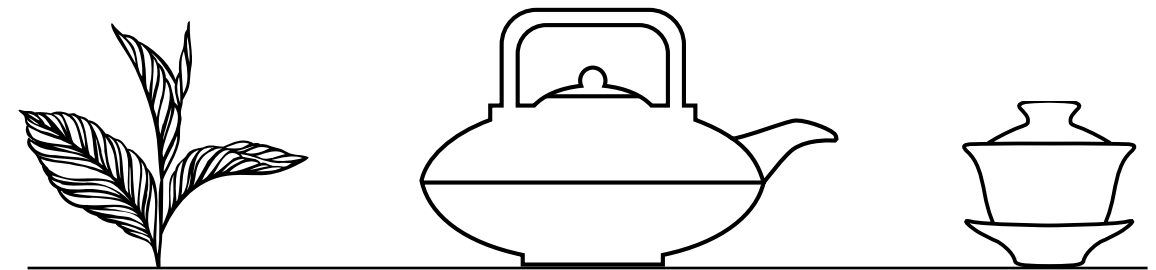


Joseph Wesley Uhl

L'ARTE DEL TÈ



guida alla selezione, infusione e presentazione di tè squisiti



SOMMARIO

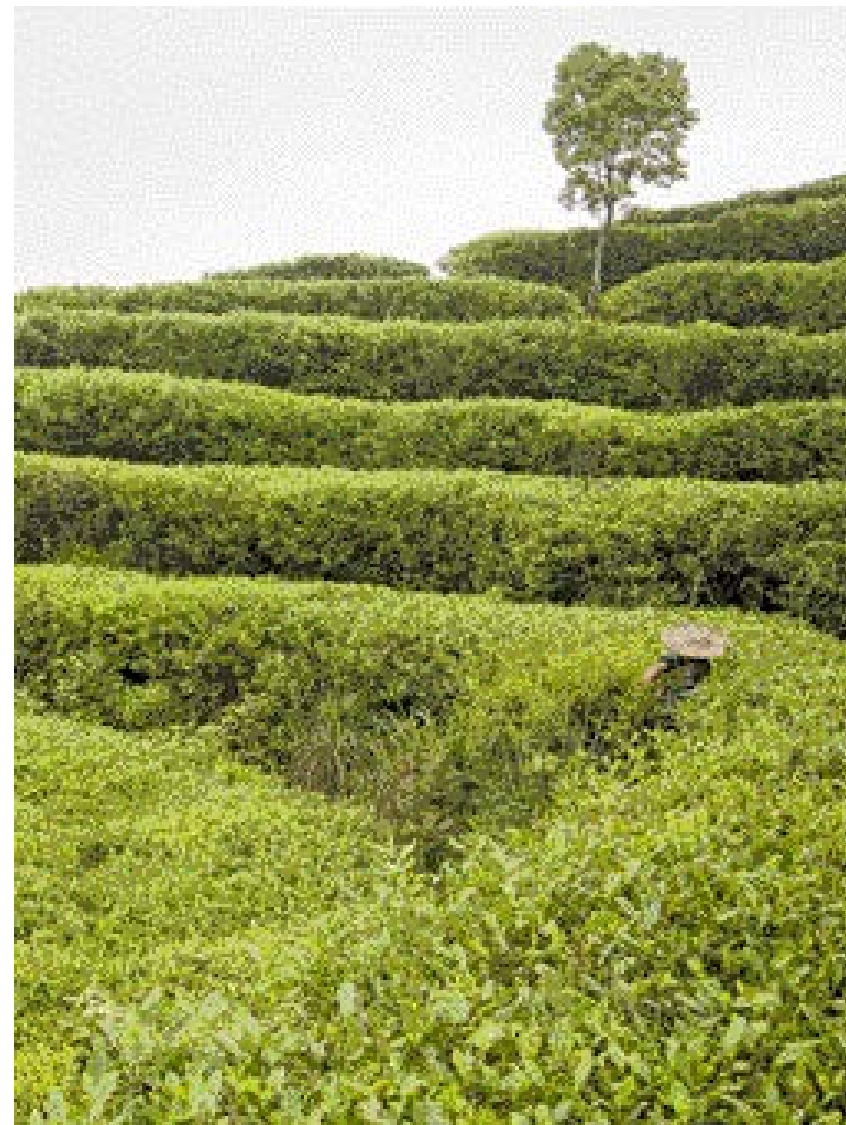
PREFAZIONE	9
PARTE 1: TÈ	10
COS'È IL TÈ?	12
CONOSCENZA DI BASE DEL TÈ	19
LAVORAZIONE	20
LAVORAZIONE	26
VARIETÀ E CULTIVAR	28
TIPI DI TÈ	47
TERROIR	56
PROPRIETÀ CHIMICHE DEL TÈ	58
MODIFICHE DELLA COMPOSIZIONE CHIMICA	60
PARTE 2: TECNICA	62
ACQUA	74
PREPARAZIONE DELLA TAZZA DI TÈ PERFETTA	94
CREAZIONE DELLA TAZZA DI TÈ PERFETTA	105
RITORNO ALLA TRADIZIONE NELLA CULTURA DEL TÈ	126
IDEE CONTEMPORANEE	134
TÈ FREDDO	140
PARTE 3: ABBINAMENTI E COCKTAIL	142
ABBINAMENTI	144
COCKTAIL	156
RINGRAZIAMENTI	156
MARVIN SHAOUNI	157
L'AUTORE	158
INDICE ANALITICO	

**PARTE 1:
TÈ**



COS'È IL TÈ?

Il tè è originario delle colline settentrionali ai piedi delle montagne himalaiane, dove la popolazione masticava le foglie della pianta di *Camellia sinensis* a scopo medicinale. Negli scorsi millenni, i cinesi inventarono tecniche e tecnologie per riuscire a conservare queste foglie. Le tecnologie create dai cinesi non solo permisero alle foglie di durare più a lungo, ma consentirono anche di trasportare il tè per distanze maggiori. Grazie alla sua migliore trasportabilità, nuovi villaggi cominciarono a coltivarlo e a sviluppare tecniche e tecnologie personali per la lavorazione delle foglie. Questa lunga storia di creazione, condivisione e innovazione portò alla produzione dei vari tipi di tè che conosciamo oggi, oltre alle centinaia, se non migliaia, di varietà che possiamo gustarci ogni giorno: tutto da un'unica foglia!



