金骏眉

金骏眉茶，属于红茶中[正山小种](https://baike.so.com/doc/5370309-5606187.html)的分支，原产于福建省武夷山市[桐木村](https://baike.so.com/doc/3698074-3886279.html)。由正山小种红茶第二十四代传承人[江元勋](https://baike.so.com/doc/7677620-7951715.html)带领团队在传统工艺的基础上通过创新融合于2005年研制出的新品种红茶。

金骏眉之所以名贵，是因为全程都由制茶师傅手工制作，每500g金骏眉需要数万颗的茶叶鲜芽尖，采摘武夷山自然保护区内的高山原生态小种新鲜茶芽，然后经过一系列复杂的[萎凋](https://baike.so.com/doc/958375-1013042.html)、[摇青](https://baike.so.com/doc/6111341-6324477.html)、[发酵](https://baike.so.com/doc/3770660-3960969.html)、[揉捻](https://baike.so.com/doc/6296124-6509644.html)等加工步骤而得以完成。金骏眉是难得的茶中珍品，外形细小紧密，伴有金黄色的茶绒茶毫，汤色金黄，入口甘爽。

基本信息

* 中文名称

金骏眉

* 界

植物界

* 门

[被子植物门](https://baike.so.com/doc/5585381-5797975.html)

* 纲

[双子叶植物纲](https://baike.so.com/doc/6437008-6650688.html)

* 亚纲

[原始花被亚纲](https://baike.so.com/doc/7184910-26631085.html)

* 目

[侧膜胎座目](https://baike.so.com/doc/4680855-4894692.html)

* 亚目

[山茶亚目](https://baike.so.com/doc/4680873-4894704.html)

* 科

[山茶科](https://baike.so.com/doc/6686666-6900569.html)

* 亚科

[山茶亚科](https://baike.so.com/doc/6686648-6900551.html)

* 族

[山茶族](https://baike.so.com/doc/8169511-8486499.html)

* 属

[山茶属](https://baike.so.com/doc/6686652-6900555.html)

* 种

[茶](https://baike.so.com/doc/1414299-1495136.html)

* 亚种

武夷奇种

* 分布区域

[武夷](https://baike.so.com/doc/6527228-6740960.html)山国家级自然保护区

* 茶类

红茶-[正山小种](https://baike.so.com/doc/5370309-5606187.html)分支

* 功效

提神消疲、抗衰老

* 创始于

2005年创始于自然保护区正山茶业

* 发源地

福建省武夷山市[桐木村](https://baike.so.com/doc/3698074-3886279.html)

* 主要产地

[武夷山](https://baike.so.com/doc/1639058-1732605.html)[国家级自然保护区](https://baike.so.com/doc/6455580-6669266.html)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目录 | 1[历史发展](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-1)  2[自然地理](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-2)  3[品质特征](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-3)  4[栽培技术](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-4) | 5[加工工艺](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-5)  6[主要品种](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-6)  7[价值功能](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-7)  8[品茗指南](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-8) | 9[选购技巧](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-9)  10[等级标准](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-10)  11[储存方法](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html#5352905-5588364-11) |

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=1)历史发展

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)创制年代

[金骏眉](https://p1.ssl.qhmsg.com/t017ac5b5e2f781fbab.jpg)

2005年，[正山小种红茶](https://baike.so.com/doc/6741420-6955938.html)第二十四代传承人、正山堂茶业创立者[江元勋](https://baike.so.com/doc/7677620-7951715.html)先生率领团队，在传承四百余年的红茶文化与传统技艺基础上，通过创新融合，研发出顶级红茶金骏眉。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)名字由来

此茶冲泡后其汤色呈琥珀金骏眉色，具淡而甜的蜜香，品之甘甜润滑，叶底芽头挺拔、呈鲜活的古铜色。[5]

