

“云南咖啡还是代表着中国的”

翻开云南地图,北纬21°29'至29°15'之间,一条咖啡种植带绵延舒展,这里与哥伦比亚、埃塞俄比亚同处北纬25°至南纬25°的全球咖啡种植黄金区域,得天独厚的风土条件孕育了优质咖啡生长的绝佳环境。

云南,承载着全国98%以上的咖啡产量,146.3万亩种植面积铺展在红土地上。从1892年引入第一粒种子,到如今摆脱“国际原料供应地”标签,生长出自身品质与品牌辨识度,云南咖啡已成为“中国味道”的代表。

“云南咖啡还是代表着中国的”,当世界咖啡地图悄然东移,云南咖啡,这一杯中国味道,正在等待世界细细品尝。

云南咖啡何以代表中国?

1 造物恩赐,孕育云咖基因密码

云南地处北回归线附近,属低纬度高原地区,昼夜温差大,干湿季分明,热带亚热带季风气候与高原阳光结合,使咖啡缓慢成熟,积累丰富风味物质;同时,红土地质富含有机质和微量元素(如钾、磷),酸性土壤利于生物碱和酚性物质合成,增强咖啡的

醇厚度和香气层次,为咖啡种植提供了近乎完美的自然条件。

在普洱、保山、德宏、临沧等主要咖啡产区,海拔1000至2000米的山区,咖啡品种与种植技术优化了风味表现,云南种植的小粒种咖啡,果实颗粒均匀饱满,口感干净醇厚;近年来培

育的“云咖1号”“云咖2号”等新品种,具有香气浓、回甘强、苦味淡的特点,提升了云南咖啡的风味与品质上限。

这份源自大自然的馈赠,凝练为浓而不苦、香而不烈、略带酸韵的独特风味辨识度,是云南咖啡与世界对话的最初底气。

2 百年深耕,铸就云咖历史纵深

云南与咖啡的渊源,远比想象中深厚。云南咖啡种植历史可追溯至1892年,大理宾川县朱古拉村种下第株咖啡苗,这批种子繁衍的植株至今仍有三十多株在开花结果,成为中国咖啡种植史的鲜活见证。

“根据全球国家规划安排,1955年,云南农垦开始规模化种植咖啡的先河,3万多亩的面积现在不值一提,但

在当时是行业内的重磅事件。”云南咖啡厂有限公司副总经理张继伟告诉记者。

1992年,联合国开发计划署(UNDP)咖啡合作项目——云南咖啡厂建成投产,全球最先进的技术、设备让云南咖啡厂成为中国第一家现代化咖啡工厂。

在国际咖啡巨头的推动下,云南

成为速溶咖啡原料基地。云南省咖啡行业协会相关负责人坦言:“我们曾长期处于价值链最低端,但这段时间也积累了宝贵的种植经验和人才。”

这段跌宕起伏的历史,赋予了云南咖啡坚韧而厚重的底色,为其今日的腾飞积蓄了力量,至2024年底,全省种植面积达120万亩,产量达15万吨的规模,这正是百年耕耘结出的硕果。

3 品质革命,从“原料基地”到“风味名片”

很长一段时间,云南咖啡主要以大宗商品出口国外,产业链后端的精深加工与市场占有率和咖啡环境、生态、资源及规模优势极不匹配。

随着全球精品咖啡浪潮兴起,云南咖啡开始了一场品质革命。2022年,云南省农业厅、省财政厅、省工业和信息化厅三部联合印发《关于推动咖啡品质提升和精深加工率提升

若干政策措施》,被业界称为“咖六条”的措施强力推动产业链价值提升。在产品上,云南在做好卡蒂姆品种复壮的同时,大力推广瑰夏、德热等优良品种,更培育出一批有完全自主知识产权的新品种,实现小粒咖啡品种“中国育”,在加工上,传统的单一日晒或水洗法被应用,精细可控的技术创新被广泛应用,使云南咖啡的风味图谱呈

现前所未有的丰富层次。

同时,本土精品咖啡品牌、独立咖啡馆和烘焙工坊雨后春笋般涌现,他们深入产区,与咖农直接对话,以产地直采和定制处理的方式,将市场对精品风味的追求直接反馈到种植与加工环节,形成了消费市场引领、生产端提质、价值回报提升的良性闭环。

