

《雷山银球茶冲泡品饮指南》团体标准 编制说明

一、任务来源及说明

根据《中共贵州省委 贵州省人民政府关于加快建设茶产业强省的意见》（黔党发〔2018〕22号）、《中共中央国务院关于做好2022年全面推进乡村振兴重点工作的意见》及《贵州省“十四五”茶产业发展规划(2021-2025年)》等文件精神，贵州亟需完善茶叶标准体系，推动茶产业规模化、标准化发展，助推乡村振兴。本标准是在2024年贵州省优势特色产业集群（贵州绿茶）建设项目“雷山银球茶”品牌建设项目（协议编号：nynctcyzb20241204）的项目资助下，为制订雷山银球茶冲泡品饮指南团体标准，规范银球茶的冲泡方法，提升银球茶的加工技术，扩大银球茶的品牌宣传力度和其知名度而编制。

目前，雷山银球茶的相关行业标准只有针对品质特征的地方标准（DB52/T 713-2015 地理标志产品 雷山银球茶），并没有细化到冲泡品饮技术的标准。在消费升级的驱动下，随着市场对茶饮的精细化、个性化需求增长，通过科学冲泡方法可以显著提升产品的附加值。目前虽然有《DB35/T 1953-2020 绿茶冲泡与品鉴方法》及《DB5227/T 120-2023 地理标志产品 都匀毛尖茶 冲泡品饮指南》等省内外的绿茶冲泡技术规程或者冲泡品饮指南，但其冲泡方法与流程、冲泡参数均是针对扁形、卷曲、针形、芽形和条形等形状的绿茶产品，而唯独欠缺针对独特外形具有观赏性的球形茶的冲泡技术规程或者冲泡品

饮指南。雷山银球茶作为国家地理标志产品，缺乏统一的冲泡标准，制约了消费体验和品牌传播。普通消费者对球形茶的冲泡方法不熟悉，常按普通散茶方式冲泡，消费者认知上的不足未能充分展现银球茶的特色，因此需通过制定标准化的冲泡技术规程提升市场竞争力。

二、标准制定的目的和意义

规范雷山银球茶的冲泡方法（如水温、投茶量、浸泡时间、冲泡次数、选用器具等），确保茶汤品质稳定，突出其独特的形态、香气和滋味特征，可以科学指导消费者正确冲泡，提升消费体验，能增强产品美誉度。通过指南规程传递银球茶“形似银球、清香持久”的特色，强化其作为苗族地区茶文化的载体作用，延续其传统制作工艺手工揉球的文化内涵保护与传承。缺乏针对特种造型茶（球形茶）的专项冲泡标准，制定本规程可填补这一行业规范技术空白，满足消费升级中对茶饮标准化、精致化的需求，也为雷山银球茶打造差异化标识，通过标准化提升市场竞争力，助力“贵州绿茶”地理标志产品的推广。

三、标准的起草过程

1. 前期准备工作

雷山县茶叶协会一直致力于雷山银球茶的加工与品质宣传。接到2024年贵州省优势特色产业集群（贵州绿茶）建设项目“雷山银球茶”品牌建设项目（协议编号：nynctcyzb20241204）的项目后，立即组建了标准制定小组，为制订《雷山银球茶冲泡品饮指南》团体标准，2024年确定本文件由雷山县茶叶协会、贵州省植保植检站、贵州大学、青岛幼儿师范高等专科学校、雷山县农业农村局等单位组成。成立编制小组，制定了工作计划，起草人员由余海游、余鲜、邓燕莉、陶绍平、

毛鹏、吴先斌等来自茶产业尤其是银球茶产业一线的从业人员和高校茶叶加工与品质研究的科研人员组成，并确定了人员分工和工作思路方法，明确了各阶段的任务与目标。

2. 开展调查研究

根据目前雷山县银球茶加工企业、银球茶的销售情况以及饮用银球茶的实际情况，编制小组在标准的编制过程中，深入雷山县所有茶叶企业和主销产区实地调研，收集相关茶企、销售和消费者的相关信息情况，整理汇总。同时，查阅大量的文献资料，学习吸纳大量的茶叶冲泡技术规程和品饮指南，并征求有关专家意见，期间走访了多家银球茶生产企业、银球茶销售区，进行了广泛的调查研究，整理调研和访谈结果，并与茶业同行开展了广泛的、面对面的意见交流，这些工作，为标准起草打下了坚实的基础。

3. 征求意见

2025年6月，编制组成员将收集到的与标准起草有关的资料和交流意见进行整理，完成了撰写标准文本各章节的起草，2025年6月和2025年7月将草案送至相关领域专家学者修改，并根据专家意见完善草案。针对反馈意见已对草案中的部分技术参数作了修改，无重大意见分歧，完成送审稿的编撰。

4. 编制标准送审稿

经过分析、整理，对标准的内容进行了逐项修改和完善，形成了标准送审稿。拟在贵州省雷山县茶叶协会和贵州省绿茶品牌发展促进会的领导下，邀请有关专家召开标准审查会，对标准进行审查并提出修改建议。

