

团 体 标 准

T/CSTEА 0000×-2021

正山小种 冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting method of Lapsang Souchong

（征求意见稿）

2021 - ×× - ×× 发布

2021- ×× - ×× 实施

海峡两岸茶业交流协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、福建正山茶业发展有限公司、武夷山市元孚茶业有限公司

本文件主要起草人：江元勋、江进发、胡结兴、刘丽、江荣华、江元佳、江毅、杨刘艳

正山小种冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了正山小种（含陈年正山小种）冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡的流程和要求、冲泡的方法、品鉴等内容。

本文件适用于正山小种（含陈年正山小种）的冲泡与品鉴。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 正山小种

指产于武夷山市星村镇桐木村及武夷山自然保护区域内的茶树鲜叶，用当地传统工艺制作，独具似桂圆干香味及松烟香的红茶产品。

3.2 陈年正山小种

指以正山小种为原料，在适宜的贮存条件下，经5年及以上的自然陈化，形成具有陈醇甘润品质特征的产品。

4 环境要求

4.1 光线要求

泡茶室应光线明亮、柔和，无阳光直射，无杂色反射光。

当室内自然光线不足时，应有可调控的人造光源进行辅助照明。

4.2 噪声要求

泡茶室应幽静、无杂音、噪音不超过 50dB。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁，无异味。

4.4 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度适宜。室内温度以15℃～27℃为宜，相对湿度不高于70%。

5 冲泡流程与要求

5.1 冲泡流程

备器—备水—赏茶—温杯—投茶—冲泡—出汤—斟茶—奉茶—品茶—续茶(重复多次冲水—出汤—斟茶—品茶)

5.2 备器

5.2.1 冲泡茶具有：烧水壶、盖碗、品茗杯、茶海等主泡器具，以及茶荷、茶匙、茶巾、茶托等辅助冲泡器具。

5.2.2 选用的器具必须符合GB 4806.4和GB 17762的要求，使用前需清洗干净。

5.3 备水

冲泡用水需符合GB 5749、GB 8537和GB 19298的要求，并将水烧沸备用。

5.4 冲泡

5.4.1 冲泡时间

冲泡时间不含冲水与出汤的时间。品鉴可依个人品饮习惯不同调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。参考值见表1。

表1 正山小种茶汤浓度参考值

品名	茶水比	水温（℃）	第一泡（s）	第二泡（s）	第三泡（s）	第四泡（s）
正山小种	1：30	95℃～100℃	8s	5s	12s	20s
陈年正山小种	1：30	95℃～100℃	10s	5s	15s	25s

注：第四泡后每泡的浸泡时间比上泡适当延长5s～10s。

5.4.2 出汤、斟茶

茶汤出汤到茶海，再低斟入各品茗杯中，每杯宜斟至七分满。

5.4.3 奉茶

杯底沾茶巾将品茗杯放置在茶托上奉给各位品饮者。

5.4.4 品茶

品饮时，茶汤每次入口需和口腔的各个部位充分接触，体会茶汤滋味。

6 品鉴方法

6.1 品鉴流程

赏干茶—闻香气—观汤色—品滋味—看叶底。

6.2 赏干茶

用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的条索、色泽、匀净度。正山小种和陈年正山小种外形紧结乌润。

6.3 闻香气

6.3.1 干香

指茶叶的干茶香。将茶叶倒入温杯后的盖碗内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。正山小种似桂圆干香或明显松烟香，陈年正山小种具有干果香或陈香。

6.3.2 盖香

指茶叶冲泡后闻杯盖上的香气，感受香气的香型、高低和持久度。正山小种有桂圆干香和松烟香，陈年正山小种有陈香、松烟香、桂圆干香，香气持久。

6.3.3 汤香

指茶汤中的香气，茶汤入口与口腔充分接触后，细细体会茶汤的香气。

6.3.4 底香

底香包括杯底香和叶底香。杯底香是品饮后闻品茗杯余留的香气。叶底香是茶叶冲泡多次后闻叶底的香气。正山小种底香似淡淡松烟香，陈年正山小种带陈香。

6.4 观汤色

手持品茗杯，观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。正山小种汤色橙红明亮，陈年正山小种汤色橙红。

6.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回循，使茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的品质特征。正山小种醇厚回甘，高山韵显，似桂圆汤味明显。陈年正山小种滋味甘醇顺滑。

6.6 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的红亮度。正山小种红茶叶底匀齐、较软，陈年正山小种叶底乌褐较软亮。

附录A

资料性附录

茶叶感官品质

A.1 正山小种感官品质

正山小种的感官品质如表A.1所示。

表A.1 正山小种感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	乌黑油润	匀齐	净	纯正高长，似桂圆干香或松烟香明显	醇厚回甘，显高山韵，似桂圆汤味明显	橙红明亮	尚嫩较软有皱褶，古铜色匀齐
一级	尚壮实	乌尚润	较匀齐	稍有茎梗	纯正、有似桂圆干香	厚尚醇回甘，尚显高山韵，似桂圆汤味尚明	橙红尚亮	有皱褶，古铜色稍暗，尚匀亮
二级	稍粗实	欠乌润	尚匀整	有茎梗	松烟香稍淡	尚厚，略有似桂圆汤味	橙红欠亮	稍粗硬铜色稍暗
三级	稍松	乌、显花杂	欠匀	带粗梗	平正、略有松烟香	略粗、似桂圆汤味欠明、平和	暗红	稍花杂

A.2 陈年正山小种感官品质

陈年正山小种感官品质如表A.2所示。

表A.2 陈年正山小种感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	乌褐润	匀整	净	陈香显露、有桂圆干香，持久	甘醇顺滑、有桂圆味	橙红清澈	乌褐软亮
一级	尚壮实	乌褐尚润	较匀整	稍有茎梗	陈香、松烟香显	较甘醇、顺滑	橙红	乌褐较软亮
二级	稍粗实	欠乌润	尚匀整	有茎梗	陈香，有松烟香	尚甘醇、顺滑	暗红	乌褐
三级	稍松	乌	欠匀	带粗梗	陈香，松烟香稍淡	尚醇和	暗红	乌褐