

# 第五章

# 黑 茶

## ❖ 概述

- ❖ 生产历史 (唐宋)
- ❖ 产区广阔，产销量大
- ❖ 花色品种多
  - ❖ 湖南 黑砖、花砖、茯砖、天尖、贡尖、生尖
  - ❖ 湖北 老青砖、米砖
  - ❖ 四川 南路、西路边茶
  - ❖ 云南 紧茶、方茶、圆茶、饼茶
  - ❖ 广西 六堡茶
  - ❖ 广东 普洱



普洱茶砖



# 七子饼茶



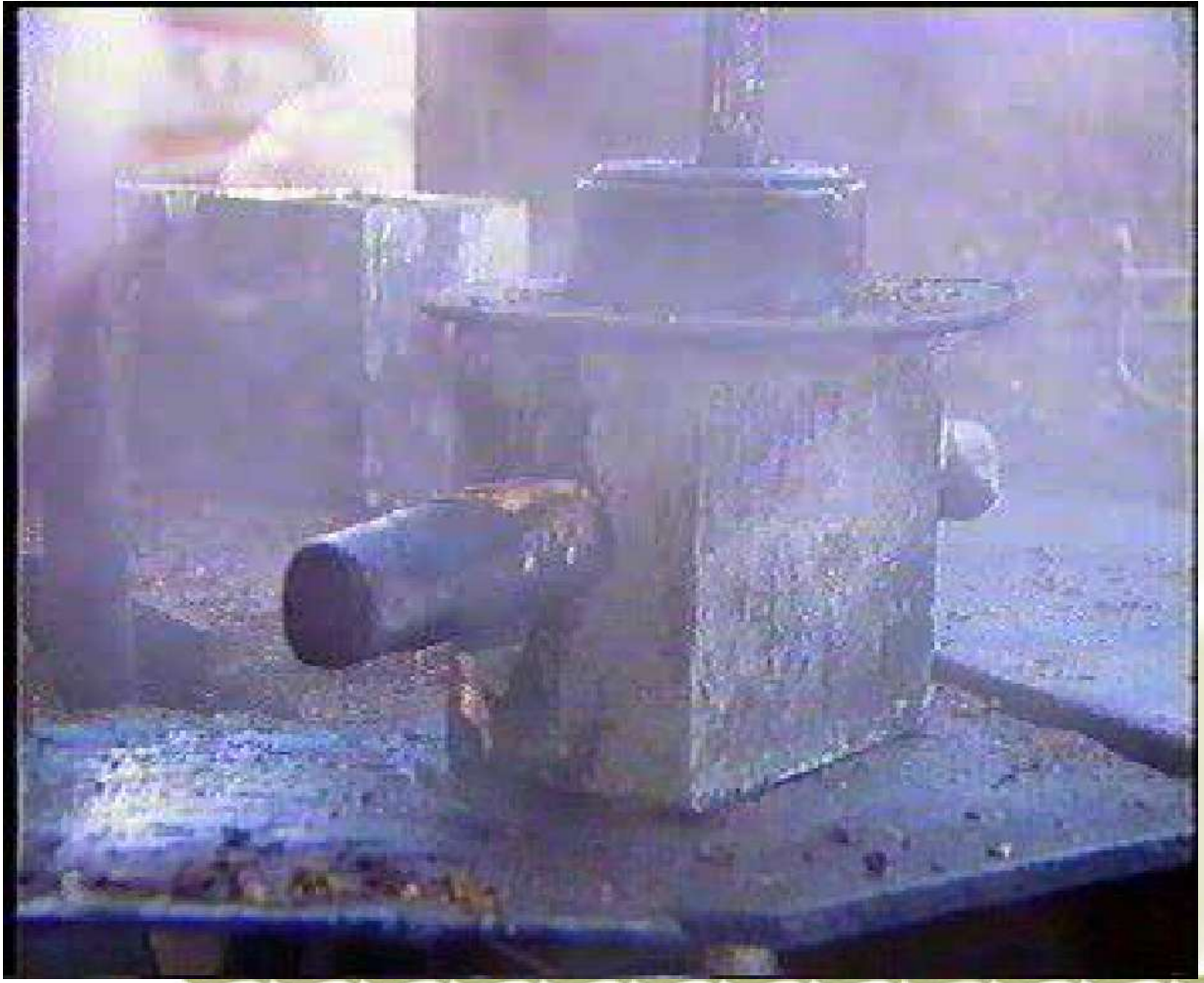
# 云南七子饼茶 视频



# 普洱茶砖



# 砖茶 视频



## ☞黑茶品质特点

- ❖ 外形 叶粗梗大，色泽黑褐油润；
- ❖ 内质 汤色橙红，香气纯正，滋味醇和不涩，叶底黄褐均匀

## ❖ 边疆少数民族喜欢黑茶的原因

- ☞贮藏容易，便于携带
- ☞解油去腻，帮助消化
- ☞生津止渴，消除疲劳
- ☞补充维生素

## ❖ 黑茶共同特点

- ☞原料粗老
- ☞渥堆变色
- ☞高温气蒸
- ☞压造成形

## § 2 湖南黑茶初制

### ❖ 成品类型

- ☞ 砖块形 黑砖、花砖、茯砖
- ☞ 篓包形 天尖、贡尖、生尖

### ❖ 毛茶品质特点

- ☞ 外形 叶张宽大，条索卷折成泥鳅状，色泽油黑
- ☞ 内质 汤色橙黄，香气纯正，滋味纯和不涩，叶底黄褐均匀，具松烟香

### ❖ 鲜叶要求

- ☞ 有一定成熟度
- ☞ 采摘时间
- ☞ 采摘原则

# 黑茶初制工艺流程

鲜叶→杀青→初揉→渥堆→复揉→干燥

## ❖ 杀青

- ⌘ 原则：高温、短时、快炒、多闷少透
- 洒水灌浆
- 杀青程度：叶软带粘性，茶梗不易折断，色暗绿，发出清香

## ● 初揉

- 趁热揉捻
- 原因：使叶片初步成条，破坏叶细胞，挤出茶汁粘于叶表，便于渥堆
- 原则：轻压、短时、慢揉 (8~15min, 37r/min)



# 渥堆

## 1、对环境的要求

- A. 地面洁净，背窗、背风，无阳光直射
- B. 室温 $25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%

## 2、渥堆方法

- A. 水分应保持在65%，不够时应加水
- B. 不解块，立即堆积
- C. 温度要控制在 $45^{\circ}\text{C}$ 以内
- D. 适当筑紧茶堆
- E. 时间12-24h，一般18h左右

### 3、程度

- 叶色由暗绿转为黄褐色，香气由粗青气转为酒糟气、辛辣气味。堆温40-43℃，堆面出现水珠，茶坯易解散。

#### • 复揉

- 渥堆适度的茶坯解块后，上机复揉，时间6-8min

#### • 干燥

- 七星灶干燥
- 机器干燥

## § 3 黑茶初制技术理论

### ❖ 与绿茶品质不同的原因

- ☞ 保温保湿
- ☞ 渥堆发酵

### ❖ 杀青

- ☞ 杀青叶水分减少1.24%
- ☞ 前期有一定酶促作用

### ❖ 揉捻

- ☞ 趁热揉捻
- ☞ 短时、轻压、慢揉

## ❖ 渥堆

### ☞ 三种理论假说

- ❖ 酶的作用假说
- ❖ 微生物作用假说
- ❖ 水热作用假说

☞ 渥堆的实质 在湿热作用下多酚类化合物自动氧化的结果

❖ 干燥 （温度低、时间长）

