
KAUTHARA · TAM TIÊN
Tiên Trà
NGƯỜI GIỮ MÂY
Chậm lại để nhận ra.

Lời gửi của Tiên Trà

**Có những cuộc gặp vẫn tiếp tục
khi chuyến đi đã khép lại.**

Trên núi cao Hà Giang, người dân thu hái trà Shan tuyết theo mùa. Qua bàn tay nghệ nhân, lá trà mở ra những thế giới hương vị.

Đến Kauthara, hương núi gặp vị vườn. Xoài, sầu riêng và chanh leo mời bạn khám phá những cuộc phối vị của riêng mình.

Khi trở về, hãy pha chén đầu tiên nguyên bản, rồi thử thêm một chút trái cây vào chén riêng.

Trong mỗi gói trà có công sức người thu hái và chế biến. Khi bạn pha trà, câu chuyện ấy lại có thêm một người tiếp nối.

Hương núi, vị vườn của miền cổ tích

Di sản trong một chén trà

Từ vùng núi đến đời sống hôm nay

Shan tuyết gắn với vùng trà núi cao miền Bắc Việt Nam. Lớp lông tơ sáng trên búp gợi tên gọi “tuyết”. Bộ quà này giới thiệu ba dòng trà từ Hà Giang.

Trong lá trà, ta gặp cả một đời sống: người hiểu mùa hái, người biết chọn búp, người nhận ra lúc lá vừa héo và khi hương đã tới.

Tri thức ấy được tích lũy qua thực hành và trao truyền, rồi điều chỉnh theo nguyên liệu mỗi mùa.

Di sản tiếp tục sống khi những hiểu biết ấy được sử dụng và chia sẻ hôm nay.

Trong một vật nhỏ, có thể gặp cả một đời sống.

Ba lối mở của lá

Lục trà · Sinh trà · Hồng trà

LỤC TRÀ / Nét tươi của lá

Xử lý nhiệt sớm giúp hạn chế oxy hóa. Hãy tìm hương xanh, vị chát và hậu ngọt, rồi cảm nhận sự thay đổi qua từng lần nước.

SINH TRÀ / Dấu ấn thời gian

Theo tài liệu COTRA, sinh trà gắn với nền trà phơi nắng và sự chuyển biến trong bảo quản. Mỗi nguyên liệu, cách làm và tuổi trà mở ra trải nghiệm riêng.

HỒNG TRÀ / Hương vị chuyển hóa

Oxy hóa trong chế biến tạo những sắc thái khác lục trà. Nghệ nhân gợi các nét mật, quả chín và vị đậm. Bạn cảm nhận được điều gì trong chén của mình?

Ba cách làm, ba cuộc khám phá.

Đánh thức hương trà

Pha chậm, rót cạn, lắng nghe từng lần nước

5 g trà / 150 ml nước mỗi lượt. Túi 10 g chia hai buổi; mỗi buổi châm lại trên cùng phần lá. Ưu tiên nước tinh khiết.

Trà	Nhiệt độ	Lượt đầu
Lục trà	90°C	30 giây
Sinh trà	95°C	20 giây
Hồng trà	90°C	30 giây

1. Làm ấm dụng cụ. Cho trà vào, thưởng hương; thêm nước vừa ướt lá rồi rót bỏ ngay.
2. Pha theo bảng; tính giờ khi rót xong. Rót cạn, mở nắp cho lá nghỉ 1–2 phút.
3. Châm lại tùy vị. Nếu nhạt, tăng 5–10 giây ở lượt sau; nếu đậm, rút ngắn thời gian.

Đây là thông số khởi đầu. Điều chỉnh theo trà và khẩu vị; không để lá ngâm liên tục trong nước.

Cho trà gặp vị vườn

Xoài · Sầu riêng · Chanh leo

Thưởng trà nguyên bản trước. Giữ một chén làm mốc so sánh, rồi mời từng vị trái cây vào chén khác.

BẮT ĐẦU THẬT NHẸ

Thử khoảng 1 g trái cây khô với 50 ml trà đã pha. Khuấy, chờ hương hòa rồi nếm; thêm từng ít tùy vị.

MỖI LẦN MỘT VỊ

Thử riêng xoài, sầu riêng hoặc chanh leo. Nhận ra thay đổi trong hương trà, độ đậm và dư vị.

GIỮ ĐƯỜNG TRỞ VỀ

Giữ trái cây ngoài ấm chứa lá để lượt sau vẫn thưởng nguyên bản. Túi trái cây 10 g chia dùng theo lượng bạn chọn.

Gợi ý phối vị của Kauthara; điều chỉnh riêng từng quả. Đóng kín phần chưa dùng và bảo quản theo nhãn.

Giữ lại bàn tay người làm trà

Nhận ra con người trong hương vị

Một chén trà đi qua nhiều bàn tay: người chăm vùng trà, người thu hái, người chế biến và người giữ gìn hương vị trước khi trao đến bạn.

Nghệ nhân đọc nguyên liệu, chọn cách làm và chăm chút những việc nhỏ để thành phẩm có bản sắc.

Hãy hỏi về vùng thu hái, mùa trà và người chế biến. Khi thưởng trà, hãy kể lại điều mình nhận ra.

Chiếc hộp có thể được giữ lại. Câu chuyện tiếp tục trong một lần pha khác, bên người thân, ở chính ngôi nhà của bạn.

Biên tập cho KAUTHARA từ tài liệu COTRA về di sản Shan tuyết và hai hướng dẫn pha do nghệ nhân cung cấp. Nội dung cảm quan là gợi ý khám phá; khác biệt từng lô được tôn trọng.

Hương vị tôi mang về

Một lời hẹn sau hành trình cùng Tiên Trà

“Bạn nhận ra điều gì mà tôi chưa thấy?”

Gửi tặng: .....

Ngày gặp Tiên Trà: .....

Lời nhắn: .....

Trà tôi yêu thích
Lục trà / Sinh trà / Hồng trà
Vị tôi muốn nhớ
Xoài / Sầu riêng / Chanh leo

Trong hộp: 12 túi trà và 3 túi trái cây khô, mỗi túi 10 g. Tổng 150 g: 120 g trà + 30 g trái cây.

Giữ khô mát, tránh nắng; đóng kín phần chưa dùng và bảo quản theo nhãn từng túi.