

单丛茶 第1部分：感官审评术语

Dancong Tea — Part 1: Vocabulary for sensory evaluation

(征求意见稿)

XXXX — XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 干茶形状	1
3.2 干茶色泽	3
3.3 汤色	4
3.4 香气	5
3.5 滋味	7
3.6 叶底	9
附录 A（规范性） 感官审评常用名词	12
附录 B（规范性） 感官审评常用虚词	13

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。

本文件是DB44/T XXXX《单丛茶》的第1部分。DB44/T XXXX已发布了以下部分：

- 第1部分：感官评审术语；
- 第2部分：外形图卡；
- 第3部分：汤色图卡；
- 第4部分：质量要求；
- 第5部分：感官审评方法。

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。

本文件由广东省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、潮州市市场监督管理局、广东传利标准研究院（有限合伙）、潮州市潮安区茶叶协会、潮州市天羽茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市茶农协会、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、广东南馥茶业有限公司、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司、广东军枫茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司。

本文件主要起草人：马成英、赖伟平、卢华、叶汉钟、林冬纯、林程辉、陈勤、陈超青、凌彩金、郑协龙、林伟强、杨静炫、陈辉、魏继业、黄茂青、林佳毅、黄雪冬、刘雁乾、杨春色、谢小虎、何静璇、赖法卫、沈允锐、周巧仪、乔小燕、苗爱清、夏红玲。

单丛茶 第1部分：感官审评术语

1 范围

本文件界定了单丛茶感官审评的术语和定义。
本标准适用于单丛茶的感官审评。

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/T 14487—2017 茶叶感官审评术语

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 干茶形状

3.1.1

紧细 wiry

茶条紧卷，细长、结实、完整。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.14，有修改]

3.1.2

紧结 tight

茶条紧密、结实，强调条索卷紧程度高、致密感强。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.17，有修改]

3.1.3

紧直 tight and straight

茶条紧卷、直。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.18，有修改]

3.1.4

紧实 tight and heavy

茶条卷紧，身骨较重实，强调条索卷紧程度较高且有重量感。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.19，有修改]

3.1.5

重实 heavy

身骨重，强调条索在手中有重量感。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.6，有修改]

3.1.6

弯曲 bent

条索不直，呈钩状或弓状。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.12，有修改]

3.1.7

粗壮 coarse and sturdy

条索粗大而壮实。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.23]

3.1.8

粗实 coarse and bold

原料嫩度较差，条索粗大尚结实。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.22，有修改]

3.1.9

壮实 sturdy

尚肥壮，身骨较重实。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.21，有修改]

3.1.10

粗松 coarse and loose

原料嫩度差，条索未卷紧、粗大而松散。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.24，有修改]

3.1.11

松扁 loose and flat

条索不紧且呈平扁状。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.40，有修改]

3.1.12

松条 loose

茶条卷紧度较差。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.25]

3.1.13

扁条 flat strip—type leaf

条形扁，欠浑圆。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.41]

3.1.14

匀整 even

匀齐 even

匀称 even

茶的粗细、长短、大小较一致，比例适当。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.8，有修改]

3.1.15

匀净 neat

条索颜色、粗细、长短均匀一致，不含梗朴及其他夹杂物。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.9，有修改]

3.1.16

短碎 short and broken

面张条短，下段茶多，欠匀整。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.46]

3.1.17

松碎 loose and broken

条松而短碎。

[来源：GB/T 14487—2017，2.1.47]

3.2 干茶色泽

3.2.1

油润 bloom

鲜活，光泽好。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.1]

3.2.2

乌润 black bloom

乌黑而油润。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.21]

3.2.3

褐润 auburn bloom

色褐而富光泽，为发酵充足、品质较好之乌龙茶色泽。

[来源：GB/T 14487—2017，6.2.4]

3.2.4

乌褐 black auburn

色褐而泛乌，常为重做青乌龙茶、重焙火乌龙茶或陈年乌龙茶之外形色泽。

[来源：GB/T 14487—2017，6.2.3]

3.2.5

赤褐 auburn

褐中带红。

3.2.6

黄褐 yellowish auburn

褐中带黄。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.17]

3.2.7

绿褐 greenish auburn

褐中带绿。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.15]

3.2.8

棕褐 brownish auburn

褐中带棕。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.19，有修改]

3.2.9

黄绿褐 yellow green auburn

褐中带黄、带绿。

3.2.10

DB44/T XXXX—XXXX

灰褐 grayish auburn

褐中带灰。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.18, 有修改]

3.2.11

花杂 mixed

叶色不一, 形状不一或多梗、朴等茶类夹杂物。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.7]

3.2.12

枯燥 dry

干枯无光泽。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.3]

3.2.13

枯暗 dull dry

枯燥反光差。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.4]

3.3 汤色

3.3.1

深 deep

茶汤颜色深。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.8]

3.3.2

浅 light

茶汤色泽淡。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.9]

