

团 体 标 准

T/YGPH 01—2018

全国团体标准信息平台

古树普洱茶感官审评评分

The Sense Evaluation Standard of old tree pu'er tea in Yunnan Province

全国团体标准信息平台

2018 - 06 - 29 发布

2018 - 07 - 15 实施

云南省古树普洱茶收藏研究会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准的全部技术内容为指导性。

本标准参照了GB/T 23776-2009《茶叶感官审评方法》，GB/T 14487-2008《茶叶感官审评术语》，GB/T 18797-2012《茶叶感官审评室基本条件》，GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了古树普洱茶的定义；
- 增加了古树普洱茶感官审评定义；
- 增加了茶叶活性、灵性及茶气的定义；
- 增加了古树普洱茶“越陈越真”特性；
- 增加了对审评结果的特别提示；
- 修改了审评条件部分关于环境、专用杯碗、用水及审评人员要求；
- 修改了审评员的基本条件和要求；
- 修改了审评内容关于因子及要素的描述；
- 修改了审评内容关于结果与评分方法。

本标准的附录A、B、C为资料性附录。

本标准由云南省古树普洱茶收藏研究会（简称古普会）提出及归口，并在古普会试行应用。

本标准起草人：黄小元。

全国团体标准信息平台

引 言

云南古树普洱茶历史悠久，资源珍稀。它是一本弘扬中华民族茶文化的教科书，是茶界中人与自然和谐共存的最高典范，是茶叶中能量与信息交流聚集最多的生命之叶。

大自然的神奇恩赐，先贤们的智慧结晶，几代茶人的信仰坚守，才得以让世人从一片叶子中体验真、分享美、感受爱。然而，多年来，随着茶园管养方式及茶叶制作工艺的演变、改变与提升，广大古茶爱好者，面对日益增多的品牌与单品，按照传统的茶叶感官审评评分体系来审评云南古树普洱茶渐显有漏，明显不足。其审评因子比重、品鉴方法，特别是对古树茶的生命能量、信息交换的认知亟待改善。

云南省古树普洱茶收藏研究会（简称古普会）自2014年10月成立以来，积极展开古树普洱茶相关理论研究工作。创会会长、制茶工程师黄小元先生根据多年实践经验及身心修炼，率先提出古树普洱茶感官审评评分标准（HXYB/T 8216-2015），在古普会试行应用。

GPHB/T 8216-2017是在HXYB/T 8216-2015的基础上，在古普会试行应用一年多后，经广泛收集意见反复修改形成了本标准。本标准突出古树普洱茶之独具特点，首次提出古树普洱茶“越陈越真”的理念，开创性提出古树普洱茶的活性、灵性、茶气及品茶八卦，并首次将一款茶的特殊意义纳入综合评分体系。

长期以来，茶叶科学仅仅致力于物质研究。然而，科学也有无限的无知，更何况，人类大多是凡夫俗子，感官和语言也有其局限性。道是万物的源头，是生命能的本源，世界万物生于有，有生于无。道是有物混成，至后复归于无物。因此，我们希望基于对万物有灵的信仰，借“茶气”之假名，从世界前沿科学的高度，妙用中华道统文化的源头活水，对云南古树普洱茶实相更深层次的探索，以呈现古茶另一面看不见的彩虹和听不到的乐章。

全国团体标准信息平台

古树普洱茶感官审评评分

1 范围

本标准规定了古树普洱茶感官审评的审评条件、审评方法及审评评分结果与判定。
本标准适用于古树普洱茶的感官审评。

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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

古树普洱茶

以树龄超过 100 年人工栽培古茶园的云南晒青毛茶为原料，采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶。按其加工工艺及品质特征，分为古树普洱茶（生茶）和古树普洱茶（熟茶）两种类型，按外观形态分为古树普洱茶（散茶）和古树普洱茶（紧压茶）。

