



## 九曲红梅：红茶里的“江南明珠”

在红茶的缤纷世界里，多数名茶来自福建、安徽等地，可九曲红梅却独树一帜，它诞生于杭州。这一抹独特的“红梅香”，背后有着怎样的故事与魅力呢？让我们一同探寻。

### 曲折身世：从闽红到杭城新秀

九曲红梅的起源与福建武夷山的茶人紧密相关。太平天国时期，局势动荡，武夷山的茶农为谋生计，一路辗转至浙江杭州的大坞山一带。他们带来了精湛的红茶制作技艺，与当地的自然环境、茶叶资源相互融合，九曲红梅便应运而生。大坞山山清水秀，土壤肥沃，山间云雾缭绕，为茶树生长提供了得天独厚的条件。这里的茶树在独特的微气候滋养下，叶片鲜嫩，内涵物质丰富，为九曲红梅的高品质奠定了基础。起初，九

曲红梅并未声名远扬，主要在当地及周边地区流通。但随着时间推移，其独特风味逐渐被更多人知晓，成为杭州茶产业中一颗冉冉升起的新星。

## 工艺之美：传统技法铸就独特风味

九曲红梅的制作工艺十分考究，工序繁杂且精细，包括萎凋、揉捻、发酵、烘焙等多道关键步骤。萎凋环节是茶叶失水的过程，适度的萎凋能让茶叶中的酶活性增强，为后续发酵做准备。茶农们凭借丰富经验，根据天气、茶叶品种等因素精准控制萎凋时间与程度。揉捻是塑造茶叶外形和促进内含物质渗出的重要步骤，通过特定的力度和手法，让茶叶细胞壁适度破碎，茶汁渗出并附着在叶表，为茶汤滋味奠定基础，同时将茶叶揉成条索状。发酵堪称九曲红梅制作的核心，在适宜的温度、湿度环境下，茶叶中的茶多酚等物质发生氧化反应，形成红茶特有的色香味。这一过程需要茶人时刻关注，精准把握发酵进程。最后的烘焙则是固定茶叶品质，去除多余水分，提升香气，让茶叶达到最佳状态。每一道工序都凝聚着茶人的心血与智慧，稍有差池，便会影响茶叶品质。



九曲红梅制作视频.mp4



## 独特风味：色香味俱全的味觉盛宴

外观上，九曲红梅干茶条索紧细，弯曲如鱼钩，色泽乌润，泛着迷人的金毫，好似一件精心雕琢的艺术品。凑近细闻，干茶散发着淡淡的果香与花香，香气清幽持久。冲泡后，茶汤呈现出红亮诱人的色泽，如同红宝石般璀璨。轻嗅茶香，此时除了花果香，还融入了一丝甜香，层次丰富，馥郁悠长。入口品尝，滋味醇厚鲜爽，甘甜之感迅速在口腔中蔓延，咽下茶汤后，回甘持久，让人回味无穷。茶汤的醇厚口感与浓郁香气相互交融，给味蕾带来一场美妙的享受。无论是独自品味，还是与友人分享，九曲红梅都能带来惬意的茶饮体验。



## 养生妙处：滋养身心的健康饮品

九曲红梅不仅口感绝佳，还具有诸多养生功效。从中医角度来看，红茶性温，具有暖胃的作用，适合胃寒人群日常饮用。现代科学研究发现，九曲红梅富含茶多酚、茶黄素、茶红素等多种有益成分。茶多酚具有抗氧化作用，能够清除体内自由基，延缓细胞衰老，预防多种慢性疾病。茶黄素则对心血管健康有益，有助于降低血脂、抑制动脉粥样硬化。在忙碌的工作生活中，泡上一杯九曲红梅，既能享受美味茶汤，又能为身体健康加分。

## 品饮之道：正确冲泡，尽享茶香

要充分领略九曲红梅的魅力，正确冲泡至关重要。茶具可选择白瓷盖碗或紫砂壶，白瓷盖碗能更好展现茶汤色泽，紫砂壶则可提升茶香。水温需控制在 90 - 95°C，过高水温易烫伤茶叶，影响口感。取 3 - 5 克茶叶置于茶具中，用沸水冲泡，第一泡浸泡 10 - 15 秒即可出汤，后续每泡适当延长浸泡时间。冲泡时，水流要轻柔，环绕注水，让茶叶充分

浸润。品饮时，可先闻香，感受香气的层次变化，再小口啜饮，让茶汤在口腔中充分散开，体会其醇厚滋味与回甘。在闲暇午后，伴着悠扬音乐，静静冲泡、品味九曲红梅，感受这份来自江南的茶香韵味，不失为一种惬意的生活享受。



