

C³offee

CRAFT × CULTURE × COLLABORATION
SINCE 2016

咖啡誌

Vol.18
Mar 2019

#PRODUCER #MILLER #TRADER #ROASTER #BARISTA #CONSUMER



Cover Story

將香氣繪成插畫－劉姿均
品出細膩水滋味－夏豪均
科學化感官分析師－姚念周
將感受調製為香調－何承涵

Focus

讓Paul Lee開闊你的感官世界
【咖啡新店快報】
·微風南山Atré·珈琲や機場店
·「!+? CAFE RESERVE」

Special

城市咖啡之旅 台中
野餐別忘帶杯好咖啡
與神同行的咖啡時光
巴西Museu do Café博物館



0.3

4712977149702
NTS 199

對咖啡的重新省思與更寬容的尊重 再談我所見的 Coffee Consulate

資料整理 / 達文西聯盟
圖片提供 / 官方



01



02



03



04



Dr. Kenny Lee 李威靈博士

Coffee Consulate 教育亞洲區負責人 | Earthlings
Coffee Workshop 創辦人 SCA 認證訓練師 | CQI
Q Grader | TedX Petaling 講者 | 2018 德國 Kaldi
Award 生豆類獎得主



蔡治宇 Yuing Tsai

達文西咖啡品牌創始人 | Coffee Consulate 台灣區域課程負責人
咖啡從業資歷超過 20 年，經歷咖啡的第二波與第三波咖啡，熱情
參與咖啡領域各種活動，對咖啡持續保持不設限的態度並充滿創
意，為華人界知名咖啡專家講師。

接觸過精品咖啡教學課程的咖啡愛好者都會知道，目前盛行的咖啡教學系統大都萌芽自大約30多年前精品咖啡的濫觴時期。而說到精品咖啡的精神來源，就不能不談到去年剛剛離世的娥娜·努森女士(Erna Knustsen)於1974年首先提出精品咖啡的理念，她當時對精品咖啡的定義是「特殊地理條件及微氣候生產具風味獨特的咖啡豆」。顯然地，娥娜·努森強調的是咖啡的「風味特徵」，同時希望市場大眾能夠將劣質咖啡和具有特色的好咖啡區分開來。這樣的一種因應時代需求的理念被提出了，自然就會得到響應。之後紛紛成立的歐洲、美國和其他獨立精品咖啡協會無不致力於琢磨——如何能制訂一個相對更科學和客觀的評鑑方法來定義精品咖啡。

好咖啡誰說的算？ 標準化犧牲了多樣性和獨特性

要定義好咖啡，就必須先定義何謂「好的風味」，然而這非常地主觀。在各文化區域有所不同、還有受潮流因素影響的多維感官經驗，在此階段也必須採取一種折衷概括——以特定歐美精品咖啡文化較為成熟地區主流風味取向作為基準，形成定義精品咖啡的範式。好風味的基準有了，再加上各種追求風味極致賽事的出現，自然連帶的呼應了整個生產鏈，從種植的品種、環境，到處理法，乃至烘焙和沖煮都往精品聚焦的最佳標準方向努力。這種趨勢雖然無可避免會導致好風味訴求的窄化、各別文化區域的咖啡多元性被忽視。但正面來說，精品咖啡概念的提出，確實全面、高效地刺激了全球咖啡生產鏈的進步。不但抑制了偽劣咖啡的氾濫，也在這種對咖啡風味近乎苛刻的壓力訴求下，催生出各種前所未見，風味極致的咖啡。

和所有文化性產物一樣，任何標準化和統一的進程，也必將犧牲地方的多樣性和獨特性。這是取捨之間的問題。好比中國歷史上的戰國時期，最終秦國統一天下各國的文字、思想和度量衡等制度，顯然提高了資訊交流的效率，但也導致了原有地區數百年深邃文化的喪失。而從2018年以來我們也可以見到，歐洲精品咖啡圈對此類因標準統一，而犧牲差異的現象，亦開啟了一連串廣泛並深刻的反思浪潮，SCA的一些相關討論中，這類重新審思的討論也越來越多了。

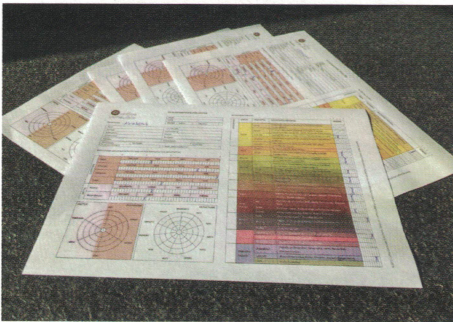
Coffee Consulate 更完整地認識咖啡

而在另一個依循著精品咖啡的精神但走出另一條道路的，就不得不提到德國的Coffee Consulate咖啡教學及研究機構，以及其創始人Dr. Steffen Schwarz，早在1995年就已提出不同的見解與著眼點切入精品咖啡教育，並架構出以自然科學為學習導向的Coffeologist Education（咖啡學人）咖啡學教育系統。咖啡作為擁有上百個品種和上千種品系的作物，在上千年的時間裡早已被全世界不同文化地區的人群各別吸納、融合、表述為一種多元意義的產物。不應該將全球咖啡產業鏈割裂成「精品」和「非精品」來看待，而應把咖啡整體地回歸到一種人文飲料，站在尊重自然和各階級市場需求的角度去完整地認識咖啡。

