



系列赛事开幕式。夏磊摄

匠心铸技 茶韵争锋

——2025年贵州技能大赛“石阡苔茶杯”系列赛事掠影

郭娇 杨文美 夏磊 摄影报道



选手们正在加紧制作绿茶。郭娇摄



裁判员对红茶外形进行评分。杨文美摄



选手们在摊晾茶青,关注着茶青通风、温度、日照以及萎凋等情况。杨文美摄

7月14日至18日,2025年贵州技能大赛——“石阡苔茶杯”第二届(工艺)白茶加工技能大赛暨第九届古树茶斗茶赛在石阡举行。来自全省的13支队伍129名选手同场竞技制茶技艺,120家茶企参与斗茶赛,展示贵州制茶人高超的制作技能和水平。

据悉,此次赛事旨在以赛促训、以赛促练、以赛促培、以赛促建,打造茶产业优质的高技能人才队伍,进一步弘扬贵州茶文化,塑造贵州茶品牌,实现干净黔茶、全球共享。



裁判员对红茶香气进行评分。杨文美摄



一选手的茶青正在萎凋发酵。郭娇摄



裁判员对白茶口感进行评分。杨文美摄