

正山堂®
ZHENG SHAN TANG
传承红茶四百年

说 红 茶
明 手 册
茶 (二)
Black tea



450余年

红茶传承，不曾间断

匠心品质，始终如一

深厚底蕴，铸就经典



400-0599-567

福建省武夷山市星村镇桐木村高家厂1号 (武夷山国家公园核心保护区、世界文化与自然遗产地)
福建正山堂茶业有限责任公司 www.lapsang.cn



金骏眉的影响



金骏眉红茶具有『清、香、甘、醇』的品质特征，适合清饮，符合时代消费需求，从而引发了国内红茶的消费热潮。金骏眉的创始，填补了世界红茶400年来没有高端红茶的空白，不仅带动了武夷山及周边地区整体茶产业发展，而且由武夷山影响全国，引领了全国红茶的复兴与发展，改变了中国红茶企业仅给国外做原料而过度依赖外贸的局面，使红茶进入了一个全新的发展时期。

金骏眉的工艺

金骏眉是红茶的珍品，与正山小种相比，省去了熏焙的工艺，对原料要求更高，制作更精细、更严格，环环相扣。

适时采青

采摘标准非常严格，只以武夷山国家公园核心保护区内的高山茶树芽头为原料，一年一次，只采春芽，强调嫩采、及时采，以确保金骏眉的优良纯正品质。



增氧加温 适度轻萎凋

金骏眉以人工室内增氧加温萎凋为主，日光萎凋为辅。采用适度轻萎凋的方法，保存较多的茶黄素，因而品质优、汤色金黄。



分段揉捻

采用机械揉捻与手工揉捻相结合的办法进行，有助于进一步紧缩芽叶，形成理想的条索外形。



悬挂式增温 加氧发酵

发酵是形成金骏眉色、香、味品质特征的关键工序，经过多年的研究，悬挂式增温加氧发酵是最适宜的方法。利用上、中、下温湿度的差异，将茶叶悬挂室内，需对温度、氧气、时间等精准把握。



干燥

金骏眉采用烘笼，炭火加热烘焙。金骏眉足火烘焙，采用高温短时的方法，形成其独特香气。且因烘焙充分，香气清纯，品质优，含水量低，可较长时间保存而不变质。



金骏眉的品质

金骏眉所采用的工艺是在正山小种传统工艺基础上改良创新而成，具有“清香甘醇”的品质特征。



骏眉红茶

——金骏眉工艺与全国各产区原料的结合

发展
develop



骏眉红茶是采用骏眉创新工艺制作，恪守《骏眉红茶》团体标准，具有香甜、鲜活、甘醇品质特征的红茶产品。骏眉红茶既有全国各大地方茶产区的自然风土与人文风情，也有金骏眉“汤色金黄、清香甘醇”的口感滋味，是有品质、有标准、有规模的创新工艺红茶。

骏眉工艺 传播

正山小种因其独特的品质和厚重的历史文化积淀，曾风靡世界。如今，正山堂金骏眉又以其固有的历史文化传承，以及地理自然、产品质量、品牌标准等方面的优势，赢得了消费者的信任和喜爱，在行业竖起了标杆。

金骏眉的诞生，意味着创新制茶工艺——骏眉工艺的诞生。2010年来，正山堂将科学、标准的骏眉红茶生产技术传播至全国多个落后的贫困产茶县，与贵州普安、湖南古丈、湖北巴东、河南信阳、山东诸城、四川广元、安徽黄山、浙江绍兴、云南凤庆、海南白沙、西藏林芝、广西隆林等地进行了红茶生产合作，研发创新红茶产品，带动各地红茶产业蓬勃发展。

2018年，正山堂·骏眉中国红茶产业体系初步构建，推动了中国名优红茶标准化、茶叶绿色经济和生态经济发展。



骏眉红茶 繁荣

正山堂以骏眉创新工艺为核心，投入大量生产试验人员和科研攻关力量，结合全国不同产地的土壤、气候、降水、海拔、品种等差异情况，优化技术标准和工艺流程，并制定了《骏眉红茶》团体标准(T/CTMA 002)，建设红茶行业的现代农业基地和服务体系，目前已创新研发有信阳红、会稽红、普安红、广元红、巴东红、古丈红、皖情红、滇红、超然红、察隅红茶、白沙红、隆林红等骏眉系列红茶。



古丈红

巴东红

普安红

骏眉红茶的品质

单芽型骏眉红茶品质特征

外形				内质			
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
重实， 锋苗秀挺	匀整	净	金、黄 黑相间	鲜甜 馥郁,持久	鲜活 甘爽	金黄色, 清澈透亮	芽头饱满 红亮匀齐

芽叶型骏眉红茶品质特征

外形				内质			
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
重实 显锋苗	匀整	净	乌润	鲜甜, 持久	鲜醇	金黄色 透亮	红亮匀整