一、金:金骏眉采用头春头芽制作，一年一采，而且只有武夷山国家级自然保护区内的茶树原料才可以制得正宗金骏眉的特有品质，稀贵如金，表明为一种顶级红茶，故取名"金"字;

二、骏:因其原料采摘于桐木村自然保护区内崇山峻岭之中的野生茶树，同时希望此茶能如骏马奔腾般快速推广开来，故取名"骏"字;

三、眉:传统名茶皆有"眉"名，金骏眉以茶芽这原料，茶型修长如眉，"眉"还有长久、长寿之意，故取名"眉"字;熟思贯通后便取名"正山堂"金骏眉。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=2)自然地理

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)产地分布

金骏眉，原料采摘于世界红茶发源地、世界文化与自然双遗产地、武夷山国家级重点自然保护区内方圆565平方公里的原生态高山茶树茶芽，桐木村位于武夷山国家级自然保护区的核心地带，桐木村以"茶"闻名于世，它是"世界红茶的发源地"。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)生长环境

桐木关地势高峻，96.3%的森林覆盖率， 其主要的产茶区平均海拔均在1200米左右，120天的年均雾日，11-18℃的年平均气温，2000毫米左右的年均降水量，平均湿度为80%，4.5-5的土壤PH值，30-90厘米的土壤厚度。 属于典型的亚热带季风气候。这里，就是金骏眉生长的生态环境。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=3)品质特征

金骏[金骏眉](https://p1.ssl.qhmsg.com/t014034d98c280c6705.jpg)眉外型细小而紧秀。颜色为金、黄、黑相间。金黄色的为茶的绒毛、嫩芽，条索紧结纤细，圆而挺直，有锋苗，身骨重，匀整。开汤汤色金黄，水中带甜，甜里透香，杯底花果香显等无法模仿与超越的稀贵品质。香气特别，干茶香气清香;热汤香气清爽纯正;温汤(45℃左右)熟香细腻;冷汤清和幽雅，清高持久。无论热品冷饮皆绵顺滑口，极具"清、和、醇、厚、香"的特点。连泡12次，口感仍然饱满甘甜，叶底舒展后，芽尖鲜活，秀挺亮丽。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=4)栽培技术

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)栽培特性

金骏眉根[金骏眉](https://p1.ssl.qhmsg.com/t01b453233034c03273.jpg)系不发达，根部受伤后不易愈合，抗干旱、抗寒能力差。其须根少，且横向分布多，纵向分布不深。除草、翻耕太深太近易损伤其根系，造成死苗;定植时，土没压紧或定根水不足，或定植后遇上高温干旱，不及时灌溉也会死苗。

金骏眉顶端优势强，须及时打顶促分枝，长出更多新生芽叶，才能提高产量。

金骏眉花蕾多、结果多。大量花果会消耗养分，须及时摘除，否则芽叶生长慢、投产迟、产量低。

适应性较差。金骏眉对土壤要求较高，只有在粘壤质厚层土壤地，金骏眉才能生长良好。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)管理措施

覆盖防旱护苗。新[金骏眉](https://p1.ssl.qhmsg.com/t014032b27db4d8ba01.jpg)定植的茶苗，抗逆性较差，既怕干又怕晒。可用稻草覆盖全园，厚度5厘米;或用蘑菇土覆盖，既可降低土面温度，保持土壤湿度，抑制杂草生长，又能增加土壤有机质，改善土壤理化性状。同时做好水份管理，满足茶树对水分的需求。

* **及时补苗**

金骏眉成活率较低，须做好查苗补苗工作，每穴留2株。

* **疏花疏果**

当茶苗出现花蕾时，要及时摘除，减少养分消耗。

* **合理施肥**

定植前施足底肥的，每年可再施4-5次肥，于每轮新芽萌发时施用，每次施复合肥5-10公斤、尿素3-5公斤，离根茎15厘米处挖沟或挖穴施下，并覆土。底肥不足的，应采取有机肥与化肥配合施用，于每年冬季结合浅耕施足基肥，亩施农家肥1000公斤。

