



603份来自全国各地的参赛茶样,现场讲授制茶技艺,浏览量超20万人次的赛事直播……  
4月28日,由梧州日报社主办的三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛圆满落下帷幕。

这不仅是一场茶叶品质的比拼,更是梧州六堡茶文化底蕴与传承的展示。经过业内专家的严谨审评,这次大赛共决出金奖茶样9个、银奖18个、铜奖27个,极大提升了参赛茶企、茶商的市场影响力,助力梧州茶产业高质量发展。

# 共襄茶韵盛举 共促产业振兴

## 三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛圆满落幕

文字 梧州日报社记者 黄子萃  
图片 梧州日报社记者 李鸿荣

### 赛事影响面广直播流量大

自2019年起,梧州日报社通过举办梧州六堡茶斗茶大赛,积极融入地方经济发展。迄今,该项赛事已连续举办五届,其影响力日益提升,今年赛事所收集到的参赛茶样创历史新高。

习近平总书记在参加党的二十大大西代表团审议时,提出“茶产业大有前途。下一步,要打出自己的品牌,把茶产业做大做强。”

2021年,梧州市委、市政府提出“做大做强六堡茶产业,聚焦‘茶苗、茶园、茶企、茶师、茶市、茶城’六大关键环节,贯通产加销、融合茶文旅、促进规模化高质量发展,力争把六堡茶产业打造成广西茶产业的‘半壁江山’”的茶产业发展目标。

在此背景下,梧州日报社本着“以茶会友、以赛扬名”的初心,精心策划三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛,为进一步打响梧州六堡茶品牌、繁荣六堡茶文化、提振六堡茶经济,擦亮六堡茶这张“名片”,推动六堡茶产业新发展贡献媒体力量。

本次斗茶大赛,梧州日报社充分发挥旗下全媒体矩阵力量,在《梧州日报》、梧州零距离微信公众号、梧州零距离视频号 and 梧州零距离抖音号等平台,以图文、推送以及视频的形式,高密度、多维度、全方位地对赛事进行报道,专场直播得到人民日报客户端的大力支持,当天总浏览量超20万人次,推动赛事传播面和影响力再上台阶。



4月28日,三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛颁奖仪式在市委党群服务中心举行。图为与会领导和嘉宾为本次斗茶大赛中茶叶斗茶金奖茶样的获奖代表颁发奖牌。

### 赛事进县域助力乡村振兴

为更好地展示六堡茶魅力,本次斗茶大赛创新形式内容,将茶文化与藤县陶瓷文化、舞狮等非遗文化相融合,分别设置三场特色专场,并特邀20多名文艺家现场采风,以摄影、美术和书法等文学艺术形式,助力六堡茶文化的推广。

在藤县云边茶海专场举行的专场赛中,广西区内外800多名茶商、茶客人次汇聚云边茶海文旅综合体项目,共同传播茶旅文化,助力乡村振兴。

在有着深厚的陶瓷历史文

化底蕴的藤县中和国际陶瓷交易中心举行的专场赛中,穿插表演具有地域民族特色的藤县舞狮和水上船歌。非遗文化与六堡茶的精彩碰撞,为斗茶大赛增添更加浓厚的文化底蕴。

在广西六源茶业有限公司举行的专场赛中,特设传统六堡茶制作体验环节,受到了广大茶友的热捧。20名六堡茶爱好者现场参与炒制六堡茶比拼,在深入交流与无私分享中,大大加深了六堡茶爱好者对六堡茶的了解。



4月28日,三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛总决赛在市委党群服务中心举行。图为“金舌头”选手正在进行对决。

### 比赛规范化各方好评多

“近几年,我常来梧州参加六堡茶斗茶赛事活动,通过斗茶平台的交流学习,受益匪浅。与此同时,也见证斗茶大赛越来越向好地发展。茶企茶人通过参赛,更用心制茶,茶样质量更迈上一个台阶,赛事的影响力与品牌价值提升,十分可喜可贺。”卢树勋说。