Sembra scontato che un libro sul tè debba cominciare con una serie di date e avvenimenti che ne delineino la storia.

LA STORIA DEL TÈ COME ICONA CULTURALE

Tuttavia, un esercizio simile non aiuta a capire cosa sia il tè. La sua storia non può essere sintetizzata in una semplice serie di date e avvenimenti. Si tratta di una storia complessa, ricca e variopinta, come il numero di tazze di tè consumate negli ultimi tremila anni.

In effetti, la complessa storia del tè cambia ogni volta che qualcuno: assaggia un nuovo tè; lo beve per la prima volta; consuma il tè e sperimenta un'epifania o avverte un contatto più profondo con se stesso; lo regala a un amico; sente il mondo rallentare dopo aver bevuto una tazza di tè; pensa: "vorrei bere più tè"; o afferma: "io non bevo tè, non fa per me", ecc. Solo a causa di queste esperienze, siamo spinti a bere o rifiutare il tè, a invitare un amico a prenderne una tazza insieme, a viaggiare per il mondo e imparare come la gente lo prepara, o a leggere libri che ne parlano.

La consapevolezza di queste esperienze e le nostre convinzioni sul tè ci aiutano a capirne la "storia", perché quelle esperienze e convinzioni sono ciò che caratterizza realmente questa bevanda.

RACCOLTA

Come suggerisce il termine, la raccolta è il processo utilizzato per staccare le foglie dalla pianta del tè. Il modo in cui vengono staccate gioca un ruolo importante nel sapore e nell'aroma del tè risultante. Più semplicemente, la raccolta innesca la produzione nell'arbusto di una linfa dolce (un miscuglio di sostanze responsabili del sapore e aroma unici). Più linfa riesce a creare il coltivatore nei suoi cespugli, più saranno dolci le foglie e il sapore del tè.



Quando comincia la produzione di tè, la raccolta delle foglie continua per buona parte dell'anno. Questo non solo per raccogliere più foglie, ma anche per evitare che le piante fioriscano. Non appena fiorisce, la pianta di tè concentra l'energia nel sostentamento del fiore, costringendo le foglie al letargo, una fase in cui diventano dure e fragili. Se un cespuglio o albero viene sottoposto a una raccolta troppo aggressiva, tuttavia, il coltivatore può danneggiare gravemente la pianta o ucciderla. Quest'ultimo deve trovare un equilibrio fra il suo bisogno di favorire la dolcezza e il bisogno di crescita della pianta.



La maggior parte dei coltivatori tiene sotto controllo le piante, potandole in modo che non superino l'altezza della spalla. Questo facilita la raccolta delle foglie, oltre a creare splendidi paesaggi con file di cespugli ondeggianti perfettamente potati, che crescono sui fianchi delle montagne. Si tratta di un tipo di coltivazione relativamente recente, introdotta dai monasteri buddisti, che tenevano le loro piantagioni in maniera impeccabile, a simboleggiare la convinzione che il tè sia un dono di vita e debba essere onorato. Oggi, i coltivatori trovano più facile occuparsi degli arbusti tenuti in questa maniera, poiché la raccolta delle foglie si rivela più efficace. Prima di questo stile più moderno di orticoltura, i coltivatori lasciavano crescere le piante di tè "selvatiche", ossia non potate ma a forma di albero, invece che di cespuglio. È ancora possibile trovare tè ottenuti da piante selvatiche, ma questi sono solitamente venduti a prezzi superiori, perché serve più tempo a raccogliere le foglie e perché il tè ottenuto da una pianta "naturale" o "selvatica" è ritenuto migliore rispetto a quello proveniente dalla coltivazione controllata delle attuali piantagioni.



Esistono due diversi processi di appassimento, entrambi con un ruolo importante, non solo nel raggiungimento di sapori e aromi complessi, ma anche nella determinazione del tipo di tè prodotto. Questi processi vengono definiti in maniera colloquiale come appassimento fisico e chimico.

APPASSIMENTO

Un altro processo fondamentale per la creazione di tè di qualità elevata è l'appassimento. Questo permette di ottenere una miriade di forme di tè, avvia molte importanti trasformazioni chimiche che si verificano durante la lavorazione, ed è uno dei processi responsabili del raggiungimento di colore, sapore e aroma. Praticamente tutti i tè vengono sottoposti ad appassimento, anche solo per i venti-trenta minuti necessari alle foglie raccolte per essere trasportate nella struttura produttiva. Anche in questo caso, non tutti i tè vengono fatti appassire allo stesso modo!



APPASSIMENTO FISICO

L'appassimento fisico riduce il contenuto di umidità della foglia e la rende flessibile, in modo da poterla manipolare con facilità nelle fasi successive. Tutti i tè vengono sottoposti ad almeno un po' di appassimento fisico. Senza questo, sarebbe molto difficile per il maestro riuscire a creare le forme magnifiche e caratteristiche del tè.

APPASSIMENTO CHIMICO

L'appassimento chimico, invece, è un processo che richiede più tempo e favorisce la scissione delle sostanze complesse nelle cellule della foglia, trasformandole in sostanze più semplici, che aggiungono corpo e sapore al tè. Se consentito, l'appassimento chimico può avviare il processo di ossidazione. A seconda del tipo di prodotto lavorato, il maestro del tè potrebbe limitare la durata dell'appassimento chimico subito dalle foglie per ottenere il sapore e il profilo aromatico desiderati. Oppure, come nel caso della maggior parte dei tè non ossidati, questa fase potrebbe essere evitata del tutto.



TÈ NERO

I procedimenti di base utilizzati nella produzione di tutti i tè neri sono: appassimento, arrotolamento, ossidazione ed essiccazione. Il tè nero rappresenta un'eccezione rispetto ad altre forme di tè, a causa della notevole presenza di catechine condensate (per esempio, polifenoli formati durante l'ossidazione). Un modo altisonante per dire che il tè nero è unico, poiché viene sottoposto a un consistente processo di ossidazione.

