

Thái Nguyên: Hợp tác xã trà Cao Sơn tiên phong vừa làm chè hữu cơ vừa làm du lịch

22:24 25/12/2025

Những năm gần đây, Hợp tác xã (HTX) trà Cao Sơn ở xóm Khe Lim, xã Bình Sơn, Thái Nguyên đã xây dựng vùng chè Khe Lim trở thành điểm trải nghiệm hấp dẫn, thu hút nhiều khách du lịch. Kết quả này có sự đóng góp không nhỏ của anh Phạm Văn Tiến, Chủ tịch Hội đồng quản trị kiêm Giám đốc HTX trà Cao Sơn.

Gia đình anh Phạm Văn Tiến đã có mấy đời làm chè, tuổi thơ của anh vì thế cũng gắn chặt với cây chè trung du truyền thống. Tuy nhiên, thời trai trẻ nhiều hoài bão, anh lại ước mơ được như cánh chim bay đi khắp các phương trời chứ không cam chịu cả đời lằm lũi nơi góc vườn như cha, ông. Thế là học chưa hết cấp 2, anh khăn gói rời quê vào Nam. Để kiếm tiền, anh phải làm nhiều nghề, từ thợ hồ, cơ khí, xây dựng, đến bán hàng... Thời gian bôn ba đủ để anh hiểu những gian truân khi phải tự mình bươn trải nơi đất khách. Và rồi, duyên nợ với cây chè chưa dứt, năm 2008 anh quay về quê cùng gia đình chăm sóc nương chè xanh.

Anh Phạm Văn Tiến, Chủ tịch Hội đồng quản trị kiêm Giám đốc HTX trà Cao Sơn, cho biết: Tôi nghĩ quê mình có sản phẩm trà ngon đặc sắc, được giới sành uống trà ghi nhận, thực khách khắp nơi ưa chuộng, chẳng lý gì mà mình không xây dựng sự nghiệp từ cây chè. Vùng chè Khe Lim được tưới nguồn nước mát sông Công và hồ núi Cốc ngầm qua các mạch ngầm nên xanh tốt quanh năm. Cùng với thuận lợi từ nguồn nước, khí hậu quanh năm mát mẻ nhờ dãy Tam Đảo chắn bớt cái nắng gắt mùa hè, sản phẩm chè nơi đây có đặc trưng chất dịu, để lâu có vị ngọt nơi đầu lưỡi.



HTX Trà Cao Sơn, ở xóm Khe Lim, xã Bình Sơn (TP Sông Công) đang áp dụng sản xuất hữu cơ, thân thiện môi trường

Trong đó, hàng ngày chăm sóc, thu hái, chế biến, rồi nhâm nhi chén trà thơm nồng, đượm vị quê, tình yêu với cây chè trong anh Tiến ngày càng lớn. Anh quyết định gây dựng sự nghiệp của mình từ cây chè. Năm 2019, anh mạnh dạn đứng ra thành lập HTX trà Cao Sơn gồm 12 thành viên, với diện tích vùng nguyên liệu 50ha. Và mảnh đất Khe Lim được thiên nhiên ưu ái ban tặng chất đất tơi, mầu mỡ, khí hậu trong lành, mát mẻ quanh năm, rất phù hợp cho cây chè tích tụ hương thơm, vị đượm, ngọt đặc trưng, đã không phụ công anh.



Hợp tác xã Cao Sơn tăng cường sản xuất chè theo hướng hữu cơ an toàn

Ngoài ra, anh Tiến chia sẻ thêm, điều tôi trăn trở nhất khi thành lập HTX là phải xây dựng được sản phẩm bảo đảm an toàn, tốt cho sức khỏe, người tiêu dùng ngày càng kỹ tính. Có như vậy, thương hiệu chè mới phát triển lâu bền trên thị trường. Bởi thế, từ khi thành lập HTX, tôi đã kiên trì vận động các thành viên chuyển từ sản xuất chè truyền thống sang hướng hữu cơ và là một trong những đơn vị tiên phong ở địa phương đi theo hướng này.



Sản phẩm trà của HTX Trà Cao Sơn đạt chuẩn OCOP tỉnh Thái Nguyên

Tăng cường sản xuất chè theo hướng hữu cơ an toàn

Chị Lê Thị Quang - Thành viên HTX trà Cao Sơn, chia sẻ, cái được lớn nhất của chúng tôi từ việc thay đổi phương thức sản xuất truyền thống sang hữu cơ không phải ở năng suất tăng, giá bán nâng lên gấp đôi, mà sản phẩm làm ra phải tuyệt đối an toàn cho người sản xuất và sử dụng.



Một số Chứng nhận sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu của HTX trà Cao Sơn tiêu biểu tỉnh Thái Nguyên và Bằng khen

“Vạn sự khởi đầu nan, lúc đầu do chưa quen với phương thức sản xuất mới kỳ công hơn, mà năng suất chè lại bị giảm, không ít thành viên nản lòng. Nhưng sau một thời gian, nhìn thấy thành quả của gia đình anh Tiến, mọi người đã tin tưởng, kiên trì làm theo. Như trường hợp gia đình bà Lê Thị Quang, có hơn 1ha chè trước khi tham gia HTX vẫn sản xuất theo phương thức cũ, năng suất đạt khoảng 10kg chè khô/sào/lúa, sau khi chuyển sang sản xuất hữu cơ, năng suất sụt giảm 30%. Kiên nhẫn một thời gian, thuần thục phương thức chăm sóc mới, bà nhận “trái ngọt” khi năng suất chè dần tăng lại, hiện đạt từ 13-15kg búp khô/sào/lúa, giá bán cao gấp rưỡi, gấp hai lần so với trước.



