

甲子山超低价绿茶今日开抢

专刊记者 庄粟

5000斤甲子山精选绿茶直供烟台,活动推广价每斤最低86元,仅限三天,现场买三斤赠半斤,买五斤赠一斤,购满400元加赠特制富硒养生杯。

中秋品茗·直销会

活动时间:8月29日(周五)~31日(周日)
活动地点:芝罘区市府街74号太平洋大酒店
一楼大厅(区政府西部)
咨询热线:6791391 6791392 18615963966
团购热线:13206330367 张先生

期盼好茶 能入寻常百姓家

近日,有机绿茶高标准、高要求的生长、生产、加工环节曝光后,引起社会广泛关注。千余名读者打进热线,大家问的最多的就是:“这个有机绿茶没怎么听说过,喝起来味道怎样?”不少市民一直打听烟台有没有直销点,在哪里才能买到这种没有农残危害的好茶叶。也有读者咨询怎么鉴别这种茶叶:“我买过一回有机绿茶,茶味很淡,也没有虫眼,是不是上当受骗了呢?”

针对这些问题,记者采访了有二十余年种茶经验的赵炳冯。“茶为国饮,中国人好品茶;然而茶叶市场鱼龙混杂,真假难辨,真正的好茶难以进入寻常百姓家。”他说,一方面,现在市面上很少有纯天然、无公害的好绿茶,甚至有南方茶冒充北方茶、陈茶冒充新茶等现象。另一方面,像他的甲子山有机茶园,因销路少,销量低,采摘量也相对少,虽然茶园面积较大,茶叶品质上乘,但每年生产的茶叶大都本地消化了,利用率不高。“好东西要大家一起分享,我希望更多的人能品尝到有机茶园产出的按有机流程加工制作出来的上乘绿茶。”

雨水足,气温低 今年茶叶,近十年品质最好

“今年日照这边雨水相对充足,特别是前一阵的台风麦德姆,也给日照带来了充足的降水,而且今年夏天气温也相对偏低,低温更有利于绿茶品质的提升,所以今年产的茶是近十年来质量最好的。”赵炳冯说,降雨量足,不仅茶树能吸收更多的水分,更意味着病虫害会大大降低。而气温低则更是绿茶好品质的有效保证,再加上这片山上的土壤含有丰富有机质和微量元素,以及自然的种植方法、精细的炒制工艺等等,这些条件都使得甲子山有机绿茶的品质达到了近十年以来最佳。

当然,仅仅依靠这些外部条件,还是无法产出质量上乘的绿茶,最让赵炳冯有自信的还是他独特的种植方法,以及对品质的严苛要求。与别的地方不同,甲子山有机茶园位于海拔400多米的茂密松树林,生态原始,与世隔绝。为了保持这种纯天然的生态环境,有机茶园的责任人赵炳冯还规定:“汽车是绝对不准开

上山的,尾气排放会污染环境。也不让人上来,除非不得已必须得上来,但也不准抽烟、不准‘方便’。”

因为罕有人至,记者跟随赵炳冯,从半山腰开始步行往山上爬,走的都是羊肠小道甚至无路可走。大约半个多小时后到达山顶,才看到“有机茶园基地”的牌子。放眼望去,一块一块的茶园布局零散,充盈在松树林之间,满眼都是绿色。随手一扒拉茶树,就会有螳螂蹦出来。捻起一

片茶叶,会看到有机茶的叶子大多会有虫眼,且叶片肥厚,颜色墨绿。

赵炳冯介绍,有机茶苗坚决不用由基因工程获得的品种苗木,种植过程从来不施化肥,用的是牛粪和草沤出来的肥料,人工锄草和培土;也绝对不打农药。“我们会在茶树上安插粘虫板和太阳能诱杀灯,通过物理方式防虫,无污染,无辐射,保护生态。另外你看这些鸡、瓢虫和螳螂,也是我们的杀虫好帮手。”



