

อมตะกาแฟ

เครื่องดื่มที่คนทั่วโลกหลงใหล

ผลงานลำดับที่ 4 ของ
Joseph S.G.



สุดยอดกาแฟอร่อย



เลือกกาแฟดื่มให้อร่อย



ชงกาแฟให้เป็น



ความอมตะในกลิ่น รสกาแฟ
ที่หอมกรุ่น



ดอขกมลพับลิชชีง

นำเสนอหนังสือดี มีคุณค่า



คำนำสำนักพิมพ์

หลังจากที่สำนักพิมพ์ได้ออกหนังสือเรื่อง “กาแฟ ชงให้เป็น ต้มให้อร่อย” และ “ฉันอยากดื่มกาแฟ” และมีการพิมพ์ซ้ำออกสู่ตลาดอีกหลายครั้ง ปรากฏว่าผู้อ่านจำนวนมากได้ขอให้สำนักพิมพ์เพิ่มเติมเนื้อหาให้มากขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้สนใจ สำนักพิมพ์จึงได้ติดต่อผู้เขียนให้ปรับปรุงหนังสือให้ใหม่โดยเพิ่มสาระขยายรายละเอียดที่ควรรู้มากขึ้นและประการสำคัญต้องให้ทันโลกและถูกต้องตามความเป็นจริง

ในที่สุดหนังสือกาแฟเล่มใหม่ของผู้เขียน Joseph S.G. ในชื่อเรื่อง “อมตะกาแฟ เครื่องดื่มที่คนทั่วโลกหลงใหล” ก็ได้ออกมาเป็นรูปเล่ม ให้ผู้ที่สนใจได้อ่านหาความรู้เพิ่มเติม หรือทบทวนความรู้เดิมที่อาจจะลืมไปกลับคืนมาอีกครั้งหนึ่ง

สำนักพิมพ์หวังว่าหนังสือเล่มนี้คงจะตอบสนองความต้องการของผู้อ่านได้ไม่มากนักน้อย และขอบคุณผู้อ่านทุกท่านที่ได้สนับสนุนผลงานของสำนักพิมพ์ด้วยดีตลอดมา

ด้วยความปรารถนาดี

สำนักพิมพ์ ดวงกลมพิบลิชชิง จำกัด

คำนำผู้เขียน

หนังสือเล่มแรก “กาแฟ ชงให้เป็น ดื่มให้อร่อย” ได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากนักอ่านทั้งคอกาแฟและไม่ใช่คอกาแฟแต่สนใจเรื่องกาแฟ ทำให้เกิดการตื่นตัวในการดื่มกาแฟเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วจนผู้เขียนเองนึกไม่ถึง ร้านกาแฟผุดขึ้นราวกับดอกเห็ด เกือบจะทุกถนนและทุกซอยจะมีร้านกาแฟให้เห็น และลูกค้านั่งดื่มพร้อมกับเครื่องดื่มเสริมมากมายให้เลือก แต่นั่นไม่ได้หมายความว่าผู้ที่สนใจหรือรักการดื่มกาแฟจะได้ลิ้มรสชาติที่อร่อยถูกลิ้นคนทุกร้านกาแฟที่เข้าไปดื่มเสมอไป สาเหตุก็เพราะจิตวิญญาณในการชงกาแฟยังไม่ได้รับการปลูกฝังให้กับผู้ชง ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างมืออาชีพ

ผู้เขียนจึงอยากให้ผู้ชงกาแฟหรือผู้รักการดื่มกาแฟได้ลองศึกษาและเรียนรู้เคล็ดลับของการชงกาแฟให้อร่อย จากข้อแนะนำของผู้เขียน

สิ่งหนึ่งที่ผู้เขียนอดที่จะกล่าวถึงไม่ได้ก็คือ ขอขอบคุณนักดื่มกาแฟทั้งหลายที่ได้ให้ข้อคิดและคำแนะนำที่มีคุณค่าต่างๆ ซึ่งผู้เขียนก็ได้นำมารวบรวมเรียบเรียงเพื่อให้ผู้อ่านได้ทราบอีกทอดหนึ่ง

และหวังว่าท่านที่สนใจจะสามารถเข้าถึงและอึมอึมในกาแฟโอชารสที่เกิดแต่ฝีมือของท่านเอง นอกจากนั้นท่านยังได้กำความรู้และความลับที่จะเลือกดื่มกาแฟที่ใช่ ในร้านที่ชอบอย่างชาญฉลาดอีกด้วย

Joseph S.G.



