

T/CTMA

中国茶叶流通协会团体标准

T/CTMA 046—2022

骏眉红茶冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting method of Junmei black tea

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 12 - 1 实施

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。

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专利的责任。

本文件由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出。

本文件由中国茶叶流通协会归口。

本文件起草单位：福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、中国茶叶流通协会、贵州正山堂普安红茶业有限责任公司、信阳祥云茶业有限公司、浙江绍兴会稽红茶业有限公司、湖南古丈红正山堂茶业有限责任公司、湖北正山堂巴东红茶业有限责任公司、广元市茶业（集团）有限公司、诸城市正山堂茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：江元勋、江进发、余崇兴、江舒云、杨刘艳、申卫伟、张瑜、刘丽、罗绍江、余运良、龚金海、黄永平、谭立才、胥智、韩德春。

骏眉红茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了骏眉红茶冲泡与品鉴的环境要求、冲泡与品鉴流程、冲泡方法、品鉴方法等内容。本文件适用于骏眉红茶的冲泡与品鉴。

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。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 17323 瓶装饮用纯净水

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

T/CTMA 002 骏眉红茶

3 术语和定义

GB/T 14487 和 T/CTMA 002 界定的术语和定义适用于本文件。

4 环境要求

4.1 光线要求

泡茶室应光线明亮，光照强度 800lx~1000lx、柔和、无阳光直射，无杂色反射光。当室内自然光线不足时，应有可调控的人造光源进行辅助照明。

4.2 噪声要求

泡茶室宜幽静，噪音不超过 50 dB。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁、无异味，远离污染源，泡茶用具要保持清洁卫生。

4.4 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度适宜。室内温度以 15℃~27℃ 为宜，相对湿度不高于 70%。

5 冲泡与品鉴流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶（观汤色、闻香气、尝滋味）→续茶（重复多次冲水→出汤→斟茶→品茶）。

6 冲泡方法

6.1 备器

6.1.1 主泡器具：符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 规定的陶瓷、玻璃材质的盖碗、杯具等。

6.1.2 辅助器具：便携式电子秤、茶荷、茶匙、随手泡、茶滤、公道杯、茶巾、杯托、茶夹、水盂、茶盘等。

6.2 备水

冲泡用水需符合 GB 5749 和 GB 19298 的要求。

6.3 水温

冲泡水温控制在 100℃。

6.4 温杯

用沸水烫温盖碗、品茗杯等茶具。

6.5 投茶

将茶叶投入盖碗中，投茶量见表1。

6.6 冲泡

将备好的水高冲入盖碗，进行冲泡。茶水比或浸泡时间和冲泡次数，参见表1。

表1 骏眉红茶冲泡参数

类别	冲泡容器大小 (ml)	投茶量 (g)	第一泡 (s)	第二泡 (s)	第三泡 (s)	第四泡 (s)
单芽型骏眉红茶	150	3	5	5	5	5
芽叶型骏眉红茶	150	4	6	6	8	12
多叶型骏眉红茶	150	4	6	8	10	15

注：第四泡后每泡的浸泡时间比上泡适当延长5s~10s。
注2：根据个人喜好自行增减投茶量和浸泡时间。
注3：茶水比根据冲泡容器实际大小调整。

6.7 出汤、斟茶

将茶汤滤至公道杯中，再低斟入各品茗杯中至七分满。

6.8 奉茶

将品茗杯杯底沾茶巾后，放置杯托上奉与品饮者。

7 品鉴方法

7.1 赏干茶

用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观赏茶叶的条索、色泽、匀净度。单芽型骏眉红茶条索重实、锋苗秀挺，色泽金、黄、黑相间，匀净；芽叶型骏眉红茶条索重实、显锋苗，色泽乌润，匀净；多叶型骏眉红茶条索紧结，色泽乌褐润，较匀净。

7.2 闻干香

将茶叶倒入温杯后的盖碗内，盖上后摇动几下，再细闻干茶的香气。骏眉红茶干香似花果香。

7.3 观汤色

手持品茗杯，观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。骏眉红茶汤色金黄透亮。

7.4 闻盖香

茶叶冲泡后闻杯盖上的香气，感受香气的香型、高低和持久度，骏眉红茶香气鲜甜，持久。

7.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回循，使茶汤与口腔充分接触，感受茶汤的鲜醇、醇厚滋味和茶汤中的花、果、蜜香持久的品质特征。

7.6 闻底香

底香包括杯底香和叶底香。杯底香是品饮后闻品茗杯余留的香气。叶底香是茶叶冲泡多次后闻叶底的香气。骏眉红茶冲泡多次后杯底仍有余香。

7.7 看叶底

鉴赏冲泡后叶底的柔嫩度、匀整度及色泽的红亮度，骏眉红茶叶底红亮匀整。

附 录 A
(资料性)
骏眉红茶感官品质

A.1 单芽型骏眉红茶感官品质

单芽型骏眉红茶的感官品质如表A.1所示。

表 A.1 单芽型骏眉红茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	重实 锋苗秀挺	匀整	净	金、黄、黑 相间	鲜甜， 馥郁，持久	鲜活甘爽	金黄色 清澈透亮	芽头饱满， 红亮匀齐

A.2 芽叶型骏眉红茶感官品质

芽叶型骏眉红茶的感官品质如表A.2所示。

表 A.2 芽叶型骏眉红茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	重实，显锋苗	匀整	净	乌润	鲜甜，持久	鲜醇	金黄色，透亮	红亮匀整

A.3 多叶型骏眉红茶感官品质

多叶型骏眉红茶的感官品质如表A.3所示。

表 A.3 多叶型骏眉红茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结或 有锋苗	匀整	净	乌褐润	香高，鲜甜	鲜，醇厚	明亮	红匀明亮
一级	较紧结	较匀整	较净	乌褐润	香高，鲜纯	醇厚	较明亮	尚红匀亮
二级	尚紧结	尚匀整	尚净有嫩茎	乌褐尚润	纯正	尚醇厚	尚亮	红尚亮