* **中耕除草**

金骏眉根系分布较浅，为避免弄伤根系，可采用人工拔草，并把杂草覆盖在茶苗边，同时不能经常翻耕，可于每年冬季结合施基肥进行一次浅中耕除草。

* **整形修剪**

采用打顶代剪定型，就是在茶苗定植前留茎20厘米高剪去上面部分。春茶长出来后，采去离土面25厘米以上的顶梢和较长的侧梢，以后在各轮新梢萌发后，在原有基础上提高5-8厘米进行打顶。全年树冠约可提高20-25厘米。

* **病虫防治**

检查茶园，发现病虫害及时防治。选用生物农药或高效低毒低残留的农药，严格控制用药量，并严格遵守采收安全间隔期。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=5)加工工艺

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)采摘标准

[](https://p1.ssl.qhmsg.com/t0136ed7fe19de34309.jpg)金骏眉茶的采摘要求采取新鲜的茶芽，摘取芽头最鲜嫩的部位。采摘标准为:待茶树新梢长到3-5叶将要成熟，顶叶六七成开面时采下2-4叶，俗称"开面采"。所谓"开面采"，又分为小开面、中开面和大开面，小开面为新梢顶部一叶的面积相当于第二叶的1/2，中开面为新梢顶部第一叶面积相当于第二叶的2/3，大开面新梢顶叶的面积相当于第二叶的面积。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)采摘季节

不同茶叶按照采摘季节不同，分为春茶、夏茶、秋茶、冬茶。武夷山地区气候温和，虽然茶树生长时间长，但是一般都不采冬茶的，春茶采摘时节在[谷雨](https://baike.so.com/doc/256673-271699.html)前后，夏茶在[夏至](https://baike.so.com/doc/2443414-2582962.html)前后，秋茶在[秋分](https://baike.so.com/doc/5932348-6145277.html)前后，采摘应该遵循"开头适当早，中间网刚好，后期不粗老"的原则。正山堂金骏眉只采摘春茶一季。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)茶叶萎凋

* **日光萎凋**

金骏眉利用光能热量使鲜叶适度失水，促进栈的活化，这对形成金骏眉茶的香气和去除臭味起着重要的作用，也为摇青创造良好的条件。晒青温度要求日光柔和余射，摊叶宜均薄，必要时可"二凉二晒"，时间10分钟至1小时，其间翻拌2-3次。晒青程度，一般至失去光泽，叶色转暗绿，顶叶下垂，梗弯而不断，手捍有弹性感。晒青后要再青，使其鲜叶"还阳"。

* **室内萎凋**

将采回的金骏眉鲜叶摊放在笳笠上，静置于凉青架，酌情翻动2-3次使萎凋均匀，闵青一般不独进行，与晒青相结合，它的主要作用:一是散发叶面水分和叶温，使茶青"转活"保持新鲜度;二是可调节晒青时间，延缓晒青水分蒸发的速度，便于摇青在一天是对晒青不足的鲜叶，也是一种补救的方法。凉青的适度是:嫩梗青绿饱水，叶表新鲜、无水分 。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)摇青发酵

金骏眉茶青通过在摇青机中的摩擦运动 ，擦破叶缘细胞，从而促进酶促氧化作用，使鲜叶发生一系列生物化学变化。1摇青时间:通过摇、凉(即动、静)反复进行4-5次，历时8-10小时，使叶子由硬变软("活来死去")，谷称为"消青"，这达到"绿叶红镶边"。

