云南咖啡风味地图

# YUNNAN COFFEE FLAVOR MAP

## 德宏 DE HONG

杯测次数 940 | 样品量 25种

| | |
|---|---|
| 干香 | 36%坚果 \| 21%糖类 \| 16%柑橘 \| 15%谷物 8%巧克力 \| 7%花香, 香料 \| 6%木质, 其他水果 5%莓果 \| 4%草本 \| 3%热带水果, 坏 \| 2%核果 |
| 湿香 | 23%糖类 \| 21%坚果 \| 15%谷物 \| 10%柑橘 8%巧克力 \| 7%花香 \| 5%草本, 香料 \| 4%其他水果 \| 3%木质, 莓果 \| 2%坏 |
| 风味 | 31%柑橘 \| 21%坚果 \| 20%糖类 \| 13%谷物 14%巧克力 \| 10%花香, 木质 \| 9%其他水果 7%核果 \| 5%莓果 \| 4%草本, 坏 \| 3%香料 |

## 保山 BAO SHAN

杯测次数 2,155 | 样品量 59种

| | |
|---|---|
| 干香 | 36%坚果 \| 29%糖类 \| 21%柑橘 \| 13%巧克力 8%花香 \| 6%谷物, 莓果, 其他水果, 香料 \| 4%草本, 核果 \| 3%热带水果, 木质 |
| 湿香 | 31%糖类 \| 22%坚果 \| 15%柑橘 \| 9%巧克力 6%谷物, 花香 \| 5%莓果 \| 4%草本 \| 3%香料, 其他水果, 木质, 核果 |
| 风味 | 39%柑橘 \| 25%糖类 \| 22%坚果 \| 13%花香 12%巧克力 \| 11%其他水果 \| 8%莓果 7%核果, 谷物 \| 5%草本 \| 4%木质 \| 3%香料 |

## 临沧 LIN CANG

杯测次数 375 | 样品量 10种

| | |
|---|---|
| 干香 | 39%坚果 \| 29%糖类 \| 22%柑橘 \| 16%巧克力 8%花香 \| 7%香料 \| 5%谷物, 木质, 其他水果, 草本 \| 4%莓果, 核果 |
| 湿香 | 27%糖类 \| 23%坚果 \| 14%柑橘 \| 11%巧克力 9%花香 \| 6%草本 \| 5%谷物 \| 4%木质, 香料 3%果脯/干果, 核果 \| 2%坏, 莓果 |
| 风味 | 36%柑橘 \| 27%糖类 \| 21%坚果 \| 19%花香 13%巧克力 \| 11%其他水果 \| 8%核果 6%莓果, 谷物 \| 4%草本 \| 3%果脯/干果 \| 2%木质 |

## 思茅 SI MAO

杯测次数 2,408 | 样品量 65种

| | |
|---|---|
| 干香 | 43%坚果 \| 26%糖类 \| 16%巧克力 \| 15%柑橘 12%谷物 \| 7%香料 \| 6%木质 \| 5%花香 4%草本, 莓果 \| 3%坏, 核果, 其他水果 |
| 湿香 | 31%糖类 \| 30%坚果 \| 12%巧克力 \| 10%谷物 9%柑橘 \| 5%木质 \| 4%花香, 草本 3%烘烤, 坏, 香料, 莓果 \| 2% 其他水果 |
| 风味 | 29%柑橘 \| 29%坚果 \| 23%糖类 \| 17%巧克力 13%谷物 \| 8%花香 \| 6%木质 \| 5%其他水果, 草本, 核果, 莓果 \| 4%坏 \| 2%香料 |

## 孟连 MENG LIAN

杯测次数 1,954 | 样品量 53种

| | |
|---|---|
| 干香 | 40%坚果 \| 25%糖类 \| 23%柑橘 \| 14%巧克力 8%谷物, 花香 \| 6%香料 \| 5%莓果, 木质 4%其他水果 \| 3%草本 \| 2%果脯/果干, 核果 |
| 湿香 | 32%糖类 \| 26%坚果 \| 16%柑橘 \| 11%巧克力 7%花香 \| 5%谷物 \| 4%草本 \| 3%香料, 木质 莓果, 其他水果 |
| 风味 | 45%柑橘 \| 26%糖类 \| 25%坚果 \| 14%巧克力 13%花香 \| 12%其他水果 \| 8%核果 \| 7%莓果 6%谷物 \| 3%草本, 木质, 香料 |

## 宁洱 NING ER

杯测次数 1,653 | 样品量 44种

| | |
|---|---|
| 干香 | 42%坚果 \| 25%糖类 \| 15%柑橘 \| 14%巧克力 10%谷物 \| 6%木质, 香料 \| 5%花香 4%莓果, 草本 \| 3%, 其他水果, 核果 |
| 湿香 | 28%坚果 \| 27%糖类 \| 12%巧克力 \| 10%柑橘 9%谷物 \| 5%草本 \| 4%木质, 香料 \| 3%花香, 莓果 \| 2%其他水果 |
| 风味 | 31%柑橘 \| 27%坚果 \| 22%糖类 \| 15%巧克力 12%谷物 \| 10%其他水果 \| 9%花香 \| 7%核果 5%木质, 草本, 莓果 \| 2%坏 |

