

# 武夷红茶 正山小种 外山小种特级金骏眉 颖香茶礼

产品名称	武夷红茶 正山小种 外山小种特级金骏眉 颖香茶礼
公司名称	武夷山马山头生态岩茶有限公司
价格	810.00/盒
规格参数	品牌:武夷山马山头 种类:正山小种 卫生许可证:SP3507821010008086
公司地址	中国 福建 南平市 武夷山市星村镇黄村村
联系电话	86 0599 5262904 13656965005

## 产品详情

品牌	武夷山马山头	种类	正山小种
卫生许可证	SP3507821010008086	净重	2250000 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	等级	2
生产厂家	武夷山马山头生态岩茶有限公司	储藏方法	密封 干燥 通风
规格	40*40*50	生产日期	2010年2月
售卖方式	散装	原产地	福建

原产地保护 根据国家质量监督检验检疫总局制定的《原产地保护标记管理规定》正山小种的原产地初步界定范围为东经117°38'6" ~ 117°44'30" 北纬27°41'35" ~ 27°49'00" .方圆50平方公里,东至麻栗,西至挂墩,南至皮坑,古王坑,北至桐木关.其中金骏眉和银骏眉是正山小种中的优质茶叶.

分类 正山小种, 属红茶类, 与人工小种合称为小种红茶。18世纪后期, 首创于福建省崇安县 (1989崇安撤县设市, 正式更名为武夷山市) 桐木地区。历史上该茶以星村为集散地, 故又称星村小种。鸦片战争后, 帝国主义入侵, 国内外茶叶市场竞争激烈, 出现正山茶与外山茶之争, 正山含有正统之意, 因此得名。茶叶特性 正山小种红茶外形条索肥实, 色泽乌润, 泡水后汤色红浓, 香气高长带松烟香, 滋味醇厚, 带有桂圆汤味, 加入桂圆汤味, 加入牛奶茶香味不减, 形成糖浆状奶茶, 液色更为绚丽。其成品茶外形紧结匀整, 色泽铁青带褐, 较油润, 有天然花香, 香不强烈, 细而含蓄, 味醇厚甘爽, 喉韵明显, 汤色橙黄清明, 叶底欠匀净, 与其他茶拼配, 能提高口感。成茶品质特别优异。但其总的品质特征, 共分为四个花色。叶茶: 传统红碎茶的  
正山小种

一种花色，条索紧结匀齐，色泽乌润，内质香气芬芳，汤色红亮，滋味醇厚，叶底红亮多嫩茎；碎茶：外形颗粒重实匀齐，色泽乌润或泛棕，内质香气馥郁，汤色红艳，滋味浓强鲜爽，叶底红匀；片茶：外形全部为木耳形的屑片或皱折角片，色泽乌褐，内质香气尚纯，汤色尚红，滋味尚浓略涩，叶底红匀；末茶：外形全部为砂粒状末，色泽乌黑或灰褐，内质汤色深暗，香低味粗涩，叶底暗红。采用的原料为保护区内的菜茶。菜茶，是武夷山最早的品种之一。其树丛很矮小，枝干较细。是靠种子播种的有性繁育之品种。花盛籽多，可供播种。产地环境 茶区分布与自然环境：正山小种的原产地初步界定范围为东经117°38′6″~117°44′30″ 北纬27°41′35″~27°49′00″。方圆50平方公里，东至麻栗，西至挂墩，南至皮坑，古王坑，北至桐木关。现在产地仍以桐木为中心，另崇安、建阳、光泽三县交界处的高地茶园均有生产。产区四面群山环抱，山高谷深，气候严寒，年降水量达2300毫米以上，相对湿度80~85%，大气中的二氧化碳含量仅为0.026%。其具有气温低降水多，湿度大，雾日长等气候特点。雾日多达100天以上，春夏之间终日云雾缭绕，海拔1200~1500米，冬暖夏凉，昼夜温差大，年均气温18℃，日照较短，霜期较长，土壤水分

