

团 体 标 准

T/CAS XXX—2018

茶叶品鉴 崂山绿茶、红茶和白茶

Tea tasting – Laoshan green tea, black tea and white tea

（征求意见稿）

2018-XX-XX

2018-XX-XX实施

中国标准化协会 发布

中国标准化协会（CAS）是组织开展国内、国际标准化活动的全国性社会团体。制定中国标准化协会标准（以下简称：中国标协标准），满足企业需要，推动企业标准化工作，是中国标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订中国标协标准的建议并参与有关工作。

中国标协标准按《中国标准化协会标准管理办法》进行制定和管理。

中国标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权归中国标准化协会所有。除了用于国家法律或事先得到中国标准化协会文字上的许可外，不许以任何形式复制该标准。

中国标准化协会地址：北京市海淀区增光路 33 号中国标协写字楼

邮政编码：100048 电话：68487160 传真：68486206

网址：www.china-cas.org 电子信箱：cas@china-cas.org

目 次

前 言	IV
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 冲泡流程	2
6 冲泡方法	2
6.1 备水	2
6.2 备具	2
6.3 赏茶	2
6.4 温器	2
6.5 投茶	2
6.6 冲泡	3
7 品鉴方法	错误! 未定义书签。
7.1 品鉴流程	3
7.2 赏干茶	3
7.3 闻香气	3
7.4 观汤色	4
7.5 品滋味	4
7.6 看叶底	4
附录A (规范性附录) 崂山绿茶、红茶和白茶的感官指标	5
A.1 崂山绿茶感官指标	5
A.2 崂山红茶感官指标	5
A.3 崂山白茶感官指标	5

前 言

本标准是依据T/CAS 1.1-2017《团体标准的结构和编写指南》及GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准起草单位：

本标准起草人：

考虑到本标准中的某些条款可能涉及专利，中国标准化协会不负责对其任何该类专利的鉴别。

本标准为首次制定。

茶叶品鉴 崂山绿茶、红茶和白茶

1 范围

标准规定了崂山绿茶、红茶、白茶品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡的流程与品鉴方法等内容。本标准适用于崂山绿茶、红茶、白茶的品鉴。

2 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 8573 饮用天然矿泉水
- GB 17323 瓶装饮用纯净水
- 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
- 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

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

崂山绿茶 Laoshan green tea

在崂山区区域范围内，选用中茶 108、龙井 43、鸠坑等茶树品种进行繁育和栽培，采摘的鲜叶经过摊晾、杀青、揉捻（理条）、干燥等工艺加工制作而成，具有“叶片厚、豌豆香、滋味浓、耐冲泡”为品质特征的绿茶。

3.3

崂山红茶 Laoshan black tea

在崂山区区域范围内茶园所采摘的茶树鲜叶，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成的具有“甜香或花果香”品质特征的红茶。

3.4

崂山白茶 Laoshan white tea

在崂山区区域范围内，选用福鼎大白、福安大白等茶树品种进行繁育和栽培，采摘的鲜叶经过萎凋、室内自然晾干等工艺加工制作而成，具有“芽叶肥、毫香显、清鲜醇爽”为品质特征的白茶。

3.4

冲泡器具 brewing apparatus

冲泡器具是指适合冲泡崂山茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、盖碗、玻璃杯、煮茶壶、品茗杯等。

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20-25℃为宜，相对湿度不高于72%。

5 冲泡流程

备水→备具→赏茶→温器→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品鉴

6 冲泡方法

6.1 备水

选用的水应符合GB 8573、GB 17323和GB 19298的要求。将水烧至沸腾备用。

6.2 备具

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合GB 4806.4或GB 17762的要求。

6.3 赏茶

观看干茶色泽、外形、闻干茶香等。

6.4 温器

用初沸的水汤洗茶具，提高茶壶、茶海、茶杯温度。

6.5 投茶

将茶叶投置于冲泡器具中。

6.6 冲泡

6.6.1 冲泡次数与浸泡时间

崂山绿茶冲泡次数一般以5-6次为宜，崂山红茶一般以5-8次为宜，崂山白茶一般以5-7次为宜；以250ml的冲泡器具，5g的投茶量为例，茶汤的浓度与浸泡时间可参考表1的要求，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。

表1 茶汤浓度与浸泡时间的参考值

茶汤的浓度	1-6 泡的浸泡时间 (s)
较淡	10; 10; 15; 20; 20; 20
中等	20; 15; 15; 20; 25; 25
较浓	20; 20; 20; 25; 25; 25

6.6.2 冲泡方法

崂山茶的冲泡茶水比一般为1:50，如茶叶5g，水250ml。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。品鉴可依个人品饮习惯不同的、调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。参照值见表2。

