

canh tác hữu cơ

Trà SHAN TUYẾT

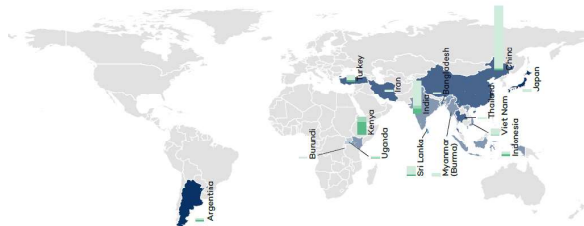


Huyện Mộc châu, Sơn La

1. Thị trường trà thế giới

Trà đã trở thành đồ uống phổ biến thứ hai trên thế giới chỉ sau nước tinh khiết, với khoảng 3 tỷ cốc được tiêu thụ mỗi ngày. Tính trên toàn cầu, một lượng trà đáng kể được tiêu thụ nội địa, khoảng 1/3 được xuất khẩu tương đương 8 tỷ USD. Việt Nam là một trong 15 nước xuất khẩu trà hàng đầu thế giới.

Theo tổ chức lương thực thế giới (FAO) và một số công ty nghiên cứu thị trường, ngành trà dự kiến sẽ tăng trưởng với tốc độ tăng trưởng kép hàng năm (CAGR) khoảng 4% - 5,5% trong giai đoạn 2017-2024 và dự kiến đạt 73 tỷ USD giá trị bán lẻ vào năm 2024.



Hình: Các nước xuất khẩu trà hàng đầu (nguồn: IISD,org)

Trong số các nước xuất khẩu, Trung Quốc chủ yếu xuất trà xanh, trong khi Kenya, Sri Lanka, Ấn Độ và Argentina xuất chủ yếu trà đen, Việt Nam và Indonesia thì xuất cả hai loại. Một thách thức quan trọng đối với ngành trà là: lá trà hái về cần được xử lý trong vòng 6 giờ, do đó tất cả các nhà sản xuất trà quốc tế đều phải thiết lập các cơ sở chế biến của họ gần với điểm canh tác.

Tiêu chuẩn:

Các tiêu chuẩn quan trọng đối với sản xuất trà là: Rainforest Alliance, Fairtrade International, UTZ Certified và Organic.

Xuất khẩu trà của Việt nam:

Theo Hiệp hội chè Việt Nam (VITAS), xuất khẩu 10 tháng năm 2021 đạt 105 nghìn tấn, trị giá 176 triệu USD đến 70 quốc gia, với các nhà nhập khẩu hàng đầu là Pakistan, Đài Loan, Nga, Trung Quốc, Mỹ.

Trà đen 51%, Trà xanh (bao gồm cả Ô long) 48%
Tổng số cả nước có 250 công ty xuất khẩu trà.



2. Trà Mộc châu

Tổng diện tích trà: 1.879 ha
Tổng lượng trà tươi: 24.350 tấn / năm
Tổng số công ty/ HTX trà: chỉ có hơn 10, trong đó, một số công ty trước đây liên doanh với Nhật Bản, hiện có 02 công ty liên doanh với Đài Loan để xuất khẩu sang Đài Loan.

Tiêu chuẩn cho hoạt động canh tác: chủ yếu tuân theo Rainforest Alliance.
Phần lớn ở Mộc Châu là trà Shan và Kim tuyên (Đài Loan)

+ Trà Shan tuyết: giống trà bản địa nổi tiếng của vùng núi cao Việt Nam. Nó cũng được tìm thấy ở các vùng núi ở Đài Loan, miền bắc Trung Quốc. Ở các tỉnh miền núi Tây Bắc Việt Nam, chúng ta có thể tìm thấy những loại trà Shan tuyết hàng trăm năm tuổi, hiện đang được địa phương bảo quản.

