

团体标准

T/QDCYH × × × — 2024

茶叶品鉴 崂山贡白

Tea tasting - Laoshan Gongbai white tea

2024--发布

2024--实施

青岛市茶文化研究会发布

目 录

前 言..... II

引 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..... 1

5 冲泡器具..... 2

6 水的选择..... 2

7 茶水比例及水的温度..... 2

8 冲泡方法..... 2

9 品鉴方法..... 3

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司

本文件主要起草人：匡明如、匡新、刘宁、魏嘉莹、李孝诚、纪小川、王玉、闫英

本文件首次发布于 年 月 日。

引 言

为了让更多的崂山贡白茶爱好者和消费者领略崂山贡白茶特有的风味和品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本文件。

本文件从崂山贡白茶消费者和爱好者角度出发，从环境的要求、水的选择，水温的要求，冲泡器具的要求，茶与水的比例，冲泡次数和品鉴方法等方面提出具体要求，供崂山贡白茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山贡白

1 范围

本文件规定了崂山贡白茶的术语和定义、环境要求、冲泡器具、水的选择、茶水比例及水的温度、冲泡次数与浸泡时间、品鉴方法。

本文件适用于崂山贡白茶的品鉴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 13121 陶瓷食具容器卫生标准

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/T 18797 茶叶感官审评室基本条件

T/QDCYH×××—2024 崂山贡白

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶叶品鉴

按照特定的冲泡方法，通过赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

3.2 崂山贡白

崂山贡白选用崂山风景区种植的中小叶种茶树新梢为原料，于每年4月下旬至6月上旬采摘。经摇青、晒青、萎凋、干燥等加工工艺制作而成的白茶。

3.3 冲泡器具

适合冲泡崂山贡白茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山贡白茶的器具。

4 环境要求

4.1 光线要求

茶室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声要求

茶室应幽静、无杂音。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁、环境干净、无异味。

4.4 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以 20℃～25℃为宜，相对湿度不高 80%。

5 冲泡器具

5.1 主要器具

崂山贡白品鉴宜选择玻璃杯、盖碗或紫砂壶，如崂山贡白为紧压茶形态，则首先处理为散茶后冲泡。其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

5.2 辅助器具

公道杯、过滤网、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、电随手泡、便携式电子秤等。

6 水的选择

冲泡崂山贡白，宜选用山泉水和纯净水，不宜使用矿泉水、自来水等。要求水质纯净，清澈透明，无色、无味，理化指标及卫生指标达到 GB5749 的要求。

7 茶水比例及水的温度

崂山贡白茶的冲泡茶水比宜为 1:50，如茶叶 3g，水 150ml。根据不同喜好，喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长；喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短。崂山贡白茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山贡白茶冲泡茶水比及水的温度

品 名	茶叶与水比例	水温 (℃)
崂山贡白茶	1:50	95-100

8 冲泡方法

8.1 流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶→续茶

8.2 盖碗冲泡方法

取 5g 茶置入盖碗，将备好的水，高冲入盖碗进行冲泡，茶水比约 1:50。浸泡时间不含冲水和出汤的时间。品鉴者可依据个人品饮习惯不同而调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。一般宜冲泡 5~6 次。茶汤浓度与浸泡时间参见表 2。

表 2 茶汤浓度与浸泡时间的参考值

茶类	茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间 (s)
崂山贡白茶	较淡	15、15、15、20、20
	中等	25、25、25、35、35
	较浓	35、35、35、40、50

9 品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、观汤色、闻香气、尝滋味、观叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表 3。

表 3 崂山贡白茶干茶外形特征参考

级别	外形
特级	毫芽肥壮，芽叶成朵，毫心银白，匀整
一级	毫芽显，叶张嫩，芽叶连枝，匀整
二级	有毫芽，较匀整

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴香气，特征参见表 4。

表 4 崂山贡白茶香气特征参考

崂山贡白茶			
参数	好	中	一般
香气	清甜 毫香显	清甜 有毫香	清甜

9.4 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度，特征参见表 5。

表 5 崂山贡白茶汤色特征参考

崂山贡白茶			
参数	好	中	一般
汤色	浅杏黄 清澈明亮	杏黄 尚亮	橙黄 尚亮

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的鲜醇甘爽等品质特征。特征参见表 6。

表 6 崂山贡白茶滋味特征参考

崂山贡白茶			
参数	好	中	一般
滋味	甘醇 鲜爽	甘醇 较鲜爽	甘醇

9.6 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的肥厚、匀整度、光润度及色泽的明亮度。特征参见表 7。

表 7 崂山贡白茶叶底特征参考

崂山贡白茶			
参数	好	中	一般
叶底	嫩匀显芽	较嫩匀 有芽	较嫩匀