



臺灣特色茶風味輪簡介

文 / 製茶課 黃宣翰*、楊美珠、蘇宗振

圖 / 楊美珠

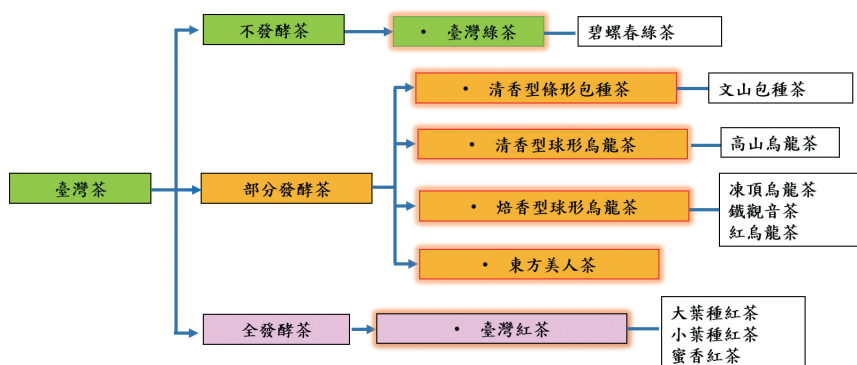
(* 電話：03-4822059 轉 617)

一、目的：

風味輪像是一種索引工具，藉由圖形化和既定詞彙的協助，讓品飲者方便聯想，去描述品嚐到的風味，而不是憑空去想像。透過風味輪的協助，消費者可以清楚明瞭不同茶葉風味的差別。如此一來減少了業者與消費者間對產品風味溝通上的落差，有助於茶葉的行銷推廣。

臺灣特色茶風味輪種類：

行政院農業委員會茶業改良場（簡稱茶改場）依照茶葉形狀、製造方式之不同，將臺灣茶重新歸納成六大類並建立風味輪，分別為臺灣綠茶、清香型條形包種茶、清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶、東方美人茶及臺灣紅茶風味輪（圖一），並設有中文、英文及日文三種版本。



風味輪專屬網頁

圖一、臺灣特色茶分類

二、如何使用風味輪：

風味輪的最外圈為該特色茶常見的茶湯水色，係依據各特色茶類之沖泡標準進行茶葉沖泡，於開湯後，以 PANTONE 色卡比對茶湯顏色記錄其編號，再由淺至深排列，此外，水色深淺與茶葉品質並無絕對相關，僅為該特色茶類可能出現的水色區間。而風味則分為滋味及香氣，滋味分為「口味」與「口感」。風味輪的使用建議由中心開始由內向外發展，基礎的風味集中在內圈，再向外圈延伸更細緻的香氣與滋味。如品茗時可先停於一個位置再慢慢向外延伸，可得到更精準、更具體的描述。例如：喝清香型條形包種茶時有感受到花香，可由花香區塊向外延伸，找出更多描述的方向，譬如桂花香或是梔子花香。而同一杯茶樣可能存在多樣風味，可多次重複步驟測試，確認能完整說明形容茶



葉風味，便可掌握茶葉風味輪的使用方式。

三、臺灣綠茶風味輪 (圖二)

