团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源、起草单位、主要起草人

根据《广西标准化协会关于下达2024年第十三批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2024〕98号）文件精神，由广西标准化协会提出，广西标准化协会、横州市花茶协会、广西大学、广西-东盟食品检验检测中心、广西茉莉花(茶)产品质量监督检验中心、横州市茉莉花产业服务中心、广西职业技术学院、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西香茹怡茉茶业有限公司、广西芋茗阁茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所等单位共同起草的团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》(项目编号：2024-1308)已获立项。

二、制定标准的必要性和意义

横县种植茉莉花的历史悠久，有记载的茉莉花种植历史达500多年。明朝剧作家、横州判官王济在《君子堂日询手镜》中记述，横县“茉莉甚广，有以之编篱者，四时常花。”上世纪70年代末，横县专注于茉莉花茶生产，40载沐风栉雨，40载春华秋实，横县成为世界上最大的茉莉花和茉莉花茶生产基地。2018年，横县茉莉花种植面积约10.8万亩，年产茉莉鲜花9万吨、茉莉花茶7万吨。横县茉莉花和茉莉花茶产量占全国的80%以上、世界的60%以上。2022年，横州全市茉莉花种植面积约12.8万亩，年产茉莉花10万吨，茉莉花茶企业达130多家，年产茉莉花茶8万吨。“横县茉莉花”和“横县茉莉花茶”先后获批国家地理标志保护产品。2023年，横州茉莉花(茶)综合品牌价值达222.15亿元，连续多年蝉联广西最具价值的农产品品牌。2023年，横州茉莉花鲜花平均价格达每公斤34元，带动34万花农增收致富。

茉莉花茶属再加工茶，其品质特点是香气清高芬芳、浓郁鲜灵，滋味醇厚清远。茉莉花茶因其清新优雅的香气、改善身体健康和促进美容的作用，越来越多的消费者选择茉莉花茶作为日常饮品。作为茶与花的完美融合，其冲泡过程不仅是一门技艺，更是一场关于味觉与嗅觉的盛宴。要想让茉莉花茶展现出最佳的香气与口感，需要我们在选茶、备器、温杯、投茶、注水、浸泡、出汤等每一个环节都细心以待。茉莉花茶冲泡需要掌握好投茶量、水温、冲泡时间三要素。投茶量多了太浓，少了太淡；水温过高，会把细嫩的茉莉花茶给烫熟了，茶叶中的分子结构遭到破坏，大量的物质析出，导致茶汤又苦又涩，而水温低了，则泡出的茉莉花茶喝在嘴里感觉十分寡淡；冲泡时间和次数相关，细嫩原料制成的茉莉花茶，冲泡时间宜短，随着冲泡次数的增加，冲泡时间应适当延长。通过合理选择茶具，掌握正确的水温和泡制时间，遵循茉莉花茶的特性，才能充分领略茉莉花茶的魅力。不正确的茉莉花茶冲泡及品饮方法，不仅不能体现茉莉花茶的香气特点、影响口感甚至对健康不利，阻碍茉莉花茶的推广。

通过制定团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》，以标准化、规范化的方法指导茉莉花茶冲泡及品饮，对保障茉莉花茶口感，提高茉莉花茶市场竞争力，推动茉莉花茶消费，打造广西六堡茶区域品牌具有重要意义。

三、主要起草过程

**（一）成立标准编制工作组**

团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》项目任务下达后，广西标准化协会成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由起草单位相关人员配合完成。

为了明确标准编制的任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。标准编制工作组下设二个组，分别是资料收集组、草案编写组。资料收集组负责国内外有关茉莉花茶冲泡及品饮方法方面的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前期对茉莉花茶冲泡及品饮方法方面的有关研究情况和目前科学界茉莉花茶冲泡及品饮方法的研究进展；草案编写组负责起草标准草案及后续征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明等编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

**（二）收集整理文献资料**

标准编制工作组收集了国内有关茉莉花茶冲泡及品饮方法相关文献资料。具体列出如下：

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8537 饮用天然矿泉水

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

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

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 22292 茉莉花茶

GH/T 1124 茶叶加工术语

**（三）研讨确定标准主体内容**

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，本文件界定了茉莉花茶冲泡及品饮方法涉及的术语和定义，规定了环境要求、冲泡与品饮流程、冲泡与品饮方法。

**（四）调研及形成草案、征求意见稿**

2024年4月～5月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，对茉莉花茶冲泡及品饮方法进行系统总结。经编制组反复讨论，形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关茉莉花茶冲泡及品饮方法的内容，并结合茉莉花茶冲泡及品饮方法及前期研究的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》（草案）。

