



当传统茶遇到新茶饮，当电子鼻、电子眼和智能拼配系统等进入传统制茶产业，茶乡不仅有茶韵，更有新的色彩。2025年，遵义市湄潭新茶饮板块产值达6.34亿元，与上年同比激增54.6%，成为拉动全县茶产业增长的最快引擎。一片茶叶，正在新茶饮赛道中焕发出新活力。

这片叶子的价值被重新定义

谢巍斌

在湄潭，一片茶叶的价值被重新定义。

曾几何时，夏秋茶因品质不及春茶、利用率低，成了茶农眼中“食之无味”的鸡肋。而如今，琦福苑茶业通过数字化生产线，将夏秋茶转化为新茶饮的稳定茶底，企业年产值向1.5亿元迈进；适唐茶业凭借智能拼配技术，让湄潭茶底进入全国超5万家奶茶店，年产值突破亿元，小小茶底焕发出惊人的产业能量。

什么是茶底？在新式茶饮中，茶底是奶茶、水果茶的风味基底，虽为配料，却是整杯饮品的“灵魂”。与传统茶叶追求稀缺性、独特性、年份感不同，新茶饮对茶底的核心要求是风味恒定、供应稳定、成本可控、仓储便捷。

“小茶底”何以撬动“大产业”？

新茶饮的崛起，为夏秋茶规模化、标准化生产开辟了新路径。彻底改变了传统茶园“只采一季春茶”的低效模式。从传统名优茶的“稀缺路线”，到新茶饮供应链的“规模路线”，科技让传统制茶从“凭经验”转向“靠标准”，品质更稳定、生产更高效。

小茶底，连着大市场，更连着绿水青山的保护与转化。当越来越多年轻人将饮用新茶饮作为生活方式与社交选择，当每一片茶叶都实现自身价值，茶农的腰包越来越鼓，茶山的绿意也愈发浓郁。

琦福苑茶业：投入4300万元进行数字化改造

贵州日报天眼新闻记者 张弘毅

春分时节，湄潭茶山嫩芽初绽。在贵州琦福苑茶业有限公司的新生产车间里，机械臂挥舞调试。这里曾是省级非遗红茶“遵义红”的传承地，如今正被打成年产值目标1.5亿元的新茶饮原料基地。

2012年，福建武夷山制茶世家的叶文盛、叶章涛父子来到湄潭，将福建“金骏眉”的精细工艺与本地湄潭红茶醇厚底蕴相融合，创制出“遵义红”，并于2015年入选省级非遗，成为贵州红茶的一张名片。

然而市场悄然变化。“看着年轻人举着新茶饮，我们的传统名优茶市场却显疲态。”叶章涛坦言，即便头顶“非遗”光环，单一的礼品茶路线也面临瓶颈。

转型源于对未来的洞察。团队发现，新茶饮品牌对茶底的核心需求是风味恒定、供应稳定、成本可控，而这恰是标准化生产的夏秋茶原料的优势所在。“传统茶园也能‘长’出三倍效益。”叶章涛决心从产地制造商向供应链服务商跃迁。

最大的挑战在于将依赖老师傅经验的非遗工艺，转化为可量化、可复制的工业标准。近五年，公司累计投入4300万元进行数字化改造。新生产线从茶青到成品，近80%的环节实现无人化作业，车间人员从35人减至约10人，日产能从不足3万斤跃升至10万斤。引入的电子眼可实时监测茶叶色泽，未来电子鼻将实现风味的数字化监控，确保每一批茶底品质高度一致。

对标准化的追求赢得了市场。转型不到一年，新茶饮板块产值便超越了传统名优茶业务。2023年，公司产值中传统茶与新茶饮大宗茶占比已达3:7。随着新产能释放，叶章涛预计2026年这一比例将演进至1:9，年总产值有望从9000万元攀升至15亿元。



湄潭县兴隆镇欧标茶园建设示范区风景如画。湄潭县融媒体中心 罗德雄 摄

适唐茶业：智能拼配误差控制在0.01克

贵州日报天眼新闻记者 张弘毅

“全国每10杯奶茶中，至少有1杯用的是我们家的茶底。”走进贵州适唐茶业生物科技有限公司展厅，这句标语格外醒目。这家2023年投产的企业，凭借精准研发与稳定供应，已与霸王茶姬、益禾堂等超100个奶茶品牌、5万家门店深度合作，成为新茶饮供应链中快速崛起的新力量。

创始人韩刚敏锐洞察到新茶饮对稳定、优质、独特的茶底的迫切需求，选择将事业扎根于拥有60万亩生态茶园的湄潭。

如何将传统茶韵转化为符合新茶饮“标准化、创意化、高颜值、易操作”要求的茶底？适唐茶业的答案是：用现代科学重新定义“茶感”。在公司的审评室与实验室里，研发团队持续进行风味的极限探索，已积累针对不同品牌、不同产品的3000多个拼配方案。

