

Il piacere del tè: la bevanda più antica del mondo

Rotary Club Gemona Friuli Collinare

31 marzo 2015

Luigina Di Giusto Quaino

Meglio tre giorni senza cibo che senza tè
(antico detto)

La pianta

La pianta del Tè

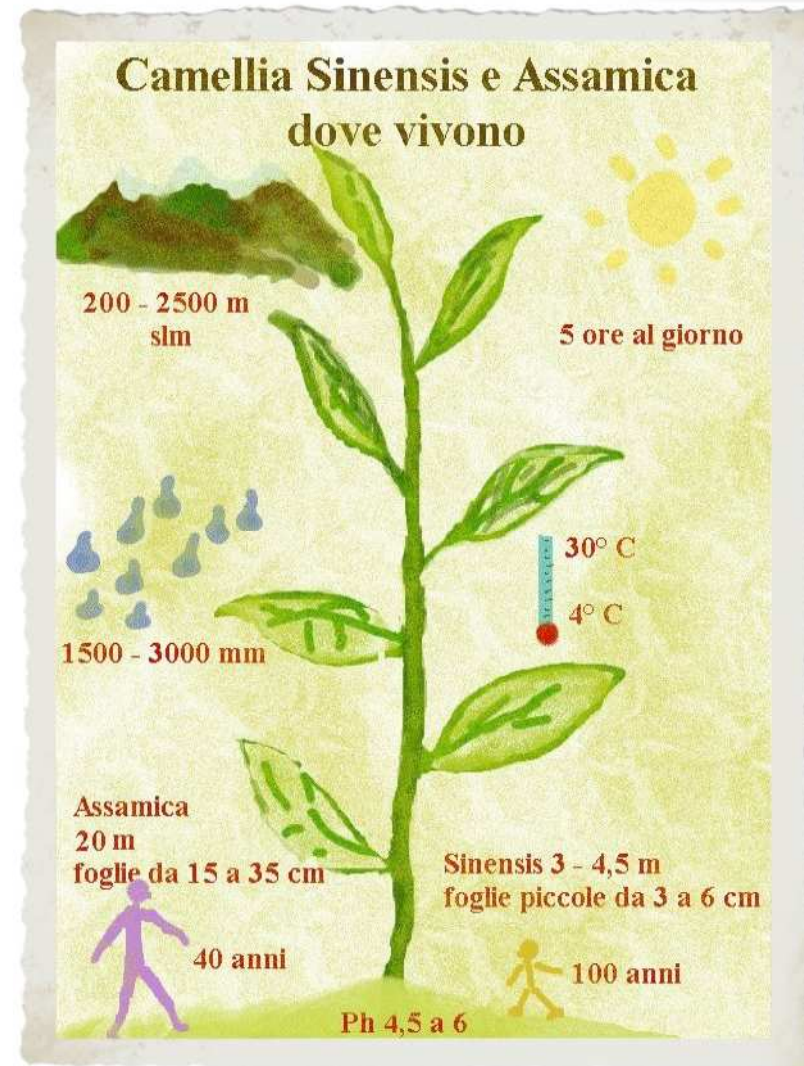


- ***Camellia sinensis*** è un arbusto sempreverde della famiglia delle *Theaceae*
- Le due principali varietà coltivate:
 - *Camellia sinensis* var. *sinensis* per tè cinesi – 5 m. di altezza
 - *Camellia sinensis* var. *assamica* per i tè Assam indiani – 11 m. di altezza
 - E numerosi ibridi
- Il nome *Camellia* dato da Linneo è in onore di padre Georg Joseph Kamel (gesuita, missionario e botanico ceco del 1600)
- *Sinensis* in relazione al paese di origine (Cina)

Coltivazione

La *Camellia sinensis* cresce in

- zone tropicali e subtropicali (con precipitazioni fino a 2 metri all'anno)
- Le coltivazioni possono trovarsi anche a 2.500 m di altitudine



