



GUIYANG THE CITY OF COFFEE

贵阳咖啡师彭近洋： 用一杯咖啡的温度问鼎世界冠军



彭近洋夺冠一刻

“看，壶内水温接近96℃，但壶嘴处仅有80℃，我们以为是在用96℃水冲咖啡，实际上是低于这个温度的。”5月17日，在印尼雅加达举办的2025WBrC世界咖啡冲煮大赛上，贵阳咖啡师彭近洋以壶内和壶嘴的水温差小实验为开头，让大家把关注点聚焦到“咖啡中的温度”这一个主题上。

壶嘴和壶心温度的微妙差异，成为征服评委的关键密码。当贵阳咖啡师选手彭近洋捧起冠军奖杯时，中国咖啡界迎来了历史性时刻——这是继2019年后，中国大陆选手第二次在这项被誉为咖啡界的“奥林匹克”的顶级赛事中登顶。

聚光灯下，这位来自贵阳的咖啡师平静地向大家展示着手里的测温仪，娓娓向世界讲述着关于咖啡温度的故事。



彭近洋在冲调咖啡

夺冠之旅： 以“温度”为丈量世界之标

彭近洋的冠军征途始于2016年，彼时他在TAKAO台湾大港国际烘焙赛上一举夺冠，这种“赢”带来的体验，为他打开了通往世界级咖啡赛事的大门。

从2018年开始，彭近洋专注于WBrC体系下的手冲赛事，辗转于武汉、广州等赛区。在他作为选手的生涯中，曾两次作为中国赛区冠军站上世界舞台，一次是2023年雅典，一次是2025年雅加达；而他作为教练的生涯中，已帮助“乔治队长”的咖啡师蝉联了5年WBrC赛事的中国冠军。

“温度指引我寻找理想的咖啡，设计烘焙曲线、构建冲煮方案、优化品鉴体验。”彭近洋阐述着自己在雅加达赛事上的核心理念。

在这次比赛中，他选用了来自巴拿马托托马斯庄园的瑰夏豆种。它不仅因种植在海拔1900米的高地上而具有温度优势，还在处理果肉果皮方式上采用低温（低日照）高架晒床干燥技术。精细的温度管理使豆子能够提升酸质与甜感，还能展现巴拿马的自然风土特色。

随后，在烘焙过程中，彭近洋采取了创新的“一豆三曲线”策略。三个批次分别以185℃、187℃和189℃结束烘焙，分别呈现花香、果香和甜感，再将烘焙好的豆子混合选用，以此保留每一批次咖啡豆的独特风味与平衡感，增添咖啡的层次。

在冲煮阶段，彭近洋又回到壶心和壶嘴温度差的细节上。“想要做到真正的温度控制，需结合低吸热的滤杯与预先排出的80克的水，两者共同影响咖啡的风味表达。”彭近洋解释，预先排出80克的水，能够缩短壶心和壶嘴的温度差。品鉴咖啡也与温度脱不了干系，在64℃、65℃时逆时针晃动分享壶以加深嗅觉体验，同时预热杯子至40℃以获得最佳饮用温度（50℃），不同温度又会突出咖啡不一样的风味。每一个环节的温度都经过精心设计，只为呈现咖啡风味最完美的状态。

“比赛最难的是稳定。萃取气压、环境温度、豆子活性……变数无处不在。”彭近洋说，出征雅加达赛场，他进行了半年的精心筹备，团队携带了近400公斤的行李，有不同型号的滤杯、温控壶、备用磨豆机等，无数个第二方案，只为尽可能地减少赛场上的变数。

夺冠之旅不仅是半年的努力，更是彭近洋参赛或指导参赛七年经验的沉淀。这个世界冠军背后，是一杯杯咖啡实验、一次次风味斟酌和沉甸甸的咖啡热爱。

创业之旅： 从“第三空间”到“风味表达”

彭近洋与咖啡的缘分，始于高中时期对咖啡馆“第三空间”氛围的向往。2013年，还在读大学的他与同学合伙成立了一个咖啡工作室，真正意义上拥有了第一家咖啡店。在从业过程中，他也被不同风味的咖啡魅力深深吸引，把目光从开咖啡店逐渐转移到咖啡本身。

