附件2：

 **2022年度“贵州绿茶”产品质量评价 感官审评报告**

2022年5月7日，2022年“贵州绿茶”产品质量推选评价审评活动中，省绿茶品牌发展促进会组织专家审评组对收到的25只茶样进行感官审评，感官审评方法参照中华人民共和国《GB-T-23776-2008茶叶感官审评方法》进行，感官审评分6轮进行，其中第一、二轮各6只茶样，第二、三、四、五轮各5只茶样，第六轮4只茶样。（详见感官审评结果见附件1）。

**外形方面：**本次审评绿茶样品中，有16只卷曲形茶样，3只直条形茶样，4只颗粒形茶样（含2只特殊造形球形茶样），2只特异品种绿茶。外形各有特色，总体来讲，卷曲形茶品中，有几只茶样，卷曲紧细，绿润显毫，匀净。其他造型的茶品如特异品种绿茶、直条形绿茶以及球形茶，总体造型特征凸显。

**汤色方面：**本次审评的绿茶样中，汤色多数呈嫩绿明亮、嫩黄绿明亮。

香气方面：嫩栗香、嫩鲜香、清香、花香、鲜豆香，炒豆香是本次茶样中多数茶样的表现。

滋味方面：本次茶样中，滋味表现为鲜香浓爽，尤其是卷曲形绿茶，浓爽味尤为凸显，除了个别茶样有工艺上的缺陷导致茶汤略有熟闷味以外，其他多数绿茶样的滋味都凸显了一个“鲜”字。这说明贵州茶叶原料上的优势——高海拔，低纬度，多云雾的气候条件，使得茶树鲜叶的酚氨比较低，做出来的绿茶特别的鲜爽。

**叶底方面：**叶底均柔嫩明亮，几只自然形的茶叶底成朵，嫩匀明亮，体现了在原料采摘与做工过程中的精细。

 综上感官审评结果表明，贵州绿茶透着一股“鲜”气，这得益于贵州得天独厚的高海拔、低纬度、多云雾的自然气候条件，茶树鲜叶的氨基酸含量较高，使得茶叶在香气上表现为嫩栗鲜香，在滋味总体表现为鲜香浓爽，在汤色上表现为嫩绿明亮，或嫩黄绿明亮。“鲜”是贵州绿茶的底子。在工艺上，本次样品的总体做工水平较往年有很大的提升，尤其卷曲形绿茶，不仅外形得分高，内质综合分也高。