

第三波
精品咖啡
大百科

浅焙、
单品、
庄园豆，

精品咖啡学

上

韩怀宗·著

C O F F E E O L O G Y SERIES-1

中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

精品咖啡学 . 上, 浅焙、单品、庄园豆, 第三波精品咖啡大百科 / 韩怀宗著
—北京: 中国戏剧出版社, 2012.7

ISBN 978-7-104-03765-1

I . ①精… II . ①韩… III . ①咖啡 - 基本知识 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 135869 号

著作权合同登记 图字: 01-2012-4034

本书经推守文化创意有限公司授权, 同意由中国戏剧出版社发行中文简体字版本。非经书面同意, 任何人不得以任何形式任意重制转载。

精品咖啡学 (上): 浅焙、单品、庄园豆, 第三波精品咖啡大百科

图书策划: 吴宏凯

封面设计: 顶楼工作室

责任编辑: 丁纪红

内文设计: 林晓涵

责任印制: 冯志强

插图设计: 张国瑞

内页摄影: 林宗亿

部分图片提供: 碧利咖啡 (特别感谢碧利咖啡协助本书制作、拍摄)

出版发行: 中国戏剧出版社

出版人: 樊国宾

社址: 北京市海淀区紫竹院路 116 号嘉豪国际中心 A 座 10 层

网址: www.theatrebook.cn

电话: 010-58930221 58930237 58930238 58930239 58930240

58930241 (发行部) 58930242 (发行部传真)

读者服务: 010-58930221

邮购地址: 北京市海淀区紫竹院路 116 号嘉豪国际中心 A 座 10 层 (100097)

印刷: 山东临沂新华印刷物流集团

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 23

字数: 200 千

版次: 2012 年 9 月 北京第 1 版第 1 次印刷

书号: ISBN 978-7-104-03765-1

定价: 58.00 元

版权专有, 违者必究; 如有质量问题, 请与出版社联系调换。

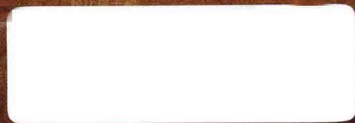
第三波
精品咖啡
大百科

浅焙、
单品、
庄园豆、

精品咖啡学

上

韩怀宗·著





推荐序

咖啡的美学经济时代终于来临！



大约是在两年多前，朋友带着我走进阳明山菁山路一家不起眼的咖啡厅，主人陈老板不仅一眼认出我是谁，还热情地为我上了一堂咖啡课，就从那一刻起，我从喝茶一族转变为爱咖啡一族。

那天，陈老板只告诉我如何分辨新鲜咖啡与不新鲜的咖啡，如何用味蕾去感受咖啡的新鲜度。他告诉我，咖啡好坏不在价格高低，重要的是新不新鲜。花生氧化会分解出黄曲霉素这种有害人体的物质，他说咖啡更可怕，会分解出比花生更可怕的黄曲霉素。

我的咖啡学就从新鲜这一课出发，陈老板要我把烘焙好的咖啡豆放在嘴巴里和吃花生一样咬，慢慢去感受其中的苦甘味。从这一刻起，我开始品尝黑咖啡，不再喝加了很多牛奶的拿铁，连卡布奇诺也很少喝了。

以前到办公室前，我总会到7-11带一杯拿铁到办公室，现在则是太太拿了陈老板亲自烘焙的新鲜咖啡豆，每天用保温瓶带一壶煮好的咖啡到办公室来喝。为了体验不同的咖啡文化，偶尔，我也会到湛卢或马丁尼兹、黑汤咖啡……咖啡专卖店，感受不同的咖啡文化。

这些年来，咖啡文化就像红酒一般愈来愈兴旺，品味红酒让人的眼界不断进阶升值，进而寻访更好年份的红酒，喝咖啡也是如此。休闲的时候，找一处喝咖啡的好地方也是一大享受。若更有闲情逸致，一脚踩进咖



啡殿堂，研究咖啡的历史、冲泡细节和品味方式，也是很有趣的功课。

咖啡文化亦形成咖啡产业，2011年欧债造成全球股灾，全球股市整整缩水了6.3亿美元，美国的咖啡连锁店星巴克的股价居然创下47.35美元的历史新天价，将市值推升到1000亿台币以上。美国的绿山咖啡也顺势而起。大街小巷慢慢充满了咖啡香。

