

T/GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/GZTPA 00××-2025

雷山银球茶冲泡品饮指南

Guidelines for brewing and savouring of Leishan Yinqiu Tea

(征求意见稿)

2025-××-××发布

2025-××-××实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目 次

前 言 3

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 4

 3.1 雷山银球茶 Leishan Yinqiu Tea 4

 3.1.1 雷山银球茶（特级） 4

 3.1.2 雷山银球茶（一级） 4

 3.2 茶水分离冲泡法 5

 3.3 茶水不分离冲泡法 5

 3.4 贵州冲泡法 5

4 要求 5

 4.1 茶叶选择 5

 4.2 冲泡用水选择 5

 4.3 茶具选择 5

5 冲泡流程 5

 5.1 冲泡流程 5

 5.1.1 茶水分离冲泡法 5

 5.1.2 茶水不分离冲泡法 5

 5.2 冲泡参数 5

6 冲泡方法 5

 6.1 茶水分离冲泡法 5

 6.1.1 备具 5

 6.1.2 投茶 6

 6.1.3 注水 6

 6.1.4 赏茶 6

 6.1.4 出汤 6

 6.2 茶水不分离冲泡法 6

 6.2.1 备具 6

 6.1.2 投茶 6

 6.1.3 注水 6

 6.1.4 赏茶 6

 6.3 品饮 6

 6.3.1 闻香气 6

 6.3.2 观汤色 7

 6.3.3 尝滋味 7

附录 7

 雷山银球茶冲泡参数 7

前 言

雷山银球茶是少有的特种型颗粒绿茶,其球形直径 18 mm ~ 20 mm,净重 2.5g (± 0.2 g),茶叶品质特征独特,为了让更多的银球茶爱好者和消费者领略雷山银球茶特有的风味和丰富多彩的品质特征,掌握正确的冲泡和品鉴方法,特制定本标准。

本标准按照 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。

本文件由贵州省雷山县茶叶协会提出。

本文件由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位:雷山县茶叶协会、贵州省植保植检站、贵州大学、青岛幼儿师范高等专科学校、安顺职业技术学院、雷山县农业农村局、贵州省雷山县苗家春茶业有限公司、雷山县市场监督管理局、贵州雷山云尖茶业实业有限公司、贵州省雷山县脚尧茶业有限公司、贵州省雷山县毛克翕茶业有限公司、贵州敬旺绿野食品有限公司、贵州省雷山县绿叶香茶业有限责任公司、雷山县福尧茶叶有限公司、贵州省绿茶品牌发展促进会。

本文件主要起草人:余海游、许莎莎、邓燕莉、张钺、石开恋、余鲜、李胜康、王智、代远富、莫灵娜、吴传彬、杨春华、陈欢欢、阮龙、侯中咏、毛启文、陶绍平、毛鹃、高梅、穆天俊、吴先斌、白静漪。

本文件为首次发布。

雷山银球茶冲泡品饮指南

1 范围

本标准规定了雷山银球茶冲泡与品鉴的术语和定义、冲泡条件、冲泡方法与流程等内容。

本标准适用于雷山银球茶的冲泡和品鉴。

2 规范性引用文件

下列文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/T 14487 茶叶感官审评术语

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 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

GB 17762 耐热玻璃器具的安全要求

DB 52/T 713 地理标志产品 雷山银球茶

DB 52/T 1495 贵州茶叶冲泡品饮指南

3 术语和定义

DB 52/T 713 地理标志产品 雷山银球茶 雷山银球茶界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 雷山银球茶 Leishan Yinqiu Tea

指采摘雷山县境内优良茶树芽叶为原料，经过摊青、杀青、揉捻、造型、干燥、提香等加工工序而制成的圆球状特型绿茶产品。

3.1.1 雷山银球茶（特级）

指外形球形浑圆、不开裂、不破损，绿润显毫；球形直径 18 mm~20 mm，净重 2.5 g (±0.2 g)；香气为清香；汤色黄绿明亮；滋味鲜醇回甘；叶底鲜活尚匀整。

3.1.2 雷山银球茶（一级）

指外形球形浑圆、不开裂、不破损，墨绿显毫；球形直径 18 mm~20 mm，净重 2.5 g (±0.2 g)；香气为浓香；汤色黄绿亮；滋味浓醇回甘；叶底黄绿亮尚完整。

3.2 茶水分离冲泡法

投茶后注水冲泡，出汤时，将茶汤与叶底分离。

3.3 茶水不分离冲泡法

投茶后注水冲泡，冷却到适宜温度品饮，不分离茶汤与叶底，即不出汤的冲泡方法。

3.4 贵州冲泡法

采用高水温、多投茶、快出汤、茶水分离、不洗茶的贵州茶叶冲泡方法。

4 要求

4.1 茶叶选择

根据个人喜好、习惯或要求，选择特级或一级雷山银球茶。

4.2 冲泡用水选择

泡茶用水应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准。推荐使用符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水、GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水等国家和地方标准的纯净水、矿泉水或山泉水。