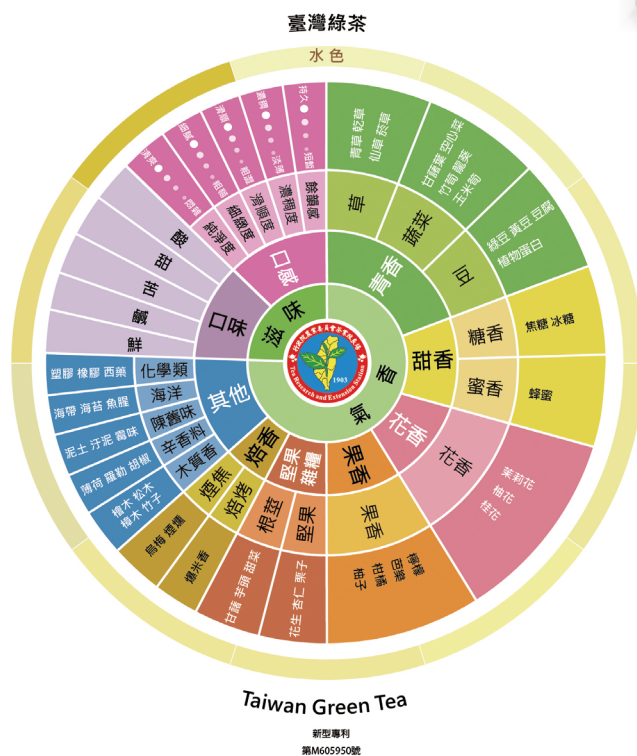
代表茶類—碧螺春綠茶：

碧螺春綠茶為不發酵茶，在臺茶風味輪的歸納中隸屬於臺灣綠茶，製造過程不經過攪拌工序，直接進行炒菁，然而碧螺春綠茶雖為炒菁綠茶，但農友在生產時常會攤放靜置茶菁數小時，以改善茶葉的風味。茶葉外觀條索緊細捲曲成螺，色澤鮮綠帶白毫，水色翠綠顯黃，略帶蔬菜香，滋味甜和甘醇，富新鮮活性。茶樹品種主要為青心柑仔、臺茶 12 號及青心烏龍，主產於新北市三峽區。而臺灣綠茶的香氣以青香為主體，像是玉米筍般的蔬菜香氣或是綠豆般的香氣皆是臺灣綠茶常見的香氣類型。

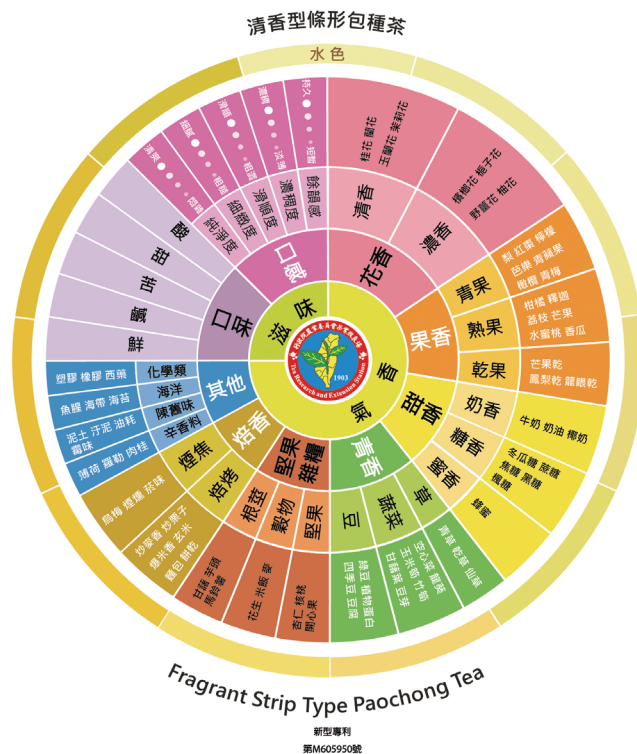
四、清香型條形包種茶風味輪 (圖三)

代表茶類—文山包種茶：

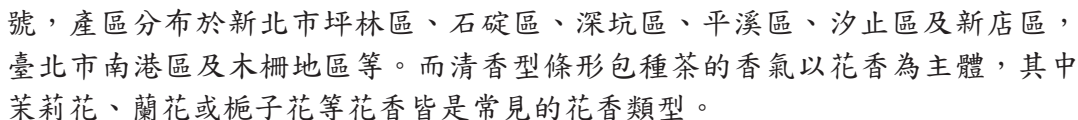
文山包種茶為輕度發酵的部分發酵茶類，在臺茶風味輪的歸納中隸屬於清香型條形包種茶，茶葉外觀呈條索狀，自然彎曲，色澤墨綠，水色蜜綠顯黃，香氣高雅似花香，滋味甘醇鮮活，以香清味潤聞名。茶樹品種主要為青心烏龍及臺茶 12



