Teatime in Thailand

Words Ron Emmons
Photos Ron Emmons & Shutterstock

Exploring the North's spectacular – and award-winning – tea plantations

shutterstock
worradirek

GROWING TREND

A recent upswing in the global popularity of tea combined with international awards being bestowed on Thai tea producers means that there's never been a better time to explore the country's tea plantations and tea houses.

Thailand's northern provinces are marked by north-south mountain ranges which form part of the foothills of the Himalayas. These provide ideal conditions for tea to grow, namely elevations of around 1,000-2,000 metres; temperatures between 15 and 25 degrees Celsius; annual rainfall of 1,500-3,000 millimetres; well-drained, acidic soil and high humidity. So, it is not surprising that the region is home to several tea plantations that produce an astounding variety of teas.

It is believed that the plant Camellia sinensis, from which all types of tea are derived, originated somewhere around the modern border between China's Yunnan Province and Myanmar, just a short way north of Thailand.

Thailand's plantations now produce varieties of tea that are responding to modern trends and the demands of tea consumers. So let's take a look at these trends, then visit a few of the region's top plantations.

Clockwise from Top
A tea plantation in the North of Thailand

Fresh, green tea leaves grown on the mountain

A variety of different teas

Tea leaves left to rest after being picked

TEA TRENDS

As the world's second most popular beverage (after water), tea is a subject that is dear to many, and in Thailand, the number of tea enthusiasts (sometimes referred to as "teaists") is growing. In recent years, tea drinkers have shown a preference for premium loose-leaf teas because of their superior taste and health benefits. It seems that the days of the simple tea bag or sachet are numbered as curious tea tasters search out loose-leaf teas that span the spectrum of white, yellow, green, black and oolong.

Depending on the variety of tea to be produced, the leaves must be plucked (for some varieties at a particular time of day, such as at dawn, to catch the dew as well), then withered, shaken, bruised, oxidised, heated to fix, rolled, heated to dry, roasted, then in some cases fermented and aged. Subtle differences in the way these steps are carried out can have a big effect on the final taste.

After the process comes the preparation – the fusion of the leaf with water. Tea houses these days

From Top to Bottom
Thailand's favourite drink — Cha Yen or iced tea with milk

Traditional teas come in herbaceous, floral and nutty flavours — you choose

As the world's second most popular beverage (after water), tea is a subject that is dear to many, and in Thailand, the number of tea enthusiasts (sometimes referred to as "teaists") is growing.

are meticulous in their brewing and presentation techniques, taking time to measure carefully the amount of tea leaves and water along with the brewing temperature (lower than the boiling point for many varieties) and time left to stand to produce a perfect cup.

Despite the public's concern with health, the tea that is consumed most in Thailand is Cha Yen, or iced Thai tea – a bright orange concoction of black tea, food colouring and condensed milk, sometimes with vanilla extract and star anise. While many purists look down on the drink's sweet taste and unnatural appearance, it's available in just about any neighbourhood restaurant, market or street food cart.

The quaint British custom of drinking afternoon tea is not exactly a new trend, but the tradition remains very popular in tea houses, luxury hotels and resorts. Yet be warned: while partaking in this activity confers the instant status of tea connoisseur on participants, the cakes, pastries and scones that go with it might undo the health benefits of the tea.

Reflecting the public's growing interest in tea, there has been a sharp increase in the number of specialist tea shops selling locally sourced teas that highlight regional flavours, whether herbaceous, floral or nutty. Tea is also integrated into local cuisine as a flavouring agent, as a smoking ingredient (to smoke meats or fish), as a garnish, and as an ingredient in baked goods or cocktails.

In Thailand, it already appears on menus in the form of tea-leaf salads, cakes and ice creams, and as tea gastronomy develops, expect to

see items like matcha pancakes and Earl Grey muffins on the blackboard at the local tea house.

At the same time, as the public's awareness of tea is growing, so is that of tea growers and producers. Many of them have abandoned chemical pesticides and fertilisers to focus on organic farming and the sustainability of their plantations. This reflects a move away from monocultural farming to embrace biodiversity. Araksa and Monsoon are good examples of this practice.