4 文化破圈,多元交融塑造生活美学

云南省推动“咖啡+”农文旅融合发展,不仅提升了咖啡产业的附加值,更使其成为连接城乡、融合传统与现代的文化载体。各地精品咖啡庄园通过延伸产业链,将种植、加工、体验、休闲深度融合,形成了以咖兴旅、以旅促咖的良性循环,推动咖啡从农产品转

变为集产品、服务与文化体验于一体的综合产业。

在这一过程中,咖啡也逐步突破单纯的饮品范畴,成为塑造生活美学、融入日常场景的文化符号。在城市,创意调饮如黑松露dirty、铜锅煮咖啡,将国际潮流与云南风味巧妙结合,吸引

众多年轻人与游客;在乡村,咖啡更化身情感纽带与文旅新名片,“村咖”日益深入乡村肌理,不仅带动旅游,也为本土生活注入崭新活力。这种咖啡在云南从庄园到街头、从田间到桌边的多元交融,让云咖香气飘向更远、更广的天地。

5 可持续典范,绿色产业奏响乡村振兴强音

云南咖啡的崛起之路,本质是一条绿色发展之路。在主要产区,“咖啡+遮荫树”的复合种植模式“泛推广”,既提升了品质,又保护了生物多样性,许多庄园获得了国际可持续认证。

咖啡产业成为云南乡村振兴的重

要引擎,涉及农户超过20万户,从业人员达100万人。它不仅仅是一项经济作物,更是无数咖农“实现美好生活的希望”。随着产业链延伸,越来越多的年轻人选择返乡参与体验经济、文创开发、咖啡师培训等新业态,乡村活力正在被重新点燃。

经济效益、生态效益与社会效益的统一,让这杯来自彩云之南的咖啡,正以独特的醇香,氤氲出更美好的未来。

本报记者 段毅 王淑娟

种源自主 风味焕新

在云南广袤的红土地上,一颗颗饱满的咖啡鲜果点缀在翠绿枝叶间,醇厚果香弥漫林间,这里承载着全国98%以上的咖啡种植量,是中国咖啡核心产区。

云南咖啡曾长期面临“品种依赖进口,品质参差不齐、产业附加值低”的困境,如今,随着云南省农业科学院热带亚热带作物研究所、云南农业大学、云南省德宏热带农业科学研究所等科研力量的深耕研究,一粒粒咖啡被成功植入“中国芯”,实现了从种质资源到种源自主的突破,正引领中国咖啡产业迈向全球新高地。

种质资源是品种选育的基础,给咖啡赋予“身份证”,建“基因库”,是植入“中国芯”的第一步。在云南省德宏热带农业科学研究所种质资源圃里,从常见的小粒种、中粒种和大粒种,到小又巧的“香蜜柚”,总花椰菜应有尽有,这里收集保存了1100余份咖啡种质资源,资源保存量居全国第一。

依托这些种质资源,科研人员繁育出“德热”系列咖啡新品种,其中,以高产、抗病、风味独特而备受咖农和市场欢迎的“德热4号”“德热6号”,在云南的种植面积已达20万亩;通过国家品种审定的“德热132”获批了阿拉比卡

原生种抗病弱差的缺点,供给研磨之后兼具茉莉花香和坚果口感,已在德宏、临沧、普洱、保山等地开展区域性生产试验。

优选优育,为云南咖啡植入“中国芯”的科研攻关屡获突破——云南省农业科学院热带亚热带作物研究所成功选育了“云咖1号”“云咖2号”“云咖3号”“云咖4号”等系列优良品种,其中,“云咖1号”在适应性、产量稳定性、杯品质方面表现突出,杯测分达86.25分,亩产值较传统品种翻番数倍,现已在保山、怒江等产区推广5000余亩,入选2023年云南省主导品种。

