

# 龍眼木炭焙茶—品飲課程

講師：賴彥廷

## ● 前言

從毛茶的選擇到焙製過程，再經由泡法精準的展現茶湯，讓喝者從聞香、品飲的過程中，去體會茶湯的精華，繼而進入身體的感覺。

### 【整體課程內容】

#### 一、炭焙茶製作簡介

1. 毛茶的選擇
2. 炭火焙製過程
3. 焙製後的變化：回火→適飲→到味→陳化與儲存

#### 二、品飲—雙杯喝法

1. 聞香：如何用聞香杯觀察“香”與“氣”的變化
2. 品飲：茶湯入口後“味”與“道”的變化
3. 香氣與味道的結合
4. 身體後續的感覺

## ● 品飲

#### 一、茶 品

1. 本地茶：有機烏龍茶、野放茶、台灣原生種
2. 安溪鐵觀音
3. 武夷岩茶

#### 二、對 比

1. 毛茶 vs 電焙 vs 炭焙
2. 慣行 vs 安全 vs 有機 vs 野放〈灌木、喬木〉
3. 新茶重火 vs 老茶新火 vs 老茶老火

【課堂概要】

序	日期	課程	內容	茶品
1	12/7	茶之香：如何聞香	一般的聞 VS 用方法的聞 雙杯喝法：聞香杯的用法 茶為何要焙 炭焙茶介紹	清香茶 毛茶 VS 電焙 VS 炭焙
2	12/14	茶之味：如何品飲	一般的喝 VS 用方法的喝 炭焙茶的泡法介紹：蓋杯泡與壺泡 慣行茶 VS 有機茶	清香茶
3	12/21	香氣與味道	聞在聞什麼？喝在喝什麼？香味 與口感的解構 有機茶 VS 野放茶 VS 野生茶	中焙火茶
4	12/28	用心喝茶	聞喝沒感受怎麼辦—開門的鑰 新茶重火 VS 老茶新火 VS 老茶老 火	中焙火茶
5	1/11	茶之觸	身覺受 新毛茶焙火放老 VS 老毛茶新火放 老	重焙火
6	1/18	茶之香、味、觸	茶的身體版圖	新茶／老茶／陳年茶