|  |
| --- |
|  |

沙县红边冲泡与品鉴方法

点击此处添加标准英文译名

|  |
| --- |
| （意见稿） |
|       |

2021- XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

海峡两岸茶业交流协会   发布

ICS 点击此处添加ICS号

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

团 体 标 准

T/CSTEA 000XX—2021

前  言

本标准编写要求按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则。

《沙县红边茶》标准共分四个部分：

------第一部分：沙县红边茶栽培技术规范

------第二部分：沙县红边茶加工技术规范

------第三部分：沙县红边茶 成品茶

------第四部分：沙县红边茶冲泡与品鉴方法

本标准为《沙县红边茶》标准的第四部分。

本标准由沙县农业农村局提出。

本标准为海峡茶业交流协会归口管理并批准发布。

本标准起草单位：沙县农业农村局、三明市茶叶学会、福建省沙县宏苑茶业有限公司、沙县市场监督管理局、沙县夏茂天露茶叶农民专业合作社、沙县山富企业责任有限公司、沙县夏茂茶叶协会、沙县天宝峰家庭农场、沙县天雨家庭农场。

本标准主要起草人：官发松、杜起洪、刘钊、林岚薇、吴光侣、邓声豪、林忠平、刘意春、谢昌秒、谢招姬、吴文宝、陈荣辉、胡安栋、曾进东、李志忠、高山、胡绍景。

本标准为首次发布。

沙县红边茶冲泡与品鉴方法

1. 范围

本标准规定了红边茶冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡流程与要点、冲泡方法及品鉴。

本标准适用于红边茶冲泡与品鉴。

1. 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件

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

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

1. 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。

红边茶

系采摘适制红边茶的茶树品种新梢鲜叶，结合闽北青茶和闽南青茶制作工艺而加工的条形青茶类产品。其品质特征为：外形条索扭曲紧结、重实、青褐油润，内质香气浓郁、花果香显，滋味醇厚、甘爽，汤色金黄橙黄、清澈、明亮，叶底软亮，红边明显，具有叶腹青叶边（缘）红的突出特点。

温杯烫盏

用刚烧开的水冲润泡茶的盖碗、壶、杯等器皿，烫润器皿3s～5s,以提高温度。

冲泡出汤

把刚沸的开水用点入法或旋转法入水冲泡茶叶，按规定的时间浸泡并沥出茶汤。

红边韵香

冲泡红边茶过程中所呈现的干茶香、杯盖香、滋味的水香、滞留于品茗杯的杯底香以及叶底香。

3.5

1. 环境要求
	1. 室内环境

泡茶室应坐北朝南，面积﹥15m2，光线柔和、明亮、无阳光直射和反射光；

清静、无杂音，噪声应小于50分贝。

* 1. 室内卫生

泡茶室内色调白色或浅灰色，清静整洁，空气清新，无异味。

* 1. 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以15℃～28℃为宜，相对湿度不高于70%。

1. 冲泡流程与要点
	1. 冲泡流程

准备器具——烧水——温杯烫盏——投茶——冲水——醒茶与温杯——刮沫（或淋壶）——出汤——分茶——奉茶——品茶——重复多次（冲水—出汤—分茶—品茶）。

* 1. 冲泡原则

悬壶高冲，匀速出汤、公道分杯。

1. 冲泡方法
	1. 器具准备

主要器具：电磁炉、烧水壶、茶盘、盖碗或茶壶、茶海、茶杯等可用于泡茶的器具。

辅助器具：茶何、茶拨、茶漏、茶巾、茶托、茶镊等。

器具应符合GB 4806.4和GB 17762的规定。

盖碗泡法，容量以约110ml～120ml为佳；茶壶泡法，选用容量为150ml～250ml为佳，品饮茶杯容量以约30ml～35ml为宜。一般品鉴高档茶选用盖碗泡法，泡饮大宗茶选用茶壶泡法。

* 1. 冲泡用水

冲泡用水应符合GB 5749和GB 19298的要求。

* 1. 冲泡水温

首次烧开的水，水温100℃为宜。

* 1. 茶水比例

投茶量一般按茶水比例1:15～1:22，即投茶量（5～7.3）g/110ml、(6.8～10)g/150ml，喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短；喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长。

