

《识茶风味》



[《识茶风味》 下载链接1](#)

著者:蓝大诚著

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2019-6

装帧:

isbn:9787518424184

从采茶、制茶、泡茶到品茶，多角度了解茶风味的本质与变化，科学与人文、理性与感性的碰撞，融合实验精神和身心体验，茶与酒的结合，构建个性化的品饮系统。

口渴喝水，心渴喝茶。

这是一本引导读者通过舌头、身体、心灵品茶的书籍。

这是一本从人体生理学的分析角度，将科学依据引入品茶观念的书籍。

这是一本从茶树生长到茶汤呈现的理论实践书籍。

这是一本教你如何避免喝到农药残留超标茶的书籍。

本书不但细说茶的风味品评，告诉你如何构建品饮系统，还通过拆解影响茶风味的各个环节，从气候、环境、制作、存放、冲泡，教你如何得到一杯好茶，并告诉你如何通过调整各因素，萃取出自己喜欢的茶汤。这本书可以帮你多角度了解茶的本质与变化。

作者介绍:

蓝大诚，出身茶香世家，茶米店创办人，身兼焙茶职人与茶艺师。面对茶，有着理性的实验分析精神，又擅长以感性的语言描述、传达茶的本质与最真实的姿态。

目录: Chapter 1 茶的风味品评

茶的六感体验

为何需要茶风味品评

了解感官与风味组成

探究做好做满的茶风味

更细致地感受茶

品茶也有前中后味

茶的风味感受

叶子、叶脉、叶梗代表的风味

冲泡者对于风味呈现的重要性

让茶汤味道不对的5种原因

构建自己的风味资料库

源自成长环境的风味记忆

建立与完善风味资料库

风味的连接与引导

茶风味拆解与想象

与茶搭配的各种风味组合

品味无国界，多喝多学

茶的品评记录

尝试写下风味结构

品评记录说明

茶款资讯：记载已知的茶款资讯

Chapter 2 从品种、产季、产地与制作探讨茶风味

一杯茶汤是怎么来的

从产地到销售的茶叶旅程

通过“茶标”了解茶

读懂影响风味的标示

茶叶的风味结构来源

茶叶各部位的风味成因

风土与种植如何影响茶风味

地形气候的影响

海拔高度的影响

茶树品种的影响

土地与茶园管理的影响
看茶做茶：茶叶初制与精制
第一阶段：影响汤色茶香的初制
第二阶段：让风味更完整的精制
依发酵度决定焙火程度
茶叶保存与包装
醒茶回润与保存
茶叶的陈化

Chapter 3 找出喜爱的风味：茶汤萃取实验室

掌握各种冲泡条件
一般评鉴的萃取浓度与范围
次数与均匀度对萃取的影响
萃取不足/过度萃取
适当萃取/均匀萃取的重要性
不同次数的萃取
茶叶外观对萃取的影响
观察茶叶外观判断萃取方式
水对萃取的影响
各种水质比较
煮水器具与热源对水质的影响
不同水温的比较
泡茶器具对萃取的影响
利用器具微调温度
冲泡技巧对风味的影响
冲泡时的注意事项
喝茶器具也会影响风味
不同杯形与就口感受

Chapter 4 不同茶款的品评记录

01 南投清香乌龙·不知春
02 玉山清香乌龙·若芽
03 文山包种
04 梨山蜜香乌龙
05 冻顶乌龙
06 玉山熟香乌龙·白露
07 2008 传统红水乌龙
08 新竹峨眉东方美人
09 玉山金萱红茶·夏至
10 日月潭红茶·红玉
11 1984 陈年乌龙
12 六龟藤枝山野生山茶
13 宇治田原の里·煎茶
14 宇治玉露
15 宇治焙茶
16 马头岩肉桂
17 凤凰单枞宋种
18 大吉岭塔桑庄园喜马拉雅·谜境夏摘
19 大吉岭尔利亚庄园·钻石夏摘
20 大吉岭图尔波庄园·月光春摘
21 大吉岭普特邦庄园·月样春摘
22 大吉岭凯瑟顿庄园·慕夏月光
特别篇：茶与烈酒的微妙组合
茶混烈酒的尝试
茶酒谱01—大人的味道
茶酒谱02—果漾蜜甜

茶酒谱03—岁月的风味
茶酒谱04—不老绅士
茶酒谱05—青春甜感
• • • • • ([收起](#))

[《识茶风味》_下载链接1](#)

标签

茶艺

茶

科普

评论

台湾茶师，结合咖啡、红酒等感官理论，看茶的冲泡。里面的评价图表很好用

在读过的茶艺工具书里属于实用型的了，可以学到知识，有些专业操作搞不来的是我的问题不是书的问题

台湾乌龙茶居然还有那么多的细分区别

[《识茶风味》_下载链接1](#)

书评

书店里浏览，正巧那段时间打算考评茶员，于是买回家。
整本书比较特色，图文并茂。作者有一套自己的系统和逻辑。从科学的态度来解释各个因素对茶风味的影响，其中包含茶的风味理论基础、茶品产季产地、制作方法等因素对茶风味的影响、以及冲泡方法、水质、器具等因素对茶叶风味...

[《识茶风味》_下载链接1_](#)