

湖南益阳黑茶 茯茶（庆祝建厂五十周年特制茯茶）

产品名称	湖南益阳黑茶 茯茶 (庆祝建厂五十周年特制茯茶)
公司名称	益阳金地生态农业开发有限公司
价格	320.00/盒
规格参数	品牌:湘益 种类:茯砖茶 商品条形码:GB/T9833.3-2002
公司地址	中国 湖南 益阳市 益阳茶业市场A栋5、7、8号
联系电话	86 0737 6809288 13873732880

产品详情

品牌	湘益	种类	茯砖茶
商品条形码	GB/T9833.3-2002	产品标准号	湘食签009
净重	2000 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
等级	极品	生产厂家	湖南省益阳茶厂
外包装	纸箱	内包装	纸箱
特产	是	储藏方法	自然条件下可长期保存
规格	一片/盒	生产日期	2009
售卖方式	包装	原产地	湖南

【简介】

最早的黑茶是由湖南安化生产的，由绿毛茶经蒸压而成的边销茶。古时由于四川的茶叶要运输到西北地区，当时交通不便，运输困难，必须减少体积，蒸压成团块。在加工成团块的工程中，要经过二十多天的湿坯堆积，所以毛茶的色泽逐渐由绿变黑。成品团块茶叶的色泽为黑褐色，并形成了茶品的独特风味，这就是黑茶的最初由来。黑茶也是利用菌发酵的方式制成的一种茶叶。由于黑茶的原料比较粗老，制造过程中往往要堆积发酵较长时间，所以叶片大多呈现暗褐色，因此被人们称为“黑茶”。黑茶按照产区的不同和工艺上的差别，可以分为湖南黑茶、湖北老青茶、四川边茶和滇桂黑茶。对于喝惯了清淡绿茶的人来说，初尝黑茶往往难以入口，但是只要坚持长时间的饮用，人们就会喜欢上它独特的浓醇风味。黑茶流行于云南、四川、广西等地，同时也受到藏族、蒙古族和维吾尔族的喜爱，现在黑茶已经成为他们日常生活中的必需品。黑茶属于后发酵茶，是我国特有的茶类，生产历史悠久，以制成紧压茶边销为主，主要产于湖南的安化县、湖北、四川、云南、广西等地。主要品种有湖南安化黑茶、湖北佬扁茶、四川边茶、广西六堡散茶，云南普洱茶等。

【几种黑茶介绍】

湖南安化黑茶主要集中在安化生产，最好的黑茶原料数高马二溪产茶叶，此外，益阳、桃江、宁乡、汉

寿、沅江等县也生产一定数量。湖南黑茶是采割下来的鲜叶经过杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥等五道工序制作而成。湖南黑茶条索卷折成泥鳅状，色泽油黑，汤色橙黄，叶底黄褐，香味醇厚，具有松烟香。黑毛茶经蒸压装篓后称天尖，蒸压成砖形的是黑砖、花砖或茯砖等。湖南安化黑茶是20世纪50年代绝产的传统工艺商品，主要由于海外市场的征购，这一原产地在安化山区的奇珍才得以在21世纪之初璧现，并风靡广东及东南亚市场。其声誉之盛，已不亚于当今大行其道的普洱，被权威的台湾茶书誉为“茶文化的经典，茶叶历史的浓缩，茶中的极品”。湖北老青茶老青茶产于蒲圻、咸宁、通山、崇阳、通城等县，采割的茶叶较粗老，含有较多的茶梗，经杀青、揉捻、初晒、复炒、复揉、渥堆、晒干而制成。以老青茶为原料，蒸压成砖形的成品称“老青砖”，主销内蒙古自治区。四川边茶四川边茶分南路边茶和西路边茶两类，四川雅安、天全、荣经等地生产的南路边茶，压制成紧压茶——康砖、金尖后，主销西藏，也销青海和四川甘孜藏族自治州。四川灌县、崇庆、大邑等地生产的西路边茶，蒸后压装入篾包制成方包茶或圆包茶，主销四川阿坝藏族自治州及青海、甘肃、新疆等省（区）。南路边茶制法是用割刀采割来的枝叶杀青后，经过多次的“扎堆”、“蒸、馏”后晒干。西路边茶制法简单，将采割来的枝叶直接晒干即可。滇桂黑茶云南黑茶是用滇晒青毛茶经潮水沤堆发酵后干燥而制成，统称普洱茶。这种普洱散茶条索肥壮，汤色橙黄，香味醇浓，带有特殊的陈香，可直接饮用。以这种普洱散茶为原料，可蒸压成不同形状的紧压茶——饼茶、紧茶、圆茶（即七子饼茶）。广西黑茶最著名的是六堡茶，因产于广西苍梧县六堡乡而得名。已有200多年的生产历史。现在除苍梧外，贺县、横县、岑溪、玉林、昭平、临桂、兴安等县也有一定数量的生产。六堡茶制造工艺流程是杀青、揉捻、沤堆、复揉、干燥，制成毛茶后再加工时仍需潮水沤堆，蒸压装篓，堆放陈化，最后使六堡茶汤味形成红、浓、醇、陈的特点。普洱茶和六堡茶是特种黑茶，品质独特，香味以陈为贵，在港、澳、东南亚和日本等地有广泛的市场。

黑茶为中国特有的茶类。因茶叶颜色呈乌黑状，所以称作为黑茶。中国人一般不太热衷于陈茶。据说日本人更倾注于新茶；然而近来日本人开始对云南出产的黑茶中的代表“普洱茶”青睐起来了。这大概是受到香港惯饮陈茶的习俗的影响吧。

【冲泡方法】： 茶具的搭配：冲泡黑茶宜先择粗犷、大气的茶具。一般用厚壁紫砂壶、陶壶或如意杯冲泡；公道标和品茗杯则以透明玻璃器皿为佳，便于观赏汤色。 用水选择：

水质：泡茶用水一般以泉水、井水、矿泉水、纯净水为佳。

水温：水温要高，一般用100 沸水冲泡；也可用沸水润茶后，再用冷水煮沸其滋味更佳。

茶水比例：高档砖茶及三尖茶茶水比为1:30左右，粗老砖茶1:20左右。

冲泡方法：冲泡黑茶时，较嫩的茶多透少闷，粗老茶则多闷少透。粗老茶也可煮饮。

【饮用方法】： 功夫泡饮法：取茶为茶壶的2/5左右，用功夫茶具，按功夫茶泡饮方式冲泡饮用。

用如意杯或有盖紫砂壶，取茶5克先用沸水润茶，再加盖浸泡1—2分钟后即可饮用（可多次加水冲泡）。

传统煮饮法：取茶10—15克（6—8人饮用），用沸水润茶后，再用冷水煮沸，停火滤茶后，分而热饮之。 奶茶饮法：按传统方法煮好茶汤后，按奶、茶汤1：5的比例调制，然后加适量盐，即调成具有西域特色的奶茶，橙红的茶汤与白色的奶充分混合后呈现粉红色，十分漂亮，称之为“红粉佳人”。

冷饮法：按杯泡法或煮饮法滤好茶汤后，将茶汤放入冰箱或水井中冰镇后饮用，是夏天消暑解渴的佳品。