

다양한 차의 종류와 특징

1. 제다법

1) 모양에 의한 분류

잎차 · 떡차 · 말차

2) 발효(醱酵) 정도에 의한 분류

불발효차

발효차 : 반발효차 · 강반효차 · 후발효차

1) 모양에 의한 분류



청태전

전라남도 나주 · 강진 · 장흥 · 영암 등지에서
마신 흔적이 있다.

(1) 떡 차

차잎을 시루에 넣고 수증기로 익혀서 절구에 넣어 떡처럼 찜어서 틀에 박아 낸 고정차(固形茶)이다.

그리고 떡차를 말리거나 보관하기 쉽게 가운데 구멍을 뚫은 것을 돈차, 혹은 전차라 하며 뇌원차, 유차, 청태전 등의 茶가 있다. (고려시대에 성행했다.)

긴압차 : 역사상 매우 오래된 차이며 우리 나라에서도 삼국시대 부터 유래되어 왔다.

차를 출하와 보존에 편리하도록 떡처럼 짙어 만든 것이다.

병차瓶茶 : 떡 모양으로 만든 것

단차團茶 : 둥근 모양으로 만든 것

전차錢茶 : 엽전처럼 만들어 껴어 사용하는 것

전차磚茶 : 모나게 만든 것



錢:돈 전, 磚 : 벽돌 전, 團 : 둥글 단

- 덩이차(떡차 餅茶) : 당나라 때는 시루에 넣고 찐 후, 절구에서 떡처럼 찧어서 틀에 찍어낸 병차(餅茶)라고 하였다. 최근에는 떡차라 부르며 둥글게 또는 덩이로 만든 차를 말하고 있다. 이들 중 가운데 구멍이 뚫려 있는 것은 전차(錢茶) 또는 돈차라고도 한다.



(2) 잎 차

차나무의 잎을 그대로 찌거나 덫거나 발효시켜
찾잎의 모양을 변형시키지 않고
그대로 보존시킨 차이다.

산지, 채취시기, 제다방법, 제다한 사람 등에 따라
그 이름이 달라진다.

조선시대부터 성행했으며 요즘에도 잎차를 마시고 있다.

- 잎차(산차 散茶) :
- 차나무의 잎을 그대로 찌거나 덫거나 발효시키기도 한 다양한 제다법으로 만들었으나, 차잎이 낱알의 형태를 갖는 것을 말한다. 잎차는 중국 명나라 이후, 조선시대부터 성행했던 것으로 보여진다.



녹차의 제다과정 살청 - 유념 - 건조



1) 차잎고르기



2) 솥의 온도를 쟀다



3) 살청



4) 유념



5) 6번째 유념



6) 식히기

(3) 말차(抹茶)

가루차는(말차)라고도 하는데 시루에 찌낸 찻잎을 그늘에서 말린 다음 맷돌로 미세하게 갈아 만든 차이다. 찻잎성분을 그대로 모두 섭취할 수 있다.

가루차는 떡차를 가루 내어 만들거나
잎차를 가루 내어 만들기도 하였다.



※ 특히 물에 녹지 않는 비타민 A, 토코페롤, 섬유질 등을 그대로 섭취할 수 있어 건강유지와 피로회복에 효과적이다

- 가루차(말차 末茶) :

가루차는 잎차와 같은 방법으로 만든 차로, 옛날에는 맷돌에 갈았으나 현대에는 기계로 갈아 고운 가루(분말粉末)로 만든다. 가루차는 당나라 이후로 그 제다방법이 힘들어 쇠퇴하였으나 오늘날에는 널리 이용되고 있다.



♣ 가루차(말차) 제다법

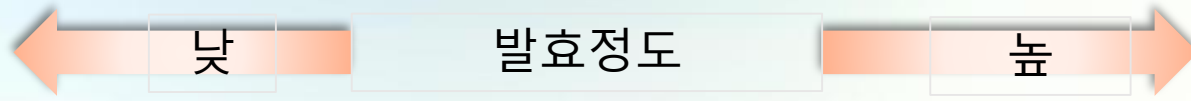
- ▲ 가루차는 생엽의 신선도가 매우 중요하다.
- ▲ 일반 차의 채엽과는 달리 채엽 1~2주일 전에 차광시설을 설치하여 약70% 정도 햇볕을 차광하여 5엽 정도 자랐을 때 찻잎만 한 잎씩 따낸다.
- ▲ 한 잎씩 따낸 것을 신속하게 찌는다. 찌 때는 일반 차와 달리 강하게 찌야한다.
- ▲ 찌진 찻잎을 냉각한 후 한 잎 한 잎 말리면서 건조시킨다.
- ▲ 건조한 차를 분쇄하여 가루로 만든다.

차 광 재 배

차광재배를 통하여
떫은 맛을 내는 차의
카테킨 성분을 줄이고
섬유소를 부드럽게
만든다.

차의 단맛은
아미노산인
테아닌(theanine)
함량과 관계가 깊다.





- 백차
- 녹차
- 청차
- 황차
- 홍차
- 흑차



6대 다류의 분류

불발효차(不發酵茶)
(녹차)

초청(炒靑)
홍청(烘靑)
쇄청(鎖靑)

덕음차(部 초차=釜炒茶)

증제차(蒸製茶·蒸製茶) - 증청(蒸靑)

발효차(發酵茶)

선발효차 부분발효 - 백차
(효소발효)

경(輕)발효
- 청차 중(中)발효
- 황차 중(重)발효

완전발효 - 홍차

후발효차(後發酵茶)

자연산화발효(自然酸化發酵) - 자연산화발효차, 보이차

미생물발효(微生物發酵) - 흑차

재가공차류 - 화차(花茶), 기타음료

(1) 불발효차(不醱酵茶) : 약 0~10% 정도

차잎에 열을 가열 해 산화작용을 방지 한 차.

일쇄차(日曬茶) : 차잎을 햇빛에 말려서 재다.

자비차(煮沸茶) : 끓는 물에 삶아서 산화 중지시킨 후 건조해서 만든다.

찐 차 (蒸製茶) : 시루에 진 다음 건조시킨다.

뒤음차(釜炒茶) : 뜨겁게 달군 솥에서 차잎을 뒤어서 만든다.

증제차(蒸製茶) - 잎을 증기로 찐다. 색이 곱다.

