

茶科普：龙井茶知识



龙井

“蜚雷一夜展旗枪，东风吹送兰芽香”，每年春天，龙井茶总是人们心中的一种念想，不喝上一杯龙井新茶，总觉得这个春天少了些什么。下面，我们就来和大家分享一些有关龙井茶的知识。

1. 什么是龙井茶？

龙井茶是指在龙井茶地理标志产品保护范围内采摘的选用龙井群体、龙井 43、龙井长叶、迎霜、鸠坑种等经审（认）定的适宜加工龙井茶的茶树良种的鲜叶，按照传统工艺在地理标志产品保护范围内加工而成，具有“色绿、香郁、味醇、形美”特征的扁形绿茶。



2. 龙井茶的产区划分

龙井茶按产区可以划分为三类：

西湖产区：杭州市西湖区（西湖风景名胜区）现辖行政区域；

钱塘产区：杭州市萧山、滨江、余杭、富阳、临安、桐庐、建德、淳安等县（市、区）现辖行政区域；

越州产区：绍兴市绍兴、越城、新昌、嵊州、诸暨等县（市、区）现辖行政区域以及上虞、磐安、东阳、天台等县（市）现辖部分乡镇区域。

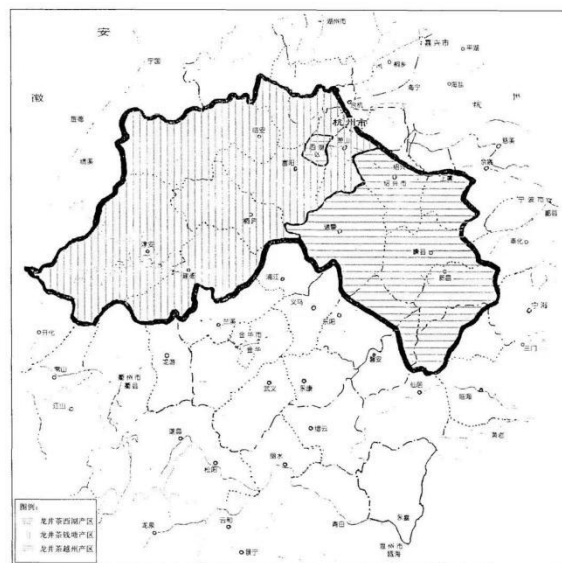


图 A.1 龙井茶地理标志产品保护范围图

其中西湖产区又分为一级保护区和二级保护区。

一级保护区指西湖风景名胜区内，东至南山村，西至灵隐、梅家坞，南至梵村，北至新玉泉；如龙井村、狮峰山、云栖、虎跑、翁家山、满觉陇、杨梅岭、双峰、茅家埠、九溪、梅家坞、梵村、灵隐社区等。

二级保护区指西湖产区中除西湖风景名胜区一级保护区之外的区域，分布在龙坞乡、留下镇、转塘镇和周浦镇等。西湖产区范围图狮峰梅家坞龙坞嵊州不同区域的龙井茶



西湖产区范围图



狮峰



梅家坞



龙坞



嵊州

不同区域茶

3. 龙井茶的品种

GB/T 18650-2008《地理标志产品 龙井茶》中规定的龙井茶茶树品种应选用**龙井群体**、**龙井 43**、**龙井长叶**、**迎霜**、**鸠坑种**等经审（认）定的适宜加工龙井茶的茶树良种。

西湖产区实际栽种的品种主要是龙井群体种和龙井 43，也有少量龙井长叶种和中茶 108；龙井茶产区的实际品种有：鸠坑群体种、龙井 43、嘉茗一号（乌牛早）、中茶 108、浙农 117、迎霜、龙井长叶种等。

如何区分群体种和龙井 43？

群体种一般发芽较晚，栽培方式多为丛栽，干茶色泽、形状大小的匀度不如龙井 43，香气、滋味一般来说比龙井 43 更加丰富，香气除豆花香外还常带有花果香，滋味也更加浓一些，耐泡度更好。

龙井 43 发芽早，发芽密度大，春梢芽叶末端有一点淡红，栽培方式多为条栽，干茶色泽、形状大小都比群体种更加均匀，更受一般消费者喜爱，香气一般呈豆花香或清嫩香，香气、滋味的层次感稍差。

总体来说，龙井 43 外形优于群体种，但群体种内质更加丰富。群体种龙井 43



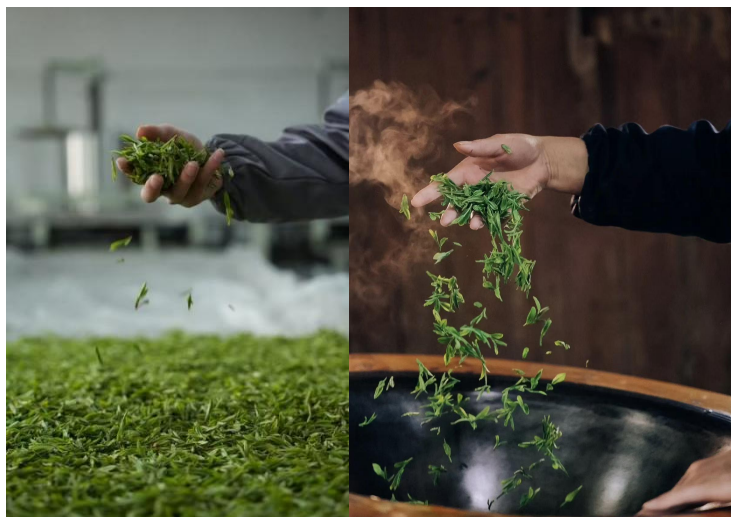
群体种



龙井 43

4. 龙井茶加工工艺

龙井茶的加工工艺流程：鲜叶采摘——摊放——青锅——摊凉回潮——辉锅——分筛——挺长头——归堆——收灰。



如何区分手工龙井茶与机制龙井茶？

龙井茶加工分为全手工、全机械和机手结合三种。

全手工指整个加工过程不借助机械，全靠手工炒制，炒制手法包括“抓、抖、搭、

拓、捺、推（挺）、扣、甩、磨、压”等十大手法。全手工的龙井茶外形较扁直、有褶皱感、稍窄、重实、冲泡后下沉较快，通常不如机制茶扁、色稍深，香气浓郁、略带花香，滋味醇厚、较鲜，较为耐泡，现多为特别定制。

