



宏都拉斯有六大咖啡產區（Copán, Opalaca, Montecillos, Comayagua, Agalta, El Paraíso），擁有美味且極具特色的咖啡，歡迎來品嚐宏國優質的香醇咖啡。在宏國，咖啡可視為宏國人民的同義詞，他們與所處的環境保持其自然及和諧共生的狀態；而且咖啡更是當地的一種生活方式，因為宏國有超過 35 萬個家庭投入咖啡產業並以此為生計。

宏國咖啡栽植在宏國各地高山上，擁有極佳的生產咖啡的所有條件，擁有肥沃的火山灰土壤、高海拔的生長環境、適當的氣候條件，造就出品質優異的咖啡，在宏國全國的 298 個自治市中的 210 處，以及 18 個省份中的 15 省都生產咖啡，咖啡產業造就出百萬個工作機會，並佔全國國內農業生產總值的百分之三十八。

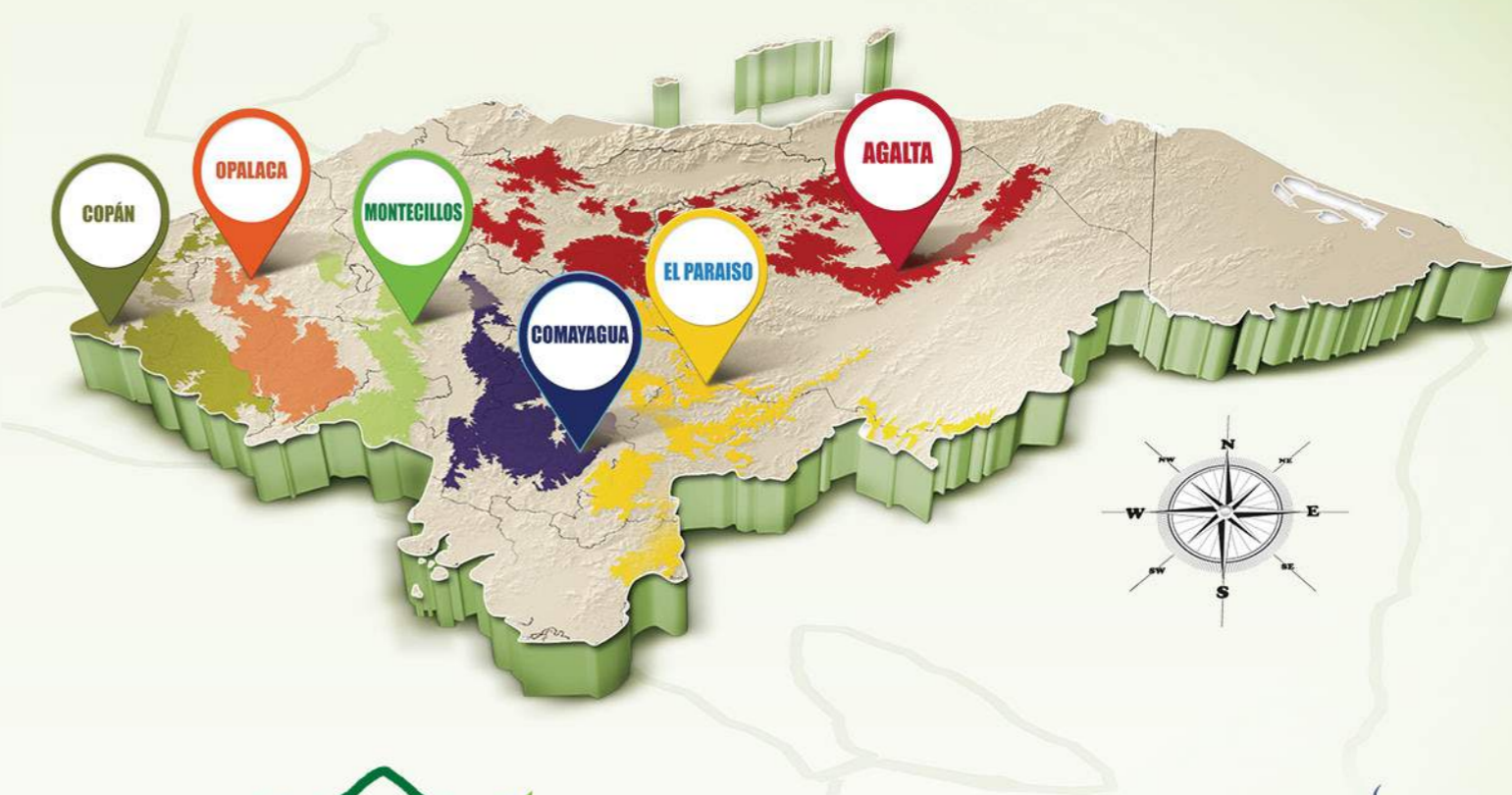
宏國優良的咖啡品質，從栽種到收成、從咖啡豆乾燥到最後出口都是宏國豐富的天然資源及咖啡農通力合作精心生產的結果。目前年生產量穩定成長，已位居中美洲地區產量最大之國家。

