

【七灯台茶业】2011头春纯料 特级水仙 30斤/件

产品名称	【七灯台茶业】2011头春纯料 特级水仙 30斤/件
公司名称	老舍茶行(云南原生态古树文化研究推广中心)
价格	4500.00/件
规格参数	品牌:七灯台茶业 种类:武夷岩茶 净重:500(g)
公司地址	中国 广东 汕头市 龙湖区 乐山路药检所铺面1-2
联系电话	86 0754 88869915 13715991371

产品详情

品牌	七灯台茶业	种类	武夷岩茶
净重	500(g)	保质期	12个月以上(个月)
等级	特级	生产厂家	七灯台茶业
生产日期	2011	售卖方式	包装
原产地	福建		

【品名】:七灯台茶业 特级水仙

【重量】:500克【类别】:特级水仙

【生产年份】:2011年早春【产地】:武夷山正岩【等级】:特级【条形】:条索曲长
正身肥大呈青褐色【火工】:足火,手工碳培【汤色】:琥珀玛瑙红 汤色漂亮

【耐泡度】:以12.5克冲泡 12泡以上【口感】:

有大岩枞味、活甘鲜爽、醇厚、稠滑、香气馥馥,甜水柔顺有力,回韵绵长。【叶底】:长大鲜活
色泽较均 见红边【干香】:芳气稍含碳火香 带蜜香【湿香】:
趁热气闻香开始较重的花果香气,细腻幽长,淡而不衰。【盖
香】:纯净,芬芳馥郁、汤味醇厚甘爽、果香持久、岩韵强烈。【口
感】:水香饱满与盖香表里如一、绵软,甘醇、温雅纯正、汤底醇厚,岩韵强烈。

一件30斤 4500元

七灯台茶业为老舍茶行的自主品牌，以质量取胜，信誉第一为宗旨。以岩茶中四大当家品种为主要产品，逐步扩大到潮汕碳焙铁观音等品种。所有茶品均选用正岩级单一品种的纯料，不拼配，走中足火手工碳焙道路，确保岩茶的正味原味。

老舍经过几年的实地考察，确定以竹窠一带的三沟两涧正春茶为原料，不拼配，保质不保量。实行高品质低价格的路线，薄利多销，打出品牌。七灯台水仙选用的有正岩，老枞，大红袍选用的是老枞品种，肉桂选用正岩级，水金龟选用的为老枞。

老舍对市场上几个品牌的看法：

“琪明”，“惠苑”，“示范茶场”等属老品牌知名厂家，茶质属中上等，各有自己的掌门级人物，原料大多选正岩级，有拼配也有纯料，火工传统型，足火，韵味足，岩韵好，价格贵。“岩上”的是今年才开始出来的包装产品，掌门人是有名的刘国英，选料好，火工轻中重都有，但产品太贵，性价比不好。包装茶里幔亭多选用正岩，火工到位，拼配的师傅功夫好，有他自己特色，价格也不低。北斗的多数重火工，浓香型，拼配一般，正岩少，走中价位路线。永生的属新老拼配，有正岩，高山的茶，走的是大众化道路。星愿最次，靠广告和炒作，没有突出的做茶师傅，没有自己好的茶山，选料也差，靠走量维持，量大的时候原料就在市场上收，这几年品质下降厉害。火工一般，茶质多以大红袍101品种为主（叶形偏小，有香没底气，没韵味，不耐泡，茶汤淡）即像普洱的台地茶。在他家里基本找不出好茶来。

大红袍无性繁殖的品种有101，102，103，104，105等，现在只有101，105在用，其他品种已绝迹。还有一款就是北斗，是大红袍无性品种里面最好的。老舍选用的最低门槛就是北斗，老枞都用竹窠一带的。现在大多数大厂选的是价格低廉的101品种，琪明今年有出过105重火工的大红袍，品质还很不错的，105主要特点是香气足，韵味好，近几年岩茶受市场的追捧，105价格已经翻好多倍了。

新手大多数以大厂知名度来选够产品，老茶客一般都不喝大厂的，就像普洱的大益一样，都是些新手在喝和收藏，对茶有认识的人现在都回到古树茶里找精品。岩茶也一样，市场刚刚有热点，对岩茶有了解的人还不多，随着喝的人越来越懂茶，大家对大厂就会慢慢摒弃，转向真正的岩茶。岩茶不但要选料好，火工同样重要，各家都有自己的看家本领，视市场而定。每一样茶都有先入为主的印象，商业都以利益最大化为根本，只有少数人能以研究的角度去找茶和做茶。能以这个价格买到真正的岩茶的，那是缘分了。七灯台就是在这种背景下应运而生，与普洱古树一样，走的是“认真”两个字，无论价格多少，均为正岩级选料。

秘而不宣的秘密

大厂走的思路如下：

- (1) 大厂每年一般都有库存一批老茶，以备拼配之用
- (2) 大红袍有可能拼的是肉桂，水仙和小品种茶，几乎100%的厂家都如此
- (3) 火工一般都重火工，耐存放，焙重火了你喝不出来
- (4) 便宜的料去拼，可以降低成本，有用好料去做的，价格太高
- (5) 味道杂，没有纯料的醇，香气很复杂，有碳火香，价格贵的香气较好
- (6) 汤感较杂，没有纯料的细腻和岩韵

武夷全山皆产茶，“无岩不产茶”。好的岩茶，生长在岩凹、石隙、石缝天然形成的“盆钵”里，或岩壑幽涧之两侧。品质最著名的为“正岩茶”，正岩是指在武夷山内生长环境好的山岩，半岩为旅游风景区内，除核心景区外周边的景区。

“三坑两涧”是正岩产区的代表，为“慧苑坑、牛栏坑、倒水坑、流香涧和浯源涧”，正岩主产地有天心岩，马头岩，慧苑，竹窠，碧石，燕子窠，九龙窠，御茶园，玉花洞，水帘洞，佛国，桃花洞，桂林，三仰峰等等。洲茶指河岸两旁，沙质土壤的茶园环境下生长的茶叶。外山为旧时提法，指风景区以外的环境。

