

红茶审评专题及实操训练



1. 浅谈“红茶”



- 我国六大基本茶类之一
- 全发酵茶
- 目前世界消费区域最广，产量最多，国际贸易量最大的茶类



2. 红茶的创制



- 创制于中国（福建武夷山桐木关）



3. 红茶的发展



- 制法以乌龙茶工艺为蓝本
- 公元1840年前后工艺成熟
- 在国内外不断传播发展，产生众多新
品



4. 红茶的种类



中国红茶 (按工艺划分)	小种红茶	正山小种 烟小种 祁门红茶 (祁红) 滇红工夫 (滇红)	
	工夫红茶	闽红工夫 (闽红)	坦洋工夫 白琳工夫 政和工夫
		川红工夫 (川红)	
		宜红工夫 (宜红)	
		桂红工夫 (桂红)	
		黔红工夫 (黔红)	
		宁红工夫 (宁红)	
		湘红工夫 (湘红)	
		苏红工夫 (苏红)	
		英德红茶 (粤红)	
		海南红茶 (琼红)	
	台湾红茶 (台红)		
	九曲红梅 (浙红)		
	红碎茶	叶、碎、片、末	
	新创红茶	金陵眉 信阳红 遵义红	
国外红茶 (按产地划分)	斯里兰卡红茶		
	印度红茶		
	肯尼亚红茶		
		



5. 红茶的品质形成



- 优越的地理自然环境
- 优良的茶树品种
- 严格的采摘标准（一芽二三叶、同等嫩度对夹叶）
- 讲究的制作工艺



5. 红茶的品质形成



• 红茶加工基本工序：

萎凋 — 揉捻 — 发酵 — 干燥



5. 红茶的品质形成



茶黄素 TF

红茶汤色和滋味的主要品质成分，是红茶汤色“亮”及“金圈”的主要成分。

茶红素 TR

对红茶茶汤滋味与汤色浓度有直接关系。参与“冷后浑”的形成。

茶褐素 TB

红茶加工中长时间过重萎凋，长时间高温缺氧发酵，是其积累的重要原因。红茶储存过程中，茶红素与茶黄素也会进一步氧化聚合形成茶褐素。



5. 红茶的品质形成



红茶是全发酵茶，其品质特征的形成取决于鲜叶原料所含化合物的种类，其中对红茶风味影响最为重要的是多酚类（尤其是儿茶素类）和多酚氧化酶。

多酚类在酶的生物氧化作用下，形成茶黄素、茶红素和茶褐素，奠定了红茶“红汤、红叶”的品质特征。



6. 红茶品鉴

- 正山小种：

外形粗壮肥实，色泽乌黑油润，

汤色深金黄色，

香气纯正高长带松烟香，

滋味醇厚似桂圆汤味，

叶底古铜色。



6. 红茶品鉴



• 祁红：属小叶种工夫红茶。

外形条索细紧挺秀，色泽乌润有毫，

香气鲜嫩甜，带蜜糖香（祁门香），

滋味鲜醇，

汤色红艳，

叶底红匀明亮。



6. 红茶品鉴



• 滇红：属大叶种工夫红茶。

外形条索肥壮重实，色泽乌润显金毫，

香气鲜郁高长（滇南浓郁型、滇西花香型），

滋味鲜浓醇，收敛性强，

汤色红艳金圈明显，

叶底肥厚色红艳。



6. 红茶品鉴



- 坦洋工夫：香气带烤红薯香



坦洋工夫



6. 红茶品鉴



- 川红工夫：香气带橘香



早白尖工夫红茶



6. 红茶品鉴



- 金骏眉：一种顶级正山小种类红茶。

工艺：以正山小种传统手工工艺进行制作
(不过筛，过红锅)