2024年6月～7月，编制组再次深入广西茶叶流通协会、横县南方茶厂、广西金花茶业有限公司、广西香茹怡茉茶业有限公司、横县清雷茶业有限公司、广西壮族自治区横县郁江茶厂、横州市长海茶厂、广西隆盛源茶叶有限公司、横州市鸿利茶厂等企业进行分组调研，并向涉及茉莉花茶冲泡的相关科研单位、企业征求意见。根据反馈意见及试验成果，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

**（一）编制原则**

**1、实用性原则**

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析茉莉花茶冲泡及品饮方法现状及特点，调研茉莉花茶冲泡及品饮方法情况，在现有国家、行业标准相关茉莉花茶冲泡及品饮方法的基础上，结合多年试验研究而总结起草的。符合当前茉莉花茶冲泡及品饮方法现状，有利于行业的长远发展，有利于规范茉莉花茶冲泡及品饮方法和商品经济价值，推动茉莉花茶产业高质量发展，具有较强的实用性和可操作性。

**2、协调性原则**

本文件编写过程中注意了与茉莉花茶冲泡及品饮方法相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

**3、规范性原则**

本文件严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

**4、前瞻性原则**

本文件在兼顾当前区内茉莉花茶冲泡及品饮方法现实情况的同时，根据当前广西区内茉莉花茶冲泡及品饮方法无标准进行统一规范的现状，还考虑到了茉莉花茶发展需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对茉莉花茶冲泡及品饮方法的指导。

**（二）编制依据**

本标准严格按照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》的规则起草，标准主要内容依据起草单位在茉莉花茶冲泡及品饮方法研究应用过程中的实践经验确定。

**（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况**

本标准与相关法律法规、强制性标准协调一致，无冲突。

经查阅，与“茉莉花茶冲泡及品饮”“品饮”“品鉴”相关的国标、地标和团标主要包括有：DB3410/T 43-2024 黄山贡菊冲泡与品鉴方法、DB35/T 2137-2023 漳平水仙茶冲泡与品鉴方法、DB43/T 2333-2022 湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 2017-2021 台式乌龙茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1953-2020 绿茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1634-2016 茉莉花茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1633-2016 白茶冲泡与品鉴方法、T/CTMA 045—2022 金骏眉红茶冲泡与品鉴方法等57个现行地方标准和团体标准。其中DB35/T 1634-2016《茉莉花茶冲泡与品鉴方法》规定了茉莉花茶冲泡与品鉴的术语和定义、环境要求、冲泡与品鉴流程、冲泡与品鉴方法等内容。本标准结合品饮者和消费者需求，不仅增加了新颖的冷泡品饮方法，还在传统热泡的基础上增加了不同等级（嫩度）下的冲泡水温、增加了飘逸杯冲泡方法、增加了耐泡性、香味持久性的等评价，规定了更符合目前大众和市场的茉莉花茶冲泡与品饮要求。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》主要内容包括界定了茉莉花茶质量安全追溯涉及的术语和定义，规定了环境要求、冲泡与品鉴程序、冲泡与品鉴方法。本文件适用于茉莉花茶的冲泡及品饮。本标准的核心技术在于：（1）结合品饮者和消费者需求，不仅增加了新颖的冷泡品饮方法，茉莉花茶冷泡茶水比宜为1:100～1:150，冷藏3h～5h后饮用。（2）在传统热泡的基础上增加了不同茶叶嫩度下的冲泡水温，单芽、一芽一叶冲泡温度为80度至85度，一芽二叶，一芽三叶冲泡温度稍高，可用85度至90度水冲泡，具有较强参考意义。（3）增加了飘逸杯冲泡方法，其步骤相对简单，泡茶速度快，适合居家待客，该方法使用程度也较高。（4）品饮方法增加了对耐泡性的评价，记录茶叶耐泡次数，盖碗以冲泡6～7次为佳，第3～4泡口感最佳；玻璃杯以冲泡4～5次为佳；（5）横县茉莉花茶作为地理标准产品，冲泡程序可结合融入广西地区的特点特色，本标准推荐了茶壶宜使用坭兴陶壶，冲泡用水推荐使用山泉水，好茶配好壶，好茶配好水，可更好地保持茉莉花茶香气和口感，获得更好的品饮体验。本标准规定了更符合目前大众和市场的茉莉花茶冲泡与品饮要求。

