正山堂®
ZHENG SHAN TANG
传承红茶四百年

홍차 설명 수첩

450여 년

홍차 계승, 지속 유지
장인 품질, 변함 없음
깊은 소양, 고전 주조

Black tea

복건성 무이산시 성촌진 동목촌 고가장 1호 (무이산 국립공원 핵심 보호구역,
세계 문화와 자연 유산지) 복건 정산당 차업 주식회사
www.lapsangstore.com

동방 기원·세계 홍차

정산 소종부터 금준미, 그리고 준미 중국

tea
茶

道載吃茶

01 브랜드 소개

02 기원:
정산 소종 – 세계 홍차의 원조

1.홍차의 역사
2.정산 소종의 생산지
3.정산 소종의 공법
4.정산 소종의 품질

03 계승:
금준미 – 정산 소종의 계승과 혁신

1. 금준미의 탄생
2. 금준미의 영향력
3. 금준미의 공법
4. 금준미의 품질

04 발전:
준미 홍차 – 금준미 공법과 국내 각 생산지 원료의 결합

1. 준미 공예의 전파
2. 혁신적인 홍차의 번창
3. 준미 홍차의 품질

05 표준: 표준 체계의 형성과 응용

1. 표준 체계의 설립
2. 표준의 응용

06 감정

1. 우려 기구
2. 감정 과정
3. 감정 요점
4. 감정 카드

07 우려방법 및 조합

1. 우리는 방법
2. 조합 추천
꽃 종류, 과일 종류, 음식 종류

08 보관

1. 차잎이 습기차는지 확인하는 방법
2. 차잎 보관 방법

09 홍차와 건강

1. 준미 홍차는 더 높은 비율의 차황소(茶黃素) 함유
2. 준미 홍차는 더 높은 비율의 TSA 함유
3. 홍차의 건강 기능
4. 홍차를 건강하게 마시는 방법

정산당

금준미 설립, 홍차 계승 400년

Tea 茶

홍차는 중국에서 시작되었습니다. 명나라 중후기에 (약 서기1568 년 경), 정산당 강씨조상 정산소종을 창시하여 세계 홍차의 원조로 인정받았습니다. 2005년에는 정산소종 홍차 24대 계승자인 강원훈선생님이 팀을 이끌고 400여 년의 홍차 문화와 제조 기술을 기반으로 고급 홍차인 금준미를 개발하여 중국의 고급 홍차 시장 공백을 메우고 전체 홍차 산업의 발전에 기여했습니다.

典范眉之创作始

传承红茶400年 ZHENG SHAN TANG

복건 정산당 차업 주식회사는 400여 년의 홍차 문화와 제조 기술을 계승하고 있으며, 중국 복건성 무이산 국립공원 핵심 보호구역인 동목촌에 위치해 있습니다. 이곳은 세계 문화와 자연의 이중 유산지의 핵심 지역이자 세계 홍차 원조인 정산소종의 발원지입니다.

2010년부터 정산당은 과학적이고 표준화된 금준미 홍차 생산 기술을 수출하고, 전국의 우수 차 생산지를 선별하여 준미중국 홍차 산업 체계를 구축하고 중국 홍차의 표준화를 촉진하여 중국의 청음 홍차 모범을 제시했습니다.

전문성을 바탕으로 한 정산당은 정산소종 홍차 국가 표준 (제3부), 금준미 산업 표준 (금준미 차) 및 다도시, 전국적인 준미 홍차 단체 표준 (준미 홍차)의 초안 및 개정에 참여했습니다.

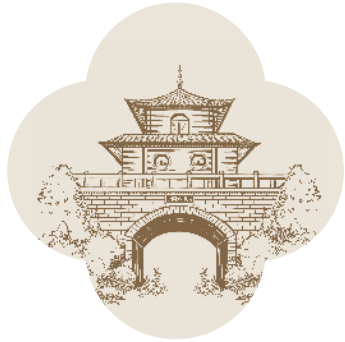
홍차의 탄생부터 금준미 창시까지, 정산당은 400년의 홍차 계승을 이어나가고 있습니다.

기원

정산소종——세계 홍차 원조

정산소종 홍차는 1568년에 탄생하여 지금까지 450년 이상의 역사를 가지고 있습니다.
정산소종은 세계 홍차의 원조이며, 기문 홍차, 아쌈 홍차, 다즐링 홍차, 실론 고지 홍차 등
세계 홍차는 모두 정산소종 홍차에서 유래하였습니다.

홍차의 역사



홍차의 탄생

정산소종은 중국 후난성 무이산 동목관에서 기원됩니다. 정산당 강씨 선조들은 동목관에 정착한 후 세대마다 차를 재배했습니다. 명나라말 청나라초 시기(서기 약 1568년)에는 차 채취 계절이었는데, 한 팀의 관병이 동목관을 지나가다가 밤에 채취한 차청 위에서 잠을 자게 되었습니다. 관병들이 떠난 후에는 원래 녹차로 만들려던 차잎이 변색하여 붉게 되었습니다. 강씨 선조들은 이미 발효된 차잎을 반복해서 비비고, 동목관에서 생산되는 소나무로 구웠습니다. 소나무는 연소과정에서 짙은 솔 연기를 발생시키는데, 차잎은 솔 연기를 흡수하면서 색이 까만 윤기 있게 변합니다. 이로 인해 영어로는 홍차를 레드티(red tea) 가 아인 블랙티(black tea)라고 부르게 됐습니다. 또한 독특한 솔 연기 향기가 퍼져납니다.

강씨 선조들은 이 차잎을 성촌 시장에서 싸게 판매하였으나, 놀랍게도 다음 해에는 몇 배의 가격으로 이 차를 구매하러 온 사람들이 있었습니다. 그래서 세계에서 최초의 홍차인 정산소종이 탄생하게 되었습니다.