OSSIDAZIONE

Il sapore del tè nero è determinato, in parte, dal tempo di ossidazione. La lavorazione di questo prodotto è davvero un'arte, poiché il profilo aromatico si sviluppa rapidamente durante la fase di ossidazione, ma a un certo punto il sapore desiderato comincia a svanire in fretta.

Esistono sei fattori unici che influenzano il modo in cui si ossida una foglia e, di conseguenza, sei fattori che influenzano il sapore del tè nero.

Innanzitutto, sebbene sia generalmente riconosciuto che la temperatura migliore per avviare l'ossidazione è intorno ai 29°C, qualsiasi fluttuazione di questa temperatura influenza moltissimo il livello di umidità perso dalla foglia, oltre alla quantità e al tipo di catechine ossidate.

Secondo, la consistenza e l'intensità dell'appassimento influenzano il modo in cui si ossidano le foglie. Se queste vengono fatte appassire in maniera disomogenea o troppo rapidamente, le catechine si ossideranno in modo diverso, e il sapore del tè cambierà.

Terzo, la dimensione e la sottigliezza della foglia influenzano il tempo necessario alle catechine per reagire con l'ossigeno.

Quarto, il miscuglio di diverse cultivar o di foglie raccolte in zone differenti può portare a un'ossidazione disomogenea, perché queste non avranno la stessa capacità di ossidazione. Le foglie potrebbero avere dimensioni diverse o essere cresciute in condizioni differenti (per esempio, in pieno sole, invece che al sole parziale). Un'ossidazione disomogenea crea sapore e qualità disomogenei.

Quinto, quando fa ossidare una foglia, il maestro del tè deve valutare quattro diverse caratteristiche aromatiche: vivacità, brillantezza, astringenza e intensità. Ognuna di queste caratteristiche emerge e poi scompare in fasi diverse del processo di ossidazione. Il maestro deve quindi determinare quale di queste abbia la



precedenza quando tenta di bilanciare tutte e quattro le caratteristiche presenti nel tè nero.

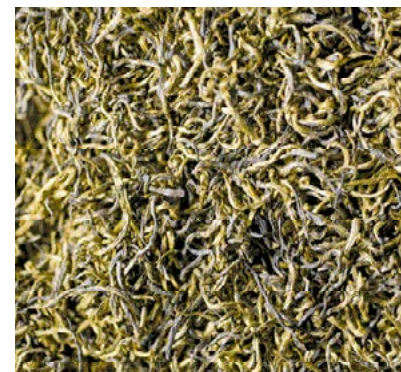
Sesto, le condizioni ambientali possono avere una grossa influenza sull'uniformità dell'ossidazione complessiva. La quantità di ossigeno presente, la temperatura del luogo, il vento e altri tipi di contaminanti influenzano la qualità generale dell'ossidazione.

ALTRE VARIABILI CHE INFLUENZANO IL SAPORE DEL TÈ NERO

La qualità e il sapore del tè nero sono determinati anche dalla quantità di materia solubile nella foglia (sostanze che si sciolgono in fasi diverse della lavorazione). Questo è particolarmente vero per il tè nero, perché la materia solubile nella foglia si trasformerà durante il processo di ossidazione. Questa trasformazione crea sapori e aromi unici. La materia solubile in qualsiasi foglia di tè dipende non solo dal tipo di cultivar utilizzata, ma anche dal terreno in cui è cresciuta la pianta. Ogni cultivar contiene diversi livelli di materia solubile, ma questo vale anche per le stesse cultivar cresciute in regioni differenti.

VALUTAZIONE DEL TÈ NERO

Una delle caratteristiche che consentono di valutare la qualità del tè nero è l'arrotolamento delle foglie. In genere, i tè migliori sono quelli con le foglie arrotolate strette e in maniera uniforme. I tè di qualità inferiore, invece, presentano foglie arrotolate in maniera allentata e irregolare. Detto questo,



il modo in cui vengono arrotolate le foglie ha più a che fare con la capacità di infusione che con il sapore del tè. Quindi, non bisognerebbe valutare il sapore in base all'arrotolamento delle foglie. È frequente trovare persone che preferiscono il sapore dei tè neri con foglie arrotolate lente rispetto ai tè neri più costosi o più pregiati con foglie arrotolate strette.

CLASSIFICAZIONE SUD-ASIATICA

Nel Ventesimo secolo, il tè nero economico indiano subentrò praticamente nell'intero mercato del tè. La classificazione dei tè neri diventò quindi complicata, con un gergo industriale compreso solo dai commercianti alle aste.

Il sistema inglese/indiano di classificazione del tè è basato su una gerarchia di definizioni che si riferiscono a caratteristiche visive delle foglie. La prima lettera di ogni parola viene usata per creare un acronimo. Questi acronimi sono utilizzati per effettuare la classificazione del tè. Le classi vengono stabilite utilizzando come punto di riferimento la qualità "Orange Pekoe" (OP). Gli acronimi al di sopra della classe OP indicano tè di qualità elevata, mentre quelli al di sotto indicano tè di qualità inferiore. A rendere questo sistema poco accessibile è il fatto che il punto di riferimento della classe OP non abbia nulla a che fare con il sapore o il colore del tè, nonostante l'utilizzo della parola "orange". Orange Pekoe denota, invece, soltanto il tè nero costituito da foglie intere (non "dust" o "fannings", ossia polvere o frammenti piccoli), ma senza germogli con punte dorate ("tippy").



Sebbene la maggior parte delle aste del tè non abbia più luogo negli ex territori coloniali, questo sistema sopravvive ancora. Come e perché il sistema continui a esistere è un argomento su cui non posso fare supposizioni. Basterà guardare la gerarchia di questo vecchio sistema per riconoscerne immediatamente la difficoltà di utilizzo:

SFTGFOP-1: Super Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe—Grade 1

SFTGFOP: Super Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

FTGFOP: Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP: Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

GFOP: Golden Flowery Orange Pekoe

FOP: Flowery Orange Pekoe

OP: Orange Pekoe (benchmark)

BOP: Broken Orange Pekoe

FBOP: Flowery Broken Orange Pekoe

TGBOP: Tippy Golden Broken Orange Pekoe

BOPF: Broken Orange Pekoe Fannings

BOPD: Broken Orange Pekoe Dust

ACQUA COME DONO DI VITA



La mitologia cinese racconta che il mondo cominciò sotto forma di acqua, controllata da un mitico dragone, da cui i cinesi stessi credono di discendere direttamente. Solo dopo che l'acqua venne trasformata in vapore, si ebbe la creazione del mondo. In questo modo, l'acqua è considerata non solo fonte di vita, ma anche un dono del creatore: un dono di vita continua.

