

BAI HAO YINZHEN

ALLMÄNT

Bai Hao Yinzhen är ett vitt te. Vita teer torkas direkt efter skörd; traditionellt i solen men numera även i ugnar.

Bai Hao Yinzhen är den allra högsta graden av vitt te och är uteslutande gjort på de första knopparna som slår ut på våren. Teet skördas bara under några få veckor i slutet av mars och i början av april och bara toppskott som ännu inte slagit ut används.

Vitt te förekommer i en mängd lägre grader som tex Bai Mu Tan (*eng White Poeny*) vilka består av brutna teblad.

HISTORIA

Vitt te upptäcktes under Tangdynastin år 618-907 och dracks flitigt av de som hade råd under Songdynastin år 960-1279. Under denna period maldes teet till ett pulver som vispades ned i varmt vatten - i likhet med japanskt matcha. Det var först senare som vitt te bryggdes av teblad.

Vitt te kan göras från tre olika teplantor men görs numera alltid från teplantan Da Bai (stor vit tebuske). Denna upptäcktes först 1857 i Fujianprovinsen.

NAMNET

Bai 2* betyder vit.

Hao 2* betyder hår eller fjun och anspelar på att knopparna är fjuniga

Yin 2* Zhen 1* betyder silvernål.

Bai Hao Yinzhen förekommer även under namnet Silver Needles .

**) Siffran efter de transkriberade kinesiska orden anger vilken ton de har.*

TILLVERKNING

Tillverkningsprocessen är mycket skonsam. Efter att man har plockat de nyutslagna knopparna under några få veckor luftas bladen, för att därefter torkas utan upphettning. Denna naturliga process, som kan jämföras med hur kryddor torkas, gör att smaken ligger nära obehandlade teblads naturliga smak.

Eftersom man endast kan plocka knopparna under en så pass kort tid och bara under frostfria och regnfria dagar blir produktionen liten och exklusiv.

BRYGGNING OCH SMAK

Man kan brygga Bai Hao Yinzhen på flera olika sätt och bäst provar man sig fram själv.

En metod är att brygga teet i en kanna med 1 tsk teblad och 2 dl vatten (ca 75 C°) per kopp med en bryggningstid på 2-3 minuter.

Man kan även brygga det under längre tid (5-10 min) med en lägre vattentemperatur (ca 60 C°).

Bai Hao Yinzhen skiljer sig i smak från andra teer. Smaken är delikat och har en lätt metallisk ton.

TILL MAT

Eftersom Bai Hao Yinzhen ofta har en fin smak bör det drickas separat eller bara med ett lättare tilltugg.

LAGRING

Vitt te är inte särskilt känsligt för lagring om det förvaras torrt och svalt.

Tvärtom förekommer lagrade varianter av vitt te där teet lagrats i 5-10 år.

