

甘甜滑潤 · 不帶苦澀

—冬片茶暖冬上市

一般來說，春茶是在清明節前後採收，冬茶多數在冬至前就已採收完畢，高山茶區因溫度較低會更早些採收。冬茶採收完後，因受低溫和寒流影響，很少有芽葉可採收，如果有茶芽可採摘也屬珍貴而稀少。

每到冬天氣溫即逐漸下降，植物也慢慢進入休眠過冬階段，但近年來全球暖化日益嚴重，暖和的冬天，讓不少植物誤以為「春天來了」，偶有茶芽冒出生長，這時經茶農採摘加工揉製後的茶葉就稱為「冬片仔」或「冬片茶」。

冬片仔茶的芽葉生育不如其他季節，且一般萌芽2到3葉即停止不再生長，因此芽葉較小，但由於早晚氣候冷涼，日夜溫差大，平均日照弱且短，芽葉所累積的氨基酸及碳水化合物等物質含量提高，相對較不苦澀。冬片茶在台灣優異的制茶及烘焙技術下，茶葉外觀呈球型緊結整齊，色澤翠綠鮮活，水色蜜綠顯黃，茶湯明亮，清香優雅，散發獨特花香，滋味甘甜滑潤，不帶苦澀，雖然產量少，但品質相當優良。

冬片茶分不同品種，南投民間鄉以四季春和翠玉為

主，南投竹山鄉以金萱為主，台東鹿野則出產青心烏龍和大葉烏龍。茶業改良場場長林木連表示，由於花東茶區日照強、日夜溫差大，占著地理氣候優勢，當北部及高山茶區茶芽在冬天休眠時，花東茶區茶芽仍可陸續生長採收，可說是全台最晚產製冬片茶及最早生產春茶的茶區，因此這些「冬片茶」與「早春茶」都相當珍貴，

以台東鹿野冬片茶為例，每斤售價可達1,600元，是台灣最值得推廣的特色茶之一。

冬片茶茶芽、成茶外觀及湯色



南投縣名間鄉冬片茶比賽分級包裝

