

鐵觀音茶品質之要求在於外觀重實而壯結、色澤紅褐而鮮潤、湯色琥珀而濃艷清澈及滋味醇厚甘鮮，入口回甘喉韻強，葉底肥厚明亮，具綢面光澤。鐵觀音茶具備甘醇獨特之喉韻，除了要求精緻的製茶技術外，烘焙技術是獨到而影響鐵觀音茶品質甚鉅之工序。依表二、三資料顯示，鐵觀音茶屬中發酵重烘焙之茶類，與文山包種茶、高山茶及白毫烏龍茶相比較，鐵觀音茶之滋味甘醇及獨特之喉韻，香氣沈著穩健，均來自烘焙過程，因此其後續的烘焙工作非常重要。一般市售之鐵觀音茶產品常見烘焙不足而呈包種味，或烘焙過度呈現火味之缺點。為避免烘焙缺失，鐵觀音茶之烘焙工序宜分為四個階段進行，以逐步加溫的方式醞釀「鐵觀音茶韻」之形成。第一階段以90°C及100°C各烘焙4小時，以去菁、去雜及去水分為階段性之任務，同時茶葉並非良好熱傳導體，含水量高之茶葉攤放厚度以薄攤為宜，否則易導致悶變而降低茶葉品質。靜置2-3天後使茶葉成分及水分重新分佈後進行第二階段烘焙，以100-110°C為烘焙溫度之範圍，各烘焙4小時，以形成鐵觀音喉韻前驅滋味「熟氣」之產生。再將茶葉靜置2天，讓「熟氣」均勻分佈後進行第三階段烘焙工作，此時以起始溫度110°C烘焙2小時後升溫至115°C及120°C分別烘焙2-3小時，俾以逐漸形成「鐵觀音喉韻」之意境。第四階段乃使「鐵觀音喉韻」品質穩定、滋味濃郁甘醇，火候十足之烘焙過程，以溫度120-130°C烘焙，每隔一小時取樣品評鑑定、視品質之變化作烘焙時間適當的調整，避免火高而澀味之形成。鐵觀音通常狀實緊結，熱量較不易穿透茶葉內層，因此鐵觀音茶忌諱高溫起始及連續長時間之烘焙，避免茶湯暗紅及失去滋味之活性，必須以耐心恆心的態度進行烘焙的工作。

表二、台灣特色茶發酵及烘焙程度之比較

茶 類	發酵程度	烘焙程度
龍井茶	無	無
碧螺春	無	無
文山包種茶	輕	輕
高山茶	中	輕
凍頂烏龍茶	中	中
鐵觀音茶	中	重
白毫烏龍茶	重	無
紅茶	全	無

表三、部分發酵茶烘焙溫度及時間之比較

茶 類	烘焙溫度 (°C)	烘焙時間 (小時)
文山包種茶	70~80	4~6
高山茶	80~100	16~20
凍頂烏龍茶	90~120	20~24
鐵觀音茶	90~130	40~48

茶葉儲藏過程中，由於兒茶素類自動氧化而水色偏黃暗濁、葉綠素裂解作用而色澤灰綠、胺基酸脫氮而滋味淡薄、茶葉吸濕作用導致滋味濁而不清，及茶葉油脂氧化產生油耗味，若依賴烘焙去修飾茶葉品質，其改善空間有限。因此儲藏條件極為嚴苛，應避免氧氣、水分、光線及高溫之接觸，以確保茶葉香味品質。鐵觀音茶屬中發酵重烘焙之茶類，除了講究精緻細膩之製造技術，及獨樹一格之烘焙工夫外，茶葉包裝儲藏條件亦不能等閒視之。



湯色呈琥珀、微澀中帶甘潤味、並有一種純和且濃而火候十足的韻味，這是鐵觀音獨特品質之特徵，如果您嚮往少一份之清香而多一份之火候香、少一份原味而多一份烘焙韻味，湯色少一份蜜黃而多一份琥珀，鐵觀音茶是您最佳之選擇。

鐵觀音茶外觀



鐵觀音茶湯色

