

韻味十足之鐵觀音茶

文/製茶課 陳國任 圖/陳國任、賴正南

(別名製成觀音茶謂法。茶台原有等名發，岸所種在茶品是芽枝種青的份味兩陸品而音其以的硬品、種部風峽大樹；觀爲可樹以樹占品於及海國茶徵鐵足，茶係茶梅樹製氣。特照十料種茶音、茶適香茶中音質依味原品茶觀龍是，的音在觀品指韻的他音鐵烏原)特觀，鐵其是，茶其觀區心。音音獨鐵跡以爲，類音或鐵茶青料觀觀有爲蹤是香茶茶觀，門柵、原鐵具稱的即清音的鐵種石木夷爲紅作品音茶類鐵製供樹北料以品

凋乾菁熟之動凋攪山表的菁澀音與
萎初茶於採原萎輕高依拌生菁觀當
光→；過嫩之的凋之，攪產的鐵適
日捺燥能於酵態萎拌茶重而生合拌
菁→→採乾不過發靜輕攪龍及足衍符攪
茶菁塊標，中，別凋頂萎酵當皆萎
為：炒解摘質程用有萎凍中發不，此
程拌培採品製作，輕之於發不，此
音凋→擇淡鐵素攪包凋示程，味特
製攪布其味音力步茶攪它如發臭，
茶及包，菁觀及拌種中，中或或微
觀萎採選免。酵的山萎顯製味澀質
鐵內布之避味自態文中料。淡粗品
室包料，澀來動之及資作、的
→原採苦力及拌茶一製味味茶

初步形布烘反應醇適而是綜葉葉三燥葉的球將慢此效甘有焙程之茶茶第乾茶在有成並慢如熱香沒烘過造止少；據保所獨揉，上。之芬果藉燥塑制減造根確鍵之，捻籠結火仍如，乾狀及及塑此以關茶裏揉焙緊焙泡驟味。形發度之因，質觀布轉彎分次殊之侷化分高形成乾形品鐵形外」漸成多特生被變水提是形次之葉鐵方在火逐中經此產已學是應段之分味茶是用手文「狀茶，是而間化段，階氣採風響採葉用「形，味但熱空熱階主二香應及影焙茶輕入葉採與。散之、一爲第響，量是布將輕放茶焙香韻及質發第化；影性水將包是並包使行其回塊品蒸；變量則段含，後，，茶，進化有解善分體學厚段階全否乾驟狀球焙復轉而時改水合化攤階的安全

表一、部分發酵茶類萎凋及攪拌程度之比較

茶類	萎凋程度	攪拌程度
文山包種茶	輕	輕
高山茶	輕	中
凍頂烏龍茶	中	中
鐵觀音茶	中	重
白毫烏龍茶	重	重

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

