La Pianta
Coltivazione e raccolta

La grandissima varieta' di te', se ne contano piu' di un migliaio si ottiene dalle foglie di due soli tipi di pianta **LA CAMELIA SINENSIS** originaria della Cina, ma diffusa anche in Giappone e' resistente anche a basse temperature e puo' vivere fino a 100 anni e la **CAMELIA ASSAMICA** originaria dell'India, preferisce i climi tropicali e la sua vita si aggira intorno ai 40 anni.
L'habitat ideale per entrambe si aggira tra i 300 e i 2000 metri sul livello del mare in zone umide . L'altitudine il clima e il terreno influiscono in modo decisivo sul sul gusto e sulla qualita' del te'.

Il tè oggi in commercio, cresce in una cintura che circonda la terra al di sopra dell'Equatore. I giardini migliori sono quelli che si trovano ad altezze inferiori ai 1800 metri.
L'altezza e le nebbie montane aiutano la pianta proteggendola contro l'eccessiva esposizione al sole e creando le condizioni ideali di umidità e temperatura per favorire la crescita lenta delle foglie e dei germogli,conservandone la loro tenerezza

Le piante di tè sono prodotte da semi della grandezza di una nocciola, raccolti in ottobre e tenuti tutto l'inverno in una mistura di sabbia e terra.
In Primavera vengono piantati in una area protetta o direttamente ne lterreno alla profondità di circa 1 metro. Dopo la prima fase di sviluppo, le piantine vengono potate ogni settimana per evitare una crescita eccessiva.
La **raccolta** inizia al terzo anno nei giardini a bassa quota e al quinto in quelli di alta quota e la vita produttiva va dai 30 ai40 anni ma alcune piante, generalmente selvatiche, hanno una vita produttiva superiore ai cento anni.

La maggior parte delle piante di tè ha un periodo di **rigoglio** o di crescita e una fase di **quiescenza**. Solo quando la pianta ha almeno tre anni si inizia a raccoglierne le foglie. La raccolta delle foglie avviene quando i giovani getti o germogli stanno venendo fuori. Nei climi più caldi le piante germogliano più frequentemente nel corso dell'anno e la raccolta può avvenire tutto l'annosi arrivano a fare anche una decina di raccolti. Ad alta quota dove maggiormente si sente l'alternarsidelle stagioni i raccolti si limitano a tre

Le parti scelte per la raccolta fine sono le ultime**2foglie e la gemma** apicale, per la preparazione di tè corrente si raccolgono anche le quarta e la quinta foglia. Esse vengono staccate con le unghie e con un movimento verso il basso delle dita.

Il periodo d raccolta determina anche un'ulteriore classificazione dei te':
FIRST FLUSHsono quelli raccolti ad aprile oinizio maggio
IN BETWEENquelli di metà maggio
SECOND FLUSHquelli di fine maggio a tuttogiugno
AUTUMNAL quelli raccolti da settembre a novembre

Le foglie piu' pregiate da cui si ricavano le migliori qualita' di te' sono quelle poste sulle cime dei rami, vale a dire la gemma fogliale e le due foglioline sottostanti

I PAESI PRODUTTORI:

LA CINA:

E' la nazione del mondo che produce la gamma piu' vasta e la qualita' piu alta di te' molti dei quali ancora lavorati a mano
Secondo la leggenda, il tè nacque nella tazza dell'imperatore cinese Chen Nung mentre stava seduto accanto ad una piantina di tè. Questa credenza ma anche il fatto che da oltre 5000 anni i suoi abitanti lo producono e lo bevono, ha contribuito ad associare alla Cina l'immagine di "culla del tè".
La maggior parte del tè prodotto è utilizzata per il consumo interno: i cinesi, così come quasi tutti gli asiatici, preferiscono il tè verde; il tè nero, al quale viene attribuita la definizione di "Congou" (nero), è prodotto nelle cooperative cittadine ed è destinato principalmente all'esportazione. Alcune qualita' realizzate in questi centri sono eccellenti come ad esempio lo Yunnan originario degli altipiani del Sud o il Keemun, un tè delicatamente fruttato proveniente dalle montagne della provincia dell'Anhui. In linea di massima i tè cinesi hanno un aroma "mite" e si distinguono per il loro basso contenuto di caffeina, al pari di quelli di origine indiana.
L'aromatizzazione, realizzata con aggiunta di foglie e fiori, fa parte della tradizione cinese: grazie a questo processo il tè ha raggiunto in Europa l'attuale notorieta'. Ciò soprattutto per la creazione di miscele dalle fragranze gentili e raffinate come quelle caratterizzanti il tè al gelsomino.

IL GIAPPONE:

Il Giappone è la patria del tè verde. E' risaputo che in questo paese ciò che è funzionale è anche bello ed è per questo che i giardini del tè, in cui le piante sono disposte in modo intensivo formando file lunghe circa 30 metri, sono una vera e propria gioia per gli occhi. Da lontano possono apparire come delle superfici di acqua di un verde molto intenso.
Il tè prodotto possiede un elevato contenuto di Vitamina C, pochissima teina ed annovera tra le sue numerose qualita' quella di essere un ottimo digestivo. In virtù di questo fatto viene preso durante o dopo i pasti, ma i giapponesi lo sorseggiano al termine della cena anche per rilassarsi visto che viene considerato la bevanda delle esercitazioni spirituali.
Il tè rappresenta sicuramente una delle occasioni più piacevoli per conoscere più a fondo una cultura tanto diversa come quella giapponese.

L'INDONESIA.

Produce te' molto leggeri utilizzati principalmente in miscele o per confezionare bustine.

TAIWAN:

produce sia te verdi che te neri ma la specilita' del luogo sono gli OOLONG

L'INDIA:

E' la maggior produttrice di te' al mondo le sue qualita' si differenziano e prendono il nome dalle regioni di produzione ad esempio

l'Assam *con le sue 2000 coltivazioni e la regione del te' piu' grande del mondo* con i suoi 512 giardini del tè. In questo altopiano, ai margini del Brahmaputra, agli inizi del XIX secolo si scoprì un cespuglio selvatico alto circa 20 metri (*Thea Assamica*) che i coltivatori inglesi decisero di piantare in vaste zone di questa regione rendendo coltivabili anche regioni coperte da fitta foresta. Oggi in queste zone viene raccolto circa 1/3 del tè indiano complessivo. Nella regione dell'Assam il clima è umido e caldo; da aprile a settembre si verificano forti alluvioni ed il termometro riesce persino a raggiungere temperature che si aggirano intorno ai 35°. In queste sconfinate serre naturali cresce un tè il cui carattere forte ed aromatico combinato al suo infuso scuro hanno saputo imporsi anche nei palati degli intenditori più raffinati.

Darjeeling*,* Nell'India nord orientale, al confine con il Nepal, nelle regioni del Sikkim e Bhutan, si trovano circa 70 giardini in cui crescono le foglie del tè Darjeeling. I migliori sono situati ad un'altitudine superiore ai 500 metri: sullo sfondo s'innalza imperioso e ricco di mistero il Kangchendzonga luogo in cui si narra, stando ad antichi racconti indiani, abbia dimora Schiwa, il gran creatore del mondo. Il tè proveniente dalla regione di Darjeeling è non solo il più famoso ma anche quello maggiormente apprezzato al mondo. Le condizioni climatiche e l'altitudine, sono in grado di conferire una qualità difficilmente comparabile ed in grado di mutare notevolmente nell'arco di un anno: se le foglie vengono raccolte in primavera l'aroma risulta delicato; il periodo estivo invece rende l'aroma più corposo mentre quello autunnale dona al tè un gusto leggermente fruttato.
Seguono poi le regioni del Nilgiri, Doars , Terai

SRI LANKA

Cioe' l'antica Ceylon e' il terzo produttore dopo la cine e l'India gran parte delle sue coltivazioni sono poste tra i 1000 e i 2400 metri e fino agli anni 60 appartenevano per lo piu' a societa' inglesi Dopo Cina e India, Ceylon è il terzo paese produttore di tè. Le coltivazioni piu' conosciute sono: Uva, Dimbula e Nuwara Eliya. I migliori tè vengono coltivati all'altezza di 1500-2000 metri. Ad altezze inferiori si trovano qualita' meno pregiate e sotto i 1000 metri crescono piante di mediocre qualita'.
Distretto Uva: fra giugno e settembre, quando le piogge monsoniche si abbattono nel versante Adams-Peak-BergKette, abbiamo la piu' alta qualita' Uva. In questo periodo crescono tè dal gusto particolarmente saporito e robusto. Sono questi i tè maggiormente desiderati.
Distretto Dimbula: il territorio della parte sud - est della zona Adams Peak, produce la miglior qualita' fra gennaio e marzo, quando si abbattono le piogge monsoniche provenienti dal distretto Uva. In questo periodo le piante del tè crescono molto sottili e soffici.
Distretto Nuwara Eliya: proprio sotto la metà della zona Adams Peak cresce la fine qualita' durante tutto l'anno, ma nonostante tutto le migliori raccolte sono quelle tra gennaio e marzo.

L'AFRICA

Kenya

La comparsa del tè keniota in Europa è recentissima e rappresentata soprattutto dai filtri. Questi, grazie anche ad una forte distribuzione, sono riusciti ad accattivarsi in breve tempo le simpatie dei maggiori appassionati per merito di un gusto finemente speziato. Le coltivazioni classiche sono presenti in Kenya dagli anni ’20, grazie agli Inglesi che cercavano nuove fonti di approvvigionamento al sempre crescente consumo della madrepatria. In seguito furono alcuni coloni tedeschi a coltivarlo sulle pendici del Monte Camerun e in Tanzania con ottimi risultati. ma solo intorno al 1957 si è insediato nei pressi di Nairobi un vero e proprio giardino. Oggi i giardini sono oltre 100 e da essi provengono le foglie più esclusive: le piantagioni si trovano in altipiani che in alcune zone raggiungono addirittura la periferia di Nairobi. Le industrie legate alla lavorazione di questo prodotto si trovano ai margini delle coltivazioni ed hanno accolto come forza-lavoro numerosi immigrati asiatici che hanno così trovato in Africa una seconda patria.
L’Africa riveste ormai un ruolo di primo piano nella produzione di tè, infatti con ca. **365mila tonnellate** annue si colloca al terzo posto tra i maggiori produttori mondiali, dopo India e Cina.

Il tè prodotto in Africa è principalmente nero e lavorato con sia in foglia intera che spezzata. I tè realizzati sono corposi e fruttati e si adattano meravigliosamente ad una colazione abbondante. Sono destinati in maggior parte alle miscele ed è possibile trovare nei negozi specializzati anche la produzione dei singoli giardini dei principali paesi produttori.

Sta riscuotendo notevole popolarità, per le sue proprietà benefiche, il **Rooibos** (Rooibosch - Rositea) o tè rosso. Originario del Sud Africa consiste nelle foglie essiccate di una pianta locale (*Aspalathus linoaris*) molto profumato e dal gusto dolce, che acquisisce il suo tipico colore rosso solo dopo la lavorazione.
Parte della sua popolarità è dovuta alla completa assenza di teina e alla ricchezza di vitamina C, sali minerali e proteine.

**Fonte: Calendario Atlante De Agostini 2005*
RED edizioni Novara 2002