

2024年 マカイバリ茶園の 夏

春摘みファーストフラッシュの時期は早魓と熱波に悩まされたマカイバリ茶園でしたが、夏の時には夏摘みセカンドフラッシュは適度な雨量、気温に恵まれました。自然との調和の中で紅茶づくりを実践しているマカイバリ茶園。紅茶づくりは気候の影響を大きく受けますが、茶畑の2倍の広さをもつ原生林、マルチングやシュタイナー・バイオダイナミック農法による土づくりなどマカイバリ茶園には逆境の中でこそ、マカイバリの威力を発揮できます。

天候に恵まれた夏。

犬は茶摘みの時も一緒に。

グリーンフライによって つくられる 「マスカテル」

夏摘みは特別にヴィンテージのグレードは「ヴィンテージ・マスカテル」と呼ばれます。マスカテルは、5月から9月中旬までの夏摘みの期間でも、ほんの数週間しかつくることができません。この時期、「グリーンフライ（うんか）」と呼ばれる虫が、茶畑にたくさん飛来します。グリーンフライが葉を齧ることによって、自然発酵がおこり、マスカットの香りをだすからです。夏摘みすべてがマスカテルではなく、グリーンフライが多く飛来している数週間のうちにつくられる紅茶が「マスカテル」と呼ばれます。マスカテルをつくることのできる茶園は非常に限られています。

マカイバリ茶園の名前を世界に有名にしたのも「マスカテル」です。2024年のヴィンテージ・マスカテルも美味しいロットが届きました。

マスカテルをつくることのできる茶園

1

有機栽培を行っている茶園であること

農薬を散布している茶園では、グリーンフライまで殺してしまいますので、マスカテルをつくることはできません。

マスカテルをつくることのできる茶園

2

茶畑を常に観察している

グリーンフライが飛来したことをしっかり観察している茶園でないと、アロマ豊かでフルーティーなマスカテルをつくることはできません。

茶畑に生息する昆虫。



夏摘みの時は適量の雨が降りました。

グリーンフライを写真に収めることができました！



グリーンフライが齧（かじ）ることにより、マスカットフレーバーをつくります。



2024年 夏摘みセカンドフラッシュ

2024 Second Flush

シルバー ニードルズ

Silver Needles

マカイバリ茶園のシルバーニードルズは、シュタイナー農法により、新芽をエネルギーが最も茶葉に集約されている満月の日に手摘みし、精魂込めて手もみによって製造された、紅茶の最高傑作です。手もみ製法を取り入れてつくられ、雑味のない透明感、鼻腔に抜ける華やかな香りが特徴です。
*茶葉の写真は2021年摘みです。



茶摘み日：2024年6月22日(満月日)

グレード：FTGFOP-1S (最高級)

木箱入り	20g	50g	100g	アルミパック入り	20g	50g	100g
	1-30-24-20-K	1-30-24-50-K	1-30-24-100-K		1-30-24-20	1-30-24-50	1-30-24-100

ヴィンテージ・マスカテル

Vintage Muscatel

2024年のヴィンテージ・マスカテルは昨年と同様に7月に茶摘みされました。マスカットを想わせるフルーティーさと、はちみつを想わせるまろやかな甘味、そして樽を想わせる深みを持ち合わせる、フルボディーの紅茶です。雑味がない透明感の中に、ふくよかな味が広がります。時間をかけてゆくりと抽出すると香り口の中で幾重にも広がります。自然の恵みとマカイバリのエッセンスが、「マスカテル」となって表現されています。



茶摘み時期：2024年7月

グレード：FTGFOP-1S (最高級)

布袋入り	100g	アルミパック入り	100g	250g
	1-7-24-100-N		1-7-24-100	1-7-24-250

シルバー ティップス

Silver Tips

7月21日の満月前後につくられました。量が少ないために数日にわたって茶摘みをしてつくられた貴重は紅茶です。シュタイナーのバイオダイナミック農法では、もっともエネルギーが集約される日が満月です。日本向けにつくられた特別紅茶です。クローナル種からつくられたFTGFOP-1Sで新芽を多く含み、銅褐色に輝く茶葉から、丁寧に作られたことが分かります。香りに華やかさがあり、雑味がない透明感の中にマカイバリ茶園のオーガニックならではの優しさを感じます。



茶摘み日：2024年7月21日(満月日)頃

グレード：FTGFOP-1S (最高級)

木箱入り	30g	アルミパック入り	30g
	1-6-24-30-K		1-6-24-30

今年は少量しかとれなかったために、容量を変更させていただきました。ご了承いただけましたら幸いです。

クラシック

Classic

シルバートップス、ヴィンテージが、広い茶園の特別な区画（日照条件、茶樹、土の状態などが優れている）でつくられるのに対して、それ以外の茶畑でつくられた紅茶の中で一番良いグレードでクラシックと名付けています。クラシックは味と香りがはっきりとしています。毎日たくさん飲まれる方におすすめしている紅茶です。春摘みよりも熟成度が増している2024年夏摘み。味の奥行きがあり、深く豊かなまろやかさと甘みがあります。イステイヤーにしても美味しく召し上がれます。



茶摘み時期：2024年7月

グレード：FTGFOP (高級)

アルミパック入り	100g	250g
	1-8-24-100	1-8-24-250

ダーズリン紅茶 organic darjeeling tea

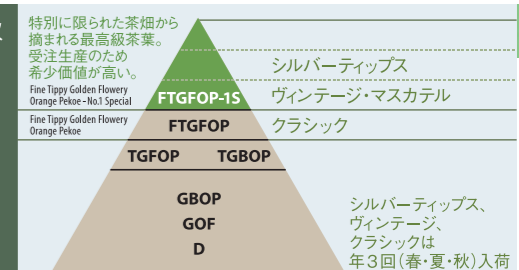


木箱入り

アルミパック入り

茶葉の等級

マカイバリ茶園では一芯二葉のみを手摘みし、製造過程で茶葉の等級を振り分けます。
*最上部の新芽とその下の2枚の葉



布袋入り

■ グジャラート州 ミラーワーク布袋

5	60	61	62	13	14	15	16			
リキシャ刺繍 クリーム	エレファント刺繍 ブルー	エレファント刺繍 ミックス	エレファント刺繍 グレー(オレンジ)	青	緑	赤	ピンク			
63	64	65	67	68	73	25	26	27	28	
エレファント刺繍 ネイビー	エレファント刺繍 クリーム	キャメル刺繍 オレンジレッド	キャメル刺繍 ネイビー	キャメル刺繍 ブルー	キャメル刺繍 オレンジ	辛子	小豆	山吹	紫	
69	70	71	72	75	76	77	■ ジュート(麻)布袋			
ビーコック刺繍 グレー	ビーコック刺繍 クリーム	ビーコック刺繍 ベージュ	ビーコック刺繍 ピンク	ビーコック刺繍 ワインレッド	ビーコック刺繍 ブラック	ビーコック刺繍 ネイビー	23	世界にひとつしかない、手作りの袋		
17	18	19	20	21	22	■ ウッタール・プラデッシュ州 オーガンジー手刺繍布袋				
ベージュ	赤	紫	白	黒	ブルー	安心・安全の証 [有機JASマーク]				

ダーズリン・マカイバリ茶園の紅茶、緑茶、烏龍茶はすべて、改正農林規格 (JAS法) に基づく有機認定を取得しています。2001年2月17日、マカイバリ茶園は海外から日本に輸入される紅茶として、日本で第1号の有機認定を取得しました。以後、毎年更新。