



WAKOUCCHA - JAPONSKA CZARNA HERBATA





Cześć, miłośnicy herbaty!
Czy słyszeliście kiedyś
o herbacie o nazwie
wakoucha? To prawdziwa
peretka herbacianego świata.
Jej czarne liście zaczarowują
nas swoją wyjątkową
harmonią smaku i zapachu.
Nie dość, że rozpieszcza
delikatnością, to jeszcze
zyskuje na popularności
wśród osób szukających
nowych doznań
herbacianych.

HISTORIA WAKOUCHY

Wakoucha została po raz pierwszy wyprodukowana w 1930 roku w regionie Uji, który słynie z produkcji herbaty w Japonii. Jej nazwa pochodzi od dwóch japońskich słów: **wa** oznaczającego Japonię oraz **ko-ucha**, co możemy przetłumaczyć jako herbata w kolorze karmazynu.



Początkowo wakoucha była zdominowana przez herbaty **z regionu Uji**, ale obecnie produkuje się ją także w innych regionach Japonii, takich jak **Shizuoka i Kagoshima**.

Znacznie różni się jednak od innych czarnych herbat, np. indyjskich. Wynika to z wykorzystanych kultywarów (czyli odmian krzewów herbacianych), a także klimatu i różnic w glebie na terenie Japonii.



Wakoucha, w przeciwieństwie do wielu czarnych herbat, jest **delikatna w smaku, lekka, choć jednocześnie aromatyczna i intensywna**. Z jednej strony wyczuwalne są nuty drzewne, ziemiste, ale z drugiej, brak w niej charakterystycznej cierpkości.



JAK POWSTAŁA WAKOUCZA?

Czarna herbata w drugiej połowie XIX wieku cieszyła się dużą popularnością w Europie i Ameryce, dlatego japoński rząd zdecydował, że należy **stworzyć własną odmianę eksportowej czarnej herbaty**.