옥로, 가루차(분말차=粉末茶)

(불발효차에는 비타민C가 많이 함유)

뒤음차(부초차=釜炒茶) - 잎을 가마솥에 뒤는다. 구수하고

맛과 향을 지녀 우리조상들이 즐겨 마셨다.

우리나라 전통 녹차, 중국의 용정차

채취 - 차잎 뒤기 - 비비기 - 말리기

갈무리를 위한 열처리 - 저장



6대 다류의 색상에 따른 분류

종 류

제 다 방법

- ① 녹차(綠茶) 채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조(乾燥)
- ② 백차(白茶) 채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 건조 (乾燥)
- ③ 청차(靑茶) 채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 교반(攪拌) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조(乾燥)
- ④ 황차(黃茶) 채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 민황(悶黃) → 건조(乾燥)
- ⑤ 홍차(紅茶) 채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 유념(揉捻) → 발효(醱酵) → 건조(乾燥)
- ⑥ 흑차(黑茶) 채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조퇴적발효(乾燥堆積醱酵) → 건조(乾燥)

1. 백차 소화, 혈압을 낮추고, 심장보호, 암을 예방

부분발효차



백호은침 (白毫银针)



백모란 (白牡丹)

2. 백 차(白茶, White Tea)

채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 건조 (乾燥)



백차는 솜털이 덮인 차의 어린 싹을 따서 덫거나 비비기를 하지 않고 그대로 건조시켜 약간의 발효만 일어나기 때문에 간단하지만 숙련된 기술의 필요하다.

차잎이 은색의 광택을 낸다 향기가 맑고 맛이 산뜻하며 여름철에 열을 내려주는 작용이 강하여 한약재로도 많이 사용되고 있다.

중국 복건성(福建省)의 정화(政和), 복정(福鼎) 등이 주산지이다.
24절기 중 청명(淸明) 전후 2일 사이에 걸쳐 제조한다.

백아차: 백호은침(白毫銀針)

백엽차: 백모단(白牡丹), 공미(貢眉), 수미(壽眉)

백호은침(白毫銀針) :

복건성 복정시 정화현 생산

백차의 대표라고도 할 수 있는 차이다. 봄에 어린 싹만을 따서 만들기 때문에 찻잎 표면에 흰색의 솜털이 붙어 은백색이 나타나며 찻잔에 물을 부으면 하나씩 세워져 꽃잎이 춤을 추는 것 같고 향기로우며 개운한 맛이 난다.



백호은침(白毫銀針)의 탕색과 엽저

수미(壽眉):

복건성 건양시

일반적으로 녹색과 백호가 서로 섞여 있고 향긋하고 개운하며 신선하다. 성장 한 후의 큰 잎을 사용하기 때문에 미용에 좋은 성분이 있다하여 여성들에게 인기가 많다. (권곡형)



수미(壽眉)의 탕색과 엽저

백모단(白牡丹):

복건성 정화현 건양시 송계현 복정시

봄철에 따서 만드는데 '삼백(三白)'이라 하여 싹, 한 잎, 두 잎에 모두 각각 흰 솜털이 나 있다. 맛은 그윽하며 떫은 맛이 적어 순하다 탕색은 살구빛을 띤 투명감이 있는 황색이다.

차잎은 진한 녹색이며 회색 빛이 보인다. 푸른 잎 속의 흰 싹이 마치 모란 꽃 같아 모단(牡丹)이라는 이름이 붙여졌다.(권곡형)



백모단(白牡丹)의 탕색과 엽저

2. 녹차 정신을 차리다, 피로회복,노화방지.

불발효차

1. 서호용정 西湖龙井
2. 동정벽라춘 洞庭碧螺春
3. 황산모봉 黄山毛峰



육안과편(六安瓜片)



신양마우젠 (信阳毛尖)



태평후괴 (太平猴魁)



다오젠 (都匀毛尖)



여산운무 (庐山云雾)

1. 녹차 (綠茶 , Gareen Tea)

녹차는 불발효차로 찻잎을 따서 바로 가열하여 만든 차이다.
녹차는 녹색의 색상과 수색, 신선한 풋 냄새가 특색

한국 : 덪거나 찢다.

중국 : 솥에서 덪는다.

일본 : 증기로 찢다.



사봉 용정차 차밭



서호용정(西湖)

초청녹차: 서호용정(西湖), 벽라춘(碧螺春), 고저자순(顧渚紫筍)
홍청녹차: 황산모봉(黃山毛峰), 천목청정(天目靑頂), 태평후괴(太平猴魁)
증청녹차: 은시옥로(恩施玉露)

2) 황산모봉(黃山毛峰) :-----녹차

중국 안휘성의 5대 명 산 중이 하나인 황산에서 나는 차이다. 백호가 많이 나 있고 잎이 산과 같다 하여 모봉(毛峰)이라고 한다. 황산모봉차는 작고 흰 은빛 털이 있으며 맛이 신선하고 부드러우며 탕색은 투명감 있는 황록색이다.



탕색과 엽저



황산모봉(黃山毛峰)

3) 안길백차(安吉白茶) ----- 녹차

절강성 안길시

절강성 천목산 북쪽기슭, 해발 400m
이상의 기복이 심한 삼림이 많은 곳
에서 재배되고 있다.

차잎은 엷은 황록색이지만 다른 차보
다 하얗게 보이며 2~3번 우려면 그것
이 현저히 나타난다.

아미노산함량이 일반 녹차보다 2배
많아서 단맛이 나며 감칠 맛이 풍부
하다.

탕색은 엷은 녹색이다



안길백차(安吉白茶), 엷저

3. 청차 (靑茶, Oolong Tea)

채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 교반(攪拌) → 살청(殺靑)
→ 유념(揉捻) → 건조(乾燥)

우리의 한자 발음으로 '오롱차(烏龍茶)' 중국 발음으로 '우롱차' 는 녹차와 홍차의 중간으로 발효정도가 50%~55% 사이로 녹차와 홍차 중간의 차이다. 해서 반발효차(半醱酵茶)로 분류된다.

중국 남부의 복건성(福建省, 푸젠성)과 광둥성(廣東省, 광둥성), 그리고 대만에서만 생산되고 있는 중국 고유의 차로 송대에 제조된 용봉단차(龍鳳團茶)가 잎차형태로 변하면서 찻잎의 모양이 까마귀와 같이 검고 용처럼 구부러져 있다고 하여 이처럼 불렀다는 설등 여러가지 주장이 있지만 그 이름이 북송시대의 기록에 나타나 있다.

