

ICS 67.140.10
CCS X55

团体标准

T/CNHC 11—2025

昌宁大树茶冲泡与品鉴方法

Brewing and Appreciation Methods of Changning Big Tree 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。

本文件由西部（重庆）科学城种质创制大科学中心提出、归口并组织实施。

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

本文件主要起草人：曾亮、罗理勇、张强中、孟庆、蒋洁琳、吴帆、吴小琴、王洪斌、鲁绍荣、段蕊、杨永同、鲁燕。

昌宁大树茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本标准规定了昌宁大树茶冲泡与品鉴的术语与定义、环境要求、冲泡的流程和品鉴方法。
本标准适用于昌宁大树茶的冲泡和品鉴。

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 陶瓷制品

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 31608 食品安全国家标准 茶叶

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 昌宁大树茶 *changning camellia taliensis*

即大理茶（*Camellia taliensis* (W. W. Sm.) Melch），是山茶科、山茶属的灌木或小乔木。

3.2 汤色 *soup color*

茶叶冲泡后沥出茶汤所呈现的色泽。

3.3 香气 *aroma*

通过干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的愉悦气息。

3.4 滋味 *taste*

茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同味道。

4 环境要求

应幽静无杂音、整洁无异味，整体环境舒适宜人。

5 冲泡流程

5.1 流程

茶叶准备→用水选择→茶具配备→洁具温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶。

5.2 茶叶准备

宜选用外形完整、无霉变、无异味的散茶或紧压茶，其品质应符合GB 31608的要求。

5.3 用水选择

宜选用纯净水，水质应符合GB 19298的要求。

5.4 茶具配备

宜配备品饮普洱茶所需的茶具，包括烧水壶、烧水壶、盖碗、公道杯、品茗杯、茶海、茶荷、茶匙、茶针、茶刀、茶夹、茶巾、茶托等，其质量应符合GB 4806.4、GB 17762、LY/T 1924的要求。

5.5 洁具温壶

宜用沸水烫洗盖碗、公道杯、品茗杯等茶具。

5.6 投茶

宜称取适量干茶置于盖碗中，紧压茶应使用茶针或茶刀解散后取用。

5.7 冲泡

5.7.1 昌宁大树红茶的冲泡

水温控制在85℃~90℃，茶水比1:50为宜。

沿杯口边缓慢、均匀注入适宜温度的纯净水，迅速将茶汤倒出。

冲泡次数增加，每次宜延长浸泡时间5 s~10 s，宜冲泡10次及以上。

5.7.2 昌宁大树白茶的冲泡

水温宜控制在90℃~100℃，茶水比控制在1:40~1:50。

沿杯壁缓慢、匀速注入适宜温度的纯净水，浸泡5 s出汤。

冲泡次数增加，每次宜延长浸泡时间5 s~10 s，宜冲泡10次及以上。

5.8 出汤、斟茶

茶汤宜倒入公道杯，再分到各品茗杯中，七分满为宜。

6 品鉴方法

6.1 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，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。