สารบัญ	
ประวัติความเป็นมา	9
สายพันธุ์กาแฟ	17
อาราบิก้า ARABICA	19
โรบัสต้า ROBUSTA	20
ประเทศที่ปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของโลก	23
จาไมก้า JAMAICA	23
โคลัมเบีย COLUMBIA	29
ฮาวาย HAWAII	35
อินเดีย INDIA	37
เวียดนาม VIETNAM	38
ลาว LAOS	40
กาแฟในประเทศไทย	42
กาแฟขี้ชะมด KOPI LUWAK	45
บราซิล BRAZIL	48
คอสตาริกา COSTARICA	49
กัวเตมาลา GUATEMALA	49
เม็กซิโก MEXICO	49
ชวา JAVA	50
สุมาตรา SUMATRA	50
เอธิโอเปีย ETHIOPIA	50
เคนย่า KENYA	51



กว่าจะเป็นกาแฟที่หอมกรุ่น	53
การเก็บเกี่ยวกาแฟ	53
เครื่องเก็บเมล็ดกาแฟ	54
การล้างผลผลิตที่เก็บ	59
การคัดเกรด	61
การบรรจุ การเก็บ และการขนส่ง	63
สารกาแฟ	65
การคั่วกาแฟ	71
อะไรเกิดขึ้นกับเมล็ดกาแฟเมื่อถูกความร้อน	73
สีของเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว	75
การเลือกซื้อเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว	76
การบดกาแฟและเครื่องบดกาแฟ	79
การบดกาแฟ	79
คำแนะนำในการเก็บรักษากาแฟที่บดแล้ว	80
การชงกาแฟ	83
กาแฟที่ใช้ชง	85
อุปกรณ์สำหรับชงกาแฟ	86
การชงกาแฟโดยใช้เครื่อง FRENCH PRESS	89
การชงกาแฟโดยเครื่องแบบเวียดนาม	93
การชงกาแฟโดยเครื่องชงชาแบบกดของจีน	95
การชงกาแฟโดยเครื่องชงกาแฟโมคา MOKA	97
การชงกาแฟโดยเครื่องชงกาแฟแบบไซฟอน	101
การชงกาแฟแบบ BALANCING SIPHON COFFEE MAKER	105



เครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ HOME COFFEE MACHINES	111
สุดยอดกาแฟโลก	115
การชงกาแฟแคปซูล	119
เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซแบบพกพา HANDPRESSO	123
อยากดื่มกาแฟอะไร	129
รสชาติและกลิ่นกาแฟ	141
กลิ่นปรุงแต่ง	144
ฟองกาแฟ CREMA	147
กาแฟลาเต้กับลาเต้อาร์ต	151
กาแฟแท้ กาแฟเทียม กาแฟผสม	155
กาแฟสำเร็จรูป INSTANT COFFEE	159
ประโยชน์ของกาแฟ	162
ประโยชน์ของกากกาแฟ	164
บทส่งท้าย	166
บรรณานุกรม	167



ประวัติความเป็นมาของ กาแฟ

“การค้นพบกาแฟและการนำผลผลิตมาบริโภค ซึ่งภายหลังกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของคนทั่วโลก ได้สร้างความร่ำรวยมหาศาลให้กับผู้คนจำนวนมาก มีตำนานเล่าขานกันมากมาย ไม่แพ้ตำนานพื้นบ้านที่เล่าสืบกันมาหลายชั่วคน