宏都拉斯咖啡局 (IHCAFE) 網站：  
<http://www.ihcafe.hn/>



最優質的咖啡來自宏都拉斯

*The best coffee from Honduras*



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ  
Col. Las Minutas, Edificio El Faro  
Tegucigalpa. M.D.C., Honduras, C. A.  
Tel: (504) 235-2544 Fax: (504) 232-287  
[www.ihcafe.hn](http://www.ihcafe.hn)

宏都拉斯駐華大使館  
111台北市士林區天母西路62巷9號9樓  
TEL: 886-2-2875-5507  
FAX: 886-2-2875-5726  
EMAIL: honduras@ms9.hinet.net



# 宏國六大咖啡產區



Altitude  
1000 - 1500 masl



## Copán

此區位在宏都拉斯西部，緊鄰瓜地馬拉，涵蓋西拉給國家公園 (Celaque Park)，宏國最高峰位於此區。種植咖啡是此區最重要之社會經濟活動，生產宏都拉斯最優質的咖啡，享有國際競賽中頂級產品的榮耀。在此區主要迷人之處在於文化資源的保存，可發現到世界知名的科班 (Copán) 馬雅遺址，是馬雅世界中最優美，也是保存完好的遺址區，當地設有考古博物館及古代馬雅建築的原始遺址。



海拔高度：1,000-1,500 公尺  
咖啡品種：卡杜拉 (Caturra)、波旁 (Bourbon)、卡杜艾 (Catuai)  
產季：11月至3月  
年雨量：1,300-2,300 毫米  
年均溫：攝氏 12-22 度  
咖啡特色：此區咖啡具有巧克力香氣的風味、豆體渾圓勻稱、口感及香氣均衡、餘味持久且宜人。

Altitude  
1100 - 1600 masl



## Opalaca (Montaña Dorada)

歐巴拉卡黃金山脈 Opalaca (Montaña Dorada)，此區擁有得天獨厚的氣候條件，可培育出完美平衡的極品咖啡。在此廣闊的區域中有五個保護區，區內有種類多樣的花卉；而歐巴拉卡黃金山脈位在此區，為此咖啡產區的起源。高海拔的地形是栽種咖啡的最佳環境，如今也是此區居民最主要的經濟來源。



海拔高度：1,100 - 1,600 公尺  
咖啡品種：卡杜拉 (Caturra)、卡杜艾 (Catuai)、堤比卡 (Typica)、波旁 (Bourbon)  
產季：11月至2月  
年雨量：1,350-1,900 毫米  
年均溫：攝氏 19-21 度  
咖啡特色：此區咖啡帶有細膩的酸味，香味宜人，且帶有如同葡萄及桑椹等熱帶水果的風味，餘味有香甜口感且豆體綿柔。

