# 君山银针/名茶/极具观赏性/毛主席生前爱的茶

产品名称	君山银针/名茶/极具观赏性/毛主席生前爱的茶	
公司名称	上海凌露茶业有限公司	
价格	450.00/盒	
规格参数	品牌:君山银针 卫生许可证:芙卫食字(2005)第6007号 产品标准号:湘食签字2005023	
公司地址	中国上海市虹口区 上海市虹口区大连路1079号和平茶城227号	
联系电话	86 021 65141819 13501865771	

## 产品详情

品牌	君山银针	卫生许可证	芙卫食字 ( 2005 ) 第6007 号
产品标准号	湘食签字2005023	净重	150 (g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	茶树嫩芽
等级	特级	生产厂家	岳阳市君山银针有限公司
外包装	礼盒	内包装	罐装
特产	是	储藏方法	避光阴凉干燥密封
规格	6小罐加一个观赏杯	生产日期	2010.6.4
售卖方式	包装	原产地	湖南

产于湖南岳阳洞庭湖中的君山,形细如针,故名君山银针。属于黄茶。其成品茶芽头茁壮,长短大小均匀,茶芽内面呈金黄色,外层白毫显露完整,而且包裹坚实,茶芽外形很象一根根银针,雅称"金镶玉"。"金镶玉色尘心去,川迥洞庭好月来。"君山茶历史悠久,唐代就已生产、出名。据说文成公主出嫁时就选带了君山银针茶带入西藏。

### 简介:

特点:全由芽头制成,茶身满布毫毛,色泽鲜亮;香气高爽,汤色橙黄,滋味甘醇。虽久置而其味不变。冲泡时可从明亮的杏黄色茶汤中看到根根银针直立向上,几番飞舞之后,团聚一起立于杯底。其采制要求很高,比如采摘茶叶的时间只能在清明节前后7-10天内,还规定了9种情况下不能采摘,即雨天、风霜天、虫伤、细瘦、弯曲、空心、茶芽开口、茶芽发紫、不合尺寸等。君山又名洞庭山,为湖南岳阳市君山区洞庭湖中岛屿。岛上土壤肥沃,多为砂质土壤,年平均温度16~17度,年降雨量为1340毫米左右,相对湿度较大,三月至九月间的相对湿度约为80%,气候非常湿润。春夏季湖水蒸发,云雾弥漫,岛

### 历史:

君山银针始于唐代,清朝时被列为"贡茶"。据《巴陵县志》记载:"君山产茶嫩绿似莲心。""君山贡茶自清始,每岁贡十八斤。""谷雨"前,知县邀山僧采制一旗一枪,白毛茸然,俗称"白毛茶"。又据《湖南省新通志》记载:"君山茶色味似龙井,叶微宽而绿过之。"古人形容此茶如"白银盘里一青螺"。清代,君山茶分为"尖茶"、"茸茶"两种。"尖茶"如茶剑,白毛茸然,纳为贡茶,素称"贡尖"。君山银针茶香气清高,味醇甘爽,汤黄澄高,芽壮多毫,条真匀齐,白毫如羽,芽身金黄发亮,着淡黄色茸毫,叶底肥厚匀亮,滋味甘醇甜爽,久置不变其味。

冲泡后, 芽竖悬汤中冲升水面, 徐徐下沉, 再升再沉, 三起三落, 蔚成趣观。

## 特点:

芽头茁壮,紧实而挺直,白毫显露,茶芽大小长短均匀,形如银针,内呈金黄色。 饮用时,将君山银针放入玻璃杯内,以沸水冲泡,这时茶叶在杯中一根根垂直立起,踊跃上冲,悬空竖立,继而上下游动,然后徐下沉,簇立杯底。军人视之谓"刀枪林立",文人赞叹如"雨后春笋",艺人偏说是"金菊怒放"。君山银针茶汁杏黄,香气清鲜,叶底明亮,又被人称作"琼浆玉液"。

### 工艺与储藏:

工艺君山银针的采摘和制作都有严格要求,每年只能在"清明"前后七天到十 天采摘,采摘标准为春茶的首轮嫩芽。而且还规定:"雨天不采"、"风伤不 采"、"开口不采"、"发紫不采"、"空心不采"、"弯曲不采"、"虫伤不采" 等九不采。叶片的长短、宽窄、厚薄均是以毫米计算,一斤银针茶,约需 十万五千个茶芽。因此,就是采摘能手,一个人一天也只能采摘鲜茶200克,制作这种茶,要经过杀青、摊晾、初烘、初包、再摊晾、复烘、复包、焙干等八道工序,需78个小时方可制成。贮藏 将石膏烧热捣碎,铺于箱底,上垫两层皮纸,将茶叶用皮纸分装成小包,放在皮纸上面,封好箱盖。只要注意适时更换石膏,银针品质经久不变。