将创意转化为海量、稳定、可复制的商品，核心在于“一键输入”的智能化。在全自动生产车间，传统老师傅经验的拼配过程，被转化为电脑程序的精准执行，误差控制在0.01克以内。每天，约10吨通过电子鼻、电子眼和智能拼配系统精准把控的茶底，从这里发往全国，确保每一杯加盟店的出品风味一致。

如今的适唐茶业，已超越单纯原料供应商的角色，成为品牌的“创意合伙人”与“供应链基石”。公司在湄潭与10万亩茶园深度合作，建设11条现代化生产线，通过订单农业带动茶农增收，为传统茶区转型注入新动能。2025年，该公司实现产量3475吨，产值突破1.03亿元，成为推动湄潭新茶饮产值同比增长54.6%的重要力量。



琦福苑公司新茶饮生产设备。贵州日报天眼新闻记者 张弘毅 摄

阳春三月，黔南州长顺县摆所镇松港村的2000亩稻油轮作基地里，明黄色的油菜花缀满枝头，微风拂过掀起层层金浪。农技人员赵军蹲在田埂边，随手捻起一枝花穗：“这片种的都是省农科院选育的‘宝油’‘油研’系列，产量、出油率比传统品种高出一截，今年的收成稳了。”

这是贵州油菜全产业链产学研融合发展的一个生动缩影。

作为全国冬闲田油菜扩种的重点省份，贵州依托本土油菜种质资源优势 and 山地种植产业基础，重点围绕育种模式创新、突破性品种攻关、良种繁育技术升级、社会化推广服务优化等方向发力，加速“育、繁、推”种业体系与“产、加、销”产业体系的深度融合，进一步延伸油菜产业链，把小油菜做成支撑乡村振兴、保障区域油料安全的大产业。

“品种培优是油菜产业提质增效的核心抓手，我们选育的这些适宜贵州山地气候的高产油双低油菜品种，培育的特早熟油菜新品种‘宝油早180’拓展了油菜扩种潜力，既能帮农户提产量、增收益，更能从种源端夯实油料产能基础，切实助力粮油安全。”贵州省农科院油菜研究所喻时周研究员介绍。

种源攻关的成果，最先在长顺县落地转化。借助省农科院油菜研究所技术力量，长顺将杂

交油菜种子繁育列为重点发展产业，采取“公司+基地+合作社+农户”的组织方式，在全县7个乡镇(镇、街道)建立10个杂交油菜制种基地，进行集中连片种植。贵州天隆福种子有限公司和基地负责提供种子、技术、农资以及销售，合作社负责发动农户种植。2024年至2025年，该县油菜制种面积达2万亩，种子产量预计可达50万公斤。

与此同时，长顺抓好油菜种植端，以贵州长顺八妹农副产品开发有限公司为龙头，优选省农科院油菜所选育的“宝油”“油研”系列高产油、双低优良品种，大力发展订单油菜种植，采取统一品种、统一种植计划、统一收购价格、统一种子供应、统一技术服务的方式在全县推广种植。

“依托油菜产业良种等基础优势，优化生产

组织方式，构建油菜产业生产体系，长顺县油菜种植面积从2019年的8.3万亩扩大到2024年的12.5万亩。”长顺县农业农村局副局长刘宗朝介绍。

在政策引导、技术赋能与标准化生产模式的支撑下，当地油菜产业的原料品质大幅提升，正不断转化为加工端的产品优势、市场端的竞争优势，释放出实实在在的经济效益。

“我们的低芥酸、低硫苷双低菜油在网上卖得特别俏，消费者认可度一直很高，这都多亏了省农科院油菜所选育推广的高产油双低品种，品质稳得住，销路自然就顺。”贵州长顺八妹农副产品有限公司创始人熊净介绍。

从实验室的良种攻关到田间地头的推广种植，再到生产车间的精深加工，贵州油菜全产业链的发展脉络正在不断清晰，产业融合的红利

正加速释放。

日前，贵州山地冬闲油菜优势特色产业集群项目高产油双低菜籽数字化加工生产线”在铜仁市思南县启动运行，标志着贵州油菜产业数字化、智能化生产模式全面开启，这不仅大幅提升了油菜籽加工的效率与精度，更推动贵州菜籽油生产向高端化、现代化方向迈进，实现了从“好种”到“好油”的全链条价值升级。

从种源端的技术攻关到加工端的智能化升级，油菜产业的发展布局正在向更深层次延伸。锚定“十五五”农业发展目标，我省将聚焦抗逆优质高产品种选育、丘陵山地农机具改良、产业链价值升级等关键任务，持续强化技术攻关与成果转化，不断补齐产业发展的短板弱项，让油菜的发展潜力得到进一步释放。

公益广告

小烟头能毁千棵树 众防火可保万顷林

- 不准携带火种进山
不准在野外烧火取暖
不准在林区野炊、烧烤食物
不准在林区吸烟、打火把照明
不准在林区上香烧纸、燃放烟花爆竹



- 不准炼山、烧荒烧田埂草、堆烧
不准让特殊人群和未成年人在林区玩火
不准乘车时向外扔烟头
不准在林区狩猎、放火驱兽
不准让老、幼、弱、病、残参加扑火抢险