

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1495—2020

贵州茶叶冲泡品饮指南

Guidelines for Brewing and Savouring of Guizhou Tea

2020 - 04 - 16 发布

2020 - 04 - 16 实施

贵州省市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 程序和方法	2
附录 A（规范性附录） 贵州茶叶冲泡参数	4

前 言

本标准按照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。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准主要起草单位：贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州省茶文化研究会、贵阳市农业技术推广站、贵州省农业对外经济合作中心、贵州省农村经济经营管理站、贵州省农产品检测中心、贵州省农业技术推广总站、贵州省农作物技术推广总站、贵州大学茶学院、贵州茶先乐茶文化有限责任公司、贵州盛黔茶行有限责任公司、贵州省经贸职业技术学院、吾茶馆、石阡县茶业协会、贵州全季茶业有限公司。

本标准主要起草人：龚雪、余海游、范仕胜、张明露、覃玉、范乔、肖一璇、王丽军、龚静、王方姝、雷睿勇、徐嘉民、蔡滔、饶登学、王志、李俊、吴敏、魏矗巍、杜青。

本标准首次发布。

贵州茶叶冲泡品饮指南

1 范围

本标准规定了贵州茶叶冲泡品饮术语和定义、要求、程序和方法。
本标准适用于贵州茶叶冲泡品饮。

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，仅所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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30766 茶叶分类
- DB52/T 442 (所有部分) 贵州绿茶
- DB52/T 641 贵州红茶

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776、GB/T 30766界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州冲泡

采用高水温、多投茶、快出汤、茶水分离、不洗茶的贵州茶叶冲泡方法。

3.2

高水温

采用常压下达达到沸点的水，即沸即用。

3.3

多投茶

投茶量4 g~6 g，用水量150 mL，茶水比1:25~1:37。

3.4

快出汤

自注水开始计时10 s~40 s滤出茶汤，以达到较好的色香味为宜。

3.5

茶水分离

出汤时，将茶汤与叶底分离。

3.6

不洗茶

干茶入杯直接冲泡出汤品饮。

4 要求

4.1 茶叶选择

根据个人喜好和习惯选择茶叶。茶叶应符合GB/T 30766、DB52/T 442、DB5/T 641规定。

4.2 冲泡用水选择

冲泡用水应符合GB 5749规定。

4.3 茶具选择

4.3.1 茶水分离器具、盖碗、壶、品茗杯等泡茶和饮茶器具应符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9的规定。

4.3.2 辅助器具可选择公道杯、茶滤、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、随手泡、便携式电子称等。

5 程序和方法

5.1 程序

贵州冲泡程序为：备具→投茶→注水→出汤→品饮

5.2 冲泡参数

不同茶类冲泡参数详见附录A。

5.3 冲泡方法

5.3.1 备具

根据品饮人数准备适量的茶叶、茶具、用水。

5.3.2 投茶

按照多投茶要求，将茶投入洁净的泡茶器具，投茶量4 g~6 g。

5.3.3 注水

按照高水温要求，将沸水注入泡茶器具，茶水比1:25~1:37。

5.3.4 出汤

按照不洗茶、快出汤、茶水分离的要求，将冲泡后茶汤过滤至品茶器具中。

5.4 品饮方法

5.4.1 闻香气

5.4.1.1 品饮时可品鉴茶叶香气的类型、浓度、纯度、持久度，以香气特征明显、高长持久、纯正浓郁为佳。

5.4.1.2 贵州绿茶以嫩栗香为主，兼有清香、鲜香、花香、豆香等香气类型。

5.4.1.3 贵州红茶有甜香、蜜香、花香、果香、鲜香等香气类型。

5.4.2 观汤色

5.4.2.1 贵州绿茶汤色以绿明亮为主。

5.4.2.2 贵州红茶汤色以红明亮为主。

5.4.3 尝滋味

5.4.3.1 贵州绿茶滋味以浓爽味为主。

5.4.3.2 贵州红茶滋味以甜、醇、爽为主。

附 录 A
(规范性附录)
贵州茶叶冲泡参数

表A.1 贵州绿茶（扁形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	投茶量/150 mL水	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4 g	15 s~40 s	15 s~30 s	15 s~40 s
2	1:30	5 g	15 s~30 s	10 s~30 s	10 s~40 s
3	1:25	6 g	15 s~30 s	10 s~30 s	10 s~40 s

注1：第四泡后每泡冲泡时间均比上一泡适当延长，至茶味平淡时即可换茶。
注2：可根据个人喜好适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间，以达到最佳口感。

表A.2 贵州绿茶（卷曲形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	投茶量/150 mL水	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4 g	15 s~30 s	10 s~30 s	10 s~30 s
2	1:30	5 g	10 s~30 s	10 s~30 s	10 s~30 s
3	1:25	6 g	10 s~30 s	10 s~25 s	10 s~30 s

注1：第四泡后每泡冲泡时间均比上一泡适当延长，至茶味平淡时即可换茶。
注2：可根据个人喜好适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间，以达到最佳口感。

表A.3 贵州绿茶（颗粒形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	投茶量/150 mL水	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4 g	15 s~30 s	10 s~40 s	10 s~40 s
2	1:30	5 g	15 s~30 s	10 s~40 s	10 s~30 s
3	1:25	6 g	15 s~25 s	10 s~30 s	10 s~30 s

注1：第四泡后每泡冲泡时间均比上一泡适当延长，至茶味平淡时即可换茶。
注2：可根据个人喜好适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间，以达到最佳口感。

表A.4 贵州工夫红茶冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	投茶量/150 mL水	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4 g	15 s~40 s	10 s~40 s	10 s~40 s
2	1:30	5 g	10 s~30 s	10 s~30 s	10 s~40 s
3	1:25	6 g	10 s~30 s	10 s~30 s	10 s~40 s

注1：第四泡后每泡冲泡时间均比上一泡适当延长，至茶味平淡时即可换茶。
注2：可根据个人喜好适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间，以达到最佳口感。

