

Shanam: Thương hiệu trà cổ thụ hàng đầu

17:08 18/04/2018

Shanam - Thương hiệu chè Shan tuyết cổ thụ đang dần trở nên thân thiết trong mỗi cuộc đoàn viên ấm cúng của gia đình người Việt. Cùng với chiến lược thương hiệu của mình, Shanam đang khẳng định vị thế trên thị trường quốc tế để đưa chè Shan tuyết cổ thụ Việt Nam ghi danh vào bản đồ ngành chè thế giới.



Bộ sản phẩm Viên, Trúc, Mây có nguồn gốc Tà Xùa

Bắt nguồn từ tình yêu...

Câu chuyện cảm động bắt đầu từ một nhà máy thu mua, chế biến chè Shan tuyết xuất khẩu. Ngày đó, một người dân tộc Mông thỉnh thoảng mang xuống một bao chè tươi bán cho nhà máy, lần nào cán bộ thu mua nhà máy mở bao chè ra cũng "ồ... à" rồi có phần nuối tiếc bởi búp chè rất dài, trắng và mập mập chứng tỏ chúng được hái từ cây chè cổ thụ rất to, tuy nhiên hầu hết trong số

chúng đã bị ủng hoặc lên men không chế biến được nữa. Cán bộ nhà máy đó vẫn thu mua cho bà con bởi họ cảm nhận được rằng, để mang được bao chè xuống núi, bà con đã phải đi một chặng đường dài vất vả với đầy niềm tin và hy vọng, họ không nỡ lòng nào để bà con đi về và không bao giờ quay lại nữa.



Rừng chè shan tuyết cổ thụ Tà Xùa

Một hôm, cán bộ của nhà máy quyết tâm theo chân những người dân tộc tìm về nơi đã hái ra những búp chè to ấy. Sau 3 ngày đường đi bộ, qua rất nhiều đoạn đường trơn dốc bên cạnh vực sâu, ban ngày vừa phát quang bụi đường, vừa phải dò dẫm từng bước chân vì mây mù chắn lối; ban đêm nằm nghe chim kêu, vượn hú, thú gào, trong nỗi niềm khôn tả, cuối cùng họ cũng đến được rừng chè. Cảnh tượng choáng ngợp và ngỡ ngàng trước rừng chè bao la ấy, những gốc chè to mọc trắng người ôm không xuể sống đan khít nhau như để minh chứng đây chính là xứ sở của những cây chè. Cũng từ giây phút đó, khiến người cán bộ kia đã quyết định cùng Công ty Trà và Đặc sản Tây Bắc (Tafood) chuyển nhà máy lên vùng núi cao hơn để cùng bà con thu hái và chế biến rừng chè tự nhiên quý hiếm và đang bị bỏ ngỏ này.

Sau chuyến hành trình đầu tiên, cán bộ nhà máy chè cùng với Ban lãnh đạo Công ty Tafood đã quyết định xây dựng một thương hiệu riêng dành cho cây chè shan tuyết cổ thụ đang còn là ẩn số của Việt Nam.

Quyết tâm đã thành hiện thực, tháng 12/2017, trong lễ đón nhận quyết định trao quyền sử dụng và phát triển Nhãn hiệu tập thể chè Tà Xùa - do UBND huyện Bắc Yên trao gửi, Ban lãnh đạo Công ty Tafood đã cho ra đời thương hiệu Shanam - chè shan tuyết cổ thụ Việt Nam với sứ mệnh mang đến cho người tiêu dùng sản phẩm trà cổ thụ sạch, 100% có nguồn gốc từ tự nhiên, truy xuất đúng nguồn gốc xuất xứ, đúng danh trà mà người tiêu dùng đang tìm kiếm.

Phát triển vùng nguyên liệu

Với mục tiêu phát triển bền vững, ngoài chiến lược kinh doanh, phát triển sản phẩm hiệu quả, thì việc phát triển vùng nguyên liệu là một trong những mục tiêu hàng đầu mà Ban lãnh đạo Công ty Tafood đặt ra.



