

团体标准

T/MCYX 012—2024

老白茶冲泡与品鉴指南

Guidelines for brewing method and sensory appreciation of
aged white tea

2024-05-06 发布

2024-06-06 实施

福建省茶艺师协会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省茶叶质量检测与技术推广中心提出。

本文件由福建省茶艺师协会归口。

本文件起草单位：福建省茶叶质量检测与技术推广中心、福建省茶艺师协会、福建农林大学、福建农业职业技术学院、福建省茶叶流通协会、福建船政交通职业学院、福建茶叶进出口有限责任公司、福建大与实业有限公司、福建省百丈岩茶业有限公司、明岩（福州）茶业有限公司、福建良友茶业有限公司、福州老语堂茶业有限公司、福建省中福农科农业有限公司、南平市建阳区叶施甘霖茶业有限公司、南平市建阳区福源生态茶业有限公司、福州市臻岩茶业有限公司、张雪儿技能大师工作室、陈康技能大师工作室、黄财标技能大师工作室、吴成建技能大师工作室、刘菲茶艺技能大师工作室、吴秀秀茶艺技能大师工作室。

本文件主要起草人：黄财标、张雪儿、赖凌凌、吴成建、刘菲、兰元、林馥茗、陈康、陶湘辉、潘文毅、陈金春、林莹、许庆友、袁乃东、郑国、董惠培、朱平、叶素娟、刘忠雄、王书云、王忠文、林秀清、吴秀秀、陈昌梅、苏雅、黄筱芄、黄亮亮、陈丹。

老白茶冲泡与品鉴指南

1 范围

本文件规定了老白茶冲泡与品鉴的环境要求、冲泡指南和品鉴指南。

本文件适用于老白茶的冲泡与品鉴。

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 17762 耐热玻璃器具的安全要求

GB 19298 食品安全国家标准包装饮用水

T/CSTEA 00021 老白茶

T/CTSS 32 包装饮用天然泡茶水

T/FTMA 0002 陈年茶感官审评技术规范

3 术语和定义

GB/T 14487、T/CSTEA 00021、T/FTMA 0002 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

品赏特性 Appreciated feature

茶叶通过冲泡表现出其色、香、味、形的感官感受的特质。

3.2

品鉴 Appreciation and discrimination

品赏茶叶色、香、味、形所呈现出来的感官美感与愉悦性，鉴别其品赏特性的高低。

3.3

醒茶 Waking up tea

为更好的呈现老白茶陈韵而采取的措施，可分为预醒茶和即醒茶。

3.4

冲茶 Water dash into the tea

具有大冲击力、让茶快速翻滚并被浸没的注水方式。

3.5

淋茶 Drizzle water over the tea

具有小冲击力、让水柱缓慢浇淋茶叶并使其被浸没的注水方式。

4 环境要求

泡茶及品饮空间应光线柔和、明亮、无阳光直射；空气清新、无异味；噪声 $\leq 50\text{dB}$ ；室内温度以 $15^{\circ}\text{C}\sim 27^{\circ}\text{C}$ 为宜、相对湿度不高于70%为宜。

5 冲泡指南

5.1 冲泡准备

5.1.1 水质的选择

应符合GB 5749或GB 19298或T/CTSS 32的要求。

5.1.2 器具的选择

- a) 由煮水器、泡茶器、匀汤器、品饮器、辅助用具组成，清单见附录 A；
- b) 材质应符合 GB 4806.4 或 GB 4806.9 或 GB 17762 的要求；
- c) 陈蜜型、陈醇型老白茶宜用瓷质盖碗冲泡；陈醇型、陈药型老白茶宜用紫砂壶冲泡。

5.1.3 产品类别的确定

依据T/CSTEA 00021的规定确定老白茶的产品类别及其品质风格（见表1）。

表 1 老白茶的产品类别及香味特点

产品类别	香 气	滋 味
陈蜜型老白茶	花蜜香、果蜜香、奶蜜香等	甜醇、蜜韵
陈醇型老白茶	荷香、糯香、枣香、稻谷香等	陈醇、温润
陈药型老白茶	药香、参香、木香等	醇厚、润活

