

2013日月潭紅茶評鑑揭曉

文／魚池分場 簡靖華*

圖／魚池鄉農會推廣股 蔡昇樺

(*電話：049-2855106轉301)

2013年日月潭紅茶評鑑已於10月22日至10月25日共計四日，於本場魚池分場完成評鑑作業。本次評鑑競賽報名樣件數大葉種組參賽件數為123件，臺灣山茶組92件，臺茶18號391件，臺茶21號為68件，共計674件。本次評鑑競賽各組入選共355件，淘汰319件，淘汰率約為47%，各組評鑑結果如下表：

| 獎別 | 大葉種 | 臺灣山茶 | 臺茶18號 | 臺茶21號 | 總計 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 特等獎 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 金質獎(排名) | 9(1) | 6 | 30(6) | 4 | 49 |
| 優質獎 | 60 | 44 | 165 | 33 | 302 |
| 淘汰 | 53 | 41 | 195 | 30 | 319 |
| 淘汰率(%) | 43.09 | 44.57 | 49.87 | 44.12 | 47.33 |

紅茶品評標準包含成茶外觀色澤、香氣、茶湯滋味、水色及葉底等，本年度所淘汰之茶樣最常出現的缺點在外觀方面為條索粗鬆、紅梗等；香氣常出現之缺點除了品種特性未呈現之外尚有發酵不良帶菁味、雜味、陳味、火高及火焦等；滋味之缺點則有水淡、澀、酸等，水色偏淡偏黃，葉底色澤暗綠等皆無法入選；另外少數茶樣有報名品種與參賽組別不符之情況。



評鑑情形

近年因氣候變遷劇烈，受到降雨及溫度極端變化等因素的影響，導致紅茶產量及製茶品質難以掌控；除此之外，因採茶人力短缺造成茶芽錯過採摘適期，以及製茶過程因萎凋控制不當、揉捻及加壓不足或不當加壓、發酵不足及乾燥溫度過高或乾燥度不夠等，皆容易產生各種缺點，影響紅茶品質及特色之呈現。

近年來由於紅茶重新受到消費市場及愛茶人士青睞，各地紅茶種植面積及產量逐漸增加，產業持續蓬勃發展。南投縣魚池鄉為臺灣紅茶最具代表的產區之一，紅茶也是魚池鄉重要產業之一，經由每年的日月潭紅茶評鑑，評選具品種特色及品質優良之產品供消費者選購，除建立消費者對於日月潭紅茶之優良品質的信任外，亦讓茶農對於紅茶各項常見缺點得以知悉並改善，提升魚池茶區紅茶製茶品質，期使產業永續發展，共創日月潭紅茶榮景。