

LA STORIA DEL TE'

La via del tè.

Già prima del III secolo a.C. in Cina si usava il tè come medicina o tonificante, in seguito si cominciò a berlo per piacere o per ristoro. Dalla Cina al Giappone la strada fu breve e già all'inizio dell'800 la nuova bevanda era apprezzata nella terra del sol levante. In Europa arrivò all'inizio del XVII secolo grazie ai commerci di Olanda e Portogallo nei mari della Cina. In Gran Bretagna il tè divenne presto la prima bevanda, arrivando a sostituire la birra a colazione e il gin nel resto della giornata. Dopo la colonizzazione degli Europei anche l'America venne conquistata dal tè e dalle stesse abitudini in voga in Gran Bretagna, Olanda, Russia.

La bevanda più popolare del mondo.

Il tè è una pianta sempreverde della famiglia delle Camelie. Ha foglie verde scuro e piccoli fiori bianchi, il frutto è simile alla noce moscata e contiene da uno a tre semi. La varietà cinese (Cina, Tibet e Giappone) può raggiungere i 4,5 metri in altezza e tollera temperature molto basse. Nei climi tropicali fiorisce una varietà considerata più un albero, raggiungendo altezza fino a 13-18 metri con foglie di 15-35 cm di lunghezza; la varietà dell'Assam (India), se lasciata crescere spontaneamente, può oltrepassare i 20 metri. Un tempo si pensava che il tè verde e il tè nero fossero due piante diverse, ma in realtà le sei varietà principali di tè, bianco, verde, oolong, nero, aromatizzato e pressato e le loro innumerevoli varianti sono il prodotto di metodi di lavorazione diversi. Ancora verso la fine del XIX secolo i cinesi producevano solo tè verde: tuttora ne restano insuperati maestri anche se esportano grandi quantità di tè nero, a differenza del Giappone che produce soltanto tè verde.

I vari tipi di tè.

Attualmente nel mondo si producono oltre 3.000 tè diversi:

- Tè bianco (Cina e Sri Lanka): non fermentato, le foglie vengono essiccate al sole. Il colore è chiaro, il gusto delicato e aromatico.
- Tè verde: non fermentato; le foglie vengono lasciate seccare per poi essere sottoposte a un trattamento termico per bloccare la fermentazione che le farebbe marcire. Al termine assumono il loro definitivo colore verde spento. Il sapore è leggermente amarognolo. E' un tè con basso contenuto di teina e con varie proprietà salutari.
- tè oolong (Cina e Taiwan): semi fermentato, il processo di fermentazione viene bloccato dopo 1/2-2 ore. L'aroma è forte e il sapore è pieno; ha azione depurativa.
- Tè nero: i metodi e le varietà sono molto diversi da una regione produttiva all'altra, ma esistono quattro fasi comuni a tutte le lavorazioni: l'appassimento, l'arrotolamento, la fermentazione e l'essiccazione. Il tè nero costituisce la maggior parte della produzione. In generale è forte con l'aroma spiccato e la

colorazione intensa e bruna. I tè in foglie hanno una produzione più limitata ad eccezione del Darjeeling (India), particolarmente delicato e aromatico.

- Tè aromatizzato: si ottiene miscelando qualità di tè neri o verdi con fiori dal delicato profumo o con frutta o a volte con spezie. I più noti sono l'Earl Grey, preparato con olio di bergamotto e il tè ai fiori di gelsomino.

- Tè pressato: si ottiene con polvere di tè nero o verde, viene pressato in forma di nido d'uccello e la quantità necessaria si stacca con un cucchiaino di volta in volta.