热水冲泡方法主要结合调研的10家具有代表性的茉莉花茶店铺和企业的冲泡经验及方法确定，冲泡与品饮主要流程及方法统计结果见表1。

**表1 茉莉花茶热水冲泡流程、方法和参数汇总表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 备具 | 备水 | 投茶 | 冲泡 | 出汤、斟茶 | 奉茶 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、公道杯、品茗杯 | 山泉水、矿泉水、纯净水烧开，水质符合国家标准 | 茶水比宜为1g:50mL至1g：70mL，4g茶叶可出汤200mL | 盖碗冲泡法：用80～90℃的热水冲洗茶叶，倒掉第一泡茶汤。取3克左右的茶叶放入茶具中。用80～90℃的热水冲洗茶叶，倒掉第一泡茶汤。再次注入80～90℃的热水，20秒左右即可出汤。根据茶叶嫩度，单芽、一芽一叶用80-85度水冲泡，一芽二叶和一芽三叶可用90度水冲泡。  玻璃杯冲泡法：取3克左右的茶叶放入玻璃杯中。将80～90℃的热水倒入玻璃杯中，热水至玻璃杯1/3处后摇一摇，闻香。接着沿杯壁定点注水，注水至七到八分满，等待1～2分钟后即可饮用。 | 出汤后低斟到各品茗杯，玻璃杯法冲泡可直接饮用 | 茶巾擦干外部水，双手奉给各位品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶（宜使用坭兴陶壶）、公道杯、品茗杯 | 使用矿泉水、纯净水烧开，放凉至85-90度 | 茶水比宜为1g:50mL,品饮者品饮习惯调整茶汤浓度。一般放3g左右茶叶 | 盖碗或茶壶冲泡法：用85～90℃℃的热水冲洗茶叶，倒掉。再次注入85～90℃的热水，第1泡15s～30s，第2泡20s～40s、第3泡25s～45s。  玻璃杯冲泡法：将85～90℃的热水倒入玻璃杯中，热水至玻璃杯1/3处后摇一摇，闻香。接着沿杯壁定点注水，注水至七到八分满，等待1.5min后即可饮用。 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶（宜使用坭兴陶壶）、玻璃杯、飘逸杯、公道杯、品茗杯 | 宜使用山泉水、矿泉水、纯净水烧开，放凉至90度 | 放3g-5g茶叶，茶叶茶水比宜为1:30～1:50，根据人员情况调整 | 飘逸杯冲泡法：向内杯中注入80℃～90℃的热水冲洗茶叶，3s～5s后按放水钮，让润茶的水流入外杯后倒弃。再向内杯中注入80～90℃的热水至满，一定时间后按放水钮，等到茶汤完全漏入外杯中即可。 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 擦干外部水，奉给各位品饮者 |
|  | 盖碗、茶壶 | 矿泉水 | 茶水比宜为1g:50mL | 盖碗或茶壶冲泡法：用90度水冲泡茶叶，洗茶，5s左右倒出；在注入水30s后出汤；  飘逸杯冲泡：用90度水冲泡茶叶，30s后按水扭出汤 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、公道杯、品茗杯 | 宜使用山泉水或矿泉水 | 放入3g左右茶叶，可供2-3人品饮。茶水比宜为1:50～1:60 | 盖碗或茶壶冲泡法：用85度水冲泡茶叶，洗茶，5s左右倒出；在注入水15-30s后出汤；  飘逸杯冲泡：用85度水冲泡茶叶，15-30s后按水扭出汤 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 盖碗、飘逸杯、品茗杯 | 使用矿泉水、纯净水 | 茶水比宜为1g:50mL | 盖碗或茶壶冲泡法：用80-85度水冲泡茶叶，洗茶，5s左右倒出；在注入水20-30s后出汤；  飘逸杯冲泡：用80-85度水冲泡茶叶，20-30s后按水扭出汤；  玻璃杯直接冲泡：用80-85度水冲泡，等待1min左右后即可饮用 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、玻璃杯、公道杯、品茗杯 | 宜使用矿泉水或山泉水 | 放入3g-5g茶叶。左右茶叶，可供2-3人茶水比宜为1:50～1:70 | 用85-90度水冲泡，20s左右出汤，第二泡第三泡30s，第四泡35s.可使用茶壶、盖碗（三件套）、飘逸杯、玻璃杯等茶具。 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、玻璃杯、公道杯、品茗杯 | 宜使用矿泉水或山泉水 | 茶水比宜为1:50～1:100 | 用90度水冲泡，接着沿杯壁定点注水，第一泡15s左右出汤，随后每泡递增5s-8s，可使用茶壶、盖碗（三件套）、飘逸杯、玻璃杯等茶具。 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、玻璃杯、公道杯、品茗杯 | 宜使用矿泉水或山泉水 | 茶水比宜为1:30～1:50 | 单芽、一芽一叶用80-85度水冲泡，一芽二叶和一芽三叶可用90度水冲泡 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |
|  | 茶盘、盖碗、茶壶、玻璃杯、公道杯、品茗杯 | 宜使用矿泉水或山泉水 | 茶水比宜为1:50 | 按投茶量放入盖碗、茶壶中，单芽、一芽一叶用80度水冲泡，一芽二叶和一芽三叶可用90度水冲泡 | 出汤后低斟到各品茗杯 | 双手将泡好的茶依次奉给品饮者 |

