

AKTUALNOŚCI



Oferta 2020/2021

Nowy sezon przynosi nam wiele interesujących nowości herbacianych, kawowych i nie tylko. Specjaliści z czeskiej Oxalis przygotowali kilka mieszanek owocowych (**Jagodowe Wzgórze**), herbacianych (między innymi biała **Zorza Polarna** lub **Pu-Erh Karma**) i kawowych (kawa aromatyzowana **Tiramisu**). Na uwagę wśród herbat bez dodatków zasługuje z pewnością świetny Oolong Oriental Beauty.

Mamy również kilka ciekawych propozycji akcesoriów herbacianych, puszek, ceramiki oraz opakowań - bieżąca oferta jest jak zawsze dostępna na naszej stronie internetowej w zakładce „Nowości”.



Jeżeli widoczny na obrazku kubek z leniwcem zrobił na Was równie duże wrażenie jak w naszym biurze i magazynie - zapraszamy do zobaczenia go na żywo ;).



W niepewnych czasach pandemii staramy się pracować jak do tej pory i serdecznie zapraszamy do kontaktu z nami - równocześnie życzymy Wam dużo zdrowia i spokoju!





Degustacja: White Pu Erh King vs. Superior

Witajcie w pierwszej odsłonie cyklu herbacianych degustacji porównawczych pod patronatem katowickiego Oxalisu. Chciałabym zderzyć w nim wyjątkowe odmiany herbat, które na pozór mogłyby wydawać się bliźniaczo podobne. Dzisiaj w pojedynku staną dwa napary z tego samego ogrodu Jingmai, w prowincji Yunnan, zwane zwyczajowo herbatą Pu-Erh.

Pierwsza z nich to White Pu-Erh King (Sheng) 2 letni. Jest to herbata biała, czyli niepoddana procesowi obróbki. Zbiera się ją do godziny 9 rano, kiedy plantacja pokryta jest jeszcze rosą. Tuż po zbiorze herbatę natychmiast się magazynuje, nie musi ona leżeć na słońcu - suszy się ją naturalnie. Tajemnicze określenie Sheng w nazwie oznacza surową herbatę Pu-Erh. Druga to Pu-Erh Superior 10-letni. To herbata czerwona, długo leżakowana. Przygotowywana z liści Shu Pu-Erh, co oznacza, że są one poddane procesowi *wodui*, czyli gotowaniu. Każdą z herbat ocenię w trzech etapach, parząc je dwukrotnie. Najpierw przyjrę się suchym liściom, następnie będę obserwować kolor naparu, a na zakończenie opiszę jego smak i zapach.

Herbata biała ma liście w kształcie omszałych, jasnych igietek. Parzę ją w 90 st. C, w proporcji 6 g suszu na 100 ml wody, przez 30 sekund. Napar jest słomkowy, prawie przezroczysty. W smaku dominuje słodycz, wyczuwalne są także nuty kwaśne, owocowe i trawiaste. Body naparu jest tłuste i jedwabiste. Zapach oddaje słodycz naparu, jego miodową odsłonę. Drugie parzenie, także w 90 st. C, trwa minutę. Napar jest ciemniejszy, morelowy. Zapach naparu nie odbiega od tego z poprzedniego parzenia. Smak natomiast stał się pełny, wyraźny, delikatnie słodki. Body pozostało jedwabiste. Pojawiły się lekko ziołowe i polne nuty.

Herbata czerwona ma malutkie, brązowe liście. Parzę ją w 90 st. C, w proporcji 8 g suszu na 100 ml wody, przez minutę. Kolor naparu jest ciemny, a body gęste i smoliste. W smaku odnajduję dziegć, drewno, zioła, a posmak pozostawia na podniebieniu delikatnie gorzko-wędzoną nutę. Zapach nie odbiega od smaku, wyczuwalna jest dla mnie skóra i dziegć. Drugie parzenie, także w 90 st. C, przez minutę, nie zmienia wiele w specyficznym naparze. Jedynie w zapachu pogłębiają się nuty ziołowe i drewna.

Podsumowując herbaciane zestawienie, laur zwycięstwa powierzam białej herbacie Pu-Erh. Doceniam jej subtelność i wyrafinowanie. Ciekawe jest to, że liście pochodzące z tego samego ogrodu smakują jakby były zbierane na przeciwnych półkulach. Kończę to porównanie bogatsza o nowe doświadczenia smakowe i mam już na końcu języka kolejne odkrycia.

Kinga (Oxalis Katowice, 3 Maja 19)



ZaCzaj się na Wrocław! - relacja Kingi

12 września 2020 roku odbył się we Wrocławskim Centrum Kultury Zamek w Leśnicy 5. Festiwal Herbaty Czaisz. Postanowiliśmy z moim chłopakiem Mikołajem, wybrać się tam, by opowiedzieć o nim swoim subiektywnym okiem.

Dotarliśmy na miejsce około godziny 14:20. Pierwsze kroki postawiliśmy w Leśnicy i już w oddali, za okazałym murem, wyłonił się piękny zamek, a dokładnie Centrum Kultury Zamek. Budynek i otoczenie zrobiły na nas bardzo pozytywne wrażenie. Piękna okolica, mnóstwo zieleni, a przy wejściu krasnal, jeden z wielu, które znajdują się w wartych zobaczenia miejscach we Wrocławiu. Do zamku poprowadził nas mostek, z którego widać było stoisko z ciepłymi przekąskami, w oddali dojrzeliliśmy stoiska z wystawami

herbacianymi. Postanowiliśmy najpierw rozejrzeć się wewnątrz, a dopiero później podejść do stoisk.