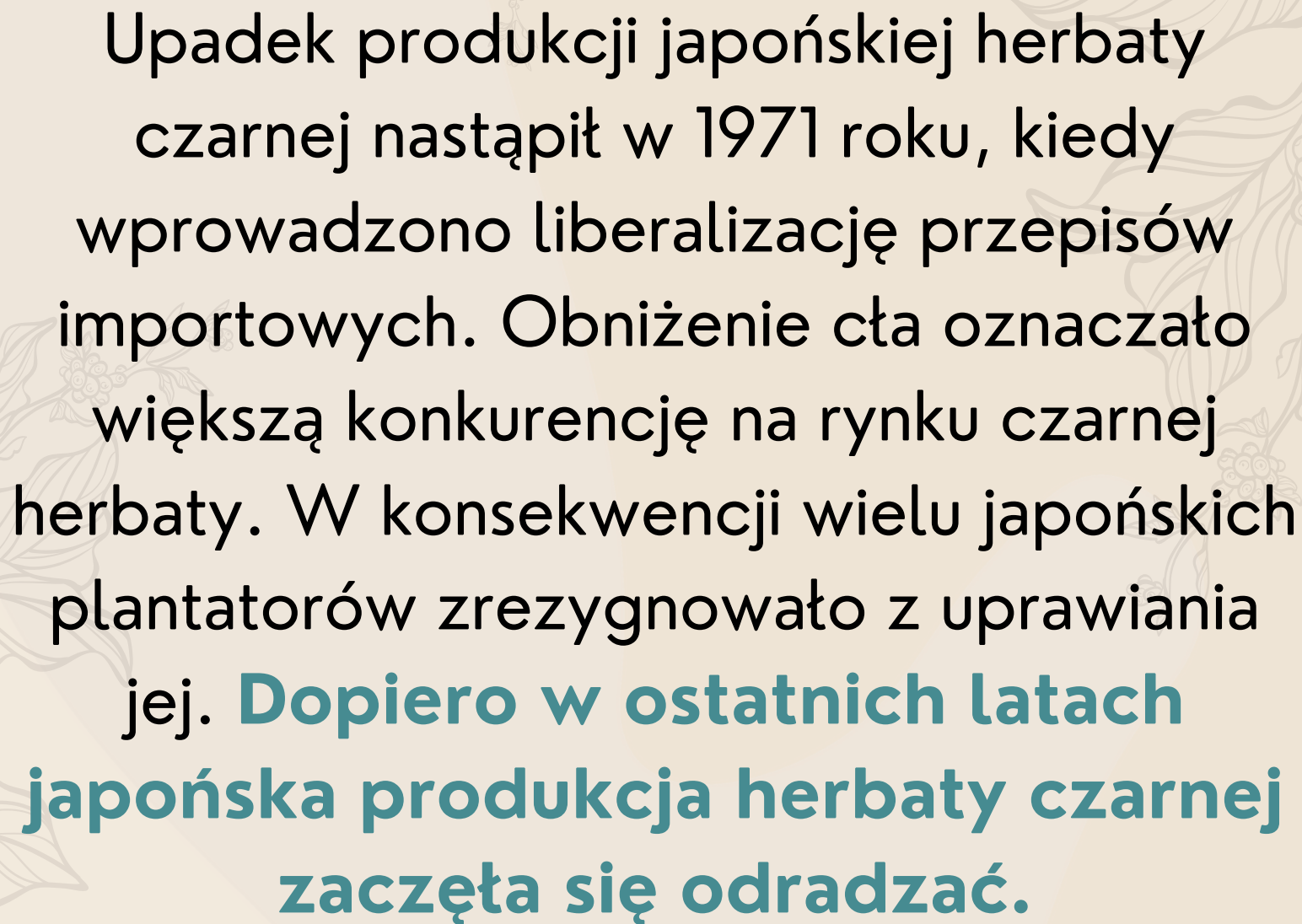
W 1876 roku japońska delegacja pod przewodnictwem Tady Motokichi wyjechała do indyjskich regionów Assam i Darjeeling oraz na Cejlon, aby lepiej zrozumieć proces produkcji czarnej herbaty.

Delegacja przywiozła nasiona **Camellia Sinensis odmiany Assamica**, którą zaczęto uprawiać w całym kraju i krzyżować, aby znaleźć idealną roślinę dla japońskich warunków klimatycznych.



Gdy w 1953 roku Japonia zaczęła oficjalnie rejestrować plantacje w kraju, okazało się, że jedna trzecia z nich produkuje czarne herbaty. Jednocześnie eksport czarnej herbaty w 1955 roku wyniósł **8,5 tony**, co stanowiło dwie trzecie całego suszu sprzedawanego za granicę.





Upadek produkcji japońskiej herbaty czarnej nastąpił w 1971 roku, kiedy wprowadzono liberalizację przepisów importowych. Obniżenie cła oznaczało większą konkurencję na rynku czarnej herbaty. W konsekwencji wielu japońskich plantatorów zrezygnowało z uprawiania jej. **Dopiero w ostatnich latach japońska produkcja herbaty czarnej zaczęła się odradzać.**

PROCES PRODUKCJI

Wakoucha jest produkowana z liści herbaty *Camellia sinensis*, tak samo jak herbaty zielone i oolong. Różnica polega na tym, że wakoucha jest poddana procesowi **pełnej fermentacji**, który nadaje jej charakterystyczny smak i kolor.



Po zerwaniu liście pozostawia się do wyschnięcia przez 16- 17 godzin. Następnie są przez kilka godzin zwijane i gniecione w temperaturze pokojowej, aby wreszcie trafić do właściwego suszenia. Oczywiście każda plantacja, która produkuje herbaty od kilku pokoleń, będzie miała swoje własne techniki, a produkcja będzie się nieco różnić.





**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy, że jesteście z nami!**
