

团 体 标 准

T/QDCYH XXX—2022

茶叶品鉴 金螺红茶

Tea tasting - Jinluo black tea

2022--发布

2022--实施

青岛市茶文化研究会发布

目 次

前言.....错误！未定义书签。

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..... 5

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

为了让更多的金螺红茶爱好者和消费者领略金螺红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。

本文件从金螺红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,供金螺红茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 金螺红茶

1 范围

本文件规定了金螺红茶的术语和定义、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。

本文件适用于金螺红茶的品鉴。

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、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 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡金螺红茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡金螺红茶的器具。

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

金螺红茶品鉴宜选择盖碗、白瓷杯、紫砂壶等。其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

6 水的选择

冲泡金螺红茶，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

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

表 1 金螺红茶冲泡茶水比及水的温度

茶叶与水比例	水温 (°C)
1:50	90~95

8 冲泡次数与浸泡时间

金螺红茶一般宜冲泡 5~7 次。以 250ml 的冲泡器具、5g 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

茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间 (s)
较淡	20、20、20、25、25
中等	25、25、25、35、35
较浓	35、40、40、45、50

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	细紧，卷曲成螺
色泽	乌润

整碎	匀整
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	橙红亮	橙红亮	橙红尚亮

9.4 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴金螺红茶的香气，特征参见表 5。

表 5 香气特征参考

参数	好	中	一般
香气	鲜醇香甜	香甜醇正	香甜

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	醇厚	尚醇

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	细嫩、红软明亮	嫩匀、尚红亮	尚红亮

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] T/CTMA037-2021 金螺红茶