오롱차는 중국 복건성 무이산(武夷山)의 암차(岩茶)가 그 원류.

무이산은 산세 변화가 많아 36봉 72암 이며 해발 700미터에 붉은 색 사암으로 된 토양으로 무이암차의 찻잎 따는 기준은 잎이 완전히 펼쳐진 찻잎을 따른다. 독특한 향기와 맛을 낼 수 없기 때문이다.

이러한 반발효차는 기름기가 많은 요리에 잘 어울린다. 느끼한 맛을 없애 주며 소화를 도와주는 작용을 한다.

경발효차(輕醱酵茶)

중발효차(中醱酵茶)

중발효차(重醱酵茶)

【 지역별 분류 】

민남오룡: 안계철관음, 안계황금계, 민남수선, 민남색종

민북오룡: 민북수선, 무이수선, 무이암차 (백계관, 수금귀, 대홍포, 철라한, 육계)

광동오룡: 봉황단종, 봉황수선, 광동색종

대만오룡: 포종차, 고산오룡, 백호오룡, 대만철관음

【 품종별 분류 】

수 선: 무이수선, 민북수선, 민남수선, 봉황수선

오 룡: 복건오룡, 대만오룡, 광동오룡

철관음: 안계철관음, 대만철관음

기 종: 무이기종, 봉황단종

색 종: 민남색종, 광동색종

포 종: 대만포종

대우령(大嵎嶺)----- 청차

대만 남투현

대만에서 생산되는 오롱차 중에서 가장 고산(高山)지역에서 생산된다. 대우령 위치는 대만의 중앙산맥을 타고 내려오는 합환산(合歡山 최고 봉 3,200m)의 산줄기에 있다. 이 산 줄기가 대우령이며 보편적으로 해발 2,400m~2,700m 사이의해발의 차가 생산되고 있다. (일교차가 큰 지역에서의 찻잎이 방향성분이나 이들 유도물질이 많이 생겨 차의 향이 강해지기 때문. (과립형))



대우령(大嵎嶺)의 탕색과 엽저

동정오룡차(凍頂烏龍茶)----청차

대만 남투현 녹곡향

차의 외형은 둥글게 말려 있으며 찻잎의 색은 푸른빛이 감도는 녹색이다.
탕색은 녹색이 감도는 황금색이다. 요즈음은 발효를 낮게 하여 '청향(清香)'
인 것이 대부분이다. (과립형)



동정오룡차의 탕색과 엽저

백호오룡(白毫烏龍)----청차

대만 신죽현 별칭 : 동방미인(東方美人), 향빈오룡 (香檳烏龍, 향빈우룡)

소록엽선(小祿葉蟬)이라는 곤충이 줄기부분의 수분을 빨아 먹어 제대로 자라지 못한 찻잎을 일아이엽(一芽二葉)으로 따낸다. 찻잎은 가늘게 유념되었으며 찻잎 색상은 홍색, 황색, 녹색, 백색, 흑색등 오색이 석여있다.

백호가 많은 것이 특징이며 차의 향기는 상큼한 과일향 혹은 벌꿀향기가 나고 부드럽고 단맛이다. 오렌지빛이 감도는 맑은 등황색을 띤다.



백호오룡(白毫烏龍)의 탕색과 엽저

아리산오룡(阿里山烏龍)-----청차

대만 가의현

해발 1,800m 이하에 차밭이 분포되어 있다. 봄에 딴 것이 품질이 가장 좋으며 맛은 감미롭고 향기가 높다



아리산오룡(阿里山烏龍)의 탕색과 엽저

봉황단총(鳳凰單叢)-----청차

광동성 조주시

봉황산(鳳凰山)에서 봉황수선(鳳凰水仙)의 품종으로 단독 차수(茶樹)단총(單叢)에서 나온 찻잎만으로 만들고 다른 찻잎을 섞지 않기 때문에 이름이 붙여 졌다. 찻잎은 크고 가늘며 검은 빛을 띤 진녹색이다. 윤기가 나며 천연의 꽃향기, 과일향과 같은 종류도 많고 향긋하고 개운한 맛이 나며 뒷맛이 깔끔하다



봉황단총(鳳凰單叢)의 탕색과 엽저

안계 철관음(安溪鐵觀音)----- 청차

복건성 안계현

해발 정도에 따라 1년에 4번까지 생산하기도 하며 봄차, 여름차, 서차, 추차로 나눌 수 있으며 그 중에서 봄차가 가장 좋고 생산량도 45~50%를 차지한다. 기본적으로 무이암차와 같은 제조방법을 쓰지만 무이암차보다는 위조 정도가 낮고 발효정도가 가볍다. 살청 후에 천으로 싸서 포유하여 외형이 잠자리 머리 형상을 하고 긴밀하고 단단하다. 차의 향기가 시원하고 상큼하고 뒷맛은 달기 때문에 차를 접하는 초심자나 여성들이 좋아한다.



안계 철관음의 탕색과 엽저

대홍포(大紅袍)----- 청차

복건성(福建省) 무이산시(武夷山市)

4월중순에서 5월 초 까지 찻잎을 따서 만드는데 전통방식으로 가공한 차는 3홍7록(三紅七錄)이라 하여 가장자리 색깔은 붉고 찻잎 중앙의 색깔은 녹색을 띠도록 발효를 진행시켰으나 현재는 발효정도를 가볍게 하여 차를 만들고 있다. 탕색은 등황색을 띠며 암차의 특유의 향기가 있다.(권곡형)

무이4대암차 :
대홍포, 철라한,
백계관, 수금귀



대홍포(大紅袍)의 탕색과 엽저

4. 황차 소화, 암을 예방

중(重) 발효차



군산은침(君山银针)



몽정황아(蒙顶黄芽)



곽산황아(霍山黄芽)

군산은침 (群山銀針) -----황차

호북성 악양시

살청 후에 탄방 (灘放) 그 후에 홍배 (烘焙) 또 다시 탄방 한 후 종이에 싸서 상자에 넣어 2일 정도 둔다. 싹이 오레지빛을 띤 황색으로 변하면 다시 꺼내어 홍배 (烘焙), 탄방 (灘放) 한 후 종이에 싸두고 싹이 황금색으로 변하면 홍배하여 건조시킨 후 마무리한다.

