

安徽农业大学
戴前颖 博士 教授 硕导
一级评茶师 考评员

红茶审评

——红茶的种类及审评要点

PRESENTED BY Qianying Dai

安徽农业大学茶与食

茶業系 3





CONTENTS

Part 01 红茶种类

Part 02 特种红茶的品质特征

Part 03 工夫红茶的品质特征

Part 04 红碎茶的品质特征

Part 05 红茶的审评要点



红茶种类

- 根据加工方式的不同，红茶一般分为**小种红茶**、**工夫红茶**和**红碎茶**，
及采用特殊品种、特殊采摘标准、特殊工艺，制得得的**特种红茶**。



特种红茶

- 加工工序（以红香螺为例）：
萎凋 → 揉捻 → 发酵 → **做形** → 干燥
- 产地：安徽祁门（红香螺）
福建武夷（金骏眉）
广东英德（英德红茶）
台湾南投（红玉）
.....



工夫红茶

- 加工工序：萎凋 → **揉捻** → 发酵 → 干燥-独特的精制工艺
- 产地：安徽祁门 祁门工夫
福建武夷 正山小种
福建福鼎 白琳工夫
福建福安 坦洋工夫
福建政和 政和工夫
云南省 滇红工夫
江西修水 宁红工夫
浙江省 浙红工夫
湖北宜昌 宜红工夫
.....



红碎茶

- 加工工序：萎凋 → **揉切** → 发酵 → 干燥
- 产地：肯尼亚、印度、斯里兰卡、土耳其等国，我国红碎茶产地主要集中在云南、贵州等地。



101

祁门红茶手工精制





/02

特种红茶的品质特征



产地：福建省武夷山

品种：武夷奇种

品质特征（GH/T 1118-2015）

- 外形：条索紧秀重实，锋苗秀挺、略显金毫，色泽**金黄黑相间**
- 汤色：金黄明亮
- 香气：**花、果、蜜、薯综合香型**
- 滋味：**鲜醇爽滑**
- 叶底：单芽，肥壮饱满，鲜活，匀齐



产地：安徽省祁门县

品种：祁门槠叶种

品质特征（DB34/T 1086-2009）：

- 外形：细嫩卷曲，金毫显露，色泽乌黑油润，匀整
- 汤色：红艳明亮
- 香气：高鲜嫩甜香
- 滋味：甜醇鲜爽
- 叶底：红亮匀齐，细嫩显芽



英德红茶（金毫）

产地：广东省英德市

品种：云南大叶种

品质特征（DB44/T 300-2006）：

- 外形：条索匀秀，金毫满披，色泽金黄油润
- 汤色：红艳明亮
- 香气：香气嫩浓芬芳
- 滋味：鲜醇爽滑
- 叶底：金芽、铜红明亮



产地：台湾省南投县

品种：台茶18号

品质特征：

- 外形：条索较紧结，色泽乌润有金毫
- 汤色：红明亮
- 香气：香气馥郁，显薄荷香
- 滋味：甜醇爽口、细腻回甘
- 叶底：红匀软亮





产地：台湾省南投县

品种：阿萨姆大叶种

品质特征：

- 外形：外形稍粗，乌泛紫光
- 汤色：红艳明亮
- 香气：醇和甘润
- 滋味：醇厚
- 叶底：红匀亮



其他特种红茶

如：云南红茶的金针、安徽祁门的红毛峰、金针等



滇红金针



祁门红毛峰



祁红金针



工夫红茶的品质特征

产地：福建省武夷山桐木关地区

创制时间：1568年

特点：现代工夫红茶的鼻祖，以独特的“松烟香”、“桂圆味”驰名于世



汤色：深金黄色

香气：香高，具独特的松烟香、桂圆香

滋味：醇厚回甘，似桂圆汤味

叶底：厚实光滑呈古铜色



外形：条索壮结，身骨重实

色泽：乌黑油润

级别	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	匀齐	净	乌黑油润	纯正高长、似桂圆干香或松烟香明显	醇厚回甘 显高山韵 似桂圆汤味明显	橙红明亮	尚嫩较软有褶皱，古铜色匀齐
一级	尚壮实	较匀齐	稍有茎梗	乌尚润	纯正、有似桂圆香	厚尚醇回甘 尚显高山韵 似桂圆汤味尚明	橙红尚亮	有褶皱，古铜色稍暗，尚匀亮
二级	稍粗实	尚匀整	有茎梗	欠乌润	松烟香稍淡	尚厚，略有似桂圆汤味	红亮	稍粗硬铜色稍暗
三级	粗松	欠匀	带粗梗	乌、显花杂	平正、略有松烟香	略粗、似桂圆汤味欠明、平和	红较亮	稍花杂

