

团体标准

T/YBAPS XXXX—XXXX

川红工夫冲泡与品鉴技术规程

The brewing and tasting technical regulations of ChuanHong Gongfu

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

宜宾市标准化促进会 发布

目 次

前 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

5 冲泡条件 错误！未定义书签。

6 冲泡与品鉴流程 错误！未定义书签。

7 品鉴型冲泡与品鉴方法 错误！未定义书签。

8 便捷型冲泡与品鉴方法 4

附录 A 不同冲泡方法使用器具清单6

附录 B 便捷型冲泡茶具示意图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》的规则起草。

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。

本文件由宜宾市茶产业研究院提出。

本文件由宜宾市标准化促进会归口。

本文件起草单位：宜宾市茶产业研究院、翠屏区农业农村局、筠连县农业农村局、宜宾学院。

本标准主要起草人：

川红工夫冲泡与品鉴技术规程

1 范围

本文件规定了川红工夫冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡条件、冲泡的流程和要求、冲泡的方法、品鉴等内容。

本文件适用于川红工夫的冲泡与品鉴。

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 4806.4 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8537 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与卫生要求
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
T/CTMA 049-2022 川红工夫

3 术语和定义

GB/T 14487和T/CTMA 049-2022界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 汤色

冲泡后沥出茶汤所呈现的色泽，如橙红明亮。

3.2 香气

通过干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的鲜甜、高锐、浓醇的气息，如甜香、橘糖香和花果香等。

3.3 滋味

茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同感觉，如甘醇、鲜爽和醇厚等。

3.4 茶海

用于盛装及匀分茶汤的器具，又称公道杯等。

3.5 温杯

用初沸的水烫洗茶器具，提高盖碗、茶海、茶杯温度。

3.6 工艺特征

采用川红工夫加工工艺制作形成的红茶的品质特征。

4 环境要求

4.1 光线要求

泡茶室室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。当室内自然光线不足时，应有可调控的人造光源进行辅助照明。

4.2 噪声要求

泡茶室宜幽静，噪音不超过50dB。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁、无异味，远离污染源，泡茶用具要保持清洁卫生。

4.4 温度、湿度要求

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

5 冲泡条件

5.1 冲泡用水

应符合GB 19298的规定。

5.2 洗涤用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 冲泡用具

应符合GB4806.4或GB4806.5的规定。

6 冲泡与品鉴流程

按饮用场景分为品鉴型和便捷型。

6.1 品鉴型

备具—备水—赏干茶—温具—置茶—注水—出汤—分汤—品茗（观汤色、闻香气、尝滋味、看叶底）—续水（注水—出汤—分汤—品茗）。

6.2 便捷型

6.2.1 同心透明玻璃杯冲泡：备具—备水—置茶—注水—静置—出汤—品茗—续水。

6.2.2 直口圆玻璃杯冲泡：备具—备水—置茶—注水—静置—品茗—续水。

7 品鉴型冲泡与品鉴方法

7.1 备具

7.1.1 冲泡茶具有：烧水壶，盖碗，公道杯，品茗杯，以及茶荷，茶匙，茶巾，茶托等辅助冲泡器具。

7.1.2 选用的器具必须符合GB 4806.4、GB 4806.5和GB 17762的要求，使用前需清洗干净。

7.2 备水

冲泡用水需符合GB 5749、GB 8537和GB 19298的要求，并将水烧沸备用。

7.3 温具

用沸水烫温品茗杯、盖碗等茶具。

7.4 置茶

拿起茶拨将茶叶缓缓拨入盖碗。

7.5 注水

将适温的水，高冲入盖碗，进行冲泡。

7.6 冲泡参数

主要用于营销、生活场景等。冲泡参数见表1。

表1 品鉴型冲泡方法的参数要求

茶叶级别	水温（℃）	注水容量（mL）	投茶量（g）	冲泡时间（s）		
				第一泡	第二泡	第三泡
单芽型	85~90	90	3		5~8	
芽叶型	90~95	90	3		3~5	
多叶型	95~100	90	3		3~5	

注1：第**四**泡开始每泡的浸泡时间比上一泡延长3s；

注2：根据个人喜好自行增减投茶量和浸泡时间；

注3：茶水比根据冲泡容器实际大小调整。

7.7 出汤

茶汤出汤到公道杯，再低斟入各品茗杯中，每杯宜斟至七分满。

7.8 分汤

杯底沾茶巾将品茗杯放置在茶托上奉给各位品饮者。

7.9 品茗

品茗时，茶汤每次入口需和口腔的各个部位充分接触，体会茶汤滋味。

7.9.1 品鉴程序

赏干茶—闻香气—观汤色—品滋味—看叶底。

7.9.2 赏干茶

用茶匙将3g干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的条索、色泽、匀净度。如单芽型川红工夫细紧秀丽、显锋苗；色泽乌润、金毫显露；匀齐；净。

