

白茶审评专题与实操训练

白茶品种花色与品质

- （一）白毫银针
- 银针白毫外形芽针肥壮，满披白毫，色泽银亮。
- 内质香气清鲜，毫味鲜甜，滋味鲜爽微甜，汤色清澈晶亮，呈浅杏黄色。
- 银针白毫富含氨基酸，尤以茶氨酸最为突出。

福建产区白毫银针

- 福建产区不同，品质略有差异。
- 产于福鼎的北路银针芽头肥嫩，茸毛疏松，呈银白色，滋味清鲜。
- 产于政和的西路银针，芽壮毫显，呈银灰色，滋味浓厚。
- 同一产区，则随采制时间不同，品质也有较大差异。如福鼎产区，于清明前采制的，芽头肥壮，身骨重实，茸毛显松，色白如银。于清明后采制的，芽头扁瘪，身骨较虚，茸毛伏贴，色略灰白。

白毫银针感官品质要求

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮 挺直 毫密	银白 闪亮	整齐	洁净	清高 持久	清鲜 嫩爽	淡绿 清亮	幼嫩 肥软 匀亮
一级	圆浑 壮直 毫显	鲜白 匀亮	匀整	尚洁 净	清醇 持久	鲜醇 爽口	浅黄 明亮	嫩黄 柔软 亮整
二级	圆直 紧实 毫长	灰白 黄亮	匀齐	匀净	鲜醇 浓郁	浓醇 温润	泛黄 尚亮	黄嫩 松软 尚整

1 茸毛与茶身品质化学分析

茸毛结构非常简单，是从表皮细胞凸起的单细胞，呈细长圆锥状，尖端细小，钝尖，大多整齐有序，福鼎大毫茶茸毛长而乱，纵横交错

茸毛是茶树嫩梢的主要性状，其长度、密度、色泽和分布是茶树品种特性的具体表现

茸毛对于白茶外观品质、风味品质密切相关
茸毛富含茶多酚、氨基酸等成分，对白茶风味

形成产生重要影响

- 白牡丹
- 外形自然舒展，二叶抱芯，色泽灰绿，毫香显，滋味鲜醇，汤色橙黄清澈明亮，叶底芽叶成朵，肥嫩匀整。
- 因鲜叶采自不同品种的茶树，成茶有大白、小白、水仙白之分，品质也有差异。

品种品质特征

- **大白**叶张肥嫩，毫心壮实，茸毛洁白，叶尖上翘，叶面波状隆起，色泽黛绿，毫香高长，汤色橙黄清澈，香味清鲜甜醇。
- **小白**叶张细嫩，舒展平伏，毫心细秀，色泽灰绿，毫香鲜纯，汤色杏黄清明，滋味醇和爽口。
- **水仙白**叶张肥厚，毫芽长壮，茸毛犷密。色泽灰绿微带黄红，毫香浓显，汤色黄亮明净，香味清芳甜厚，多用作拼配其他白茶，以提高香气与滋味。

白牡丹感官品质要求

级别项目		特级	一级	二级	三级
外形	嫩度	毫心多、显壮， 叶张细嫩	毫心显，叶张细嫩	有毫心，稍瘦，叶张尚嫩	少数瘦毫心有部分芽尖，叶张稍粗
	色泽	叶面灰绿或翠绿，色调和，毫心银白，叶背有白茸毛	灰绿，暗绿尚调和，部分嫩叶背有白茸毛，毫心银白，有嫩绿叶片，铁板片	灰绿欠匀，有黄绿及暗红片	黄绿夹红或枯绿暗杂
	形状	芽叶连枝，匀整，破张少	芽叶连枝，尚匀整有破张	部分芽叶连枝，破张稍多，尚匀整	部分芽尖连一叶，破张多，叶张平展或稍折皱，粗飘
	净度	无腊叶、籽及老梗	无腊叶、籽及老梗	无腊叶、籽及老梗 有少数嫩绿片和轻片	无腊叶、籽及老梗，有破张，小形老叶，泛红叶，嫩绿片，小黄片。
内质	香气	鲜嫩纯爽，毫香显	鲜嫩纯爽，有毫香	鲜纯正，略有毫香	纯正或微粗或带青气
	汤色	清澈，橙黄	清澈，黄	深黄，尚清澈	深红或微红
	滋味	清甜醇爽，浓厚，毫味足	尚清甜，醇爽，有毫味	醇厚	浓稍粗或稍粗淡
	叶底	毫心多，肥壮，叶张软嫩，芽叶连枝，叶张完整，色黄绿，叶梗叶脉微红明亮	毫心稍多，叶张软嫩尚完整，有破张，叶张微红，尚明亮	稍有毫心，叶张尚软，叶色稍红有破张。	叶张尚软，破张多，叶色稍红或显黄

