

《贵州茶叶冲泡品饮指南》 编制说明

一、标准编制的背景、目的和意义

（一）标准编制的背景

贵州是我国唯一兼具高海拔、多云雾、冷凉气候、无污染的全境高原茶产区。截止 2018 年底，贵州茶园面积 751.95 万亩，其中投产茶园面积 561 万亩；产量 36.2 万吨，总产值 394 亿元；产业带动贫困户人口 45.2 万人，脱贫人口 8.9 万人。茶产业是贵州最重要的农业产业、富民产业。

2017 年，贵州绿茶因“翡翠绿、嫩栗香、浓爽味”的独特品质获得农业部（现农业农村部）颁发的国家级农产品地理标志登记保护产品，成为全国第一个省级茶叶类地理标志产品。2018 年 10 月，为促进贵州绿茶产业发展，做强做大贵州绿茶，提升贵州绿茶品牌竞争力，成为贵州产业脱贫攻坚的样板，“贵州绿茶”获得了农业农村部 2018 年国家级农产品地理标志示范样板创建点。2018 年，省委黔党发 22 号《关于建设茶业强省意见》文件中明确提出要通过“贵州绿茶”为引领，构建“省级公用品牌+核心区域品牌+企业品牌”的贵州茶品牌体系。

自 2014 以来，在“贵州绿茶”国家农产品地理标志登记保护产品的申报和在全国范围内大规模开展贵州茶产业宣传推介活动的过程中发现，泡茶方式麻烦、复杂和冲泡方式不当导致茶不好喝，已成为大众消费者，尤其是年轻消费

群体不喜欢茶、不消费茶的两大重要原因。同时，已有研究表明，口腔能承受的最高温度建议在 50-60℃ 之间，超过 60℃ 易造成多种口腔、食道的健康隐患。传统杯泡法由于茶水不分离，若冲泡后直接饮用会因为茶汤温度太高带来健康隐患；若待茶汤降到适口温度再饮用，则因茶叶浸泡时间过长严重影响茶叶香气和滋味，甚至苦涩、不好喝。

消费者的大量丢失，严重制约贵州茶产业的发展。因此，研究一种能简单方便地冲泡出一杯好喝的茶、健康品饮一杯茶，还原泡茶饮茶“好喝、健康”的最基本要求；同时有利于凸显贵州茶品质的茶叶冲泡方法，成为贵州茶业届关注的焦点。

（二）标准编制的目的和意义

“贵州冲泡”方法最初是在贵州茶产业多年的推介、普及和传播实践中提炼出的一种较为抽象的茶叶冲泡方法。是相对于传统绿茶冲泡方法，“80-85℃ 水温、3g 茶 150mL 水（即茶水比 1: 50），茶水不分离，头泡茶需要洗”而提出的一个相对概念，即“多投茶、高水温、快出汤、茶水分离、不洗茶”。该方法提出后，多次组织专家开展科学试验，印证其科学性。同时在全国范围内以讨论会、冲泡大赛、斗茶赛、品茗活动、茶文化“六进”活动等多种形式开展了大面积、多层次、多角度的推广和论证，不断完善和丰富了“贵州冲泡”方法的定义、具体内容和参数等。

在近 5 年的不断推广实践和论证中，“贵州冲泡”方法得到业内人士和消费者的广泛认可，认为该方法简单易行、

可操作性强，是一种能简单冲泡出一杯好喝的茶和健康品饮一杯茶的方法。同时该方法能充分表现贵州茶色、香、味的特点，有更好的传播性和普及性，能快速拉近茶叶与消费者之间的距离，吸引更多人关注茶、喜欢茶、消费茶。“贵州冲泡”方法的使用和推广在贵州茶的宣传推介、茶文化的普及推广等方面起了非常突出的作用。

本标准的编制对“贵州冲泡”方法及其具体内容进行了定义，对冲泡用茶、用水、茶具的选择提出了要求，对冲泡的程序进行了规范，对冲泡中水温、茶水比和冲泡时间的参数进行了合理建议。该标准的制定，对向全民展现以贵州绿茶为代表的贵州茶的品质，弘扬贵州茶文化，助推贵州茶营销和贵州茶产业的健康发展具有重要意义。

二、标准编制过程

（一）前期准备阶段

2014年底，在“贵州绿茶”国家农产品地理标志登记保护产品的申报和在全国范围内大规模开展贵州茶产业宣传推介活动的过程中，逐渐提炼出一个较为抽象的冲泡方法，即“多投茶、高水温、快出汤、茶水分离、不洗茶”。

