《正山小种冲泡与品鉴方法》团体标准
编制说明

一、制订标准的意义和必要性

正山小种是世界红茶的鼻祖，至今已有 400 余年的历史。长期以来红茶优雅高贵的形象和华美的品饮方式，形成了内涵丰富的红茶文化，正山小种的流行，让红茶为世人所接受，更将红茶推广为国际性饮料。

正山小种是以武夷山市星村镇桐木村及武夷山自然保护区内的茶树鲜叶，用当地传统工艺制作，独具似桂圆干香味及松烟香的红茶产品。在贮藏一段时间后，松烟香进一步转化为干果香、陈香，香气纯正，茶汤醇厚顺滑。现有的红茶冲泡与品鉴方法不适合正山小种红茶（含陈年正山小种），研究制定《正山小种冲泡与品鉴方法》团体标准是十分必要的。

在了解正山小种的茶树生长环境、制作技艺及品质特征的基础上，制定正山小种冲泡与品鉴方法，可以使红茶爱好者及消费者更全面了解正山小种，增加品饮乐趣，感受博大精深的中国红茶文化，同时丰富现有标准体系，助推中国红茶和中国红茶文化的发展。

二、标准起草过程

《正山小种冲泡与品鉴方法》由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出，经海峡两岸茶业交流协会批准立项后，正山茶业牵头其他正山小种红茶生产企业的专业技术人员组成制标小组，负责标准的研究制定工作。

制标小组多次前往武夷山收集不同年份、不同等级的正山小种红茶，研究冲泡水温、茶水比、冲泡时间等因素对正山小种红茶感官品质的影响，形成标准草案，并在小组内部展开讨论，对标准的内容进行验证，修改，于 2021 年 8 月形成标准征求意见稿。

三、有关技术要求、参数指标的说明

本标准规定了正山小种冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡的流程和要求、冲泡的方法、品鉴等内容。本标准征求意见稿主要参考 DB35/T 1546《红

茶冲泡与品鉴方法》及冲泡与品鉴实验数据。

1、影响茶叶冲泡的因素

（1）水质

陆羽茶经中说：山水上，江水中，井水下，古代人对泡茶水的选择要求水质要活，水味要甘和冽。这是由于水质不同，对茶汤的品质影响很大，水中各种矿物质及其不同含量会引起茶汤滋味品质的变化，见表 1。

表 1 矿物质及其含量对茶汤品质的影响

金属离子	含量	滋味变化
Fe2+	0.1mg/L	汤色变暗，滋味变淡
Al3+	0.2mg/L	苦味明显
Ca2+	2mg/L	涩味明显
Mg2+	2mg/L	滋味变淡
Mn2+	0.1mg/L	有苦味

水的硬度影响水的 pH 值，而 pH 值又影响茶汤色泽，当 pH>5 时，汤色加深，pH 达到 7 时，茶黄素就倾向于自动氧化而损失。水的硬度还影响茶叶有效成分的溶解度。软水中含其他溶质少，茶叶有效成分的溶解度高，硬水中含有较多的钙、镁离子和矿物质，茶叶有效成分的溶解度低。

（2）泡茶器具

茶具在我国历史悠久，品种很多，造型优美，除了实用价值外，也有很高的艺术价值。从制作材料上分为瓷器具、漆器具、陶器具、玻璃器具、金属器具等。红茶的冲泡一般选用白瓷茶具，可以真实反映茶汤色泽，且传热、保温性能适中。

（3）冲泡方法

要想泡好茶，既要根据实际需要了解茶叶和水质的特性，掌握好泡茶用水和器具，更要讲究冲泡方法，同时根据茶叶的品质特点，通过冲泡来评判其冲泡后

的茶汤是否发挥出了茶叶的“茶性”。所以，泡好茶，必须根据茶类的品质特征，选择合适的泡茶器具和泡茶用水，掌握好泡茶技术。

2、冲泡参数的确定

有了优质的茶叶，甘美的好水，精致的茶具，还要有好的冲泡技术，才能把茶叶固有的色、香、味充分的体现出来。泡茶时，主要根据不同的茶类，加工方法和茶的特性，掌握好茶的用量、水温和冲泡时间。

