

LA LAVORAZIONE DEL TE'

AVVIZZIMENTO

Subito dopo essere state raccolte le foglioline del te' vengono stese su graticci molto areati all'ombra le migliori qualita', al sole quelle meno pregiate. Questo serve per evitare che inizi il processo di essiccazione mentre sono ancora accatastate, con il conseguente rischio che si sviluppino muffe e cattivi odori

Le successive lavorazioni fanno in modo che le foglie cosi' essiccate diventino te nero, verde, oolong, bianco

TE' VERDE

Nel processo di lavorazione del te verde le foglie fresche appena colte, vengono per prima cosa torrefatte a temperature che vanno dagli 80° 100°C. Questo distrugge gli enzimi contenuti nelle foglie e impedisce quindi la fermentazione, successivamente le foglie vengono arrotolate e sottoposte di nuovo a essiccamento lasciandole al sole oppure in apposite camere riscaldate e ventilate .Nel corso di questo processo la clorofilla non viene alterata e il te' mantiene il suo colore verde e tutti i principi attivi

THE NERO

I the neri sono invece quelli piu' diffusi e consumati in occidente. La colorazione nerastra e' dovuta alla fermentazione enzimatica a cui vengono sottoposti.la lavorazione del te' nero , che secondo le regole deve avvenire entro 6 ore dalla raccolta, consta di quattro operazioni:

avvizzimento, rullatura, fermentazione, essiccazione

le foglie fresche vengono prima lasciate appassire in luogo aperto per 8/24 ore , a temperature di 25/35°C poi ventilate con aria calda. Durante la rullatura le foglie vengono stropicciate in modo che le pareti cellulari e le nervature si spezzino senza rompere pero' la foglia. In questa fase l'ossigeno entra a contatto con il fluido cellulare e inizia il processo di fermentazione durante la quale si sviluppano il sapore e l'aroma del te'.La

fermentazione durera' dalle 3 alle 5 ore a temperatura di 25°C in atmosfera carica di umidita' fino a che le foglioline acquisteranno un colore arancio vivo e' in questa fase che le foglie del te' perdono le loro proprieta' . Infine il te' e' sottoposto ad un'ultima torrefazione eseguita lasciando le foglie, disposte a strati,a una temperatura di 80/100°C per 20 minuti, oppure. Questa fase che porta le foglie a scurirsi fino a raggiungere il colore bruno, e' una fase molto delicata in quanto una scarsa essiccazione potrebbe condurre il te' ad ammuffire o a deteriorarsi, mentre una temperatura molto elevata potrebbe determinare la bruciatura delle foglie

TE' SEMIFERMENTATO

Si ottiene secondo il modello del te' nero, ma subisce una fermentazione abbreviata e' definito anche oolong

THE' BIANCO

China Pai Mu Tan

"Peonia Bianca": questa è la traduzione del nome di questo tè.
È un tè bianco, piuttosto raro e rappresenta la vetta della raffinatezza nella lunga storia della coltivazione dei tè cinesi.
Prodotto esclusivamente nella regione del Fujian deve il nome di tè bianco al colore che assumono le foglie al termine della speciale lavorazione a cui sono sottoposte.
" Essiccate non con il calore ma con la fredda temperatura della notte in alta montagna, le foglie di questo tè, che rimangono grandi ed aperte, non contengono né teina né tannini.
Un sapore molto fresco, con una dolcezza evanescente ed un vivo retrogusto sono le caratteristiche di questo infuso a cui i cinesi aggiungono, per raggiungere la perfezione del gusto, petali di rose o di crisantemi essiccati.
Molto importante è la sua corretta preparazione: acqua tra i 60C° e i 70C° ed un infusione tra i 12 ed i 15 minuti; gustatelo senza aggiungervi alcunché. E' consigliata la degustazione in una tazza trasparente, per poter ammirare la disposizione verticale delle gemme simili a stalattiti.
Degustazione: Da bere esclusivamente puro. Riservato alle grandi occasioni, è ideale nelle ore serali