



茶與酒的對話 - 臺灣酒茶的誕生

文圖 / 文山分場 張正桓*、蘇彥碩、蘇宗振
(* 電話：02-26651801 轉 30)

市面上有許多茶香酒的产品，但你有喝過帶有酒香的茶嗎！本場致力茶消費市場年輕化及多元化，開發新茶飲配方與品項，利用國產酒類作為窰製薰香茶材料，研發酒香茶最佳窰(薰)製加工製程，讓酒的香氣被茶葉吸附，香氣濃郁持久，不僅可做為原片茶乾、茶包等等單獨茶飲，亦可作為冷熱調飲原料，提供市場商品多樣性選擇，建構臺茶新風貌，促進茶產業的永續發展。

臺灣酒茶兼具茶香、酒香纏繞，創造全新感官體驗

酒除植物原料中原始香氣物質外，也因為醱酵釀製蒸餾等產生許多酯、有機酸、多元酚類、醣等香氣物質，例如葡萄酒目前鑑定出的香氣物質多達 300 多種，而酒類中酒精可作為香氣物質之萃取溶劑，因此，酒類香氣揮發性物質可用於窰製薰香茶材料，提升茶葉附加價值。

本場研發之「臺灣酒茶」是利用特殊吸附載體，提取酒類香氣物質，並與茶葉混和靜置，使茶葉緩慢吸收酒香，接著除去載體，搭配乾燥技術而成為讓人耳目一新的「臺灣酒茶」，只收香，不沁酒，無酒精殘留。如高粱酒包種茶除包種茶花香外，還帶有多梁酒花果甜香、釋迦、波蘿蜜熟果香，威士忌紅茶帶有威士忌中葡萄乾、蜂蜜甜香、熟果香及木質香，酒香與茶香協調平衡且不含酒精之飲品，極具市場潛力，國內外商機無限，歡迎洽詢及技轉。



圖一、本場文山分場研發試製之四種酒類薰香茶茶包：高粱包種茶、威士忌包種茶、威士忌紅茶、紅露酒紅茶。



圖二、酒類薰香茶可做單獨茶飲，亦可作為冷熱調飲原料。