

T/GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/GZTPA 0022-2025

雷山银球茶冲泡品饮指南

Guidelines for brewing and savouring of Leishan Yinqiu Tea

T/GZTPA

2025-10-21发布

2025-11-21实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 雷山银球茶（特级）	1
3.2 雷山银球茶（一级）	1
3.3 茶水分离冲泡法	1
3.4 茶水不分离冲泡法	1
4 要求	2
4.1 茶叶选择	2
4.2 冲泡用水选择	2
4.3 茶具选择	2
5 冲泡流程	2
5.1 冲泡流程	2
5.1.1 茶水分离冲泡法流程	2
5.1.2 茶水不分离冲泡法流程	2
5.2 冲泡参数	2
6 冲泡方法	2
6.1 茶水分离冲泡法	2
6.1.1 备具	2
6.1.2 投茶	2
6.1.3 注水	3
6.1.4 赏茶	3
6.1.5 出汤	3
6.2 茶水不分离冲泡法	3
6.2.1 备具	3
6.2.2 投茶	3
6.2.3 注水	3
6.2.4 赏茶	3
6.3 品饮	3
6.3.1 闻香气	3
6.3.2 观汤色	3
6.3.3 尝滋味	4
附录	4
雷山银球茶冲泡参数	4

前 言

雷山银球茶是贵州特有的球形绿茶，其球形直径 18 mm ~ 20 mm，净重 2.5g (± 0.2 g)，茶叶品质特征独特，为了让更多的银球茶爱好者和消费者领略雷山银球茶特有的风味和丰富多彩的品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本标准。

本标准按照 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。

本文件由贵州省雷山县茶叶协会提出。

本文件由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位：雷山县茶叶协会、贵州大学、贵州省茶文化研究会、雷山县农业农村局、雷山县市场监督管理局、贵州省植保植检站、安顺职业技术学院、贵阳学院、贵州省雷山县苗家春茶业有限公司、贵州省雷山县脚尧茶业有限公司、贵州雷山云尖茶业实业有限公司、贵州省雷山县毛克翕茶业有限公司、贵州敬旺绿野食品有限公司、贵州省雷山县绿叶香茶业有限责任公司、雷山县福尧茶叶有限公司、青岛幼儿师范高等专科学校。

本文件主要起草人：余海游、许莎莎、邓燕莉、张钺、石开恋、余鲜、文晓周、李胜康、王智、代远富、奉红琼、刘勇志、阮龙、侯中咏、莫灵娜、吴传彬、杨春华、陈欢欢、毛启文、甘德全、毛鹃、吴先海、高梅、穆天俊、吴先斌。

本文件为首次发布。

雷山银球茶冲泡品饮指南

1 范围

本标准规定了雷山银球茶冲泡与品饮的术语和定义、冲泡条件、冲泡方法与流程等内容。

本标准适用于雷山银球茶的冲泡和品饮。

2 规范性引用文件

下列文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/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

DB 52/T 713 地理标志产品 雷山银球茶

DB 52/T 1495 贵州茶叶冲泡品饮指南

3 术语和定义

DB 52/T 713 地理标志产品 雷山银球茶 雷山银球茶界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 雷山银球茶（特级）

指外形球形浑圆、不开裂、不破损，绿润显毫；球形直径 18 mm~20 mm，净重 2.5 g(±0.2 g)；香气为清香；汤色黄绿明亮；滋味鲜醇回甘；叶底鲜活尚匀整。

3.2 雷山银球茶（一级）

指外形球形浑圆、不开裂、不破损，墨绿显毫；球形直径 18 mm~20 mm，净重 2.5 g(±0.2 g)；香气为浓香；汤色黄绿亮；滋味浓醇回甘；叶底黄绿亮尚完整。

3.3 茶水分离冲泡法

投茶后注水冲泡，出汤时，将茶汤与叶底分离的冲泡方法。

3.4 茶水不分离冲泡法

投茶后注水冲泡，冷却到适宜温度品饮，不分离茶汤与叶底的冲泡方法。

4 要求

4.1 茶叶选择

根据个人喜好、习惯或要求，选择特级或一级雷山银球茶。

4.2 冲泡用水选择

泡茶用水应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准。推荐使用符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水、GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水等国家和地方标准的纯净水、矿泉水或山泉水。