* **摇青原则**

金骏眉摇青要[](https://p1.ssl.qhmsg.com/t011dfd37bf9f865791.jpg)掌握 "循序渐进"原则 。摇青转速由小渐多，用力轻渐生，摊叶由薄渐厚，时间由短渐长、发酵由轼渐重。3摇青"五看"一看品种摇青:叶多摇，薄叶轻摇， 二看季节摇青:春茶气温低、湿度大，宜于重摇。夏暑茶气温高，宜轻摇。秋冬茶要求达到"三秋"即秋色、秋得、秋味、宜于轻摇。 总之，摇青要做到是"春茶消，夏暑皱， 秋茶水守牢"。三看气候摇青:南风天，轻摇，北风天，重摇。四看鲜叶老嫩摇青:鲜叶嫩，水分多，宜于晒足少摇鲜叶粗老，鲜叶粗老，宜于轻晒多摇。五看晒青程度 摇青晒青轻则重摇、晒青重则轻摇。4看青"三步骤"(即看摇青适度):(1)摸 :摸鲜叶是否柔软，有湿手感;(2)看:看叶色是否由青转为暗绿，叶表出现红点 ;(3)闻:闻青气是否消退，香气显露。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)杀青定型

金骏眉茶青在室内静置与搅拌，直至草(嗅)菁味渐失，而香气微扬时，且制茶师变为发酵已发适中后，即可准备杀青(或称为炒青)杀青的目的，就是以高湿来破坏酵素的活性，抑制茶叶继续发酵，以免使得气温完全散失而保有半发酵茶类特有的香味。

同时也因杀青时叶中水分的大量蒸散，使叶质变柔软，以利于揉捻成型及干 燥的处理。粗青的时间必须控制得恰好，茶青要炒透，起锅太早，茶青未熟透，则成茶将带有草青味 ，炒青过度，叶缘即有刺手的感觉，甚或炒焦味，任由怎么泡，也无法除去。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)揉捻加工

经5-8分钟的持续揉捻，使叶片卷成条索，破碎叶细胞，挤出休汁，粘附叶表， 冲光时易溶于水，增浓金骏眉茶汤。揉捻掌握"趁热，适量，快速、短时"原则 加压要"轻，重，轻"转速控制"慢、快、慢。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=6)主要品种

金骏眉属于正山小种红茶的分支，是一款创新型红茶。

金骏眉没有品种区分，有且只有一种，原料采摘于世界红茶发源地、世界文化与自然双遗产地、武夷山国家级重点自然保护区内方圆565平方公里的原生态高山茶树茶芽 ，只以头春茶芽为原料，只有这里的原料才能制作出正宗的金骏眉。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=7)价值功能

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)主要功效

(1)金骏眉[](https://p1.ssl.qhmsg.com/t018ecc555f4908d8b7.jpg)茶叶中的咖啡碱和茶碱具有利尿作用，用于治疗水肿、水滞瘤。利用红茶糖水的解毒、利尿作用能治疗急性黄疸型肝炎。

(2)金骏眉所含有的少量咖啡碱具有强心、解痉、松弛平滑肌的功效，能解除支气管痉挛，促进血液循环，是治疗支气管哮喘、止咳化痰、心肌梗塞的良好辅助药物。

(3)金骏眉茶叶中的茶多酚和维生素C都有活血化瘀防止动脉硬化的作用。

(4)金骏眉茶中的茶多酚和鞣酸作用于细菌，能凝固细菌的蛋白质，将细菌杀死。可用于治疗肠道疾病，如霍乱、伤寒、痢疾、肠炎等。皮肤生疮、溃烂流脓，外伤破了皮，用浓茶冲洗患处，有消炎杀菌作用。口腔发炎、溃烂、咽喉肿痛，用茶叶来治疗，也有一定疗效。

(5)金骏眉茶中的咖啡碱、肌醇、叶酸、泛酸和芳香类物质等多种化合物，能调节脂肪代谢。

(6)金骏眉中含有氟，氟离子与牙齿的钙质有很大的亲和力，能变成一种较为难溶于酸的"氟磷灰石"。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)保健功能

金骏眉具有提神消疲、利尿、消炎杀菌、解毒等功效。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=8)品茗指南