홍차의 전파

홍차는 근현대 세계의 다양한 차 종류 중에서 생산량과 판매량이 가장 많은 차로, 세계적인 음료로 분류되며 해외무역화된 상품입니다. 전 세계의 차 소비 및 무역량의 80% 이상을 차지하고 있습니다.

1604年 1604년에는 네덜란드 상인들이 "정산소종" 홍차를 유럽으로 수입했으며, 이로써 홍차가 처음으로 국경을 넘어갔습니다.

1662年 1662년에는 포르투갈 공주 캐서린이 영국의 찰스 2세와 결혼하면서 그녀의 혼수로 정산소종 홍차가 있었습니다. 그 후 앤여왕은 차를 술 대신으로 권장하며 상류 사회로 차를 보급시켰고 "애프터눈 티"로 점차 변화해 나갔습니다.
이후 홍차는 해외로 대량 수출되었고, 중국 무이산에서 온 정산소종 홍차는 전 세계사람들에게 많은 사랑을 받아왔습니다.

1684后 1684년 이후로는 무이 홍차가 직접 하문항에서 수출되기 시작했습니다.

1745年 1745년에는 동인도 회사의 대형 원양 상선인 고트보그호가 중국으로 거래를 하러 오다가 근해에서 어초에 부딪혀 침몰했습니다. 100여 년 후에 해저에서 이 배를 인양했는데, 그 중에서 홍차의 명세서에는 무이 BOHEA(정산소종)가 대량 포함되어 있었습니다.

1773年 1773년에는 미국 독립 전쟁의 선봉인 "보스턴 차 사건"이 발생했는데, 버린 차가 바로 동인도 회사가 중국에서 북미로 운반한 정산소종 홍차였습니다.

1840年 1840년, 무이 홍차 수출은 청나라 정부에 큰 부를 가져왔습니다. 무역 적자를 균형시키기 위해 영국은 중국으로 아편을 수출했습니다. 임즈허는 호문에서 아편을 처분하며 제1차 아편 전쟁을 일으켰습니다.

1848年 1848년, 홍차 제조 비밀을 얻기 위해 영국인 로버트 복균은 무이산에 도착하고, 1851년에 정산소종 제조 기술을 인도로 가져가서 인도 홍차 등의 세계적인 명차가 생겼습니다. 이로써, 정산소종 홍차 제조 기술은 해외로 전파되었습니다.

1876年 1876년, 복건 충안현 현령으로 재직하던 유건신은 고향으로 돌아와서 복건 "정산소종" 홍차 제조법을 가져가서 현지에서 홍차 장을 설립하여 성공적으로 기문홍차가 탄생했습니다. 그후, 중국 각지에서도 정산소종 기술을 따라가면서 전홍, 민남홍차 등 각지의 공푸 홍차가 개발되었습니다

홍차 문화 번창

정산소종 홍차의 독특한 품질때문에 유럽에서 유명한 차로 알려진Lapsang Souchong이 되었습니다. 영국에서는 정산소종 홍차로 많은 전통이 형성되었는데, 그 중 "애프터눈 티"가 현재까지 유행해오고 있습니다. 매일 오후 4시쯤 영국인들은 15-20분 동안 티 타임을 갖습니다. 왕실 귀족부터 일반 서민까지 모두 일을 내려놓고 차와 간식을 함께 즐기며 대견히 오후 홍차 한 잔을 즐깁니다. 그들에게 있어 인생의 3분의 1은 티 타임입니다. 한 영국 민요에는 다음과 같습니다. "시계가 4시를 알릴 때, 세상의 모든 것이 차를 위해 순간적으로 멈춥니다." 서양 귀족들은 모두 정산소종 홍차를 마시며 영국 생활의 다양한 모습을 보여주고 있습니다.
17세기 영국의 유명한 시인 바이런은 자신의 시에서 다음과 같이 썼습니다. "나는 마음이 매우 동정해져다고 느끼며 반드시 무이 홍차에 도움을 청해야한다." "충안현신지"에는 다음과 같이 기록되어 있습니다. "영국인들은 무이차는 색이 마노처럼 붉으며, 인도나 스리랑카 차보다 월등하게 좋다고 말합니다. 손님을 대접할 때는 반드시 무이차를 제공해야 하며 손님들은 일어나서 경례하게 될것이다." 이는 당시 상류 사회에서 정산소종 홍차가 매우 인기가 있었음을 보여줍니다.

정산소종 생산지

세계 홍차 원조·백년 장심 계승

정산소종 홍차는 세계적인 홍차 원산지이자 세계문화와 자연의 이중유산지인 무이산 국립자연보호구 내에서 자라고 있습니다.《중국 차경》에서는 정산소종의 "정산"이라는 용어가 바로 "고산지에서 생산된다"는 의미를 나타내며, 그 범위는 "무이산 동목촌 묘만과 강돈자연마을을 중심으로 북쪽은 강서 옌산 석룡까지, 남쪽은 무이산 조돈 백엽평까지, 동쪽은 무이산 대안촌, 서쪽은 광택 사전간갱, 남서쪽은 소무용호 관음갱으로 약 600제곱킬로미터의 면적을 포함합니다."
이 지역은 식물들은 다양하고 산이 높고 계곡이 깊으며 토양이 비옥하며 오염에서 멀리 떨어져 있어 아열대의 상록광엽수림 생태계를 유지하고 있습니다. 이 독특한 자연 조건은 차나무의 성장을 촉진하고 차 원료의 우수성을 보장하는 데 도움이 됩니다.