在台湾地区的街头，我们看到统一超市的CITY COFFEE大卖，一年产值是几十亿台币，连带着全家、莱尔富也卖起伯朗咖啡，而伯朗咖啡的李添财董事长亦开起了咖啡连锁店。除了这些巨型咖啡连锁店，许多咖啡达人的咖啡专卖店，也吸引众多顾客来捧场。连阿里山咖啡或东山咖啡，这些在地种植的咖啡，也都身价非凡。

正如同作者韩怀宗先生所说的，全球的咖啡时尚，从天天都要喝咖啡的第一波咖啡速食化，到星巴克引领重焙潮流的第二波咖啡精品化，终于发展到返璞归真的第三波咖啡美学化，这话说得真好！真希望在第三波咖啡美学化的新浪潮中，能诞生一场真正的咖啡新文化！

台湾《财讯双周刊》发行人

謝金河



推荐序

令人难以自拔的精品咖啡全书

仿佛扎扎实实上了一整学期精品咖啡课！四十万字，上下厚厚两大册专书，原本以为会是艰深板硬、需得咬牙苦吞的阅读工程，没料到却是一路读得入迷，拍案点头频频。

身为饮食写作者与研究者，只要某个饮食类别，或项目本身拥有广博的知识学问讲究，从产区庄园、气候节令、品种工法……任一环节的不同，而在样貌、色泽、香气、滋味、口感、层次、余韵，展现或绝大或精微的差异，便常能让我为之耽恋沉溺、流连忘返。

茶如此、酒如此，精品咖啡当然亦如此。

不得不说，精品咖啡的世界委实太过浩瀚，从前端的产地、品种、工法，到后端的烘焙、冲煮、赏析，处处都是学不尽、理不清的庞杂门道；越是深入此中，越是如堕五里雾中，晕头转向难辨东西。

于是，益发欢喜着，能与《精品咖啡学》相遇。

作者以无比的毅力与雄心，从第三波精品咖啡之发轫与繁衍脉络谈起，简直可说无一遗漏地，将这恢弘大千世界的每一角落体系族谱悉数捡拾囊括，细细耙梳编纂阐述释疑。读毕宛如醍醐灌顶，各种积累多年、或零星散落、或室塞未明的疑念困惑，竟就此一一相互联结贯通。通体舒畅，获益良多。

饮食旅游作家·《Yilan美食生活玩家》网站创办人

叶怡兰 Yilan

推荐序

从咖啡的知道分子，变成咖啡的知识分子

因缘际会，我偶然进入了精品咖啡这个行业。在与日本SCAJ伙伴交流中强烈感受到咖啡知识的博大精深，更深刻领悟到教育对发展咖啡产业的重要性，就这样我与SCAA建立起联系，希望能透过对SCAA这个国际咖啡权威机构课程的亲身体验，从咖啡的知道分子渐渐变成咖啡的知识分子，而更踏实地在中国传播精品咖啡的种子，分享精品咖啡文化的生活美学。

2012年7月12日，在北京活力咖啡学院的整整一个下午，我们都在与SCAA一堂感官技巧课奋斗，学员要尝出每个杯子里水的甜、咸、酸味，这是很难完成的任务。老师安慰我们说，只要不断练习，味觉就会有记忆，我们将会成为合格的咖啡杯测师，能喝出一杯咖啡的好坏和味道的层次。

这种对知识要求深度认知的态度，使我想起刚拿到韩怀宗先生所著的《精品咖啡学》厚厚的两本新书时，心里暗叫：“这么厚，怎么看完啊？”没想到，打开来，竟然放不下了，只想一口气看完。在接触过SCAA的课程后再读韩老师的书，让我对学习咖啡知识更有兴趣更觉启发，上课时那些不无机械化接收下来的知识，经韩老师书中的解释，一下变得更生动，也更容易理解。

