



臺灣陳年老茶樣態簡介

文圖/製茶課 楊美珠

(電話：03-4822059轉608)

隨著普洱茶藏茶風行，近年來臺灣陳年老茶收藏及品飲也跟著流行起來，陳年老茶競賽及拍賣會也隨之熱絡，坊間的陳年老茶價格更是水漲船高，因此各式各樣的陳年老茶紛紛出籠，由於貯放條件或加工的影響，目前臺灣地區坊間可見的陳年老茶可分為以下三個樣態：

一、自然陳化陳年老茶：

隨貯藏時間增加，茶湯水色越來越深，越偏紅褐色（圖一），茶葉顏色變深，茶梗顏色轉紅褐色、葉底越來越緊結，但沖泡時仍可自然開展，茶湯風味從新鮮的茶香，逐漸偏酸味，良好保存的茶葉並會進一步轉化掉酸味，漸次產生醇厚陳年老茶韻味。

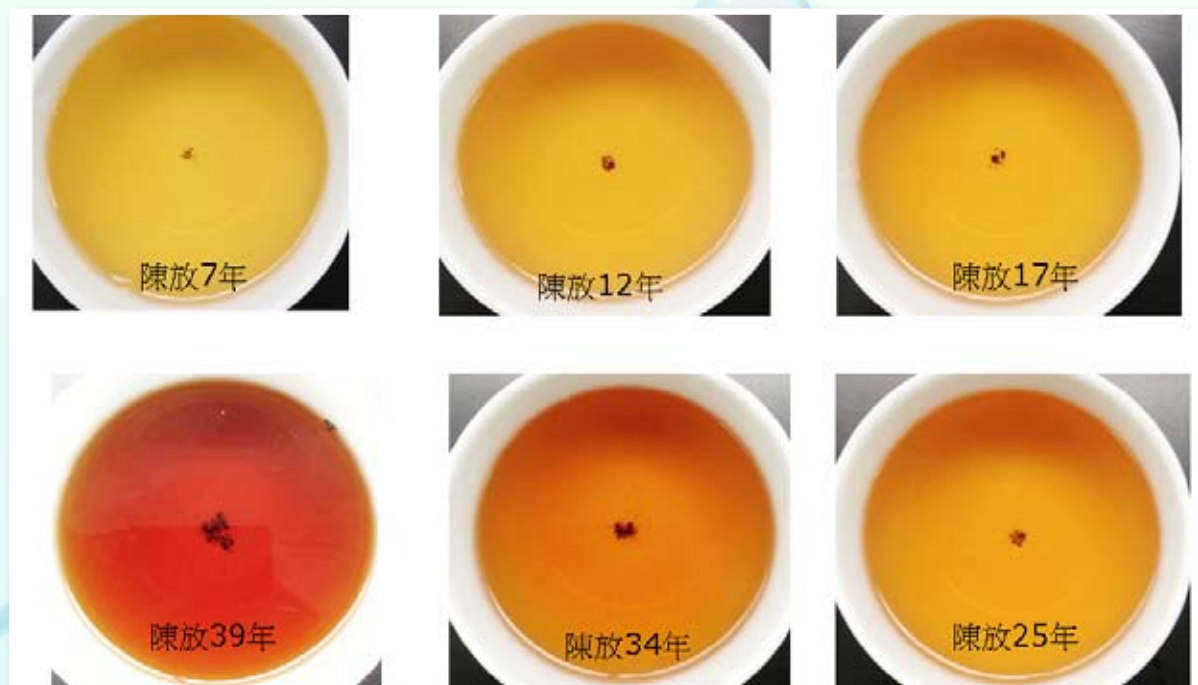
二、微生物後發酵陳年老茶：

茶葉曾受微生物汙染，帶有霉味、普洱味或發霉，茶湯水色較偏暗褐色、不透明（圖二），此類茶可能是茶葉本身含水量較高或貯放環境較潮濕，而使茶葉受潮發霉，即使茶葉經過烘焙，霉味仍無法去除。

