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!



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。