

团体标准

T/CSTE 00050—2022

光泽红茶 冲泡与品鉴

Guangze black tea—Brewing and tasting

2022 - 09 - 26 发布

2022 - 09 - 26 实施

海峡两岸茶业交流协会 发布

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 分类 1

5 环境要求 1

 5.1 光线要求 1

 5.2 噪声要求 1

 5.3 卫生要求 1

 5.4 温度与湿度要求 1

6 冲泡流程 2

7 冲泡方法 2

 7.1 器具准备 2

 7.2 冲泡用水 2

 7.3 冲泡水温 2

 7.4 温器 2

 7.5 投茶量和冲泡次数 2

 7.6 浸泡时间 2

 7.7 浓淡调整 2

 7.8 冲水、刮沫（淋壶） 3

 7.9 出汤、斟茶 3

 7.10 奉茶、品茶 3

8 品鉴 3

 8.1 品鉴流程 3

 8.2 品鉴方法 3

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。

本文件由光泽县农业农村局提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：光泽县农业农村局、光泽县茶叶协会、福建省标院信息技术有限公司、民革福建省委员会、福建省标准化研究院、福建省南平市荣恒生态茶庄园有限公司、福建省韵猴生态茶庄园有限公司、光泽县先农生态农业开发有限公司、光泽县司前乡干坑吴氏茶社家庭农场、福建省麟鼎香茶业有限公司、光泽县随口茶叶专业合作社、福建省华韵武夷茶业有限公司、福建君猴茶业有限公司、光泽县枞叶青茶叶专业合作社、南平市金映茶业家庭农场有限公司。

本文件主要起草人：吕军、郑秦文、王彬彬、董良瀚、赵红玉、刘晓明、陈美玲、敖钧、郑长青、官耀荣、李鑫华、王文军、吴国华、肖育平、李学麟、夏林明、龚伦军、傅华志、伍秋英、张红梅、元雪珊、陈贵华。

光泽红茶 冲泡与品鉴

1 范围

本文件规定了光泽红茶冲泡与品鉴的分类、环境要求、冲泡流程、冲泡方法、品鉴。
本文件适用于光泽红茶的冲泡与品鉴。

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 4806.1 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

DB5/T 1546 红茶冲泡与品鉴方法

DB35/T 1953 绿茶冲泡与品鉴方法

3 术语和定义

DB5/T 1546、DB35/T 1953 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

光泽红茶分为两大类，包括干坑正山小种和工夫红茶。

5 环境要求

5.1 光线要求

茶室内光线柔和、明亮、无阳光直射、无杂色反射光。

5.2 噪声要求

茶室应清静，无杂音，噪音不宜超过 50 dB。

5.3 卫生要求

茶室应干净整洁，空气应保持流畅，新鲜，无异味。

5.4 温度与湿度要求

茶室应保持干燥，室内温度保持在 15℃~27℃为宜，室内相对湿度不高于 70%。

6 冲泡流程

准备冲泡器具→备水→温器→赏干茶→投茶→冲水→刮沫（淋壶）→出汤→斟茶→奉茶→品茶（闻香气、观汤色、尝滋味）→重复多次（冲水→出汤→斟茶→奉茶→品茶）→看叶底→收器具。

7 冲泡方法

7.1 器具准备

7.1.1 基本要求

冲泡器具应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.9 的要求，使用前应清洗干净。

7.1.2 主要器具

包括烧水壶、茶盘、茶壶（盖碗）、茶海（公道杯或茶盅）、品茗杯等，其中茶壶（盖碗）的容量以 100 mL~150 mL 为宜，品茗杯容量 30 mL~50 mL 为宜，材质与盖碗（茶壶）相配。

7.1.3 辅助器具

包括茶巾、茶荷（茶则）、水盂、茶漏、茶匙、茶夹、茶针、茶镊等。

7.2 冲泡用水

冲泡用水应符合 GB 5749 的要求。

7.3 冲泡水温

水温以现沸为佳。

7.4 温器

用沸水温热品茗杯、茶壶（盖碗）等茶器。

7.5 投茶量和冲泡次数

光泽红茶冲泡时，茶水比约为 1:20，即 1 g 茶叶需 20 mL 开水。冲泡次数干坑正山小种以 7~8 次为宜，工夫红茶以 5~6 次为宜。

7.6 浸泡时间

每泡应控制在一定的时间后出汤。浸泡时间不含冲水和出汤的时间。

7.7 浓淡调整

品饮者可根据自己的喜好调整茶汤的浓淡，方法是调整投茶量或浸泡时间，茶汤浓度参考值见表 1 和表 2。

表 1 干坑正山小种茶汤浓度参考值

浓淡度	冲泡容器大小（mL）	投茶量（g）	第1泡～第5泡的浸泡时间（S）				
			第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
较淡	100 mL 茶壶（盖碗）	5	10	8	12	16	22
中等			12	10	15	20	30
较浓			15	12	18	30	45
注：第5泡后每泡的浸泡时间比上一泡适当延长10s～15s。							

表 2 工夫红茶茶汤浓度参考值

浓淡度	冲泡容器大小（mL）	投茶量（g）	第1泡～第5泡的浸泡时间（S）				
			第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
较淡	100 mL 茶壶（盖碗）	5	8～6	6～4	10～8	14～12	18～15
中等			10～8	8～6	12～10	16～14	20～22
较浓			15～10	12～8	18～14	30～20	45～25
注：第5泡后每泡的浸泡时间比上一泡适当延长10s～15s							

7.8 冲水、刮沫 (淋壶)

茶叶投入茶壶 (盖碗) 后, 注入开水。用壶盖 (碗盖) 刮去茶沫, 用沸水冲净壶盖 (碗盖) 残沫即可。第一泡冲水后需刮沫, 第二泡以后无需刮沫。

7.9 出汤、斟茶

每泡冲水后需控制好浸泡时间, 及时出汤。茶汤可直接巡回出汤到若干个品茗杯中, 也可出汤到茶海, 再分斟到各个品茗杯中。每杯茶汤的浓度均匀一致, 斟至七至八分满为宜。

7.10 奉茶、品茶

品茗杯底沾茶巾后双手奉给各位品饮者。茶汤温度 50℃ 为宜, 茶汤入口时与舌面充分接触, 细品茶汤的滋味。

8 品鉴

8.1 品鉴流程

赏干茶→闻香气→观汤色→品滋味→看叶底。

8.2 品鉴方法

8.2.1 赏干茶

取适量干茶置于茶荷 (茶则) 中, 观赏茶叶的形状、整碎、色泽、匀净度。

8.2.2 闻香气

通过闻干茶香、杯盖香、茶汤香和叶底香来综合品鉴光泽红茶的香气。

8.2.3 观汤色

出汤后，观赏茶汤色泽、明亮度、清澈度等，汤色红明，有金圈为佳。

8.2.4 品滋味

品饮时，宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的纯正度、鲜爽度、甘醇度等品质，体验光泽红茶的品种、地域和工艺特征。

8.2.5 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的红亮度。干坑正山小种红茶叶底柔嫩有皱褶、匀齐、呈古铜色或红亮为佳；工夫红茶叶底肥嫩多芽、红匀明亮或细嫩显芽、红匀亮为佳。