这是一本难得的诠释SCAA相关课程的咖啡参考书，详细而又深入浅出。特此推荐给华文世界所有热爱咖啡的朋友，当然还有SCAA的中国学员——因为你们是最大的受益者。

美国精品咖啡协会（SCAA）中国代表处首席代表
SCAA授权国际教育项目（IEPL）大中华区合作伙伴





推荐序

踏上精品咖啡达人之路



还记得第一次阅读韩怀宗老师的《咖啡学》，就让我感到雀跃不已，凭借着韩老师丰富的咖啡知识和幽默的口吻，让我很快地吸收了大量的咖啡知识。之后我有幸与韩老师相识，我们亦师亦友，经常讨论最新的咖啡界趋势以及咖啡的各种话题。

与韩老师接触越多越知道他是位绝对的咖啡狂热分子，因此我个人亦十分期待他的新作品，经过三年多的酝酿，让我们期待已久的《精品咖啡学》终于在2012年3月于中国台湾地区出版，引发空前抢购热潮。因受惠于韩老师抬爱，由我创办的欧焙客精品咖啡也同步引进繁体版的《精品咖啡学》，短短一个月也引起内地咖啡业界和咖啡爱好者的抢购，大家无不好奇韩老师这次又带给大家什么最新的咖啡资讯，最详实又富有内涵的咖啡知识！可以说热爱咖啡的人却没读过《精品咖啡学》，将跟不上大家讨论咖啡的步调了。

作为韩老师的头号书迷之一，非常荣幸能为文推荐《精品咖啡学》这套华文咖啡书的圣经本，我们也很高兴看到《精品咖啡学》的简体中文版正式出版，将更有力地在内地普及精品咖啡的文化与认识，这与我们推广精品咖啡的使命不谋而合！

阅读《精品咖啡学》，正式踏上精品咖啡达人之路！

欧焙客精品咖啡创办人

开卷随笔

走进精品咖啡的世界

《精品咖啡学（上）：三波进化、产地寻奇与古今名种》，以及《精品咖啡学（下）：鉴赏、萃取与金杯准则》，是笔者继1998年译作《Starbucks：咖啡王国传奇》、2000年译作《咖啡万岁》，以及2008年著作《咖啡学：秘史、精品豆与烘焙入门》之后，第四与第五本咖啡“双胞胎”。

这两本书同时出版，实非吾所料。记得2009年5月，动笔写Coffeology二部曲的初衷，只想精简为之，十万字完书。孰料一发不可收拾，十万字难以尽书精品咖啡新趋势，索性追加到二十万字，又不足以疏解内心对“第三波”咖啡美学的澎湃浪涛……

完稿日一延再延，直至2011年7月完成初稿，编辑帮我统计字数，竟然超出四十万字，比我预期的字数多出三十多万，也比前作《咖啡学》厚了两倍。

这么“厚脸皮”的硬书怎么办？谁读得动一本四十万字的大部头咖啡书？一般书籍约十万字搞定，照理四十多万字可分成四集出版，但我顾及整体性，又花不少时间整编为上下两册。

本套书的上册，聚焦于精品咖啡的三波演化、产地寻奇与品种大观。

我以两章篇幅，尽数半世纪以来，全球精品咖啡的三大波演化，包括第



一波的“咖啡速食化”、第二波的“咖啡精品化”以及第三波的“咖啡美学化”，并记述美国“第三波”的三大美学咖啡馆与“第二波”龙头星巴克尔虞我诈的殊死战。

另外，我以六章篇幅，详述产地传奇与最新资讯，包括扮猪吃老虎的台湾地区咖啡，以及搏命进亚齐的历险记。我也参考葡萄酒的分类，将三大洲产地，区分为“精品咖啡溯源，旧世界古早味”、“新秀辈出，新世界改良味”、“艺伎双娇”和“量少质精，汪洋中海岛味”，分层论述。

上册的最后三章，献给了我最感兴趣的咖啡品种，包括“1300年的阿拉比卡大观：族谱、品种、基因与迁徙历史”、“铁比卡、波旁，古今品种点将录”以及“精品咖啡外一章，天然低因咖啡”。

我以地图及编年记事，铺陈阿拉比卡底下最重要的两大主干品种：铁比卡与波旁，如何在七世纪以后，从埃塞俄比亚扩散到也门，进而移植到亚洲和中南美洲的传播路径。最后以点将录来呈现古今名种的背景，并附录全球十大最昂贵咖啡榜，以及全球十大风云咖啡榜，为上册谱下香醇句点。

