

茶叶感官审评

——内质审评

安徽农业大学茶与食

茶業系 3

- * 主讲：安徽农业大学 戴前颖
- * 博士 教授 硕导
- * 一级评茶师
- * 考评员

PRESENTED BY QianyingDai



CONTENTS

▶ THE FIRST PART

香气

▶ THE SECOND PART

汤色

▶ THE THIRD PART

滋味

▶ THE FOURTH PART

叶底



茶叶内质审评

1. 香气

1.1 动作要领

1.2 闻香气——热嗅、温嗅、冷嗅

2. 汤色

2.1 动作要领

2.2 看汤色——色度、亮度、清浊度

3. 滋味

3.1 动作要领

3.2 尝滋味——纯正、不纯正

4. 叶底

4.1 动作要领

4.2 评叶底——嫩度、色泽、匀度



茶叶内质审评

1. 香气



香气

1.1 动作要领

- 香气：茶叶中的挥发性物质受热挥发并刺激嗅觉神经，从而使人感受到气味。
- 一手从杯顶抓握杯身，用力抖翻叶底，以便香气挥发
- 一手托杯底，半掀开杯盖，而不完全开盖，以防挥发过快
- 将鼻子凑近杯沿，深嗅一下，但嗅时不宜过长，以避免嗅觉疲劳
- 三嗅结合（即看完汤色后的第一次热嗅、品尝完滋味后的第二次温嗅、还有看叶底前的冷嗅）



1.2 闻香气

热嗅——纯异

➤ 纯正

- 茶类香：绿茶——清香、黄茶——锅巴香、红茶——甜香
- 特有香：
 - ①地域香：
 - 祁门——祁门香（蜜糖香）
 - 黄山毛峰——嫩香，潜在的花香，优雅
 - 霍山毛峰——有些燥香、冲鼻
 - ②附加香：主要是花茶
 - 桂花乌龙茶——香气浓郁
 - ③季节香：春茶香气高，秋茶次之，夏茶低
 - ④品种香：大叶种特有的清香

➤ 异（不纯正）

- 烟气、焦气、青气、高火、老火、日晒气、陈气、霉气、酸馊气等



常见异气类型

- **烟气**
 - 锅灶出烟不尽；干燥温度过高，炒焦/烧焦生烟
- **闷气（熟、水）**
 - 闷杀时间过长
 - 杀青投叶过多，未及时摊凉
 - 烘焙堆积过厚，翻抖不及时
- **青气**：杀青不足或杀青不匀的青草气
- **火气**：由于干燥温度过高或时间过长带来的高火、老火甚至焦火气
- **陈气**：长时间存放或存放于潮湿环境所产生的
- **酸馊气**：茶叶加工贮存不当产生的
- **日晒气**：毛坯叶或成茶被日光曝晒
- **霉气**：茶叶含水量高，环境含水量也高，有一定的温度20℃



香气

温嗅——类型，优次

➤ 类型

- 清香、栗香、嫩香……

➤ 优次

- 浓：充足，饱满
- 鲜：醒神，爽快，上鼻快
- 平：香气较淡，无其它异气
- 粗：鼻子有种辛涩感，粗糙



常见香气类型

➤ 毫香型

- 原料细嫩多毫，如银针等

➤ 嫩香型

- 芽叶新鲜柔软，如毛尖、毛峰等

➤ 花香型

- 清花香：兰花香、栀子花香、珠兰花香、米兰花香、金银花香等
- 甜花香：玉兰花香、桂花香、玫瑰花香、墨红花香等
- 一般鲜叶嫩度为一芽二叶，制茶合理；如铁观音、包种、单枞、舒城小兰花等