3.3.3

紫橙 purple orange

高山茶足火长烘焙, 第一、二道茶汤呈现的橙中带紫。

3.3.4

清黄 clear yellow

茶汤黄而清, 比金黄色浅。

[来源: GB/T 14487—2017, 6.3.5, 有修改]

3.3.5

浅黄 light yellow

黄色较浅。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.10]

3.3.6

金黄 golden yellow

以黄为主, 泛金色, 有浅金黄、深金黄之分。

[来源: GB/T 14487—2017, 6.3.4, 有修改]

3.3.7

深黄 deep yellow

黄色较深。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.12]

3.3.8

橙黄 orange

黄中泛红, 似桔黄色, 有浅橙黄和深橙黄之分。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.13, 有修改]

3.3.9

橙红 orange red

红中泛橙色。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.14]

3.3.10

透亮 transparent

茶汤清澈, 透明度高、反光强。

3.3.11

明亮 bright

茶汤亮度高、反光强。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.4, 有修改]

3.3.12

清澈 clear

茶汤清、透明度高。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.1, 有修改]

3.3.13

混浊 suspension

茶汤中有大量悬浮物, 透明度差。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.2]

3.3.14

暗 dull

反光弱。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.3.5]

3.4 香气

3.4.1

清高 clean and high

香气清新幽雅, 浓度强且持续时间长。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.9, 有修改]

3.4.2

细锐 fine and sharp aroma

香气细腻、独特、浓郁, 使人愉悦。

3.4.3

幽长 gentle aroma

香气细腻、幽雅, 柔和持久。

[来源: GB/T 14487—2017, 3.4.14, 有修改]

3.4.4

悠长 long lasting fragrance

香气缓缓释放，且维持一定强度时间很长。

3.4.5

持久 long lasting fragrance

香气维持在被人嗅闻感受到的浓度下，持续时间很长。

3.4.6

馥郁 fragrant and lasting

香气浓且层次丰富。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.6，有修改]

3.4.7

浓郁 strong aroma

香气浓厚。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.7，有修改]

3.4.8

花香 flowery aroma

似鲜花的香气。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.15]

3.4.9

花蜜香 flowery and honey aroma

花香中带有蜜糖香。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.16]

3.4.10

花果香 flowery and fruity aroma

花香中带有水果香。

3.4.11

蜜香 honey aroma

蜜糖香、蜂蜜香。

3.4.12

辛香 pungent aroma

有刺激性香味，带微辛凉气息，是高山茶制作工艺到位特有的香气

[来源：GB/T 14487—2017，6.4.4，有修改]

3.4.13

香飘 weak

虚香 light

浮飘 float

虚浮不实香气，香浮，不持久，不入汤。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.24，有修改]

3.4.14

欠纯 less pure

香气夹有其他的异杂气。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.25]

3.4.15

足火香 sufficient fired aroma

干燥充分，火功饱满产生的烘烤香。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.26, 有修改]

3.4.16

高火 high-fired aroma

似锅巴香。茶叶干燥过程中温度高或时间长而产生, 稍高于正常火功。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.28]

3.4.17

闷气 dull odour

香气沉闷不爽。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.31, 有修改]

3.4.18

高香 high aroma

茶香优而强烈。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.1]

3.4.19

低 weak

低微, 无粗气。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.32]

3.4.20

青气 grass odour

做青或杀青不足、或焙火不透所带青草气味。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.34, 有修改]

3.4.21

青浊气 grassy and stunt

气味不清爽, 多为雨水青或杀青未杀透或做青不当而产生的青气和浊气。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.36, 有修改]

3.4.22

粗老气 harsh

粗老叶的气味。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.37, 有修改]

3.4.23

劣异气 tainted odour

茶叶加工或贮存不当产生的劣变气味, 或吸附外来污染物质的气味, 如烟、焦、酸、馊、霉或其他异杂气。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.4.42, 有修改]

3.5 滋味

3.5.1

醇 mellow

醇和 mellow

浓淡适中, 口感柔和。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.5.3, 有修改]

3.5.2

醇厚 mellow and thick

入口柔和舒适，回味有黏稠感，感觉内含物质很多。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.7，有修改]

3.5.3

浓厚 heavy and thick

入口浓，收敛性强，回味有黏稠感。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.6，有修改]

3.5.4

浓醇 heavy and mellow

入口浓，有收敛性，回味爽适。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.8]

3.5.5

鲜甜 fresh and sweet

茶汤鲜味足、带甜感。

[来源：GB/T 14487—2017，8.4.1，有修改]

3.5.6

鲜爽 fresh and brisk

茶汤鲜味足，入口新鲜爽口，令人愉悦。

[来源：GB/T 14487—2017，2.4.3，有修改]

3.5.7

鲜醇 fresh and mellow

茶汤鲜味足、醇和。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.14，有修改]

3.5.8

回甘 sweet after taste

茶汤饮后，舌根和喉部有甜感，并有滋润的感觉。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.5]

3.5.9

山韵 high mountain flavor character

高山茶所特有的香气清高细腻，滋味丰厚饱满的综合体现。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.31，有修改]

3.5.10

丛韵 cong flavor character

树龄40年以上的老树鲜叶加工的单丛茶所特有香气和滋味。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.32，有修改]

3.5.11

蜜韵 honey taste

入口带有蜜糖味，吞咽后口腔中留有浓郁的蜜香。

3.5.12

杂味 mixed taste

滋味混杂不清爽，或带有闷味、异味。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.39，有修改]

3.5.13

淡薄 plain and thin

淡水味 plain and thin

茶汤内含物少，入口寡淡如水。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.20，有修改]

3.5.14

寡淡 bland and tasteless

茶汤清淡无味。

3.5.15

涩 astringent

茶汤入口后，有厚舌阻滞的感觉。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.22]

3.5.16

麻 numb

茶汤入口后，舌面与口腔周围出现的紧绷感。

3.5.17

浊 tainted

口感不顺，茶汤中似有胶状悬浮物或有杂质。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.21]

3.5.18

苦 bitter

茶汤入口有苦味，回味仍苦。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.23]

3.5.19

粗老味 coarse

茶叶因粗老而表现出茶汤口感粗糙滞钝。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.24，有修改]

3.5.20

青涩 grassy and astringent

涩而带有生青味。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.25]

3.5.21

青味 grass taste

青草气味。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.26]

3.5.22

青浊味 grassy and tainted

茶汤不清爽，带青味和浊味，多为雨水青，晒青、做青不足或杀青不匀不透而产生。

[来源：GB/T 14487—2017，2.5.27]

3.6 叶底

3.6.1

红镶边 red edge

叶边缘呈鲜红或朱红色，叶中央黄亮或绿亮。是单丛茶做青适度的表现。

[来源：GB/T 14487—2017，6.6.1，有修改]

3.6.2

黄腹朱边 yellow belly and vermilion edge

叶边缘呈朱红色，叶中央呈黄色或深黄色。是叶色黄绿色品种做青适度的表现。

3.6.3

鲜亮 shiny

色泽鲜艳明亮。

[来源：GB/T 14487—2017，2.3.6，有修改]

3.6.4

柔软 soft

手按如绵，按后伏贴盘底。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.4]

3.6.5

软亮 soft and bright

嫩度适当，叶质柔软，按后伏贴盘底，叶色明亮。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.6，有修改]

3.6.6

暗褐色 dark brown

深暗乌绿色。是单丛茶闷青，走水不足时的表现。

3.6.7

肥亮 fat and bright

叶肉肥厚，叶色明亮。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.5，有修改]

3.6.8

肥厚 fat and thick

叶片肥壮，叶肉厚。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.11，有修改]

3.6.9

匀 even

老嫩、大小、厚薄、整碎或色泽等均匀一致。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.7]

3.6.10

杂 uneven

老嫩、大小、厚薄、整碎或色泽等不一致。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.8]

3.6.11

硬 hard

欠缺柔软度，多为干燥或焙火时间长导致。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.9，有修改]

3.6.12

乌条 dark and unopened

叶底乌暗而不开展。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.15]

3.6.13

粗老 coarse

原料嫩度差，叶质粗硬，叶脉显露。

[来源：GB/T 14487—2017，2.6.16，有修改]

附录 A
(规范性)
感官审评常用名词

A.1 梗 stalk

着生芽叶的已显木质化的茎，一般指当年青梗。

[来源：GB/T 14487—2017，A.3]

A.2 筋 fibre

脱去叶肉的叶柄、叶脉部分。

[来源：GB/T 14487—2017，A.4]

A.3 碎 broken

呈颗粒状细而短的断碎芽叶。

[来源：GB/T 14487—2017，A.5]

A.4 夹片 flaky

呈折叠状的扁片。

[来源：GB/T 14487—2017，A.6]

A.5 单张 single leaf

单瓣叶子，有老嫩之分。

[来源：GB/T 14487—2017，A.7]

A.6 片 flakes

破碎的细小轻薄片。

[来源：GB/T 14487—2017，A.8]

附录 B
(规范性)
感官审评常用虚词

B.1 微 slightly

在某种程度上很轻微时用。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 11]

B.2 稍或略 little

某种程度不深时用。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 12]

B.3 较 more

两者相比, 有一定差距。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 13]

B.4 欠 less

在规格上或某种程度上不够要求, 且差距较大时用。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 14]

B.5 尚 approach

某种程度有些不足, 但基本还接近时用。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 15]

B.6 有 have

表示某些方面存在。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 16]

B.7 显 show

表示某些方面突出。

[来源: GB/T 14487—2017, B. 17]

B.8 偏 incline

倾向于某些方面。

B.9 带 carry

具有某品质或特点。