* 1. 温杯烫盏与醒茶

备齐泡茶器具，先用开水进行温杯烫盏，再按冲泡茶水比例要求投茶于盖碗或茶壶中，将沸水斟入，用杯盖刮去泡沫后快速将茶汤冲倒置有滤网的茶海中，醒茶水应快冲快出，用茶海中的第一道茶水温热滤网和茶杯。

* 1. 茶汤浓淡控制

6.6.1 品质审评泡法

品质鉴定的泡法执行GB/T 23776。

6.6.2 大众品鉴泡法

品鉴者可根据自己口感的喜好，通过调整茶水比或浸泡时间从而达到调整茶汤的浓淡。盖碗泡法以容器110ml为例，茶壶泡法以容器150ml为例，茶汤浓淡调整参考值见表1。

1. 茶汤浓淡调整参考值

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 泡法 | 浓淡 | 冲泡容器大小（ml） | 投茶量（g） | 1～3泡浸泡时间（s） |
| 盖碗泡法 | 清淡 | 110 | 5 | 20:35:50 |
| 7.3 | 15:25:35 |
| 尚浓 | 110  | 5 | 30:45:60 |
| 7.3 | 20:30:40 |
| 茶壶泡法 | 清淡 | 150 | 6.8 | 20:35:50 |
| 10 | 15:25:35 |
| 尚浓 | 150 | 6.8 | 30:45:60 |
| 10 | 20:30:40 |
| 鉴评泡法 | 执行GB/T 23776 | 110 | 5 | 120:180:300 |
|  | 1. 前二种泡法，从第三次冲泡后每次冲泡浸泡时间增加10s～15s。
 |

* 1. 冲水和出汤

冲水宜高冲，冲满后随即把杯（壶）口的泡沫刮去并将盖沬冲净，按“6.6.2”的要求及时出汤，出汤宜低斟。

* 1. 分茶

茶汤可直接旋回出汤至若干个品茗杯中，也可先出汤到茶海，再分斟到各个品茗杯中。每杯茶汤的浓度应均匀一致，宜斟7分满。

* 1. 品茶

每杯茶在品饮时可分3-4次入口。茶汤入口应与舌头、口腔充分接触，体会茶汤滋味。

1. 品鉴
	1. 品鉴感官指标

高档红边茶的品质特征是外形肥壮紧结、匀整重实，色泽青褐乌润、油润，香气清爽浓、带花果香，汤色橙黄，滋味柔和、甘醇细滑，叶底肥厚软亮，青腹红边。大宗红边茶（中低档）品鉴重点在内质，要求内质滋味清醇、平和、纯正，不呛不涩不霸，不带高火、焦味。

* 1. 品鉴流程

鉴赏干茶外形条索、色泽——嗅干茶香——闻杯盖香——观汤色——尝滋味——细闻挂杯香——看叶底——闻底香等。

* 1. 品鉴方法

7.2.1 赏干茶

冲泡前观赏红边茶的外形、色泽。

高档红边茶的外形肥壮、扭曲、紧结，色泽青褐乌润，均整洁净。

7.2.2 嗅香气

冲泡过程鉴赏体会“红边韵香”。

7.2.2.2 闻干香

将茶叶倒入温杯后的盖杯或壶内，盖上后摇动几下，揭盖再细闻干茶的香气。

7.2.2.3 闻盖香

冲泡出水前或出水后，拿起杯盖靠近鼻子，急促短吸2-3次，闻杯盖上的香气。

7.2.2.4 尝水香

茶汤入口充分接触后，口腔中的气息从鼻孔呼出，细细感觉红边茶的入水香韵。

7.2.2.5 闻底香

包括闻杯底香和闻叶底香：

——闻杯底香：茶汤品饮后，闻杯底挂杯的余留香。

——闻叶底香：将出汤后的茶叶倒扣在杯盖上，细闻叶底的香气。

7.2.3 观汤色

茶汤出水后，观赏汤色。汤色以金黄、橙黄至深橙黄，清澈明亮为佳。

7.2.4 品滋味

品茶时，宜用啜茶法，待茶汤温度降至45℃～50℃时取7ml～10ml吮入口内，舌尖循环振动汤液，让茶汤充分与舌头各部位接触，细细感受茶汤的纯正度、醇厚度、回甘度和持久性，领略红边茶特有的顺滑、甘爽、醇厚。

7.2.5 看叶底

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

冲泡后观看叶底，红边茶叶底肥厚软亮匀齐，以青腹红边红均匀为佳。