TEA PLANTATIONS

The Araksa Tea Garden, located about an hour's drive north of Chiang Mai, is an inspiring place to learn about tea culture. Covering an area of 44 acres of gently rolling hills, Araksa produces many varieties of high-quality organic tea, for which it has won several awards, including the International Tea Academy Award, The Leafies, for its organic Thai tea in 2022.

This is the only plantation in the north that offers organised tea tours, during which visitors learn how to pick the right leaves, watch them being dried and rolled at the roasting station, then taste a few of the garden's speciality teas. Lunch is available in the stylish restaurant and workshops in tasting, blending, sensory and pairing are conducted by resident tea master Khun Raju from Darjeeling.

Top
A guide explains the trick of plucking tea leaves at the Araksa Tea Garden

Bottom, from Left to Right
A tea picker displays a basket of freshly plucked leaves

The table is set for a tea-tasting workshop at the Araksa Tea Garden

Khun Raju, tea master at Araksa

Opposite
Rows of tea bushes at Wang Put Tan in Chiang Rai

Unlike many tea plantations, where other plant life is uprooted to make way for the tea, Araksa has retained many shade trees and other local plants. As Khun Raju says, this helps retain moisture for the tea bushes, since the plantation's elevation of 520 metres is slightly lower than ideal, so the site sometimes receives insufficient rain. He went on to explain how a biodiverse landscape provides natural pest and disease control, improves soil fertility, enhances resilience to extreme weather events and promotes greater genetic diversity.

Tours of Araksa Tea Garden are managed by Asian Oasis, who also run the nearby Lisu Lodge, a convenient spot to stay overnight. The well-equipped lodge, situated on the fringe of a Lisu village, is a community-based tourism project run by local Lisu people to offer guests immersive, curated experiences such as village walks and forest bathing as well as the tea garden tour.

The steep and narrow access road to Wang Put Tan in Mae Salong passes giant lions and enormous teapots, hinting at the spectacular views that await visitors at the plantation's shop and café on a ridge above the tea fields. Like other Mae Salong plantations, Wang Put Tan has made its name and won awards for its oolong teas, especially its Garnet Oolong, which won the Grand Gold Prize in the World Green Tea Contest in 2023.

The town's connection with oolong tea dates to the mid-

20th century, when forces of the Kuomintang were driven out of China by the Communists. They eventually settled in Mae Salong and brought with them their tea culture, which has flourished and placed the town high on the must-see lists of Thais from all over the country.

Visitors are welcome to taste a few of Wang Put Tan's tea varieties as well as purchase tea products and teaware, though the props set up for selfies and Instagram shots, such as a picture frame, carp pond, campfire and a signpost to other Thai destinations, are a clear distraction.

The sweeping, panoramic views of the surrounding hills, the houses along Mae Salong's main street and the Princess Mother Pagoda perched high above the town are best appreciated (when not shrouded in mist) from five recently built bungalows at the plantation, and for anyone dreaming of waking up surrounded by tea bushes, this is an ideal spot.

Just a few kilometres west of the Wang Put Tan plantation along Highway 1130, 101 Tea Plantation is one of the longest-standing plantations in the country, operating since 1995 and covering an area of around 400 acres. Beginning with plants sourced from Taiwan and pioneering terrace tea farming in Mae Salong, the company has continued to produce only oolong teas, with the No. 12 and 17 varieties winning prestigious awards. Recently their oolong matcha tea has enjoyed great popularity, perhaps on the back of a current Thai craze for Japanese matcha.

The company no longer produces certified organic tea, though they do use natural fertilisers in all their tea cultivation practices and support the local community by employing hilltribe people. Visitors can taste their products and wander along the carefully crafted rows of tea bushes, appreciating the magical fusion of human work with nature.

Without doubt, the most popular tea garden in Thailand is the Choui Fong plantation, located east of the 101 plantation on the way to Mae Chan, as it sees a constant stream of visitors arriving and leaving, often with bags full of Choui Fong produce. This popularity is due partly to the plantation's easy access and proximity to other attractions in the North, making it easy to include on a day tour.

