

L'ARTE del TE' in CINA:

Culla del TE' la CINA ha inventato le regole e l'ARTE di coltivare, lavorare e servire questa bevanda, considerata originariamente come una panacea, ma soprattutto come la prodigiosa CARTA VINCENTE del commercio cinese.

I cinesi hanno ambientato la nascita e le leggende a più di tremila anni fa, nascita probabile dell'inizio della storia delle foglioline di Camellia Sinensis e del loro matrimonio con l'acqua calda ma le prime testimonianze scritte risalgono solo all'inizio del primo millennio.

Intorno al III secolo d.C. si iniziò a coltivare e si svilupparono nuovi sistemi di essiccazione e lavorazione. Nel IV e nel V secolo non era più relegato agli imperatori e ai notabili ma talmente diffuso e amato da farne addirittura una pseudovaluta utilizzando dei panetti di foglie pressate ed essiccate (ancora oggi se ne trovano di molto belle o in semplici nidi chiamati Tuo- Cha).

Durante il susseguirsi delle dinastie cinesi il consumo e la produzione del tè si evolvono, quella più importante è la *dinastia Tang (618-906 d.C.)* che si elabora anche un cerimoniale per la preparazione e vengono date delle regole per la produzione. In quest'epoca il tè veniva macinato e poi bollito senza l'aggiunta di altre erbe, ma con un pizzico di sale.

Fu sotto la dinastia Tang che *Lu Yu* scrisse il suo celebre Cha Jing, il '*Canone del tè*', il primo e più completo trattato sul tè.

Fu però in *epoca Song (960-1279 d.C.)*, la cosiddetta '*Età d'oro del tè*', che il tè raggiunse l'apice della sua fama e della sua diffusione. Le foglie venivano macinate sotto forma di una polvere molto fine, alla quale si aggiungeva poi acqua calda.

Già in epoca Song incominciò a diffondersi l'uso di consumare il tè in foglie, uso che si affermò definitivamente durante la *dinastia Ming (1368-1644 d.C.)*.

Fu sempre in quest'epoca che nacquero le diverse tipologie di tè, è che la porcellana Cinese raggiunge il massimo del suo splendore.

In questo periodo il tè diventò la bevanda che conosciamo e apprezziamo ancora oggi.

LA CERIMONIA del TÈ CINESE (Gong-Fu-Cha):

In Cina la preparazione del tè non ha quel significato mistico e religioso che ha in Giappone. La cerimonia del tè in Cina è detta Gongfu, letteralmente '*fallo bene*', ma anche '*arte*', '*metodo*', '*tattica*'.

Gonfu o gong-fu o ancora kung-fu è un'espressione che si riferisce al comportamento da tenere e alle regole da osservare per il raggiungimento di un buon risultato.

GLI STRUMENTI per la CERIMONIA del GONG FU CHA:

CHA YUAN - vassoio con cassetto contenitore

CHA SHAO - SET ACCESSORI X CERIMONIA

GUYA - COPPIA DI TAZZINE (una per bere l'altra per sentire aromi)

CIZHA - CARAFFA DI SERVIZIO C/COLINO METALLICO

GAIWAN - tazza a 3 elementi (tazza, piattino, coperchio)

TEIERA YIXING - teiera

SET del GONG FU CHA/KUNG FU:

Il tipico set da tè, per il kung fu, è composto da:

- una teiera da circa 150/180 ml,
- 6 tazzine da 30 ml,
- un set di strumenti in legno comprensivi di un paio di pinze per manipolare le tazzine bollenti, un cucchiaino, (il tè non va mai toccato con le mani perchè le foglie ne potrebbero essere inquinate olfattivamente),
- un vassoio di legno con un doppio fondo traforato che consente all'acqua di colare in un recipiente sottostante,
- un bollitore, per riscaldare l'acqua,
- un ago d'osso, ed una spatola, che servono rispettivamente per rimuovere le foglie che intasano il beccuccio, e per aggiustare le medesime all'interno della piccola teiera. (in genere max. di 150/180 ml.).



Le TEIERE in terra YIXING

Le teiere di Yi Xing sono splendidi manufatti provenienti dalla provincia di Kiangsu, sulla riva occidentale del lago T'ai-Hu.

Sono oggetti realizzati in terracotta, da abili artigiani, utilizzando un mix di argille locali che una volta cotto diventa di straordinaria durezza e resistenza.