名岩与丹岩是现在的岩茶产地标准。这是国家质量监督检验检疫总局根据《原产地域产品保护规定》批准的范围，根据原料产区的不同划分为两个产区：武夷岩茶名岩产区和武夷岩茶丹岩产区，武夷岩茶名岩产区为武夷山市风景区范围，区内面积70km²，即：东至崇阳溪，南至南星公路，西至高星公路，北至黄柏溪的景区范围。武夷岩茶丹岩产区为武夷岩茶原产地域范围内（武夷山市境内）除名岩产区的其他地区。

武夷岩茶地域非常的明显,只有在武夷山这个生态环境下的茶才具备武夷岩茶“岩骨花香”的特征,武夷山市周边县市乌龙茶是不能称为武夷岩茶。

武夷岩茶的制作工艺属乌龙茶制作，区别于台湾乌龙茶追求鲜爽的轻发酵轻焙火、安溪乌龙茶追求花香的深发酵低焙火，采用深发酵重焙火做法。

1、阳光萎凋：通过蒸腾作用，让茎部的营养物质输送到叶子上，让茶叶的营养物质更加丰富，同时，让茶叶丧失大概15%的水分，为下一道工序摇青做准备。

2、摇青：武夷岩茶的摇青讲究“前轻后重”。茶叶经过摩擦碰撞，边缘会产生破损，继续通过蒸腾作用带走低沸点的芳香物质，营养物质外溢，开始发酵。通过不断的摇动，水分散发到最合理的程度，茶香就能保持得最佳状态，这才是作茶的真功夫。懂得茶的技师，与不懂茶的技师，他们如何对待茶，茶也将如何对待他们。

3、杀青：即炒青，炒锅的温度大概在130到150度。目的是通过高温，杀死茶叶里面的生物酶，阻止茶叶继续发酵。4、揉捻：除了形成条索之外，另一目的是让剩余茶汁挤压出来，附着在茶叶的表面，通过后面的烘干在茶叶表面形成“霜”，也是闻干茶香的主要味觉来源。5、烘干：看似简单，其实用多少温度把茶叶焙到几成干燥，要经过几次的烘干是有讲究的。以上说的是武夷岩茶初制过程，它包括了采摘、萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙六个过程。武夷岩茶还有一个精制过程，即：毛拣——分筛——复拣——风选——匀堆——焙火。在天心村，我们还亲眼见到了的最后一道的精焙火的工序。

这道工序是非常辛苦的，常见的炭火工艺已经少有人去用它，很多人慢慢地采用电炉烘焙。但真正的好茶，炭火工艺所形成的滋味是现代工艺所不具备的。在地面上的几个水泥坑里面，需要很辛苦地把烧得通红炭火置堆，就像一个艺术家一般。在深夜，花费三个小时。然后再敷上炭灰，不让温度散发。等到第二天一早再开始焙火，这时候的焙火需要五六个小时，所以一天之内可能只能做五六筐的干茶，一次也就几十斤。经过这样的烘焙程序，才会做出真正充满炭香的好茶。这样的茶叶更具耐力，挂杯香、杯底香、汤底香通透，茶汤更加的爽滑，这些都是复火焙茶的功效。没有磨砺的过程，不会有透骨的岩韵花香。

武夷岩茶的岩韵

什么是岩韵？初品着感到玄妙莫测，不好琢磨，高明的茶师把武夷岩茶的“岩韵”归纳总结为“香、清、甘、活”四个字。

香。武夷茶的香包括真香、兰香、清香、纯香、表里如一，曰纯香；不生不熟，曰清香；火候停均，曰兰香；雨前神具，曰真香，这四种香绝妙地融合在一起，使得茶香清纯辛锐，幽雅文气香高持久。

清。指的是汤色清澈艳丽，茶味清纯顺口，回甘清甜持久，茶香清纯无杂，没有任何异味。香而不清是武夷岩茶种的凡品。

甘。指茶汤鲜醇可口、滋味醇厚，回味甘夷。香而不甘的茶为“苦茗”。

活。指的是品饮武夷岩茶时特有的心灵感受，这种感受在“啜英咀华”时须从“舌本辩之”，并注意“厚韵”、“嘴底”、“杯底留香”等。

正因为武夷岩茶具有“清、香、甘、活”，妙不可言的“岩韵”，所以蜚声四海，誉满九州，令古往今来的茶人爱的如醉如痴。

武夷岩茶的种类 武夷岩茶品类繁多，各具特色。其分类方法和品类称谓也是因时而异。历史上对武夷岩茶的分类规范一般是根据地域进行的，有岩、洲、外山之分，在山上者为岩茶，水边者为洲茶，武夷山之外者为外山茶。历代文献中先见有“小种”之称，后有“奇种”之名（奇种品种很多，那些优良的单株茶树被总称为武夷名枞。因是单株培育、单株采制，故称“单枞”，单枞中品质特优异者称为“名枞”）。在岩茶的发展前期，小种与单枞相似，以后逐步降格至外山青茶一类。“工夫”历来低于小种，随小种降格而降至不名。“茗种（也称名种）”始终在小种之上，奇种之下，实为稍差的奇种或较优的半岩洲茶。奇种则始终是优质茶的代表，从一定程度上包含有名枞、单枞。“花香”之类，则已不属岩茶，而是低级乌龙茶加花窰制而成。