1500미터 / 해발고도: 차 산은 평균 해발고도 800-1500미터로, 해발이 높아서 주간과 야간의 온도차가 크며 차나무의 성장에 매우 유리합니다.
18℃ / 기온: 아열대 몬순 습윤 기후에 속하며, 연간 평균 기온은 약 18℃입니다. 이 곳에서는 차나무 내부에서 아미노산, 단백질 등 질소를 함유한 화합물이 많이 생성되고 축적되어 차잎의 맛이 풍부하고 상쾌하며 오래 우려내기에도 견디는 수준입니다.
2000mm / 강수량: 연간 강수량은 2000mm 이상으로, 복건성에서 가장 많은 강수량을 기록하는 지역입니다. 차잎의 신선도를 유지하기에 유리하며 품질이 우수하고 동결 피해를 방지할 수 있습니다.
85% / 상대습도: 연간 상대습도는 최대 85%에 달하며 안개가 내리는 날은 100일 이상이며, 고산에는 구름과 안개가 짙게 자욱하며 공기의 습도가 높습니다.
PH = 4.5-5: 산성토와 산성적황토로 구성되어 있습니다. PH 값은 4.5-5이며 토양의 두께는 30-90cm 입니다. 이 지역의 토양은 푸석하며 토양의 천연 비료도 높아서 화학 비료를 줄 필요성이 없습니다.
96.3% / 산림점유율: 96.3%의 산림점유율과 완전한 생태계를 보유하고 있어 완벽하고 조화로운 먹이사슬을 형성하여 차나무의 성장에 "자연스러운 보호막"을 제공합니다."

정산소종의 기술

01.채취(采摘)

보호구 내에서 나무연령이 많고 소잎종 차나무를 선택해야 하며, 일싹 이잎, 삼잎을 채취하며 입하부터 망종기까지의 맑은 날씨가 좋습니다.

02.위조(萎凋)

동목관 일대에서는 차를 만드는 시기에 비가 많고 맑은 날씨는 적기 때문에 일반적으로 실내에서 가열하여 위조를 합니다. 이는 초기 차공장인 "청루"에서 진행됩니다.

03.유념 (揉捻)

초기에는 수작업으로 차를 유념하여 차 줄기가 길게 감겨 차액이 흘러나오도록 했습니다. 현재는 유념기계를 사용합니다.

04.발효(发酵)

열발효 방법을 사용하여 적당히 유념된 차배를 대나무 대광주리에 넣고 두꺼운 천으로 덮습니다. 차잎은 자체 효소의 작용으로 발효가 완료되며, 차청이 황홍색으로 변하면서 우아하고 상큼한 향기가 나타납니다.

05.과홍궈(过红锅)

이것은 소종 홍차의 특별한 공정으로, 철판의 온도가 요구되는 온도에 도달하면 발효 잎을 넣고 양손으로 볶습니다. 과홍궈의 역할은 효소의 작용을 둔화시켜 소종 홍차의 향기와 맛을 순수하고 달콤하게 유지하고 차탕이 붉게 밝고 맛이 진하게 만드는 것입니다.

06.복유(复揉)

볶은 차배는 반드시 복유하여 풀어줘야 하며, 탄탄한 차 줄기가 긴축합니다.

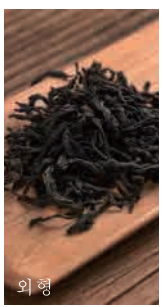
07.훈배(熏焙)

복유한 차배를 대나무 체에 뿌리고 "청루"의 하부 목걸이에 넣은 후, 실외 화덕에서 소나무 재를 태워 불을 밝힙니다. 열기가 "청루"의 하부로 전달되어 차배는 건조과정에서 지속적으로 송향을 흡수하며 소종 홍차에 독특한 송연향을 부여합니다.

*위에 위조——유념——발효——과홍궈——복유——훈배는 바로 정통 정산소종의 제작과정입니다. 모든 과정은 “청루”에서 진행합니다.

정산소종의 품질

고유한 성장 환경과 독특한 전통 제작 기술 덕분에 정산소종 홍차는 독특한 송연향과 용안향을 가지며 유일무이한 품질을 가지고 있습니다.



줄기가 튼튼하고 단단하며, 색깔이 검고 특별한 송연향과 건용안향이 있습니다.

주황색으로 밝고 맑으며 투명합니다. 네다섯번 우려도 특징이 여전히 분명하게 나타납니다.

풍부하고 부드럽고 산뜻하며 쓰거나 떫지 않으며, 오래 감미롭게 남는 맛이 있습니다. 오리지널 맛이나 우유와 설탕을 넣어 드셔도 매우 적합합니다.

부드럽고 고동색입니다.

상온에서 3-5년이상 품질이 변하지 않고 맛도 더욱더 풍부해지며 송향까지 훨씬 더 순수하고 상쾌해집니다.

백년 제차 청루

ZHENG SHAN TANG

청루(青楼)는 차잎을 가공하기 위한 오래된 목조 건물로, 무이산의 동목에는 약 백 년의 역사가 있습니다. 청루는 삼층반으로 나뉘어져 있으며, 아래 반층은 산잣나무를 태우고 열과 송연을 전달하는 데 사용됩니다. 일층은 건조실로, 발효된 차잎은 원형 대나무 체에 올려놓고 건조되는 과정을 거칩니다. 이후 건조대에 꽂아 훈배작업이 이루어집니다. 이층은 문을 여는 것을 통해 청루의 온도를 조절할 수 있습니다. 삼층은 차잎을 위조시키기 위해 잔열을 이용합니다. 제차 시즌에는 동목은 항상 송연향이 가득한 곳입니다.

정산소종의 송연향은 어떻게 형성되었을까요?

산잣나무는 전통적인 정산소종 제조에 필수재료입니다. 무이산의 동목관 청루에서 정성껏 훈배되어, 정산소종 차잎은 위조와 건조 과정에서 지속적으로 송향을 흡수하게 됩니다. 이로써 정산소종 홍차는 찐하고 독특한 송연향과 용안향을 가지게 됩니다.

금준미 - 정산소종의 계승 및 혁신

계승

금준미 홍차는 무이산 국가 자연보호구역 내 565제곱킬로미터의 원시적인 고산 차나무 싹을 원료로 사용하여, 정산소종 홍차의 전통적인 제조 공법을 기반으로 혁신적인 공법을 통해 개발된 하이엔드 홍차입니다.