为了能与专业评委以及当地资深茶人进行交流学习,进一步了解六堡茶文化,更好地推介六堡茶,自南宁的茶友黄鹏臻表示,梧州六堡茶斗茶大赛有着无可替代的独特性,如今影响力广更是受到多人关注,希望未来斗茶大赛举办地点能延伸到梧州市之外。

随着梧州六堡茶斗茶大赛影响力越来越广泛深远,玉林市茶叶行业协会秘书长卢秀勇专

程到梧州观赛。他表示,《六堡茶斗茶规则》在行业内是首创,为梧州六堡茶斗茶活动提供了明确的评选比赛标准,助力六堡茶产业的规范化发展实现弯道超车,是值得学习的榜样。希望能把先进的审评标准和经验做法带回玉林,助力玉林市茶产业的生产快速接轨规范化,获得市场竞争力。

作为本次斗茶大赛的总冠军单位,广西梧州茶厂有限公司董事、总经理邓庆森对于本次赛事所取得的社会效应感到惊喜。他表示,梧州六堡茶斗茶大赛是一个良好的交流与合作平台,全国各地的茶学专家、茶企和茶人汇聚一堂,共同推动六堡茶斗茶的规范化标准化,提升六堡茶产品品质,为六堡茶产业发展注入了源源不断的活力。

### 社会关注度高大众参与多

本次斗茶大赛,不仅参赛茶样数量创历史新高。还有超过300名爱茶人士和茶客报名参加“金舌头”对决,通过细品参赛茶样,纵论茶艺茶道,展现对梧州六堡茶的深厚的品鉴能力和茶文化功底。这些报名参加“金舌头”对决的选手除了有本地茶人,还有来自南宁、柳州和桂林等广西区内的茶人,也有来自大连、合肥、东莞等地的茶人,亦有不少茶学专业学生,他们当中不乏“00后”“90后”年轻茶人。

“参赛选手的水平很高,能夺冠我感到很荣幸。”选手梁峻华夺得了“金舌头”对决的金奖,他向记者分享道,他从事茶行业多年,在与资深茶人前辈的交流学习中不仅逐渐提升了品鉴能力,更加深了对六堡茶的喜爱之情。

广东省茶业行业协会副会长、大赛现代工艺组评委卢树勋表示,“金舌头”对决这一环节,参与性高,互动性强,具有本地特色,希望未来六堡茶斗茶大赛能开展至梧州乃至广西区外,打造成全国知名的六堡茶赛事品牌,以此进一步拓展六堡茶的知名度。

广西六堡茶标准化技术委员会副主任委员、大赛总裁判长吴平表示,这次斗茶大赛的茶样数量多,品质高,令人惊喜和欣慰。大赛评委团队由资深的茶叶专家和大众评委组成,在《六堡茶斗茶规则》团体标准的加持下,过程专业而严格,确保了比赛结果的公正性和权威性。随着多年经验累积,大赛组委会的工作方法越来越好,汇聚众多茶专家、茶企、茶人和茶友之力,推动六堡茶文化破浪前行,逐梦远航。

广西茶叶流通协会会长、大赛传统工艺组评委罗振平表示,茶叶比斗不是最终目的,从赛事中汲取经验,获得启发,众多专家共同规范和推动六堡茶行业标准的发展是首要。由于目前六堡茶传统工艺千差万别,还未形成统一的标准,而非遗文化是核心竞争力,他鼓励茶企茶人要将眼光放得长远,在传统工艺上多做提升,尽量采用广西原料产区的原料来制茶,共同推动传统六堡茶走得更远。



广西梧州茶厂有限公司董事、总经理邓庆森在斗茶大赛藤县云边茶海专场赛上致辞。



斗茶大赛吸引众多市民参与。图为文艺家进行书法创作,以文学艺术的形式,助力六堡茶文化的推广。



本次大赛形式新颖,增设市民互动体验环节。图为市民在斗茶大赛广西六源茶业有限公司专场赛中体验六堡茶制作技艺。



斗茶大赛审评过程专业而严格,图为评委在斗茶大赛藤县中和国际陶瓷交易中心专场赛中对参赛茶样的条索、汤色、香气等方面的审评。