岩茶在1949年后，又分为品种茶和奇种（名枞）两大类。主要根据岩茶所用鲜叶原料，是采自无性系茶树品种的茶树，还是采自有性繁殖的茶树群体。无性系茶树品种有水仙、肉桂、奇兰等，可以大量栽种繁殖。以前水仙、乌龙数量不多，又不属名枞、单枞之列，故并在奇种中，自上世纪80年代后，水仙、乌龙等无性繁殖成功，可以大量种植，则被列入品种之中，但老枞水仙（即树龄在几十年乃至上百年的老水仙茶树）仍被列为名枞类岩茶。有性繁殖茶树群体俗称“菜茶”，其成茶称为“奇种”，数量较少，其中产于正岩地区的称为“正岩奇种”。在正岩奇种中专选一、二株品质特优的茶树，单独采制的称为“名枞”。这些名枞茶树多植于环境优美、地位奇特之处，成茶香味超群，被视为真正优

【品名】：七灯台茶业 特级水仙

【重量】：500克【类别】：特级水仙

【生产年份】：2011年早春【产地】：武夷山正岩【等级】：特级【条形】：条索曲长正身肥大呈青褐色【火工】：足火,手工碳培【汤色】：琥珀玛瑙红 汤色漂亮

【耐泡度】：以12.5克冲泡 12泡以上【口感】：

有大岩枞味、活甘鲜爽、醇厚、稠滑、香气馥馥，甜水柔顺有力，回韵绵长。【叶底】：长大鲜活色泽较均 见红边【干香】：芳气稍含碳火香 带蜜香【湿香】：趁热气闻香开始较重的花果香气，细腻幽长，淡而不衰。【盖香】：纯净，芬芳馥郁、汤味醇厚甘爽、果香持久、岩韵强烈。【口感】：水香饱满与盖香表里如一、绵软，甘醇、温雅纯正、汤底醇厚，岩韵强烈。

一件30斤 4500元

七灯台茶业为老舍茶行的自主品牌，以质量取胜，信誉第一为宗旨。以岩茶中四大当家品种为主要产品，逐步扩大到潮汕碳焙铁观音等品种。所有茶品均选用正岩级单一品种的纯料，不拼配，走中足火手工碳焙道路，确保岩茶的正味原味。

老舍经过几年的实地考察，确定以竹窠一带的三沟两涧正春茶为原料，不拼配，保质不保量。实行高品质低价格的路线，薄利多销，打出品牌。七灯台水仙选用的有正岩，老枞，大红袍选用的是老枞品种，肉桂选用正岩级，水金龟选用的为老枞。

老舍对市场上几个品牌的看法：

“琪明”，“惠苑”，“示范茶场”等属老品牌知名厂家，茶质属中上等，各有自己的掌门级人物，原料大多选正岩级，有拼配也有纯料，火工传统型，足火，韵味足，岩韵好，价格贵。“岩上”的是今年才开始出来的包装产品，掌门人是有名的刘国英，选料好，火工轻中重都有，但产品太贵，性价比不好。包装茶里幔亭多选用正岩，火工到位，拼配的师傅功夫好，有他自己特色，价格也不低。北斗的多数重火工，浓香型，拼配一般，正岩少，走中价位路线。永生的属新老拼配，有正岩，高山的茶，走的是大众化道路。星愿最次，靠广告和炒作，没有突出的做茶师傅，没有自己好的茶山，选料也差，靠走量维持，量大的时候原料就在市场上收，这几年品质下降厉害。火工一般，茶质多以大红袍101品种为主（叶形偏小，有香没底气，没韵味，不耐泡，茶汤淡）即像普洱的台地茶。在他家里基本找不出好茶来。

大红袍无性繁殖的品种有101，102，103，104，105等，现在只有101，105在用，其他品种已绝迹。还有一款就是北斗，是大红袍无性品种里面最好的。老舍选用的最低门槛就是北斗，老枞都用竹窠一带的。现在大多数大厂选的是价格低廉的101品种，琪明今年有出过105重火工的大红袍，品质还很不错的，105主要特点是香气足，韵味好，近几年岩茶受市场的追捧，105价格已经翻好多倍了。

新手大多数以大厂知名度来选够产品，老茶客一般都不喝大厂的，就像普洱的大益一样，都是些新手在喝和收藏，对茶有认识的人现在都回到古树茶里找精品。岩茶也一样，市场刚刚有热点，对岩茶有了解的人还不多，随着喝的人越来越懂茶，大家对大厂就会慢慢摒弃，转向真正的岩茶。岩茶不但要选料好，火工同样重要，各家都有自己的看家本领，视市场而定。每一样茶都有先入为主的印象，商业都以利益最大化为根本，只有少数人能以研究的角度去找茶和做茶。能以这个价格买到真正的岩茶的，那是缘分了。七灯台就是在这种背景下应运而生，与普洱古树一样，走的是“认真”两个字，无论价格多少，均为正岩级选料。

秘而不宣的秘密

大厂走的思路如下：

- (1) 大厂每年一般都有库存一批老茶，以备拼配之用
- (2) 大红袍有可能拼的是肉桂，水仙和小品种茶，几乎100%的厂家都如此
- (3) 火工一般都重火工，耐存放，焙重火了你喝不出来
- (4) 便宜的料去拼，可以降低成本，有用好料去做的，价格太高
- (5) 味道杂，没有纯料的醇，香气很复杂，有碳火香，价格贵的香气较好
- (6) 汤感较杂，没有纯料的细腻和岩韵

武夷全山皆产茶，“无岩不产茶”。好的岩茶，生长在岩凹、石隙、石缝天然形成的“盆钵”里，或岩壑幽涧之两侧。品质最著名的为“正岩茶”，正岩是指在武夷山内生长环境好的山岩，半岩为旅游风景区内，除核心景区外周边的景区。

“三坑两涧”是正岩产区的代表，为“慧苑坑、牛栏坑、倒水坑、流香涧和浯源涧”，正岩主产地有天心岩，马头岩，慧苑，竹窠，碧石，燕子窠，九龙窠，御茶园，玉花洞，水帘洞，佛国，桃花洞，桂林，三仰峰等等。洲茶指河岸两旁，沙质土壤的茶园环境下生长的茶叶。外山为旧时提法，指风景区以外的环境。

