

Qu'est-ce qu'exactly le Thé Orange Pekoe ? (Ceylan)

Sans aucun doute, la question la plus populaire que l'on me pose au kiosque du marché est "Avez-vous du vieux **thé pekoe à l'orange?**"

Nos amis à Summerside l'appellent "le vieux fidèle".

Nous avons grandi avec le thé Red Rose Orange Pekoe sans jamais nous demander ce que signifiaient ces deux mots, orange pekoe?

C'est un de ces termes acceptés que l'on ne remarque même pas !

Sur le marché, on propose des thés "spéciaux" qui ne sont pas disponibles en sachet.

Mais nous avons des thés orange pekoe. Alors qu'est-ce que l'orange pekoe?

Le Thé orange Pekoe



Tout d'abord, l'orange pekoe n'est pas un thé aromatisé à l'orange ni en aucune façon associé au fruit de l'orange!

Orange Pekoe est une classification du thé noir basée sur l'origine de la feuille.

Pour être classé comme pekoe, le thé doit être composé uniquement de nouvelles pousses - une poussée étant le bourgeon de la feuille cueillie avec les deux feuilles les plus jeunes. (Toute autre feuille produit des thés de moindre qualité).

Donc ... le terme orange pekoe fait référence à une catégorie de [thé noir](#) basée sur la taille des feuilles et son emplacement sur [le théier](#).

Aimeriez-vous que le terme «orange pekoe» ait plus de sens?

Eh bien, pekoe est en fait prononcé `` pek-ho " et est dérivé d'un mot pour un type spécial de thé chinois, ce qui signifie des cheveux duveteux blancs se référant aux poils duveteux sur les feuilles de thé qui sont les plus jeunes et les plus petits de la plante.

Et la partie «orange»? Il est très probable que la Compagnie néerlandaise des Indes orientales ait quelque chose à voir avec cette description.

La famille royale néerlandaise était de la maison d'Orange.

Dans les années 1600, la société a apporté des thés en Europe et le meilleur des thés noirs était réservé à la famille royale.

Quand il a été présenté au public, il est devenu connu sous le nom de pekoe «orange», l'associant à la royauté!

Ainsi, un système de classement avec le terme pekoe orange (OP) a commencé.

Mais si seulement c'était aussi simple que cela!

Nous avons le FOP (pekoe orange fleuri) - thé fait à partir du bourgeon terminal et de la première feuille de chaque pousse.

GFOP (Golden pekoe orange fleuri) FOP avec pointes dorées

[TGfOP](#) (Tippy pekoe orange fleuri doré) FOP avec une grande proportion de pointes dorées.

On a parlé au début du blog du fait que nous avons des pekoes oranges.

Nous avons des jus d'orange aromatisés, mais nous parlons surtout des "vieux fidèles", que les habitants des Maritimes ont tendance à considérer comme "un simple thé".

Les deux qui correspondent à cette description sont [Ceylan](#) (Sri Lanka) et Assam(Inde).

Ce sont des TGfOP! Et les deux proviennent de domaines organiques uniques, non mélangés avec d'autres feuilles des domaines de la région.

La plupart des sachets de thé sont constitués des fannings, les meilleurs tamisages des thés OP transformés. Mais c'est une autre histoire!

Nous espérons que cela a été utile.

La prochaine fois que vous buvez votre thé noir, pensez à cette belle feuille duveteuse cueillie par des mains expertes qui utilisent les coussinets du bout des doigts pour vous donner cette tasse parfaite que vous et nous aimons tant !

Bonus: Trouvez ici: [Tout ce que vous devez savoir sur le thé du Japon \(en 2020\)](#)