冷水冲泡方法主要结合调研的5家具有代表性的茉莉花茶店铺和企业的冲泡经验及方法确定，冲泡与品饮主要流程及方法统计结果见表2。

**表2 茉莉花茶冷泡流程、方法和参数汇总表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 备具 | 备水 | 投茶 | 冲泡 | 奉茶 |
| 1 | 玻璃杯、带盖水杯或水瓶 | 山泉水、矿泉水、凉开水 | 3g茶配450mL水、茶水比宜为1:150 | 取3 g-5g,茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入天然矿泉水或纯净水或瓶装水。冷藏3h～4h后饮用。 | 茶巾擦干水杯或水瓶外表面后，奉给各位品饮者。 |
| 2 | 玻璃杯、带盖水杯或水瓶茗杯 | 使用矿泉水、纯净水 | 茶水比宜为1:100～1:150 | 取4g-5g茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入天然矿泉水或纯净水或瓶装水。冷藏3h后饮用。 | 茶巾擦干玻璃杯外表面后，奉给各位品饮者。 |
| 3 | 玻璃杯 | 宜使用山泉水、或凉开水 | 冷泡茶水比宜1:150 | 取3g茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入天然矿泉水或纯净水或瓶装水。冷藏4h～5h后饮用。 | 茶巾擦干玻璃杯外表面后，奉给各位品饮者。 |
| 4 | 玻璃杯或水瓶即可 | 宜使用山泉水、矿泉水、或凉开水 | 茶水比宜为1:100～1:150 | 取3g茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入300-450mL天然矿泉水或纯净水或瓶装水。冷藏3h～5h后饮用。 | 茶巾擦干玻璃杯外表面后，奉给各位品饮者。 |
| 5 | 玻璃杯或水瓶即可 | 山泉水、矿泉水、凉开水 | 茶水比宜为1:100～1:150 | 冷藏3h～5h后饮用。 | 茶巾擦干玻璃杯,奉给各位品饮者。 |

通过表1调查结果上述分析，一般热泡茉莉花茶流程为备具→备水→赏茶→投茶→热水冲泡→出汤、斟茶（或不斟茶）→奉茶→品茶，一般使用盖碗、茶壶、飘逸杯、玻璃杯这几种茶具进行冲泡较多，根据调研统计分析，最终并形成了盖碗/茶壶冲泡法、飘逸杯冲泡法、玻璃杯冲泡法三种冲泡方法。确定了投茶量为1g:50mL-1g:70mL，推荐每次投入3g茶叶，确定了茉莉花茶冲泡温度为80-90度，并根据不用茶叶嫩度冲泡温度不同，给出了单芽、一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶的参考温度，比较有参考意义。单芽、一芽一叶冲泡温度为80度至85度，一芽二叶，一芽三叶冲泡温度稍高，可用85度至90度水冲泡。冲泡时间可根据品饮者品饮习惯调整茶汤浓度，第1泡15 s～30 s，第2泡20 s～40 s、第3泡25 s～45 s，喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短；喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长。

茉莉花茶也是很适合冷泡的选择，因为茉莉花茶是以绿茶为基础，而茉莉花香味易溶于水，冷泡茉莉花茶在夏季深受茶友们的喜爱。通过表2调查结果上述分析，冷泡茶水比宜为1:100～1:150，冷藏3h～5h后饮用。取3 g茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入天然矿泉水或纯净水或瓶装水。将玻璃杯或塑料瓶放入冰箱，冷藏3 h～5 h后饮用。茶巾擦干玻璃杯（水杯或水瓶）外表面后，奉给各位品饮者。冷泡茶还能带来自然的甜香和甘醇口感。由于低温，物质释放速度较慢，而氨基酸和糖类物质更容易溶解于水中。因此，冷泡茶的茶汤清爽而不苦涩。

**（一）术语和定义**

主要依据GB/T 14487茶叶感官审评术语、GB/T 22292茉莉花茶、GH/T 1124茶叶加工术语确定。

**（二）环境要求**

环境宜恬静宜人，宽松舒适。室内色调宜为白色或浅灰色，温湿度适宜，光线宜柔和、明亮，无阳光直射。冲泡和品饮人员不宜使用香味明显的化妆品，室内整洁、无异气味。品茶室按人均面积3m2～5m2为宜，室内布置宜彰显和宣传地方茶文化主要在参考《DB45/T 1649—2017 六堡茶冲泡及品饮方法》《GB/T 18797-2012 茶叶感官审评室基本条件》《GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法》《DB35/T 1634—2016茶叶感官审评室基本条件》的基础上结合茉莉花茶冲泡环境要求确定。

