

老品種新創新—小葉種紅茶

文圖/ 邱垂豐、林金池、黃正宗、陳國任

台灣茶葉產製技術在茶業改良場等相關單位不斷研究改良後，具有產製不同茶類之技術，如從不發酵之綠茶到部份發酵之包種茶、烏龍茶及全發酵紅茶等，其中在部份發酵茶的專業產製技術領域已享譽中外，且獨樹一格，各地區產製的特色茶除了具有特殊的花香之外，滋味甘醇更是深獲消費大眾的好評，其保健功效亦受到各界青睞，無形中也帶動台灣茶產業新發展。

青心烏龍、青心大有、大葉烏龍及硬枝紅心為日據時代四大名種。台灣目前主要栽種的小葉種茶樹亦包含這些老品種(青心烏龍、青心大有、大葉烏龍、青心柑仔、台茶12、13號及四季春等品種)，一般在春、秋及冬季以採摘製造綠茶、包種茶或烏龍茶為主；因夏季日照強，茶菁所含兒茶素含量較高，若製成綠茶、包種茶或烏龍茶，其滋味苦澀，香氣不揚，一般茶農大致上不採收，留養枝條培養樹勢或做為飲料茶原料；但相對地，紅茶則以夏秋季茶菁原料製成之品質最佳，若能利用製茶新技術將夏季小葉種茶菁原料研製高香紅茶，可有效提昇茶葉新口味及附加價值。

這些老品種之夏季小葉種茶菁採摘後，經適度萎凋、揉捻、解塊與發酵等製程，所製成紅茶之外觀條索緊結油潤，茶湯水色趨向紅艷明亮，香氣轉甜香或濃郁花香，滋味鮮爽、甘醇濃稠，葉底柔軟紅勻明亮。因此，利用小葉種製成工夫紅茶具有特殊新風味，有利於茶葉多樣化發展。

藉由老品種研製創新開發新技術--小葉種工夫紅茶，使國人飲用茶類更多樣化，除可解決小葉種夏季茶菁問題，朝飲用多元化發展外，並可建立地方特色茶類，提高競爭力與茶農收益，讓台灣茶業永續發展。



四季春



青心烏龍



台茶12號

ISSN 1729-2824 00020



9 771729 128208

GPN : 2008100103
定價 : NT \$ 20 元