

한의학박사 蘭谷과 함께 하는

# Tea Exploration

청차(靑茶)

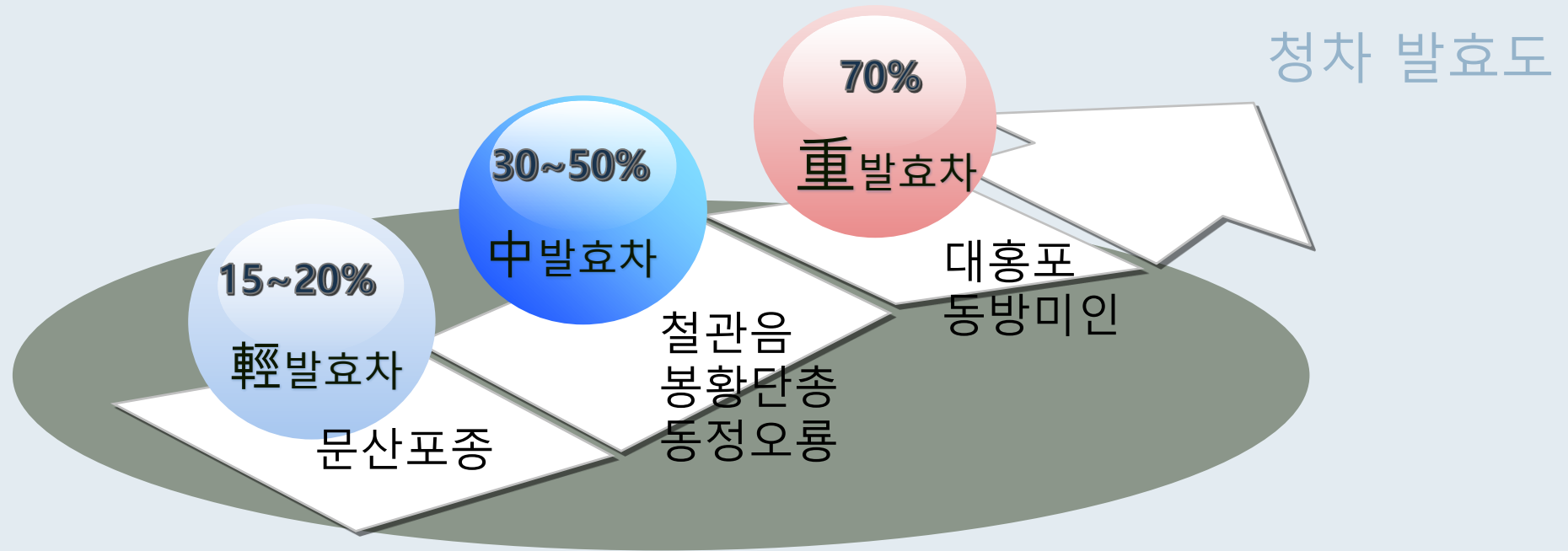
오롱차(烏龍茶)

