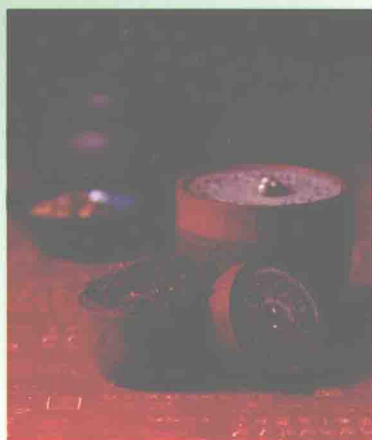


最新茶叶品级质量

检验、生产工艺优化设计与新技术 新标准应用及质量检测标准 实用手册

◎本书编委会 编



CHAYE PINJI ZHILIANQ

最新茶叶品级质量检验、生产工艺 优化设计与新技术新标准 应用及质量检测标准实用手册

本手册为

《最新茶叶品级质量检验、生产工艺优化设计与新技术
新标准应用及质量检测标准实用手册》

第 二 卷

广州音像出版社

2. 汤色审评

(1) 评汤色的技巧 茶汤的色泽变化很快,特别是冬天评茶,随着汤温的下降,汤色会明显变深。若在相同的温度和时间,红茶变色大于绿茶;大叶种大于小叶种;嫩茶大于老茶;新茶大于陈茶。例如,同一杯海南岛产的红碎茶,在30min内,汤色由红亮转红欠亮,当汤温下降到16℃时便开始出现冷后浑。根据茶汤易变色的原则,在10min以内观察汤色,较能代表茶的原有汤色,如再延长,很易把较浅的红茶汤误评为红亮,或把较红亮的汤色误评为欠亮……。

另外还必须指出,冬天看红碎茶的汤色,因外界光线比夏天弱,以致茶汤的反射光也弱,这就会给审评上带来误差,易把稍深看成深暗,稍浅看成红明。因此,看汤色时还要考虑不同季节的气温、光线等因子。

名优绿茶的汤色以嫩绿为上,黄绿次之,黄暗为下。要取得嫩绿的汤色,鲜叶嫩度以一芽一叶开展至一芽二叶初展为宜,杀青锅温先高后低,闷抖结合,经1~2min后以扬抖为主,从鲜叶到制成干毛茶的全程历时控制在1.5h以内(摊青不在内),成茶必须干燥,手捻茶叶能成细粉末,这些都是必要的条件。在同样条件下大叶种制绿茶,汤色较黄熟,也较难以保鲜,保鲜期相对较短。

叶绿素与茶汤色泽无关,因它是酯溶性物质,在茶汤中不溶解。据试验,把龙井茶一分为二,其中一份作对照,另一份用醇和醚的混合液提出叶绿素后(取出茶叶,待混合液挥发干),龙井茶便显露出枯稻草的色泽。将这两份龙井茶分别开汤审评,两种汤色无任何区别——同样是黄绿明亮。这充分说明了叶绿素与茶汤色泽无关的结论。

决定茶汤色泽的主体物质是茶多酚。鲜叶中的茶多酚是无色的,在制茶与存放过程中,汤色由浅变深,最后可变成“酱油汤”的色泽,这是茶多酚极度氧化的结果。

(2) 汤色评语 茶汤指茶叶的冲泡或提取液。茶汤的检验包括汤色、滋味等内容。

汤色 感官审评项目之一。指视觉能分辨审评碗中茶汤的颜色,包括色泽、亮度等内容。

红艳 汤色、叶底术语。红茶汤色鲜艳而红亮透明,碗沿呈金圈状;红茶叶底肥嫩,色泽红亮,鲜艳悦目。多见于优质的“CTC”茶。

红亮 汤色、叶底术语。红茶茶汤红而明亮;叶底鲜明红匀,是红茶品质良好的特征之一。

玫瑰红 汤色、叶底术语。茶叶的汤色和叶底呈现像红玫瑰花瓣一样的紫红色。多用于发酵适当的条形红茶。

明亮 汤色、叶底术语。茶汤清澈透明;叶底鲜明,色泽一致。一般用于品质优异的茶叶。

明净 汤色术语。茶汤透明洁净。用于茶汤内含物一次浸出量较小的高档茶或部分袋泡茶。

金圈 汤色术语。茶汤表面与审评碗周边交界处呈现的一圈金黄色。多见于汤色红艳的上档红茶。如滇、桂、粤、琼等地区的夏秋季高档红碎茶。

鲜艳 汤色术语。鲜明艳丽。多用于高档红茶和名优绿茶。如品质较好的“二套样”

红碎茶大多具有鲜艳红亮的汤色

鲜明 汤色术语。新鲜明亮。多见于烘青型或半烘半炒型名优绿茶。

清澈 汤色术语。洁净透明。多用于高档烘青绿茶。如“黄山毛峰”茶汤色清澈明亮。

杏黄(鹅黄) 汤色、叶底术语。鲜明的浅黄色。多用于黄茶或嫩度较好、存放时间较长的名优绿茶。

浅黄 汤色术语。茶汤颜色黄而不暗。常见于嫩度好而滋味不太新鲜的高档绿茶。

黄亮 汤色、叶底术语。颜色黄而明亮。多见于香气纯正,滋味醇厚的上中档绿茶或存放时间较长的名优绿茶。

黄绿明亮 汤色、叶底术语。色泽绿中带黄。有新鲜感。多用于中高档绿茶。如这批手工制作的一级炒青茶,香味醇爽,汤色、叶底黄绿明亮。

浅红 汤色术语。茶汤颜色红,但不鲜艳,多见于低档红茶或揉捻发酵不足的红茶制品。

浅亮 汤色术语。颜色浅淡而明亮。多见于白茶或早春单纯用芽制成的名优绿茶汤色。

金黄 汤色术语。茶汤明亮,具有黄金般的光泽。多见于发酵程度较轻的青茶茶汤。

嫩黄 汤色、叶底术语。浅黄色。多用于干燥工序火温较高或不太新鲜的名优绿茶。

橙黄 汤色术语。黄中稍带红,似橙子的颜色。多用于摇青适度,酶促氧化偏轻的青茶。

粉红 汤色术语。红与白相混后形成的颜色,为红茶加奶后呈现的一种汤色。高品质的新鲜红碎茶,其茶黄素和多酚类物质含量高,如夏秋季生产的“CTC”茶,茶汤加奶呈粉红色。

