

กาแฟ ดอยสวนยาหลวงน่าน



อัตลักษณ์แห่งภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่จังหวัดน่านได้อย่างชัดเจน โดยได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2567 ภายใต้ทะเบียนเลขที่ สข 68100250 การได้รับการขึ้นทะเบียน GI นี้ ถือเป็น การรับรองคุณภาพ ชื่อเสียง และเอกลักษณ์เฉพาะตัวของกาแฟที่มีความเชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์อย่างแท้จริง



ลักษณะเด่นของกาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน

กาแฟสายพันธุ์อาราบิกา (Arabica) ที่ปลูกในพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน ผ่านกระบวนการผลิตและแปรรูปที่พิถีพิถัน ทั้งในรูปแบบกาแฟสาร กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด

ลักษณะเด่นของกาแฟ

- มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว คล้ายช็อกโกแลต ถั่ว และผลไม้
- รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม มีความซับซ้อนของรสชาติ
- มีโชนสมุนไพรเล็กน้อย ให้ความรู้สึกเผ็ดซ่า
- ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากกาแฟแหล่งอื่น



ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อคุณภาพ



พื้นที่เพาะปลูกกาแฟดอยสวนยาหลวงตั้งอยู่บนพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,000 – 1,500 เมตร มีสภาพภูมิอากาศเย็นตลอดทั้งปี



ดินมีความอุดมสมบูรณ์ และมีความลาดชันเหมาะสมต่อการปลูกกาแฟแบบขั้นบันได ปัจจัยเหล่านี้มีผลโดยตรงต่อการสะสมสารสำคัญในเมล็ดกาแฟ ส่งผลให้เกิดกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น



การปลูกในพื้นที่ภูเขาช่วยให้อากาศกาแฟได้รับแสงแดดและความชื้นในระดับที่เหมาะสม ทำให้เมล็ดกาแฟเจริญเติบโตอย่างช้า ๆ ส่งผลให้คุณภาพเมล็ดมีความหนาแน่นสูง และให้รสชาติที่ดีเมื่อผ่านการคั่ว



จากไร่สู่แก้ว..ทุกขั้นตอน พิถีพิถัน เพื่อคุณภาพที่ดีที่สุด

<p>การคัดเลือกพันธุ์</p> <p>คัดเลือกสายพันธุ์อาราบิกาที่มีความสมบูรณ์ ให้ผลผลิตดี และเหมาะสมกับพื้นที่ จากนั้นจึงเข้าสู่กระบวนการเพาะกล้า โดยดูแลอย่างใกล้ชิด ก่อนย้ายลงแปลงปลูก</p>	<p>การปลูก</p> <p>เกษตรกรนิยมปลูกกาแฟในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน โดยใช้ระบบปลูกแบบขั้นบันไดตามไหล่เขา เพื่อป้องกันการชะล้างหน้าดิน และรักษาความชุ่มชื้น</p>	<p>การเก็บเกี่ยว</p> <p>การเก็บเกี่ยว จะคัดเลือกเฉพาะผลเชอร์รี่ที่สุกเต็มที่ เพื่อให้ได้คุณภาพเมล็ดที่ดีที่สุด</p>	<p>การแปรรูป</p> <p>นำไปผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การหมัก การตาก ในระยะเวลาที่เหมาะสม เพื่อคงคุณภาพ และสร้างเอกลักษณ์ด้านกลิ่นและรสชาติ</p>	<p>การคั่ว</p> <p>คัดสรรและควบคุมการคั่วอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้กลิ่นหอม รสชาติเข้มข้น และเอกลักษณ์เฉพาะตัว</p>
---	---	---	---	--

ที่ผ่านมาระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ส่งเสริมการปลูกกาแฟในพื้นที่สวนยาหลวง ผ่านโครงการระบบเกษตรแบบแปลงใหญ่ (กาแฟ) บ้านสันเจริญ และได้รับการส่งเสริมการผลิตสินค้าภายใต้โครงการสินค้าเกษตรและบริการมูลค่าสูง 1 ท้องถิ่น 1 สินค้าเกษตรมูลค่าสูง ปี 2568 และโครงการสินค้าเกษตรมูลค่าสูง ปี 2569 จึงนับได้ว่า สินค้ากาแฟสวนยาหลวงของจังหวัดน่าน เป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์ สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้อย่างมั่นคง

ดอยสวนยาหลวง

บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน



หอมเข้ม เต็มรสชาติ จากยอดดอยดั่งกาแฟ GI

- ✓ ลาเปียน ✓ น่านคอฟฟี่
- ✓ หลี่ค้อฟฟี่ ✓ Horizon Harvest
- ✓ กุลันคอฟฟี่ ✓ สันติคอฟฟี่
- ✓ อีสานหวิจชุมชนกลุ่มแปรรูปกาแฟสวนยาหลวง



ที่มา: กรมทรัพย์สินทางปัญญา
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน