

团 体 标 准

T/GDAQI XXX—XXXX

广东金花红茶冲泡及鉴评方法

Brewing and evaluation methods of Guangdong Jinhua black tea

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省质量检验协会 发布

目 次

前言	II
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
5 冲泡与鉴评器具	2
5.1 冲泡器具	2
5.2 鉴评器具	2
5.3 冲泡辅助器具	2
5.4 器具要求	2
6 茶、水、器的选择	2
6.1 选茶	2
6.2 择水	3
6.3 备器	3
7 冲泡程序	3
7.1 取茶	3
7.2 冲泡	4
8 鉴评方法	6
8.1 看外形	6
8.2 闻香气	6
8.3 观汤色	6
8.4 尝滋味	6
8.5 赏叶底	7
8.6 耐泡度	7
8.7 鉴评因子	7

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专利的责任。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：。

广东金花红茶冲泡及鉴评方法

1 范围

本文件规定了广东金花红茶冲泡与鉴评的术语与定义、环境要求、冲泡与鉴评器具、茶、水、器的选择、冲泡程序及鉴评方法。

本文件适用于金花英红九号红茶、金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶、金花英德红茶紧压茶等广东金花红茶的冲泡及鉴评。

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全要求
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

GB/T 14887、GB/T 23776界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冲泡方法 brewing methods

将水注入盛装广东金花红茶的容器中浸出内含物质的方法。

3.2

鉴评方法 evaluation methods

按本文件规定的程序，通过看外形、闻香气、观汤色、尝滋味、赏叶底、察耐泡度等过程对茶叶品质进行鉴赏评价。

3.3

三才杯/盖碗 sancai cup/cover bowl

由杯盖、杯身、杯底组成的瓷质、陶制、玻璃材质等泡茶器皿。

3.4

飘逸杯 Elegant cup

可使茶渣、茶汤快速分离、过滤的一种简易泡茶器皿。

4 环境要求

- 4.1 品鉴环境可参照 GB/T 18797 的规定执行。
- 4.2 品茶区环境宽敞舒适，不宜拥挤，室内面积不小于 15 m²为宜。
- 4.3 室内色调以白色或浅灰色为宜，泡茶室室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。
- 4.4 泡茶室应幽静、无噪音干扰。
- 4.5 泡茶室应整洁、无异味，不喷洒、摆放香味明显香料等。
- 4.6 不应在品茶区吸烟、嚼槟榔等。
- 4.7 环境温湿度应适宜，温度宜保持 15℃~27℃，相对湿度不高于 70%为宜。
- 4.8 品茶时应保持安静，不应高声交谈喧哗。

