

BACK TO TAIWAN: POP-UPS & CUPPING SESSIONS

by whycoffee.blog

與大多數人的想像不同，北美是極淺焙愛好者的聚集地，也是我心目中烘焙與沖煮哲學最為「先進」的區域之一。

在美國留學的這半年中，我延續了帶領台大咖啡社時培養出的「收藏」咖啡的習慣——我會定時購買那些在咖啡愛好者的圈子中討論度較高的咖啡，並將它們分裝真空後冷凍保存。

這次回台灣的目的之一就是要和大家分享這些「戰利品」們，這將近 50 支經過我精挑細選的咖啡都是在北美咖啡愛好者圈子中具有一定討論度的品項，它們分別來自 9 家北美知名烘豆坊，包含了老朋友 SEY、今年才剛成立就引起搶購熱潮的 Aviary 以及在極淺焙愛好者圈子中口碑極佳的 H&S 等等，希望這次的分享能讓在台灣的大家更了解北美目前的咖啡生態！

POP-UPS

2024-12-28/29	Remedy by SiP
2025-01-01	江山藝改所
2025-01-05	Quartet Kaffe
2025-01-08	ADRC 師大店

CUPPING SESSIONS

2024-12-21	台大咖啡社
2024-12-22	江山藝改所
2024-12-28/29	Remedy by SiP
2025-01-05	台大咖啡社
2025-01-10	Oasis Nanjing



POP-UPS

by whycoffee.blog

SEY 一向以只販售「時令」的咖啡聞名，也就是說，他們基本上只烘焙並販售那些剛抵達店內的、最為新鮮的生豆。當然，因為出口與國際運輸所需的大量時間，這樣的「季節」與產地端的「季節」並不相同，甚至可以說是差異頗大，但這無損這種「季節感」所帶來的樂趣。

久而久之，時令已經開始影響我們對咖啡的期待。初春是 Burundi 的季節，而在春天的尾巴我們開始盼望 Ethiopia 睽違半年後的回歸，緊接著登場的是 Panama 最美的 Gesha，而全年都有的來自 Colombia 的 Pink Bourbon 則點綴於其中。

這次我精選了 13 支來自 SEY 的「時令」咖啡，希望可以讓大家感受到一些年末的節慶氣息。

祝大家 2025 年快樂！



2024-12-28/29
2025-01-01
2025-01-05
2025-01-08

Remedy by SiP
江山藝改所
Quartet Kaffe
ADRC 師大店

Kubi

Ethiopian Landrace

anaerobic honey

來自 Gedeb 中 Kubi 區域的厭氧蜜處理原生種批次，有著檸檬糖般的繽紛風味。

Hamasho

Ethiopian Landrace

dry-fermented honey

這個乾式發酵蜜處理的原生種批次是 SEY 今年向位於 Bensa 的知名水洗廠 Hamasho 訂製的三個批次中的其中之一，在蜜處理的基礎上更增加了乾淨度。

Keramo

Ethiopian Landrace

honey

這個蜜處理原生種批次來自位於 Hamasho 隔壁的 Keramo 水洗廠，極高的海拔為這支豆子帶來了更為濃縮的風味。

Kibingo

field blend washed

Burundi 一直是我心目中最為特別的咖啡產區之一，這支來自 Kibingo 的水洗批次帶有 Burundi 經典的紅茶及檸檬調性。

Juan Medina

El Zancudero

Gesha washed

Honduras 的知名生產者 Benjamin Paz 向 SEY 推薦了這支來自 Jaun Medina 的 Gesha，杯中我們能找到 Gesha 經典的茉莉與柑橘類調性，是纖細而典雅的一支咖啡。

Diego & Fernando Ucros

El Recreo

Gesha washed

這支來自 Diego 與其父親 Fernando Ucros 的 Gesha 來自 Colombia 較為少見的 Santa Barbara 產區，杯中同樣是以白花為主的經典 Gesha 風格。

Darlin Ariel Guzman

Pacas washed

這個 Pacas 批次來自這個品種最為經典的產區——Honduras 的 Santa Barbara，與其他充滿水果調性的咖啡相比，這支咖啡要來得更為平衡而厚實，帶有溫和的莓果酸值與些許檸檬草香氣。

