

# 君山银针，黄茶中的珍品，产于湖南岳阳洞庭湖中的君山

产品名称	君山银针，黄茶中的珍品，产于湖南岳阳洞庭湖中的君山
公司名称	益阳市赫山区辉华茶业
价格	160.00/斤
规格参数	品牌:君山银针 种类:黑茶 商品条形码:6945816700161
公司地址	益阳市赫山区茶叶市场
联系电话	86-0731-7449373 13873776220

## 产品详情

品牌	君山银针	种类	黑茶
商品条形码	6945816700161	卫生许可证	安卫证安(2007)第07009号
产品标准号	GB/T9833.2-2002	保质期	12个月以上(个月)
等级	一级	特产	是
售卖方式	散装	原产地	湖南

君山银针产于湖南岳阳洞庭湖中的君山。黄茶中的珍品。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，故得其名。君山茶历史悠久，唐代就已生产、出名。文成公主出嫁西藏时就曾选带了君山茶。后梁时已列

君山银针

新茶

为贡茶，以后历代相袭。

君山银针

君山银针

茶田

岳阳特产

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，岛上树木丛生，自然环境适宜茶树生长，山地遍布茶园。

[编辑本段]

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。

[编辑本段]

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”。

[编辑本段]

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。

[编辑本段]

制作工序

制作工序分杀青、摊晾、初烘、复摊晾、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。

摊晾：

杀青叶出锅后，盛于小篾盘中，轻轻扬簸数次，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，过于干，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20℃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。

复烘与摊凉：

复烘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，摊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、暗黄者次之。

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，封好箱盖。只需要注意适时更换石膏，银针品质经久不变。

[编辑本段]

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。

[编辑本段]

君山银针的传说

湖南省洞庭湖的君山出产银针名茶，据说君山茶的第一颗种子还是四千多年前娥皇、女英播下的。后唐的第二个皇帝明宗李嗣源，第一回上朝的时候，侍臣为他捧杯沏茶，开水向杯里一倒，马上看到一团白雾腾空而起，慢慢地出现了一只白鹤。这只白鹤对明宗点了三下头，便朝蓝天翩翩飞去了。再往杯子里看，杯中的茶叶都齐崭崭地悬空竖了起来，就像一群破土而出的春笋。过了一会，又慢慢下沉，就像是雪花坠落一般。明宗感到很奇怪，就问侍臣是什么原因。侍臣回答说“这是君山的白鹤泉（即柳毅井）水，泡黄翎毛（即银针茶）缘故。”明宗心里十分高兴，立即下旨把君山银针定为“贡茶”。君山银针冲泡时，棵棵茶芽立悬于杯中，极为美观的。

名茶鉴赏

君山产茶历史悠久，唐代就已生产、出名，因茶叶满披茸毛，底色金黄，冲泡后如黄色羽毛一样根根竖

立而一度被称为"黄翎毛"。相传文成公主出嫁西藏时就曾选带了君山茶。乾隆皇帝下江南时品尝到君山银针，十分赞许，将其列为贡茶。君山银针属黄茶类，以色、香、味、形俱佳而著称。银针茶在茶树刚冒出一个芽头时采摘，经十几道工序制成。其成品茶芽头茁壮，长短大小均匀，内呈橙黄色，外裹一层白毫，故得雅号"金镶玉"，又因茶芽外形很像一根根银针，故名君山银针。冲泡后，开始茶叶全部冲向上面，继而徐徐下沉，三起三落，浑然一体，确为茶中奇观，入口则清香沁人，齿颊留芳。

## 名茶传说

君山银针原名白鹤茶。据传初唐时，有一位名叫白鹤真人的云游道士从海外仙山归来，随身带了八株神仙赐予的茶苗，将它种在君山岛上。后来，他修起了巍峨壮观的白鹤寺，又挖了一口白鹤井。白鹤真人取白鹤井水冲泡仙茶，只见杯中一股白气袅袅上升，水气中一只白鹤冲天而去，此茶由此得名"白鹤茶"。又因为此茶颜色金黄，形似黄雀的翎毛，所以别名"黄翎毛"。后来，此茶传到长安，深得天子宠爱，遂将白鹤茶与白鹤井水定为贡品。有一年进贡时，船过长江，由于风浪颠簸把随船带来的白鹤井水给泼掉了。押船的州官吓得面如土色，急中生智，只好取江水鱼目混珠。运到长安后，皇帝泡茶，只见茶叶上下浮沉却不见白鹤冲天，心中纳闷，随口说道："白鹤居然死了"！岂料金口一开，即为玉言，从此白鹤井的井水就枯竭了，白鹤真人也不知所踪。但是白鹤茶却流传下来，即是今天的君山银针茶。茶诗为证 汲君山柳毅水试茶于岳阳楼下（三首）谭元春 湖中山一点，山上复清泉。泉熟湖光定，瓯香明月天。临湖不饮湖，爱汲柳家井。茶照上楼人，君山破湖影。不风亦不云，静瓷擎月色。巴丘夜望深，终古涵消息。