作为首个获得云南省农业农村厅“云南省农作物突破性新品种推广后补助项目”支持的咖啡品种,“云咖1号”具备显著的推广价值,为全省咖啡品种推广树立了典范。“云咖2号”则以86.75分的杯测分刷新了云南咖啡的品质纪录,受到业界广泛关注,“云咖1号”和“云咖2号”在2025年云南首届咖博会咖生豆大赛中双双跻身两个十强,成为前十大名优仅有的两个国产咖啡品种,向世界展示了“云南咖啡”的卓越潜力,云南农业大学培育审定的“普咖1号”“普咖2号”“普咖3号”3个系列优良品种,分别具备耐

走进被誉为“中国咖啡第一村”的保山市隆阳区潞江镇新寨村,连片的咖啡园里,咖农穿行其间,指尖麻利翻飞,将熟透的鲜果悉数收入竹编筛筐。半山腰处,一座古朴雅致的咖啡庄园里总是游人如织,慕名而至的访客们或探秘咖啡栽种的生长奥秘,或沉浸式体验手冲咖啡的独特乐趣。

从过去撑起村民生计的“酸豆”,到如今撬动乡村振兴的“致富豆”,新寨村咖啡豆的蜕变之路,正是保山小粒咖啡产业走出低谷、迈向高质量发展的鲜活注脚,更清晰勾勒出这座“中国咖啡第一村”的转型升级航向。

“从原料车间”到“精品车间”,新寨村用了十余年深耕。曾经,这里的咖啡豆只能低价卖给收购商,咖农生豆收购价连年下跌时,采1斤鲜果甚至要赔1块钱。眼看着城里咖啡店越开越多,家乡的咖农却在干啥?新寨村党支部书记王加维带着村干部分四地调研找出路。“转变观念,新寨人要从看天吃饭变成靠技术吃饭。”这是王加维给出的答案。

早、丰产、风味浓郁等特点,大大丰富了云南咖啡种植的品种选择。

目前,“云咖1号”“云咖2号”“云咖6号”等10余个后续品种的育成,为云南咖啡品种更新储备了充足资源。云南农业大学率先在全国开设“咖啡科学与工程专业”,培养专业,构建完整咖啡教育体系,全方位覆盖种质创新、品种选育、栽培管理、加工工艺等产业关键链条,为云南咖啡产业升级夯实了人才基础。

为云南咖啡装上“中国芯”的创新实践,推动云南咖啡逐步走向了保山、普洱、临沧等主产区转化应用,并辐射带动老挝等东南亚产区;自主品种鲜果优质优价,每亩收入可达8000元左右,让咖农增收看得见;在咖啡舞台上,云南咖啡通过与美国UC戴维斯咖啡研究中心、埃塞俄比亚咖啡协会等机构的学术交流与联合创新,让中国咖啡的声音响彻世界。

