

# 团 体 标 准

T/QDTS xxx—2022

---

茶叶品鉴 崂山黑茶

Tea tasting – Laoshan dark tea

(征求意见稿)

2022-\*\*-\*\*

2022-\*\*-\*\*实施

青岛市茶叶协会发布

## 目 次

前 言 .....	II
引 言 .....	III
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 .....	2
4.1 光线要求 .....	2
4.2 噪声要求 .....	2
4.3 卫生要求 .....	2
4.4 温度、湿度要求 .....	2
5 冲泡器具 .....	2
6 水的选择 .....	2
7 茶水比例及水的温度 .....	2
8 冲泡次数与浸泡时间 .....	2
9 品鉴方法 .....	3
9.1 品鉴流程 .....	3
9.2 赏干茶 .....	3
9.3 闻香气 .....	3
9.4 观汤色 .....	3
9.5 品滋味 .....	3
9.6 看叶底 .....	3
参 考 文 献 .....	4

## 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。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛市茶叶协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛北方茶叶研究所、青岛崂山茶协会、青岛市崂山区农业农村局、青岛市标准化研究院。

本文件起草人：刘彬、姜星、刘蕾、江崇煥、黄亚宁、宋春燕、胡孝林、卢杰。

## 引言

为了让更多的崂山黑茶爱好者和消费者领略崂山黑茶特有的风味和品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本文件。

本文件从崂山黑茶消费者和爱好者角度出发，从环境的要求、水的选择，水温的要求，冲泡器具的要求，茶与水的比例，冲泡次数和品鉴方法等方面提出具体要求，供崂山黑茶爱好者品鉴参考。

# 茶叶品鉴 崂山黑茶

## 1 范围

本文件规定了崂山黑茶的术语和定义、环境要求、冲泡器具、水的选择、茶水比例及水的温度、冲泡次数与浸泡时间、品鉴方法。

本文件适用于崂山黑茶的品鉴。

## 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 13121 陶瓷食具容器卫生标准

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

## 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

**茶叶品鉴 tea tasting and identifying**

按照特定的冲泡方法，通过赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

### 3.2

**崂山黑茶 Laoshan dark tea**

崂山黑茶选用崂山区行政区划内特定地理环境条件下选用的适宜茶树品种进行繁育和栽培，经杀青、渥堆、干燥等加工工艺制作而成的茶叶产品。

### 3.3

**渥堆 pile-fermentation**

渥堆是崂山黑茶形成香味的重要环节，渥堆室要有背窗、洁净的地面，避免阳光直射，室温在25℃以上，相对湿度保持在85%左右。崂山黑茶初揉后无需解块直接立即堆积进行渥堆，堆高约1米左右，上面加盖白色湿布，以保温保湿。茶坯含水量在65%以上，如果揉捻叶过干，可洒些清水。开始渥堆茶堆温度约30℃，渥堆24h左右时，茶堆温度升至45℃左右，渥堆期间要进行一次翻推，利于渥堆均匀，茶坯表面出现水珠，叶色变为黄褐色，带有酒糟气味，茶团粘性变小，一打即散，即为渥堆适度。渥堆过程中如果茶堆温度高过50℃要立即翻堆散热，避免烧堆。如果手握茶叶有泥滑感，带有酸臭味，即为渥堆过度，则去掉复揉环节，立即干燥。

## 3. 4

**冲泡器具 brewing apparatus**

适合冲泡崂山黑茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶等可用于冲泡崂山黑茶的器具。

**4 环境要求****4. 1 光线要求**

茶室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

**4. 2 噪声要求**

茶室应幽静、无杂音。

**4. 3 卫生要求**

泡茶室应整洁、环境干净、无异味。

**4. 4 温度、湿度要求**

泡茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以15~25℃为宜，相对湿度不高于80%。

**5 冲泡器具**

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合GB 13121和GB 17762的要求。冲泡崂山黑茶宜选择盖碗或紫砂壶容量在150ml左右为佳。

**6 水的选择**

冲泡崂山黑茶，宜选用山泉水，或者是家用过滤器过滤的纯净水、深井水，不宜使用矿泉水、自来水等。

**7 茶水比例及水的温度**

崂山黑茶的冲泡茶水比宜为1:50，如茶叶3g，水150ml。根据不同喜好，喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长；喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短。崂山黑茶的冲泡茶水比及水的温度参见表1。

**表1 崂山黑茶冲泡茶水比及水的温度**

品 名	水与茶叶比例	水温 (℃)
崂山黑茶	50:1	98~100

**8 冲泡次数与浸泡时间**

崂山黑茶一般宜冲泡8~10次。以150ml的冲泡器具、3g的投茶量为例，取前五泡茶汤的浓度与浸泡时间，并可根据个人口味和品饮习惯调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。茶汤浓度与浸泡时间参见表2。

表2 茶汤浓度与浸泡时间的参考值

茶类	茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间 (s)
崂山黑茶	较淡	30、30、35、40、40
	中等	35、35、40、50、60
	较浓	40、40、50、60、70

## 9 品鉴方法

### 9.1 品鉴流程

按照赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

### 9.2 赏干茶

取适量崂山黑茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 崂山黑茶干茶外形特征参考

参数 \ 茶类	崂山黑茶
条索	条索紧结、圆直
色泽	暗褐黑
整碎	匀整
净度	洁净

### 9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山黑茶的香气，特征参见表4。

表4 崂山黑茶茶汤香特征参考

崂山黑茶			
参数	好	中	一般
香气	浓、带陈香	高、带陈香	纯正

### 9.4 观汤色

观赏杯中崂山黑茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5 崂山黑茶汤色特征参考

崂山黑茶			
参数	好	中	一般

汤色	红褐明亮	橙红明亮	橙黄尚明
----	------	------	------

## 9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受崂山黑茶茶汤的甜爽、醇和等品质特征。特征参见表6。

表6 崂山黑茶滋味特征参考

崂山黑茶			
参数	好	中	一般
滋味	醇厚	醇和	平和

## 9.6 看叶底

崂山黑茶鉴赏冲泡后叶底的肥厚、匀整度、光润度及色泽的明亮度。特征参见表7。

表7 崂山黑茶叶底特征参考

崂山黑茶			
参数	好	中	一般
叶底	褐润、软	褐较润	暗褐

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
  - [2] T/QDCYH 004—2020 崂山黑茶
-