

## Récolte du thé

Les principales régions où se cultivent les théiers sont situées :

- au sud de Taipei aux abords de la ville de Ping Lin,
- à l'est de Hsin Chu
- et dans les montagnes du centre de l'île au-dessus de mille mètres.

## Traitements des feuilles

Une fois récoltées, les feuilles de thé sont mises au soleil pour faire évaporer l'eau qu'elles contiennent. Ensuite, elles sont engrangées pour que le processus de fermentation puisse continuer. Elles sont séchées à nouveau pour arrêter la fermentation et parfois courbées pour donner une meilleure présentation.

## Grands crus

Les Taiwanais sont prêts à faire des dépenses somptuaires pour boire du très bon thé. Une boîte de 600 g peut coûter plus de 125 euros.



Cueillette dans les théiers de la région de Wushe, au centre de l'île.



Les feuilles de thé sont mises à sécher sur de grandes bâches au soleil. On remarque la tenue de la paysanne, qui prend bien soin de se protéger du soleil.

Les vignerons du cognac utilisent des étoiles pour marquer la qualité de leur production. Ici, les négociants en thé estampillent leurs paquets de fleurs de prunier pour en grader la qualité : d'une à trois fleurs. Deux fleurs de prunier sont un très bon signe de qualité.

Thé Dong Ding, environ 2500 NTS pour 600 g de feuilles de thé.

Sur le paquet ci-contre le graphisme du caractère cha - en marron - est particulièrement sophistiqué, puisque ce sont deux feuilles de thé qui le complètent.



品 級