表2 崂山茶泡饮方法参照值

品 名	水与茶叶比例	水温 (°C)
崂山绿茶	50:1	85~95
崂山红茶	50:1	90~95
崂山白茶	50:1	95~98

7 品鉴方法

7.1 品鉴流程

赏干茶→闻香气→观汤色→品滋味→看叶底。

7.2 赏干茶

取适量干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、匀净度。感官外形要求见附录A。

7.3 闻香气

7.3.1 总则

可通过闻干香、盖香、茶汤香和叶底香来综合品鉴崂山茶的香气。

7.3.2 干香

指茶叶的干茶香。将茶叶倒入温杯后的主泡器内，盖上摇动后，在细闻干茶的香气。

7.3.3 盖香

指茶叶冲泡后闻盖上的香气。细闻盖香感受崂山茶的香型、高低和持久特征。

7.3.4 茶汤香

指茶汤中的香气，茶汤入口与口腔充分接触，在品鉴滋味的同时，将口腔中的香气经鼻孔呼出，瞬间感觉和体会崂山茶的茶汤香。

7.3.5 叶底香

叶底香是茶叶冲泡多次后闻叶底的香气。

7.4 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。

7.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的纯正、鲜爽、甘醇等品质特征。崂山绿茶、红茶、白茶滋味特征分别见表3。

表3 崂山绿茶、红茶、白茶的滋味特征

滋味特征	主要表现
纯正度	茶汤滋味应表现出自有的品质特征，无异味、杂味。
鲜爽度	茶汤滋味在口腔中表现出的鲜醇爽口。
甘醇度	茶汤滋味在口腔中表现出的浓而不涩，有回甘的特征；宜综合多次冲泡的滋味来判断。

7.6 看叶底

崂山茶鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的明亮度，崂山绿茶嫩绿明亮、黄绿明亮、黄绿尚亮、暗绿；崂山红茶细嫩、软亮、匀整，软亮、尚匀整，尚软亮、尚匀整，欠软亮、欠匀整；崂山白茶冲泡后冲泡后叶底肥壮较嫩明亮、嫩匀亮、嫩尚明亮。

附录 A
(规范性附录)

崂山绿茶、红茶和白茶的感官指标

A.1 崂山绿茶感官指标

A.1.1 卷曲形崂山绿茶的感官指标见表A.1。

表 A.1 崂山绿茶（卷曲形）感官指标

等级	外形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	肥嫩紧结显锋苗	绿润	匀整	匀净	豌豆香	嫩绿明亮	鲜醇	嫩绿明亮
一级	紧实有锋苗	绿润	匀整	洁净	清香	黄绿明亮	醇厚	黄绿明亮
二级	紧实	墨绿	匀、尚整	尚洁净	栗香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮
三级	尚紧实	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	黄尚亮	尚醇正	暗绿

A.1.2 扁形崂山绿茶感官指标见表A.2。

表 A.2 崂山绿茶（扁形）感官指标

类别	外形				内 质			
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	扁平、光润、挺直	绿润	匀整	匀净	豌豆香	嫩绿明亮	鲜醇	嫩绿明亮
一级	扁平、挺直	绿润	匀整	洁净	栗香	黄绿明亮	醇厚	黄绿明亮
二级	扁平	墨绿	匀、尚整	尚洁净	栗香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮
三级	扁平	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	黄尚亮	尚醇正	暗绿

A.2 崂山红茶感官指标

崂山红茶感官指标见表A.3。

表 A.3 崂山红茶感官指标

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	乌润、匀齐、洁净	鲜嫩甜香	鲜醇浓爽	红亮	细嫩、软亮、匀整
一级	乌润、匀整、净	甜浓	甜醇爽口	红明	软亮、尚匀整
二级	乌褐尚润、尚匀整、尚净	甜香	甜醇尚爽	红较亮	尚软亮、尚匀整
三级	乌褐、尚净、稍有梗片	纯正	醇正平和	尚红亮	欠软亮、欠匀整

A.3 崂山白茶感官指标

崂山白茶感官指标见表A. 4。

表 A. 4 崂山白茶感官指标

级别	外 形				内 质			
	叶态	嫩度	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽叶肥壮 匀齐	肥嫩,茸毛 显	洁净	银灰白富 有光泽	清纯,毫香 显露	清鲜醇爽 毫味足	浅杏黄清 澈明亮	肥壮较嫩 明亮
一级	芽叶连枝、 叶态紧卷、 匀整	叶张细嫩	洁净	灰绿润	鲜嫩,毫香 显露	清甜鲜醇	杏黄清澈 明亮	嫩匀亮
二级	芽叶连枝、 叶态尚紧 卷、尚匀整	叶张尚细 嫩	较洁净	灰绿尚润	鲜纯有嫩 香	较清甜鲜 爽	黄明亮	嫩尚明亮