本套书下册，聚焦于鉴赏、萃取与金杯准则三大主题，我以十章逐一论述。

咖啡鉴赏部分，共有五章，以如何喝一杯咖啡开场，阐述香气、滋味与口感的差异，如何运用鼻前嗅觉、鼻后嗅觉、味觉以及口腔的触觉，鉴赏咖啡的千香万味与滑顺口感。第二章论述咖啡的魔鬼风味，以及如何辨认缺陷豆。第三章杯测概论，由我和考取SCAA“精品咖啡鉴定师”证照的黄纬纶，联手合写，探讨如何以标准化流程为抽象的咖啡风味打分数。第四与第五章深入探讨咖啡味谱图，并提出我对咖啡风味轮的新解与诠释。

第六章至第七章则详述“金杯准则”的历史与内容，探讨咖啡风味的量化问题，并举例如何换算浓度与萃出率。最佳浓度区间与最佳萃出率区间，交叉而成“金杯方矩”为百味平衡的咖啡蜜点。



咖啡萃取实务则以长达三章的篇幅，详述手冲、赛风等滤泡式咖啡的实用参数以及如何套用“金杯准则”的对照表，并附以彩照，解析冲泡实务与流程，期使理论与实务相辅相成。

全书结语，回顾第三波的影响力，并前瞻第四波正在酝酿中。

咖啡美学，仰之弥高，钻之弥坚。《精品咖啡学》上下册的撰写期间，遇到许多难题，本人由衷感谢海内外咖啡俊彦，鼎力相助，助吾早日完稿。

感谢碧利咖啡实业董事长黄重庆与总经理黄纬纶，印尼棉兰Sidikalang咖啡出口公司总裁黄顺成，总经理黄永镇和保镖阿龙，协助安排亚齐与曼特宁故乡之旅。

感谢屏东咖啡园李松源牧师提供“丑得好美”的瑕疵豆照片，以及亘上实业李高明董事长招待的庄园巡访。

感谢环球科技大学白如玲老师安排古坑庄园巡礼，感谢云林农会总干事谢淑亚的访谈，也恭喜她2011年高票当选斗六市市长。我还要感谢台大农艺学系研究所的郭重佑，提供咖啡学名宝贵意见。

更要感谢老婆容忍我日夜颠倒，熬了一千个夜，先苦后甘，完成四十多万字的咖啡论述，但盼《精品咖啡学》上下册，继《咖啡学》之后，能为海峡两岸和香港的咖啡文化，略尽绵薄。前作《咖啡学》简体字版权，已于2011年签给内地的出版社。

最后以“咖啡万岁，多喝无罪”，献给天下以咖啡为志业的朋友，唯有热情地喝，用心地喝，才能领悟豆言豆语，博大精深的天机！

谨志于台北内湖 2011年12月17日



推荐序：咖啡的美学经济时代终于来临！	谢金河	2	
推荐序：令人难以自拔的精品咖啡全书	叶怡兰	4	
推荐序：从咖啡的知道分子，变成咖啡的知识分子	Kathy Chi	5	
推荐序：踏上精品咖啡达人之路	江承哲	6	
开卷随笔：走进精品咖啡的世界		7	
12 Chapter.1 精品咖啡进化论（上）：第一、二波咖啡简史			
第三波咖啡席卷全球		14	
■第三波现象：返璞归真，重现原味	15	■三波咖啡潮之演化始末	16
■第一波：咖啡速食化，烂咖啡当道	19	■第二波：咖啡精品化，重焙拿铁盛行	23
■附录：你一定要认识的“第二波名人”	33		
34 Chapter.2 精品咖啡进化论（下）：第三波咖啡登场			
第三波：咖啡美学化——庄园、品种、浅焙、黑咖啡强出头		36	
■知识分子 / Intelligentsia Coffee & Tea	37	■树墩城 / Stumptown Coffee Roasters	48
■反文化 / Counter Culture Coffee	53	■产值11亿美元的第三波咖啡	60
■附录1：关于咖啡的节令性	63	■附录2：咖啡生豆保鲜期有多长？	64
■附录3：何谓第三波元素？	66		
68 Chapter.3 台湾地区精品咖啡大跃进			
台湾地区咖啡的前世今生		70	
■台湾地区咖啡农觉醒，一鸣惊人	72	■临老赴赛：李高明传奇	74
■牧师种咖啡：李松源传奇	82	■台湾地区咖啡，明天会更好	94
■附录：台湾地区咖啡现状	98		
100 Chapter.4 亚齐搏命，关于曼特宁的前世今生			
曼特宁发源之谜		102	
■亚齐的香醇与悲歌	104	■冒险犯难闯亚齐：明知山有虎，偏向虎山行	108
■盖优高地，咖啡新势力	120	■品种大杂烩：魔鬼变天使	122
■探访曼特宁故乡	139	■曼特宁发迹地争名分	145
■附录：曼特宁编年史	150		
152 Chapter.5 精品咖啡溯源，旧世界古早味：埃塞俄比亚、也门与印度			
咖啡三大古国		154	
■埃塞俄比亚的骄傲	155	■艺伎山寻根之旅	159
■埃塞俄比亚：王者之味	161	■日晒豆的反扑	170
■水土与栽培系统决定风味	177	■九大产区尽现地域之味	180
■也门：桀骜难驯的野香	187	■印度：咖啡僵尸，百味杂陈	189
■附录：新交易分级制，欧美大地震	193		
200 Chapter.6 新秀辈出，新世界改良味（上）：			
巴西、秘鲁、玻利维亚、危地马拉、萨尔瓦多、肯尼亚			

