

团 体 标 准

T/QDCYH 012—2022

茶叶品鉴 崂山金螺

Tea tasting — Laoshan JinLuo

2022-11-10 发布

2022-11-11 实施

青岛市茶文化研究会发布

目 次

前言	II
引言	III
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
5 冲泡器具	2
6 水的选择	2
7 茶水比例及水的温度	2
8 冲泡次数及浸泡时间	2
9 品鉴方法	3
参考文献	5

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛市茶叶学会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司。

本文件主要起草人：薛秀英、匡明如、匡新、刘宁、纪小川、魏嘉莹、张晶晶、李孝诚、张云伟、丁兆堂、王旭东、汪东风。

本文件首次发布于2022年11月10日。

引 言

为了让更多的崂山金螺茶爱好者和消费者领略崂山金螺茶特有的风味和品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本文件。

本文件从崂山金螺茶消费者和爱好者角度出发，从环境的要求、水的选择，水温的要求，冲泡器具的要求，茶与水的比例，冲泡次数和品鉴方法等方面提出具体要求，供崂山金螺茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山金螺

1 范围

本文件规定了崂山金螺茶的术语和定义、环境要求、冲泡器具、水的选择、茶水比例及水的温度、冲泡次数与浸泡时间、品鉴方法。

本文件适用于崂山金螺茶的品鉴。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求

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 崂山金螺

崂山金螺选用崂山风景区内适制茶树良种芽叶。采摘时间每年5月10日~6月10日；8月15日~9月15日，用崂山金螺特定加工工艺加工制作而成的红茶。

崂山风景区由巨峰、流清、太清、棋盘石、仰口、北九水、华楼等9个风景游览区和沙子口、王哥庄、北宅、夏庄、惜福镇等5个风景恢复区及外缘陆海景点三部分组成，占地446km²。

3.3 特定工艺

特定工艺指加工过程使用曲毫机，温度150℃~170℃，时间60min左右，卷曲成螺，回潮3h以上后足火提香。

3.4 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山金螺茶的专用器具，如烧水壶、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡崂山金螺茶的器具。

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 70%。

5 冲泡器具

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。冲泡崂山金螺茶宜选择盖碗、紫砂壶、白瓷杯为佳。

6 水的选择

冲泡崂山金螺茶，宜选用山泉水，或者是家用过滤器过滤的纯净水、深井水，不宜使用矿泉水、自来水等。要求水质纯净，清澈透明，无色、无味，理化指标及卫生指标达到 GB5749 的要求。

7 茶水比例及水的温度

崂山金螺茶的冲泡茶水比宜为 1:50，如茶叶 3g, 水 150ml。根据不同喜好，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。崂山金螺茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山金螺茶冲泡茶水比及水的温度

品 名	茶叶与水比例	水温 (°C)
崂山金螺茶	1:50	90~95

8 冲泡次数与浸泡时间

崂山金螺茶一般宜冲泡 5~7 次。以 250ml 的冲泡器具、5g 的投茶量为例，取前五泡茶汤的浓度与浸泡时间，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。茶汤浓度与浸泡时间参见表 2。

表 2 茶汤浓度与浸泡时间的参考值

茶类	茶汤的浓度	1~5 泡的浸泡时间 (s)
崂山金螺茶	较淡	20、20、20、25、25
	中等	25、25、25、35、35
	较浓	35、40、40、45、50

9 品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量崂山金螺茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表 3。

表 3 崂山金螺茶干茶外形特征参考

参数 \ 品名	崂山金螺茶
条索	紧实、卷曲似螺、显锋苗
色泽	乌黑油润
整碎	匀齐
净度	洁净

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山金螺茶的香气，特征参见表 4。

表 4 崂山金螺茶茶汤香特征参考

崂山金螺茶			
参数	好	中	一般
香气	醇厚甘爽	醇厚爽口	醇和尚爽

9.4 观汤色

观赏杯中崂山金螺茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表 5。

表 5 崂山金螺茶汤色特征参考

崂山金螺茶			
参数	好	中	一般
汤色	红亮、金圈显	红亮、有金圈	红尚亮

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受崂山金螺茶茶汤的醇厚甘爽等品质特征。特征参见表 6。

表 6 崂山金螺茶滋味特征参考

崂山金螺茶			
参数	好	中	一般
滋味	嫩甜香、持久	甜香高长	甜醇

9.6 看叶底

崂山金螺茶鉴赏冲泡后叶底的肥厚、匀整度、光润度及色泽的明亮度。特征参见表 7。

表 7 崂山金螺茶叶底特征参考

崂山金螺茶			
参数	好	中	一般
叶底	嫩匀鲜亮	嫩匀红亮	红亮较匀

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] DB3702/T 295-2019 崂山金螺

全国团体标准信息平台