



经长时间浸泡的茶水,其中的化学成分与刚冲泡的茶水有较大区别。茶水中的多酚类、氨基酸发生氧化聚合,滋味变劣,类脂物质水解,和胡萝卜素氧化,产生酸馊味,维生素氧化,香气物质挥发,茶汤中重金属含量增多,并且长时间与空气接触,茶汤中的细菌含量增多,故此茶叶不宜长时间浸泡。

咸宁茶叶引爆全场

销售额800万 意向签约19.8亿

本报讯(记者 陈婧)2015国际茶叶大会期间,第三届中国有机农产品展销暨中国青(米)砖茶交易会在赤壁国际会展中心举行。

精心布置的茶叶展区,琳琅满目的特色茶品,引得熙来攘往的中外客商纷纷驻足。通过多场特色推介活动,与会的中外商客同我市参展茶企进行洽谈交易,现场销售额达800万元,意向签约19.8亿元。

看特色

“这黑的一面大屏风,是什么东西做的?”一盅春茶业的展区内,几位外国客人发出惊叹之声,忍不住凑上前去用手摸一摸。当听说这是青砖茶做成的,既能当摆设、又有收藏价值,看腻了还可以砸碎了拿来泡茶,纷纷拿出手机要与这扇两米来长的“中国梦”茶屏合影留念。

除了大茶屏,记者还看到了将近一米长的茶饼摆件、比手掌大一点的精巧茶壶、像巧克力块一样掰着泡的青砖茶块等。在融入中国传统文化的同时,不忘吸纳西式创意,这些形式多样的茶产品,令不少参展客商竖起了大拇指。

闻历史

“这块凸版陈年青砖茶,与我们厂现在生产的青砖茶不同,是手工制版。用手摸一摸,上面的‘川’字纹是凸出来的。它代表了青砖茶的一个历史转折点,所以弥足珍贵。”赵李桥茶厂的展区内,几名客人围拢在展区一角,认真地听销售人员讲解每一块陈年老砖茶背后的故事。



历史悠久,传承至今从未中断的“川”字牌青砖茶,是中华老字号企业湖北省赵李桥茶厂的经典产品。在他们身旁的展示架上,摆满了该厂至七八十年代留存至今的老砖茶,它们都是赵李桥茶厂的“看家宝”,是买一块就少一块的稀世珍品。展馆既没有促销,也没有歌舞,却人流如潮,众多中外客商在其间静心品味百年老店的辉煌过往。

品滋味

来到逸思园展区,只见几名年轻客商围坐于茶席四周,各自持一杯香茗细细品味。

“兰香馥郁,入口回甘,果然是好茶。”放下手中的白瓷小杯,其中一名年青人率先赞叹,另几人亦相继附和。他们是从福建武夷山茶区而来的茶商,早就听闻咸宁

“瑶红”的美名,故而慕名来寻找程繁杨这位瑶红的唯一传人,与之交流茶技。

购健康

“开馆当天,我公司实现总交易额12.6万元,与三个客户成功签订了代理商合作协议,与一位上海商人签订了580万的订购协议,实现总交易额680万元。”在洞庄茶业展区,该公司经理龚华梅告诉记者这个好消息。

龚华梅说,这几日气温骤降,而青砖茶又有很好的暖胃功效,极适合冬日饮用。一位上海而来的客人,因为着了凉,肠胃不太舒服,喝了她送上的一杯热茶,立即就感觉好多了。这位客人一高兴,就爽快地与公司签下了订单,并表示要与公司进行密切合作,加强经贸联系共同把洞庄优质产品推至更广的市场。

“洗茶”的讲究

“洗茶”一词始用于北宋,不过宋人所说的“洗茶”,是指采制过程中要制成品质优异的茶叶,必须经过的一道严格工序,而非现在所说的泡茶过程中的第一步骤。而在泡茶中加入“洗茶”这道程序,则大抵始于明代。

由于古时茶叶制作工艺水平有限,加上上车运输,可能导致茶叶存在洁净问题,因而古人认为,在冲泡前洗茶能“去尘垢冷气”、“去沙土”、“去尘土、黄叶、老梗”,使茶叶洁净。然而到了现代,茶叶的生产技术已颇为成熟,茶叶的清洁程度已能得到保障;且由于洗茶容易导致茶叶本身的营养物质流失,因此现代不少茶人认为,“洗茶”是一件完全没有必要的事情。

其实“洗茶”与否应该因茶而异:对于绿茶等细嫩的茶叶,其各种内质在水中浸出相对较快,确实不宜洗茶;然而对于古树茶而言,因其内质丰富,有一定的陈化时间,且往往被制成紧压茶,所以冲泡时可适当“洗茶”,以达到润茶的目的。冲泡古树茶时首先“洗茶”,能使紧压的茶叶在湿润时得到慢慢的舒展,帮助茶叶中的滋味物质溶解,便于茶叶香气物质在适宜的温度下呈现香气,让茶达到最佳的品饮状态。
(据新浪网)

农商行志愿者 弘扬咸宁茶文化



本报讯(通讯员 陈鹏飞)11月6日,在羊楼洞茶文化生态产业园,农商行志愿者宋伟星正在向参加茶业大会的嘉宾介绍青砖茶的发展历史,引起嘉宾的极大兴趣。

据悉,2015国际茶业大会召开期间,赤壁农商行的工作人员组成了志愿服务队,进入主会场和分会场,为与会嘉宾提供义务服务,积极弘扬咸宁茶文化。

国内首家世界级茶业网站在汉开通

本报讯(记者 陈婧)11月9日,中国食品土畜进出口商会和省商务厅在汉联合主办武汉2015国际茶业大会暨“东方茶港”国际合作交流会,并宣布国内首家世界级茶业网站“世界茶商网”正式开通。网站将为国际间的茶叶贸易与交流搭建平台,来自俄、英、法等10多个国家的茶叶协会组

织和茶叶企业专家、代表出席活动。

世界茶商网是由中国食品土畜进出口商会主导,湖北天香茶道网络信息有限公司承办,联合国内外茶业组织运用现代互联网技术与传统茶产业创新结合,打造的一个具有权威性、国际性、专业性的茶业综合平台。该公司董事长陈华表示,该网站也将是首家将中国茶

及中国茶文化推向国际,并向国内分享国际茶业情况的多语种茶业分类网站。

会上,各国茶叶组织的代表都提到了建立国际间的茶产品的电子商务平台的必要性。中国食品土畜进出口商会茶饮园艺部负责人介绍,正是基于加强信息交流、降低交易成本的需要而开通茶商网。

茶业技能大赛我市喜获一金六银

本报讯(记者 陈婧 通讯员 唐寅 郑瑞乾)11月5日至7日,2015年第6届国际茶业大会的活动之一的“2015中国技能大赛——湖北省第七届茶业职业技能大赛”在羊楼洞茶文化生态产业园举行。

据了解,借助2015国际茶业大会的优

势与平台,此次茶产业职业技能大赛是近年来规模最大的一次,共有来自湖北省各地市州的17支代表队、236名选手参加比赛,决出四个项目的金奖、银奖和铜奖共36个。

我市派出了两个代表队共25名选手参加比赛,其中茶艺师团体赛2支队伍,茶

艺师个人赛3人,茶叶加工工4人,评茶员8人。所有参赛选手通过严格的理论考试和操作技能考试,共获得一金六银三铜,其中茶艺师团体赛一银一铜,茶艺师个人赛一银,茶叶加工工一银一铜,评茶员一金三银一铜。



(排名不分先后)