Ernedis Rodriguez

El Paraiso

Sidra washed

這是一支來自 Ernedis Rodriguez 所經營的 El Paraiso 的純 Sidra 批次，如今我們已經知道這個常見於 Ecuador 的品種在基因型上屬於衣索比亞家族，因此不意外的，在杯中我們確實能喝到包含水蜜桃在內的許多衣索比亞特質，而尾韻中隱約的香草與尤加利葉香氣更增添了這支豆子的魅力。

Abelardo Medina

El Girasol

Pink Bourbon

washed

SEY 與 Aviary 的連續釋出使這支來自 Abelardo Medina 的水洗 Pink Bourbon 批次成為了今年北美最具話題性的生豆之一，極高的酸值與朱槿般的紅色花朵香氣使這支豆子給了我們一種形似肯亞般的印象。

Franci Elena Astaiza

El Casino

Pink Bourbon

washed

來自由 Franci Elena Astaiza 與其丈夫 Jose Martinez 所經營的 El Casino 的 Pink Bourbon 一直都是每年我所最期待的咖啡之一。

這個水洗批次來自這個產季的第一次收成，SEY 將這個批次以 Franci 命名，用以紀念她所投注在這些咖啡上（但卻時常因女性身份而遭到忽略）的大量心血。

La Muralla

Pink Bourbon

washed

這個水洗 Pink Bourbon 批次來自 San Agustin 中 La Muralla 區域的數個生產者，在杯中除了 Pink Bourbon 經典的莓果與檸檬汁調性外還有一些香料感的點綴。

Nayith Morales

Beraca

Pink Bourbon

washed

這支水洗 Pink Bourbon 來自 Nayith Morales 位於 San Agustin 的 Pink Bourbon 農場，這個極小而不到一公頃的農場生產了品質極佳的 Pink Bourbon，在杯中我們能找到極為複雜的花香及繽紛的水果風味。

Laboyano

field blend washed

在咖啡出口的過程中，我們時常會遇到許多品質極佳但因總量過少而難以出口的批次，它們最後的命運時常是被混入較大而分數較低的批次中一起出口。

Laboyano 即是知名生豆商 Coffee Quest 對這種現象的一種挑戰，他們將許多極高品質的微批次進行混和，創造了這個風味極佳，平衡而依然充滿水果特質的批次。

CUPPING SESSIONS

by whycoffee.blog

作為「品鑑」咖啡的標準手法，「杯測」一詞聽起來一直都有些難以接近，但其實事實正好相反，「杯測」是簡單而美味的一種咖啡沖煮手法，也是我最喜歡也做得最多的一種沖煮手法。

為了在生活物資相對缺乏的產地端也能順利進行，杯測有著異常簡單的流程——僅需要將咖啡磨粉後加入熱水，這使杯測成為了同時品嚐並比較不同咖啡時最適合的做法之一。在我準備了將近 50 支咖啡的情況下，杯測似乎是唯一能讓我們在有限的時間內喝完這些咖啡的方式。

讓我們忘記杯測那嚴肅的一面吧！忘記啜吸聲、吐杯與評分表，單純享受杯測的簡單與美味。

值得一提的是，本次所有杯測活動都將採取盲測的方式，並使用我所較為熟悉、也是北美非常常見的 protocol，利用極細研磨與沸水來提高杯測時咖啡的整體強度，大家可以比較看看有何不同之處，同時，我也會協助大家統計在盲測時最受歡迎的樣本。

希望大家會享受這些咖啡！



2024-12-21
2024-12-22
2024-12-28/29
2025-01-05
2025-01-10

台大咖啡社
江山藝改所
Remedy by SiP
台大咖啡社
Oasis Nanjing

Nadeia Guerra x Lost Origin

Finca Jaramillo

Gesha washed

來自在 2024 年 WBrC 決賽上大放異彩的生豆後製公司 Lost Origin 的水洗 Gesha 批次，生豆來自 Nadeia Guerra 所管理的 Finca Jaramillo，後製中包含了 24 小時的酵母與乳酸接種發酵，較一般的水洗 Gesha 來說更為豔麗、厚實。

