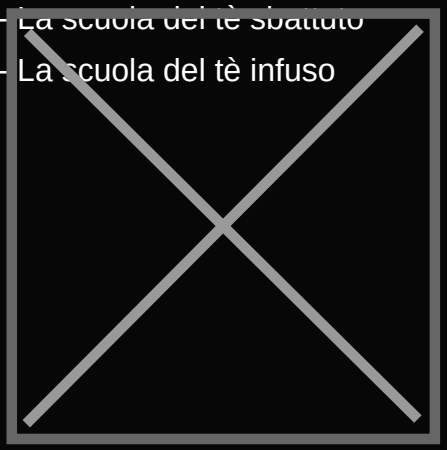
Tutte le varietà del tè

fotoliacomp-52121466-0krbmtewmennajvexq0rsqimbs2xjkf91-44ba0af5

Il tè pare sia una tra le bevande più antiche per l'essere umano tanto che qualcuno sostiene sia seconda all'acqua, se consideriamo che le prime testimonianze risalgono a più di 5000 anni fa.
Tanto mistero e tante leggende sono ad esso legate, come quella dell'imperatore Chen Nung detto il Divino Mietitore, grande uomo dedito all'agricoltura, e amante dell'igiene, così da sostenere che anche l'acqua da bere doveva essere assolutamente bollita.
La leggenda dell'imperatore narra di una giornata assolata durante la quale, intorno al 2737 A.C., Nung vide cadere delle foglie dalla pianta sotto la quale si stava riposando (un tè selvatico), andando a finire nella sua tazza di acqua bollente, facendola diventare color oro. Preso dalla voglia di assaggiarla, la provò e sentendosi preso da un grande benessere decise di studiarla per iniziarne la coltivazione.
Altra leggenda è quella del figlio di Kosjuwo, re delle indie, chiamato Bodhidarma, il quale recandosi in Cina per predicare il buddismo, facendo voto di non dormire per sette anni per meditare, dopo cinque di questi, assalito da tanta sonnolenza e torpore raccolse delle foglie da una pianta e masticandole riuscì a recuperare le forze. Le foglie in questione erano state prese da una pianta che poi venne chiamata tè.
L'ufficialità della scoperta della pianta e del suo utilizzo risale ai primi secoli della nostra era, considerando tre tecniche di preparazione differente:
- La scuola del tè bollito
- La scuola del tè sbattuto
- La scuola del tè infuso



Le tre scuole pare corrispondano alle tre dinastie Tang, Sung e Ming.

Prima di allora il tè, chiamato Tu veniva utilizzato rendendo le foglie in poltiglia, per alleviare parti doloranti del corpo e reumatismi.
Nel IV secolo d.c. il tè si preparava facendo essiccare le foglie per poi pressarle fino ad ottenere dei panetti duri e facili da trasportare. Staccando da questi panetti la quantità giusta, si andava a frantumare in un mortaio per poi unirla all'acqua per portarla poi in ebollizione, aggiungendo sale, zenzero, bucce di arance e a volte latte.
In Europa pare arrivò intorno al 1632, preparando la bevanda come nell'ultima dinastia Ming.
Non si sa ancora il motivo reale per il quale in Europa si iniziò a consumare la bevanda con l'aggiunta di limone (visto che la popolazione cinese non ne fa uso), tantomeno dell'aggiunta di latte (British Style in entrambe i casi) del quale molti sostengono ideale utilizzarlo caldo per sciacquare le tazze del tè evitando di farle rompere lavandole con acqua bollente.
Per il consumo moderno, spesso la raccolta prevede anche la quarta e la quinta foglia, rigorosamente fatto a mano.
Nel mondo si producono ogni anno oltre 30 milioni di quintali di tè e la maggior parte di questa cifra enorme proviene dall'Asia.
In ordine di Quantità: India, Cina, Sri Lanka, Kenia, Indonesia, Taiwan e Giappone.

Varietà di tè
Tè Verde (non fermentato): Infuso chiaro e profumato.
Tè Bianco: Prezioso e ricercato, molto costoso come lo Yin Zhen, raccolto in determinati giorni dell'anno, e solo germogli non ancora schiusi, difficile da trovare in Europa.
Oolong (ossidati): dal colore più o meno scuro, quasi verde blu. Per ottenere infusi più corposi e intensi nel sapore.
Tè Nero: principalmente prodotto e raccolto in India, oltre che in paesi africani e Cina (patria del tè affumicato), molto forte e ricco di caffeina, quasi capaci di sostituire il caffè.
Tè aromatizzato (verde, nero e oolong): con aggiunta di petali o boccioli di rose nella fase dell'essicazione (Hua Cha cinesi), o con scorze di arance (Suan Hsiang Tsu tailandesi).
Tè Pressato (Cina): in panetti per renderlo facilmente trasportabile (dalle proprietà curative per digestione, colesterolo alto etc.)
Tè Puerh (o postfermentato): dal sapore di terra bagnata, conservato molto a lungo, addirittura a volte in cantine per oltre un secolo!
La lavorazione del tè una volta raccolto, in base a quello che si vuole ottenere, può passare dai forni ventilati per evitare l'ossidazione conservando il suo colore (tè verdi) o all'appassimento con perdita di acqua per poterle poi macerare (tè neri, detti dai cinesi più giustamente "rossi").
Il procedimento per i tè Oolong consiste in una lavorazione intermedia fra quella del tè nero (rosso) e

quella del tè verde.
Nella lavorazione del tè bianco le foglie subiscono una lunga fase di appassimento che è causa anche di un leggero processo di ossidazione.

Che cos'è la teina?
La Teina non esiste, il Tè contiene Caffeina!!!

Dalla teiera al blender
La terracotta, l'argento e la ghisa sono particolarmente adatti a i tè forti (Ceylon, Assam, tè Africani).
La porcellana invece è l'ideale per i tè più leggeri, come quelli verdi e l'Oolong.
La particolarità dei tè è che ogni tipologia ha bisogno di tempistiche e temperature dell'acqua per l'infusione, cose che spesso per il consumo del bar purtroppo non vengono mai rispettate.
Ciò nonostante, che sia in bustina o (meglio) sfuso, questo prodotto risulta molto versatile nel consumo, dalla semplice tazza sotto forma di infuso, fino all'utilizzo della bevanda ottenuta per ricavare Cocktail freschi, energizzanti e stimolanti.