

티소믈리에 1급

전성완 교수



제 1강. 세계의 Tea 역사와 어원 및 스토리

■ Tea – 식 음료 시장의 새로운 마켓

단어처럼 단조로운 음료가 아님

한 잔의 tea

윤리, 종료, 인간, 자연이 포함

와인과 함께 최고의 웰빙 음료

전 세계 최고의 음료 – 다문화, 다국적

구대륙 + 신대륙 = 다양한 문화 표현

산지 별, 문화적 특징에 따른 음용 방법

추운 날씨 – 몸을 녹일 목적

더운 날씨 – 몸을 식힐 목적

최초로 중국에서 발상 / 전 세계로 전파

수천 년의 역사, 광대한 범위

서양 – 귀족층의 특권

와인, 커피와 동일

중국 – 의약적 효능, 향신료 역할

BC 1 “신농본초경”– 최초의 약학서

눈을 밝게 하고 몸에 기쁨을 준다.

唐, 宋, 明을 거쳐 비약적 발전

전차(煎茶) – 물과 함께 끓이는 방식 /

격불(擊拂) – 물과 함께 휘젓는 방식

점차(點茶) – 찻잎을 물과 함께 우려내는 방식

7세기 당나라 “육우”

Tea 품종, 재배 방법 총망라 (대중들에게 널리 보급)

다경(茶經) / 티의 고전(the classic of tea)

唐代 서양의 주요 수출 품목

가죽, 말 등과 교환 – tea road의 시작

Tea Road – 1,500km의 길이
몽골, 티베트(티벳), 터키 등에 전파

8세기 승려에 의해 일본으로 전파 (일본의 정서에 부합 –茶道 탄생)

宋代(송나라 시대) 한국에 전파

17세기 러시아, 이란, 이집트 전파
사모바르 – 러시아의 차 주전자

▶ 러시아에서는 찻물을 끓이는 큰 주전자 사모바르가 발명된 티를 마시는 풍습이 급속도로 퍼졌으며 사모바르는 물을 가득 채운 중앙부의 용기를 석탄으로 가열하고 그 용기 위에 고농도로 우리는 찻주전자를 활용하는 방법이다. 그 영향은 이란, 터키, 그리고 아프가니스탄에서도 모두 사모바르를 사용하고 있다.



시경(티의 최초 기록) – 7세기
중국 고대 문헌 약학서의 기록 “쓴맛 식물”
소비에 관한 최초의 공식적인 기록

1610년 네덜란드 상인이 유럽 전파
이탈리아, 독일, 포르투갈 수출

1645년 중국 ⇒ 영국 수출/ 왕실 문화 정착

베드퍼드 공작부인의 습관

5시의 티(5 o'clock tea)의 유래

▶ 유럽에서는 네덜란드의 무역선이 암스테르담 항구를 통해 처음으로 선적하여 해상 루트를 통해 유럽 각지로 전파가 되었다. 즉, 네덜란드에서 시작하여 이탈리아, 독일, 포르투갈로 번져갔다. 영국의 경우 중국에서 직접 영국 왕실로 티가 전파되었으며 상류층을 중심으로 퍼져나가게 된다. 이 문화는 오늘날 5시의 티 문화가 생성되었다.

High tea time

늦은 오후, 이른 저녁의 tea time

하위 노동자 계층까지 전파

영국 ⇒ OEM 인도 (chai tea 배경)

(영국의 우유 + 인도의 향신료와 tea)

푸젠성 남부의 어원 - te (해상 수출)

무역 루트와 같이 다변화

Tea(영국) / tee(독일) / te(이탈리아)

광동성 방언 - cha (육로 수출)

티베트(티벳), 인도, 이란, 러시아 / ch, tch

▶ 티 용어의 어원

티를 가리키는 다양한 용어들은 무역 루트의 확장과 함께 변화했다. 해상 무역을 통해 유입되었던 나라에서는 철자가 T로 시작되는 용어가 사용된다.

ex) 영국의 tea / 독일의 tee / 프랑스의 the / 이탈리아의 te 등

(용어의 어원은 모두 중국 푸젠성에서 유래가 되었다.)

육상 루트를 통해 티가 유입된 나라들은 중국 광동성 지역의 영향을 받게 된다.

ex) 티베트 / 인도 / 이란 / 러시아 등

Mint tea의 천국 모로코

국민 음료 / 민트 + 설탕 + 찻 주전자

뜨겁게 우려낸 tea (디캔팅 방식)

▶ 북아프리카의 모로코에서는 민트 티를 마시는 풍속이 대중화되었으며 오늘날까지 연회나 중요한 손님을 모실 때 활용하고 있다. 모로코에서는 티가 국민 음료로서 일상적으로 소비가 되고 있다. 마시는 방법은 민트나 설탕을 티와 함께 주전자에 넣고 끓여서 우리는 방법을 사용하고 있다.

제 2강. 품종 분류와 떼루아



서양 – 찻잎만으로 우린 음료

동양 – 찻잎, 차나무, 찻물을 모두 지칭

■ 차나무

진달래목 > 차나뭇과 > 동백나무속

높이 30m, 찻잎만 tea

중국 원난성 (최초의 원산지)

북위 43~남위 27(조지아~아르헨티나)

동백나무 200종 ‘카멜리아 시넨시스’



카멜리아 시넨시스

중국 > 시넨시스

인도 > 아사미카

캄보디아 > 캄보디엔시스

▶ 동백나무속의 차나무 200종, 중에서 카멜리아 시넨시스 종만이 티를 생산하는 데 사용된다. 이 종에는 세 가지 변종이 있는데 중국의 시넨시스, 인도의 아사미카, 캄보디아의 캄보디엔시스가 여기에 포함이 된다.

■ 시넨시스 *sinensis*

시넨시스 =중국 / 고대의 품종

높이 6m, 찻잎은 작고, 짙은 녹색, 아로마↑

추위에 강함, 고산지대, 척박한 기후 재배

중국, 일본, 이란, 터키 등 재배

생산 연령이 길다(100년 이상)

▶ 시넨시스 품종

라틴어로서 티가 처음으로 발견된 나라인 중국을 의미한다.

이 품종은 오래전부터 인간과 밀접한 관계를 맺고 있으며 차나무는 6m까지 높게 자란다.

찻잎의 크기가 작고 색상은 어두운 녹색이며 무게는 가볍다. 그리고 추위에 강한 특성이 있다. 중국, 일본, 이란, 터키 등에서 재배하며 주 재배 지역은 고도가 높은 고산지대이다.

■ 아사미카 *assamica*

19c 인도 아삼 지역에서 발견

인도, 아프리카, 스리랑카, 아르헨티나 등

열대성 기후 적합, 강우량↑, 평원 재배

두꺼운 찻잎, 질감↑, 수백 년의 수령

시넨시스보다 낮은 아로마



▶ 아사미카 품종

영국의 로버트 브루스 소령이 인도 아삼 지역에서 19세기 처음 발견하였다.

카멜리아 시넨시스 아사미카 품종이라고 부르기도 하며 인도, 아프리카, 스리랑카, 아르헨티나 등 매우 광범위한 지역에서 재배하고 있다. 시넨시스 품종보다 향이 덜하지만, 더 크고 두꺼운 찻잎은 산화 과정을 거치면서 매우 단단하고 어두운색의 티로 변한다. 시넨시스 품종보다 더 높게 30m까지 자라고 수령도 수백 년에 이를 만큼 오래 자생한다. 아사미카 품종의 티 생산 연령은 최소 30~50 이상이다.

■ 캄보디엔시스 cambodiensis

크고 유연한 찻잎, 약한 아로마

낮은 질감, tea 생산 x

교배종 개발에 필수 품종

재배종

돌연변이, 교배를 통해 새로 만든 품종

무성생식(유전적 형질 유지)

꺾꽂이법 = 삽목법

가지, 줄기, 잎 등을 흙 속에 심는 방법



▶ 캄보디엔시스 품종

카멜리아 시넨시스 캄보디엔시스 품종이 정식 명칭이다. 찻잎은 크고 유연하며 길이 약 20m까지 자란다. 시넨시스 품종과 아사미카 품종에 비해 아로마가 약하고 전체적인 풍미가 떨어진다. 대중적인 티 생산에는 거의 사용하지 않으며 시넨시스 품종과 아사미카 품종과 혼합해서 개량된 품종을 만드는 데 주로 사용한다.