### 制作工序:

君山银针制作工序分杀青、摊凉、初烘、复摊凉、初包、复烘、再包、焙干等8道工序,历时三四天之久。

#### 杀青

在20°的斜锅中进行,锅子在鲜叶杀青前磨光打蜡,火温掌握"先高(100~120)后低(80)",每锅投叶量300克左右。茶叶下锅后,两手轻轻捞起,由怀内向前推去,再上抛抖散,让茶芽沿锅下滑。动作要灵活、轻巧,切忌重力摩擦,防止芽头弯曲、脱毫、茶色深暗。约经4~5分钟,芽蒂萎软清气消失,发出茶香,减重率达30%左右,即可出锅。

## 摊凉

杀青叶出锅后,盛于小篾盘中,轻轻杨簸数次,散发热气,清除细末杂片。摊凉4~5分钟,即可初烘。初烘:放在炭火炕灶上初烘,温度掌握在50~60 ,烘20~30分钟,至五成干左右。初烘程度要掌握适

当,过于,初包闷黄时转色困难,叶色仍青绿,达不到香高色黄的要求;过湿,香气低闷,色泽发暗。

#### 初包

初烘叶稍经摊凉,即用牛皮纸包好,每包1.5公斤左右,置于箱内,放置40~48小时,谓之初包闷黄,以促使君山银针特有色香味的形成,为君山银针制造的重要工序。每包茶叶不可过多或过少,太多化学变化剧烈,芽易发暗,太少色变缓慢,难以达到初包的要求。由于包闷时氧化放热,包内温度逐升,24小时后,可能达30 左右,应及时翻包,以使转色均匀。初包时间长短,与气温密切相关。当气温20c左右,约40小时,气温低应当延长。当芽现黄色即可松包复烘。通过初包,银针品质风格基本形成。

### 复烘

复供的目的在于进一步蒸发水分,固定已形成的有效物质,减缓在复包过程中某些物质的转化。温度50 左右,时间约一小时,烘至八成干即可。若初包变色不足,即烘至七成干为宜。下烘后进行摊凉,排 凉的目的与初烘后相同。

### 复包

方法与初包相同。历时20小时左右。待茶芽色泽金黄,香气浓郁即为适度。

#### 足火

足火温度50~55 , 烘量每次约0.5公斤, 倍至足干止。 加工完毕, 按芽头肥瘦、曲直、色泽亮暗进行分级。以壮实、挺直、亮黄者为上;瘦弱、弯曲、暗黄者欢之。

#### 奖项:

君山银针是中国十大名茶之一,1956年,在莱比锡国际博览会上,荣获金质奖章。

## 冲泡:

君山银针是一种较为特殊的黄茶,它有幽香、有醇味,具有茶的所有特性,但它更注重观赏性,因此其中冲泡技术和程序十分关键。冲泡君山银针用的水以清澈的山泉为佳,茶具最好用透明的玻璃杯,并用玻璃片作盖。杯子高度10-15厘米,杯口直径4-6厘米,每杯用茶量为3克,其具体的冲泡程序如下:用开水预热茶杯,清洁茶具,并擦干杯,以避免茶芽吸水而不宜竖立。用茶匙轻轻从共罐中取出君山银针约3克,放入茶杯待泡。用水壶将70度左右的开水,先快后慢冲入盛茶的杯子,至1/2处,使茶芽湿透。稍后,再冲至七八分满为止。约5分钟后,去掉玻璃盖片。君山银针经冲泡后,可看见茶芽渐次直立,上下沉浮,并且在芽尖上有晶莹的气泡。君山银针是一种以赏景为主的特种茶,讲究在欣赏中饮茶,在饮茶中欣赏。刚冲泡的君山银针是横卧水面的,加上玻璃片盖后,茶芽吸水下沉,芽尖产生气泡,犹如雀舌含珠,似春笋出土。接着,沉入杯底的直立茶芽在气泡的浮力作用下,再次浮升,如此上下沉浮,真是妙不可言。当启开玻璃盖片时,会有一缕白雾从杯中冉冉升起,然后缓缓消失。赏茶之后,可端杯闻香,闻香之后就可以品饮了。