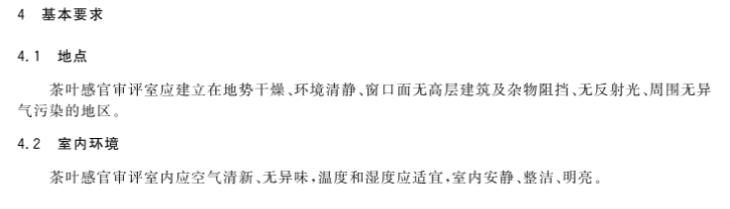


图 《GB/T 18797-2012 茶叶感官审评室基本条件》

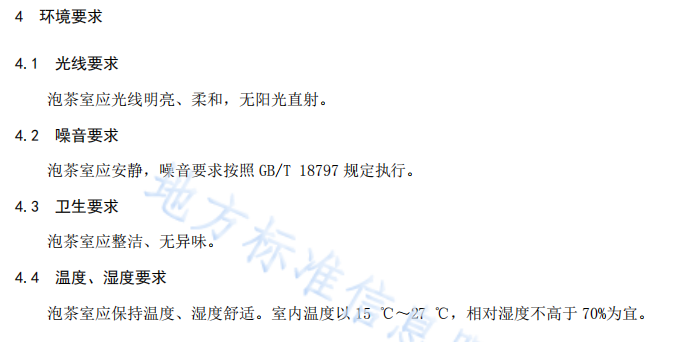


图 《DB35/T 1634—2016茶叶感官审评室基本条件》

1. **冲泡与品饮程序**

冲泡茉莉花茶一定要使用正确的冲泡方法，维持香气不致无效散失和显示特质美为原则，冲泡出一杯香气扑鼻、口感醇厚的茉莉花茶来。热水冲泡具体泡饮程序如下:备具→备水→赏茶→投茶→热水冲泡→出汤（或不出汤）→分茶（或不分茶）→奉茶→品茶→续冲泡→续分茶→续品茶→看叶底。热水冲泡又分为分杯品饮和直接品饮，直接品饮宜用玻璃杯注水冲泡，不进行分茶，直接品尝茶汤。分杯品饮即使用盖碗冲泡茶叶后，将茶汤分斟入品茗杯中，或者，先将茶汤倒入公道杯(茶海)再分斟。直饮盖品饮即盖碗或玻璃杯同时承担冲泡与品饮功能，即在茶汤冲泡好后直接使用盖碗或玻璃杯品饮。直接品饮常用于冲泡不发酵绿茶及发酵程度轻的茶类，其中以茉莉花茶最具特色。

随着新茶饮发展和年轻消费者对便捷性和快捷性的追求，增加了茉莉花茶的冷泡品饮方法，冷水冲泡的具体程序如下：备具→备水→赏茶→投茶→冷水冲泡→奉茶→品茶→续冲泡→续品茶→看叶底。

**1、备具：**

品饮茉莉花茶的茶具，可选用的盖碗(配有茶碗、碗盖和茶托)、茶壶（宜使用坭兴陶壶）或玻璃杯是最佳选择。盖碗则能更好地聚拢茶香，还可更好地用于嗅闻茶香。致密的陶瓷杯盖上是随着热水蒸汽向上集聚的最原始的茉莉花茶香味，手持盖碗晃动绕圈，水汽缠绕着鲜灵的花香与清爽的茶香萦绕；玻璃杯透明度高，能更好地观察茶叶的舞动和汤色的变化如冲泡特种工艺造型茉莉花茶和高级茉莉花茶，为提高艺术欣赏价值，也可以采用透明玻璃材质的盖碗和品茗杯；坭兴陶壶是广西钦州特产，坭兴陶壶的设计特殊，壶嘴小、盖严，且壶的内壁较粗糙，这能有效防止香气过早散失。且坭兴陶壶具有较好的保温性能，泡茶时能长时间保持温度。

