团体标准

T/XXXXX XXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

政和白茶 冲泡方法

Zhenghe white tea—brewing method

|  |  |
| --- | --- |
|  -  -  发布 |  -  -  实施 |

海峡两岸茶业交流协会  发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

1. 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这些专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

政和白茶 冲泡方法

1. 范围

本文件规定了政和白茶冲泡流程、冲泡方法、品鉴方法等内容。

本文件适用于指导政和白茶冲泡。

1. 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 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

DB35/T 1633—2016 白茶冲泡与品鉴方法

1. 术语和定义

DB35/T 1633—2016界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

1. 冲泡流程

择水→选茶→备具→赏茶→温器→投茶→醒茶→冲泡→品鉴。

1. 冲泡方法
	1. 择水

应符合GB 5749、GB 8537或GB 19298的要求。

* 1. 选茶

选择所需冲泡的政和白茶，包括各个等级的白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉以及个品类的紧压白茶。

* 1. 备具

依据政和白茶品性，选择适用于政和白茶的泡茶器皿，其选用要求应符合《政和白茶 泡茶器皿》。

* 1. 赏茶

取政和白茶5 g置于茶荷，奉至饮者面前，欣赏待泡茶叶的形状、颜色，干闻香气。

* 1. 温器

用97℃（±3℃）沸水温热泡茶器皿。

* 1. 投茶

将茶荷中的政和白茶置于盖碗中。

* 1. 润茶

冲入少量的97℃（±3℃）沸水，让杯中的茶叶先受热吸水湿润，形成叶片舒展的萌动状态。

* 1. 冲泡
		1. 冲泡次数

白毫银针、白牡丹、贡眉的冲泡次数以6～8次为宜。

寿眉的冲泡次数以10～12次为宜。

陈年白茶和紧压白茶的冲泡次数以13～15次为宜。

冲泡次数视个人口味适量增减。

* + 1. 时间与方法

浸泡时间不含冲水和出汤时间。品鉴可依个人品饮习惯不同调整茶汤浓度，方法是调整茶水比例或浸泡时间和冲泡次数。参照值见表1、表2。

1. 政和白茶泡饮方法参照值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 水与茶叶比例 | 水温（℃） | 浸泡时间 |
| 第一泡（s） | 第二泡（s） | 第三泡（s） | 第四泡（s） | 第五泡（s） |
| 白毫银针 | 1:30 | 95 | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 |
| 白牡丹 | 1:30 | 95 | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 |
| 贡眉 | 1:25 | 95 | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 |
| 寿眉 | 1:25 | 95 | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 |
| 新工艺白茶 | 1:25 | 95 | 7 | 7 | 10 | 10 | 12 |
| 老白茶 | 1:25 | 95 | 7 | 7 | 10 | 10 | 12 |

1. 紧压政和白茶泡饮方法参照值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 水与茶叶比例 | 水温（℃） | 浸泡时间 |
| 第一泡（s） | 第二泡（s） | 第三泡（s） | 第四泡（s） | 第五泡（s） |
| 白毫银针 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |
| 白牡丹 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |
| 贡眉 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |
| 寿眉 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |
| 新工艺白茶 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |
| 老白茶 | 1:30 | 95 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 |

1. 品鉴方法

政和白茶的品鉴见DB35/T 1633—2016 第7章。