Hacienda La Esmeralda

Mario Arriba

Gesha washed

在 20 年前將 Gesha 介紹給全世界的翡翠莊園絕對是世界上最知名的莊園之一。這個水洗的 Esmeralda Special 批次來自 Mario Arriba 地塊，呈現了非常傳統、乾淨而典雅的風格。

José Gallardo

Nuguo
Gesha Plano
washed

José Gallardo 所管理的 Nuguo 是 BoP 的常勝軍，這支水洗 Gesha 來自巴拿馬的最高處，擁有強烈的茉莉與玫瑰香氣，是複雜、濃郁，卻依然極為乾淨的一支咖啡。

Mbature Family

Kamavindi
Gesha washed

相信這會是許多人第一次喝到來自肯亞的 Gesha。

在多年的培育後，Mbature 家族所管理的 Kamavindi 農場終於在今年第一次擁有足夠多的收成以供 SEY 烘焙販售。不知道是不是心理暗示的效果，這支咖啡除了 Gesha 標誌性的茉莉香氣之外，似乎也擁有一些紅醋栗般的肯亞特質。

Finca Sophia

lot #18 + #48
Gesha washed

lot #41
Gesha washed

lot #47
Gesha natural

我心目中 SEY 今年最好的三支巴拿馬 Gesha。

同樣是 BoP 常勝軍、海拔極高的 Finca Sophia 向我們呈現了巴拿馬 Gesha 最美的一面，強烈的花香、飽滿的蜂蜜甜感與乾淨的水果酸值，絕對是今年品質最高的巴拿馬 Gesha 之一。

Estela Pitti

Los Cenizos
Gesha honey

Estela Pitti 所管理的 Los Cenizos 與 Nuguo、Finca Sophia 相同，都擁有極高海拔。這個蜜處理批次有著強烈的橙花香氣以及大量的水果特質，甜感深刻而飽滿。

The Jijon-Quan coffee!

Finca Soledad

Sidra washed

在咖啡愛好者圈相當出名的 Youtuber Brian Quan 在今年前往 Finca Soledad 與莊園主 Pepe 及 Jose Jijon 一同製作了這個純水洗的 Sidra 批次，並交由 SEY 進行烘焙。在杯中我們能找到以檸檬為主的柑橘類調性，以及一些如白茶般的草本香氣。

Hamasho

Ethiopian Landrace

{traditional honey,
dry-fermented honey,
dry-fermented washed}

SEY 今年向位於 Bensa 的知名水洗廠 Hamasho 訂製了三個批次，分別是採用了傳統密處理、乾式發酵水洗與乾式發酵蜜處理的原生種批次。

傳統蜜處理批次顯得濃郁而甜，而乾式發酵水洗與乾式發酵蜜處理則在水洗與蜜處理的基礎上更增加了乾淨度。

Abelardo Medina

El Girasol

Pink Bourbon

washed

來自 Abelardo Medina 的水洗 Pink Bourbon 批次，有著 Pink Bourbon 標誌性的如檸檬汁般的酸值，以及非常清亮、上揚的風味結構。

Enrique Merino

Lugmapata

{Sidra, Mejorado}

washed

來自 Enrique Merino 所管理的 Lugmapata 的咖啡一直都是我每年所最期待的咖啡之一，這次我準備了厄瓜多最具代表性的兩個品種：Sidra 與 Mejorado，在種植風土相同的情況下，我們可以更專注在尋找品種所帶來的不同風味。

Sidra 在杯中呈現了如柳橙與芒果般輕盈而活潑的水果特質，而 Mejorado 則以較為深色的水果風味為主，顯得較為厚實。

Alejandro Renjifo

Reina de Saba

Gesha washed

來自 Alejandro Renjifo 的 Gesha 是 SEY 每年的定番，也是我心目中最為特別的 Gesha 之一。除了茉莉香氣外，這支咖啡在杯中表現了大量的莓果特質，讓人有種 Pink Bourbon 的印象。

