

黄山市茶叶行业协会团体标准

T /HSTA XX—2023

黄山大白茶冲泡与品鉴规程

Technical specification for brewing of Huangshan white Tea

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

黄山市茶叶行业协会 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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。

本标准由黄山市茶叶行业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

黄山大白茶冲泡与品鉴规程

1 范围

本标准规定了黄山大白茶冲泡与品鉴术语和定义、冲泡要素及要求、冲泡流程及操作要点、品鉴的方法和内容。

本标准适用于黄山大白茶冲泡与品鉴。

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 5009.4 食品中灰分的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 13121 陶瓷食具容器标准
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
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 22291 白茶

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 22291界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄山大白茶冲泡器具

黄山大白茶冲泡器具，是指适合冲泡黄山大白茶的器具，有玻璃杯（无色透明可观察芽叶舒展）、瓷盖碗（可展现茶汤橙黄明亮）、品茗杯、瓷壶、烧水壶、茶盘、公道杯、杯托、紫砂壶、煮茶器等。

3.2

嫩度

黄山大白茶嫩度是指黄山大白茶的鲜嫩程度，主要看芽及嫩叶含量比例与叶质老嫩，有无茶毫、条索光糙度以及梗叶链接程度。

3.3

条索

黄山大白茶条索主要指的是外形规格及叶态的形状，如芽针肥壮、毫心显状、叶态卷，叶张平展等。

3.4

色泽

黄山大白茶色泽指干茶的色度与光泽度，如银灰白、银灰、灰绿润、显毫等。

3.5

汤色

黄山大白茶冲泡后茶汤所呈现的色泽，如杏黄，明亮，橙黄，深黄等。

3.6

香气

黄山大白茶香气指干茶及冲泡后茶叶散发的香气状况，包括纯异、浓淡、鲜陈、持久性、香型（如毫香、嫩香，浓粗等）。

3.7

滋味

滋味指茶汤在喝茶人口腔中的口感反应，如呈现出的纯异、浓淡、醇涩、鲜陈、爽滞、甘苦等。

3.8

品种特征

指适制黄山大白茶的茶树品种，按黄山大白茶工艺加工制作所具备的品质特征。

3.9

地域特性

原产地域范围内不同产地的品种按黄山大白茶工艺制作所形成的不同的品质特征。

3.10

工艺特征

不受茶树品种和地域影响，用黄山大白茶工艺制作所形成的品质特征。

3.11

红汤、红筋、红梗、红叶

黄山大白茶具有的特征，汤色发红黄应有特点，叶底的筋、梗、叶片略有红变。

3.12

异味

黄山大白茶不应具有的烟、焦、酸、霉等及受外来物质污染所产生的异味杂味。

3.13

中投法

温杯后，先将沸水冲入杯中 1/3 处，至适温，根据泡茶器皿的大小合理选择投茶量，浸润后，加水进行冲泡。

3.14

下投法

温杯后，取茶入杯，沸水冷至适温冲入至杯 1/5 容积，茶吸水伸展后再加水入进行冲泡。

3.15

浸泡法

将茶叶在玻璃杯、盖碗、紫砂壶等茶具中冲泡，茶汤和叶底不分离，直接品饮的冲泡方法。

3.16

茶汤分离法

将茶叶在玻璃杯、盖碗等茶具中冲泡，茶汤和叶底分离后，分斟至品茗杯中品饮的冲泡方法。

3.17

煮茶法

取茶叶，置于煮茶器中，加常温清水到八分满，武火煮三分钟左右，滤出茶水，或改文火慢煮。分斟至品茗杯中品饮的冲泡方法。

4 冲泡的程序与要求**4.1 冲泡流程****4.1.1 玻璃杯、盖碗浸泡法****4.1.1.1 中投法**

备茶-备器-备水-温杯-注水 1/3-投茶-冲水-品茶鉴赏。

4.1.1.2 下投法

