ICS
CCS

团　体　标　准

T/QDAS　XXX—2021

茶叶品鉴　北方乌龙茶

Tea tasting - North oolong tea

（征求意见稿）

2021-XX-XX 发布　　2021-XX-XX 实施

青岛市标准化协会发布

目　　次

前　　言 I
引　　言 II
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 2
4.1 光线要求 2
4.2 噪声要求 2
4.3 卫生要求 2
4.4 温度、湿度要求 2
5 冲泡器具 2
6 水的选择 2
7 茶水比例及水的温度 2
8 冲泡次数与浸泡时间 2
9 品鉴方法 3
9.1 品鉴流程 3
9.2 赏干茶 3
9.3 闻香气 3
9.4 观汤色 3
9.5 品滋味 3
9.6 看叶底 3
参　考　文　献 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛北方茶叶研究所、青岛市茶叶协会、青岛市崂山区农业农村局、青岛崂山茶协会、青岛市标准化研究院。

本文件起草人：姜星、刘彬、江崇焕、黄亚宁、宋春燕、胡孝林、卢杰。

引　言

为了让更多的北方乌龙茶爱好者和消费者领略北方乌龙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。

本文件从北方乌龙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，供北方乌龙茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴　北方乌龙茶

1　范围

本文件规定了崂山绿茶、红茶、白茶品鉴的术语和定义、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。

本文件适用于北方乌龙茶的品鉴。

2　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 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

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　tea tasting and identifying

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

北方乌龙茶　North oolong tea

在山东省区域范围内，选用铁观音、金萱、福安大白茶等茶树品种进行繁育和栽培，采摘的鲜叶经过萎凋、做青、杀青、包揉、烘干等北方独特的传统工艺加工制作而成的乌龙茶产品，简称北方乌龙茶。

3.3

音韵　IN-flavour

在北方独特的生产环境下，采用独特的加工工艺综合形成的具有香气幽雅、馥郁、持久、滋味醇爽、汤中带兰花香、回甘明显、齿颊留香的品质特征。

3.4

冲泡器具　brewing apparatus

适合冲泡北方乌龙茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、玻璃杯、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡北方乌龙茶的器具。

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15℃～25℃为宜，相对湿度不高于80%。

5 冲泡器具

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合GB 13121和GB 17762的要求。冲泡北方乌龙茶宜选择白瓷杯或盖碗容量在120ml左右为佳。

6 水的选择

冲泡北方乌龙茶，宜选用山泉水，或者是家用过滤器过滤的纯净水、深井水，不宜使用矿泉水、自来水等。

7 茶水比例及水的温度

北方乌龙茶的冲泡茶水比宜为1:30，如茶叶4g,水120ml。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。北方乌龙茶的冲泡茶水比及水的温度参见表1。

表1 北方乌龙茶冲泡茶水比及水的温度

品 名	水与茶叶比例	水温（℃）
北方乌龙茶	30:1	95～100

8 冲泡次数与浸泡时间

北方乌龙茶一般宜冲泡6～7次。以120ml的冲泡器具、4g的投茶量为例，取前五泡茶汤的浓度与浸泡时间，并可根据个人口味和品饮习惯调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。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）
北方乌龙茶	较淡	20、20、20、25、25
	中等	30、30、25、40、40
	较浓	35、35、30、45、50

9　品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量北方乌龙茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3　北方乌龙茶干茶外形特征参考

参数　　茶类	北方乌龙茶
条索	卷曲、肥壮圆结
色泽	砂绿、油润
整碎	重实、匀整
净度	洁净

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴北方乌龙茶的香气，特征参见表4。

表4　北方乌龙茶茶汤香特征参考

北方乌龙茶			
参数	好	中	一般
香气	兰花香高持久	清香持久	香气清纯

9.4 观汤色

观赏杯中北方乌龙茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5　北方乌龙茶汤色特征参考

北方乌龙茶			
参数	好	中	一般
汤色	金黄明亮	金黄亮	金黄尚亮

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受北方乌龙茶茶汤的醇厚回甘、浓郁花香等品质特征。特征参见表6。