圖二、臺灣綠茶風味輪



圖三、清香型條形包種茶風味輪

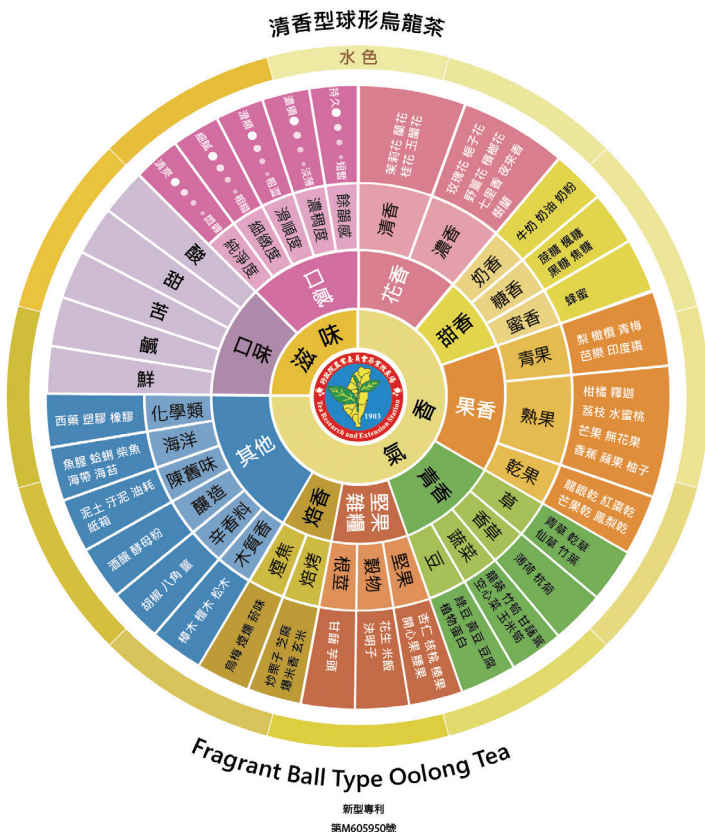


代表茶類 高山烏龍茶：

為輕度發酵的部分發酵茶，在臺茶風味輪的歸納中隸屬清香型球形烏龍茶。茶菁經日光萎凋、室內萎凋及攪拌、炒菁、初乾、團揉、乾燥等過程，使外觀緊結成球形，茶葉色澤翠綠鮮活，水色蜜綠或蜜黃，滋味甘醇滑軟富活性，香氣淡雅且耐沖泡，是香氣與滋味並重的臺灣特色茶。

高山烏龍茶主產於南投縣竹山鎮、仁愛鄉及信義鄉，臺中市和平區以及嘉義縣梅山鄉、阿里山鄉，番路鄉及竹崎鄉等地。清香型球形烏龍茶所呈現的風味受茶樹

品種、氣候環境、製作過程及烘焙時間等因素影響。一般而言，品質越佳之茶葉呈現的特殊風味將會更加清楚明顯，猶如臺茶 12 號（金萱）獨特的品種香氣或花果香、水蜜桃香等，青心烏龍則會呈現茉莉花、蘭花或梔子花等花香，故在編製清香型球形烏龍茶的風味輪，花香及甜香為首要著重之香氣分類。



圖四、清香型球形烏龍茶風味輪

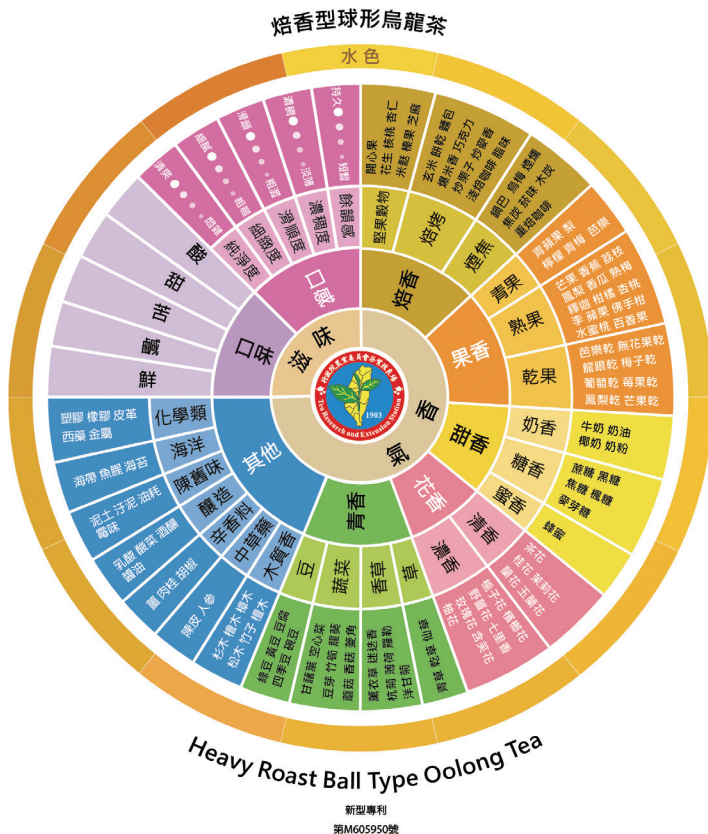


六、焙香型球形烏龍茶(圖五)

