

# HERBATY OOLONG (QUING -CHA)

Zwane ulungiem, wulongiem lub herbatami szmaragdowymi. Stanowią one odrębny rodzaj herbat. W porównaniu do innych herbat Oolongi wyrabiane są z większych, starszych liści. Przy parzeniu rozwijają się, znacznie zwiększając swoją objętość.

Herbaty Oolong produkuje się głównie w Chinach i na Tajwanie. Herbata te są znane ze swego drzewnego aromatu i łagodnego, owocowego smaku. Mają też wyjątkowy zapach. Mówi się, że w imbryku przyjmują postać smoka, stąd nazywa się je „smoczymi herbatami”. Stanowią grupę herbat częściowo fermentowanych, począwszy od lekko oksydowanych, o właściwościach zbliżonych do herbaty zielonej, aż do mocno oksydowanych, podobnych do herbaty czarnej (o stopniu utleniania związków chemicznych w liściach między 15% a 80%).

Proces obróbki składa się z etapów: wędnięcie; potrząsanie w bambusowych lub wiklinowych koszach (otarcia listków ułatwiają fermentację); podgrzewanie w temperaturze 250°C przez 20 minut, co pozwala zatrzymać proces oksydacji listka; rolowanie - nadaje herbatce kształt bryłek; dosuszanie i prażenie - ma na celu modyfikację smaku tej wyjątkowej herbaty.

Herbatę tę można zaparzać wielokrotnie, każde zaparzenie posiada swój charakterystyczny wyjątkowy smak i zapach.

## HERBATY OOLONG - CHINY

### 21196 Ti Kuan Yin Oolong "Żelazna Bogini Miłosierdzia"

Jedna z najbardziej znanych i popularnych herbat typu Oolong. Polecana przez znawców chińskich herbat częściowo fermentowanych.

**Liście:** wysokiej jakości Oolong o dużych zielonkawych liściach. Zwijane w charakterystyczny kulistki kształt.

**Aromat i smak:** przyjemny i delikatny.

**Kolor naparu:** złocisto-żółtawy.

**Kraj pochodzenia:** Chiny, region Xianyou, prowincja Fujian, ogród Jinxi.

### 21193 Milk Oolong

Bazę tej wysokojakościowej herbaty Oolong stanowi wiosenny zbiór herbaty z Fujian. Przed wysuszeniem liście herbaty są w wyjątkowy sposób aromatyzowane mlecznym aromatem (1,5% aromatu).

**Liście:** regularne, dość mocno zwinięte, zielone w środku i czerwone na obrzeżach.

**Aromat i smak:** przyjemny o subtelnej mlecznej nucie.

**Kolor naparu:** złotawy.

**Kraj pochodzenia:** Chiny, prowincja Fujian, region Xianyou, ogród Jinshan.



## HERBATY OOLONG - TAJLANDIA

### 21197 Tajlandia Red Oolong Royal Pearl

**Plantacja:** początek upraw herbat na Tajlandii datowany jest na lata osiemdziesiąte poprzedniego wieku. Sposób obróbki herbaty jest bardzo podobny do metod stosowanych na Tajwanie.

**Liście:** ciemnobrązowe, zrolowane w małe kulki.

**Aromat i smak:** zrównoważony z wyczuwalną nutą dojrzałych owoców cytrusowych.

**Kolor naparu:** głęboki, brązowo-rdzawy.

**Kraj pochodzenia:** Tajlandia.



21177

Thailand Red Oolong Royal Pearl



## HERBATY OOLONG - TAJWAN

Wyspa Tajwan (dawna portugalska nazwa to Ilha Formosa, czyli „piękna wyspa”) znajduje się na południowo-wschodnim krańcu kontynentu azjatyckiego.

### 21200 Formosa Oolong

Półfermentowana herbata z Tajwanu o wyjątkowo delikatnym smaku.

**Liście:** ciemnozielone, zrolowane.

**Aromat i smak:** aksamitny, zrównoważony z subtelnie wyczuwalną nutą prażenia.

**Kolor naparu:** przejrzysty, żółto-żółty.

**Kraj pochodzenia:** Tajwan.

### 21115 Jin Xuan Oolong „Złota Lilia”

Herbata pochodząca z gór Zhu Shan leżących na południu powiatu Nantou na Tajwanie. Region ten idealnie nadaje się pod uprawę herbaty, która została stworzona przez ekspertów z Tajwańskiego Centrum Rozwoju Agrokultury. Herbata powstała w roku 1980, nazywana jest inaczej herbatą Oolong Nr 12.

**Liście:** zielone, regularne, dość mocno zwinięte.

**Aromat i smak:** łagodnie śmietankowy z wyczuwalną nutą tropikalnych owoców i świeżych fig o lekko kwiatowym posmaku.

**Kolor naparu:** złotawy.

**Kraj pochodzenia:** Tajwan, powiat Nantou.

### 21116 Hong Shui Oolong

Herbata pochodząca z regionu Lugu położonego na południu powiatu Nantou na Tajwanie. Ten wyjątkowy Oolong jest wytwarzany ręcznie w tradycyjny sposób. Należy on do grupy mocniej fermentowanych Oolongów, o aromacie dojrzałych owoców, inaczej niż jest to przy lekko fermentowanych, które mają kwiatowy posmak. Nazwa Hong Sui oznacza czerwoną wodę, nawiązując do koloru uzyskiwanego naparu.

**Liście:** brązowo-zielone, regularne, dość mocno zwinięte dwa listki i pączek.

**Aromat i smak:** łagodnie słodki o nucie nasion kakaowca z posmakiem orzechów laskowych oraz dojrzałych owoców.

**Kolor naparu:** pomarańczowo-czerwony.

**Kraj pochodzenia:** Tajwan, powiat Nantou, region Lugu.



21200  
Formosa Oolong



21105  
Mango-Pomarańcza

## HERBATY OOLONG AROMATYZOWANE - TAJWAN

### 21105 Mango-Pomarańcza



**Skład:** herbata Formosa Oolong, kawałki mango (min. 17,7%) (mango, cukier, stabilizator - chlorek wapnia, regulator kwasowości - kwasek cytrynowy), skórki pomarańczy (min. 13,6%), ananas, herbata Milk Oolong, naturalny aromat.

### 21212 Skrzydła Motyla



**Skład:** herbaty: Formosa Oolong i Ti Kuan Yin Oolong, morele (min. 21%) (morele, mąka ryżowa), owoce miechunki peruwiańskiej (min. 3,3%), kwiatki stokrotki, aromat.

### 10598 U Niebios Bram



**Skład:** zielone herbaty: China Sencha, En Shi Yu Lu, herbata Formosa Oolong, biała herbata Pai Mu Tan, naturalny aromat, zielona herbata Phoenix Eyes, kwiatki osmanthusa, brzoskwini i chryzantemy, pączki róży.