（1）正山小种冲泡参数的确定

①冲泡水温

选择 2021 年正山小种，准确称取 5 克茶样，注水 150ml，盖碗冲泡，冲泡时间为 10s，5s，15s，20s，冲泡水温为：100℃、95℃、90℃，冲泡水温以 95～100℃为宜，感官结果见表 2。

表 2　冲泡水温对正山小种滋味的影响

水温	第一泡（10s）	第二泡（5s）	第三泡（15s）	第四泡（20s）
100℃	甜香、带松烟香、带嫩香、带桂圆香；滋味醇厚，桂圆汤味明，口感层次丰富；	松烟香较明，带甜香；滋味醇厚甘爽；	松烟香，带甜香；滋味较醇厚；	松烟香较弱；滋味甜醇；
95℃	松烟香，甜香；滋味甜醇，桂圆汤味明；	松烟香，有甜香；滋味甜醇，有桂圆汤味；	松烟香稍弱，有甜香；滋味清甜，有桂圆汤味；	松烟香弱，滋味清甜；
90℃	松烟香，甜香；滋味清甜，汤感柔和，桂圆汤味较明；	松烟香，带甜香，滋味清甜，汤感柔和；	松烟香较弱，稍带甜香；滋味清甜；	松烟香弱，滋味清甜，滋味淡；

②投茶量

选择 2021 年正山小种，冲泡水温为 95～100℃，注水 150ml，盖碗冲泡，冲泡时间为 10s，5s，15s，20s，投茶量为：3g、4g、5g、6g，经比较，投茶量以 4～5 克为宜，按照市场产品规格，选择 5 克，结果见表 3。

表 3　投茶量对正山小种滋味的影响

投茶量	第一泡（10s）	第二泡（5s）	第三泡（15s）	第四泡（20s）
3g	甜香，桂圆干香显；滋味鲜醇，桂圆汤味明；	甜香，桂圆干香显，滋味甘醇，有高山韵；	甜香，桂圆干香；口感甜醇，滋味较淡；	桂圆干香，口感清甜，滋味较淡；
4g	甜香、嫩香，桂圆干香；滋味醇厚甘爽，桂圆汤味明；	甜香，桂圆干香；滋味醇厚甘爽，桂圆汤味明；	甜香，桂圆干香；滋味较醇厚，桂圆汤味尚明；	桂圆干香，口感甜醇，滋味稍淡；
5g	甜香、带松烟香、带嫩香、带桂圆干香；滋味醇厚鲜爽，桂圆汤味明，口感层次丰富	松烟香较明，带甜香；滋味醇厚甘爽；	松烟香，带甜香；滋味较醇厚；	松烟香较弱；滋味甜醇；
6g	甜香、带松烟香、带桂圆干香；滋味浓醇鲜爽，桂圆汤味明；	甜香，松烟香，桂圆干香；滋味醇厚鲜爽，桂圆汤味明	松烟香，带甜香；滋味较醇厚；	松烟香较弱；口感甘醇，滋味较淡；

③冲泡时间

选择 2021 年正山小种，冲泡水温为 95～100℃，注水 150ml，盖碗冲泡，投茶量为 5g，每一泡设置不同时间，经比较，冲泡时间以 8s、5s、12s、20s 为宜，结果见表 4。

表 4　冲泡时间对正山小种滋味的影响

泡次	时间设置	对比结果	备注
第一泡	5s、8s、10s、12s、15s	8s 冲泡更佳。桂圆干香明显，高山韵显，滋味醇厚甘爽；且耐泡度较好；5s 整体较淡，10～12s 滋味稍浓。	其他泡次时间，参照 DB35/T 1546 中等浓度的冲泡时间，即 10s、5s、15s、20s；如第一泡设置不同时间比较，第二至四泡按照 5s、15s、20s 进行；每个茶样连续冲泡 4 次
第二泡	3s、5s、8s、10s	5s 冲泡更加。桂圆汤味明，滋味甜醇爽口。	
第三泡	8s、10s、12s、15s	12s 冲泡更佳。桂圆汤味明，特征明显，口感适中。	
第四泡	15s、20s、25s、30s	20s 冲泡更佳。口感甜润，耐冲泡。	

