

王德傳茶莊

文——周敏 攝影——劉國泰

台灣烏龍 化身東方香檳

守住東方茶的傳統，賦予新意，還跟知名精品LV合作……，王德傳茶莊不斷實驗創新，要把全世界最好的台灣烏龍茶，優雅推向國際。

王 德傳的靈魂人物
是王雅鈴與王俊

欽，姐弟倆性格一西一中，南轅北轍，一位是過去多在跨國企業擔任要職的高階主管，一位是從小鑽進茶世界，被戲稱為「茶癡」，互補組合，缺一不可。

二〇〇二年在王俊欽手中延續家業、開創新品牌，在市場上首創「手工袋茶」與「冷泡茶」，更新中國茶品飲方式，快速在華人地區建立品牌知名度後，在一



〇年進軍中國上海，陸續在香港、蘇州、杭州與成都各設據點，奠定它在華人心目中，一個鮮明、當代、而饒富歷史意味的東方茶形象。

十五年來，在兩岸三地員工加總約一百人，精實的人力配置，卻締造出多項紀錄。包括一二年起，成為精品路易威登（LV）贈送中國VIP的指定茶品、中國招商銀行私人銀行的客戶贈禮，一五年與上下品牌的茶具合作案，

一六年更與路易威登首創雙品牌合作的茶人旅行箱等。

儘管王德傳將茶文化這項華人古老的生活記憶，重新賦予現代感，成為各地許多做品牌的研究參考指標，「但不是謙虛，我真的認為它還沒走上國際，」近年鮮少受訪的總經理王雅鈴說。

王雅鈴走過世界各地國際茶展後感慨，「茶是最熟悉的陌生人。絕大部份的人都認為全世界最好的茶是台灣烏龍茶，只是不知道怎麼品飲。」

在一三年，她重新以目錄牆說茶故事，建立知識庫。

仿效葡萄酒產區概念

在王德傳溢滿茶香的專門店裡，一整面依台灣地理位置與緯度標示的茶葉產地「目錄牆」，



令人印象深刻。

「杉林溪的冷冽，梨山的果香，」王雅鈴說，台灣山頭的每一個轉彎，因不同的日照溫度濕度與雨量，造就每一個山頭不同的風土，形成一個微型氣候。

她參照葡萄酒產區概念，以緯度與產區，訴說每一品種茶的故事，再將店舖打造成客廳，實踐「以茶會友」的茶人精神。

如果順著目錄牆一路

為復刻百年前台灣烏龍茶的好滋味，王雅鈴（左）與陳清（右）攜手，改採自然農法，從健康土壤做起。

喝下去，就能體會從小父執輩一直在說的「山頭氣」（風土），意謂著即使是同一品種，不同土地展現不同的風味，而製茶工藝，就是為了表現出這些特色，王雅鈴解釋。

原本是為實現弟弟的夢想，王雅鈴在一三年回到王德傳重新賦予定位，一頭栽進茶世界後，她笑稱，終於看懂弟弟的想法。

但要作為讓全球都認

識的茶界首選，決勝仍在茶。

產品仍是核心競爭力

午夜十一點，南投縣民間鄉一處製茶廠裡，燈火通明。

五、六名製茶師傅正如火如荼、卻也戒慎小心地將茶葉「炒菁」。炒菁是利用高溫破壞酵素活性，抑制茶葉繼續發酵，以保存茶葉本身最精純的滋味與香氣。

一名滿頭大汗的製茶師傅，正從三百多度的高溫爐子裡，迅速將炒好的茶葉傾倒而下，移往下個程序進行初步揉捻，「要讓茶葉有點乾，又不能太乾，」製茶師傅說，太乾揉捻會斷，太濕會支離破碎。

最終送上乾燥機，移出後靜待一晚。這已是當天從清早開始製茶，持續不間斷的第三班工作，為的是「一層層讓

茶葉青味逐漸退去、茶香味逐步凝聚的工法之一，「王德傳商品總監王俊欽解釋，後製的烘焙，將送至另一處焙茶廠完成。」

「十多道工序，烏龍茶最難做，變化最多，」茶廠主人陳澄清說。他是製茶廠的第四代傳人，從曾祖父到他這一代，都是專製烏龍茶的世家，也是王德傳茶莊最主要的協作茶廠之一。

這一款被王俊欽視為「代表作」的手工炭焙凍頂安尚烏龍，先從土壤著手做起。

王俊欽與陳澄清帶著《天下》團隊走訪一塊位於南投鹿谷鄉的山坡地，看似蔓草叢生，先前將它放任三年，顆粒無收，第四年僅收成一二六斤——但之前以慣行農法栽種時，一年可採收約一一〇〇斤鮮

葉，等於僅剩約原來的十分之一。「看它長多少葉子，我們就做多少茶，」陳澄清表示，如此阿Q精神，卻為茶園找回最健康的土壤。

採收鮮葉，製成毛茶後，在烘焙場裡，先採電焙箱或焙籠烘製，最後再以炭焙，竹籠底下鋪滿龍眼木炭陰火焙製，是另一場數十小時的工夫。

「看天做茶、看茶做茶」，茶人的信仰，每一個步驟都仰賴製茶師傅的經驗與手感；每一個階段，也都與時間、溫度、濕度共同協作。

如此費心費力，是王俊欽試圖重製百年前傳統製茶工藝的野心之舉。但除了重現經典好茶的產品力之外，如何擴展茶的國際市場？如何做行銷？

「如何將好茶推向全



茶葉鮮葉在室內萎凋靜置後，以雙手微力翻動茶葉，讓空氣進入葉內細胞以促進發酵，是傳統製茶工藝的十多道工序之一。

世界，讓茶不僅是佐餐後的最後一口，也讓全球人士很快認識它，沒有距離地接受它，並且喝到真正的好茶，「行銷大腦王雅鈴百思其解。」

玻璃罐裡的氣泡烏龍

去年七月，依著這一概念研發的氣泡烏龍茶新品祕密地進行。

不斷地實驗下，「以百分之百台灣製的高山烏龍茶為主，為創造驚喜而打入氣泡的新茶品，定位在香檳，適合佐餐，」王俊欽透露。

為了做到不添加其他物質，也能在常溫中保存，他四處尋訪，終於找到台南一家願意以藥廠規格，無菌代工的廠商。

這是一款預計七月面世，將目標鎖定全世界，向來優雅喝茶，談茶的創新茶飲。

向來優雅喝茶，談茶

風生，但這回，王俊欽的眼鏡後方閃著啟示。

對他來說，無論是重製百年前的台灣茶，復刻記憶中的好茶，或是創新的瓶裝氣泡烏龍茶，台灣烏龍茶都符合宋徽宗筆下對好茶的描述，「茶以味為上，香、甘、重、滑，為味之全也，」王俊欽說。

一盞茶的工夫，可以倏忽可以悠遠，沈澱著時間工藝與風土原貌。但茶壺外的競爭，卻愈來愈急迫。

從初始，想著如何讓茶更現代化，讓文化可以源遠流長，自詡可以做茶的五四運動推動者，到怎麼讓烏龍茶走到國際上，甚至超越王德傳，成為王雅鈴心中的期許——「有一天，台灣可以成為全球烏龍茶產業中心。」

品牌蛻變之路，正走向另一個關鍵時刻。■