

# 江西婺源鼎盛隆有机绿茶特级茗眉礼盒包装

产品名称	江西婺源鼎盛隆有机绿茶特级茗眉礼盒包装
公司名称	婺源县鼎盛隆茶叶有限公司
价格	320.00/盒
规格参数	品牌:鼎盛隆 卫生许可证:婺卫食许字20060772 产品标准号:DB36/T494-2006
公司地址	江西省上饶市婺源县紫阳镇环村洲
联系电话	0793-73213433 13317916768

## 产品详情

品牌	鼎盛隆	卫生许可证	婺卫食许字20060772
产品标准号	DB36/T494-2006	净重	240(g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	净茶叶
等级	特级	净度	一级
生产厂家	婺源县鼎盛隆茶叶有限公司	外包装	礼盒包装
内包装	真空罐装	特产	是
储藏方法	低温冷藏	规格	80g*3罐
生产日期	明前	售卖方式	包装
原产地	江西婺源		

鼎盛隆茗眉产于江西省婺源县。地处赣东北山区，地势高峻，峰峦耸立，年均气温16.7℃，昼夜温差10℃以上，年降水量2000毫米左右，相对湿度83%，无霜期达250天，全年雾日60天以上。土质多为红、黄壤，腐殖层深厚。山崖幽谷间，常为云雾笼罩，茶树多受辐射光照射，萌芽期早，叶质肥厚柔嫩，营养成分丰富。该茶由于生长在得天独厚的良好环境之中，本身含有丰富的营养成分和芳香物质，尤其蛋白质、氨基酸、维生素、咖啡碱、儿茶素、水浸出物等含量均高。其成品，香气清高持久，茶味醇厚清爽，汤色黄绿清澈，叶底柔嫩；其外形细紧纤秀，挺锋显毫，色泽翠绿光润，为眉茶中的极品。

## 采制工艺

鲜叶采摘标准为一芽一叶和一芽二叶初展，选其芽壮叶肥，白毫茂密者，经摊放、杀青、揉捻、烘坯、锅炒、复烘等六道工序精制而成。其中锅炒是形成婺源茗眉茶独特品质的关键工序。

其法是在保持锅温90℃左右时，每锅投叶量约1公斤，四指并拢，手掌张开，拇指朝上，小指向锅，运用腕力和臂力，双手将茶叶从锅底徐徐推向锅沿，当茶叶由上自由翻落时，双手捧茶轻轻搓捻，抖散结

块，周而复始，当炒至六成干时，白毫显露出锅，再以焙笼文火烘干。

## 茶乡婺源

根据英国《不列颠文学家辞典》的诠释，“香格里拉”即与世隔绝的世外桃源。那里没有仇恨，没有战争，是一片宽容、安宁、祥和的净土；是一片神奇、拥有无与伦比原始自然美的乐园……，婺源就是这样的一片“香格里拉”，人称“中国最美丽的乡村”。婺源位于赣、浙、皖三省交界地带，她东临衢州，西毗景德镇，北枕黄山，南接上饶，这里的森林覆盖率达81.5%，是全国十六个生态农业先进县之一，也是国家著名的“生态旅游示范区”。婺源文风鼎盛，物产丰富，有“茶乡”、“书乡”之称，这里的古村落是建筑艺术和生态文明的博览园，粉墙黛瓦、飞檐戗角的徽派古建筑，或隐现于青翠山林，或倒映在清溪水面，让人领略到“小桥、流水、人家”那返朴归真、天人合一的意境。

## 鉴赏

茗眉绿茶，素以“珍眉”著称。成茶翠绿紧结，纤纤如仕女秀眉，叶底芽壮肥厚，香气馥郁浓冽，滋味鲜爽醇厚。冲泡茗眉，清汤碧液，滋味醇和，饮者曾有“一见顿觉清爽，再饮精神更旺”的赞语。

婺源是茶乡，又是朱熹故里，自宋至清儒学盛行、文风昌盛，茶道茶俗也别具特色。婺源茶道具有“敬、和、俭、静”之地方文化内涵，敬--茶品高雅，以茶敬客，表达对客人的尊敬；和--茶叶清和，世间万物和谐相生，人与人之间平等相待；俭--茶性俭，君子之交以茶当酒；静--品茶启发思情，修身养性。茶道表演内容有纯朴农家茶、华贵富室茶、静雅文士茶等。“农家茶”纯朴亲切，充满乡土气息；“富室茶”雍容大度，茶贵器奢华；“文士茶”温文尔雅，焚香盥手，赏茶涤器，闻香观色，令人神怡。