➤ 清香型

- 包括清香、清高、清纯、清正、清鲜等
- 芽叶成朵多呈清香，品质优胜者带花香，如竹叶青、恩施玉露、蒙顶黄芽、清香型铁观音等



常见香气类型

➤ 栗香型

- 嫩度适中、火攻饱满，如炒青、崂山绿茶等

➤ 果甜香

- 特殊品种制得，似蜜桃、雪梨、橘子等成熟水果的香气，如佛手、川红工夫、滇红工夫等

➤ 火香型

- 特殊工艺制得，似米糕香、锅巴香，如黄大茶、大红袍等

➤ 陈香型

- 特殊渥堆发酵技术制得，如广西六堡茶

➤ 松烟香型

- 用松柏或枫球等熏烟的茶叶，使茶叶具有松烟香，如正山小种



香气

冷嗅——长短，持久度

- 持久：冷嗅尚有余香，易捕捉
- 不持久：冷香不易捕捉，则为表面香，是茶叶内含物不足的表现



茶叶内质审评

2. 汤色



汤色

2.1 动作要领

- 汤色：俗称汤门、水碗，是茶叶开汤后，内含成分溶解在沸水中所呈现的色彩，靠视觉来审评。
- 快看汤色：即开汤后立刻观汤色，以避免空气氧化和水温下降引起溶解度变化对汤色的影响。
- 排除背景干扰：通过捞出碗里的茶渣，将沉淀物旋聚碗中央，根据颜色深浅调换茶样顺序来实现。



汤色

2.2 看汤色

➤ 色度

- 正常色：浅黄绿、黄绿、浅绿等
- 劣变色：鲜叶处理不当或初制不当而致的黄红等
- 陈变色：储存不当或过久而致的陈化、黄、红且暗

➤ 亮度

- 亮：一眼见底、光亮（明亮-较亮-尚亮-欠亮）
- 暗：不易见底（稍暗-暗）

➤ 清浊度

- 清：纯净透明，无混杂物，沉淀物极少
- 浊：有沉淀物或悬浮物
- （注：悬浮的茶毫、红茶的冷后浑不属于悬浮物或沉淀物）



常见汤色类型

浅绿
绿稍浅
绿
绿稍深



浅黄绿
黄绿稍浅
黄绿
黄绿稍深



浅绿黄
绿黄稍浅
绿黄
绿黄稍深



浅黄
杏黄
黄
橙黄



橙红
红
红浓



酱紫



茶叶内质审评

3. 滋味



滋味

3.1 动作要领

- 滋味：人的味蕾对茶叶中溶解在热水中的物质的感受。
- 用汤匙在审评碗中取2/3汤匙
- 吸入口中，让茶汤在舌面上循环滚动，以便让各部分味蕾充分接触茶汤，感受茶汤的不同滋味
- 吐出，漱口，洗汤匙，评下一只茶。
- 纯正：浓、淡、强、弱、鲜、醇
- 不纯正：苦、涩、粗、异、霉

味蕾对滋味的特定敏感区域：

- 舌尖——甜
- 舌心——鲜
- 舌面、腮两侧——涩
- 舌根——苦



3.2 尝滋味

➤ 纯正：浓淡、强弱、鲜、醇

- 浓：可溶性物质较多，浓稠、浓厚、嚼之有物
- 厚：茶汤有细腻的粘稠感，待会会缓缓消失
- 淡：淡薄，没有多少东西
- 薄：常与淡连用，淡薄，没有东西
- 强：入口刺激性大，口味口感强，被控制的感觉
- 弱：入口刺激性小，没多少东西，没感觉
- 鲜：新鲜水果的感觉，舒服，柔和，无刺激
- 爽：神清气爽，吐后有清凉感
- 醇：表示茶味浓淡适中，回味较爽，无刺激性
- 和：与醇连用，表示协调性好
- 韵感：不同茶有不同的要求：岩韵、音韵、猴韵



滋味

➤ 不纯正：苦、涩、粗、异

- 苦味——一般茶汤都有苦味，舌根苦
 - 茶汤入口先为苦，后回甘，为好茶
 - 茶汤入口先为苦，后无甘，次之
 - 茶汤入口先为苦，后更苦，为差茶
- 涩味——舌面、两腮，麻嘴
 - 青涩：杀青不当
 - 苦涩：成分不协调
 - 粗涩：原料粗老
- 粗味：入口燥舌，不柔和，粗糙
- 异味：青、烟、焦、陈、霉、酸等



常见滋味类型

浓烈

浓强

浓厚

浓醇

醇厚

醇爽

醇和

鲜浓

鲜醇

鲜淡

甜醇

陈醇

平和

.....



