

# 团体标准

T/CSTEA 00045-2022

## 陈年武夷岩茶泡煮与品鉴方法

Brewing and tasting methods of aged Wuyi rock tea

2022-08-24 发布

2022-09-01 实施

海峡两岸茶业交流协会

发布

## 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。

本文件由六禾（武夷山）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：六禾（武夷山）茶业有限公司、福建农林大学、南平市农业农村局、南平市绿色食品发展中心、武夷山市茶产业发展中心

本文件主要起草人：李嘉林、冯花、岳彬、孙威江、陈乃雄、王琪萍、林黎、江丽萍、鲍忠飞、曾雯、吴俊、商虎、陈旺、戈晓芸

# 陈年武夷岩茶泡煮与品鉴方法

## 1 范围

本文件规定了陈年武夷岩茶泡煮与品鉴要求、泡煮法流程与要求、品鉴程序与方法等内容。  
本文件适用于陈年武夷岩茶泡煮与品鉴。

## 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 4806.1 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
GB/T 14487 茶叶感官审评术语  
GB/T 23776 茶叶感官审评方法  
GB/T 18745 武夷岩茶  
T/CSTEA 00015 陈年武夷岩茶

## 3 术语和定义

GB/T 14487、T/CSTEA 00015 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**陈年武夷岩茶** Aged Wuyi rock tea

以武夷岩茶为原料，在适宜的贮存条件下，储存时间4年及以上，具备“陈醇润活”特点的产品。陈年武夷岩茶按贮存时间，产品分为陈岩茶、老岩茶。

### 3.2

**色泽** Colour

陈年武夷岩茶干茶呈现出的颜色，如：乌褐、红褐、灰褐等。

### 3.3

**汤色** Liquor colour

陈年武夷岩茶冲泡后茶汤呈现的颜色，如：橙黄、深橙黄、橙红、红褐色、琥珀色等。

### 3.4

**香气** Aroma

武夷岩茶陈化后具有的愉悦的香气，无杂、无霉气的陈香，青草香、仙草蜜香、木质香、参香、药香等。

3.5

**滋味 Taste**

武夷岩茶自然陈化后具有的独特口感风味，如甘醇、润滑、陈韵绵长等。

3.6

**陈醇 Stale and mellow**

陈年武夷岩茶具有的陈味醇厚、愉悦柔和的滋味。

3.7

**陈韵 Aged flavour**

优质陈年武夷岩茶具有甘滑醇厚滋味的综合体现。

3.8

**润活 Smooth and brisk**

茶汤入口和吞咽后顺滑、爽口有快感而无滞涩感，喉韵清冽，生津回甘。

3.9

**甘醇 Mellow and sweet after taste**

茶汤入口后呈现出甘爽醇厚的滋味。

3.10

**酸味 Sour**

武夷岩茶自然陈化过程中所呈现出不同程度的酸感。

3.11

**纯正度 Degree of purity**

陈年武夷岩茶滋味应表现其自然的陈韵，无异杂味。

3.12

**醇厚程度 Mellowness**

陈年武夷岩茶滋味在口腔中有甘滑绵柔、饱满的感觉。

4 要求

4.1 环境要求

4.1.1 光线要求

光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.1.2 噪声要求

应保持安静、噪音不宜超过50dB。

4.1.3 卫生要求

室内应空气清新，整洁，无异味。

4.2 茶叶要求

茶叶选择应符合 T/CSTEA 00015 的规定

4.3 泡茶用水要求

泡茶用水应符合 GB 5749 和 GB 19298 的规定

## 4.4 茶具要求和泡、煮方法

### 4.4.1 茶具选择要求

#### 4.4.1.1 主要器具

盖碗、紫砂壶、焖壶、煮茶器、品茗杯等泡茶和饮茶器具应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.9 的规定，焖壶与煮茶器应满足茶水分离的需求。

#### 4.4.1.2 辅助器具

可选择公道杯、茶滤、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、随手泡等。

### 4.4.2 泡、煮方法

#### 4.4.2.1 泡、煮方法分类

分为直接冲泡法、焖泡法、煮茶法。

#### 4.4.2.2 直接冲泡法

采用盖碗、紫砂壶等器具用沸水直接冲泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的方法。

#### 4.4.2.3 焖泡法

采用焖壶用沸水焖泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的方法

#### 4.4.2.4 煮茶法

采用煮茶器具用沸水煮泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的方法。

## 5 泡、煮法流程与要求

### 5.1 直接冲泡法

#### 5.1.1 流程

##### 5.1.1.1 冲泡流程

备器→烧水→温杯（或温壶）→投茶→冲水→刮沫→出汤→分茶→奉茶→品茶→重复多次（冲水→出汤→分茶→品茶）。

##### 5.1.1.2 备器

主要器具包括烧水壶、盖碗或紫砂壶、茶海、品茗杯等。

##### 5.1.1.3 烧水

用随手泡等煮水器具，将水煮沸。

##### 5.1.1.4 投茶

根据饮茶人数及喜好，将适量的茶投入盖碗或紫砂壶中。

##### 5.1.1.5 冲水

将备好的沸水沿盖碗（紫砂壶）口边轻缓均匀地冲入至满。

#### 5.1.1.6 刮沫、出汤

冲水后用杯盖或壶盖刮去茶汤表面的泡沫，并及时出汤，出汤宜低斟。

#### 5.1.1.7 分茶、奉茶

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。将品茗杯杯底沾茶巾后，放置茶托上，奉给各位品饮者。

#### 5.1.1.8 品茶

宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，细品慢咽，体会茶汤的风味。

#### 5.1.2 冲泡水温

水温以100℃为宜。

#### 5.1.3 浓淡调整

品鉴者可根据个人喜好调整茶水比或浸泡时间来调整茶汤的浓淡，以冲泡器具为110 mL的盖碗和150 mL的紫砂壶为例，茶汤浓淡调整参考值见表1和表2。

表1 茶汤浓淡、投茶量、浸泡时间参考值（盖碗）

浓淡	冲泡茶器容量（mL）	投茶量（g）	冲泡次数及时间
较淡	110	5	10 s; 20 s; 30 s
中	110	8	10 s; 20 s; 30 s
较浓	110	10	10 s; 20 s; 30 s

注：随着冲泡次数的增加，冲泡时间宜逐渐增长。

表2 茶汤浓淡、投茶量、浸泡时间参考值（紫砂壶）

浓淡	冲泡茶器容量（mL）	投茶量（g）	冲泡次数及时间
较淡	150	8	15 s; 30 s; 40 s
中	150	10	15 s; 30 s; 40 s
较浓	150	12	15 s; 30 s; 35 s

注：随着冲泡次数的增加，冲泡时间宜逐渐增长。

## 5.2 焖泡法

### 5.2.1 流程

#### 5.2.1.1 焖泡流程

备器→烧水→投茶→焖泡→出汤→分茶→奉茶→品茶。其中烧水、出汤、分茶、奉茶、品茶方法同直接冲泡法。

#### 5.2.1.2 备器

主要器具包括焖壶、茶海、品茗杯等。

#### 5.2.1.3 投茶

根据饮茶人数及喜好，将适量的茶投入焖茶壶。

#### 5.2.1.4 焖泡

将沸水注入焖壶进行焖泡。第一次焖泡时间，以控制在5 min以内为宜。

#### 5.2.2 焖泡水温

水温以100℃为宜。

#### 5.2.3 浓淡调整

品鉴者可根据个人喜好调整茶水比或焖泡时间调整茶汤的浓淡。焖泡器具以容量为800 mL的焖茶壶为例，茶汤浓淡调整参考值见表4。

表4 茶汤浓淡、投茶量、焖泡时间参考值

浓淡	沸水量 (ml)	投茶量 (g)	焖泡次数及时间
较淡	500	5	5 min
中	500	8	5 min
较浓	500	10	5 min

注：随着焖泡次数增加，焖泡时间可适当延长。

### 5.3 煮茶法

#### 5.3.1 流程

##### 5.3.1.1 煮茶流程

备器→投茶→注水→煮茶→出汤→分茶→奉茶→品茶。其中出汤、分茶、奉茶、品茶方法同直接冲泡法。

##### 5.3.1.2 备器

主要器具包括煮茶器、茶海、品茗杯等。

##### 5.3.1.3 投茶、注水

根据饮茶人数及喜好，将适量的茶投入煮茶器，并将已烧沸的开水注入煮茶器。

##### 5.3.1.4 煮茶

煮茶时间，前两次以控制在5 min以内为宜，随着煮茶次数增加，煮茶时间可适当延长。

#### 5.3.2 浓淡调整

品鉴者可根据个人喜好调整茶水比或煮茶时间来调整茶汤的浓淡。煮茶器以容量为800 mL的玻璃器具为例，茶汤浓淡调整参考值见表3。

表3 茶汤浓淡、投茶量、煮茶时间参考值

浓淡	沸水量 (mL)	投茶量 (g)	(煮茶) 次数及时间
较淡	500	8	3min; 5min
中	500	12	3min; 5min
较浓	500	15	3min; 5min

## 6 品鉴程序与方法

### 6.1 品鉴程序

赏干茶→闻香→观汤色→品味→看叶底。

### 6.2 品鉴方法

#### 6.2.1 赏干茶

冲泡前鉴赏陈年武夷岩茶的外形。外形以条索紧结，色泽乌褐、红褐或灰褐，匀整洁净为佳。

#### 6.2.2 闻香

##### 6.2.2.1 闻香方法

陈年武夷岩茶的香气可以通过闻干香、水香和底香的方式来综合品鉴。嗅香宜重复多次来判别香气的纯异、类型、高低、持久性。

优质陈岩茶的香气陈香显露持久，老岩茶的香气陈香显露，带参香、药香。

##### 6.2.2.2 闻干香

将茶叶倒入温杯后的盖碗或壶内，上下摇动几次，再细闻干茶的香气。陈年武夷岩茶干茶以具有纯正的陈香为佳。

##### 6.2.2.3 闻水香

将盛有茶汤的品茗杯靠近鼻腔，吸气，闻陈香。

##### 6.2.2.4 闻底香

品饮茶汤后，闻杯底余留的香气，并将出汤后的茶叶倒出，细闻叶底的香气。

#### 6.2.3 观汤色

沥出茶汤后，观汤色。陈年武夷岩茶汤色以深橙黄、橙红、琥珀色或褐红、清澈明亮为佳。

#### 6.2.4 品味

品茶时，宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，感受茶汤的纯正度、醇厚、甘爽、润滑和持久性等，细细品味陈年武夷岩茶“陈醇润活”的风味特征。陈年武夷岩茶根据原料生产当年焙火轻重和贮存年限长短，有不同的风味特征，焙火较轻的有似青草香、酸梅味、仙草蜜香等，焙火较重的有似药香、木质香、参药香等。

#### 6.2.5 看叶底

观看叶底的匀整度及陈化程度，以舒展、有活性、红褐色、匀整为佳。

---