3.2

古树普洱茶感官审评

审评人员用感官来鉴别茶叶品质的过程。即按照本标准规定的方法，审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力及心斋的功夫，对茶叶产品的品质、后期转化及特殊意义等因子进行综合审评，从而对古树茶的色、香、味、形、气五方面达到综合鉴定茶叶品质的目的，以探寻古树普洱茶“越陈越真”之古茶特性。

4 审评条件

4.1 环境

4.1.1 古树普洱茶感官审评室应符合 GB/T 18797 规定，并建在地势干燥、环境清静、周围无异气污染的地方，宜坐北朝南，北向开窗，面积最小不得少于 15 m²。室内色调为白色或浅灰色，无异味干扰，窗口面积不低于 2 m²，无阳光直射。

4.1.2 室内光线应柔和、自然光、明亮，无阳光直射。自然光线不足时，应有辅助照明，辅助光线应均匀、柔和、无投影。

4.1.3 评茶时，保持安静，各审评人员不得交头接耳。控制噪声不得超过 50 dB。室内温度保持在 15℃～27℃。

4.1.4 评茶前，审评人员应先到休息室或户外调整好自身身体状况，做到身心通透，心平气和，并洗手、洁面、漱口、更衣后入审评室。

4.2 用具

4.2.1 审评台

干评台供审评茶叶外形用，也可放置茶叶罐、茶样盘、天平、温度计、湿度计等审评用具。要求台面清洁、无杂异味，色淡雅。

湿评台供审评茶叶内质用，可放置定时器、茶巾等审评用具。要求非审评工具不得放置，台面清洁、无杂异味，色淡雅。

4.2.2 评茶专用杯碗

4.2.2.1 评茶杯，呈圆柱形，依据 GB/T 23776 要求，白色瓷质或高温烧制的透明玻璃材质，大小、厚薄、色泽一致。

4.2.2.2 评茶碗，采用高温透明玻璃公道杯，容量 150 ml，杯形呈椭圆形。

4.2.2.3 品茗杯，采用白色瓷质，大小、厚薄、色泽一致，呈倒钟形或伞形。

4.2.3 评茶盘

木板或胶合板制成，正方形，盘的一角开有缺口，缺口呈倒等腰梯形，要求无异味。

4.2.4 分样盘

木板或胶合板制成，正方形，盘的两端各开一缺口，要求无异味。

4.2.5 叶底盘

小木盘为正方形或长方形。

4.2.6 称量用具

天平，感量 0.1 g。

4.2.7 计时器

定时钟，精确到秒。

4.3 用水

审评用水使用瓶装纯净水。同一批茶叶审评用水水质应一致，同一款茶，每一泡水应不重复烧开。

4.4 人员

4.4.1 茶叶审评人员应获有《评茶员》国家职业资格证书，或具备相应的专业技能，品评古树普洱茶要求至少达三年以上经验。

4.4.2 审评当日身体状态佳，心情平和。

4.4.3 审评前不能使用化妆品，不能吃刺激性较强的食品，禁止吸烟。

5 审评

5.1 取样方法

按照GB/T 8302 规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

按照古树普洱茶的综合品质（色、香、味、形、气）、后期转化、特殊意义三项大因子进行。

5.2.2 审评因子的审评要素

5.2.2.1 综合品质的形：包括干茶的外形，精制成品茶形及叶底形。

5.2.2.2 综合品质的色：包括干茶的颜色，茶汤颜色及叶底颜色。

5.2.2.3 综合品质的香：包括干茶的清香。盖香、品茗杯中汤香、公道杯和品茗杯的冷香及茶汤在口腔的内香，主要指标为：浓度、纯度、持久度。

5.2.2.4 综合品质的味：包括茶汤的甘甜度、苦涩度及协调度。

5.2.2.5 综合品质的气：包括茶气的强弱、顺滞、清浊、神化。

5.2.2.6 后期转化因子主要指茶汤的饱满度、茶叶的耐泡度及茶叶活性与灵性。

