第一图书网, tushu007.com

<<新普洱茶典>>

图书基本信息

书名：<<新普洱茶典>>

13位ISBN编号：9787541645204

10位ISBN编号：7541645206

出版时间：2011-3

出版时间：云南科学技术出版社

作者：杨中跃

页数：212

字数：374000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

杨中跃编著的《新普洱茶典(精)》系统介绍普洱茶定义、原料、制作、存贮，首次揭示普洱茶变化原理、香气及茶气原理，首次揭示普洱茶越沉越香的存茶奥秘，系统介绍普洱茶冲泡与品鉴技法，本书可供茶文化爱好者赏析。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

杨中跃，1960年生于云南普洱县。
1982年毕业于云南大学。
1982年起在普洱市一中任教。
国家级骨干教师、云南省特级教师、云南省学科带头人、校专家委员会主任。
1995年开始研究普洱茶，2006年发起成立普洱茶收藏协会，任副会长。
国家级高级评茶员。
所著《品鉴普洱》2007年由云南科技出版社出版发行。
《云南普洱茶·春夏秋冬》专家组成员。
2000年省政府授予“云南省有突出贡献专业人才奖”。

第一图书网, tushu007.com

<<新普洱茶典>>

书籍目录

一、重要名词阐释
普洱茶
普洱生茶与普洱老茶
渥堆普洱茶
轻发酵茶
干仓
湿仓
自然仓
乔木与灌木
放荒茶、荒野茶
乔木老树与矮化老树
野生型、驯化型、过渡型、栽培型
大叶种与小叶种
普洱府
六大茶山
动植物的分解
发酵
酶促作用
黑茶
号级茶
印级茶
饼级茶
晒青与烘青
泡条与紧条
越陈越香与越沉越香
普洱茶具与普洱茶艺
山野气韵
二、普洱茶的历史与历史上的普洱茶
三、普洱茶的变化原理和“越陈越香”的探讨
四、普洱茶的茶气
五、影响普洱茶品质的因素
六、普洱茶的收与藏
七、品鉴普洱茶的方法
八、相关普洱茶的品鉴
九、古茶山老树茶品鉴

章节摘录

可惜这个美丽的传说犯了若干的常识性错误，由于犯的是常识性的错误而且还是“若干”，因此这个传说不会是历史上产茶之地的古老传说，应该是当代不懂普洱茶但善于编故事的人所杜撰的“故事新编”。
稍有一点普洱茶知识的人都知道，普洱茶要达到“汤色红浓明亮”、“香味醇厚”、“绵甜滑爽”的程度，必须要存放不少于30年，而且这30年的存放中不可光照、不可受潮、不可有异味，否则都无法达到“汤色红浓明亮”、“香味醇厚”、“绵甜滑爽”的程度。
这个故事中少庄主用未干毛茶压团茶是第一个常识错误，普洱茶制作工艺中毛茶晒干后还有一个继续脱水过程，习惯上称为“发汗”，少庄主要赶时间也不可能将未干毛茶直接压成紧茶，这是常识。
其二，如果真是将未干毛茶压成了紧茶又马上包装起来，茶叶在之后几个月的变化中不是变成褐色而是发霉变质，到时看到的是长满绿霉的团茶。
其三，如果毛茶是干透的，只是在三个多月的途中“日晒雨淋”而受潮，如果受潮程度不重，茶会有一些霉味，但不一定变质变色，如果受潮程度很重茶会发酵变质，那时的茶饼会出现黑霉，汤色发黑发浑，有严重酸苦异味。
如果受潮程度中等则茶会发生轻度发酵，轻度发酵后的茶饼会变色并有少许霉斑，汤色变红但不会明亮，饮之有突出的发酵异味，苦涩加重，有的还会有酸味。
如果有人想体验这种发酵度的滋味去找渥堆熟茶发酵至第一到第二次翻堆的茶来泡饮就知道了，简单地说这种发酵度的茶是极难喝的。
所以三个月发酵不论发酵程度如何绝对不会有“汤色红浓明亮”、“醇厚香味直沁心脾”、“喝之绵甜滑爽”的情况出现。
因此如果濮氏贡茶真的发生了不同程度的受潮发酵，则后果只有一个：欺君之罪，满门问斩。
自然更不会有乾隆赐名普洱茶之说了。
其实普洱茶一名明朝已有何须乾隆赐名？
这是该传说的又一常识性错误了。
……

编辑推荐

《新普洱茶典》来自世界茶树的原乡——澜沧景迈千年万亩古茶树群落全球唯一荣获美国、欧盟、日本、中国等4大国际认证的有机普洱茶。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com