

团体标准

T/QDLSTI xxx—2022

茶叶品鉴 崂山龙须

Tea tasting - Laoshan longxu

2022-**-**

2022-**-**实施

青岛崂山茶协会发布

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。

本文件由青岛市崂山茶协会归口。

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、青岛市茶叶协会、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：姜星、刘彬、刘蕾、江崇焕、黄亚宁、宋春燕、胡孝林、卢杰。

引 言

为了让更多的崂山龙须茶爱好者和消费者领略崂山龙须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。

本文件从崂山龙须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，供崂山龙须茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山龙须

1 范围

本文件规定了崂山龙须茶的术语和定义、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。

本文件适用于崂山龙须茶的品鉴。

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

崂山龙须

崂山龙须选用崂山区行政区划内适制茶树良种芽叶，茶树鲜叶采摘时间每年4月20日~5月30日，用崂山龙须特定加工工艺制作而成的绿茶。

3.3

特定工艺

特定工艺指过程中摊晾含水量去掉15%后进行杀青，采用微波二青工艺，增加回潮5h以上，提香后在干茶余温尚存时包装入库。

3.4

冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山龙须茶的专用器具，如烧水壶、烧水壶、茶盘、盖碗、玻璃杯、白瓷杯等可用于冲泡崂山龙须茶的器具。

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。冲泡崂山龙须茶宜选择白瓷杯或玻璃杯容量在150ml左右为佳。

6 水的选择

冲泡崂山龙须茶，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

崂山龙须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。崂山龙须茶的冲泡茶水比及水的温度参见表1。

表1 崂山龙须茶冲泡茶水比及水的温度

品名	水与茶叶比例	水温(℃)
崂山龙须茶	50:1	95~100

8 冲泡次数与浸泡时间

崂山龙须茶一般宜冲泡4~5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)
崂山龙须茶	较淡	20、20、20、25、25
	中等	30、30、35、40、40
	较浓	35、35、40、50、60

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

取适量崂山龙须茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 崂山龙须茶干茶外形特征参考

参数	茶类	崂山龙须茶
条索		芽叶相连、自然舒展成朵
色泽		嫩绿鲜活
整碎		匀齐
净度		洁净

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山龙须茶的香气，特征参见表4。

表4 崂山龙须茶茶汤香特征参考

崂山龙须茶			
参数	好	中	一般
香气	清鲜高长	清香较高持久	香高纯正

9.4 观汤色

观赏杯中崂山龙须茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5 崂山龙须茶汤色特征参考

崂山龙须茶			
参数	好	中	一般
汤色	嫩绿明亮	黄绿明亮	绿尚亮

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受崂山龙须茶茶汤的清鲜甘醇等品质特征。特征参见表6。

表6 崂山龙须茶滋味特征参考

崂山龙须茶			
参数	好	中	一般
滋味	清鲜甘醇	清鲜醇	醇爽

9.6 看叶底

崂山龙须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 崂山龙须茶叶底特征参考

崂山龙须茶			
参数	好	中	一般
叶底	幼嫩多芽、鲜亮匀壮	黄绿明亮、较壮、匀整	绿、尚亮、匀整

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
 - [2] DB3702/T 296-2019 崂山龙须
-

团 体 标 准

T/QDLSTI xxx—2022

茶叶品鉴 崂山黄茶

Tea tasting - Laoshan yellow tea

2022-**-**

2022-**-**实施

青岛崂山茶协会发布

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。

本文件由青岛市崂山茶协会归口。

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、青岛市茶叶协会、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：姜星、刘彬、刘蕾、江崇焕、黄亚宁、宋春燕、胡孝林、卢杰。

引 言

为了让更多的崂山黄茶爱好者和消费者领略崂山黄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。

本文件从崂山黄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,供崂山黄茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山黄茶

1 范围

本文件规定了崂山黄茶的术语和定义、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。

本文件适用于崂山黄茶的品鉴。

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

崂山黄茶 Laoshan yellow tea

崂山黄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、揉捻、闷黄等加工工艺制作而成的茶叶产品。

3.3

闷黄

闷黄室要避免阳光直射，室温在25-28℃，相对湿度为65-75%。将揉捻叶一层一层的摊放在竹筐上，厚约20cm，上面盖白色湿布，以保温保湿，静置48-60h。当叶子稳定升到30-32℃时，须进行翻包，以使湿度均匀，及时散热。待叶色转黄，闷香味渐显为止。

3.4

冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山黄茶的专用器具，如烧水壶、烧水壶、茶盘、盖碗、玻璃杯、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山黄茶的器具。

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。冲泡崂山黄茶宜选择白瓷杯或紫砂壶容量在150ml左右为佳。

6 水的选择

冲泡崂山黄茶，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

崂山黄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。崂山黄茶的冲泡茶水比及水的温度参见表1。

表1 崂山黄茶冲泡茶水比及水的温度

品名	水与茶叶比例	水温(℃)
崂山黄茶	50:1	90~95

8 冲泡次数与浸泡时间

崂山黄茶一般宜冲泡5~7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)
崂山黄茶	较淡	20、30、35、40、40
	中等	30、30、35、40、40
	较浓	35、35、40、50、60

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

取适量崂山黄茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 崂山黄茶干茶外形特征参考

参数	茶类	崂山黄茶
条索		条索细紧、有毫
色泽		黄绿
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黄茶的香气，特征参见表4。

表4 崂山黄茶茶汤香特征参考

崂山黄茶			
参数	好	中	一般
香气	清鲜	清高	纯正

9.4 观汤色

观赏杯中崂山黄茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5 崂山黄茶汤色特征参考

崂山黄茶			
参数	好	中	一般
汤色	杏黄明亮	黄明亮	浅黄明亮

9.5 品滋味

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

表6 崂山黄茶滋味特征参考

崂山黄茶			
参数	好	中	一般
滋味	甜爽醇和	醇厚爽口	醇和鲜甜

9.6 看叶底

崂山黄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 崂山黄茶叶底特征参考

崂山黄茶			
参数	好	中	一般
叶底	肥嫩黄亮	黄亮	尚软、黄尚亮

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
 - [2] T/QDCYH 002-2020 崂山黄茶
-