辅助器具宜有茶荷、茶拨、茶漏、茶巾、茶托、茶匙、茶镊等。

冷泡器具需准备玻璃杯、带盖水杯或水瓶。玻璃杯容量150mL～250 mL、带盖水杯或水瓶容量150 mL。准备冰箱或冰柜，应具备冷藏控温0℃～5℃功能。

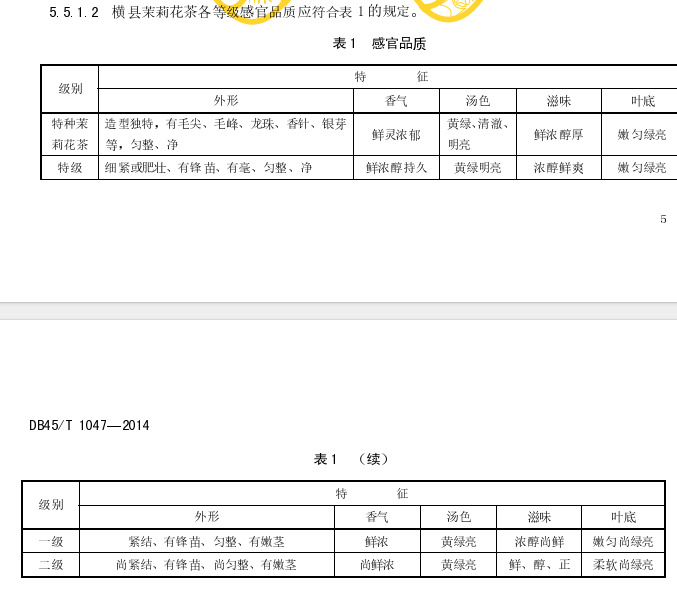
  

热泡茶具 冷泡用水瓶

温杯：就是将茶盏置于茶盘，用沸水高冲盖碗（茶壶、玻璃杯）、茶漏、公道杯、品茗杯等冲泡茶具，尔后去水，这个过程的主要目的在于提高茶具温度，有利于茶香更好地散发；同时清洁茶具，确保茶具干净无异味。方法：将沸水倒入茶具中，轻轻转动茶具，使其均匀受热，然后倒掉水。

**2、备水：**宜使用山泉水、饮用天然矿泉水，冲泡用水应符合GB 5749、GB 8537、GB 19298的规定。广西具有丰富的山泉水资源，使用山泉水泡茶是广西特色，山泉水最好水质轻、清、甘、活、冽，富含多种对人体有益的微量元素，能让茶的色香味发挥得更好，是泡茶的上等之选。山泉水的弱碱性和富含的矿物质（如钙、镁等）可以增强茶叶的香气和口感。这些矿物质与茶中的化学成分相互作用，使茶的香气更加浓郁，口感更加圆润。冲泡用水应符合GB 5749生活饮用水卫生标准、GB 8537饮用天然矿泉水、GB 19298食品安全国家标准 包装饮用水的规定。

**3、赏茶：**在泡茶之前，有“欣赏干茶”的环节，这不仅是为了观察茶叶的外观，也是为了感受干茶的香气**。**用茶匙取适量茉莉花茶置于茶荷（茶盘）中，鉴赏干茶外形、色泽，嗅闻干茶香气。



主要依据《DB45 T 1047-2014 地理标志产品 横县茉莉花茶》中对茉莉花茶不同等级的感官品质要求，特种茉莉花茶造型独特，有毛尖、毛峰、龙珠、香针、银芽等，匀整、净；特级茉莉花茶细紧或肥壮、有锋苗、有毫、匀整、净；一级茉莉花茶紧结、有锋苗、匀整、有嫩茎；二级茉莉花茶尚紧结、有锋苗、尚匀整、有嫩茎。

**4、投茶：**取茶置盏用茶拨或茶匙将置于茶荷中的干茶轻拨至泡茶器具内。使用茶匙或茶荷取茶，避免用手直接触碰茶叶，以保持茶叶的纯净。

用量：用量结合各人的口味按需增减。通过表1调查结果分析，每次冲泡建议使用3-5克茶叶。可根据个人口味和茶叶的品质稍作调整。确定了热泡茶水比宜为1g:50mL～1g:70mL，冷泡茶水比宜为1g:100mL～1g:150mL。



**5、冲泡**

**（1）热水冲泡**

**盖碗/茶壶冲泡法：**水温80-90℃的热水是最佳选择。此温度能充分激发茶香，同时避免茶叶被烫熟。先冲洗茶叶3s～5s后倒弃茶汤，目的是清洁表面同时激发茶叶香气。再次注入80℃～90℃的热水至满。通过表1调查结果分析，根据不用茶叶嫩度冲泡温度不同，给出了单芽、一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶的参考温度，比较有参考意义。单芽、一芽一叶冲泡温度为80度至85度，一芽二叶，一芽三叶冲泡温度稍高，可用85度至90度水冲泡。时间调整：随着冲泡次数的增加，可适当延长冲泡时间，以保持茶汤的浓度和口感。给出了冲泡时间第1泡15s～30s，第2泡20s～40s、第3泡25s～45s，之后逐泡递增5s～10s。这样泡出的茶汤不会苦涩，这样既能激发茶香，又能避免茶汤过浓。方法最开始注汤时，尽量沿着杯壁，缓缓倒入，用回旋低斟的方式，将开水冲入盖碗中。切记不可像品饮乌龙茶那样高汤直冲，会破坏茉莉花茶的香气。冲后立即加盖，以保茶香。