名岩与丹岩是现在的岩茶产地标准。这是国家质量监督检验检疫总局根据《原产地域产品保护规定》批准的范围，根据原料产区的不同划分为两个产区：武夷岩茶名岩产区和武夷岩茶丹岩产区，武夷岩茶名岩产区为武夷山市风景区范围，区内面积70km²，即：东至崇阳溪，南至南星公路，西至高星公路，北至黄柏溪的景区范围。武夷岩茶丹岩产区为武夷岩茶原产地域范围内（武夷山市境内）除名岩产区的其他地区。

武夷岩茶地域非常的明显,只有在武夷山这个生态环境下的茶才具备武夷岩茶“岩骨花香”的特征,武夷山市周边县市乌龙茶是不能称为武夷岩茶。

武夷岩茶的制作工艺属乌龙茶制作，区别于台湾乌龙茶追求鲜爽的轻发酵轻焙火、安溪乌龙茶追求花香的深发酵低焙火，采用深发酵重焙火做法。

1、阳光萎凋：通过蒸腾作用，让茎部的营养物质输送到叶子上，让茶叶的营养物质更加丰富，同时，让茶叶丧失大概15%的水分，为下一道工序摇青做准备。

2、摇青：武夷岩茶的摇青讲究“前轻后重”。茶叶经过摩擦碰撞，边缘会产生破损，继续通过蒸腾作用带走低沸点的芳香物质，营养物质外溢，开始发酵。通过不断的摇动，水分散发到最合理的程度，茶香就能保持得最佳状态，这才是作茶的真功夫。懂得茶的技师，与不懂茶的技师，他们如何对待茶，茶也将如何对待他们。

3、杀青：即炒青，炒锅的温度大概在130到150度。目的是通过高温，杀死茶叶里面的生物酶，阻止茶叶

继续发酵。4、揉捻：除了形成条索之外，另一目的是让剩余茶汁挤压出来，附着在茶叶的表面，通过后面的烘干在茶叶表面形成“霜”，也是闻干茶香的主要味觉来源。5、烘干：看似简单，其实用多少温度把茶叶焙到几成干燥，要经过几次的烘干是有讲究的。以上说的是武夷岩茶初制过程，它包括了采摘、萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙六个过程。武夷岩茶还有一个精制过程，即：毛拣——分筛——复拣——风选——匀堆——焙火。在天心村，我们还亲眼见到了的最后一道的精焙火的工序。

这道工序是非常辛苦的，常见的炭火工艺已经少有人去用它，很多人慢慢地采用电炉烘焙。但真正的好茶，炭火工艺所形成的滋味是现代工艺所不具备的。在地面上的几个水泥坑里面，需要很辛苦地把烧得通红炭火置堆，就像一个艺术家一般。在深夜，花费三个小时。然后再敷上炭灰，不让温度散发。等到第二天一早再开始焙火，这时候的焙火需要五六个小时，所以一天之内可能只能做五六筐的干茶，一次也就几十斤。经过这样的烘焙程序，才会做出真正充满炭香的好茶。这样的茶叶更具耐力，挂杯香、杯底香、汤底香通透，茶汤更加的爽滑，这些都是复火焙茶的功效。没有磨砺的过程，不会有透骨的岩韵花香。

武夷岩茶的岩韵

什么是岩韵？初品着感到玄妙莫测，不好琢磨，高明的茶师把武夷岩茶的“岩韵”归纳总结为“香、清、甘、活”四个字。

香。武夷茶的香包括真香、兰香、清香、纯香、表里如一，曰纯香；不生不熟，曰清香；火候停均，曰兰香；雨前神具，曰真香，这四种香绝妙地融合在一起，使得茶香清纯辛锐，幽雅文气香高持久。

清。指的是汤色清澈艳丽，茶味清纯顺口，回甘清甜持久，茶香清纯无杂，没有任何异味。香而不清是武夷岩茶种的凡品。

甘。指茶汤鲜醇可口、滋味醇厚，回味甘夷。香而不甘的茶为“苦茗”。

活。指的是品饮武夷岩茶时特有的心灵感受，这种感受在“啜英咀华”时须从“舌本辩之”，并注意“厚韵”、“嘴底”、“杯底流香”等。

正因为武夷岩茶具有“清、香、甘、活”，妙不可言的“岩韵”，所以蜚声四海，誉满九州，令古往今来的茶人爱的如醉如痴。

武夷岩茶的种类 武夷岩茶品类繁多，各具特色。其分类方法和品类称谓也是因时而异。历史上对武夷岩茶的分类规范一般是根据地域进行的，有岩、洲、外山之分，在山上者为岩茶，水边者为洲茶，武夷山之外者为外山茶。历代文献中先见有“小种”之称，后有“奇种”之名（奇种品种很多，那些优良的单株茶树被总称为武夷名枞。因是单株培育、单株采制，故称“单枞”，单枞中品质特优异者称为“名枞”）。在岩茶的发展前期，小种与单枞相似，以后逐步降格至外山青茶一类。“工夫”历来低于小种，随小种降格而降至不名。“茗种（也称名种）”始终在小种之上，奇种之下，实为稍差的奇种或较优的半岩洲茶。奇种则始终是优质茶的代表，从一定程度上包含有名枞、单枞。“花香”之类，则已不属岩茶，而是低级乌龙茶加花窰制而成。

岩茶在1949年后，又分为品种茶和奇种（名枞）两大类。主要根据岩茶所用鲜叶原料，是采自无性系茶树品种的茶树，还是采自有性繁殖的茶树群体。无性系茶树品种有水仙、肉桂、奇兰等，可以大量栽种繁殖。以前水仙、乌龙数量不多，又不属名枞、单枞之列，故并在奇种中，自上世纪80年代后，水仙、乌龙等无性繁殖成功，可以大量种植，则被列入品种之中，但老枞水仙（即树龄在几十年乃至上百年以上的老水仙茶树）仍被列为名枞类岩茶。有性繁殖茶树群体俗称“菜茶”，其成茶称为“奇种”，数量较少，其中产于正岩地区的称为“正岩奇种”。在正岩奇种中专选一、二株品质特优的茶树，单独采制的称为“名枞”。这些名枞茶树多植于环境优美、地位奇特之处，成茶香味超群，被视为真正优