## [编辑本段]

### 君山银针的冲泡

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。君山银针产于湖南岳阳洞庭湖中的君山。黄茶中的珍品。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，故得其名。君山茶历史悠久，唐代就已生产、出名。文成公主出嫁西藏时就曾选带了君山茶。后梁时已列

## 君山银针

## 新茶

为贡茶，以后历代相袭。

## 君山银针

## 君山银针

## 茶田

## 岳阳特产

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，岛上树木丛生，自然环境适宜茶树生长，山地遍布茶园。

## 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

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。

## 制作工序

制作工序分杀青、摊晾、初烘、复摊晾、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。

### 摊晾：

杀青叶出锅后，盛于小篾盘中，轻轻扬簸数次，散发热气，清除细末杂片。摊晾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20℃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。

复烘与摊凉：

复烘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，摊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。

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。只注意适时更换石膏，银针品质经久不变。

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。

君山银针的传说

湖南省洞庭湖的君山出产银针名茶，据说君山茶的第一颗种子还是四千多年前娥皇、女英播下的。后唐的第二个皇帝明宗李嗣源，第一回上朝的时候，侍臣为他捧杯沏茶，开水向杯里一倒，马上看到一团白雾腾空而起，慢慢地出现了一只白鹤。这只白鹤对明宗点了三下头，便朝蓝天翩翩飞去了。再往杯子里看，杯中的茶叶都齐崭崭地悬空竖了起来，就像一群破土而出的春笋。过了一会，又慢慢下沉，就像是雪花坠落一般。明宗感到很奇怪，就问侍臣是什么原因。侍臣回答说“这是君山的白鹤泉（即柳毅井）水，泡黄翎毛（即银针茶）缘故。”明宗心里十分高兴，立即下旨把君山银针定为“贡茶”。君山银针冲泡时，棵棵茶芽立悬于杯中，极为美观的。

名茶鉴赏

君山产茶历史悠久，唐代就已生产、出名，因茶叶满披茸毛，底色金黄，冲泡后如黄色羽毛一样根根竖立而一度被称为“黄翎毛”。相传文成公主出嫁西藏时就曾选带了君山茶。乾隆皇帝下江南时品尝到君山

银针，十分赞许，将其列为贡茶。

君山银针属黄茶类，以色、香、味、形俱佳而著称。银针茶在茶树刚冒出一个芽头时采摘，经十几道工序制成。其成品茶芽头茁壮，长短大小均匀，内呈橙黄色，外裹一层白毫，故得雅号"金镶玉"，又因茶芽外形很像一根根银针，故名君山银针。冲泡后，开始茶叶全部冲向上面，继而徐徐下沉，三起三落，浑然一体，确为茶中奇观，入口则清香沁人，齿颊留芳。

## 名茶传说

君山银针原名白鹤茶。据传初唐时，有一位名叫白鹤真人的云游道士从海外仙山归来，随身带了八株神仙赐予的茶苗，将它种在君山岛上。后来，他修起了巍峨壮观的白鹤寺，又挖了一口白鹤井。白鹤真人取白鹤井水冲泡仙茶，只见杯中一股白气袅袅上升，水气中一只白鹤冲天而去，此茶由此得名"白鹤茶"。又因为此茶颜色金黄，形似黄雀的翎毛，所以别名"黄翎毛"。后来，此茶传到长安，深得天子宠爱，遂将白鹤茶与白鹤井水定为贡品。

有一年进贡时，船过长江，由于风浪颠簸把随船带来的白鹤井水给泼掉了。押船的州官吓得面如土色，急中生智，只好取江水鱼目混珠。运到长安后，皇帝泡茶，只见茶叶上下浮沉却不见白鹤冲天，心中纳闷，随口说道："白鹤居然死了"！岂料金口一开，即为玉言，从此白鹤井的井水就枯竭了，白鹤真人也不知所踪。但是白鹤茶却流传下来，即是今天的君山银针茶。

## 茶诗为证

### 汲君山柳毅水试茶于岳阳楼下（三首）

谭元春

湖中山一点，山上复清泉。

泉熟湖光定，瓯香明月天。

临湖不饮湖，爱汲柳家井。

茶照上楼人，君山破湖影。

不风亦不云，静瓷擎月色。

巴丘夜望深，终古涵消息。

### 君山银针的冲泡

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。