



茶情雙月刊

第
49
期

發行人：林木運
主編：楊盛勳、賴正南
發行所：行政院農業委員會茶業改良場
地址：326桃園縣楊梅鎮埔心中興路324號
電話：03-4822059 傳真：03-4824790
網址：<http://tea.coa.gov.tw>
印刷：財政部印刷廠 電話：04-24953126

中華民國九十九年六月二十日出版

國內郵資已付

中壢郵局

許可證

中壢字第138號

雜誌



台灣新興特色茶—紅烏龍介紹

文圖 / 台東分場 吳聲舜

一、緣起

台灣茶業發展二百多年的歷史中，先民除了產製烏龍茶、紅茶、綠茶外，歷經辛苦的試驗研究，相繼研發出條型包種、東方美人、半球型包種茶，成為代表台灣本土的特色茶。近年來台茶受到進口台式茶的衝擊，花東茶區晚冬及早春茶的優勢逐漸被取代，茶區面積逐漸減少。2008年茶業改良場台東分場為突破花東茶區困境，積極建立花東茶區之特色，利用茶區生產之茶菁原料研製茶湯水色橙紅、滋味甘醇、適合冷泡之新興本土特色茶，有別台灣以往產製的茶類，特命名為『紅烏龍』。紅烏龍自推出後逐漸受到消費者的注目與喜愛，為此台東縣鹿野地區農會與台東分場合作，舉辦了二屆的福鹿紅烏龍優良茶評鑑，成功的打開「福鹿紅烏龍」的國內外市場。

二、紅烏龍的品質特色

紅烏龍係筆者在茶業改良場台東分場

分場長任內累積多年的製茶經驗，結合烏龍茶與紅茶之特色所創製的新興本土特色茶。製作紅烏龍係採取重萎凋、重攪拌結合部分紅茶製法深度加工而成，所表現出的色香味有別於傳統清香型包種茶，也迥異於「紅水烏龍」製法。今將紅烏龍的品質特色說明如下：

1. 紅烏龍外觀形狀為半球型，色澤暗紅帶有光澤。



紅烏龍外包裝

2. 茶湯水色琥珀橙紅，明亮澄清有如紅茶的茶湯色澤，滋味卻是烏龍茶風味。
3. 紅烏龍屬於發酵程度重、著重烘焙之烏龍茶，可帶有焙火熟香，但不能有重熟味或焦味之產生。紅烏龍長久存放較不易變質，可當陳年茶典藏。
4. 茶質厚重具熟果香，滋味醇厚圓滑、富有活性、耐泡、甘醇，為冷飲茶的上選材料。紅烏龍生津止渴，在泡沫茶飲和茶飲料市場極具發展潛力。

三、紅烏龍的加工特色

1. 茶菁條件不易受到限制，如季節、品種、病蟲害等因子。適合在各季節及有機茶園推展。
2. 『紅烏龍』為結合烏龍茶與紅茶之加工特點與品質特色所新創製出來的特色茶，發酵程度超過槿風茶，可說是目前烏龍茶類中最高的。
3. 紅烏龍異於烏龍茶類最大的特點，是在加工製程中的改變，不必熬夜製茶，具烏龍茶類革命性的改變，製程新的突破。
4. 紅烏龍亦可用條型或碎型方式，生產泡沫茶飲和茶飲料市場的原料茶。

四、紅烏龍的沖泡

傳統上茶葉的沖泡是以熱水為主，而紅烏龍是冷熱沖泡兼宜的特色茶，特別是

以冷泡方式更能凸顯紅烏龍之特色。紅烏龍可說是有紅茶的茶湯水色，兼具烏龍茶的甘醇滋味，以下是紅烏龍沖泡方式：

1. 以熱水沖泡紅烏龍時置茶量要減少，沖泡時間要縮短，可減三分之一置茶量。
2. 冷泡法用 600c.c 之礦泉水投入約 3~5 公克的紅烏龍，先搖晃再置於常溫（使用 3 公克）或冰箱冷藏（使用 5 公克），經 4~6 小時或是隔夜即可取出飲用。
3. 以熱水沖泡紅烏龍冷卻後可加入蜂蜜置於冰箱冷藏，茶湯滋味具有蜜香紅茶之特色，非常生津止渴。
4. 以熱水沖泡紅烏龍冷卻後，茶湯置於透明玻璃杯加入冰塊，茶湯呈現出琥珀般的水色有如典藏白蘭地、威士忌酒，值得細細品評。

五、結語

台灣茶業市場是以半球型包種茶為主流，然而其競爭對手太多，利潤逐漸降低，加上夏季製作有其先天上之限制，唯有走向特色茶才有利潤可言，而紅烏龍正是最好的選擇。目前台東分場正積極向農委會申請技術移轉，俟核准通過後將以非專屬授權方式進行技術轉移，歡迎製茶業者、農會或具法人之公司、團體申請。



紅烏龍外觀



冷泡紅烏龍