



阿彭品茶

细品轻发酵六堡茶的转化

彭庆中



市场:品种多了,如何选择?

日前,有朋友相约一起品茶,欣然前往。喝了好几款茶,谈起当前六堡茶的多样风格和发展变化,茶友们也颇有感触,有的说,这个或许就是六堡茶发展给茶友们带来的益处吧。茶友大陈说,他喝六堡茶比较早,一直以来六堡茶基本固定在一个风格上,口味比较单一,变化甚少。现在看来,这恐怕是六堡茶当时发展的一个瓶颈。

随着近年来六堡茶厂家

多了起来,各个厂家都在研究工艺,推陈出新,市场上六堡茶的品种多了起来,风格多样化了,有轻发酵回甘极好的;有发酵充分、醇厚绵软的;有传统工艺传统口感的;有改进工艺利于后期转化的,选择很多,确是六堡茶友之福。

有茶友说起,什么样的才是好的六堡茶?其实,这个问题没有答案,记得有这么一句话“喜欢就好”,甚有哲理。毕竟,当今社会彰显个性,每

个人都有其不同的喜好,萝卜青菜,各有所爱,岂非很好?正是由于原料各异,工艺有别,才会让市场茶产品如此多姿多彩。而茶的好坏,关键还是要厂家以诚信和认真的态度,选择优质的毛茶,用心做茶、干净存茶,做出来的茶自然是好茶。

如今,市场上的六堡茶品种多样、风格多样,供茶友们依个人喜好,各取所需,绝对是一件好事。

茶友:喜爱轻发酵茶

之前,与茶友们探讨过,什么样的茶有存放价值、有后续变化空间,有朋友来信说要具体介绍一下。其实个人认为,这个问题见仁见智,也看个各人口味。喜欢三五年内即醇化完成、获得好口感的茶友可以选择发酵比较充分的六堡茶,经过三五年,沤堆味去除之后,陈味渐现,已经比较适合品饮。

而喜欢后续变化丰富、韵底长、滋味足的茶友,可以选择一些发酵相对较轻,茶品质较好六堡茶放上一放,每年取少许试试,感受一下醇化,也感受一下陈化,当是乐事一桩。

据对当前业界颇为熟悉的茶友梁智中说,现在,六堡茶的品种确实是多样如百花齐放,但也让很多茶友在选择六堡茶

品时,感到茫然。不过,总的来说,轻发酵类的六堡茶甚为受青睐,原因估计在于其对于工艺的改进比较适合市场,使得茶品在适当存放基本去除沤堆味后,口感比较好,易于接受,而且,其后续转化的空间被许多茶友所看好。

细品 6323 的转化

茶友李先生带来了一泡六堡山茶业公司的 6323 茶品,让我们品尝品尝,说是比较典型的轻发酵六堡茶。这款茶,茶友中好几个都没有试过,我也未曾喝过。于是,在茶友们的怂恿下,指定由我来试泡一下。

手边无赏茶荷,便用个宽边小杯替代。看干茶,这款 6323 等级较高,条索干净均匀、较细,黑中显褐,微有白霜。干茶闻着无杂味,略有干香,显然是仓储比较好的茶品。

为了比较客观地品鉴这款茶,用的是盖碗和纯净水冲泡。

第一道,以“大滚”的水洗茶润茶,快进快出,扑鼻而来的香气确是如茶友所言,看出这个茶是轻发酵茶品,而且,是经过一定时间的存放,堆味基本去除,闻着比较愉悦。

有茶友习惯将六堡茶“润”“洗”两道,为了迁就这部分茶友,我也快进快出,洗了两道,才出汤,斟上第一泡。

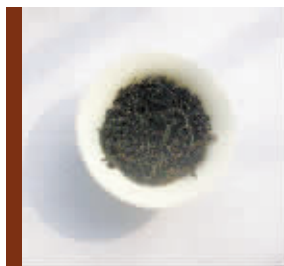
看第一泡茶汤色橙红透亮,

入口即可感受到轻发酵六堡茶特有的铃兰香,很是让人喜欢。茶色很明亮、透彻,可见茶很干净,存储也良好。茶汤滋味爽口甜润,吞咽茶汤,口有余香,回甘很快,几乎是同时在口腔和喉中隐隐泛出。确是好茶。

连续几泡,茶汤益显浓,颇为耐泡,可见其茶质。后面几道时间稍长,茶汤依然颇为“优秀”,直到第十道,才隐隐有水味,不过,已是非常难得。估计再延长冲泡时间,还可以出几道茶汤。

看茶底,褐中带黄绿,色泽一致,柔韧有弹性,闻之,香气纯正。有茶友说,这款茶他之前喝过,虽然这款茶不是什么老茶,但也经过一定时间的存放,已经隐隐可以感受到这款轻发酵茶的转化,较之原来初出厂时,青味渐去,口感变得爽滑,味道纯正,可以预见,再存放上一两年,基本上是可以达到很好喝了,六堡山茶业公司这款 6323 轻发酵的茶品假如再放上五年八年,其后续变化会是很令人惊喜的。

看 6323 干茶匀齐、等级高。



6323 第六道茶汤,汤色红浓透亮。



品茶论道 第 101 期 论坛: http://uu.soosn.com



梧州中茶茶业有限公司

(原广西梧州茶叶进出口公司)

2008 广西中茶林六堡茶斗茶赛将于 6 月 21、22 日在南宁长椿川名茶总汇举行, 欢迎各厂家及茶业爱好者携珍品参赛。

电话: 0771-5566711

地址: 鸳江丽港梧州茶城一楼 12 号
销售热线: 0774-2815083



编者的话

《品茶论道》走过百期

真诚感谢您的支持

《品茶论道》版自去年四月推出以来,至上期已经 100 期了。

《品茶论道》版作为一个茶友们沟通、交流的平台,得到广大茶商、茶友和众多茶厂的大力支持,特此致谢。一年多来,通过这个《品茶论道》版,认识了很多茶友,对茶文化的认知也在与茶友和茶农的交流学习过程中得到很大提高。

从本期开始,《品茶论道》版将进入第 101 期,为了方便查阅和整理,应茶友们的要求,在日后的《品茶论道》版将统一标上期号。今后,我们将一如既往,致力于茶文化特别是梧州六堡茶文化的弘扬和推广,让更多的读者了解茶、喜欢茶,也让广大茶友更深入了解梧州六堡茶,也欢迎茶友们踊跃来稿,一起品茶论道。

有您的支持,我们将做得更好!

《西江都市报》品茶论道版编辑



转化:六堡茶迷人之处

带这款茶来的李先生说,这款茶如果经过一定时间的存放,估计会日渐醇厚,层次会丰富起来,而且,每年都会其变化,也算是做个标杆吧,他打算将这个茶每年拿出一二两与大家一起来品尝,和大家一起感受这个轻发酵六堡茶的转化之妙。

记得有个资深茶人曾说六堡茶是有生命的。喝过这款 6323,便忽然有个想法,也颇为感慨,原来,一款好的六堡茶,真的是有生命的,就如同一个成长中的女孩,从略带青涩的纯真女孩,历经岁月洗礼,渐渐长成一个亭亭玉立的美少女,之后,变为一个韵致动人的女子,最后,变为一个风韵犹存的少妇,每一阶段,都是这般风情万种,顾盼多姿,让人着迷,或许,这就是品饮六堡茶之迷人所在吧。

6323 干茶细部,条索非常漂亮、干净。

