




乌龙茶审评专题及实操训练



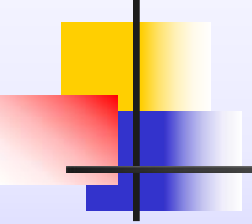
乌龙茶的产区分布及其地域特征

- 乌龙茶是我国的特种茶类，它起源于福建，创制于明末清初。
- 由福建传入广东和台湾，发展至今，主产区是福建、广东、台湾。福建产量最大。
- 其他产区如江西、湖南、四川、云南、浙江、山东、陕西等也有生产。



生态、品种、工艺

- 乌龙茶香味独特，具天然花果香气和**品种的特殊香韵**。
- 它是由适制乌龙茶的茶树品种，在得天独厚的自然环境栽培下，采获其鲜叶，经精细加工而成。
- 是**特定生态、品种与加工技术综合作用的结果**。



乌龙茶依产地和品质风格不同

分为以下四种类型

类型	典型茶例
闽北乌龙	武夷岩茶
茶 闽南乌	安溪铁观音
龙茶 广东	凤凰单枞
乌龙茶 台	冻顶乌龙
湾乌龙茶	





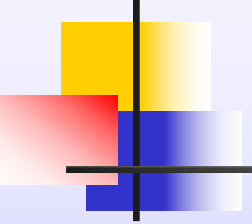
一、福建乌龙茶主要品种花色及其品质特征

● 闽北乌龙茶

主产区分布在福建北部的武夷山、建阳建瓯等一带。主要有武夷岩茶和闽北水仙、闽北乌龙等。

● 闽南乌龙茶

主产区分布在福建南部安溪、永春、平和、诏安和漳平等地。



另外，九十年代以后，主要是以台资企业为主产，在闽南一带、福州地区等地。生产台式乌龙茶。在风格上介于闽南与台湾包种茶之间。



武夷岩茶

- 产于武夷山，山多岩石，茶树生长在岩缝中，岩岩有茶，故称武夷岩茶。
- 外形条索**肥壮**紧结匀整，带扭曲条形，俗称蜻蜓头，叶背起蛙皮状砂粒，俗称蛤蟆背，**色泽油润带宝光。**



武夷岩茶

- 内质香气馥郁隽永，具有特殊的岩韵，俗称豆浆韵，滋味醇厚回甘，润滑爽口，汤色橙黄，清澈艳丽，叶底柔软匀亮，边缘朱红或起红点，中央叶肉浅黄绿色，叶脉浅黄色，耐泡五次以上。



1、武夷水仙

- 用水仙品种制成的为**武夷水仙**。
- 武夷水仙**品质特性优良稳定。
- 外形条索肥壮、重实、叶端扭曲，主脉宽大扁平，色泽绿褐油润或青褐油润，香气浓郁清长，有特有的兰花香，滋味浓厚、甘滑清爽、喉韵明显，汤色清澈浓艳、呈深金黄色，耐冲泡，叶底肥厚软亮、红边鲜明。



2、武夷奇种

- 以菜茶或其他品种采制的称为“**武夷奇种**”。奇种亦称**武夷菜茶**，是武夷山原始的有性群体茶树品种。
- **奇种**为产品名，成茶的品质特征是条索紧结、重实，端稍扭曲，色泽乌褐较油润，香气清高细长，滋味**清醇甘爽、喉韵较显**，汤色金黄明亮，叶底柔软较匀齐、红边稍显。



3、武夷肉桂

- **武夷肉桂**是八十年代选育推广的品种，以香气辛锐浓长似桂皮香而突出。
- 肉桂外形条索匀整卷曲；色泽褐绿，油润有光，干茶嗅之有甜香。
- 香气浓郁持久，以辛锐见长，有蜜桃香或桂皮香，佳者带乳香，滋味醇厚鲜爽、强、回甘快且持久，汤色金黄清澈，叶底黄亮柔软，红边明显。

武夷岩茶



条索紧结，色泽乌润，具“岩骨茶香”

图中为“足火”