## 茶史追溯

婺源产茶历史悠久，唐代陆羽所著《茶经》中，有歙州（当时婺源属歙州）茶“生婺源山谷”的记载。唐大中十年，朝廷膳夫杨华撰《膳夫经手录》中记载：“婺源方茶，置制精好，不杂木叶，自梁、宋、燕、并间，人皆尚之，”。南唐都置制使刘津撰《婺源诸县都不得置制新城记》中，称“婺源茶货实多”。

宋朝，婺源产制的茶叶已出类拔萃。《宋史食货》中对茶叶有毗陵之阳羨，绍兴之日铸，婺源之谢源，隆兴之黄龙、双井，皆绝品也“的记载。明朝，婺源茶叶受到朝廷赞赏，被列为贡品。至清乾隆间，婺源茶叶被列为中国外贸出口的主要物资之一，并开始精制外销获得了国际茶界的赞誉。美国威廉·乌克斯在所著《茶叶全书》中，称赞婺源茶不独为路庄绿茶中之上品，且为中国绿茶品质之最优者。其特征在于叶质柔软细嫩而光滑，水色澄清而滋润。”

清代中叶，是婺源绿茶外销盛期，茶叶产量较高。近百年之前，婺源鼎盛隆茶号精制的绿茶，漂洋过海，在1915年巴拿马万国博览会上，荣获一等奖；今天，婺源茶人再次向世人推出中国历史文化名茶——鼎盛隆茶，以展示中国产茶金三角地区百年不变的优秀绿茶品质。

## 冲泡技艺

1、茶具饮用绿茶，通常用透明度好的玻璃杯（壶）、瓷杯或茶碗冲泡。杯、碗内瓷质洁白，便于衬托碧绿的茶汤和茶叶。

2、水质：泡绿茶的水质要好。通常选用洁净的优质矿泉水，也可用经过净化处理的自来水。水的酸碱度为中性或微酸性，切勿用碱性水，以免茶汤深暗。

3、水温：煮水初沸即可，这样泡出的茶水鲜爽度较好。沏茶的水温，要求在80℃左右最为适宜，因为优质绿茶的叶绿素在过高的温度下易被破坏变黄，同时茶叶中的茶多酚类物质也会在高温下氧化使茶汤很快变黄，很多芳香物质在高温下也很快挥发散失，使茶汤失去香味。

4、茶与水的比例：通常茶与水之比为1：50~1：60（即1克茶叶用水50毫升~60毫升）为宜，这样冲泡出来的茶汤浓淡适中，口感鲜醇。

5、冲泡的手法：要求手持水壶往茶杯中注水，采用“凤凰三点头”的手势，使注入的热水冲动茶叶，上下浮动，茶汁也易泡出。另外，在冲泡时常先注入少量热水，使茶叶浸润一下，稍后再注水至离杯沿1厘米~2厘米处即可。若待客，可将泡好茶的茶杯或茶碗放入茶盘中，捧至客人面前，以手示意，请人品饮。

更讲究的还可以采用以下六步进行冲泡。

a.将沸水注入茶壶、公道杯。

b.将公道杯内的沸水注入小瓷杯内，再将沸水注入公道杯，降温备用。

c.倒掉瓷壶内的沸水，置茶入壶。

d.第一泡茶，将公道杯的温水注入壶内至满；倒掉小瓷杯内的温杯水，将沸水注入公道杯降温备用。

e.提壶出茶，均匀分置于几小杯内，请人品茶。

f.第二泡茶将公道杯的温水注入壶内续水，收取客人饮用杯，加水、温杯、倒掉，然后提壶出茶，均匀分置于五小杯内。

## 贮藏与保管

茶叶极易吸湿、吸异味，同时在高温高湿、阳光照射及充足氧气条件下，会加速茶叶内含成份的变化，降低茶叶的品质，甚至在短时间内使茶叶陈化变质。

绿茶贮藏须注意防潮防高温、避光避氧气和远离异味。名优绿茶贮藏不当极易陈化而失去光润的色泽及特有的香气。家庭贮藏名优绿茶，可采用生石灰吸湿贮藏法，即选择密封容器（如瓦缸、瓷坛等），将生石灰块装在布袋中并置于容器内，茶叶用牛皮纸包好放在布袋上，密封容器口，容器应放置在阴凉干燥环境中。有条件的还可将生石灰吸湿后的茶叶用镀铝复合袋包装，内置除氧剂，封口后置于冰箱中，可一年以上保持茶叶品质基本不变。

绿色礼盒包装，清新淡雅，适合亲朋好友之间送礼及居家自饮。