姜黄 汤色术语。红茶茶汤中加入牛奶后呈现的一种淡黄色。多见于茶多酚和茶黄素含量较低的小叶种红碎茶加奶审评时表现的汤色。如“四套样”地区生产的红碎茶,其中春茶的乳色大多呈姜黄色,滋味较为淡薄。

冷后浑 汤色术语。红茶茶汤冷却后形成的棕色乳浊状凝体。多见于优质大叶种红碎茶。因儿茶素含量高,当茶汤温度下降到16℃左右,儿茶素与咖啡碱络合,即产生冷后浑。重新加热,茶汤会恢复红亮透明的原状。

乳白 汤色术语。加入牛奶后,红茶茶汤呈乳白色。多见于滋味淡薄、质地较差的小叶种红碎茶。

棕黄 汤色、叶底术语。色泽浅棕带黄。多见于发酵程度轻的大叶种红碎茶。红碎茶在制作中萎调和发酵轻,又经快速干燥,汤色和叶底大多呈棕黄色。

泛红 外形、汤色、叶底术语。发红而缺乏光泽。多见于杀青温度过低或鲜叶堆积过久,茶多酚产生酶促氧化的绿茶。

红汤 汤色术语。绿茶汤色呈浅红色,多因制作技术不当而造成。

红褐 汤色、叶底术语。褐中泛红。多用于描述氧化过度的低档红茶。

浅薄 汤色术语。汤色浅淡,茶汤中水溶物质含量较少,浓度低。常用于低档红茶和

采用不成熟的茶芽制成的绿茶。

混浊 汤色术语。茶汤中有较多的悬浮物;透明度差。多见于揉捻过度或酸、馊等不洁净的劣质茶。

暗红 汤色、叶底术语。颜色红而深暗。多用于发酵过重或含水率过高,存放时间过长的红茶。

栗褐 汤色、叶底术语。深棕褐色。用于发酵过重或存放时间过长的红茶,其香、味多显钝熟,汤色和叶底呈栗褐。

起釉 汤色术语。指不溶于茶汤而在表面飘浮的一层油状薄膜。多见于粗老茶表层含蜡质和灰尘多。或泡茶用水含三价铁多,水的pH值大于7。

3. 香气审评

(1)嗅香气的技巧 香气是感官审评项目之一。指人的嗅觉能辨别的茶叶挥发的各种气味。包括各种香型、异气、高低、持久性等内容。

评茶对香气的感觉,是由鼻腔上部的嗅觉感受器接受茶香的刺激而发生的。人们的嗅觉虽很灵敏,但嗅觉也很易适应刺激,即嗅觉的敏感时间也是有限的,如得了感冒、鼻炎及吸烟、饮酒和吃刺激性强的食物后,都会使嗅觉灵敏度降低。

审评茶叶香气,在冬天要快,在夏天过3~5min即应开始嗅香,最适合于人闻茶香的叶底温度是45~55℃,超过60℃就感到烫鼻,但低于30℃时就觉得低沉,甚至对微有烟气一类异气茶就难以鉴别。

闻香时的每个嗅香程最好是2~3s,不宜超过5s或小于1s。整个鼻部应深入杯内,这样使鼻子接近叶底,也可扩大接触香气面积,增加嗅觉的能力。呼吸换气不能把肺内气体冲入杯内,以防异气冲淡杯内茶香的浓度而影响审评效果。

在审评香气时可能会发现异味,但又说不出所以然,这主要是依靠平常训练,要多了解与茶叶易接触的物质气味,例如煤烟、炭烟、农药、水果糖、木气、焦茶……。当了解了这些气味的特点后,碰到茶叶中有异味,就能较迅速地反应并把它判断出来。

凡遇到感冒、鼻子稍有阻塞时,可采用两种办法暂加解除。

①开水熏吸法。即在茶杯中倒入开水,鼻子对准茶杯吸杯内蒸发出来的热水汽,使鼻腔受热,微血管扩张,减缓鼻塞程度。吸热水汽的时间3~5min,感到鼻路畅通即可。

②药物法。滴入“滴鼻净”1~2滴,当即可开窍,但不宜久用,以防成瘾。具有芳香性的开窍药不能用,例如薄荷制剂的“鼻通”,用后反而会干扰对香气的审评。

年纪大的评茶人员,如得了慢性萎缩性鼻炎,鼻腔粘膜发白、干枯,造成嗅觉迟钝。评茶前也可用开水熏吸法,或用竹签棉球蘸点温开水在鼻孔里湿润,都能取得良好的效果。到冬天应戴口罩,可增加鼻腔内的温湿度,促进血液循环,滋润鼻粘膜,有利于提高嗅觉功能。

(2)香气评语

嫩香 香气术语。柔和、新鲜幽雅的毫茶香。多用于采制精细的高档工夫红茶和名优绿茶。

清香 香气术语。多毫的烘青型嫩茶特有的香气。多用于高档绿茶。如“兰溪毛峰”

茶清香高雅,滋味醇爽。

板栗香 又称嫩栗香。香气术语。似熟板栗的甜香。多见于制作中火候恰到好处的高档绿茶及个别品种茶。如用“福鼎”种鲜叶加工的高档绿茶大多具有板栗香。

玫瑰香 香气术语。茶叶香气中有类似玫瑰花的香气。常见于高档红茶。如春茶期的高档祁门红茶具有玫瑰香。

茉莉香 香气术语。茉莉花香。用茉莉花所窨的花茶和个别品种茶特有的香气。

秋香 香气术语。某些地区秋季生产的红碎茶具有独特的香气,为一种季节香。如10月初广东生产的高档红碎茶具有特殊的季节性茶香,新鲜高锐,滋味强爽,品质胜于其他季节所产的红碎茶。

幽香 香气术语。香气幽雅不俗,悠久悦鼻。如“冻顶乌龙”茶幽香持久,品质优异。

香荚兰香 香气术语。从香荚兰豆中提取或化学合成的香荚兰素所具有的特殊的香气。如海南的“香兰红茶”,用香荚兰豆提取的香料窨制,具有高雅的香荚兰香。

季节香 香气术语。在某一时期生产的茶叶具有的特殊香气。如广东英德在9月中旬至10月中旬生产的高档红碎茶香气特别清香高锐,又如早春生产的特级西湖龙井茶具有特殊的青果香。这种“特别”而有时期性的香气,俗称“季节香”。

