



水

果

茶

酒

文圖 / 製茶課 張如華

我國加入世界貿易組織(WTO)後，農產貿易更為自由化，國內外茶葉市場競爭更加激烈，對茶葉品質及多樣化口味之選擇亦日趨嚴格。「菸酒管理法」實施後，開放民間製酒，農民將可自行生產酒，此對調節農產品供需及提高附加價值極有幫助。茶葉中含有豐富的營養、保健、機能性成份，本身又具有特殊幽雅且清香怡人的香氣以及甘醇的滋味。茶與酒在人類生活文化中向來均佔有其一席之地，不僅使人類的生活更顯得多采多姿，也潤滑了人際溝通，為社交場合上必備飲品。茶屬溫和性飲料，酒是刺激性飲料，茶與酒具有不同的屬性，但是將茶之清爽甘醇綴以酒之刺激辛辣，卻可調製成風味與口感獨特的茶酒。

酒精可將茶葉中的化學成分充分提取出來，同時也將特色茶中的香氣與滋味成分馥郁在酒中，如此調製出來的茶

酒，將茶香襯托得更為芳醇。台灣盛產豐富水果資源，水果酒也頗受一般大眾喜愛，倘能配合特色茶與不同水果製造水果茶酒，不但對調節農產品供需及提高茶葉附加價值，增加茶葉多元化利用有幫助，還可以提供消費者日常保健強身的最佳飲品，並輔導茶農開闢觀光茶園之另一賣點，及給予食品業者商品化之參考。

利用台灣豐富水果資源，配合不同種類的茶葉來製作不同口味的水果茶酒，不論利用浸泡法或醱酵法來釀製，添加不同種類的茶葉，可得到不同色、香、味的茶酒。製作水果茶酒以浸泡法泡製，比醱酵法釀製較為簡單方便且不易被污染敗壞，利用不同的基酒將水果與茶葉一起浸泡，經過一段時日後再過濾，即可得到風味獨特的水果茶酒。由於國人普遍喜歡較具甜味的酒精性飲料，因此在製酒後期宜另外添加甜味料

適當調整糖度，可減少茶葉苦澀味、增加口感以及消費者喜愛度。

本場利用季節性水果，配合不同特色茶葉來製作各種不同風味的水果茶酒，結果顯示，選擇不同品種（金萱茶、四季春、青心烏龍茶等）或不同茶類（綠茶、烏龍茶、佳葉龍茶、紅茶、椶風茶等）適量的搭配季節性水果（黑后葡萄、金香葡萄、黃梅、橄欖、桑椹等），再適當選擇基酒（米酒、米酒頭、伏特加等），搭配得當的組合具有使水果茶酒更為香醇的效果。例如茶紅酒以佳葉龍茶紅酒、紅茶紅酒較受一般

人喜愛。玫瑰紅茶酒以紅茶玫瑰紅酒品質較佳。梅子茶酒以四季春茶梅酒帶茶香與杏仁味最具魅力，桂花茶酒以金萱茶桂花酒，兼具茶香與桂花香品質最佳。柚子茶酒以紅茶柚子酒帶有焦糖香品質較佳。橄欖茶酒以青心烏龍茶橄欖酒具有獨特且濃郁的香氣與滋味品質最佳。桑椹茶酒以紅茶桑椹酒與佳葉龍茶桑椹酒品質較佳。另外楊桃茶酒、楊梅茶酒、荔枝茶酒也各具特色。不同的水果茶酒各帶有獨特的風味與口感有別於一般的水果酒，加上茶葉中含有多種的機能性成分，水果茶酒可謂是最具有個人揮灑空間且可保健養生的酒品，適量飲用益身心。



▲泡製橄欖茶酒



▲茶酒（紅酒、白酒類）



▲桑椹茶酒



▲桂花茶酒