

ICS 67.140.10

X55

团体标准

T/CSTEA 00001—2018

全国团体标准信息平台

白芽奇兰冲泡与品鉴方法

全国团体标准信息平台

2018-07-13 发布

2018-07-16 实施

海峡两岸茶业交流协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由漳州市海峡两岸茶业交流协会提出。

本标准由海峡两岸茶业交流协会归口。

本标准起草单位：漳州市海峡两岸茶业交流协会、平和县农业局、平和县白芽奇兰茶协会、福建省漳州茶厂、福建省天醇茶业有限公司、平和县阳山茶厂、福建晨晖茶业有限公司、平和县九峰茶叶有限公司、漳州皇兰茶业有限公司、漳州正尖山茶业有限公司。

本标准主要起草人：赖金荣、温天海、曾金河、张国雄、林文彬、林瑞祥、何锦能、林小雅、曾一生、曾有亮、林延忠。

白芽奇兰冲泡与品鉴方法

1 范围

本标准规定了白芽奇兰冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡流程与要点、冲泡方法及品鉴。本标准适用于白芽奇兰冲泡与品鉴。

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 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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

3 术语和定义

GB/T 14487界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 白芽奇兰

以白芽奇兰茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻（包揉）、烘干等独特工艺加工而成的茶叶产品。

3.2 奇香兰韵

白芽奇兰茶树在漳州平和县等特定的生长环境下，采用优良的栽培方法和传统的制作工艺形成的优异品质，表现为香气浓郁锐长，滋味浓醇带兰花香，回甘明显，齿颊留香。

3.3 冲水

用刚沸的开水冲茶，可定点入水也可旋转入水。

3.4 出汤

茶水分离，每泡冲水后需控制好浸泡时间及时将茶汤滤出。

3.5 干香

茶叶的干茶香。

3.6 盖香

茶叶冲泡时杯盖上的香气。

3.7 水香

茶汤中的香气，也称水中香。

3.8 底香

包括杯底香和叶底香。杯底香指品饮后品茗杯余留的香气，也称挂杯香。叶底香指茶叶冲泡多次后底叶的香气。

4 环境要求

4.1 光线要求

泡茶室室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声要求

泡茶室应幽静、无杂音，噪声应小于50分贝。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁、无异味。

4.4 温度与湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以15℃~27℃为宜，相对湿度不高于70%。

5 冲泡流程与要点

5.1 流程

准备器具—烧水—投茶—冲水—醒茶与温杯—刮沫（或淋壶）—出汤—分茶—奉茶—品茶—重复多次（冲水—出汤—分茶—品茶）。在冲泡过程中，可同时鉴赏干茶外形、色泽、干茶香、杯盖香、茶汤香、杯底香、叶底香、茶汤色泽、滋味等。

5.2 要点

掌握“柔和匀速、茶水滤干、分杯均匀”。

6 冲泡方法

6.1 器具准备

主要器具：烧水壶、茶盘、盖碗或茶壶、茶海、茶杯等可用于泡茶的器具。

辅助器具：茶何、茶拨、茶漏、茶巾、茶托、茶镊等。

器具应符合GB 4806.4和GB 17762的规定。

泡茶的盖碗容量以约115ml~125ml为佳，茶杯容量以约35ml~40ml为宜。

6.2 冲泡用水

冲泡用水应符合GB 5749和GB 19298的要求。

6.3 冲泡水温

水温以100℃为宜。

6.4 投茶量

投茶量一般为1:11~1:22的茶水比例，即投茶量（5~10）g/110ml。喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短；喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长。

6.5 醒茶与温杯

把茶叶加入盖碗后，将沸水斟入盖碗，用杯盖刮去泡沫。茶海上放置滤网，可滤去碎茶叶，快速将茶汤冲倒进茶海中，醒茶水应快冲快出，用茶海中的第一道茶水温滤网和茶杯。

6.6 浓淡调整

品鉴者可根据自己的喜好调整茶汤的浓淡，方法是调整茶水比或浸泡时间。冲泡容器大小以110ml为例，茶汤浓淡调整参考值见表1。

表1 茶汤浓淡调整参考值

浓淡	冲泡容器大小 (ml)	投茶量 (g)	1~3 泡浸泡时间 (s)
较淡	110	5	25:20:20
		7	20:15:15
中等	110	7	25:20:20
		8	25:20:20
较浓	110	9	25:20:20
		10	25:20:20

注：从第三次冲泡后每次冲泡浸泡时间增加5s~10s。

6.7 冲水、刮沫和出汤

冲水宜高冲，并把盖上的沫冲净，及时出汤，出汤宜低斟。

6.8 分茶

茶汤可直接旋回出汤至若干个品茗杯中，也可出汤到茶海，再分斟到各个品茗杯中。每杯茶汤的浓度应均匀一致，宜斟7分满。

6.9 品茶

每杯茶在品饮时可分三或四口。茶汤入口应和口腔充分接触，体会茶汤滋味。

7 品鉴

7.1 品鉴流程

赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底。

7.2 品鉴方法

7.2.1 赏干茶

冲泡前观赏白芽奇兰的外形、色泽。

白芽奇兰的外形条索紧结或圆结，色泽砂绿或乌绿油润，均匀洁净。

7.2.2 闻香气

7.2.2.1 概述

通过闻干香、盖香、水香和底香来综合品鉴白芽奇兰的香气。闻香宜深吸不吐气，每闻一次后都应离开茶叶（或杯盖）呼气。白芽奇兰的香气浓郁似兰花香，锐而高长。

7.2.2.2 闻干香

将茶叶倒入温杯后的盖杯或壶内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。

7.2.2.3 闻盖香

冲泡出水后，1分钟内拿起杯盖靠近鼻子，吸气，闻杯盖上的香气。

7.2.2.4 闻水香

茶汤入口充分接触后，口腔中的气息从鼻孔呼出，细细感觉和体会奇兰茶的香气。

7.2.2.5 闻底香

包括闻杯底香和闻叶底香：

——闻杯底香：茶汤品饮后，闻杯底余留的香气。

——闻叶底香：将出汤后的茶叶倒扣在杯盖上，细闻叶底的香气。

7.2.3 观汤色

茶汤出水后，观赏汤色。汤色以金黄、橙黄至深橙黄、清澈明亮为佳。

7.2.4 品滋味

7.2.4.1 滋味特性

品茶时，宜用啜茶法，让茶汤充分与口腔接触，细细感受茶汤的纯正度、醇厚度、回甘度和持久性，领略白芽奇兰特有的“奇香兰韵”。

白芽奇兰的滋味特性见表2。

表2 白芽奇兰的滋味

滋味特性	主要表现
纯正度	茶汤滋味应表现出其自有的品质特征，无异、杂味。纯正度以第二遍表现最为明显。
醇厚度	茶汤滋味在口腔中表现出醇厚回甘。以奇香兰韵明显、有回甘、内含丰富、耐冲泡为佳，以综合多次冲泡的滋味来判断。
持久性	以香气的持久度、滋味饱满度和回甘的持久程度综合判断。

7.2.4.2 风格特征

鉴赏白芽奇兰的品种特征、工艺特征以及不同的品质风格。

7.2.5 看叶底

冲泡后观看叶底，白芽奇兰以叶底软亮匀齐、红边明为佳。

全国团体标准信息平台