004: Lino Rodriguez

Betania

Pink Bourbon

washed

這個水洗 Pink Bourbon 批次來自曾在哥倫比亞 COE 上六度獲獎的知名生產者 Lino Rodriguez，在杯中我們可以找到極為複雜、飽滿而鮮美的水果調性。

005: Bekele Belaychow

74158

washed

手動碎漿機的出現使小農們得以獨立進行水洗處理，而不再需要仰賴水洗廠。這個由 Bekele Belaychow 所後製的水洗 74158 正是首個由小農獨立製作的水洗衣索比亞批次之一。

006: Jhon Didier Trujillo

Villa Flor

Chiroso

washed

這個水洗 Chiroso 批次是 Jhon Didier Trujillo 的首次收成，杯中充滿著我們所喜愛的 Chiroso 的大量水果與香料特質。

007: Mate Matiwos

74158

washed

來自 2024 年衣索比亞 COE 亞軍得主 Mate Matiwos，同樣是使用手動碎漿機所進行後製的水洗 74158 批次。

008: Basha Bekele

74158

yeast-inoculated washed

由 2024 年衣索比亞 COE 冠軍得主 Basha Bekele 使用手動碎漿機所進行後製的水洗 74158 批次，在後製時加入了酵素以進行接種發酵，在風味上顯得更為豔麗。

009: Abelardo Medina

El Girasol

Pink Bourbon

washed

來自 Abelardo Medina 的水洗 Pink Bourbon 批次，與 SEY 所釋出的是完全相同的批次。兩家名店的連續釋出使這支咖啡在北美有非常高的討論度。

XX2: Pranoy Thipaiah

Kerehaklu

Selection 9 koji Supernatural

來自印度，由 Pranoy Thipaiah 所生產並後製的 Selection 9——來自衣索比亞原生種 Tafariakela 與 Timor Hybrid 的雜交種。在製程上 Pranoy 採用了 Christopher 所撰寫的 koji Supernatural protocol，在後製時加入了泡盛麴黴一同進行發酵。

↓ roasted by H&S

4/6

Palestina

SL9

washed

今年對於秘魯來說是特別的一年——已經不只一人向我稱讚秘魯新產季樣品超乎預期的表現。

相較於大量種植在肯亞等地的 SL28 與 SL34，SL9 顯得非常少見。這支來自位於秘魯北部的 La Palestina 的 SL9 除了隱約的肯亞特質外，也展現了相當複雜的花香與香料調性。

Felipe Carhuachinchay

La Lima

Gesha

washed

這支來自 Felipe Carhuachinchay 的 Gesha 包含了一切我們所喜歡的 Gesha 特質——強烈的白花香氣、輕盈的帶核水果酸值與香料尾韻——用最美的方式向我們證明了秘魯的無窮潛力。

↓ roasted by Hydrangea

Hacienda La Esmeralda

Jaramillo

Gesha

washed

El Velo

Gesha

natural

來自翡翠莊園的兩個 Private Selection 批次，其中水洗批次來自 Gesha 於 2003 年首次被發現並重視的 Jaramillo 農場，而日曬批次則來自最新購置的 El Velo 農場。

Hacienda La Florida

Catucal

carbonic maceration washed

在 2021 年的 WBrC 中，瑞典選手 Matt Winton 選用了兩支咖啡的 blend 並一舉贏得冠軍，這支來自 La Florida 的二氧化碳浸漬水洗 Catucal 便是其中一支。這支咖啡在杯中呈現了以柑橘類為主的風味，並帶有些許的草本香氣。

Finca Inmaculada

Eugenio

anaerobic natural

這支來自 Inmaculada 的 Eugenio 是 Matt Winton 在決賽上所選用的另一支咖啡。這個極為特殊而稀有的品種並非阿拉比卡種家族的一員，而是阿拉比卡種的祖先，在杯中呈現的是與傳統咖啡非常不同，如糖果般的甜美風味。

Finca El Paraiso

Laurina

Zeo

這支稀有的 Laurina 來自以後製出名的 El Paraiso，並採用了最新的 Zeo 處理法。與許多以增添風味為目的的處理法不同，運用特殊的乾燥手法，Zeo 旨在透過減少或甚至去除發酵來增加乾淨度，並呈現咖啡最「真實」的風味。