自2014年底起至今，“贵州冲泡”方法在全国范围内以讨论会、冲泡大赛、斗茶赛、品茗活动、茶文化“六进”活动等多种形式，不间断地开展了大面积、多层次、多角度的推广、论证和实践，得到了业内人士和消费者的广泛认可。

2016年在贵州省农业农村厅领导下，省绿茶品牌发展促进会在全省范围内选取了绿茶，红茶等100只茶样，组织有

关专家从理化成分检测和茶叶感官审评两方面开展“贵州冲泡”方法科学试验，对该方法的科学性进行了初次论证，并初步得到“贵州冲泡”方法中冲泡水温、冲泡时间、茶水比的参数范围。

（二）标准起草阶段

2018年6月，由贵州省绿茶品牌促进会组织召开了《贵州茶叶冲泡品饮指南》标准讨论会，确定了标准编制小组成员，明确了标准制定的具体工作和分工。《贵州茶叶冲泡品饮指南》标准编制工作正式启动后，编制小组了解学习与本标准编制内容相关的要求、相关国家、行业标准以及法律法规等资料，讨论标准结构，开展冲泡试验，形成《贵州茶叶冲泡品饮指南》讨论稿。

（三）标准审查阶段

2019年11月，编制小组向贵州省市场监督管理局提交标准审查申请。

三、编制原则

（一）规范性

本标准按照 GB 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，对“贵州冲泡”方法及其具体内容进行了定义，对冲泡时的茶叶、用水、茶具的选择提出了要求，对冲泡的程序进行了规范，对冲泡中水温、茶水比和冲泡时间的参数进行了合理建议。

（二）创新性

本标准编制重点提出一种针对大众消费者的，简单快

捷、可操作性强的茶叶冲泡和健康的饮用方式，既能让大众消费者快速方便地冲泡出一杯好喝的茶、健康的品饮一杯茶，同时能更好地凸显贵州茶品质特点。

（三）协调性

本标准在编制过程中，多次组织专家进行反复试验，并以多种形式，在全国范围内开展调研和推广，广泛征求专家、同行、大众消费者的意见，完善标准内容。期间，编制组多次召开专题会，发扬民主、充分讨论、协商的精神，最终取得一致意见。

（四）先进性

本标准在重点考虑如何简单健康地冲泡品饮一杯好喝贵州茶的基础上，结合最新国家标准、行业标准及相关法律法规、管理规定进行编写，弥补针对大众消费者简单健康泡茶喝茶方面标准的空白。

四、标准的框架和主要内容

本标准涉及以下5个方面的内容：（1）范围；（2）规范性引用文件；（3）术语和定义；（4）要求；（5）程序和方法。标准第一部分“范围”中，对贵州茶叶冲泡方法的术语和定义、要求、冲泡方法、品饮方法以及适用范围进行了规定。标准第二部分“规范性引用文件”中，对本标准中涉及的规范性文件进行了说明。标准第三部分“术语和定义”中，对贵州冲泡方法的具体内容，即对“高水温、多投茶、快出汤、茶水分离、不洗茶”进行了具体解释。标准第四部分“要求”中，对适用贵州冲泡方法的茶品、泡茶用水、器皿及环境进

行了简述。标准第五部分“程序和方法”中，对冲泡流程进行描述，对冲泡水温、茶水比、冲泡时间等参数进行描述；并结合贵州茶的特点，针对茶的香气、滋味及汤色的品质特征，对品饮方法进行了描述。

五、“贵州冲泡”方法较传统冲泡方法的优势

2018年6月和7月，在“贵州冲泡”方法前期试验结果和推广实践的基础上，省绿茶品牌发展促进会组织专家，针对以贵州绿茶为代表的贵州茶的冲泡建议参数、“贵州冲泡”方法与传统冲泡方法比较等重点内容开展试验。本次试验样品为市售的具有贵州代表性的绿茶、红茶样品，在茶青原料上，覆盖独芽至一芽一叶到一芽二三叶；从品类上覆盖扁形、卷曲形和颗粒型茶；从产地上覆盖黔北茶区、铜仁茶区、黔南茶区、黔东南茶区。通过科学的试验，进一步印证了“贵州冲泡”方法的科学性，得到了“贵州冲泡”方法建议参数。

（一）高水温、多投茶、快出汤的优势

试验结果显示，在水温、冲泡时间、茶水比各种参数组合试验结果中，高水温（沸水）、多投茶（4g/5g/6g）、快出汤（20s/30s/40s）冲泡出的茶汤感官审评得分明显高于冲泡水温80℃、90℃、3g投茶量的组合冲泡出的茶汤的感官审评得分。