ACQUA COME GUIDA SPIRITUALE

I buddisti trasformarono la rappresentazione dell'acqua da origine diretta di vita in una metafora della ricerca spirituale individuale verso la consapevolezza. Forse il miglior esempio di questa visione del mondo è l'utilizzo buddista del fiume per rappresentare la "via di mezzo", o strada dell'illuminazione. Questa metafora suggerisce la necessità di dirigere la vita in modo che proceda libera fra decadenza e privazione, simile all'acqua che scorre fra gli argini del fiume. A quanto pare, i buddisti elevarono l'acqua da semplice liquido rinfrescante a guida spirituale.

ACQUA COME VITA VIRTUOSA

La Bibbia, a sua volta, parla di un grande diluvio nel quale Dio, in un'epoca di decadenza e dissolutezza, distrusse le creature della Terra, inondando tutto con la pioggia per quaranta giorni e quaranta notti. Così facendo, Dio creò un mondo più puro, tramite l'immersione nell'acqua. In particolare, non utilizzò il fuoco dal centro della terra, ma l'acqua da sopra la terra. La metafora dell'acqua come "purezza" si evolvette ulteriormente quando i Cristiani cominciarono a considerarla un simbolo per la purificazione dell'anima. Questa trasformazione è evidente nella tradizione del battesimo, un rito di passaggio dell'individuo nella Cristianità tramite l'utilizzo dell'acqua. In questo modo, l'acqua può essere considerata non solo un elemento essenziale di vita, ma anche un elemento essenziale per una vita virtuosa!

Presumendo che una o più di queste tradizioni siano radicate nel nostro subconscio, sembra ragionevole che il tè, una bevanda ottenuta solo con acqua, sia in grado di scatenare scintille psicologiche importanti in tutti noi.



SCelta DEL TÈ

Aggiungendo l'acqua alle foglie della pianta di *Camellia sinensis*, è possibile ottenere un vero e proprio elisir di lunga vita. La decisione del tipo di tè da utilizzare può essere banale come la scelta dell'onnipresente ma polveroso tè economico in fondo al vostro armadietto, o memorabile come quella di un tè realizzato a mano da uno dei coltivatori e produttori più famosi al mondo. Ma come si fa a decidere?

La scelta del tè non dovrebbe mai essere stressante. Purtroppo, la strategia di marketing della maggior parte delle aziende è quella di sommergere il mercato di proposte, creando un esempio reale del famoso dilemma psicologico noto come paradosso della scelta. Questo è il nome dato ai due fenomeni che si verificano quando ci si trova di fronte a un assortimento eccessivo. Innanzitutto, è meno probabile che la persona si senta soddisfatta della scelta effettuata, rimpiangendo o non riuscendo a godersi ciò che ha comprato (spesso definito rimorso dell'acquirente). Secondo, è molto più difficile riuscire a scegliere, rimanendo sostanzialmente paralizzati (spesso definito paradosso della scelta).

Presumendo che il paradosso sia fondato, è incomprensibile come una persona inesperta di tè possa sceglierne uno. Innanzitutto, questa dovrà decidere se vuole un tè verde, bianco, giallo, oolong, nero o fermentato. Quindi dovrà scegliere il tipo di tè. Vuole un tè verde cinese? Un tè verde giapponese? O un tè verde del Nuovo Mondo? Che Dio l'aiuti se vuole provare un tè verde cinese. Non solo dovrà orientarsi fra i nomi cinesi, ma dovrà anche sceglierne uno fra centinaia di tè verdi diversi. Buona fortuna!

A peggiorare il problema è il fatto che la maggior parte dei tè in vendita nei supermercati, e anche nella maggior parte dei negozi di tè, non sia nemmeno tè. Si tratta di tisane, infusi di erbe, bevande aromatiche, o tè aromatizzati di bassa qualità.

Ricordando tutto questo, ecco alcune regole facili e veloci da seguire per decidere quale tè provare:

Il paradosso della scelta è esemplificato al meglio nell'ormai famoso, ma sempre più contestato, esperimento effettuato dagli psicologi Mark Lepper e Sheena Iyengar. Lo psicologo Barry Schwartz, nel suo libro del 2004 *The Paradox of Choice*, racconta che i ricercatori avevano posizionato [in un negozio di prodotti tipici] un espositore con una fila di marmellate esotiche di qualità, dando ai clienti la possibilità di assaggiarne dei campioni, e regalando un buono sconto a chi ne acquistava un vasetto. In una situazione dello studio, era possibile assaggiare 6 varietà di marmellata. In un'altra, erano disponibili 24 varietà. In entrambi i casi, era possibile acquistare l'intera serie di 24 varietà. Il vasto assortimento di campioni attirava più persone al tavolo rispetto alla serie ridotta, sebbene in entrambi i casi i clienti assaggiassero in media lo stesso numero di marmellate. Al momento dell'acquisto, però, la differenza era enorme. Il 30% delle persone con la serie ridotta di marmellate ne acquistava un vasetto, mentre solo il 3% dei clienti con la serie più numerosa ne acquistava uno.

IL TÈ È UN PRODOTTO AGRICOLO

Ricordate sempre che il tè è un prodotto agricolo. E come per tutti i prodotti agricoli, alcune stagioni sono più indicate di altre per il consumo dei vari tè. I tè verdi, bianchi e gialli hanno tutti una breve durata di conservazione. Anche in condizioni ideali, questi dovrebbero essere consumati entro tre o quattro mesi dalla lavorazione. Poiché la maggior parte dei tè classici viene raccolta e prodotta all'inizio della primavera, questi tipi di tè sono ideali per il consumo primaverile ed estivo. In altre parole, se desiderate provare un delizioso tè verde, sarà meglio non cercarlo a febbraio!



