

# 团 体 标 准

T/ZMX 003—2025

代替 T/ZMX 003—2020

## 张家界莓茶 冲泡和品鉴方法

Zhangjiajie Ampelopsis Grossedentata Brewing and savouring method

2025 - 12 - 24 发布

2026 - 01 - 01 实施

## 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
4 要求.....	2
5 冲泡程序及方法.....	2

国家标准

## 前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020 标准化工作导则给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布单位不承担相关责任。

本文件由张家界市莓茶协会提出并归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、张家界市农业科学技术研究所、张家界莓茶发展服务中心、湖南省张家界应用植物研究所、湖南乾坤生物科技有限公司、张家界莓茶园农业开发有限公司、张家界茅岩河投资有限公司、张家界白岁王茶业有限公司、张家界长寿藤健康产业有限公司、张家界顺利生态药业专业合作社、湖南桑涤农业科技有限公司、张家界锦之华生态农业开发有限公司、张家界原产地莓茶园农业开发有限公司、张家界黄土城食品商贸有限公司、张家界老班子食品有限公司、张家界中世生态药业发展有限公司、张家界湘巧茶叶开发有限公司、张家界诺康生态茶业有限公司、张家界千寻汤屋生态农业发展有限公司、张家界鑫林生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：肖文军、李适、林玲、覃事永、王文茂、向平、龚伯勇、邓武成、何礼、覃国银、刘超、周国祥、朱万璋、覃利、陈开涤、韩文彬、唐龙海、尚华、李州华、覃一鑫、刘志诚、朱芳翼、覃玉兰、刘将军、田丽萍。

# 张家界莓茶 冲泡和品鉴方法

## 1 范围

本文件规定了张家界莓茶冲泡的基本要求以及冲泡的程序和方法。

本文件适用于张家界市莓茶协会成员生产的莓茶冲泡和品鉴。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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
- GH/T 1091 代用茶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**张家界莓茶** *Zhangjiajie Ampelopsis grossedentata*

特指生长于张家界行政区域内，经人工栽培种植的显齿蛇葡萄植物，采摘其幼嫩茎叶或成熟绿叶为原料，采用摊青、杀青、揉捻、析晶、干燥等工艺加工而成的代用茶饮品。

### 3.2

**冲泡** *Brewing*

特指使用一定温度的泡茶用水，按照一定的茶水比例，将莓茶浸泡合适的时间，使莓茶中的水溶性物质溶于茶汤的过程。不同的茶类要选择不同的冲泡方法。

### 3.3

**品鉴** *Savouring*

特指对冲泡莓茶过程中的茶具、温杯、投茶、注水、出汤、分茶等环节以及冲泡好的茶叶汤色、香气、滋味、叶底等品质因子进行欣赏、品饮及鉴定的过程，是评价茶叶品质的一种方法。

## 4 要求

### 4.1 张家界莓茶品质要求

张家界莓茶按加工原料质量、加工工艺及成品品质特征分为芽尖莓茶、普叶莓茶和颗粒莓茶三大类，其品质应在符合 GH/T 1091 的基础上，同时符合表 1 的要求。

表1 张家界莓茶感官品质要求

产品类别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
芽尖莓茶	条索紧细卷曲，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色银白或灰白	黄亮	清香，较浓郁	浓厚，甘爽，回甘	茎叶细嫩，色泽嫩绿黄
普叶莓茶	叶多皱缩弯曲，稍带扁条，较匀净，表面暗灰绿色，叶背面密布淡黄白色颗粒状物	黄褐较亮	清香	浓厚，微苦，有回甘	茎叶较嫩，色泽绿黄
颗粒莓茶	叶片折叠、皱褶，尚匀，叶色青褐，叶背面有淡黄白色颗粒状物表面有霜，霜色黄白	深黄明亮	淡清香	甘甜、尚醇	叶片摊开状，较大，尚软，色泽深绿

### 4.2 泡茶用水要求

泡茶用水的卫生标准应符合 GB 5749 的要求。

### 4.3 茶具要求

#### 4.3.1 通用要求

所用茶具的质量应符合 GB 4806.1 的规定。

#### 4.3.2 茶具选用

泡茶所用的陶瓷和玻璃应分别符合 GB 4806.4 和 GB 4806.5 的规定。

## 5 冲泡程序及方法

### 5.1 冲泡程序

备具——烧水——温杯——投茶——注水——出汤——分茶——品饮；其中，注水——出汤——分茶——品饮，可依据莓茶质量情况续水多次。

### 5.2 冲泡方法

#### 5.2.1 备具

根据品饮人数准备适量的莓茶、茶具、用水，主要有烧水壶、茶盘、陶瓷盖碗或紫砂壶、品茗杯、茶漏、茶托等，泡茶容器的大小以 150ml~200ml 为宜。

### 5.2.2 投茶

根据饮茶人数以及饮茶人的喜好，将 0.5g~2g 茶投入洁净的泡茶器具。

### 5.2.3 注水

将适宜温度的煮沸后的水注入杯中，并根据饮茶人喜好确定适宜的茶水比，具体参数应符合表2的要求。

### 5.2.4 出汤

将冲泡好的茶汤过滤至品茶器皿中，进行茶水分离，具体冲泡时间和冲泡次数应符合表2的要求。

表2 张家界莓茶冲泡要求

浓淡偏好	冲泡器具	投茶量 /g	冲泡水量 /mL	水温 /℃	续水次数/次 冲泡时间/min
偏淡	紫砂壶、盖碗等可茶水分离器具	0.5	150	100	1次~3次，每次 1min
	玻璃杯冲泡	1	200	80	可续水至无味
	保温杯闷泡	1	200	60~70	可续水至无味
适中	紫砂壶、盖碗等可茶水分离器具	1	150	100	1次~3次，每次 1min
	玻璃杯冲泡	1.5	200	80	可续水至无味
	保温杯闷泡	1.5	200	60~70	可续水至无味
稍浓	紫砂壶、盖碗等可茶水分离器具	1.5	150	100	1次~3次，每次 1min
	玻璃杯冲泡	2	200	80	可续水至无味
	保温杯闷泡	2	200	60~70	可续水至无味

## 5.3 品鉴

### 5.2.1 闻香气

通过闻盖香（用盖碗冲泡）、汤香和叶底香综合品鉴香气的类型、浓度、纯度和持久度，优质的张家界莓茶的香气清香高长浓郁。

### 5.2.2 观汤色

茶汤出水后，观察茶汤的颜色和亮度，张家界莓茶汤色以浅黄、清澈明亮为佳。

### 5.2.3 尝滋味

品茶时，让茶汤充分与口腔接触，细细感受茶汤的浓度、甘鲜度和生津感。张家界莓茶以醇厚、甘爽且生津快为佳。