준미 창시· 전범 대작

“금준미의 탄생”

정산소종 홍차는 전통적인 공법을 사용하여 "찐, 홍, 쓴" 특징을 가지고 있습니다. 오랫동안 수출용으로 사용되며 가격이 저렴합니다.

2000년 이전, 동목차 판매부진 및 차산의 황무화 등 문제들을 해결하며 국내 홍차 시장도 개발하기 위해 제24대 정산소종 홍차 계승자인 강원훈은 팀을 이끌고 지속적으로 실험과 기술 누적을 진행하여 더 높은 품질의 제품을 연구 개발했습니다.

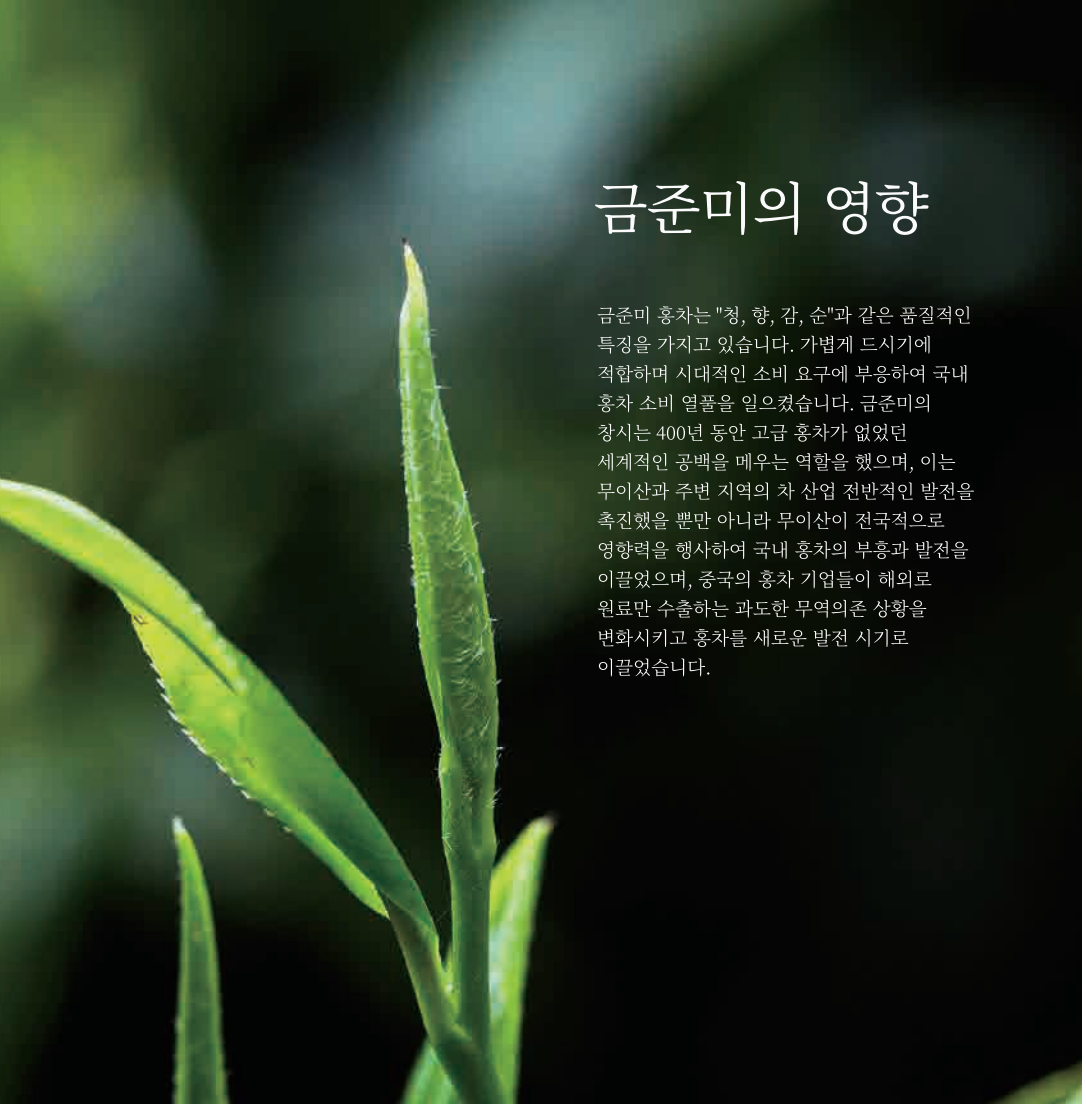
2005년 7월 어느 오후, 강원훈은 베이징의 장몽강 등 지인분들과 동목에서 "좋은 차를 만들고, 좋은 차를 마시고, 좋은 차를 구매하자"는 주제로 이야기를 나누고 있었을 때, 지인분이 "싹봉을 사용하여 하이엔드 홍차를 생산하자"고 제안했습니다. 이 제안은 강원훈에게 영감을 주었습니다. 마침 이때 집앞을 지나가던 한 차농이 차원을 가꾸러 가는 모습을 보게 되었고, 강원훈은 즉시 차농에게 싹을 수확하도록 지시했습니다. 그리고 바로 강준생, 강준발, 양준덕, 온영승, 진귀보, 호결흥 등과 함께 싹을 사용하여 홍차 제조 공법에 따라 위조하고, 온습도를 조절하여 발효하고, 훈배로 건차 150그램을 얻었습니다.

다음 날, 강원훈은 장선생님 등과 함께 차를 우려내 맛보기 시작했습니다. 끓는 물을 붓자마자 방 안이 향기로워지고, 차탕의 색깔은 황금빛으로 투명하며, 맛은 달콤하고 상쾌하며 목을 적시고 오래 맛을 간직하며 꿀향, 꽃향, 과일향이 하나로 어우러져 고산의 맛을 나타내었습니다. 이것이 나중에 "금준미"의 전신이었습니다.

