

团体标准

T/CSTE XXXXX—2023

诏安八仙茶冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting method of zhaoan Baxian tea

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 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。

本文件由诏安县茶叶协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

诏安八仙茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了诏安八仙茶冲泡与品鉴的茶叶、水、器具要求，环境要求、冲泡流程与要点、冲泡方法及品鉴。

本文件适用于诏安八仙茶冲泡与品鉴。

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/T 14487 茶叶感官审评术语

GH/T 1236 诏安八仙茶

3 术语和定义

GB/T 14487界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

诏安八仙茶 Baxian tea

以漳州市诏安县所辖区域内的山茶属茶种 [*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze] 八仙茶茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥等工序加工而成的乌龙茶产品。

3.2

出汤

茶水分离，每泡冲水后需控制好浸泡时间及时将茶汤滤出。

3.3

干香

茶叶的干茶香。

3.4

盖香

茶叶冲泡时杯盖上的香气。

3.5

水香

茶汤中香气，也称水中香。

3.6

底香

包括杯底香和叶底香。杯底香指品饮后品茗杯余留的香气，也称挂杯香。叶底香指茶叶冲泡多次后叶底的香气。

4 茶叶、水、器具要求

4.1 茶叶应符合 GH/T 1236 的要求。

4.2 泡茶用水应符合 GB 5749 的要求。

4.3 冲泡的器具包含但不限于杯、碗、盖碗、壶等，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。其他辅助器具应符合相应的质量要求。

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

茶室应幽静、无杂音，噪声不宜超过50 dB。

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

茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以15℃~27℃为宜，室内相对湿度不高于70%。

6 冲泡流程与要点

6.1 流程

6.1.1 准备冲泡器具→烧水→温杯→投茶→润茶→冲水→刮沫（或淋壶）→出汤→斟茶→奉茶→品茶→重复多次（冲水→出汤→斟茶→奉茶→品茶）→看叶底→收器具。

6.1.2 在冲泡过程中，可同时鉴赏干茶外形、色泽、干茶香、杯盖香、茶汤香、杯底香、茶汤色泽、滋味、杯底香、叶底色泽、香气等。

6.2 要点

掌握“柔和匀速、茶水滤干、分杯均匀”。

7 冲泡方法

7.1 器具准备

7.1.1 主要器具：烧水壶、茶盘、陶瓷盖碗或茶壶、茶海、茶杯等。

7.1.2 辅助器具：茶荷、茶拨、茶漏、茶巾、茶托、茶镊、茶剪等。

7.1.3 泡茶的盖碗容量以约 110ml~125ml 为佳，茶杯容量以约 35ml~40ml 为宜。

7.2 冲泡水温

水温以100℃为宜。

7.3 温器

用适量沸水充分温热盖碗（壶）、茶海及品茗杯。温品茗杯时，宜用茶夹操作。

7.4 投茶

揭盖，将茶叶投入盖碗（壶）中。

7.5 润茶

将沸水注入盖碗（壶），水应浸没茶叶。茶海上放置滤网，可滤去碎茶叶，快速将茶汤冲倒进茶海中，润茶水应快冲快出，用茶海中的第一道茶水温滤网和茶杯。

7.6 冲泡

7.6.1 要素

调整投茶量（常用茶水比表示）、泡茶水温、泡茶时间和次数。具体参见表1。

表 1 冲泡要素及参考值

分类	水温（℃）	茶水比例
		盖碗冲泡法
清香型	100	1：11-22
浓香型	100	1：15-20

^a 茶水的比例可根据茶叶分类、口感习惯等酌情增减。

7.6.2 浓淡调整

品鉴者可根据自己的喜好调整茶汤的浓淡，方法是调整茶水比或浸泡时间。茶汤浓淡调整参考值见表2、表3。

表 2 清香型八仙茶茶汤浓淡调整参考值

浓度	冲泡容器大小（ml）	投茶量（g）	1~3 泡浸泡时间（s）
润茶		可选	
淡	110	4	28：20：20
		5	28：20：20
较浓	110	6	25：20：20
		7	25：20：20
浓	110	8	25：20：20
		9	25：20：20
^b 润茶宜即冲即倒。			
^c 从第三次冲泡后每次冲泡浸泡时间增加 5s。			

表 3 浓香型茶汤浓淡（盖碗）调整参考值

浓度	冲泡容器大小（ml）	投茶量（g）	1～3 泡浸泡时间（s）
润茶		可选	
淡	110	4	28：23：23
		5	28：23：23
较浓	110	6	28：23：23
		7	28：23：23
浓	110	8	28：23：23
		9	28：23：23
^a 润茶宜即冲即倒。			
^b 从第三次冲泡后每次冲泡浸泡时间增加 5s。			

7.7 出汤、斟茶

每泡冲水后需控制好浸泡时间，及时出汤。茶汤可直接巡回出汤至若干个品茗杯中，也可出汤到茶海，再分斟到各个品茗杯中。每杯茶汤的浓度应均匀一致，宜斟7分满。

7.8 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℃为宜，每杯茶在品饮时可分三口，茶汤入口应和口腔充分接触，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（茶则）中，观赏茶叶的形状、整碎、色泽、匀净度。

8.2.2 闻香气

通过闻干香、杯盖香、茶汤香和叶底香来综合品鉴诏安八仙茶的香气。闻香宜深吸不吐气，每闻一次后都应离开茶叶（或杯盖）呼气。诏安八仙茶的香气浓郁锐长，品种香幽雅，带有栀子花香。

8.2.3 观汤色

茶汤出水后，观赏汤色。汤色以橙黄明亮为佳。

8.2.4 品滋味

品茶时，让茶汤充分与口腔接触，细细感受茶汤的纯正度、醇厚度、回甘度和持久度，领略诏安八仙茶特有的“栀子花香”。

表 4 诏安八仙茶的滋味

滋味特性	主要表现
纯正度	茶汤滋味应表现出其自有的品质特征，无异、杂味。纯正度以第二泡表现最为明显。
醇厚度	茶汤滋味在口腔中表现出醇厚回甘。以诏安八仙茶品种香幽雅明显、有回甘、耐冲泡，多次冲泡的滋味来综合判断。
持久性	以香气的持久度、滋味饱满度和回甘的持久程度综合判断。

8.2.5 看叶底

冲泡后观看叶底，清香型诏安八仙茶以叶底柔软明亮、绿叶红镶边为佳，浓香型诏安八仙茶以叶底柔软明亮为佳。