地域香 香气术语。具有特殊地方风味的茶叶香气。如云南红茶特殊的糖香,西湖龙井茶独有的清香,皆属地域香。

高锐 香气术语。香高扑鼻,有锐利感觉。多用于高档茶。如该绿茶香气高锐,滋味鲜醇,品质特征突出。

高郁 香气术语。香气高锐而浓郁。多用于高档茶。

高长 香气术语。香高持久。多用于高档茶。如高档“屯绿”具有栗香高长的特点。

鲜灵 香气术语。富有新鲜浓郁的花香。用于多窨次,下花量足,提花质量好,制作工艺精湛的茉莉花茶。

清高 香气术语。清纯而悦鼻。多见于在杀青后,经快速干燥的高档烘青和半烘半炒型绿茶。

馥郁 香气术语。香气芬芳浓郁。多用于高窨次、下花量多的花茶或高档乌龙茶。

橘香 香气术语。似橘子的香气。多见干萎凋和发酵程度轻的夏季红碎茶。

桂花香 香气术语。用桂花窨制的花茶所表现的香型,个别品种所制成的茶也会透出似桂花的特殊香气。

桂圆香 香气术语。似桂圆的甜香。多见于制作工艺良好的茯砖茶或用松烟熏过的小种红茶。

蜜桃香 香气术语。成熟的蜜桃香型。多见于广东潮安的“凤凰单枞”、闽北“武夷岩茶”等高档青茶。天气晴朗,凉青、摇青工艺合理,烘干温度恰当,均是形成蜜桃香的必要条件。

海藻香(味) 香气、滋味术语。茶叶的香气和滋味中带有海藻、苔菜类的味道。多见于日本产的上档蒸青绿茶。

浓郁 香气术语。香气高锐,浓烈持久。多用于“滇红”和“祁红”。如一级滇红香气

浓郁,滋味浓醇,品质优良。

香高 香气术语。茶香或花香浓郁。多用于高档茶。如这只手工制作的绿茶,香高味醇,品质优良。

音韵 亦称“观音韵”。香气术语。铁观音(乌龙茶)特有的幽雅香气。多用于摇青适度,发酵轻,制工良好的上档铁观音。如这只特级铁观音音韵悠长,滋味清爽,内质良好。

香短 香气术语。香气保持时间短,很快消失。

香贫 香气术语。香气低弱。多用于用花渣“压窨”的低档花茶。

香浮 香气术语。香气轻薄,浮于表面,一嗅即逝。多用于各类窨花茶。如窨花时茶坯若与鲜花接触不当,其制成品往往有香浮的缺点。

钝熟 香气、滋味术语。香气、滋味熟闷,缺乏爽口感。多见于茶叶嫩度较好,但已失风受潮,或存放时间过长、制茶技术不当的绿茶以及发酵偏重的红茶。

透素 香气术语。花茶的花香气不足,透露出茶叶本身的香气。多见于茉莉花茶中窨次不够或下花量不足的制品。

透兰 香气术语。茉莉花茶的香气中带有明显的玉兰花香。多见于窨花时茉莉花用量不足而玉兰花用量过多的低档茉莉花茶。

南瓜香 香气术语。似成熟的生南瓜香气。部分高档烘青型绿茶经存放后,具有似南瓜特殊香气。

甜香 香气术语。①糖香,多用于火功足的高档红茶;②红茶因发酵重而产生的香味。

炒麦香 香气术语。炒熟的小麦香。常用于加入炒麦、炒米、玉米之类食物的茶制品。如日本的“玄米茶”,是在茶叶中加入三分之一的炒麦,带有用显的炒麦香。

茶香 香气术语。指茶叶经制作后本身具有的香气。常用于与其他物质拼和的茶制品。

烟熏味(气) 香气、滋味术语。茶叶带有松柴烟熏的味道,也称松烟香(味)。少数茶叶在制作时,需要有意地吸收松毛柴的烟气,以产生特有烟熏味,如“安化黑茶”、“小种红茶”等。除这些有特殊要求的茶外,其他茶叶不应带有烟熏气味。

高火香 香气术语。炒黄豆似的香气。干燥过程中温度偏高制成的茶叶,常具有高火香。销山东的绿茶适当带有高火香,反而视为正品,但在苏、浙、沪一带不偏爱这种香气味。

纯正 香气术语。香气正常、纯正。表明茶香既无突出的优点,也无明显的缺点,用于中档茶的香气评语。

粗青味(气) 香气、滋味术语。粗老的青草味(气)。多用于杀青不透的下档绿茶或萎凋和发酵程度偏轻的低档红茶。如较粗老的不萎凋红茶,粗青味(气)特别重。

焦糖气 香气术语。足火茶特有的糖香。多因干燥温度过高,茶叶内所含成分开始轻度焦化所致。

樟脑气 香气异味。茶叶吸附樟脑块的气味,属一种不愉快的异味。多见于茶叶与带樟脑气味的物品混放所致。

粗老味(气) 香气、滋味术语。茶叶因粗老而表现的内质特征。多用于各类低档茶,一般四级以下的茶叶,带有不同程度的粗老味(气)。

烟焦味(气) 香气、滋味术语。茶叶被烧灼但未完全炭化所产生的味道。多见于杀青温度过高,部分叶片被烧灼释放出的烟焦气味被在制茶叶吸收所致。

辛辣 香气、滋味术语。香、味刺激性强,似一种灼烧感。常用于夏秋季的下档红茶和绿茶。

烟味(气) 香气、滋味术语。茶叶在烘干过程中吸收了燃料释放的杂异气味。多见于烘干机漏烟产生煤或柴烟气。

纯和 香气术语。香气纯而正常,但不高。

火功 香气、滋味术语。茶叶干燥工序中使用的火候在香气和滋味中的表现。如火功恰到好处,香高味醇;火功过高,香、味会偏焦;火功不足,则香气低沉,滋味带生青。

火香 香气术语。焦糖香。多因茶叶在干燥过程中烘、炒温度偏高造成。在不同的茶叶销区,“火香”的褒贬含义不同,如山东一带认为稍有火香的绿茶香气好,而江、浙、沪地区则相反。