■ 페루아 Terroir

품질에 가장 큰 영향

유전자, 재배 시기, 채엽(picking)

토양, 기후, 고도, 위도, 재배지 환경 등

토양 soil

표토+심토, pH4.5~5.5 최적(산성 土)
(식물의 영양분 흡수에 도움)
미네랄↑, 부식토가 많은 곳
뿌리의 움켜쥐는 특성(모래 토양이 최적)
배수↑ 수분 침투성↑(산악 지역이 최적)

▶ 티를 재배하기 위한 환경 페루아(Terroir)**토양 (soil)**

차나무 재배에 필수적이며 표토와 심토로 나뉜다. 차나무는 따로 토양을 가리지 않고 잘 자라는 적응력이 있다. 화산토, 퇴적층, 산성토 등 다양한 토질이 존재한다. 하지만 차나무가 성장하는 데 가장 이상적인 토양은 질소, 마그네슘, 칼륨 등 미네랄이 풍부하고 부식층의 두께가 두꺼운 곳이 적합하다. 차나무의 뿌리는 깊이 2미터 지점에서 암석 등을 움켜쥐는 특성이 있어 모래 성분이 많은 밀도가 느슨한 사질토가 적합하다. 그리고 침투성과 배수성이 좋고 수분이 풍부한 곳이 차나무 재배에 이상적인데 해발 고도가 높은 산악지대가 여기에 해당한다.

기후 climate

열대, 아열대 지역 / 강우량(1,500mm)
기온 18~20°C / 일조량(1,800h)
습도 70~90% / 추운 날씨, 서리에 취약

고도 altitude

고산 지대 비탈면 (높은 품질)
1,000m ~ 1,500m 최적
높은 지역 안개는 수분 유지

위도 latitude

위도에 따른 일조량 (품질 차이)
적도(아열대 - 1년 내내 수확)
북위 20도 이상(느린 성장 - 휴면기)
봄 첫 수확 tea가 최고의 품질

▶ 기후 (Climate)

차나무는 열대 및 아열대 등 모두 잘 자란다. 견기가 3개월 이상 지속되지 않고 평균 강우량이 1,500mm 이상인 곳이다. 평균 기온은 18 ~20도, 일조 시간은 하루 최소 5시간, 습도는 70~90% 정도인 곳이 아주 적합하다. 하지만 서리에는 취약하기 때문에 주의해야 하며 영하 5도 이하에서는 차나무는 고사한다. 해발 고도 1,000 ~ 1,500m인 지역은 이상적인 재배 지역이며 안개가 자주 끼기 때문에 수분을 충분히 확보할 수 있다는 장점이 있다.

제 3강. 채엽과 tea 분류

다 원

대규모로 재배하는 농장

사천 지역(최초의 다원)

Garden = Estates

1 hr = 3,000평 = 평균 1만 그루

차나무의 증식

“삽목법”

줄기를 잘라 토양에 직접 심는 법

동일한 유전 형질의 새로운 품종

동일한 향미의 동종 수확량 ↑

단점

질병 창궐 시 농장 전체에 확산 위험 (삽목법과 파종 동시 병행)

차나무 관리

어린 차나무 첫 수확 (3~5년)

야생 차나무 평균 15m

가지치기 후 1m(hand picking) / 관리 수월

세이핑 shaping = 기요 방식

가지가 수평을 이루도록 유도(picking table)

가지치기(5년 주기)

수확량 증가, 구조 강화, 재생산 촉진 효과

(가지치기 후 부속물 활용 - 부엽토 생성)

차광 나무 Shade tree

햇빛 차단, 질소 영양분 공급 목적

채엽 picking

대부분 수작업, 정교함 요구

수확시기(생산량, 향미에 큰 영향)

아로마↑, 어린 찻잎, 작은 찻잎

(수확량이 낮다)

열대 지역(4~10일 간격 / 1년 내내 수확)

산악지역(4~11월 수확)

첫 수확물

높은 아로마 / 높은 품질 / 높은 가격

(휴면기의 영향)

피코 pekoe

줄기 맨 위 어린 새싹(=끝 눈=정아)

미세한 잔털, 중국어로 백호 (白毫)

백호 = Bai Hao = 새싹의 흰 잔털

세 가지 채엽 방식

↓

현상 급 채엽 = 특상 급 채엽

(imperial picking = super fine picking)

P+ 1 / 一芽一葉(황제에게 진상)

피코와 아래 한 잎만 수확(최고급 품질)

1년에 단 한 번 봄에 수확

상급 채엽 fine picking : P+ 2

일아이엽(一芽二葉), 높은 품질

피코 한 쪽 + 아래 두 잎

중급 채엽 medium picking : P+ 3

일아삼엽(一芽三葉)

피코 한 쪽 + 아래 세 잎, 낮은 품질

머신 수확 - 평지, 고도가 낮은 곳

핸드 피킹 - 고지대, 경사 지역

Tea 1kg = 1만 새싹+ 5kg 찻잎

▶ 채엽은 전통적인 세 가지 방식이 있다. 피코는 각 줄기 맨 위에 위치한 어린 새싹을 말하며 끝 눈, 정아라고 표현하기도 한다. 피코는 중국어로 백호라고 하는데, 새싹에 든아난 하얀 잔털을 묘사하는 데서 유래가 되었다. 세 가지 채엽 형태는 다음과 같다.

현상급 채엽 [피코+ 1 / 일아일엽]

특상급 채엽이며 피코 한 쪽과 그 아래의 한 잎만을 채엽하여 보통 일아일엽 또는 P+ 1이라고 표현한다. 황제나 고위 관리에게 바칠 현상용 차나무에 많이 사용한다.

상급 채엽 [피코+ 2 / 일아이엽]

현상급 채엽처럼 높은 품질을 자랑하며 피코 한 쪽과 그 아래 두 잎을 채엽하여 보통 일아이엽 또는 P+ 2라고 표현한다.

중급 채엽 [피코+ 3 / 일아삼엽]

피코 한 쪽과 그 아래 세 잎까지 채엽하여 일아삼엽 또는 P+ 3라고 표현한다. 품질은 현상급과 상급에 비해 가장 떨어지게 된다.

Tea 분류의 정의

녹차, 홍차 - 산화 과정에서 풍미 변화

산화 - 찻잎의 세포가 파괴되는 과정

산화효소 - 산화에 반응하는 효소

산화= 산소+ 산화효소 ⇒ 다양한 tea

채엽 방식 - 티 품질에 결정적 영향

가공 방식 - 티 최종 풍미를 결정

Tea분류 - 가공 방식에 따른 분류

6대 분류

백차, 녹차, 황차, 우롱차, 홍차, 보이차

우롱차=青(청)茶(차) / 보이차=黑(흑)茶(차)

▶ 티의 분류

채엽 방식이 티 품질에 가장 큰 영향을 준다면 찻잎을 가공하는 기술은 티의 최종적인 맛에 가장 큰 영향을 준다. 티의 분류는 바로 찻잎을 가공하는 방식을 기준으로 하며 찌거나 덕거나 산화시키는 등 여러 가지 방법이 사용된다.

백차(white tea)

최고 품질의 백차는 가격이 비싼 새싹만으로 만든다. 백차는 제조 과정이 최소한의 공정이며 찻잎들을 자연 건조하거나 팬을 사용해서 건조하기도 한다. 맛과 향이 섬세하고 상큼하며 티 카페인의 함량이 낮다.

녹차(green tea)

중국과 일본 그리고 한국에서 많이 선호한다. 산화를 방지하기 위해 열처리인 살청 과정을 거치게 되는데 이 과정에서 찻잎의 색상이 녹색으로 질어진다.

황차(yellow tea)

매우 희귀하며 찻잎을 축축한 천으로 쌈 상태에서 증기를 쬐어 찻잎의 온도를 높이는 민황 과정을 통해 특징이 결정된다. 이 과정에서 효소 산화가 일어나 찻잎과 이를 우린 차 색상이 황색을 띠게 된다.

우롱차(wulung)

300년의 역사를 갖고 있는 오래된 차이다. 찻잎을 비비거나 굴리는 과정에서 부분 산화를 일으켜 만든다. 중국과 타이완에서 주로 생산하며 찻잎을 약 10~30% 정도로 산화시켜 바디감이 가볍고 향긋한 꽃 향이 풍기는 우롱차와 약 40~70% 강하게 산화시켜 바디감이 무겁고 나무, 과일, 캐러멜 향이 나는 우롱차도 있다. 우롱은 흑룡을 의미하며 차나무의 가지에 뿌리를 틀고 있는 뱀을 의미한다.

홍차(black tea)

찻잎을 완전히 산화시켜 만든 차이다. 이 찻잎을 우리면 구릿빛이 나기 때문에 중국에서 홍차라고 부른 것이 유래가 되었다.