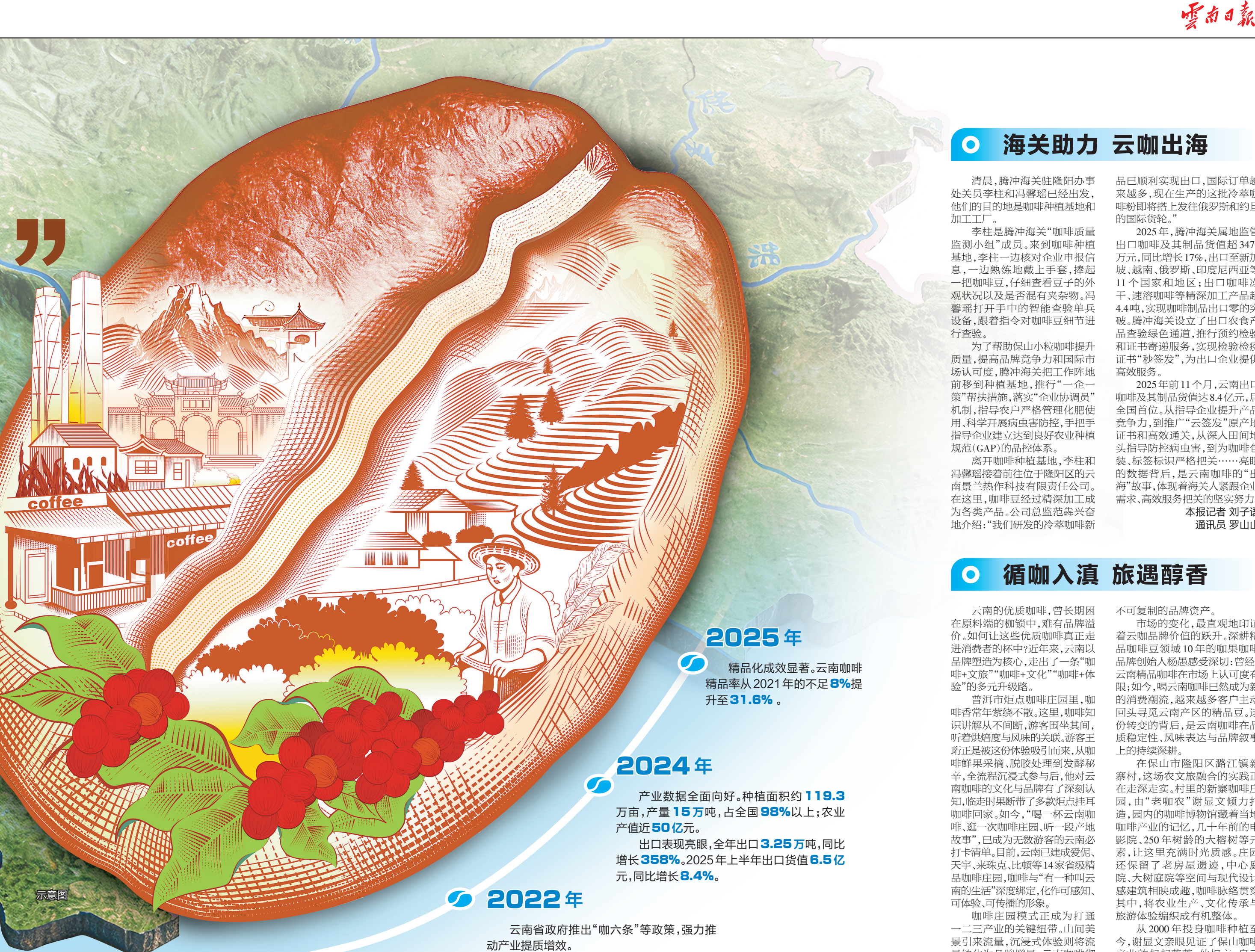
转型之初并非一帆风顺。曾言旧砍过几百棵咖啡树的段绍华、越种越亏的张开南等咖农满心质疑:“还要加大投入,万一亏得更多怎么办?”面对质疑,王加维带头试种,通过订单农业推行标准化种植,凭借品质质量管理,产出的咖啡生豆每公斤卖到60元。尝到精品咖啡的甜头后,村民们纷

纷跟进,新寨村咖啡产业走上发展快车道。

为筑牢产业根基,新寨村主动对接省农科院寻求技术支持,从品种选育、种质培育等关键环节突破,引进铁皮枣、波旁等优质品种,同时植入中国“芯”,村里科学建设1.36万亩咖啡核心产区,大力推广水肥一体化和智慧农业技术,通过技术培训和示范引导,让“多种才能管好”的精细化理念深入人心。种了几十年咖啡的段绍华,如今种满18余亩新品种,引进“瑰夏”“黄波旁”等新品种和品质大幅提升,借助手机就能实时查看日照、降雨量、土壤酸碱度等数据,种咖啡更有底气。

2024年,新寨村咖啡生豆产量达4300吨,实现农业产值1.7亿元,产业升级让咖农收入稳步增长,生活悄然改变。42岁的张桂兰如今已能精准分辨10余种咖啡风味,认真在品鉴表上记录下“柑橘调性”“红浆感”“焦糖甜”等感受,而两年前海她还只能凭直觉判断咖啡好坏,“咖二代”也纷纷回乡创业,大学毕业后李梦瑶和朋友们开启直播带货,将新寨咖啡直接销往上海、北京的精品咖啡馆,打通从产地到消费者的最短链路。

