



咖啡之城·寻味

贵阳晚报

2025年10月1日
星期三

编辑/版式 棋棋 校对/陈颌

(上接8版)

GUIYANG THE CITY OF COFFEE



GTSCoffee

南明区体育路10号

在贵阳,GTSCoffee早已不只是
一家咖啡馆——它是一个拥有25
万“云股东”的咖啡品牌,也是一座
城市的风味地标。

2014年,主理人——一对年轻
夫妻在云岩区陕西西路用一台小烘焙
机起步;10年后,GTSCoffee已在市
中心建成400平方米的“前店后厂”
烘焙工坊,实现了从社区咖啡到专
业烘焙的华丽转身。

它的故事,不仅写在线下两家门
店里(电台街店与烘焙工坊店),更被
生动记录在自媒体账号——
“GTSCoffee老板娘”上,吸引了全网
超过25万“云股东”的关注。

GTSCoffee的自媒体账号——
“GTSCoffee老板娘”,它不只是一个

品牌窗口,更是一位“咖啡朋友”:带
粉丝深入烘焙间、解读从种子到杯
子的全过程,真诚分享创业点滴。
正是这种专业与真实,让它跨越地
域,成为全国咖啡爱好者的“贵阳咖
啡指南”。

许多省内外游客通过视频“云
体验”烘焙现场后,专程前来打卡。
他们在这里品味现烘咖啡,分享探
店体验,延续着从线上到线下的咖
啡之旅。

GTSCoffee用10年时间,把一杯
咖啡做成了连接人与城市、真实与
梦想的媒介。它用一杯精品咖啡,
延伸为一场“从咖啡馆到美食街”的
味觉探索,让众多旅客的贵阳之行
因咖啡而更加丰盈、更值得回味。



黑石咖啡

云岩区蔡家街

在贵阳蔡家街那曲折蜿蜒、充满
古韵的街巷深处,有一处让咖啡爱
好者们心心念念的“秘密基地”——
黑石咖啡。踏入店内,外界的嘈杂喧
闹瞬间被隔绝在外,耳边只有咖啡豆
在研磨机中欢快旋转、细细研磨的
悦耳声响,空气中弥漫着咖啡那醇
厚浓郁、令人陶醉的香气,仿佛时
间都在

此放慢了脚步,让人不由自主地沉
醉其中。

一进门,一面挂满咖啡赛事荣誉
证书的墙便映入眼帘。这些证书,
有的来自咖啡冲煮大赛,有的源于咖
啡杯测大赛,总数多达28张。“这
都是我们店里咖啡师参加比赛获得
的荣誉。”主理人雷鸣满脸自豪地
说道。在贵阳,每年都有许多咖啡
师投身于专业级别的咖啡赛事,他
们渴望在激烈的竞争中不断提升自
己的业务技能,也希望通过国际大
赛来检验自己的创意想法,让更多
人看到贵阳咖啡的独特魅力。

店里的“贵阳combo”组合产品
堪称一绝。它包含贵阳拿铁、折耳
根美式、木姜子特调三款独具特色
的咖啡,还贴心地配有印着蜡染元
素的产品介绍卡,以及一枚精致的
苗银样发夹。雷鸣介绍,研发折耳
根美式时,他们尝试了多种方式,才
成功去除折耳根的泥土味和鱼腥
味。产品介绍卡融入蜡染元素,是
对民族文化的传承;苗银发夹则能
让客人带走一份独属于贵阳的民族
风情记忆,丰富大家的文旅体验,让
每一位到访的客人



Seekseeking

云岩区堰塘街

在贵阳的咖啡版图
中,SeekSeeking正以独特
姿态占据着重要位置。主
理人陈枭龙投身咖啡行
业十年,在贵阳精心经营
着多家SeekSeeking咖
啡店。起初,他专注传统
美式与奶咖,只为将最
专业之事做到极致。

如今,SeekSeeking不
断突破创新。它与贵阳
本土乳业领军者山花牛
奶携手,于青云路步行
街打造联名咖啡店。试
营业首日,超500杯的
销量便彰显其火爆程
度。店内醒目的蓝色
装潢吸引着众多顾
客,近20款特色饮
品,如小老费SOE、刺
梨冰美式

