

进入年轻一代的社交圈,深耕原料供应领域

# 多维布局开拓新茶饮蓝海

在茶饮市场不断迭代升级的当下,安溪铁观音正以多元化的创新姿态打破传统边界,从精酿啤酒的独特风味到新茶饮原料的规模化供应,再到青年人才的创意迸发,安溪正书写着传统茶文化与现代消费需求深度融合的新画卷。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 陈思羽 文/图



调试新茶饮口味



## 茶香入酒 跨界融合开辟新领域

当精酿啤酒的麦香邂逅铁观音的兰花香,一场味觉的跨界盛宴在年轻消费群体中悄然拉开序幕。这款由安溪人研发的铁观音啤酒自推出以来,凭借独特的风味和文化内涵,迅速在社交场景中站稳脚跟,成为新式茶饮在啤酒领域的延伸。

“作为土生土长的安溪人,看到茶啤市场兴起时,第一反应就是要把家乡的铁观音融入其中。”深耕酒行业30余年的黄先生,带着对家乡茶的深厚情感,开启了这场跨界探索。团队历经无数次调试,最终采用低温渗入法提取铁观音萃取液,每瓶酒添加20克来自安溪产区的铁观音净茶萃取液,既保留了铁观音特有的兰花香,又不破坏啤酒本身的麦芽香,实现了两种风味的平衡。

“啤酒90%是水,好水才能酿出好酒。”黄先生深知水源对啤酒品质的决定性作用,特意选用浙江千岛湖的优质水源,并在当地完成最后的酿造工序。那里领先的设备和技术,精准承接住来自安溪的茶香。对于这款创新产品的定位,黄先生有着清晰的认知:“它首先是精酿啤酒,其次才是铁观音的风味表达。”这种定位精准契合了年轻消费群体的需求,他们既渴望通过啤酒享受社交的乐趣,又追求健康、个性的味蕾体验。而作为安溪新式茶饮的一员,铁观音啤酒也巧妙捕捉到了年轻人对茶饮创新的喜爱,成为安溪茶产业深加工的重要增长点,为茶产业的多元化发展注入了新动能。

产品走红的背后,是文化传播的连锁反应。许多原本对铁观音一无所知的年轻人,因这款啤酒开始主动了解安溪茶文化。“有客户喝完啤酒后,特意托人从安溪购买铁观音茶叶。”这种“以酒载茶”的传播方式,比传统推广更具穿透力和感染力,让古老的茶文化以更年轻的姿态走进大众视野。

安溪铁观音啤酒的成功,离不开安溪县相关部门的鼎力支持。在安溪举办的开茶节、农特产品推介会,以及北京招商会和东南亚展销活动中,都能看到它的身影。目前,产品已成功出口,迈出了国际化的第一步。“但无论怎么创新,安溪铁观音的根不能丢。”黄先生的话语中,饱含着对传统的敬畏和对未来的期许。



新茶饮企业生产线



原料生产企业的工人在搬运茶叶

## “天生会画”绘出茶文旅融合



学生在写生创作

近日,在安溪金谷溪岸文艺村,“溪岸艺术汇·百姓大舞台”系列活动启动暨“天生会画”夏日写生活动拉开帷幕。这场以艺术为桥的文化盛宴,成为安溪深化“一城三香”城市IP建设、推动农文旅融合的生动实践。

本次活动由泉州安溪文旅经济发展指挥部指导,安溪县文化体育和旅游局、安溪县教育局主办,金谷镇政府承办,安溪县知航教育培训机构扬子画室协办。

启动仪式上,“镜像安溪”短视频创作征集比赛颁奖环节备受关注。安溪县委常委、宣传部部长吴振法,安溪县文体旅局局长蔡雅娟、金谷镇党委书记杨生财等领导分别为获奖者颁奖。

