

绿茶感官审评

——名优绿茶

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

认识名优绿茶

▶ THE SECOND PART

名优绿茶审评要点



1、认识名优绿茶

- 定义
- 特征



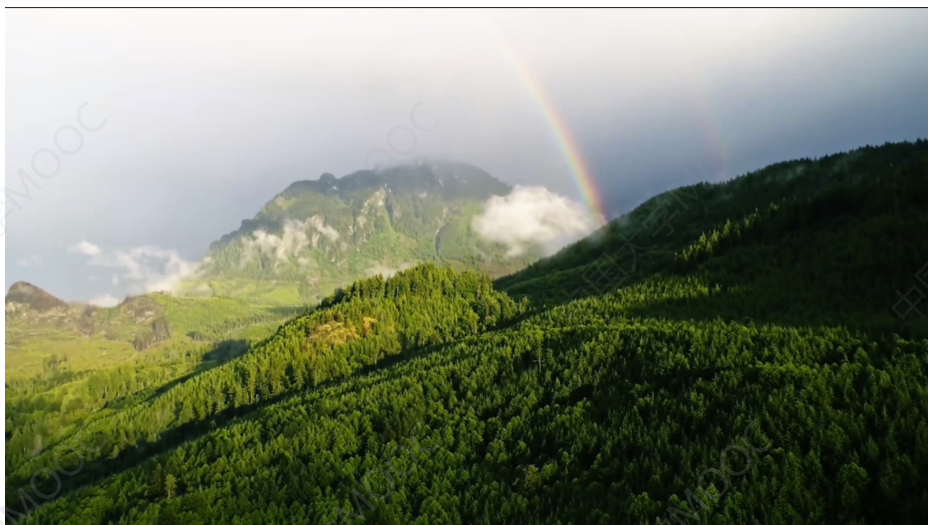
定义

何为名茶？

- 指有一定知名度的优质茶
- 通常分为三类：
 - 1.传统名茶(西湖龙井、黄山毛峰等)
 - 2.恢复历史名茶(顾渚紫笋、阳羡茶等)
 - 3.创新名茶(金骏眉、安吉白茶等)
- 有地方名茶、全国名茶之分



名优茶应具有的特征



1. 在同类茶中色香味形**品质突出**
2. 产区**自然条件优越**（高山云雾）
3. 茶树**品种优越**（独特、优良、稳定）
4. 考究的加工**工艺**
5. 历史传统名茶，见于文史**记载**，因其丰富的**茶文化内涵**（名人名胜、传说等）为世人所知晓
6. 显著的**经济效应和社会效应**



2、名优绿茶审评要点



审评要点

➤ 外形——三个一致：

- 形状：标准形态
- 规格：大小、长短、整碎、松紧、老嫩
- 色泽：绿、润

➤ 色泽——三绿：

- 干茶：翠绿、银绿、苍绿、黄绿
- 汤色：黄绿、浅黄绿、绿
- 叶底：嫩绿、黄绿、嫩黄绿、鲜绿，忌青、暗、熟、黄

➤ 香气：自然芳香，花香、嫩香、毫香、清香、栗香

➤ 滋味：鲜、醇、厚、回甘，协调性好，忌浓、苦、涩



名优茶审评

- 名优茶一般采用非对样评茶
- 非对样评茶：不是对照某一参比样（实物标准样）来评定茶叶品质，而是**被评茶之间**比较评定品质优次的一种审评方法。
 - 评茶时虽没有实物标准样，但**各类各级茶的品质特征及要求、品质优次的规律**，评茶人员心中有数。
 - 一般**茶类、花色、等级相同或相近的茶**在一起比较优次，否则没有可比性。



名优（绿）茶的评比、评分标准

项目	权数（%）	甲级	乙级	丙级
外形	25	嫩绿、翠绿、嫩，形状有特色	黄绿、深绿、墨绿，嫩，形状基本有特色	暗褐、陈灰、一般嫩茶
汤色	10	嫩绿、嫩黄绿、清亮	黄绿、亮	黄、深、暗、浑浊
香气	25	嫩、清、花、毫、嫩栗	清香、清高、栗、高欠锐	纯正、熟、足火
滋味	30	鲜醇、鲜嫩、鲜爽	清爽、醇厚、浓厚	熟、浓、涩、青
叶底	10	嫩绿、显芽，匀亮	黄绿、明亮	黄熟、青暗
评分		90-99	80-89	70-79

- “权数”：各个品质因子中所处的主次地位，也就是各个品质因子得分占品质总分的百分比。
- 不同茶类各审评项目所占的权数不同。



例：某名优绿茶的审评报告

因子 处理 茶样编号	外形 (25%)		汤色 (10%)		香气 (25%)		滋味 (30%)		叶底 (10%)		品质总分
	评语	计分	评语	计分	评语	计分	评语	计分	评语	计分	
1		98		90		90		85		95	91.65
2											
3											
4											

品质总分= \sum （各因子评分×相应权数）

$91.65=98\times0.25+90\times0.1+90\times0.25+85\times0.3+95\times0.1$



THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