酸馊气 香气异味。腐烂变质茶叶发出的一种不愉快的酸味。在红茶初制中制作不当的部分尾茶可发生酸馊气。

麻袋味(气) 香气异味。一种特殊的水闷味与矿质有机物气味相混杂的气味。常见于用新麻袋包装的茶叶,因麻袋在制作过程中原料经水浸和加入蜡质润滑剂而带异味,并因此而污染茶叶。

水闷气(味) 香气、滋味术语。陈闷沤熟的不愉快气味。常见于雨水叶或揉捻叶闷堆不及时干燥等原因造成。

竹油气(味) 茶叶异味之一。茶叶的香气、滋味中带有竹沥的味道。新竹蔑编制的烘笼,不经预先处理就直接烘茶,常使茶叶吸附鲜竹沥的味道。

木炭气 茶叶异味。茶叶吸附的柴烟气。多见于用木炭、烘笼烘干的烘青型绿茶。

塑料味(气) 茶叶异味。茶叶香、味中带有似蜡质有机物的异味。常见于塑料袋包装的小包装茶叶,尤其是与低压聚乙烯薄膜直接接触的茶叶,常带塑料味(气)。

石灰气 茶叶异味。茶叶香味中含石灰异味。是用石灰作干燥剂与茶叶共贮,茶叶吸附石灰气味所致。

铜臭味(气) 茶叶异味。茶叶或泡茶用水与铜质器具接触后染上的异味(气)。用黄铜转子机轧切的红碎茶或用新铜壶煮沸的水泡茶,会有铜臭味(气)出现。

焦味(气) 茶叶异味。鲜叶在高温下快速失去水分变焦化时产生的异味,见于炒干温度过高的绿茶。审评中也常可见已变硬变黑的叶底。

生青 香气、滋味术语。如青草的生腥气味。因制茶过程中鲜叶内含物缺少必要的转化而产生。多见于夏秋季的粗老鲜叶用滚筒杀青机杀青所制的绿茶和萎凋程度轻、时间短和发酵不足的红茶。

平薄 亦作贫薄。香气、滋味术语。香气低弱或滋味淡薄,质地贫乏。多用于质地瘦薄的茶叶。

平和 香气、滋味术语。香、味不浓,但无粗杂气味。多见于低档茶。

失风 香气、滋味术语。香气和滋味不新鲜。常见于受潮或存放时间过长已产生沉闷味的茶叶。

青气 香气术语。成品茶带有青草或鲜叶的气息。多见于夏秋季揉捻和发酵不足的下档红茶和杀青不透的下档绿茶。

松烟香 香气术语。茶叶含有松脂燃烧的香气。见于福建所产的“小种红茶”和湖南的“黑毛茶”,生产这些茶时都用松针燃烧烟熏,使茶叶吸附其特殊的香味。

油墨气 茶叶异味。茶叶被油墨气味污染产生的杂异气味。多见于彩色纸盒(袋)包装的茶叶。

贫乏 香气、滋味术语。茶叶香气低弱滋味淡薄。多见于低档茶。

老火 香气、滋味术语。焦糖香、味。常因茶叶在干燥过程中温度过高,使部分碳水化合物转化产生。

足火香 香气术语。茶叶香气中稍带焦糖香。常见于干燥温度较高的制品。

日晒气 香气术语。红、绿茶初制中揉捻叶经日光暴晒后产生的类似“老笋干”的杂异气味。

陈闷 香气术语。香气失鲜,不爽。常见于绿茶初制作业不及时或窈花中工序不当。如二青叶堆放时间过长,窈花时通花堆温过高,出花后不及时复火的制品。

陈熟 香气、滋味、叶底术语。指香气、滋味不新鲜,叶底失去光泽。多见于制作不当,保存时间过长或保存方法不当的绿茶。

陈香 亦称“陈香味”。香气术语。茶叶陈化后产生的香气。用于普洱茶、六堡茶、茯砖茶等黑茶的审评,表明香气好。

机油气(味) 茶叶异味之一。茶叶在加工过程中或其他情况下与机油接触而染上的异味。

异气 非茶叶香气。茶叶香气中夹杂其他杂异的气味。多因加工、存放不当所致。

陈霉气 香气、滋味术语。茶叶霉变而产生的气味。多见于含水率大于10%,又处在适合霉菌生长的环境,在红、绿、花茶中出现陈霉气味,为次品劣质茶;但对“普洱茶”、“六堡茶”经特殊工艺形成的陈霉气,在审评上称“陈香”、“陈香味”,是这类茶必须具有的香味。

陈气(味) 香气、滋味术语。香气滋味不新鲜。多见于存放时间过长或失风受潮的茶叶。

钝熟 香气、滋味术语。茶叶香、味缺乏鲜爽感。多用于发酵过重或存放时间过长,失风受潮的红碎茶。

4. 滋味审评

(1)怎样提高味觉 滋味是感官审评项目之一,是指人的味觉能感受辨别的茶汤味道,包括汤质的各种味道与纯异浓淡等内容。舌的不同部位对滋味的感觉并不相同,舌中对滋味的鲜爽度判断最敏感,舌尖、舌根次之;舌根对苦味最敏感。在评茶时,应根据舌的生理特点,充分发挥其长处。

评滋味时,茶汤温度、吃的数量、辨的时间、嘴吸茶汤的速度、用力大小以及舌的姿态等,都会影响审评滋味的结果。

①茶汤温度 最合评茶要求的茶汤温度是45~55℃,如高于70℃就感到烫嘴,低于40℃的就显得迟钝,感到涩味加重,浓度提高。

②茶汤数量 每次用瓷茶匙取茶汤最好是4~5ml,多于8ml感到满嘴是汤,难于在口中回旋辨别,少于3ml也觉得嘴空,不便于辨味。

③尝味时间 把4~5ml(约1/3匙)茶汤送入口内,在舌的中部回旋2次即可,较合适的时间是3~4s。一般需尝味2~3次。当数只茶的滋味差距不大,但又要评出次序时,应反复尝味验证,才能加深印象,有利于做出较正确的判断。对滋味很浓的茶尝味2~3次后,需用点温开水漱漱口,把舌苔上的高浓度的腻滞物洗去后再复评。否则会麻痹味觉,达不到评味的目的。

④吸茶汤的速度 从汤匙里吸茶汤要自然,速度不能快,若用力吸即加大茶汤流速,部分汤液从牙齿间隙进入口腔,使齿间的食物残渣也被吸入口腔,与茶汤混合,增加异味感,有碍于正确评茶。