- (三) 贡眉

- 贡眉，以菜茶为原料，采一芽二、三叶，品质次于白牡丹。菜茶的芽虽小，要求原料必须符合产品的规格，含有嫩芽、壮芽。鲜叶原料不能带有对夹叶。

贡眉各级品质要求

级别项目		特 级	一 级	二 级	三 级
外形	嫩度	毫针多，叶张细嫩	有部分毫针，显瘦，叶张细嫩	稍有芽尖，叶张尚细嫩	叶张尚嫩有少数芽尖
	色泽	灰绿或墨绿色调和，毫针银白色，部分叶背有茸毛	灰绿、暗绿尚润和，毫针尚银白	暗绿，黄绿泛红、混杂	黄绿、泛红、混杂
	形状	芽叶连枝，匀整，破张少	芽叶尚连枝，有破张，尚匀整	部分芽尖连一叶，破张稍多，尚匀整	破张多，轻飘，平展，尚匀整
	净度	无腊叶、籽及老梗	无腊叶、籽及老梗，有嫩绿片、铁板片	无腊叶、籽及老梗，有小黄片、嫩绿片、铁板片等	无腊叶、籽及老梗，有小黄片、小腊叶，泛红叶
内 质	香气	鲜嫩，纯爽，有毫香	鲜嫩，纯正有毫香	鲜浓，稍有毫香	稍粗
	汤色	清澈，橙黄	黄，清澈	深黄或微红	深黄或泛红
	滋味	清甜，醇爽	稍清甜、醇厚	浓尚醇	浓稍粗或稍淡
	叶底	有毫针，叶色软嫩，匀整，色灰绿匀亮	稍有毫针，叶色软嫩，尚匀整，色灰绿，带红张，稍匀亮	叶张稍软，嫩有破张，色黄绿、暗绿或带泛红张	叶张尚嫩，断张破张多，有暗绿叶或泛红叶

- （四）新白茶

- 外形卷缩，略带条形，色泽灰绿泛褐，尚匀整。内质香气纯正稍浓，有毫香，滋味甘和，汤色深橙黄明亮，叶底嫩软，色泽灰绿微黄有泛红。

- 紧压白茶（近阶段）

- **（五）雪芽**

- 雪芽外形白毫厚披，毫色洁白银亮，芽体肥壮，叶面翠绿或灰绿，叶缘垂卷，芽叶连梗伸展，嫩叶抱壮芽，形态自然。内质香气清鲜，毫香浓爽，滋味鲜醇甘甜，汤色清亮明净，淡杏黄色，叶底肥软匀亮，脉微红，耐冲泡。
- 雪芽选用特早芽种——福云6号、早芽种福鼎大毫、中芽种福云20号等富含白毫的优良品种。以一芽一叶初展，肥壮多毫为原料。因此在风味上与白牡丹有所不同。

- (六) 仙台白茶

- 仙台白茶选用上饶大面白品种。大面白原产江西上泸洪水源一带，这里属武夷山脉，有八仙台之称，所产的白茶取名“仙台大白”。其品质特征，芽叶肥壮，密披白毫，色泽银白晶莹、熠熠有光。叶面灰绿，叶缘隆起背卷，芽叶连梗，完整无缺。内质香气清鲜高长，茶汤莹亮。富含氨基酸，滋味鲜醇回甜，叶底肥嫩，梗脉微红。

白茶审评技术方法

- (一) 白茶审评技术规程
- 按中华人民共和国出入境检验检疫行业标准，SN/T 0917-2000 进出口茶叶品质感官审评方法，审评用具与操作步骤与红、绿、花同。
- 1、审评用具

白茶审评技术方法

- 2、操作步骤
- (1) 外形审评
 - 根据不同茶类，用分样器或四分法从平均样品中分取试样约 100g~180g，置于评茶盘中，将评茶盘运转数次后检视茶叶外形。
- (2) 内质审评
 - 称取3g已在评茶盘中混均的试样，置于评茶杯中，注满沸水，加盖浸泡5 min后，将茶汤沥入评茶碗中依次审评其汤色、香气和滋味。最后将杯中的茶渣移入叶底盘中，检视其叶底。

白茶审评技术方法

- 3、品质审评因子
- 对照标准样或成交样茶，按照下列规定评比茶叶的外形、内质各项因子。
- （1）外形：评比叶态、嫩度、色泽和净度等。
- （2）内质：评比香气、滋味、汤色和叶底等。
- 外形中叶态、色泽和嫩度是白茶的重点审评因子。

