



PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT)

Taichung Taiwan

The best quality of tea

O dystrybutorze

Od wielu lat jesteśmy miłośnikami herbaty. Dzięki temu że mieszkaliśmy w Azji, próbowaliśmy wielu różnych odmian z różnych stron świata, słuchaliśmy ekspertów i poszerzaliśmy wiedzę o herbacie. Ale dopiero spotkanie z rodziną Tu i spróbowanie ich wspaniałych herbat sprawiło, że zakończyliśmy poszukiwania. Już pierwsza rozmowa z Johnnym Tu uświadomiła nam, że mamy do czynienia z osobą, dla której plantacja jest nie tylko miejscem pracy. Wizyta w wytwórni tylko utwierdziła nas w przekonaniu, że dla rodziny Tu herbata to życiowa pasja i miłość. Reprezentowanie firmy HGT na rynku polskim oraz w Europie jest dla nas zaszczytem. Mamy ogromną przyjemność zaprezentować naszym klientom wysokogórskie herbaty Oolong, uprawiane z miłością i pasją w nieskażonym środowisku najwyższych gór Taiwanu. Jesteśmy przekonani, że nasi klienci docenią prawdziwą jakość i wolą polegać na zdrowym produkcie niż pić herbaty, wprowadzone tanie ale często nasączone wzmacniaczami smaku i konserwantami.

華剛茶業
HWA GUNG TEA

Perfect Natural Sp. z o.o.
ul. Wąwozowa 4/12, 02-796 Warszawa
Tel. +48 607 492 599

HWA GUNG TEA

Pola herbaciane w deszczowych chmurach, otoczone naturalnym lasem

華剛茶業
HWA GUNG TEA

PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT)

Taichung Taiwan

The best quality of tea



Dziś

Obecnie rodzina posiada własne arealy a także dzierżawi wiele pól herbacianych na stokach gór w centralnej części Taiwanu. Najwyżej położone części plantacji znajdują się na wysokości 2600 m n.p.m. w rejonie LISHAN. Obok najwyższej położonych pól wybudowano zakład, w którym przygotowuje się herbatę po zbiorze. Zakład posiada także profesjonalne laboratorium badawcze. Zanim wyprodukowana herbata zostanie poddana zewnętrznym testom SGS (Société Générale de Surveillance - międzynarodowe przedsiębiorstwo, prowadzące działalność w zakresie: inspekcji, weryfikacji, testów i certyfikacji.), jest kontrolowana we własnym zakresie.



Rodzina Tu odbiera zasłużone laury

華剛茶業
HWA GUNG TEA



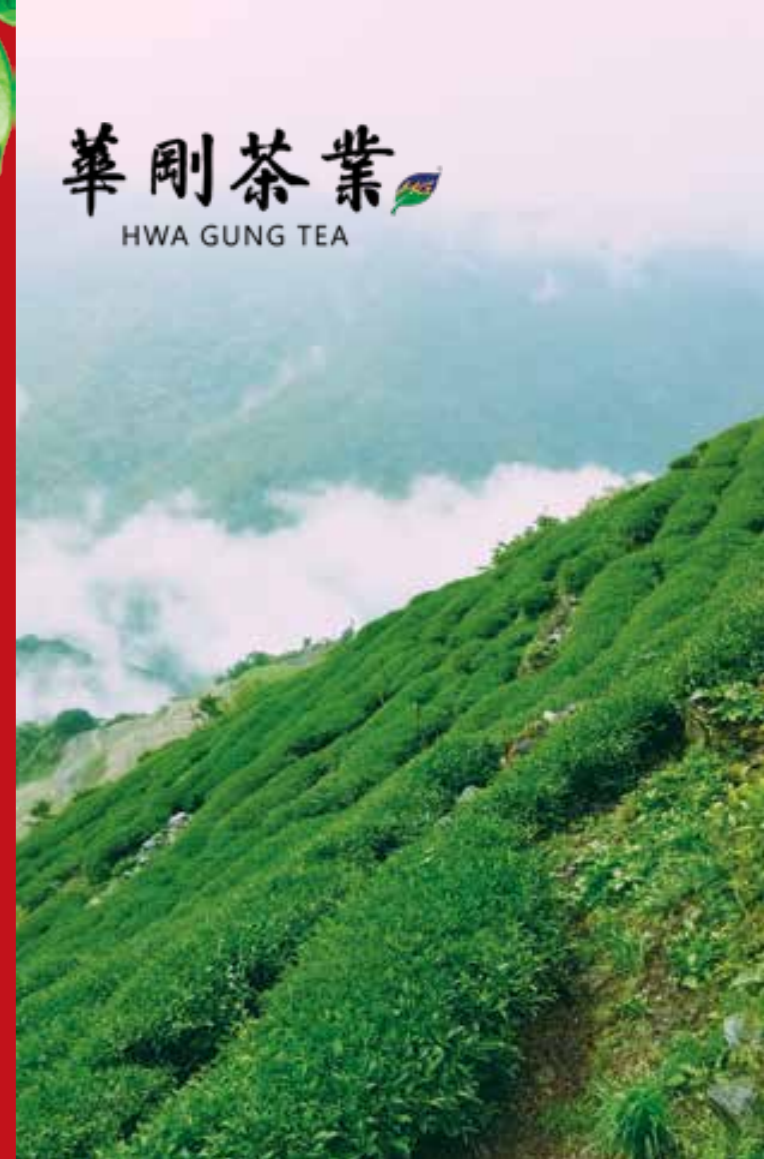
Laboratorium plantacji HGT

Sukcesy

Firma HGT uczestniczy w wielu konferencjach i imprezach targowych na całym świecie, zbierając zasłużone nagrody. W 2013 roku firma uzyskała najwyższe odznaczenie – 5 gwiazdek dla wyjątkowej i najlepszej herbaty wysokogórskiej. Członkowie rodziny Tu są wykładawcami na

