

← 烘焙達人黃重慶認為精品咖啡的品質取決於咖啡的來源、生豆鮮度與烘焙技術。

Geisha

拍出天價的精品咖啡

◎ 撰文——林蔚華 (awain@twinkl.com.tw) ◎ 攝影——陳柏勳 ◎ 圖片提供——協助拍攝——益利實業有限公司 (02-8242-2639)

巴拿馬的蓋沙 (GEISHA) 咖啡屢屢在拍賣會上創下天價新紀錄，而它受矚目的原因不只是炒作，那馥郁的花果香氣與芳醇甘美，讓人一嘗便有曾經滄海難為水的感慨。它的美好，就由咖啡達人黃重慶與黃緯綸娓娓道來。

若只以品評會結果或競標價格作為判斷精品咖啡 (SPECIALTY COFFEE) 美妙與否的依據，確實顯得有些唐突佳人，然而近年來令眾多咖啡迷為之傾倒的蓋沙 (GEISHA) 咖啡的崛起，正是因為在二〇〇四年巴拿馬品評會BEST OF PANAMA中以無名小卒的身分奪冠。

價

蓋沙咖啡，每磅170美元

當年以GEISHA獲得優勝的巴拿馬翡翠農場 (LA ESMERALDA)，只在特定區域種植此一品種，年產量僅有幾百公斤，竟在二〇〇四到二〇〇七年之間連續獲得BEST OF PANAMA第一名，予人的印象實在深刻。根據紀錄，二〇〇四年的競標價格是21美元，這對當時的精品咖啡平均價格而言已破紀錄，沒想到其後竟然還出現二〇〇六年每磅50.25美元、二〇〇七年每磅130美元、二〇一一年每磅170美元 (約5100台幣) 的新天價！

翡翠農園替GEISHA取的正式名稱是ESMERALDA SPECIAL，但是這從衣索比亞飄洋過海至巴拿馬落腳生根的老品種，仍然以它的家鄉GEISHA山之名流傳於世。因為發音相近，在台灣也有人將之譯為藝伎咖啡，而這樣美麗的誤會毫不影響它的清雅。



←STEVEN擁有多張關於咖啡的證照，他認為GEISHA適用於多種煮法。

←黃重慶建議GEISHA的烘焙程度是一爆中到一爆尾，以呈現花果香與柔順的酸甜。

←GEISHA擁有豐盈的花果香氣，是近年廣受矚目的精品咖啡。約500~600元/杯。



←高海拔地區種植的白花綠果紅實，在水洗處理與日曬後淬鍊出GEISHA的潔淨清香。

其實GEISHA品種引進中美洲早已是上個世紀的歷史，而它雖然擁有令人一嘗難忘的美味，卻因為產量實在太低，對於過去以大量生產換取利潤的咖啡農園而言實在不敷成本，因此才逐漸消失在歷史的洪流之中。還好翡翠農場的主人偶然想起農園中還有這少量的嬌客，給予它重新在世人面前亮相的機會，才有了如今顛倒眾生的GEISHA。

色

琥珀般清澄，猶如頂級紅茶

一般而言，精品咖啡的品質與品種等因素並無太大的關係，主要是在微型氣候 (MICRO CLIMATE) 的影響下才會產生獨有

的香氣。在翡翠農園大獲全勝之後，許多中美洲地區的莊園也開始重新栽種GEISHA，但始終無法培育出接近翡翠農園的秀逸香氣，這或許還是受到海拔與氣候的微妙影響。

也許就像是藝伎一樣吧，GEISHA帶著華麗的香氣與色澤，那是柑橘香與花香、蜜香等交融而成的雋永，入口之後的醇厚BODY與柔順感受每每令人回味不已，餘韻亦隨著平衡的酸味中引出回甘的甜美，而猶如頂級紅茶的一抹豔，在杯底中透出了琥珀般的清澄。人們在苦思之後終於為GEISHA的繁複香氣找到了一個詞：GEISHA FLAVOR。可不是嗎？美得讓人永留心頭的藝伎絕不只有舉手投足的優雅、或是眉目之間的顰笑才令人難忘，總是那舉措間的完美平衡，才令人憐惜不已。