多叶型骏眉红茶品质特征

等级	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结或有锋苗	匀整	净	乌褐润	香高, 鲜甜	鲜, 醇厚	明亮	红亮明亮
一级	较紧结	较匀整	较净	乌褐润	香高, 鲜纯	醇厚	较明亮	尚红匀亮
二级	尚紧结	尚匀整	尚净有嫩茎	乌褐尚润	纯正	尚醇厚	尚明亮	红尚亮

标准体系的建立与应用

标准就是行业的普通话,是企业生产的依据和指标,也是消费者用来检验、复核产品的抓手。正山堂产品以标准为依托,从采摘到生产均有标可依,确保产品品质,让每一杯茶香都有“来头”,有“标识”。



标准体系的建立

产品标准

2012年正山堂作为唯一的企业单位参与了国家标准:GB/T 13738.3《红茶 第三部分:小种红茶》标准的起草和制定工作。

2015年正山堂作为唯一的企业参与起草和制定行业标准:GH/T 1118《金骏眉茶》,很好的规范了金骏眉市场。

2018年正山堂联合各产区起草制定了首个全国性、跨省份的红茶团体标准:T/CTMA 002《骏眉红茶》。



安全标准

在茶叶生产加工的全过程建立完整的档案记录、基地产品准出、质量追溯等质量控制制度。档案记录须完整记录投入品、农事操作管理、产品加工、产品检测报告等材料,并对茶叶质量安全进行四个层次的把关:(1)鲜叶采前农残快速筛查,合格的鲜叶备采。(2)茶叶各加工阶段抽样至第三方送检,对重金属、农药残留和理化指标进行检测。(3)按批次对产品进行出厂检验,检验合格方可出厂。(4)定期抽检现售产品,严格保障产品的质量安全。

冲泡与品鉴标准

2021年~2022年,先后制定了正山小种红茶、金骏眉红茶及骏眉红茶的冲泡与品鉴团体标准,保证了从茶青、生产、工艺、品质到冲泡、品饮体验等各个环节都有据可依。

标准体系的建立

正山堂投入大量生产试验人员和科研攻关力量,结合不同产地的土壤、气候、降水、海拔、品种等差异情况,有标准、有规模、有品质地建设中国红茶标准化产业体系。体系涵盖了品种——管护——采摘——加工——物流——定价——服务——销售——宣传——原产地茶旅等茶业全产业链的各个环节。

标准的应用

在生产端形成标准化意识。在鲜叶采摘、加工环节，严格按照原料嫩度进行分类和定级；毛茶、成茶按照标准要求进行感官审评、食品安全指标检测、出厂检验，合格方可进入流通环节，从源头保证了产品品质的稳定性和安全性。

在市场端统一产品标准标识，形成跨省份、全国性的产品体系。定期培训市场人员，将标准内化于心，外化于行，了解标准、应用标准、推广标准。

在消费端加强标准意识，使消费者了解产品生产依据和品质判断标准，提高消费者的产
品辨识能力，打击产品造假行为，更好的维护消费者合法权益。



品鉴

品鉴红茶需采用适宜的冲泡方法，才能让红茶爱好者领略红茶特有的品质特征，感受红茶之美。

冲泡器具

在泡茶器具的选择上，红茶的冲泡一般选用白瓷茶具或玻璃器具为佳，可以真实反映茶汤色泽，且传热、保温性能适中。



| 品鉴流程



备器 — 备水 — 赏茶 — 温壶 — 投茶
冲泡 — 出汤 — 斟茶 — 奉茶 — 品茶

| 品鉴要点

嫩度	单芽型	芽叶型	多叶型
容量 (ml)	150	150	150
投茶量 (g)	2~3	3~4	4~5
水温 (°C)	100	100	100
时间 (s)	5~10	5~10	10~20

