

### 嚴選·手工烘培·直銷

高山茶和平地茶的分別-幾乎是所有喝茶的人都知道，高山出好茶。高山茶與平地茶相比，前者的香氣特別高，滋味特別濃。

#### 高山為何出好茶

茶樹生長在高山多雲的叢林中，一是由於光線受到高雲的影響，使得紅橙黃綠藍紫七種可見光的紅黃光得到加強，從而使茶葉葉肉中的葉綠素、葉黃素和水分含量明顯增加，二是由於高山森林茂密，茶樹接受日照時間短，強度低，照射光多，這樣有利於茶葉中萜烯化合物、結晶質增加，主要是萜烯類化合物的增加；三是由於高山有豐富的林木、花草的凋落，空氣和土壤的濕度得以提高，從而使茶樹葉光合作用形成的澱粉，得以綜合成糖。種種因素共同作用，使茶樹新梢在較長時期內保持鮮嫩而不變相老。在這種情況下，對茶葉的色澤、香氣、滋味、質度的提高，以及對綠茶品質的改善，十分有利。

高山種植茶葉，樹枝落葉多，地面形成了一層厚厚的覆蓋物，不但土壤質地疏松、結構良好，而且土壤有機質含量豐富，茶樹所需的各種營養成分齊全。從生長在這種土壤的茶樹上採摘下來的新梢，有效成分特別豐富，加工而成的茶葉，當然是香高味濃。

高山的氣溫對改善茶葉的內質有利。一般說來，海拔每升高100米，氣溫大致降低0.5攝氏度，而溫度決定著茶葉中酶的活性。現代科學分析表明，茶葉新梢中茶多酚和兒茶素的含量隨著海拔高度的升高，氣溫的降低而減少，從而使茶葉的滋味減弱；而茶葉中萜烯類和芳香物質的含量則隨著海拔升高而增加，這就為茶葉滋味的鮮美甘醇提供了物質基礎。茶葉中的芳香物質在加工過程中會發生複雜的化學變化，產生某些鮮花的芬芳香氣，如苯乙酮能形成玫瑰香，茉莉酮能形成茉莉香，苧烯能形成玉蘭香，葑烯能形成水仙香等。許多高山茶之所以具有某些特殊的香氣，其道理就在於此。

高山出好茶，乃是由於高山的氣候與土壤綜合作用的結果。如果在製作時工藝精湛，那就更會锦上添花。當然，只要氣候溫和，雨量充沛，雲霧較多，溫度較大，土壤肥沃，土質良好，即便不是高山，但具備了高山生態環境的地方，同樣會生產出品質優良的茶葉。

#### 高山茶與平地茶的比較

高山茶與平地茶相比，由於生態環境有別，不僅茶葉形態不一，而且茶葉內質也不相同，相比而言兩者的品質特徵有如下區別：高山茶新梢肥壯，色澤翠綠，茸毛多，節間長，葉脈豐好。由此加工而成的茶葉，往往具有特殊的花香，而且香氣高，滋味濃，耐沖泡，且條索肥碩，葉底白嫩厚。而平地茶的新梢短小，葉底薄，葉脈平展，葉色黃綠少光。由此加工而成的茶葉，香氣較低，滋味較淡，條索細瘦，葉底較暗。高山茶因為平日日照較短，致使茶葉葉肉所含「兒茶素類」等苦澀成分較低，而「茶胺類」及「可爾寧」等甘味有貢獻之成分較高。再加上臺灣本土制茶技術，以傳統的經驗與專業的手法，造就了臺灣高山茶能色澤翠綠鮮活、滋味甘醇、香氣馥郁及耐沖泡之特色。

臺灣四面環海，島內山脈林立，故水氣濕重，又因北緯緯線的經過及中央山脈的山川環繞影響，形成臺灣高山地區的特殊氣候，上午太陽照射，夜晚雲霧籠罩及濕氣甚大，致使茶樹葉生長緩慢，芽葉柔軟，葉肉厚實，葉色翠綠，茶葉因此具備口感與質感。