泡后茶汤橙黄明亮 起泡内含物丰富



岩茶多数以茶树品种的名称命名

- 用水仙品种制成的为武夷水仙
- 以菜茶或其他品种采制的称为武夷奇种
- 武夷肉桂是八十年代选育推广的品种，以香气辛锐浓长似桂皮香而突出。

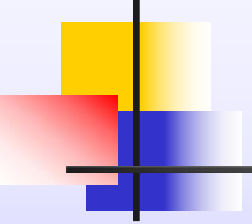
岩茶多数以茶树品种的名称命名

● 用水仙品种制成的为武夷水仙

● 以菜茶或其他品种采制的称为武夷奇种

● 在正岩中如天心、慧苑、竹窠、兰谷、水濂洞等岩中选择优良茶树单独采制成的岩茶称为单枞，品质在奇种之上。

● 单枞加工品质特优的称为名丛，如大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟称四大名丛。

- 
-
- 在正岩中如天心、慧苑、竹窠、兰谷、水濂洞等岩中选择优良茶树单独采制成的岩茶称为**单枞**，品质在奇种之上。
 - 单枞加工品质特优的称为**名丛**，如**大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟**称四大名丛。



闽北乌龙

- 外形条索紧细重实，色泽乌润。
- 内质香气清高细长，滋味醇厚。
- 主产于建瓯。



安溪铁观音

- 铁观音既是茶名，又是茶树品种名，因身骨沉重如铁，形美似观音而得名。是闽南乌龙茶中的佳品。品质特征
- 外形条索圆结匀净，多呈螺旋形，身骨重实，色泽砂绿翠润，青腹绿蒂，俗称“香蕉色”；
- 内质香气清高馥郁，汤色清澈金黄，滋味醇厚甘鲜，“音韵”明显。耐冲泡，七泡尚有余香，叶底开展，肥厚软亮匀整

汤色黄绿明亮



铁观音

兰花香

叶底肥厚富光泽
绸缎膜





黄桢

- 也称黄金桂。
- 外形条索紧结匀整，色泽绿中带黄。
- 内质香气清高优雅，有天然的花香，汤色浅金黄明亮，滋味醇和回甘，叶底黄嫩明亮，红点显。



特级黄金桂，干茶色泽黄绿（黄字出头）条形较细，
（毛茶茶梗较长）

毛蟹



茶条紧结，梗圆形，头大尾尖，芽叶嫩多白色茸毛，干茶“白心尾”色泽褐黄绿，尚鲜润。

茶汤青黄或金黄色



倒钩刺



叶底叶张圆小，中部宽，头尾尖，锯齿深、密、锐而且向下钩，主脉稍浮现。

干茶乌润起霜





新品种

- **丹桂** 条索紧结卷曲，较重实匀整，色泽青褐润。香气高长,具花香(香型清雅,表现力强)，滋味浓，爽洁，味中透香。汤色橙黄明亮,叶底黄亮,红边鲜亮
- 还有**茗科1号**、杏仁、**黄奇**、**悦茗香**、**紫牡丹**、**金牡丹**、**紫玫瑰**等。其品质特征因产地不同而有所 差异。



二、广东乌龙茶主要品种花色及其品质特征

● (一) 凤凰单枞

- 外形条索肥壮紧结重实，色带褐似鳝皮色，油润有光；内质香气清高悠深，有**天然的花香**，汤色橙黄清澈明亮，滋味浓而鲜爽、回甘，耐冲泡，叶底肥厚柔，绿腹红边。
- 按香型：蜜兰香、芝兰香、茉莉香、姜花香、肉桂香等，目前市场上又有推出银花香等