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)器皿选择

建议选用功夫茶白瓷杯组或者透明玻璃杯，这样在冲泡时既可享受金骏眉茶冲泡时清香飘逸的茶香，又可欣赏金骏眉芽尖在水中舒展的优美姿态与晶莹剔透的茶汤。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)水温控制

泡红茶的水温，适合的水温有利于金骏眉茶叶香气、滋味以及所富含的内含物的浸出。 用茶叶嫩芽尖制作的金骏眉，需等开水凉到80-90摄氏度后才冲泡，第一泡是洗茶快速出水洗杯闻香，第一泡至第十泡时长约为:15秒、25秒、35秒、45秒、1分钟、1分钟10秒、1分钟20秒、1分钟30秒、2分钟、2分钟30秒。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)茶量控制

金骏眉茶干建议放入3克即可连泡12次以上。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)冲泡技巧

预先放入金骏眉进行温润洗茶后，为保护细嫩的茶芽表面的绒毛及避免茶叶在杯中激烈的翻滚，应沿着白瓷盖碗或玻璃杯的杯壁细细的注入水，可保证茶汤的清澈亮丽。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)品饮技巧

第一次注沸水后，金骏眉在杯中大约静置5秒，以后每泡顺延5秒即可。后期十多泡时可将水重新加热至沸腾。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)水质选择

选用山泉水、井水、纯净水等含钙镁低的"软水"，水质新鲜，无色无味且含氧量高的水冲泡。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=9)选购技巧

金骏眉优质茶的干茶香气纯正，有花果香，香气清新优雅、细腻。劣质茶带有咸味、土味等异味。外观上，优质干茶色泽独特均匀、金黄黑相间、乌中透黄、油润鲜活、有光泽、白毫显露，条索壮实紧结、秀挺略弯曲、似海马型、匀整没有茶末和杂物。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=10)等级标准

* **高档金骏眉的特点**

金骏眉红茶茶芽[金骏眉](https://p1.ssl.qhmsg.com/t012b3ee40a70ce7721.jpg)含量高，小叶种红茶条形细紧，大叶种红茶肥壮紧实，色泽乌黑有油光，茶条上金色毫毛较多，香气甜香浓郁，滋味甜醇鲜爽，高档金骏眉红茶冲泡后汤色红艳，碗壁与茶汤接触处有一圈金黄色的光圈，俗称"金圈"。

* **中档金骏眉的特点**

金骏眉红茶芽含量少，色泽乌黑稍有光泽，稍有金色毫毛，香气稍有甜香，滋味甜和稍淡，汤色红尚亮，金圈欠黄亮。

* **低档金骏眉的特点**

茶芽少，以成熟摊开叶片为主，条形松而轻，色泽乌稍枯，缺少光泽，无金毫，香气带粗气，滋味平淡。

[折叠](https://baike.so.com/doc/5352905-5588364.html)[编辑本段](https://baike.so.com/create/edit/?eid=5352905&sid=5588364&secid=11)储存方法

* **金骏眉保存方法之自然环境**

(1)避光，不要将盛放金骏眉的茶罐放在阳光可以直射的地方，应该避免阳光直射，将金骏眉放置在阴凉干燥处存放。

(2)防高温，这是金骏眉保存的第二大要点。金骏眉属于完全发酵茶，高温能够进一步促进茶叶发酵，时间过长容易导致金骏眉中的化学物质会发生改变，进而导致茶叶变质。

(3)防潮。金骏眉在制作工程中的最后一步有干燥的过程，很容易受潮。如果周围的空气湿度大于茶叶本身的湿度，金骏眉就会产生吸水性，茶叶的自然本质在逐步发生变化。

* **金骏眉的保存方法之容器选择**

金骏眉的保存方法主要分为罐储存法、瓦坛存法、冰箱存法、袋储存法，一般最常用的储存方法主要有罐储存法和瓦坛存法，利用密封性的容易能够最大程度的将金骏眉与周围空气隔离，避免接触空气茶叶发生氧化反应。