STAGIONALITÀ DEL TÈ

La produzione di tè dipende dalle condizioni annuali di coltivazione (le foglie non possono essere raccolte finché non c'è il tempo adatto e le piante non mostrano una crescita vigorosa), e ogni regione effettua la raccolta in stagioni diverse.

MARZO

Marzo è il mese in cui comincia solitamente la produzione del tè. I produttori di India e Nepal iniziano a raccogliere le foglie del tè nero all'inizio del mese (primo raccolto), mentre quelli cinesi cominciano a raccogliere alcuni dei loro tè migliori.

APRILE

Aprile è il mese più impegnato per la produzione di tè: la Cina lo suddivide in diversi periodi, a seconda del calendario lunare e delle piogge primaverili. Molti dei migliori tè cinesi vengono classificati in base alla raccolta delle foglie prima, durante o dopo questi eventi. La fine

di aprile e l'inizio di maggio segnano anche l'inizio del ciclo di raccolta per la maggior parte dei tè di Taiwan, Giappone e Corea.

MAGGIO

Alla fine della primavera, solitamente a maggio, i produttori di tè dell'Asia orientale spostano l'attenzione dai tè verdi e bianchi al tè nero. La tarda primavera è anche il periodo in cui i produttori iniziano a utilizzare le scorte di qualità inferiore per la produzione di tè profumati.

INIZIO ESTATE, AUTUNNO E INVERNO

All'inizio dell'estate, la produzione passa dai tè neri migliori e da quelli profumati agli oolong e al tè nero di qualità inferiore. Nella Cina sud-orientale e a Taiwan comincia la produzione di vari oolong. Infine, a metà inverno, le regioni dello Sri Lanka iniziano a produrre il tè nero di Ceylon, mentre la Cina sud-occidentale comincia la raccolta per la produzione di vari tè verdi e neri.

La produzione del tè nero di Ceylon dello Sri Lanka è diversa da tutte le altre, poiché dipende dalle piogge monsoniche. A complicare ulteriormente il ciclo è il fatto che non tutte le isole ricevono queste piogge nello stesso periodo. In generale, la produzione del tè comincia dopo le piogge monsoniche, talvolta a luglio o agosto, e continua nei mesi autunnali (sebbene esistano regioni che non raccolgono il tè fino all'inverno).

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DEL TÈ

Indipendentemente dal fatto che dobbiate praticare una cerimonia del tè giapponese, servire il tè in un ristorante, o preparare il migliore oolong Da Hong Pao cinese, il procedimento di infusione sarà in genere lo stesso. La sezione seguente esamina i passaggi, gli utensili e le questioni che dovrete prendere in considerazione per cercare di valorizzare la qualità e il sapore del tè.



1.

GUIDA RAPIDA

Di seguito, troverete cinque passaggi semplici e rapidi da seguire per valorizzare il sapore del tè.



2.

1.

RISCALDAMENTO DEI CONTENITORI

Prima di cominciare, riscaldate tutti i contenitori, sia quelli per l'infusione che quelli per bere il tè. Questo non serve solo a lavare i recipienti, ma anche a riscaldarli, in modo che la temperatura dell'acqua non diminuisca troppo quando la versate nella teiera per l'infusione o quando versate il tè nelle tazze.

3.



2.

AGGIUNTA DELLE FOGLIE

Valutate se preferite mettere le foglie di tè nella teiera con le mani, un cucchiaio o un utensile speciale. Assicuratevi di avere gli strumenti a disposizione.

5.



4.

4.

INFUSIONE

Dopo il lavaggio, versate l'acqua calda sulle foglie e cominciate il processo di infusione. Se utilizzate un contenitore con coperchio, potete versare dell'acqua calda all'esterno del recipiente, per tenerlo caldo ed evitare che la temperatura diminuisca mentre le foglie sono in infusione.

5.

TRAVASO

Dopo aver terminato l'infusione per il tempo e alla temperatura desiderati, travasate il tè in un altro contenitore. Il travaso garantisce che il liquido sia omogeneo e che abbia lo stesso sapore in tutte le tazze.





METODI SPECIFICI PER LA PREPARAZIONE DEL TÈ

TÈ BRITANNICO/OLANDESE

La maggior parte delle case occidentali possiede una tradizionale teiera olandese o britannica, con beccuccio e manico. Per ottimizzare l'uso di questo tipo di teiera, esistono alcuni semplici passaggi da prendere in considerazione.

Innanzitutto, riscaldate la teiera riempiendola di acqua calda.

Gettate via l'acqua calda e aggiungete le foglie di tè.

Versate dell'acqua preriscaldata sulle foglie. Se la teiera è dotata di cestello infusore o filtro, assicuratevi che questo sia abbastanza grande da consentire alle foglie di espandersi.

Lasciate le foglie in infusione nell'acqua. Per le teiere più grandi, il tempo di infusione può essere di 3-5 minuti.

Interrompete l'infusione versando il tè in un altro contenitore o togliendo le foglie.

Servite e gustatevi il tè.

GUNG FU CHA

Trascorrendo del tempo con consumatori abituali di tè, sentirete immancabilmente parlare del metodo Gung Fu Cha. Questo tipo di infusione viene praticata in Cina e a Taiwan, quando si desidera una preparazione più formale del tè. Sebbene non sia neanche lontanamente ritualistica come la cerimonia del tè giapponese Chanoyu, questa preparazione richiede una serie di passaggi piuttosto formali. Il Gung Fu Cha impiega di solito una teiera Yixing (pag. 84), sebbene funzioni anche un gaiwan (pag. 83).

Per prima cosa, riscaldate tutti i contenitori con acqua bollente. Questa non solo riscalda i recipienti, ma li lava e li sterilizza parzialmente. L'acqua andrà poi gettata. Nella Cina del sud e a Taiwan è frequente l'utilizzo delle pinze per maneggiare le tazze.

Dosate e quindi mostrate le foglie di tè, in modo che tutti possano apprezzarne l'aspetto, la forma e il colore.