5.2.2.7 特殊意义是指该款茶在推动整个古树普洱茶行业发展中突显的个性、地位及价值。

5.3 审评方法

5.3.1 综合品质审评方法

按照GB/T 23776规定执行，但本标准提出修改并增加的其它因子参考以下方法。

5.3.1.1 综合品质一香——内香/冷香。内香是指茶叶香气在热茶汤含在嘴过程中表现出来的浓度、纯度及持久度，也可俗称水生香。在茶汤 30℃~40℃左右，先大口含住茶汤静置口中，用向内吸气的方法，使茶汤在口腔内充分翻滚，但茶汤不吞咽，通常香气会集中表现在口腔的上腭部分。审评冷香方法，公道杯在出汤后，用手按“横 8 字”顺序左右来回摇晃，使之与空气充分接触，静置约一分钟，而后闻香的持久度、浓度及纯度。

5.3.1.2 综合品质一味——协调性。协调性是指茶叶各种内含物质成分在茶汤中层次、协调的综合表现。苦能化甘、涩能转甜，转化过程即可产生层次，甘甜表现可判断其协调性。三泡审评后，待口腔积累一定茶叶内含物质后，喝一口温开水，静含一分钟，观察水在口腔中的变化，另将每泡剩余茶汤放置一起，待综合茶汤冷却至 25℃左右时品饮，也可判断该茶物质的协调性。

5.3.1.3 综合品质一气。气是指一款茶关于其生命在不同环境下不同阶段中整体能量信息表现的综合概念，其核心要义为：清、顺、足、神、化。茶气的至高境界为：上下贯通归中脉，循环不已达四肢。要求审评人员以心斋的功夫，静心、平和、高度内省反观自身身体的体感微妙变化，从而观察人与茶互动过程中的精妙体验。

5.3.2 后期转化审评方法

- 5.3.2.1 后期转化——饱满度。饱满度是指茶叶中水溶性物质带给口腔充实的程度。通常以粘稠、厚重为佳，寡淡、分层为低。
- 5.3.2.2 后期转化——耐泡度。耐泡度是指茶内有效物质一次性浸出率高低程度。一次性浸出率越低，茶叶越耐泡。
- 5.3.2.3 后期转化——活性与灵性。活性泛指茶叶生命力，特指茶叶内各种物质表现于茶中香、味、气的平衡度。活性好的茶通常表现为层次明显、滋味均衡、茶气顺畅通透。灵性是茶叶活性表现的最高境界，与心相通，随自然而动，遇气尽而止。
- 5.3.2.4 后期转化——茶气。清者，正也，与浊相反，指茶气性质。顺，流动无碍，循环无滞，指茶气体内运行方式。足，循环不已，可达身体末梢，指茶气力度。神，茶气之阴阳玄同致不可测，指茶气的境界。化，大化流行，气归中脉，周遍全身，无所住又无所不在，指茶气的归宿。茶气清、顺、足三项指标为形而下，神、化为形而上。茶气在体内运行的方向为：向上、向下、向内、向外、循环。茶气的通路主要为入阴和入阳。入阴走任脉及手足三阴经，入阳走督脉及手足三阳经。茶气归经为任脉、督脉、中脉、三阴经、三阳经、整体。
- 5.3.2.5 整体表现。色、香、味、形、气达中正平和状态时，可表现为：柔软而有力量，丰富且具协调，跳跃归于平和，喜悦连成画面。

5.3.3 茶汤制备方法

表 1 古树普洱茶茶汤准备及冲泡时间（主评方法）

项目	冲泡时间/min
第一泡	1
第二泡	5
第三泡	8
第四泡	1

- 5.3.3.1 称取有代表性的茶样 5 g，先将审评盖碗、公道杯、品茗杯用沸水烫热；
- 5.3.3.2 每泡用水应用新水，不能二次沸腾，前三泡间隔时间为 1 分钟。第四泡与第三泡间隔时间为 2 分钟；
- 5.3.3.3 主、副泡人员应专心泡茶，不参与审评，审评人员一次不超过 6 人；
- 5.3.3.4 除以上主评方法外，应加设辅评方式，即用 100 ml 水, 8 g 茶样的比例按顺手泡（即前三泡浸泡时间为 3 s，三泡后每泡顺延 2 s 至茶汤出现明显水味，以着重审评层次感及耐泡因子。