夜幕降临,新寨村的咖啡体验馆依旧灯火通明,香气弥漫,一群来自北京的咖啡师正在这里进行产地研习。香气中,藏着咖啡师的风味密码,更凝聚着中国咖啡第一村咖啡师技能、人才回归与模式创新。以一颗咖啡豆撬动乡村振兴的段绍华、越种越亏的张开南等咖农心怎么? “还要加大投入,万一亏得更多怎么办?”面对质疑,王加维带头试种,通过订单农业推行标准化种植,凭借品质的质量管理,产出的咖啡生豆每公斤卖到60元。尝到精品咖啡的甜头后,村民们纷



云南咖啡的崛起之路,本质是一条绿色发展之路。在主要产区,“咖啡+遮荫树”的复合种植模式“泛推广”,既提升了品质,又保护了生物多样性,许多庄园获得了国际可持续认证。

咖啡产业成为云南乡村振兴的重要引擎,涉及农户超过20万户,从业人员达100万人。它不仅仅是一项经济作物,更是无数咖农“实现美好生活的希望”。随着产业链延伸,越来越多的年轻人选择返乡参与体验经济、文创开发、咖啡师培训等新业态,乡村活力正在被重新点燃。

经济效益、生态效益与社会效益的统一,让这杯来自彩云之南的咖啡,正以独特的醇香,氤氲出更美好的未来。

本报记者 段毅 王淑娟

咖香引路 沃野新生

走进被誉为“中国咖啡第一村”的保山市隆阳区潞江镇新寨村,连片的咖啡园里,咖农穿行其间,指尖麻利翻飞,将熟透的鲜果悉数收入竹编筛筐。半山腰处,一座古朴雅致的咖啡庄园里总是游人如织,慕名而至的访客们或探秘咖啡栽种的生长奥秘,或沉浸式体验手冲咖啡的独特乐趣。

从过去撑起村民生计的“酸豆”,到如今撬动乡村振兴的“致富豆”,新寨村咖啡豆的蜕变之路,正是保山小粒咖啡产业走出低谷、迈向高质量发展的鲜活注脚,更清晰勾勒出这座“中国咖啡第一村”的转型升级航向。

“从原料车间”到“精品车间”,新寨村用了十余年深耕。曾经,这里的咖啡豆只能低价卖给收购商,咖农生豆收购价连年下跌时,采1斤鲜果甚至要赔1块钱。眼看着城里咖啡店越开越多,家乡的咖农却在干啥?新寨村党支部书记王加维带着村干部分四地调研找出路。“转变观念,新寨人要从看天吃饭变成靠技术吃饭。”这是王加维给出的答案。

早、丰产、风味浓郁等特点,大大丰富了云南咖啡种植的品种选择。

目前,“云咖1号”“云咖2号”“云咖6号”等10余个后续品种的育成,为云南咖啡品种更新储备了充足资源。云南农业大学率先在全国开设“咖啡科学与工程专业”,培养专业,构建完整咖啡教育体系,全方位覆盖种质创新、品种选育、栽培管理、加工工艺等产业关键链条,为云南咖啡产业升级夯实了人才基础。

为云南咖啡装上“中国芯”的创新实践,推动云南咖啡逐步走向了保山、普洱、临沧等主产区转化应用,并辐射带动老挝等东南亚产区;自主品种鲜果优质优价,每亩收入可达8000元左右,让咖农增收看得见;在咖啡舞台上,云南咖啡通过与美国UC戴维斯咖啡研究中心、埃塞俄比亚咖啡协会等机构的学术交流与联合创新,让中国咖啡的声音响彻世界。

转型之初并非一帆风顺。曾言旧砍过几百棵咖啡树的段绍华、越种越亏的张开南等咖农满心质疑:“还要加大投入,万一亏得更多怎么办?”面对质疑,王加维带头试种,通过订单农业推行标准化种植,凭借品质的质量管理,产出的咖啡生豆每公斤卖到60元。尝到精品咖啡的甜头后,村民们纷

纷跟进,新寨村咖啡产业走上发展快车道。

为筑牢产业根基,新寨村主动对接省农科院寻求技术支持,从品种选育、种质培育等关键环节突破,引进铁皮枣、波旁等优质品种,同时植入中国“芯”,村里科学建设1.36万亩咖啡核心产区,大力推广水肥一体化和智慧农业技术,通过技术培训和示范引导,让“多种才能管好”的精细化理念深入人心。种了几十年咖啡的段绍华,如今种满18余亩新品种,引进“瑰夏”“黄波旁”等新品种和品质大幅提升,借助手机就能实时查看日照、降雨量、土壤酸碱度等数据,种咖啡更有底气。