Riempite la teiera con la quantità necessaria di foglie. A differenza delle raccomandazioni più generiche elencate in precedenza in merito alle proporzioni tra foglie e acqua, il Gung Fu Cha richiede un'elevata concentrazione di foglie di tè (10-15 g di tè per una teiera Yixing piccola da 150 ml, o 5 g di tè per un gaiwan di dimensioni medie).

Versate l'acqua calda sulle foglie. Di norma, questo primo risciacquo viene effettuato con il bollitore sollevato, contenente acqua sufficiente a far traboccare leggermente la teiera.

Versate subito il liquido nelle tazze. Questo tè non viene consumato, ma utilizzato per riscaldare e risciacquare le tazze. Questa fase serve anche a infondere nelle tazze il sapore e l'aroma del tè che state preparando.

Riempite di nuovo la teiera con acqua calda. Questa volta, versate l'acqua da un livello molto più basso, riempiendo la teiera solo fino all'orlo. Rimettete il coperchio e versate sopra la teiera il tè del risciacquo precedente per tenere calda la parte esterna. Lasciate in infusione il tè per 10-20 secondi.

Filtrate il tè in una brocca, da utilizzare per riempire le tazze.

Ripetete questi passaggi da quattro a otto volte, o più, come desiderato.

Una volta completata la preparazione, rimuovete con cura le foglie dalla teiera e mostratele perché tutti possano apprezzarle.

SENCHADO

La cultura del tè giapponese è inestricabilmente collegata alla cerimonia molto formale e quasi religiosa nota come Chanoyu. Poiché le complessità del Chanoyu sarebbero sufficienti per un libro intero, in questo volume descriverò soltanto il Senchado, il metodo giapponese più informale di preparazione del tè. Il Senchado trae origine dai metodi tradizionali cinesi, ed è quindi molto simile al Gung Fu Cha. La più grossa differenza fra questi due metodi è che il Senchado utilizza generalmente solo il famoso tè verde giapponese Gyokuro e la nota teiera kyusu.

Per prima cosa, riscaldate tutti i contenitori con acqua bollente.

Mettete nella kyusu 1 o 2 cucchiaini colmi (2-4 g) di tè verde, bianco o giallo.

Versate l'acqua calda nella kyusu (sebbene la temperatura ideale per ogni tè sia diversa, l'acqua dovrebbe essere a 66-77°C).

Lasciate in infusione per 30 secondi.

Versate direttamente dalla kyusu una quantità uguale di tè in tutte le tazze. È una buona pratica riempire ogni tazza per metà, continuando poi ad aggiungere tè in ognuna fino a terminarlo. Questo garantisce che ogni tazza ne contenga la stessa quantità. Assicuratevi di usare tutto il tè, in modo che le foglie non restino ancora in infusione.

Annusate il tè.

Bevete il tè.

Ripetete.

PER DUE
PERSONE

INGREDIENTI

4 tazze (946 ml) d'acqua

2-3 cucchiaini (4-6 g) di tè nero sfuso, preferibilmente di Ceylon, Assam, o Nilgiri

Panna (a piacere)

Zucchero (a piacere)

TÈ
INGLESE E
OLANDESE

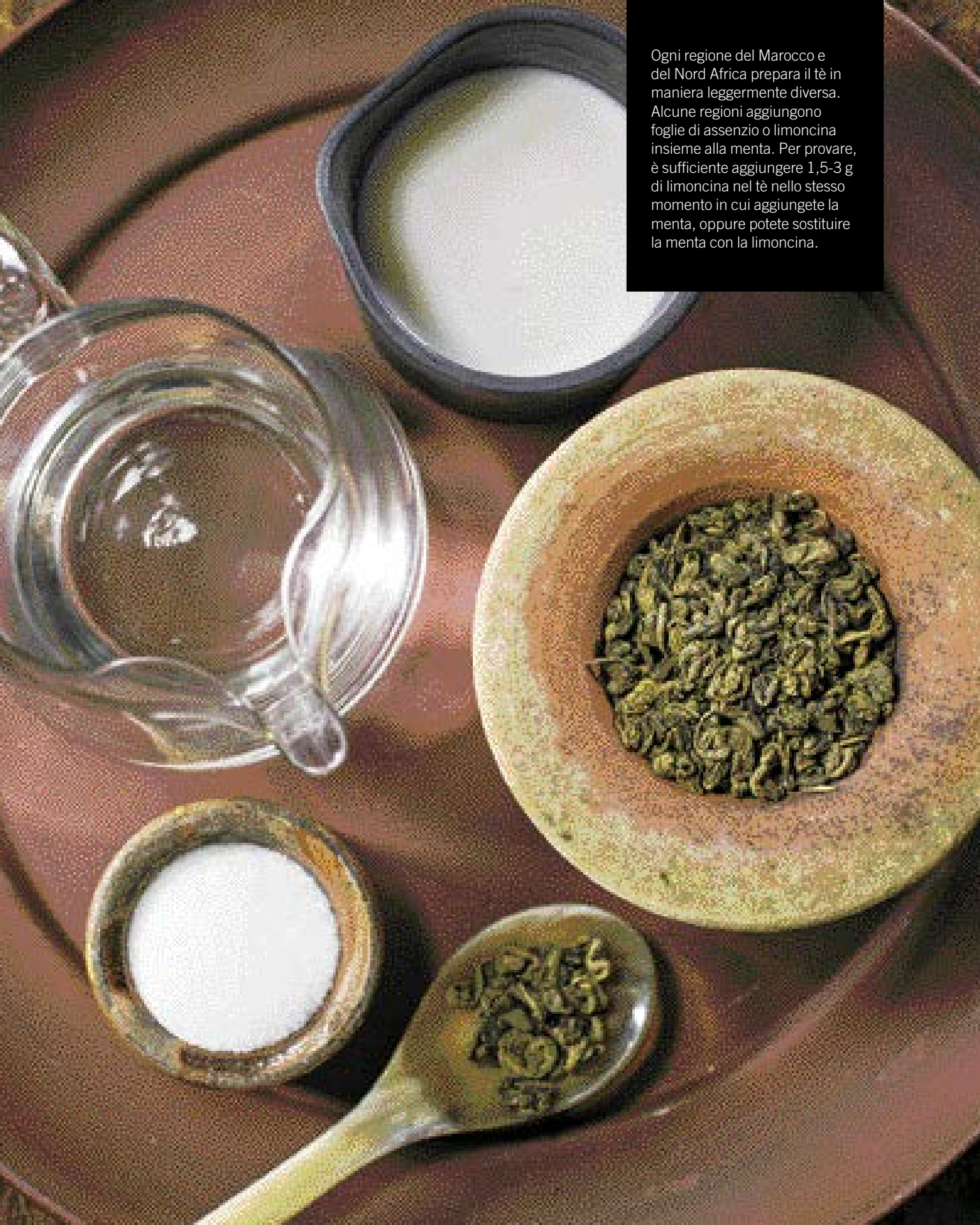
Gli inglesi e gli olandesi introdussero il tè nel mondo occidentale poco più di quattrocento anni fa. In questi quattrocento anni, essi crearono un monopolio virtuale sul metodo di preparazione e consumo del tè in Occidente.