新世界品种风云录	202	
■ 创新咖啡处理的新大陆 205	■ 巴西：钻石高原崛起称王 208	
■ 秘鲁：有机咖啡最大出口国 212	■ 玻利维亚：监狱咖啡变琼浆 214	
■ 肯尼亚：水洗典范与新品种出鞘 217	■ 危地马拉：巨怪连年咬伤波旁 222	
■ 新世界八大美味品种 224	■ 附录：水洗法的化学反应 226	
228 Chapter.7 新秀辈出，新世界改良味（下）： 艺伎双娇——巴拿马VS哥伦比亚		
艺伎既出，谁与争锋	230	
■ 巴拿马：地灵人杰艺伎出 232	■ 哥伦比亚：山高水好出豆王 242	
252 Chapter.8 量少质精，汪洋中海岛味： 夏威夷、牙买加、古巴、波多黎各、多米尼加、波旁、圣海伦娜		
海岛型咖啡大放异彩抢进SCAA	254	
■ 海岛味新霸主：夏威夷咖雾传奇 255	■ 牙买加蓝山：香消味殒风华老 264	
■ 古巴咖啡：洗净铅华归平淡 268	■ 波多黎各咖啡：日薄西山难回神 271	
■ 多米尼加：加勒比海之星，偶有佳酿 272	■ 波旁岛、圣海伦娜岛：飘香万古醇 275	
280 Chapter.9 1300年的阿拉比卡大观（上）： 族谱、品种、基因与迁徙历史		
品种数干的阿拉比卡	282	
■ 认识品种刻不容缓 284	■ 大师错认阿拉比卡发源地 285	
■ 上帝错造的香醇 288	■ 阿拉比卡的诞生 294	
■ 经典品种：铁比卡与波旁的传播地图 296	■ 阿拉比卡的科学位置 306	
■ 咖啡物种最新分类 310		
318 Chapter.10 1300年的阿拉比卡大观（下）： 铁比卡、波旁……古今品种点将录		
古今咖啡英雄榜	320	
■ 铁比卡系列 321	■ 波旁系列 324	■ 波旁变种介绍 325
■ 种内混血系列：阿拉比卡配阿拉比卡 330		
■ 种间混血系列：阿拉比卡配非阿拉比卡 336		
342 Chapter.11 精品咖啡外一章，天然低因咖啡： 星巴克、UCC、意利，咖啡巨擘眼中的新黑金		
咖啡巨擘暗恋的天然半低因咖啡	344	
■ 意利天然半低因：Idillyum 346	■ 铎卡庄园发现波旁尖身 347	
■ 世界最贵豆王 349	■ 巴西主攻阿拉摩莎低因豆 351	
■ 半低因咖啡杯测赛：尖身波旁胜出 352	■ 螳螂捕蝉，埃塞俄比亚在后 353	
■ 无咖啡因新物种：喀麦隆咖啡 354	■ 附录1：全球10大最贵咖啡 356	
■ 附录2：全球10大风云咖啡 358	■ 索引：咖啡名词中英文对照表 362	



