

团 体 标 准

T/CSTEA 00036—2021

正山小种红茶冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting method of Lapsang Souchong black tea

2021 - 11 - 17 发布

2021 - 11 - 17 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 环境要求	1
5 冲泡流程与要求	2
6 品鉴方法	3
附录 A（资料性） 茶叶感官品质	5

前 言

本文件按照 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、福建正山茶业发展有限公司、武夷山市元孚茶业有限公司。

本文件主要起草人：江元勋、江进发、胡结兴、刘丽、江荣华、江元佳、江毅、杨刘艳。

正山小种红茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了正山小种红茶冲泡与品鉴的环境要求、冲泡的流程与要求、冲泡和品鉴方法等内容。本文件适用于正山小种红茶（含陈年正山小种红茶）的冲泡与品鉴。

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 4806.4 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 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶
- 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

正山小种红茶

产于武夷山市星村镇桐木村及武夷山自然保护区内的茶树鲜叶，用当地传统工艺制作，独具似桂圆干香味及松烟香的红茶产品。

3.2

陈年正山小种红茶

以正山小种红茶为原料，在适宜的贮存条件下，经5年及以上的自然陈化，形成具有陈香、似桂圆香或松烟香和陈醇甘润的产品。

4 环境要求

4.1 光线要求

泡茶室应光线明亮、柔和，无阳光直射，无杂色反射光。当室内自然光线不足时，应有可调控的人造光源进行辅助照明。

4.2 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度适宜。室内温度宜15℃~27℃，相对湿度不高于70%。

4.3 噪声要求

泡茶室应幽静、无杂音、噪音不宜超过 50dB。

4.4 卫生要求

泡茶室应整洁，无异味。

5 冲泡流程与要求

5.1 冲泡流程

备器—备水—赏茶—温杯—投茶—冲泡—出汤—斟茶—奉茶—品茶—续茶(重复多次冲水—出汤—斟茶—品茶)。

5.2 备器

5.2.1 可选用烧水壶、盖碗、品茗杯、茶海等主泡器具，以及茶荷、茶匙、茶巾、茶托等辅助冲泡器具。

5.2.2 选用的器具应符合 GB 4806.4 和 GB 17762 的要求，器具使用前应清洗干净。

5.3 备水

冲泡用水应符合 GB 5749、GB 8537 和 GB 19298 的要求，并将水烧沸备用。

5.4 赏茶

取 5g 茶叶，用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏干茶的条索、色泽和匀净度。双手捧起茶荷，依次右起落下左起落下，茶横向倾斜 15° 向前由右至左慢速进行观赏。

5.5 温杯

用初沸的水烫洗品茗杯、茶壶或盖碗等茶具。

5.6 投茶

右手拿起茶拨分三次将茶叶缓缓拨入盖碗。正山小种红茶(含陈年正山小种红茶)的冲泡茶水比为 1: 30，如茶叶 5g，水 150ml。

5.7 冲泡

将初沸的水高冲入盖碗，三点式倒入公道杯后将一泡茶水倒入茶洗，与此同时拿起茶夹依次由左至右绕过器具将品茗杯中茶水倒入茶洗，茶夹放回茶道中。沸腾的水直冲而下，茶条在盖碗中旋转，杯底香开始散发。

品鉴可依个人品饮习惯不同调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。冲泡参数见表 1。

表1 正山小种红茶冲泡参数

品名	茶水比	水温 (°C)	第一泡 (s)	第二泡 (s)	第三泡 (s)	第四泡 (s)
正山小种红茶	1: 30	95~100	8	5	12	20
陈年正山小种 红茶	1: 30	95~100	10	5	15	25

注：第四泡后每泡的浸泡时间比上泡适当延长 5s~10s。冲泡时间不含冲水与出汤的时间。

5.8 出汤、斟茶

茶汤出汤到茶海，再低斟入各品茗杯中，每杯宜斟至七分满。

5.9 奉茶

杯底沾茶巾将品茗杯放置在茶托上奉给品饮者。

5.10 品茶

品饮时，茶汤每次入口需和口腔的各个部位充分接触，体会茶汤滋味。

6 品鉴方法

6.1 品鉴流程

赏干茶—闻香气—观汤色—品滋味—看叶底。

6.2 赏干茶

用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的条索、色泽、匀净度。正山小种和陈年正山小种外形紧结乌润。

6.3 闻香气

6.3.1 干香

指茶叶的干茶香。将茶叶倒入温杯后的盖碗内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。正山小种似桂圆干香或明显松烟香，陈年正山小种具有陈香或似桂圆干香。

6.3.2 盖香

指茶叶冲泡后闻杯盖上的香气，感受香气的香型、高低和持久度。正山小种有桂圆干香和松烟香，陈年正山小种有陈香、松烟香、似桂圆干香，香气持久。

6.3.3 汤香

指茶汤中的香气，茶汤入口与口腔充分接触后，细细体会茶汤的香气。

6.3.4 底香

底香包括杯底香和叶底香。杯底香是品饮后闻品茗杯余留的香气。叶底香是茶叶冲泡多次后闻叶底的香气。正山小种底香似淡淡松烟香，陈年正山小种带陈香。

6.4 观汤色

手持品茗杯，观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。正山小种汤色橙红明亮，陈年正山小种汤色橙红。

6.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回循，使茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的品质特征。正山小种醇厚回甘，高山韵显，似桂圆汤味明显。陈年正山小种滋味陈醇顺滑。

6.6 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的红亮度。正山小种红茶叶底匀齐、较软，陈年正山小种叶底乌褐匀齐。

附 录 A
(资料性)
茶叶感官品质

A.1 正山小种感官品质

正山小种的感官品质如表 A.1 所示。

表 A.1 正山小种感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	乌黑油润	匀齐	净	纯正高长，似桂圆干香或松烟香明显	醇厚回甘，显高山韵，似桂圆汤味明显	橙红明亮	尚嫩较软有皱褶，古铜色匀齐
一级	尚壮实	乌尚润	较匀齐	稍有茎梗	纯正、有似桂圆干香	厚尚醇回甘，尚显高山韵，似桂圆汤味尚明	橙红尚亮	有皱褶，古铜色稍暗，尚匀亮
二级	稍粗实	欠乌润	尚匀整	有茎梗	松烟香稍淡	尚厚，略有似桂圆汤味	橙红欠亮	稍粗硬铜色稍暗
三级	稍松	乌、显花杂	欠匀	带粗梗	平正、略有松烟香	略粗、似桂圆汤味欠明、平和	暗红	稍花杂

A.2 陈年正山小种红茶感官品质

陈年正山小种红茶感官品质如表 A.2 所示。

表 A.2 陈年正山小种红茶感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	乌黑润	匀齐	净	陈香显、似桂圆干香或松烟香明，持久	陈醇顺滑、有似桂圆汤味，高山韵较显	橙红清澈	尚嫩微软有皱褶，乌褐，匀
一级	尚壮实	乌尚润	较匀齐	稍有茎梗	陈香显，有桂圆干香或松烟香	陈醇，略有似桂圆汤味、顺滑	橙红稍深	乌褐，有皱褶，尚匀
二级	稍粗实	欠乌润	尚匀整	有茎梗	陈香较显，	陈醇尚厚，	橙红稍暗	乌褐稍暗，

					带松烟香	较顺滑		稍粗硬
三级	粗松	乌褐，稍花 杂	欠匀	带粗梗	陈香尚显， 平正，略有 松烟香	尚陈醇，稍 粗	橙红稍暗	乌褐欠匀， 稍暗，稍粗 硬