四、标准制定的框架和内容

《雷山银球茶冲泡品饮指南》主要是适用于雷山银球茶的冲泡和品鉴，因此框架和内容主要包括冲泡的术语和定义、冲泡条件、冲泡方法与流程、品鉴等内容的要点和规范。

五、标准主要条款、重要条款的说明

（一）本标准名称

雷山银球茶冲泡品饮指南。

（二）标准需要指出的与其他绿茶冲泡品饮不同之处

1.特级银球茶：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。

2.一级银球茶：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.品鉴型冲泡方法 **brewing method for tasting**：以呈现茶汤优良品质为目的，在适宜的品鉴场景进行品茗分享的一种冲泡方法。

4.商务型冲泡方法 **brewing method for business affairs**：适应茶品推介等需要，快速、简洁、科学地让品茗者充分感知茶的色、香、味、韵等品质特征的一种冲泡方法。

5.下投法 **downward casting**：在玻璃杯（瓷杯或盖碗杯）中投入茶球，注入少量热水浸润茶球，摇香，待球稍舒展后再高冲方法注入适量热水至器具，使茶球在器具中充分翻滚的冲泡方法。可以避免茶叶烫伤，快速释放茶叶、激发银球茶香。

6.冲泡方法：按饮用场景适合品鉴型、商务型。

备器—备水-赏茶—温杯（碗）—投茶—润茶—摇香—注水冲泡—观赏银球茶的舒展姿态变化-出汤—斟茶-奉茶—品茗（闻香气、观汤色、尝滋味）—续冲泡—续品茗-看叶底-收器具。

六、与现行法律、法规、标准的关系

经查询全国标准信息公共服务平台、全国团体标准信息平台以及相关文献资料，在全国范围内与“雷山银球茶冲泡 ”相关的现行有效标准还没见标准，与“冲泡 ”相关的现行有效标准共有 3 项地方标准及其他一些团体标准（详见表 1）。本标准在编制过程中，尽量采用直接引用的方式或修改引用相关国家标准、行业标准主要技术内容，确保与相关国家标准、行业标准相协调衔接。

表 1 与“绿茶”有关现有标准制定情况

序号	类型	编号	标准名称	有效性
1	地标	DB35/T 1953-2020	绿茶冲泡与品鉴方法	现行有效
2	地标	DB5227/T 120-2023	地理标志产品 都匀毛尖茶 冲泡品 饮指南	现行有效
3	地标	DB 52/T 713-2015	地理标志产品 雷山银球茶	现行有效
	团标	T/ZYCX 002.6-2018	遵义绿 绿茶冲泡品饮指南	现行有效
	团标	T/CTSS 22-2021	余姚瀑布仙茗冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTMA 022-2020	日照绿茶冲泡与品鉴方法	现行有效
	团标	T/CTSS 50-2022	天姥云雾茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTSS 82-2024	径山茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTSS 36-2021	黄金茶 冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTSS 44-2022	大佛龙井茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTSS 55-2022	狮峰龙井茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/CTSS 61-2023	狗牯脑茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/HZTA 004-2024	西湖龙井茶冲泡技术规程	现行有效

	团标	T/CTMA 036-2021	龙须绿茶冲泡和品鉴方法	现行有效
	团标	T/JJCX 002-2021	庐山云雾茶冲泡与品鉴方法	现行有效
	团标	T/CTSS 68-2023	崂山绿茶冲泡技术规程	现行有效
	团标	T/XYCY 004-2024	信阳毛尖茶冲泡与品鉴方法	现行有效

七、标准编制原则和依据

本标准体系规定了《雷山银球茶冲泡品饮指南》的范围、规范性引用文件、冲泡的术语和定义、冲泡条件、冲泡方法与流程、品鉴等内容的要点和规范。在《雷山银球茶冲泡品饮指南》标准的制订中，我们遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，冲泡参数指标和冲泡流程参考了通过从雷山银球茶生产企业获得的大量样品进行感官审评、冲泡实验从而获得对应参数等，冲泡指标与国家现行标准接轨，根据茶叶类产品的特殊性，重点突出在冲泡流程的独特性、冲泡参数的具体化等指标上，并注重标准的可操作性。

八、贯彻标准要求

《雷山银球茶冲泡品饮指南》的制定有利于适用于球形绿茶的冲泡，有针对性的对特种造型茶（球形茶）开展的专项冲泡标准，精细化其冲泡参数，可填补这一行业规范技术空白，满足消费升级中对茶饮标准化、精致化的需求，也为雷山银球茶打造差异化标识，通过标准化提升市场竞争力，助力“贵州绿茶”地理标志产品的推广。为了使该标准的制订能尽快服务于贵州绿茶产业发展，建议标准发布后，由相关职能部门组织企业生产人员进行培训学习，以促进本系列标准的贯彻实施。