กล่าวกันว่าในต้นศตวรรษที่ 6 มีชายหนุ่มคนหนึ่งชื่อ คาลดี เป็นชาวอาบิสซิเนียหรือชาวเอธิโอเปียในปัจจุบัน เจ้าหนุ่มน้อยนี้มีอาชีพรับจ้างเป็นคนเลี้ยงแพะ ทุกวันเขาจะต้องนำฝูงแพะออกไปหาอาหารกินตามทุ่งหญ้าและตามเนินเขาต่างๆ ที่ใดมีอาหารหรือหญ้ามากเพียงพอที่จะให้ฝูงแพะของเขากิน เขาก็จะปล่อยให้ฝูงแพะของเขาหากินอยู่ตรงบริเวณนั้น ส่วนตัวเขาตามประสาคนขี้เกียจและไม่มีอะไรทำ ก็จะมองหาที่พักตามร่มไม้เพื่อนอน ตกเย็นเขาจะต้อนฝูงแพะกลับบ้าน ซึ่งเป็นหน้าที่ตามปกติและก็ได้แตกต่างจากคนเลี้ยงแพะอื่นๆ แต่ที่แตกต่างจริงๆ จากคนเลี้ยงแพะอื่นๆ ก็คือเขาเป็นคนช่างสังเกต



วันหนึ่งเขาพาฝูงแพะของเขาไปหากินแถบบริเวณเนินเขาแห่งหนึ่ง เวลาผ่านไปได้ไม่นานเขาเริ่มสังเกตเห็นความผิดปกติของฝูงแพะของเขา มันดูคล้ายกับว่าฝูงแพะของเขาจะกระปรีกระเปร่าขึ้นกว่าปกติ เขาจึงเริ่มสังเกตว่าฝูงแพะของเขาไปกินอะไรเข้าไป นอกเหนือจากใบหญ้าและใบไม้ตามพุ่มไม้ต่างๆ และเขาก็ได้พบต้นผลไม้ชนิดหนึ่งมีลูกสีแดงสดซึ่งเขาไม่เคยเห็นมาก่อนกำลังถูกฝูงแพะของเขาเล็มแทะกินอย่างเอร็ดอร่อย แม้จะไม่ใช่คนที่มีความรู้ แต่การกระทำของเขาก็ไม่ได้ด้อยไปกว่าคนที่มีความรู้

เพื่อพิสูจน์ว่าการสังเกตของเขาถูกต้อง เขาจึงพาฝูงแพะของเขาไปหากินในที่เดิมอีกหลายครั้งจนแน่ใจว่า ข้อสังเกตของเขาไม่ผิดพลาด และเริ่มแน่ใจว่าเจ้าผลไม้ลูกสีแดงสดนี้ เป็นต้นเหตุให้ฝูงแพะของเขามีอาการกระปรีกระเปร่าเพื่อให้แน่ใจยิ่งขึ้นเขาจึงเก็บผลไม้ชนิดนี้ติดตัวกลับบ้านเพื่อไปลองชิมดู **เจ้าหนุ่มคาลดีคนเลี้ยงแพะ ชาวเอริโอเปีย** กลายเป็นหนุ่มคนแรกที่ได้ลิ้มรสผลไม้จากสวรรค์ ซึ่งภายหลังผลไม้นี้ก็เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลกในชื่อของ กาแฟ

จากการเป็นคนช่างสังเกตของคาลดี ชาวโลกก็เลยได้ผลพลอยได้ตามไปด้วย คนแรกที่ได้รับผลพลอยได้ก็คือพระหรือนักบวชที่อยู่ในหมู่บ้าน เจ้าหนุ่มคาลดีไม่ได้เก็บความรู้ที่เขาสังเกตเห็นไว้กับตัวคนเดียว แต่ได้นำไปบอกเล่าให้พระหรือนักบวชในหมู่บ้านทราบ และด้วยความโชคดีของชาวโลกอีกนั่นแหละที่บังเอิญพระรูปนี้เป็นพระที่มีความรู้ทางสมุนไพรและสนใจทางด้านนี้ ท่านจึงขอให้คาลดีเก็บเจ้าผลไม้ลูกสีแดงนี้มาให้

เมื่อพระได้ผลไม้ลูกสีแดงมาแล้วท่านก็จัดการนำมาตากแดดให้แห้งและบดเช่นเดียวกับการตากเก็บสมุนไพรทั่วไป และจากนั้นก็นำไปลองต้มดื่มดูเหมือนกับการต้มต้มน้ำสมุนไพร เมื่อได้ดื่มแล้วก็สังเกตปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นกับร่างกายตนดู ผลของการสังเกตก็สอดคล้องกับสิ่งที่คาลดีได้พบกับตัวเองและ