白茶评分原则

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (A)	甲	以单芽到一芽二叶初展为原料，芽毫肥壮，造型美、有特色，白毫显露，匀整，净度好	90—99	25%
	乙	以单芽到一芽二叶初展为原料，芽较瘦小，较有特色，白毫显，尚匀整，净度好	80—89	
	丙	嫩度较低，造型特色不明显，色泽暗褐或灰绿，较匀整，净度尚好	70—79	
汤色 (B)	甲	杏黄、嫩黄明亮或浅白明亮	90—99	10%
	乙	尚绿黄明亮或黄绿明亮	80—89	
	丙	深黄或泛红或浑浊	70—79	
香气 (C)	甲	嫩香、毫香显	90—99	25%
	乙	清香、尚有毫香	80—89	
	丙	尚纯，或有酵气或有青气	70—79	
滋味 (D)	甲	毫味明显、甘和鲜爽	90—99	30%
	乙	醇厚较鲜爽	80—89	
	丙	尚醇、浓稍涩、青涩	70—79	
叶底 (E)	甲	全芽或一芽二叶完整，软嫩灰绿明亮、匀齐	90—99	10%
	乙	尚软嫩匀，尚灰绿明亮、尚匀齐	80—89	
	丙	尚嫩、黄绿有红叶、欠匀齐	70—79	

白茶常用评语

1、干茶外形评语

- 毫心肥壮：芽肥嫩壮大，茸毛多。
- 茸毛洁白：茸毛多，洁白而富有光泽。
- 芽叶连枝：芽叶相连成朵。
- 叶缘垂卷：叶面隆起，叶缘向叶背卷起。
- 舒展：芽叶柔嫩，叶态平伏伸展。
- 皱折：叶张不平展，有皱折痕。
- 弯曲：叶张不平展，不服贴，带弯曲。
- 破张：叶张破碎。
- 腊片：表面形成腊质的老片。

2、干茶色泽评语

- 银芽绿叶、白底绿面：指毫心和叶背银白茸毛显露，叶面为灰绿色。
- 墨绿：深绿泛乌，少光泽。
- 灰绿：绿中带灰，属白茶正常色泽。
- 暗绿：叶色深绿，暗无光泽。
- 黄绿：呈草绿色，非白茶正常色泽。
- 铁板色：深红而暗似铁锈色，无光泽。

3、汤色评语

- 橙黄：黄中微泛红。
- 浅橙黄：橙色稍线。
- 深黄：黄色较深。
- 浅黄：黄色较浅。
- 黄亮：黄而清澈明亮。
- 暗黄：黄较深暗。
- 微红：色泛红。

4、香气评语

- 嫩爽：鲜嫩、活泼、爽快的嫩茶香气。
- 毫香：白毫显露的嫩芽所具有的香气。
- 清鲜：清高鲜爽。
- 鲜纯：新鲜纯和，有毫香。
- 酵气：白茶萎凋过度，带发酵气味。
- 青臭气：萎凋不足或火功不够，有青草气。

5、滋味评语

- 清甜：入口感觉清鲜爽快，有甜味。
- 醇爽：醇而鲜爽，毫味足。
- 醇厚：醇而甘厚，毫味不显。
- 青味：茶味淡而青草味重。

6. 叶底评语

- 肥嫩：芽头肥壮，叶张柔软、厚实。
- 红张：萎凋过度，叶张红变。
- 暗张：色暗黑，多为雨天制茶形成死青。
- 暗杂：叶色暗而花杂。

常见品质缺陷成因分析

- 1、红叶多或变黑
- 开青后置架上萎凋，萎凋中不许翻动、手摸，以防芽叶因机械损伤而红变，或因重叠而变黑。
- 2、滋味青涩
- 多见与萎凋时间不足，或速度偏快。
- 3、黑霉现象
- 多见于阴雨天，萎凋时间过长，或低温长时堆放，干燥不及时等。

常见品质缺陷成因分析

- 4、色泽花杂、桔红
- 在复式萎凋中处理不当，毛茶常出现色泽花杂、桔红等缺点。
- 5、毫色黄
- 与干燥温度偏高有关。
- 6、破张多，欠匀整
- 与干燥水分控制不当，干燥后装箱不及时有关，操作时缺少轻取轻放的良好规范。

常见品质缺陷成因分析

- 7、色青绿香味青
- 常见于温度转高，失水速度快，萎凋不足。
- 8、叶态平展
- 并筛不及时，或并筛时操作粗放。
- 9、腊叶老梗
- 多见于采摘粗放，夹带不合格的原料。
- 10、毫香不足
- 外观有毫但毫香不足，多见于烘温控制不当。

白茶茶园与品种



白茶工艺流程



白茶工艺流程



宁德网
NDWWW.CN



www.pxtea.net



宁德网
NDWWW.CN

白茶产品类型分析



白茶产品类型分析



白茶产品类型分析



白茶产品类型分析



白茶产品类型分析



白茶总结

- 中国白茶的传统品种花色分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉，随着贸易发展又生产了新白茶、雪芽，以及紧压型白茶。
- 采制白茶，鲜叶经萎凋、干燥制成白茶，工艺简约但不简单，
- 风味形成更体现茶园地理优势，历史名茶多产自于福建福鼎、政和、建阳。
- 期待不同产茶区展现臻品。

谢谢！