



醉西湖供图

诞生于2012年11月的“醉西湖”是杭州西湖风景名胜区资产经营集团有限公司打造的西湖龙井茶文化品牌。从12年的维度来说它仍是茶界的萌新,但它带来的“三茶”统筹发展案例却很成熟。

一片龙井茶 醉想绿色茶文化

从2015年至今,醉西湖已经成立了三家炒茶(炒制)中心。今年4月12日,醉西湖又有新动作,西湖龙井茶职业技能培训学校在白塔培训中心举行揭牌仪式,这是目前全国唯一一家以“西湖龙井茶”命名的技能培训学校,运用的是“工厂+学校”的教学模式。

第一批学员共计15人,参加了半个月的课程。“绿茶制作技艺(西湖龙井)”代表性传承人胡国雄是学校的授课老师之一,他告诉钱江晚报记者,“课程包括理论课、炒制课、冲泡课、评审课。”他补充道,“如果你想成为一名初级的炒茶师傅,你必须先成为一个中高级水平的评茶员,如果茶都不会品,怎么能炒出好茶,所以我们要求学员样样都要精通。”

本报记者
郭婧

上一批学员在7月份完成了课程,到了9月秋茶季,有人立刻做到了增收。胡国雄也很惊喜,“西湖产区的茶农一般不做秋茶,秋茶味道本来就淡,若是用机器制茶价值就更低了,但这位叫朱宁的学员,手工炒制了二三十斤秋茶,卖了1500元一斤!”秋茶炒制,这里面其实有很多门道,秋茶叶片大、茶多酚含量低、苦涩味重,所以需要高温杀青,再把它芳香物质呈现出来。“之前他用机器做春茶,每斤也就卖到1000元到1500元。看看!这是不是翻天覆地的变化呀!”

此外,技能培训学校还传递了茶文化,学员中就有被茶文化吸引的。于连洲从安徽来到杭州,刘加其则从嵊州来到杭州,他们以前

从未系统接触过茶叶。“看到培训学校在招人,他们就马上报了名,每节课程他们都抱着极大的热情,特别是炒茶的时候。”胡国雄顿了顿,“他们手上没有茧,所以炒茶很容易出血泡,就算出了血泡他们还是不愿停下来,一直练习。”

杭州西湖风景名胜区资产经营集团有限公司相关负责人告诉记者,“我们只做西湖景区的龙井茶,开创了‘产、学、研、销’一体化的融合发展模式,打通了全产业链。”他介绍,“我们积极相应‘联乡结村,互助互建,通过村企联营的形式开展了许多龙井茶文旅融合项目。”龙井村就是其中一个融合项目,现在它成为了网红打卡点、研学点。

安吉白茶 跳出茶叶做“茶叶”

打开某旅游点评网站,输入“安吉宋茗茶博园”,几千条评论几乎都是好评。自2018开园起,它为何能一直兼得高人气和高口碑?在浙江安吉宋茗白茶有限公司副总经理卓超看来,最大的“秘诀”在于:他们跳出了茶叶做“茶叶”,不断做大茶的“朋友圈”。

宋茗茶博园位于安吉县城北部,2600亩的总面积,融产茶、研茶、品茶、演茶于一身,是集住宿、茶餐饮、休闲、娱乐、购物、配套于一体的茶主题生态农业文旅度假综合体。

“春茶季,我们茶博园里的涵田度假酒店,131间客房每天都爆满,想来住宿,至少得提前一个星期预约。”卓超坦言,在这里其实并没有明显的淡旺季,哪怕是在平时,节假日和周末的人住率也能达到90%左右,全年

本报记者
徐知好



安吉茶山

平均下来超过了85%。“这样的人住率,安吉找不到第二家。”卓超告诉记者,今年以来,酒店涨了3次价。“即便如此,房间依旧天天爆满,省内外的游客也越来越多,证明大家确实有这个需求。”这家以安吉白茶为主题的度假综合体缘何能如此火爆?因为它们始终在不断丰富茶产业的业态,把茶的“周边”做

得越来越有声有色。

在这里,谁都可以感受到关于茶的“n种新体验”:走进白茶博物馆,了解中国茶通史和安吉白茶的“前世今生”;在非遗工坊体验炒茶制茶、手绘设计白茶外包装;参与研学项目,学习茶礼茶艺;参观数字化加工生产线,见证茶叶智能高效生产……”

美 好奇语

万木一叶,遇水而活,一杯清茶沁心怡情。