考慮到不同品系咖啡的風味差異，籠而統之地以單一審美標準去評價各種特長不同的咖啡品系，就好比拿著評審草莓的評分表去評價藍莓、香蕉、橘子和巧克力一樣缺乏科學性。因此在Coffee Consulate的風味訓練中拋棄了容易導致審美



05



06



07

05 課程架構。

06 CC 專用杯測表。

07 每日課程一張主題。

單一化的評分制來評價咖啡，而是根據不同品種和品系咖啡的生物化學特徵在烘焙的相關反應裡所會呈現出來的各種風味特徵，發展出一套完整的風味輪和風味評鑑表格，以不帶主觀的風味偏見，對各種咖啡的特色去進行發掘，然後思考如何能在種植階段對咖啡進行改善。

在這個前提下，對何為「精品」風味特徵的審美邊界必須拓展，甚至打破，否則就可能因為味覺主觀的禁錮而錯過了不同類型的咖啡的潛能，最終陷入風味益趨同化的瓶頸。正是基於這種視野，Coffee Consulate對咖啡拉高了一個層級，不在只限於阿拉比卡這一個種(Species)，甚至拉高了至咖啡這個屬(Genus)的層級。這種以品種特徵為根基的研究法催生了Coffee Consulate獨樹一幟的咖啡風味歸納法，透過與咖啡農的合作，他們對旗下所有咖啡的分類命名皆以品系(Variety) 和微產區(nano lot)的土壤、氣候和周邊作物影響作為主要標記，而不強調生產國命名。

從生物演化和自然生態的角度來看，任何一種咖啡會在特定氣候環境下產生變種並得以繁衍下來，必然有其在適應上的在地優勢。因此對咖啡種植的品質提升，也必須建立在一種尊重當地咖啡品種與氣候土壤的關係、正視當地咖啡飲用文化、考量當地經濟現實等的基礎上進行。如何不因過度「形式化」而與真實咖啡市場脫節，如何以自然科學與市場人文的互濟來提升咖啡品質，如何在地化形成可延續發展咖啡的關注，是貫穿整個Coffeologist咖啡教育系統的主軸。

培訓課程設計 帶有顯著的科學性和實用性色彩

歷經十多年參與對各國合作咖啡農的直接栽作培訓，和受僱於歐洲各大型咖啡企業培訓的經驗洗練，再加上參與指導德國國家資助的咖啡研究項目，使得Coffeologist的12日From Crop to Cup教育系統帶有顯著的科學性和實用性色彩。以此另外衍生出來的5日的烘焙課程(Roasting Education)內容也相當具有獨創性。

完整的Coffeologist Education（咖啡學人教育）由兩個認證資格組合而成；6日的CoffeeConnoisseur（咖啡品鑑師）認證課程為理論基礎，加上另外6日的實踐研討CoffeeCraftman（咖啡匠人）認證課程。兩項課程個別合格者名字都將列入Coffee Consulate網站認證名單中。而不分先後完成兩項課程的學人則自動獲頒Coffeologist認證資格。

完成Coffeologist之後，學人仍能透過參與各項類似「咖啡與間作」、「水質研究」、「萃取研究」、「咖啡與酒精飲料」、「生豆熟成化學原理」等等咖啡專題研究的MasterClass累積學分，晉級成為Certified Coffeologist和Master Coffeologist資格。最終還能透過參與導師培訓積累經驗，成為合格Coffee Consulate教育系統培訓師。

筆者透過親歷了完整Coffee Consulate培訓經驗後也獲取了對整個咖啡學和咖啡企業鏈在視野上的極大拓寬。面臨全球暖化所導致的咖啡生產穩定性問題，和精品咖啡消費市場的激烈變化，無論是咖啡愛好者或咖啡業者，如果能切換更多不同的認知框架去看待咖啡，就能獲得更多應對的洞見和創意——這也是筆者認為Coffee Consulate對咖啡學教育圈所貢獻的獨特意義。這樣一個回歸到真正咖啡本質，並不與精品咖啡原始精神抵觸，而且更加對咖啡多元性充滿尊重的理念，在第三波咖啡浪潮已進入了現在的混沌型態之時，相信將是延續第三波，甚至極有可能是第四波咖啡浪潮的強力候選接班人！☺



相關連結：

<https://coffee-consulate.com/en/>

<https://www.facebook.com/CoffeeConsulate/>