

DB 5227

黔 南 州 地 方 标 准

DB5227/T 120—2023

地理标志产品 都匀毛尖茶 冲泡品饮指南

Product of geographical indication—Duyun maojian tea
Guidelines for brewing and savouring tea

地方标准信息服务平台

2023 - 01 - 17 发布

2023 - 05 - 01 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。

本文件由黔南州农业科学研究院提出。

本文件由黔南州农业农村局归口。

本文件起草单位：黔南州农业科学研究院、黔南州茶叶产业化发展中心、黔南民族师范学院、贵州经贸职业技术学院、黔南民族职业技术学院、都匀市茶叶产业化发展中心、黔南州茶叶协会、都匀市高寨水库茶场有限公司。

本文件主要起草人：欧平勇、杨雅焯、张丽娟、唐木花、周义、杨清、周潇潇、韦玲冬、卢玲、汪德利、冯霞、陈悦沁、王福珍、任爽、卢爱池、罗滢佳。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 都匀毛尖茶 冲泡品饮指南

1 范围

本文件规定了地理标志产品都匀毛尖茶冲泡茶具选用要求、用水要求、环境要求、茶叶质量要求和冲泡方法。

本文件适用于地理标志产品都匀毛尖茶的冲泡品饮。

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 4806.4 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 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- DB52/T 433 都匀毛尖茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

上投法

即先在玻璃杯（瓷杯或盖碗杯）中注入适量沸水，然后再投茶。

3.2

中投法

即先在玻璃杯（瓷杯或盖碗杯）中注入 1/3 沸水，然后放入茶叶，最后再注入适量沸水。

3.3

下投法

即先在玻璃杯（瓷杯或盖碗杯）中放入茶叶，然后注入适量沸水。

3.4

DB5227/T 120—2023

凉汤

将沸水倒入所用茶具中放置，实现自然降温。

3.5

热闻

冲泡后待茶汤温度 65℃~70℃，嗅闻茶叶。

3.6

温闻

冲泡后待茶汤温度 40℃~45℃，嗅闻茶叶。

3.7

冷闻

冲泡后茶汤温度降至常温，嗅闻茶叶。

4 茶具选用要求

4.1 选用茶具应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 要求。宜选用无色透明玻璃杯，口径 6cm~7cm，高度 15cm~16cm。

4.2 亦可选用无色透明玻璃盖碗，瓷盖碗或瓷杯、公道杯、无色透明品茗杯。

5 用水要求

5.1 泡茶用水

应符合 GB 5749 的规定。宜选用符合 GB 19298、GB 8537 规定的包装饮用水和矿泉水。

5.2 洗涤用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 环境要求

应符合茶水产品饮场所条件。茶水产品饮场所宜选择清静、整洁、幽雅、气氛和谐的环境，室内布置宜彰显和宣传地方茶文化。备有品茶桌、流水茶盘、随手泡、茶叶罐、茶道组、茶巾更佳。

7 茶叶质量要求

应符合 DB52/T 433 的要求。

8 冲泡方法

8.1 上投法

8.1.1 洁具及赏茶

8.1.1.1 洁具

玻璃杯：将烧开的水，冲入无色透明玻璃杯 1/3 处、公道杯 1/3 处、品茗杯冲满，旋转洗烫，倾倒入流水茶盘里。

盖碗：将烧开的水，冲入盖碗、公道杯 1/3 处、品茗杯冲满，旋转洗烫，倒净。

8.1.1.2 赏茶

将茶叶从盛茶器具中取出，放入茶荷或茶盘，鉴赏外形品质特征。

8.1.2 注水、投茶及浸泡

8.1.2.1 注水

将沸水倒入玻璃杯（或盖碗杯）7 分满处。

8.1.2.2 投茶及浸泡

玻璃杯：将茶叶投入玻璃杯中，茶量按 1g 茶比 50ml 水的比例。浸泡时间 40 秒~50 秒。

盖碗：将茶叶投入盖碗杯中，茶量按 1g 茶比 25ml 水的比例。浸泡时间 30 秒~40 秒。

8.1.3 分茶及品饮

8.1.3.1 分茶

玻璃杯：将茶汤倒入公道杯中均匀后，再分入品茗杯 7 分满处。

盖碗：与玻璃杯同。

8.1.3.2 观汤色

看汤色的绿度。

8.1.3.3 闻香

举杯在鼻前嗅闻，分热闻、温闻和冷闻。品闻茶叶清香、栗香与嫩香的浓淡与持久性。

8.1.3.4 观叶底

赏叶底的姿态与老嫩，看芽叶大小、形状与色泽，感受茶叶生长、采摘、加工与冲泡过程。

8.1.3.5 品饮

小口吸入，茶汤与舌头各部位充分接触后咽下，醇爽回甘，令人心旷神怡。

8.1.4 冲泡次数

玻璃杯：4 次~5 次较佳。

盖碗：5 次~7 次较佳。

8.2 中投法

DB5227/T 120—2023

8.2.1 洁具及赏茶

8.2.1.1 洁具

玻璃杯：与上投法一致。

盖碗：与上投法一致。

8.2.1.2 赏茶

与上投法一致。

8.2.2 注水、投茶及浸泡

8.2.2.1 将沸水注入玻璃杯或盖碗中约 1/3 处。

8.2.2.2 将茶叶按 1g 茶比 50 ml 水的比例或 1g 茶比 25ml 水的比例轻轻放入玻璃杯或盖碗杯。

8.2.2.3 再向玻璃杯或盖碗中缓缓注入沸水，注水量按 1g 茶比 50ml（玻璃杯）或 1g 茶比 25ml 水（盖碗）比例为宜。

8.2.3 分茶及品饮

与上投法一致。

8.3 下投法

8.3.1 洁具及赏茶

8.3.1.1 洁具

玻璃杯：与上投法一致。

盖碗：与上投法一致。

8.3.1.2 赏茶

与上投法一致。

8.3.2 投茶及浸泡

将茶叶按 1g 茶比 50ml 水的比例或 1g 茶比 25ml 水的比例轻轻放入玻璃杯或盖碗杯后，向玻璃杯或盖碗中缓缓注入沸水。

8.3.3 分茶及品饮

与上投法一致。