

***“Le circostanze nelle quali si beve hanno motivi profondi! Per placare la sete si beve acqua, per dare conforto alla melanconia si beve vino, per scacciare il torpore e la sonnolenza si beve tè”***

*Dal Canone del tè di Lù Yu*

Basta questa breve citazione per comprendere che il tè nasce in oriente, in Cina per la precisione, come bevanda rituale, collegata soprattutto all'esigenza di dominare le debolezze del corpo e della mente, piuttosto che a cercare di gratificare il corpo e di accondiscendere alla mente; nasce quindi come una pozione rinvigorente e non di certo come una bevanda zuccherata da accompagnare a biscotti e pasticcini.

Le origini del tè si perdono nella notte dei secoli, ma in Cina la sua scoperta si fa risalire all'imperatore Chen Nung vissuto 2800 anni prima di Cristo. Si narra che questo grande monarca fosse maniaco dell'igiene e che non bevessa acqua, che non fosse stata precedentemente bollita. Un giorno mentre si riposava all'ombra, alcune foglioline di una pianta vicina caddero dentro l'acqua bollente, che a poco a poco assunse una colorazione dorata ed emanò un accattivante profumo. La curiosità prevalse e l'imperatore assaggiò la bevanda trovandola gradevole. Dopo averla bevuta si sentì pervaso da una piacevole sensazione di benessere e allora dette disposizioni perché si studiasse e si proteggesse l'albero che aveva prodotto quelle “magiche” foglioline. Da quel momento l'uso del “tè”, così era stata chiamata la bevanda, si diffuse per tutta la Cina e per tutto l'Oriente.

La pianta da cui si erano staccate in maniera fortuita le foglioline altro non era che una Camelia, un arbusto fiorito come tutte le camelie che conosciamo e che abbelliscono i nostri giardini, ma si trattava comunque di una pianta speciale, di una camelia speciale, denominata scientificamente *Camellia sinensis*, che significa “cinese”. Solo le foglie di questa particolare varietà di pianta possono

## Il tè

essere la base per produrre il tè.

Al di là delle leggende, che ad ogni modo affondano sempre nella verità del mito, i primi riferimenti su testi scritti che riguardano il tè risalgono al terzo secolo. Furono i monaci buddisti che diffusero l'uso di questa particolare bevanda che era diventata per loro una bevanda rituale e un efficace tonico per conservare prontezza e lucidità nei momenti di stanchezza. È del settimo secolo l'opera di Lù Yu “Canone del tè”. In questo periodo l'uso del tè si diffuse anche in Giappone, dove la sua preparazione venne codificata e standardizzata con le prescrizioni della cosiddetta “Cerimonia del tè”.

La prima traccia scritta occidentale che fa riferimento a questa bevanda è del XVI sec. all'interno di un resoconto di viaggi del veneziano G.B. Ramusio, ma furono i portoghesi che per primi portarono il tè in Europa, anche se fu la Compagnia Olandese delle Indie Orientali, che diffuse il prodotto soprattutto in Francia e nei Paesi Bassi.

L'Inghilterra fu l'ultima delle grandi potenze ad occuparsi del tè e i primi carichi salparono dall'Oriente per Londra solo dopo il 1650.

Il tè era diventata una bevanda di moda anche perché era, all'epoca, molto caro e quindi era appannaggio solo delle classi aristocratiche. Solo dopo, con lo sviluppo dei commerci e l'aumento delle produzioni nei paesi di origine, i prezzi cominciarono a scendere e ad essere accessibili, tanto che in Inghilterra il consumo del tè superò quello della birra. Fu così che diventò una bevanda, che accunava, almeno nel gusto, tutte le classi sociali, uniformando per tutti anche la scansione del tempo della giornata, perché prevedeva per tutti un “tea time”, l'ora del tè.

Per gli inglesi divenne talmente importante che al tè sono legati episodi fondamentali della loro storia, come il famoso “Boston tea party”, ovvero quell'episodio di rivolta dei coloni americani, che è considerato l'inizio della guerra di indipendenza americana; i ribelli scelsero appunto di gettare a mare il ca-

rico di tè di tre navi inglesi e fu forse da quel momento che gli americani cominciarono a bere caffè, mentre per gli inglesi il tè assunse anche connotazioni di tipo patriottico.