7.9.3 闻香气

7.9.3.1 干香

指茶叶的干茶香。将茶叶倒入温杯后的盖碗内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。川红工夫干香似花、果、甜香。

7.9.3.2 盖香

指茶叶冲泡后闻杯盖上的香气。闻香时宜徐徐吸气，每闻一次后都要离开茶叶（杯盖）呼气。感受香气的香型、高低和持久度，川红工夫盖香为花、果、甜等综合香型，香气持久。

7.9.3.3 汤香

指茶汤中的香气，茶汤入口与口腔充分接触后，细细体会茶汤的香气。川红工夫水中带花、果、甜香，细腻持久。

7.9.3.4 底香

底香包括杯底香和叶底香。杯底香是品饮后闻品茗杯余留的香气。叶底香是茶叶冲泡多次后闻叶底的香气。川红工夫冲泡后杯底有高甜，橘糖香或花果香明显。

7.9.4 观汤色

手持品茗杯，观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。如单芽型川红工夫汤色橙红明亮。

7.9.5 品滋味

品茗时，让茶汤在口腔内回循，使茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的纯正度、鲜活度、甘爽度等品质特征，如单芽型川红工夫滋味甘醇、甜爽。川红工夫滋味特征见表2。

表2 川红工夫滋味特征

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，以无异味、杂味为上品；纯正度以第一泡表现最为明显。
鲜活度	茶汤滋味在口腔中表现出的鲜醇特性。
甘爽度	茶汤滋味在口腔中表现出的爽口甘甜的特性；以川红工夫汤中带甜，甜中透香，甘醇鲜爽，耐冲泡为佳，以综合多次冲泡的滋味来判断。

7.9.6 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的红亮度。如单芽型川红工夫叶底芽头柔嫩、红亮匀齐。

8 便捷型冲泡与品鉴方法

8.1 备具

8.1.1 冲泡茶具有：同心透明玻璃杯，直口圆玻璃杯。

8.1.2 选用的器具必须符合GB 4806.5和GB 17762的要求，使用前需清洗干净。

8.2 备水

同7.2

8.3 置茶

同7.4

8.4 注水

同7.5

8.5 冲泡参数

主要用于商务、生活场景等。冲泡参数见表3和表4。

表3 便捷型同心透明玻璃杯冲泡方法的参数要求

茶叶级别	水温(°C)	注水容量(mL)	投茶量(g)	品鉴方法
单芽型	90	300	3	a) 第1次冲泡静置25s, 取出滤杯, 即可饮用; b) 第2次冲泡静置20s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持; c) 第3次冲泡静置25s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持。
芽叶型	90	300	3	a) 第1次冲泡静置25s, 取出滤杯, 即可饮用; b) 第2次冲泡静置20s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持; c) 第3次冲泡静置25s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持。
多叶型	100	300	4	a) 第1次冲泡静置30s, 取出滤杯, 即可饮用; b) 第2次冲泡静置25s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持; c) 第3次冲泡静置30s, 取出滤杯, 即可饮用, 续泡风味基本保持。

注1: 续水后每泡的浸泡时间比上一泡延长3s;
注2: 根据个人喜好自行增减投茶量和浸泡时间;
注3: 茶水比根据冲泡容器实际大小调整。

表4 便捷型直口圆玻璃杯冲泡方法的参数要求

茶叶级别	水温(°C)	注水容量(mL)	投茶量(g)	品鉴方法
单芽型	85	300	2	冲泡静置1.5min~3min后品饮效果最佳, 即可饮用。
芽叶型	85	300	2	
多叶型	100	300	2	

注1: 根据个人喜好自行增减投茶量和浸泡时间;
注2: 茶水比根据冲泡容器实际大小调整;
注3: 茶汤剩余1/3时, 可续水多次饮用。

8.6 出汤

同心透明玻璃杯冲泡后, 取出滤杯, 即可饮用。

8.7 品茗

品茗时, 茶汤每次入口需和口腔的各个部位充分接触, 体会茶汤滋味。如单芽型川红工夫滋味甘醇、甜爽。

附录A
(资料性)