#### 梨山高山茶

和平地區地處台中縣東北角，是物產極其一大區域。梨山茶區位於海拔1800-2800公尺以上之梨山山脈深山茶區，因梨山高海拔氣候寒冷，日夜溫差大及長年午後雷暴連綿，減緩了茶樹的生長，年平均日照短，兒茶素的苦澀成分相當低，因此梨山所種植的茶葉芽葉柔軟，葉肉肥厚，葉脈葉金翠高，又吸收了周邊梨山香味，讓茶葉香氣更添加了清香、甘醇的天然香氣。這亦形成梨山茶倍受歡迎的主因。具香、潤、醇、甜、美等五大特色。梨山茶區之高山茶類，茶葉外觀結實厚，香氣高揚，茶味濃醇，茶湯醇厚喉韻清爽甘甜，耐沖泡，是台灣特產高山茶中的極品。梨山茶產期，春茶為4-6月、冬茶10-11月，每年應請行政院農業委員會茶業改良場之專家學者舉辦茶葉評鑑活動，嚴格評選出品質優良的梨山茶，特為茶中之極品。目前經由本會輔導的茶葉產銷區計有四區，供應本會之茶葉均嚴格之農藥殘留檢驗合格，並為百分之百登記合法之梨山地區農收用地。

其實茶葉如果能夠水嫩的甜，有如米粥般的滑不膩，這才是好茶。梨山茶的香氣並非只是梨味，包括茶園管理、採收天候、製茶技術、茶類技術等等，都可能會產生難以辨認的香氣，可能是桂花香亦或是蜜桃香、牛奶香、青芒果香。梨山茶最特殊的個性是茶湯的軟甜，茶湯軟茶水化，這就是梨山茶獨一無二的風味。

#### 阿里山手採高山茶

阿里山茶區位於台灣省嘉義縣阿里山鄉，北緯23度半附近，海拔1000-1700公尺之間，所產製的茶葉別具特色。滋味甘潤醇厚，香氣幽雅持久，風味絕佳。「芬芳幽雅，甘潤爽口」，能如睡臥山泉般令人心曠神怡，實為茶中極品。尤其以冬茶和春茶最受歡迎，春茶由於成長、滋潤時間長茶葉特別甘醇，春茶則由於過了冬眠期，香氣較佳，且芽葉柔軟，葉肉厚，葉脈葉金翠高，色澤翠綠鮮活，滋味甘醇，厚實帶活性，香氣馥郁，水色鮮艷美且具耐沖泡等特點。阿里山茶區以人工手採一心二葉，茶色翠綠清透，呈現比涼爽天然奶香、沖泡後口感清香、喉口甜甘，滋味飽滿的高山風味，無與倫比。二款茶葉，冬味甜，茶湯醇滑透切，質甘味美，喉韻生津，堪稱為茶中之極品。茶葉滋味厚實，沖泡時散發出天然的水仙花香，自釀中帶點獨特風味。入口後回甘度十足，是行家賞識的高山茶。

#### 鹿谷凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶俗稱凍頂茶，是台灣知名度極高的茶，素有「北包種，南凍頂」之稱，並被譽為台灣茶中之魁，列為台灣十大名茶之一。凍頂茶由青山向東或向西南茶種繁殖而成。凍頂山海拔400-800公尺之間，氣候涼爽，雨量充足，土壤肥沃且日供濕潤，晝夜常有濃霧籠罩，成為最佳生產優良茶的環境。茶香清幽撲鼻，入口生津，滋味甘潤且有回甘感，是注重滋味和香味的茶葉。其配泡、耐沖泡、具層次、味醇之特色。

#### 文山包種茶

目前臺灣所生產的文山包種茶以臺北文山地區所產品質最優，香氣醇佳，海拔400-700公尺的文山山區，因茶區山明水秀，氣候年溫濕涼爽，雨量充沛，土壤肥沃，適於茶樹生長，故所產之文山包種茶，品質特佳。文山包種茶產於山腰處，四季分明，氣候年溫濕涼爽，雨量充沛，土地肥沃，適於茶樹生長。優質的產區氣候，茶樹成長於林間隙地，吸收天地精華，因而出文山包種茶特有的清新氣息。文山包種茶特色在於以手工採摘嫩茶青一心二葉成製而成，外觀緊結為條索狀，呈自然曲線，幼枝連理，色澤翠綠鮮活，茶湯綠潤金黃，香氣清幽帶似桂花散桂花香，入口醇厚潤滑，芳香撲鼻，滋味甘潤帶帶活性，滋味無窮，是著重香氣的茶葉。香氣越強則品質就越高。

