

**Zbliża się szybciotko pierwsza rocznica działania Nolens Volens, co skłoniło mnie do myślenia i poszukiwań – co dla Was przygotować? Czym się podzielić?**

Dość dawno temu, w byłym życiu, jeszcze zanim wszedłem w świat kawy przeszedłem przez okres głębokiej fascynacji herbata. Do dziś dziękuję w myślach osobom, które mnie tam zaprowadziły, za ich serdeczność, wiedzę i lekcję uważności – to herbata wykształciła we mnie zainteresowanie sensoryką i nauczyła, jak bezcenne potrafią być rozmowy o smaku, zderzenia naszych horyzontów skojarzeń i wyobraźni. Zawsze, gdy o tym myślę, mam w głowie słowo Spotkanie.

Dopiero teraz, pisząc ten krótki tekst uświadomiłem sobie, że selekcja herbat i przygotowania niniejszego setu były chyba nieświadomym, ale trafionym w punkt pierwszym gestem „rocznicowym” – przewrotnym, bo (choć to bardzo pozorne) tak dużo dzieli kawę od herbaty, ale jakoś tak głęboko szczerym i sięgającym źródeł tego, co zaprowadziło mnie do pracy, którą aktualnie wykonuję :)

---

**Macie przed sobą wybór 5 herbat jakości specjality. Każda w ilości 5g, pozwalającej na przygotowanie zarówno w sposób zachodni (mało liści, dużo wody, dłuższe parzenia – najczęściej 2-3), jak i tradycyjny gong fu cha (dużo liści, mało wody, krótsze i stopniowo wydłużane parzenia – nawet kilkanaście i więcej!)**

Co to oznacza, że jakości specjality?

Herbaty te są ręcznie zbierane, często w standardzie „dwa liście i pąk”. Pochodzą z najlepszych ogrodów i mikrolotów. Każdy lot ma konkretny kraj, region, ogród, odmianę krzewu i czas zbioru – podobnie jak w kawie specjalty, terroir naprawdę czuć w kubku.

Są pozbawione sztucznych aromatów i naturalnych infuzji. W segmencie herbat specjality bardzo dobrze znana z rynku kawowego kofermentacja z owocami i przyprawami nie ma miejsca. W żadnym wypadku nie zmienia to faktu, że herbaciany processing jest fascynująco różnorodny i złożony (herbaty się fermentuje/kisi mikrobiologiczne w stosach, gdzie powstają kwasy mlekowy i octowy, dojrzewa dekadami w specjalnych warunkach, zacięcia matami przed zbiorami, prasuje, wędzi, praży, oksyduje, paruje, prasuje, „infekuje” ogrody szkodnikami, których ślina zawiera porządane enzymy i wiele, wiele innych).

W świecie herbaty istnieje scoring podobny do cuppingów kawowych, tzn. herbaty uzyskują określone noty sensoryczne, a organizacje typu Tea Masters Cup promują kulturę herbacianą w duchu jej profesjonalizacji i standaryzacji.

---

**Gorąco! zachęcam Was, byście poczytali o zagadnieniu i spróbowali zaparzyć herbaty z tego setu metodą gong fu cha.** Nie chodzi tu o konieczność rytualnej celebracji i kupowanie od razu wszystkich akcesoriów świata :) – podobnie jak ma to miejsce w kawie, dobra herbata traktowana umiejętnie, ale pragmatycznie, nie przestaje być dobrą herbatą!

Gong fu cha pozwala wyciągnąć najwięcej aromatów z herbaty i poznać ją „warstwa po warstwie”, bo między poszczególnymi zalaniem napary wysokiej jakości potrafią diametralnie i zachwycająco się zmieniać! Poza tym metoda ta jest świetna na spotkania przy stole ze znajomymi, bo zaparzycie naprawdę dużo herbaty! No i kto wie, czy nie najważniejsze – trzeba się skupić. Zwolnić i pić mało (5g to 100 ml wody na każde zalanie), ale uważnie.

**Jaka woda? :) Mięciutka. Herbata potrafi być dużo bardziej wrażliwa pod tym względem, niż Twoja kawa.** Jeśli masz chęć zadbać o ten aspekt, to najlepiej sprawdzi się woda źródłana, ale z tych najbardziej miękkich (uśredniając: kawa lubi TDS rzędu 60-160 ppm, herbata tymczasem 20-60...)

---

## **CO MY TU MAMY?**

Dwie czarne herbaty, ale bardzo różne i nie zdziw się, jeśli uznasz je za bardzo inne od Twojej codziennej :) – jedna to dzika herbata chińska, druga to czarna z... Japonii! Do tego dwa oolongi z Tajwanu, jak niebo i ziemia – jeden silniej utleniony, prażony i w dodatku po obróbce azotowej, drugi zielony, łąkowy, jaśniutki, wysokogórski klasyk. Last, but not least – wyłamująca z hukiem drzwi przeciętnych wyobrażeń o pu-erhach jego świeża, surowa wersja.

## **Wakocha Koshun 2025**

Czarna. Rzadkość w Japonii, gdzie obecnie ponad 90% produkcji stanowią herbaty zielone. Drugi, czerwcowy zbiór, słodko-winny profil, cytrusy i owoce leśne.