Raccolta del tè

- I luoghi dove è coltivato il tè si chiamano «**i giardini del tè**»
- Le piante di tè sono potate per contenerle all'altezza di 1,00-1,20 m, per creare la cosiddetta «**tavola di raccolta**»
- La raccolta comincia dopo 3-4 anni della semina e dura per circa 10 anni



La raccolta

- **Raccolta Imperiale**
 - Si raccolgono solo il germoglio apicale e le prime 1 o 2 foglioline
(*pekoe PEH bianca + HO giù - foglia*)
 - solo per il tè bianco e un tempo raccolta riservata solo alle vergini
- **Raccolta fine**
 - Si prelevano la gemma apicale e le prime due foglie
- **Raccolta classica**
 - Si prelevano la gemma apicale e tre o quattro foglie
- Le donne raccolgono ogni giorno fino a 30 kg di tè da cui si ricavano circa 7 kg di tè finito



La storia

Luigina Di Giusto Quaino

(∞)

Il nome cinese del tè

l'ideogramma Cha

CHA = TEA

T'SAO = GRASS

T'ING = MAN
STANDING AT
HIS PLACE ON
EARTH

MU = TREE

**Armonia dell'uomo con
la natura**

La parola si pronuncia,
nelle diverse lingue
cinesi ,

- *Chá* in Mandarino
- *Zo* e *Dzo* in cinese
Wu
- *Ta* e *Te* in cinese Min

Dalla pianta alla tazza

- Il tè appare sulla terra circa 5000 anni fa
- Il termine «**foglie di tè**» compare per la prima volta negli antichi scritti cinesi circa 3.000 anni fa
- Il tè è la seconda bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua

Breve storia del tè: le leggende

Bodhidharma (Dharuma)

- Per gli Indiani a scoprire il tè fu il celebre principe buddista *Bodhidharma*, (Da Mo per i Cinesi)
- Fu colto improvvisamente da un profondo sonno durante la sua meditazione. Quando si svegliò, si strappò le palpebre dagli occhi e le gettò in terra
- Dalle palpebre spuntarono dei germogli che produssero la pianta del tè, il cui infuso era capace di mantenere vigile la mente e di allontanare il sonno.



Breve storia del tè: le leggende

Shen Nun

- Una leggenda cinese narra che il tè fu scoperto dall'imperatore Sheng Nung (Shen Nong) intorno all'anno 2737 AC.
- Un giorno Sheng Nung riposava ai piedi di un albero ed alcune foglie caddero nella tazza
- Nacque così la bevanda imperiale per eccellenza dalle innumerevoli virtù e proprietà.



L'età classica del tè

- A partire dalla dinastia **T'ang** (618-907 d.C.), la coltivazione e la preparazione del tè furono considerate un'arte.
- I monaci buddhisti, a partire dal V secolo d.C., diffusero il consumo del tè in Cina, come stimolante

L'età classica del tè

Questo legame tra tè
(*bevanda che risveglia*)
e Buddismo (*dottrina
del «Risvegliato»*)
accompagna tutta la
storia del tè nell'Asia
Orientale.



Il trattato "Chajing"

Il primo trattato dedicato al tè si deve a Lu Yu, il primo e vero maestro della cerimonia e del culto del tè di tutti i tempi, ancora oggi considerato come il **dio del tè (o signore del tè)**

- nel 760 DC scrisse la preziosa opera **Chajing** (Canone del Tè) in cui , in 10 capitoli, descrive,
 - la coltivazione,
 - la produzione,
 - la preparazione e
 - il modo di bere il tè
- I suoi consigli sono ancora oggi preziosissimi per la conoscenza del tè, in particolare quelli relativi all'acqua e alla sua ebollizione