**飘逸杯冲泡**：飘逸杯，也称茶道杯，用飘逸杯泡茶不需要水盘、公道杯等，只需要一个杯子即可，其步骤相对简单，同一杯组可同时泡茶、饮茶，不必另备茶海、杯子、滤网等。泡茶速度快，适合居家待客。虽然简单，但其泡茶方法也是有讲究的，使用飘逸杯洗茶时，向内杯中注入80℃～90℃的热水冲洗茶叶，3s～5s后按放水钮，让润茶的水流入外杯后倒弃。洗茶时注水的力度相对要大，出水要快。它是由上而下，所以出水速度要快，如果速度慢了的话，原来被激起的一些杂质会再次附着在茶叶上，达不到洗茶的目的。再向内杯中注入80～90℃的热水至满，这时和前面洗茶相反，注水要轻柔，保证茶汤的匀净。用飘逸杯泡茶需要出汤速度快，而且要出尽。一定时间后按放水钮，让茶汤流入外杯。

**玻璃杯冲泡法：**将80℃～90℃的热水倒入玻璃杯中，热水至玻璃杯1/3处后摇一摇，闻香。接着沿杯壁定点注水，注水至七到八分满，不出汤，等待1 min～2 min后即可饮用。

**（2）冷水冲泡**

茉莉花茶也是很适合冷泡的选择，因为茉莉花茶是以绿茶为基础，而茉莉花香味易溶于水。所谓的冷泡茶是指使用凉开水或矿泉水来冲泡茶叶，然后静置冷藏，而非直接使用冰水。在低温条件下，冷泡茶可以更好地保留茶叶中的有益物质。茶叶在低温环境中释放内含物质的速度较慢，特别是带有甜味的氨基酸分子会首先溶出，使茶液更加甘美。通过使用冷水冲泡茶叶，可以减缓内部物质的释放速度，包括咖啡碱、茶多酚等物质，这些物质释放较少，使得冷泡茶在清凉解暑的同时，对睡眠的影响也较小。在夏季深受茶友们的喜爱。由于水温较低，茶叶与水有更长时间的接触，使茶叶中的芳香物质得以充分溶解在茶水中，形成所谓的“水香”。水分子的极性使得茶叶中极性较强的香气物质和滋味物质被萃取出来。此外，冷泡茶还能带来自然的甜香和甘醇口感。由于低温，物质释放速度较慢，而氨基酸和糖类物质更容易溶解于水中。因此，冷泡茶的茶汤清爽而不苦涩。

在将茶叶进行冷泡前，建议先将茶叶冲洗一遍，没有杂质的同时，也更容易出味;适合茉莉花茶冷泡的茶水比例为1：100-1:150，浸泡时间可以在3-5小时;冷泡茶做好后，要尽量在两小时内喝完，才能保证最佳风味，即使没有喝完也要放在冰箱中冷藏，但最好不要超过48小时。

**6.出汤、斟茶（热泡）**

将茶水经茶漏出汤到公道杯。再低斟到各品茗杯，每杯宜斟至七分满。直接品饮不出汤和分茶。



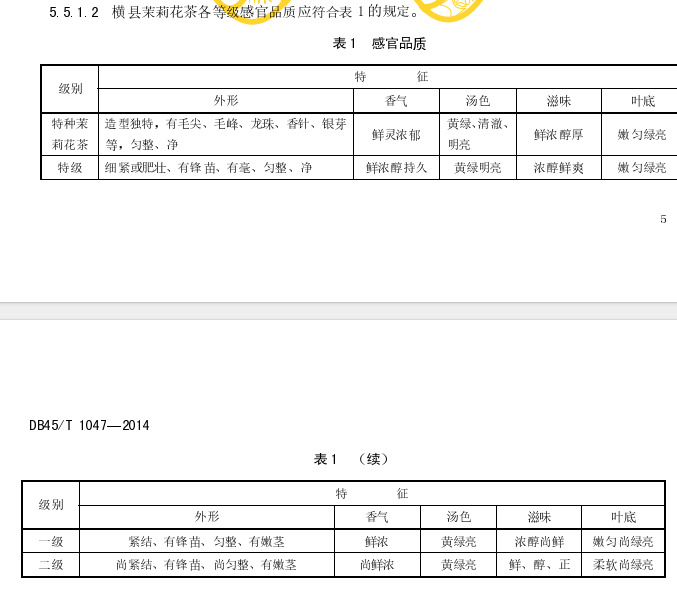
出汤 斟茶

**7.奉茶**

茶汤分好后，主人向客人敬茶，应当以双手奉上，这是基本的奉茶礼仪之一，而且使用不同的茶杯敬茶，具体的手势和仪态也有所区别：盖碗/茶壶冲泡法：将品茗杯杯底沾茶巾后，放置茶托上奉给各位品饮者。玻璃杯冲泡法：端直筒玻璃杯时，一手扶杯身，一手托杯底，而且扶杯身的手指应放置在离杯口1/3处，忌直接用手指抓住杯口奉茶。冷泡品饮：茶巾擦干玻璃杯（水杯或水瓶）外表面后，奉给各位品饮者。

