**茶葉感官品評簡介**

**評茶室**  
　　評茶室以自然採光為佳，光線充足均勻且不直射，位處北半球之品茶室宜採北光，避免早晚日光入射量不同，減少茶葉色澤及水色評鑑因時間差異、受光量不同而有所影響。採光不足者，評茶檯上方可加裝日光燈補光。

　　評茶室內外不宜有灰階以外會造成反光之色彩（如紅、黃、藍、綠、紫等），室內以白色基調為主，評茶檯面則以黑色為宜。

　　評茶室以空調維持溫度約22~24度、濕度45~55%為佳，室內需清潔無異味，故不宜打蠟，且設置地點應遠離廚房、洗手間等易產生異味之處。

　　評茶室內嚴禁吸菸，評茶時亦禁止嬉笑吵鬧等行為，避免影響評茶人員審查工作。

**基本茶具**  
審茶盤：茶樣盛放於其上，沖泡茶樣取自盤內，同時供審茶葉外觀、色澤、形態之用，材質以黑白兩色、無臭無味之金屬或  
　　　　塑膠為佳。

審茶杯：供茶葉沖泡及香氣品評之用，依國際標準 ISO 3103-1980（E）訂製之白瓷杯組，容量150毫升。

審茶碗：供茶湯盛放、進行水色與滋味審查之用，亦為依國際標準所訂製之白瓷碗，容量200毫升，一般與審茶杯統稱為評  
　　　　鑑杯組。

**沖泡方法**  
　　以電子秤取3公克置入審茶杯，沖入沸水至滿杯，覆上杯蓋，以計時器為準，靜置5~6分後（條型茶5分鐘、白毫烏龍茶5.5分鐘、球型茶6分鐘），將審茶杯橫扣於審茶碗上，使茶湯流入審茶碗中，茶渣留於杯中作香氣審查，放下審茶杯後，以乾淨之湯匙於審茶碗內劃1/4至1/2圓，使碗裡茶渣集中，俾利水色之審查。

**評茶項目**  
　　審茶項目基本上分為茶葉之外觀色澤、水色、香氣、滋味和葉底等，審查標準及項目比重則依茶葉種類及品評目的而異。開湯前先行審查外觀色澤，待茶湯移入審茶碗後進行水色審查，接著鼻吸數次審茶杯中茶渣之香氣，再取適量茶湯入口，震盪舌頭使茶湯與空氣接觸，並使茶湯覆蓋舌面全部，口中茶香再經鼻腔呼出，整合香氣滋味，最後審視葉底，綜合評鑑茶葉品質。《以上內容依據本場茶葉感官品評訓練中階培訓班講義編輯而成》

**評審的記號**  
　　一般茶葉比賽於感官品評的時候，是可以供民眾於指定區域觀看評審審查的。有看過品評現場的民眾，是否常常看到評審們有「推杯子」的動作呢？所謂的「推杯子」便是以審茶碗為基準點，將審茶杯往前或往後推的動作，這其實是評審們依據茶葉的品質，「暫時」註明好壞的小記號，雖然每位評審的習慣可能不一樣，但通常審茶杯越往前推表示茶樣品質越好，往後則表示不佳，如果杯蓋被翻了過來，則表示淘汰，下次如果有機會觀摩茶比賽，記得觀察看看喔 !