5 冲泡与鉴评器具

5.1 冲泡器具

宜选用紫砂壶、陶壶、瓷壶、飘逸杯、煮茶机、煮茶壶。

5.2 鉴评器具

宜选用白瓷品茗杯、紫砂品茗杯、陶制品茗杯、玻璃品茗杯、银制品茗杯。

5.3 冲泡辅助器具

冲泡过程，宜选用下列辅助器具：茶道组合、公道杯（壶）、过滤网、茶刀或茶锥、茶样盘、分样盘、茶荷、茶船（或水盂）、茶巾、茶夹、茶匙、称量用具、计时器、风炉等。

5.4 器具要求

器具应符合 GB 4806.4、GB 4806.9、GB 17762 及其他器具卫生安全的规定。

6 茶、水、器的选择

6.1 选茶

- 6.1.1 宜根据个人喜好和喝茶习惯选取不同等级和不同加工工艺的产品。
- 6.1.2 金花英红九号红茶要求茶叶条索紧结稍弯多锋苗，色泽黑褐油润，金花茂盛或普茂，匀净，内外无黑霉、青霉、白霉、霉斑（迹）等。干闻茶香纯正，无异味，汤色褐红明亮，香气菌香浓郁持久带甜香，滋味浓醇顺滑带菌味回甘。
- 6.1.3 金花英德红茶要求茶叶条索紧结稍弯多锋苗或紧细稍弯多锋苗，色泽黑褐油润，金花茂盛或普茂，匀净，内外无黑霉、青霉、白霉、霉斑（迹）等。干闻茶香纯正，无异味，汤色褐红明亮或褐红亮，香气菌香浓郁持久带甜香或菌香显，滋味浓醇顺滑带菌味回甘。
- 6.1.4 金花英红九号红茶紧压茶要求外形端正匀称、松紧适度，纹理清晰，色泽黑褐油润，内外无黑霉、青霉、白霉、霉斑（迹）等。干闻茶香纯正，无异味，汤色褐红明亮，香气菌香浓郁持久带甜香，滋味浓醇甜滑回甘。
- 6.1.5 金花英德红茶紧压茶要求外形端正匀称、松紧适度，纹理清晰，色泽黑褐油润，内外无黑霉、青霉、白霉、霉斑（迹）等。干闻茶香纯正，无异味，汤色褐红明亮或褐红亮，香气菌香浓郁持久带甜香或菌香显带甜香，滋味浓醇甜滑回甘或较醇厚菌味显。

6.2 择水

泡茶用水应符合GB 5749、GB 8537、GB 19298的规定，并将水烧至沸腾备用。

6.3 备器

6.3.1 三才杯/盖碗冲泡法备器

选用以下器具：

- a) 倒钟型敞口圆腹，边沿略外伸，容量 150 mL~200 mL 的盖碗一只；
- b) 容量 260 mL~300 mL 公道杯（壶）一个；
- c) 过滤网一个；
- d) 容量 35 mL~50 mL 的品茗杯若干；
- e) 茶刀或茶锥、茶盘、茶荷、茶船（或水盂）、茶巾、茶夹、烧水壶各一个。

6.3.2 飘逸杯冲泡法备器

选用以下器具：

- a) 选用容量 300 mL~500 mL 的飘逸杯一个；
- b) 容量 35 mL~50 mL 的品茗杯若干；
- c) 茶刀或茶锥、茶盘、茶荷、茶船（或水盂）、茶巾、茶夹、烧水壶各一个。

6.3.3 紫砂、陶、瓷壶冲泡法备器

选用以下器具：

- a) 选用造型周正、腹部宽阔、出水流畅，容量 200 mL~300 mL 的茶壶一个；
- b) 容量 360 mL~400 mL 公道杯（壶）一个；
- c) 过滤网一个；
- d) 容量 35 mL~50 mL 的品茗杯若干；
- e) 茶刀或茶锥、茶盘、茶荷、茶船（或水盂）、茶巾、茶夹、烧水壶各一个。

6.3.4 煮茶机、煮茶壶冲泡法备器

选用以下器具：

- a) 选用煮茶机或煮茶壶一个；
- b) 容量 35 mL~50 mL 的品茗杯若干；
- c) 茶刀或茶锥、茶盘、茶荷、茶船（或水盂）、茶巾、茶夹各一个。

7 冲泡程序

7.1 取茶

7.1.1 金花英红九号红茶、金花英德红茶宜用茶夹将茶叶夹到茶荷或泡茶器皿当中。

7.1.2 金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶紧压茶宜用茶刀或茶锥顺着茶叶纹理层层自然撬开，将茶撬成适宜冲泡的茶条或茶块。

7.1.3 应根据泡茶器皿大小、冲泡方法、冲泡时间、饮茶人习惯等决定取茶量，宜采用称量用具称取所需茶量。

7.1.4 器具的选择和投茶量可参考表 1，宜根据器具的大小增加或减少投茶量。

表1 器具及投茶量

器具名称	器具规格	投茶量
三才杯/盖碗	150 mL~200 mL	5 g~8 g
飘逸杯	300 mL~500 mL	10g~15g
紫砂、陶、瓷壶	200 mL~300 mL	8 g~10 g
煮茶机、煮茶壶	因器具而定	自身习惯而定