蔡雅娟表示,金谷溪岸文艺村从昔日溪畔荒滩蜕变为“全国百佳公共文化空间”,离不开陈文令先生的倾情投入与深耕细作。陈文令2021年从北京返乡出资建设了这个艺术公园,以雕塑唤醒乡土文脉,让艺术真正融入大地,此次“溪岸艺术汇·百姓大舞台”系列活动,既是展示安溪魅力的窗口,更是百姓共享艺术的舞台。

随后的创意启动环节,陈文令带领全体参与者,在主题画布郑重落下第一抹色彩,这一充满仪式感的动作,正式宣告“溪岸艺术汇·百姓大舞台”系列活动启动。紧接着,几十支画笔同时扬起,在画布上绘出斑斓色彩,与创作者身后“仰望星空”雕塑流畅的曲线相互呼应,恰似艺术挣脱桎梏,与自然完成一场饱含温情与诗意的拥抱。陈文令借由

这样的艺术互动,将“艺术平等与普惠”和“每个人的表达都独一无二”的理念传递给在场的大小创作者,期待他们以画笔为羽翼,捕捉乡野间的灵韵,勾勒出溪岸独有的艺术风景。

作为活动的重要组成部分,“天生会画”夏日写生活动吸引了众多参与者。专业导师全程指导,即使零基础的人也能大胆下笔。

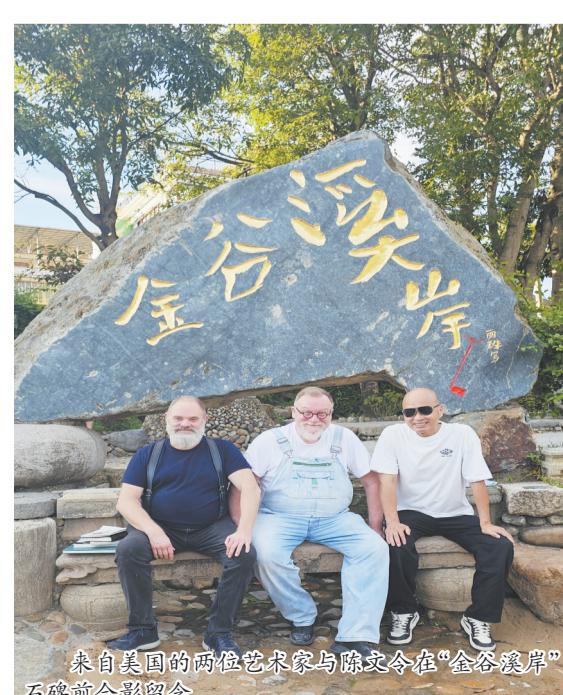
自由创作时段,金谷溪岸成了露天画室。溪畔,几个孩子坐在“金谷溪岸”的石碑前,将艺术田埂与远处的山“拼”进画里;画布上,“石跳钉”成了主题,绘画者说:“看见它时,便觉得生命不息”……

创作完成后,酵母艺术烘焙空间成为艺术交流的乐园。参与者们展示作品、分享创作故事,安溪县美协协会秘书长汪振生现场点评,不仅解析绘画技巧,更关注作品传递的情愫,让艺术共鸣在交流中升温。

据悉,“天生会画”夏日写生活动将持续至8月底,其间游客可随时前往金谷溪岸文艺村,在酵母艺术烘焙空间领取画纸参与创作。8月底,将评选10件优秀作品进行网络投票,截至9月10日票数最高者可获陈文令先生创作的“小红人”作品一件。

陈文令的两位美国友人也来到活动现场。“这里太有意思了,简直令人惊叹!”他们由衷赞叹,“每一次接触,都会被不可思议的艺术家、生活在这里的人们以及美丽乡村深深吸引。”

□通讯员 张锦川 曾鸿伟 融媒体记者 谢伟端 文/图



来自美国的两位艺术家与陈文令在“金谷溪岸”石碑前合影留念



## 供应链升级

### 优居原料决胜新赛道

当铁观音啤酒在消费端掀起热潮时,安溪茶产业在新茶饮原料供应领域的布局也成效显著,2024年,安溪新茶饮原料茶年供应量超6万吨,占据全国市场份额的20%,成为国内最大的新茶饮原料基地,这组亮眼数据的背后,是安溪铁观音在茶产业转型升级中实现的市场新突破。