2024年,新寨村咖啡生豆产量达4300吨,实现农业产值1.7亿元,产业升级让咖农收入稳步增长,生活悄然改变。42岁的张桂兰如今已能精准分辨10余种咖啡风味,认真在品鉴表上记录下“柑橘调性”“红浆感”“焦糖甜”等感受,而两年前海她还只能凭直觉判断咖啡好坏,“咖二代”也纷纷回乡创业,大学毕业后李梦瑶和朋友们开启直播带货,将新寨咖啡直接销往上海、北京的精品咖啡馆,打通从产地到消费者的最短链路。

夜幕降临,新寨村的咖啡体验馆依旧灯火通明,香气弥漫,一群来自北京的咖啡师正在这里进行产地研习。香气中,藏着咖啡师的风味密码,更凝聚着中国咖啡第一村咖啡师技能、人才回归与模式创新。以一颗咖啡豆撬动乡村振兴的段绍华、越种越亏的张开南等咖农心怎么? “还要加大投入,万一亏得更多怎么办?”面对质疑,王加维带头试种,通过订单农业推行标准化种植,凭借品质的质量管理,产出的咖啡生豆每公斤卖到60元。尝到精品咖啡的甜头后,村民们纷

走进被誉为“中国咖啡第一村”的保山市隆阳区潞江镇新寨村,连片的咖啡园里,咖农穿行其间,指尖麻利翻飞,将熟透的鲜果悉数收入竹编筛筐。半山腰处,一座古朴雅致的咖啡庄园里总是游人如织,慕名而至的访客们或探秘咖啡栽种的生长奥秘,或沉浸式体验手冲咖啡的独特乐趣。

从过去撑起村民生计的“酸豆”,到如今撬动乡村振兴的“致富豆”,新寨村咖啡豆的蜕变之路,正是保山小粒咖啡产业走出低谷、迈向高质量发展的鲜活注脚,更清晰勾勒出这座“中国咖啡第一村”的转型升级航向。

“从原料车间”到“精品车间”,新寨村用了十余年深耕。曾经,这里的咖啡豆只能低价卖给收购商,咖农生豆收购价连年下跌时,采1斤鲜果甚至要赔1块钱。眼看着城里咖啡店越开越多,家乡的咖农却在干啥?新寨村党支部书记王加维带着村干部分四地调研找出路。“转变观念,新寨人要从看天吃饭变成靠技术吃饭。”这是王加维给出的答案。

为云南咖啡装上“中国芯”的创新实践,推动云南咖啡逐步走向了保山、普洱、临沧等主产区转化应用,并辐射带动老挝等东南亚产区;自主品种鲜果优质优价,每亩收入可达8000元左右,让咖农增收看得见;在咖啡舞台上,云南咖啡通过与美国UC戴维斯咖啡研究中心、埃塞俄比亚咖啡协会等机构的学术交流与联合创新,让中国咖啡的声音响彻世界。

转型之初并非一帆风顺。曾言旧砍过几百棵咖啡树的段绍华、越种越亏的张开南等咖农满心质疑:“还要加大投入,万一亏得更多怎么办?”面对质疑,王加维带头试种,通过订单农业推行标准化种植,凭借品质的质量管理,产出的咖啡生豆每公斤卖到60元。尝到精品咖啡的甜头后,村民们纷

海关助力 云咖出海

清晨,腾冲海关驻隆阳办事处关员李柱和冯馨瑶已经出发,他们的目的地是咖啡种植基地和加工工厂。

李柱是腾冲海关“咖啡质量监测小组”成员。来到咖啡种植基地,李柱一边核对企业申报信息,一边熟练地戴上手套,捧起一把咖啡豆,仔细查看豆子的外观状况以及是否混有杂物。冯馨瑶打开手中的智能查验单兵设备,跟着指令对咖啡豆细节进行检查。