황금색 계통의 도톰한 찻잎으로 은호(銀毫)가 나 있다. 향기는 상쾌하고 맛은 개운하며 달고 향긋하다. 생산량의 적어 고가인 차 중의 하나로 호남성(湖南省)의 동정호(洞庭湖)에 떠 있는 군산(群山)이라는 작은 섬에서 딴 찻잎만을 사용한다.



灘放(탄방): 불에 볶아서 햇볕에 널어서 말리는 방법

몽정황아(蒙頂黃芽) ---- 황차

사천성 명산현

춘분(春分)경 싹이 조금 나오면 따기 시작하는데 살짝 핀 통통한 싹 만을 균일하게 따다. 몽산은 역사상 최고의 공차 생산지로 역사는 2,000여 년이나 된다. 1만 개의 싹으로 만 1근의 차를 만들며 마르고, 속이 빈 싹, 병충해나 서리 맞은 싹, 붉은빛을 띠는 싹은 따지 않는다.

차잎의 색은 검은빛을 띠는 황색계열이며 솜털이 나 있다. 그윽한 향이 나며 꽃향기가 난다. 끝 맛이 단 것이 특징이다. 우린 잎은 연한 황색이다.

황아차: 군산은침(君山銀針)

몽정황아(蒙頂黃芽)

곽산황아(霍山黃芽)

황소차: 위산모침, 북항모침(北港毛尖)

황대차: 곽산황대차등



몽정황아의 탕색과 엽저

5. 홍차

위장의 소화를 돕고, 부종을 없애고, 심장 기능을 강화

강발효차



기문홍차(祁門紅茶)



띠엔홍(滇紅 ; 전홍)



정산소종 (正山小种)

홍차의 종류

세계의 대표적인 3대 홍차는
다즐링(Darjeeling), 우바(Uva), 기문(Keemun).

인도계열 홍차로 유명한 것은 다즐링, 아쌘, 닐기리
실론계열 홍차로 유명한 것은 우바, 딤불라, 누와라 엘리아
중국계열 홍차로 유명한 것은 기문, 랍상수송, 운남



1 **스트레이트티** - 다른 지역의 차잎을 섞지 않고 원산지의 차잎만 사용한 홍차

인도	스리랑카	중국
		
다르질링	우바	기문
아삼, 날기리	덤볼라, 누와라엘리아, 캔디	랍상소우홍, 루후나, 사천, 운남

2 **블렌드티** - 서로 다른 산지의 잎을 섞은 홍차



오렌지페코

애프터눈티,
잉글리시 블랙퍼스트

3 **향차** - 천연향료, 과일 등을 인공적으로 첨가하여 만든 홍차



얼그레이

애플티

<원산지에 따른 홍차>

아쌌(Assam)

1830년대에 인도에서 최초로 다원개발에 성공한 곳이며, 인도의 북부지방에 해발 800m 고지대에 있는 다원이다. 세계 제1의 차 생산지이며 벵갈호랑이와 인도 코끼리가 살고 있는 곳이다. 강하고 중후한 맛이 특징이며 블랜드용으로 주로 사용되며 밀크티로 만들어 마신다.

다즐링(Darjeeling)

인도 북부의 히말라야 고지대에 있는 다원으로 밤낮의 기온차가 심해서 안개도 자주 끼고 그런 독특한 기후로 인해서 독특한 맛과 향기를 내는 홍차가 생산된다. 수확시기에 따라 맛과 향기가 달라진다.

3~4월의 첫물차(first flash teas) - 신선한 향미가 특징이며 차액색은 연한 오렌지색이며 백포도주의 향을 가져 홍차의 샴페인이라 불린다.

6~7월의 두물차(second flash teas) - 맛과 향이 뛰어나 최고급품질에 속 하며 독특한 향을 가졌으며 차액색은 진한 오렌지색이다.

10월 이후에 수확한 차(autumnal teas) - 맛과 색은 진하나 향이 약하다.

닐기리(Nilgiri)

남인도 고원에 위치한 다원으로 블루마운틴이라고도 불린다. 기후나 풍토가 스리랑카와 비슷하여 실론티와 유사한 차가 생산된다고 한다. 차액색은 진한홍색을 띄며, 비교적 독특한 향을 가지고 있다. 주로 블랜드용으로 사용된다.

우바(Uva)

스리랑카 남동부의 고지대에 위치한 산악다원지대이며 세계3대 명차의 하나이며 생산량이 많지 않아 희소가치가 있으며, 좋은 맛과 향을 지닌 차이다. 밀크티에 잘 어울린다.

딤불라(Dimbula)

스리랑카 남서부에 위치한 고지대 다원이다.

약간의 짙은 맛과 함께 부드러운 맛을 지녔으며, 차액색은 밝고 깨끗한 홍색으로 밀크티, 레몬티로 잘 어울리는 차이다.

누와라엘리야(Nuwara Eliya)

스리랑카 중앙산맥 남서부의 고지대이며 밝은 오렌지색을 띄며, 우아한 맛과 향을 가졌다.

기문(Keemun)

중국 안휘성의 기문홍차는 다즐링과 우바와 더불어 세계 3대 홍차라고 불리우며 독특하고 미묘한 맛과 향으로 밝은 오렌지색을 띠니다.

차잎모양이 가늘며 얼그레이와 브렉퍼스트의 베이스로 많이 쓰입니다.

케냐(kenya)

신선한 향기를 가졌으며 맛도 순하며 차액색은 밝은 홍색을 띠니다.

주로 블랜드용이나 티백용으로 유럽에 수출한다고 합니다.

• 블랜드 티

홍차 회사에서 여러 산지의 차잎을 섞어서 판매하는 것을 말합니다.

1. 잉글리쉬 브랙퍼스트(mEnglish Breakfast) 또는 브랙퍼스트(Breakfast)

실론 차와 인도 차를 블랜드 한 것으로 주로 밀크티용으로 만들어진 카페인이 많은 강한 홍차입니다.

2.오렌지페코(Orange Pekoe)

가장 대중적인 홍차입니다. 뛰어난 홍차 등급(OP)을 말하기도 합니다. 실론차와 인도 차의 블랜드로 실론차의 비율이 높은 편입니다.

