

# 清明采茶自驾游攻略 大湖南五处采茶胜地任你选

清明节就要到了,虽有“洒洒沾巾雨”的惆怅,却也是“春城无处不飞花”的出游时节。“采茶溪树绿,煮药石泉清。不问人间事,忘机过此生。”采茶是世界上最诗意的劳作,和家人朋友一起去茶园吧!

## 南岳云雾

采茶地点:广济寺毗卢洞茶园、烟霞茶园、华盖茶园  
时间:清明后

南岳规模最大的茶园是华盖茶园,而最好的茶园则位于祝融峰与紫盖峰之间的“毗卢洞”,一片宽深各二十里的狭长山谷。每年4月来自全国各地的爱茶人士都会与采茶姑娘们一齐净手入园,采摘今春头班云雾茶鲜叶。青翠的茶园中,让我们和蓝衣斗笠、背着竹篓的采茶姑娘一起采下一尖尖儿的茶芽,品尝一杯杯

冲泡好的茶水。

冲泡技艺:云雾茶沏茶时,先倒半杯温度在80℃-90℃左右的开水,不加杯盖,等茶叶利时舒展后,加二遍水,茶液清亮黄绿后即可品之。续水时每次当杯子中的水剩下四分之一的水时再继续,这样多次冲泡仍醇香绵绵。

交通路线:长沙→京港澳高速→南岳高速公路→衡山



## 安化黑茶

采茶地点:白沙溪茶园、黑美人茶园  
时间:3月底—4月

当地茶园海拔高,常年云雾缭绕,昼夜温差大,是茶树生长的最理想地域。一眼望去,遍山的茶树翠绿芳香,还未进入茶园就能闻到飘逸出来清新怡人的味道,等到走进进去看到青嫩的茶叶,就有忍不住掐下来想看看能不能出水的冲动。清晨,亲自采摘一篮如春花吐蕊般的高山独芽,然后与非遗传承人一起炒一锅独一无二属于你的茶叶。

冲泡技艺:冲泡黑茶一般用厚壁紫砂壶、陶壶或如意杯冲泡。除了直接沸水泡茶,沸水润茶后,再用冷水煮沸的滋味会更好。味道在喉间荡开,苦尽甘来,一杯茶,尽拂烦恼疲惫。

交通路线:长沙—长常高速→益阳→308省道/迎宾西路→安化

来源于微信公众号 TOP 旅行 微信号 Toplvxing1

## 石门银峰

采茶地点:石门县壶瓶山  
时间:3月底—5月

“湖南屋脊”壶瓶山的茶叶基地很是壮观,是“石门银峰”的主产地。16000多亩高山茶园绿茵如毯,随山势蜿蜒。

石门银峰茶的鲜叶采摘要求相当严格,于清明前后选择晴天采摘,严格做到“四不采”:不采雨水叶、露水叶、紫色芽叶、瘦弱异形叶,不带鱼叶、鳞片、蒂梗和杂物。加工制作分摊青、杀青、清风、炒坯、

紧条、理条、摊凉、提毫、烘焙等九道工序。

冲泡技艺:1:50的茶水比例最能带出石门银峰的茶香韵味,感觉整个茶叶薄薄地覆盖住杯底即可,注入85℃开水,七八分满,每次品饮剩1/3茶汤时续水,具有“头泡清香,二泡味浓,三泡四泡幽香犹存”的独特品质。

交通路线:长沙→长张高速公路→S303→XJ01→壶瓶山



## 古丈毛尖

采茶地点:古阳镇树栖科村、红石林镇龙天枰村  
时间:清明到谷雨间的两星期

茶叶基地约2000亩,是“古丈毛尖”的主产区之一。因地处高山地带,当地从未出现过灾害性病虫害,茶树不用喷施农药,加上茶农习惯性施用有机肥料,所以少有污染。

毛尖茶必须专采一芽一叶,用食指与拇指夹住叶梗,利用两指间弹力将叶片摘断,在手中不可紧捏,放置茶篮中不可紧压,采摘时,对于“手比脚笨”的感觉会有深刻的体会,乐趣无穷。在树栖科采完

茶,还可亲自体验制茶。杀青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、做条、提毫、收锅等8道工序让你手忙脚乱,但却回味无穷。

冲泡技艺:对于品质较好的古丈毛尖可以采取宽壶留根闷泡法,此外还有现冲现饮“中壶”功夫茶泡法和适合冲泡粗老古丈毛尖的盖碗杯冲泡法。

交通路线:长沙→长张高速公路→张花高速公路→古丈县

## 君山银针

采茶地点:君山岛  
时间:清明前后

君山银针的采摘和制作都有严格要求,每年只能在“清明”前后七天到十天采摘,采摘标准为春茶的首轮嫩芽。制作这种茶,要经过杀青、摊晾、初烘、初包、再摊晾、复烘、复包、焙干等八道工序,需78个小时。

冲泡技艺:君山银针冲泡

要选用耐高温的透明玻璃杯。用沸腾的开水冲满后,要马上将杯盖盖好,隔三分钟后再将杯盖揭开。待茶芽大部分立于杯底时即可欣赏、闻香、品饮。

交通路线:京港澳高速公路→岳阳大道→岳阳大道西→洞庭大道→旅游路→君山岛景区



关注三湘都市报微信看E报。