However, the location of the plantation's café, surrounded by gently sloping hills of tea bushes, as well as the extensive menu and high quality of food available, must have something to do with this popularity, as few visitors wander far from this base.

Items on the menu include deep-fried tea leaves with spicy dip, green tea buns, Thai tea fudge cake and green tea-layered croissants, while all dishes come with a sprig of "two leaves and a bud" from the top of a tea bush.

This futuristic café has won several awards for its architecture and can accommodate large groups in its open-sided, split-level spaces.

The plantation's shop offers a tasting of various products, such as the Jinxuan Oolong and Ruanzhi Oolong teas, both award winners at the World Tea Contest held by the World Tea Association in Japan in 2009. Visitors can also buy loose-leaf teas, tea sachets, cakes, cookies, bags and T-shirts as souvenirs.

In summary, our awards go to: Araksa for learning about tea culture; Wang Put Tan for the best views; 101 for sensually shaped hillsides; and Choui Fong for advancing tea gastronomy.

Clockwise from Below Left
Dinner and stunning views at Wang Put Tan

A glimpse of Mae Salong from Wang Put Tan

Neatly cultivated rows of bushes at 101 Tea Plantation

Clockwise from Below Left
A serving of refreshing iced green tea at Choui Fong Tea Plantation

A fresh matcha croissant at Choui Fong Café

The vibrant green tea bushes offer a perfect backdrop for selfies at Choui Fong Tea Plantation

The award-winning Oolong 12 and 17 from 101 Tea Plantation

Clockwise from Top
Relax with a delicious cup in the elegant surroundings of Monsoon Tea House

Brews with a view in the light-filled Sawanbondin Tea House

Raming Tea House — a lush green haven tucked away in the heart of Chiang Mai city

Clockwise from Top Left
Different varieties of tea offered at the Monsoon Tea House shop

Red Leaf Deep Forest tea is served at the Sawanbondin Tea House

Brewing the perfect cup at Sawanbondin

TEA HOUSES

Why do we consume coffee in coffee shops or cafés, but drink tea in tea houses or tea rooms? Whatever the reason for the different naming of the venues, these three tea rooms offer a cool and cosy ambience in which to savour a memorable cup of tea.

Raming Tea House: Sitting in a lush garden, it's difficult to believe that we are in the heart of Chiang Mai, as the century-old house and greenery absorb all the traffic noise. This leaves visitors free to enjoy a leisurely breakfast, lunch or afternoon tea, sipping one of Raming's many delicious varieties, such as the robust organic black or subtle white peony. Raming has been producing tea since the 1940s in their estate in the hills near Chiang Dao.

Monsoon Tea House: Monsoon serves over 100 varieties of "forest-friendly tea" at its riverside location in Chiang Mai's Wat Ket district, as well as a range of Northern Thai dishes like Gaeng Hang Lay – pork curry with ginger. The stacked bookshelves and maps on the wall create a homey environment in which to sip a glass of Forest Golden Tips or Dhara Artisanal Green, while the Bangkok or Chiang Mai blends on sale in the shop make a great souvenir. Monsoon has other outlets, on One Nimman in Chiang Mai and in Bangkok, and can also arrange tea tasting and workshops.

Sawanbondin Tea House: The name of this place translates to "Heaven on Earth", which is exactly how it must appear to tea aficionados arriving for the first time. The well-lit room is nestled in the backstreets of Chiang Rai and surrounded by a lush garden. The young and capable staff can recommend and prepare a pot of award-winning tea, such as the Single Origin Mae Ai First Flush Black Tea, which won the Highly Commended Award at the Leafies International Tea Awards in the UK in 2024. They also serve some tempting cakes and ice creams and run a homestay in this quiet corner of North Thailand.

> Why do we consume coffee in coffee shops or cafes, but drink tea in tea houses or tea rooms?

