

小葉種試製高山優質紅茶與 蜜香紅茶示範推廣簡介

文圖/魚池分場 林金池、蕭建興、黃正宗
凍頂工作站 郭寬福

紅茶，根據考證最初是由小種紅茶發展而來。在 17 世紀時已經開始紅茶製造，最先出現的是福建小種紅茶。並於公元 1610 年前後，由荷蘭商人運往歐洲銷售。18 世紀中期，再以小種紅茶的製法做為基礎，在福建又研製出加工更為精細之工夫紅茶。目前全世界最具知名度的紅茶包括印度大吉嶺紅茶與阿薩姆紅茶、斯里蘭卡高地紅茶及中國祁門紅茶。其中大吉嶺紅茶產於高海拔崇山峻嶺之中，年平均溫度 15℃ 左右，栽培以耐低溫之小葉種茶樹為主，當地常年雲霧繚繞且日夜溫差大。因此，產製之紅茶香氣極為獨特，因而擁有高昂的身價，被譽為「紅茶中的香檳」。

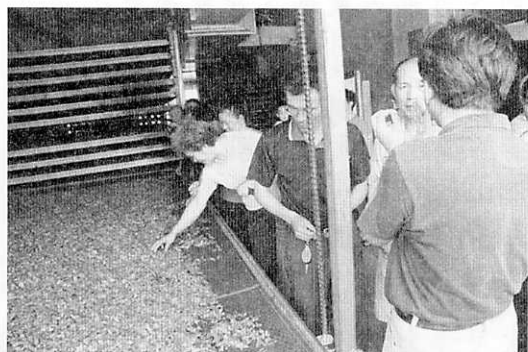
台灣也以栽種小葉種茶樹為主，在春、秋及冬季採摘製造高優質之包種茶或烏龍茶；但夏季若製成包種茶滋味苦澀，香氣不揚，一般茶農大致上不採收，留養枝條培養樹勢；但相對地，紅茶則以夏秋季茶菁原料製成之品質最佳。各茶區若能充分利用夏季柔嫩且內含水溶性物質豐富之茶菁原料或經小綠葉蟬吸食原料研製新茶類-高山優質紅茶或蜜香紅茶，可有效提昇茶葉附加價值。

一般「芒種」是典型的夏季節氣開端，天氣從梅雨季節的陰雨綿綿，轉變為夏日型的午後雷陣雨，也預告大家天氣要開始「炎熱」了。芒種前後在日光充足、炎熱潮濕且無污染等條件下，有助於茶小綠葉蟬的繁衍，茶樹細嫩芽葉在高密度小綠葉蟬叮咬吸食下，葉片捲曲萎縮黃化，嚴重時葉片甚至會脫落，此時茶菁會透過異常的代謝途徑產生特殊的化學物質，這種成分在製茶的過程中可以轉化成蜜香（或稱涎仔氣）。因此，利用此茶菁原料產製之茶類，既安全又衛生且無農藥殘留為最大特色與賣點。

若利用小葉種之台茶 12 號、青心大有或青心烏龍手採茶菁製成紅茶其流程為：嫩採之茶菁薄攤→經 16～22 小時萎凋（減重 30~40%）→揉捻（重複解塊）2 小時→發酵 2 小時→乾燥→全發酵之條型紅茶。製成之茶葉外觀色澤烏黑油潤泛紫光，條索緊結勻齊；湯色豔紅、澄清明亮泛油光；具有清純濃郁的蜜香或花果香；滋味醇和甘潤鮮爽；葉底鮮活且紅勻明亮。小葉種紅茶也極適合以 1 克茶葉與 50cc 水之比例進行冷熱沖泡，尤其是冷泡時更能顯現出它帶有獨特濃郁的蜂蜜香或花香，香

氣濃郁甜柔，卻又洋溢著紅茶特有的溫潤口感，著實非常迷人！

台灣在加入 WTO 後，茶葉可自由進口貿易與販售，為減少台式進口茶的衝擊，需研製適合本土口味新茶類，蜜香紅茶或高山優質紅茶的產製不啻是一種新選擇。在台灣主要種植台茶 12 號等新品種專業茶區，如嘉義太興與太平茶區、南投竹山之山坪頂與照鏡山茶區及名間茶區，本場均已於七、八月份各辦理一場次紅茶示範觀摩會，茶農朋友在夏季栽培管理上應減少用藥，再提昇茶葉製造技術層次與門檻，產製發酵度足夠的包種茶，也可利用夏季受小綠葉蟬吸食茶菁原料產製符合安全又衛生之蜜香紅茶，相信在台茶受進口茶影響日愈嚴重的今天，可與外來茶明顯進行區隔，開創另一片藍天。好茶值得品嚐與鑑賞，愛茶人士不妨帶著愉悅的心情，細細品味能夠撩動您的味蕾與心弦的台灣新茶類吧！



紅茶製茶示範觀摩會（竹山鎮山坪頂，7月14日）



紅茶製茶示範觀摩會（竹山鎮山坪頂，7月14日）



紅茶製造示範觀摩會（名間泉發製茶場，7月24日）



紅茶製造示範觀摩會（名間泉發製茶場，7月24日）