甲子山绿茶原产地直供,品质更有保障

为保证品质,记者曾赶赴甲子山茶园实地探访,见证了一杯好茶生长、采摘、加工、冲泡的全过程。

生产

甲子山有机茶茶园位于海拔四百多米的茂密松树林里,生态原始,与世隔绝。有机茶苗坚决不用由基因工程获得的品种苗木,种植过程中从来不施化肥,用的是牛粪和草沤出来的肥料,人工锄草和培

土;也绝对不打农药,在茶树上安插粘虫板和太阳能诱杀灯,通过物理方式防虫,无污染,无辐射,保护生态。今年日照地区雨水相对充足,且气温较往年偏低,更有利于绿茶品质的提升。降水量足不仅能让茶树吸

收更多的水分,更意味着病虫害会大大降低。光照充足、雨量也正合适,加上含有丰富有机质和微量元素的土壤,以及自然的种植方法、精细的炒制工艺等等,使得甲子山绿茶的品质达到了近十年以来最好。

加工

日照甲子山绿茶的制作工艺,包括采茶、摊晾、杀青、揉捻、搓团提毫、烘干等工序。采茶,即到茶园采摘茶叶,均为人工采摘,要求采摘的茶树叶必须细嫩、均匀、大小一致,不采雨水叶、紫色叶。采摘时,必须用竹篾

装盛,以防鲜叶闷热变色。进厂后,立即摊晾。3到4小时后,鲜叶开始透发香气,这时即用杀青机杀青。其间,茶叶失水率约在35%到37%之间。稍作摊晾后,再用揉捻机揉捻3至5分钟。接着,手工搓团提毫。制茶技工凭借经

验,边搓团边散热,搓得茶叶条形卷曲、茸毫显露,干燥度达80%。最后,用箱式烘干机烘干。这几道工序完成后,条股匀称、色泽深绿带黄并泛着一层白毫、散发着清香的甲子山绿茶就出现在人们眼前了。

冲泡

冲泡“甲子山绿茶”不适合用茶壶和一次性纸杯,也不适合使用塑料杯。冲泡过程中,不能用盖子闷,否则会严重影响绿茶的清香。选用敞口、透明的玻璃杯最好,能更好地欣赏绿茶的色泽、形状和茶舞。

冲泡“甲子山绿茶”的水温应控制在85℃-95℃,否则,水温太高,不仅会把绿茶冲成“黄汤”,而且会破坏绿茶中的营养元素。“甲子山绿茶”从原则上讲,无需“洗茶”,如果要洗的话,水入杯子再倒掉水这个过程,要

在3秒钟内完成。然后,就要泡茶了。每杯茶的最佳投茶量是5克,水茶比例是50比1,也可以根据个人口感、喜好,适当增减。冲泡过程,要求壶悬高冲,定点冲泡,使水流有冲击力,并有曲线的美感。

品茗

品茶时,一般是先闻香,清香扑鼻,“有句话叫茗鲜淡味,有机绿茶的清香是最高级

别的。”后观色,汤色黄绿明亮,“这是新茶的标志。”再品饮,饮一小口,让茶汤在嘴里

回荡,与味蕾充分接触,然后徐徐咽下,用舌尖抵住齿根并吸气,回味茶的甘甜。



产地扫描 甲子山茶园

日照市甲子山有机茶园基地,坐落于日照巨峰镇甲子山上,山场面积7800余亩,茶园种植区域海拔400米左右,北纬36.7度,茶园周边五公里范围内没有农作物、果园,以及养殖场和工厂,空气清新,是一处天然氧吧,空气检测达到了国家级标准要求。拥有有机茶园400亩,连续7年国家抽检全部达标,是日照乃至全省

高标准的有机茶园基地,茶园基地距离公路主干道10公里,茶园土壤PH值4.9,水PH值5.5,空气通过国家检测部门检测达到优良,茶园树冠覆盖率达到65%,茶树长势旺盛,目前茶园采用荧光诱杀灯和诱虫板杀虫等技术除虫,茶园不施用任何化学肥料、农药,连续六年检测都达到了有机茶标准。