HTX trà Cao Sơn sản xuất trà tích hợp với du lịch trải nghiệm

T việc thay i phng thc sn xut: La chn ging chè tt, áp dng quy trình sn xut khoa hc, thân thn môi trng, nhng nm gn ây, hot ng sn xut ca các thành viên HTX trà Cao Sn có nhiu chuy n bin tích cc, sn phm trà Cao Sn dn khng nh “ch ng” trên th trng. iu quan trng nht là mi ngi làm chè c sng trong môi trng trong lành, an toàn cho sc kho.

Sản xuất trà tích hợp với du lịch trải nghiệm

Hiện nay, HTX có 20ha chè được công nhận VietGAP. Các sản phẩm của HTX đã đăng ký nhãn hiệu bảo hộ, có mã vạch để truy xuất nguồn gốc. Toàn bộ sản phẩm của HTX đều được thường xuyên kiểm tra, giám sát, quản lý vùng nguyên liệu, đảm bảo chất lượng tốt nhất. HTX hiện nay có 5 sản phẩm chính là trà đỉnh, trà tôm nõn, trà móc câu, trà matcha, trà hương sen, mộc trà. Trong đó có 3 sản phẩm đạt OCOP 4 sao, 2 sản phẩm đạt OCOP 3 sao, 5 sản phẩm tiêu biểu cấp tỉnh. Trung bình mỗi năm, HTX trà Cao Sơn sản xuất và tiêu thụ khoảng 15 tấn chè khô, trong đó xuất khẩu khoảng 2 tấn. Thị trường tiêu thụ của HTX cũng ngày càng rộng, không chỉ trong tỉnh như trước, mà mở rộng ở các tỉnh, thành như: Hà Nội, Hải Phòng, Bắc Giang, TP. Hồ Chí Minh... Một số sản phẩm còn được xuất khẩu.

Nói về những dự định, anh Phạm Văn Tiến cho biết: Để có được thành quả như hôm nay là nhờ vào chất lượng chè và sự nỗ lực chung tay của các thành viên HTX. Vì thế, thời gian tới, chúng tôi tiếp tục nâng cao chất lượng sản phẩm, tạo điều kiện cho thành viên HTX tham gia các lớp tập huấn về sản xuất chè hữu cơ để đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào tốt nhất. Bên cạnh đó, chúng tôi sẽ phát triển các địa điểm trưng bày tại TP. Sông Công, mở rộng quy mô khu chế biến tập trung. HTX cũng sẽ tích cực tham gia các kỳ hội chợ, hoạt động quảng

bá sản phẩm trong và ngoài tỉnh, nhằm chinh phục nhiều thị trường tiêu thụ.

Khe Lim là vùng đất bám mặt hồ Ghềnh Chè nên có nhiều thuận lợi trong sản xuất nông nghiệp và phát triển du lịch bởi cảnh quan thiên nhiên tươi đẹp, hữu tình. Đứng giữa vùng chè Khe Lim, mọi người phóng tầm mắt ra xa có thể ngắm mênh mông một màu xanh ngọc bích của hồ Ghềnh Chè. Hồ rộng hơn 80ha, với 45 bán đảo lớn nhỏ, được bao quanh bởi những cánh rừng keo, mỡ, bạch đàn, thông xanh ngút ngàn nên có khí hậu trong lành, mát mẻ. Với vẻ đẹp tự nhiên, hồ Ghềnh Chè là điểm thu hút nhiều khách du lịch.

Tận dụng lợi thế đó, HTX trà Cao Sơn đã xây dựng mô hình trải nghiệm vùng chè dành cho khách du lịch. Đồng thời liên kết với HTX Du lịch cộng đồng Ghềnh Chè tổ chức cho du khách tham gia các hoạt động trải nghiệm. Đến đây, ngoài việc được chiêm ngưỡng cảnh quan thiên nhiên đậm chất thơ, hít hà bầu không khí trong lành, du khách sẽ được trải nghiệm các hoạt động thu hái và chế biến, thưởng thức các sản phẩm từ chè.



Nhằm xây dựng điểm đến hấp dẫn, thu hút ngày càng đông khách du lịch đến với vùng chè Khe Lim, các thành viên HTX trà Cao Sơn ngoài việc đầu tư nâng cao chất lượng sản phẩm, còn tích cực chỉnh trang cảnh quan, tạo hình để các nương chè ngày càng đẹp mắt, trồng thêm nhiều loài hoa đẹp.

Cùng với đó, HTX cũng xây dựng khu sản xuất vừa phục vụ chế biến, vừa làm nơi để trải nghiệm cho du khách và có thêm những hoạt động trải nghiệm thú vị. Từ đó, mỗi du khách có thể tự mình tham gia vào quá trình sản xuất chè, rồi thưởng thức chén trà thơm lòng, đậm vị, kết tinh từ núi rừng, nhâm nhi cùng thanh kẹo lạc matcha do chính tay mình làm ra.

Hoàng Thiệp