เสน่ห์วัฒนธรรมชา ได้เวลาทัวร์ไร่ชาเมืองไทย

ช่วงนี้กระแสชากำลังบูมทั่วโลก แถมชาจากประเทศไทยยังคว้ารางวัลระดับนานาชาติมาหลายเวที แบบนี้ถึงเวลาออกสำรวจไร่ชาและร้านชาสุดชิคทั่วเมืองไทยกันแล้ว

ภาคเหนือของไทยโดดเด่นด้วยเทือกเขาที่ทอดตัวยาวจากเหนือจรดใต้ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของแนวเทือกเขาหิมาลัย ที่นี่คือสวรรค์ของต้นชา ด้วยระดับความสูงประมาณ 1,000–2,000 เมตร อุณหภูมิที่เย็นสบายระหว่าง 15–25 องศาเซลเซียส ฝนตกชุกปีละ 1,500–3,000 มิลลิเมตร ดินเป็นกรดเล็กน้อยและมีการระบายน้ำดี แถมยังมีความชื้นสูง เป็นเงื่อนไขที่สมบูรณ์แบบสำหรับการปลูกชา นอกจากนี้ยังเชื่อกันว่า Camellia sinensis ที่เป็นพืชต้นกำเนิดของชาทุกสายพันธุ์ เกิดขึ้นบริเวณพรมแดนระหว่างมณฑลยูนนานของจีนกับเมียนมาในปัจจุบัน ซึ่งไม่ไกลจากไทยเลย

ทุกวันนี้ ไร่ชาทั่วไทยเริ่มพัฒนาสายพันธุ์และรูปแบบการผลิตให้ทันกับกระแสนิยมของผู้บริโภคยุคใหม่ที่หลงใหลในกลิ่นหอมและรสชาติลุ่มลึกของชา

อัปเดตเทรนด์ชา

ชา ซึ่งเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมอันดับสองของโลก (รองจากน้ำเปล่า) ได้กลายเป็นหัวข้อโปรดของใครหลายคน และในประเทศไทยก็เริ่มมีคนรักชาเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ช่วงไม่กี่ปีมานี้ เทรนด์การดื่มชาเริ่มเปลี่ยนไป ผู้คนหันมานิยมชาเต็มใบคุณภาพพรีเมียมมากกว่าชาซองแบบเดิม เพราะให้ทั้งรสชาติที่ลุ่มลึกและประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่า ใครที่ยังติดชาซอง อาจต้องรีบปรับตัว เพราะกระแสชาแบบใบมาแรงจนหยุดไม่อยู่

ถึงแม้คนไทยจะเริ่มหันมาดื่มชาเพื่อสุขภาพ แต่ชาที่ขายดีที่สุดกลับเป็น "ชาเย็น" สีส้มสดใสที่ทำจากชาดำ ผสมสีผสมอาหาร นมข้นหวาน และบางสูตรก็มีวานิลลากับโป๊ยกั๊กเพิ่มความหอม ชาเย็นหาได้ง่ายตามร้านอาหาร ตลาด หรือแผงขายอาหารริมทางทั่วประเทศ ส่วนประเพณีจิบน้ำชาตอนบ่ายแบบผู้ดีอังกฤษ แม้จะไม่ใช่เทรนด์ใหม่ แต่ก็ยังฮิตอยู่ในโรงแรมหรูและคาเฟ่ ใครได้ลองก็เหมือนกลายเป็นกูรูชาในทันที

กระแสชาไม่ได้หยุดอยู่แค่ในถ้วย เพราะร้านชาพิเศษต่างๆ เริ่มผุดขึ้นทั่วไทย โดยเน้นขายชาท้องถิ่นที่มีกลิ่นและรสเฉพาะตัว ชายังนำมาใช้ในอาหารมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นสลัดใบชา เค้กชา ไอศกรีมชา หรือใช้รมควันเนื้อสัตว์ ใส่ในค็อกเทล หรือเป็นส่วนผสมในเบเกอรี่ ใครไปร้านชาท้องถิ่นตอนนี้ อาจได้เจอแพนเค้กมัทฉะ หรือมัฟฟินเอิร์ลเกรย์บนเมนูก็เป็นได้

ขณะเดียวกัน เกษตรกรผู้ปลูกชาก็เริ่มตื่นตัวมากขึ้น หลายรายหันหลังให้กับสารเคมี หันมาทำเกษตรอินทรีย์และเน้นความยั่งยืนของไร่ชา ถอยจากการทำไร่เชิงเดี่ยวแบบเดิมแล้วก้าวสู่การเพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพ ไร่ชาอรักษ และ Monsoon คือสองตัวอย่างของแนวคิดนี้

