

Trà Xanh Phú Quý: Quy trình tuyển chọn và thu hái chè Thái Nguyên

16:50 23/10/2026

Để tạo nên một tách trà Thái Nguyên có cánh xoắn chặt, nước xanh vàng trong và hậu vị ngọt dịu, việc chọn nguyên liệu cần được chú trọng ngay từ đôi chè. Tại Trà Xanh Phú Quý, lựa chọn búp chè phù hợp với từng dòng sản phẩm, kết hợp thu hái đúng thời điểm và chế biến cẩn thận là những yếu tố góp phần tạo nên chất lượng mỗi mẻ trà.

Tư duy phân loại chè Thái Nguyên tại Trà Xanh Phú Quý



Hình ảnh ông Tô Văn Phú đang thăm vườn chè Thái Nguyên ở địa phương

Theo ông Tô Văn Phú, người có hơn 10 năm gắn bó với **chè Thái Nguyên** và hiện làm việc tại Công ty TNHH Trà Xanh Phú Quý, việc lựa chọn nguyên liệu cần bắt đầu từ đôi chè, gắn với đặc điểm búp, lá và điều kiện thu hái thực tế. Đây là bước quan trọng để tạo nên hương vị phù hợp với từng dòng sản phẩm.

Lựa chọn nguyên liệu phù hợp với từng dòng trà: Trà Búp, trà Móc Câu, trà Nồn Tôm và trà Đinh được Trà Xanh Phú Quý tuyển chọn theo yêu cầu riêng về

nguyên liệu. Trong quá trình lựa chọn, ông Phú chú trọng quan sát độ non, sự đồng đều và tình trạng của búp chè. Theo kinh nghiệm của ông, chất lượng không nên được đánh giá chỉ qua tên gọi hay tuổi cây mà cần kết hợp kiểm tra nguyên liệu và thưởng thức trà sau chế biến.

Chú trọng điều kiện và thời điểm thu hái: Theo chia sẻ của ông Phú, Trà Xanh Phú Quý ưu tiên nguyên liệu được thu hái trong điều kiện khô ráo, khi sương đã tan và bề mặt lá không còn đọng nước. Việc thu hái cần linh hoạt theo thời tiết và tình trạng sinh trưởng của cây, thay vì áp dụng một khung giờ cố định. Búp chè sau hái cũng cần được bảo quản, vận chuyển và đưa vào chế biến phù hợp để giữ chất lượng nguyên liệu.

Quy chuẩn kỹ thuật thu hái chè Thái Nguyên tại Trà Xanh Phú Quý



Hình ảnh ông Tô Văn Phú đang tuyển chọn chè tại đồi chè tỉnh Thái Nguyên

Tại Trà Xanh Phú Quý, ông Phú chia sẻ quy chuẩn thu hái chè Thái Nguyên như sau:

- Trà Đinh Thái Nguyên (Dòng thượng hạng): Người thợ chỉ được phép hái duy nhất 1 búp non (tôm) vừa hé mở như chiếc đinh nhỏ vào sáng sớm. Đây là dòng trà đòi hỏi sự tỉ mỉ, tốn nhiều công sức nhất để giữ cánh trà nhọn sắc sau khi sao khô.
- Trà Móc Câu Thái Nguyên (Dòng truyền thống): Thu hái theo tiêu chuẩn "1 tôm 2 lá non". Cánh trà sau khi trải qua nghệ thuật điều khiển lửa của nghệ nhân sẽ săn chắc và cong vút như lưỡi câu.

- Trà Búp Thái Nguyên (Dòng mộc mạc): Thu hái theo tiêu chuẩn truyền thống gồm 1 tôm và 2 - 3 lá non, cho ra vị chát đượm, đậm đà, rất thích hợp cho gu thưởng trà đậm vị của người Việt.

- Trà Nồn Tôm Thái Nguyên (Dòng cao cấp): Được tuyển chọn nghiêm ngặt theo tỷ lệ "1 tôm 1 lá non" ngay bên dưới, mang lại sự cân bằng hoàn hảo giữa hương cốm thuần khiết và hậu ngọt ngào sâu sâu lắng nơi cuống họng.