Phụ nữ Mông hạnh phúc bên sản phẩm chè

Công ty Tafood cũng là đơn vị tiên phong trong việc quy hoạch vùng nguyên liệu chè shan tuyết cổ thụ. Điển hình là vùng nguyên liệu chè shan tuyết Tà Xùa, Ban lãnh đạo công ty đã cùng UBND huyện Bắc Yên triển khai Dự án phục tráng và phát triển bền vững vùng chè shan tuyết Tà Xùa. Theo đó, ngoài việc thu mua bao tiêu toàn bộ 75 ha chè shan tuyết cổ thụ Tà Xùa, công ty còn hướng dẫn bà con kỹ thuật hái chè đúng quy cách, chuẩn kỹ thuật để được những búp chè tốt nhất, đồng thời hướng dẫn bà con phân biệt được giống chè shan tuyết cổ thụ bản địa để gìn giữ và phát triển giống chè quý và hiếm này.

Hầu hết rừng chè shan tuyết cổ thụ đều ở những xã vùng núi cao đặc biệt khó khăn, đường xa hiểm trở và khó đi, đời sống của bà con dân tộc Mông bản địa sống tự cung tự cấp, tách biệt hẳn với thế giới bên ngoài. Phụ nữ Mông ở bản hầu như không ai biết tiếng phổ thông, cả đời họ, số lần xuống núi cũng chỉ đếm đầu ngón tay; nông lâm sản, họ sản xuất được ra cũng chỉ để quay vòng trong cái thung lũng như mê cung. Có lẽ bởi vậy mà những cây chè vẫn hầu như nguyên sơ và được giữ gìn bảo tồn cho đến ngày nay.

Việc lựa chọn cách làm cùng bà con thực không dễ. Nhưng với giá trị tốt đẹp mà trà Shanam đem lại cho xã hội, cho chính bà con dân tộc thiểu số nơi nhà máy đặt chân - như tiếp thêm niềm tin để Công ty Tafood đồng hành vượt khó cùng bà con. Hiện nay, tại nhà máy ở xã Tà Xùa (Bắc Yên, Sơn La), Công ty Tafood đã và đang hỗ trợ thu mua chè tươi cho bà con với giá từ 40.000 - 60.000 đồng/kg thay vì chỉ 20.000 đồng/kg trước khi có nhà máy. Nhờ đó, bà con cũng yên tâm vào những vùng sâu hơn để hái chè về cho nhà máy chế biến, không phải lo vất vả sao chè trong mưa dầm củi ẩm mỗi khi đêm về, giúp cho đời sống đỡ nhọc nhằn hơn.

Để đưa ra những sản phẩm trà Shanam có chất lượng tốt nhất đến tay người tiêu dùng, Công ty Tafood không ngừng cải tiến máy móc thiết bị và kỹ thuật chế biến vào sản xuất nhằm tăng chủng loại và tăng chất lượng sản phẩm.

Tiếp tục cải tiến mẫu mã, bao bì, lựa chọn công nghệ thích hợp đối với các sản phẩm mới, nhưng cũng phù hợp với kỹ thuật chế biến của người dân tộc bản địa, giữ được hương vị đặc trưng của danh trà shan tuyết cổ thụ, đem đến người tiêu dùng giá trị chân thực nhất, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của người dùng trong nước và quốc tế.

Với tầm nhìn chiến lược năm 20 năm, shaman hứa hẹn sẽ là thương hiệu chè shan tuyết cổ thụ được nhiều người tiêu dùng nhắc đến như một niềm tự hào dân tộc về một sản phẩm trà Việt mang tầm cỡ quốc gia, cùng với giá trị văn hóa trà lâu đời mà cha ông ra đã cất công gìn giữ.

Phan Chính