3.로열 블랜드(Royal Bland)

영국 왕실에 납품되는 블랜드라는 뜻입니다. 회사마다 구성이 다릅니다. 주로 밀크티용으로 만들어집니다.

4.아이리쉬 브랙퍼스트(Irish Breakfast)

아삼을 주종으로 한 블랜드 티입니다. 달콤한 밀크티용으로 주로 쓰입니다

5.모닝(Morning)

실론(40%), 아삼(40%), 다즐링(20%)의 프랑스 포송(Fauchon)사의 대표적인 브랜드입니다. 카페인이 많은 밀크티용의 홍차입니다.

6.차이나티(China Tea)

랩상 소우총과 키먼을 브랜드한 홍차입니다. 솔잎향이 납니다.

7.러시안 캐러반(Russian Caravan)

랩상 소우총이나 키먼같은 중국차에 인도차를 섞어서 만듭니다. 러시아인들은 이 홍차와 함께 얇은 접시에 잼을 넣고 독한 술을 곁들여 냅니다. 잼에 술을 조금 부어서 홍차와 함께 조금씩 마셔 몸을 덥힙니다.

8.레이디 그레이(Lady Grey)

트와잉스의 브랜드 중의 하나입니다. 키먼 같은 중국차에 오렌지 향을 더한 것입니다. 립튼의 '오렌지 원저'와 비슷합니다.

9.프린스 오브 웨일즈(Prince of Wales)

역시 트와잉스의 브랜드 중의 하나입니다. 반발효차인 우롱차의 비율이 높아 맛이 부드럽고 뒷맛이 깔끔합니다.

10.잉글리쉬 티 넘버원(English Tea No. 1)

아마드의 브랜드입니다. 보통의 브랜드 홍차에 베르가못 오일을 입힌 얼 그레이 계열의 홍차입니다.

11.파더즈 티(Father's Tea)

위터드 오즈 첼시의 대표적 브랜드로 아삼이 주종입니다.

홍 차 제품



포르넘 앤 메이슨



잭슨스 오브 피커딜리



웨지우드



해러즈



트와이닝



립턴



위터드 오브 첼시



포송



마리아쥬 프레르



할센 앤 리온



동인도회사



딜마

5. 홍 차 (紅茶, Black Tea)

채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 유념(揉捻) → 발효(發酵) → 건조(乾燥)

홍차는 발효정도가 85% 이상으로 짙은 맛이 강하고 등홍색의 수색을 나타내는차이다. 세계 전체의 차 소비량의 75%를 차지하는 차로서 인도, 중국, 스리랑카, 케냐, 인도네시아가 주 생산국이다.

다즐링(Darjeeling), 우바(Uva), 기문(Keemun) 차가 세계 3대 홍차로 꼽히며 차엽 그대로 우려 마시는 스트레이트티(straight tea) 와 우려내는 과정에서 밀크, 향신료, 과일, 허브 등을 첨가해 다양하게 변형해 즐기는 베리에이션티(variation tea)가 있다.

기문홍차(祁門紅茶)

안휘성 기문현 별칭: 기문공부홍차

차잎은 윤이 나는 흑색이다. 기문현이 주요 생산지이며 봄부터 따며 여름차는 높은 평가를 받고 있다. 살짝 건조시키는 것이 특징이며 탕색은 투명감이 있는 붉은 색으로 유란향이 나며 청나라 광서 이전에는 녹차가 생산 되었다고 한다.



기문홍차의 탕색과 엽저

운남전홍(雲南滇紅)- ----홍차

운남성 봉경현. 운남홍차(雲南紅茶)의 총칭이다.

전홍공부(滇紅工夫)와 전홍쇄차(滇紅碎茶)가 있다.

공부(工夫)는 봄차가 제일 질이 좋는데 찻잎은 싹이 크고 광택이 나는 검은색으로 금호가 나 있다. 맛은 짙고 끝 맛이 깔끔하다. 향이 그윽하고 탕색이 선명한 붉은 색이다.

쇄차(碎茶)는 균일하게 찻잎이 잘려있고 광택이 있는 검은색이다 맛은 진하고 끝 맛이 달다. 신선한 느낌의 향이 난다. 약 50년의 역사지만 운남전홍은 품질이 손색이 없어 우수하다.

滇:성할 전



정산소종(正山小種) -----홍차

복건성 송안현 성촌진 동목촌

차잎생산은 동목(洞木)을 중심으로 송안, 건양, 광택의 3현의 경계에서 이루어진다.

산과 대나무 밭이 둘러싸여 계곡은 깊고 한랭한 기후이다.

연 강수량은 2,300mm 이상이며 습도는 80~85%이며 발효시켜 훈배할 때에 젖은 소나무가지를 태워 연기로 찌는 제법으로 독특한 맛이 난다.



6. 흑차

지혈증, 혈압 강하, 설당강화, 다이어트, 심혈관질환 예방, 항암

후발효차



운남성 보이차 (云南普洱茶)



안화흑차(安化黑茶)



광서육보차 (广西六堡茶)

6. 흑차(黑茶, Dark Green Tea, Heicha)

채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) →
건조퇴적발효 (乾燥堆積 醱酵.) → 건조(乾燥)

중국의 윈난성(雲南省), 쓰촨성(四川省), 광시성(廣西省) 등에서 생산되는 후 발효차로 차색이 흑갈색을 나타내며 수색은 갈황색이나 갈홍색이다. 차가 완전히 건조 되기 전에 퇴적하여 후발효가 일어나도록 한다.

잎차류보다는 차를 압착시킨 덩어리로 만든 고행차가 주로 생산되며 저장기간이 오래 될수록 고급차로 간주한다.

흑차의 대표적인 차가 '푸얼차(普洱茶, 보이차)로 알칼리도가 높고 속을 편하게 해주며 숙취제거와 소화를 도와주는 작용을 한다.

보이숙차 (普洱熟茶) 천량차(千兩茶)

운남성

먼저 솥에서 생잎 중의 효소를 파괴시키고 비비기를 한 후에 대개 하루 정도 일광건조 시킨 차는 곧 바로 퇴적 시키는데 이 때 약 30~40도에 달하는 미지근한 물을 찻잎의 수분함량이 20~30% 정도 되게 찻잎 위에 뿌린 후 대나무나 통에 넣기도 하고 높이 쌓아둔다. 퇴적 후 6~7일 째 1차 뒤집기를 한다. 찻잎내부를 통기시켜 60~70%에 달하는 찻잎온도를 내려 줌과 동시에 호기성 균에 의한 발효를 촉진시키기 위함이다. 다시 2차 3차 뒤집기가 끝나면 실내건조 해서 숙성과정에 들어간다.

