CS  67.140.10

**X** 55

团 体 标 准

T/CSTEA 000\*\*-2022

**陈年武夷岩茶冲煮泡与品鉴方法**

Brewing and tasting method of aged Wuyi rock tea

2022 - \*\*- \*\*发布

2022- \*\* - \*\*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：

本文件主要起草人：

陈年武夷岩茶冲煮泡与品鉴方法

1. 范围

本文件规定了陈年武夷岩茶品鉴术语和定义、要求、程序、方法、品鉴要点等内容。

本文件适用于陈年武夷岩茶冲泡品饮。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/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

1. 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776、T/CSTEA 00015界定的及下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 陈年武夷岩茶

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。

[来源：T/CSTE A 00015-2020,3.1]

* 1. 陈年武夷岩茶冲煮泡方法

按一定程序和步骤，采用不同冲、煮、泡茶器得到陈年武夷岩茶茶汤的方法。一般可分为直接冲泡法、煮茶法、焖泡法。

3.2.1

直接冲泡法

以泡茶器具采用沸水直接冲泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的冲泡方法。

3.2.2

煮茶法

以煮茶器采用煮泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的方法。

3.2.3

焖泡法

利用焖壶采用焖泡陈年武夷岩茶的方式得到茶汤的方法。

3.3

乌褐

色褐而泛乌，常为重做青乌龙茶或陈年乌龙茶之外形色泽。

3.4

红褐

褐中带红，为陈年武夷岩茶正常的干茶及叶底色泽。

3.5

陈香

茶质好，保存得当，陈化后具有的愉悦的香气，无杂、霉气。

3.6

橙黄

汤色黄中微泛红，似桔黄色，有深浅之分。

3.7

橙红

汤色红中泛橙色。

3.8

陈醇

茶质好，保存得当，陈化后具有的愉悦柔和的滋味，无杂、霉味。

3.9

陈韵

优质陈年武夷岩茶具有甘滑醇厚滋味的综合体现。

1. 要求
   1. 环境要求

4.1.1 室内温度

宜保持在15~27 °C，室内相对湿度不高于70%。

4.1.2 光线要求

室内光线应柔和、明亮，无阳光直射、无杂色反射光。

4.1.3 燥声要求

品鉴期间应控制噪声不超50 dB。

4.1.4 卫生要求

室内应空气清新、整洁、无异味。

4.2 茶叶要求

茶叶选择需符合T/CSTEA 00015的规定。

4.3 泡茶用水要求

泡茶用水应符合GB 5749的规定。

4.4 茶具选择要求

4.4.1 盖碗、紫砂壶、煮茶器、焖壶、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，煮茶器与焖壶应满足茶水分离的需求。

4.4.2 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、便携式电子称等。

1. 冲煮泡法的流程与技术要求

5.1 直接冲泡法

5.1.1 流程

共有九个步骤：备器→烧水→投茶→冲水→刮沫（或淋壶）→出汤→分茶→奉茶→品茶。

5.1.2 冲泡水温

水温以100 ℃为宜。

5.1.3 冲泡方法

将备好的沸水沿盖碗（紫砂壶）口边轻缓均匀地冲入至满（茶与水的比例一般以1:14～1:37为宜）。前三泡的浸泡时间一般控制在45 s以内。随冲泡次数的增加，冲泡时间可适当延长。

5.1.4 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200 ml的紫砂壶为例，茶汤浓淡调整参考值见表1。

表1 茶汤浓淡、投茶量、浸泡时间参考值

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 器具 | 冲泡茶器容量（ml） | 投茶量（g） | 茶水比 | 冲泡次数及时间 | 浓淡 |
| 盖碗 | 110 | 3 | 1:37 | 25 s；30 s；45 s | 淡 |
| 110 | 5 | 1:22 | 20 s；25 s；35 s | 中 |
| 110 | 8 | 1:14 | 15 s；25 s；35 s | 浓 |
| 紫砂壶 | 200 | 8 | 1:25 | 15 s；20 s；30 s | 淡 |
| 200 | 10 | 1:20 | 15 s；20 s；30 s | 中 |
| 200 | 12 | 1:17 | 15 s；20 s；30 s | 浓 |

5.2 煮茶法

5.2.1 流程

共有八个步骤：备器→烧水→投茶→煮茶→出汤→分茶→奉茶→品茶。

5.2.2 煮茶方法

投茶至煮茶器具中（煮茶的器具以玻璃或陶质器具为佳），注入沸水开始煮茶。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。

5.2.3 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的玻璃和陶质器具为例，茶汤浓淡调整参考值见表2。

