

ICS 67.020
X 04
中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：21580-2007

DB53

云南省地方标准

DB53/T 236—2007

普洱茶冲泡方法

2007 - 12 - 16 发布

2008 - 01 - 01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

独特的地理气候和物种造就了普洱茶独特的品质特征，但只有通过正确的冲泡步骤和方法，才能确保茶汤品质，体现普洱茶特性，为推荐普洱茶品饮的基本程序和方法，推广普洱茶文化，特制定本标准。

本标准推荐的普洱茶煮和冲泡的程序及方法是相对概括和便捷的程序和方法。

本标准的程序和方法可作为普洱茶品饮的基本程序和方法，可结合普洱茶品饮的民风民俗演绎加工成各种风格的茶艺。

本标准推荐的程序和方法对已形成或者使用的其他程序和方法不具有排他性。

本标准附录A为资料性附录

本标准由云南省普洱茶协会、普洱茶文化研究会共同提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：云南省普洱茶协会、云南农大龙润普洱茶学院、云南省人民政府生物资源开发创新办公室、普洱茶文化研究会、西双版纳州茶叶协会、临沧市茶叶协会、普洱市茶叶协会。

本标准主要起草人：杨琴媛、邵婉芳、肖时英、朱飞云、李文秋、周德光、刘益成、陈虎、陈宏斌、彭哲、张志忠、朱志安、江虹建。

普洱茶冲泡方法

1 范围

本标准规定了普洱茶冲泡方法。

本标准适用于普洱茶冲泡。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8537 饮用天然矿泉水

GB 17323 瓶装饮用纯净水

DB53/ 103 普洱茶

DB53/ 118 山泉水

3 术语和定义

DB53/103 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 普洱茶冲泡方法

指按一定程序和步骤，采用不同泡茶工具得到普洱茶汤的方法。一般可分为直接冲泡法和煮茶法。

3.2 直接冲泡法

指以泡茶器皿采用沸水冲泡普洱茶的方式而得到茶汤的冲泡方法。

3.3 煮茶法

指以煮茶器皿采用煮普洱茶的方式而得到茶汤的方法。

4 原料及茶具要求

4.1 普洱茶品质应符合 DB53/ 103 规定；

4.2 使用的生活饮用水应符合 GB 5749 规定；

4.3 使用的饮用天然矿泉水应符合 GB 8537 规定；

4.4 使用的纯净水应符合 GB 17323 规定；

4.5 使用的山泉水应符合 DB53/ 118 规定；

4.6 所用茶具应洁净卫生。

5 直接冲泡法技术要求

5.1 直接冲泡法多用于普洱茶散茶。若紧压茶采用此法需将其分解成散茶状。

5.2 程序

5.2.1 一般归纳为九个步骤：备茶→配具→择水→温杯→投茶→醒茶→冲泡→斟茶→品茶。

5.2.2 备茶：选择用于冲泡的普洱茶散茶（若为紧压茶，将其分解为散茶状）。

5.2.3 配具：配备品饮普洱茶所需的茶具。包括饮具、贮具、洁具、辅具等。一般简单的有冲泡茶叶的杯（壶）、分茶品饮用的杯盏（碗）。现代时尚便捷使用的有成套组合的茶具，如电炉（酒精炉）、烧水壶、温杯锅、滤茶斗、分茶杯（公道杯）、茶盘、杯托、茶刀、茶夹、飘逸杯等。

5.2.4 择水：冲泡用水以山泉水（溪水）为最佳，其次为矿泉水、纯净水，再次为生活用水。

5.2.5 洁具：用沸水清洁所有茶具。

5.2.6 投茶：把选定的普洱茶散茶投放到冲泡用的杯（壶）中。投茶量因人而异、因茶而异。一般按三至五克供三至五人品饮。

5.2.7 醒茶：将沸水沿杯（壶）口边轻缓均匀地冲入至满，迅速将茶汤倒出，醒茶一般一至二道。

5.2.8 冲泡：将备好的沸水沿杯（壶）口边轻缓均匀地冲入至满（茶、水比例一般以 1:40~1:60 为宜）。为保证耐泡程度和前后汤色尽量一致，前一至三泡的时间一般控制在 1 min 以内。随着冲泡次数增加，冲泡时间可逐渐延长，从 1 min 逐渐增加至数分钟。