↓ roasted by September

5/6

Bekele Yutute

74158 natural

由 2024 年衣索比亞 COE 第四名得主 Bekele Yutute 所後製的日曬 74158 批次，是甜而充滿水果調性的一支咖啡。

Volcan Azul

Typica anaerobic natural

來自哥斯大黎加知名莊園 Volcan Azul 的厭氧日曬 Typica，可能是本次我所帶來的咖啡中最為強烈的一支，在杯中我們能找到特殊的香蕉香氣，以及如糖漿般的黏稠口感。

Pepe Jijon

Finca Soledad
Gesha washed

來自由明星生產者 Pepe Jijon 所管理的 Finca Soledad，這支 Gesha 有著相當特殊的風味結構，除了茉莉香氣外，更帶有如檸檬汁與草莓般複雜而明亮的酸值。

↓ roasted by minmax

Janson

Los Alpes lot #557
Gesha washed

這支編號 557 的水洗 Gesha 來自 Janson 家族的 Los Alpes 農場，Gesha 標誌性的茉莉花香及這支豆子特殊的綠茶香氣帶來了如同茉香綠茶般的印象。

El Socorro

Gesha washed

El Socorro 曾在 2023 年以水洗 Gesha 於 COE 上奪冠，是瓜地馬拉的明星莊園之一。這支 Gesha 的風味結構相當傳統，擁有以花香與帶核水果為主的調性。

Gesha Village

Oma lot #24/097
Gesha 1931 honey

位於 Gesha 原生地附近的 Gesha Village 號稱提供了 Gesha 最「原始」的生長環境，這支在性狀上與巴拿馬 Gesha 相近的蜜處理 Gesha 1931 來自農場中的 Oma 地塊。

↓ roasted by Moonwake

Basha Bekele

74158 yeast-inoculated washed

由 2024 年衣索比亞 COE 冠軍得主 Basha Bekele 使用手動碎漿機所進行後製的水洗 74158 批次，在後製時加入了酵素以進行接種發酵，與 Aviary 的 008 是相同的批次。

↓ roasted by S&W

6/6

Aguazul
Pink Bourbon

washed

得名於農場所在地的舊名，由 Palestina 地區的 14 名小農所生產的 Pink Bourbon 批次。這支咖啡在杯中呈現了經典的 Pink Bourbon 風格，帶有鮮明的果汁感。

Basha Bekele
74158 natural

來自 2024 年衣索比亞 COE 冠軍得主 Basha Bekele 的日曬 74158 批次，擁有極為濃縮、非常具有衝擊力的水果風味。

Galo Morales
Mejorado washed

Galo Morales 可能是相對陌生的名字，但他所管理的 Finca Cruz Loma 就可以說是無人不知，無人不曉了。這支來自 Cruz Loma 的水洗 Typica Mejorado 有著相當豐富、以柳橙為主的水果酸值，同時也帶有些許深色花朵香氣。

↓ roasted by Prodigal

Tafo Hero Gurajche
Ethiopian Cup of Excellence #17
74158 natural

這個來自 Tafo Hero Gurajche 的日曬 74158 批次是今年衣索比亞 COE 第 17 名的得獎批次，是繽紛、豔麗、濃郁而甜的一支咖啡，水果感十足。

Zewuditu Zinabe Genale
Ethiopian Cup of Excellence #22
74158 natural

這個來自 Zewuditu Zinabe Genale 的日曬 74158 批次則是今年衣索比亞 COE 第 22 名的得獎批次，與上一支咖啡相比顯得較為優雅，並帶有濃郁的紅茶香氣。

Nyakizu Mountain Coffee
Best of Rwanda #17
Red Bourbon natural

這個日曬的 Red Bourbon 批次是今年 Best of Rwanda 第 17 名的得獎批次，來自 Abahingakawa 與 KOKANYA 兩個農民合作社，並由 Nyakizu 水洗廠進行後製。在杯中我們能找到大量的熱帶水果特質，以及熱可可般較為厚實的口感。