เยือนไร่ชา

ห่างจากตัวเมืองเชียงใหม่ไปทางเหนือประมาณหนึ่งชั่วโมง มีไร่ชาสุดร่มรื่นชื่อว่า ไร่ชาอรักษ ที่รอให้คุณไปเปิดประสบการณ์เรียนรู้วัฒนธรรมชาอย่างแท้จริง บนพื้นที่กว่าร้อยไร่ที่เต็มไปด้วยเนินเขาเขียวชอุ่ม ไร่ชาแห่งนี้ผลิตชาออร์แกนิกหลากหลายสายพันธุ์และได้รับรางวัลระดับนานาชาติ อาทิ International Tea Academy Award และ The Leafies ปี 2565

ขวาบน
ที่พักในไร่ชาวังพุดตาลบนดอยแม่สลองล้อมรอบด้วยพุ่มชาเขียวขจี

ล่าง
ประติมากรรมกาน้ำชาบริเวณทางเข้าไร่ชาวังพุดตาล

ที่นี่เป็นไร่ชาเพียงแห่งเดียวในภาคเหนือที่เปิดทัวร์ไร่ชาแบบครบวงจร นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วิธีเก็บใบชาอย่างถูกวิธี ชมกระบวนการอบและม้วนใบชา แล้วจิบชารสเลิศสูตรเฉพาะของไร่ บริเวณร้านอาหารมีมื้อกลางวันแสนอร่อยไว้บริการ ทั้งยังมีเวิร์กช็อปทั้งการชิมชา เบลนด์ชา วิเคราะห์กลิ่นและจับคู่ชากับอาหาร โดยคุณราชู ชามาสเตอร์ประจำไร่ที่ส่งตรงจากเมืองดาร์จีลิง ประเทศอินเดีย

ไร่ชาอรักษแตกต่างจากไร่ชาทั่วไปที่มักโค่นต้นไม้เพื่อปลูกชา โดยที่นี่ยังคงรักษาพันธุ์ไม้พื้นถิ่นและต้นไม้ให้ร่มเงาไว้ช่วยเก็บความชื้นให้พุ่มชา เพราะระดับความสูงของไร่ที่ 520 เมตรนั้นต่ำกว่าที่เหมาะสมเล็กน้อย จึงต้องการระบบนิเวศธรรมชาติที่ช่วยให้ไร่ยังคงสมดุล

การเดินทางสู่ไร่ชาวังพุดตาลบนดอยแม่สลองอาจชันและคดเคี้ยว แต่สองข้างทางมีรูปปั้นสิงโตขนาดยักษ์และกาน้ำชาขนาดมโหฬารคอยต้อนรับ เมื่อถึงไร่จะพบกับคาเฟ่และร้านค้าบนแนวเขาที่มองลงไปเห็นไร่ชาเขียวขจีแบบพาโนรามา ไร่ชาแห่งนี้คืออีกหนึ่งดาวเด่นแห่งดอยแม่สลอง โดยเฉพาะชาอู่หลงที่คว้ารางวัลมาแล้วหลายเวที ตัวไฮไลต์คือ Garnet Oolong ที่คว้ารางวัล Grand Gold Prize จากเวที World Green Tea Contest ปี 2566 เป็นการยืนยันว่ากระทั่งเวทีโลกยังยอมรับในคุณภาพของชาไทย

ที่ไร่ชาวังพุดตาล นักท่องเที่ยวสามารถชิมชาอู่หลงสูตรต่างๆ ได้ฟรี และยังมีผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับชา รวมถึงชุดชงชาให้เลือกซื้อกลับบ้าน นอกจากนี้ วิวรอบๆ ไร่นั้นงดงามตระการตา มองเห็นทั้งเนินเขาเขียวขจี บ้านเรือนริมถนนสายหลักของแม่สลอง และพระธาตุดอยตุงที่ตั้งตระหง่านอยู่บนยอดเขาด้านบน หากหมอกไม่ลงจัด จะสามารถชมวิวนี้ได้แบบเต็มตาจากบังกะโลใหม่ทั้ง 5 หลังในไร่ เหมาะสำหรับคนที่อยากตื่นขึ้นมาท่ามกลางไร่ชาและกลิ่นใบชาอ่อนๆ ในยามเช้า

