

凍頂貴妃茶簡介

文圖/魚池分場邱垂豐 林金池
凍頂工作站 郭寬福

南投縣鹿谷鄉產製之「凍頂烏龍茶」，歷經百多年的經營發展，已成為台灣家喻戶曉、遠近馳名的特色茶。三年前（民國八十九年）凍頂「貴妃茶」茶葉產銷班由鄉內十多位理念相同之專業年輕茶農所組成，且累積多年產製銷及茶葉評審之豐富經驗。

貴妃茶源於 921 大地震後，茶農忙於重建家園，疏於茶園管理，導致茶菁遭受茶小綠葉蟬（浮塵子）之吸食。產銷班班員將茶菁採摘後以老凍頂方式製造重發酵茶，結果研製出的茶葉外觀白毫顯露，茶湯橙黃亮麗透明，飲後滋味醇厚富活性，具有濃郁蜜味或荔枝香，葉底綠葉紅鑲邊，有如貴妃般雍容華貴，其韻味及口感均有別於一般凍頂烏龍茶，因此命名為“凍頂貴妃茶”。

貴妃茶與一般半球或球型包種茶（俗稱烏龍茶）最大之區別，除茶菁原料外，在製茶過程中之日光萎凋、室內靜置攪拌及發酵程度亦相對提高很多。因此，滋味之濃稠感與傳統凍頂烏龍茶相類似，但多了一份蜜香，在品茗時更能顯現出口齒留香之特色。

凍頂貴妃茶除適合熱飲品茗外，亦能冷水沖泡，此種顛覆傳統的沖泡方式俗稱冷泡法，即將 3 公克立體原片袋茶沖泡 600cc 冷開水（或市售小瓶礦泉水），經 4

6 小時後，即可享用自然蜜香的貴妃好茶；或直接放入冰箱冷藏，約 8 小時後，亦能享用清涼解渴的凍頂貴妃茶，在炎炎的夏天，提供消費大眾另類的品茗方式。經過嚴密評審分級，符合凍頂貴妃茶品質特徵之茶葉，由於產量相當少，是一種少量、精緻的茶葉，因非常珍貴也有其特色，更可提供消費者多元化的選擇，值得推薦供大眾品茗。