

Japán teáink igazi, hagyományos kistermelői teák, melyek közvetlenül a termelők családi farmjáról érkeznek hozzánk, Uji/Kyoto régióból, Ujitawarából. A japán tea őshazájának számító területen készül ma is a legjobb minőségű gyokuro és matcha, valamint a különösen gazdag ízű sencha. Az "Ujicha" sencháira gazdag ízvilág, és a lágy, édes karakter jellemző, míg a sátrakkal árnyékolt rügytea, a gyokuro egyenesen Uji specialitás. A Sencha és Gyokuro teákat többszöri felöntéssel kínáljuk, akár egy-másfél liter víz felhasználásával. A helyben felszolgált teákat is a kis, 100g-os zacskókból adagoljuk, így mindig friss, illatos tea kerül a kannába.

Sencha Shiro 750.-

A tavaszi szüreti (Ichibancha) időszak közepes minőségű leveleiből készült alap sencha. Határozott karakterű, erős tea. Kínálatunkban a leghétköznapibb, de minőségében a Nyugatra érkező teák között így is a legjobbak közé tartozik.

Sencha Shiruki 770.-

A Shiruki a Sencha Shiro lágyabb ízű, bársonyosabb testvére. Könnyed, simogató ízeit egyenletesen tartja 5-6 felöntésen keresztül, ráadásul erősebb, forróbb vízzel készítve sem hajlandó elmenni vadabb irányba.

Sencha Yabukita Superior 840.-

Sencha Yabukita teánk az Uji-senchák mintapéldánya, a tavaszi első szüret leveleiből válogatva. Érték és minőség tökéletes összhangja. A régió sencha teáira a különleges ízgazdagság jellemző. A sencha teával ismerekedőknek is jó választás lehet, hiszen a leveleket akár 55-60 fokos vízzel leöntve is tökéletes, aromás, illatos - és kellően erős - tea készíthető. Kicsit magasabb hőmérsékleten, kb. 65- 70 fokos vízzel készítve kapjuk a legkiegyensúlyozottabb italt, intenzív frissítő aromákkal és hosszú, kellemes utóízzel. Ha 75-80 fokos vízzel kezdjük a leöntések folyamatát, már megismerkedhetünk az igazi „sencha keserű” ízzel is, mely rendkívül frissítő, élénk zöld ízeket rejt, utóízeben pedig kiédesedik.

Sencha Karigane 750.-

Az első, tavaszi szüretből (ichibancha) származó válogatott sencha levelek száraiból és kb. 20% levélből készült keverék, mely ízében jelentősen különbözik az alap senchától. A sencha frissítő aromái mellett a szárákban nagyobb mennyiségben található teaninnak köszönhetően intenzívebben van jelen az édes, lágy íz is. A csészében sárgászöld, árnyalata valahol a sencha és a gyokuro között. Nevét (karigane - vadlúd) a víz tetején lebegő száracskákról kapta.

Sencha Ujitawara Premium 900.-

A sencha leveleket általában akkor kezdik leszedni, amikor a teafa öt hajtást nevel. Ebben az esetben a szedés három rügy után kezdődik, s mivel a levelek fiatalabbak, a tea sokkal intenzívebb, gazdagabb aromákkal rendelkezik, és frissítő hatása is jelentősebb. A levelek zseggébbek, puhább tapintásúak, színük friss zöld. Illatuk kissé visszafogott, titokzatos, íze viszont igen határozottak.

Sencha Fukamushi Okumidori 790.-

Uji/Kyoto régióban a sencha leveleket hagyományosan 30 mp-ig gőzölik, úgy is mondhatnánk, ez a tradicionális Uji-stílus. De vannak kivételek, ilyen a Fukamushi ("erősen gőzölt") Sencha is, melyet 45-60 mp-ig gőzölnek. Ennek köszönhetően a levelek könnyebben oldódnak a vízben, így rövidebb áztatási időt igénylenek. A csészében világos zöld színű, a második leöntés pedig szinte már gyokuro-zöldben ragyog. Édes aromája is a gyokuro felé visz, de rendelkezik a sencha teák frissítő aromájával is.

Shincha Aracha 850.-

A Shincha Aracha az egyik klasszikus tavaszi "elszédett" tea, hiszen elsöprő frissességével és intenzív, szinte vad ízvilágával a sencha teák lényegét találhatjuk meg benne. Minden évben a legkisebb mennyiségben - ha egyáltalán - piacra kerülő japán tea. A feldolgozás minimális, sőt, az utolsó szortírozó fázis ki is marad, így szárazakat és nagyobb leveleket is tartalmaz, gyakran kétszer akkorákat, mint amelyek a minőségi sencha teákat alkotják. Friss, világos zöld üde öntete, könnyed illatai, igazi nyári teává teszik.

