

2023中国品牌之都(晋江)铁观音茶王赛

年度茶界盛典精彩收官 资深评委热赞参赛茶样品质出众

本版由本报记者唐淑红、陈巧玲、实习生张雨童采写

参赛茶样多 品质大幅度提升

2023年茶王赛自启动报名以来,除了备受广大茶友的关注,更是引起众多参赛者参与。2023年12月22日当天,在晋江、安溪的收样点,驻足不少参赛者送茶样,现场还排起长龙。

据晋江铁观音茶王赛组委会相关负责人介绍,本届茶王赛共有百余家茶农、茶企等参赛,共收到116份浓香型铁观音。值得一提的是,参赛茶样的品质相较于往年有了大幅度提升,体现了安溪铁观音茶产业的持续发展和茶农技艺的不断提高。

“跟往年相比,2023年晋江铁观音茶王赛宣传比较到位,通过新媒体方式,多角度宣传茶王赛,吸引了不少安溪等地茶农、茶企参赛。”国家级非物质文化遗产产乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人魏月德表示,2023年收到的茶样整体品质都比较高。同时,也为广大茶农、茶商、茶企提供交流沟通的平台,又弘扬和传承了安溪铁观音茶文化。



新增中度发酵铁观音 备受称赞

跟以往茶王赛有所不同的是,2023年新增的中度发酵铁观音品类成为赛场上一道独特的风景线,受到不少参赛者称赞。“太开心了,2023年茶王赛新增中度发酵铁观音。”守茶炉负责人李泽彪表示,近年来,中度发酵铁观音凭借独特的口感和风味,获得不少消费者的青睐,因此,中度发酵铁观音日渐流行。

“这次参评的中度发酵铁观音茶样品质不错,尤其是金奖茶样品质更是上乘,具有明显的观音韵、花果香、滋味爽口甘甜、舌头能生津等特点。”刘金龙告诉记者,这次晋江茶王赛新增中度发酵铁观音项目非常不错,可以让更多消费者了解传统铁观音的风味,希望以后可以多举办类似的茶王赛。

现场拆奖 公开公平公正

一直以来,晋江铁观音茶王赛秉持“公开公平公正”原则,采取“现场编号审评、多轮循环淘汰”的审评方式,2023年茶王赛也不例外。为了让赛事更加公开、透明化,评委更是在比赛现场众多参赛者的见证下,直接揭晓获奖名单。

主办方用统一的封条封住,到比赛现场当众拆开。值得一提的是,本次茶王赛的评委都是业界大咖,拥有丰富的审评经验。有国家级非物质文化遗产产乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人、国家一级评茶师、中国制茶大师、福建省泉州市第二层次人才、安溪铁观音制茶荣誉大师、安溪铁观音制茶工艺大师魏月德,安溪铁观音大师、泉州市非物质文化遗产传承人刘金龙,安溪铁观音评委库专家、国家一级评茶师周尔文,安溪茶叶公司农艺师、国家一级评茶师,安溪乌龙茶研究会副秘书长李俊博,国家一级评茶师、晋江经济报《茶周刊》顾问、资深茶人林时贤。

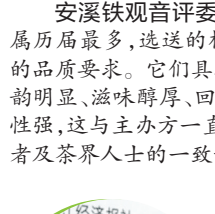
“在比赛现场,当众拆封条,公布获奖名单,非常公平。”不少参赛者表示,参加晋江茶王赛看重的是强大的评审团和赛事制度。“晋江茶王赛秉持公开公平公正原则,备受参赛者好评。”国家一级评茶师、晋江经济报《茶周刊》顾问、资深茶人林时贤表示,从茶样包装到现场揭晓获奖名单,晋江茶王赛非常公开透明。如在送样时,参赛者包装袋上写明相关信息,

业界点评茶王赛

国家级非物质文化遗产乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人魏月德:这次茶王赛参与者较多,参赛茶样品质整体不错。茶王赛除了给广大茶企、茶农、茶农提供交流切磋技艺的平台之外,还引导消费者如何懂铁观音、选铁观音,让消费者知道如何品铁观音,了解铁观音的魅力。



安溪铁观音大师、泉州市非物质文化遗产传承人刘金龙:这次中度发酵铁观音参赛茶样虽然不多,但有不少精品,尤其是金奖,品质更是好。它具有观音韵、花果香、滋味爽口甘甜等特点。希望可以多开展这种中度发酵铁观音比赛,让更多晋江消费者品尝到传统铁观音的滋味。



