

# 風味報告 賴比瑞卡那些事

前期提到我們有幸在四月的「國際賴比瑞卡烘焙賽」和「跨品種杯測會」上收集到大量對賴比瑞卡風味的描述，並彙集成一份詳盡的風味報告。在討論賴比瑞卡的風味報告前，讓我們稍微複習一下對嗅覺和味覺的認知。因為這將牽涉到我們在探索賴比瑞卡咖啡時使用的方法論。



李威靈博士 Dr. Kenny Lee

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

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。達文西咖啡品牌創始人 | Coffee Consulate 台灣區域課程負責人

## 味覺和嗅覺受體的「相互作用」

人類對咖啡風味感知的形成，是咖啡裡上千種揮發性和非揮發性物質在我們的味覺和嗅覺受體的「相互作用」下所形成的印象。

人的味覺受體結構比較簡單，主要是酸、甜、苦、鹹、鮮。如果我們嘗試捏住鼻子屏蔽掉我們的嗅覺，單純用舌頭去測試甜度等量的阿斯巴甜、果糖、蔗糖、葡萄糖、甚至蜜糖，一般人是根本分辨不出差異的，因為這些糖全部共享了完全同一套的甜味感受器。這套感受器除了採集不同的糖分子信息，並不能進一步區分它們，進一步的區分我們還需要結合嗅覺。

你可以嘗試捏著鼻子啜吸一杯咖啡，然後用單純的味覺品咖啡，接著趁咖啡還在口中時鬆開手感覺當中的差異。你會發現舌頭的味覺解析力確實是比較直接、單調的。

## 何謂「咖啡風味？」

「嗅覺」系統則極為複雜，我們身上有成百上千種嗅覺受體。事實上哺乳動物的 DNA 基因組裡

就有 20% 以上的空間是為嗅覺受體所準備的，即便如此，我們的嗅覺實際上也不足以辨析自然界裡那麼多的化學物質。所以為了能夠同時採集更多種結構「類似」的化學物質，每一個嗅覺受體的分子實際上都是比較「廣譜」的。這也造就了嗅覺採集的廣度雖然提升了，但精準度是下降的。因此，我們很容易就會混淆咖啡裡的各種複合氣味。

而當我們形容「咖啡風味」時，指的是味覺配合嗅覺系統的交叉體驗。人無法形容他從來沒有體驗過的香氣。我們只能從已有的經驗裡找出最相近的一種氣味形容詞。當我們在形容一杯咖啡帶有柑橘香、蔓越莓、佛手柑、茉莉花等等的香味時，我們說的其實也只是我們對這個味道的記憶連結 (association)，而不是指那杯咖啡裡真的有著柑橘、蔓越莓、佛手柑等等植物花果裡完全一樣的實質化合物。

一杯被法國人感知為「帶有橘香味」的咖啡很可能對菲律賓人來說喝起來更像「荔枝味」。一個人會怎麼形容一種味道，取決於他腦中的風味記憶庫裡有哪些已被登記成名的詞彙。再者，對



處理完成的賴比瑞卡生豆。

味覺的感知也受個體基因差異的影響。

### 主觀的風味感知

某強度的甜感，加上某強度的酸，再加上一些複合氣味，對某人而言可以是熱帶水果。但對於生長於熱帶地區的人來說，就很可能會告訴你這是南太平洋特定品種的芒果味。這種個體間巨大的差異不能說明誰的杯測技巧更高超，而是說明我們人對風味的感知是主觀的。

味道不僅是嚐出來的，也是「想」出來的。基於對上述事實的審思，在探索賴比瑞卡咖啡風味這件事情上，我們無法採用評分制。因為評分制本質上是把人類的多維的感官體驗，高度概括後降緯成一個數字，方便市場分析和分級。

你可以理解成把一棟三維的建築物畫在紙上變成二維的建築藍圖，方便作業，但一紙藍圖顯然

無法親身體現見到那棟建築的完整感受。現有咖啡評價規範在長期用於評價阿拉比卡後，也難免定性了大量只適用於阿拉比卡的風味審美訴求。

顯然，把風味體驗降緯成分數這個做法並不適用於發掘一支新品種的咖啡，何況因為最終廣大消費者喝的是味道，而不是分數。

### 鼓勵不同文化之風味陳述

有鑑於此，賴比瑞卡賽事杯測上使用的都是德國 Coffee Consulate 杯測表，一種專注在風味發掘，鼓勵不同文化個體風味陳述，而不予以主觀評分的杯測方式進行分析。為避免先入為主的風味判斷，記述甚至也不避諱一般認為是瑕疵味的負面風味。

