泉州晚报
□责任编辑:黄雯靓 □美术编辑:陈惠婉 □电话:0595-22500091 传真:0595-22500225 E-mail:zkb@qzwb.com 2026年11月6日 星期五

安溪秋茶市场回暖老客回流

今年安溪秋茶产销呈现“产量略增、品质提升、价格上扬”的良好态势。全县秋茶总产量约2.2万吨,同比增长3%左右;中高档茶比重达70%左右。品质提升为秋茶市场表现向好提供了强劲支撑,带动全链条收益空间进一步拓宽。新式茶饮订单式生产推动低档茶价格同比提升约10%,名优茶毛茶均价同比涨幅约15%,高端名优茶均价同比涨幅达20%以上。祥华乡出现毛茶1斤2800元的价位,金观音、黄旦茶青价格同比涨幅分别约40%、30%。

市场端最突出的变化是老茶客回流、复购率走高,优质铁观音供不应求、走货加快,产地收购市场交易活跃。 □融媒体记者 谢伟端 文/图(除署名外)


今年秋茶市场释放的积极信号,再次证明安溪品质立茶、品牌兴茶的路子,走得稳、走得实。(张九强 摄)

新式茶饮与传统名茶双轮驱动

今年秋茶市场整体呈现“新式茶饮原料茶与传统名优茶双轮驱动、量增价升”的鲜明特点。据安溪县农业农村局相关负责人分析,品牌兴茶行动走深走实,安溪铁观音品牌影响力持续增强,新式茶饮龙头企业加速布局,订单式生产推动低档茶价格提升,传统名优茶市场需求旺盛,茶农受益明显。

这一判断在产销一线得到印证。裕园茶业创始人林扬闻结合产区情况介绍,今年优质铁观音供不应求、走货速度快,好茶能够卖上好价钱,不少好茶还未完成后期焙制就被提前预订,产地收购市场交易活跃。他表示,“过硬的品质成为市场回暖最核心的底气。”

不同价位段的市场表现也各有亮点。据泉州古城西坪茶行负责人郭木发介绍,今年零售价每斤三五百元的秋茶都有不错的品质,“这很大程度上得益于安溪得天独厚的原料、严苛的手工工艺”。此外,中端价位的茶品品质也普遍抬升,让更多消费者以合理价格买到好茶,拓展受众,促进市场回暖。

安溪县技能大师、乌龙茶(铁观音)制作技艺非物质文化遗产代表性传承人吴堃东则表示,随着消费不断升级,茶客选购茶叶不再只看重价格,对于香气、茶汤口感、滋味呈现、综合品饮体验的要求也越来越高。今年上市的安溪铁观音秋茶,得益于茶园端的精细管护和加工端的匠心把控,茶香高扬清晰,茶汤醇厚回甘,契合了消费者对高品质茶饮的追求。

复购走高与理性消费行稳致远

如果说价格是市场的温度计,那么老客复购率则是市场信心的晴雨表。今年秋茶市场,最令从业者振奋的是一批曾经离开的老茶客重新回到了铁观音的消费圈。

吴堃东从市场一线反馈,今年秋茶上市,各地老客回流的现象尤为突出。“广大消费者对于铁观音有深厚的认知基础,今年安溪产出的秋茶香气纯净、清晰、鲜活,汤感饱满醇厚、甜味感强,唤醒了众多茶客记忆里的兰花香与观音韵,掀起回购热潮。”他认为,源头精细化茶园管护与传统制茶工艺,成为今年秋茶获得市场认可的关键,各地老顾客复购率明显走高,这种客源回流不是短暂的怀旧,而是品质重新征服味蕾之后的理性选择。

林扬闻同样感受到老客户的追捧力度。他表示,高品质茶品受到茶商、老客户的追捧,市场用订单给予了积极反馈,“今年秋茶让行业看到铁观音市场活跃的积极信号”。郭木发则认为,消费者乐意为品质买单,在追求好茶的同时,同样看重性价比,消费更趋于理性。