호기성(好氣性) : 세균 따위가 산소를 좋아하여 공기 중에서 잘 자라는 성질

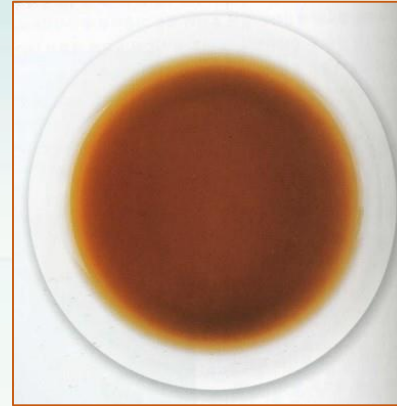


육보차(六堡茶) ----흑차

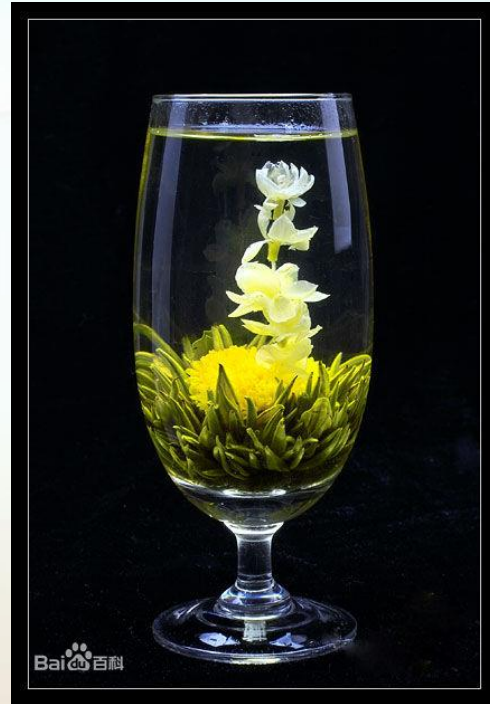
광서성 창오현 육보향

흑차 긴압차 일종으로 광서의 창오, 하현, 공성, 부현, 횡현 등지에서 생산된다. 육보차모차를 원료로 하여 채로 걸러 잘 선별 배합하여 증기로 찌운 후 약퇴과정을 거쳐 차엽이 가지고 있는 성분을 변화시킨다. 그리고 다시 찌운 후 채롱에 포장하여 응달에 말려 진화(陳化)시킨다.

진화(陳化): 폴리페놀이 산화되면서 씹슬하고 짙은 감소하여 맛은 점차 순수하고 부드럽게된다.



화차(花茶 : 꽃차)



소주자스민차 (苏州茉莉花茶)

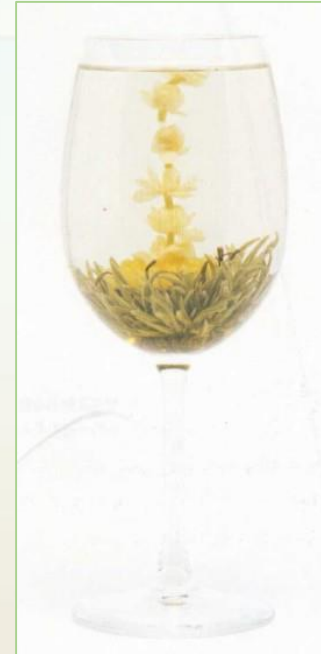
다이어트, 심장혈관 증강, 항암, 체내 독소 제거



주란화차(珠兰花茶)

정신 차림, 생혈, 류머티즘 제거, 벌레 제거

재가공차



녹차+ 금잔화+ 자스민 녹차+말리화+천일홍 녹차+말리화+금화+백국

차의 분류

1. 발효 정도	무발효차		부분발효		강발효	
	< 15%		15-85%		> 85%	>95%
			자스민차: 15-20% 포종차: 30-40% 오롱차: 60-70%			
2. 색상	백차	녹차	황차	우차	홍차	흑차
				오롱차 (오롱차)	인도 다즐링, 중국 기문, 스리랑카 우바	보이차
3. 찻잎 채취시기	첫물차		두물차		세물차	끝물차
	4월 하순-5월 상순		5월 하순-6월 상순		6월 하순-7월	8-9월
4. 찻잎 품질	세작		중작		하작	
	작설차: 곡우 5일 전에 판 차; 화개, 보성					
5. 제조방법	잎차		가루차		떡차 (고형차)	
	혼합차 -화차; 자스민차, 포종차 -현미차					

나라별 차



01

인도

02

몽골

03

모로코

04

러시아

01.인도의 차

원래 인도에는 차를 마시는 풍습이 없었으나 영국의 식민 지배를 받게 된 후 차를 마시게 되었지만, 현재는 인도인들도 차를 보편적으로 마시게 되었다고 함.

인도에서 차이(Chai)는 차를 일컫는 보편적인 용어.
동시에 인도에서 맛볼 수 있는 인도식 밀크티를 뜻함.



차이 티는 홍차를 베이스로 함.
진하게 우려낸 홍차 국물에 따뜻한 우유를 넣은 뒤
갖은 향신료, 설탕을 첨가해서 달콤하게 즐긴다.

스트레스를 완화시켜주고 소화작용을 촉진시키는
효능이 있음.

02. 몽골의 차

유목민족인 몽골인은 목축업을 주로 하는데 봄과 겨울에는 주로 양고기를, 여름과 가을에는 버터, 치즈 등 유제품을 주식으로 삼는다.

육식으로 인한 비타민 부족을 대신 차에서 보충하므로 차는 매우 중요함.
몽골의 유목민들은 하루를 수테차로 시작해 수테차로 끝내며 손님이 왔을 때도 수테차를 대접하는 것이 예의라고 함.



수테차는 우유에 차와 소금으로 만듦.

수테차를 만들 때 사용하는 우유는 소젖, 야크 젖을 비롯해 양젖, 염소젖 또한 낙타 젖을 이용할 때도 있음.

마시면 몸이 훈훈해지며 피로감을 없애주고 기분을 가뿐하게 만들어주는 효능을 가지고 있음.