Wnętrze jest na co dzień miejscem wystaw i różnej maści spotkań. Tego dnia można było odczuć tam spokój i harmonię, bo taki właśnie klimat tworzy spotkanie przy herbacie. Na parterze odbywały się warsztaty różnego typu. Uczestnicy mieli możliwość, aby nauczyć się tworzenia opakowań i etykiet do herbaty, poznać tajniki fantastycznego Onigiri z ryżu, uczestniczyć w pairingu czekolady i herbaty, smakować leżakowanych herbat oolong z Tajwanu, posłuchać o pracy w biurze, które jak się okazuje nie może dobrze działać bez czarki pysznej herbaty, a także,

na koniec dnia, poznać tajniki ceremonii parzenia herbaty. W trakcie warsztatów, na pierwszym piętrze, odbywały się wykłady. Naszą uwagę przykuły szczególnie dwa: „Herbata bez herbaty” Roberta Tomczyka, czyli o herbacianym wpływie na sztukę i rozwój duchowy oraz wykład Rafała Przybyłoka o *terroir* i jego wpływie na smak herbaty oraz cuppingu czarnych herbat. Wisienką na torcie był otwarty turniej Tōcha – japońskiej gry towarzyskiej, polegającej na identyfikacji różnych rodzajów herbat. Historia tego wydarzenia ma swój początek w degustacjach herbaty koncentrujących się na ocenie jakości, z czasem jednak Tōcha stała się przyjacielskim konkursem, którego charakter zachował wrocławski turniej. Ze względu na ograniczony czas wybraliśmy jedynie degustację leżakowanych oolongów i... było warto!

Degustację poprowadził Wojciech Woźniak. Tytułem wstępu wprowadził nas w świat oolongów. Pochodzą one głównie z Tajwanu, ale Chiny także zajmują się uprawą. Są to herbaty zwyczajowo nazywane niebieskimi czy turkusowymi. Chińczycy określają ich barwę jako kolor nieba odbitego w morzu. Wytwarzanych jest bardzo wiele rodzajów tej herbaty, różniących się stopniem oksydacji, w potocznym żargonie zwanej fermentacją (między 10 a 70%). Liście większości rodzajów są poddawane prażeniu na patelniach wok lub nad paleniskiem, co jest tradycyjnym sposobem produkcji. Niektóre, najbardziej pożądane na Tajwanie, są w smaku delikatne i kwiatowe, lekko podprażane przed zapakowaniem, dla zachowania trwałości. Wojtek, jako wytrawny smakosz, zaproponował nam natomiast głównie długo leżakowane odmiany.



Jako pierwszy, smakowaliśmy tegoroczny wiosenny Dong Ding Oolong. To najstynniejszy tajwański oolong, zbierany na wysokości około 850 m n.p.m. i prażony przez 28 godzin nad węglem drzewnym. Zapach naparu przypominał przypalone powidła i drewno, a w smaku odnaleźliśmy lekką cierpkość, lecz także miodowe nuty.

Jako drugi, dla porównania, degustowaliśmy leżakowany Winner Dong Ding Oolong z lat 1988-1995. W 2015 roku dostał on 4-tą nagrodę wśród leżakowanych oolongów. Leżakowany był w suchym pomieszczeniu, w słoju zamykanym korkiem dla delikatnej cyrkulacji powietrza, dzięki czemu procesy starzenia odbywały się wolno. Liście miały kształt krewetek i nie zawierały łodyżek, co charakteryzuje oolongi wysokiej jakości. Zapach naparu był delikatny, lekko kokosowy, natomiast w smaku odnaleźliśmy nuty wędzone, ziołowe i miodowe.

Trzecim oolongiem, jaki degustowaliśmy, był znów Dong Ding Oolong, tym razem z roku ok. 1995. Leżakowany razem z herbatą Pu Erh, w niesamowicie wysokiej wilgotności ok. 90%, spowodowanej bliskością oceanu, przez co w liściach zachodził proces fermentacji. Dla uniknięcia wystąpienia pleśni, poddawany był cyklicznemu przeprażaniu. Naszym niewtajemniczonym kubkom smakowym wydawał się praktycznie niepijalny, choć udało nam się odnaleźć w nim zapach skansenu, kredensu i warzyw, a smak konotował smolistość.

Baozhong, z tegorocznego zbioru, zwany inaczej Pouchongiem, to kolejny z degustowanych przez nas oolongów. Produkowany w regionie Pinglin, w pobliżu stolicy Tajpej, zbierany na nizinach ok. 250-300 m n.p.m, jest herbatą nisko oksydowaną, o liściu w kształcie półksiężyca. Zapach odkrył przed nami nuty kwiatowe, szczególnie bzu, a także ciekawy aromat parafiny. Smak nie odbiegał od zapachu. Można było poczuć nuty mydlane, kwiatowe, z lekko wyczuwalną słodyczą. On najbardziej przypadł nam do gustu, do tego stopnia, że postanowiliśmy się w niego zaopatrzyć.

Na koniec porównaliśmy Baozhong z 2004 roku z poprzednim oolongiem. W smaku istny rollercoaster. Cierpki smak przechodził płynnie w słodki. Zapach oddawał nuty prażenia, co zgadzało się z jego specyfiką, gdyż dla utrzymania świeżości był poddawany cyklicznemu przeprażeniu. Sezonowany w szczelnych opakowaniach nie miał w sobie nut fermentacji.

Mieliśmy próbować jeszcze paru oolongów, w tym słynny Oriental Beauty, lecz z powodu braku czasu, musieliśmy zakończyć spotkanie.

Wróciliśmy z festiwalu z myślą, że na następną edycję zarezerwujemy sobie cały dzień. Każde z wydarzeń wydawało nam się na swój sposób godne uwagi. Dobrego dnia z herbatą!

