

团体标准

T/QDCYH XXX—2022

茶叶品鉴 崂山龙珠

Tea tasting - Laoshan Longzhu

2022--发布

2022--实施

青岛市茶文化研究会发布

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 噪音要求..... 2

 4.3 卫生要求..... 2

 4.4 温度、湿度要求..... 2

5 冲泡器具..... 2

 5.1 主要器具..... 2

 5.2 辅助器具..... 2

6 水的选择..... 2

7 茶水比例及水的温度..... 2

8 冲泡方法..... 2

 8.1 玻璃杯冲泡..... 2

 8.2 盖碗冲泡..... 3

9 品鉴方法..... 3

 9.1 品鉴流程..... 3

 9.2 赏干茶..... 3

 9.3 观汤色..... 3

 9.4 闻香气..... 3

 9.5 品滋味..... 4

 9.6 看叶底..... 4

参考文献..... 6

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

引 言

为了让更多的崂山龙珠茶爱好者和消费者领略崂山龙珠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。

本文件从崂山龙珠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,供崂山龙珠茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴崂山龙珠

1 范围

本文件规定了崂山龙珠茶的术语和定义、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珠茶的品鉴。

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。

GB5749 生活饮用水卫生标准

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

通过赏干茶、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

3.2 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山龙珠茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山龙珠茶的器具。

4 环境要求

4.1 光线要求

品鉴室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声要求

品鉴室应幽静、无杂音。

4.3 卫生要求

品鉴室应整洁、环境干净、无异味。

4.4 温度、湿度要求

品鉴室应保持温度、湿度舒适为宜。

5 冲泡器具

5.1 主要器具

崂山龙珠品鉴宜选择玻璃杯或盖碗，其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

5.2 辅助器具

公道杯、过滤网、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、电随手泡、便携式电子称等。

6 水的选择

冲泡崂山龙珠茶，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。要求水质纯净，清澈透明，无色、无味，理化指标及卫生指标达到 GB5749 的要求。

7 茶水比例及水的温度

崂山龙珠茶的冲泡茶水比宜为 1:50，如茶叶 3g，水 150ml。崂山龙珠茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山龙珠茶冲泡茶水比及水的温度

冲泡方法	茶叶与水比例	水温(℃)
盖碗冲泡	1:50	85~90
玻璃杯冲泡	1:80	85~90

8 冲泡方法

8.1 玻璃杯冲泡

8.1.1 流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→奉茶→品茶

8.1.2 方法

将开水冷却至 85℃~90℃后注入杯中，茶水比约 1:80。浸泡时间不含冲水和出汤的时间。品鉴者可依据个人品饮习惯不同而调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。

8.2 盖碗冲泡

8.2.1 流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶

8.2.2 方法

取 3g 茶置入盖碗，将备好的水，高冲入盖碗进行冲泡，茶水比约 1:50。浸泡时间不含冲水和出汤的时间。品鉴者可依据个人品饮习惯不同而调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。一般宜冲泡 4~5 次。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

茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间(s)
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、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 干茶外形主要特征参考

条索	盘花卷曲
色泽	绿润
整碎	匀整重实
净度	洁净

9.3 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度，特征参见表4。

表4 汤色主要特征参考

参数	好	中	一般
汤色	浅绿，明亮	黄绿，明亮	黄绿较亮

9.4 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山龙珠茶的香气，特征参见表5。

表5 香气主要特征参考

参数	好	中	一般
香气	浓郁，栗香显	尚浓郁，带栗香	纯正

9.5 品滋味

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

表 6 滋味主要特征参考

参数	好	中	一般
滋味	鲜醇爽口	鲜厚	醇正

9.6 看叶底

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 叶底主要特征参考

参数	好	中	一般
叶底	柔软，黄绿明亮，芽叶完整	柔软，绿亮，芽叶完整	较柔软，绿明，较完整

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] DB3702/T 297-2019 崂山龙珠