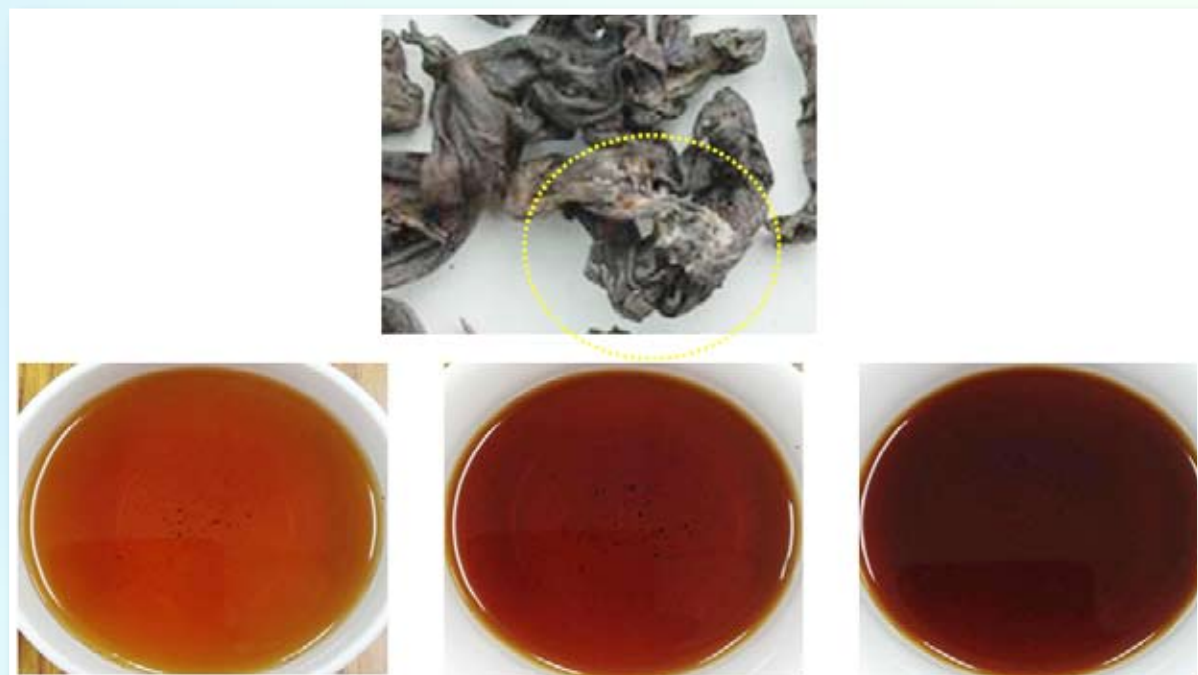
三、以高溫烘焙處理的速成老茶：

高溫烘焙的茶葉顏色變化與茶湯色澤，與經過長年貯放的茶葉相仿，茶葉中兒茶素類、沒食子酸、咖啡因等化學成分變化趨勢亦類似，因此有業者以高溫長時間烘焙方式處理茶葉，使接近陳年老茶風味。惟高溫烘焙易使茶葉炭化，茶葉色澤暗黑，葉底無法順利開展（圖三），且茶湯火焦味濃，與陳年老茶自然陳化之香氣明顯不同。

此外，有時陳年老茶亦會因貯存期間曾被蟲啃食，因此，除了有被蟲啃食的茶葉碎屑外，有些茶葉中可以發現蟲屍體、蟲糞、及蟲分泌物等（圖四），而使此類茶帶有特殊的風味。



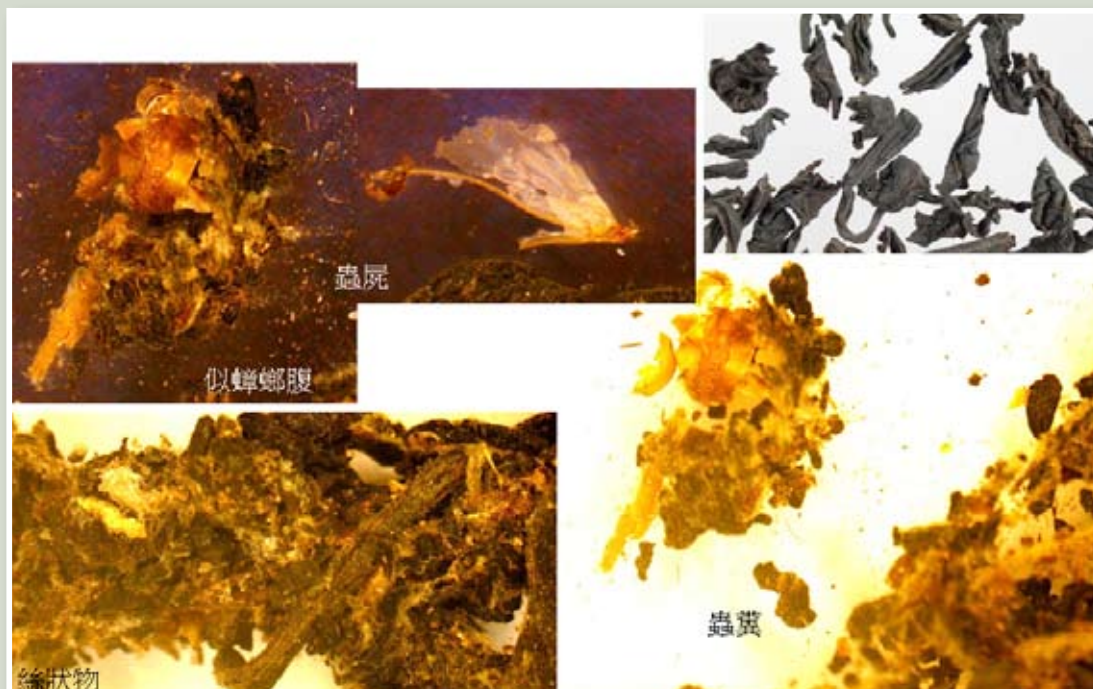
圖一 不同貯藏年分凍頂烏龍茶湯湯色比較 (水：茶葉=50：1)



圖二 帶霉味的陳年老茶茶湯 (霉味輕→重，霉味越重茶湯水色越暗)



圖三 高溫烘焙速成老茶 (圖左) 與自然陳化陳年老茶 (圖右) 比較



圖四 被蟲啃食的陳年老茶內發現蟲屍體、蟲糞、及蟲分泌物