【品名】:七灯台茶业 特级水仙

【重量】:500克【类别】:特级水仙

【生产年份】:2011年早春【产地】:武夷山正岩【等级】:特级【条形】:条索曲长
正身肥大呈青褐色【火工】:足火,手工碳培【汤色】:琥珀玛瑙红 汤色漂亮

【耐泡度】:以12.5克冲泡 12泡以上【口感】:

有大岩枞味、活甘鲜爽、醇厚、稠滑、香气馥馥,甜水柔顺有力,回韵绵长。【叶底】:长大鲜活
色泽较均 见红边【干香】:芳气稍含碳火香 带蜜香【湿香】:
趁热气闻香开始较重的花果香气,细腻幽长,淡而不衰。【盖
香】:纯净,芬芳馥郁、汤味醇厚甘爽、果香持久、岩韵强烈。【口
感】:水香饱满与盖香表里如一、绵软,甘醇、温雅纯正、汤底醇厚,岩韵强烈。

一件30斤 4500元

七灯台茶业为老舍茶行的自主品牌,以质量取胜,信誉第一为宗旨。以岩茶中四大当家品种为主要产品,逐步扩大到潮汕碳焙铁观音等品种。所有茶品均选用正岩级单一品种的纯料,不拼配,走中足火手工碳焙道路,确保岩茶的正味原味。

老舍经过几年的实地考察,确定以竹窠一带的三沟两涧正春茶为原料,不拼配,保质不保量。实行高品质低价格的路线,薄利多销,打出品牌。七灯台水仙选用的有正岩,老枞,大红袍选用的是老枞品种,肉桂选用正岩级,水金龟选用的为老枞。

老舍对市场上几个品牌的看法:

“琪明”,“惠苑”,“示范茶场”等属老品牌知名厂家,茶质属中上等,各有自己的掌门级人物,原料大多选正岩级,有拼配也有纯料,火工传统型,足火,韵味足,岩韵好,价格贵。“岩上”的是今年才开始出来的包装产品,掌门人是有名的刘国英,选料好,火工轻中重都有,但产品太贵,性价比不好。包装茶里幔亭多选用正岩,火工到位,拼配的师傅功夫好,有他自己特色,价格也不低。北斗的多数重火工,浓香型,拼配一般,正岩少,走中价位路线。永生的属新老拼配,有正岩,高山的茶,走的是

大众化道路。星愿最次，靠广告和炒作，没有突出的做茶师傅，没有自己好的茶山，选料也差，靠走量维持，量大的时候原料就在市场上收，这几年品质下降厉害。火工一般，茶质多以大红袍101品种为主（叶形偏小，有香没底气，没韵味，不耐泡，茶汤淡）即像普洱的台地茶。在他家里基本找不出好茶来。

大红袍无性繁殖的品种有101，102，103，104，105等，现在只有101，105在用，其他品种已绝迹。还有一款就是北斗，是大红袍无性品种里面最好的。老舍选用的最低门槛就是北斗，老枞都用竹窠一带的。现在大多数大厂选的是价格低廉的101品种，琪明今年有出过105重火工的大红袍，品质还很不错的，105主要特点是香气足，韵味好，近几年岩茶受市场的追捧，105价格已经翻好多倍了。

新手大多数以大厂知名度来选够产品，老茶客一般都不喝大厂的，就像普洱的大益一样，都是些新手在喝和收藏，对茶有认识的人现在都回到古树茶里找精品。岩茶也一样，市场刚刚有热点，对岩茶有了解的人还不多，随着喝的人越来越懂茶，大家对大厂就会慢慢摒弃，转向真正的岩茶。岩茶不但要选料好，火工同样重要，各家都有自己的看家本领，视市场而定。每一样茶都有先入为主的印象，商业都以利益最大化为根本，只有少数人能以研究的角度去找茶和做茶。能以这个价格买到真正的岩茶的，那是缘分了。七灯台就是在这种背景下应运而生，与普洱古树一样，走的是“认真”两个字，无论价格多少，均为正岩级选料。

秘而不宣的秘密

大厂走的思路如下：

- （1）大厂每年一般都有库存一批老茶，以备拼配之用
- （2）大红袍有可能拼的是肉桂，水仙和小品种茶，几乎100%的厂家都如此
- （3）火工一般都重火工，耐存放，焙重火了你喝不出来
- （4）便宜的料去拼，可以降低成本，有用好料去做的，价格太高
- （5）味道杂，没有纯料的醇，香气很复杂，有碳火香，价格贵的香气较好
- （6）汤感较杂，没有纯料的细腻和岩韵

武夷全山皆产茶，“无岩不产茶”。好的岩茶，生长在岩凹、石隙、石缝天然形成的“盆钵”里，或岩壑幽涧之两侧。品质最著名的为“正岩茶”，正岩是指在武夷山内生长环境好的山岩，半岩为旅游风景区内，除核心景区外周边的景区。

“三坑两涧”是正岩产区的代表，为“慧苑坑、牛栏坑、倒水坑、流香涧和浯源涧”，正岩主产地有天心岩，马头岩，慧苑，竹窠，碧石，燕子窠，九龙窠，御茶园，玉花洞，水帘洞，佛国，桃花洞，桂林，三仰峰等等。洲茶指河岸两旁，沙质土壤的茶园环境下生长的茶叶。外山为旧时提法，指风景区以外的环境。