⑤舌的姿态 把茶汤吸入嘴内后,舌尖顶住上层门齿,嘴唇微微张开,舌稍向上抬,使汤摊在舌的中部,再用口慢慢吸入空气,茶汤在舌上微微滚动,连吸2次气后,辨出滋味,即闭上嘴,在鼻孔中排出肺内废气,吐出茶汤。若初感有苦味的茶汤,应抬高舌位,把茶汤压入舌的基部,进一步评定苦的程度。

对疑有烟味的茶汤,应把茶汤送入口后,嘴巴闭合,用鼻孔吸气,把口腔鼓大,使空气与茶汤充分接触后,再由鼻孔把气放出。这样来回2~3次,对烟味茶的评定效果较好。

(2) 滋味评语

茶味 滋味术语。指冲泡后茶叶本身具有的滋味。常用于物质拼和的茶叶,如保健茶、果味茶等。

鲜醇柔和 滋味术语。新鲜醇正,柔和适口。一般用于滋味极佳的名优绿茶。

鲜爽 滋味术语。鲜美爽口,有活力。多用于名优绿茶和高档红碎茶。

鲜醇 滋味术语。鲜爽甘醇。多用于名优绿茶。

鲜浓 滋味术语。茶味新鲜浓爽。多用于高档绿茶和红碎茶。

嫩爽 滋味术语。茶味嫩鲜爽口。多用于高档名优绿茶。

嫩鲜 滋味术语。味道鲜美,嫩爽醇和。多用于高档名优绿茶。

鲜甜 滋味术语。新鲜甘甜。常用于液体茶、果味茶。

醇爽 滋味术语。茶味醇厚爽口。多用于较新鲜、滋味厚实适口的春茶。

甜爽 滋味术语。茶味爽口回甘。多用于小叶种春茶的上档条形红茶。如一级“九曲红梅”,具有滋味甜爽的特点。

甜和 也称“甜润”。滋味术语。甘甜醇和。用于描述红茶、黄茶等的滋味。如黄茶中的名茶君山银针即具有滋味甜和的特征。

甜酸适度 滋味术语。味甜而有微酸感。用于加入糖和柠檬酸等添加剂,pH值在4.5~5.5之间的液体茶饮料。如柠檬红茶,滋味甜酸适度,口感较好。

浓强 滋味术语。味浓,富有刺激性。多见于大叶种红碎茶。如夏秋季广东生产的大叶种红碎茶,多酚类化合物含量较高,滋味浓强,品质优良。

浓强鲜 滋味术语。味浓而鲜爽,富有刺激性。专用于高档红碎茶。9月中旬至10月上旬“二套样”地区生产的优质红碎茶,大多具浓强鲜的特征。

浓烈 滋味术语。茶味极浓,有强烈刺激性口感。常用于云南等地夏秋季生产的上档红碎茶。如凤庆茶厂生产的红碎茶一号,滋味浓烈,收敛性强。

浓爽 滋味术语。味浓而鲜爽,多用于发酵适度、制作精良的上档红碎茶。“CTC”茶大多具有滋味浓爽的特征。

浓醇 滋味术语。醇正爽口,有一定浓度。多用于发酵适度、制作良好的上档条形红茶或发酵偏重的红碎茶以及部分绿茶。

浓厚 滋味术语。茶汤中可溶物丰富,质地厚实,味浓而口感适度。多用于中上档的红、绿茶。

浓强度 滋味术语。茶味浓度和强度的合称。专用于红碎茶,浓强度好表明品质优良。

高爽 滋味术语。茶味鲜洁爽口。多用于红碎茶,香气清高,滋味高爽,品质亦较好。

清爽 滋味术语。茶味浓淡适宜,柔和爽口。多用于高档绿茶和中上档小叶种红碎茶。如“三套样”红碎茶,大多具有滋味清爽的特点。

清淡 滋味术语。茶味清爽柔和。用于嫩度良好的烘青型绿茶。如这批烘青绿茶香气纯正,滋味清淡,品质较好。

柔和 滋味术语。滋味温和。用于高档名优绿茶。如临海蟠毫其外形盘花卷曲,滋味柔和适口。

韵味 滋味术语。幽雅细腻、爽口的茶味。专用于青茶滋味审评。如闽北武夷岩茶多具“岩韵”,闽南铁观音具有“音韵”。各种韵味具有一定的地方特征。

甜醇 滋味术语。味道醇和带甜。多见于小叶种的上档条形红茶。如春茶中的一级“祁红”,嫩香持久,滋味甜酸。

鲜醇 滋味术语。茶汤内含物丰富,味道鲜爽甘醇,纯正浓厚。多用于中上档红茶和绿茶。如一级手工炒青,香气纯正,滋味鲜醇。

“云南味” 滋味术语。云南红碎茶所特有的甜香味。多见于发酵偏重的云南红碎茶。这种特殊的风味具有明显的地域性。

醇厚 滋味术语。茶味厚实纯正。用于中上档茶和部分紧茶。

醇正 滋味术语。味道纯正厚实。

生味 滋味术语。因鲜叶内含物在制茶过程中转化不够而显生涩味。多见于萎凋、发酵程度轻的红茶或杀青不透的绿茶。

生涩 滋味术语。味道生青涩口。夏秋季的绿茶如杀青不匀透,红茶萎凋程度轻、时间短、发酵又不足或花青素含量高的紫芽种鲜叶为原料等,都会产生生涩的滋味。

浓涩 滋味术语。味道浓而涩口。多用于夏秋季生产的红、绿茶。如萎凋轻、发酵不足的红碎茶;杀青不足,半生不熟的绿茶,滋味大多呈浓涩,品质较差。

花香味 滋味术语。茶汤滋味新鲜,包含鲜花的香味。多见于高档名优绿茶、发酵较轻的红碎茶和部分青茶。但有的绿茶在鲜叶采摘时因受机械损伤,产生轻度红变,亦具有“花香味”。