보이차(푸얼차)

중국 남부 지방 원난성에서 처음으로 생산되었다. 채엽 후 압축하여 떡 모양처럼 만들어서 운반하였다. 이것을 병차라고 부르기도 한다. 중국이 초대 재배 지역이며 소화 촉진에 탁월한 효과가 있다.

제4강. 중 국 - tea 역사와 지역별 떼루아



티의 최초 발상지, BC 2,000년 경
神農(신농) 황제의 전설(약리 효과)
고대 ⇒ 약용으로 이용

주 나라(BC 1,000~200) – 대중화
(음식과 함께 식재료 활용)

한 나라 – tea를 고유 음료로 인식

당, 송, 명 나라 시대 – 비약적 발전

당 나라
그림 + 서예 + 茶 = 선비의 특권
다원 증가, 재배 기술 발달

▶ 중국의 티 역사
기원전 2000년 경 신화 속의 신농 황제가 병을 고치기 위해 마셨다는 전설

중국 최초의 티 마스터인 육우의 저서 ‘다경’에 주나라 때부터 즐겼다는 기록이 남음.
티의 3대 계승은 당나라 – 송나라 – 명나라로 그 계보가 이어짐.

당 나라

가공 기술 발달 ⇒ 대중화

Tea 가격 하락 = 기호 식품

유목 민족 – 건강 음료(말 젖+tea)

최초의 찻집 등장, 병 차(긴압차)

긴압차

장방형 떡 형태, 장거리 운반의 편이성

장기 저장을 위한 방법

수증기+찻잎 압착 = 후발효 방식

해외 수출 시작 – 몽골, 한국 등

물물 거래의 “교환 통화” 역할

(말이나 비단 등으로 교환)

몽골의 전투 馬 유입 – 당나라 기마 부대 주력

▶ 당나라 시대에 차나무를 재배하는 기술이 비약적으로 발전함.

주로 상류층이 누릴 수 있었던 특권이며 이후 모든 계층으로 확산됨.

당나라는 병차 형태가 유행했는데 이를 긴 압차라고 불렸다.

송나라

마시는 방법의 혁신적 변화(격불)

격불(擊拂)

가루 형태의 찻잎을 휘저어 마시는 방식

일본에서는 ‘차노유’ 다례 의식

쉽고 간편한 다도, 제조 시간 단축

일아일엽의 시작 시기

초봄 첫 수확 ⇒ 황제에게 헌상

Tea 장식품 등장, 도자기 찻잔 등장

Tea(비쳤빛) ⇒ 어두운 색감의 찻잔 유행

(tea 고유 색상을 선명하게 표현)

▶ 송나라 시대는 차를 휘저어 마시는 격불 방식이 최초로 사용됨

차를 가루 형태로 만들어 대나무로 만든 차선으로 저어서 마시는 방식이 격불이다.

일아일엽의 채엽 형태는 송나라 시대에 처음으로 시행됨

명나라
찻잔에 우려내는 방식 시작
찻주전자, 등 다양한 도기 등장

청나라
유럽에서의 수요 증가
수출 독점권을 상실
인도, 스리랑카 및 동아시아 재배 확산
영국과의 교류 단절

20c 공산당 혁명
Tea 산업의 쇠퇴, 다른 나라 이주
중국 ⇒ 인도, 스리랑카 등에 기술 전수
1980년 후반 정부 장려
Tea 박물관 건립, tea 연구소 발족

페루아 Terroir
전체 약 75억 평 규모 = 250hr
중국 남동부 지역 - 최대 재배지
(푸젠성, 저장성, 후베이성 등)
온화하고 안개가 잦은 산악 지대

4대 차구(茶區)
양쯔 江 이남 - 강남 차구
양쯔 江 이북 - 강북 차구
중국 남서부 - 남서 차구
남동부 - 남동 차구

양쯔江 이남 “강남 차구”
저장성, 후난성, 장시성, 안후이성
장쑤성, 후베이성 지역
중국 tea 70% 이상 생산
높은 고도, 경사면, 배수가 용이, 일조량↑
평균 기온 15~18°C / 강우량 1,500mm
충적토+광물토 (도자기 원료)

저장성
녹차를 주로 생산, 높은 습도, 아열대 기후
충적토+미네랄 / 낮은 품질~높은 품질
평지 ~ 고산 지대 (고른 재배 지역)

- ▶ 저장성: 해안가에 위치하며 녹차를 주로 생산하며 습하고 더운 아열대성 기후 미네랄이 풍부한 충적토 지역으로 주로 녹차를 생산함.
수출을 위한 품질이 낮은 차도 생산을 하지만 용정, 안길백차(녹차)는 최고급 품질 고산지 재배 지역은 최고급 품질, 평야 재배 지역은 수출용 낮은 품질을 생산함.

안후이성

해발 1,800m 황산 지역
태평후괴(최고급 녹차)

- ▶ 안후이성: 평균고도 1,800m 황산 암석 지대에서 최고 품질인 황산모봉(홍차)을 생산함.
부식토와 철이 풍부한 적색토양과 온난한 기후가 재배에 최적합
남서부 지역의 황산 암석 지역에서는 전설 속의 태평후괴를 생산함.
※최고급 녹차로 1년에 한 번 수확할 수 있으며 원숭이의 보온을 의미함.

양쯔江 이북 “강북 차구”

허난성, 산시성, 산둥성, 간쑤성
가장 추운 재배 지역, 기온 12°C
낮은 강우량, 사막 토양과 비슷하다.
산악지대 고품질 생산
육안파편, 과산황아 - 녹차

“남서 차구”

원난성, 사천성 등
험준한 산악지대, 습한 아열대 기후
Tea 로드의 시작점, 차 무역 중심지
-원난성-
홍차+ 보이차 유명

- ▶ 원난성: 티의 발생지로 가장 오래된 차나무의 역사를 가지고 있음.
보이병차, 홍차 등을 주로 생산하며 수령이 약 1,700년으로 매우 높다.

“남동 차구”

하이난성, 광동성, 푸젠성
6대 분류의 모든 tea 재배
붉은색+ 노란색 점토 = 치토
연평균 20°C, 연중 수확기 10개월

-푸젠성-

아열대 기후, 우롱차 산지
최초의 홍차와 우롱차 발상지
유기 물질 풍부한 심토

최고의 우롱차 – 철관음

▶ 푸젠성: 아열대성 기후이며 여름에는 덥고 습하며 겨울에는 온난하여 다양한 티들이 생산됨.

우이산의 암석 지대가 우롱차 산지로 유명하며 풀질이 뛰어난 철관음을 생산함.

다양한 유기물질을 함유하고 있는 토질은 최고 품질의 백차를 생산함.

홍차와 우롱차가 처음으로 발상한 지역이기도 하며 대표적인 곳은 정허현.

▶ 지역별 특징

중국 남동부의 푸젠성, 후베이성, 안후이성, 저장성 등은 중국 최대 생산 지역

기후가 온화하면서 안개가 많고 높은 산악지대가 있어 차나무에 이성적인 환경

중국의 티 산업은 독립 농가 재배와 산업적 대농장 재배로 나누어짐.

1990년 이후 스페셜 티 시장이 개장되면서 중국만의 개성이 담긴 차들을 선보임.

중국의 티 종류별 생산량

| 녹차 | 홍차 | 우롱차 | 푸얼차 | 백차, 황차 |
|-----|-----|-----|-----|--------|
| 66% | 10% | 12% | 10% | 2% |

제 5강. 중 국 - tea market과 다원

티 산업의 규모

연간 총 생산 : 189만 톤

연간 총판매량 : 172만 톤

판매 점유율(%)

녹차 66 / 홍차 10.5 / 우롱차 12

보이차 10 / 황차 및 백차 1.5

평균 생산량 : 730kg(1 hr)

주요 수출 국가 : 모로코, 일본, 미국, 러시아 등

▶ 독립 농가 생산 티 / 소규모, 고품질, 단위 면적 당 생산량 ↓

전통적인 가공 방식, 수작업 / 대부분 생산 지역에서 소비 – 수출 미비

▶ 대규모 농장 생산 티

1950년대 최초 생산(80년 이후 다양화) / 기계화된 가공 방식, 낮은 품질, 이미테이션

▶ Specialty tea market

대량 생산의 단점(낮은 품질) ⇒ 높은 품질 요구

90년 이후 평균 수입↑(배경 원인) / 한정판 중국 차 = 보이차(마케팅 전략)

"새로운 평가 (시각적 평가 대두)"

미적 감각을 강조한 포장, 영롱한 찻잔 등(인지 감각을 통한 마케팅 방법)

