

凤凰单丛茶

千姿百媚，丰韵独特的品质，是历代茶农沿用传统的工艺，精心制作而成。在传承工艺的历程中，不断地认识、改良、创新、沉淀积累，薪火相传，总结出一套有别于其他茶类的、独特的单株采制经验。

在凤凰茶乡，茶农们最津津乐道的是传授'制茶经'，如何制好茶，卖出好价格等等，将成功喜悦感与他人分享

。纵观凤凰单丛

的产制全程，我们可见，从单株培育开始，为单株采制奠下分类基础;单株采制的独特工艺，又为单株鉴定品质提供了机理保障。这是一个从优化良种开始，发展名优茶的良，性循环产业链。

凤凰单丛地采摘初制工艺，是手工或手工与机械生产相结合。其制作过程是晒青—晾青—做青—杀青—揉捻—烘焙6道工序。每个步骤之间环环紧扣相关，任何一道工序皆不能粗心随意，稍有疏忽，其成品茶的质量就会大受影响。

凤凰历代茶农对单丛

采制的环节进行了精

辟的总结，分别是：采摘是前提，晒青

是基础，做青是提高，杀青是关键，烘焙是定型。

接下来，我们会针对这7方面单独来讲解。这一篇，咱们先来看制作的前提：“采摘工艺”。

采摘工艺，可以分为四个知识点来讲解，分别是：采摘期，采摘标准，采摘

时间、采摘方法。

采摘期

凤凰单丛茶制作程序从鲜叶采摘开始，茶树的区域环境不同，株系品种不同成熟期各不一样，当然开采时间也不一样。

通常，高山茶的采摘时间要晚于中低山的，而且高山茶只采摘春茶一级；中低山的茶一年分多季采摘，一年可采5~6次（没有霜冻的情况下，甚至更多次）。

通常来说，各季节的开采规律是：4月上、中旬开采春茶，7月采夏暑茶，9月采摘秋茶，10月下旬至十月采摘冬茶（雪片茶）。中低山的开采时间会比这些时间要早一些。

另外，不同品种的成熟期不一样，各有先后。一般来说，蜜兰香、杏仁香的采摘时期要早于其它品种的。

采摘标准

凤凰单丛茶采摘的标准是看茶叶的嫩度而定。一贯以来，茶农根据茶叶的大小，展芽的多少，嫩叶的色泽和形状等特征来判断新梢的嫩度。当新梢已经形成芽，叶色转青绿，近基部的一二片新叶已经接近成熟，便是采摘的最适宜时机。用这种适度的鲜叶制成的茶叶，香气高，滋味醇厚；如果是过嫩的鲜叶则香气低，味浓带涩；过老的鲜叶制成的茶叶，则香气低而短，滋味淡薄，外形粗松。

不同茶类对茶叶原料会有不同的要求，凤凰单丛茶对鲜叶原料的要求是：适度成熟。具体来说，便是新梢芽头形成驻芽，顶叶开展形成对夹称为“小开面”

对夹形成

3-5天为“中开面”

，当60%-70%的新梢达到中开面

，是单丛茶鲜叶的最佳成熟期。采摘时留1-2片真叶，采1梢2-4叶。

单丛茶“适度成熟”原料标准的确立，是基于单丛茶品质最佳化的前提，以新梢主要生化成分含量的协调性为依据。

为什么要采取“适度成熟”的新梢，是因为：

第一，茶多酚含量、儿茶素总量，尤其是儿茶素类中的酯型儿茶素含量相对较低，有利于单丛茶香味特色的形成与发展，降低苦涩味。

第二，醚浸出物含量较高，有助于提高单丛茶的香气。

第三，叶细胞纤维化程度高，氧化酶

活性与浓度适中，有利于做青过程中“绿腹红镶边”的把握和控制；第四，单、双糖

含量较高，有助于果胶物质含量较多，对成茶外形色泽的润适度，滋味的鲜爽度、刺激性，以及茶汤的浓度均有良好影响。

如果原料标准不合格，不仅降低鲜叶的质量，也会影响茶叶的品质。

原料粗老，茎叶纤维质化，含水量低，内含物质减少，做青时发酵不能正常

进行，成茶品质外形粗松，色枯欠润，内质香气飘散，不持久，滋味粗淡，汤色清浊，叶底花杂，且成茶率低；原料细嫩，含水量高，内含物质虽然多，但协调性差，晒青和做青就不容易掌握，容易出现“伤青”现象，成茶会条索细瘦，色泽灰褐而不油润，香气低沉，滋味带涩。

采摘时间

鲜叶采摘选择晴天上午的10点到下午四点前，中午烈日暴晒不采，以下午1时至4时为最佳的采茶时间。

采摘的时间不同、鲜叶的含水量不同，会影响单丛茶的品质。

采摘方法

凤凰茶

的采摘难度高，要求十分严格，十分细致，特别是采摘单丛茶的鲜叶更为讲究，否则会影响成品茶质量和茶树的生长。

凤凰单丛茶的采摘要求在采茶的过程做到：手快、眼快、轻采轻放。手快眼快，是为了采摘更多的茶叶，每个茶叶都要过手，采摘慢的话，本地会说：“摘无好食”（不够吃饭钱的意思）。轻采轻放，是为了防止折断叶片，避免鲜叶损伤。

单丛茶叶的采摘，在制作单丛工艺里面是很重要的一个环节，稍有不慎将会改变后面的制作工艺及成茶的品质。以上，就是单丛茶的采摘相关的知识点，希望对你有帮助。