铁观音秋茶契合了消费者对高品质茶饮的追求

好茶的叶底软嫩肥厚

秋茶市场供需两旺

安溪制茶师傅结合天气、温度、湿度、鲜叶老嫩状态,动态调整制茶各个环节,图为晒青。

茶园管护与工艺守正铸就品质

市场回暖不是凭空而来,其根基在田间地头,在每一道制茶工序里。今年秋茶价格能够上扬、老客能够回流,归根结底是品质给出了底气。

好茶始于好山头。郭木发将主要精力放在感德石门、龙通一带的高山茶园,与当地坚持有机管理的茶农深度合作。他印象很深的一片茶园位于海拔约800米处,紧邻大片杉树林,良好的土壤保水能力让茶树持续获得水分与养分,为好茶打下扎实的原料基础。秋茶开采季,他从10月7日进山,一直待到10月16日才下山,后续也往返茶山盯守,全程跟进手工包揉等关键工序,每一道环节都亲自到场监督把控。在他看来,茶园管理是拉开茶叶品质差距的关键,品质出众的茶园每年要人工除草三次、做好养护。

茶园管护与制作工艺决定茶品品质。吴堃东介绍,安溪茶人高度专注于产业品质提升,今年5月,春茶采摘结束之后,本地茶园即开启一整套系统性生态养护工作,茶农及时除草松土、开沟排水,科学修剪茶树树冠,改善茶园通风透光条件,为秋茶鲜叶的物质积累提前蓄力。土壤是茶树生长的根基,安溪已经完成全域茶园土壤检测工作,针对本地茶园土壤偏酸性的特点,引导茶农选用硫酸钾型与含硝态氮肥料,重视钾、磷、钙、镁等关键营养元素的科学补充,保障茶树养分供给,相关部门也在积极推动肥料生产企业与茶区对接,把土壤检测的数据成果切实转化为茶园管护的实操方案。从土壤调理、科学施肥、树冠修整再到规范采摘,各个环节追求精细化作业,最大程度保障鲜叶有效内含物质的鲜活度与香气基础,从源头上减少杂味、劣味产生。

在加工端,做青是乌龙茶制茶的核心根基,做青环节一旦把控失衡,不仅直接损耗新茶风味,还会给具备陈化潜力的茶叶带来不可逆的工艺硬伤,直接限制茶叶品质的提升上限。作为铁观音的发源地,安溪完整传承铁观音整套非遗制作技艺,牢牢把握半发酵做青这一核心工序,制茶师傅恪守“看天做青、看青做茶”的传统准则,结合天气、温湿度、鲜叶老嫩状态,动态调整晒青、晾青、摇青等制作环节,精准把控酶促发酵进程。在现代化生产中,安溪茶企并非简单依赖设备自动运行,师傅会全程盯守加工设备,留意设备热量衰减与设备定点定位等实际问题,及时调整工艺参数,将老茶人的实操经验和现代加工设备有机结合,守住工艺底线,做到香、甘、活、韵协调统一。生产端在坚守传统工艺的同时,投入使用智能生产线、无人机转运茶青等新技术,传统手艺与现代设备互补,进一步稳住茶叶成品品质。

多元销售和品牌兴茶拓展市场

品质是底气,渠道则是品质抵达消费者的桥梁。今年秋茶市场回暖,还得益于销售渠道的多元拓展和品牌影响力的持续释放。

吴堃东介绍,感德、祥华、西坪等安溪核心产区的毛茶完成全套加工后,源源不断流向中国茶都、线下茶店以及各大线上销售渠道,市场表现十分亮眼。传统批发市场、线下门店与线上电商并行,让不同区域、不同消费习惯的茶客都能便捷地买到今年这批品质上乘的秋茶。老茶客通过线下门店品鉴后大批量预订,年轻消费者则热衷于通过线上渠道下单尝鲜,渠道的分层与互补扩大了市场的覆盖面。

品牌兴茶行动走深走实,为渠道拓展提供了有力背书。安溪铁观音品牌影响力持续增强,市场用订单给予积极反馈。天时作美固然为今年秋茶添色,但真正托举市场信心的,是茶园里的精细管护、车间里的匠心坚守、渠道上的多元开拓,以及消费者用复购投下的信任票。产量略增、品质提升、价格上扬,老客回流、复购走高、交易活跃,2026年的安溪秋茶,让行业看到了铁观音市场复苏的积极信号,也再次证明:品质立茶、品牌兴茶的路子,走得稳、走得实。

茶事

安溪铁观音专属陶瓷茶器具标准正式实施

清香浓香陈香 各有专属茶器

本报讯(通讯员吴梅珍 融媒体记者谢伟端)日前,由福建省标准化服务行业协会发布、安溪县茶业发展中心牵头提出的《安溪铁观音冲泡与品鉴陶瓷茶器具》团体标准正式实施。该标准历时近一年编制,由25家起草单位、30位起草人合力完成,紧扣市场实际需求,为安溪铁观音冲泡品鉴配套陶瓷茶器划定规范,以标准化赋能茶文化传承,助推安溪茶产业品牌提质升级。