● (二) 浪菜

- 外形条索肥壮紧结重实，色泽黄褐油润；内质香气清高带花香，汤色黄明清澈，滋味浓醇回甘，叶底肥厚柔软，金黄匀明，红边显。



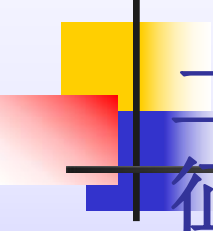
二、广东乌龙茶主要品种花色及其品质特征

- (三) 凤凰水仙

- 外形条索肥壮匀整，色泽灰褐乌润；内质香气清香芬芳。汤色清红，滋味浓厚回甘，叶底厚实红边绿心。

- (四) 乌龙

- 以潮安石鼓坪采制的品质最优。外形条索卷曲较细，色泽油润带翠；内质香气清高持久，有特殊的花香，汤色浅黄清澈，滋味鲜醇爽口，叶底青绿微红边。



二、广东乌龙茶主要品种花色及其品质特征

- (五) 饶平色种
- 以饶平西岩采制的品质为最佳、
- 外形条索紧结卷曲，匀净重实，色泽砂绿油润；
- 内质花香清高持久，汤色橙黄明亮，滋味醇爽回甘，叶底红边绿腹。



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

- 台湾青茶产于台北、桃园、新竹、苗栗、宜兰等县，产品分包种和乌龙。
- (一) 包种
- 发酵程度较轻，香气清新具花香，汤色金黄，滋味清醇爽口，
- 品种根据发酵程度和品质特征有文山包种茶、冻顶乌龙等。



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

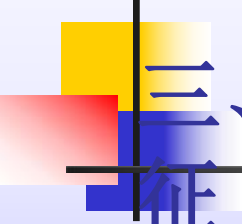
- 1.文山包种
- 又名“清茶”，是台湾乌龙茶中发酵程度最轻的清香型绿色乌龙茶。
- 产于台北县的文山地区和台北市的南港、木栅等地。
- 外形紧结呈条形状，整齐，墨绿有油光；内质香气清新持久有自然花香，滋味甘醇鲜爽回味强，汤色蜜绿—蜜黄色，清澈明亮。



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

● 2. 冻顶乌龙茶

- 属半球型乌龙茶，是台湾出产的乌龙茶的珍品，产于台湾省的南投县、云林县、嘉义县等地。
- 外形条索自然卷曲成半球形，整齐紧结，白毫显露，色泽翠绿鲜艳有光泽，干茶具
麝香，冲泡后清香明显，带自然花香-果香，汤色蜜黄-金黄，清澈而鲜亮，滋味醇厚甘润，
富活性，回韵强，叶底嫩柔有芽



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

- (二) 乌龙
- 发酵程度较重，香气**浓郁带果香**，滋味**醇厚润滑**，品种根据发酵程度和品质特征有
- 台湾铁观音、白毫乌龙茶等。



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

- 1. 台湾铁观音

- 发酵程度较重，产于台湾省台北市木栅区，

- 外形紧结卷曲成颗粒状，白毫显露，色褐油润；香气浓**带坚果香**；汤色呈琥珀色，明亮艳丽，滋味**浓厚甘滑**，收敛性强，叶底淡褐嫩柔，芽叶成朵。



三、台湾乌龙茶主要品种花色及其品质特征

2. 白毫乌龙

- 又名“香槟乌龙”、“东方美人”。
- 为台湾乌龙茶中发酵程度最重的一种，产于苗栗县的老田寨和文山地区。
- 外形芽毫肥壮、白毫显露，色泽鲜艳带红、黄、白、绿、褐五色；香气具熟果香和蜂蜜香汤色深，呈琥珀色，杯边现晕，滋味圆滑醇和，回甘深远，叶底淡褐有红边，芽叶成朵。



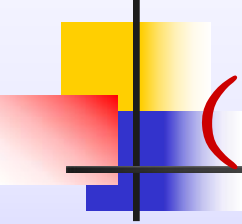
四、乌龙茶审评基本方法

- 乌龙茶的审评方法与红绿茶有所不同，习惯用钟形有盖茶瓯冲泡。
- 特点：
 - (1) 用茶多，用水少，泡时短，泡次多。
 - (2) 审评时也分干评和湿评，识别品种和评定等级优次。



(一) 干评（外形审评）

- **外形**以条索、色泽为主，结合嗅干香。
- **条索**看松紧、轻重、状瘦、挺直、卷曲等。
- **色泽**以以砂绿或间密黄油润为好，以枯褐、灰褐无光为差。干香则嗅其有无杂味、高火味等。