### 正山小种

充足，肥沃疏松，有机物质含量高。茶树生长繁茂，茶芽粗纤维少，持嫩性高。这些优越的自然气候和地理环境为正山小种红茶创造了，得天独厚的神态条件。正山小种红茶的原料主要为不同地域的武夷菜茶群体品种所制。其为野生，半野生的菜茶品种。正山小种茶园土壤主要由侏罗系兜岭群火山岩和燕山期花岗岩分化而来，保护区内山高林密，随着四季的变化，落叶，枯萎的植物植被，成为了，正山小种天然的绿色肥料，所以目前正山小种茶园基本不施用肥料，偶有施用少量有机肥。关于农药方面：因保护区境内冬季气候寒冷有积雪，冻土可达4cm左右。此外茶虫天敌有70多种，所以正山小种茶园基本不施用任何的化学农药。编辑本段制作工序 1、制法分为传统制法和非传统制法两类。传统红碎茶：以传统揉捻机自然产生的红碎茶滋味浓，但产量较低。非传统制法的红碎茶：分为转子红碎茶（国外称洛托凡（rotovane）红碎茶）；c.t.c红茶和l.t.p（劳瑞制茶机）红碎茶。如以c.t.c揉切机生产红碎茶，彻底改变了传统的揉切方法。萎凋叶通过两个不锈钢滚轴间隙的时间不到一秒钟就达到了破坏细胞的目的，同时使叶子全部轧碎成颗粒状，青叶经萎凋、揉捻、发酵完成后，再用带有松柴余烟的炭火烘干。发酵均匀而迅速，所以必须及时进行烘干，才能达到汤味浓强鲜的品质特征。以不同机械设备制成的红碎茶，2、桐木终年云雾，特别春茶季节日照极少，故鲜叶萎凋大部分依靠加温萎凋，当地松树很多，日常燃料都用松柴，故萎凋用燃料亦系松柴。萎凋在烘房青楼上进行（同武夷传统岩茶加温萎凋法），青楼分二层，中间无楼板，只用横木档隔开，档与档之间孔隙3—4厘米，档上铺有小四方孔的竹席，供萎凋摊叶用，档下0.3米处，悬置焙架，供熏焙用。加温萎凋时将湿松柴于地面排列成“t”字形或“一”字形，点然后使其慢慢燃烧，利用下层焙

### 正山小种

架上放置之湿坯上升的热气使青叶受热软化。青叶是均匀摊放在档上的萎凋席上，利用小四方孔的间隙受热。青叶摊厚3—7厘米，紧闭门窗以免热气散失，室温控制在30度左右，每隔20分钟左右翻拌一次，动作要快，防止伤叶，下面火力要均匀。晴天亦可在外面晒青架（高2.5米，宽长不限）的青席上进行日光萎凋，中间翻动2—3次，使鲜叶水分散失均匀，萎凋至叶面失去光泽，叶张柔软，手握如棉，梗折不断，叶脉透明，青气减退而略有清香为适度。萎凋叶均需在室内地面稍往摊凉后，再进行揉捻。养殖条件 茶区分布与自然环境：现在产地仍以桐木为中心，另崇安、建阳、光泽三县交界处的高地茶园均有生产。产区四周群山环抱，山高谷深，气候寒冷，年降水量达2300毫米以上，相对湿度80~85%，雾日多达100天以上，日照较短，霜期较长，土壤水分充足，肥沃疏松，有机物质含量高。茶树生长茂盛，茶芽粗纤维少，持嫩性高。风味 经过精心采摘制作的成品茶，条索肥壮，紧结圆直，色泽乌润，冲水后汤色艳红，经久耐泡，滋味醇厚，似桂元汤味，气味芬芳浓烈，以醇馥的烟香和桂元汤、蜜枣味为其主要品质特色。如加入牛奶，茶香不减，形成糖浆状奶茶，甘甜爽口，别具风味。

正山小种红茶非常适合于咖喱和肉的菜肴搭配。

一位日本茶人曾说：这是一种让人爱憎分明的茶，只要有一次你喜欢上它，便永远不会放弃它。

编辑本段

历史 正山小种生产历史悠久，1734年崇安县令陆延灿著《续茶经》中即称：“武夷茶在山者为岩茶，水边者为洲茶……其最佳者名曰工夫茶，工夫茶之上又有小种……”19世纪70年代已销欧美各国，现出口德国、英国等地。