Altitude  
1200 - 1600 masl



## Montecillos

本區包括 La Paz、Comayagua、Santa Bárbara，以及 Intibuca 等省份，是 Montecillos 山脈綿延之處。其中 Marcala 產區所生產的咖啡在國際市場贏得頂級品質的榮譽，位前該區擁有一名為「馬卡拉咖啡」的新咖啡品種，並以此咖啡作為提升該區咖啡競爭力的指標咖啡，並藉以保護在此生產並令人引以為傲的咖啡品種。當地除了生產極品咖啡外，還擁有豐富的蓮卡文化 (Lenca) 而成為重要的觀光據點。



海拔高度：1,200-1,600 公尺  
咖啡品種：卡杜艾 (Catuai)、卡杜拉 (Caturra)、波旁 (Bourbon)、巴卡斯 (Pacas)  
產季：12月至4月  
年雨量：1,300-2,300 毫米  
年均溫：攝氏 12-21 度  
咖啡特色：均值化的咖啡，帶有水果與甜蜜香氣，並具有柳橙與水蜜桃般明亮的酸味，後韻濃郁，豆體較多樣。

在這片我們所在的大地，擁有許多不同的地形及風土造就出宏都拉斯多樣的咖啡  
宏國咖啡生產者，極為重視咖啡栽種的環境  
擁有強烈的環境保護意識

Altitude  
1100 - 1400 masl



## Comayagua

此產區位在宏都拉斯中央，涵蓋 Yoro 及 Comayagua 兩個省份。多山地形、肥沃的土壤及山坡地形是保護區內的特色，多數咖啡栽種在樹蔭下，而遮蔭樹多為 Inca 及 Musa 品種。在此區可在 Comayagua 可見到美洲最古老的大鐘，該區以良好保存古蹟和殖民地色彩建築而享有盛名，保留許多極具歷史價值的教堂及博物館。

海拔高度：1,100-1,400 公尺  
咖啡品種：卡杜拉 (Caturra)、波旁 (Bourbon)、堤比卡 (Typica)  
產季：12月至3月  
年雨量：1,350-1,700 毫米  
年均溫：攝氏 14-22 度  
咖啡特色：此區咖啡此區咖啡明顯的柑橘口味，帶有熱帶水果的香甜風味，及濃烈的果酸味。

Altitude  
1100 - 1400 masl



## Agalta Topical

此產區位在宏都拉斯東部，是分佈最廣的區域，由 14 個保護區所組成，生態旅遊是當地發展非常重要經濟活動，而旅客可在當地漫步在熱帶森林、享受芬多精，也因全區有多個保護區也造就出種類繁多的花卉及多樣的林相，區內更有為數眾多的野生動物穿梭其間。

海拔高度：1,100-1,400 公尺  
咖啡品種：卡杜拉 (Caturra)、波旁 (Bourbon)、堤比卡 (Typica)  
產季：12月至3月  
年雨量：1,300-1,950 毫米  
年均溫：攝氏 14-22 度  
咖啡特色：此區咖啡帶有柑橘口味，豆體綿柔，花香及果香味勻稱，餘味回甘香醇。

Altitude  
1100 - 1400 masl



## El Paraíso

此產區位在宏國南部位置，分部於 El Paraíso、Francisco Morazán 及 Comayagua 省份間。El Paraíso 產區位在高海拔地區，大約在海拔 1,000 公尺到 1,400 公尺，當地所生產的咖啡豆屬 SHG 等級，主要咖啡品種屬卡杜拉 (Caturra)、卡杜艾 (Catuai)，咖啡杯測風味比起其他中美洲咖啡豆較為不酸，並有焦糖香味。由於該產區接近宏國首都 (德古西加巴 Tegucigalpa) 鄰近地區，在產季時前往附近觀光地區都可看見飽滿的鮮紅色咖啡果實。

海拔高度：1,100 - 1,400 公尺  
咖啡品種：卡杜拉 (Caturra)、卡杜艾 (Catuai)  
產季：12月至3月  
年雨量：950-1,950 毫米  
年均溫：攝氏 16-22 度  
咖啡特色：此產區的咖啡口感均衡，以淺淺的果酸味為主，有令人愉悅的餘韻。

