黃昶升製茶獲全國發酵茶技術季軍 青心烏龍獲分級評鑑特選獎及精選獎

學習新視界

【記者王薇婷淡水校園報導】國貿系校友黃昶升2005年畢業後回到嘉義縣番路鄉種茶，參加2022年全國部分發酵茶製茶技術競賽，於9月6、7日兩天，在行政院農業委員會茶業改良場，由全臺各縣市計39位製茶好手同臺競技，黃昶升榮獲全國季軍。其精心製作的青心烏龍茶，另參加2022第二屆「臺灣產銷履歷茶TAGs（Taiwan-tea Assortment & Grading system）分類分級評鑑」，連續2年榮獲特選獎及精選獎，將於10月8日在南投世界茶葉博覽會頒獎，10月8日至16日進行展售。

黃昶升說明，他參加清香型球形烏龍茶組競賽，交茶成品依茶改場的評審標準，由茶乾外觀形狀及色澤，茶湯水色，香氣、滋味進行評鑑，其製作之茶葉成品外觀圓緊呈墨綠色，水色蜜黃清澈，滋味均衡鮮甜，細緻濃稠且富餘韻。

「臺灣產銷履歷茶TAGs分類分級評鑑」是茶葉產品一項重要標章，今年為第二屆，黃昶升連續2年榮獲該評鑑的特等獎和精選獎，評審對其製作的青心烏龍讚譽有加，評論為：「滋味均衡、清甜中帶鮮，濃稠、韻味十足。外觀色澤翠綠緊結，水色蜜黃清澈且明亮。」

黃昶升生於茶葉世家，兄弟3人皆種茶、製茶，他已持續專注於種茶事業近20年，目前管理約5公頃的茶園，並創立「飲山郁」茶葉品牌，經營玫瑰溫室茶館。飲山郁茶館將飲茶空間與玫瑰花溫室結合，以無毒栽種的食用玫瑰，窨製阿里山高山烏龍，使茶香花香得以相輔相成，這樣特別的茶館，也吸引許多消費者前來賞花喝茶。

黃昶升表示，自己十分注重茶葉品質以及茶葉發酵度，製茶事務一向親力親為，讓品質更容易掌握。對於獲獎十分高興，感謝評審青睞，能在眾多茶類產品中脫穎而出，是對自己生產產品的認可，未來也會隨著時間、經驗提升製茶技術，將生產的茶作為基底，持續開發更多茶飲品。

飲山郁
賀
飲山郁 黃昶升先生
參加2022全國部分發酵茶製茶技術競賽榮獲
全國季軍
嘉義縣農會 理事長 邱耀瑞
常務監事 劉世文 敬賀
總幹事 黃貞瑜
淡江時報社

111年度
嘉義縣大阿里山茶區(半
製茶技術競
競賽日期
111年6月20日~6月21日
（星期一、二）兩天
競賽地點
嘉義縣優良製茶技術
參賽證書
黃純升 君
於111年6月20日至6月21日，
參加嘉義縣大阿里山茶區(半球型包
種茶)製茶技術競賽，成績優異，技術
精湛特頒此獎狀以資獎勵。
中華民國 111 年 06 月 21 日
阿里山
111嘉義縣製茶競賽
澄江時報社