正山小种

正山小种有机茶原产地就在武夷山市星村镇桐木关一带。据《中国茶经》介绍，正山小种之“正山”，乃表明是真正的“高山茶地区所产”之意，原凡是武夷山中所产的茶，均称作正山，而武夷山附近所产的茶称外山（人工工夫烟小种），因此桂圆味的正山小种在市场独树一帜，故正山小种又称“星村小种”，以区别武夷山区以外所产之小种。正山小种红茶繁荣于17世纪，美尤克斯《茶叶全书》的“茶叶年表”记述，1705年，爱丁堡金匠刊登广告，绿茶（green tea）每磅售十六先令，红茶（black tea）三十先令。英传记作家玛丽返蓝尼夫人记当时茶价为红茶（bohea）二十至三十先令，武夷（bohea），中国福建省武夷（wu-1）山所产的茶，通常用于最好的中国红茶（chena black tea）。由于正山小种红茶茶味浓郁、独特，在国际市场上备受欢迎，远销英国、荷兰、法国等地。老茶师、英国人诺顿夸奖说：“喝这种茶胜过饮人参汤”。英国17世纪著名诗人拜伦在他的著名《唐璜》（长诗）里写道：“我觉得我的心儿变得那么富于同情，我一定要去求助于武夷的红茶；真可惜，酒却是那么的有害，因为茶和咖啡使我们更为严肃。”他称正山小种红茶为武夷红茶，给予富有文学浪漫色彩的赞评。正山小种红茶外形条索肥实，色泽乌润，泡水后汤色红浓，香气高长带松烟香，滋味醇厚，带有桂圆汤味，加入桂圆汤味，加入牛奶茶香味不减，形成糖浆状奶茶，液色更为绚丽。由于正山小种红茶其独特的品质特征，茶树生长地桐木关的特殊环境，高山产好茶，也来自特殊的加工工艺，因此赢得了许多人的喜爱。相当长一段时间它是英国皇家及欧洲王室贵族享用的特种茶。即便现在它在外国的价格与普通红茶相比较也是很昂贵的。英国人和其他欧洲人经常把它与印度茶或锡兰茶拼配冲饮，俄罗斯人常将它与中国红茶或乌龙茶拼配冲饮。19世纪70年代远销欧美各国，年产量2.4万担之多。后因战事频繁，产量逐减，至1949年产销几乎绝迹。50年代后才得到恢复和发展，最高年产量达2万担左右。正山小种红茶又以崭新的面貌展现在国内外消费着面前。近几年来，正山小种红茶产量已达200吨左右，大部分（95%）通过福建省茶叶进出口公司出口欧美地区，主要销往美国、德国、法国、日本等国家，只有少量在国内市场销售。随着我国人民生活水平的提高茶文化的发扬光大，国内有机茶消费也将逐年增加。

“正山小种”红茶是世界上最早出现的红茶(有400多年的历史)。产自江西入闽的关口-桐木关(武夷山市星村镇桐木关)。据传明末清初时局动乱有一支军队占驻茶厂，待制的茶叶无法及时烘干，茶农为挽回损失，采取松木加温烘干，形成特有的一股浓醇的松香味，既桂圆干味口感受极好，得到消费者喜爱，由此产生“正山小种”红茶。自“正山小种”红茶出世以后，先后产生了四大红茶既祁门红茶、印度阿萨姆红茶、大吉岭红茶及斯里兰卡高地红茶，据史料记载祁门红茶是1876年由福建崇安县任县令的余干臣回家乡后，把福建“正山小种”红茶制法带回去，在至德渡街设红茶庄试制成功的。另有记载红茶的传播是由武夷山(崇安)传到江西铅山的河口镇，再由河口镇传到修水后又传到安徽东部的祁门。桐木关当地人取名“正山小种”以示正宗，特指桐木及周边武夷山中所产的用同一种传统工艺制作独具桂圆汤味的小种红茶。现“正山小种”茶必须通过中国检验检疫总局原产地标记注册保护(正山小种的原产地初步界定范围为方圆50平方公里，东至麻栗，西至挂墩，南至皮坑，古王坑，北至桐木关)。根据目前使用的正山小种行业标准依次分为:特等(仿传统制法)，特级，一级，二级，三级储藏 正山小种红茶保管简易，只要常规常温密封保存既可。因其是全发酵茶，一般存放一，两年后松烟味进一步转换为干果香，滋味变得更加醇厚而甘甜。茶叶越陈越好，陈年（三年）以上的正山小种味道特别的醇厚，回甘。