

ICS 67.140.10

CCS X55

# 团体标准

T/CNHC 9—2025

## 昌宁红茶冲泡与品鉴方法

Brewing and Appreciation Methods of Changning black Tea

2025—08—18 发布

2025—11—18 实施

昌宁红茶产业发展协会 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。

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。

本文件由西南大学提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：西南大学、西部（重庆）科学城种质创制大科学中心、昌宁县茶叶产业发展中心、昌宁县漭水镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：曾亮、罗理勇、孟庆、蒋洁琳、赵思博、岳荣博森、石鑫、吴小琴、王洪斌、鲁绍荣、穆家宏、张文彦、陈富华。

# 昌宁红茶冲泡与品鉴方法

## 1 范围

本标准规定了昌宁红茶冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡流程和品鉴方法。  
本标准适用于昌宁红茶的冲泡与品鉴。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 陶瓷制品  
GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求  
GB 19298-2014 食品安全国家标准 包装饮用水  
LY/T 1924 木制茶具  
DB53/T 856 地理标志产品 昌宁红茶

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 汤色 soup color

茶叶冲泡后沥出茶汤所呈现的色泽，如红艳、红亮、红明、橙红、橙黄等。

### 3.2 香气 aroma

通过干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的鲜甜、高锐、浓醇的气息，如甜香、桂圆香、松烟香、花果香和蜜香等。

### 3.3 滋味 taste

茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同感觉，如鲜醇、醇和、纯正等。

### 3.4 公道杯 fair cup

用于盛装及匀分茶汤的器具。

### 3.5 温杯 warm cups

用沸腾的水烫洗茶具，提高盖碗、公道杯、茶杯温度。

### 3.6 叶底 infused leaves

又称茶渣，是指干茶经开水冲泡后所展开的叶片

### 3.7 出汤 decanting the tea liquor

将泡好的茶汤从泡茶器具（如盖碗、紫砂壶等）中倒入公道杯的过程。

## 4 环境要求

### 4.1 光线要求

应柔和、明亮、无阳光直射。

### 4.2 卫生要求

应整洁、无异味。

## 5 冲泡流程

### 5.1 流程

备茶→备器→备水→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶。

### 5.2 备茶

宜选用无霉变、无异味的茶叶，其品质应符合DB53/T 856 的要求。

### 5.3 备器

准备烧水炉、烧水壶、盖碗、公道杯、品茗杯等冲泡器具，以及茶海、茶荷、茶匙、茶夹、茶巾、茶托等辅助冲泡器具，应符合GB 4806.4、GB 17762、LY/T 1924 的要求。

### 5.4 备水

应准备沸腾的纯净水，水质应符合 GB 19298 的要求。

### 5.5 温杯

宜用沸水烫洗盖碗、公道杯、品茗杯等茶具。

### 5.6 投茶

宜称取干茶5 g~6 g 置于盖碗中。

### 5.7 冲泡

#### 5.7.1 水温

宜控制在 80 °C~90 °C。

#### 5.7.2 茶水比

宜为 1:50，可根据品饮喜好调整。

#### 5.7.3 冲泡方法

沿杯壁缓慢、匀速注水，至浸没干茶。

#### 5.7.4 冲泡次数和浸泡时间

第一次浸泡时间宜为5 s，随浸泡次数增加，每次延长浸泡时间5 s~10 s。

#### 5.8 出汤、斟茶

茶汤宜倒入公道杯，再分入各品茗杯中，七分满为宜。

### 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、匀净度等。

#### 6.3 闻香气

##### 6.3.1 干茶香

宜将干茶置于温杯后的盖碗内，加盖摇动，细闻干茶的香气类型。

##### 6.3.2 杯盖香

细闻冲泡后杯盖的香气类型、高低、持久性等特征。

##### 6.3.3 茶汤香

茶汤宜与口腔充分接触，细品茶汤的香气类型、浓度。

##### 6.3.4 底香

细闻冲泡后叶底、杯底的香气类型、持久性。

#### 6.4 观汤色

观赏品茗杯中茶汤的色泽、澄清度和明亮度。

#### 6.5 品滋味

茶汤宜与口腔充分接触，品鉴滋味的类型、厚薄、醇涩、鲜钝、纯异等。

#### 6.6 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度、色泽、明亮度等。