④冲泡参数验证

选择不同年份不同等级正山小种，将经单因素确定的冲泡时间与 DB35/T 1546 中等浓度的冲泡时间，即 10s、5s、15s、20s 进行比较，最终确定冲泡时间 8s、5s、12s、20s 效果更佳，结果汇总见表 5。

表 5　冲泡参数验证结果

年份	等级	水温	冲泡参数	第一泡	第二泡	第三泡	第四泡
2020 年	特级	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	香气纯正，似桂圆干香明显，滋味甜醇甘爽，高山韵显	桂圆汤味明，滋味甘醇	桂圆汤味明，醇厚回甘，高山韵明	香气纯正，有桂圆汤味，甘醇润活
	一级	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	桂圆干香明，甜香，果香；滋味甜爽有高山韵	桂圆干香显，果香，滋味清甜，有高山韵	果香，滋味清甜，汤感柔滑	桂圆汤味尚明，滋味清甜
	传统	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	桂圆干香明显，滋味醇厚甜爽	桂圆干香明显，滋味醇厚，高山韵显	桂圆汤味明，茶汤柔和甜润	香气纯正，有桂圆汤味，滋味清甜
2019 年	传统	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	桂圆干香，甜香，果香，滋味甘醇	桂圆干香明，果香，茶汤柔滑甜醇	桂圆干香明，茶汤甜润	茶汤清甜
2018 年	特级	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	桂圆干香明显，稍有陈香，滋味醇厚	松烟香明，带陈香，滋味甘醇	似桂圆汤味，滋味甜醇	滋味清甜
2017 年	传统	95℃～100℃	8s,5s,12s,20s	桂圆干香，花果香，高山韵显，滋味鲜爽	桂圆干香，高山韵，滋味醇厚尚爽	桂圆干香，滋味醇厚尚爽	滋味甘醇

（2）陈年正山小种冲泡参数的确定

①冲泡水温

选择 2016 年正山小种，准确称取 5 克茶样，注水 150ml，盖碗冲泡，冲泡时间为 10s，5s，15s，20s，冲泡水温为：100℃、95℃、90℃，经比较，冲泡水温以 95～100℃为宜，结果见表 6。

表 5 冲泡水温对陈年正山小种滋味的影响

水温	1～4 泡感官品质

100℃	松烟香明显，带陈香，滋味甘醇。
95℃	松烟香明显，陈香纯正，茶汤浓度适中。
90℃	有陈香，滋味整体较淡

②投茶量

选择 2016 年正山小种，冲泡水温为 95～100℃，注水 150ml，盖碗冲泡，冲泡时间为 10s，5s，15s，20s，投茶量为：3g、4g、5g、6g，经比较。投茶量以 5 克为宜，结果见表 6。

表 6　投茶量对陈年正山小种滋味的影响

投茶量	1～4 泡感官品质
3g	松烟香，有陈香，滋味较淡。
4g	松烟香，有陈香，滋味甜醇。
5g	松烟香明显，带陈香，滋味甘醇。

③冲泡时间

选择 2016 年正山小种，冲泡水温为 95～100℃，注水 150ml，盖碗冲泡，投茶量为 5g，每一泡设置不同时间，经试验，冲泡时间以 10s、5s、15s、25s 为宜，结果见表 7。

