

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電話：0930-988-507 傳真：(02)2553-5878 電郵：arrt1234@gmail.com

台北市大同區寧夏路112-2號3樓 連絡人：張世勳

咖啡杯測

杯測目的：

杯測是杯測師用來評斷咖啡風味特性的一種方式，爲了了解每個產區各支咖啡豆之間風味的不同之處，將各支咖啡豆放在一起杯測是有其必要性的。通常杯測也可以找出一支豆子風味上的缺陷，也可以藉由杯測報告來研發新的混豆配方。

乾、濕香氣分析：

1. 一邊加熱過濾後的水，另一邊嗅聞咖啡粉的乾香氣。未注入熱水前聞到的氣味叫作乾香氣。
2. 杯子注入接近滾燙的熱水，同時順便倒一些熱水進盛放湯匙的杯中，將湯匙預熱。
3. 先不撥開粉層，嗅聞杯中的濕香氣，此時紀錄下你對濕香氣的第一印象。
4. 靜置1-2分鐘後，以預熱過的湯匙將粉層撥開，鼻子湊近杯子直接嗅聞，此時嗅到的氣味就是濕香氣的主體氣味，其後再將上方的咖啡粉小力攪散，並盡量壓至杯底。切記：在將咖啡粉攪散之前就必須完成濕香氣的評分與記錄。
5. 要試下一支新的樣豆前，將湯匙以熱水清洗乾淨。當你將所有樣品的濕香氣都下過評分之後，將杯中仍懸浮著的咖啡粉顆粒以湯匙舀掉，不過由於在這麼淺度烘焙之下的咖啡質地較堅硬，因此大多數的咖啡粉都會沉到杯底。

風味特性分析：

當咖啡湯汁冷卻得差不多時，以湯匙舀一些咖啡湯汁，並大力啜吸使湯汁呈噴霧狀散布在舌頭表面，「大力啜吸」個動作是品評咖啡中非常重要的一個方法，因爲這個動作可以使得整個舌頭表面均勻地接受湯汁噴霧的覆蓋，此外這個動作還能使得一部分的湯汁深入喉頭以及鼻腔，使得鼻腔也成爲一個重要的品評器官。咖啡中大部分風味來源都是芳香化合物成分，這個事實可以藉由一項實驗來證明：你可以在飲用咖啡時將鼻子捏住，當鼻腔被阻塞住的時候，這杯咖啡喝起來就跟即溶咖啡很像，因爲缺少了香氣成分。

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電話：0930-988-507 傳真：(02)2553-5878 電郵：arrt1234@gmail.com

台北市大同區寧夏路112-2號3樓 連絡人：張世勳

清澈度 Clean Cup：指的是咖啡剛入口的第一印象到吐出或吞下為止的過程中是否負面得的風味？負面的風味主要指「影響Taints」與「缺點faults」，兩者在生豆方面來自於處理缺失與外來影響，如「影響Taints」可因為機器烘乾生豆的過程中因為溫度過高造成「皮革的Hidy」；而「缺點faults」可能因為咖啡採收後乾處理不良使生豆中酵素將糖分轉成醋酸而造成「發酵的Fermented」這個缺點。總歸一句乾淨度指的是這咖啡是否有不該有的風味。

味道 Flavor：指的是酸、甜、苦、鹹等味覺與香氣的結合，以感官來說就是味蕾加上鼻腔的感受。以綜觀的感受來看這些味道所呈現的口感如耶加雪夫的酸轉甜並帶出香氣來的水果風味。啜吸風味除了指味覺與嗅覺上的整體感受另外在「玩咖啡-生豆杯測」提到的「複雜度」也包含在此項的評分當中。

甘甜度 Sweetness：在Cup of Excellence所指的是對這支豆子甜味的印象，這甜味不只取決於熟豆中的糖分，其他物質能讓你感到甘甜感(如類似茶的甘甜)的都算是甘甜度的評鑑範圍。在Q-auction對於甘甜度評分的重點則五個樣本分開評比，主要評比的是咖啡中醣類所帶來的甜若有「腐酸sour」、「收縮性 astrungency」等會對抗甘甜度的則給予扣分。好的精品咖啡甘甜度是很重要的評分項目，兩者雖然評分技巧不同，但重點其實類似對於甘甜度的評判並非只是甜的強度更重要的是咖啡中甜味在所有味道中的地位是被負面味道所拉下來還是被其他愉悅的口感相得益彰的提升呢？

酸度 Acidity：令人愉悅的酸質稱為「明亮的brightness」，令人不喜歡的酸質稱為「腐酸sour」。明亮的酸質可帶來咖啡的生命、讓風味活潑、賦予風味變化，甚至與甘甜融合成類似水果的風味。腐酸(如發酵的Fermented)卻帶來刺舌的不悅口感。也許各位喝過令你非常喜歡的酸，但要注意的是在杯測比賽時比賽重點放在比較參賽樣品何者優秀在評價酸質時要建立在該比賽區域咖啡豆的特徵上。總不能用夏威夷可娜的酸質來評價巴西的杯測比賽，那可能在場的參賽豆很難找的到可以與之相比，相對的在巴西甘甜的主軸特性上尋求與之相輔的優良酸質給予高評價會更具意義。

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電話：0930-988-507 傳真：(02)2553-5878 電郵：arrt1234@gmail.com

台北市大同區寧夏路112-2號3樓 連絡人：張世勳

口感 Body：指咖啡湯汁在口腔中的觸覺如濃度、黏性、油脂感、結構等等，簡單的講就是咖啡湯汁中溶質所帶來的厚度與所含油脂所帶來的脂感。

餘韻Aftertaste：咖啡吞下或吐出後在口中所停留的風味即為後味。有的咖啡喝完後口中甘甜度久久停留並帶來口中舒適的生津感，這可給不錯的分數。有的咖啡喝完後口中澀感久久或者令人不悅的苦、酸在口中停留，遇到這情況後味方面分數當然不高囉！

整體Overall：指杯測者對該咖啡的偏好，有可能一知豆子各項目分開來評都有高分的表現但是整體來說杯測者並不喜歡，因此在杯測上給予杯測者主觀的分數如此可兼具客觀與主觀的彈性。