กับฝูงแพะของเขา นั่นคือเมื่อได้ต้มน้ำสมุนไพรที่ต้มจากผลไม้สุกสีแดงตากแห้ง การร่งเหงาหาวนอนเวลาสวดมนต์ตอนเย็นก็หายไปตั้งปลิดทิ้ง และมีความกระปรี้กระเปร่าเข้ามาแทนที่ การสวดมนต์สรรเสริญพระเจ้าในตอนเย็นก็กลับมีชีวิตชีวาขึ้นมา และนี่คือ กาแฟต้มกาแรกของโลก ซึ่งได้มาจากการนำผลไม้สุกสีแดงซึ่งมีชื่อเรียกกันในเวลาต่อมาว่ากาแฟ ตากแห้งบดและนำมาต้ม และจากวัดสุ่มบ้าน กาแฟก็ได้ขยายออกไปยังบริเวณใกล้เคียงในที่สุดก็เป็นที่รู้จักของคนทุกมุมโลกในเวลาต่อมา

แต่กว่าที่กาแฟจะแพร่หลายไปทั่วโลกก็ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 10 ศตวรรษ สาเหตุที่ใช้เวลานานก็เพราะว่ากาแฟนั้นไม่ว่าจะเป็นการดื่มหรือการแพร่พันธุ์หรือการขยายเมล็ดพันธุ์ล้วนอยู่ในมือของชาวอาหรับเท่านั้น ชาวอาหรับหวงแหนเมล็ดกาแฟมากกว่าหวงไขในหินเสียอีก การเพาะพันธุ์ถือเป็นความลับสุดยอด เมล็ดกาแฟทุกเมล็ดที่จะถูกขายให้พ่อค้า จะต้องผ่านการต้มให้สุกเสียก่อนเพื่อป้องกันการนำไปขยายพันธุ์ แต่พระเจ้ามิได้ปรารถนาให้ผลไม้ที่มีชื่อว่า “กาแฟ” อยู่ในความครอบครองของชาวอาหรับแต่เพียงชาติเดียว หากประสงค์เผื่อแผ่จะให้กับชาวโลกทุกคน

ในที่สุดชาวอาหรับหรือแขกผิวขาวก็ถูกแขกผิวดำชาวอินเดีย ลักลอบนำของต้องห้ามออกไปจนได้

ของต้องห้ามถูกลักลอบนำออกนอกประเทศ

นายบาบา บุตาน ผู้มีถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่ที่เมืองไมซู ทางภาคกลางของประเทศอินเดีย ได้เดินทางไปแสวงบุญที่กรุงเมกกะ ก่อนเดินทางกลับจากแสวงบุญ นายบาบา บุตานก็ได้ไปแสวงหาเมล็ดกาแฟสุกที่ยังไม่ได้ผ่านการต้ม โชคเข้าข้างนายบาบา บุตาน และถือเป็นโชคของชาวโลกด้วย เขาได้เมล็ดกาแฟที่ยังไม่ได้ผ่านการต้มหรือเมล็ดกาแฟดิบมาได้ 6-7 เมล็ด เขาแอบ



ชุกไว้ที่ผ้าคาดเอว เมื่อกลับมาถึงไมซุบ้านของเขา ก็นำมาเพาะและปลูกไว้ที่หลังบ้าน เมื่อต้นกาแฟที่เพาะโตขึ้น ความที่เป็นคนมีน้ำใจดี ใจกว้าง เขาก็แบ่งต้นกล้าที่เพาะได้ให้กับพ่อค้าชาวดัตช์ไปต้นหนึ่ง (ตำนานไม่ได้บอกว่าให้ฟรีหรือขายให้) พ่อค้าชาวดัตช์เมื่อได้ต้นกาแฟจากนายบาบา บุตาน ก็นำไปทดลองปลูกที่เกาะชวา และประสบความสำเร็จอย่างงดงาม กาแฟต้นนี้ก็ได้กลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของกาแฟอินโดนีเซีย

ส่วนพ่อค้าชาวดัตช์เมื่อจะเดินทางกลับประเทศของตน ก็ได้นำต้นกล้ากาแฟที่เพาะได้ใหม่มาติดตัวกลับไปด้วย และได้นำไปปลูกที่สวนพฤกษชาติในกรุงอัมสเตอร์ดัม ผลก็คือต้นกล้าต้นนี้ก็กลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของกาแฟในยุโรป และขยายต่อไปยังอเมริกาใต้ ส่วนต้นกล้าของนายบาบา บุตานกลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของกาแฟในอินเดีย

ที่เล่ามาข้างต้นเป็นตำนานเล่าขานกันมาจากปากต่อปากหาหลักฐานยืนยันค่อนข้างยาก คราวนี้เราลองมาดูประวัติของกาแฟจากหลักฐานที่มีการบันทึกดูบ้าง

หลักฐานชิ้นแรกที่มีการบันทึกเรื่องราวของกาแฟนั้นเริ่มปรากฏให้เห็นเป็นรูปเป็นร่างขึ้นมาในต้นศตวรรษที่ 9 ซึ่งมีการบันทึกโดยนายแพทย์ชาวเปอร์เซียชื่อ ซากาเรียอัลราซี ทำให้เราทราบว่ากาแฟนั้นมีจุดเริ่มต้นจากบริเวณที่ราบสูงของเอธิโอเปีย จากนั้นก็เริ่มแผ่ขยายไปยังประเทศเยเมน และในปี ค.ศ.1587 มาลาเย จาซีรี ได้รวบรวมหลักฐานเกี่ยวกับกาแฟและมีการบันทึกไว้ว่า กาแฟนั้นเป็นเครื่องดื่มของพระที่อาศัยอยู่ในอารามซูฟีในประเทศเยเมน ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของอาราเบีย และการคั่วและต้มกาแฟก็ได้เกิดขึ้นที่อารามแห่งนี้และได้กลายเป็นต้นแบบของการคั่วและชงกาแฟอย่างที่เราชงดื่มกันในปัจจุบัน สาเหตุที่เครื่องดื่มชนิดนี้เป็นที่นิยมในหมู่พระก็เพราะมีสรรพคุณในการขจัดความง่วงและเพิ่มความกระปรี้กระเปร่าให้กับเหล่าพระในเวลา

สวตมนต์ และมีชื่อเรียกกันในหมู่พระว่าผลไม้หมักจากถั่ว (wine of the bean) ซึ่งมีชื่อในภาษาอาหรับว่า คาวาห์ (Qahwa) หรือภาษาเตอร์กียี่ที่มีสำเนียงใกล้เคียงกันว่า คาเวห์ (kahve) สันนิษฐานว่า ชื่อนี้น่าจะได้อาจมาจากเมืองคัฟฟา (Kaffa) ในเอธิโอเปียซึ่งเป็นจุดค้นพบผลไม้ชนิดนี้และเชื่อกันว่าเดิมผลไม้พุ่มชนิดนี้มีชื่อเรียกกันในภาษาพื้นเมืองว่า บัน หรือ บันนา (Bunn หรือ Bunna หรือ Bunnu) ส่วนชื่อกาแฟหรือ Coffee นั้นเริ่มปรากฏในภาษาอังกฤษในปี ค.ศ.1598 โดยชื่อนี้ได้นำมาจากภาษาดัตช์จากคำว่า โคฟี (koffie) ซึ่งนำมาจากภาษาเตอร์กียี่ว่า คาเวห์ (kahve)



เอธิโอเปียถิ่นกำเนิดของต้นกาแฟ







กาแฟฟรีเบอรี่

กาแฟอาราบิก้า

กาแฟโรบัสต้า

สายพันธุ์

กาแฟ

“

สิ่งสำคัญที่นักดื่มกาแฟทั้งหลายควรทราบ
และควรจดจำไว้ก็คือ กาแฟที่เราดื่มนั้นเป็นกาแฟสาย
พันธุ์อะไร แหล่งที่ปลูกอยู่ที่ไหน ปลูกในประเทศหรือนำ
เข้ามาจากต่างประเทศ และจากนั้นก็ต้องจดจำรสชาติ
ของกาแฟแต่ละสายพันธุ์ ที่กล่าวมานี้เป็นเพียงความรู้
เบื้องต้น ที่เราในฐานะนักดื่มหรือชอบดื่มกาแฟควร
ต้องทราบ

”