Chapter

1

第一、二波咖啡简史

精品咖啡进化论（上）：



本书开宗明义，先论述精品咖啡的“第三波”现象，以及孕育“第三波”长达六十载的“第一波”与“第二波”现象，谓之“第三波前传”并不为过。第二章再详述“第三波”的三位咖啡翘楚、三大美学咖啡馆的经营理念以及镇店名豆。笔者以两章篇幅，细数精品咖啡六十年演化与来龙去脉，协助业者掌握潮流，知所因应。





第三波咖啡席卷全球

台北、东京、纽约、波特兰、洛杉矶、芝加哥、奥斯陆、伦敦、悉尼……愈来愈多大城市吹起无糖拒奶的黑咖啡美学风，咖啡馆不再是浓缩咖啡与拿铁独尊。各大都会咖啡吧台的浓缩咖啡机旁，亮出喧宾夺主的手冲与赛风行头，举凡电热卤素灯、瓦斯喷灯、美式滤泡壶Chemex、日式手冲壶Hario Buono、日式锥状滤杯Hario V60、日本壶王Kalita Copper 900、台制手冲壶Tiamo与台式聪明滤杯Clever Dripper，争奇斗艳，为全球“第三波咖啡”（Third Wave Coffee）热潮，添增几许无国界风情。

2007年赢得世界咖啡师锦标赛冠军的英国浓缩咖啡大师詹姆斯·霍夫曼（James Hoffmann）经营的平方英里咖啡烘焙坊（Square Mile Coffee Roasters），以Espresso配方闻名于世，并为各国参赛好手代工专用豆。然而，2010年5月，他抛出一颗震撼弹，在伦敦市区开了实验性质的“一分钱咖啡馆”（Penny University，注1），为期三个月，专卖手冲、赛风黑咖啡和琳琅满目的滤泡器材，唯独不见浓缩咖啡机、牛奶和糖。他要教育伦敦咖啡迷：简单就是美。最能诠释产地咖啡特质的萃取法，不是浓缩咖啡机，而是人人买得起的手冲和赛风。霍夫曼以浓缩咖啡桂冠头衔，纾尊降贵推广英国罕见的手冲与赛风。

德不孤必有邻，曾访问过台湾地区的2009年世界咖啡师锦标赛冠军：威廉·戴维斯（Gwilym Davies）也拔刀相助，为“一分钱咖啡馆”手冲献技，两位世界咖啡大赛的桂冠，不拉花吸客却执壶卖起手冲咖啡，引起伦敦咖啡迷热烈回响。“一分钱咖啡馆”于2010年7月30日结束实验，在掌声中圆满落幕，誓言择期扩大示范。

• • •

第三波现象：返璞归真，重现原味

巧合的是，美国执业咖啡师史考特·拉奥（Scott Rao），2008年出版《专业咖啡师手册》详述浓缩咖啡实战技巧，成为畅销书；2010年见风转舵，又出了一本《独缺浓缩咖啡，滤泡咖啡大全》（*Everything But Espresso*）书名之怪，令人莞尔，无异突显“后浓缩咖啡时代”的现实。

滤泡黑咖啡重出江湖

这就是“第三波”现象，传统滤泡黑咖啡复兴，意大利浓缩咖啡式微，其来有自；浓缩咖啡机以额外施加的九大气压，高效率萃取，对咖啡的香气与滋味，不论优劣均有放大效果，且浓度太高，致使许多细腻精致的味谱被掩盖或抑制。

千禧年后，咖啡迷追求的不是浓到口麻、酸到撇嘴、苦到咬喉、涩到口干的味谱，而是返璞归真、慢工出细活，回归更温和自然、无外力干扰的滤泡式萃取法，让咖啡细腻雅致的“地域之味”（Terroir）自吐芬芳，如同葡萄酒酿造业转向更天然，无外力施加的酿造法，只求忠实呈现水土与气候浑然天成的味谱。

注1：英国人早期称咖啡馆为“一文钱大学”，只要付一文钱即可进咖啡馆喝一杯咖啡，更重要的是可与学者、教授、医生或政客交流意见，步出咖啡馆后，自觉增长见闻，犹如上了大学一般。