원산지 품질 보증 관리 시행

경매에서 판매 불가, 정부 기관만 관리수출용 티 – 지역 지정 특산(철저한 관리)

승인 없이 직거래 불가 / 지역 네고시昂을 통한 수출만 가능

명칭 제도

품종, 지역에 따른 명칭

- 용정차(원산지 : 사천성, 타이완)

가장 모조품이 많은 브랜드

다원 茶園

총 면적 260만 hr / 다양한 지역 / 대부분 수간 간격 1m

비탈면 (모젤 수형 방식) / 계단식 재배

재배종과 품종 분류

1980년 대 2,700 종 최초 분류

1984년 30종 지정 - 재배 장려

1987년 22종 지정 - 최고 품종 선정

복정 대백 - 백차 / 용정43 - 녹차 / 철관음 - 우롱차 / 죽엽 - 홍차

복정 대백 Fuding Da Bai

푸딩 市 산악지대 재배

3~11월 긴 기간 영양 생장

가품과 추위에 강함, 생존율 95%

생산성↑/ 넓은 재배 지역

용정43

건륭제의 tea, 87년 최고 품종 선정

양쯔 江 이남, 이북 주요 재배

생산성 저항성 방향성 ↑

고품질의 tea 생산

철관음 Tie Guan Yin

우롱차 생산, 광범위 재배

수확량 ↑ 빠른 성장 속도

다양한 유기 성분 함유(미네랄 향미)

죽엽 Zhu Ye

유명한 홍차 기문의 원료

이전(녹차 생산에 사용)

1815년 후원릉 - 기문 홍차 사용

기문 - 안후이성 서남부에 위치한 도시

★어린나무 - 녹차 생산에 이용

고목 - 우롱차, 보이차 생산

제 6강. 중 국 - 백차, 황차, 녹차의 제조 과정

백차 white tea

최고 품질, 높은 가격, 새싹만 이용

티 카페인 테인(thein)이 낮음

섬세하고 신선한 향미

푸젠성이 원산지, 인도에서도 재배

초봄 약 14일 짧은 수확시기

황제나 관리를 위한 헌상용

백호(바이하오)

잔털로 덮인 새싹으로 만든 은침

백모단(바이무단)

새싹과 찻잎을 혼합해서 만든다.



※ 백차 제조 과정

위조

찻잎들을 대나무 선반에서 건조

12~24시간 자연 건조

팬 사용(건조 시간 단축 / 대규모 농가)

분류

파쇄된 찻잎, 이물질 등 제거

온전한 새싹과 찻잎만 남김

모든 공정은 수작업

건조

2차 위조 과정, 실외에서 햇볕 자연건조

모단(낮은 품질)의 경우 고온 건조

황차 yellow tea

높은 품질, 희소성, 허난성 재배

한정된 양 생산(군산은침)

민황(증기 발효 중 노란색 색상 발현)

찻잎을 축축한 천으로 쌈 후 증기 발효

채엽

청명(4월 초) 전후 새싹만 수확

일아일엽, 일아이엽만 채엽

경우에 따라 곡우(4월 중순)에 수확

수확 시기, 재배지, 수확 방법에 따른 편차

※ 황차 제조 과정

위조 - 대나무 선반에서 자연 건조

살청 - 열을 가해 산화 효소를 비활성화

열을 가한 팬 위에서 수작업

민황 steam oxidation

바닥의 찻잎을 젖은 천으로 덮음

4~10시간 동안 증기로 데우는 과정

노란색 색상과 독특한 방향성 물질 생성

건조 drying

110~120℃에서 20분 건조, 수분함량 5%

2~3회 반복적 건조 후 체에서 분류(수작업)

▶ 위조

찻잎들을 대나무 선반에서 건조
12~24시간 자연 건조
팬 사용(건조 시간 단축 / 대규모 농가)

분류

파쇄된 찻잎, 이물질 등 제거
온전한 새싹과 찻잎만 남김
모든 공정은 수작업

건조

2차 위조 과정, 실외에서 햇볕 자연건조
모단(낮은 품질)의 경우 고온 건조

녹차 green tea

중국, 일본, 한국에서 주로 소비
아시아에서 1,500종류 재배
열처리 과정 필수(살청)
살청과정에서 진한 녹색 발현

중국 유명 녹차

용정, 벽라춘, 안길백차, 신양모첨
중국 전체 티 생산량 65% 차지
푸젠성, 저장성, 장시성, 장쑤성 등

채엽 picking

일아일옆, 일아이엽
태평후피, 육안파편(성숙한 찻잎만 수확)

위조 withering

찻잎의 상태와 수분 상태에 따라 다름
대나무 선반에서 1~3시간 건조
기계 건조 시 팬을 이용(10분 정도)

살청

찻잎을 가열(산화 효소의 산화 능력 상실)
팬이나 통을 사용, 나무, 석탄으로 가열
기계 사용 시 회전 원통에 넣고 3회 가열
가열 중 견과류 향 생성, 폴리페놀 증가

용정(편평형)

수작업으로 찻잎을 뱀 바닥에 누름

벽라춘(권곡형)

찻잎을 수작업으로 굴리면서 뉘움

유념 rolling

찻잎을 굴려서 방향 성분을 유도

녹차의 외관과 풍미가 결정

권곡형, 편평형, 침형, 주형(구슬 모양)

건조 drying

유념 과정의 방향 성분들이 찻잎에 고착

잔여 수분 제거(수분 함량 2~4%)

선별 sifting

부서진 찻잎과 잔여물 제거

서로 다른 대나무 채반 및 기계 분류

제 7강. 중국 - 우롱차, 홍차의 제조 과정

우롱차

300년의 역사, 푸젠성, 타이완 재배
살청과정에서 부분 산화

그린 우롱차(10~45%) 가볍고 향긋한 풍미
블랙 우롱차(40~70%) 무거운 질감, 과일 향
비산화(녹차) 완전 산화(홍차)의 중간

우룡 = 흑룡(黑龍)

차나무 가지에 검은 뱀
부분 산화 기술의 핵심

※우롱차 가공 과정

채엽 picking
녹차보다 크고 성숙된 찻잎 채엽
대부분 일아 삼엽 채취
녹차보다 약 2주 늦은 채엽

위조 withering

실외에서 자연 건조
맑은 경우 약 2시간 자연 건조
수분 감소 및 첫 산화 과정

산화 oxidation

가장 중요한 과정, tea 전체 풍미 결정

수작업 가공

12~18시간 규칙적 손 가공
산화를 적극적 유도(손으로 문지름)
방향 성분을 최대한 끌어냄

기계 가공

회전 원통에 찻잎 가공
원통 내부(25~30°C, 8시간 가공)

살청 fixation

산화를 중단시키기 위해 찻잎 가열

녹차 살청과 동일한 팬 사용
기계 가공 시 회전식 원통 사용

유념 rolling
블랙 우통차(비틀린 모양)에 사용
찻잎을 비트는 기계
수작업 시 손으로 직접 굴림

고온 건조
회전식 원통(110~120°C, 20분 건조)
타이완보다 더 높은 온도
2회의 건조 과정

홍차 black tea
완전히 산화시킨 찻잎, 구릿빛
'붉은 티'라는 의미
원난성, 푸젠성, 안후이성 재배
남아공 Red tea와 다름
(루이보스를 일컫는 용어)

위조, withering
대나무 선반 위 자연적 상태
수분 60% 제거, 연화 작용
5~6시간 방치

기계 사용 시(콘테이너 이용)
장작불 이용, 스모크 향 생성
4시간 방치

유념 rolling
연화 작용 후 찻잎 세포를 파괴
산화효소를 끌어내는 과정
대부분 기계를 사용
나선형 원판을 이용

산화 oxidation
8~12시간 진행, 화학 반응 촉진
22°C 자연 상태, 젖은 천을 이용
온도가 높을수록 흙, 탄 향, 달콤함 생성
다원마다 서로 다른 개성

건조 drying

수분 제거(80%), 산화 과정 안정

컨베이어 벨트 사용, 따뜻한 공기로 건조

분류 및 선별

먼지, 가지 등 기타 이물질 제거

대규모 다원은 전 자동화 시스템

고품질 tea 경우 대나무 체를 사용

고온 건조(선택)

분류 및 선별 과정 이후 선택

수분 함량을 더 줄이는 목적

품질의 표준성(편차를 줄이는 목적)

제 8강. 보이차의 제조 과정

보이차 puer, pu-erh tea

남부 원난성에서 처음 생산
압축하여 띡 형태 “병 차” – 긴 압
(장거리 운송에 유리)

효소 산화 반응이 아닌 후 발효 반응
숙차(aged tea) dark tea(영어권)
후산화차(post - oxidized tea)
숙성 후 높은 품질