ห่างจากไร่ชาวังพุดตาลไปทางตะวันตกเพียงไม่กี่กิโลเมตรตามทางหลวงหมายเลข 1130 คือไร่ชา 101 หนึ่งในไร่ชาที่มีประวัติยาวนานที่สุดของไทย เปิดดำเนินการตั้งแต่ปี 2538 บนพื้นที่ประมาณ 1,000 ไร่ โดยเริ่มจากการนำต้นชาจากไต้หวันมาปลูก และเป็นผู้บุกเบิกระบบ "ไร่ชาแบบขั้นบันได" ที่สวยงามและมีเอกลักษณ์ แม้จะผลิตเพียงชาอู่หลงเพียงประเภทเดียว แต่คุณภาพคับแก้ว สายพันธุ์ยอดนิยมอย่างเบอร์ 12 และเบอร์ 17 คว้ารางวัลระดับโลกมาแล้ว ล่าสุด ไร่แห่งนี้ได้เปิดตัวชาอู่หลงมัทฉะ ซึ่งได้รับความนิยมสุดๆ จากกระแสความหลงใหลในมัทฉะญี่ปุ่นของคนไทยในช่วงนี้

หากจะพูดถึงไร่ชาที่ฮอตที่สุดในประเทศไทยแบบไม่มีข้อกังขา ชื่อของไร่ชาฉุยฟง ในเชียงรายต้องขึ้นมาเป็นอันดับแรก ที่นี่คือแลนด์มาร์กยอดนิยมของเหล่านักท่องเที่ยวที่หลั่งไหลกันมา พร้อมหิ้วชาฉุยฟงถุงโตเป็นของฝากกลับบ้าน

คาเฟ่ของไร่นี้ตั้งอยู่กลางเนินเขาที่เต็มไปด้วยพุ่มชาสุดร่มรื่น พร้อมเมนูอาหารและขนมที่ไม่ธรรมดา เมนูแนะนำได้แก่ ใบชาทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเผ็ดร้อน ขนมปังชาเขียว เค้กฟัดจ์ชาไทย ครัวซองต์เลเยอร์ชาเขียวสุดละมุน ทุกจานยังเสิร์ฟพร้อมใบชาสด ที่ตัดจากยอดต้นชามาแต่งจานให้สวยและสดชื่น คาเฟ่ดีไซน์สุดล้ำแห่งนี้ยังคว้ารางวัลด้านสถาปัตยกรรมมาหลายเวที ด้วยพื้นที่เปิดโล่งแบบเล่นระดับ รองรับนักท่องเที่ยวได้เป็นกลุ่มใหญ่สบายๆ นอกจากนี้ ร้านค้าของไร่ชายังมีของหลายอย่างให้ติดไม้ติดมือกลับไป แถมมีผลิตภัณฑ์ชาให้ได้ลองชิม อย่างชาอู่หลงคุณภาพระดับรางวัลอย่าง Jinxuan Oolong และ Ruanzhi Oolong ที่เคยชนะเวที World Tea Contest ที่ญี่ปุ่นในปี 2552

จิบชาพร้อมบรรยากาศ

เคยสงสัยไหมว่าทำไมเราถึงเรียกร้านกาแฟว่า "คาเฟ่" หรือ "ร้านกาแฟ" แต่พอเป็นร้านชา กลับเรียกว่า "บ้านชา" (tea house) หรือ "ห้องจิบชา" (tea room) ไม่ว่าที่มาของชื่อจะแตกต่างกันอย่างไร ความจริงที่เรารู้แน่ๆ ก็คือ tea house เป็นสถานที่ที่ให้เราได้ดื่มชาแบบมีศิลปะ ในบรรยากาศเงียบสงบและน่าหลงใหล