产地：安徽省祁门县

创制时间：1875年

特点：“香高、味醇、形美、色艳”四绝驰名于世



外形：条索紧细苗秀

色泽：乌润、金毫显露

汤色：红艳明亮

香气：以似花、似果、似蜜的“祁门香”闻名于世



滋味：甜醇鲜爽

叶底：匀嫩红亮、带红铜色



103

世界三大高香红茶

中国祁门红茶（工夫茶）



印度大吉岭红茶（红碎茶）



锡兰红茶（红碎茶）



级别	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特茗	细嫩挺秀金毫显露	匀整	净	乌黑油润	高鲜嫩甜香	鲜醇嫩甜	红艳明亮	红艳匀亮多芽
特级	细嫩、金毫显露	匀整	净	乌黑油润	鲜嫩甜香	鲜醇甜	红艳	红亮柔嫩显芽
一级	细紧露毫显锋苗	匀齐	净, 稍含嫩茎	乌润	鲜甜香	鲜醇	红亮	红亮匀嫩有芽
二级	紧细有锋苗	尚匀齐	净, 稍含嫩茎	乌较润	尚鲜甜香	甜醇	红较亮	红亮匀嫩
三级	紧细	匀	尚净, 稍有筋	乌尚润	甜纯香	尚甜醇	红尚亮	红亮尚匀
四级	尚紧细	尚匀	尚净稍有筋梗	乌	尚甜纯香	醇	红明	红匀
五级	稍粗尚紧	尚匀	稍有红筋梗	乌泛灰	尚纯香	尚醇	红尚明	尚红匀

产地：云南的临沧，凤庆等地

创制时间：1938年

特点：以外形肥硕紧实，金毫显露和香高味浓的品质独树一帜，而著称于世



外形：条索紧结、肥壮

色泽：乌润、金毫显露

汤色：红艳明亮，金圈突出

香气：嫩甜香浓郁，带红薯香



滋味：浓厚鲜爽，富有刺激性

叶底：柔嫩、红润匀亮



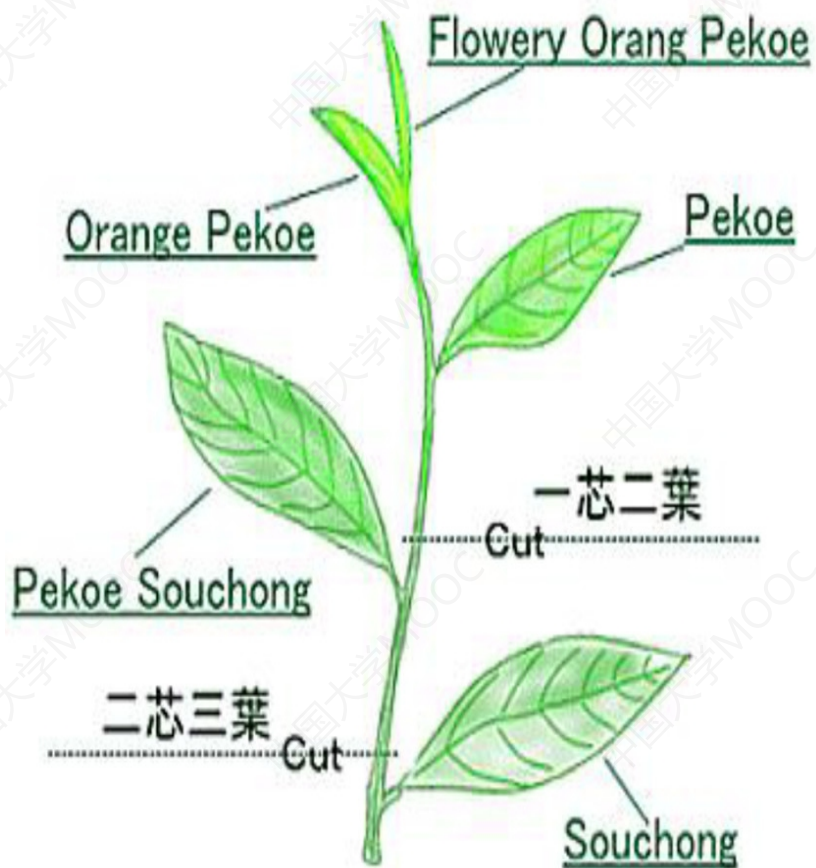
级别	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结 多锋苗	匀齐	净	乌褐油润、 金毫显露	甜香 浓郁	鲜浓 醇厚	红艳	肥嫩多芽红 匀明亮
一级	肥壮紧结 有锋苗	较匀齐	较净	乌褐润，多 金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽红 匀亮
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍有嫩 茎	乌褐尚润有 金毫	香浓	醇浓	红亮	柔嫩红尚亮
三级	紧实	较匀整	尚净有筋梗	乌褐稍有毫	纯正尚浓	醇尚浓	较红亮	柔软红尚亮
四级	尚紧实	尚匀整	有梗朴	褐欠润略有 毫	纯正	尚浓	红尚亮	尚软尚红
五级	稍松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略涩	红欠亮	稍粗 尚红稍暗
六级	粗松	欠匀	多梗多朴片	棕稍枯	稍粗	稍粗涩	红稍暗	粗、花杂

