

巴拿馬 ——讓藝妓咖啡發光



傳統的世代

自十九世紀末，開墾先驅開發巴拿馬高地地區起，咖啡便成為該地區最重要的產物，此地豐饒的火山土壤搭配潮濕的天氣，造就了巴拿馬獨特美味的咖啡。五個世代過去，巴拿馬咖啡家族藉著日新月異的科技、日漸精益的栽種技術，不斷試驗能夠適應山區多樣的微氣候的品種，持續提供世界上品質最佳的咖啡，同時尊重滋育莊園的大地。

微氣候—卓越品質的關鍵

或許造就精品咖啡如此獨特的重要關鍵之一就是莊園所在地區的多變微氣候。縱橫巴拿馬東西方、高達6500英尺的中央山脈帶來了冷空氣，在巴拿馬精品咖啡莊園所在的波奎特區、火山區及坎德拉區創造了多樣的微氣候。

該區所產的咖啡香氣迷人且口感醇厚，且多帶有巧克力、核桃及香草的香氣，這要歸功於該區高聳的緯度（將近海拔1200公尺）。

要種出好的咖啡需要以下要素：溫和且潮濕的氣候（多雨、溫度介於15~25度C之間）、深層且透水性佳的土壤及亞土層，至於理想的種植高度則是介於600~1200公尺。符合以上特點的便是高山及火山土。

土壤、環境及栽種方式

許多的咖啡莊園採用的栽種方式皆經過多項認證，如有機栽種、生態栽種及友善鳥類等等，而這些莊園往往也都是國際比賽的常勝軍。而這些栽種方式的前提是要擁有富饒的火山土壤以孕育咖啡樹，因此，在栽種的同時必須留意與大自然間的平衡，避免破壞，以免失去土壤中珍貴的養分。我們栽種方式及政策同時強調保育拉阿米斯塔德國家公園及峇魯火山區附近的花卉植物及動物，維持莊園附近珍貴的生態資源。