“烘焙好坏直接决定咖啡风味，这深深吸引了我。”彭近洋说，对咖啡本真的好奇驱动他不断钻研烘焙。

从咖啡师到品牌创始人，“乔治队长”的诞生与成长伴随着艰难的蜕变。彭近洋坦言，最难的其实是管理，“2016年成立‘乔治队长’之后，咖啡就不再只是冲煮好了，更是供应链管理、团队运营、品牌建设的综合体。”

如今，乔治烘焙工厂共有6个不同的烘焙机，年最大产能为5000吨，是西南地区最大的精品咖啡烘焙厂。“大家喜欢我们的豆子，是对产品的选品和品控的认可。”彭近洋说。

对于“乔治队长”的成长，彭近洋提出了一个双轨理念：每日俱乐部和风味博物馆。2024年10月，上海市徐汇区开设“乔治队长”风味博物馆，设有手冲吧台、拼配实验室等区域，“我希望咖啡能给人们带来体验，风味博物馆的设置就是希望可以带有兴趣的人体咖啡的乐趣。”彭近洋表示，预计今年能够在省外开第二家店，选址在广深一带。

而每日俱乐部就是能够提供一个“第三空间”，让大家可以在这个空间内做自己感兴趣的事情。“对于贵阳来说，咖啡在人们心中是社交饮料而非功能饮料，如果你只是来放松聊天，那你也一定需要一杯饮品润润口。”彭近洋说。

“乔治”想要做成什么样的咖啡？彭近洋的回答回归本源：“希望通过这个品牌，表达更多优秀的原产地风土风貌，为消费者带来更丰富的感官体验。”

温情之旅： 从物理刻度到心灵联结

如果用三个词让彭近洋形容贵阳咖啡，他给出的答案是：放松、多元、温暖。这似乎也是他咖啡哲学与人生旅途的温暖注脚。

对彭近洋而言，温度不仅仅是赛场上的物理刻度，还是他对咖啡的深刻理解。从托托马斯庄园的日照气候温度，到烘焙机精准的刻度曲线，再到吧台上递给客人恰到温度的那一杯咖啡，温度贯穿了咖啡从种子到杯子的全过程，它是连接自然风土风味和人类感官体验的无形纽带。

无差别冲煮法是彭近洋参加2022年世界咖啡冲煮大赛中国区赛区时使用的创新冲煮法。“咖啡作为舶来品似乎和大众有着很远的距离，但我希望通过无差别冲煮法，让大多数人用的大多数豆子都能做出还不错的咖啡。”彭近洋说。

无差别冲煮的具体做法就是把冲煮分成三个阶段，每个阶段30秒。第一阶段固定水粉比为1:2.5，第二阶段固定水粉比1:5.5，第三阶段的水粉比是1:X，X可以为5，如果觉得太浓就调整为4，如果觉得太淡就调整为5。“我希望无差别冲煮法能够打破地域和设备的限制，让更多人感受到咖啡带来的温暖和惬意。”彭近洋说。

随着“世界冠军”的热度上升，其线下门店人气爆棚，顾客排起长龙。门店的承接压力也随之而来，不少人都在吐槽“冠军咖啡”排队太久。“收到排队消息后我马上回到店里，让门店的小伙伴们多准备一些椅子在外面，把伞、安全线、降温贴、风扇等全部备齐，尽量让顾客在排队过程中也能舒适一点。”彭近洋说。

谈及获得冠军后的打算，彭近洋笑着说：“咖啡师就好像咖啡豆的医生，不断学习新观念来解决咖啡豆的‘病状’，做咖啡是咖啡师一辈子的事情。比赛结束后，自己仍将回归日常本职工作，坚守岗位，用心做好每一杯带有温度的咖啡。”

贵阳日报融媒体中心记者 刘云嵩
（“乔治队长”团队供图）



2025WBrC世界咖啡冲煮大赛现场



客人们在“乔治队长”享用咖啡



彭近洋近年获得的奖杯