

台灣特色紅茶品茗

農委會茶業改良場表示，一般人認為紅茶是西方人飲用的茶品，其茶葉型態多為切斷之碎型，少有全葉型之紅茶，因此，紅茶西式泡法之茶器多以搭配碎型紅茶為主。有鑑於國人獨鍾全葉茶的飲茶習慣，該場特別針對國人泡茶習慣，發展出能凸顯台灣紅茶獨有特色之中式泡法。在諸多特色紅茶中，又以台茶 18 號—「紅玉」，最能泡出獨有之台灣香與金黃明亮的茶湯水色。

農委會茶改場說，台灣紅茶早期即以優良品質馳名中外。近年來，該場陸續育成許多台灣特有紅茶品種，如台茶 1 號、7 號、8 號及 18 號—「紅玉」等，皆適合中西式之沖泡法。其中，台茶 18 號—「紅玉」香氣尤為獨特，以中式茶壺沖泡，可將肉桂及薄荷之天然風味完全釋放，展現其特有之「台灣香」。

茶改場說明，紅茶屬全發酵茶類，製程與茶葉香氣滋味迥異於部分發酵茶類，若以傳統中式茶藝壺沖泡，則無法表現台灣紅茶之特色。因此，該場特配合紅茶之特性，研擬搭配台灣特色紅茶之中式泡法，供消費者沖泡參考。

茶改場建議，中式沖泡紅茶，以條型全葉紅茶為宜。茶具以瓷器或玻璃製為佳，包含茶壺、茶杯、茶船、茶盅、茶巾及煮水器等，泡法如下：


一. 先將茶壺與茶杯以熱水溫熱。



台茶 18 號茶芽

二. 將茶葉至入茶壺，茶葉量約壺的 1/4 - 1/5。

三. 注入開水，水溫約 90 - 95°C，第一泡約 30 - 40 秒即倒入茶盅，以維持茶湯濃淡均勻。

四. 往後每次浸泡時間約順延 15 - 20 秒，即可倒出飲用。約可沖泡 3- 4 回。 

紅茶茶園風光