03. 모로코의 차

북아프리카의 위치한 모로코는 사막지대에 위치하여 덥고, 건조하므로 가축의 고기를 주식으로 하고 있음. 역시 야채나 과일이 부족하므로 차를 많이 마신다.

차에 설탕과 박하 잎을 넣어 상쾌한 맛을 내는 박하 차를 주로 마신다.



차를 끓여 낸 것에 설탕을 가하고 위에 박하 잎을 넣어 마신다. 보통의 차를 마시는 것보다 갈증을 억제에 좋음. 박하에는 특이한 향기가 있으며 그 향기가 강한 것이 좋은 것이다.



차를 마시는데도 순서가 있다?
일본 다도 예절



다실에 들어가기 위해서는 **니지리구치** 를 통과해야 함

↳ 머리를 숙이고 무릎걸음으로 들어갈 수 있는 곳



도코노마에 가서 절을 하고 장식된 꽃과 족자를 감상해야 함





1. 과자를 전부 먹은 뒤 차 마시기
2. 카이시 위에 젓가락으로 화과자를 덜어 올려놓은 뒤 2-3조각으로 나누어 먹기
3. 마주보고 있는 사람이 찻잔 무늬를 볼 수 있도록 잔을 돌린 후 차 마시기
4. 왼손으로는 잔 아래, 오른손으로는 잔 옆
5. 마지막 한 입은 소리내어 마시기



다도 마무리

茶 마시는 과정



1. 차 마시기 전에 과자(다식)를 먹는다.
2. 불을 피워 물을 끓인다.
3. 다완에 끓는 물을 부어 예열 하면서 차선도 씻는다.
4. 다건으로 다완과 차순가락(茶杓)을 닦는다.
5. 차순가락으로 차가루를 덜어 다완에 담는다.
6. 끓는 물을 붓고 차선(茶筥)으로 휘젓는다.
7. 두 손으로 공손하게 손님에게 낸다.



● 홍차의 성분

아무것도 넣지 않은 홍차에는 탄수화물, 단백질, 나트륨 등의 영양 성분은 거의 들어 있지 않다. 칼로리도 거의 없다 카페인 한잔(100ml)기준으로 20~100mg정도.

현재 영국의 홍차 소비량 :

80%의 영국인이 매일 홍차 5~6잔



떫은맛이 강하고 탕 색=**‘홍색’**

발효 정도가 80% 이상인 강(強)발효 차

세계에서 소비되는 차의 75%

차잎만을 그대로 우려 마시는 스트레이트 티와 우유를 첨가해 마시는 밀크 티 형태

홍차의 분류

- 스트레이트 티 (Straight tea)
- 블렌드 티 (Blend tea)
- 플레이버리 티 (Flavery tea)

홍차의 분류_배합

스트레이트 티 (Straight Tea)

한 원산지의 찻잎만을
사용



블랜드 티 (Blend Tea)

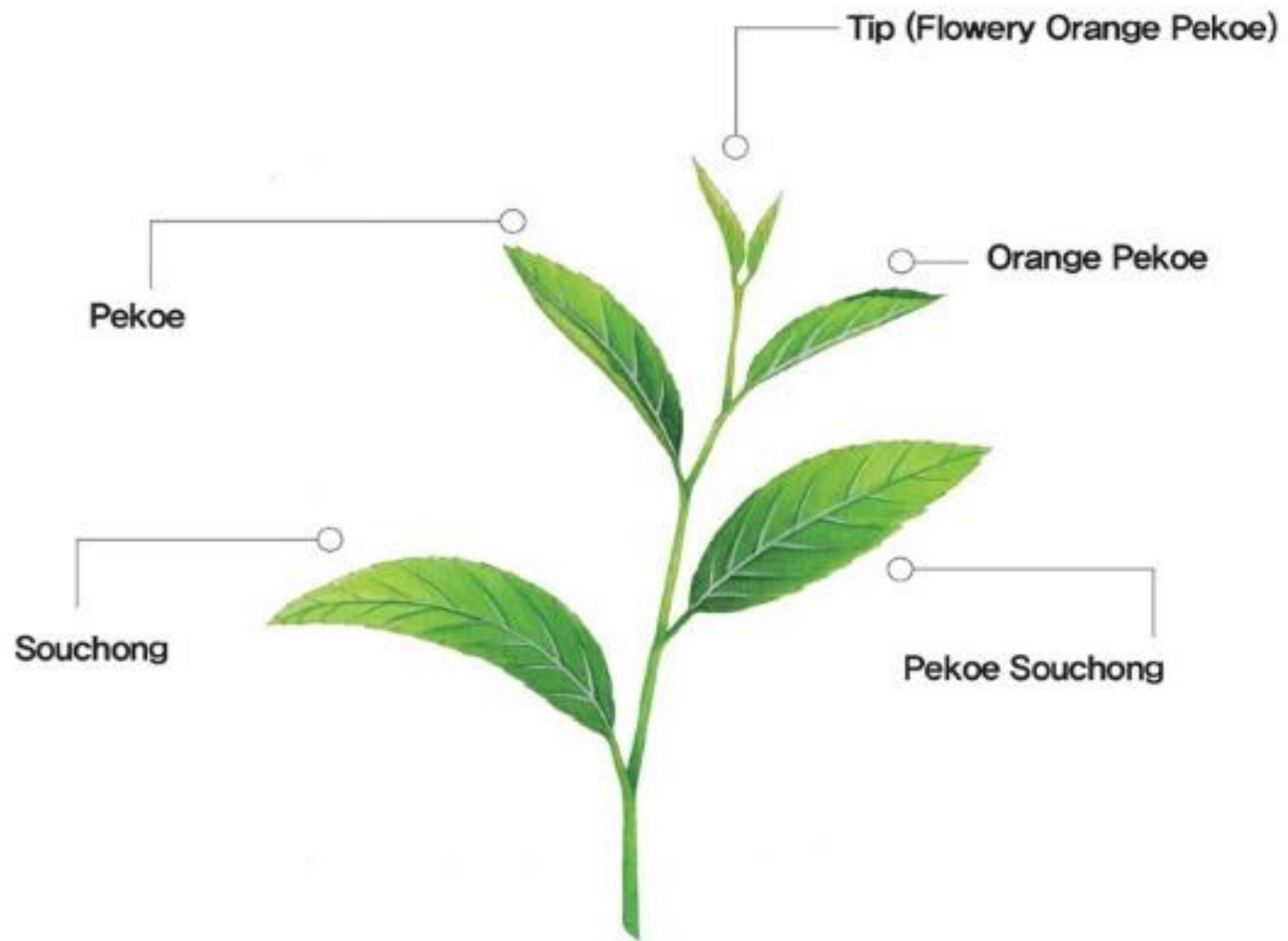
여러 산지의 잎을 섞어
만든 차



플레이버리 티(Flavery Tea)

