



1. 路易威登 x 王德传茶庄茶具旅行硬箱
2. 王德传茶庄第五代传人王俊钦先生
3. 路易威登 x 王德传茶庄 品茶品酒旅行硬箱



3



2



王德传 × LOUIS VUITTON 茶韵与旅行

王德传茶庄与时尚品牌 Louis Vuitton 的合作，怎么想都觉得有种突破次元壁的感觉。如果说以“旅行”这个关键词作为解读两者合作的切入点，那可能会变得简单许多。旅行自然是 Louis Vuitton 品牌精神当中的核心部分；而茶叶自被国人发现并作为茶文化延续下来之后，也开启了一段不平凡的旅程，除了衍生出各地不同的饮茶习惯之外，它也完成了自己堪称伟大的全球旅行。在此语境下，王德传茶庄和同样历史积淀深厚的 Louis Vuitton 的合作也就变得顺理成章起来。在“飞行、航行、旅行-路易威登”展览现场，我们与王德传茶庄第五代传人王俊钦先生和陶艺家章格铭先生就合作的缘起和茶具创作的灵感展开对话。

采访、编辑—Nion 整理—Hanna 供图—Louis Vuitton

具、茶叶和这个硬箱中充分展现出来。

MODERN WEEKLY 那么章老师您会用不同材质的茶具和茶叶来做搭配的实验吗？

章格铭 这个是王先生起的头，我一直觉得茶具是辅助的，茶是主体，你不能为了表现而丧失了原来的目的，所以茶具必须要具有服务性，它服务于茶和人。服务茶的时候就要表现出茶的特色；服务人的时候，就是在视觉欣赏上要做某些程度的呈现，所以在这样的思考之后，我对茶也更理解了，在材料的掌握上也更熟能生巧，以前就是做喜欢的东西，那这一次就真的是要做很多很多的功课。我在这个过程中学到了非常多的东西，也有很多体验，这也是我这一次最大的收获。

MODERN WEEKLY 茶和葡萄酒的组合对于东方人来说还是比较陌生的，当初王先生为什么想把这两者结合起来？

王俊钦 我是在2015年的一个酒会上发现的，当时朋友邀请我去做酒的品鉴，然后我就从茶的感觉里面去讲酒，讲完之后突然发现茶和酒是对得起来的，然后我们就开始对酒进行研究。我们发现葡萄酒和茶其实有很多相似性，比如酒和茶都讲风土，产区不同，味道也会不同；第二就是都讲究品种；第三是茶要制茶师，酒要酿酒师，而且两者都是单宁发酵；四是年份，年份越久，味道越醇，两者就这样搭配起来了。茶和酒搭配的时候要旗鼓相当，花香对花香，果香对果香。这样就有起承转合，所以搭配是很重要的，比如意大利产区的酒配中国台湾的茶就配不上，因为意大利的酒比较粗犷，它要配普洱茶；而如果拿茶去配贵州茅台，那感觉也不对，因为酒精度太高，茶的香气会被盖掉。唯有配葡萄酒，才相得益彰。

MODERN WEEKLY 王德传茶庄至今已有百年历史，它的理念和使命有没有随着时代变迁而丰富及变化？

王俊钦 品牌要生存，就要跟着潮流走，但不能说放弃了我们的文化跟着现代走，所以我们就在传统茶文化里面创造了新的东西，比如茶配酒。还有一个由我们提出的“冷泡茶”概念。冷泡茶跟热泡后再冰镇是不一样的。我们只有茶叶加冷水，没有加其他东西，然后用机器将茶水加压到海平面下1000公尺的压力，再瞬间解压，通过这样来杀菌，同时又不破坏茶的原味。这就是我们常说的“做茶要用老方法，卖茶要用新办法”。

MODERN WEEKLY 请教一下章老师，此次的创作和一般的创作有何不同？比如在工艺上的表现。

章格铭 这次合作有王先生还有 Louis Vuitton，所以我必须先了解关于他们品牌各方面的精神以及他们的核心价值，只有互相了解之后，你呈现出的东西才是三方都满意的。此次创作的难点是如何让这些多材料的整体搭配看起来更有丰富性，而不会出现错乱的现象，这是我这一次做的功课，我也从中认识了不同的茶和体会到东西方之间的不同文化。

MODERN WEEKLY 再次与 Louis Vuitton 合作设计硬箱，在设计风格和材料选择上，今年的款式与去年的两款品茶硬箱有何区别？

王俊钦 2016年我们是以潮汕功夫茶作为设计的初衷，在2017年，因为之前潮汕功夫茶是以泡乌龙茶为主，所以去年我们就以普洱茶为主。今年则囊括了六大茶类，包括西湖龙井、梨山乌龙、冻顶安尚、铁观音、东方美人、红茶、台湾乌龙老茶7个茶品类。茶具设计方面我们请章老师解读一下。

章格铭 在设计方面，我们根据茶叶的不同种类来搭配相应的茶具，比如龙井绿茶和东方美人冲泡的时候温度要低，所以这两种茶就会用茶碗来进行冲泡，而且还可以在冲泡时看到茶叶在热水中呈现出的不同状态。这两种茶的冲泡都具有一定的欣赏性，所以我们让泡茶的过程中首先可以有视觉部分的呈现，最后再是味觉的呈现。我负责茶具制作中的视觉和触觉部分的呈现，王先生负责茶叶味觉和嗅觉的把关，所以我们一起合作，把人的五感在茶