Yi Xing sono le teiere e le tazze di piccole dimensioni (tanto da sembrare fatte per la casa delle bambole a noi occidentali) che vengono tradizionalmente usate nel corso della cerimonia del Gong Fu Cha, ovvero la cerimonia cinese del te'.

In particolare, la teiera da Gong Fu Cha dovrebbe essere grande come la mano di un uomo o poco piu'.

Le terrecotte di Yi Xing vengono prodotte da tempi remoti ed in centinaia di modelli diversi; dalla dinastia Ming pero' sono considerate accessori di grande importanza, tanto che i pezzi creati dal 16° al 19° secolo sono ancora adesso riprodotti fedelmente.

La varieta' in cui vengono realizzate e' veramente incredibile; ci sono teiere geometriche (ovvero a forma di quadrato, rettangolo, sfera schiacciata, etc.) e teiere naturalistiche (che riproducono le forme della natura come animali, piante, fiori, frutti, etc.).

Il loro grado di rifinitura e' veramente notevole ed e' considerata importante la porosita' del materiale, che deve trattenere il "ricordo" del te' che vi e' stato preparato.

Dicono i saggi che una buona e vecchia teiera Yi Xing ricorda talmente l' aroma del te' che ha contenuto che, dopo qualche anno, si potrebbe preparare il te' anche senza l' ausilio delle foglie.

Il TE' e il MATRIMONIO CINESE

Raramente come in questa occasione l'atto di offrire, sorbire e condividere la tazza calda diventa puro significato: La cerimonia del tè nei matrimoni cinesi ha un ruolo estremamente importante; per la famiglia dello sposo si officia al mattino presto, per la famiglia della sposa nel pomeriggio, dopo aver completato la visita della casa.

Nel giorno felice, lo sposo e la sposa servono del tè ai loro genitori come atto di rispetto e gratitudine: i primi in ginocchio, i secondi seduti su sedie o poltrone.

Si tiene la tazza con entrambe le mani,

la DONNA sta sul LATO SINISTRO, l'UOMO su quello DESTRO. .

Si inizia a servire il tè dai genitori degli sposi per poi procedere ai membri più anziani della famiglia, fino ad arrivare ai più giovani. All'interno di ogni generazione, i parenti del padre vanno serviti prima di quelli della madre. In cambio di questo atto di cura e riconoscenza, gli sposi ricevono delle buste rosse contenenti denaro o gioielli ('LAI SEE' = fortunato).

Il SERVIZIO utilizzato per la cerimonia è quello IN DOTE della sposa: quasi sempre è realizzato in finissima porcellana e ha i bordi decorati in oro. La sposa lo riutilizzerà durante il matrimonio di sua figlia.

Sul piano simbolico, di sorso in sorso, di legame in legame, *il tè traccia il percorso di varie felicità.* [cit.Acilia]

LA LAVORAZIONE DEL TE'

E' la lavorazione a fare la differenza, noi occidentali tendiamo a dividere i tè in tè nero e tè verde ai quali si è aggiunto ultimamente il tè bianco, questa divisione è empirica e dovuta solo alla colorazione delle foglie, in realtà la giusta classificazione dovrebbe essere:

1. Tè non fermentati (o non ossidati): i bianchi e i verdi
2. Tè semifermentati (o semiossidati): gli oolong e i gialli
3. Tè fermentati (o ossidati): i neri
4. Tè post fermentati: il Pu Erh.

La lavorazione iniziale delle foglie è comune a tutte le tipologie e consiste nella RACCOLTA (manuale per i tè più pregiati, semi-meccanica per i tè di buon livello e meccanica per i tè di bassa qualità) e l'avvizzimento ossia il far perdere parte del contenuto d'acqua alle foglie in modo di renderle morbide.

Nel caso dei *tè bianchi* all'avvizzimento segue immediatamente l'essiccazione eliminando così quasi tutta l'acqua presente nelle foglie in modo da preservarle nel tempo.



Nella preparazione dei *verdi* invece si prosegue con la rollatura, questa consiste nel far passare le foglie sotto dei rulli o tamburi (nel caso di tè di estremo pregio viene fatta a mano) che schiacciando le foglie ne rompe le membrane cellulari facendone fuoriuscire il “succo”, a questo punto degli enzimi che stanno naturalmente al di fuori delle cellule entrano in contatto con alcune sostanze (in massi parte polifenoli) ed innescherebbero la fermentazione (ossidazione enzimatica), per bloccare ciò le foglie vengono immediatamente trattate con il calore (cottura).