名岩与丹岩是现在的岩茶产地标准。这是国家质量监督检验检疫总局根据《原产地域产品保护规定》批准的范围，根据原料产区的不同划分为两个产区：武夷岩茶名岩产区和武夷岩茶丹岩产区，武夷岩茶名岩产区为武夷山市风景区范围，区内面积70km²，即：东至崇阳溪，南至南星公路，西至高星公路，北

至黄柏溪的景区范围。武夷岩茶丹岩产区为武夷岩茶原产地域范围内（武夷山市境内）除名岩产区的其他地区。

武夷岩茶地域非常的明显,只有在武夷山这个生态环境下的茶才具备武夷岩茶“岩骨花香”的特征,武夷山市周边县市乌龙茶是不能称为武夷岩茶。

武夷岩茶的制作工艺属乌龙茶制作，区别于台湾乌龙茶追求鲜爽的轻发酵轻焙火、安溪乌龙茶追求花香的深发酵低焙火，采用深发酵重焙火做法。

1、阳光萎凋：通过蒸腾作用，让茎部的营养物质输送到叶子上，让茶叶的营养物质更加丰富，同时，让茶叶丧失大概15%的水分，为下一道工序摇青做准备。

2、摇青：武夷岩茶的摇青讲究“前轻后重”。茶叶经过摩擦碰撞，边缘会产生破损，继续通过蒸腾作用带走低沸点的芳香物质，营养物质外溢，开始发酵。通过不断的摇动，水分散发到最合理的程度，茶香就能保持得最佳状态，这才是作茶的真功夫。懂得茶的技师，与不懂茶的技师，他们如何对待茶，茶也将如何对待他们。

3、杀青：即炒青，炒锅的温度大概在130到150度。目的是通过高温，杀死茶叶里面的生物酶，阻止茶叶继续发酵。4、揉捻：除了形成条索之外，另一目的是让剩余茶汁挤压出来，附着在茶叶的表面，通过后面的烘干在茶叶表面形成“霜”，也是闻干茶香的主要味觉来源。5、烘干：看似简单，其实用多少温度把茶叶焙到几成干燥，要经过几次的烘干是有讲究的。以上说的是武夷岩茶初制过程，它包括了采摘、萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙六个过程。武夷岩茶还有一个精制过程，即：毛拣——分筛——复拣——风选——匀堆——焙火。在天心村，我们还亲眼见到了的最后一道的精焙火的工序。

这道工序是非常辛苦的，常见的炭火工艺已经少有人去用它，很多人慢慢地采用电炉烘焙。但真正的好茶，炭火工艺所形成的滋味是现代工艺所不具备的。在地面上的几个水泥坑里面，需要很辛苦地把烧得通红炭火置堆，就像一个艺术家一般。在深夜，花费三个小时。然后再敷上炭灰，不让温度散发。等到第二天一早再开始焙火，这时候的焙火需要五六个小时，所以一天之内可能只能做五六筐的干茶，一次也就几十斤。经过这样的烘焙程序，才会做出真正充满炭香的好茶。这样的茶叶更具耐力，挂杯香、杯底香、汤底香通透，茶汤更加的爽滑，这些都是复火焙茶的功效。没有磨砺的过程，不会有透骨的岩韵花香。

武夷岩茶的岩韵

什么是岩韵？初品着感到玄妙莫测，不好琢磨，高明的茶师把武夷岩茶的“岩韵”归纳总结为“香、清、甘、活”四个字。

香。武夷茶的香包括真香、兰香、清香、纯香、表里如一，曰纯香；不生不熟，曰清香；火候停均，曰兰香；雨前神具，曰真香，这四种香绝妙地融合在一起，使得茶香清纯辛锐，幽雅文气香高持久。

清。指的是汤色清澈艳亮，茶味清纯顺口，回甘清甜持久，茶香清纯无杂，没有任何异味。香而不清是武夷岩茶种的凡品。

甘。指茶汤鲜醇可口、滋味醇厚，回味甘夷。香而不甘的茶为“苦茗”。

活。指的是品饮武夷岩茶时特有的心灵感受，这种感受在“啜英咀华”时须从“舌本辩之”，并注意“厚韵”、“嘴底”、“杯底流香”等。

正因为武夷岩茶具有“清、香、甘、活”，妙不可言的“岩韵”，所以蜚声四海，誉满九州，令古往今来的茶人爱的如醉如痴。

武夷岩茶的种类 武夷岩茶品类繁多，各具特色。其分类方法和品类称谓也是因时而异。历史上对武夷岩茶的分类规范一般是根据地域进行的，有岩、洲、外山之分，在山上者为岩茶，水边者为洲茶，武夷山之外者为外山茶。历代文献中先见有“小种”之称，后有“奇种”之名（奇种品种很多，那些优良的单株茶树被总称为武夷名枞。因是单株培育、单株采制，故称“单枞”，单枞中品质特优异者称为“名枞”）。在岩茶的发展前期，小种与单枞相似，以后逐步降格至外山青茶一类。“工夫”历来低于小种，随小种降格而降至不名。“茗种（也称名种）”始终在小种之上，奇种之下，实为稍差的奇种或较优的半岩洲茶。奇种则始终是优质茶的代表，从一定程度上包含有名枞、单枞。“花香”之类，则已不属岩茶，而是低级乌龙茶加花窰制而成。

岩茶在1949年后，又分为品种茶和奇种（名枞）两大类。主要根据岩茶所用鲜叶原料，是采自无性系茶树品种的茶树，还是采自有性繁殖的茶树群体。无性系茶树品种有水仙、肉桂、奇兰等，可以大量栽种繁殖。以前水仙、乌龙数量不多，又不属名枞、单枞之列，故并在奇种中，自上世纪80年代后，水仙、乌龙等无性繁殖成功，可以大量种植，则被列入品种之中，但老枞水仙（即树龄在几十年乃至上百年的老水仙茶树）仍被列为名枞类岩茶。有性繁殖茶树群体俗称“菜茶”，其成茶称为“奇种”，数量较少，其中产于正岩地区的称为“正岩奇种”。在正岩奇种中专选一、二株品质特优的茶树，单独采制的称为“名枞”。这些名枞茶树多植于环境优美、地位奇特之处，成茶香味超群，被视为真正优