วันนี้ฟ้าไทยจะพาคุณไปรู้จักร้านชาแสนละมุนในภาคเหนือของไทย ที่จะเปลี่ยนการดื่มชาให้กลายเป็นช่วงเวลาที่น่าจดจำ เริ่มจากบ้านชาระมิงค์ ที่เมื่อคนรักชาได้นั่งจิบชากลางสวนร่มรื่น จนลืมไปเลยว่าอยู่กลางเมืองเชียงใหม่ บ้านไม้หลังเก่าแก่อายุเกือบร้อยปีและแมกไม้เขียวขจีรอบตัวช่วยกลบเสียงรถราและเมืองใหญ่ จนคุณได้สัมผัสกับความสงบแท้จริง บ้านชาระมิงค์ให้บริการอาหารเช้า อาหารกลางวัน และชุดน้ำชายามบ่าย พร้อมชาให้เลือกมากมาย เช่น ชาดำออร์แกนิกรสเข้มข้น หรือชาไวท์พีโอนีที่หอมละเมียดละไม บ้านชาระมิงค์มีไร่ชาของตัวเองบนเนินเขาใกล้เชียงดาว และเริ่มผลิตชามาตั้งแต่ช่วงปี 1940 เรียกได้ว่าเป็นชาแห่งประวัติศาสตร์อย่างแท้จริง

ตามเข็มนาฬิกาจากบนซ้าย
เกษตรกรทางภาคเหนือของประเทศไทยกำลังเก็บเกี่ยวยอดอ่อนของใบชา

การชงชาจีนต้องใช้ความละเมียดละไมและพิถีพิถัน

ยอดใบชาอ่อนๆ ที่ไร่ชา 101

ร้านน้ำชา Monsoon ตั้งอยู่ริมน้ำในย่านวัดเกต จ.เชียงใหม่ มีชื่อเสียงจากการเสิร์ฟชามากกว่า 100 ชนิดที่เป็นมิตรกับธรรมชาติและป่าไม้ พร้อมกับอาหารเหนือสูตรดั้งเดิมอย่างแกงฮังเล ภายในร้านมาพร้อมบรรยากาศอบอุ่นเหมือนบ้าน ด้วยชั้นหนังสือ และแผนที่ติดผนังที่ให้กลิ่นอายการเดินทาง คุณสามารถเลือกจิบชา Forest Golden Tips หรือ Dhara Artisanal Green ไปพลางๆ หรือเลือกชาเบลนด์พิเศษอย่าง "Chiang Mai" หรือ "Bangkok" กลับไปเป็นของฝาก ร้านยังมีสาขาที่ One Nimman และในกรุงเทพฯ แถมยังมีบริการจัดเวิร์กช็อปชิมชาและเรียนรู้การชงชาแบบครบเครื่อง

ชื่อของร้าน "สวรรค์บนดิน" บ่งบอกทุกอย่าง โดยเฉพาะสำหรับคนรักชาที่มาที่นี่เป็นครั้งแรก ร้านชาที่สว่างและอบอุ่นแห่งนี้ตั้งอยู่ในซอกซอยเงียบสงบของเชียงราย รายล้อมด้วยสวนเขียวชอุ่ม ให้ความรู้สึกราวกับหลุดเข้าไปในโลกแห่งความสงบ ชาโดดเด่นของที่นี่ได้แก่ Single Origin Mae Ai First Flush Black Tea ที่คว้ารางวัล Highly Commended จากเวที Leafies International Tea Awards ที่สหราชอาณาจักร เมื่อปี 2024

ไม่ว่าจะเป็นการเดินทอดน่องในไร่ชาที่โอบล้อมด้วยขุนเขา ลิ้มรสชาร้อนหอมกรุ่นในบ้านไม้โบราณ หรือจิบชาอู่หลงเย็นๆ พร้อมวิวพาโนรามาบนยอดดอย เสน่ห์ของชาทำให้ทุกการเดินทางในภาคเหนือกลายเป็นประสบการณ์ที่ละมุนละไมและลึกซึ้งกว่าที่เคย และประเทศไทย ก็พร้อมเปิดใบชาแต่ละแผ่นเพื่อให้คุณได้ค้นพบด้วยหัวใจ