

# T/GZTPA

## 团体标准

T/GZTPA 0002-2020

### 贵州茶叶冲泡品饮指南

Brewing and Drinking a Cup of Guizhou Tea Guide

2020-02-24 发布

2020-03-01 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

## 目 次

前 言.....	III
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

# T/GZTPA

## 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。

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：贵州省绿茶品牌发展促进会、贵阳市农业技术推广站、贵州省农业对外经济合作中心、贵州茶先乐茶文化有限责任公司、石阡县茶业协会、贵州黔程似锦绿色产业开发有限公司贵阳第一分公司、贵州黔茗茶业销售有限公司、贵州省农产品检测中心、贵州省农业技术推广站。

本标准主要起草人：龚雪、余海游、覃玉、王方姝、雷睿勇、徐嘉民、饶登学、吴敏、魏矗巍、王志、范仕胜、王亚兰、罗萍、杜青等。

T/GZTPA

# 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 23776 茶叶感官审评方法

DB52/T 442 贵州绿茶（所有内容）

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 贵州茶叶冲泡方法——贵州冲泡

采用高水温、多投茶、快出汤、茶水分离、不洗茶的一种茶叶冲泡方法。

### 3.2 高水温

沸水，即沸即用。

### 3.3 多投茶

茶水比1:25-1:38，即4g-6g茶，150ml水冲泡。

### 3.4 快出汤

自注水开始计时出汤，不同茶类冲泡时间见“冲泡参数建议表”。

### 3.5 茶水分离

将茶汤与叶底分离后品饮。

### 3.6 不洗茶

干茶入杯后不洗茶，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DB52/T 442和DB5/T 641规定。

### 4.2 冲泡用水选择

冲泡用水符合GB 5749的要求。

### 4.3 茶具选择

4.3.1 泡茶器皿应符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9规定的陶质、瓷质、玻璃、金属等材质茶水分离杯（飘逸杯）、盖碗、壶。

4.3.2 饮茶器皿应符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9规定的陶质、瓷质、玻璃、金属等材质品茗杯。

4.3.3 辅助器皿应有公道杯、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。

## 5 程序和方法

### 5.1 程序

备具—投茶—注水—出汤—品饮

### 5.2 冲泡方法

#### 5.2.1 备具

根据人数准备适量的茶叶、茶具、用水。

### 5.2.2 投茶

将茶叶投入洁净的泡茶器中。

### 5.2.3 注水

将沸水注入杯中。

### 5.2.4 出汤

茶叶浸泡一定时间后茶水分离，将茶汤过滤至品茶器皿中。

### 5.2.5 冲泡参数建议

贵州茶叶参考表 1、表 2、表 3、表 4，可达到较好的色香味综合表现。

表 1 贵州绿茶（扁形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	150mL容量投茶量	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4g	30-40s	25-30s	25-40s
2	1:30	5g	20-30s	25-30s	30-40s
3	1:25	6g	25-30s	25-30s	25-40s

备注：1. 第四泡后每泡浸泡时间均比上一泡适当延长，至茶味平淡即可换茶。  
2. 可在此建议表基础上适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间以达到个人喜好的最佳口感。  
3. 从注水开始计时。

表 2 贵州绿茶（卷曲形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	150mL容量投茶量	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4g	25-30s	25-30s	20-30s
2	1:30	5g	25-30s	20-30s	25-30s
3	1:25	6g	20-30s	10-25s	25-30s

备注：1. 第四泡后每泡浸泡时间均比上一泡适当延长至茶味平淡即可换茶。  
2. 可在此建议表基础上适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间以达到个人喜好的最佳口感。  
3. 从注水开始计时。

表3 贵州绿茶（颗粒形）冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	150mL容量投茶量	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4g	25-30s	30-40s	30-40s
2	1:30	5g	25-30s	30-40s	25-30s
3	1:25	6g	20-25s	25-30s	25-30s

备注：1. 第四泡后每泡浸泡时间均比上一泡适当延长至茶味平淡即可换茶。  
2. 可在此建议表基础上适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间以达到个人喜好的最佳口感。  
3. 从注水开始计时。

表4 贵州工夫红茶冲泡参数建议表

冲泡方式	茶水比例	150mL容量投茶量	冲泡时间		
			第一泡	第二泡	第三泡
1	1:37	4g	30-40s	30-40s	30-40s
2	1:30	5g	30-40s	30-40s	30-40s
3	1:25	6g	30-40s	30-40s	30-40s

备注：1. 第四泡后每泡浸泡时间均比上一泡适当延长至茶味平淡即可换茶。  
2. 可在此建议表基础上适当调整茶水比例、延长或缩短冲泡时间以达到个人喜好的最佳口感。  
3. 从注水开始计时。

### 5.3 品饮

参照 GB/T 23776 规定，并符合以下特征：

#### a) 闻香气：

1) 贵州绿茶以嫩栗香为主，兼有花香、豆香、高香等香气类型；

2) 贵州红茶有甜、蜜、花、果、鲜等香型。

3) 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。

不应有异气、水闷气、生青气、粗老气等。

4) 贵州白茶、黑茶、青茶、黄茶应参照GB/T 23776 的规定。

b) 观汤色:

- 1) 贵州绿茶汤色为以绿明亮为主;
- 2) 贵州红茶汤色以红明亮为主。
- 3) 其他茶类与其产品标准相符合即可。不应暗沉，浑浊（茶毫浑和冷后浑不在此列）。
- 4) 贵州白茶、黑茶、青茶、黄茶应参照GB/T 23776 的规定。

c) 尝滋味:

- 1) 贵州绿茶滋味嫩、鲜、香、浓、醇;
  - 2) 贵州红茶甜、醇、爽。
  - 3) 其他茶类与其产品标准相符合即可。不应有酸、馊、浓苦、浓涩等。
  - 4) 贵州白茶、黑茶、青茶、黄茶应参照GB/T 23776 的规定。
- 

T/GZTPA