表2 茶汤浓淡、投茶量、煮茶时间参考值

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 器具 | 煮茶器容量（ml） | 投茶量（g） | 茶水比 | 冲泡次数及时间 | 浓淡 |
| 玻璃煮茶器 | 800 | 5 | 1:160 | 3 min；5 min | 淡 |
| 8 | 1:100 | 3 min；5 min | 中 |
| 12 | 1:66 | 3 min；5 min | 浓 |
| 陶质煮茶器 | 800 | 5 | 1:160 | 2 mim；3 min | 淡 |
| 8 | 1:100 | 2 mim；3 min | 中 |
| 12 | 1:66 | 2 mim；3 min | 浓 |

5.3 焖泡法

5.3.1 流程

共有八个步骤：备器→烧水→投茶→焖泡→出汤→分茶→奉茶→品茶。

5.3.2 焖泡方法

投茶至焖茶壶中，注入沸水进行焖泡。前两次焖泡时间，以控制在5 min以内为宜。随着焖泡次数增加，焖泡时间可适当延长。

5.3.3 焖泡水温

水温以100 ℃为宜。

5.3.4 浓淡调整

品鉴者可根据个人喜好调整茶水比或焖泡时间来调整茶汤的浓淡。焖泡器具以容量为800 ml的不锈钢焖茶壶为例，茶汤浓淡调整参考值见表3。

表3 茶汤浓淡、投茶量、焖泡时间参考值

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 器具 | 焖茶壶容量（ml） | 投茶量（g） | 茶水比 | 焖泡次数及时间 | 浓淡 |
| 焖壶 | 800 | 5 | 1:160 | 3 min；5 min | 淡 |
| 8 | 1:100 | 3 min；5 min | 中 |
| 12 | 1:66 | 3 min；5 min | 浓 |

1. 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。

陈年武夷岩茶外形条索紧结、色泽乌褐至红褐，匀整洁净。

6.2.2 闻香

陈年武夷岩茶的香气可以通过闻干香、盖香、水香和底香的方式来综合品鉴。为正确判别香气的纯异、类型、高低、长短（持久性），嗅香一般重复多次。

优质陈岩茶的香气陈香显露持久，老岩茶的香气陈香显露，带参药香。

6.2.2.1 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。陈年武夷岩茶干茶具有纯正的陈香，无异杂，无霉味。

6.2.2.2 闻盖香

冲泡出水后，1分钟内拿起杯盖靠近鼻子，吸气，闻杯盖上的香气。

6.2.2.3 闻水香

茶汤入口充分接触后，口腔中的气息从鼻孔呼出，细细感觉和体会陈年武夷岩茶的陈香、陈韵。

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扣在杯盖上，细闻叶底的香气。

6.2.2.5 嗅香时间

一般3秒内完成嗅香全过程，不宜过长，以免引起嗅觉疲劳。

6.2.2.6 嗅香温度

一般控制在55℃为宜，超过60℃，容易烫鼻，损伤黏膜，难以辨香；低于30℃，香气低沉，难以辨别异气。

6.2.3 观汤色

茶汤出水后，观赏汤色，陈年武夷岩茶汤色以深橙黄、橙红至褐红，清澈明亮为佳。

观汤色要及时、快速。防止茶汤中的成分与空气接触后发生氧化，随着汤温的下降，汤色变深、变暗。

6.2.4 品味

品茶时，宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，感受茶汤的厚薄、粗细、涩滑、生津等，细细品味陈年武夷岩茶茶汤的陈韵、甘醇润活、和持久性。

6.2.4.1 品味方法

茶汤入口后，应在舌面回旋两次（3~4秒），使舌面充分接触茶汤。舌的姿态：茶汤入口→舌尖顶住上齿根→嘴唇微微展开→舌面稍往上台，使茶汤留在舌的中部→用口慢慢吸入空气使茶汤在舌面上滚动→辨别滋味。

6.2.4.2 茶汤温度

控制在45℃-55℃为宜，高于70℃，烫嘴，难以辨味，低于40℃，显迟钝，苦涩味加重。

6.2.4.3 茶汤数量

一般4-5ml较适宜，多于8ml茶汤难以在口中回旋，少于3ml不易辨味。

6.2.5 看叶底

冲泡（煮茶、焖泡）结束后，观看叶底。将叶底拌匀、摊开、按平，观察其嫩度（软硬、厚薄）、匀度、色泽、整碎，有无掺杂等。陈年武夷岩茶叶底以肥厚、软亮、匀整为佳。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_