（二）湿评（内质审评）

湿评项目

- 以香气、滋味为主，结合汤色、叶底。

冲泡步骤

- 冲泡前，先用开水将杯盏烫热。 取样茶 5 克
→ 容量**110 ml**的审评杯 → 冲泡
→ 刮沫 → 杯盖用开水洗净再盖上。



冲泡时间与方法

- 第一次冲泡 2 分钟；
- 第二次冲泡 3 分钟；
- 第三次则 5 分钟。
- 每次嗅香时间最好控制在 1 分钟内。每次嗅香后，再倒出茶汤，看汤色，尝滋味。



嗅香气方法

主要嗅杯盖香气，在每泡次的规定时间后 拿起杯盖，靠近鼻子，嗅杯中随水汽蒸发出来的香气。

- 第一泡嗅香气的高低，是否有异气；
- 第二泡辨别香气类型、粗细；
- 第三泡嗅香气的持久程度。



看汤色

- 以第一泡为主。（可讨论）
- 以金黄、橙黄、橙红明亮为好
- 视品种和加工方法而异。



尝滋味

- 滋味有浓淡、醇苦、爽涩之分，以第二泡为主，兼顾前后，特别是初学者，第一泡滋味浓，不易辨别。
- 茶汤入口刺激性强、稍苦回甘爽，为浓；
- 茶汤入口苦，出口后也苦而且味感在舌心，为涩



评叶底

- 叶底应放入装有清水的叶底碗中
- 看嫩度，厚薄、色泽和发酵程度。
- 分辨品种

五、乌龙茶品质评语与各因子定分标

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (A)	甲	重实、紧结，品种特征或地域特征明显，色泽油润，匀整，净度好	90—99	20%
	乙	有品种特征或地域特征，尚重实，色润，较匀整，净度尚好	80—89	
	丙	尚紧实，带有黄片，色欠润，欠匀整，净度稍差	70—79	
汤色 (B)	甲	色度因加工工艺而定，可从蜜黄加深到橙红，但要求清澈明亮	90—99	5%
	乙	色度因加工工艺而定，较明亮	80—89	
	丙	色度因加工工艺而定，多沉淀，欠亮	70—79	
香气 (C)	甲	品种特征或地域特征明显，花香、花果香浓郁，香气优雅纯正	90—99	30%
	乙	品种特征或地域特征尚明显，有花香或花果香，但浓郁与纯正性稍差	80—89	
	丙	花香或花果香不明显，略带粗气或老火香	70—79	
滋味 (D)	甲	浓厚甘醇或醇厚滑爽	90—99	35%
	乙	浓醇较爽	80—89	
	丙	浓尚醇，略有粗糙感	70—79	
叶底 (E)	甲	做青好，叶质肥厚软亮	90—99	10%
	乙	做青较好，叶质较软亮	80—89	
	丙	稍硬，青暗，做青一般	70—79	



五、乌龙茶常用评茶术语

(一) 评茶术语（外形形状）

- 蜻蜓头：茶条肥壮，叶端卷曲，紧结似蜻蜓头。
- 螺钉形：茶条拳曲如螺钉状，紧结、重实。
- 壮结：茶条壮实而紧结。
- 扭曲：叶端折皱重叠的茶条。



评茶术语（干茶色泽）

- 砂绿：色似蛙皮绿而有光泽，优质青茶的色泽。
- 青褐：色泽青褐带灰光，又称宝光。
- 鳝皮色：砂绿蜜黄似鳝鱼皮色。
- 蛤蟆背色：叶背起蛙皮状砂粒白点。
- 乌润：乌黑而有光泽。
- 三节色：茶条尾部呈砂绿色，中部呈乌色，头部淡红色，故称三节色。
- 枯燥：干枯无光泽。按叶色深浅程度不同有乌燥、褐燥之分。