5.1.4 冲泡参数的选择原则

- a) 以“看茶泡茶”为原则，以充分表现各类老白茶品质风格为目标，并考虑个人或消费者的喜好；
- b) 根据泡茶器大小，可参考表 2 提供的范围内调整茶叶与水的比例和浸泡时间；
- c) 冲泡次数依品质风格与品鉴习惯而定，以能维持其品鉴性为准；

d) 水温以 95℃～100℃为宜。

5.1.5 冲泡参数

冲泡参数包括茶叶与水的比例、浸泡时间、冲泡次数、水温。

表 2 不同产品类别老白茶冲泡的参数

产品类别	茶叶与水的比例	泡次	各泡次浸泡时间	冲泡要旨
陈蜜型 老白茶	1:28~1:18	1~3泡	15~40s	以展现其甜爽为旨， 注重延展其持久性
		4~6泡	60~120s	
陈醇型 老白茶		1~3泡	20~30s	以展现其温润为旨， 注重保持醇厚感、品其余韵
		4~8泡	40s~120s	
陈药型 老白茶		1~2泡	15s	以展现其润活为旨， 注重保持其厚度与“润活度”、品其余韵
		3~5泡	20~40s	
		6~9泡	60~120s	

注1：浸泡时间指注水结束至开始倒出茶汤的时间；
注2：随着泡次的增加，冲泡时间可逐步增加10~30s；
注3：采用茶壶为泡茶器时，应考虑其出水较慢对茶汤浓度的影响，可适当减少浸泡时间。

5.2 冲泡流程

冲泡流程为（预醒茶）→备水→温器→投茶→（即醒茶）→注水、浸泡、出汤。

注：“预醒茶”和“即醒茶”为非必要流程，宜在冲泡紧压白茶及长时间封存状态的老白茶时采用。需要“预醒茶”时，先取适量老白茶或紧压老白茶（解块后）置于密闭容器中，在常温下放置一段时间，备用。

5.3 冲泡方法

5.3.1 备水

将符合5.1.1要求的水烧至沸腾备用。

5.3.2 温器

用沸水温热泡茶器、匀汤器和品饮器。

5.3.3 投茶

按5.1.4选择的茶叶与水的比例，将相应重量的茶叶投至泡茶器内。

5.3.4 即醒茶

宜采用温润泡、加温和汽蒸的方式。

- a) 采用温润泡方式时，用少量沸水浸润茶叶后，即冲即出，放置 5min~10min 后再进行冲泡；
- b) 采用加温和汽蒸方式时，即将茶叶放入紫砂壶后，置于热源处间接提高茶叶温度，当茶叶温热、陈香溢出时再进行冲泡。

5.3.5 注水、浸泡、出汤

- a) 将煮沸后的水注入泡茶器，让水完全浸没茶叶，再合上泡茶器盖子。
- b) 按照 5.1.4 选择的浸泡时间、冲泡次数，逐次浸泡、出汤。

示例见附录 B。

6 品鉴指南

6.1 品鉴流程

品鉴流程为赏干茶→品内质（闻香气→观汤色→品滋味）→鉴叶底。

6.2 品鉴方法

6.2.1 赏干茶

取适量干茶于茶荷或茶则中，观赏茶叶外形的完整度、色泽的色度和润活度，细嗅干香的纯正度。

6.2.2 品内质

浸泡时间到，将茶汤从泡茶器沥入匀汤器，对香气、汤色、滋味进行品鉴。

- a) 闻香气：嗅闻泡茶器盖香、叶底香及杯底香（挂杯香），品鉴纯正度、浓度、类型、愉悦度、陈化程度、持久性等；
- b) 观汤色：观赏匀汤器和品茗杯中茶汤的通透度；
- c) 品滋味：品鉴茶汤滋味的醇厚度和润活度、陈韵特征、陈化程度等。