Il fatto che il metodo inglese e olandese di preparazione del tè sia il "migliore" non viene solitamente messo in discussione, perché la maggior parte degli occidentali crede che questo stile e il sapore del tè ottenuto siano gli unici possibili. Il metodo di preparazione introdotto da inglesi e olandesi sacrifica molte complessità di questa bevanda, preferendo creare un tè nero intenso e corposo. Il tè ottenuto in questo modo è anche piuttosto carico e amaro. Così, la panna e lo zucchero diventano quasi essenziali. Comunque, c'è qualcosa di incredibile in questo tè nero forte e maltato, perfezionato da un'aggiunta di panna e un poco di zucchero.

Portate l'acqua a forte ebollizione e riempite la teiera con 2 tazze (475 ml) d'acqua. Dopo aver scaldato a sufficienza la teiera, gettate via l'acqua e mettete nella teiera 2-3 cucchiaini di tè nero sfuso, preferibilmente un tè nero indiano Assam o un suo derivato, come l'English Breakfast o l'Earl Grey. Aggiungete nella teiera insieme alle foglie di tè le 2 tazze (475 ml) rimanenti di acqua bollente. Lasciate in infusione per 5 minuti. Filtrate in 2 tazze. Aggiungete 60 ml di panna e 1-2 cucchiaini (4-9 g) di zucchero per tazza. Gustatevi il tè.

Secondo il libro di Kate Fox *Watching the English: The Hidden Rules of English Behaviour*, l'aggiunta di zucchero nel tè è spesso considerata un indicatore infallibile di appartenenza a un ceto inferiore: già un cucchiaino è un po' sospetto... più di uno significa ceto medio-basso, nel migliore dei casi; più di due significa decisamente classe operaia. Altri tabù sociali inglesi sono quello di mescolare in maniera troppo rumorosa e quello di versare il latte nella tazza prima del tè, poiché entrambi sembrano indicare l'appartenenza a un ceto sociale basso.





Ogni regione del Marocco e del Nord Africa prepara il tè in maniera leggermente diversa. Alcune regioni aggiungono foglie di assenzio o limoncina insieme alla menta. Per provare, è sufficiente aggiungere 1,5-3 g di limoncina nel tè nello stesso momento in cui aggiungete la menta, oppure potete sostituire la menta con la limoncina.

TÈ MAROCCHINO (TÈ VERDE NORDAFRICANO)

Gli abitanti del Marocco cominciarono a bere tè dopo che i commercianti inglesi introdussero la bevanda in Nord Africa, durante il boom commerciale del Diciottesimo secolo.

Oggi, gran parte del Nord Africa, se non tutto, ha adottato la preferenza marocchina per un tè verde molto forte, infuso con mazzi di menta e zucchero abbondante. La tradizione marocchina è così amata che ormai alcune minoranze sia in Cina orientale che occidentale mettono in infusione il tè con menta e zucchero, sacrificando la tradizione cinese del tè puro e inalterato.

Portate a ebollizione 4 tazze (946 ml) d'acqua. Mettete del tè verde gunpowder in un piccolo recipiente. Per 2 cucchiaini di gunpowder, aggiungete 2 tazze (475 ml) di acqua bollente. Lasciate in infusione per almeno 15 minuti senza mescolare. Filtrate il tè in una pentola pulita e aggiungete lo zucchero (circa 4 cucchiaini, o 18 g, per ogni tazza). Coprite e portate a ebollizione il tè dolce. Lasciate bollire per 3-5 minuti. Togliete il tè dal fuoco e aggiungete tutta la menta (circa 24-48 g di menta intera per ogni tazza di tè). Lasciate in infusione la menta per 2 minuti, quindi toglietela (molti marocchini non la lasciano in infusione per più di 2 minuti, nella convinzione che troppa menta possa causare il reflusso gastrico).

Il nome "gunpowder" sembra essere stato attribuito dagli inglesi, per la somiglianza della pallina di tè con la polvere da sparo (gunpowder) nera. Il gunpowder è ottenuto tradizionalmente dalla lavorazione del tè verde tramite il metodo di vaporizzazione. Il tè viene arrotolato in piccole palline e, quindi, subisce minori danni durante il trasporto. Poiché il gunpowder viene in genere vaporizzato, e trattiene buona parte del sapore e dell'aroma grazie alla protezione ricevuta dalla forma, questo tè è noto per il sapore e il profumo "verdi" molto intensi.

PER
QUATTRO
PERSONE

INGREDIENTI

4 tazze (946 ml)
di acqua bollente

2 cucchiaini (4 g) di tè
verde gunpowder

4 cucchiaini (18 g)
di zucchero

1 mazzetto di menta

PER DUE
PERSONE

TÈ SPEZIATO INDIANO

Di recente, il mondo ha cominciato innegabilmente ad apprezzare il sapore del tè speziato al latte dell'Asia meridionale chiamato "masala chai" (spesso denominato in maniera ridondante "tè masala chai"). Il fenomeno è notevole, considerando che gli stessi abitanti del subcontinente indiano bevono tè solo da circa cento anni. Eppure, nonostante la loro storia di consumatori sia relativamente breve, gli abitanti dell'Asia meridionale, proprio come chiunque altro al mondo, hanno integrato il tè nella loro cultura unica. In effetti, il tè è così importante per questa cultura che è impossibile parlare dell'una senza nominare l'altro. Per quanto possiate domandare in tutta l'Asia meridionale, ognuno ha la propria convinzione irrazionalmente forte su chi prepari il migliore masala chai: la risposta è sempre la mamma!