安溪铁观音评委库专家、国家一级评茶师周尔文:2023年参赛的茶样属历届最多,选送的样品基本符合国家GB/T19598-2006浓香铁观音特级的品质要求。它们具有外形紧结卷曲、色泽乌润等特点,同时,香气高长、音韵明显、滋味醇厚、回甘强,叶底肥厚软亮、红边明显。此外,参赛者的积极性强,这与主办方一直以来坚持“公开公平公正”的赛事原则有关,深受参赛者及茶界人士的一致好评。



安溪茶叶公司农艺师、国家一级评茶师、安溪乌龙茶研究会副秘书长李俊博:这次参赛的中度发酵铁观音品质都非常好。它们都采用手工包揉,条索细嫩、干茶乌油润、叶底肥软明亮,汤色金黄清澈。另外,这次参赛的浓香型铁观音品质整体不错,参赛者热情高涨,参赛茶样用心精制,数量比以往年多。



国家一级评茶师、晋江经济报《茶周刊》顾问、资深茶人林时贤:2023年的茶王赛整体参赛茶样品质提升,新增的中度发酵铁观音项目非常不错。这一举措有助于引领茶叶市场风向标,让众人更加注重茶叶内含物质,更能体验品尝到传统铁观音韵的特色及了解中度铁观音的魅力。中度发酵铁观音在制作程序上,重摇青、炒青温度适中,其茶汤呈金黄色,具有滋味醇厚、回甘生津等特点。



福建省鸿官通信服务有限公司总经理翁国武:作为一名福建人,很早便与铁观音结缘,茶文化已是生活中的重要一部分,铁观音更是。公司持续4年冠名晋江铁观音茶王赛,与其说是冠名,更是参与,或是对铁观音的热爱,想把铁观音与更多人分享,也希望福建铁观音文化宣传和传播出去,让更多人知晓。相比往年,2023年晋江铁观音茶王赛更注重过程和细节,注重“公开公平公正”的直观感,更加强了茶文化宣传与参赛者的互动,让参赛者与嘉宾的感知及所获提升颇多。同时,2023年茶王赛参赛茶样品质大幅度提升,很理想,所以赛事很圆满,具有里程碑意义,为晋江经济报与评委们点个赞大大的赞!

中度发酵铁观音项目获奖者风采



拾忆·茶空间

不忘初心 发扬传统工艺做好茶



作为一名安溪人,余添全从小就与茶结缘。他从12岁开始跟着叔叔学习做茶,最开始是扛茶青,再回到上茶山摘茶青,然后回家帮忙晒青。第二年他从学炒青、摇青等开始,一步一个脚印地学习,为后来做茶事业的发展奠定了坚实的基础。在茶园中长大的他,对茶叶有一种天然热爱,在完成学业之后,他就开了一家自己的茶叶店,不断钻研学习制茶技艺。

秉持“品质为王” 为消费者带来优质铁观音

据了解,余添全于2017年开始接触到传统工艺的铁观音,他发现这种类型的茶,具有回甘生津、观音韵明显等特点,因此,逐渐喜欢传统工艺的铁观音,便开始学习制作。一直以来,拾忆·茶空间都坚守初心,秉持“品质为王”的原则,致力于传承和发扬这一传统工艺。通过对每一道工序的严谨把控,对茶叶品质的极致追



求,拾忆·茶空间为消费者带来了一杯又一杯的优质铁观音。

在此次茶王赛中,拾忆·茶空间的安溪铁观音凭借其独特的香气、醇厚的口感和回甘久远的滋味,赢得了评委们的一致好评。这一殊荣,不仅是对拾忆·茶空间多年来努力的一份肯定,更是对其坚守初心的褒奖。

严格遵循古法 精益求精

拾忆·茶空间能够获得如此佳绩,离不开其对传统工艺的严谨传承和对品质的执着追求。在制作过程中,他们严格遵循古法,从采摘、晾青、摊青、揉捻、炒青到包装,每一个环节都精益求精,力求呈现出最地道的安溪铁观音风味。同时,拾忆·茶空间还注重创新,不断探索和

研究茶叶与时代审美的结合,让传统茶艺在现代社会焕发出新的活力。

面对荣誉,拾忆·茶空间并未忘记初心,他们深知只有不断精进技艺,才能更好地传承和弘扬铁观音茶文化。今后,拾忆·茶空间将继续秉持“品质为王”的理念,深入挖掘传统工艺的精髓,为消费者带来更多优质的安溪铁观音,让更多人感受到中国传统茶文化的魅力。