香

淺到淺中烘焙，保留花果香

因為受邀成為BEST OF PANAMA品評會評審，故能順利在國際買家的搶標之下購得GEISHA的黃重慶，是以提供批發與烘焙教學為主的咖啡達人。在他的眼中，GEISHA自然是不可多得的精品咖啡豆，但必須在適當的烘焙程度下，才能留存那嬌貴的香氣。

「淺到淺中的程度才能保留花果香。」這幾乎是所有精品豆的通用法則，至於目前市面常見的現場烘焙業者多採重烘焙，黃重慶分析，主要是因為國人習慣在飲用咖啡時添加牛奶，若採淺焙方式，所有微妙的香氣幾乎都會不復存在。

為了凸顯GEISHA的精妙芳醇，黃重慶特別將以虹吸煮過的咖啡渣再次重複使用。若是一般咖啡豆，在萃取之後只會留下苦味與失去靈魂的氣味，但沒想到GEISHA在二次萃取的結果中，竟然會產生如薰衣草的淡淡香氣。這宛如紅茶的液體雖然不再有繁複清靈的香氣，確實也展現了GEISHA竟可純淨至斯。

味

千姿百媚，怎樣煮都好喝

曾在美國精品咖啡協會 (SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA, SACC) 總部考取杯測師、烘焙師、精品咖啡鑑定師 (Q GRADER) 執照並獲授權成為考照學員認定證教師 (STUDENT INSTRUCTOR) 的黃緯綸 (STEVEN) 認為，也正是因為純粹，GEISHA不論用什麼方式煮，都能夠展現特色。

浸泡時間較長的虹吸壺煮法，在相同粉量、刻度、粗細的情形下沖煮出來的濃度略高於手沖，香氣十分集中；而手沖式煮法香氣較分明，能夠在品飲的不同階段中享受GEISHA的千姿百媚。STEVEN說，雖然手沖式看似需要更多技巧才能完美呈現，他倒覺得只要溫度、水量與咖啡粉的比例正確，隨興所至就能沖出自己喜愛的咖啡。

STEVEN認為，用美式咖啡機也不失為享受GEISHA的好方法。原來，美式咖啡機相較於虹吸與手沖煮法，期間的變數非常少，因此幾乎次次都能煮出品質穩定的咖啡，其實是一般大眾的好幫手。

就和頂級紅酒一樣，即使不是咖啡迷，也能夠在初次邂逅時，感受那注入杯中隨著蒸騰霧氣漫出的清氣，體會到精品咖啡的特色與美好，就像是GEISHA的清爽花果香氣在鼻尖舌間舞動後留下的甘香醇美。儘管GEISHA在台灣的名知度不若麝香貓咖啡，但對於許多同好而言，或許也心甘情願地讓她在心頭揚起一個微笑的低調存在吧。☺

手沖法

香氣分明



1 若是以手沖法沖泡，建議先將濾紙沖濕以洗去雜味。



2 水與咖啡粉的比例約為1:12，即40克咖啡豆：480cc的水。



3 92°C的水溫最適合釋放咖啡的香氣。

特殊設計的CHEMEX手沖咖啡壺能夠幫助精準掌握水量，瓶身圓形凸起的下方即為480cc的標示。3,200元



虹吸式煮法

濃度較高



1 虹吸壺的濾網容易吸滿咖啡的氣味，使用前應徹底清洗。



2 從咖啡油明顯的厚度能夠看出咖啡豆十分新鮮。



3 黃重慶示範的虹吸式煮法，是等水從下壺上升後立即關火，依序以上下左右的順序將咖啡粉壓入水中再攪拌並以濕布冷卻下壺，在一分鐘內完成所有動作，可使萃取溫度不會太高，保留酸中帶香的特色。



4 將咖啡渣再次以虹吸式萃取，產生透明澄澈的橘褐色液體（右）帶有淡淡薰衣草香，也證明了GEISHA的純粹。