## 版纳 BAN NA

杯测次数 1,741 | 样品量 47种

| | |
|---|---|
| 干香 | 44%坚果 \| 23%糖类 \| 15%巧克力 \| 14%谷物 12%木质 \| 11%柑橘 \| 7%香料 \| 5%草本 4%坏 \| 3%花香 \| 2%莓果, 其他水果, 核果 |
| 湿香 | 30%坚果 \| 23%糖类 \| 14%谷物 \| 12%巧克力 2%柑橘, 木质 \| 5%草本 \| 4%香料 \| 3%花香, 坏 \| 2% 其他水果, 烘烤 |
| 风味 | 27%坚果 \| 22%柑橘 \| 18%谷物, 巧克力 12%糖类 \| 11%木质 \| 6%草本, 花香, 坏 5%其他水果 \| 4%莓果, 核果 \| 2%香料 |

## 江城 JIANG CHENG

杯测次数 187 | 样品量 5种

| | |
|---|---|
| 干香 | 40%坚果 \| 21%糖类 \| 14%柑橘 \| 13%木质 10%巧克, 谷物 \| 9%香料 \| 5%草本, 坏 4%莓果 \| 3%花香 \| 2%热带水果 |
| 湿香 | 27%坚果 \| 23%糖类 \| 11%谷物 \| 9%柑橘 8%巧克力 , 木质 \| 7%香料 \| 5%草本 \| 4%核果 3%坏 \| 2%莓果, 烘烤 |
| 风味 | 27%柑橘 \| 26%坚果 \| 19%糖类, 巧克力 12%谷物, 木质 \| 6%核果, 草本 \| 4%花香 3%香料, 坏 , 莓果 \| 2%其他水果 |

## 墨江 MO JIANG

杯测次数 1,801 | 样品量 49种

| | |
|---|---|
| 干香 | 42%坚果 \| 24%糖类 \| 15%柑橘 , 谷物 14%巧克力 \| 7%草本 \| 6%木质, 香料 4%花香 \| 2%莓果, 其他水果, 坏 , 核果 |
| 湿香 | 28%坚果 \| 26%糖类 \| 16%谷物 \| 10%巧克力 9%柑橘 \| 6%木质, 草本 \| 3%花香, 香料 , 烘烤 2%莓果, 坏, 其他水果 |
| 风味 | 28%柑橘 \| 27%坚果 \| 24%糖类 \| 20%谷物 16%巧克力 \| 8%木质 \| 7%草本 \| 6%花香 5%其他水果 \| 4%莓果 \| 3%核果 \| 2%坏 , 香料 |

## 云南 YUNNAN

杯测次数 15,325 | 样品量 415种

| | |
|---|---|
| 干香 | 40%坚果 \| 25%糖类 \| 17%柑橘 \| 14%巧克力 10%谷物 \| 6%香料,木质,花香 \| 5%草本 4%莓果,其他水果 \| 2% 坏, 核果 |
| 湿香 | 29%糖类 \| 26%坚果 \| 12%柑橘 \| 11%巧克力 10%谷物 \| 5% 花香 \| 4%木质, 草本 \| 3% 香料, 莓果 \| 2% 坏, 烘烤, 其他水果 |
| 风味 | 33%柑橘 \| 26%坚果 \| 23%糖类 \| 12% 谷物 15%巧克力 \| 10%花香 \| 8% 其他水果 \| 6%木质 5%核果, 草本, 莓果 \| 3%坏 \| 2% 香料 |

样品量:所采集的咖啡样品数量
杯测次数:所收集的杯测问卷数量

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 杯测次数 | n | 15,325 | | 样品量 | 415 | 粉色值 | 75 ± 3 |
| 酸碱度 | pH7 | 水质 | TDS 120 | 水温 | 91-92°C | 磨豆机 | EK 43 |

余韵中短　甜度中低
酸度中低　醇厚度中低

显著性高:高于云南整体平均值
显著性低:低于云南整体平均值

样品搜集公司：
雀巢咖啡中心 | 云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所
云南省德宏热带农业科学研究所 | 普洱市茶咖中心 (咖啡专班)
苏可菲纳咖啡 (普洱) 有限责任公司 | 云南珍达商贸有限公司
云南一杯云咖啡有限公司 | 云南千夫长咖啡庄园有限公司
西双版纳之光庄园 | 上海新参者咖啡有限公司 | 炬点咖啡实验室
普洱绿盒子咖啡工作室 | 保山市隆阳区经济作物技术推广站
保山速逆咖啡 | 叶子coffee公众号 | 普洱天辰咖啡有限公司
德宏黑柔咖啡有限公司 | Limbo Coffee

