

台灣優質新茶

一日月潭美人茶·蜜香紅茶

台灣主要栽種小葉種茶樹，在春、秋及冬季採摘製造包種茶或烏龍茶；夏季若製成包種茶滋味苦澀，香氣不揚，茶農大致上不採收，留養枝條培養樹勢；但相對地，紅茶則以夏秋季茶菁原料製成之品質最佳。各茶區若能充分利用夏季經小綠葉蟬吸食之茶菁原料研製新茶類，例如日月潭美人茶或蜜香紅茶等，均可有效提升茶葉附加價值。

茶業改良場表示，經小綠葉蟬吸食後，茶樹葉片捲曲萎縮黃化，嚴重時葉片甚至會脫落，此時茶菁會透過異常的代謝途徑產生特殊的化學物質，這種成分在製茶的過程中可以轉化成蜜香（或稱蜒仔氣）。例如魚埔茶區以大葉種台茶 18 號（紅玉）茶菁原料製成者稱為「日月潭美人茶」；小葉種之台茶 12 號、青心大有或青心烏龍製成者稱為「蜜香紅茶」。蜜香

紅茶或美人茶製造流程：手採經小綠葉蟬吸食之茶菁薄攤 → 經 16 - 22 小時萎凋 → 2 小時揉捻（重複解塊）→ 加濕或濕布覆蓋發酵 2 小時 → 乾燥 → 全發酵之條型蜜香紅茶或美人茶。製成之兩種茶葉之外觀色澤烏黑油潤泛紫光，條索緊結勻齊；湯色豔紅、澄清明亮泛油光；香氣具有清純濃郁的蜜味；滋味醇和甘潤鮮爽；葉底鮮活且紅勻明亮。兩種茶類也極適合茶與水以 1：50 比例進行冷熱沖泡，尤其是冷泡時更能顯現出它帶有獨特濃郁的蜂蜜花香，香氣濃郁甜柔近似東方美人，卻又洋溢著紅茶特有的溫潤口感，著實非常迷人！

台灣在加入 WTO 後，茶葉可自由進口貿易與販售，為減少進口茶的衝擊，需研製適合本土口味新茶類，日月潭美人茶與蜜香紅茶產製不只是一種新選擇。在台灣主要種植台茶 12 號等新品種專業茶區如嘉義太興太平茶區、南投竹山之山坪頂與照鏡山茶區及名間茶區，夏季茶農朋友在栽培管理上應減少用藥，再提升茶葉製造技術層次與門檻，產製發酵度足夠的包種茶，也可利用夏季受小綠葉蟬吸食茶菁原料產製符合安全又衛生之蜜香紅茶，相信在台茶受進口茶影響日愈嚴重的今天，可與外來茶明顯進行區隔，開創另一片藍海。

茶業改良場魚池分場：
049 - 285 - 5160