6.2.3 鉴叶底

当茶味平淡而不再冲泡时，将浸泡过的茶叶从泡茶器中倒出，品鉴叶底的活性度。

6.3 品鉴要点

6.3.1 按照 5.1.4 选择的参数进行冲泡，品鉴各泡次所呈现的品赏特性，示例见附录 C。

6.3.2 根据老白茶的品鉴要素，对其品赏特性的高低进行鉴别，见表3。

表 3 老白茶的品鉴

品鉴要素	品赏特性	
	高的表征	低的表征
外形（干茶）	形态完整、色泽自然	多断碎、暗枯无泽、缺乏自然陈化感
汤色	透、亮、艳	浊、暗
香气	陈香纯正、香型清晰	钝滞、平淡、杂、异等
滋味	陈、醇、润、活	涩、苦、燥、麻及欠陈韵
叶底	柔、匀、活	硬、杂、暗

附 录 A
(资料性)
冲泡器具清单

冲泡器具清单见表A. 1。

表 A. 1 老白茶冲泡器具清单

种类	器具名称	材质	必要性
煮水器	烧水壶	陶质、瓷质、玻璃、金属	必需
泡茶器	盖碗、茶壶	陶质、瓷质	必需
匀汤器	公道杯（亦称匀杯、茶盅、茶海）	陶质、瓷质、玻璃、金属	必需
品饮器	品茗杯	陶质、瓷质、玻璃、金属	必需
辅助用具	茶荷或茶则	适宜	必需
	茶洗（亦称水盂、建水）	适宜	必需
	茶巾	适宜	必需
	茶滤	适宜	非必需
	茶匙	适宜	非必需
	茶匙架	适宜	非必需
	盖置	适宜	非必需
	壶承	适宜	非必需
	杯托	与品茗杯匹配	非必需
	计时器	适宜	非必需
	电子称	精度：0.1g	非必需
	奉茶盘	适宜	非必需

附 录 B
(资料性)
冲泡设计示例

老白茶冲泡推荐参数见表B.1。

表 B.1 老白茶冲泡设计参数推荐表

代表产品	泡茶器	茶叶与水的比例 (g/mL)	冲泡 次数	温度 (℃)	各泡次时间 (s)	注水方式
陈蜜型 白牡丹	白瓷盖碗	4g/110mL	6	100	20、15、30、 60、90、120	前两泡宜“淋茶” 后四泡可“冲茶”
陈蜜型 寿眉	白瓷盖碗	4g/110mL	6		20、20、40、 60、90、120	前两泡宜“淋茶” 后四泡可“冲茶”
陈醇型 白牡丹	白瓷盖碗	5g/110mL	8		25、20、30、40、 60、90、100、120	前两泡宜“淋茶”、 后六泡可“冲茶”
陈药型 白牡丹	紫砂壶	8g/180mL	9		15、15、20、30、40、 60、90、100、120	“即醒茶”采用温润泡方式、 前两泡宜“淋茶”、 后七泡可“冲茶”

注1：以本表中的参数为基准，根据个人或消费者的喜好，按“5.1.4”做调整为宜。

注2：茶味平淡时不再冲泡，不再计算冲泡次数。

注3：所冲泡茶样均进过预醒。

附 录 C
(资料性)
香味品鉴示例

按表B. 1进行冲泡时，老白茶各泡次茶汤香味的变化特点见表C. 1。

表 C. 1 老白茶各泡次的香味特点

代表产品	冲泡次数	冲泡时间（s）	品赏特性
陈蜜型白牡丹	1	20	清甜爽口，显果香，微带蜜韵
	2	15	
	3	30	甜醇，带陈香蜜韵
	4	60	
	5	90	细醇、润、尚显蜜韵
	6	120	
陈蜜型寿眉	1	20	清醇甜爽，微带果香蜜韵
	2	20	
	3	40	甜醇，蜜韵显，略带陈香
	4	60	
	5	90	细醇，润，带陈香
	6	120	
陈醇型白牡丹	1	25	清甜醇爽，微带果蜜香
	2	20	
	3	30	
	4	40	陈醇温润，显枣香
	5	60	
	6	90	
	7	100	细醇甘润，有枣香
	8	120	
陈药型白牡丹	1	15	醇爽，稍显陈药香
	2	15	
	3	20	
	4	30	陈醇尚厚，温润有活性
	5	40	
	6	60	
	7	90	甘醇尚润，显枣甜，余韵愉悦
	8	100	
	9	120	