

团体标准

T/XXXX XXX—XXXX

光泽红茶 冲泡与品鉴

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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..... 2

5.1 光线要求..... 2

5.2 噪声要求..... 2

5.3 卫生要求..... 2

5.4 温度与湿度要求..... 2

6 冲泡流程..... 2

7 冲泡方法..... 2

7.1 器具准备..... 2

7.1.1 基本要求..... 2

7.1.2 主要器具..... 2

7.1.3 辅助器具..... 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..... 3

7.6 浸泡时间..... 3

7.7 浓淡调整..... 3

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..... 4

8.2 品鉴方法..... 4

8.2.1 赏干茶..... 4

8.2.2 闻香气..... 4

8.2.3 观汤色..... 4

8.2.4 品滋味..... 4

8.2.5 看叶底..... 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 XXX 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、福建省标准化研究院、福建省标院信息技术有限公司。

本文件主要起草人：XXX。

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

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汤色

光泽红茶冲泡后滤出的茶汤所呈现的色泽，如橙红、红亮、红明、姜黄等。

3.2

香气

光泽红茶通过干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的鲜甜、舒适、浓醇的气息，如松烟香、桂圆干香、甜香等。

3.3

滋味

茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同感觉，如醇厚回甘、鲜醇甘爽等。

3.4

叶底

光泽红茶冲泡后滤出的茶汤后的茶叶，如嫩度柔软匀整、色泽红艳明亮等。

3.5

浓度

光泽红茶香气、滋味的浓淡程度和茶叶的耐泡程度。

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 50dB。

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，冷热适宜，室内温度保持在 15℃~27℃，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→投茶（同时可鉴赏干茶外形、色泽、香气）→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 100mL~150mL 为宜，品茗杯容量 30mL~50mL 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、茶巾、茶镊等。

7.2 冲泡用水

冲泡用水应符合 GB 5749 和 GB 19298 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 1:30，即 1g 茶叶需 30mL 开水。冲泡次数干坑正山小种以 8~10 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	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	150mL 茶壶（盖碗）	5g	8	6	10	14	20
中等			10	8	12	16	25
较浓			15	10	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	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	150mL 茶壶（盖碗）	5g	8	6	10	14	20
中等			10	8	12	16	25
较浓			15	10	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							

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，用烧水壶冲一下壶盖（碗盖）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。茶汤可直接旋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℃ 左右为宜，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中，观赏茶叶的叶态、色泽、匀净度。光泽红茶感官外形要求符合《光泽红茶 干坑正山小种》《光泽红茶 工夫红茶》。

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。闻香时宜深吸气，每闻一次后都要离开茶叶（或杯盖）呼气。

8.2.3 观汤色

出汤后，观赏茶汤色泽、明亮度、清澈度等，汤色红艳，在品茗杯内茶汤边缘形成金黄圈的为佳。

8.2.4 品滋味

品饮时，宜用啜茶法，让茶汤在口腔内回循，使茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的纯正度、鲜爽度、甘醇度和持久性等品质，体验光泽红茶的品种特征、地域特征和工艺特征。

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。干坑小种红茶叶底柔嫩有皱褶、匀齐、呈古铜色或红亮；工夫红茶叶底肥嫩多芽、红匀明亮或细嫩显芽、红匀亮。