Per quanto riguarda gli *oolong* non viene fatta una vera e propria rollatura ma le foglie vengono messe all'interno di canestri che girando velocemente ne rompono i bordi, a questo punto vengono lasciate ossidare per dei tempi variabili a seconda del grado di ossidazione desiderata (30%, 50% etc) e poi trattate con il calore per interrompere la fermentazione.

Per quanto riguarda i *neri* alla fase di rollatura segue una fermentazione completa della foglia. In tutte le lavorazioni l'ultima fase è quella dell'essiccamento completo in modo da lasciare solo il 5% di umidità nel prodotto finito, in questo modo il tè si può conservare a lungo.

Una lavorazione particolare è quella dei *Pu Erh* dove le foglie subiscono un'ulteriore e vera fermentazione lenta dovuta a dei batteri, questo conferisce al tè un sapore molto particolare di sottobosco e terra bagnata. Sono questi fra i pochi tè che possono invecchiare per decenni migliorando sempre di più la qualità. [cit. Biblioteq]

IL TE' in CINA, arte, curiosità e leggende.

(..) dalle giovani vergini alle scimmie appositamente addomesticate per raggiungere i rami più alti,(..)cosa c'è di più bello per immaginarsi i raccolti delle migliori province del Tè: Fujan, Ahnui, Hunan Sichuan o Yunann.

OOOLONG, o WULONG i Tè BLU o Tè QING

Gli Oolong chiamati anche 'tè verde-blu' o tè Qing, sono tè semi-fermentati e poveri di teina, le cui foglie attorcigliate sono simili 'alle pieghe degli stivali dei cavalieri tartari', *'ricce come la foschia che sale dall'orrido' (Lu Yu)*. Si dice che le foglie, una volta messe nella teiera, assumano le posizioni del drago, da ciò il soprannome 'Drago Nero' che in mandarino si dice appunto Wu Long.

Questa tipologia di tè prodotta in Cina e a Taiwan (Formosa) è sottoposto solo a un inizio di fermentazione (leggera nel Fujian dal 12% al 15%; medio-lunga a Taiwan dal 50% al 60%) e coniuga il gusto dei tè neri alla delicatezza dei tè verdi: più soave dei primi, ma dal sapore meno vegetale dei secondi, ha un leggero aroma di bosco, un gusto dolce.

Avvantaggiandosi delle proprietà salutistiche di entrambe le bevande, principalmente antiossidanti per il tè verde e stimolanti per quello nero..

Le foglie destinate vengono fatte appassire al sole, agitate in ceste cosicché i bordi delle foglie si frantumino e poi macinate; rispetto al tè nero, i tempi di esposizione al calore sono inferiori ed appena sufficienti per ossidare i margini fogliari. Poi le foglie vengono trattate con il calore, arrotolate ed essiccate. In base al grado di ossidazione delle foglie, al tipo di manipolazione cui vengono sottoposte dopo il trattamento termico e alla tostatura finale che subiscono, si possono ottenere tè oolong con caratteristiche molto diverse.

II PU ERH è un tè post fermentato che viene prodotto nella provincia meridionale cinese dello Yunnan, al confine con il Tibet. Si presenta spesso sotto forma di compresse, gallette o tavolette.

Spesso definito anche Te Rosso cinese, e' un te' POST FERMENTATO, che viene prodotto con una metodologia molto particolare a doppia fermentazione (microbica ed enzimatica: i responsabili sono dei batteri). Le foglie vengono avviate alla fermentazione come se si dovesse ottenere un te' nero ma, in seguito, dopo una prima fermentazione, vengono idratate e nuovamente fermentate, quindi vengono stoccate (In alcuni casi lo stoccaggio dura più di 60 anni) nelle umide grotte calcaree di questa montuosa regione.

E' un BRUCIA GRASSI NATURALE, aiuta la digestione, ripulisce il sangue, abbassa il livello del colesterolo e dei trigliceridi, aiutano il controllo del peso. [cit. Biblioteq]



GUNPOWDER/ZHUCHA

è il tè verde più bevuto al mondo. Questo famosissimo tè verde cinese si caratterizza per la foglia arrotolata a mano a ricordare piccole palline di polvere da sparo. Look riconoscibilissimo: foglie arrotolate in piccole palline, gusto erbaceo, leggermente pungente e molto dissetante.

