

Il tè bianco

L'albero del tè è un arbusto sempreverde originario dell'Asia, in particolare Birmania, Cina, Ceylon, India e Giappone, appartenente alle Teacce, specie *Camellia thea*, *Camellia sinensis*. La pianta che può raggiungere i 20 metri di altezza, nelle coltivazioni, viene potata in modo da mantenersi intorno al metro, metro e mezzo, per facilitare la raccolta delle parti utilizzate (le foglie essiccate e sminuzzate). La raccolta più fine corrisponde al germoglio e alle due foglie superiori, ed è riservata al mercato interno, le quattro foglioline interne più tenere e una parte del germoglio sono riservate all'esportazione in Occidente. Per fare il tè nero le foglie vengono raccolte e fatte seccare fino a perdere la gran parte dell'umidità e poi fatte fermentare; nel tè verde le foglie non vengono né appassite, né fermentate, ma solo trattate a vapore e poi asciugate; il tè rosso è una via di mezzo e prevede solo una parziale fermentazione; per il tè bianco i germogli vengono fatti appassire ed essiccare senza sottoporli a calore diretto. Per avere tè di ottima qualità si devono raccogliere solo i germogli chiamati orange e pekoe, costituiti da due foglioline aperte che racchiudono una gemma ancora chiusa detta tips, la terza foglia è meno pregiata ed è detta souchon.



- Classificazione

Gli Indiani ed i cingalesi dividono il tè in due categorie principali, una riferita alle foglie intere e l'altra alle foglie sminuzzate. I Cinesi distinguono i loro tè in base alla stagione di raccolta, alla provenienza e alla tecnica di trasformazione. I Giapponesi classificano i tè in base al tipo di foglia ed alle tecniche di lavorazione.

Varietà di Tè

Le varietà di tè in commercio sono 5: Tè bianco, molto pregiato, prodotto in Cina e Sri Lanka; Tè verde, tipico della Cina e del Giappone; Tè rosso o oolong, tipico della Cina e di Taiwan; Tè nero, la varietà più consumata; Tè aromatizzato: la base è costituita da tè verde, oolong o nero a cui vengono aggiunti boccioli di gelsomino o rosa.

- Degustazione

Per fare un'infusione di tè, l'acqua dovrebbe provenire da una sorgente d'alta montagna. La temperatura dell'acqua dovrebbe essere intorno agli 80° per i tè verdi, superiore per i tè nero o rosso, al contrario nel tè bianco la temperatura non dovrebbe raggiungere l'ebollizione. Il tempo di infusione varia da tè a tè (dai 3 ai 15 minuti)

Secondo la tradizione della dinastia Song, era considerato la bevanda dell'immortalità....

Il tè bianco deriva dalla prima fogliolina all'apice del fusto del tè, i germogli vengono raccolti prima che si schiudano; la sua denominazione indica semplicemente il superiore prestigio rispetto agli altri. Il solo germoglio apicale viene raccolto solo due giorni l'anno e due volte all'anno, all'inizio di aprile e di settembre, raccolta sospesa se tira vento o piove. Il risultato è costituito da foglie che assumono un caratteristico colore argenteo e danno un tè chiaro e delicato. Viene prodotto in quantità minime e solo una parte raggiunge l'Europa, raggiungendo spesso prezzi proibitivi (anche 500 euro al chilo). Alcuni studi ancora in fase sperimentale hanno confermato la sua capacità di bloccare il deterioramento del DNA e la sua propensione a sviluppare e rafforzare il sistema immunitario. Sembra aiuti a prevenire la carie, proteggendo da virus e batteri. La teofillina e la teobromina sono dei vasodilatatori e diuretici naturali tuttora utilizzati dalla farmacologia, i tannini possono ridurre l'assorbimento intestinale del ferro (nei casi di introduzione di grosse quantità di tè) e danno la sensazione di bocca asciutta e l'effetto astringente sull'intestino, sensazione dovuta al fatto che i tannini provocano una diminuzione dell'acqua contenuta nei tessuti (soprattutto quelli della mucosa della bocca e dell'intestino), la quercitina appartenente alla famiglia dei flavonoidi ha ottime proprietà antiossidanti.

Ha un sapore molto delicato, infatti viene consigliata una dose doppia di foglioline per tazza, l'acqua deve essere tiepida e non prossima alla bollitura, l'infusione più lunga, infatti è consigliata tra i 7 e i 15 minuti. Naturalmente ne esistono molte varietà, più o meno pregiate, dai costi elevati ed elevatissimi, come per lo Yin Zhen, letteralmente aghi d'argento, prodotto in quantità assai limitate. Secondo gli esperti, è un tè che accompagna meglio i cibi salati dei dolci, è ottimo con la frutta secca.

Il tè non è adatto ai bimbi piccoli, a coloro che soffrono di gastriti ipersecretive e di ulcera duodenale poiché esercita un discreto stimolo sulla secrezione gastrica, a tutti gli altri... buona degustazione.

Tipologie di tè in vendita nella nostra bottega:

Tè verde, tè verde al gelsomino, tè nero earl grey, tè nero lemon honey, tè nero bopf, tè nero pekoe, tè alle spezie, tè verde alla menta, tè bianco darjeeling, tè nero alla vaniglia, sia in foglie che in filtri.

Oltre al tè la nostra bottega propone anche tisane, rooibos sia naturale che aromatizzato, erba mate, carcadè, camomilla.....



Prodotto

Di grado WTGBOP (White Tippy Golden Broken Orange Pekoe) il Darjeeling bianco è ottenuto esclusivamente con le prime gemme della pianta, solo parzialmente fermentate, che donano alla bevanda colore giallo pallido e gusto delicato piacevolmente persistente. Ricco di antiossidanti è ideale per un piacevole momento di riposo e tranquillità.

percentuale di ingredienti del commercio equo: 100%

Filiera

Il Darjeeling bianco viene interamente coltivato, lavorato e confezionato in India da Ambootia. Il controllo sul rispetto delle normative biologiche è svolto da IMO. Importazione e distribuzione in Italia sono a cura del consorzio altromercato.

Altre informazioni

Per gustare al meglio tutti gli aromi ed i sapori del Darjeeling si consiglia di portare l'acqua a bollore, lasciar raffreddare per 30 secondi, mettere nella teiera un cucchiaino di tè a persona ed infine versare l'acqua lasciando in infusione per 7-15 minuti senza aggiungere latte, limone o zucchero.