+ Trà Kim tuyên Đài Loan (Jin Xuan Oolong, hay Golden Lily), là sự kết hợp giữa giống trà bản địa Đài Loan với Raiburi của Ấn Độ năm 1975, được đưa vào Việt Nam năm 1994

3. Dự án của chúng tôi với trà Mộc châu

Sơn La (huyện Mộc Châu) là tỉnh xuất khẩu trà số 1 Việt Nam. Tuy nhiên, khoảng 70% sản lượng trà toàn cầu được bán thông qua đấu giá. Đó là đối với loại trà tiêu chuẩn thông thường. Tại FarminglyCloud, chúng tôi tổ chức cho các chủ trang trại sản xuất trà hữu cơ, chuẩn hóa quy trình nhằm sản xuất trà đặc sản chất lượng cao.

Chúng tôi bắt đầu với **1** DỰ ÁN THỬ NGHIỆM

Mục tiêu

- Bảo tồn văn hóa
- Thúc đẩy canh tác trà bền vững
- Khám phá lĩnh vực kinh doanh xuất khẩu tiềm năng sang các nước Phát triển

Dự án

- Vị trí: Bàn Phiêng Tiến, xã Phiêng Luông, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La
- Tổng diện tích canh tác: 33 ha.
- Diện tích trồng trà trong dự án: 10Ha
- Diện tích thử nghiệm: 2Ha, trà Shan tuyết bản địa, từ 8-15 năm tuổi
- Số hộ: 19
- Áp dụng phương pháp canh tác tự nhiên cho đời trà thử nghiệm để có sản phẩm trà hữu cơ chất lượng cao. Sau 2 năm thử nghiệm, chúng tôi tiến hành triển khai phương thức canh tác mới này tại tất cả các trang trại trong dự án.
- Tiêu chuẩn: Farminglycloud hiện được chứng nhận ISO 22000: 2018.

Đối với canh tác trà, chúng tôi tuân thủ thực hành bền vững của Rainforest Alliance.

Công việc đã thực hiện:

1 / Thời kỳ phục hồi đất

Chúng tôi tuân theo quy trình canh tác hữu cơ, Không thuốc diệt cỏ, Không thuốc trừ sâu, Không phân bón vô cơ, không cắt cỏ, và xây dựng môi trường sinh thái.

Sau 12 tháng, thời gian đủ dài để bản thân đất cứng như cây trồng có thời gian loại bỏ dư lượng hóa chất.

2 / Thử nghiệm chế biến trà 1

- Thu hoạch thủ công
- Hấp, sao, vò, sấy trong máy chế biến trà.
- Ủ 90 ngày trong chum theo phương pháp truyền thống

Kiểm tra chất lượng: Trà nguyên liệu được đánh giá cao nhưng thành phẩm không đạt chất lượng do quy trình vận hành máy chưa phù hợp.



3 / Thử nghiệm chế biến trà 2

Hiểu và đánh giá quy trình chế biến truyền thống

- Thu hoạch thủ công
- Sao tay thủ công
- Ủ 90 ngày trong chum theo phương pháp truyền thống

Kiểm tra chất lượng: thành phẩm tốt hơn, nhưng vẫn cần thêm chuyên môn và cải tiến trong quá trình chế biến



4 / Thử nghiệm chế biến trà 3

Rút kinh nghiệm từ các thử nghiệm trước, kết hợp công nghệ hiện nay với các phương pháp truyền thống, chúng tôi chuẩn hóa quy trình để có thể cho ra sản phẩm có chất lượng ổn định với số lượng lớn

Kiểm tra chất lượng: thành phẩm đồng nhất, đạt yêu cầu đối với phân khúc trung bình.

5 / Các bước tiếp theo

Ngoài việc đánh giá nguyên liệu trà từ thực tiễn canh tác mới, chuẩn hóa quy trình hiện tại, chúng tôi sẽ tiếp tục nghiên cứu, áp dụng những phương pháp chế biến khác nhằm đa dạng hơn nữa các loại trà thành phẩm.

Thành công trong thử nghiệm thương mại sẽ giúp mở đường cho việc tách dự án ra khỏi FarminglyCloud và hình thành một Hợp tác xã trà hữu cơ tại địa phương trong tương lai.

LIÊN HỆ

Nhóm dự án trà Shan tuyết hữu cơ Mộc châu

Tel: +84 91 7039200

Email: farminglycloud@gmail.com