Japonia, prefektura Shizuoka, Nunoza

Zbiór: czerwiec 2025 (nibancha - drugi zbiór)

**Parzenie zachodnie: 5g na 250ml, 90 stopni, 1-sze 2 minuty, 2-gie 4 minuty**

**Parzenie gong fu: 5g na 100ml, 90 stopni, początek od 20 sekund, później 30 sekund, stopniowe wydłużenie**

#### **Da Xue Shan Yesheng Hongcha 2025**

Czarna herbata z Yunnanu, dzikie odmiany. Intensywna w owoce leśne i bez, zioła. Co charakterystyczne dla yeshengów - bardzo długi aftertaste.

Chiny, prowincja Yunnan, Da Xue Shan

Zbiór: kwiecień 2025

**Parzenie zachodnie: 5g na 250 ml, 90 stopni, 1-sze 2.5 minuty, 2-gie 3.5 minuty**

**Parzenie gong fu: 5g na 100 ml, 96 stopni, początek 15 sekund, wydłużanie o 15 sekund**

#### **GABA Oolong 2025**

Tajwańska prażona herbata turkusowa o wysokiej zawartości kwasu γ-aminomasłowego (GABA).

Suszone owoce, miód, ciastka :)

Świeżo zerwane liście herbaty zamykane są w próżniowych piecach, gdzie cały tlen zastępowany jest azotem. Wnętrze podgrzewa się do temp. 40 stopni i potrząsa. Później herbatę obrabia się zgodnie z recepturą herbat turkusowych (są one, w dużym skrócie, gdzieś pomiędzy zielonymi, a czarnymi - na wyparzonych liściach widać często „nierówny” stopień ich utlenienia, przejawiający się plamami barwnymi).

GABA ma pozytywny wpływ na układ nerwowy - właściwości uspokajające, przeciwlękowe. Metoda azotowa została opracowana właśnie z myślą o podbiciu zawartości naturalnie występującego w herbacie ww. kwasu.

Tajwan, region Nantou

Zbiór: wiosna/first flush 2025

**Parzenie zachodnie: 5g na 250ml, 96 stopni, 1-sze 2 minuty, 2-gie 3 minuty, 3-cie 5-6 minut**

**Parzenie gong fu: 5g na 100ml, początek 30 sekund, później 20 sekund, znów 30 sekund i stopniowe wydłużanie**

### Shanlinxi Oolong 2025

Tajwańska herbata turkusowa wysokogórska.

Owoce tropikalne, białe kwiaty, łąka. Bardzo duży potencjał na gong fu! – od mlecznych, kremowych, kwiatowych nut po owoce nektarowe do łąkowych, zielonych, trawiastych klimatów.

Tajwan, Shanlinxi, ok. 1800m

Zbiór: wiosna 2025

**Parzenie zachodnie: 5g na 250ml, 96 stopni, 1-sze 3 minuty, 2-gie 5 minut, 3-cie 7 minut**

**Parzenie gong fu: 5g na 100 ml, 96 stopni, początek 50 sekund, 2-gie 20 sekund, 3-cie 30, 4-te 45, 5-te 1.5 minuty, 6-te 2.5 minuty, 7-me 6 minut**

### Huangcaoba Sheng Pu-erh 2025

Kwiatowy i słodki prasowany surowy pu-erh – surowy, bo mamy do czynienia ze świeżutkim „etapem” herbaty, której styl i produkcja nastawiona jest na wieloletnie starzenie!

Bardzo świeża, łąkowa i lekka herbata, choć z wyraźną dozą (pożądaną w młodych pu-erhach sheng) goryczy. Sporo akcentów mineralnych i bardzo dużo słodczy.

O co chodzi z pu-erhami shu i sheng? Shu to ciemne, ziemiste herbaty, których technologia powstała dopiero w latach 70-tych, by w kilka tygodni zasymulować efekt wieloletniego, naturalnego starzenia w stylu sheng. W przeciwieństwie do shengów, dojrzewających bardzo długo w stabilnych, magazynowych warunkach, pu-erhy shu przechodzą zraszanie wodą, układanie w stosy i przykrywanie plandekami – bakterie, pleśń i drożdże „przepracowują” liście w ekspresowym tempie.

Chiny, prowincja Yunnan, prefektura Pu'er, Jinggu, Huangcaoba

Zbiór: koniec marca 2025, prasowanie 5 kwietnia 2025

**Parzenie zachodnie: 5 gramów na 250 mililitrów, 90 stopni, 1-sze parzenie 2 minuty, 2-gie 3.5 minuty, 3-cie 7 minut**

**Parzenie gong fu: 5g na 100ml, 96 stopni, 10-12 krótkich parzeń, pierwsze 3 po 10 sekund, kolejne stopniowo wydłużane**

---

Nie jest to gruntowne opracowanie - do takiego nie czuję się  
umiejętny, ale nie o nie przede wszystkim tu chodzi :). Zachęcam do  
kontaktu, jeśli będziecie chcieli o coś zapytać, pogadać - najlepiej  
pisać na IG lub [nolvol.roastery@gmail.com](mailto:nolvol.roastery@gmail.com)

Dzięki i dobrej zabawy!

Tomek Wawer  
Nolens Volens Roastery