茶叶内质审评

4. 叶底



叶底

4.1 动作要领

➤ 方法

- 将杯中冲泡过的茶叶倒入叶底盘，杯盖的凹面或白色搪瓷盘，将叶张拌匀、铺开、揸平

➤ 注意事项

- 叶底要倒干净。要把粘在杯壁、杯底、杯盖上的叶底全部倒出，否则不能反映叶底的全貌
- 要在自然光充足的地方看叶底色泽



4.2 评叶底

➤ 嫩度

- 以芽头及嫩叶含量比例来衡量
- 从叶质的软硬度和有无弹性来区别
- 从叶脉隆起平滑、触手不触手来看
- 条形茶还可从叶张的卷摊来看，卷的嫩，摊的老
- 相同茶树品种还可从叶张大小、叶缘锯齿口深浅来区别



4.2 评叶底

➤ 色泽

主要看色度和亮度，需具备茶类应有的色泽

- 红茶以红艳、红亮为优；红暗、乌暗者次
- 绿茶以嫩绿、黄绿明亮者为优；暗绿带青张或红梗红叶者次

➤ 匀度

主要从老嫩、色泽和整碎三方面来评判叶底的匀度，而不仅仅整碎的匀度

- 老嫩均匀
- 色泽均匀
- 整碎均匀

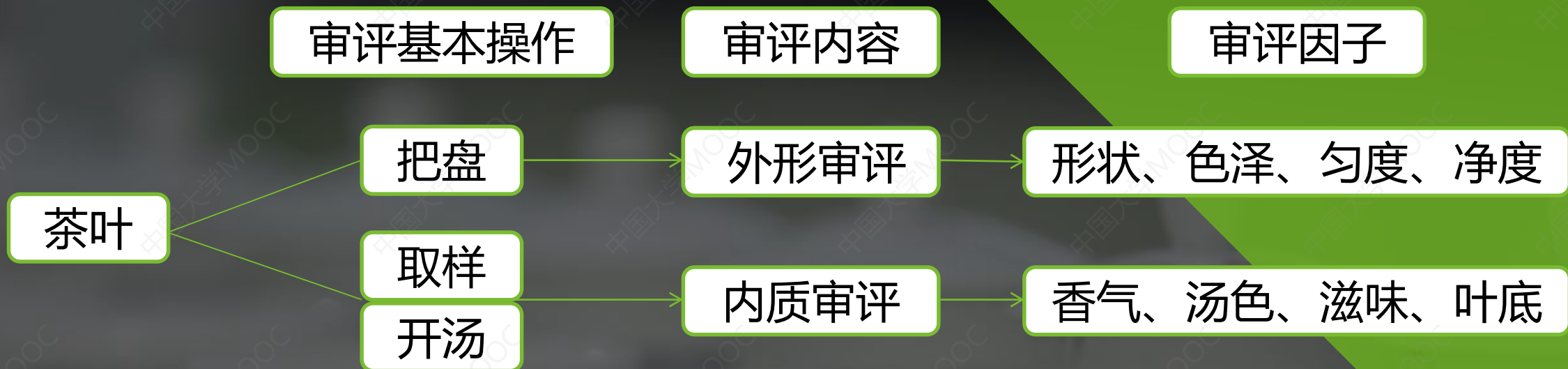
——三方面均一致性较高，才谓之叶底“匀”。



盘号	茶 名	外 形						内 质										
		形状		色泽		整碎	净度	汤 色			香 气			滋 味		叶 底		
		类型	嫩度	色度	光泽度			色度	亮度	清浊度	香型	优次	持久度	纯正 (类型)	不纯正 (异味)	嫩度	色度	匀度
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		

审评报告





- 两大审评项目：
 - 外形、内质
- 五大审评项目：
 - 外形、香气、汤色、滋味、叶底
- 八大审评因子：
 - 形状、色泽、匀度、净度、香气、汤色、滋味、叶底
 - 条索、嫩度、匀度、净度、香气、汤色、滋味、叶底

总结



THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