唐代(당대) – 향신료로 사용
원난성의 푸얼시에서 이름 유래

원난성 표준계량국
2003년 원난성 대엽종 찻잎에 한해 규정
(발효 녹차 상품으로 규정)

숙성 보이차 (aged pu er teas) / (희소성, 높은 가격, 직사각형)

보이 생차(푸얼성차, 10~50년, 빈티지) / (숙성한 띡 모양 병 차)

다양한 형태의 보이차
떡 모양(병 차) – 무게 약 355g
벽돌 모양(전 차) – 무게 약 250g
둥지 모양(타 차) – 100~250g
호박 모양(긴 차) – 크기에 따라 다름

특별한 날 기념용(사전 주문 제작)
잎 차 형태로도 생산 / 상표에 가공 지역 표시 (찻잎 위에 높고 긴 압)

생차
10~50년 숙성, 빈티지, 띡 형태 긴 압 /최소 30년 이상 시 완전 숙성

숙차
생차의 숙성 기간을 단축 /45~65일 속성 발효(악퇴)

장기 보관해도 향미는 변화 없음 / 대규모 다원에서 생산, 낮은 품질

보이 차 제조 과정

모차(maocha) - 생 차와 숙 차의 중간 tea

채엽 picking

크기에 따라 9개 등급으로 분류

위조 withering

5시간 햇빛에 자연 건조

대량 생산 시 실내 선반에서 증기 가열

살청 fixation / 재 살청

소규모, 팬에서 2~3분 가열(장작불)

유념 rolling / 재유념

대나무 매트 위 작업, 원형으로 수작업

건조 drying

재유념 후 햇볕에 자연 건조

대량 생산 시 컨베이어벨트 가열

분류 sorting

가지, 기타 이물질 제거 /수작업

위 과정 이후 모 차 완성 ⇒ 모 차 긴 압

모 차는 생차, 숙차의 원료

(생차, 숙차는 가공 과정이 다름)

운남칠자병차(雲南七子餅茶)

원난성의 일곱 아들, 7은 행운을 의미

가족의 번창을 기원하는 의미

부의 척도 ⇒ 일곱 아들

보이 생차 제조 과정

9~1등급 분류(9등급↑)

긴압 compression

찻잎을 원하는 무게로 병차

증기와 수분 공급(성형 용이)

상표 또는 내비 찻잎 위에 놓고 압축

건조 drying

자연건조 또는 기계 건조(온수관 설치)
(긴압 이전 찻잎 무게까지 수분 제거)

포장 packaging

대나무 껍질 사용, 일곱 개 한 끓음(죽통)
여섯 개 죽통(건) - 대나무 바구니

보이숙차 가공 과정

높은 온도 습도 - 모차 숙성 시간 단축

악퇴 fermentation

찻잎 + 젖은 천 + 45~60일
(온도와 습도가 높아 빠른 발효 효과)

분류 (미발효 찻잎 제거 과정)

긴압 compression

보이 생차와 동일, 대부분 유압 플레스

숙성 조건

온도 20~30°C, 습도 70%, 환기 용이

제 9강. 개완과 대표 tea 품종들 part I

중국 tea의 정의

생활 필수 요소, 지역마다 다른 특색

원난성 – 음식 재료로 활용 / 혀난성 – 견과류+설탕+tea

6대 분류 tea 모두 생산
(백차, 황차, 녹차, 우롱차, 홍차, 보이차)

일반적으로 녹차 선호 / 대부분 격불 방식의 음용 방법

蓋(개)碗(완)

뚜껑 + 찻잔 + 받침으로 구성

향을 농축, 소량의 물로 가능

명 대 처음 등장

개완의 장점

농축된 향 + 여러 번

(횟수에 따라 다른 아로마)

백차 녹차에 최적화

뚜껑은 찻잎을 거를 때 사용

횟수가 늘수록 시간도 늘린다.

양이 많을수록 시간은 짧게



蓋(개)碗(완) 순서

티스푼 5ml 찻잎을 넣는다.

(찻잎 양이 늘수록 짧게 우린다)↓

뜨거운 물로 개완을 데운다.

(빨리 식는 것을 방지) ↓

찻잔에 찻잎 위로 물을 붓는다.

(찻잎이 완전히 물에 잠길 정도)↓

찻잎이 우러날 때까지 기다린다.

(처음 20~40초, 짧게) ↓

뜻정으로 찻잎 거르기
(찻물을 별도 잔에 따른다.)

※ 안후이성의 태평후괴 (원숭이의 보은 – 전래되어 오는 설화)



안후이성 타이핑현의 전설
원숭이 무덤 - 猴(후) 岗(강)
원숭이 차 - 猴(후) 茶(차)
최고(Best) - 魁(괴)
청나라 황제 현상품
중국 최고의 녹차

※ 백호은침 Bai hao yin zhen
분류 - 백차 / 하얀 잔털 / 최고 등급
푸젠성 > 푸젠 시 / 3월 말 ~ 4월 초
재배종 - 대백, 대호
학명 - 은침, 인전, 실버니들

靑代 황제의 현상품
야생 새싹을 이용, 대백 품종을 개발
섬세하고 우아한 향
일아일옆 / 상급 채엽

신선한 건초, 야생화 향기
부드러운 질감, 약간의 달콤함
다기 - 개완을 사용한다.

※ 군산은침 Jun shan yin zhen

분류 - 황차, 군산 섬의 은침

후난성 > 웨양시 ‘군산 섬’

4월 수확 / 군산군체종(재배종)

학명 - 마운틴 실버니들

회소성이 높은 tea, 후난성 북부

동팅호수 가운데 군산 섬 재배

소량 생산, 민황 과정(황색 색소)

바나나 향, 견과류, 파파야 아로마

달콤한 맛과 시큼한 풍미, 국화 향

다기 - 개완을 사용한다.

제 10강. 중 국 - 대표 품종들 II

※ 용정사봉 Long jing shi feng

분류 - 녹차, 항저우시 > 시평현

학명 - 드래곤 웰, 룽청

산지 - 저장성 > 항저우시

수확기 - 3월 말 ~ 4월 초

재배종 - 용정 43

가장 유명한 tea, 항저우 인근 서호

서호 용정(채엽~선별 수작업)

절강 용정(채엽 수작업 / 가공 기계식)

가장 많은 모조 상품 존재

(대부분 원산지가 아닌 다른 지역 생산)



서호용정은 산 비탈면에서 재배
(시평현, 통정현, 메이자우현)

서호용정의 분류

명정용정 - 일아일옆, 청명 무렵
우전용정 - 일아이옆, 꼭우 무렵
龍井(용정) - 우물 안 용의 전설

길고 편평한 찻잎, 해초류 향
허브, 신선하고 달콤한 풍미
부드럽고 강한 신맛 + 짙은맛

다기 - 개완

※ 황산모봉 Haung shan mao feong
산지 - 안후이성 > 황산 (암석 지대)
수확기 - 4월, 황산대엽종(재배종)
모봉 tea 중 최고급 품질

황산의 로미오와 줄리엣
줄리엣의 죽음 ⇒ 차나무로 승화
로미오의 눈물 ⇒ 연중 강우량↑ 습도 ↑

권곡형 찻잎, 야생화 향기
국화 향, 녹두의 풍미, 가벼운 질감

다기 - 개완

※ 안길백차 Anji bai cha
분류 - 녹차, 백엽종(재배종)
산지 - 저장성 > 안지현
수확 - 3월 말 ~ 4월 초

옅은 녹색의 찻잎 (은은한 흰색)
15년의 짧은 역사, 안지현 처음 생산
저렴한 가격, 가장 대중적인 tea

가는 편평형 찻잎, 연한 녹색
아스파라거스 향, 신선한 풀내음
상큼하고 비릿한 콩 내음
다기 - 개완

※ 안계 철관음 Anxi tie guan yin

분류 - 우롱차, 철관음(재배종)

산지 - 푸젠성>안시현

수확기 - 4월 말 ~ 5월 초

200년 역사의 우롱차

웨이의 전설 - 자비의 상징 관음보살

안시현 철관음은 세계 최고 품질

살청과정(산화방지)의 수작업

클로버, 백합, 버섯, 국화 향

향긋한 풍미, 바닐라의 달콤함

다기 - 개완

※ 운남 홍공부 Yunnan Hong Gong fu

분류 - 홍차, 운남대엽(재배종)

산지 - 원난성 전체 지역, 4월 수확

1,900년대 초 처음 재배 시작

공부 "원난성 최고의 tea" 의미

(최고 품질의 새싹, 일아일엽)

높은 고지대 다원에서 재배

권곡형 찻잎 (은은한 금빛)

담배잎, 캐러멜, 마멀레이드 향

우디 계열의 향취 및 잘 익은 살구

다기 - 사기 찻잔, 개완

제 11강. 일 본 - tea 역사와 마켓

개요

중국에서 유래, 아시아의 tea 대국 / 필수 불가분의 요소, 예술적인 행위
茶道(The way of tea / 정신적 의식) / 8세기 중국에서 전파

세련되고 독창적인 문화

달마대사의 선종 ⇒ 일본 전파(tea 전래)
달마대사의 눈꺼풀 ⇒ 차나무 전설 / 장시간의 명상 (승려들의 일상)

에이사이 (일본 불교 종파 창시자)

1191년 차 나무 씨앗을 일본에 유입 / 규수 섬과 후쿠오카현 처음 재배
약리적 효능을 이용 / 1211년 tea에 관한 책을 서술
찻잎을 고운 가루로 분쇄(말차 matcha의 시작)
소박함과 규율, 예절을 중시하는 풍습
교토 지역에서의 재배 시작 / 명상 수행(승려) 대중으로 전파
상류층들의 차 문화 시작 (막부체제 사무라이들의 차 문화)

16c 센노리큐 (차노유 / tea 예절) 일본식 차 문화의 교본

17c 도쿠가와 막부의 쇄국 정책 (1641~1853 차 문화의 쇠퇴)
쇠퇴기의 역효과 (독창적인 문화 개발) / tea를 가공하는 새로운 방법 등장

1738년 나가타니 쇼엔 / 일본식 증청 방식 개발(증기 이용)
싱그러운 향의 새로운 녹차 개발 / 중국과 전혀 다른 향미

1859년 일본의 개방 정책 / 독자 개발 tea를 미국에 수출

19c 말 다카하시겐(가열식 회전 실린더 개발)
Tea 산업의 기계화 및 산업화 / 처음으로 홍차 생산

1차 세계대전 이후 비약적 발전(티 수출의 신기록 달성)
녹차 수출 25,000톤, 홍차 12,000톤
미국 수출의 제약 - 영국식 홍차 선호 (fool bodied black tea)
케냐, 인도, 스리랑카의 경쟁 폐배 (영국의 식민지= 영국식 홍차 재배 지역)

1920년대 내수 시장 성장에 주력 (비타민, 카테킨의 입증)
마케팅 수단으로 활용
▶ 카테킨(폴리페놀의 일종, 항암효과)

2차 세계대전 이후 성장세 /다양한 제품, 티백 포장 / 녹차 생산에 tea 산업 집중

※ 센노 리큐 1527~1591

일본 티 마스터 다케노 주의 제자 / 다도는 하나의 행위 의식

다양한 다도 의식을 하나로 통합 /청렴, 겸손, 소박을 강조

니자리구치를 처음으로 고안 (차노유의식을 개발) - 도요토미에게 사형을 선고받음

니자리구치 - 차실 손님들이 절을 하는 공간

※ 일본 tea 산업

연간 생산량 - 9만 톤

연간 수출량 - 3천 톤

점유율 % - 녹차(99.3), 홍차(0.7)

최대 수출 지역 (시즈오카현) / 최대 수출 국가(미국)

생산량 대부분 국내 소비 / 녹차를 이용한 다양한 상품 / (치약, 식품, 파스타, 음료 등)

제 12장. 일 본 - 폐루아와 다원

폐루아

바다 육지의 거리 120km 이내

(해풍의 영향 - 요오드 풍미)

신선한 풍미+ 해초 향

북단~남단 고른 재배 지역

연평균 10~18°C, 강수량 1,500mm

블랜딩 기법을 대부분 사용

(혼합 재배 및 다른 지역 허용)

일본 Tea 재배 지역



혼슈 本州

※ 시즈오카현

태평양에 인접, 최적의 재배지 / 일본 내 1위 재배 지역 / 연간 생산량 37% 차지
 해양성 기후 + 낮은 기온 (다양한 기후 조건)
 가혹한 조건 = 강건하고 풍부한 향미 / 일본 차 재배의 교과서
 수백여 개의 다원, 높은 생산성

※ 교토부

혼슈 중앙에 위치, 아열대 기후 (습도가 매우 높은 지역)
 천 년의 일본 문화의 중심지 / 광범위한 재배 지역
 고품질의 tea 생산에 주력 (말차 및 교쿠로 = 고급 녹차)
 일본 총 생산량 3% / 12c 에이사이가 처음 심은 곳 (일본 최초의 재배지)

규슈 九州

※ 가고시마현

일본 최남단 재배지, 아열대 기후 / 모든 종류의 다양한 tea 생산
 중청 방식 사용(중기 열 이용) / 일본 총 생산량 31%
 나라현 및 미에현 (티의 대중성이 가장 낮은 곳)
 해발 500m 야마토 고원 재배 (나라현)
 가부세차 및 센차 (녹차 종류) / 미에현은 더 낮은 고도 재배

※ 일본 재배 방식

등근 형태의 원통형 울타리 / 수간 간격 1m, 앞뒤 30cm
 비탈면 계단식 배열 / 기계식 대량 수확(캐노피 X)
 첫 수확(4~5년), 가지치기 주기(4~5년) / 가지치기 - 생장 촉진, 내구성 향상
 나무 수령(30년), 가지치기 후 1년 휴면기 / 다원의 환풍기- 안개 분산 및 결로 방지

※ 일본 재배종(약 55종)

야부키타 yabukita

시즈오카현의 시넨시스 개량 품종
 1954년 공식 등록
 저항력이 강하고 높은 향미
 일본 전역에서 재배
 일본 다원 70% 점유율
 시즈오카현 (90% 재배)

단점 - 한 종류에 치중(병충해에 취약)

※ 고코 Gokou

교토 우지市 인근 소량 재배

교쿠로, 말차에 많이 사용

※ 베니후키 Beni Fouki

홍차에 사용하는 품종

일본 남부에서 소량 재배

※ 사미도리 Samidori

고야마 마사지로가 개발한 품종

교쿠로, 말차에 사용

연한 밝은 녹색 찻잎 + 쓴맛

첫 수확(薪茶 5월 중순)

제 13강. 일 본 - 녹차 제조 과정과 시음 방법

녹차 제조 과정

증기에 찌는 증청 방식

(식물 향 + 바다 향)

증청 - 유념 - 건조 과정 필수

채엽 picking

2인 1조 구성

기계식(가위 + 압축기)

압축기는 찻잎을 주머니로 넣는 역할

가위를 사용, 등근 형태 유지

위조 withering

1차 건조 과정

증청 steaming

(아사무시 20~40초, 아사무시 센차)

(후카무시 40~80초, 후카무시 센차)

아사무시 - 야채, 풀 향

후카무시 - 강한 향, 어두운 색상

냉각 cooling

회전식 원통에서 냉각

수분 증발 (수분 함량 20%)

제 1건조 (조유)

회전식 원통에서 건조

(45분-100도 이후 30분 - 50도)

찻잎의 색상, 질감이 결정

유념 rolling

30분간 작업(세포 파괴)

찻잎과 줄기를 연하게 하는 효과

찻잎에 포함된 방향유 방출

제2건조 (중유)

수분과 방향유 고착 과정

30도의 회전 실린더 (30분 건조)

수분 함량 10%

정유 shaping

기계를 이용, 침형으로 성형

70~120°C의 온도 유지

제3건조

85°C의 컨베이어벨트 건조

수분 함량 1~3%

분류

철망+롤러+광학 카메라 사용

고압 분사 공기로 분리

포장 packing

20~25kg 질소 충전재 내장

센차도 (우려내는 방식)

고품질의 tea에 사용

다판을 먼저 테운다. ↓

찻잎 한 스푼 5~10mg을 다판에 넣는다. ↓

70°C 물을 찻잎에 붓는다. ↓

(적당한 온도는 차가운 사발 이용)↓

30분 정도 우린다. ↓

★동일한 방법으로 여러 번 가능

찬 사발 이용할 경우 물 온도 10°C 하락

처음 우리는 시간이 가장 길다

두 번째부터 찻잎 양에 따라 조절

차노유 (손님 접객을 위한 다도)

겸손함, 조화로움을 강조

차노유 (찻 물, 한 잔의 차 = 경건함)

3~4시간 진행, 최대 4명 참석

안 주인의 환영 인사↓

정자에서의 간단한 식사(가이세키)↓

맛 차를 우린 고농도 고이차 준비↓

휴식 시간 저농도 우스차 준비↓

긴 명상 시간 + 서로 예의와 존경

차카이(40분 내외 / 손님이 많을 경우)

※차노유 7 수칙

정원의 꽃으로 꽃꽂이를 한다.