4.3 茶具选择

4.3.1 茶水分离器具、盖碗、壶、品茗杯、玻璃杯、陶瓷杯等泡茶和饮茶器具，且应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的规定。

4.3.2 辅助器具可选择公道杯、茶滤、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、随手泡、便携式电子称等。

5 冲泡流程

5.1 冲泡流程

5.1.1 茶水分离冲泡法

备具→投茶→注水→赏茶→出汤→品饮

5.1.2 茶水不分离冲泡法

备具→投茶→注水→赏茶→品饮

5.2 冲泡参数

详见附录

6 冲泡方法

6.1 茶水分离冲泡法

6.1.1 备具

根据品饮人数准备合适的茶叶、茶具、用水。

6.1.2 投茶

将 1 颗银球茶 2.5g 投入洁净的泡茶器具中。或按照贵州冲泡法中多投茶的要求，将 2 颗银球茶 5g 投入洁净的泡茶器具中。

6.1.3 注水

按照高水温的要求，将沸水注入泡茶器具，注水量 120 mL，茶水比 1:48，贵州冲泡法注水量 150 mL，茶水比 1:30。盖碗冲泡时可将热水注入盖碗中，以浸没银球茶球体一半体积为佳，润茶、摇香后，采用高冲法注水冲泡、使茶球翻滚、激发出茶香。

6.1.4 赏茶

观赏银球茶在茶器中缓缓舒展、绽放的过程。

6.1.4 出汤

按照快出汤、茶水分离、不洗茶的要求，将冲泡后的茶汤过滤至分茶器具中，再分至品茶器具中。

6.2 茶水不分离冲泡法

6.2.1 备具

根据品饮人数准备合适的茶叶、茶具、用水。

6.1.2 投茶

按照品饮需求，将 1 颗银球茶 2.5g 投入洁净的泡茶器具。

6.1.3 注水

6.1.3.1 玻璃直升杯（器具容量 200 mL）

分两次注水，第一次将 95℃ 的热水注入泡茶器具中，注水量为 60 mL；第二次将 85℃ 的热水注入泡茶器具中，总容量约七八分满，茶水比 1:72。

6.1.3.2 陶瓷办公杯（器具容量 350 mL）

分两次注水，第一次将 95℃ 的热水注入泡茶器具中，注水量为 100 mL；第二次将 80℃ 的热水注入泡茶器具中，总容量约七八分满，茶水比 1:120。

6.1.4 赏茶

观赏银球茶在杯中缓缓舒展、绽放的过程。

6.3 品饮

6.3.1 闻香气

6.3.1.1 品饮时可品鉴茶叶香气的纯度、类型、浓度、持久度，以香气新鲜悦鼻、特征明显、高长持久、纯正浓郁为佳。

6.3.1.2 雷山银球茶（特级）以清香为主，兼有鲜香、嫩栗香、花香等香气类型。

6.3.1.3 雷山银球茶（一级）以浓香为主，兼有栗香、豆香等香气类型。

6.3.2 观汤色

6.3.2.1 雷山银球茶（特级）汤色以嫩绿明亮、杏绿明亮或黄绿明亮为主。

6.3.2.2 雷山银球茶（一级）汤色以黄绿亮为主。

6.3.3 尝滋味

6.3.3.1 雷山银球茶（特级）滋味以鲜醇回甘为主。

6.3.3.2 雷山银球茶（一级）滋味以浓醇回甘为主。

附录

雷山银球茶冲泡参数

表 1 茶水分离冲泡法品饮参数								
主泡器具	注水量（mL）	投茶量（g）	水温（℃）	冲泡时间（s）				
				第一泡	第二泡	第三泡	第四泡	第五泡
白瓷或玻璃盖碗、其他透明茶水分离器具	120	2.5	沸水	110	20	25	40	45
	150	5.0		90	20	20	25	25

表 2 茶水不分离冲泡法品饮参数					
主泡器具	茶水比	第一次注水水温（℃）	第二次注水水温（℃）	第一次注水量（mL）	注水量（mL）
直筒玻璃杯或陶瓷办公杯	1:72	95	85	60	180
	1:120	95	80	100	300
注：特级雷山银球茶建议第一次续水在 6 分钟后，否则涩味会慢慢出现。					
一级雷山银球茶建议第一次续水在 7 分钟后，否则涩味会慢慢出现。					