



Fukamushi / Fukamushi-Cha

Beim Fukamushi auch Fukamushi-Cha werden die Blätter nach der Ernte anstatt üblicherweise 20 Sekunden, für 1-3 Minuten stark gedämpft. Daraus ergibt sich der Begriff tiefenbedampft oder fukamushi. Ein Prozess der dem Teeblatt als auch dem Teemeister einiges abverlangt. Das Blatt ist nach dem tiefen bedampfen fast pulverförmig und nicht besonders „schön“ anzuschauen, allerdings wurden für den Fukamushi-Cha die Blätter vom Teemeister handverlesen und ausgewählt. Der erlesene und höchst aromatische Geschmack der sich aus der Kunst und dem Perfektionismus des Teemeisters und dem Vorgang des bedampfens ergibt, macht das weniger „schöne“ Erscheinungsbild des Fukamushi-Cha mehr als nur wett.