Shincha Saemidori 900.-

A cseresznyevirágzás után egy hónappal, május elején kezdődik a tavaszi teaszezon (ichibancha) Ujiban, kicsit később, mint Japán többi teatermő régiójában. Az új, friss sencha teákat minden évben megelőzi a teatermelők és teakedvelők ünnepe, a Shincha, az új tea szedése, mely a legelső, legfrissebb leveleket tartalmazza. Természetes Gyokuronak is hívják a ritka és értékes Saemidori teafákról szedett első rügyeket és fiatal növendék leveleket, nemes édes ízük és mély zöld színük miatt.

Shincha Ujitawara 950.-

A klasszikus szedésű és feldolgozású kiotói shincha, mely az egyik legnagyobb ritkaság a japán teák között. Meglepően erős, összetett ízvilágú, frissítő felöntéseket adó tea. Levelei már a második kör után szinte teljesen kinyílnak, de ereje még így is kitar a hatodik felöntésig. Elkészítéséhez érdemes kissé forróbb vizet használni, mint a senchákhöz. Választékunk egyik legjobb teája.

Gyokuro Jikagise Superior 810.-

Kiváló ár/érték aránnyal rendelkező gyokuro Kyoto Uji régiójából. Japánban úgy tartják - s a világ többi részén is - az Uji Gyokuro-nak nincs párja, egyszerűen a legjobb. Az ültetvényt szüret előtt három hétig árnyékolják, közvetlenül a teacserjékre fektetett hálóval ("jikagise"), mely olcsóbbá teszi az előállítását. A szűrt fény hatására a levelekben több klorofil termelődik, ezáltal édesebb, lágyabb teák születnek a teljes napfényen növekvő frissítőbb, nyersebb ízvilágú senchánál. Remek választás a gyokuroval ismerkedő teázóknak, illetve a gyakran "gyokurozóknak", hiszen kiemelkedő minőséget képvisel, kedvező áron. A teázást végigkíséri a gyokurora jellemző édesség.

Gyokuro Tana Premium 980.-

Édes és lágy, kiegyensúlyozott gyokuro, de összetett, intenzív felöntésekkel. A leveleket csak az Uji régió egy kis területén megtalálható, rendkívül értékes "Gokoh" teacserjékről szedik, mely a legnemesebb gyokuro elkészítését teszi lehetővé. Az árnyékolás a szedés előtti három héten zajlik a hagyományos, sátras "Tana" technikával. Elkészítéséhez 60-65 fokos vizet használunk, a felöntések számától függően, az áztatási idő pedig teljesen egyéni lehet, akár több rövid, vagy 3-4 hosszú, 2-3 perces áztatással is tökéletes teát kapunk. Az első felöntés a legédesebb, majd követi a gazdagabb, összetett ízvilágú második és harmadik, a továbbiakban pedig a visszatérő, lecsengő természetes édes zöld-aroma.

Gyokuro Tana - Kin 1650.-

A legmagasabb minőségű gyokuro. Elegáns, élénk illatokkal kísért gazdag aromák, édes íz és szép zöld szín jellemzi. Minden levél kézzel szedett és válogatott, ami manapság Japánban már igen ritka. A teljesen hagyományos feldolgozásnak köszönhetően a gyokurora jellemző édes, lágy aromák fokozottabban vannak jelen, mint a bár kiváló, de géppel vágott egyéb minőségi teáknál. A leveleket csak Uji környékének egy kis területén megtalálható, rendkívül értékes "Gokoh" teacserjékről szedik, mely a legnemesebb gyokuro elkészítését teszi lehetővé.

Gyokuro Karigane 800.-

A gyokuro karigane a legmagasabb minőségű gyokuro levelek száraiból, illetve kb. 20% csúcslévéből, rügyből készül, s ezért nem tévesztendő össze az egyéb szártéakkal, mint amilyen pl. a Kukicha is. A háromhetes árnyékolás után a legjobb minőségű leveleket leszárazzák, a nagyobb levélereket eltávolítják, s gyakorlatilag ebből készül a gyokuro karigane, azaz vadlúd tea. Neve a víz tetején lebegő száracskákra utal.