

挑動俊男美女舌尖的桂花包種茶

文圖/文山分場 羅士凱*、巫嘉昌、陳俊良
(*電話：02-26651801轉24)

傳統製程製作之臺灣特色茶雖然滋味極佳，但香氣與花茶相比稍嫌不足。文山分場精心研製薰花球形及條形桂花包種茶，既保持了純正的茶香，又兼備鮮花馥郁的香氣，花香茶味別具風韻，提升茶葉的附加價值，可符合女性族群及外國消費者需求，拓展臺灣茶內外銷市場。



採摘桂花情形

桂花是早期重要的包種花茶原料，目前南港、坪林及石碇等茶區

還保留有相當數量之桂花樹。早期茶農會在茶園附近種植桂花樹，在冬茶採收後，採收桂花窰製包種茶，增加包種茶優美桂花香氣。

文山分場精心研發窰製包種茶，具有桂花香氣濃郁，茶湯滑順，久泡仍留有餘香。窰製桂花包種茶製造要特別注意二個重點，一是基底茶體，二是桂花新鮮度。基底茶體首要注重茶葉經沖泡後之茶湯不帶苦澀，才能襯托出桂花的芳香；此外要選擇新鮮的桂花，才能窰製出濃郁的香氣。要製造優良的桂花包種茶，除了要讓茶葉的香氣高揚外，而且茶湯要有滑順口感，所以在窰製技術及烘焙火候拿捏需要費很大功夫。

文山分場為了重現早期薰香桂花包種茶，研究團隊在巫嘉昌博士帶領下，除了篩選香氣濃郁、開花量多、花期長的桂花品種，作為桂花包種茶的原料，並改良以往的窰製技術，製造出符合年輕族群及貴婦喜好的茶類。對此種茶有興趣作技術轉移者請洽羅士凱、陳俊良先生 (02-2665181轉24、41)。



桂花茶試驗 (由左至右分別為新鮮桂花、乾燥桂花、球形及條形桂花包種茶)