2006년에는 실험, 분석 및 비교를 통해 "금준미"가 9월에 기본적으로 형성되었습니다. 2007년에는 강원훈은 시음을 통해

江元勋

피드백을 받고 품질을 더욱 개선하고 공법을 완성한 후에 공식적으로 시장에 출시되었습니다. "금준미"는 출시 즉시 차를 사랑하는 사람들의 열광적인 추종을 받으며 빠르게 유명해졌습니다. 강원훈도 이를 통해 중국 차계에서 최고의 명예인 "육우상"을 수상했습니다.



금준미의 영향

금준미 홍차는 "청, 향, 감, 순"과 같은 품질적인 특징을 가지고 있습니다. 가볍게 드시기에 적합하며 시대적인 소비 요구에 부응하여 국내 홍차 소비 열풀을 일으켰습니다. 금준미의 창시는 400년 동안 고급 홍차가 없었던 세계적인 공백을 메우는 역할을 했으며, 이는 무이산과 주변 지역의 차 산업 전반적인 발전을 촉진했을 뿐만 아니라 무이산이 전국적으로 영향력을 행사하여 국내 홍차의 부흥과 발전을 이끌었으며, 중국의 홍차 기업들이 해외로 원료만 수출하는 과도한 무역의존 상황을 변화시키고 홍차를 새로운 발전 시기로 이끌었습니다.

금준미의 공법

금준미는 홍차의 진품이며, 정산소종과 비교하여 훈배 공정을 생략하고 원료에 대한 요구가 더 높으며, 제조과정이 더 세밀하고 엄격하게 이루어집니다.

적시 채청

채취 기준은 매우 엄격하며, 오직 무이산 국립공원 핵심 보호구역의 고산차나무 싹봉만을 원료로 사용합니다. 매년 한 번만 봄 싹만을 수확하여 금준미의 우수하고 순수한 품질을 보장하기위해 눈체, 적기를 강조합니다.

산소 증가, 가열, 적정 위조

금준미는 주로 인공 실내에서 산소 공급 및 가열에 의한 위조하며, 일조 위조는 보조용으로 사용됩니다. 가벼운 위조 방법을 사용하여 더 많은 차황소를 보존하기 때문에 품질이 우수하고 노란색 차탕을 형성됩니다.

단계별 유념

기계 유념과 수작업 유념을 결합하여 이루어지며, 차싹을 더 압축시키고 이상적인 길쭉한 외형을 형성하는 데 도움이 됩니다.

걸이식 증온, 산소 공급 발효

발효는 금준미의 색상, 향기, 맛의 품질 특성을 형성하는 중요한 단계입니다. 수년간의 관찰과 연구를 통해 걸이식 산소 공급 발효가 가장 적합한 방법임을 알게 되었습니다. 상, 중, 하의 온도와 습도 차이를 이용하여 차잎을 실내에 매달고 습도, 산소, 시간 등을 정밀하게 조절해야 합니다.

건조

금준미는 건조장에서 괴목 숯을 이용하여 건조합니다. 금준미는 충분히 괴목 숯으로 건조하여 독특한 향기를 형성합니다. 또한 완전히 건조되어 향기가 순수하고 품질이 우수하며 수분이 적고 장시간 보관도 가능합니다.

금준미의 품질

금준미는 정산소종의 전통 공법을 기반으로 개선 및 혁신하여 개발된 공정을 사용하며, "맑은 향기와 달콤한 맛"의 품질 특징이 있습니다.

외형

줄기가 길쭉하고 단단하며, 금색과 검은색이 번갈아 나타나며 검은색이 주를 이룹니다.

차탕 색상

금빛이 돌아오는 황금색이고 광대가 있으며 오래 놓아두면 "커드"가 생깁니다. 내부에는 풍부한 물질이 함유되어 있습니다.

맛

달콤하고 상쾌하며 고산의 향기가 돋보입니다. 물 속에서 달콤함을 느낄 수 있으며, 달콤함 속에서 향기가 스며들어 꽃과 과일의 꿀 향기가 결합한 종합 향기를 냅니다. 연속해서 12회 우려도 맛과 품질이 일관되어 유지됩니다.

엽저

밝고 펴져 있으며 활기차고, 고동색을 띠고 있습니다 ;

준미홍차——
금준미공법 및 전국 각 생간지 원료의 결합

발전

준미 홍차는 준미의 혁신적인 공정을 사용하여 제조되며,《준미 홍차》그룹 표준을 엄격히 준수하며 향긋하고 생동감 있으며 달콤한 특징을 갖춘 홍차 제품입니다. 준미 홍차는 국내 다양한 지역 차산지의 자연적 풍토와 인문적 분위기를 담고 있으며, 또한 금준미의"황금색 차탕, 맑은 향기와 달콤한 맛"의 입맛과 향미를 갖추고 있습니다. 이는 품질, 표준 그리고 규모를 갖춘 혁신적인 공법 홍차입니다.

준미 공법 전파

정산소종은 독특한 품질과 깊은 역사적 문화 누적으로 전세계적으로 유명해졌습니다. 오늘날, 정산당의 금준미는 역사적인 문화 전승, 지리적 자연, 제품 품질, 브랜드 표준 등의 장점으로 소비자의 신뢰와 사랑을 받으며, 산업에서 기준을 세우고 있습니다.
금준미의 탄생은 혁신적인 제차 기술인 준미 기술의 탄생을 의미합니다. 2010년부터 정산당은 과학적이고 표준화된 준미 홍차 생산 기술을 국내 여러 뒤쳐진 빈곤한 산차현에 전파하였으며, 귀주 푸안, 후난 고장, 후베이 바동, 하난 신양, 산동 주성, 사천 광원, 안후이 황산, 절강 소흥, 운남 펑칭, 해남 백사, 티베트 린지, 광시 룽린 등 지역과 협력하여 홍차 생산을 진행하고, 혁신적인 홍차 제품을 개발하여 지역적인 홍차 산업의 번영발전을 이끌었습니다.
2018년에는 정산당·준미 중국 홍차 산업 체계가 초기 구축되어 중국의 우수한 홍차의 표준화, 차잎의 녹색 경제 및 생태 경제 발전을 촉진하였습니다.