品鉴师所属公司：
嘻旺市井 | BIGDOD COFFEE | BQ CAFE & BAR | CAIN COFFEE | de iis:land 咖啡 | DOUBLEBREW COFFEE | Ease Coffee | ERISED COFFEE | GEE COFFEE | JOY BEANS | KCCW Coffee Institute | Limbo Coffee | Pcup Coffee | Private Reserve 公司 | PU COFFEE | Rondo Cafe 手冲咖啡馆 | Round trip Coffee | RUBICOFFEE | Sheba Coffee Tifcty coffee | WANG | 一半一半coffee | 一半咖啡
一壁Jetee | 三亚飞咖啡 | 三盏咖啡 | 上海新参者咖啡有限公司 | 上海沿堤国际贸易有限公司 | 上海瑜轩实业有限公司 | 上海翊游文化有限公司 | 中国南方航空有限公司 | 义时一味咖啡馆 | 之光咖啡庄园 | 二豆の南国 | 云南一杯云咖啡有限公司 | 云南云交文化产业有限公司 | 云南云翼酒店管理有限公司昆明分公司 | 云南农业大学热带作物学院 | 云南咖品商贸有限公司 | 云南咖拓贸易有限公司 |
云南宣和绿色食品有限公司 | 云南寻觅咖啡有限公司 | 云南时间农业发展有限公司 | 云南沃尔咖啡公司 | 云南热糯姆文化艺术传播有限公司 | 云南牧栖乌咖啡有限公司 | 云南玺热商贸有限公司 | 云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所 | 云南若寻咖啡有限公司 | 云南诺客咖啡有限公司 | 代数学家品牌管理 (苏州) 有限公司 | 优十 (北京) 科技有限公司 | 佛山市角落餐饮管理有限公司 | 佳逸茶庄 |
八两海咖啡工作室 | 农夫山泉股份有限公司 | 卡夫卡书屋 | 厚登咖啡 | 叶子coffee公众号 | 叹号咖啡 | 吴三岁的咖啡笔记 CoffeeToGo | 喃喃无限科技发展有限公司 | 圣灶咖啡 | 大理如是咖啡馆 | 奕木软装设计咨询 (西安) 有限公司 | 孟连县富岩镇金山咖啡专业合作社 | 孟连天宇咖啡农民专业合作社 | 孟连益古咖啡有限责任公司 | 小凹子咖啡庄园 | 岭南精酿协会 | 年轮咖啡 |
广东顺大食品调料有限公司 | 广州市鲜农电子商务有限公司 | 广州春山咖啡 | 悟白咖啡WoobyCafe | 慢结构咖啡工作室 | 成都未里咖啡 | 拉萨柠漫咖啡 | 叶澄咖啡 | 昆明小早商贸有限公司 | 普洱黑关咖啡有限公司 | 普洱咖木林咖啡有限公司 | 普洱大嘉全盛咖啡产业有限公司 | 普洱大开河咖啡庄园合作社 | 普洱奥莱咖啡有限公司 | 普洱学院咖啡学院 | 普洱市思茅区绿盒子咖啡工作室 | 西双版纳之光庄园
普洱市森宇咖啡有限公司 | 普洱市职业教育中心 | 普洱市茶咖中心 (咖啡专班) | 普洱昕艺商贸有限公司 | 普洱爱庄园咖啡有限公司 | 普洱科飞有限公司 | 普洱米古咖啡有限公司 | 李子精品咖啡学院 | 杭州DesignMade咖啡 | 杭州溪睿商贸有限公司 | 杭州西草咖啡有限公司 | 泰咖啡 | 桑拿咖啡 | 武汉悦膳餐饮管理有限公司 | 武汉游心餐饮管理有限公司 | 沈阳隐匿之地咖啡馆 | 沈阳黑加白商贸有限公司
治愈系咖啡HEALING COFFEE | 深圳AllYouWant Cafe&Bar | 深圳啡芽咖啡 | 深圳喝亿杯咖啡餐饮管理有限公司 | 深圳市权猫咖啡有限公司 | 深圳市英舒朗贸易有限公司 | 深圳普维斋 | 温州咖滋乐咖啡有限公司 | 炬点咖啡实验室 | 缮源咖啡 | 玛雅咖啡馆 | 珠帆咖啡8848 Coffee | 珠海市香洲区南屏镇肆禧商行 | 瑞安停妥文化传播有限公司 | 粒·咖啡自烘焙工作室 | 美司烘焙 | 脏手指生豆处理工作室
苏可菲纳咖啡 (普洱) 有限公司 | 苔甜咖啡 | 薄荷家咖啡 | 虞上茶铺 | 西安金小蛮餐饮管理有限公司 | 谷仁八烘焙&辰食记 | 质子咖啡 | 静知萃咖啡工作室 | 重庆黑耳兔咖啡有限公司阿果夫咖啡馆 | 陈记画坤 | 雀巢咖啡中心 | 麦隆生物产业有限公司

项目统筹：炬点咖啡实验室;
马丁, 马悦, 吴大鹏, 张珂昊, 李温暖
数据来源：云南咖啡风味地图杯测
数据统计：Sinolytics;
Omar Ali, Olaya Huo
信息设计：插插社, 叶俊江, 赖芊潼
信息翻译：
ECOM普洱天辰咖啡有限公司;张海莲

雀巢咖啡中心 NESCAFÉ COFFEE CENTER
Sinolytics 赛诺帕
TORCH COFFEE & COMPANY