

ルイボスティーのグレード(等級)について

先ず第一に「グレード(等級)」についての解釈ですが、グレード(等級) = 品質と、ご理解されがちですが、ここでのグレード(等級)は、ルイボスティーのリーフ(茶葉)の部位・カットサイズを指し、ルイボスティーの使用用途によって種類・区分されております。**種類は現在は、チョイス、スーパーリア、クラシックの3つに分けられております。**

グレード(等級) = 品質ではありません。

この3グレードの茶葉で品質に於いての優劣は特にありません。

チョイスグレードは、茶葉の茎を多く使用しています。味的には味が薄いです。クラシックグレードは、茶葉の葉の部分をもう一工程 篩に掛けますので、見た目に揃っていて綺麗です。

スーパーリアグレードは、葉と茎を上手に配合したものです。味が濃く、まろやかです。ただ、内容についても、現在では「味」の好みの問題だけで、品質に関しては別問題です。

品質に関しては、原料茶葉の鮮度と保管方法(温度・湿度管理)で優劣が生じます。



**品質は鮮度と保管状態で決まります。
取れる量が少ないから品質が良いのではありません。**

チョイス

茎の部分が多い
色、味が薄い

スーパーリア

葉と茎を
上手く配合
色、味が濃い

クラシック

葉の部分を
篩にかける
見た目がきれい

エモーションでは、茶葉の鮮度(その年に収穫された茶葉限定使用)と原料保管を重視し、オーガニック認定スーパーリア茶葉のみ使用しています。

生産量が圧倒的にクラシックグレードの茶葉が少ないので、等級のピラミッド図形(インターネット等で見かけますが)で表すのは、誤解を生じます。

生産量が少ないから、品質が優れていることにはなりませんから。

ルイボスティー全生産量が一年間で約11000トンです。その内、オーガニック認定農場で生産されるものは「オーガニック認定クラシックグレードとオーガニック認定スーパーリアグレード」です。

また、「非有機栽培(オーガニック認定でない)のクラシックグレードとスーパーリアグレード」に分けられています。

輸出規定で等級を記載しないといけないので、等級記載がなされているのです。