준미 홍차 번영

정산당은 금준미의 혁신 기술을 핵심으로 삼아 많은 생산 실험에 인력과 연구 개발 노력을 투입하였습니다. 전국 각 지역의 토양, 기후, 강수량, 해발고도, 종류 등의 차이를 고려하여 기술 기준과 공정 절차를 최적화하고,《준미 홍차》의 공동 표준(T/CTMA 002)을 수립하였으며, 현대 농업 기지와 서비스 시스템을 구축하여 홍차 산업을 지원하고 있습니다. 현재까지 신양 홍차, 회기 홍차, 푸안 홍차, 광원 홍차, 바동 홍차, 고장 홍차, 완정 홍차, 전홍차, 초연 홍차, 차위 홍차, 백사 홍차, 룽린 홍차 등의 금준미 시리즈 홍차를 혁신적으로 개발하였습니다.

巴东红

古丈红

广元红

普安红

준미홍차의 품질

일싹형 준미홍차 품질특징

외형				내부			
길쭉형	크기	순도	색갈	향기	맛	차탕	엽저
튼튼하고 든든함	균형	깨끗함	금색、황색、검은색 뒤섞임	달콤하고 지속됨	신선하고 달콤함	밝고 투명하고 황금빛	싹봉 포만하고 붉은색

싹잎형 준미홍차 품질특징

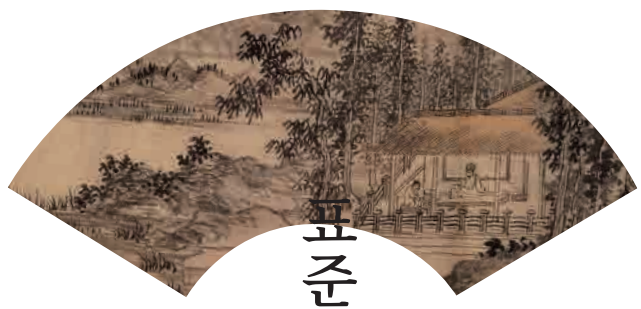
외형				내부			
길쭉형	크기	순도	색갈	향기	맛	차탕	엽저
튼튼하고 든든함	균형	깨끗함	검은색	달콤하고 지속됨	신선하고 달콤함	투명하고 황금빛	붉고 균형

다잎형 준미홍차 품질특징

등급	외형				내부			
	길쭉형	크기	순도	색갈	향기	맛	차탕	엽저
특급	튼튼하고 봉표있음	균형	깨끗함	검은색	향이 짠하고 달콤함	신선하고 순수	밝음	붉고 밝음
일급	상대적 튼튼함	상대적 균형	상대적 깨끗함	검은색	향이 짠하고 달콤함	순수	상대적 밝음	상대적 붉고 밝음
이급	상대적 튼튼함	상대적 균형	상대적 깨끗하고 순줄기있음	검은색	순정	상대적 순수	상대적 밝음	붉고 밝음

표준 체계의 설립 및 응용

표준은 산업의 공용어이며, 기업의 생산 기준과 지표로 사용되며, 또한 소비자가 제품을 검증하고 확인하는 데 사용되는 장치입니다. 정산당 제품은 표준을 기반하여 수확부터 생산까지 모든 단계에서 표준을 따르며, 제품 품질을 보장하여 한잔한잔 차의 "출처"와 "식별"이 있다는 것을 보장합니다.



표준 체계의 설립

제품 표준

2012년, 정산당은 유일한 기업 단위로 국가 표준인 GB/T 13738.3《홍차 제3부: 소종 홍차》표준의 초안 작성과 제정 작업에 참여하였습니다.
2015년, 정산당은 유일한 기업으로서 업계 표준인 GH/T 1118《금준미차》의 초안 작성과 제정에 참여하여, 금준미 시장을 잘 규제하였습니다.
2018년, 정산당은 각 생산지역과 함께 최초의 전국적, 공통적인 표준인 T/CTMA 002《준미홍차》를 작성하여 제정하였습니다.

안전 표준

차 생산 가공의 전과정에서는 완전한 기록 보존, 기지 제품의 허가 출고, 품질 추적 등 품질 관리 시스템을 구축합니다. 기록 보존은 원료, 농사 조작 관리, 제품 가공, 제품 검사 보고서 등의 자료를 포함하여 완전하게 기록되어야 합니다. 또한 차의 품질과 안전에 대해 네 가지 단계의 품질 관리를 시행합니다: (1) 수확 전 농약 빠른 선별 검사를 통해 적합한 생차만 수확합니다. (2) 차의 각 가공 단계에서 샘플을 추출하여 제3자에게 송부하고, 중금속, 농약 잔류 및 이화학적 지표를 검사합니다. (3) 각 배치의 제품을 공장 출고 전에 출고 검사를 실시하고, 합격한 경우에만 출고합니다. (4) 정기적으로 현재 판매 중인 제품을 샘플링하여 제품의 품질과 안전을 엄격히 보장합니다.

우려 및 음용 표준

2021년부터 2022년까지 정산소종 홍차, 금준미 홍차 및 준미 홍차의 우려 방법 및 평가 단체 표준을 순차적으로 제정하여, 차청, 생산, 공법, 품질부터 우려, 음용 경험 등 각 단계에서 근거를 제공하도록 보장하였습니다.

표준 체계의 설립

정산당은 다양한 생산지의 토양, 기후, 강수량, 해발고도, 품종 등의 차이를 고려하여 대량의 생산 실험 인력과 과학 연구 노력을 투입하여 중국 홍차 표준화 산업 체계를 구축했습니다. 이 체계는 종류-관리-수확-가공-물류-가격 책정-서비스-판매-홍보-원산지 체험여행 등 차 산업의 전체 생산 과정을 포괄하고 있습니다.

