

Fabrication du Thé Rooibos : Secrets d'Afrique du Sud

Le Cederberg est le seul endroit au monde où le thé rooibos peut être cultivé.

A cette remarque, vous direz soit "Incroyable, le seul endroit au monde?" Ou "[Qu'est-ce que le thé rooibos](#)?"

Oui, en effet, d'autres pays (et aussi d'autres régions d'Afrique du Sud) ont essayé et échoué à cultiver notre thé remarquablement sain.

Le [Cederberg](#) est donc assez unique à cet égard.

Les graines de rooibos cultivées sont plantées dans des lits de semences pendant les mois d'été de février et mars et repiquées en ligne dans les plantations pendant l'hiver. ... Au cours de ce processus d'oxydation enzymatique, le thé passe du vert au rouge-brun et développe son arôme sucré caractéristique de rooibos.

Le début du thé Rooibos



Plantation du Rooibos dans la montagne Cederberg

L'histoire de Rooibos a commencé il y a plus de 300 ans lorsque les Bushmen indigènes de la région, le peuple Khoisan, ont récolté les feuilles de la plante *Aspalathus Linearis*.

Ils ont utilisé les feuilles pour faire des remèdes à base de plantes pour de nombreux maux. Et ils ont adoré le goût délicieux et aromatique.

Puis en 1772, le botaniste européen [Carl Thunberg](#) a observé la façon dont les indigènes ont escaladé les montagnes pour trouver des plantes sauvages de rooibos. Sa captivation avec cette pratique a ravivé un intérêt plus répandu pour la boisson au thé.

Les premiers colons cap-néerlandais ont commencé à boire ce thé comme une alternative moins chère au [thé noir cher](#) de l'Est.

Avance rapide de 200 ans à 1904, lorsque **Benjamin Ginsberg** est apparu sur la scène. Ce jeune immigrant russe (considéré comme le `` père " du thé commercial Rooibos) a rejoint son père marchand de thé à la ferme Rondegat dans le district de Clanwilliam du Cederberg.

Ginsberg avait une fascination pour la plante. Il a donc commencé à commercialiser la boisson comme un thé de montagne, une alternative à base de [plantes au thé](#).

L'histoire continue ...

Tout va bien jusqu'à présent. Mais la culture du rooibos était à très petite échelle à ce stade.

Entre alors le Dr [Le Fras Nortier](#), le médecin local et botaniste amateur.

En 1930, cet homme rusé fut le premier à étudier le potentiel agricole du rooibos. Il a découvert le secret de la germination des graines. Avec Olof Bergh, un fermier commercial, ils ont développé une nouvelle méthode de culture.

Bientôt, la production a augmenté tout le long des pentes de la chaîne de montagnes du Cederberg.

Et puis, en 1968, le Dr Annetjie Theron, une mère sud-africaine aux prises avec un enfant allergique, a braqué les projecteurs sur Rooibos. Elle a affirmé que cela apaisait les coliques de son bébé. Elle a publié un livre intitulé «Allergies: une découverte étonnante».

Après la sortie du livre, des centaines d'études en ont découvert plus sur les antioxydants du thé rooibos et d'autres avantages pour la santé. Et donc, avec cette nouvelle compréhension médicale du rooibos, [la popularité du thé](#) a explosé, en particulier en Afrique du Sud. Puis la production de thé vert rooibos, une forme non fermentée, a commencé dans les années 1990.

Et en 2006, une nouvelle innovation de rooibos sous la forme d'un expresso a fait la une des journaux en 2006. Il s'agissait du premier expresso de thé au monde.

Le `` cappucino rouge " est désormais une boisson bien connue sur la scène des cafés d'Afrique du Sud.

Le processus de production



Rooibos après fermentation

1. Traditionnellement, les feuilles étaient roulées dans des sacs en toile de jute et amenées de la montagne par des ânes.
2. Les feuilles et les tiges fines ont ensuite été hachées avec des haches et meurtries avec des maillets avant d'être laissées en tas pour fermenter.
3. Une fois fermenté, le Rooibos a été étalé pour sécher dans le chaud soleil africain, prêt à être utilisé comme boisson désaltérante.

Et il semble que peu de choses aient changé dans tout ce processus, bien que les méthodes soient désormais beaucoup plus raffinées et mécanisées.

Le processus de production moderne ...

La production de rooibos commence par la plantation de graines dans des lits de semences bien préparés à la fin de l'été, en février et mars. Après les premières pluies durant les mois d'hiver plus frais de juillet et août, ils transplantent les semis. Et le tour est joué!

La première récolte se fait 18 mois plus tard.

La récolte annuelle est de janvier à avril.

Ils ont coupé les branches à 30 à 40 cm au-dessus du sol.

En moyenne, 3 à 4 cultures peuvent être récoltées dans la même plantation.

Les boutures sont liées en faisceaux pour le transport vers la cour de transformation. Maintenant en véhicule!

Ici, ils:

- le coupent en longueurs égales
- le meurtrissent

- l'arrosent
- le laissent à l'air.
- et lassent fermenter en tas bas.

Maintenant, pour la partie scientifique!

Le processus d'[oxydation enzymatique](#) a lieu au cours duquel le produit passe du vert à sa couleur rouge brique caractéristique.

Il développe ensuite la saveur distinctive et l'arôme sucré du rooibos. Encore une fois, ils étalent les rooibos sur de grandes cours ouvertes pour sécher sous le soleil brûlant.

Des machines spéciales récupèrent le Rooibos et le livrent à l'usine.

Ici, ils le classent en fonction de leur:

- longueur
- couleur
- saveur
- et arôme.

Cela garantit une haute qualité dans toutes les qualités.

La dernière étape est:

- le criblage
- le mélange
- et le traitement à la vapeur,

qui utilisent désormais des équipements de pointe. Ils surveillent activement le processus par des tests en laboratoire pour assurer le contrôle bactériologique. Ensuite, il peut être certifié comme thé Rooibos:

- hygiénique
- sûr
- et de qualité supérieure.

Ils emballent le produit fini [en vrac dans des sachets de thé ou du thé en feuilles](#). prêt à être expédié aux clients grossistes du monde entier.

Là, il est souvent mélangé à d'autres thés pour en faire des thés spéciaux.

Alors pourquoi tout ce tapage sur Rooibos?



Thé de Rooibos au goût savoureux et légèrement sucré

Ce qui distingue le rooibos, en plus de son goût délicieux, ce sont ses nombreux avantages pour la santé. Et il y en a plein!

- Riche en antioxydants - cela aide à lutter contre le cancer et d'autres maladies, stimule le système immunitaire et réduit le vieillissement (hourra!)
- Pur et naturel car il ne contient aucun additif, conservateur ou colorant.
- Naturellement [sans caféine](#) et une boisson à faible [teneur en tanin](#).

De nombreux produits de santé et de beauté utilisent des extraits de Rooibos pour ces raisons. De la crème pour le visage aux compléments alimentaires.

La demande de rooibos a augmenté de près de cinquante pour cent ces dernières années.

Et il continue de croître en:

- Europe
- Asie
- et États-Unis.