有了適當的評價機制，最好還有不同來源的烘焙樣本。接著，要求得較為客觀的風味陳述，測

試者當中又最好包括有著豐富現代咖啡品鑑經驗和真正多年從事賴豆種植與烘焙的業者。考慮到文化差異因素，測試團還必須是跨文化的。最後，更要考慮到賽制的公平性（這場烘焙賽的賽制規則由台灣的達文西咖啡貢獻）。

### 國際賴比瑞卡咖啡賽 國際評審資歷豐富

此次國際賴比瑞亞咖啡賽，由馬來西亞吉隆坡的 Q Cup Coffee Roaster 主辦，馬來西亞古晉的 Earthlings Coffee 協辦全球第一場國際賴比瑞卡咖啡賽，提供了難得的平台。

賽事選用了由 Reka Jaya 在北婆羅洲多個村落裡採集的一半野生賴比瑞卡咖啡，14 位評委除了來自德國、瑞士、台灣、香港、菲律賓的資深精品咖啡人之外，值得一提的是，其中還有兩位來自

馬來西亞多年從事賴豆種植與推廣的前輩；一位有是著近 20 年推廣賴比瑞卡經驗的黑豆子咖啡協辦人韓碧青女士，另一位則是著名柔佛州 My Liberica 協同種植園主 Bryan Liew 先生。

以下風味彙集整理自賽事評委所填表格，由左至右，強度依序由明顯至弱。

**水果類：**芒果、無花果乾、石榴、瓜、李子、香蕉乾、木瓜、桃子、大黃。

**花香：**橙花香、相思樹花香、接骨木花香、栗子樹花香。

**草本：**鼠尾草、檸檬草、羅勒葉、檸檬香脂。

**植物性：**香草、青蘋果、菸草、黑茶、黃瓜、青橄欖、印度香米。

**香料系：**薑、肉桂、丁香、肉豆蔻。

**堅果：**杏仁、腰果、榛果、牛軋糖、芝麻、核桃。



**烘焙：**黑巧克力、焦糖、龍舌蘭糖漿、楓糖漿、焦香、蜂蜜、蔗糖、煙燻味。

**硬木：**相思樹、櫻桃樹、核桃樹、橡樹、桑樹。

**軟木：**(無)。

**礦物類：**胡蘿蔔、根莖、軟木塞、馬鈴薯、濕葉。

**微生物：**奶油、酸奶、皮革、藍紋奶酪。

**化學：**科涅克白蘭地、波特酒、雪莉酒、杏仁糕、塑膠。

### 跨品種杯測會 展現各國風土風味描述

賽事結束後當晚舉辦的「跨品種杯測會」上，賴比瑞卡品種區塊出現了來自泰國、菲律賓、大馬和印度四國不同精緻處理法，包括高海拔生長的賴豆。有趣的是，當杯測人員當中包含比率較高的東南亞族群時，風味陳述也出現了戲劇性的兩極分化，茲將當晚出現的東南亞系風味陳列：棕櫚糖、棕櫚果、波羅蜜、榴槤蜜 (Cempedak)、蛇皮果、榴槤乾。

此外，也分享在後來實驗的濕刨法賴豆裡出現的明顯風味：梅子乾、沙士、甘草、肉桂。

最後簡單的總結，賴比瑞卡咖啡擁有極高的甜度，風味偏熱帶水果與灌木類。在風味輪乳酸譜系區塊佔比稍高，不同處理法對風味的影響顯著。雖然單株產量不高，但能在低地種植，在市場實踐和運用方面有著極大的潛能。☺

表一



表二



表一、Coffee Consulate 杯測表。  
表二、2019 國際賴比瑞卡烘焙賽風味報告。



賴比瑞卡烘焙賽杯測現場。



賴比瑞卡烘焙賽評審團。



賴比瑞卡烘焙賽特製獎盃。



賴比瑞卡烘焙賽主審  
Dr. Steffen Schwarz  
(斯特芬·舒瓦茲)解說。