该标准从安溪铁观音香型分类入手,结合实物介绍了安溪铁观音清香型、浓香型和陈香型对应的陶瓷器具标准。

清香型铁观音香气清幽、滋味鲜爽。茶器设计以“茶女之姿”为意象,采用德化白瓷材质,整体器型高挑、轻盈、灵动,融合茶叶形似观音手的装饰纹样,凸显清香型铁观音兰香清幽、鲜爽飘逸的特质。

浓香型铁观音口感醇厚、香气浓郁。茶器设计以“火凤之韵”为主题,提取凤凰火尾的流动线条融入器物细节。整体器型圆润、饱满、稳重,通过形态与纹饰的有机结合,传递浓香型铁观音醇厚热烈、富有力量的茶韵。

陈香型铁观音滋味醇和、香气沉稳。茶器设计以“时间之力”为内涵,将岁月积累形成的层层印记转化为器物表面的装饰语言。整体器型厚实、沉稳、内敛,以年轮纹饰承载岁月沉淀,展现陈香型铁观音洗尽铅华、醇厚饱满的气质。

除造型尺寸外,该标准还对吸水率、釉面光泽度等物理指标,以及铅、镉迁移量等食品安全指标进行统一规定,并参照国家标准GB23776《茶叶感官审评方法》规定,细化三种品鉴场景,让标准更规范、更实用。三套专用茶器,把安溪铁观音的品类特点、文化内涵转化为具象器物,探索茶文化系统化、产品化、生活化的新路径,进一步完善铁观音感官品鉴体系,赋能铁观音品牌高质量发展。

“从清香的灵动,浓香的醇和,到陈香的沉稳,三组茶器探索的是安溪铁观音文化系统化、产品化、生活化的表达路径。”安溪藤铁工艺创新发展研究院执行院长孙雪松表示,将继续联合相关单位,推动标准落地应用,让安溪铁观音的价值延伸到每一次冲泡与品鉴之中。

一“团”一“家” 助力茶业人才建设

本报讯(通讯员陈艺娜 融媒体记者谢伟端)日前,“溪才传香·祥见大师”祥华乡2026年秋季安溪铁观音天天赛总决赛在祥华乡村振兴服务中心开赛。

比赛现场,国家高级评茶师、制茶高级工程师、泉州市高层次人才王建全逐一点评参评茶样,细致讲解秋茶制作要点,为参赛选手进行技艺辅导,把评审台变为传技课堂。

“天天赛办到了茶农心坎上,赛场变为课堂,评审明确标准,制茶技艺的传承,靠的是沉下心、练好手艺,让祥华铁观音的好味道代代相传。”本次总决赛一等奖得主、本土制茶人才詹水龙感慨道。

据了解,祥华铁观音天天赛已连续举办四届,累计培育制茶人才87名,赛事品牌影响力与产业赋能价值持续攀升。制茶人才詹金龙、陈庆良、詹跃东等依托赛事平台蜕变,从普通茶农成长为金奖“茶王”。祥华乡党委副书记陈荣桂表示,天天赛作为茶季“常态擂台赛”,已逐步成长为本地茶人比拼手艺、交流经验的重要载体,随着办赛机制不断优化,茶农参赛积极性持续高涨,赛事带动茶叶提质、促进茶农增收的成效持续显现。

活动现场,祥大师茶业人才服务团正式授旗,安溪县祥华乡人才之家同步揭牌。一“团”一“家”两大人才载体落地,为祥华茶业人才队伍建设打造全新支点。首批祥大师茶业人才服务团共69人,以“师带徒、技下乡”为主线,常态化走进20个村,开展技艺指导、技术培训与经验分享,将评审标准转化为茶农可上手的实操本领,让大师经验转化为茶农制茶技能。祥华乡人才之家依托乡村振兴服务中心建设,集人才交流、技艺研学、人才服务保障于一体,为全乡茶业人才打造常态化活动阵地,让人才有阵地、有归属、有干事舞台。

祥华乡党委书记龚金山表示,下一步,该乡将用好人才之家、祥大师茶业人才服务团两大平台,完善大师结对、挂钩帮扶、常态化技艺培训机制,让更多茶农在赛事中成长、在传承中精进,持续壮大茶产业人才梯队,依靠人才激活茶产业内生动力。