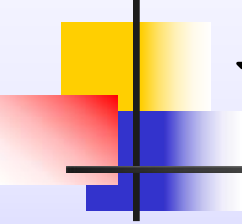
评茶术语（汤色）

- 金黄：茶汤清澈，以黄为主带有橙色。
- 橙黄：黄中微带红，似橙色或橘黄色。
- 橙红：橙黄泛红，清澈明亮。
- 清黄：茶汤黄而清澈。
- 红汤：浅红色或暗红色，常见于陈茶或烘焙过头的茶



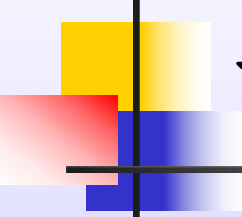
评茶术语（香气）

- 岩韵：指在香味方面具有特殊品种香味特征。
- 为武夷岩茶特有。
- 音韵：指在香味方面具有特殊品种香味特征。
- 为铁观音茶特有。
- 浓郁：带有浓郁持久的特殊花果香，称为浓郁。
- 馥郁：比浓郁香气更雅的，称为馥郁。
- 浓烈：香气虽高长，但不及“浓郁”或“馥浓郁”。
- 强烈与此同义。



评茶术语（香气）

- 清高：香气清长，但不浓郁。
- 清香：清纯柔和，香气欠高但很幽雅。
- 甜香：香气高而具有甜感。
- 闷火、郁火：青茶烘焙后，未适当摊凉而形成的一种令人不快的火功气味。
- 猛火、急火：烘焙温度过高或过猛的火候所产生的不良火气。



评茶术语（滋味）

- **浓厚：**味浓而不涩，浓醇适口，回味清甘。
- **鲜醇：**入口有清鲜醇厚感，过喉甘爽。
- **醇厚：**浓纯可口，回味略甜。
- **醇和：**味清爽带甜，鲜味不足，无粗杂味。
- **粗浓：**味粗而浓，人口有粗糙辣舌之感。
- **青涩：**涩味且带有生青味。



评茶术语（叶底）

- 柔软、软亮：叶质柔软称为“柔软”，
叶色发亮有光泽称为“软亮”
- 绿叶红镶边：做青适度，叶缘珠红明亮，
中央浅黄绿色或青色透明。
- 青张：无红边的青色叶片。
- 暗张、死张：叶张发红，夹杂暗红叶片的为“暗张”，
夹杂死红叶片的为“死张”。



5武夷岩茶审评要点

- **外形**条索肥壮紧结匀整，带扭曲条形，俗称“蜻蜓头”，叶背起蛙皮状砂粒，俗称“蛤蟆背”，色泽油润带宝光。
- **内质**香气馥郁隽永，具有特殊的“岩韵”，俗称“豆浆韵”，滋味醇厚回甘，润滑爽口，汤色橙黄，清澈艳丽，叶底柔软匀亮，边缘朱红或起红点，中央叶肉浅黄绿色，叶脉浅黄色，耐泡五次以上。



五、常见乌龙茶的品质缺陷

- 生青：做青、杀青不足。
- 青涩：做青、杀青不足。
- 苦涩：走水不良。
- 发酵气：摇青不匀、老嫩叶差异大。
- 渥红味：做青过度
- 淡薄：凉青过度、原料偏粗老。
- 粗淡：原料偏粗老



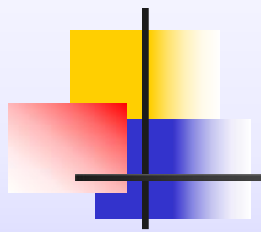
五、常见乌龙茶的品质缺陷

- 璜味：包揉温度偏高，时间过长。
- 青闷：摇青不足，走水不畅。
- 欠纯：品种混杂等。
- 枯燥：原料粗老等。
- 乌燥：火功不当。
- 乌褐：季节、水分控制等不良。
- 浑浊：杀青、揉捻、包揉水分问题。
- 异杂味：其他物质污染。



小 结

- 乌龙茶对品质要求着重香气和滋味，且重视耐泡次数。
- 由于乌龙茶品质类别多，又重视品种特征，审评比较复杂，只有勤学多练，经常审评，才能提高鉴别能力，提高审评技术。



谢谢!