



阿業在新疆騎車時亦不忘品嚐咖啡。受訪者提供圖片

好體
好食

本港咖啡文化近年急速發展，各區咖啡店如雨後春筍般冒起，不過如何才是懂得「品嚐」咖啡？現為WING'S COFFEE & BAR老闆的前單車港將鄧宏業就坦言，要學會品味咖啡、辨別好與壞，首先必須要多嘗試：「如果咖啡的品質有1到10分，就不能只喝9分、10分的咖啡，必須從1到10都嘗試過，才會知道什麼是真的好、明白好在哪裏，這才是品味咖啡的基礎。」

圖、文：郭思華
部分相片由訪者提供

阿業指歐洲的咖啡文化與亞洲截然不同。受訪者提供圖片



由職業車手到店主 鄧宏業品味哲學

喝的是咖啡 品的是見識

曾隨港隊與歐洲職業車隊征戰世界各地的阿業，體驗過不同地區的咖啡文化，對於何謂「好咖啡」亦說得直白：「咖啡很着重個人口味，有人喜歡重焙的焦香，有人獨愛淺焙的果香與微酸，不同的咖啡文化亦有不同講究。像歐洲人把咖啡當水喝，看重的是便宜方便又提神，較習慣濃縮咖啡（Espresso）的層次感；但亞洲較盛行的精品咖啡則強調品嚐單一咖啡豆的細緻風味，兩種文化的着眼點完全不同，對『好咖啡』的定義亦大相逕庭。我亦經常說，店內提供的咖啡是我最喜歡的味道，不代表是『最好』的味道。」

熱愛單車、去年曾挑戰踩單車上珠

峰大本營的他進一步說明：

「喝咖啡不應該人云亦云，別人說好就全盤接收再大力吹捧，這是跟風而不是懂咖啡。咖啡要嘗得夠多，不同品質、不同種類、不同沖泡方法都要嘗過，在腦袋還沒建立全面的資料庫之前，根本無法判斷什麼是真的好的咖啡。這跟單車的世界一樣，永遠天外有天，如果一個人只踩上過大帽山就說大帽山是天下第一，看在職業車手眼裏，只會覺得眼光太短淺、太無知。」



WING'S COFFEE & BAR

地址：荃灣沙咀道1號環貿廣場1樓G號舖

電話：56179304

營業時間：

星期一至六：09:30 - 19:00

星期日：10:30 - 19:00

*咖啡最後落單時間：17:30

齋啡風味最純正 加奶脂香添變化

阿業指齋啡最能品嚐咖啡細緻的各種風味。



咖啡的風味跟種類千變萬化，想要入門但不知道如何開始？鄧宏業就笑言可以先從「齋啡」開始，品嚐咖啡豆最純粹的味道，體驗Espresso與手沖咖啡的分別，也可以加奶體驗不同溫度、脂肪含量的奶，帶來脂香與甜味的各種變化，享受不同風味的樂趣。

為了更完美呈現「理想的味道」，阿業店內設有一部價值十幾萬的濃縮咖啡機，機身可以看到內部如何加壓，亦能沖泡出更細緻的風味。阿業笑言：「Espresso經常會混合幾種不同的咖啡豆，令咖啡更有層次感，在最原始的黑咖啡狀態更能品嚐當風

味，近年興起多為中淺烘焙的精品咖啡亦一樣，齋啡才更能嘗出咖啡豆本身的果味變化。」

不過，阿業強調咖啡加奶並沒有對錯之分，同樣屬於個人口味，不同的奶亦令咖啡味道更豐富：「奶可以分為全脂、脫脂、燕麥奶等等，脂肪愈高香味愈明顯，更可像咖啡豆一樣混合幾種奶，呈現更複雜的層次。奶的溫度亦會帶來變化，加熱的奶會釋出乳糖，令奶帶有甜味，凍奶大多沒有甜味，因此即使同樣是拿鐵，凍飲跟熱飲都會有明顯分別，這也是品嚐咖啡的樂趣。」

阿業隨單車隊征戰多年，深明單車與咖啡皆是天外有天。

阿業於世界各地品嚐過各式各樣的咖啡。受訪者提供圖片