E' usato per il tè verde alla menta in Marocco.

In Cina viene chiamato *Zhucha*, ossia tè perla.

LUNG CHING o LONG JIING in inglese DRAGONWELL

Il suo nome significa POZZO DEL DRAGO ed è legato ad una leggenda che narra di una magica fonte di acqua scaturita dopo una lunga siccità nella zona di coltivazione.

E' tra i più pregiati tè verdi, è originario della zona di Xihu (West Lake) nella provincia dello Zhejiang. si dice che viene prodotto dall'epoca della dinastia Tang circa 1200 anni fa nella zona del Lion Mountain.

E' costituito dai germogli e dalle prime 2 foglioline che vengono essiccate in padelle emisferiche di rame a calore molto lento. Il raccolto avviene in primavera, prima delle piogge e vengono selezionate una per una le foglie più giovani e tenere che danno all'infuso un colore verde smeraldo. Il profumo è intenso e primaverile, gusto fresco e persistente con sfumature che ricordano la castagna.

Tè vincitore di numerosi premi, vanta tutte le proprietà benefiche del tè verde.

BOUQUET di Tè, Fiori di Tè, Blooming Teas..

Diversamente noti come TÈ ARTISTICI, emblematici della soave cultura decorativa cinese, i Bouquet di Tè sono così chiamati in virtù della particolare lavorazione (composizione artistica) che viene data alle foglie di Tè. L'arte cinese di creare Bouquet di Tè è molto antica: solo le gemme e le foglioline più tenere vengono legate a mano a formare: delle SFERE, delle PICCOLE TORRI, delle VERDI COROLLE, etc..

I TÈ ARTISTICI racchiudono lavorazioni differenti: possono essere SEMPLICI, ossia composti di sole foglie di TÈ - spesso germogli - o abbinati a Fiori (Amaranto, Calendula, Gelsomino, Giglio, Osmanthus..)

Preparare a mano una singola sfera può richiedere fino ad un'ora di tempo. La provincia di origine è quella di Anhui. Vanno messi in infusione in una tazza o in un bicchiere di vetro a poco a poco si presenterà uno spettacolo unico: meravigliose gemme si schiuderanno trasformandosi in fiori di tè sprigionando i loro profumi.

TAI PING HOU KUI - TE' delle SCIMMIE

Definito il *Re dei Tè (2004 China Tea Exhibition)*, è prodotto nella provincia di Anhui nel distretto di Tai Ping così chiamato perché essendo il terreno scosceso ed impervio, un tempo venivano addestrate delle scimmie per raccogliarlo. Le foglie verde smeraldo sono molto lunghe e piatte (possono raggiungere anche i 15 cm.).

Diversamente dalla maggior parte dei tè verdi non subisce alcun processo di rullatura ma viene pressato, cosa che gli conferisce il suo tipico e inconfondibile aspetto.

I TÈ PROFUMATI (TÈ RILAVORATI)

Terminate le lavorazioni di Base, i prodotti finiti (chiamati anche tè puri), possono essere ulteriormente tratti e manipolati, dando origine ad altre tipologie: i TÈ RILAVORATI. Tra questi i TÈ PROFUMATI.

Sono tè, Neri (in genere un KEEMUN), Wulong o Verdi, che sono sottoposti a una profumazione naturale ottenuta per miscelazione con petali di fiori appena raccolti.

Generalmente troviamo profumazioni con: GELSOMINO, ROSA, OSMANTO, BERGAMOTTO, LYCHEE.. Ma anche con latte.. nel casodel Milky Oolong.

LAPSANG SOUCHONG

La terza foglia della pianta viene chiamata Souchong, non ha un grande valore commerciale, di qui l'inventiva dei cinesi che affumicandola hanno inventato un tè che è diventato famoso: il Lapsang Souchong. In origine era prodotto nella zona del Zeng Shan sui monti Wu Yi nel Fujian, oramai è un prodotto molto diffuso. Viene affumicato mettendo le foglie su delle graticole di bamboo sopra il fumo ricavato da legno di abete rosso e a volte di cedro (FUMO RESINOSO DI CONIFERE).