Theo kinh nghiệm của ông Tô Văn Phú, khi thu hái cần thao tác nhẹ nhàng, tránh bóp, vò hoặc làm dập búp chè. Nguyên liệu sau hái nên được đặt trong dụng cụ sạch, thoáng và không nén chặt để hạn chế hư hại trước khi chế biến, góp phần giữ màu sắc và hương vị của trà.

Khâu thẩm định cảm quan khắt khe trước khi đóng gói

Sau các công đoạn chế biến như diệt men, vò và làm khô, trà tại Trà Xanh Phú Quý được ông Tô Văn Phú cùng đội ngũ phụ trách kiểm tra cảm quan trước khi lựa chọn đóng gói. Việc đánh giá tập trung vào hai nội dung:

Quan sát ngoại hình trà khô: Kiểm tra độ đồng đều, hình dáng cánh trà và màu sắc phù hợp với từng dòng sản phẩm; đồng thời rà soát tỷ lệ vụn và sự hiện diện của tạp chất để xác định mẻ trà cần sàng lọc hoặc loại bỏ.

Pha thử và đánh giá hương vị: Trà được pha thử với lượng trà, lượng nước và thời gian hãm thống nhất để thuận tiện so sánh giữa các mẻ. Nhiệt độ nước được điều chỉnh phù hợp với từng dòng trà, có thể tham khảo khoảng 80-85°C. Khi thử nếm, đội ngũ chú trọng độ trong và màu nước, hương thơm đặc trưng, mức độ chát, hậu vị, đồng thời kiểm tra các dấu hiệu bất thường như mùi ẩm mốc hoặc khét.



Hình ảnh ông Tô Văn Phú đang tuyển chọn chè Thái Nguyên

Chia sẻ sâu hơn về quy trình này, ông Tô Văn Phú cho biết: “Sự khác biệt làm nên giá trị của Trà Xanh Phú Quý nằm ở tư duy phân loại và quy chuẩn kỹ thuật nghiêm ngặt không cào bằng nguyên liệu. Mỗi dòng trà từ Trà Búp mọc mại đến Trà Đinh thượng hạng đều được định hình quy chuẩn thu hái riêng biệt ngay tại đồi. Quá trình chế biến là sự kiểm soát khắt khe về 'lực vò' để cánh chè không dập nát và 'nhiệt độ lửa' khi sao suốt nhiều giờ đồng hồ. Người thợ phải dùng bàn tay trần cảm nhận nhiệt độ chảo sao cho đánh thức được hương cốt non nguyên bản nhất, đảm bảo nước trà khi pha luôn giữ sắc xanh vàng trong và hậu ngọt sâu lắng đặc trưng của vùng đất Thái Nguyên.”

Quy trình kiểm tra được thực hiện riêng cho từng đợt hàng nhằm đánh giá chất lượng thực tế, thay vì mặc định mọi lô trà đều đồng nhất. Từ lựa chọn nguyên liệu đến kiểm tra trước khi đóng gói, Trà Xanh Phú Quý chú trọng giữ gìn hương vị đặc trưng của chè Thái Nguyên và cung cấp thông tin sản phẩm rõ ràng. Thương hiệu cam kết “3 Không”: Không sử dụng chất bảo quản – Không sử dụng chất tạo màu – Không sử dụng hương liệu nhân tạo, hướng đến những sản phẩm giữ được hương vị tự nhiên của trà.

Thông tin liên hệ đại lý [chè Thái Nguyên](#) - Trà Xanh Phú Quý:

Tên đơn vị: Công ty TNHH Trà Xanh Phú Quý

Địa chỉ: Số 61 Xóm Phú Quý, Xã Vô Tranh, Tỉnh Thái Nguyên

Mã số thuế: 4601673776

Hotline: 0355647999

Email: traxanhphuquy@gmail.com

Website chính thức: traxanhphuquy.vn

Minh An