

湖南省农业技术规程

HNZ032-2013

保靖黄金茶毛尖工夫红茶冲泡方法

Infusing of Baojing Golden Tea—Maojian Congou Black Tea

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2013 年 12 月 31 日

保靖黄金茶毛尖工夫红茶冲泡方法

为了充分体现保靖黄金茶毛尖工夫红茶品质特色及产品价值,指导保靖黄金茶毛尖工夫红茶消费,制定本规程。

1 基本要求

1.1 冲泡器具

1.1.1 热泡法

杯泡法:带盖的瓷杯或玻璃杯。

盖碗泡法:瓷质或玻璃盖碗茶器(包括盖碗、公道杯、茶杯、茶托、茶滤、茶巾)。

1.1.2 冷泡法

瓷杯或玻璃杯。

1.2 冲泡用水

宜选用硬度在5°以内经煮沸的洁净山泉水、溪水、井水或市售矿泉水、纯净水等。冲泡用水的理化指标和卫生指标应符合GB 5749的要求。

2 冲泡方法

2.1 热泡法

2.1.1 杯泡法

2.1.1.1 洁具

将泡茶用的茶杯清洗干净。

2.1.1.2 备水

准备泡茶用水,温度控制在85°C左右。

2.1.1.3 冲泡

——方法一

初泡:首先按1克茶/60毫升水的比例取适量保靖黄金茶毛尖工夫红茶投入洁净的瓷质或玻璃茶杯中,然后加入准备好的温开水,用量为杯容量的三分之一,待30秒钟左右后再加足水,足水后加盖继续冲泡2分半钟左右。

续泡:当茶汤饮至剩三分之一时再续水继续冲泡,续水冲泡时间可适当延长,每次增加1分钟左右。每次续水时应将杯中茶叶冲翻起来。续水以不超过两次为宜。

——方法二

初泡:首先加入准备好的温开水至洁净的瓷质或玻璃茶杯中,用量为杯容量的三分之一,然后按1克茶/60毫升水的比例取适量保靖黄金茶毛尖工夫红茶投入杯内,40秒钟左右后再加足水,加盖继续冲泡2分半钟左右。

续泡:同方法一。

2.1.2 盖碗泡法

2.1.2.1 洁具

准备盖碗茶具一套并清洁干净。

2.1.2.2 备水

同 2.1.1.2。

2.1.2.3 冲泡

2.1.2.3.1 投茶

按 1 克茶/30 毫升水的比例取适量保靖黄金茶毛尖工夫红投入杯中。

2.1.2.3.2 冲泡

注满备好的温开水并加盖，浸泡时间 20 秒钟左右。

2.1.2.3.3 分茶

将冲泡好的茶汤倒入公道杯中，再由公道杯巡回低斟至小杯中饮用。

2.1.2.3.4 续泡

按上述冲泡和分茶方法对分离茶汤后的茶叶继续进行冲泡、分茶。续水冲泡一般可进行 3~5 次。续泡时间，第一次 15 秒钟左右，以后随冲泡次数增加适当延长，每泡可增加 5~10 秒。

2.2 冷泡法

2.2.1 洁具

同 2.1.1.1。

2.2.2 备水

市售矿泉水、纯净水可直接用于泡茶，山泉水、溪水或井水应经煮沸并冷却至室温。

2.2.3 冲泡

2.2.3.1 初泡

按 1 克茶/50 毫升水的比例取适量保靖黄金茶毛尖工夫红茶投入茶杯中，注入准备好的泡茶用水，盖上杯盖，浸泡 45 分钟以上。初泡时间以 2 小时左右为宜。

2.2.3.2 续泡

当冲泡好的茶汤饮用一半左右时加水继续冲泡。续水冲泡次数一般 2~3 次，每次冲泡时间 10~15 分钟。从初泡开始到最后一次续泡，整个冲泡时间不超过 6 小时。

3 品饮方法

3.1 热泡法

3.1.1 杯泡法

3.1.1.1 赏茶

泡饮之前，取茶叶置于洁净无异味的器具或白纸上，观赏干茶条索紧细、紧结程度、有无金毫与金毫多少、条索匀齐程度及色泽。特级保靖黄金茶毛尖工夫红茶条索紧细、有金毫、匀齐，色泽乌黑油润。