为了帮助保山小粒咖啡提升质量,提高品牌竞争力和国际市场认可度,腾冲海关把工作阵地前移到种植基地,推行“一企一策”帮扶措施,落实“企业协调员”机制,指导农户严格管理化肥使用、科学开展病虫害防控,手把手指导企业建立达到良好农业种植规范(CAP)的品控体系。

离开咖啡种植基地,李柱和冯馨瑶接着前往位于隆阳区的云南晟三热作科技有限责任公司。在这里,咖啡豆经过精深加工成为各类产品,公司总经理范兴睿兴奋地向记者介绍:“我们研发的冷萃咖啡新品已顺利实现出口,这批冷萃咖啡即将搭上发往俄罗斯和约旦的国际货轮。”

2025年,腾冲海关属地监管出口咖啡及其制品货值达8.4亿元,居全国首位。从指导企业提升产品竞争力,到推动“云签发”原产地证书和原产地声明,从深入田间地头指导防控病虫害,到为咖啡包装、标签标识严格把关,……亮眼的数据背后,是云南咖啡人的“出海”故事,体现着海关人紧跟企业需求,高效服务把关的坚实努力。

本报记者 刘子语 通讯员 罗山

循咖入滇 旅遇醇香

云南的优质咖啡,曾长期困在原料端的咖啡中,唯有品牌溢价。如何让这些优质咖啡真正走进消费者的杯中?近年来,云南以品牌塑造为核心,走出了一条“咖啡+文旅”“咖啡+文化”“咖啡+体验”的多元升级路。

普洱市炬点咖啡庄园里,咖啡师常年萦绕不散。这里,咖啡知识讲解从不间断,游客围坐其间,听着烘焙度与风味的关联,游客王斯正是被这份体验吸引而来,从咖啡鲜果采摘、脱皮处理到发酵焙炒,全流程沉浸式参与后,他对云南咖啡的文化与品牌有了深刻认知,临走时果断带了一款炬点挂耳咖啡回家。如今,“喝一杯云南咖啡、逛一家咖啡庄园、听一段咖啡故事”,已成为无数游客的云南必打卡清单。目前,云南已建成瑰夏、大牙、莱珠瓦、比顿等14家省级精品咖啡庄园,咖啡“+”有一种叫云南的生活新场景。咖啡+文化作何感知、可体验、可传播的形象。

咖啡庄园模式正成为打通一二三产业的关键词纽带,山间美景引来流量,沉浸式体验则将流量转化为品牌增值,云南咖啡咖底告别单一原料输出,升级为“产品+服务+体验”的复合型发展路径。云南农业大学副校长李发喜直言,这种根植于云南地理与文旅特色的“咖啡+旅游”模式,早已是云南咖啡的独特品牌名片,沉浸式的庄园体验不仅能精准吸引高端客群与投资客,更将云南独有的风土人情,转化为

不可复制的品牌资产。

市场的变化,最直观地印证着云咖品牌价值的跃升。深耕精品咖啡领域10年的如果咖啡品牌创始人杨惠感受深切:曾经,云南精品咖啡在市场上认可度有限;如今,喝云南咖啡已然成为新的消费潮流,越来越多的客户主动回头寻觅云南产区的精品豆。这份转变的背后,是云南咖啡在品质稳定性、风味表达与品牌叙事上的持续深耕。

在保山市隆阳区潞江镇新寨村,这场农文旅融合的实践正在走深走实。村里的新寨咖啡庄园,由“老咖农”谢文义倾力打造,园内的咖啡博物馆藏着当地咖啡产业的记忆,几十年前的咖啡树、250年树龄的云南木茶等元素,让这里充满时光质感。庄园还保留了老房、老井、老中心庭院、大祠堂等老建筑,与现代设计感建筑相映成趣,咖啡庄园设计师中,将农业生产、文化传承与旅游体验编织成有机整体。

从2000年投身咖啡种植至今,谢文亲眼见证了保山咖啡产业的起起落落。他坦言,自己的理想从不止于售卖咖啡产品,更要“大力营造咖啡文化”,打造高品质的云南咖啡庄园,让咖啡体验旅游成为云南的新名片。如今,云南咖啡正彻底挣脱原料思维的束缚,带着独特的风土底蕴与文化内涵,在全球咖啡市场的价值竞争中愈发耀眼。

