

The background of the image features a soft-focus photograph of green leaves and branches, creating a natural and serene atmosphere. The leaves are various shades of green, with some appearing more vibrant and others more muted due to the depth of field.

SO YANG®



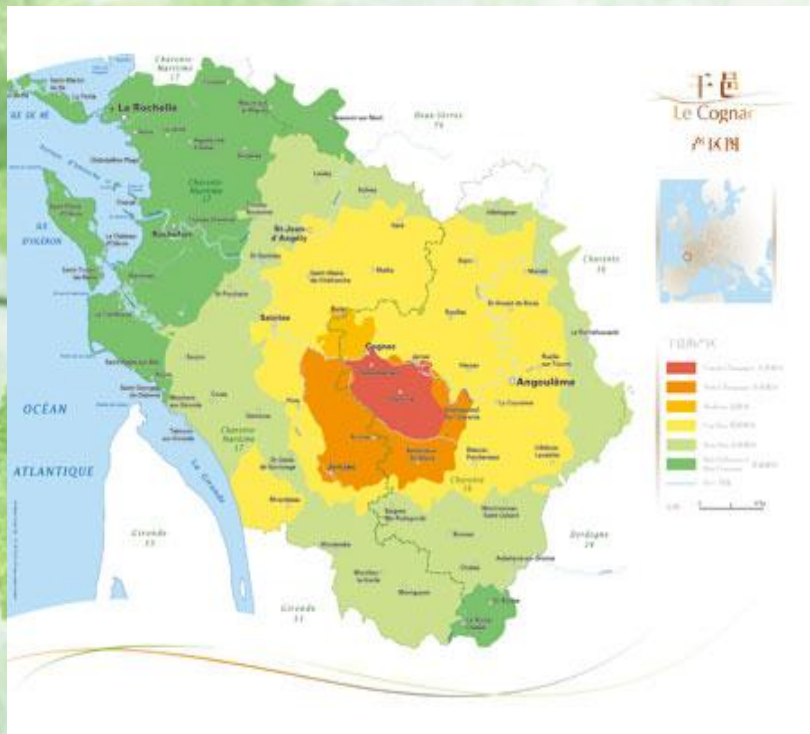
地域

茶叶：茶树对土壤条件有一定要求，一般要求土层深厚、排水良好。

我国适合种茶的土壤主要有砖红壤、赤红壤、红壤、黄壤、黄棕壤、棕壤、褐土和紫色土等。



葡萄：土壤特点：白垩土质（排水性好）覆于红土之上；白垩土质覆于岩石土质之上。沼泽、山丘间的两边覆盖各种植被的山谷中或平原。



微气候：

干邑：受到大西洋气候和法国中央高原气候所影响，

干邑地区年气温变化在 6.5°C 到 21.5°C 之间，有规律性的光照来保持葡萄的高品质。



茶叶：种植在北纬 43° 与南纬 27° 之间，有规律的风吹，一天日照时间长达5小时，平均气温不低于 10°C 不高于 30°C ，有频繁的降雨。



品种:

干邑：三种品种的葡萄用于制造干邑的“生命之水”（spirit）：白玉霓（Ugni Blanc）；鸽笼白（Colombard）；白福尔（Folle Blanche）



茶：龙井茶



收获:

一般采说，龙井的高档茶（特一、特二、特三）应于清明前采摘。在种植园，人们一大早带着茶篓来到茶园，根据茶叶的长势选择合适的茶叶采摘。



对于康尼亚克来说，这里的收获就是葡萄的收获，一般在十月份左右。准确把握成熟时佳十分重要



发酵:

干邑发酵: 专门容器中发酵一周左右



茶叶发酵: 绿茶不需要发酵, 仅仅需要简单加热即可 (中国用炒茶锅, 日本用蒸汽)。乌龙是部分发酵, 黑茶是全发酵, 还有一些品种如普洱茶是后发酵茶。



升华:

蒸馏: 葡萄发酵后的汁在铜质蒸馏釜中, 在火上直接加热, 产生明显有味道蒸汽。蒸馏釜的独特设计有利于获得葡萄汁的精华。

炒青: 在制作茶叶的过程中利用微火在锅中使茶叶萎凋的手法, 通过人工的揉捻令茶叶水分快速蒸发, 阻断了茶叶发酵的过程, 并使茶汁的精华完全保留的工序。



单宁:

橡木桶中的单宁帮助蒸馏出的液体成为真正的干邑。

茶单宁, 是茶叶特有成份, 具有苦、涩味及收敛性。在茶汤中可与咖啡因结合而缓和咖啡因对人体的生理作用。具抗氧化、抗突然异变、抗肿瘤、抗菌、抗产物过敏等功效。



最终程序：

茶的冲泡：对于茶具，冲泡用的水，水温，浸泡时间的选择都决定了最终品茶的味道。

干邑的调和：调配者的经验，所调配干邑的质量以及稀释的方式时间等都会对最终的成品产生影响。



品酒：观察颜色
静止闻香
晃动酒杯闻香
品尝



品茶：审茶（种类）
观茶（形与色）
品茶（品汤味嗅茶香）

Merci ✨

