

团体标准

T/CSTEA 00006--2019

美人茶冲泡与品鉴

2019 - 11 - 02 发布

2019 - 11 - 02 实施

海峡两岸茶业交流协会

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。

本标准由海峡两岸茶业交流协会提出并归口。

本标准起草单位：大田县茶叶学会、大田县海峡茶业交流协会、大田县农业农村局、福建省江山美人茶业有限公司、福建省象山岩茶业有限公司、福建大田大方广茶业有限公司、福建漳平永福闽台缘高山茶产销专业合作社、大田县屏山乡云雾生态茶叶专业合作社、大田县高峰茶业有限公司。

本标准主要起草人：林乐全、章进汕、罗琼菁、陈联双、郑成鑫、陈益存、李鹏春、李家宝、陈宏安、李志忠、郭文杰、涂育东。

美人茶冲泡与品鉴

1 范围

本标准规定了美人茶冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡流程、冲泡方法及品鉴。
本标准适用于美人茶冲泡与品鉴。

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 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

美人茶

以受茶小绿叶蝉刺吸的茶树新梢一芽一叶至一芽二、三叶为原料，经独特工艺制成的乌龙茶产品。其品质特征为：外形自然卷缩似花朵，色泽红、黄、褐、白、绿五色相间；香气具天然果蜜香，滋味甘甜蜜韵，茶汤呈琥珀色，叶底柔软舒展。

3.2

果香蜜韵

在适宜的生长环境下，采用被茶小绿叶蝉吸食后的鲜叶原料，经美人茶工艺加工形成的优异品质，表现为蜜果香浓郁，滋味醇厚甘爽，蜜味显，有回甘。

3.3

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 泡茶室环境要求

4.1 光线

室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声

幽静，噪声应小于50分贝。

4.3 卫生

整洁、无异味。

4.4 温度与湿度

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

备器→备水→赏茶→投茶→醒茶与温杯→冲水（刮沫）→出汤→分茶→品茶→续茶（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、底香、茶汤色泽、滋味等。

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：茶荷、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110ml~125ml为佳，茶杯容量以35ml~55ml为宜。

6.2 冲泡用水

冲泡用水应符合GB 5749、GB 8537或GB 19298的要求。

6.3 冲泡水温

水温以85℃~95℃为宜。

6.4 投茶量

按1:11~1:22的茶水比例，即投茶量5g~10g/110ml。

6.5 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。以110ml冲泡容器为例，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	容器容量（ml）	投茶量（g）	1~3 泡浸泡时间（s）
清淡	110	5	15:20:30
		8	8:15:20
较浓	110	8	15:20:30
		10	8:15:20
注：1. 从第四次冲泡后每次冲泡浸泡时间增加5s~10s。 2. 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。			

6.6 醒茶与温杯

把茶叶加入盖碗后，将开水斟入盖碗，用杯盖刮去泡沫。茶海上放置茶漏，快速将茶汤倒进茶海中，用茶海中的茶汤温杯。

6.7 冲水（刮沫）

冲水宜沿着杯壁柔和匀速注水，并把盖上的沫冲净。

6.8 出汤

出汤宜低斟，将盖碗中茶水直接倒入茶海或经茶漏至茶海。

6.9 分茶

茶汤从茶海中低斟至各个品茗杯中，分汤均匀一致，七分满为宜。

6.10 品茶

宜“一观色、二闻香、三品味”的顺序进行。每杯茶在品饮时可分三或四口，茶汤入口应与口腔充分接触，细品茶汤的香、味。

7 品鉴

7.1 品鉴感官指标

干茶品质感观见表2。

表2 品鉴感官指标

项 目		指 标			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	卷缩成朵，芽头壮、白毫显	卷缩，茶芽尚壮、白毫较显	卷缩，有芽尖，白毫尚显	稍卷曲，条索尚紧
	色泽	红褐黄白相间	红褐黄白相间	红褐、黄白尚显	红褐
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整	稍欠匀
	净度	洁净	净	较净	尚净，夹茶梗碎片
内质	香气	蜜、果香显	蜜、果香较显	果香尚显	纯正
	滋味	醇厚、甘爽	醇、甘甜	醇和	平正
	汤色	琥珀色、明亮	橙红、亮	橙红、尚亮	橙红、稍暗
	叶底	软亮、芽叶连枝	软亮匀整	较匀尚亮	尚匀

7.2 品鉴流程

赏干茶→观汤色→闻香气→品滋味→看叶底。

7.3 品鉴方法

7.3.1 赏干茶

冲泡前观赏美人茶外形品质特征。

7.3.2 闻香气

7.3.2.1 概述

通过闻干茶香、杯盖香、茶汤香和底香来综合品鉴美人茶独特的蜜、果香。闻香宜深吸不吐气，每闻一次后应离开茶叶（或杯盖）呼气。

7.3.2.2 干茶香

将茶叶倒入温杯后的盖杯内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。

7.3.2.3 杯盖香

冲泡出水后，1分钟内拿起杯盖靠近鼻子，闻杯盖上的香气。

7.3.2.4 茶汤香

茶汤入口充分接触后，口腔中的气息从鼻孔呼出，细细体会美人茶的香气。

7.3.2.5 底香

包括闻杯底香和闻叶底香：杯底香指茶汤品饮后，闻杯底余留的香气；叶底香指出汤后的茶叶倒扣在杯盖上，细闻叶底的香气。

7.3.3 观汤色

茶汤出水后，观赏美人茶茶汤色泽，以琥珀色、明亮为佳。

7.3.4 品滋味

品茶时，宜用啜茶法，待茶汤温度降至40℃~45℃时取茶汤5ml~8ml，以舌尖振动汤液，让茶汤充分与口腔接触，感受茶汤的醇厚、纯正、甘爽、浓稠、淡薄及其鲜活性等因素，品评茶汤滋味，领略美人茶特有的“果香蜜韵”。

7.3.5 看叶底

冲泡后观赏美人茶芽叶连枝的形态和明亮、鲜艳的色泽。