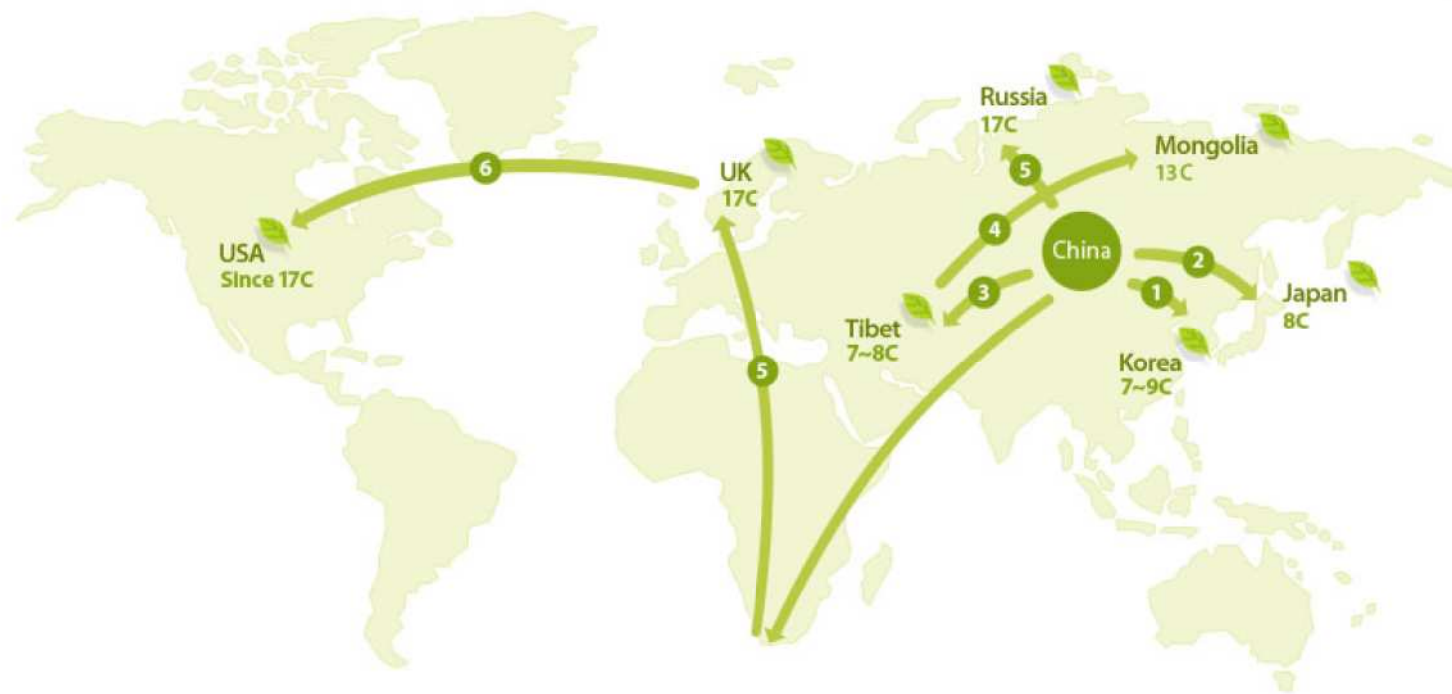


La diffusione nel mondo

- Nell'anno 1000 - dinastia T'ang - il tè è monopolio di stato
- È usato sia come moneta per il pagamento delle imposte, sia come merce di scambio
- Si inizia la sua esportazione
- Il tè è commercializzato pressato in panetti e nidi



Mappa storica della diffusione del tè



Il tè in Asia

- Durante la **dinastia T'ang** (618-907 d.C.) il tè si diffuse in Tibet
- In Corea e Giappone appare nel IX secolo portato dai monaci
- Le prime piantagioni giapponesi risalgono al X secolo (917) con i semi portati dal monaco buddhista Dengyo Daishi
- I giapponesi integrano la preparazione del tè con la filosofia creando un rito formale:
il celebre **Cha No Yu** (acqua calda per il tè), **la cerimonia del tè** che ebbe in Sen No Rikyu (1522-1591) il suo sommo maestro.