Come pure gli inglesi riuscirono a sviluppare la coltivazione del tè in India; in quella nazione, nonostante che ci fossero anche piante autoctone di “*Camellia sinensis*”, non venivano coltivate con la finalità di produrre tè e quindi fu proprio sotto la dominazione inglese che prese campo questo tipo di coltivazione nelle regioni che si dimostrarono più adatte all’attecchimento delle piante in funzione del clima e della collocazione geografica.

È il caso per esempio della regione del Darjeeling nel Bengala occidentale, alle pendici dell’Himalaya, dove si produce quel tè che appunto prende il nome dalla regione stessa e che viene considerato uno dei migliori di tutto il mondo tanto da essere soprannominato “lo champagne dei tè”. Le piantagioni di *Camellia* in questi luoghi si trovano sulle pendici dei monti ad un’altezza che giunge oltre i 2000 metri. Vista anche l’asprezza del contesto, tutte le lavorazioni sono eseguite a mano e soprattutto le donne provvedono alla scelta e al raccolto delle foglie che poi diventeranno preziosissimo tè. Le aziende si chiamano “Garden”, giardini e la denominazione appare davvero appropriata, visto che la pianta del tè altro non è che quell’arbusto fiorito, che in altre varietà è tipico anche dei nostri giardini. Le foglie per il tè si raccolgono quattro volte in una stagione, ma, in genere le più pregiate sono considerate quelle del primo o del secondo raccolto (primavera e inizio estate). Per questo oggi i tè di primo raccolto (first flush) viaggiano in aereo, proprio per permettere agli appassionati di assaggiare prima possibile i profumi del nuovo prodotto dell’anno.

C’è sempre stata questa mania del “primo tè”, tanto è vero che anche ai tempi della Compagnia inglese delle Indie Orientali si erano allestiti veloci velieri in grado di far arrivare in tempi ragionevoli il tè dall’estremo oriente fino a Londra, nonostante che nel lungo viaggio fosse compresa anche la circumnavigazione dell’Africa.

Addirittura avvenivano delle vere e proprie competizioni tra le navi adibite a questo tra-

sporto; è rimasta famosa la sfida che vide cinque velieri che, partiti contemporaneamente dalla Cina il 29 maggio 1866, arrivarono a Londra tutti il 6 settembre.

Il tè, dopo l’acqua, è la bevanda più consumata nel mondo; è logico quindi che ce ne siano di innumerevoli tipologie e di svariate qualità e che intorno al tè si sia consolidata una cultura specifica e approfondita.

Intanto non basta di certo coltivare le piante, ma, dopo aver colto foglie e germogli, bisogna “fare il tè” ovvero arrivare a quel prodotto che potrà essere commercializzato. Per far questo è necessario trattare le foglie con vari procedimenti di tostatura, di essiccazione, di rullatura e di confezionamento. Sono le modalità di tutti questi trattamenti, che determinano la tipologia del prodotto (tè verde o tè nero per esempio), il gusto e la qualità.

Per questi motivi, l’assaggio di un tè particolare, non corrisponde di certo ad accompagnare con una bevanda calda una bella scorpacciata di pasticcini; gli esperti valutano le qualità di un tè con delle specifiche modalità che, fatti i dovuti distinguo, ricordano gli assaggi dei grandi vini da parte dei sommelier.

E siccome, anche il tè come tutte le cose, che vengono da lontano, nella storia dell’uomo, è pieno di labili messaggi che devono essere ascoltati, per capirne l’anima e l’essenza, bisogna che sia presentato a questi assaggi nella sua purezza e allora occorrono recipienti trasparenti per apprezzarne il colore e la limpidezza, occorre valutare il profumo e la consistenza delle foglioline prima dell’infusione, ma anche dopo si devono riesaminare una volta che saranno recuperate bagnate dal filtro e poi c’è da valutare il profumo dell’infuso e il sapore in punta di lingua; per fare questo ogni tè, poi, ha bisogno della temperatura giusta dell’acqua e dei giusti tempi di infusione.

Il tè si assaggia e si valuta così come esce dalla teiera senza alcuna aggiunta, perché, se si ritorna alle sue origini “mitiche”, abbiamo visto che si tratta di una nobile bevanda che aveva il compito di tonificare il corpo e di tener desta la mente e quindi veniva assunta come una pozione rituale e non di certo come un comune alimento.

PITINGHI