7.2 冲泡

7.2.1 三才杯/盖碗冲泡法

7.2.1.1 冲泡方法如下：

- 第一步温杯、洁具：用 100℃ 开水将盖碗（包括碗盖）、公道杯（壶）、品茗杯烫洗一遍；
- 第二步投茶：将茶叶投入盖碗中；
- 第三步摇香：盖上盖子上下自然摇晃 2~3 下，闻其茶香；
- 第四步润茶：向碗中注入沸水至稍有溢出，用杯盖刮去表面浮沫，2s~3s 后将润茶的水倒入公道杯/壶或水盂中，然后用沸水冲洗杯盖；
- 第五步注水：注水分定点注水和旋转注水，高冲和低冲，细水流注入、中水流注入、大水流注入等。定点注水是水柱在盖碗内沿的某一个点位上沿碗壁适当注水，旋转注水是水柱沿碗壁顺时针适当注水在盖碗里；
- 第六步正式冲泡：将沸水注入碗中至离碗口 3 mm~5 mm 处，盖上杯盖。在一定时间内将茶汤经过滤网倒入公道杯（壶）中，然后分入各品茗杯中。

7.2.1.2 冲泡金花英红九号红茶、金花英德红茶宜用 85℃~95℃ 的水，冲泡金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶紧压茶宜用 95℃~100℃ 的水，应将泡茶用水烧至沸腾，水温达到 100℃，再凉至所需温度，不应使用反复烧开的水。

7.2.1.3 三才杯/盖碗冲泡时间可参考表 2，宜根据茶叶等级、存放年份、个人喜好等调整冲泡时间。

表2 三才杯/盖碗冲泡时间

序号	冲泡时间	
第一泡	散茶	8 s
	紧压茶	20 s
第二泡	散茶	5 s
	紧压茶	20 s
第三泡	散茶	5 s
	紧压茶	10 s
第四泡	散茶	5 s
	紧压茶	10 s
第五泡	散茶	8 s
	紧压茶	20 s

7.2.2 飘逸杯冲泡法

7.2.2.1 冲泡方法如下：

- 第一步温杯、洁具：用 100℃ 开水将飘逸杯（包括内胆）、品茗杯烫洗一遍；

- b) 第二步投茶：将茶叶投入泡茶内杯中；
- c) 第三步润茶：向内杯中注入沸水至满，2s~3s 后按放水钮，让润茶的水流入外杯，然后倒弃；
- d) 第四步注水：注水分定点注水和旋转注水，高冲和低冲，细水流注入、中水流注入、大水流注入等。定点注水是水柱在飘逸杯内沿的某一个点位上沿碗壁适当注水，旋转注水是水柱沿杯壁顺时针适当注水在飘逸杯里；
- e) 第五步正式冲泡：向内杯中注入至满，在一定时间后按放水钮，让浸泡好的茶水流入外杯，然后分入各品茗杯中。

7.2.2.2 冲泡金花英红九号红茶、金花英德红茶宜用 85℃~95℃ 的水，冲泡金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶紧压茶宜用 95℃~100℃ 的水，应将泡茶用水烧至沸腾，水温达到 100℃，再凉至所需温度，不应使用反复烧开水。

7.2.2.3 飘逸杯冲泡时间可参考表 3，宜根据茶叶质量、存放年份、个人喜好等调整冲泡时间。

表3 飘逸杯冲泡时间

序号	冲泡时间	
第一泡	散茶	10 s
	紧压茶	20 s
第二泡	散茶	6 s
	紧压茶	20 s
第三泡	散茶	6 s
	紧压茶	10 s
第四泡	散茶	6 s
	紧压茶	10 s
第五泡	散茶	10 s
	紧压茶	20 s

7.2.3 紫砂、陶、瓷壶冲泡法

7.2.3.1 冲泡方法如下：

- a) 第一步温杯、洁具：用 100℃ 开水将茶壶、公道杯（壶）、品茗杯烫洗一遍；
- b) 第二步投茶：将茶叶投入茶壶中；
- c) 第三步摇香：盖上盖子上下自然摇晃 2~3 下，闻其茶香；
- d) 第四步润茶：向壶内注入沸水至稍有溢出，用壶盖刮去表面浮沫，2s~3s 后将润茶的水倒入公道杯/壶或水盂中，然后用沸水冲洗壶盖；
- e) 第五步注水：注水分定点注水和旋转注水，高冲和低冲，细水流注入、中水流注入、大水流注入等。定点注水是水柱在茶壶壶口内沿的某一个点位上沿壶壁适当注水，旋转注水是水柱沿壶内壁顺时针适当注水在茶壶里；
- f) 第六步正式冲泡：将水注入茶壶中至壶口齐平，盖上壶盖，在一定的时间内将茶汤经过滤网倒入公道杯中，然后分入各品茗杯中。

