

知茶性 才能泡出好茶来

在普洱茶冲泡中,生茶与熟茶泡法各不相同,熟茶相对于生茶而言是一种难冲泡的茶,因为它的茶性决定了比生茶更加难泡,一不小心就会滋味弱、汤感薄、香气沉闷以及有不悦的气味。

有时候,明明茶叶品质和仓储都非常良好的茶,却泡出让人咽喉干、燥、紧的茶汤来,这种情况实在让人困惑。

为了把熟茶泡得好喝,我们更强调冲泡手法等一系列问题,而牢牢掌握这些方法,首先要分析茶性,辨析其特征,根据其特征确定冲泡的目标,力求顺势而动,才能在此过程中扬长避短。

气味:新熟茶有渥堆味,这是由它发酵的工艺决定的,有不懂茶的人把这种味道误认为是陈香味,其实不完全错,因为二者有着极其相似的地方。不过,熟茶的陈香是需要时间转化的,当年的熟茶也要经过冲泡,仔细品饮之后才能感觉出来,而平时通过闻饼面的技巧难以判断渥堆味和陈香味,因为渥堆味已经掩盖了陈香味。



好的熟茶泡到中后期会出现蜜香甚至陈香。在冲泡时,前几泡是抑制气味(堆味、杂味),提升黏稠汤感,使香平衡。想泡一杯气味不浓、柔软黏滑的好汤,就必须尽量控制好最初几泡的浓度,以求保护后几泡,提升整体的耐泡程度。而对于中间几泡来说,当发现气味已经转“醇”,就可以适当激发香气了。不得不注意的是,老熟茶有仓储味、枯叶味(较轻),但好的老茶泡到中期会出现很好的药香。

滋味:新熟茶滋味不太有刺激性,相反,生茶刺激性却很强,可生茶汤感较佳,虽收敛性不如陈放时间较长的茶,但只要冲泡得当,也会呈现出豆汤一样沙而黏的口感。

从以上两点可以看出,新的熟茶内容不够丰富,一般情况下大多不耐泡,这不是由我们平时说的茶梗多少决定的,而是由茶叶本质、制作工艺和后期陈化决定的。除此之外,熟茶冲泡的步骤及所用器具都是很重要的。只有不断地尝试每一种普洱茶,才能在冲泡中得心应手,泡出令人回味无穷的好茶来。

(据说茶网)



欢迎在《时尚消费》刊登酒水、餐饮、茶楼广告

读《时尚消费》



I U



咨询电话: 8599376 13839412578 13592221006 15036819999 13592220015