



il Tè

////////////////////
il piacere
di un **rito**

di Alessandra Piubello

Non esiste bevanda più diffusa del tè sul pianeta, così apprezzata a tutte le latitudini. Una bevanda discreta, che non è mai entrata in conflitto con nessuna cultura, con nessuna religione.

C'è qualcosa di profondamente estetico nel tè, nella sua purezza, e l'idea del bello pervade ogni momento della sua esistenza: dalla sua nascita nei vivai alle piantagioni che per la verità meritano l'appellativo di giardini, alla sua lavorazione, precisa e scrupolosa quasi come un rituale, dalla sua commercializzazione nelle fasciose aste orientali del tè all'avvenenza epica dei samovar russi, alla buona tazza di tè all'inglese. Non è sfuggita questa caratteristica al Giappone, paese la cui civiltà è intrisa di sensibilità estetica: il Chanoyu, la Cerimonia del Tè, celebra appunto la bellezza e la pacata convivialità, la sobrietà e la meditazione che la bevanda ispira. Il tè rimanda innegabilmente all'Oriente, sua patria di origine, e il suo aroma si sprigiona assieme al sentore dell'esotico, dei viaggi, delle vie carovaniere che si prendevano un tempo per raggiungere l'Occidente.





Un trait d'union

Una sorta di trait d'union che accomuna due mondi agli antipodi, l'Est e l'Ovest, quasi come se questi si fossero personificati per sedersi fraternamente davanti – per l'appunto – a una tazza di tè.

La pianta, originaria della Cina, è un arbusto sempreverde appartenente alla specie delle camelie, i suoi fiori hanno sfumature che vanno dal bianco al rosa, i frutti sono bruni, legnosi e contengono ognuno tre semi, le foglioline sono coriacee, di un bel verde scuro. Le piantagioni offrono spettacoli magnifici in grado di incantare anche il viaggiatore più insensibile al fascino del paesaggio; ogni zona, che si tratti del Darjeeling, dell'Assam o dell'isola di Ceylon ha le sue peculiarità ambientali che si riflettono nel tè prodotto, un po' come succede per la viticoltura o per i produttori di olio. Naturalmente, più si sale lungo le pendici delle montagne, più diventa difficile la coltivazione estensiva e maggiormente inciderà il fattore umano per la raccolta, a tutto vantaggio della qualità del tè. Dopo la raccolta, le foglie vengono stese e lasciate appassire su ampi graticci, successivamente subiscono i processi di fermentazione, rullatura e setacciatura per sviluppare la teina e per separare le foglie intere, destinate ai tè più pregiati, a quelle più sminuzzate, via via fino alla polvere, adatta per la confezione delle bustine filtro.

A fianco del metodo tradizionale di lavorazione, si collocano le speciali categorie **oolong**, un tè semifermentato, **souchong** – affumicato con legno di abete rosso – nonché il **tè pressato**, a volte sotto forma di bassorilievi da spezzettare alla bisogna, e il **tè verde**, che non subisce nessun tipo di fermentazione.

Quanto al gusto, va sottolineato che senz'altro il palato deve essere in un certo senso educato al gusto del tè, avendo caratteristiche e sfumature molto delicate. I veri tea-taster non aggiungono nulla, né zucchero né latte, né tantomeno limone per assaporarlo in tutta la sua estensione gustativa (meglio eventualmente la buccia di limone, per l'aromatizzazione); persino l'acqua non dovrebbe essere una qualsiasi ma possibilmente acqua pura di fonte o, perlomeno, con caratteristiche basse di durezza e assenza di cloro.

Aromatizzati e profumati

Recentemente riscuotono un certo successo i tè aromatizzati che tradizionalmente dovrebbero contenere oli essenziali, petali di fiori profumati, spezie; è il caso del diffusissimo earl grey, con olio di bergamotto, dei sweet tea con olio di arancia o di limone o del classico tè cinese alla fragranza di gelsomino o di rosa. Oltre a questi, una infinita schiera di recente produzione dagli aromi più stravaganti, eterodossa a causa del ricorso agli alcoli di sintesi per l'aromatizzazione.

“

**Prima di giungere
nelle nostre tazze,
i tè di qualità
superiore
sono sottoposti a
una serie di prove
di assaggio**

”



Fra i tè neri più pregiati il **keemun**, dal sentore di orchidea; il **darjeeling** – il più prestigioso tè indiano proveniente dall’omonima regione himalayana – dal sapore di noci e miele; il **tuo-cha**, pressato, dal sapore di muschio; l’**assam**, al sapore di malto; e tutta la categoria dei vintage, dal gusto deciso, nonché gli **orange pekoe** e gli **hunnan**, delicatissimi.

Molto più usato in Estremo Oriente, il tè verde da noi è conosciuto soprattutto come **greenpowder** o **sencha** e come base per tè aromatici o per miscele, data la sua estrema delicatezza e il suo bassissimo contenuto di teina, che lo rende particolarmente adatto anche per il consumo serale, per i bambini e per tutte le persone sensibili agli eccitanti.

La Cina, la culla del tè, produce i tè più scadenti accanto a quelli più pregiati, coltivati sulle montagne di Kinagsu e di Sichuan; vi si producono i tè verdi più rari e costosi al mondo, dai nomi poetici: il **pi lo chun**, “spira di giada primaverile”, il **lung ching**, “pozzo del dragone”. Ma la rarità più assoluta è il tè bianco “**aghi d’argento**”, detto anche tè dell’imperatore, ottenuto per essiccazione (e non per torrefazione) della sola gemma, e prodotto sugli altipiani nebbiosi del Fujian, avvicicabile come qualità soltanto dal tè **gyokuro** giapponese, il più dolce fra i tè verdi.

Prima di giungere nelle nostre tazze, i tè di qualità superiore sono sottoposti a una serie di prove di assaggio: dai proprietari delle coltivazioni, dai produttori prima dell’imballaggio, nelle borse internazionali del tè di Colombo, Londra e Calcutta, al porto di arrivo e alla destinazione definitiva, per essere certi che lungo “la via del tè” non vi siano alterazioni delle sue proprietà.

L’avventuroso viaggio della bevanda più diffusa nel mondo potrebbe essere però compromesso dalla sua preparazione, che avviene nelle nostre case. I bevitori di tè assicurano innanzitutto la migliore conservazione domestica in barattoli di alluminio, lontano da odori compromettenti e dall’umidità, e distinguono fra bollitore, teiera per l’infusione e teiera per il servizio, che non devono mai essere di metallo: il primo serve per portare l’acqua a ebollizione (quando si formano le bollicine sulle pareti e sul fondo del bollitore), la prima teiera serve per l’infusione e va preriscaldata esternamente immergendola per pochi minuti nell’acqua calda; banditi i detersivi per la pulizia, si consiglia di mantenere quella sottile colorazione che compare all’interno, perché ne affina l’aroma. Le dosi dicono un cucchiaino raso da tè per ogni tazza, più uno per la teiera; a infusione terminata (tre, cinque minuti, di norma), si travasa il tutto nella seconda teiera, ovviamente preriscaldata, e si serve nelle tazze; se l’ortodossia dice che andrebbe bevuto puro, ognuno si comporti secondo coscienza e secondo il proprio gusto, dato che bere tè è sicuramente un piacere e tale deve rimanere. Giunti a questo punto, si può passare a sorbirlo a piccoli sorsi, “soppesandolo” con la mente sgombra, nel più totale dei relax. ✓