6 审评结果与评分

6.1 评分

6.1.1 评分形式

独立评分：整个审评过程由一个或若干个评茶员独立完成，每次审评为一个茶样。

6.1.2 评分方法

6.1.2.1 审评前工作人员对茶样进行分类、密码编号，确保审评人员盲评，给茶样每项因子公平、公正进行评分并加注评语，评语引用古树普洱茶感官审评术语。评分标准参见附录 A、B、C。

6.1.3 分数的确定

6.1.3.1.1 每个评茶员所评的分数相加的总和除以参加评分的人数所得的分数；

6.1.3.1.2 当独立评分评茶员人数达五人以上时，可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分，其余的分数相加的总和除以其人数所得的分数。

6.1.3.1.3 客观分析该款茶在原料挖掘、古茶园养护、工艺制作创新、文化提炼塑造等方面分析对行业引领、带动方面的标志性作用，酌情加分 1~3 分。

6.1.4 结果计算

将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘，并将各个乘积值相加，即为该茶样审评的总得分。计算公式：

$$Y = Axa + Bxb + \dots + Exe \dots$$

式中：Y——茶叶审评总得分；

A、B、E——各品质因子的审评得分；

a、b、e——各品质因子的评分系数。

6.2 结果评定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者，则按“综合品质—后期转化—特殊意义”的次序比较大单一分子得分的高低，高者居前，如遇大单一分子分数再相同，则按大单一分子中小单一分子的次序比较得分高低，高者居前。根据审评最后得分，60-79 分者，判定为普世级，80-89 分者判定为品鉴级，90 分以上者判定为收藏级。

6.3 特别提示

6.3.1 审评人员如一面镜子，身心不通透是最大的障碍，因此，修心调身是不二法门。

6.3.2 审评的结果是当下茶、器、水、技、人、时、空、量等品茶八因子因缘合和，即品茶八卦。审评结果仅供参考，不能作为永久性判定。变化无常才是永恒的唯一不变。

6.3.3 每一位独立的审评员通过眼、耳、鼻、舌、身所获得的感受及第六意识所产生的想法，是其本人循业发现，是独一无二的，更不能强加于他人。

6.3.4 “气”与“味”乃古茶的一体两面。气属性，味属质。两者同属阴阳，不可偏离，尤其是气更不可少。阴中有阳，方能使味不致停滞于体内，性尚未补，反损元阳。只有在气清正、顺畅的前提下，其质才能产生正作用。

6.3.5 中正平和是制茶人的至高追求，心平气和是审评员的至高境界。

附 录 A
(资料性附录)
古树普洱茶感官审评-生茶
(适用于新茶与中生代茶品)

大因子	小因子	档次	特征	得分	评分系数
品质 70%	形	甲	条索肥壮紧结，显毫，有嫩茎，饼形周正，叶底匀整	90~100	5 %
		乙	条索紧实，稍显毫，尚匀整，稍有梗片，叶底尚匀整	80~89	
		丙	条索松散，不匀齐，梗片较多，叶底不匀齐、粗老	60~79	
	色	甲	干茶色泽亮润，汤色透亮，有层次	90~100	10 %
		乙	干茶色浅，汤色明亮，层次不明显	80~89	
		丙	干茶黄褐，显杂，汤色较混浊	60~79	
	香	甲	花果香浓郁，有层次，冷香持久，水生香	90~100	20 %
		乙	茶香纯正尚浓	80~89	
		丙	香气平淡，略带异味	60~79	
	味	甲	醇厚浓酽，回甘生津持久，有层次，协调性好	90~100	35 %
		乙	滋味醇和，尚甜，协调性一般	80~89	
		丙	粗淡，略带水味，无层次感	60~79	
	气	甲	清正，顺畅，茶气强，能循环归中	90~100	30%
		乙	尚清正，较顺畅，茶气较弱	80~89	
		丙	欠清显浊，有阻滞，积聚难散	60~79	
后期 转化 30%	饱满度	甲	茶汤饱满，粘稠，厚重	90~100	30 %
		乙	茶汤尚饱满，略有分层	80~89	
		丙	茶汤平淡，明显分层，带水味	60~79	
	耐泡度	甲	经久耐泡，顺手泡十五次不掉水	90~100	30%
		乙	尚耐泡，顺手泡八次不掉水	80~89	
		丙	欠耐泡，顺手泡五次显水味	60~79	
	活性与 灵性	甲	茶显灵性，活性高，层次分明，出神入化	90~100	40 %
		乙	显活性，有层次感	80~89	
		丙	欠活性，平淡	60~79	