余添全表示,非常感谢主办方增设中度发酵铁观音茶王赛项目,让自己有幸获奖,通过与选手们的交流,不仅能够带来更多认知上的提升,还能切磋交流做茶技艺,获得这次金奖会激励自己以后愈发努力去钻研制茶技艺,做出更多的好茶,让大家品尝。



泉州源峰茶业

弘扬茶文化 传承匠心精神

近日,在2023中国品牌之都(晋江)铁观音茶王赛中,泉州源峰茶业凭借其精湛的茶叶技艺和严格的品质把关,荣获中度发酵铁观音银奖。泉州源峰茶业,多年来致力于为客户提供高品质的茶叶产品。该企业秉承“热爱至上、品质为本”的经营理念,从源头把控茶叶品质,严格挑选原料,精细加工,力求为消费者带来最优质的茶饮体验。

为了能在此次晋江茶王赛中脱颖而出,源峰茶业的相关负责人深入研究茶叶制作工艺,对每一个环节都进行严格把关。在比赛期间,他们的中度发酵铁观音以其独特的香气、醇厚的口感和鲜明的色泽赢得了评委们的一致好评,最终荣获银奖。

获奖的背后,离不开源峰茶业对茶叶事业的热爱和执着追求。该企业负责人杨宝志表示:“我们始终将茶叶品质放在第一位,坚持传统工艺与现代技术相结合,努力提升产品竞争力。这次获奖,是对我们多年来努力的肯定,也激励我们继续前行,为消费者提供更优质的茶叶产品。”

据了解,杨宝志从小对茶有着特殊的情怀,特别是对铁观音情有独钟。从学校毕业以后,他就来到晋江开茶叶店,如今已有15个年头,该店设在晋江百



宏。多年来,秉持着对茶叶的热爱,他始终在茶行业中默默坚持着,对茶叶初心不改。对于茶叶品质,他坚守自己的原

则,坚持选自原产地的高山茶,从原料到制作工艺严格把关。对于这次获奖,他深感荣幸,并感谢晋江经济报社为大家提供一个参赛和展示的平台,让他更有信心做好茶,对未来的制茶也有更多的期待。同时,他也深



知,茶叶不仅仅是一种饮品,更是一种传统文化和精神的传承。因此,在开店之初,他就立下了“弘扬茶文化,传承匠心精神”的宗旨,力求为消费者提供一杯放心茶。

未来,泉州源峰茶业将继续秉持热爱,严格把关茶叶品质,以弘扬我国茶文化为己任,为推动茶产业的发展贡献力量。同时,企业也将积极参加各类赛事,以赛促研,不断提高自身茶叶制作水平,为消费者带来更多高品质的茶饮体验。



守茶炉李泽彪

根脉传承 品质为本

晋江茶王赛作为咱厝茶行业的一项盛事,吸引了众多优秀茶企和茶艺大师的参与。在此次比赛中,守茶炉凭借其独特的口感、精湛的技艺和深厚的文化底蕴,在众多参赛作品中脱颖而出,荣获中度发酵铁观音铜奖。

安溪守茶炉家庭农场创始人李泽彪秉承“传承茶文化,弘扬茶道精神”的理念活跃在茶行业中。他师出国家级非物质文化遗产产乌龙茶铁观音制作技艺代表性传承人魏月德,在历届各大茶王赛中荣获优质奖、铜奖、银奖、茶王等几十个奖项,一直热爱“一片树叶的故事”,以推广“茶文化”为己任,致力于推广铁观音茶叶的种植、制作、审评、销售等茶业事业。

李泽彪深知,茶叶的品质是品牌的核心竞争力,因此始终坚持品质为本,严格把控茶叶的生产、加工、储存等各个环节,力



求为消费者带来最纯正、最美味的茶叶。守茶炉能够荣获茶王赛铜奖,离不开负责人对茶品质的严格把控。他深知,只有保持品质,才能在竞争激烈的茶市场中立足,才能让更多人感受到中华茶文化的魅力。

作为一家有着深厚文化底蕴的茶企,守茶炉将继续秉承根脉传承、品质为本的经营理念,为推动茶产业的发展贡献力量。同时,守茶炉也将借助此次茶王赛的荣誉,进一步拓宽市场,让更多人了解和喜爱茶文化。李泽彪认为,这个奖项不仅仅是一个荣誉,更是一份责任,他将以



此为契机,继续加大研发投入,提升产品品质,为推动茶叶产业的发展贡献自己的一份力量。

在未来的发展中,守茶炉将继续挖掘传统茶艺,以创新的精神传承茶文化,不断提升产品品质,为消费者带来更多优质的茶产品。