【品名】：七灯台茶业 特级水仙

【重量】：500克【类别】：特级水仙

【生产年份】：2011年早春【产地】：武夷山正岩【等级】：特级【条形】：条索曲长
正身肥大呈青褐色【火工】：足火,手工碳培【汤色】：琥珀玛瑙红 汤色漂亮

【耐泡度】：以12.5克冲泡 12泡以上【口感】：

有大岩枞味、活甘鲜爽、醇厚、稠滑、香气馥馥，甜水柔顺有力，回韵绵长。【叶底】：长大鲜活
色泽较均 见红边【干香】：芳气稍含碳火香 带蜜香【湿香】：

趁热气闻香开始较重的花果香气，细腻幽长，淡而不衰。【盖

香】：纯净,芬芳馥郁、汤味醇厚甘爽、果香持久、岩韵强烈。【口

感】：水香饱满与盖香表里如一、绵软,甘醇、温雅纯正、汤底醇厚,岩韵强烈。

一件30斤 4500元

七灯台茶业为老舍茶行的自主品牌，以质量取胜，信誉第一为宗旨。以岩茶中四大当家品种为主要产品，逐步扩大到潮汕碳焙铁观音等品种。所有茶品均选用正岩级单一品种的纯料，不拼配，走中足火手工碳焙道路，确保岩茶的正味原味。

老舍经过几年的实地考察，确定以竹窰一带的三沟两涧正春茶为原料，不拼配，保质不保量。实行高品质低价格的路线，薄利多销，打出品牌。七灯台水仙选用的有正岩，老枞，大红袍选用的是老枞品种

，肉桂选用正岩级，水金龟选用的为老枞。

老舍对市场上几个品牌的看法：

“琪明”，“惠苑”，“示范茶场”等属老品牌知名厂家，茶质属中上等，各有自己的掌门级人物，原料大多选正岩级，有拼配也有纯料，火工传统型，足火，韵味足，岩韵好，价格贵。“岩上”的是今年才开始出来的包装产品，掌门人是有名的刘国英，选料好，火工轻中重都有，但产品太贵，性价比不好。包装茶里幔亭多选用正岩，火工到位，拼配的师傅功夫好，有他自己特色，价格也不低。北斗的多数重火工，浓香型，拼配一般，正岩少，走中价位路线。永生的属新老拼配，有正岩，高山的茶，走的是大众化道路。星愿最次，靠广告和炒作，没有突出的做茶师傅，没有自己好的茶山，选料也差，靠走量维持，量大的时候原料就在市场上收，这几年品质下降厉害。火工一般，茶质多以大红袍101品种为主（叶形偏小，有香没底气，没韵味，不耐泡，茶汤淡）即像普洱的台地茶。在他家里基本找不出好茶来。

大红袍无性繁殖的品种有101，102，103，104，105等，现在只有101，105在用，其他品种已绝迹。还有一款就是北斗，是大红袍无性品种里面最好的。老舍选用的最低门槛就是北斗，老枞都用竹窠一带的。现在大多数大厂选的是价格低廉的101品种，琪明今年有出过105重火工的大红袍，品质还很不错的，105主要特点是香气足，韵味好，近几年岩茶受市场的追捧，105价格已经翻好多倍了。

新手大多数以大厂知名度来选够产品，老茶客一般都不喝大厂的，就像普洱的大益一样，都是些新手在喝和收藏，对茶有认识的人现在都回到古树茶里找精品。岩茶也一样，市场刚刚有热点，对岩茶有了解的人还不多，随着喝的人越来越懂茶，大家对大厂就会慢慢摒弃，转向真正的岩茶。岩茶不但要选料好，火工同样重要，各家都有自己的看家本领，视市场而定。每一样茶都有先入为主的印象，商业都以利益最大化为根本，只有少数人能以研究的角度去找茶和做茶。能以这个价格买到真正的岩茶的，那是缘分了。七灯台就是在这种背景下应运而生，与普洱古树一样，走的是“认真”两个字，无论价格多少，均为正岩级选料。

秘而不宣的秘密

大厂走的思路如下：

- (1) 大厂每年一般都有库存一批老茶，以备拼配之用
- (2) 大红袍有可能拼的是肉桂，水仙和小品种茶，几乎100%的厂家都如此
- (3) 火工一般都重火工，耐存放，焙重火了你喝不出来
- (4) 便宜的料去拼，可以降低成本，有用好料去做的，价格太高
- (5) 味道杂，没有纯料的醇，香气很复杂，有碳火香，价格贵的香气较好
- (6) 汤感较杂，没有纯料的细腻和岩韵

武夷全山皆产茶，“无岩不产茶”。好的岩茶，生长在岩凹、石隙、石缝天然形成的“盆钵”里，或岩壑幽涧之两侧。品质最著名的为“正岩茶”，

正岩是指在武夷山内生长环境好的山岩，半岩为旅游风景区内，除核心景区外周边的景区。

“三坑两涧”是正岩产区的代表，为“慧苑坑、牛栏坑、倒水坑、流香涧和浯源涧”，正岩主产地有天心岩，马头岩，慧苑，竹窠，碧石，燕子窠，九龙窠，御茶园，玉花洞，水帘洞，佛国，桃花洞，桂林，三仰峰等等。洲茶指河岸两旁，沙质土壤的茶园环境下生长的茶叶。外山为旧时提法，指风景区以外的环境。

名岩与丹岩是现在的岩茶产地标准。这是国家质量监督检验检疫总局根据《原产地域产品保护规定》批准的范围，根据原料产区的不同划分为两个产区：武夷岩茶名岩产区和武夷岩茶丹岩产区，武夷岩茶名岩产区为武夷山市风景区范围，区内面积70km²，即：东至崇阳溪，南至南星公路，西至高星公路，北至黄柏溪的景区范围。武夷岩茶丹岩产区为武夷岩茶原产地域范围内（武夷山市境内）除名岩产区的其他地区。