ก่อนที่จะพูดถึงสายพันธุ์กาแฟเราควรจะทราบแหล่งปลูกกาแฟเสียก่อน
ปัจจุบันมีประเทศต่างๆมากกว่า 50 ประเทศที่ปลูกกาแฟ บริเวณที่เหมาะสม
สำหรับปลูกกาแฟคือบริเวณพื้นที่ระหว่างเส้นทรอปิคออฟแคนเซอร์ (Tropic
of Cancer) บริเวณเส้นรุ้งที่ 23.5 องศาเหนือเส้นศูนย์สูตร กับทรอปิค
ออฟเคปรีคอร์น (Tropic of Capricorn) คือบริเวณเส้นรุ้งที่ 23.5 องศาใต้
เส้นศูนย์สูตร พื้นที่เพาะปลูกจะต้องมีแสงแดดพอสมควรและมีเงาร่ม มีฝน
ค่อนข้างชุก อุณหภูมิที่เหมาะสมคือประมาณ 59 องศาฟาเรนไฮต์ถึง 75 องศา
ฟาเรนไฮต์และมีความสูง ความสูงจะเป็นตัวกำหนดสายพันธุ์ของกาแฟที่จะ
ปลูก ด้วยเหตุนี้กาแฟจึงแยกออกเป็นสายพันธุ์ใหญ่ๆได้สองสายพันธุ์คือ

1. พันธุ์อาราบิก้า (Arabica)

เป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกในพื้นที่ที่มีความสูงตั้งแต่ 2,500 ฟุตขึ้นไป

2. พันธุ์โรบัสต้า (Robusta)

เป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกในพื้นที่ราบหรือในพื้นที่ที่มีความสูงต่ำกว่า 1,500 ฟุต

ส่วนสายพันธุ์อื่นๆนั้น ก็ล้วนผสมมาจากสองสายพันธุ์นี้ทั้งนั้น เช่น พันธุ์บูร์บอน (Bourbon) คาทูร์รา (Caturra) ซึ่งปลูกในบราซิลและโคลัมเบีย เป็นต้น ดังนั้นเวลาสนทนากันเกี่ยวกับเรื่องกาแฟและถามถึงกาแฟที่จะส่งมาดื่มมักจะถามกันง่ายๆว่า “กาแฟที่ขิงเป็นกาแฟอะไรครับ” คำตอบที่ควรจะได้รับก็คือ “อาราบิก้า” หรือไม่ก็ “โรบัสต้า” ส่วนคำตอบที่แะไปกว่านี้ก็คือ “กาแฟสำเร็จรูปค่ะ” แต่ไม่ว่าจะเป็นกาแฟขวด กาแฟกระป๋อง กาแฟซอง หรือกาแฟสด ล้วนมาจากกาแฟอาราบิก้าหรือไม่ก็กาแฟโรบัสต้าเท่านั้น ดังนั้นเรามาเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟสองสายพันธุ์นี้กันเถิด

อาราบีกา (Arabica)

1. กาแฟอาราบีกาเป็นกาแฟที่มีการปลูกกันมากที่สุดในโลก คาดกันมากกว่า 70% ของกาแฟที่เพาะปลูกเป็นกาแฟพันธุ์นี้
2. กาแฟอาราบีกาจะต้องปลูกบนที่ราบสูงที่มีความสูงตั้งแต่ 2,500 ฟุตหรือประมาณ 750 เมตร จากระดับน้ำทะเลขึ้นไป ยิ่งสูงผลผลิตที่ได้ก็จะยิ่งดี และมีคุณภาพสูง
3. แร่ธาตุในดินที่ปลูกจะต้องอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะดินที่เกิดจากการระเบิดของภูเขาไฟจะเป็นดินที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการปลูกกาแฟพันธุ์อาราบีกา
4. อุณหภูมิในบริเวณที่เพาะปลูกจะต้องมีความสม่ำเสมอคืออยู่ระหว่าง 15–22 องศาเซลเซียส อาราบีกาเป็นพันธุ์กาแฟที่ต้องได้รับการดูแลเอาใจใส่ในการเพาะปลูก เพราะมีความต้านทานโรคต่ำ โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากเชื้อราตามใบ การเปลี่ยนแปลงของอากาศ เช่น หมอก ลูกเห็บและความแห้งแล้ง จะมีผลกระทบอย่างมากช่วงที่ต้นกาแฟกำลังออกดอก
5. ผลผลิตของกาแฟพันธุ์อาราบีกาจะตกอยู่ประมาณ 1-1.5 กก. ต่อต้นต่อปี เมื่อตากแห้งแล้ว
6. ปริมาณคาเฟอีนในกาแฟพันธุ์อาราบีกาจะมีประมาณเพียงแค่น้อยกว่า 1-1.5 % ของปริมาณน้ำหนักของเมล็ดกาแฟ
7. กาแฟพันธุ์อาราบีกา มีราคาสูงกว่ากาแฟพันธุ์โรบัสต้า
8. กาแฟพันธุ์อาราบีกา จะมีรสชาติหอม นุ่ม หวาน และกลิ่นที่หอมกว่ากาแฟพันธุ์โรบัสต้า แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับวิธีการคั่ว
9. กาแฟพันธุ์อาราบีกาจะออกดอกหลังฤดูฝน และใช้เวลา 6–9 เดือนกว่าจะเก็บผลสุกได้