不同冲泡方法使用器具清单

不同冲泡方法使用器具清单见表A.1

表A.1 不同冲泡方法使用器具清单

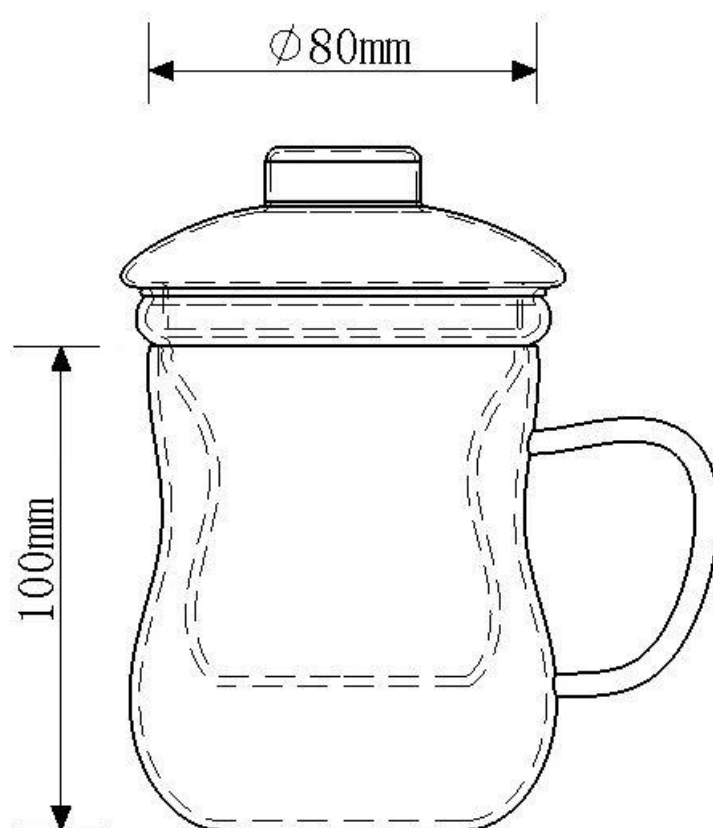
冲泡方式	种类	器具名称	规格型号	参考数量
品鉴型	泡茶用具	盖碗	容量：110mL	1
	煮水用具	随手泡	容量：≥1200mL，有示温功能	1
	盛汤用具	公道杯	容量：200mL	1
	品茗用具	品茗杯	容量：50mL	3~5
便携性	泡茶用具	同心透明玻璃杯	容量：350mL	1
	泡茶用具	直口圆玻璃杯	容量：390mL	1
	煮水用具	随手泡	容量：≥1200mL，有示温功能	1
	盛水用具	储水壶	容量：800mL	1
辅助用具		茶叶罐（可略，或直接使用茶叶产品包装）	适宜	1
		茶荷	适宜	1
		茶巾	适宜	1
		茶匙	适宜	1
		茶则	适宜	1
		茶夹	适宜	1
		水盂	适宜	1
		杯垫	圆形或方形（尺寸不限）	3~5
		奉茶盘（可略）	适宜	1
		计时器	适宜	1
		电子秤	精准度：0.1g	1

附录B

(资料性)

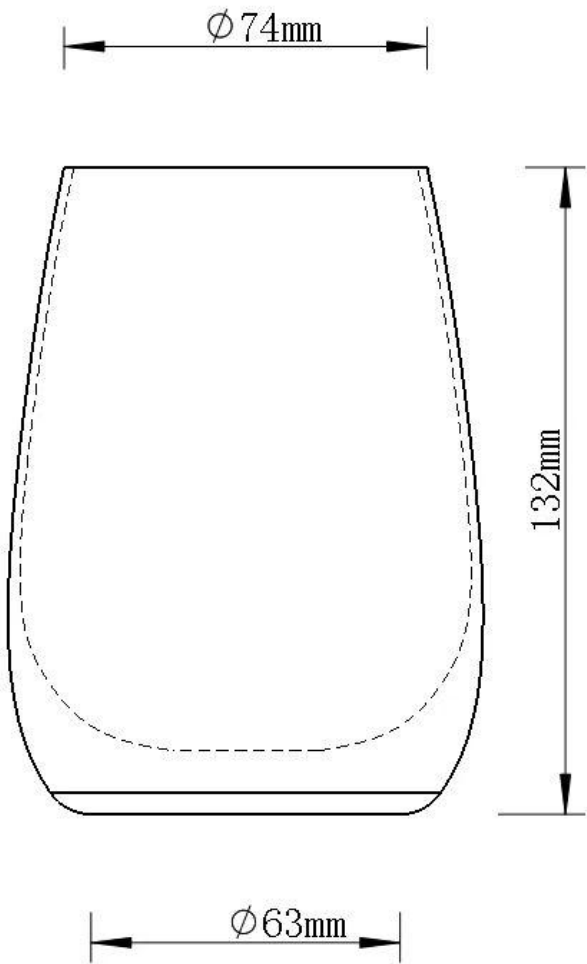
便捷型冲泡茶具示意图

同心透明玻璃杯尺寸可参考见图B.1。



图B.1 同心透明玻璃杯示意图

直口圆玻璃杯尺寸可参考见图B.2。



图B.2 直口圆玻璃杯示意图