表6　北方乌龙茶滋味特征参考

北方乌龙茶			
参数	好	中	一般
滋味	鲜醇高爽、音韵明显	清纯甘鲜	醇和、音韵尚明

9.6 看叶底

北方乌龙茶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　北方乌龙茶叶底特征参考

北方乌龙茶			
参数	好	中	一般
叶底	肥厚软亮、匀整	软亮、尚匀整	尚软亮、尚匀整

参 考 文 献

[1] GB/T 18797　茶叶感官审评室基本条件

ICS
CCS

团　体　标　准

T/QDAS　XXX—2021

茶叶品鉴　崂山茉莉花茶

Tea tasting - Laoshan Jasmine tea

（征求意见稿）

2021-XX-XX 发布　　2021-XX-XX 实施

青岛市标准化协会发布

目　　次

前　　言 I
引　　言 II
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 2
4.1 光线要求 2
4.2 噪声要求 2
4.3 卫生要求 2
4.4 温度、湿度要求 2
5 冲泡器具 2
6 水的选择 2
7 茶水比例及水的温度 2
8 冲泡次数与浸泡时间 2
9 品鉴方法 3
9.1 品鉴流程 3
9.2 赏干茶 3
9.3 闻香气 3
9.4 观汤色 3
9.5 品滋味 4
9.6 看叶底 4
参　考　文　献 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛北方茶叶研究所、青岛市茶叶协会、青岛市崂山区农业农村局、青岛市标准化研究院、青岛崂山茶协会、青岛涵雪饮品有限公司。

本文件起草人：刘彬、姜星、江崇焕、宋春燕、黄亚宁、卢杰、胡孝林、辛建。

引　言

为了让更多的崂山茉莉花茶爱好者和消费者领略崂山茉莉花茶特有的风味和品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本标准。

本文件从崂山茉莉花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，供崂山茉莉花茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴　崂山茉莉花茶

1　范围

本文件规定了崂山茉莉花茶品鉴的术语和定义、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。

本文件适用于崂山茉莉花茶的品鉴。

2　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 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

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 tea tasting and identifying

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

崂山茉莉花茶 Laoshan Jasmine tea

在崂山区区域范围内，以崂山绿茶和茉莉鲜花为原料，经窨制加工而成，融合茉莉花香和崂山绿茶板栗香，具有香气鲜灵浓郁、滋味醇厚鲜爽品质特征的花茶。

3.3

音韵 IN-flavour

在北方独特的生产环境下，采用独特的加工工艺综合形成的具有香气幽雅、馥郁、持久、滋味醇爽、汤中带兰花香、回甘明显、齿颊留香的品质特征。

3.4

冲泡器具　brewing apparatus

适合冲泡崂山茉莉花茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、玻璃杯、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山茉莉花茶的器具。

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15℃～25℃为宜，相对湿度不高于80%。

5 冲泡器具

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合GB 13121和GB 17762的要求。冲泡崂山茉莉花茶宜选择白瓷杯或盖碗容量在120ml左右为佳。

6 水的选择

冲泡崂山茉莉花茶，宜选用山泉水，或者是家用过滤器过滤的纯净水、深井水，不宜使用矿泉水、自来水等。

7 茶水比例及水的温度

崂山茉莉花茶的冲泡茶水比宜为1:30，如茶叶4g,水120ml。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。崂山茉莉花茶的冲泡茶水比及水的温度参见表1。

表1 崂山茉莉花茶冲泡茶水比及水的温度

品　名	水与茶叶比例	水温（℃）
崂山茉莉花茶	30:1	95～100

8 冲泡次数与浸泡时间

崂山茉莉花茶一般宜冲泡6～7次。以120ml的冲泡器具、4g的投茶量为例，取前五泡茶汤的浓度与浸泡时间，并可根据个人口味和品饮习惯调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。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）
崂山茉莉花茶	较淡	20、20、20、25、25
	中等	30、30、25、40、40
	较浓	35、35、30、45、50

9　品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量崂山茉莉花茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3　崂山茉莉花茶干茶外形特征参考

参数 \ 茶类	崂山茉莉花茶
条索	卷曲、肥壮紧结
色泽	砂绿、油润
整碎	匀整
净度	洁净

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山茉莉花茶的香气，特征参见表4。

表4　崂山茉莉花茶茶汤香特征参考

崂山茉莉花茶			
参数	好	中	一般
香气	兰花香高持久	清香持久	香气清纯

9.4 观汤色

观赏杯中崂山茉莉花茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5　崂山茉莉花茶汤色特征参考

崂山茉莉花茶			
参数	好	中	一般
汤色	黄绿明亮	黄绿亮	黄绿尚亮

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受崂山茉莉花茶茶汤的醇厚回甘、浓郁花香等品质特征。特征参见表6。

表6　崂山茉莉花茶滋味特征参考

崂山茉莉花茶			
参数	好	中	一般
滋味	鲜醇高爽、音韵明显	甘鲜	醇和、清纯

9.6 看叶底

崂山茉莉花茶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　崂山茉莉花茶叶底特征参考

崂山茉莉花茶			
参数	好	中	一般
叶底	肥厚软亮、匀整	软亮、尚匀整	尚软亮、尚匀整

参 考 文 献

[1] GB/T 18797　茶叶感官审评室基本条件