โรบัสต้า (Robusta)

1. กาแฟพันธุ์โรบัสต้าเป็นกาแฟที่นิยมปลูกกันในที่ราบ หรือในบริเวณที่มีความสูงไม่มากนักจากระดับน้ำทะเล หรือในพื้นที่ที่ไม่สามารถปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าได้
2. พื้นที่เพาะปลูกก็ไม่จำเป็นต้องอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุอาหารเหมือนกับกาแฟพันธุ์อาราบิก้า
3. กาแฟโรบัสต้าเป็นพันธุ์ที่มีความต้านทานโรคสูงจึงไม่ค่อยต้องได้รับการเอาใจใส่เหมือนกับกาแฟพันธุ์อาราบิก้า
4. ให้ผลผลิตต่อต้นต่อปีสูงกว่าพันธุ์อาราบิก้า คือจะให้ผลผลิตประมาณ 1.5-2 กก. ต่อต้นต่อปีเมื่อตากแห้งแล้ว
5. ผลผลิตมีราคาถูกกว่าผลผลิตของกาแฟอาราบิก้า และเพราะเหตุนี้เองบริษัทผู้ผลิตกาแฟสำเร็จรูปจึงนิยมเอากาแฟโรบัสต้าไปผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูป หรือนำไปผสมกับกาแฟอาราบิก้าเพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นขึ้น
6. ปริมาณคาเฟอีนในเมล็ดกาแฟโรบัสต้า มีสูงกว่าคาเฟอีนในเมล็ดกาแฟอาราบิก้า คือเมล็ดกาแฟโรบัสต้าจะมีคาเฟอีนประมาณ 2% ของปริมาณน้ำหนักของเมล็ดกาแฟ
7. กาแฟพันธุ์โรบัสต้าจะออกดอกเกือบตลอดปีและใช้เวลาประมาณ 8-11 เดือนกว่าจะเก็บผลสุกได้

ถึงแม้ว่ากาแฟโรบัสต้าจะเป็นกาแฟเกรดต่ำแต่ก็ไม่ได้หมายความว่าไม่มีกาแฟโรบัสต้าเกรดดี มีครับ เขาเรียกว่า “พรีเมียมเกรด” เช่น กาแฟจากเคนยา เป็นต้น

ส่วนสายพันธุ์อื่นๆเช่น ไลเบอริก้า (Liberica), เอ็กเซลซ่า (Exelsa), แคทีมัวร์ (Catimor), เค็นท์ (Kent) ล้วนเป็นพันธุ์ผสมจากต้นสายพันธุ์คือ อาราบีก้าและโรบัสต้า

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ทำให้การเพาะปลูกกาแฟเป็นไปได้รวดเร็วขึ้น จากการขยายพันธุ์โดยใช้วิธีการเพาะเนื้อเยื่อ ซึ่งทำให้ได้ต้นกาแฟที่แข็งแรง มีความต้านทานโรคสูง และให้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ

คาเฟอีนในกาแฟหรือ
ผมไม่กลัวหรอก
แต่ที่กลัวคือกลัวไม่มีคาเฟอีน