Dengyo Daishi



Sen No Rikyu

La diffusione in Europa

- Le prime notizie sul tè giungono in Europa con Marco Polo (1254-1324)
 - Marco Polo la definisce una bevanda per donne ed anziani
- Giovanni Battista Ramusio -(1485-1557) umanista e geografo veneziano – parlò del tè nei suoi scritti offrendone agli Europei una conoscenza dettagliata
- Giovanni Botero (1544-1617) gesuita di Palermo scrive dell'uso del tè da parte dei cinesi



Marco Polo



Giovanni Botero



Giovanni Battista Ramusio

La diffusione in Europa

- La diffusione del tè si ebbe attraverso i mercanti arabi, portoghesi e i missionari gesuiti
- Il gesuita Jasper de la Cruz - portoghese - fu il primo a portarlo in Europa



Jasper de la Cruz

Il tè in Europa

- I primi ad importare il tè probabilmente furono i portoghesi
- Il primo carico di tè (*verde*) registrato in Europa arrivò nel 1606 ad Amsterdam attraverso la Dutch East Indies Company che mantenne il monopolio del commercio del tè per circa 60 anni



Il tè in Inghilterra

- Nel 1660 circa il tè giunge in Inghilterra
- Caterina di Braganza (portoghese) moglie di Carlo II introduce il tè a corte
- il tè costa moltissimo a causa delle tasse imposte da Carlo II
- È la bevanda dei nobili e delle classi sociali alte
- Appare anche il tè nero che pare originato dalla fermentazione avvenuta dopo il lungo viaggio in una nave proveniente dalle Indie
- La prima Tea House fu aperta da Thomas Garraway nel 1658
- Nel 1706 Thomas Twinings aprì il primo negozio a Londra
- Da questo momento la diffusione del tè non conosce confini e si diffonde anche a causa delle sue proprietà mediche



Caterina di Braganza



Thomas Twinings

Il tè in Russia

La prima testimonianza risale al 1638, quando il regnante della Mongolia Altan Khan di Khalkha donò allo zar Michele di Russia quattro *pud* (circa 65 kg) di tè

- 1679
 - Inizia il commercio regolare via terra (17.500 km), con i cammelli, il tè è scambiato con pellicce
 - il viaggio dura 16-18 mesi.
- 1880
 - Si completa il 1° tronco della *transiberiana*: il viaggio dura 8 gg
- 1925
 - La *transiberiana* è completata e si abbandona il trasporto con le carovane



zar Michele di Russia



Il tè in America

- Nel 1650 l'olandese Peter Stuyvesant porta il primo tè in America ai coloni olandesi di Nuova Amsterdam (Manhattan), una stazione commerciale che si trovava su una piccola isola rocciosa acquistata dai nativi americani nel 1626
- Nel 1664 gli Inglesi, impadronitisi di Nuova Amsterdam e chiamata New York, scoprono il grande consumo di tè dei coloni e lo tassano pesantemente
- Il tè subisce una doppia tassazione (prima a Londra poi a New York)
- Comincia il boicottaggio del tè che culmina nel 1773 con l'episodio del *Tea Party*
- I cittadini di Boston rovesciano in mare 343 casse pari a 45 tonnellate di tè, per un valore di 10.000 dollari dell'epoca, per protestare contro la tassa sul tè. Per settimane la baia di Boston diventa un'enorme teiera
- Senza il *Tea party* la storia del mondo sarebbe stata forse diversa!



Il tè in America – *due invenzioni*

- Nel 1904 un commerciante americano di New York, Thomas Sullivan, invia campioni di tè in piccole confezioni di seta, alcuni clienti pensano che si debbano metterle così nella teiera. Nasce **il tè in bustine**
- Nel 1904 durante l'esposizione Universale di Saint Louis, l'inglese Richard Blechynden, comincia a servire il tè nero col ghiaccio
- Oggigiorno l'80% del tè consumato in USA è **tè freddo**



Diffusione commerciale

- Nella metà del secolo 19° la East India Company inglese sviluppò la coltivazione in India e nello Sri Lanka
- Nello stesso periodo, per evitare i lunghissimi tempi di navigazione (12-15 mesi), vengono progettate e costruite navi molto veloci in grado di portare grossi carichi: i *clipper*
- Il Clipper *Challenger* trasportò il più grande carico di tè tra la Cina e la Gran Bretagna (2 milioni di \$)
- Oggi il tè è coltivato in oltre 30 paesi su ogni continente



Le diverse classificazioni

«Occorre più di una vita per scoprire le varietà di tè»

Proverbio cinese

La classificazione secondo grandezza

- Il tè si classifica secondo il tipo di foglie ottenute
 - Intere (leaf)
 - Spezzate (broken)
 - Sminuzzate (fanning e dust)

La selezione dei tè neri

- Il criterio per la selezione del tè non è la qualità o il tipo di pianta, ma la grandezza della foglia e la quantità di *golden tips (gemme)* e *orange pekoe* che formano la miscela
- Orange : dal colore dell'infuso o dal nome della casa reale Orange-Nassau
- Pekoe: dal cinese *peh ho*, *peh* bianca+ *ho* giù - foglia



Le tipologie di tè

- Le differenze tra i vari tipi di tè sono dovute
 - al clima, alla altitudine, alla varietà impiegata, all'epoca del raccolto, ma soprattutto **alla lavorazione**.
- Il metodo di lavorazione delle foglie costituisce **il fattore più rilevante** nel determinare il tipo e la qualità del prodotto finito.
- Sono i sistemi di lavorazione che determinano le diverse tipologie di tè e le caratteristiche comuni all'interno della medesima tipologia
- Tutte le fasi, dalla raccolta alla lavorazione del tè, possono essere fatte sia a mano che meccanicamente.



Classificazione in base alle reazioni chimiche

- **Tè fermentati (neri)**

- le foglie sono lasciate ossidare e diventare di colore bruno



- **Tè non fermentati (verdi)**

- foglie sono trattate con il calore per impedire l'ossidazione e restare di tono verde



- **Tè semi-fermentati**

- hanno un grado di ossidazione intermedio tra i verdi e i neri.



Classificazione cromatica

<i>Nome cinese</i>	<i>Traduzione letterale</i>	<i>Nomenclatura italiana corrente</i>
Lücha 绿茶	Tè verde	Tè verde
Huangcha 黄茶	Tè giallo	Tè giallo"
Heicha 黑茶	Tè "nero"	Tè Pu-erh o tè postfermentato
Baicha 白茶	Tè bianco	Tè bianco
Qingcha 青茶	Tè "verdazzurro" o "blu"	Tè oolong o tè semifermentato
Hongcha 红茶	Tè "rosso"	Tè nero

Le varietà dei tè Tè Bianchi

Varietà molto preziosa e ricercata e alcuni tipi sono raccolti solo in determinati giorni dell'anno

- Quattro qualità di tè
 - *Yin-chên* (aghi d'argento) Il più famoso chiamato Flowery Pekoe, prodotto dalle sole gemme della pianta, raccolte in primavera prima che si aprano con ancora una leggera peluria bianca.
 - *Baihao Yinzhen* (capelli bianco-argento) il più caro in assoluto
 - *Pai-nu-tan* (peonia bianca)
 - *Ying-mei* (nobile bellezza)



Silver Yin-chên

Baihao Yin-chên



Le varietà dei tè

Tè verdi cinesi

- **(130 specie coltivate)**
 - *Lóngjǐng Chá* (Lung Ching) (fonte del drago)
 - *Gun Powder* (polvere da sparo)
 - *Chun Mee* (sopracciglio)
 - *Pi Lo Chun* (chiocciola verde di primavera) tè raro che cresce vicino a peschi e albicocchi e quindi le foglie assorbono l'aroma dei fiori
 - *Lun Mu Dan* (peonia verde)
 - *Xia Zhou Bi Feng*: le foglie e le gemme sono riunite per formare una piccola sfera
 - *Qing Shan Lu Shui* o *Angel green tea* (acqua verde chiara di montagna)



Xia Zhou Bi Feng



Pi Lo Chun

Le varietà dei tè

Tè verdi giapponesi

- *Gyokuro* (perla di rugiada): tra i migliori al mondo
- *Sencha* (da cui prende il nome un modo di servire il tè)
- *Tencha*: (prodotto in piccole quantità)
- *Bancha*
- *Matcha* le foglie vengono ridotte in polvere finissima. Usato per la cerimonia del tè.
- *Genmai-cha*: mescolato con germe di riso sbucciato o grano soffiato
- Kukicha (4 tipi di steli, rametti di tre anni - pochissima teina)



Le varietà dei tè Tè Giallo

Ha una leggera fermentazione, prodotto in piccole zone cinesi

- *Jun Shan Yin Zhen* (aghi d'argento del monte dell'Imperatore), molto pregiato
- *Meng Ding Huangya* (boccioli gialli del monte Meng)
- *Houshan huanava* (che viene dal monte Huo)
- *Da ye qing* (grande foglia verde)
- *Huangtang* (brodo giallo)



Le varietà dei tè - Tè Pu'er

È l'unico tè che viene invecchiato (esistono tè di oltre un secolo)
Tutti i tipi di pu'er sono creati da *Mao cha*, un tè verde non ossidato proveniente da una varietà "grande foglia" di *Camellia sinensis* assamica che cresce nelle montagne del sud Yunnan.



due categorie distinte:

la prima **Sheng Cha** o **Verde**
(detto anche *tè crudo*)
stagionato in modo naturale



Le varietà dei tè Tè Pu'er

la seconda **Shou cha o Nero** (detto anche tè maturo o cotto)

Mao cha è fermentato e maturato per diversi mesi prima di produrre il nero, maturo *Shou Cha* che è poi compresso in varie forme ed è venduto avvolto in un panno di cotone sottile o di carta di cotone detto *Nei Piao*

- **Nei Piao**: è l'involucro con cui è confezionato: contiene etichette che identificano la società / fabbrica di tè, l'anno di produzione, la regione di montagna del raccolto, il tipo di impianto e il numero di ricetta
- **Nei Fei**: è un piccolo biglietto originariamente fissato sul disco di tè, ma ora inglobato nel disco durante la pressatura. Di solito è usato come prova dell'autenticità del tè



Le varietà dei tè

Tè Oolong (*wulong*) o tè blu o *qing*

*Il suo nome significa **Drago nero**
Fermentato in percentuale
variabile, dal 15-20% al 60-80%*

- *Wǔyí yán chá* o *Wulong* (tè della roccia) il più famoso e costoso
- *Tieguanyin* (tè della dea della misericordia *Kuan Yin*); simbolo di calda ospitalità è offerto in ogni occasione di riguardo.
- *Da Hong Pao* (grande abito rosso)
- *Fènghuáng dān cōng* (Tè della fenice)
- *Formosa Oolong* – considerato lo champagne dei tè
- *Da Yu Lin* (*gao shan*) - oolong di Formosa di alta montagna cresce fino a 2500 m
- *Bai Hao oolong* (*bellezza orientale*)



Wuyi yan cha



formosa-oolong

Le varietà dei tè

Tè neri

*Totalmente fermentato;
molto forte, ricco di teina*

- *Keemun*: tè cinese
- *Yunnan* (Dianhong tea): pregiato di alta montagna
- *Lapsang Souchong*: affumicato con legno di pino
- *Darjeeling*: coltivato ai piedi dell' 'Himalaya
- *Assam*: indiano, è consumato con il latte



Le varietà dei tè

Blends- miscele di tè nero

- *English Breakfast* – Assam, Ceylon, Kenia
- *English afternoon tea* – Assam, Kenya e Ceylon
- *Irish breakfast* – Miscela di tè Assam
- *Prince of Wales* – Miscela di tè neri inventato da Edoardo VIII
- *Earl Grey tea* – (prende il nome da Charles Grey, Il conte Grey, Primo ministro del Regno Unito dal 1830 al 1834, il quale ricevette in dono un tè con olio di bergamotto)
- *Masala Chai Blend* – tè indiano con spezie (zenzero, cardamomo, cannella, pepe, anice, chiodi di garofano ...)
- *Russian Caravan* - Miscela di Lapsang souchong, Keemun, Oolong
- *Jasmine tea* – con fiori di gelsomino



Paese che vai ...

«In qualunque luogo, in qualunque circostanza,
con qualunque persona, ma seguendo precise
regole»

LU Yu – Il Canone del Tè

Cina - Le teiere

- Le teiere di Yixing
 - In terracotta
 - Grandi come una mano dell'uomo
 - Di forma diversa
 - Geometriche
 - Naturalistiche



La gaiwan - Cina

- **La gaiwan o tazza coperta**
 - nata con la dinastia Ming *rappresenta l'uomo*
 - le tre parti del *gaiwan* non devono essere mai separate
 - Si usa come teiera quando ci sono più persone



Cina- la cerimonia del tè

- **Gongfu Cha** è il nome della cerimonia cinese del tè
- Si utilizza un servizio apposito
- Si usano foglie di tè di grande qualità (Ti Kwan Yin)
- Si degusta con tazze di piccolissime dimensioni
- La prima infusione, lo «*sciacquo delle foglie*», si getta
- Si fanno più infusioni (anche fino a 10)



Cina- Gongfu Cha la cerimonia del tè



Giappone

- Metodo Sencha (dal nome del tè)
 - Si usano
 - un bollitore
 - una teiera con manico in ghisa o in porcellana
 - tazze piccole senza manico
 - Con il tè Matcha ciotole abbastanza grandi da contenere il frullino



Marocco

- **Atay Naa Naa** (cerimonia del tè)
- Il tè è preparato dal capofamiglia
- Si usa tè verde cinese con foglie di menta
- Si prepara in teiere di metallo (argento) e si zucchera
- Si versa in bicchieri di vetro da una altezza di oltre 40 cm.
- Il primo tè «*errouh*», «*l'anima del tè*», è gettato via



Russia

- Elemento fondamentale il **Samovar**
- Si prepara un tè concentrato nella teiera
- La teiera è posta sopra il samovar
- Si versa un po' di concentrato in bicchieri di vetro con supporto metallico che si diluisce con l'acqua bollente contenuta nel Samovar
- Un tempo il tè era versato nel piattino per raffreddarlo e lì bevuto



Inghilterra - Il tè del pomeriggio

- Istituito dalla 7^a duchessa di Bedford, Anna Russel, nel 19^o secolo
- La duchessa aveva bisogno di mangiare qualcosa nel pomeriggio e invitava alle 5 p.m. gli amici ad un pasto leggero servito con il tè
- Poiché la duchessa era dama di compagnia della regina Vittoria, tramise alla regina questa sua abitudine
- *L'afternoon tea* divenne rapidamente abituale a corte e nell'alta società
- *L'afternoon tea* ha dato origine allo sviluppo di utensili, dolci, regole di etichetta e perfino vestiti pensati ad hoc



Inghilterra

Il tè in
Inghilterra è
un fenomeno
sociale (165
milioni di
tazze al
giorno).



Inghilterra

- Si usano scatole per il tè, teiere, lattiere, infusori, tazzine anche in materiali preziosi
- Si adopera tè nero forte
- Si accompagna con limone o latte e dolci



Inghilterra

I migliori consigli su come preparare il tè furono dati da George Orwell nel saggio «*A nice cup of tea*», pubblicato il 12 gennaio 1946, in cui indica *11 regole d'oro* per preparare il tè

http://orwell.ru/library/articles/tea/english/e_tea



Latte prima o dopo?

Marguerite Hessein de La Sablière iniziò a prendere il tè con il latte (17° secolo)

- Argomento abituale per gli inglesi è se il latte si metta prima o dopo il tè
 - University college of London consiglia di versarlo **prima** (*milk-firster*)
 - Orwell consiglia di versarlo **dopo** (*milk-latter*)



«Si beve il tè per dimenticare i rumori del mondo»

T'ien Yi-Heng - (filosofo cinese del 2000 A.C. circa)