표준의 응용

생산 측에서 표준화 의식을 구축합니다. 신선한 차잎 수확과 가공 단계에서 원료의 눈도에 따라 엄격하게 분류하고 등급을 매깁니다. 모차, 숙차 감각적인 평가, 식품 안전 지표 검사, 공장 검사를 통해 표준 요구 사항에 따라 처리되며, 합격한 제품만 유통 과정에 진입할 수 있도록 하여 제품의 품질 안정성과 안전성을 원천적으로 보장합니다.
시장 측에서 제품의 표준 표식을 통일시켜 다도시 및 전국적인 제품 시스템을 구축합니다. 주기적으로 시장 직원을 교육하여 표준을 마음속에 체화시키고 실천하며, 표준을 이해하고 적용하며 홍보합니다.
소비자 측에서 표준 의식을 강화하여 소비자가 제품의 생산 근거와 품질 판단 기준을 이해할 수 있도록 하여 소비자의 제품 인식 능력을 향상시키고 제품 위조 행위를 근절하여 소비자의 합법적인 권익을 보장합니다.

감정

홍차를 감정하기 위해서는 적절한 우려 방법을 사용해야만 홍차 애호가들이 홍차의 독특한 품질 특성을 경험하고 홍차의 아름다움을 느낄 수 있습니다.

우려 다구

다구 선택과정에서 홍차 우려에는 일반적으로 백자 다구나 유리다구가 적합합니다. 이는 차탕을 실제로 반영할 수 있으며 열전달과 보온 기능이 적절합니다.

감정 과정

다구 준비 - 물 준비 - 차 감상 - 티포트 예열 - 차 투입 - 우려 –
차탕 추출 - 차 따르기 - 봉차 – 품차

감정 요점

눈도	일싹형	싹잎형	다잎형
용량 (ml)	150	150	150
투차량 (g)	2~3	3~4	4~5
수온 (℃)	100	100	100
시간 (s)	5~10	5~10	10~20

감정 카드

음용 및 조합

음용 방식

포음법

다구 및 컵을 선택하고 온배합니다. 뚜껑있는 백자컵이 좋습니다.
차를 3-5그램 투입하고, 100°C의 산천수 또는 정제수로 우려줍니다.
향긋한 차 향기가 퍼집니다.
차를 씻을 필요가 없으며, 첫 번째 차가 빨리 나오면 그 다음 차는
시간을 조금 더 길게 두어 농도를 조절합니다.

끓음법

투명한 재질의 차 주전자를 선택하고, 차를 5그램
투입하고, 500~600ml의 물을 넣고 3분간 끓이면

민음법

[redacted]

음용 조합

대추 생강 홍차

효능: 감기 예방, 혈액 순환을 도와 습기 및 염증을
완화합니다.
재료: 껍질이 있는 생강 (다져서 또는 얇게 썰어), 씨를 제거한
건대추, 홍차 한포

용안 구기 홍차

효능: 혈액을 보충하고 기운을 주며 혈액 순환을
촉진합니다.
재료: 껍질 벗긴 용안 (씨를 제거), 구기, 홍차 한포

진피 설리(배) 홍차

효능: 목을 적시고 폐 건강을 촉진하며 열을 식힙니다.
재료: 껍질 벗긴 배 1개를 토막토막 자르고 적당한양의 진피,
홍차 한포

산사 사과 홍차

효과: 소화를 돕고 습기를 제거하여 체중 감량에 도움을
줍니다.
재료: 신선한 산사, 사과 토막토막 자르고, 홍차 한포

황기 홍차

효능: 기운을 보충하고 위장이 약한 사람에게 도움을 줍니다.
폐 건강을 촉진하고 수분을 공급합니다.
재료: 적당한 양의 황기, 홍차 한포

장미 자스민 홍차

효능: 정신을 안정시키고 기운을 끌어올리며 스트레스를
완화합니다.
재료: 건장미 꽃, 건자스민 꽃, 홍차 한포

보관

차잎은 습기찼는지 어떻게 확인할까요?

차가 습한 공기와 많이 접촉하면, 공기 중의 수분을 과도하게 흡수하여 습기찹니다. 외관을 살펴보고 손으로 눌러보세요. 흰색 곰팡이가 있는 습한 차는 섭취하지 말아야 합니다. 외관에 이상이 없고 손으로 눌렀을 때 찰싹 차는 것은 차의 적절한 수분 함량 상태입니다. 차가 바삭하게 부러지지 않고 조용히 부러질 경우에는 차의 수분 함량이 과도하게 높아서 저장 환경을 조정해야 합니다. 차가 부러지지 않고 원형을 유지하며 거의 움직이지 않는 경우에는 차가 심각하게 습기를 흡수했으므로 곰팡이 발생 위험에 조심해야 합니다.
냄새를 맡고 차탕을 살펴보고 맛을 봅니다. 정상적인 건차는 향기가 분명하고 향긋하며 우려낸색이 밝고 투명합니다. 그러나 습한 차는 냄새가 음울하게 느껴지며 우려할 때 더 강하게 나타납니다. 심각하게 습한 차는 곰팡이로 인해 곰팡이 냄새가 날 수도 있습니다.

1. 차가 보관되는 환경은 깨끗하고 이상한 냄새가 없으며, 햇빛을 피하고 독립된 공간이어야 합니다.
2. 홍차는 온도를 25℃ 이하, 상대 습도를 50% 이하로 유지하는 것이 좋습니다.
차를 원래 포장 상자에 보관한다면, 원래 포장을 봉인하여 전체 상자로 보관하는 것이 좋습니다. 산차라면 크라프트지 봉지에 담아 상자에 넣어 보관할 수 있습니다.
정상당의 클래식 마구 철통은 다른 재료보다 우수한 차단 효과를 가지며, 밀폐성이 우수하여 습기와 빛을 잘 차단할 수 있습니다.

차잎 보관 방법?

차 잎에는 30%- 48%의 수용성 물질이 포함되어 있으며, 주요 성분으로는 차 폴리페놀, 생물 알칼로이드, 아미노산, 당류, 유기산 등이 포함되어 있어 차의 품질과 맛을 형성합니다.