4.3 茶具选择

4.3.1 茶水分离器具：可选择白瓷或玻璃盖碗、其他透明茶水分离器具等泡茶器具，且应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的规定。

4.3.2 茶水不分离器具：可选择直筒玻璃杯、陶瓷办公杯等，且应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的规定。

4.3.3 辅助器具：可选择品茗杯、公道杯、茶滤、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、随手泡等。

5 冲泡流程

5.1 冲泡流程

5.1.1 茶水分离冲泡法流程

备具→投茶→注水→赏茶→出汤→品饮

5.1.2 茶水不分离冲泡法流程

备具→投茶→注水→赏茶→品饮

5.2 冲泡参数

详见附录

6 冲泡方法

6.1 茶水分离冲泡法

6.1.1 备具

准备合适的茶叶、茶具、用水。

6.1.2 投茶

将 1 颗银球茶 2.5 g 投入洁净的泡茶器具中，或参照 DB 52/T 1495 贵州茶叶冲泡品饮指南中多投茶的要求，将 2 颗银球茶 5.0 g 投入洁净的泡茶器具中。

6.1.3 注水

将沸水注入泡茶器具中。如盖碗冲泡时将沸水注入盖碗中，以浸没银球茶球体一半体积为佳进行润茶、摇香后，继续注水到合适体积、使茶球翻滚、激发茶香。

6.1.4 赏茶

观赏银球茶在茶器中缓缓舒展、绽放的过程。

6.1.5 出汤

将冲泡后的茶汤过滤后再品饮。

6.2 茶水不分离冲泡法

6.2.1 备具

准备合适的茶叶、茶具、用水。

6.2.2 投茶

将 1 颗银球茶 2.5 g 投入洁净的泡茶器具中。

6.2.3 注水

6.2.3.1 玻璃直升杯

以容量 200 mL 为例，分两次注水后品饮，第一次将 95℃ 的热水注入泡茶器具中，注水量为 60 mL；随后第二次将 85℃ 的热水注入泡茶器具中，总容量约容器的七八分满。

6.2.3.2 陶瓷办公杯

以容量 350 mL 为例，分两次注水后品饮，第一次将 95℃ 的热水注入泡茶器具中，注水量为 100 mL；随后第二次将 80℃ 的热水注入泡茶器具中，总容量约容器的七八分满。

6.2.4 赏茶

观赏银球茶在杯中缓缓舒展、绽放的过程。

6.3 品饮

6.3.1 闻香气

6.3.1.1 品饮时可品鉴茶叶香气的纯度、类型、浓度、持久度，以香气新鲜、高长持久为佳。

6.3.1.2 雷山银球茶（特级）以清香为主，兼有鲜甜、嫩香、花香、嫩栗香等香气类型。

6.3.1.3 雷山银球茶（一级）以浓香为主，兼有豆香、栗香、熟板栗香等香气类型。

6.3.2 观汤色

6.3.2.1 雷山银球茶（特级）汤色以嫩绿明亮、杏绿明亮或黄绿明亮为主。

6.3.2.2 雷山银球茶（一级）汤色以黄绿亮为主。

6.3.3 尝滋味

6.3.3.1 雷山银球茶（特级）滋味以鲜醇回甘为主。

6.3.3.2 雷山银球茶（一级）滋味以浓醇回甘为主。

附录

雷山银球茶冲泡参数

表 1 茶水分离冲泡法品饮参数

主泡器具	投茶量 (g)	注水量 (mL)	茶水比	水温 (°C)	冲泡时间 (s)				
					第一泡	第二泡	第三泡	第四泡	第五泡
白瓷或玻璃盖碗、其他透明茶水分离器具	2.5	120	1:48	沸水	110	20	25	40	45
	5.0	150	1:30		90	20	20	25	25

表 2 茶水不分离冲泡法品饮参数

主泡器具	器具容量 (mL)	投茶量 (g)	茶水比	第一次注水水温 (°C)	第一次注水量 (mL)	第二次注水水温 (°C)	总注水量 (mL)
直筒玻璃杯或陶瓷办公杯	200	2.5	1:72	95	60	85	180
	350		1:120	95	100	80	300