粽叶味 滋味术语。一种似经蒸煮的粽叶所带的熟闷味。多见于杀青时间长,且加盖不透气的制品。

苦后回甘 滋味术语。茶汤入口先苦后转为甜味。多见于味浓而爽口的茶叶。苦丁茶的滋味也具苦后回甘的特点。

刺激性 滋味术语。茶汤对味觉的影响程度。如高档大叶种红碎茶多富有较强的刺激性。茶汤中未氧化的茶多酚及其初级氧化物含量的多少,是形成刺激性强弱的主要物质。

收敛性 滋味术语。滋味浓强,富有刺激性,茶汤入口后,口腔有收紧感。如海南等地产的高档红碎茶,滋味浓强鲜爽,富有收敛性。

味强 滋味术语。茶味浓而有收敛性。专用于红碎茶。如广东英德夏秋季产的红碎茶味强,口感良好。

味淡 滋味术语。由于水浸出物含量低,茶汤味道淡薄。多见于粗老茶。如用修剪枝叶制得的茶叶一般味很淡。

味长 滋味术语。指茶汤入口后回味悠长。多用于高档茶。如“西湖龙井”茶清爽味长;祁门红茶甜醇味长。

平淡 滋味术语。味淡平和,浓强度低。常用于描述低档红茶的滋味。

苦涩 滋味术语。茶汤味道既苦又涩。多见于萎凋和发酵偏轻、茶多酚含量很高的大叶种红碎茶和部分夏秋季制作的大叶种绿茶。

青涩 滋味术语。味生青,涩而不醇。常用于萎凋轻、揉切不充分,发酵又不足的红碎茶和杀青不透的夏秋季绿茶。

味浓 滋味术语。茶汤味道浓,口感刺激性强。多用于夏秋季大叶种红、绿茶。如云南和海南夏秋季生产的红碎茶滋味很浓。在红碎茶中味浓一般是好茶,但对绿茶而言则不一定,尤其是名优绿茶,忌滋味过浓。

口劲 滋味术语。指茶汤浓度对味觉的刺激性。如北京、天津、山东等北方地区,常用“口劲”来表示滋味浓度,而在中国南方一般直接使用“滋味浓度”。

口味 亦称“口感”。滋味术语。茶汤的滋味,亦指对味道的喜好。如口味良好。

乏味 滋味术语。茶味淡薄,缺少浓强度。常用于低次红茶。

软弱 滋味术语。味淡薄,缺少刺激性。茶汤中茶多酚等水溶物质含量较少的低次红茶所具有的特征。如下档小叶种红碎茶的滋味,常用味软弱的评语。

走味 滋味术语。茶叶失去原有的新鲜滋味。多见于陈茶和失风受潮的茶叶。

苦味 滋味术语。味苦似黄连。被真菌危害的病叶,如白星病或赤星病叶片制成的茶带苦味;个别品种的茶叶滋味也具有苦味的特性。

味短 滋味术语。茶味平淡,口感短促。用于低档茶。

味鲜 滋味术语。味道鲜美,茶汤香味协调,多见于高档名优绿茶。

熟味 滋味术语。茶味缺乏鲜爽感,熟闷不快。多见于失风受潮的名优绿茶及发酵过重、存放时间过长的红碎茶。

麦芽味 滋味术语。滋味熟而微甜。该术语在中国不常用,但国外多用于发酵较重的红茶。

纸异味 茶叶异味之一。茶叶香气、滋味被纸制品污染的杂异气味。常见于纸包装的茶叶。如存放时间较长的袋泡茶,常带有纸异。

杉木味 茶叶异味之一。茶叶香气和滋味被杉木的特殊气味污染。多见于与杉木直接接触的茶叶。

火味 滋味术语。干燥工序中锅温或烘温太高,使茶叶中部分有机物转化而产生似炒熟黄豆味。

干草味 滋味术语。粗青涩味。多见于秋冬季制成的粗老茶。外来语,中国较少使用。

辛涩 滋味术语。茶味浓涩不醇,仅具单一的薄涩刺激性。多见于夏秋季的下档红、绿茶。

薄荷味 滋味术语。茶叶加入薄荷(香精)而具有的一种清凉味道。用于描述已加入薄荷(香精)的茶叶滋味。一些地区(如北非)有在茶叶中加薄荷的饮用习惯。

异味 杂异气味的总称。茶叶滋味中带有其他物质的味道。常因加工、存放不当所致。

酸味 滋味术语。含有较多氢离子的茶汤所带的味道。多用于各种 pH 值小于 4.5 的液体果味茶。

粗淡(薄) 滋味术语。茶味粗老淡薄。多用于低档茶。如“三角片”茶,香气粗青,滋味粗淡。

粗涩 滋味术语。滋味粗青涩口。多用于夏秋季的低档茶。如夏季的五级炒青茶,香气粗糙,滋味粗涩。

金属味 异味之一。茶汤中含亚铁离子过多而呈现的一种异味。初装的自来水管与锅炉里直接放的水,大多具有铁腥味。

味薄 滋味术语。茶味淡与“平淡”、“清淡”、“软弱”同义。

5. 叶底审评

(1)怎样看叶底 叶底是感官审评项目之一,指茶叶经冲泡后留下的茶渣。包括茶叶嫩度、色泽、整碎、大小、净度等内容。

我国传统的工夫红、绿毛精茶及地方名茶,在审评中都要评定叶底的嫩度、整碎、色泽诸方面,其中嫩度是评定的主要因子。在评定叶底嫩度时,常会产生两种错觉:一是易把芽叶肥壮,节间长的某些品种误评为茶老;二是陈茶色泽暗,叶底不开展,与同等嫩度的新茶比时,也常把陈茶评为茶老。

对红碎茶的审评,叶底不是主要因子,有时可作为评定内质浓强度的参考。因红碎茶的叶底在一定范围内,常常与内质不相一致。如用较粗老的轻萎凋叶经锤击式转子机打碎,其叶底相当红亮,但香气、滋味常常带有生涩青气。又如春茶叶底柔嫩,但香味醇和,