近年来,安溪县深耕新茶饮原料市场,推动茶产业向现代化、多元化方向发展,形成了线上线下协同共进的产业新格局。该县大坪乡泓隆茶业在新式茶饮领域的突围,正是安溪茶企抢占新茶饮赛道的生动缩影。这家拥有三十年制茶经验的老牌茶企将传统技艺与现代需求相结合,凭借先进的生产线、及时的口味调整以及严格稳定的品控管理,赢得了市场的青睐,每年供应量超1200吨,产值近亿元。

在安溪,兴溪茶业、高建发茶业等茶企也纷纷扩大新茶饮原料茶产能,以满足市场日益增长的需求。资本市场对安溪茶叶的关注度日益凸显,这得益于安溪茶叶作为新茶饮原料的独特优势——产茶历史悠久的安溪是闻名遐迩的乌龙茶之乡,而乌龙茶的香爽特质介于红茶的浓郁与绿茶的清新之间,为新茶饮的风味创新提供了广阔空间。

为了规范产业发展,安溪县积极推动《安溪工业用原料茶叶》团体标准制定工作,开展《新式茶饮用原料乌龙茶加工技术》研究,为新茶饮原料茶的生产提供了统一规范。同时,引进鸣淳科技、亿曼园等一批新茶饮生产项目,拓展茶咖、奶茶等新茶饮市场,开发袋泡茶、速溶茶、茶含片、茶水饮料等快捷茶品,逐步构建起集研发、生产、检测于一体的新茶饮原料茶供应链体系。

凤岩保健茶有限公司的发展轨迹,也是安溪茶产业供应链升级的典型代表。近日,该公司获颁全市首批《地理标志产品品牌证明书》,这份被誉为产品品质“国际通行证”的证书,不仅是对企业品牌化建设的认可,更是其打开海外市场的“金钥匙”。该企业从茶园种植到成品出口进行全产业链管控,确保了茶叶品质的稳定。公司管控的茶园基地约30000亩,其中4255亩为出口备案茶叶基地,遍布安溪虎邱、西坪、大坪、感德、祥华等核心产区。所有茶叶均严格遵循种植标准,采用天然肥料和生物防治技术管理茶园,从源头保障茶叶品质。

目前,该企业与多家茶叶专业合作社达成合作,种植品种涵盖铁观音、金观音、黄金桂、大叶黄金桂、乌旦、本山、毛蟹、梅占等,年产茶青7000多吨、净茶2000多吨。此外,配备1家精制厂与5家初制厂,引入现代化生产线,实现从毛净茶处理到成品包装全程精准操控,日精制加工乌龙茶能力达20吨,年生产能力超6000吨。

为保障茶叶新鲜度和品质稳定性,凤岩茶企还配备了恒温恒湿的常温仓和冷冻仓管理系统,并建立了具备理化分析、氟化物检测、茶多酚测定、微生物检测等10余项关键指标检测能力的专业实验室,全方位守护茶叶安全与品质。也正因如此,凤岩成为多家大型深加工企业、外贸企业、新式茶饮行业的茶原料供应商。其产品不仅覆盖国内华东、华南、华北等主要区域,还远销日本、俄罗斯、东南亚、欧洲、中东等国家和地区。

“大力扶持特色品种茶发展,丰富新茶饮原料茶口味,引进新茶饮供应链企业落地运营,持续深耕新茶饮赛道。”行业人士表示,下一步,安溪县将进一步打造饮料茶供应链,抓住新式茶饮迅猛发展的机遇期,

出台政策引导新茶饮产业发展,规划建设饮料茶生产加工园区,打造集新茶饮产品研发、产品创新和经营管理于一体的产业发展交流平台,致力于建设世界级茶饮原料茶供应基地,撬动新茶饮市场

蓝海,让安溪茶叶成为年轻消费者喜爱的国潮饮品。