Oolong Tea



# 千의 얼굴, 靑茶

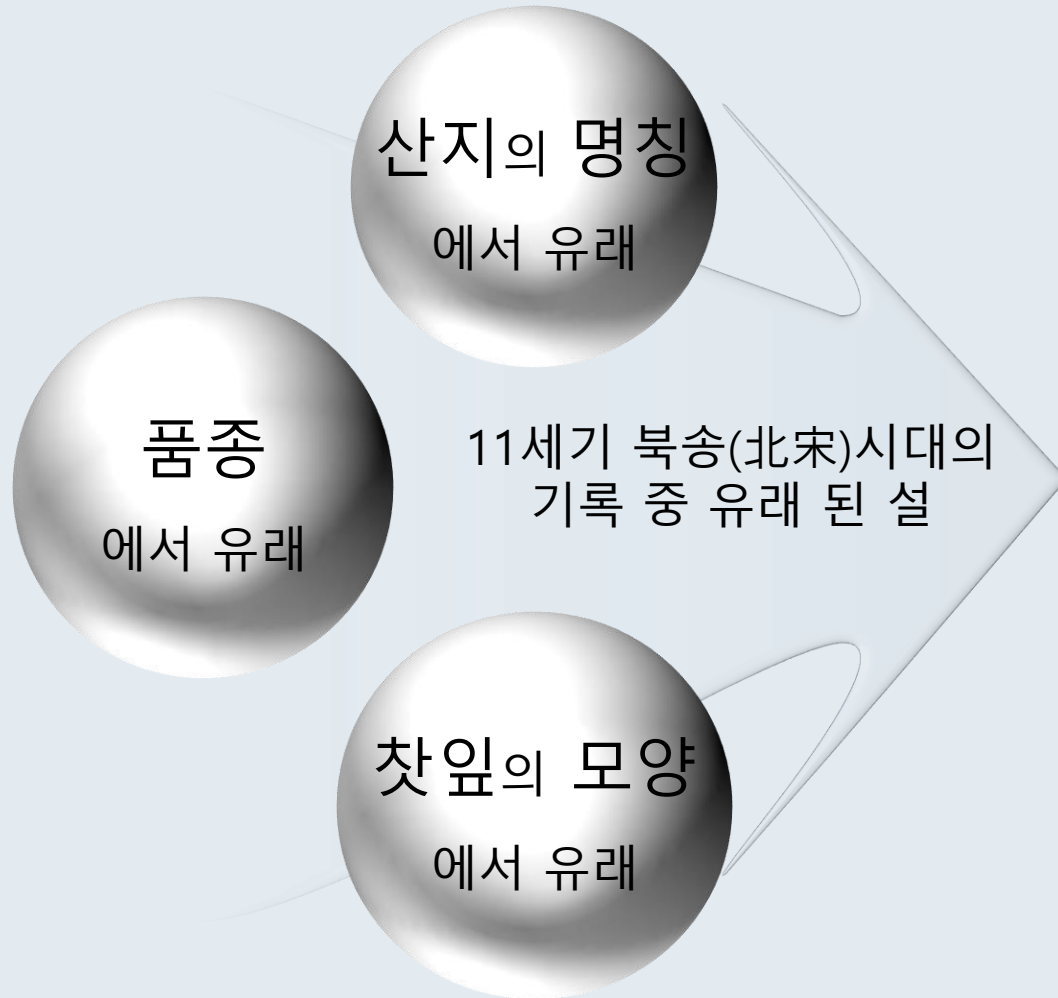
靑茶는 발효도가 15~70%까지 다양



발효 정도에 따라 찻물 색이 다채로운데 발효도가 높을수록 찻물은 갈색을 띤다.



# 乌龙茶의 이름



# 靑茶(乌龙茶)의 제다 과정



萎凋와 발효는 홍차의 방식.

살청은 녹차의 방식

반 발효차

녹차의 청향과 홍차의 단맛과 진하고 순한 맛

# 청차 위조의 특징

청차는 위조와 발효가 따로 나누어 지지 않는다.  
동시에 두 가지 공정이 조화를 이루며 진행된다.

위조萎凋 : 찻잎을 시들게 하는 과정

## 4가지 위조 방법

- 양청(涼靑) 통풍이 잘되는 서늘한 실내에서 자연스럽게 위조
- 쇠청(曬靑) 햇볕에 쬐어 위조
- 흥청(烘靑) 온도를 가하여 위조
- 인공조건위조(人控條件萎凋) 사람의 통제조건 아래에서 위조





# 주청(做靑) 요청搖靑

청차 제다의 중요하고 특유한 공정 단계

'주청(做靑)'은 청차 특유의 품질적인 특성 형성

청차의 독특한 향기와 맛의 기초 제다단계

## 동(動)

요청(搖靑) 찻잎 흔들기 과정  
찻잎들이 서로 부딪치면서  
찻잎의 가장자리의 세포조직 파괴

- 효소작용과 산화작용 촉진
- 찻잎 질기고 탄력있게 변화



## 정(靜)

일정한 시간을 조용히 둔다.  
찻잎은 곧 점점 팽창하고 탄력성을 회복.  
찻잎은 다시 부드러워지게 된다.

- 산화작용은 상대적으로 완화
- 엽병(葉柄)과 엽맥(葉脈)의 수분 확산

녹엽홍양변 綠葉紅鑲邊

녹엽홍양변 绿叶红镶边

Green Leaf with Reddish Edge

靑茶 烏龍茶의 특징

發酵所導致的



녹엽홍양변 綠葉紅鑲邊

# 乌龙茶의 생산 지역

## 화남차구(華南茶區)

- 복건성(福建省 : 閩민)
- 광둥성(广东省)
- 대만(台湾)





# High Mountain Oolong Tea



凍頂烏龍茶



阿里山



大禹嶺



梨山



*Drink Dolong Tea, Have Fun!*