这不是红碎茶所要求的。所以,评定红碎茶时叶底的要求是次要的。

凡是汤色、叶底共同的术语,查见“汤色评语”;外形、叶底共用的,查见外形评语。

(2)叶底评语

鲜亮 叶底术语。色泽新鲜明亮。多见于新鲜、嫩度良好而干燥的高档绿茶。

绿明 叶底术语。绿润明亮。多用于高档绿茶。

柔软 叶底术语。细嫩绵软。多用于高档的红、绿和花茶。如一级“祁红”外形细嫩,叶底柔软。

柔嫩 叶底术语。冲泡后的茶叶嫩而软和。多用于高档名优绿茶。如无锡毫茶外形肥嫩,叶底柔嫩,品质良好。

单薄 叶底术语。叶张瘦薄。多用于生长势欠佳的小叶种鲜叶制成的条形茶。

叶张粗大 叶底术语。大而偏老的单片、对夹叶。常见于粗老茶的叶底。

红梗红叶 叶底术语。绿茶叶底的茎梗和叶片局部带暗红色。多见于杀青温度过低,未及时抑制酶的活性,致部分茶多酚氧化成水不溶性的有色物质,沉积于叶片组织中。

绿叶红镶边 叶底术语。专用于青茶。在制作青茶的摇青工序中,叶片边缘被擦破后,多酚类物质产生酶促氧化而使叶片部分变红,叶片中部的机械破损程度轻,内含物轻微氧化,仍保持绿色,这样就形成了“绿叶红镶边”的特殊形状。

鳝皮色 叶底术语。在暗黄色的叶片上带有黑色的小点。专用于青茶叶底。青茶初制摇青时,叶片受机械损伤较重的部分,茶多酚氧化较重,色泽变深黑,而氧化程度较轻的部分叶片颜色较浅,其黑黄相间形似于鳝鱼表皮颜色。

红匀 叶底术语。红茶叶底匀称,色泽红明。多见于茶叶嫩度好而制作得当的制品。

芽叶成朵 叶底术语。芽叶细嫩而完整相连。

叶张单薄 也称“叶张瘦薄”。叶底术语。芽叶瘦小、叶片少肉质。多见于长势欠佳的小叶种鲜叶所制的条形红、绿茶叶底。

红蒂 叶底术语。茎叶基部呈红色。多见于采茶方法不当或鲜叶堆放时间过长,以及部分紫芽种制成的绿茶。

生熟不匀 叶底术语。鲜叶老嫩混杂,杀青程度不匀的叶底表现。如在绿茶叶底中存在红梗红叶与焦边。

青暗 叶底术语。色暗绿,无光泽。多见于夏秋季的粗老绿茶。

青张 叶底术语。叶底中夹杂色深较老的青片。多见于制茶粗放、老嫩叶混杂、揉捻不足的绿茶制品与红茶中揉捻和发酵不足的低档茶。

青褐 叶底术语。色暗褐泛青。一般用于描述下档绿茶。

花青 叶底术语。叶底蓝绿或红里夹青。多见于用含茶青素较多的紫芽种制成的绿茶或是揉捻发酵不足的红茶。

靛青 又称“靛蓝”。叶底术语。冲泡后的茶叶呈蓝绿色。多见于用含花青素较多的紫芽种所制的绿茶,汤色浅灰、香气偏生青、味浓涩的夏茶比春茶更多见。

瘦薄 叶底术语。芽叶小、叶张内含物质贫瘠。多用于长势不良的茶叶。

瘦小 叶底术语。芽叶单薄细小。多用于施肥不足或受冻后缺乏生长力的芽叶制

品。

摊张 叶底术语。摊开的粗老叶片。多用于低档毛茶。

暗黑 又称“黑暗”。叶底术语。颜色黑而不亮。多用于紧茶类叶底审评。

紫铜色 叶底术语。红紫色。多用于发酵良好有一定嫩度的红茶。

猪肝色 叶底术语。偏暗的红色。多见于发酵较重的中档条形红茶。如这批四级红茶,汤色欠亮,叶底呈猪肝色。

黄熟 叶底术语。色泽嫩黄而亮度不足。多用于茶叶含水率偏高、存放时间长或制作中闷蒸和干燥时间过长以及脱镁叶绿素较多的高档绿茶的叶底色泽。

焦边 也称烧边。叶底术语。叶片边缘已炭化发黑,多见于杀青温度过高,叶片边缘被灼烧后的制品叶底。

舒展 叶底术语。冲泡后的茶叶自然展开。制茶工艺正常的新茶,其叶底多呈现舒展状;若制茶中温度过高使果胶类物质凝固或存放过久的成茶,叶底多数不舒展。

卷缩 叶底术语。开汤后的叶底不展开。多见于陈茶或干燥过程中火功太高导致叶底卷缩;条索紧结,泡茶用水不开,叶底也会呈卷缩状态。

第四节 综合性评茶用语

茶叶感官检验 也称茶叶感官审评,是茶叶品质检验方法之一,指经过训练的专业人员依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉来判断茶叶品质好坏的一种方法。茶叶感官检验作为一种传统的品质鉴别方法,自唐代陆羽《茶经》始,历代均有记述,经过不断改进,逐渐形成了较为规范的检验方法。

我国近代感官检验始于1915年,首先在浙江温州设立茶叶检验处,1931年又在上海商品检验局也设茶叶检验课,规定茶叶标准,制定检验方法,实施全国性的茶叶检验。中华人民共和国成立后,1950年贸易部商品检验局制定了全国统一的出口茶暂行标准,随后,陆续制定了内外销各种茶叶标准样,作为茶叶感官检验的实物依据。茶叶感官检验主要针对茶叶品质、等级、制作等质量问题进行评判。具体内容包括茶叶外形、汤色、香气、滋味和叶底五项,简称“五项因子”,但商业上对成品茶的检验有的将外形一项拆分成条索、整碎、净度和色泽四项,与汤色、看气、滋味、叶底构成了八个检验项目,简称“八项因子”。

其主要程序为:取样、干评、湿评、记分下评语。目前,世界各国对茶叶品质、等级、价格的确定,主要依靠于感官检验。

形式检验 检验方式。对标准中规定的所有检验项目全面进行检验。新产品投产或原料、工艺改变时,均需进行形式检验。

抽样检验 检验方式。从包装成件的茶叶中按比例有代表性地抽取茶样进行检验。

检验内容一般以感官检验为主,有时也进行卫生和理化检验。常用于成批的出口(厂)茶的质量检验。

委托检验样 检验术语。送交质量技术监督检验部门进行检验的茶叶样品。质检部门根据检验结果提出检验报告,检验结果仅对所委托的送检样品质量负责。

小样检验 检验方法。根据茶叶标准样,取相应的生产茶样试拼成小样后,从中取样检验,一般在精制过程中进行。检验项目和内容参见“大样检验”。

大样检验 从大批量茶叶中按一定比例抽取试样茶进行感官检验。即在对照标准茶样的前提下,检验茶叶的嫩度、色泽、条索、上中下段茶的搭配等项目。如发现与标准样不相符,应调准至相当水平。但当茶样中既有稍高又有稍低于标准样的因子时,而且数量相等或相近时,可作持平的评审。