备茶-备器-备水-温杯-投茶-闻干茶香-润茶-冲水-品茶鉴赏。

4.1.2 盖碗、茶壶茶汤分离法

备茶-备器-备水-温杯烫盏-投茶-闻干茶香-润茶-冲水-出汤-分茶-品茶鉴赏。

4.2 冲泡要求

4.2.1 鉴赏干茶外形

黄山大白茶外形为直条型绿茶，具观赏性，投茶前先鉴赏，根据茶叶细嫩程度选用不同器皿和投茶方法。

4.2.2 投茶需求

根据黄山大白茶原料的等级，分别采用不同的投茶方法。

4.2.2.1 中投法

黄山大白茶条索紧细的特级、一级茶宜采用中投法。

4.2.2.2 下投法

条索较粗松的黄山大白茶宜采用下投法。

5 冲泡器具及方法

5.1 冲泡器具准备

烧水炉、烧水壶、茶盘、瓷盖碗、玻璃杯、紫砂壶、煮茶器、品茗杯、公道杯、茶荷、茶匙、茶巾、杯托、水盂、茶叶罐等。

5.2 冲泡用水

5.2.1 冲泡用水需符合 GB 5749 或 GB 19298 的要求。

5.2.2 宜选用低矿化度、低硬度、低碱度的指标要求的纯净水、蒸馏水、山泉水等类型水。

5.3 泡茶水温

根据茶的芽叶的细嫩度，采用沸水冷却到水温 95℃ 以上为宜。

5.4 投茶量

浸泡法茶水比 1:50~70，茶汤分离法茶水比 1:30~50 为佳，根据个人喜好的茶汤浓度调整投茶量。

5.5 浸泡时间与次数

5.5.1 玻璃杯、盖碗浸泡法

黄山大白茶每一杯浸泡时间 3~4 分钟为佳。可根据个人喜好茶汤浓度调整浸泡时间，并可续水 3~5 次。

5.5.2 盖碗、茶壶茶汤分离法

黄山大白茶每一次冲泡时间分别为 30，20，20，25，30 秒，可根据个人喜好茶汤浓度调整浸泡时间，可续水 3~7 次。

5.5.3 煮茶法

取 15 克左右黄山大白茶，置于煮茶器中，加常温清水到八分满，武火煮三分钟左右，滤出茶水，或改文火慢煮，可续水 3~7 次。

5.6 冲水

冲水指冷却到适宜沸水冲进已投茶的容器。采用玻璃杯为泡茶器具，冲水宜冲入容器容量的七分满，当喝到杯中茶汤余 1/3 进行再冲水。

5.7 分茶

用盖碗、紫砂壶冲泡的黄山大白茶出汤到公道杯中，再分斟到各个品茗杯中，要求每杯茶汤浓度均匀一致。用玻璃杯冲泡的黄山大白茶按杯分茶。

6 黄山大白茶感官品质

应符合 T/TA5 黄山大白茶的规定。

7 黄山大白茶品鉴细则

7.1 品鉴程序

赏干茶外形，闻茶香、观汤色与冲泡中芽叶舒展、品其滋味、看叶底。

7.2 品鉴细则

7.2.1 赏干茶外形

冲泡前鉴赏干茶外形。

黄山大白茶外形为单芽型、牡丹型、自然舒展型，根据原料嫩度以及加工差异呈单芽肥壮、毫显成朵、松散等形状，色泽根据原料海拔和嫩度有银灰白、银灰、灰绿润、显毫等。

7.2.2 嗅香气

嗅茶香气，是品鉴黄山大白茶主要内容之一。黄山大白茶的香气可以通过闻干茶香、盖香、杯香、汤水香等方式综合品鉴。

嗅香气方式是先深吸气，靠近杯沿用鼻轻嗅或深嗅，采用热闻，温闻、冷闻结合，每闻一次不超过 3 秒为宜。

黄山大白茶的香气根据加工主要为毫香、嫩香，浓粗等。

7.2.2.1 干香

指茶叶的干茶香。将茶叶倒入温杯后的盖碗或茶杯内，摇动几下，再细闻干茶的香气，可以领略到毫香，嫩香、清纯优雅的毫香。

7.2.2.2 杯香

指茶叶冲泡时杯盖上或茶杯口的香气。细闻盖香是品鉴黄山大白茶香气的特征、香型、高低、持久等的重要方式。趁热嗅，有毫香或嫩香，令人心旷神怡。

7.2.2.3 茶汤香

指茶汤中的香气，也称水中香。茶汤入口充分接触后，口腔中的气息从鼻腔中呼出，细细感觉和体会黄山大白茶的香气。水香表现为毫香、高爽、鲜纯等令人愉悦的香型。

7.2.3 观汤色

鉴赏汤色，不同嫩度绿茶，汤色以杏黄，明亮，橙黄，深黄等方式呈现，透过玻璃杯还可看见细茸毫在汤中游动。

7.2.4 品滋味

品味汤味是品鉴黄山大白茶的主要内容之一，宜用啜茶法，待茶汤温度降至 40~45℃ 时，小口品啜、缓慢吞咽，让茶汤充分与口腔接触，细细感受茶汤的鲜爽、纯异、浓淡、醇涩、鲜陈、爽滞、甘苦等

7.2.4.1 浓醇度

感受茶汤浓淡、强弱、内含有物、入口清甜。

7.2.4.2 鲜爽度

茶汤滋味表现出口味鲜洁爽口，有活力，回味甘爽。

7.2.4.3 风格特征

黄山大白茶的品种特征和地域的品质风格表现出鲜爽甜特有韵味。

7.2.5 看叶底

冲泡后看叶底，观看杯中芽叶舒展，叶底匀嫩成朵、灰绿或芽心较多嫩绿等。叶底以叶嫩柔软芽心多、色泽绿微灰黄、匀整一致为好。