表 7　冲泡时间对陈年正山小种滋味的影响

泡次	时间设置	对比结果	备注
第一泡	5s、8s、10s、12s、15s	10s 冲泡更佳。松烟香显，陈香纯正，滋味甘醇。	其他泡次时间，参照 DB35/T 1546 中等浓度的冲泡时间，即 10s、5s、15s、20s；如第一泡设置不同时间比较，第二至四泡按照 5s、15s、20s 进行；每个茶样连续冲泡 4 次
第二泡	3s、5s、8s、10s	5s 冲泡更加。茶汤浓度适中，香气口感较为协调。	
第三泡	8s、10s、12s、15s	15s 冲泡更佳。特征明显，口感适中。	
第四泡	15s、20s、25s、30s	25s 冲泡更佳。每一泡滋味浓度较为协调	

④冲泡参数验证

选择不同年份不同等级正山小种，将经单因素确定的冲泡时间与 DB35/T 1546 中等浓度的冲泡时间，即 10s、5s、15s、20s 进行比较，最终确定冲泡时间 10s、5s、15s、25s 效果更佳，结果汇总见表 8。

表 8　冲泡参数验证结果

年份	等级	水温	冲泡参数	第一泡	第二泡	第三泡	第四泡
2016 年	传统	95℃～100℃	10s,5s,15s,20s	陈香显，带松烟香，滋味醇厚尚爽	陈香纯正，滋味醇厚尚爽	松烟香与陈香协调，滋味清甜润活	滋味清甜
	特级	95℃～100℃	10s,5s,15s,25s	陈香纯正，有桂圆干香，带甜香，滋味甘醇	陈香显，桂圆汤味明，滋味醇厚	陈香，桂圆干香较为协调，滋味甜醇，尚润	滋味甜醇，汤感柔和
	一级	95℃～100℃	10s,5s,15s,25s	桂圆干香明显，陈香，滋味醇厚尚爽	桂圆干香明，陈香纯正，滋味醇厚	桂圆汤味明，滋味甜润	桂圆汤味明，滋味清甜
2015 年	一级	95℃～100℃	10s,5s,15s,25s	松烟香，带陈香，滋味醇厚带陈韵	松烟香，带陈香，滋味尚醇厚	松烟香、陈香稍弱，滋味尚醇	滋味清甜
2014 年	特级	95℃～100℃	10s,5s,15s,25s	陈香纯正，滋味甘醇甜润	陈香显，滋味尚醇	陈香显，滋味平和	陈香显，滋味较淡
	一级	95℃～100℃	10s,5s,15s,25s	果香，甜香，松烟香，滋味醇尚爽	松烟香显，带陈香，滋味醇尚爽	带陈香，滋味清甜	滋味清甜，较淡

3、正山小种冲泡参数

表 9 正山小种的冲泡参数

品名	茶水比	水温（℃）	第一泡（s）	第二泡（s）	第三泡（s）	第四泡（s）
正山小种	1：30	95℃～100℃	8s	5s	12s	20s
陈年正山小种	1：30	95℃～100℃	10s	5s	15s	25s

注：第四泡后每泡的浸泡时间比上泡适当延长 5s～10s。

四、标准的适用范围和主要技术内容

适用范围：

本标准适用于正山小种（含陈年正山小种）的冲泡与品鉴。

主要内容：

1、环境要求：光线、噪声、卫生、温湿度要求。

2、冲泡流程：备水备器、冲泡时间等。

3、品鉴方法：赏干茶、闻香气、观汤色、看叶底。

五、与现行法律、法规、标准的关系

本标准的内容符合《标准化法》、《食品安全法》等法律法规，符合安全性要求及有关强制性标准要求。引用文件现行有效， 引用标准的标准号和标准名称如下：

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 8537　饮用天然矿泉水

GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶

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

GB 19298　食品安全国家标准 包装饮用水

六、贯彻标准要求

为了使该标准的制订能够更有效地服务于生产经营，建议本标准颁布后，有关部门积极创造各种渠道来宣传贯彻本标准，举办茶叶生产、管理、科研等相关人员参加的标准宣贯培训班，加大标准宣贯力度。对团体标准的执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中存在的问题，并不断完善，提高标准的科学性、合理性和实用性。

《正山小种冲泡与品鉴方法》团体标准起草小组

2021年9月