#### 東方美人茶

東方美人茶，又名桂種茶、桐風茶，因茶芽白毫顯著，又名「白毫烏龍茶」。很多人以為是不同品種的茶葉，其實從採採、發酵程度全都一樣，指同一種茶。享譽盛名的「東方美人茶」有三奇：生長奇特、外觀奇特、風味奇特。若加上其芳名之優雅，則可謂是奇中之奇了。當年英國女王戴安娜，見茶葉於杯中綻放，便以此迷人姿態賦予白毫烏龍「東方美人茶」之稱。東方美人茶絕無使用農藥殺菌，茶區以台北文山區及新竹苗栗為主。茶區環境優美，山脈經常侵襲雲霧，雨量充沛非常適合茶葉的生長。茶葉則由小精細採收茶青費份，使茶葉發育受阻，所產茶葉才有特殊芳香。此項特殊做法也成為品質保證，而為使小精細採收茶青費份，故正統東方美人茶不能使用農藥。此種「著涼」的茶類，茶葉品質的好壞決定在「著涼」的程度，小精細採收水分、養分，但並不吞食葉子，其分泌均在葉皮下，產生糖素，成半發酵茶，茶味醇甜，有天然蜂蜜之甜香。

#### 高山金萱茶手摘

金萱茶主要產地在阿里山茶區，高山金萱茶具備花香和甘醇特色，香氣通常比烏龍濃郁，有特帶點天然的淡淡花香，滋味甘潤醇厚具有特殊的品種香，類似桂花或牛奶香，經烘培後，奶香味更加顯著。茶區氣候寒冷，整年雲霧籠罩日夜溫差極大，是茶樹培養及生長的好地層。以手工採採一心二葉獨特方法採製而成，有條索結、手採、經過、蒸透、揉捻、包攷，茶葉色澤翠鮮活，香氣馥郁高貴，葉肉肥厚鮮嫩，色澤翠綠鮮活，味甘醇，清軟，厚實帶活性，所製之茶葉鮮甜，且毛顯黃，葉色金黃明亮，香醇甘潤，入口滑美，葉底柔軟飽滿，可謂是賞香辨味，令人飲後回味無窮。實為極品台灣茶中極具代表性之一。

#### 清香四季春茶

清香四季春茶產於南投松柏坑，四季春茶本身含有新製天然奶香，茶湯鮮活潤甘質醇厚，滋味清透，香氣似空谷幽蘭。四季春茶的風味香氣宜人，而且茶湯明亮澄淨，金黃中帶出蜜釀，入口清醇，喉韻甘醇，香氣馥郁怡人。

#### 鹿谷綠玉茶

茶葉源自南投鹿谷茶區，海拔1000公尺以上，雨量豐沛，日照充足，夜間多霧，露水重，茶葉肥美，口味甘甜，香氣馥郁，茶色金黃帶透光，滋味清潤甘醇，口感獨特，含有特別豐厚的茶多酚、茶葉精華兒茶素、葉綠素，特別有益健康。綠玉茶具有強烈的奶香，所謂「清香辨味」就是綠玉茶的典型特徵，有特綠玉茶可以散出類似「野薑花香」的香氣特徵，口感清香甘潤不苦澀，入口後喉韻清，耐飲久留。

#### 如何辨別「台灣高山茶」與「越南茶」的不同?

台灣高山茶味道清香自然濃郁，口韻有甘甜的味感，回甘；進口越南茶則比白開水還稍清有點帶茶葉的味道而已。台灣高山茶較有光澤，進口越南茶就沒有台灣茶葉的光澤。台灣高山茶，顏色稍淡，口感清醇，有甘甜味。越南茶的顏色比較深，觸感粗糙泡起來就有苦澀。台灣茶茶湯清透，茶葉舒張完整；越南茶則會起茶渣，久久不散茶葉舒張不完整；再來聞香，淺聞一口，台灣茶清香甜潤，越南茶有股草味，聽多了會膩。