

绿茶是我国最主要的茶类之一，其品种也是丰富多样，常见的绿茶分类方式主要有三种：按制造工艺分类，按采制季节分类，按生长环境分类。

绿茶分类方式

制造工艺:按照绿茶的杀青工艺，可以将绿茶分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶、晒青绿茶四种。这种分类方式也是绿茶最为常用的分类方式。

炒青绿茶:由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同，炒青绿茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状，故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等等。

烘青绿茶:烘青绿茶是用烘笼进行烘干的，烘青毛茶经再加工精制后大部分，作熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。

蒸青绿茶:蒸青是利用蒸汽量来破坏鲜叶中酶活性，形成干茶色泽深绿，茶汤浅绿和茶底青绿的"三绿"的品质特征，但香气较闷带青气，涩味也较重，不及锅炒杀青绿茶那样鲜爽。

晒青绿

茶:晒青绿茶是

用日光进行晒干的，以云南大

叶种的品质最好，称为"滇青

";其他如川青、黔青、桂青、鄂青等品质各有千秋，但不及滇青。

采制季节

按照采制季节我们可以将绿茶分为春茶、夏茶、秋茶、冬茶四个分类。

春茶是指每年3月下旬到5月中旬之间采制的茶叶。春季温度适宜、雨量充沛，茶树芽嫩叶肥、色泽翠绿、维生素含量高。

夏茶是指每年五月初到七月初采制的茶叶，夏季气候炎热，茶树生长旺盛，不过茶汤中的氨基酸等成分变少，滋味不如春茶香醇。

秋茶是指每年的八月中旬以后采制的茶叶，秋茶的品质介于春茶与夏茶之间，叶底较脆、叶色偏黄，滋味和香气都比较平和均匀。

冬茶是指每年十月下旬以后采制的茶叶，由于气温较低、雨量较少，冬茶的芽叶生长缓慢，内含物质饱满，滋味醇厚，香气浓烈。

生长环境

按照茶树的生长环境，可以将绿茶分为平地绿茶、高山绿茶两个分类。

平地绿茶的原材料采用生长在海拔较低的平原地区的茶树，这类茶树一般来说芽叶较小，叶底坚薄，叶面平展，色泽黄绿。经过加工后的绿茶条索轻细，香气滋味较淡。

高山绿茶的原材料采用生长在海拔较高的

高山或者高原地区的茶树。高山茶
一般芽叶肥硕、色泽翠绿、绒毛较多，加工后的绿茶条索紧实肥壮，香气馥郁。