

ICS 67.140.10

X 55

团体标准

T/QDCYH ×××—2024

茶叶品鉴 崂山白茶

Tea tasting - Laoshan white tea

2024--发布

2024--实施

青岛市茶文化研究会 发布

目 录

前 言	II
引 言	III
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	1
5 冲泡器具	2
6 水的选择	2
7 茶水比例及水的温度	2
8 冲泡方法	2
9 品鉴方法	3
参 考 文 献	6

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

引 言

为了让更多的崂山白茶爱好者和消费者领略崂山白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。

本文件从崂山白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，供崂山白茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山白茶

1 范围

本文件规定了崂山白茶的术语和定义、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。

本文件适用于崂山白茶的品鉴。

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。

GB5749 生活饮用水卫生标准

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

通过赏干茶、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

3.2 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山白茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山白茶的器具。

4 环境要求

4.1 光线要求

品鉴室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声要求

品鉴室应幽静、无杂音。

4.3 卫生要求

品鉴室应整洁、环境干净、无异味。

4.4 温度、湿度要求

品鉴室应保持温度、湿度舒适为宜。

5 冲泡器具

5.1 主要器具

崂山白茶品鉴宜选择玻璃杯、盖碗或紫砂壶，如崂山白茶为紧压茶形态，则首先处理为散茶后冲泡。其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

5.2 辅助器具

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。

6 水的选择

冲泡崂山白茶，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。要求水质纯净，清澈透明，无色、无味，理化指标及卫生指标达到 GB5749 的要求。

7 茶水比例及水的温度

崂山白茶的冲泡茶水比宜为 1:25 左右，如茶叶 5g, 水 125ml。崂山白茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山白茶冲泡茶水比及水的温度

冲泡方法	茶叶与水比例	水温(℃)
盖碗冲泡	1:24	90~95
玻璃杯冲泡	1:30	90~95
紫砂壶冲泡	1:22	95~100

8 冲泡方法

8.1 玻璃杯冲泡

8.1.1 流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→奉茶→品茶

8.1.2 方法

将开水冷却至 90℃~95℃后注入杯中，茶水比约 1:30。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。

8.2 盖碗冲泡

8.2.1 流程

备器→备水→赏茶→温器→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶

8.2.2 方法

选择容量约为 120ml 盖碗，取 5g 茶置入盖碗，将备好的水，沿内壁冲入盖碗进行冲泡，茶水比约 1:24。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。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

茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间 (s)
较淡	20、15、20、25、25
中等	30、25、35、40、40
较浓	35、30、40、50、60

8.3 紫砂壶冲泡

8.3.1 流程

备器→备水→赏茶→温器→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶

8.3.2 方法

选择容量约为 220ml 紫砂壶，取 10g 茶置入紫砂壶，将备好的水，注入紫砂壶进行冲泡，茶水比约 1:22。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。茶汤浓度与浸泡时间参见表 2。

9 品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 干茶外形主要特征参考

条索	毫芽显、叶张尚嫩，叶缘垂卷，芽叶连枝
色泽	灰绿或铁青
整碎	匀整
净度	洁净

9.3 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度，特征参见表4。

表4 汤色主要特征参考

参数	好	中	一般
汤色	杏黄，清澈、明亮	深杏黄，清澈、明亮	深黄、尚清澈

9.4 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山白茶的香气，特征参见表5。

表5 香气主要特征参考

参数	好	中	一般
香气	鲜爽，毫香显	纯爽，有毫香	纯正，略有毫香

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的甘醇爽口等品质特征。特征参见表6。

表6 滋味主要特征参考

参数	好	中	一般
滋味	甘醇爽口	尚甘醇爽口	清醇

9.6 看叶底

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 叶底主要特征参考

参数	好	中	一般
叶底	肥嫩，匀亮	尚肥嫩，尚匀亮	欠匀亮

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] T/QDAS 029-2019 崂山白茶