**8.品茶：**热水冲泡：闻香气、观汤色、尝滋味、看叶底、耐泡次数。冷水冲泡：举杯观赏玻璃杯或水瓶中汤色和茶叶、嗅闻香气，唇触杯沿轻啜小口茶汤，细细感受茶汤滋味，最后察看叶底。冷泡茶叶耐泡次数以2～3次为佳。

（1）闻香气：冲泡出汤以后，便可以闻盖香了。盖香是指茶汤中的芳香物质在水蒸气的作用下挥发，并附着在茶壶或盖碗的盖子上形成的香气。由于盖香会随着盖子温度的降低而逐渐变化并最终消散。这个过程很快，因此闻盖香需要迅速。在闻完盖香之后，随着茶汤温度的略微下降，我们便进入了闻品水香的阶段，这是体验鼻后嗅觉的绝佳时机。在热闻阶段，我们主要感受到的是茶的飘香，即茶香的直接表现。有些茶虽然闻起来香气扑鼻，但品尝起来香气却显得薄弱，味道也不够丰富，这通常意味着茶叶的品质并不理想。优质的茶叶不仅闻起来要香，喝起来也要香。只有茶叶的内质丰富，制作工艺精湛，才能使香气真正融入茶汤之中，形成所谓的“落水香”。茶香与茶味相得益彰，共同构成了一款好茶的完整体验。一杯上好的茶，在口中轻轻回旋，落水香便在其中悄然释放。一啜一饮间，齿颊生香，茶汤咽下之后，那种从喉间升起的花香依然持久而迷人，让人回味无穷。通过这样的品鉴过程，我们不仅能够欣赏到茶叶的香气，还能更深刻地理解茶叶的内在品质。主要依据《DB45 T 1047-2014 地理标志产品 横县茉莉花茶》中对特级和一级茶的香气的规定确定。



（2）观汤色：观察茶汤的颜色和亮度。汤色以黄绿、清澈、明亮为佳，发暗或泛红为劣。主要依据《DB45 T 1047-2014 地理标志产品 横县茉莉花茶》中对特级和一级茶的汤色规定确定。

（3）尝滋味

品茶时宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的鲜度、浓度和纯度，领略茉莉花茶饮后齿颊留香的独特韵味。滋味以鲜浓、醇厚为佳，淡薄、青涩为次。品饮时，采用小口品啜的方法，让茶汤在口中稍事停留，使茶汤在舌面上往返流动，细细感受其滋味和口感，充分与味蕾接触，品尝茶味和汤中香气后再咽下。优质茉莉花茶应口感鲜浓、醇厚、回甘悠长。主要依据《DB45 T 1047-2014 地理标志产品 横县茉莉花茶》中对特级和一级茶的滋味的规定确定。

（4）看叶底

冲泡后观看叶底。叶底以嫩绿、黄绿、匀齐软亮为佳，硬挺、花杂为次，发暗或红变为劣。

特种工艺造型茉莉花茶和高级茉莉花茶泡在玻璃杯中，在品其香气和滋味的同时可欣赏其在杯中优美的舞姿。或上下沉浮、翩翩起舞;或如春笋出土、银枪林立;或如菊花绽放，令人心旷神怡。主要依据《DB45 T 1047-2014 地理标志产品 横县茉莉花茶》中对特级和一级茶的茶底的规定确定。

**耐泡次数**

茉莉花茶耐泡度较高，记录茶叶耐泡次数，盖碗以6～7次为佳，玻璃杯以4～5次为佳。次数：茉莉花茶耐泡度高，一般可冲泡6～7次。每次冲泡的口感都会有所不同，体验其中的变化也是品茶的乐趣之一。此外，茉莉花茶在冲泡次数上也有讲究，通常三泡口感最佳。第一泡是初识茶香，第二泡是领略茶之本味，第三泡则是尽显茶韵。不过，具体冲泡次数也可根据个人口味和茶叶质量进行调整。

冷泡品饮：举杯观赏玻璃杯或水瓶中汤色和茶叶、嗅闻香气，唇触杯沿轻啜小口茶汤，细细感受茶汤滋味，最后察看叶底。冷泡茶叶耐泡次数以1～2次为佳。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、实施标准的措施

**（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组**

本标准发布后，成立以主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

**（二）组织开展标准宣贯培训**

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划深入各市县茉莉花茶相关的企事业单位，对相关技术人员开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让相关技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，推动茉莉花茶产业高质量发展。

**（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息**

标准起草小组深入各市县茉莉花茶相关的企事业单位组织加工及管理人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

**（四）开展标准实施效果评估**

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

八、其他应当说明的事项

无。

团体标准《茉莉花茶冲泡及品饮方法》

标准编制小组

2024年12月13日