7. 红茶保健功效

- 性温
- 驱寒
- 化痰
- 开胃消食
- 益思醒脑
- 消除疲劳
- 抗氧化、降三高、杀菌消炎、利尿
-



红茶的品质形成机理——色泽



- 茶叶色泽：干茶色泽、汤色、叶底色泽。
- 色泽构成物质：茶叶中的多种有色化合物的综合反映。

主要包括：**黄酮、黄酮醇（花青素、花黄素）及其糖甙、类胡萝卜素、叶绿素及其转化产物、茶黄素、茶红素、茶褐素等。**

- 色泽构成物质根据其溶解性能不同又可分为：**脂溶性色素和水溶性色素。**



红茶的品质形成机理——色泽



- 干茶色泽和叶底色泽构成物质：叶绿素降解产物、果胶质和多种其他物质（如茶多酚、蛋白质、糖类）参与氧化聚合所形成。
- 干茶色泽乌黑油润：与脱镁叶绿素降解产物形成有关。
- 红茶汤色的构成物质：TF、TR、TB。



红茶的品质形成机理——香气



- 茶叶香气由性质不同、含量差异悬殊的众多物质组合而成。
- 茶鲜叶香气成分：80多种；
- 红茶香气成分：400多种。
- 红茶中的香气成分大部分是在加工过程中有其他物质转化而来。



红茶的品质形成机理——香气



- 红茶主要有三种类型的香气：

滇红：陈香醇及其氧化物较多；

中间型：陈香醇及香叶醇均较多；

祁红：香叶醇较多。

- 鲜叶中的氨基酸、蛋白质、多酚类、类胡萝卜素等也会在红茶加工过程中参与香气构成。



常见红茶品种香型



品种	香气
正山小种	桂圆香 松烟香
祁门红茶	祁门香(蜜糖香)
滇红	花果香
海南红茶	奶蜜香
坦洋工夫	地瓜香
政和工夫	紫罗兰香
英德红茶	甜香
金骏眉	花香



红茶的品质形成机理——滋味



- **茶叶中的呈味物质：**

涩味：多酚类；

苦味：咖啡碱、花青素、茶皂素；

鲜爽味：游离氨基酸、茶黄素氨基酸儿茶素和咖啡碱组成的络合物；

甜味：可溶性糖和部分氨基酸；

酸味：部分氨基酸、有机酸、抗坏血酸、没食子酸、茶黄素和茶黄酸等。



红茶的品质形成机理——滋味



- **红茶滋味：浓厚、强烈、鲜爽。**
- **浓厚：TR、茶多酚（未氧化）**
- **强烈鲜爽：TF、茶多酚（未氧化）、络合物**
- **淡薄：TB**
- **甜味：可溶性糖**



评茶术语——外形



- **平伏** flat and even 茶叶在盘中相互紧贴,无松起架空现象。
- **紧结** tightly 卷紧而结实。
- **紧直** tight and straight 卷紧而圆直。
- **紧实** tight and heavy 松紧适中,身骨较重实。
- **肥壮** fat and bold 芽叶肥嫩身骨重。 同义词 雄壮
- **壮实** sturdy 尚肥嫩,身骨较重实。
- **粗实** coarse and bold 嫩度较差,形粗大而尚重实。
- **粗松** coarse and loose 嫩度差,形状粗大而松散。



评茶术语——外形



- **松条** loose 卷紧度较差。 同义词 松泡
- **松扁** loose and flat 不紧而呈平扁状。
- **扁块** flat and round 结成扁圆形或不规则圆形带扁的块。
- **圆浑** roundy 条索圆而紧结。
- **圆直** roundy and straight 条索圆浑而挺直。 同义词 浑直
- **扁条** flaty 条形扁,欠圆浑。



评茶术语——外形



- **短钝** short and blunt 茶条折断,无锋苗。 同义词,短秃
- **短碎** short and broken 面张条短,下段茶多,欠匀整。
- **松碎** loose and broken 条松而短碎。
- **下脚重** heavy lower parts 下段中最小的筛号茶过多。
- **爆点** blister 干茶上的突起泡点。
- **破口** chop 折、切断口痕迹显露。



评茶术语——色泽



- **油润** bloom 干茶色泽鲜活,光泽好。
- **枯暗** dry dull 色泽枯燥,无光泽。
- **调匀** even colour 叶色均匀一致。
- **花杂** mixed 叶色不一,形状不一。此术语也适用于叶底。



