

政和工夫、七珍茶叶（金色响秋）有“三泡而味不变”之美誉

产品名称	政和工夫、七珍茶叶（金色响秋）有“三泡而味不变”之美誉
公司名称	福州市马尾区合和茶社
价格	170.00/盒
规格参数	品牌:七珍 种类:政和工夫 卫生许可证:QS350714040191
公司地址	中国 福建 福州市马尾区 福州市马尾区君竹路天马花园2号店
联系电话	86 0591 83687810

产品详情

品牌	七珍	种类	政和工夫
卫生许可证	QS 3507 1404 0191	净重	250 (g)
保质期	36	原料与配料	政和工夫红茶
等级	一级	生产厂家	福建政和县七珍茶叶有限公司
外包装	礼盒	特产	是
储藏方法	通风、避光、干燥、清洁	规格	礼盒
原产地	福建		

【名称】：金色响秋【品牌】：七珍【等级】：一级【茶类】：政和工夫红茶【火工】：中上火【汤色】：红艳明亮【盖香】：毫香细腻【条形】：条索紧结肥壮多毫【口感】：香气高而鲜甜,滋味浓滑,回甘悠远【荣誉】：国家地理标志保护产品【规格】：250克(实装300克：2条*10小盒*3泡*5克)【产地】：福建政和县(有着150多年工夫红茶生产销售历史)【生产】：福建省政和县七珍茶叶有限公司

政和县七珍茶叶有限公司总经理李玉妹，是全省十大农民女状元，也是第六、七届县工商联常委。多

年来她从引导种植、引领流通到茶叶生产加工，一路走来，兢兢业业，率领她的团队，将“政和工夫”红茶品质打造成一流。今年4月20日，在福建省农业厅举办的2009年度名优茶鉴评活动中，其“金毛猴”工夫红茶一举夺魁获金奖，这是全省81例参评的红茶样品中仅有2例获金奖。七位专家给“金毛猴”的评语是：多毫、条紧结、肥壮、甜香较明、味尚爽。这次名优茶鉴评活动参照农业部名优茶评选评分标准，采取密码审评的办法分茶类进行鉴评，除感官审评外，还进行了农残检测。我县白牡丹、七珍、神农3家公司还获优质奖，瑞茗公司2个茶样，锦芳园1个茶样获名茶奖。闽北政和，千年之前因茶得名，拥有一部关于茶叶的清香史。宋代，政和白茶白毫银针是北苑贡茶极品；清末民国时期，政和工夫红茶品质居闽红三大工夫之首，远销欧美等国。千年以来，政和以茶立县，茶逐渐成为政和的名片和形象代言。政和白茶、政和工夫先后摘得“中国地理标志保护产品”、“中国地理标志证明商标”等金字招牌，政和被评为“中国白茶之乡”，县委、县政府正努力打造“政和工夫”著名商标和驰名商标。政和工夫为福建省三大（坦洋、白琳）工夫茶之一，亦为福建红茶中最具高山品种特色的条型茶。以政和县为主产区，境内山岭重叠，丘陵起伏，海拔200~1000米，年均气温约18.5℃，年降水量1600毫米以上，相对湿度78%，全年无霜期为260天左右。政和工夫茶茶园多开辟于缓坡处的森林迹地，土层深厚肥沃，土壤酸度适宜。所种植的政和大白茶良种，叶色浓绿具光泽，芽梢粗壮肥大，芽心满披白毫，色黄绿略带微红，水浸出物及多酚类化合物等内含物丰富。政和工夫茶按品种分为大茶、小茶两种。大茶系采用政和大白茶制成，是闽红三大工夫茶的上品，外形条索紧结肥壮多毫，色泽乌润，内质汤色红浓，香气高而鲜甜，滋味浓厚，叶底肥壮尚红。小茶系用小叶种制成，条索细紧，香似祁红，但欠持久，汤稍浅，味醇和，叶底红匀。政和工夫茶以大茶为主体，扬其毫多味浓之优点，又适当拼以高香之小茶，因此高级政和工夫特别体态匀称，毫心显露，香味俱佳。百年的政和工夫，一经问世，即享盛名。政和工夫红茶的选购

凡色泽调和、光滑明亮，油润鲜艳的红茶，通常称为原料细嫩，或做工精良的产品，品质优，反之则次。红茶茶叶经开水冲泡3-5分钟后，倾出茶汁于评审碗内，嗅其香气是否正常。以花香，果香、蜜糖香等令人喜爱的香气为佳。而烟、馊、霉，老火等气味，往往是由于制造处理不良或包装贮藏不良所致。

红茶汤色：评审汤色主要的区别品质的新鲜程度和鲜叶的老嫩程度。红茶要求红艳而明亮。低级或变质的茶叶，则水色混浊而晦暗。红茶叶底：评审叶底主要是看它色泽及老嫩程度。芽尖及组织细密而柔软的叶片愈多，表示茶叶嫩度愈高。叶质粗糙而硬薄则表示茶叶粗老及生长情况不良。色泽明亮而调和且质地一致，表示制茶技术处理良好。

沏茶工序：

一、烫壶：在泡茶之前需用开水烫壶，一则可去除壶内异味；再则热壶有助挥发茶香。二、置茶：一般泡茶所用茶壶壶口皆较小，需先将茶叶装入茶荷内，此时可将茶荷递给客人，鉴赏茶叶外观，再用茶匙将茶荷内的茶叶拨入壶中，茶量以壶之三分之一为度。三、温杯：烫壶之热水倒入茶盅内，再行温杯。四、高冲：冲泡茶叶需高提水壶，水自高点下注，使茶叶在壶内翻滚，散开，以更充分泡出茶味，俗称“高冲”。五、低泡：泡好之茶汤即可倒入茶盅，此时茶壶壶嘴与茶盅之距离，以低为佳，以免茶汤内之香气无效散发，俗称“低泡”。一般第一泡茶汤与第二泡茶汤在茶盅内混合，效果更佳；第三泡茶汤与第四泡茶汤混合，以此类推。六、分茶：茶盅内之茶汤再行分入杯内，杯内之茶汤以七分满为度。七、敬茶：将茶杯连同杯托一并放置客人面前，是为敬茶。八、闻香：品茶之前，需先观其色，闻其香，方可品其味。九、品茶：“品”字三个口，一杯茶需分三口品尝，且在品茶之前，目光需注视泡茶师一至两秒，稍带微笑，以示感谢。品茶艺术的主要内容：

尝茶：从干茶的色泽、老嫩、形状，观察茶叶的品质。

闻香：鉴赏茶叶冲泡后散发出清香（包括留在研究会盖上的“盖面香”）

观汤：欣赏茶叶在冲泡时上下翻腾、舒展之过程，茶叶溶解情况及茶叶冲泡沉静后的姿态。

品味：品赏茶汤的色泽和滋味。

品茶艺术之延伸——欣赏茶叶的外形美

品茶时欣赏茶叶的“外形美”，是品茶艺术的延伸，是品茶者的赏心乐事之一。茶叶的外形可谓千姿百态，五彩缤纷。在茶叶大家庭中，形形色色的茶叶，似珠、似花、似针、似矛、似眉、似碗、似螺、似片。

品茶艺术之饮茶方式

按饮茶方式不同，可分为：品茶、喝茶、饮茶、灌茶四种，其中品茶，或称品茗，为饮茶之最高方式。