龙井传统手工炒制十大手法

抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨



全机械指青锅、辉锅等工序都通过扁茶炒制机等加工机械加工而成。全机械加工的龙井茶外形扁平光滑，身骨相对不够重实，冲泡时易浮于水面、下沉较慢，色泽鲜润，总体而言，香气不如手工茶浓郁，滋味相比手工茶要淡薄一些。

机手结合采用机械与手工相结合的方式加工，一般青锅用机器，辉锅部分或整个过程用手工，根据手工辉锅时间的长短表现出的品质又有所不同。机手结合的龙井茶既保持了机制茶扁平、色泽鲜润的优点，又带有手工茶重实的特点，香气滋味整体较全机制茶来说也有所提升，同时兼顾了产量与质量。



全手工

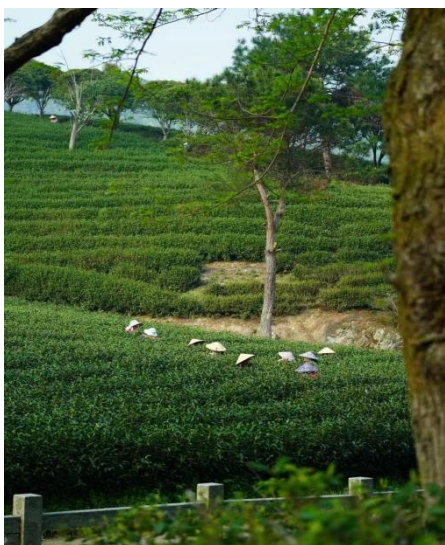
机手结合

全机械

5. 如何区分西湖龙井茶与非西湖龙井茶？

西湖龙井茶具有以下几方面特征：**生长环境**：西湖龙井茶产区终年云雾缭绕，气候温和，雨量充沛，植被繁茂，有着适宜茶树生长的小气候；土壤为酸性沙壤土或黄泥沙土，较松软透气、富含营养。

茶树品种：西湖龙井茶产区主要栽种的品种为龙井 43 和龙井群体种。



采摘标准：一般来说，等级最高的西湖龙井茶采摘一芽一叶初展，且采的相对比较大，通常长度在 2.5-3.0cm 左右。

加工工艺：以机手结合为主，也有全手工和全机械的。

茶叶品质：好的西湖龙井茶，香气和滋味的丰富度、层次感、鲜度、醇厚程度都比较强，香气饱满、持久，滋味甘醇鲜爽，回甘，苦涩度低。

6. 龙井茶国家标准要求

GB/T 18650-2008《地理标志产品 龙井茶》中，将鲜叶质量分为特级、一级、二级、三级、四级，应符合表 1 要求。低于四级的以及劣变鲜叶不得用于加工龙井茶。

 国标鲜叶原料等级	
级 别	芽 叶 比 例
特级	一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下。
一级	一芽一叶占70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下。
二级	一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他芽叶占40%以下。
三级	一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下。
四级	一芽三、四叶占70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下。
五级	一芽三、四叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下。

将龙井茶按感官品质分为 6 个等级，包括**特级、一级、二级、三级、四级、五级**。各级龙井茶感官品质应符合表 2 要求。



国标晒青茶等级

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 显锋苗	油润 芽毫特多	匀整	稍有嫩茎	清香浓郁	浓醇回甘	黄绿清净	柔嫩显芽
一级	肥壮紧结 有锋苗	油润显毫	匀整	有嫩茎	清香尚浓	浓厚	黄绿明亮	嫩匀
二级	紧结	墨绿润泽	尚匀整	稍有梗片	清香	醇厚	黄绿	肥厚
三级	紧实	深绿	尚匀整	有梗片	纯正	醇和	绿黄	肥壮
四级	粗实	黄绿	尚匀整	梗片稍多	平和	平和	绿黄稍浊	粗壮
五级	粗松	黄褐	欠匀整	梗片较多	粗老	粗淡	黄浊	粗老

质量安全指标中，污染物限量指标应符合 GB 2762 规定：依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准规定，铅 ≤ 5.0 mg/kg。农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定：依据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，对茶叶有 106 项农药残留限量要求。

7. 龙井茶相关标准

除国家标准 GB/T 18650-2008《地理标志产品 龙井茶》外，龙井茶还有如下一些相关标准：

地方标准 DB 33/T 239-2012《龙井茶加工技术规程》

地方标准 DB 3301/T 121-2008《西湖龙井茶手工炒制工艺规程》

供销行业标准 GH/T 1115-2015《西湖龙井茶》

团体标准 T/XHLJ 001-2021《西湖龙井茶》

团体标准 T/XHS 001-2018《狮峰龙井茶》

团体标准 T/ZZB 1568-2020《预包装龙井茶》.....