泡制过程.mp4

九曲红梅承载着深厚的杭州人文情怀。在闲适的午后，杭城人家常以它待客，主客围坐，品茗谈天，茶香弥漫间，情谊升温；逢年过节，作为馈赠佳品，它带着杭州的问候走向四方，礼赠亲友，传递温馨。对于旅人而言，携一盒九曲红梅离去，便带走了杭城的一抹温柔，日后无论身处何方，泡一杯茶，杭城的山水、烟火便在茶香中缓缓浮现。它不仅是一杯饮品，更是连接人与人、人与城的情感纽带，在岁月长河中，持续散发着温润光芒，让杭城茶韵飘香四海。



# 杭城秋韵凝香：桂花九曲红梅

在杭州这座诗意流淌的城市，茶与花的邂逅书写出了一段段浪漫佳话，桂花九曲红梅便是其中最为馥郁醉人的篇章。它宛如一位兼具秋之灵动与冬之温婉的仙子，用独特魅力征服着每一位茶客的心。

## 一、茶源胜地，天地孕芳华

九曲红梅，扎根于杭州西湖区双浦镇的灵山秀水间。那里峰峦叠嶂，云雾终年缱绻，滋养出一片片葱郁茶园。肥沃的酸性土壤，为茶树输送着源源不断的养分，使得所产茶叶芽叶肥壮，内质丰富。茶农们遵循古法，在春日的晨曦中精心采摘一芽两叶初展的鲜嫩茶青，历经萎凋、发酵、烘焙等精细工序，将其雕琢成条索紧细、色泽乌润、果香四溢的九曲红梅珍品。

桂花，则来自杭城金秋时节的大街小巷、庭院园林。当秋风轻拂，繁星般的桂花簌簌飘落，花农们赶在第一时间，用细密竹篓收集这带着朝露的金黄小花。这些桂花选自树龄较长的金桂品种，香气浓郁纯粹，为即将开启的一场花茶“热恋”备好了甜蜜主角。

## 二、窨制匠心，香韵巧融合

桂花九曲红梅的窨制，堪称一场时间与技艺的双重考验。经验老到的制茶师，以优质九曲红梅为坯，按精妙比例加入鲜润桂花，开启一场盛大的芬芳交融。一层茶叶、一层桂花，均匀铺洒在竹匾内，让茶香与花香在静谧中彼此试探、相拥。

在接下来的数日里，需每日悉心翻拌，确保温度、湿度维持在黄金节点。既要给予二者充分交流的空间，又要防止过度发热致使香气散失、茶叶变质。如此反复窨制，桂花的馥郁甜香被茶叶丝丝吸纳，直至花朵吐尽芬芳，才轻轻筛去残花。此时的茶叶，染上了点点金黄，仿若披金戴银，满载秋意，蓄势待发，只等与沸水相拥，释放集聚的魅力。

### 三、品鉴雅趣，沉醉秋与冬

备一只晶莹剔透的玻璃杯，取适量桂花九曲红梅投入其中，仿若将一整个秋天装进杯中。沸水徐徐倾入，刹那间，仿若一场视觉与嗅觉的烟花秀。桂花如沉睡中惊醒的精灵，瞬间释放出浓烈香气，袅袅升腾，扑鼻而来，直沁心脾；茶汤则被晕染成橙红透亮之色，恰似晚霞落于杯中，光彩夺目。



浅啜一口，先是桂花的清甜在舌尖上轻盈跳跃，继而九曲红梅的醇厚茶味如汹涌浪潮般涌起，二者水乳交融，在口腔内交织出丰富层次。既有红茶的温暖甘甜、果香悠长，又有桂花的馥郁芬芳、清新雅致。再品，回甘生津，咽喉处似有丝丝甜意缠绕，仿若沐浴在秋日暖阳下，周身暖意融融；三品过后，唇齿留香，身心沉醉，仿若已置身于杭城的桂花树下、寒冬暖炉旁，惬意悠然，尘世纷扰皆抛却脑后。

#### 四、茶礼臻情，传递杭城意

桂花九曲红梅，作为杭城的特色茶礼，承载着太多深情厚意。赠予远方挚友，让其在异乡也能品嗅杭城金秋气息，感受千里之外的思念与牵挂；敬呈长辈，茶香暖身，花香悦心，是晚辈的孝意拳拳；于商务应酬、社交聚会中，它一登场，便能以优雅风姿、馥郁香气化解拘谨，拉近彼此距离，促成愉快交流。



在每一个或忙碌或闲适的日常，为自己泡上一杯桂花九曲红茶，便是开启了一扇通往诗意生活的门。它让时光慢下脚步，让心灵寻得慰藉，任由杭城的秋与冬、花与茶，在这一方小小的茶杯中静静流淌，演绎无尽美好