武夷岩茶地域非常的明显,只有在武夷山这个生态环境下的茶才具备武夷岩茶“岩骨花香”的特征,武夷山市周边县市乌龙茶是不能称为武夷岩茶。

武夷岩茶的制作工艺属乌龙茶制作，区别于台湾乌龙茶追求鲜爽的轻发酵轻焙火、安溪乌龙茶追求花香的深发酵低焙火，采用深发酵重焙火做法。

1、阳光萎凋：通过蒸腾作用，让茎部的营养物质输送到叶子上，让茶叶的营养物质更加丰富，同时，让茶叶丧失大概15%的水分，为下一道工序摇青做准备。

2、摇青：武夷岩茶的摇青讲究“前轻后重”。茶叶经过摩擦碰撞，边缘会产生破损，继续通过蒸腾作用带走低沸点的芳香物质，营养物质外溢，开始发酵。通过不断的摇动，水分散发到最合理的程度，茶香就能保持得最佳状态，这才是作茶的真功夫。懂得茶的技师，与不懂茶的技师，他们如何对待茶，茶也将如何对待他们。

3、杀青：即炒青，炒锅的温度大概在130到150度。目的是通过高温，杀死茶叶里面的生物酶，阻止茶叶继续发酵。4、揉捻：除了形成条索之外，另一目的是让剩余茶汁挤压出来，附着在茶叶的表面，通过后面的烘干在茶叶表面形成“霜”，也是闻干茶香的主要味觉来源。5、烘干：看似简单，其实用多少温度把茶叶焙到几成干燥，要经过几次的烘干是有讲究的。以上说的是武夷岩茶初制过程，它包括了采摘、萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙六个过程。武夷岩茶还有一个精制过程，即：毛拣——分筛——复拣——风选——匀堆——焙火。在天心村，我们还亲眼见到了的最后一道的精焙火的工序。

这道工序是非常辛苦的，常见的炭火工艺已经少有人去用它，很多人慢慢地采用电炉烘焙。但真正的好茶，炭火工艺所形成的滋味是现代工艺所不具备的。在地面上的几个水泥坑里面，需要很辛苦地把烧得通红炭火置堆，就像一个艺术家一般。在深夜，花费三个小时。然后再敷上炭灰，不让温度散发。等到第二天一早再开始焙火，这时候的焙火需要五六个小时，所以一天之内可能只能做五六筐的干茶，一次也就几十斤。经过这样的烘焙程序，才会做出真正充满炭香的好茶。这样的茶叶更具耐力，挂杯香、杯底香、汤底香通透，茶汤更加的爽滑，这些都是复火焙茶的功效。没有磨砺的过程，不会有透骨的岩韵花香。

武夷岩茶的岩韵

什么是岩韵？初品着感到玄妙莫测，不好琢磨，高明的茶师把武夷岩茶的“岩韵”归纳总结为“香、清、甘、活”四个字。

香。武夷茶的香包括真香、兰香、清香、纯香、表里如一，曰纯香；不生不熟，曰清香；火候停均，曰兰香；雨前神具，曰真香，这四种香绝妙地融合在一起，使得茶香清纯辛锐，幽雅文气香高持久。

清。指的是汤色清澈艳亮，茶味清纯顺口，回甘清甜持久，茶香清纯无杂，没有任何异味。香而不清是

武夷岩茶种的凡品。

甘。指茶汤鲜醇可口、滋味醇厚，回味甘夷。香而不甘的茶为“苦茗”。

活。指的是品饮武夷岩茶时特有的心灵感受，这种感受在“啜英咀华”时须从“舌本辩之”，并注意“厚韵”、“嘴底”、“杯底留香”等。

正因为武夷岩茶具有“清、香、甘、活”，妙不可言的“岩韵”，所以蜚声四海，誉满九州，令古往今来的茶人爱的如醉如痴。

武夷岩茶的种类 武夷岩茶品类繁多，各具特色。其分类方法和品类称谓也是因时而异。历史上对武夷岩茶的分类规范一般是根据地域进行的，有岩、洲、外山之分，在山上者为岩茶，水边者为洲茶，武夷山之外者为外山茶。历代文献中先见有“小种”之称，后有“奇种”之名（奇种品种很多，那些优良的单株茶树被总称为武夷名枞。因是单株培育、单株采制，故称“单枞”，单枞中品质特优异者称为“名枞”）。在岩茶的发展前期，小种与单枞相似，以后逐步降格至外山青茶一类。“工夫”历来低于小种，随小种降格而降至不名。“茗种（也称名种）”始终在小种之上，奇种之下，实为稍差的奇种或较优的半岩洲茶。奇种则始终是优质茶的代表，从一定程度上包含有名枞、单枞。“花香”之类，则已不属岩茶，而是低级乌龙茶加花窰制而成。

岩茶在1949年后，又分为品种茶和奇种（名枞）两大类。主要根据岩茶所用鲜叶原料，是采自无性系茶树品种的茶树，还是采自有性繁殖的茶树群体。无性系茶树品种有水仙、肉桂、奇兰等，可以大量栽种繁殖。以前水仙、乌龙数量不多，又不属名枞、单枞之列，故并在奇种中，自上世纪80年代后，水仙、乌龙等无性繁殖成功，可以大量种植，则被列入品种之中，但老枞水仙（即树龄在几十年乃至上百年的老水仙茶树）仍被列为名枞类岩茶。有性繁殖茶树群体俗称“菜茶”，其成茶称为“奇种”，数量较少，其中产于正岩地区的称为“正岩奇种”。在正岩奇种中专选一、二株品质特优的茶树，单独采制的称为“名枞”。这些名枞茶树多植于环境优美、地位奇特之处，成茶香味超群，被视为真正优