7个试验茶样不同水温、冲泡时间、茶水比参数组合冲泡后的感官盲评试验结果显示，7个茶样得分排名前三的共21个组合参数中：高水温（沸水冲泡）的有18组，约占排名前三组合的86%；多投茶（多于常规3g投茶量，即4g、

5g、6g 投茶量) 的有 19 组, 约占排名前三组合的 90%; 相较传统规茶水不分离或冲泡 1 分钟以上, 所有组合冲泡时间均为快出汤 (详见表 1)。

表 1 7 个茶样正交试验感官盲评排名前三组合一览表

序号	试验茶样	盲评得分排名		
		1	2	3
1	湄潭翠芽	4g/沸水/30s	5g/80℃/30s	4g/沸水/30s
2	绿宝石	5g/沸水/30s	5g/沸水/40s	6g/沸水/25s
3	阡纤美人	5g/沸水/40s	6g/沸水/40s	4g/沸水/40s
4	风冈锌硒毛峰	4g/沸水/30s	5g/沸水/25s	5g/沸水/40s
5	黎平扁形绿茶	3g/90℃/30s	3g/沸水/20s	4g/沸水/30s
6	都匀毛尖	4g/沸水/30s	5g/沸水/30s	4g/沸水/25s
7	遵义红	4g/90℃/40s	4g/沸水/30s	5g/沸水/40s

(二) 茶水分离冲泡法的优势

传统杯泡法, 即 3g 茶分别用沸水、90℃、85℃、80℃茶水不分离冲泡茶叶与茶水分离冲泡对比试验结果显示: 在室温 25℃ 下, 若待茶汤温度自然冷却到建议饮用温度 (55℃) 时, 茶汤滋味明显过浓、苦涩, 较茶水分离的茶汤滋味得分普遍低 10 分以上 (100 分制)。若在茶的香气滋味都较好时饮用, 则茶汤温度远高于 60℃。长期饮用超过人体口腔耐受极限温度的茶汤时, 会对人体带来健康隐患。因此, 试验结果充分表明了茶水分离在茶叶冲泡中的科学性和必要性。

(三) 不洗茶的品质优势

茶作为一个健康的日常饮品, 干净安全是最重要的基

础。一些人认为通过“洗茶”可以洗掉茶叶生产、运输和销售环节中可能产生的灰尘、农残等物质。事实上，合格的茶产品是不需要“洗”的，所谓的“洗茶”反而会洗掉茶中的营养物质；如果是农残、重金属、灰尘超标的合格茶产品，只依靠冲泡前的“洗茶”，是无法洗掉这些物质的。贵州林茶相间的茶园环境，冷凉的气候，最严格的茶叶质量安全管控，全程清洁化的生产线，决定了贵州茶的干净、不需要“洗茶”的优秀品质。

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

目前，国内暂无针对茶叶冲泡和品饮的国家标准，相关行业标准和地方标准，均为针对标准发布地地标茶产品的推荐性标准，如 DB35/T 1543-2015 武夷岩茶冲泡及品鉴方法、DB43/T 656-2011 安化黑茶冲泡及饮用方法等。我省发布的 DB52/T 645-2010 茶叶冲泡品饮指南，只针对绿茶、红茶、乌龙茶和茉莉花茶，不针对六大茶类的冲泡；对大地标产品贵州绿茶的三种主要类型没有进行分别研究和设置冲泡参数；主要针对传统冲泡方式，没有提出“高水温、多投茶、快出汤、茶水分离、不洗茶”的概念，不能满足大众消费者在各种场合均能方便、快速冲泡出一杯好喝的茶，并健康品饮的需求。本标准是在以贵州绿茶为主，兼顾六大茶类的基础上，通过广泛的调研和试验，针对广大消费者的冲泡、品饮需求进行编制的。

七、专利及涉及知识产权情况

本标准不涉及专利及知识产权。

八、重大分歧意见的处理经过

本标准在整个制定过程中未发生重大分歧意见。

九、标准作为强制性或推荐性地方标准的建议

本标准的发布实施，对贵州茶叶冲泡和品饮起指导性作用，建议本标准作为推荐性的地方标准发布实施。

十、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行有关标准的建议。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

本标准贵州茶叶冲泡和品饮具有指导意义，建议相关单位及企业组织专项标准宣贯活动进行系统的学习，并开展多元化、多层次、多角度的宣传活动向大众消费者宣传推广。