과일이나 꽃 향을 섞어
만든 차





● 홍차의 종류

차 명	특 징	음용방법	비고
우바	세계 3대홍차 중 하나이다. 색이 가장 아름다운 홍빛을 지니고 있다. 세계 최고의 고품질 차이다. 골든팁이 많이 함유되어 있다.	스트레이트티 밀크티	6~8월 수확 퀄리티티

주 생산지는 스리랑카

● 홍차의 종류

차명	특징	음용방법	비고
기문	<ul style="list-style-type: none"> - 중국 안후이 성의 대표적인 차종의 하나 - 맛이 부드러우며 와인향과, 약간의 훈연향이 남 - 카페인에 다른 종류의 홍차보다 적게 들어 있다. - 다질링, 우바와 함께 세계 3대 홍차 	<p>스트레이트(多) 밀크티</p>	<p>얼 그레이, 잉글리시 브렉퍼스트 티 등의 블렌드에 자주 쓰인다.</p>

주 생산지는 중국

홍차의 효능

해독



'탄닌'



항균 효능="해독성"

카테킨_노화 억제

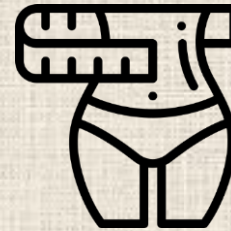


홍차에 함유된 **'플라보노이드'**



강한 **'항산화'** 효능

다이어트



카테킨 = 비만의 요인
'중성 지방을 분해'

숙취해소



카페인=대뇌 중추
자극, 각성 작용

몸을 가뿐하게 하고
숙취를 해소

● 마시는 시간에 따른 종류

- early tea** : 아침에, 잠자리에 마시는 차로 영국에서는 남편이 부인에게 만들어 주는 것으로 되어 있고 이것을 애정의 정도를 가늠한다고 함
- Breakfast tea** : 아침 식사와 같이 마시는 차. 영국식 아침 식사는 홍차와 토스트, 오믈렛, 베이컨, 과일 등과 함께 마심. 차가운 우유는 미국식.
- Elevenses** : 오전 동안 바쁘게 일하는 도중에 잠시 쉬면서 마시는 차. 간단하게 마시며 예전에는 회사에 이를 전문으로 하는 tea lady가 있어서 왜건으로 차 서비스를 받았다고 함.
- Middy tem Break** : 오후에 간식을 먹으면서 마시는 차.
- Afternoon Tea** : 사교를 목적으로 특별한 Middy Tea Break이며 주로 휴일 오후 4시경에 마심. 영국에서는 '오후에 차 마시러 오세요' 하면 친구가 되자는 뜻.

● 마시는 시간에 따른 종류

- High Tea** : 원래는 영국의 노동자들이 일을 마치고 집에 돌아와서 오후 6시경에 고기나 샌드위치등의 식사와 같이 마시는 차 High는 High Part of Afternoon에서 유래 되었다는 이야기도 있고, 어린이용 의자인 High Back Chair에서 유래 . Meat Tea라고도 함
- After Dinner Tea** :저녁식사를 마치고 느긋할 때 마시는 차. 초콜릿 등 단 과자와 마시는 경우가 많음. 브랜디나 위스키와 타서 마시기도 함
- Night Tea** : 잠자리 들기 전에 마시는 차

1660년 대 영국 런던에는 ‘개러하우스(Garraways)’라는 커피하우스는 차와 관련하여 유명했던 곳이다.

茶가 질병의 예방과 치료에 효과가 있다고 광고하면서 차를 판매했다.



17세기 런던의 커피 하우스

6) 茶의 미국전파

17세기 중엽 뉴암스텔르담(지금의 뉴욕)에
이주한 네델란드인에 의해서 전파.

7) 茶의 스리랑카 전파

세계 차 수출 1, 2위를 다투고 있는 스리랑카는
고급 홍차인 실론 티가 생산 되는 곳.

1824년 영국 장교 R. Bruce가 인도 아삼(Assam)의 사디아
(Sadiya)지방에서 차나무 발견 후 1834년에 '차 위원회'를
설립한 후 스리랑카에도 차나무를 옮겨 심었다.

茶 TEA CALENDAR

春 SPRING

1월 January

황차 - 정신을 맑게 하며 항산화작용
가시오가피차
- 관절기능강화 와 생리기능활성
대추차
- 심신안정과 내장기능강화

2월 February

청차-혈액순환을 도와준다
떡차-몸을 따뜻하게하고 감기
예방
매화차
- 머리를 맑게 해주고,
만성기침, 설사에 탁월

3월 March

목련차+생강차-목감



夏 SUMMER

4월 April

민들레차
- 소화촉진 및 식욕증진
꽃차

5월 May

녹차
감잎차
- 폐질환, 고혈압예방
및 피부미용에 탁월

6월 June

녹차
가루말차-피로회복
기능



秋 FALL

7월 July

오미자차
가루말차
연차-피를 맑게하고 몸을 따뜻하게함



8월 August

백연차
초석잠차+생강차-수험생의
원기회복및감기예방

9월 September

황차
연차
생강차
-생리통완화, 초기감기치료

冬 WINTER

10월 October

황차
초석잠차+생강차

11월 November

국화차
-눈과 정신을 맑게 함
황차
우영차-변비에방, 다이어트

12월 December

홍차-심장을 건강하게
생강차
감귤차
-비타민c풍부, 소화불량 완화

차! 알고 마시자

北(밤)- 내림의 음료
(자사호) 흑차



상하고통의 음료

홍차 (동화자기)
(오후) 西
올림의 음료



황차

녹차 (청자, 백자)
東(아침)

백차



南(낮) 청차(자사호)



참고자료
차와 인류의 동행.조기정,이경희
다도인성교육.서은주.ucn