|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  | X 55 |

中国茶叶流通协会团体标准

      XXXXX—XXXX

T/CTMA

龙须绿茶冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting method of Longxu green tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国茶叶流通协会  发布

1. 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。

本文件由中国茶叶流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

龙须绿茶冲泡与品鉴方法

* 1. 范围

本文件规定了龙须绿茶冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡流程、冲泡方法、品鉴等内容。

本文件适用于龙须绿茶冲泡与品鉴。

* 1. 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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求

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 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 8573 饮用天然矿泉水

GB 17323 瓶装饮用纯净水

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30766 茶叶分类

T/CTMA ××-2020 龙须绿茶

* 1. 术语和定义

GB/T 14487和T/CTMA \*\*-2020界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

汤色

龙须绿茶冲泡滤出后茶汤所呈现的色泽，如浅绿、明亮等。

香气

龙须绿茶通过干茶、杯盖、茶汤、叶底等所呈现的香气，如嫩香、清香、花香等。

滋味

龙须绿茶茶汤在口腔味蕾上所呈现的味觉，如鲜爽、醇厚、回甘等。

* 1. 环境要求
		1. 光线要求

泡茶室室内光线应柔和、明亮、无阳光直射

* + 1. 噪声要求

泡茶室应幽静、无杂音，饮茶场所不做要求。

* + 1. 卫生要求

泡茶室应整洁、无异味，远离污染源。

* 1. 冲泡流程
		1. 玻璃杯冲泡法

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→奉茶→品茶→续茶

* + 1. 盖碗冲泡法

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶→续茶

* 1. 冲泡方法
		1. 备器

主泡器具：符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9规定的陶质、瓷质、玻璃、金属等材质玻璃杯、盖碗等。

辅助器具：有公道杯、过滤网、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、电随手泡、便携式电子称等。

选用的器具使用前需清洗干净。

* + 1. 备水

冲泡用水应符合GB 8573、GB 17323、GB 5749、GB 19298的要求，并将水烧沸备用，自然晾至85℃～90℃。

* + 1. 温杯

用沸水烫温玻璃杯、盖碗、公道杯、品茗杯等。

* + 1. 置茶

将茶叶投入洁净的泡茶器中。

* + 1. 冲泡
			1. 玻璃杯冲泡法

将85℃～90℃的开水注入杯中，茶水比约1:50。

* + - 1. 盖碗冲泡法

将初沸的水，高冲入盖碗，进行冲泡。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，参考值见表1。

1. 各等级龙须绿茶冲泡方法参考值

| 等级 | 茶水比 | 水温（℃） | 第一泡（s） | 第二泡（s） | 第三泡（s） | 第四泡（s） | 第五泡（s） | 第六泡（s） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 特 级 | 1:50 | 80～85 | 15～20 | 10～15 | 10～15 | 15～20 | 20～25 | 20～25 |
| 一 级 | 1:50 | 85～90 | 20～25 | 15～20 | 15～20 | 20～25 | 25～30 | 25～30 |
| 二 级 | 1:50 | 85～90 | 20～25 | 15～20 | 15～20 | 20～25 | 25～30 | 25～30 |
| 备注：1.可在此建议表基础上适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间以达到个人喜好的最佳口感。2.从注水开始计时。 |

* + - 1. 碗泡法

采用定点注水的方法将85℃～90℃的开水注入容量为250ml～450ml泡茶碗中，茶水比约1:50。待茶叶均匀散开后，用茶匙将茶汤舀至品茗杯中饮用。

* + 1. 出汤、斟茶

玻璃杯冲泡法无需出汤。盖碗冲泡法将茶汤倒入公道杯中，再低斟至各品茗杯中，每杯宜斟至七分满。

* + 1. 奉茶

玻璃杯杯底沾茶巾后奉给品饮者，品茗杯杯底沾茶巾后放置在杯托上奉给品饮者。

* + 1. 品茶

品饮时，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。

* 1. 品鉴
		1. 品鉴程序

赏干茶→观汤色→闻香气→尝滋味→看叶底

* + 1. 品鉴方法
			1. 赏干茶

用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的条索、色泽、匀净度。

* + - 1. 观茶汤

手持玻璃杯或品茗杯，观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。

* + - 1. 闻香气
				1. 干茶香

将茶叶倒入烫温后的玻璃杯或盖碗内，摇晃玻璃杯或盖碗合上盖后摇动几下，再细闻干茶的香气。

* + - * 1. 盖香

指采用盖碗泡法时，茶叶冲泡后闻杯盖上的香气。闻香时宜徐徐吸气，感受香气的香型、高低和持久度。

* + - * 1. 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。

* + - * 1. 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。叶底香是茶叶每冲泡一次后闻叶底的香气。

* + - 1. 尝滋味

品饮时，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、鲜活、甘醇、鲜爽等品质特征，鉴赏龙须绿茶的工艺特征。

* + - 1. 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽明亮度。

