

# 莊園 26 號 台南東區連結世界的起點

## 創立每一環節成就每一杯完美的咖啡 獲國家品質金牌獎肯定

杜奇聰／撰稿

圖／莊園二十六號科技(股)公司 提供

咖啡、茶葉與可可，是世界三大飲料作物，論產量、產值與消費量，咖啡高居其冠；國際商品交易額中，咖啡甚至只次於石油、鋁、小麥和煤炭，排名世界第五。不容諱言，台灣咖啡在 2003 年之前產量極低，生產成本卻奇高，儘管在日領時期、光復後美援時期曾出現兩大高峰，但是長久以來，田園管理與後製技術經驗仍不足，鮮少有人看好本產咖啡的前景，更不敢妄想寶島有朝一日，能種出驚豔世人的精品咖啡，遑論培育出競賽級品種。



### 26 道工序 見證產業升級奇蹟

我們的農業技術精湛，沒有理由種不出好咖啡，1999 年 921 地震後台灣的山坡地結構改變甚鉅，中央雖有意協助農民轉作但很快地便歸納了兩個重點障礙：1. 台灣當時喝茶佔比大過咖啡，2. 品飲咖啡的習慣被日本人影響太深，認為咖啡就是品嚐苦味的飲料，苦甘炭香才是好的。當時翡翠莊園藝技還尚未成為新的典範，過半數的農友們質疑官員誰敢保證過程要花幾年？阿里山「熱帶舞曲莊園」董事長李高明先生與「莊園 26 號」辦到了，芒果、蜜蘋果等多種香氣，自 2009 年起接連將全亞洲冠軍的頭銜留在台灣，成為全世界競相前來朝聖與參訪的典範，短短幾年的成績幫大家增添十萬分的信心，也使得台灣咖啡精品化的成果遍地開花，至今仍遙遙領先牙買加藍山與夏威夷可娜，共同驗證產業升級的奇蹟！

原來「莊園 26 號」公司的命名代表 seed to cup 的 26 道工序：選種（從阿拉比卡種裡精選可培育的亞種）、育種（選擇適合台灣地理環境的品系加強培育）、育苗、有機肥配比、自然防治法（選擇果小蠹的天敵全天然防治）、疏枝、開花授粉結果、採收、發酵技術與控制（水洗、蜜處理法，就像葡萄酒的菌種與溫度管理）、脫皮、去殼、後發酵、恆溫倉儲、數據檢測、烘焙參數調整、獨家學術烘焙技術、杯測、養豆、再杯測、包裝、恆溫配送，到達門市後再精準研磨、完美萃取，透過店員用心解說、與顧客互動，到最後由您品味鑑賞；總經理侯睿維先生自 2002 年起在台灣創立／實現了每一個環節成就每一杯完美的咖啡，而這些全都是科學結晶與所有人的努力。




### 完美咖啡藝術 重現手沖冠軍榮耀

除了榮獲國家品質金牌獎，門市更配有與 OTFES 品牌合作的「AI 智能手沖咖啡機」，完美重現手沖冠軍的注水角度、力道與注水量，結合這一道工序也代表了曲線上最完美的咖啡藝術。侯總經理最後表示：「我們結合台灣國產咖啡生豆與學術烘焙技術共同創造的臨床醫學數據非常明確，實令人振奮。不過在此之前，您有品嚐過使用阿里山競賽得獎的咖啡所製作的卡布及拿鐵嗎？莊園 26 號極精品咖啡邀請您。」


中華門市：台南市東區中華東路三段 8 號  
電話：(06)2676-026  
旗下平價品牌「上善 26」：  
南門店：台南市中西區南門路 46 號。  
電話：(06)215-2626





莊園 26 極精品咖啡專賣  
CHATEAU NO.26

您有喝過阿里山 **競賽得獎** 的咖啡豆  
做成的 **卡布或拿鐵** 嗎？  
驗證產業奇蹟的科學團隊 邀請您



學術  
烘焙