숯을 사용해서 물을 데운다.

여름에는 시원하게

겨울에는 따뜻하게

우천 시를 대비하라

모든 사항은 계획적으로

모든 손님에게 성심으로

제 14강. 일 본 - 대표 tea 품종들 part 1

※ 맷차 Matcha

고운 입자의 녹차 가루 / 차완 - 차선 - 차사쿠 필수
12c 에이사이에 의해 전래 / 일본의 대표적인 격불 방식 / 우지市 인근(주 재배 지역)
잎맥 제거 찻잎 - 덴차(맷돌을 이용하여 분쇄)
신선함+연녹색+과일 향 / 일본 최고의 녹차

※ 일본 8대 tea 분류

센 차 sencha(우려낸 차) / 가장 대중적, 63% 생산, 센 차 가공 ⇒ 보 차
반 차 bancha 늦여름~ 가을 수확 / 중청 방식 가공 생산
호우지 차 Hojicha (반차를 재가공한 2차 tea)
200도 고온에서 볶은 tea / 헤이즐넛 + 달콤한 풍미

※ 젠마이차 Genmaicha

현미차, 보급형, 견과류 풍미

※ 타마료쿠차 Tamaryokucha

두 종류로 생산

※ 무시세이타마료쿠차 - 권곡형(중국 모방), 중청 방식

※ 가마이리세이타마료쿠차 - 편평한 팬 이용, 초청 과정(규슈 지역에서 주로 생산)

※ 교쿠로 Gyokuro - 귀중한 이슬의 의미, 가장 높은 등급 / 5월 말 ~ 6월 초, 1년에 한 번 생산하는 최고급 품질의 차, 중청 방식, 차광(캐노피) 방식 사용 / 일아일엽, 일아이엽

※ 가부세차 kabusecha - 차광 방식, 중청 방식 생산

※ 맷차(말차 Matcha) - 승려 에이사이에 의해 전래

찻잎 분쇄 - 맷돌 이용 - 고운 가루 / 덴차가 원료인 2차 가공 tea

재배 품종들

※ 후카무시센차 Fukamushi sencha
분류 - 녹차, 야부키타(재배종)
수확기 - 5월 초, 나가노현
중청 방식 이용한 센차 2차 가공 tea

중청 방식을 이용한 질감이 높은 tea

강한 타닌 + 진한 색상

편평한 침 형 찻잎, 어두운 녹색

은근한 해초 향, 풀 바디

높은 쓴맛, 시금치의 풍미

※ 시즈오카 (반 차)

분류 - 녹차, 야부키타(재배종)

수확 - 6~9월 / 시즈오카현 지역

세 번째 수확 찻잎을 증청 방식

에도 시대 대중적인 tea

자급자족 형태로 가정에 보급

6월 수확 - 높은 품질

대부분 9월 세 번째 수확

편평한 찻잎, 연한 황색

아몬드 등 견과류 풍미

신선한 풀+비린 향

제 15강. 일본 - 대표 tea 품종들 part 2

※ 교쿠로(옥로, Gyokuro)

분류 - 녹차, 고코(재배종)

수확-5월 (연 1회), 최고 등급과 품질

“옥같이 소중하고 영통한 tea”

교토 지역 우지市 인근 주 재배지

차광 재배 (1~2차 두 차례)

일본 내 가장 높은 품질, 수작업 공정

21일간 차광 재배, 차단 90%

볏짚을 이용한 차광 재배

(광합 반응 방해), 타닌 억제

짙은 녹색, 반짝이는 윤기

야채 향, 약한 버터 향

실크 같은 질감, 달콤한 풍미

※ 센차(전차 = 게이코쿠)

분류 - 녹차, 야부키타(재배종)

수확 - 5월 초, 시즈오카현

아사무시센차의 일종

센차를 증기에 짙게 재가공

(30초 증기 가열, 2차 생산 tea)

일본 생산량 60%, 남부~북부 고른 재배

시즈오카현에 밀집(일본 최대 재배지)

4월 말 ~5월 초 (최고급 품질)

소규모 다원에서 주로 생산

침 형 찻잎, 미나리 향, 풀 향기

황록색의 찻풀, 샐러리, 해초 향

라임 + 망고의 여운, 시트러스 향

※ 호우지차 Hojicha = 시즈오카

분류 - 녹차, 야부키타(재배종)

수확 - 9월, 시즈오카현

별칭 - 반차 호우지차

200도 고열로 가공한 2차 tea
 진한 갈색, 우디 계열의 풍미
 아이스티 페트 음료의 원료
 가정에서의 손쉬운 2차 가공

진한 갈색의 찻잎, 견과류 향
 구운 스모크 향, 바닐라 향
 낮은 타닌, 부드러운 풍미

※ 젠마이차 Genmaicha
 분류 - 녹차, 야부키타(재래종)
 수확 - 봄~가을, 시즈오카현

센차+ 맛차+ 튀긴 쌀알 → 재가공
 영양분 보충이 목적(빈곤층)
 고압 상태에서 강하게 볶은 tea

밝은 녹색, 볶은 쌀 향
 부드러운 질감, 약간의 풀냄새
 달콤한 끝 여운, 견과류 풍미

※ 가부세차 kabusecha
 분류 - 녹차, 야부키타(재래종)
 수확- 5월 초, 시즈오카현
 반 차광 방식 (11일)

찻잎에 더 많은 엽록소 생성
 (차의 풍미를 높이는 효과)
 합성 섬유 차광막(차광 80%)
 교쿠로에 못 미치는 품질
 대부분 기계 공정, 생산 원가 절감
 중청 방식 사용(30초 증기 가열)

침 형 찻잎 + 균일한 녹색
 신선한 풀냄새 + 살구 향
 야채 향 + 딸기 향(여운)

※ 쿠키차 kukicha = 보차 bocha
 분류 - 녹차, 야부키타(재배종)
 수확 - 5월 초, 시즈오카현
 센차와 교쿠로의 부산물

(부산물을 모아 만든 2차 tea)

이름의 어원은 "줄기차"

줄기가 주원료(낮은 카페인)

향긋한 버터 향 + 과일 향

해초 (김) 향 + 옥수수 향

복숭아 향 + 달콤한 풍미

여운에서의 풀냄새, 아몬드 향

※ 가마이리차

분류 - 녹차, 야부키타(재배종)

수확 - 5월~6월 / 9월

산지 - 미야자키현, 가고시마현

술을 이용 둑는 방식 - 중국 초청 방식

권곡형 찻잎, 가마 = 술을 의미

15c 납치된 중국 도예가들에게 유래

(규슈 지역에 처음으로 전파)

중국 찻잎과 가장 흡사

야채 향 + 옥수수 향 + 해초 향

견과류+ 헤이즐넛 향

밝은 노란색 찻물 + 강한 타닌

제 16강. 타이완 - Tea 역사와 뼈루아

Tea 역사

중국에 비해 짧은 역사

과거 유럽과의 교역 중심지

(스페인, 포르투갈, 네덜란드 영향)

네덜란드 점령 시기 최초의 tea 거래

1683년 중국 합병 이후 많은 이주민

(tea 문화의 대중화)

중국 남부 푸젠성 이주민 가장 큰 영향

1866년 영국인 존 도드와의 거래

(본격적인 수출, 티 공장 설립)

중국을 거치지 않고 유럽에 직수출

유럽인의 기호 = 홍차 = 홍차 육성

일본 점령기(1895~1945)

타이완 tea 산업에 투자

녹차 품종들을 개량, 식목

가공 과정의 기계화, tea 교육 실시

2차 세계대전 이후

중국인들의 관심 - 녹차 재생산

북아프리카까지 녹차 수출

1965년 일본에 녹차 수출

전 지역 차나무 - 중국에서 전파

1970년 중국의 강력한 경제

일본의 녹차 자급자족

(녹차 시장에서의 불리함)

기호에 맞는 우롱차 집중 생산

우롱차 - 자국 내 전량 소비

(수출을 통한 국내 수요 충당)

중국 공부식 다도 전파

(우롱차의 고급화, 판매 증대)

소규모 집중 다원들에 기반 (2~8명 규모)

타이완 market

총 생산량 - 15,000톤

종류별 점유율 %

우통차(93) 기타(7)

평균 생산량 - 1,100kg / 1hr

총 수출량 - 3,200톤

총 수입량 - 29,000톤

일 년 2회 수확 - 제한적 생산

페루아 Terroir

해발 2,000m / 15도 이상 / 2,000mm

중앙 산맥 (병풍 역할)