代表茶類：

(一)凍頂烏龍茶：

凍頂烏龍茶為中度發酵、中度烘焙之部分發酵茶類，因具有烘焙製程，故在臺茶風味輪的歸納中隸屬於焙香型球形烏龍茶。茶葉外觀緊結成球形，色澤墨綠油潤，水色金黃明亮，香氣濃郁具焙火香，滋味醇厚、喉韻佳，飲後回韻無窮，原產於南投縣鹿谷鄉，現今其產製技術已經擴展到南投縣竹山鎮、名間鄉及臺灣其他茶區。而凍頂烏龍茶的香氣除了常見的烤麵包、炒麥香、鳳梨、芒果及水蜜桃等焙香或果香之香氣外，甜香也是常見的香氣表現。



圖五、焙香型球形烏龍茶風味輪

(二)鐵觀音茶：

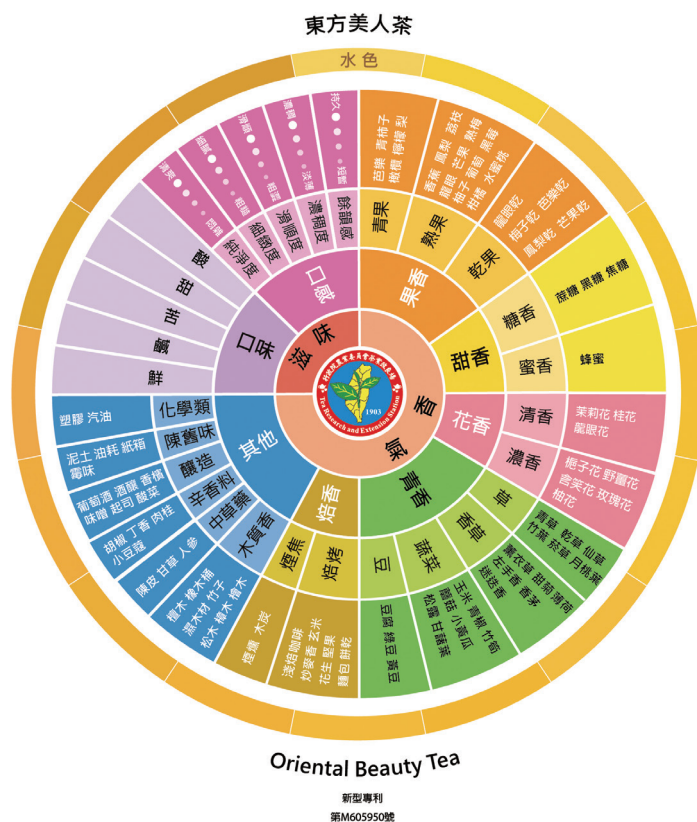
鐵觀音茶為中度發酵重度烘焙之部分發酵茶類。目前鐵觀音製法與球形烏龍茶相類似，並再經反覆烘焙，加深焙火程度，茶中成分藉火溫轉化成特有的香與味。因此，沖泡後水色琥珀略紅，味濃而醇厚，微澀中帶甘潤，並有純和的弱果酸味，經多次沖泡仍芬香甘醇有回韻者為佳。尤以鐵觀音品種製造為上品(俗稱正欉鐵觀音)，主要生產於臺北市木柵區及新北市石門區(硬枝紅心品種)。鐵觀音茶除了常見的烏梅、炒麥香、鳳梨及水蜜桃等似果酸或烘焙之香氣外，也具奶油或蜜餞等香氣。目前除了以正欉鐵觀音製作會產生濃郁的品種香和韻味外，也會選用金萱品種製成鐵觀音茶，使其具獨特的品種香。

(三)紅烏龍茶：

紅烏龍茶係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，發酵程度是目前烏龍茶類中最高的。紅烏龍茶為著重烘焙的烏龍茶類，因此，在臺茶風味輪的歸納中隸屬於焙香型球形烏龍茶。其外觀形狀為半球形色澤暗紅帶有光澤，茶湯水色橙紅，明亮澄清有如紅茶的茶湯色澤，茶質厚重具熟果香，滋味醇厚圓滑、富有活性、耐泡、甘醇，為冷熱泡皆宜的新興特色茶，主產於臺東縣鹿野鄉。

七、東方美人茶風味輪(圖六)

