

第
87
期

發行人：陳國任
主編：林金池、賴正南
發行所：行政院農業委員會茶業改良場
地址：326 桃園市楊梅區埔心中興路 324 號
電話：03-4822059 傳真：03-4824790
印刷：台灣身心障礙人福利促進協會
電話：02-2222-8571

中華民國一〇五年十月二十日出版

國內郵資已付

中壢郵局

許可證

中壢字第 138 號

雜誌

陳年老茶品質鑑定

文圖 / 製茶課 楊美珠*、黃正宗、陳國任
(* 電話：03-4822059#608)

不同的茶菁原料，經過不同的加工製程，再經歷不同時空背景的洗禮，轉化出多樣化的醇厚風味，是臺灣陳年老茶的特色。然而，並不是所有茶都會越陳越香，惟有優質原料製作的茶，經過乾淨的陳放，才能往好的方面轉化。臺灣坊間較常見的老茶可分為：自然陳化陳年老茶、微生物後發酵陳年老茶以及經高溫烘焙處理的老茶等三種樣態。

目前臺灣地區計有三場較大的老茶競賽，分別是：台灣省茶商業同業公會舉辦之「全國陳年老茶品質鑑定競賽會」、南投縣茶商業同業公會舉辦之「烏龍老茶比賽」及凍頂合作社舉辦之「凍頂老茶比賽」。其評審標準皆以自然陳化陳年老茶為依據訂定競賽規則，三場競賽之評審標準概述如下。

(一) 全國陳年老茶品質鑑定競賽會評審標準 (節錄)：

比賽茶樣品種要求為 20~30 年陳年後發酵老茶，不分品種，半球型緊結為標準。評分辦法如下：

1. 滋味 (40%)：茶湯飽滿厚實，順喉韻



味足，茶湯呈現自然香氣，茶水有微梅果酸為佳。茶湯味淡、澀生、焦味、重酸味、臭酸味者非上品。

2. 香氣 (20%)：茶葉開湯帶有陳香、梅香、人參香、木質香、檀木香，以茶氣高者為上品。老火香、青草香、粗老香、霉味、雜味、異味者非上品。
3. 水色 (20%)：湯色澄清，顏色琥珀色、橙褐色、棕褐色為佳。湯色混濁，渣多、黃黑、暗黑、黃綠者非上品。
4. 外觀 (10%)：半球形緊結為標準，葉面褐色微紅，細梗微紅褐色，葉面偶有柿霜。葉綠、葉黃、葉黑、梗粗、梗黑、梗白者非上品。
5. 葉底 (10%)：展開完整、膨鬆乾爽為佳。葉底不展開者非上品。

(二) 烏龍老茶比賽評審標準 (節錄)：

參加比賽茶葉為不分年限，不分品種之烏龍式老茶，經評審茶枝多、雜味、苦澀、成績未達入圍標準者淘汰。評審標準如下：

外觀勻整蝦形捲，茶湯濃醇色琥珀，熟果酸味甜花香，甘潤平和稱上品。外觀梗多粗老、葉底焦火霉陳味、滋味苦澀淡薄，為下品。

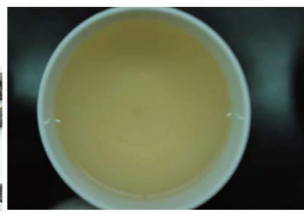
(三) 凍頂老茶比賽評審標準 (節錄)：

1. 滋味 (40%)：茶湯入口清涼、柔順無苦澀雜、弱果酸。
2. 香氣 (20%)：陳年茶香、深沈優雅、不具煙焦霉味。
3. 水色 (20%)：琥珀透明、杯底明亮。
4. 外觀 (10%)：均勻整齊、古銅色澤、不具粗梗老葉。
5. 葉底 (10%)：展開完整、膨鬆乾爽。

嬰兒期



淘汰



羞澀期



給予身分證



轉大人



銅牌獎



從以上競賽規則可以看出，除了良好陳放的優質陳年老茶外，帶霉味的微生物後發酵陳年老茶，或帶焦味且葉底無法展開的高溫烘焙老茶在老茶評比中，均非上品。

茶葉的陳化作用雖然受茶葉本質條件及環境條件的影響，例如：茶葉表面積、含水量、空氣相對溼度、氧氣與保存溫度，使茶葉陳化速度不同；但基本上，良好保存且自然陳化的茶葉，隨著時間增加，演進歷程相似。在貯藏初期，會產生一些異味，如陳味、油耗味、酸味等，而風味上較酸及欠圓滑，需經過一段時間的陳化，使茶葉酸味逐漸降低，圓滑度提升，再轉為醇和，且產生特殊的香氣。為加深讀者印象，以下將茶葉陳化過程做擬人化分期。

(一) 嬰兒期：新茶或茶葉風味尚未轉化，例如：低溫貯藏或真空包裝的茶葉，雖然已貯藏一段時間，但因低溫或缺乏氧氣，使茶葉無法進行後氧化（後發酵）作用，品質風味與新茶差異不大。（圖在第2版）

(二) 羞澀期：茶葉變化初期，帶有陳味、悶味，風味較偏酸，圓滑度稍差。（圖在第2版）

(三) 轉大人：茶葉酸味減低，圓滑度提升，風味轉為醇和。（圖在第2版）

(四) 窈窕淑女：除了風味更為醇和外，同時帶有陳年老茶特有的香氣，如烏梅酸香、熟果梅酸香。

(五) 中年貴婦或中年男子：除特有的香氣外，風味上顯現老茶之韻味。由於烘焙程度不同，香氣、滋味亦有所差異；未經烘焙的陳年老茶風味醇和細膩，如中年貴婦，而重烘焙的陳年老茶轉化後的風味尚帶有烘焙

窈窕淑女



銀牌獎

中年貴婦



金牌獎

阿嬤的茶



茶王

的餘韻，就如中年男子一般。

(六) 阿嬤的茶：兼具老茶香氣與韻味之優質陳年老茶。

(七) 忘年茶：茶葉的陳化並非無限期的，在一定的期限內的確會越陳越香，但當茶葉中的成分氧化過度，茶葉的品質就會下降，當內容物氧化殆盡，茶葉轉為無味，就喪失了品飲的價值。

上述的自然陳化過程，在評審時要到轉大人時期，即茶葉酸味減低，圓滑度提升，風味轉為醇和時，才會獲選為具有發展成為優質陳年老茶潛力的老茶。而嬰兒期或羞澀期的茶葉，因為陳化程度不夠，尚未達優質水準。此外，茶葉炭化或帶有雜味、霉味、霉熟味、霉焦味的茶葉都是無法入選的。

帶有霉味的茶，即便以高溫烘焙處理，也會有霉熟味或霉焦味，無法完全去除霉味。茶葉水分含量在 12% 以上，即非常容易長黴。要茶葉陳化，需有氧氣，因此無法完全隔絕空氣，但臺灣地區氣候多濕，茶葉吸濕力強，若發現所貯藏之茶葉出現長黴現象，建議避免飲用。因此陳放優質陳年老茶一定要定時注意茶葉水分含量的變化，若發現茶葉受潮應適時處理，以免造成茶葉無可挽救的命運。此外，陳年老茶也有最佳賞味期，因此，當茶葉陳化已達最高品質，則應加以保護，如密封，以減緩劣變。

炭 化



淘汰



霉 熟 味



淘汰



霉 焦 味



淘汰