Per questo, uno dei vantaggi dell'essere entrato a far parte di una famiglia dell'Asia meridionale è quello di aver raccolto le ricette e le tecniche personali dei familiari di mia moglie per la preparazione del masala chai. La ricetta seguente costituisce un insieme di ricette e tecniche della mia famiglia, raccolte negli anni durante vari viaggi in India, guidato dal mio bisogno incessante di nascondermi nelle cucine e prendere appunti sul metodo di preparazione del masala chai perfetto.

Portate a ebollizione acqua, latte, capsule di cardamomo, grani di pepe, bastoncino di cannella, semi di finocchio, chiodi di garofano, anice stellato e zenzero fresco in una pentola media. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 2-3 minuti, o fino a raggiungere il sapore desiderato. Togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il tè nero. Lasciate in infusione per 3-4 minuti. Filtrate il masala chai in una pentola pulita o in quattro tazze, e aggiungete zucchero o miele a piacere.

TECNICA

Dopo aver lasciato il tè in infusione e aggiunto lo zucchero, faccio bollire il masala chai quattro volte; occorre attenzione, perché il tè tende a traboccare. Quando bolle, lo tolgo dal fuoco, lascio ridurre la schiuma, e ripeto l'operazione per tre volte. Questo fa caramellare lo zucchero e conferisce un buon sapore alla bevanda. Travaso anche il masala chai da una pentola all'altra da un'altezza di 60-90 cm. Così facendo quattro o cinque volte, non solo raffreddo il tè, ma lo faccio anche aerare per conferirgli un sapore più intenso.

INGREDIENTI

2 tazze (475 ml) d'acqua

2 tazze (475 ml) di latte

6-8 capsule di cardamomo tritato

8-10 grani di pepe nero

1 bastoncino di cannella spezzato

1 cucchiaino di semi di finocchio

1 cucchiaino di chiodi di garofano

1 anice stellato

1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato finemente

4 cucchiaini (8 g) di tè nero sfuso (Assam)

Zucchero o miele (a piacere)

Se non riuscite a procurarvi tutti gli ingredienti necessari, potete comunque preparare un delizioso masala chai. Gli ingredienti più importanti, oltre a latte, acqua e tè, sono il cardamomo, la cannella e i chiodi di garofano. Queste tre spezie costituiscono il miscuglio di base per quasi tutte le ricette di masala chai, e possono essere utilizzate nelle quantità indicate, senza l'aggiunta di altre spezie, per preparare un tè di qualità.

Per trovare gli ingredienti necessari, prendete in considerazione un negozio locale indiano, pakistano o del Bangladesh. Questi negozi avranno tutte le spezie che vi occorrono a prezzi molto ragionevoli. In effetti, dopo aver acquistato lì, potreste chiedervi perché prima abbiate comprato le spezie altrove!

TÈ AL LATTE E CANNELLA

PER DUE
PERSONE

INGREDIENTI

2 tazze (475 ml) di latte

3 bastoncini di cannella,
più altri per guarnire

2 cucchiaini (4 g) di tè
nero sfuso

Miele (a piacere)

Riscaldare il latte e i bastoncini di cannella in una pentola finché non compaiono le bolle, a circa 93°C. Togliere dal fuoco e aggiungere il tè. Lasciare in infusione per 3-4 minuti, quindi aggiungere il miele. Filtrare in 2 tazze e guarnire con un bastoncino di cannella.



PER
QUATTRO
PERSONE

INGREDIENTI

2 tazze (475 ml) d'acqua

½ tazza (48 g) di menta
fresca tritata

1 cucchiaino di zenzero
fresco tritato

2 cucchiaini (4 g) di tè
nero sfuso

Miele (a piacere)



TÈ ALLA MENTA E ZENZERO

Portare a ebollizione acqua, menta e zenzero in una pentola media. Abbassare la fiamma a un livello medio e lasciare bollire per altri 3-5 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere il tè. Lasciare in infusione per 3 minuti. Filtrare nelle tazze e, se lo desiderate, aggiungere il miele a piacere.

TÈ FREDDO

Il tè viene spesso considerato una bevanda calda e rilassante, ma possiede anche un meraviglioso lato freddo. Nel mondo, la gente è più propensa a provare il tè freddo, e quando lo fa, scopre spesso una bevanda completamente nuova. L'infusione in acqua fredda è un modo splendido per esplorare il tè, perché impedisce a molte catechine della foglia di disciogliersi nell'acqua, permettendo così di ottenere una bevanda molto dolce, senza l'amarezza e l'astringenza associata a diversi tè.



SEMPLICI TECNICHE DI INFUSIONE A FREDDO

L'infusione a freddo è forse la più semplice di tutte le tecniche, e permette di ottenere un tè omogeneo e naturalmente dolce, a differenza di quelli preparati con acqua calda. Sebbene l'infusione a freddo possa essere utilizzata con qualsiasi tipo di tè, questo metodo consente di mettere in infusione le foglie solo una volta. Quindi, se lo impiegate con un tè pregiato, questo metodo si rivelerà piuttosto dispendioso.

Per effettuare l'infusione a freddo, mettete 2-3 g di foglie di tè sfuso per ogni 175 ml d'acqua in una ciotola o brocca, utilizzando acqua a temperatura ambiente. Lasciate riposare il recipiente in un luogo fresco per 10-12 ore, quindi filtrate il liquido in una brocca o in un altro contenitore che ci stia in frigorifero. Questo tè è più delizioso se servito leggermente freddo, ed è spesso dolcificato con zucchero o miele. Di solito, comincio l'infusione prima di andare a letto, in modo che al mio risveglio il tè sia pronto.