東方美人茶為重度發酵的部分發酵茶，具有許多別稱，如「白毫烏龍茶、膨（椗）風茶、五色茶、香檳烏龍、番庄烏龍」等，其起源可能源於日治時期的客家庄。其品種以青心大有為主，特別地是茶菁需採自受茶小綠葉蟬刺吸（著蜨）的幼嫩茶芽，經重萎凋、重攪拌，在炒菁後需用濕布巾悶置回潤，才能揉捻成型，成茶外觀白綠黃紅褐相間，猶如花朵，高級者更帶白毫，茶湯水色呈橙紅色，具天然的蜜香或熟果香，滋味圓柔醇厚。主要生產於新北市石碇區、桃園市龍潭區、新竹



圖六、東方美人茶風味輪

縣北埔、峨眉及苗栗縣頭份、銅鑼一帶茶區。因受製程及茶菁原料影響，使東方美人茶帶有豐富的水果香氣，常見有水蜜桃、柑橘、鳳梨、芒果及荔枝等香氣，此外，受小綠葉蟬刺吸產生的蜂蜜甜香也是十分重要的香氣表現。

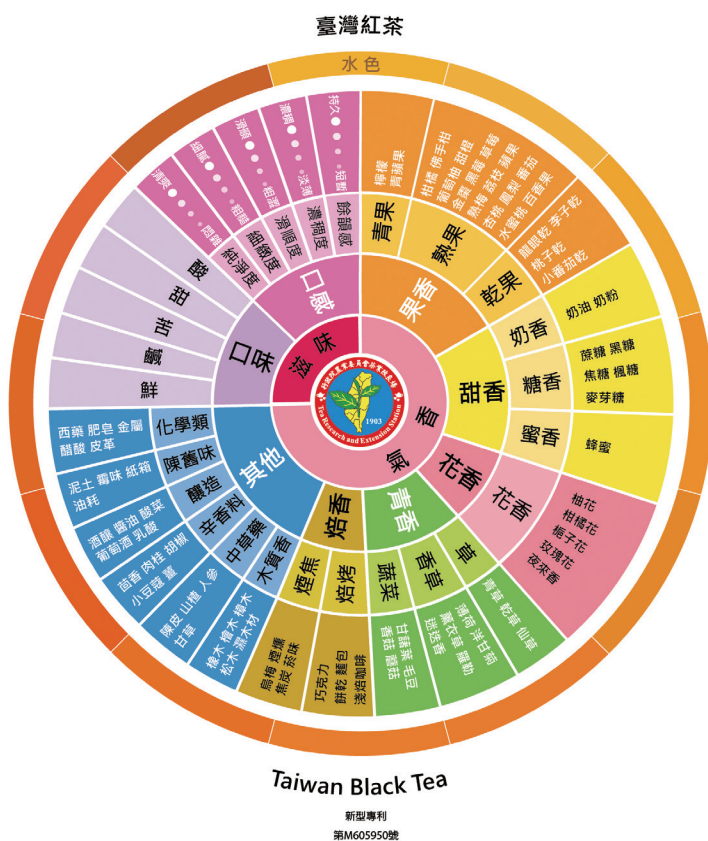


八、臺灣紅茶風味輪(圖七)

代表茶類為大葉種紅茶、小葉種紅茶及蜜香紅茶，為全發酵茶。大葉種紅茶主要產區為南投縣魚池茶區，常見品種為阿薩姆、臺茶18號(紅玉)、臺茶21號(紅韻)及臺灣山茶等。近年來其他茶區亦利用夏秋季小葉種茶菁原料產製小葉種紅茶，亦極具特色。或是使用受茶小綠葉蟬刺吸(著蜨)的幼嫩茶芽，製成蜜香紅茶，皆受到許多消費者喜愛。

紅茶外觀色澤宜烏黑油潤泛紫光，條索緊結勻齊，具金黃白毫者為佳(臺茶18號除外)；湯色紅豔、

澄清明亮泛油光；不同品種所產製的紅茶香氣各具特色，但皆以清純濃郁者為佳；滋味醇和、濃強鮮爽；葉底肥軟鮮活且紅勻明亮。而果香則為不同類別紅茶的共通香氣特性。像是柑橘、鳳梨、水蜜桃、百香果、龍眼乾，皆是常見的香氣類型。其中若是大葉種臺茶18號則具有明顯的薄荷與肉桂之特殊品種香氣。



圖七、臺灣紅茶風味輪