工夫红茶

工夫红茶种类	感官品质特征	执行标准
川红	紧细圆直，显锋苗、色泽乌润，香气浓郁高长有桔糖香，汤色红艳明亮，滋味醇厚爽口	/
宁红	条索紧结圆直，锋苗显露，色乌略红，高香持久，汤色红亮，滋味甜醇	/
宜红	细嫩紧秀，乌润显金毫，甜香浓郁带花果香，滋味醇厚爽口	T/YCCY 001-2018
湖红	色泽乌润、香高持久、汤色红艳明亮、滋味浓厚	/
政和工夫	条索肥壮重实，显毫，色泽乌黑油润，香气浓郁，汤色红艳，滋味醇厚	/
坦洋工夫	肥嫩紧细，毫显、多锋苗，乌黑油润，甜香浓郁，汤色红艳，滋味鲜浓醇	GB/T 24710-2009
白琳工夫	条索细长弯曲，多白毫，黄黑，香气纯正带甘草香，汤色浅而明亮，滋味清鲜稍淡	/
英德工夫	肥嫩紧实，多金毫，锋苗好，乌润，匀净，香气甜浓，汤色红艳明亮，滋味鲜醇爽滑	DB44/T 300-2006
台湾红茶	外形稍粗，乌泛紫光，汤色红艳明亮，香气醇和甘润，滋味醇厚	/



红碎茶的品质特征



叶茶类：花橙黄白毫 (FOP)
 橙黄白毫 (OP)
 白毫 (P)
 白毫小种 (PS)
 小种 (S)

碎茶类：花碎橙黄白毫 (FBOP)
 碎橙黄白毫 (BOP)
 碎白毫 (BP)
 碎白毫小种 (BPS)
 碎橙黄白毫屑片 (BOPF)
 碎小种 (BS)

片茶类：花碎橙黄白毫花香 (FBOPF)
 碎橙色白毫花香 (BOPF)
 白毫花香 (PF)
 橙黄花香 (OF)
 花香 (F)

末茶类：为末茶 (Dust, 简称D)



世界红碎茶主要产出国

- 印度
- 斯里兰卡
- 肯尼亚
- 土耳其
- 马来西亚
- 中国
- 越南

红碎茶的品质特点

代表茶样：大吉岭红碎茶（OP）

产地：印度



汤色：橙黄明亮

香气：鲜浓持久，有麝香葡萄味

滋味：鲜浓

叶底：叶质柔软、匀亮



外形：条形，条索紧结

色泽：乌褐带绿

红碎茶的品质特点

代表茶样：红碎茶五号

产地：云南西双版纳州



汤色：红浓明亮

香气：鲜浓持久

滋味：鲜浓甘爽

叶底：红匀柔软



外形：颗粒状，匀齐重实

色泽：红棕油润

红碎茶的品质特点

代表茶样：肯尼亚红碎茶（BOP）

产地：肯尼亚



外形：颗粒形，紧结重实

色泽：乌润

汤色：红艳明亮

香气：鲜浓持久



滋味：浓、强、鲜

叶底：红匀亮





红茶的审评要点

❖ 外形审评为主

❖ 外形

嫩度：芽毫、峰苗（大小、多少、长短）

条索：紧直重实、肥壮完整→粗松、轻飘弯曲

色泽：乌黑油润→黑褐、红褐、褐红、棕红→枯褐、枯红、花杂

匀净度要高

❖ 内质

❖ 汤色：红亮

❖ 香气：鲜甜

❖ 滋味：鲜醇嫩甜

叶底：嫩而多芽柔软，红匀亮，忌粗老、硬杂、乌暗、红暗带青褐、花杂

❖ 对样评茶，侧重外形

❖ 外形

❖ 条索：以条秀、紧壮、锋苗金毫多、身骨重实为优

❖ 色泽：乌润、调匀为优，枯杂为茶

❖ 匀净度：匀度、梗筋、片朴末及非茶类夹杂物含量

❖ 内质

❖ 汤色：红亮、深浅、明暗以及清浊度

❖ 香气：香气的类型明确、鲜纯、细腻、高爽、持久为优

❖ 滋味：以甜醇、有厚度为佳

❖ 叶底：嫩度适宜、色泽红匀鲜亮为佳，忌花青、乌条。

❖ 红碎茶审评以**内质（香、味）为主，外形为辅。**

❖ 内质——浓、强、鲜

滋味：以**浓度高，强刺激性强、清新、鲜爽为好**

香气：高档的红碎茶，香气亦**浓、强、鲜**，且具有独特的果香、花香和类似茉莉花的甜香等

汤色：观察**红、浓、亮**的程度，以碗沿有明亮浓厚的金圈为好

叶底：着重红亮度，嫩度相当即可，以以嫩软红艳明亮为上，粗硬花杂为下

❖ 外形——大小均匀、规格分明、颗粒重实、色泽鲜润、皮、毛衣、杂质含量符合相应的要求。

❖ 加奶审评

- 常规冲泡的茶汤内加奶
- 鲜奶：茶汤=1:10（鲜奶：1g奶粉溶于15ml水）

15ml鲜奶加入茶汤中（150ml）

加奶后呈棕红、粉红或橙色为优，灰白发暗或混浊者为次；

加奶后，茶的风味未被奶、糖等兑制成分所掩盖为优

**Thank you
for watching**

PRESENTED BY QianyingDai

安徽农业大学茶与食

茶業系 3