本报记者 王璐瑶 王淑娟

咖融生活 慢润时光

午后,昆明蒙新农贸市场内,咖啡香气弥漫在蔬果摊位间,慢悠悠地,“幸也精品咖啡”吧台前围拢了几位外地游客。店员李威龙将一杯刚做好的特调咖啡递到客人手中:“这是荆芥冷萃,用的是来自保山的1300至1800米高海拔咖啡豆拼配,加入本地荆芥和西贡酸粉香柠檬,低温慢萃12小时。”游客轻抿一口,唇齿间泛起一丝甜:“确实‘咖啡十足’。”

这一评价道出了不少消费者对云南咖啡的全新认知,浓而不苦、香而不烈、略带果酸,正逐渐成为云南精品咖啡的鲜明标识。从城市街头的精品咖啡馆,到国际咖啡企业的采购清单,源自澜沧江畔、云雾高山的小粒咖啡,正以稳定而突出的品质赢得市场认可。数据显示,2024年云南咖啡年产量达14万吨,其中3.25万吨优质咖啡出口至29个国家和地区,“云咖”走向国际市场的步伐不断加快。

过去,云南咖啡产业长期以商业豆形态参与国际竞争,依托精细化种植,规范化初加工进入全球咖啡产业链,价格却长期徘徊在“产业微利”边缘。

然而,产业升级是一项复杂的系统工程,云南咖啡需要在各个环节持续加大投入,继续从生产导向转向品质与品牌导向,倒逼品种改良、技术升级、设施改善和绿色生产,促进一二三产业深度融合,全面提升产业链的韧性和竞争力和附加值。

“云南咖啡还是代表着中国的。”当忧“品质分层溢价”技术就像给咖啡香气做了个“专属保鲜盒”。我们用12小时精准萃取把咖啡里不同层次的香味都抓出来,再用零下80摄氏度的冻干技术快速锁住,最大可能留存香味。”云南冷萃科技有限公司董事长吴昊璇说。

近年来,该公司还通过“A1风味图谱检测系统”,实现不同批次风味参数(酸度、苦度、醇厚度)误差小于3%,确保稳定性。也就是说,给咖啡装了个“智能口味调音师”,不同生产批次的咖啡,味道绝无一点小差异,这个AI系统会自动检测一批咖啡的酸、苦、醇厚度,然后精准调整参数,让每一杯咖啡的味道误差都小于3%,最大可能提精准度。

目前,自主研发已成为云南咖啡“两率”提升的一个助推器。宁洱县富民机械自1996年起步,2018年发明无水脱皮微水脱皮自动化流水线,实现每吨咖啡加工耗水从6吨降至45公斤,污水零排放,获国家专利认证(2024年1月)。这一技术不仅解决环保问题,更提升咖啡豆品质,推动云南咖啡从原料供应向精品化转型。宁洱县也依托富民机械的装备优势,打造“宁小公”品牌,建设把边江“咖啡谷”示范区,推动咖啡产业供应链、高附加值方向迈进,实现从变原料到变品牌的路径。

从论吨论到论克,从农产品到风味品,云南咖啡精品化之路不仅是一串数字的增长,当越来越多的云南咖啡出现在世界精品咖啡菜单上,这正以北纬21度至25度之间的土地上,这片科技赋能其独特风土,重新定义中国咖啡的味道。

“咖啡很敏感,加上挥发度温度低,需要更冷的技术把咖啡的香气锁起来。”云南冷萃科技有限公司总经理冯羽介绍。

提到近年来云南咖啡加工技术,就会提到云南冷萃科技是它公司。目前,该公司核心技术是自主研发的“香气分层留存”ProFET™12小时精准萃取专利技术以及48小时180度冻干技术,香气保留率达95%,得率提升30%。”通俗来讲,“香气分层留存”技术就像给咖啡香气做了个“专属保鲜盒”。我们用12小时精准萃取把咖啡里不同层次的香味都抓出来,再用零下80摄氏度的冻干技术快速锁住,最大可能留存香味。”云南冷萃科技有限公司董事长吴昊璇说。

本报记者 王淑娟