附 录 B
(资料性附录)
古树普洱茶感官审评-熟茶
(适用于新茶与中生代茶品)

大因子	小因子	档次	特征	得分	评分系数
品质 70%	形	甲	条索紧结匀整，饼型周正，叶底匀净	90~100	5 %
		乙	条索紧实匀齐，叶底尚匀净	80~89	
		丙	条索尚紧实或粗松，欠匀齐，有花朵，叶底带梗片	60~79	
	色	甲	干茶色泽亮润，汤色红艳透亮，富有层次	90~100	10 %
		乙	干茶褐润，汤色红浓明亮	80~89	
		丙	干茶褐红稍花，汤色褐红尚浓	60~79	
	香	甲	陈香浓郁，有层次，冷香持久，内香明显	90~100	20 %
		乙	陈香纯正尚浓	80~89	
		丙	陈香平和或稍显渥堆香	60~79	
	味	甲	浓醇甘爽，富有层次，协调性好	90~100	35 %
		乙	滋味浓厚，尚甜有层次，协调性一般	80~89	
		丙	滋味纯正，层次不明显	60~79	
	气	甲	清正，顺畅，茶气强，且能循环	90~100	30 %
		乙	尚清正，较顺畅，茶气较弱	80~89	
		丙	欠清显浊，有阻滞，积聚难散	60~79	
后期 转化 30%	饱满度	甲	茶汤饱满，粘稠，厚重	90~100	30 %
		乙	茶汤尚饱满，略有分层	80~89	
		丙	茶汤平淡，明显分层	60~79	
	耐泡度	甲	经久耐泡，顺手泡十五次不掉水	90~100	30 %
		乙	尚耐泡，顺手泡八次不掉水	80~89	
		丙	欠耐泡，顺手泡五次显水味	60~79	
	活性与 灵性	甲	茶显灵性，活性高，层次分明	90~100	40 %
		乙	显活性，有层次感	80~89	
		丙	欠活性	60~79	

附 录 C

(资料性附录)

古树普洱茶感官审评评分表 (5.0 版)

(适用于新茶与中生代茶品)

茶样名称:

日期:

地点:

天气:

温度:

湿度:

主辅评:

序号	因子	系数	单项得分	综合得分	描述与分析
一	品质	70 %			
(一)	色	10 %			
1	干茶色	20 %			
2	汤色	50 %			
3	叶底色	30 %			
(二)	香	20 %			
1	干茶香	20 %			
2	盖香	20 %			
3	冷香	20 %			
4	内香	40 %			
(三)	味	35 %			
1	甘甜度	30 %			
2	苦涩度	30 %			
3	协调性	40 %			
(四)	形	5 %			
1	干茶形状	40 %			
2	成品茶型	20 %			
3	叶底形	40 %			
(五)	气	30 %			
1	强弱	30 %			
2	顺滞	30 %			
3	清浊	40 %			
二	后期转化	30 %			
1	饱满度	30 %			
2	耐泡度	30 %			
3	活性与灵性	40 %			
特殊意义加分					

审评总分:

评审人: