

ICS 67.140.10

CCS X55

团体标准

T/CNHC 10—2025

昌宁白茶冲泡与品鉴方法

Brewing and Appreciation Methods of Changning White 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。

本文件由昌宁县提出、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、昌宁县勐统镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：曾亮、罗理勇、柳岩、孟庆、蒋洁琳、赵思博、岳荣博森、赵致远、石鑫、王洪斌、鲁绍荣、茶玉蓉、赵倩楠、何江。

昌宁白茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本标准规定了昌宁白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。
本标准适用于昌宁白茶的冲泡与品鉴。

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 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB/T 22291 白茶

GB/T 31751 紧压白茶

LY/T 1924 木制茶具

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冲泡器具 brewing utensils

冲泡器具是指适合冲泡白茶的器具,如电磁炉、烧水壶、盖碗、玻璃杯等。

3.2 汤色 soup color

白茶冲泡(煮)后的茶汤所呈现的色泽,如杏黄、深黄、橙黄、橙红、琥珀色等。

3.3 香气 aroma

白茶通过干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的舒适的气息,如毫香、花果香、蜜香等。

3.4 滋味 taste

茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同感觉,如鲜爽度、厚薄和浓淡等。

3.5 苦涩 astringency

茶汤滋味表现出的持久不化的苦、涩味。

3.6 回甘 sweet aftertaste

茶汤咽下后口腔所产生的生津、甘甜的感觉。

3.7 毫香 pekoe flavor

白茶白毫显露的嫩芽叶所具有的香气。

3.8 异味 off-odor

偏离茶叶正常的气味或不良的气味，如馊味、腥味、烟味、焦味等。

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

备茶→备器→备水→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶。

5.1 备茶

宜选择外形完整、无霉变、无异味的白茶或紧压型白茶，其品质应符合GB/T 22291、GB/T 31751的要求。

5.2 备器

依据茶叶的品性，选择适宜的冲泡器具。其质量要求应符合GB4806.4、GB 17762、LY/T 1924的要求。

5.3 备水

水质应符合GB 19298的要求。

5.4 温杯

宜用沸水烫洗盖碗或玻璃杯、公道杯、品茗杯等茶具。

5.5 投茶

宜称取干茶5 g~6 g置于盖碗或玻璃杯中，紧压白茶使用茶针或茶刀解散后取用。

5.6 冲泡

茶水比1:40为宜，水温控制在95℃~100℃，沿杯壁缓慢、匀速注满，浸泡5 s~10 s，随浸泡次数增加，每次延长浸泡时间5 s~10 s。宜冲泡6~10次。

5.7 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

紧压茶宜观赏其形状的均匀度、完整度。再用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的色泽、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，通过啜饮使茶汤在口腔内充分流转，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。