交接检验 检验方法之一。上一工段作业的在制品交下一工段时进行的质量检验。如完成萎凋工序后,萎凋叶交揉捻作业时对其进行质量检验,即属一种交接检验。

交货检验 检验方法之一。一方货物(茶叶)交到另一方时所进行的质量检验。如茶叶出厂交给茶叶公司时,需按标准或有关协议进行质量检验。

半成品检验 检验项目之一。对在制茶的质量进行监督的检验。主要包括检验杀青和萎凋叶的失水程度,毛茶的入厂验收;精制中筛号茶的规格、净度等。加强半成品检验,有利于提高茶叶品质。

开箱检验 检验方法之一。指从已成箱的茶中按比例抽样(箱),开箱取样茶进行品质检验。常用于贸易中成箱成批茶叶进行的质量检验。

常规审评 感官检验方法。按同行公认而普遍使用的方法审评茶叶。通常指取 3g 茶样,以 150ml 沸水冲泡 5min 进行审评的方法。

密码审评 感官检验方法。先由专人将被评茶叶编上密码,使审评者在只知代号的情形下进行审评。这种审评方法多用于名优茶评比,其目的是消除评茶人员在审评中的偏见,公平合理地得出审评结果。

双杯审评 审评方法。将同一茶叶以同样的方法,分泡两杯,以利于正确鉴别香气的高低,多用于花茶审评,其他茶叶一般不采用。

毛茶审评 检验方法。对各类初制茶叶进行的感官审评。其方法与一般常规审评法相同,即在茶样盘中放入具有代表性的茶叶 100~150g,评定外形,再在其中称取 3g 倒入 150ml 容量的审评杯,冲入 150ml 沸水(或称取 4g 茶叶倒入 200ml 容量的审评杯,冲入 200ml 沸水),浸泡 5min 后,将茶汤倒入审评碗中,并沥干茶汁,审评汤色、香气、滋味和叶底,审评的侧重点是外形和香味品质。毛茶审评能够反映制茶技术,并由此指导茶叶生产,提高茶叶品质。

加奶审评 审评方法。将牛奶加入红茶茶汤,再审评汤色和滋味。即在 150ml 茶汤中加入 15ml 牛奶,使茶汤显现出“乳色”,汤色呈粉红,则滋味浓爽,红茶品质好;呈棕褐色表明茶味不新鲜,浓强度较低;呈姜黄色的含茶多酚、茶黄素一类物质较少,滋味浓度较差。加奶审评用于评定红碎茶,对其他茶一般不采用。

对样评茶 感官检验方法。对照标准样进行感官审评。大多在茶叶贸易中使用。如

茶厂向茶叶公司交售茶叶时,公司需按茶叶标准样对样评茶,才能定级定价。

陪衬评茶 审评方法。在审评单只茶叶时,再附加一只已评过的茶叶作陪衬。如对该只茶带烟焦气有疑问,则选用另一只已知无烟焦气的茶叶作陪衬对照,同时审评,这样较有利于对审评的茶叶做出正确的审评结果。

评茶人员 专门从事茶叶感官检验的人员。要求不嗜烟酒,嗅觉良好,视力正常,无色盲症,无慢性传染病。懂得茶叶初精制技术,了解茶叶销区对品质的要求等。

评茶顺序 根据审评操作步骤,逐次审评茶叶的各个品质因子。通常先评外形,再开汤按汤色、香气、滋味和叶底顺序审评;也有先开汤逐项评内质后、再评外形的。

评茶术语 茶叶感官检验中用以表达茶叶特性和品质的专门用语。

评分 根据茶叶品质给被审评的茶叶评定分数。目前的评分方法多样,通常采用百分制,但不给满分。如品质优良的甲等,给 94 ± 4 分;品质有缺陷为乙等,给 84 ± 4 分;品质有明显缺陷为丙等,给 74 ± 4 分;品质残次为丁等,根据残次程度给 50~60 分。审评的每个项目都分别计分,再分别与相应的品质系数相乘,结果即为该项目实际得分。各项目实际得分之和,就是所评茶叶的总分。

评分系数 审评术语。表示茶叶各项审评因子的品质比率,又称品质系数。不同茶类因审评侧重点不同,因而评分系数也不同。根据农业部茶叶质量监督检验测试中心对名优绿茶、红碎茶(含大叶种和小叶种)、工夫红茶、小种红茶、眉茶、珠茶、烘青茶坯、花茶、青茶(乌龙茶)、普洱茶、白茶、黄花和紧压茶等的综合统计,评分系数一般为外形占 15%~40%,汤色占 5%~10%,香气占 20%~40%,滋味占 20%~30%,叶底占 5%~15%。

初评 多次感官审评中进行首次审评,相对复评而言进行的首次感官检验。

复评 审评方法。经过初次审评后的再次审评。常用于数人(组)审评同一批茶叶,由于审评结果不一致而进行再次审评。如在名优茶评比中,不同审评组对某茶叶的审评结果差异较大,则应进行复评,以取得一致的意见。

复审 审评方法。下级审评的结果报上级主管部门再进行审查评议和下级制定的茶叶标准样报上级茶叶主管部门审查。

临时标样 感官检验标准。在茶叶贸易中,经产销双方同意设置的临时茶叶实物样,以此作为交易的标准。

封存样 感官检验术语。将抽取有代表性的茶叶样品封存,以作检验、复审的依据。大多在发生茶叶纠纷时进行,先取样封存。

货架样 感官检验术语。在商店正在出售的茶叶中抽取的样品。

面市样 感官检验术语。在市场销售的茶叶中抽取出的样品。

陈茶样 感官检验术语。指保留一年以上时间的茶叶样品。相对新茶样而言。

唛头 又称唛号。用数字代表茶叶名称。在茶叶贸易中常使用唛头。如中国眉茶 1 级特珍的唛头为“9371”;又如“富 421101”表示浙江富阳 1994 年生产的红碎茶 1 号上档第 1 批出厂样。

干评 审评方法。指未开汤的审评。干评内容包括茶叶嫩度、级别、色泽、形态以及从属茶类等。