

坚守科学管护深耕海岸绿茶,以多元茶品擦亮日照滨海茶产业名片,
御海湾茶园——

海岸育茗香 匠心筑茶梦

□ 全媒体记者 刘璠



9月14日,山海天旅游度假区卧龙山街道御海湾茶园,咸润的海风掠过层层茶垄,秋日暖阳洒在油亮翠绿的茶树上,缕缕清浅茶香在山野间缓缓弥散,茶农们指尖翻飞,正抢抓时节采摘秋茶鲜叶。

面朝大海,守好一方茶田

走进御海湾茶园,连片茶树顺着滨海地势绵延铺开,这里是国内颇具代表性的近海茶园。茶园负责人是“70后”“茶二代”薄怀诺,投身茶叶行业已有30余年,御海湾茶园自2002年建设,到如今已有24年。

御海湾茶园现有茶园200余亩,在瀚林春茶博园周边还布局150亩茶园基地,家族在岚山区甲子山另有四五百亩茶田。每到采茶时节,薄怀诺的父母便会前往甲子山基地,采收鲜叶制作白茶。

每到采茶季,肖家村、

秦家庄、卧龙村等周边村落的村民便会前来务工,日常采茶工人维持在三四十人。遇上用工缺口,茶园还会从济宁招录20余名采茶工人,园区提供食宿保障,组建起稳定的采茶队伍,保障鲜叶采收。

薄怀诺介绍,受本地气候条件制约,日照春茶上市时间偏晚,一般“五一”前后开园,春茶采摘截止到5月22日,这也是全市茶园普遍的采收节奏。春日采收结束,茶园就要开启一轮关键的茶树修剪作业,为来年茶叶生长积蓄力量。



精管细作,淬炼好茶本源

深耕茶园管理,是御海湾茶园提升茶叶品质的核心抓手。园区栽种鸠坑种茶树,每七八年开展一次重修剪,春茶采毕的6月初,剪去树冠20余公分,依靠茶树地下根茎催生健壮新芽。

重修剪会造成短期减产,需要两到三年时间茶蓬才能恢复原有产量。薄怀诺有着自己的考量,修剪时每轮留存四五公分茶枝,循序渐进恢复茶蓬,宁可牺牲短期产量,也要守住茶叶品质。就连日照市农业科学研究院茶叶研究所所长丁仕波也曾提醒修剪不宜过重,薄怀诺依旧坚持这份取舍。

茶园全面推行有机茶园管理模式,巧用本地物料改良土壤。将修剪得来的松柏枝干,投入设备恒温发酵腐熟两年,得到松柏有机基质铺撒茶行间。今年还

采购五莲、两城产出的食用小黄豆,作为有机肥施入垄间,肥效可以持续供给来年春茶萌发。

当下,农业科技正深度融入茶园管护。依托人工智能技术,全市布设多处茶树病虫害监测点,实时监测虫情、气象等数据,为精准制定绿色防控方案提供依据。在薄怀诺看来,未来,农业终将告别一家一户零散种植,向着规模化、统一化、标准化大步迈进。

凭借近海独特区位,御海湾茶园助力打造海岸绿茶区域名片,当前日照绿茶区域公用品牌价值已经突破70亿元。在政府部门多方推动之下,本地茶园农残管控愈发规范,种植管护朝着标准化、绿色化稳步前行,日照绿茶频频在各类赛事崭露头角,收获南方茶圈的认可。

拓品求新,茶品多元绽放

自2022年起,御海湾茶园调整生产思路,笃定春茶做绿茶的核心定位,夏季留梢养树,不再制作秋绿茶。秋天适度打顶采收,不再过度消耗树体养分,把养分留存于茶树本体。

修剪打顶采收的秋梢,用来制作红茶,秋日午热夜凉的独特滨海小气候,也十分适宜白茶的萎凋制作。就这样,茶园秋天兼顾产出红茶、白茶,丰富产品矩阵,发力中高端有机茶赛道。

“茶叶质量来自茶园管理,原料好了,品质就高了。”这是薄怀诺时常挂在

嘴边的话。从茶园田间管护,到后期茶叶加工,每一道环节都用心打磨,坚持拿下有机认证,把田间的优势转化成茶杯里的风味。

秋阳融融,海风徐徐,茶垄间采茶工人的身影来回穿梭,新采摘下的芽叶带着海风的气息。御海湾茶园立足得天独厚的海岸资源,以科学管护守住茶叶底色,以产品创新拓宽发展路径,一杯海岸绿茶,既续写着茶农的坚守与匠心,也为日照海岸绿茶品牌建设,写下生动的产业脚注。