5.2.9 斟茶：冲泡好的茶汤经过滤倒入茶海（观色杯或公道杯）中，再从茶海中将茶汤分至各人的品茗杯。

5.2.10 品（饮）茶：将茶汤分与客人，每人一份。可用土陶、玻璃、瓷、紫砂等材质的杯盏（碗）品饮。品饮可分为五个环节：

- a) 观汤色；
- b) 闻（辨）香；
- c) 尝滋味；
- d) 看叶底；
- e) 相互交流，切磋茶得。

6 煮茶法技术要求

6.1 煮茶法多用于普洱茶紧压茶。

6.2 程序

6.2.1 一般归纳为九个步骤：备茶→配具→择水→洁具→醒茶→煮茶→斟茶→品茶。

6.2.2 备茶：选择用于冲泡的普洱茶，并将其适当分解。

6.2.3 配具：配备品饮普洱茶所需的茶具。包括饮具、煮具、贮具、洁具、辅具等。一般简单的有煮茶的壶（锅）、分茶品饮用的杯盏（碗）。现代时尚便捷使用的有成套组合的茶具，如电炉（酒精炉）、烧水壶、温杯锅、滤茶斗、分茶杯（公道杯）、茶盘、杯托、茶刀、茶夹等。

6.2.4 择水：煮茶用水以山泉水（溪水）最佳，其次为矿泉水、纯净水，再次为生活用水。

6.2.5 洁具：煮茶所用的茶具用沸水清洁。

6.2.6 醒茶：将沸水沿杯（壶）口边轻缓均匀地冲入至满，迅速将茶汤倒出，醒茶一般一至二道。

6.2.7 煮茶：将醒过的茶放入烧沸水的壶（锅）中（茶、水比例一般以 1:40~1:60 为宜），煮 30 s~60 s，随着煮茶次数增加，煮的时间可慢慢延长，从 1 min 逐渐增加至数分钟，以保证茶汤均匀。

6.2.8 斟茶：将（煮）好的茶汤倒入可观赏汤色的茶海（观色杯或公道杯）中，再从茶海中将茶汤分至各人的品茗杯。

6.2.9 品（饮）茶：将茶汤分与客人，每人一份。可用土陶、玻璃、瓷、紫砂等材质的杯盏（碗）品饮。品饮可分为四个环节：

- a) 观汤色；
- b) 闻（辨）香；
- c) 尝滋味；
- d) 相互交流，切磋茶得。

附录 A

(资料性附录)

普洱茶冲泡方法及文化涵义

A.1 普洱茶的冲泡方法及茶文化涵义

- A.1.1 备好所需的冲泡茶具及烧水，称之为备具候汤。
- A.1.2 视其饮茶人多少及口味，取适当茶量，让饮茶人观看茶叶外形，称之为礼宾献茶。
- A.1.3 用沸水先冲泡茶具一遍，称之为温杯洁盏。
- A.1.4 把普洱茶投入冲泡茶具中，称之为乾坤抱月。
- A.1.5 把普洱茶用沸水冲一至二次，称之为洗尘开颜。
- A.1.6 用沸水冲泡普洱茶，称之为草蝶展翅。
- A.1.7 将茶汤过滤到茶海中，称之为海纳百川。
- A.1.8 把茶海中的茶汤分倒杯品茗中，称之为斟茶奉宾。
- A.1.9 观赏茶汤色泽特质，称之为鉴赏真色。
- A.1.10 闻普洱茶特有的香气，称之为辨闻真香。
- A.1.11 入口过喉探觉普洱茶的韵味，称之为过喉探玄。
- A.1.12 回味普洱茶的特殊口感，进入意境，称之为回味参悟。
- A.1.13 观看检验冲泡后的叶底，称之为高师鉴宝。
- A.1.14 茶饮完后清洁茶具，自由交流，叙说心得，称之为茶味人生。

A.2 普洱茶的煮茶方法及茶文化涵义

- A.2.1 备好所需茶具并烧水，称之为备具候汤。
- A.2.2 让饮茶人观看茶叶外形，称之为礼宾献茶。
- A.2.3 将选择好的茶用工具将其分解成散茶状，称之为碯玉化蝶。
- A.2.4 把碾散的茶放在细筛里筛去粉末，称之为罗织红纱。
- A.2.5 把筛好的茶放在茶碗里冲洗灰尘，称之为洗尘开颜。
- A.2.6 待壶中水烧至刚沸涨时投茶进壶，称之为善投连珠。
- A.2.7 将壶中茶汤顺时针方向调匀，称之为腾波翻浪。
- A.2.8 静观汤面待淳散后泛起沫，称之为雾散云开。
- A.2.9 汤面上聚起越来越多的沫呈花样，称之为云绽齐花。
- A.2.10 起壶将茶汤过滤到茶海之中，称之为九九归一。
- A.2.11 把茶海中的茶分倒品茗杯中至七、八分满，称之为斟茶奉宾。
- A.2.12 观茶汤的色泽特质，称之为鉴赏真色。
- A.2.13 闻普洱茶特有的香气，称之为辨闻真香。
- A.2.14 入口过喉探觉普洱茶的韵味，称之为过喉探玄。
- A.2.15 回味普洱茶的特殊口感，进入意境，称之为回味参悟。
- A.2.16 茶饮完后清洁茶具，自由交流，叙说心得，称之为茶味人生。