대부분 산맥 중심으로 재배지 활성

(전 세계 다원 중 가장 높은 지역)

난터우현

섬의 중앙부에 위치, 제1의 재배지

전체 생산량의 60% 차지

중간 정도의 품질

가공 산업이 발달(다른 산지에서 운송됨)

소량의 홍차도 혼합 재배

타이베이현

타이완 북부에 위치, 제2의 재배지

수출을 위한 다원들이 밀집

현 内 무자산, 평린향이 유명

신주현

북서부에 위치, 해발 200m 평지

블랙 우통차의 특산지

동방미인, 백호우통차 - 최고급 품질

자이현

고산차(가오산차의 특산지)

해발 1,000m 이상 고산차 생산

하롄현

타이안 동해안에 위치

태풍의 잦은 영향, 낮은 생산량

우통차, 녹차, 홍차 다양한 타입

타이중현

타이완 남동부에 위치

중앙 단층 암석 지대

타이중현 > 리산 山

폐어 마운틴 - 별칭

해발 1,600~2,700m 다원 위치

(세계에서 가장 높은 다원)



17장. 타이완 - 다원과 우롱차의 제조 과정

타이완의 다원과 차나무

중국과 일본의 영향 - 우롱차 특화

30~50cm 식목, 이간 1.8m

(중국 일본에 비해 넓음)

이간 간격이 넓어 품질이 높음

차광 (높은 나무를 이용)

5년 후 성체 차나무 (10년 이상 생산)

평균 수령(10~15년)

최초 채엽 후 45~60일 소요

연간 4회 찻잎 수확

지역 재배 품종

청심 Qing xin = Cing shin

가공 과정에서 향미가 높음

타이완 최고의 인기 품종

해발800m, 새로 개간한 토양

(다른 작물 재배 無)

배수가 좋은 경사면이 주요 재배 지역

사계춘 Si ji chun

"사계절이 봄이다"라는 뜻

청심 품종의 유전적 교배종

높은 생산량, 높은 저항력(병충해 탁월)

연간 4~5회 수확, 폭발적 꽃향기

가장 높은 방향 성분을 표출

취옥 Tzui yu

경지홍심+태차no 80 = 자연 교배종

1981년에 공식 등록

난터우현이 주요 재배지(평지 재배)

높은 생산성 & 꽃향기

(사계춘에 못 미치는 품질)

금환 jin shuan
적응력과 병충해에 매우 강함
찻잎에서 우유 향 발산
밀키우롱(Millky wulong)
파잉 공급으로 인한 가격 하락
(재배 지역 급감)

철관음 Tie guan yin
중국에서 유래된 품종
타이완 기호에 맞지 않는 품종
(중국과 서로 다른 기호)
무거운 질감, 탄 향
가벼운 질감, 꽃향기 = 우롱차 선호



그린 우롱차의 제조 과정
6대 tea 분류 기준 - 산화 과정의 유무
비산화(녹차)+ 완전 산화(홍차)
(녹차와 홍차의 중간 단계 = 우롱차)

산화 30~50% = 그린 우롱차
산화 50~70% = 블랙 우롱차

그린 우롱차
달콤한 풍미, 야채 향, 꽃향기

블랙 우롱차

채엽 picking

4월에 실시, 성숙한 찻잎 채엽, 수작업

萎凋 withering

넓은 매트에서 1차 건조(자연 건조)

30분 ~ 2시간 정도 진행

산화 oxidation

최종 향미를 결정하는 과정

방향성 물질 표출, 찻잎에 고착 과정

실내온도 20~30°C, 습도 60~85%

요청 stirring (산화 촉진 과정)

대나무 쟁반을 주기적으로 흔드는 과정(교반)

방향성 물질 대량 표출 (10~18시간 지속)

살청 fixation

산화 효소 파괴, 산화 과정 중단

회전 실린더(가열식) 이용, 300°C, 5~7분 진행

유념 rolling 및 성형 shaping

원형 둠 형태의 기계사용, 3~5분 진행

건조 drying

방향성 물질 안정화, 수분 제거

1차 건조(70°C, 5시간)

2차 건조(100°C, 7시간)

최종 건조 (수분 2%/ 100°C, 10분 진행)

제 18장. 타이완 - 대표 tea 품종들

삼림계 shan lin xi

분류 - 우롱차, 고산차, 재배종(청심)

수확 - 4,6,9,11월 연 4회

산지 - 난터우현 1,500m 고산지대

산란시 山 고산 지대에서 생산

1980년대 다원이 밀집함

조그만 구슬 형태, 윤기가 도는 찻잎

야생의 꽃향기(지속성이 강함)

높은 산도(식욕 자극 효과)

멜론 + 코코넛 여운 = 달콤한 풍미

동정 Dong ding

분류 - 우롱차 / 재배종(청심)

수확 - 삼림계와 동일, 연 4회

산지 - 난터우현 둉딩 山 800m

“동정우롱” 대표적인 우롱차

타이완 최고의 브랜드 ‘등 딩’

(모조품이 많은 단점)

타이완 정부 지정 공식 재배지

장야촌, 웅룽리, 평황촌

구슬 모양, 윤기 도는 찻잎

라일락 향 + 바닐라 향

사계춘 si ji chun

분류 - 우롱차 / 재배종(사계춘)

산지 - 난터우현 해발200m~800m

수확 - 3월 ~ 11월, 높은 생산성

강한 아로마와 부케

"사계절이 봄이다"라는 의미, 청심의 교배종

다양한 토양에 잘 적응

연 5회까지 수확 가능, 꽃향기 풍부

라일락+수선화+ 자스민 향
구운 버터 + 섬세한 풍미
설탕에 절인 과일 향 + 스파이시

아리산 Ali shan
분류 - 우롱차, 고산차 / 재배종(청심)
산지 - 자이현 >아리山
수확 - 연 중 4회, 4 ~ 11월

해발 2,700 높은 다원에서 생산
(타이완 최고의 관광지 아리山)
낮은 지역 다원 - 품질이 낮은 경향

에메랄드 찻잎 색상, 코코넛 향
열대 과일 향 + 바닐라 향
달콤한 꿀 향기, 부드러운 풍미

백호 Bai hao
분류 - 우롱차 / 청심대유(재배종)
수확 - 6~7월, 신주현 해발 500m

산화도 60~85%의 블랙 우롱차
(동방미인 또는 팬시우롱)
송충이(소록엽선)가 먹은 잎을 산화시킴(머스캣 향이 풍부)

송충이 + 찻잎 호르몬
(송충이 재배를 위한 저지대 다원 위치)

어두운 적색, 권곡형, 꿀 + 꽃향기
맑은 적색의 찻풀 + 난초 + 사과 향

이산 Li san
분류 - 우롱차, 고산차 / 청심(재배종)
수확 - 5월, 10월 / 타이중현 > 리산 山

타이완에서 가장 높은 고산 지대
(해발 2,000m 이상)
젊은 차나무 재배 (20년)
고도가 높아 눈 피해 주의
(키가 높은 나무를 이용한 차광)

캐러멜 + 녹인 버터 향

모란 + 백합 향 = 화려한 꽃향기

달콤한 브리오슈 풍미의 여운



제 19강. 기출문제 풀이

▶ 채엽 picking에 관한 설명으로 틀린 것은? ③

- ① 대부분 수작업이다.
- ② 매우 정교함을 요구하며 경우에 따라 기계식도 병행한다.
- ③ 어린 찻잎이 수확량이 높다.
- ④ 첫 수확물은 아로마와 품질이 높다.

▶ 피코 pekoe란 무엇을 말하는가? ①

- ① 어린 새싹
- ② 어린 찻잎
- ③ 어린 가지
- ④ 어린 씨앗

▶ 가지치기의 평균 주기는 몇 년인가? ②

- ① 1~3년
- ② 4~5년
- ③ 6~10년
- ④ 10~15년

제 20강. 기출문제 풀이

▶ “사계절은 봄이다”라는 뜻으로 청심 품종의 교배종이며 아로마가 풍부한 티는? ①

- ① 사계춘 si ji chun
- ② 취옥 tzui yu
- ③ 금훤 jin shuan
- ④ 철관음 tie guan yin

▶ 다음은 어떤 티 제조 과정에 관한 설명인가? ④

비산화와 산화의 중간 단계이며 신선하고 달콤한 풍미와 쓴맛까지 다양한 맛을 연출할 수 있으며 1차 및 2차 건조 과정을 가진다. 요청(stirring) 과정이 매우 중요하다.

- ① 홍차
- ② 녹차
- ③ 백차
- ④ 우롱