7.2.3.2 冲泡金花英红九号红茶、金花英德红茶宜用 85℃~95℃ 的水，冲泡金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶紧压茶宜用 95℃~100℃ 的水，应将泡茶用水烧至沸腾，水温达到 100℃，再凉至所需温度，不应使用反复烧开水。

7.2.3.3 紫砂、陶、瓷壶冲泡时间可参考表 4，宜根据茶叶质量、存放年份、个人喜好等调整冲泡时间。

表4 紫砂、陶、瓷壶冲泡时间

序号	冲泡时间	
	第一泡	散茶
紧压茶		15 s
第二泡	散茶	5 s
	紧压茶	10 s
第三泡	散茶	5 s
	紧压茶	10 s
第四泡	散茶	5 s
	紧压茶	10 s
第五泡	散茶	8 s
	紧压茶	15 s

7.2.4 煮茶机、煮茶壶冲泡法

7.2.4.1 冲泡方法如下：

- a) 第一步洁具：用 100℃ 开水将煮茶机（盛水器皿、煮茶袋）、品茗杯烫洗一遍；
- b) 第二步投茶：将茶叶投入煮茶袋中；
- c) 第三步润茶：用沸水将盛放茶叶的煮茶袋润茶约 3s，将水滤净；
- d) 第三步正式煮茶：打开煮茶机、煮茶壶开关，选定煮茶模式和时间，待茶叶煮好后，取出煮好的茶汤分入各品茗杯中。

7.2.4.2 根据投茶量、煮茶时间和个人饮茶习惯可分多次煮喝。

8 鉴评方法

8.1 看外形

通过人的眼睛（视觉）来欣赏茶叶外形的形状、嫩度、色泽、润度、匀整度、净度等。

8.2 闻香气

8.2.1 通过人的鼻子（嗅觉）来嗅茶叶的香气。

8.2.2 不同类型、等级和不同形态产品其香气有所不同，主要闻香气的类型，菌花香的高低，浓度和纯度，持久度等。

8.2.3 随着贮藏年份的延长，金花英红九号红茶、金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶、金花英德红茶紧压茶等陈香会逐渐显出。

8.3 观汤色

8.3.1 通过人的眼睛（视觉）来判断不同的汤色。

8.3.2 不同类型、等级和不同形态的产品汤色有所不同，主要看汤色的色度、明暗度和清浊度。

8.3.3 随着存放年份的增加，金花英红九号红茶、金花英红九号红茶紧压茶、金花英德红茶、金花英德红茶紧压茶等汤色会逐渐加深。

8.4 尝滋味

通过人的嘴巴（味觉）来体会茶汤的浓淡、厚薄、醇涩、纯异、回甘度等。

8.5 赏叶底

通过人的眼睛（视觉）来判断叶底的嫩度、色泽、明暗度和匀净度等。

8.6 耐泡度

通过茶汤的香气、汤色、滋味的稳定性判断茶汤质感的稳定程度。

8.7 鉴评因子

茶汤主要鉴评因子见表5。

表5 茶汤鉴评因子

序号	鉴评因子	
第一泡	散茶	香气
	紧压茶	香气
第二泡	散茶	香气、滋味
	紧压茶	香气、滋味
第三泡	散茶	汤色、香气、滋味
	紧压茶	汤色、香气、滋味
第四泡	散茶	汤色、香气、滋味
	紧压茶	汤色、香气、滋味
第五泡	散茶	香气、滋味、耐泡度
	紧压茶	香气、滋味、耐泡度