等,满足着不同消费
者的口味需求。

SeekSeeking技术总
监雷文彦称,双方合作
旨在融合优势,创造具
有贵阳基因的精品咖
啡。这份对本土文化
的坚守与创新,赢得
了消费者的认可。

SeekSeeking在贵
阳稳步扩张,从最初
6家门店增至如今9
家,还有1家开在重
庆。其中,贵阳第
十九中门店虽藏于
堰塘街巷子,每日
也能卖出500多杯
咖啡。而所有门店
单日销量更是可观,
这背后是SeekSeek
ing对品质的执着追
求,以及在本土化
道路上的成功探索。



2015年世界咖啡师大赛中国区冠军、2016
年世界咖啡与烈酒大赛中国区冠军,还是
首位闯入世界咖啡师大赛半决赛的中国
选手。

“对的”咖啡创立于2020年,以“一
寸无限事 对的无数次”作为品牌愿
景,以“又一寸喜欢”为品牌使命。这
来自对咖啡风味和品质的探索、对食
材的好奇、对生活向上的期待。希望
与城市人群的生活紧密相连,为他们
带来关于生活的真切感受。

Duide咖啡

云岩区富水中路与正新街交叉口

近日,记者探访了贵阳市云岩区
备受瞩目的Duide精品咖啡店。中
午时分,店内座无虚席,门口还排
起了长队,店员透露,旅游旺季里,
约九成顾客都是外地游客。随着
贵州夏季旅游热度不断攀升,来
贵阳品一杯精品咖啡,已然成为
众多游客行程中的“必打卡”项
目。

在贵阳的精品咖啡圈,“对的”
咖啡声名远扬。它由世界咖啡师
大赛中国区冠军胡颖创立,是地道
的贵阳本土品牌。胡颖堪称贵阳
咖啡界的传奇,她不仅斩获

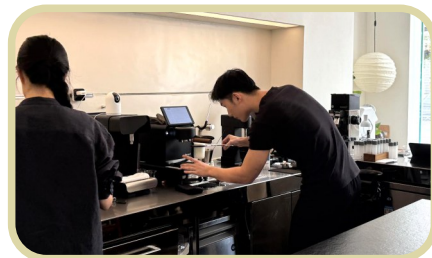
走进“对的”咖啡店,简约又不
失格调的装修风格令人眼前一亮,
原木色桌椅搭配低饱和度和莫兰
迪色调,营造出高级而温馨的氛围。
店内菜单上,特色饮品琳琅满目。

招牌“冠军牛奶咖啡”选用优质
瑰夏豆,有水洗和日晒两种风味可
选。品尝时,咖啡师会贴心指导,
让顾客先喝一口原味,再顺时针
搅拌5次,感受牛奶与咖啡融合后
层次丰富的口感变化,为顾客带来
极致的咖啡体验。

当被问及为何取名“对的”,胡
颖解释道:“我理解的‘对的’是一
种自我认知和对生活的态度,是每
个人不同个性的表达,我们都应坚
持自己‘对的’选择。”



本版稿件由贵阳日报融媒体记者
刘云嵩 张梅 曾素采写



251咖啡

云岩区文昌阁街道中山东路58号

在云岩区蔡家街,一家开业仅三
周左右的251咖啡店迅速成为咖
啡爱好者的新宠。店内,客人们在
轻柔音乐与馥郁咖啡香中,惬意
享受着闲适时光。

“零下86度dirty”是该店的
明星产品。这款咖啡使用提前冻
制的冰杯,滚烫的浓缩咖啡与冰
杯相遇,瞬间冷热交融,口感丰富
且层次分明,冰杯上还挂着厚厚
的冰霜,别具一格。因冰杯有限,
每天限量出品,仍有不少客人专
程提早前来品尝。

除了特色咖啡,店内使用的de-

cent espresso咖啡机也是一大
亮点。它通过变频变压改变咖啡
萃取率,获得介于手冲和意式萃
取中间值的咖啡,既保留意式有
压萃取的味觉集中度,又有手冲
无压萃取的部分嗅觉感官,带来
全新味觉体验。

店主阿韦对贵阳咖啡市场充
满信心,他表示如今贵阳咖啡爱
好者更懂欣赏好咖啡和追求高
品质、特色化的饮用体验。谈及
店名“251”,阿韦称这是音乐中
的和弦走向,寓意和谐圆满,希
望顾客在此能感受到放松与温
暖。251咖啡正以独特魅力,在
贵阳咖啡市场崭露头角。