혁신적인 공정을 사용하여 제작된 준미홍차는 더 높은 비율의 차황소를 포함하고 있습니다. 차황소는 차잎의 "연한 황금"으로 알려져 있습니다.실험에 따르면, 차황소는 인체에 대해 다음과 같은 다섯 가지 주요 기능과 효과를 가지고 있습니다:

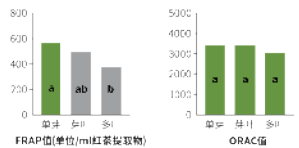
1. 차황소는 심혈관 시스템에 독특한 영양 보호 기능이 있습니다.
2. 차황소는 유전자 변이를 억제하여 암 예방과 항암 효과를 가집니다.
3. 차황소는 항산화 작용을 합니다.
4. 차황소는 항균 및 항바이러스 작용을 합니다.
5. 차황소는 방사선 대비, 체중 감량, 미용 및 항염 등의 효과가 있습니다.

준미홍차는 더 높은 비율의 TSA함유

TSA는 최근 몇 년 동안 발견된 새로운 카테킨 이중체로, 강한 항산화, 항암, 항염, 항균, 혈당 강하, 콜레스테롤 강하, 체중 감량 등의 효과가 있습니다.

중국 농업과학원 차 연구소의 연구결과에 따르면,《준미 홍차》그룹 표준에 따라 제작된 홍차는 더 높은 TSA, 차황소 함량 및 더 강한 항산화 활성을 가지고 있습니다.

연구결과에 의해 준미 시리즈 홍차의 평균 항산화 활성이 과일과 채소보다 높은 것을 보여주었습니다. 1잔의 준미 홍차 (3g)를 마시는 것은 약 901g의 사과, 418g의 블루베리, 179g의 키위, 593g의 브로콜리, 959g의 토마토 및 160g의 연근을 섭취하는 것과 동등한 항산화 효과를 얻을 수 있다는 것을 나타내고 있습니다.



Junmei black tea has good antioxidant activity, and the higher the tenderness of the raw material, the stronger the antioxidant activity.

*The above data comes from the Tea Research Institute of the Chinese Academy of Agricultural Sciences, and the relevant results were published in "Modern Food Science and Technology"

다섯 가지 다른 종류의 홍차 샘플의 주요 화학 성분 함유량(%)

紅茶类别	总糖	氨基酸	多酚	儿茶素	表型儿茶素	茶黄素
JM	16.20	4.19	11.98	4.57	2.57	0.96
PA	17.32	3.94	14.01	6.28	3.34	1.08
GY	18.00	3.93	11.84	3.48	2.13	0.94
GZ	16.18	4.36	11.61	3.93	2.23	1.08
DH	14.55	3.62	10.67	3.72	1.00	0.86

주석: 그레프의 JM、PA、GY、GZ는 모든 생산지 준미홍차를 표시합니다. DH는 대조 홍차표시입니다.

준미 홍차는 모두 우수한 항산화 활성을 가지고 있으며, 그 중 원료의 눈도가 높을수록 항산화 활성이 강해집니다.
준미 홍차는 총 당류, 아미노산, 다형페놀, 카테킨, 차황소 등의 함유량이 대조군 홍차보다 높아 "맑고 향기롭고 달콤하고 부드러운" 특성과 "황금빛 차색"의 품질을 구성합니다.

*상기 데이터는 중국 농업과학원 차 연구소에 의한 것이며, 관련 결과는 《현대식품과학》에 발표되었습니다.

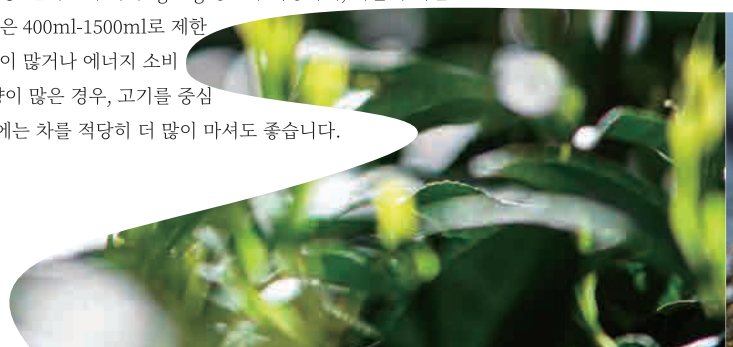
홍차의 보건 효과

홍차에 함유된 카피인은 뇌 피질을 자극하여 중추 신경을 활성화시키며, 활력을 불어넣고 피로를 푸는 효과를 가져옵니다. 홍차는 완전 발효 차로 온화하고 감미로우며, 인체의 양기를 가꾸는 데 도움이 됩니다. 홍차에는 풍부한 영양 성분이 함유되어 있어 인체의 면역력을 강화하고 위를 따뜻하게 하며 추위를 물리칠 수 있습니다. 또한, 홍차는 소화를 돕고 항산화 효과도 있습니다.

어떻게 건강하게 홍차를 마실까요?

차를 마시는 것은 더 많이 마실수록 더 좋은 것은 아니며, 적정량이 필요합니다. 차를 과도하고 진하게 마시면 생물알칼로이드가 중추 신경을 과도하게 자극하여 심장 및 신장에 부담을 주고 수면에 영향을 미치며, 심할 경우 차취효과를 일으킬 수도 있습니다.

성인의 일일 차 음용량: 건차로 우려서 5g-15g 정도가 적당하며, 차를 우려낼 때 사용하는 물의 양은 400ml-1500ml로 제한해야 합니다. 운동량이 많거나 에너지 소비가 많은 경우, 식사량이 많은 경우, 고기를 중심으로 섭취하는 경우에는 차를 적당히 더 많이 마셔도 좋습니다.



ZHENG SHAN TANG
传承红茶400年

骏眉创始
典范之作