

世界咖啡地图

整理 | 阿 晖 制图 | 刘绮黎

全世界的咖啡豆均产自介于北纬 25 度至南纬 30 度之间的咖啡种植地带，这条“咖啡带”涵盖非洲、拉丁美洲、亚洲的许多国家和地区。咖啡豆品种主要分为阿拉比卡 (Arabica)、罗布斯塔 (Robusta)、利比里卡 (Liberica) 这三大原生种类，并由此分化出 100 多种咖啡种类。目前在市场上流通的多是阿拉比卡和罗布斯塔两种。这里粗略介绍的是世界上主要咖啡产地及出产的著名品种。



哥伦比亚

产量仅次于巴西，是少数冠以国名在世界上出售的单品咖啡之一。各产区的咖啡口感差异性较大，带有许多不同的气味。

牙买加

最具知名度的蓝山咖啡，风味、香味、浓、酸味都很平均，品质很高，是世界上最贵的咖啡之一。

古巴

著名品种为水晶山咖啡，平衡度极佳，苦味与酸味配合，清爽淡雅。

萨尔瓦多

保留了高比例的原生波旁种咖啡树，果实以甜美与均衡的口感著称，酸度柔顺。

危地马拉

著名品种为安提瓜产区的咖啡，具有炭烧味、可可香、酸度稍强，是混合式咖啡的最佳材料。

墨西哥

产品主要出口美国，多为高地生产的水洗式咖啡豆，具有很好的芳香味和酸味，口感顺滑。

夏威夷

美国夏威夷

这是唯一位于发达国家的咖啡产区，最著名品种出自可纳 (KONA) 产区，口感甜美带葡萄酒的酸味，产量不高、成本昂贵。

洪都拉斯

是中美洲最大咖啡生产国。这里的水洗咖啡豆，口感温和、浅酸、花香味、丰富均衡，既可以用来调配综合咖啡，也可以作为单品来冲泡。

哥斯达黎加

哥斯达黎加咖啡豆的品质一直得到国际市场好评，口感通常十分纯净甜美，醇厚度偏淡雅。

巴西

巴西

世界最大咖啡生产国，除了阿拉比卡，也是全球罗布斯塔品种的主要生产国之一。

较佳的巴西咖啡，口感香醇，酸度低，有巧克力与坚果的气息。