

Tè Oolong biologico



L'oolong è un tè cinese tradizionale (*Camellia sinensis*) prodotto attraverso un processo unico che include l'appassimento della pianta sotto il forte sole e l'ossidazione prima di arricciarsi e attorcigliarsi. La maggior parte dei tè oolong, in particolare quelli di alta qualità, utilizzano cultivar di piante di tè uniche che vengono utilizzate esclusivamente per varietà particolari. Il grado di ossidazione può variare dall'8 all'85%, a seconda della varietà e dello stile di produzione. Oolong è particolarmente popolare tra gli intenditori di tè della Cina meridionale e gli espatriati cinesi nel sud-est asiatico, così come il processo di preparazione del Fujian noto come cerimonia del tè di Gongfu. Diversi stili di tè oolong possono variare notevolmente nel sapore. Possono essere dolci e fruttati con aromi di miele, legnosi e densi con aromi di tostato, o verdi e freschi con aromi di bouquet, il tutto a seconda dell'orticoltura e dello stile di produzione.[1] Diversi tipi di tè oolong, compresi quelli prodotti nelle montagne Wuyi del Fujian settentrionale, come il Da Hong Pao, sono tra i tè cinesi più

famosi. Diverse varietà di oolong vengono lavorate in modo diverso, ma le foglie sono solitamente formate in uno di due stili distinti. Alcuni sono arrotolati in lunghe foglie ricci, mentre altri sono "arricciati" in piccole perline, ciascuna con una coda. Il primo stile è il più tradizionale dei due in Cina. Il nome tè oolong deriva in lingua inglese dal nome cinese (cinese semplificato: 烏龍 ; cinese tradizionale: 烏龍 ; pinyin: wūlóng chá), che significa "tè del drago nero". In cinese, i tè oolong sono anche conosciuti come qingcha (cinese: 青茶 ; pinyin: qīngchá) o "tè verde scuro". La produzione del tè oolong è complicata perché alcuni dei passaggi di base coinvolti nella sua preparazione vengono ripetuti molte volte prima di ottenere la quantità desiderata di lividi e doratura delle foglie. L'appassimento, il rotolamento, la modellatura e la cottura sono simili al tè nero, ma è necessaria molta più attenzione ai tempi e alla temperatura. Un ultimo passaggio, la cottura al forno o la tostatura, è esclusivo del tè oolong ed è indicato come la vera arte di preparare questo tè.

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Tè Oolong biologico](#)