

～ 中国紅茶を愉しむ ～

寒い冬の到来です。身体が冷えるこんな季節には【陽性】の性質をもつ中国紅茶を飲んで、身体を内側から温めてあげましょう。本当においしい中国紅茶を愉しんで、寒い冬を乗り切りましょう。

雲南紅茶の魅力

紅茶は茶葉を完全に酸化発酵させたお茶(完全発酵茶)です。有名な中国紅茶として、スリランカのウバ・インドのダージリンにならぶ世界三大紅茶の一つとして知られている祁門紅茶が挙げられます。製法等の違いにより、中国紅茶は小種紅茶、工夫紅茶(※1)、切細紅茶の3つに分類されます。

雲南紅茶(【シ眞】紅・テンコウ ※2)は工夫紅茶に分類され、ボディのしっかりした味わい深い紅茶です。欧州を中心に「雲南」という名で親しまれ、祁門紅茶の次に人気があります。一般にお茶は身体を冷やす飲み物とされていますが、紅茶は体を温めてくれる身体にやさしい飲み物です。

雲南紅茶の茶葉はゴールデンチップと呼ばれる金毫が含まれており、美しく明るい色をしています。紅茶の中では煎がきき、香りも味も豊かです。刺激するような渋みがなく、豊かなコクがあり、口当たりがとてもまろやかです。

20世紀前半に生産が始まった歴史の浅い紅茶ですが、今では雲南省で生産される茶葉の2割以上の生産量を占めるまでになりました。

※1 工夫(Gonfu)・・・手間・時間をかけて作る、という意味。 ※2【シ眞】・・・雲南省の別称。



<雲南紅茶の愉しみ方>

お湯の温度は85℃くらいでやさしい甘みを感じられ、温度が上がるにつれ、味が濃厚になっていきます。違う温度で飲み比べるをしてみるのもオススメです。上質な雲南紅茶は煎がきき、7、8煎ほどお召し上がりいただけます。

【茶器との相性】 陶器△ 磁器◎ ガラス◎ 【茶葉の量】 150ccのお湯に対して2～3g程度

【お湯の適温】 85～90度 【抽出時間】 一煎目：1分程度 二煎目以降：プラス20～30秒を目安に

【保存方法】 烏龍茶などに比べ、劣化が遅く、味が安定しています。真空パックの状態であれば23年経っても風味はほとんど変わりません。上質な茶葉は空気に触れる状態で、後発酵させていくのもオススメです。

茶趣茶樂 冬のおすすすめ茶

ウナンコウチャ

店主推奨 雲南紅茶 (テンコウ) 30g 1,281円 10g 451円

プーアール茶の故郷【雲南省】で作られ、台湾や欧州でも人気の高い中国紅茶です。金毫(ゴールデンチップ)を多く含む厳選された上質な茶葉です。濃密な甘いフルーティーな香り(ライチのような)とやさしい甘みを感じる豊かな味わいは他では味わえない逸品です。