| 品鉴卡



泡饮法

煮饮法

焖泡法

品饮及搭配

| 品饮方式



选择器温杯，选择白瓷盖碗为佳
投茶3-5克，以100°C山泉水或纯净水冲之，
茶香四溢。
无需洗茶，头道茶汤滤出之后相对顺延坐杯时间，
把握浓淡即可



选择透明材质茶壶，投茶5克，
加水500~600ml，煮3min即可饮用



投茶3~5克，加水500~600ml，
焖泡3min 即可饮用

| 品饮搭配



红枣姜红茶

效用：驱风寒、补气益血、燥湿消炎
材料：带皮生姜(切丝/片)、去核红枣干、红茶一泡



桂圆枸杞红茶

效用：补血益气、活血驱寒
材料：桂圆干剥皮去籽、枸杞、红茶一泡



陈皮雪梨红茶

效用：润喉润肺、清热去火
材料：雪梨1颗去皮切块、陈皮适量、红茶一泡



山楂苹果红茶

效果：健牌开胃、祛湿减脂
材料：新鲜山楂、苹果切块、红茶一泡



黄芪红茶

效用：补气升阳、调理脾胃虚寒、润肺生津
材料：黄芪适量、红茶一泡



玫瑰茉莉红茶

效用：镇定情绪、益气解郁、缓解压力
材料：干玫瑰花、干茉莉花、红茶一泡

保存

如何辨别茶叶受潮？

当茶叶与潮湿空气接触多了，过度吸收空气中的水分，茶叶便会受潮。

观外形，手拿捏。有白色霉斑的受潮茶叶应放弃饮用。外观无异样，手一捏则碎，属于茶叶理想的含水量状态；若折断无声，碎得不干脆，表明茶叶含水量偏高，需要调整存储环境；若茶叶不能折断，维持原形、变动不大，则表明茶叶受潮严重，需警惕霉变风险。

闻气味，看茶汤，尝滋味。正常的干茶表面香气明显且芬芳，冲泡颜色明亮透彻。而受潮茶叶气味沉闷，冲泡时更显；严重受潮的茶叶甚至可能因为霉变而带霉味。



1. 茶叶的存放环境，需要满足干净、无异味、避光、相对独立空间的条件。

2. 红茶保存宜控制温度25°C以下，相对湿度50%以下。

如果茶叶放在完整的原包装箱内，建议原包装密封整箱存放。若散茶可用牛皮纸袋包好，装箱存放。

正山堂经典马口铁罐，有比其它任何材料均优异的阻隔性，其密封性好，可以更好地防潮遮光。

茶叶如何保存？





红茶与健康

茶叶中的水溶性物质为30%—48%，其主要成分包括茶多酚类、生物碱类、氨基酸类、糖类、有机酸等，构成了茶叶的品质及滋味。

采用创新工艺制作的骏眉红茶，含有更高比例茶黄素。茶黄素被称为茶叶中的“软黄金”。根据临床试验，茶黄素对人体至少具有如下五项主要功能与作用：

1. 茶黄素对心血管系统具有特有的养护功能；2. 茶黄素能抑制基因突变，从而有防癌与抗癌；3. 茶黄素抗氧化作用；4. 茶黄素抗菌与抗病毒；5. 茶黄素抗辐射、减肥、美容以及抗炎等。

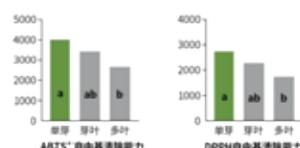
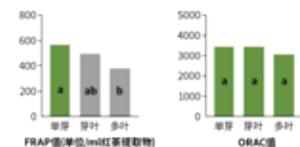
骏眉红茶含有更高比例的TSA



聚酯型儿茶素是近些年发现的新的儿茶素二聚物，具有较强的抗氧化、抗肿瘤、消炎、杀菌、降血糖、降胆固醇、减肥等作用。

中国农业科学院茶叶研究所研究表明，以《骏眉红茶》团体标准制作的红茶含有更高的聚酯型儿茶素A (TSA)、茶黄素含量及更强的抗氧化活性。

研究表明，骏眉系列红茶抗氧化活性均值高于果蔬，喝1杯骏眉红茶(3g)约相当于吃901g苹果、418g蓝莓、179g猕猴桃、593g西蓝花、959g西红柿和160g藕。



骏眉红茶都具有良好的抗氧化活性
其中原料嫩度越高，抗氧化活性越强

*以上数据来自中国农业科学院茶叶研究所，相关结果发表在《现代食品科技》

五款不同品类红茶样品主要化学成分含量(%)

红茶类别	总糖	氨基酸	多酚	儿茶素	聚酯型儿茶素	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	3.70	1.90	0.86

注：图中的JM、PA、GY、GZ为不同产区骏眉红茶代号，DH为对照红茶代号

骏眉红茶中总糖、氨基酸、多酚、儿茶素、茶黄素等含量高于对照红茶
成就了骏眉红茶“清、香、甘、醇”、“汤色金黄”之品质

*以上数据来自中国农业科学院茶叶研究所，相关结果发表在《现代食品科技》

| 红茶的保健功效

红茶中的咖啡碱能刺激大脑皮质来兴奋神经中枢，达到提神消疲的作用；红茶为全发酵茶，温和甘润，能够滋养人体阳气，红茶内含丰富的营养成分，可以增强人体抵抗力，暖胃驱寒。此外，红茶还有助消化、抗氧化的作用。

| 如何健康品饮红茶

喝茶并非多多益善，而需适量。饮茶过浓过量，茶中的生物碱将使中枢神经过于兴奋，心跳加快，增加心、肾负担，影响睡眠，甚至引起茶醉。

成人每天饮茶的量：以泡干茶5~15g为宜，泡这些茶的用水控制在400~1500ml。若运动量大、消耗多、进食量大，或是以肉类为主食的人，饮茶可多些。





ZHENG SHAN TANG
传承红茶400年

典骏范眉之创作始