

Q：如何分辨茶葉品質的好壞？

其實茶葉沒有絕對的好、壞之分，完全要看個人喜歡那種口味而定，也就是說，各種茶類都有它的高級品和劣等貨，烏龍茶有高等的，也有劣等的；綠茶也有上等的和下等的之分。

茶葉有所謂的熟茶、生茶之分，生茶給人的感覺是清涼，熟茶給人則有溫暖之感覺。另外，熟茶由於焙火較重，咖啡因與茶單寧揮發較多，所以刺激性較少，適合給怕傷胃或喝茶容易睡不著的人喝；生茶則因焙火輕，較具刺激性，適合給喜愛清涼又不怕刺激的人飲用。如何因個人體質及喜好來選擇適合自己口味的茶葉後，再看看茶葉製造的過程。

茶葉製作過程一般可分為：萎凋、發酵、殺菁、揉捻及焙火。其中醱酵影響茶色與香氣，揉捻的緊與鬆關係茶葉的耐泡與否，焙火的輕重則關係到茶湯顏色的明亮度及茶葉品質的特色。

研判茶葉的品質，一般可從觀察茶乾、香氣、滋味、外觀、茶湯、葉湯等步驟來進行。

觀察茶乾：好的茶葉茶乾要乾燥，不能回軟；茶葉葉子要整潔，不能有太多的茶梗、黃片、渣沫及雜質；茶葉泡開後，舒展的最順利，茶汁分泌最旺盛，茶葉身段最柔軟飄逸的，才是好茶葉。

聞聞茶香：茶泡好，茶湯倒出後，聞聞茶渣的熱香，除分辨屬於茶香、花香或果香外，另外可聞出有沒有煙味、油臭味、焦味或其他異味；等溫度稍降後聞茶渣的中溫淡及香氣的特質；喝完茶後，欣賞茶渣的冷香，若茶葉不好，此時的香氣已消失殆盡。



臻紅

嘗茶湯：茶湯顏色因發酵程度及焙火輕重而有不同，但不論深淡與否，一定不能混濁、灰暗，而必須是清澈、透明的才好；另外茶湯的滋味必須不苦澀，且以苦中帶甘，喝後喉頭甘潤感覺持久較好。

且好茶還必須要有良好的"背景"就是茶園的所處的生長地理環境(迎風面,排水),當季的氣候因素也是的重要因素。而且越以有機的方式全心照料(化學肥料與農藥會影響茶葉的色.香.味)才會造就品質純粹.一等一。

另好的紅茶外觀色澤應烏黑帶光澤，湯色要澄清鮮紅。高品質紅茶茶湯冷卻後常有「乳化」現象，這也是評鑑紅茶品質重要指標之一。