评茶术语——汤色



- **清澈** clear 清静、透明、光亮、无沉淀物。
- **鲜艳** fresh brilliant 鲜明艳丽,清澈明亮。
- **鲜明** fresh bright 新鲜明亮。此术语也适用于叶底。
- **深** deep 茶汤颜色深。
- **浅** light colour 茶汤色浅似水。
- **明亮** bright 茶汤清静透明。
- **暗** dull 不透亮。此术语也适用于叶底。
- **混浊** suspension 茶汤中有大量悬浮物,透明度差。
- **沉淀物** precipitate 茶汤中沉于碗底的物质。



评茶术语——香气



- **高香** high aroma 茶香高而持久。
- **纯正** pure and normal 茶香不高不低,纯净正常。
- **平正** normal 较低,但无异杂气。
- **低** low 低微,但无粗气。
- **钝浊** stunt 滞钝不爽。
- **闷气** sulks odour 沉闷不爽。
- **粗气** harsh odour 粗老叶的气息。
- **高火** high-fired 微带烤黄的锅巴或焦糖香气。
- **老火** over-fired 火气程度重于高火。
- **陈气** stale odour 茶叶陈化的气息。
- **劣异气** gone-off and tainted odour 烟、焦、酸、馊、霉等茶叶劣变或污染外来物质所产生的气息。使用时应指明属何种劣异气。



评茶术语——滋味



- **浓厚** heavy and thick 茶汤味厚,刺激性强。
- **醇厚** mellow and thick 爽适甘厚,有刺激性。
- **浓醇** heavy and mellow 浓爽适口。回味甘醇。刺激性比浓厚弱而比醇厚强。
- **醇正** mellow and normal 清爽正常,略带甜。
- **醇和** mellow 醇而平和,带甜。刺激性比醇正弱而比平和强。
- **平和** neutral 茶味正常、刺激性弱。
- **淡薄** plain and thin 入口稍有茶味,以后就淡而无味。同义词 和淡; 清淡; 平淡。



评茶术语——滋味



- **涩** astringency 茶汤入口后,有麻嘴厚舌的感觉。
- **粗** harsh 粗糙滞钝。
- **青涩** green and astringency 涩而带有生青味。
- **苦** bitter 入口即有苦味,后味更苦。
- **熟味** ripe taste 茶汤入口不爽,带有蒸熟或闷熟味。
- **高火味** high-fire taste 高火气的茶叶,在尝味时也有火气味。
- **老火味** over-fired taste 近似带焦的味感。
- **陈味** stale taste 陈变的滋味。
- **劣异味** gone-off and tainted taste 烟、焦、酸、馊、霉等茶叶劣变或污染外来物质所产生的味感。使用时应指明属何种劣异味。



评茶术语——叶底



- **细嫩** fine and tender 芽头多。叶子细小嫩软。
- **柔嫩** soft and tender 嫩而柔软。
- **柔软** soft 手按如绵,按后伏贴盘底。
- **匀** even 老嫩、大小、厚薄、整碎或色泽等均匀一致。
- **杂** uneven 老嫩、大小、厚薄、整碎或色泽等不一致。
- **嫩匀** tender and even 芽叶匀齐一致,嫩而柔软。
- **肥厚** fat and thick 芽头肥壮,叶肉肥厚,叶脉不露。



评茶术语——叶底



- **开展** open 叶张展开,叶质柔软。 同义词 舒展
- **摊张** open leaf 老叶摊开。
- **粗老** coarse 叶质粗梗,叶脉显露。
- **皱缩** shrink 叶质老,叶面卷缩起皱纹。
- **瘦薄** thin 芽头瘦小,叶张单薄少肉。
- **薄硬** thin and hard 叶质老瘦薄较硬。
- **破碎** broken 断碎、破碎叶片多。
- **鲜亮** fresh bright 鲜艳明亮。
- **暗杂** dull and mixed 叶色暗沉、老嫩不一。
- **硬杂** hard and mixed 叶质粗老、坚硬、多梗、色泽驳杂。
- **焦斑** scorch batch 叶张边缘、叶面或叶背有局部黑色或黄色烧伤斑痕





谢谢!