tajwańskim Uniwersytecie i przekazują młodzieży cenną wiedzę na temat sposobów uprawy i jej niezwykłych właściwości. Firma eksportuje herbatę do USA, Japonii, Kanady i Chin. Jest też bardzo dobrze znana na rodzimym rynku.

華剛茶業
HWA GUNG TEA



HWA GUNG TEA

PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT)

Taichung Taiwan
The best quality of tea

華剛茶業
HWA GUNG TEA



Nachylenie stoiku to dodatkowe utrudnienie podczas zbioru

Ręczny zbiór herbaty

oksydację, fermentację, wielokrotne zwijanie i podsuszanie, gaszenie fermentacji i ostateczne dosuszenie już zwiniętych liści. Wielokrotne zgniatanie wydobywa z herbaty jej smak i zapach. Jeśli zaparzymy liście zerwane prosto z krzaka otrzymamy płyn bez smaku. Przygotowanie dobrej herbaty wymaga obecności mistrza herbaty, który kontroluje smak i aromat na każdym etapie produkcji. Często czuwa przez kilka dni i nocy bez przerwy i wraz

z pracownikami plantacji pilnuje całego procesu. Jest nazywany sommelierem herbaty, wyczuwa subtelne różnice w smaku z przodu i z tyłu języka zarówno przy pierwszym kontakcie z herbatą jak i po jej spożyciu. Po zapachu jest w stanie wyczuć czy proces fermentacji przebiega właściwie. Gorsze gatunki bardzo często są wędzone lub aromatyzowane tylko po to by innym zapachem przykryć fakt, że herbata nie jest najwyższej jakości.

Opis herbaty

Wysokogórska herbata różni się zdecydowanie od herbat rosnących na nizinach lub u podnóża gór. Różnica nie polega na innej odmianie herbacianego drzewka, ale na warunkach w jakich roślina rośnie. Specyficzny klimat, ogromne amplitudy temperatur i wysoka wilgotność (tylko wcześnie rano można zobaczyć pola herbaciane, w ciągu dnia pola toną w chmurach), a także skład gleby wpływają na jej niepowtarzalny zapach i smak. Aromaty kwiatowe silnie wyczuwalne w zielonej herbacie LISHAN tworzą się całkowicie naturalnie. Niekwestionowanym atutem są pola otoczone dzikim lasem, brak jakiegokolwiek przemysłu i ziemia wykorzystywana wyłącznie pod uprawę herbaty bez konieczności używania środków ochrony roślin. Na tak ogromnych wysokościach nie ma problemu ze szkodnikami i wszelka chemia jest zbędna.

Wysokogórską herbatę HGT można więc porównać do dzikiej górskiej odmiany. Zawiera mniej tanin niż ta uprawiana na nizinach, dzięki czemu jest znacznie łagodniejsza dla żołądka. Jednocześnie wysoki poziom antyoksydantów sprawia, że herbata ta jest cennym elementem zdrowej diety. Jest jednak niezwykle kłopotliwa w uprawie. Wysokość i trudna dostępność powoduje, że zbiera się ją wyłącznie ręcznie. Zbiór jest zależny nie tylko od gotowości młodych liści ale także od pogody, która w rejonach górskich jest niezwykle kapryśna. Liści nie wolno zbierać w deszczu, co dodatkowo utrudnia i tak już trudny proces. Liście gotowe są do zbioru tylko przez kilka dni. Jeśli ze względu na deszcz zbiór nie nastąpi, to z całym procesem trzeba czekać do wyrośnięcia kolejnych młodych listków. Ze względu na wysokość, w najwyższych partiach gór, herbatę zbiera się tylko dwa razy do roku, im niżej tym zbiór jest częściej, więc na nizinach zbiera się herbatę nawet 7 razy.

PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT) Taichung Taiwan The best quality of tea



華剛茶業
HWA GUNG TEA



Content

Historia firm

Dziś

Sukcesy

Opis herbaty

Produkcja

O dystrybutorze



PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT)

Taichung Taiwan 華剛茶業
The best quality of tea HWA GUNG TEA



Pierwszy od prawej Johnny Tu

PLANTACJA HWA GUNG TEA (HGT)

Taichung Taiwan

Historia firmy

Plantacja HGT uprawiająca herbatę na stokach gór Taiwanu istnieje już od 100 lat a uprawę prowadzi w tej chwili piąta generacja rodziny Tu. W 1918 roku członkowie rodziny Tu przybyli na Taiwan by rozpocząć rodzinny biznes. W 1923 roku rodzina otworzyła pierwszy sklep herbaciany a najmłodszy członek rodziny ukończył studia uniwersyteckie by pozyskaną wiedzą wspomóc rozwój firmy.