3.1.1.2 闻香

茶叶冲泡后，一手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，嗅闻从杯中散发出来的香气。按茶汤温度可分设热嗅（杯温 75℃ 左右）、温嗅（杯温 45℃ 左右）和冷嗅（杯温接近室温）。初泡时热嗅甜香高长，温嗅甜香馥郁，冷嗅甜香淡雅。续泡后香气变淡。闻香每次持续 2~3 秒钟，后随即合上杯盖。可反复 3~5 次。

3.1.1.3 观色

初泡 3 分钟后，揭开杯盖，手持茶杯观赏杯中茶汤的颜色及其深浅、明亮程度。此时，杯中茶叶已舒展，茶汤在红褐色叶底的衬托下颜色橙红明亮，沿杯壁可见红茶特有的金圈。第 1 次续泡时汤色依然橙红明亮，第 2 次续泡时汤色橙红浅亮。冲泡时间过长易使汤色变暗。

3.1.1.4 品味

待茶汤凉至适口，品尝茶汤滋味，宜小口啜饮，让茶汤在口腔内循环打转，使茶汤与舌头不同部位充分接触，细细品茗茶汤滋味。初泡时着重品尝茶汤甜醇浓爽的滋味；续水 1 次时茶汤滋味醇和，余味犹在；续水 2 次后茶汤滋味尚醇和。品饮茶汤滋味最佳温度 35~45℃。

3.1.2 盖碗泡法

3.1.2.1 赏茶

同 3.1.1.1。

3.1.2.2 闻香

3.1.2.2.1 嗅闻分离茶汤后盖碗杯内叶底香气

一手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，嗅闻从盖碗杯中散发出来的香气。初泡后盖碗杯中茶叶甜香馥郁，第 1 次续泡时甜香悦鼻，第 2 次续泡时仍有甜香；第 3 次续泡时尚带甜香；第 4 次续泡时略带甜香。

3.1.2.2.2 嗅闻小杯中茶汤的香气

饮茶时，将装有茶汤的小杯靠近鼻孔，感受茶汤散发出来的阵阵甜香。

3.1.2.3 观色

分别观赏透明公道杯及小茶杯中茶汤的色泽深浅和明亮程度。由盖碗分离至公道杯中的茶汤初泡时颜色红橙明亮；第 1、2 次续泡时橙红明亮；第 3 次续泡时橙红尚亮；第 4 次续泡茶汤颜色橙红浅亮。由公道杯分至小杯的茶汤更为清澈明亮。

3.1.2.4 品味

品饮小杯中茶汤的滋味。宜小口啜饮，让茶汤与舌头不同部位充分接触。初泡茶汤滋味甜醇爽口，入口爽滑；续泡 1 次茶汤滋味仍旧甜醇爽口；续泡 2 次茶汤甜醇尚爽；续泡 3 次茶汤滋味尚醇爽；续泡 4 次茶汤滋味醇和；再续泡时茶汤滋味变淡。

3.2 冷泡法

3.2.1 赏茶

同 3.1.1.1。

3.2.2 闻香

冲泡 45 分钟后，一手持杯，一手持盖，半开杯盖，将茶杯靠近鼻孔，嗅闻茶汤散发的淡雅甜香。冲泡前期，香气随冲泡时间的延长变得饱满，冲泡 2 小时左右茶汤香气最佳。

3.2.3 观色

冲泡后，揭开杯盖，手持茶杯观赏杯中茶汤的颜色及其深浅、明亮程度。冲泡初期茶汤颜色黄橙明亮，随冲泡时间增加茶汤颜色逐渐变至红橙明亮，冲泡 2 小时左右茶汤在红褐色叶底的衬托下橙红明亮。冲泡 3 小时后，汤色随冲泡时间延长逐渐变深。

3.2.4 品味

品饮茶汤滋味。宜小口啜饮，让茶汤与舌头不同部位充分接触。初泡茶汤随冲泡时间延长滋味变浓，以冲泡后 45 分钟到 2 小时饮用最佳，此时茶汤甜醇清爽；续泡一次茶汤滋味依然醇爽，续泡两次后茶味变淡。茶汤可常温下饮用，也可于冰箱冷藏后饮用。

3.3 品饮点评

交流品茶心得。对保靖黄金茶毛尖工夫红茶的外形、汤色、香气、滋味等提出自己的见解。

4 引用资料

GB 5749 生活饮用水卫生标准

编写单位：湖南省茶叶研究所、湖南省保靖县茶叶产业开发办公室、湖南保靖黄金茶有限公司。

编写人员：刘淑娟、钟兴刚、粟本文、郑红发、李彦、包小村、张帆、粟登元、银霞。