

SEBASTIAN BECKWITH
con CAROLINE PAUL

Il piccolo libro del tè



DALLA FOGLIA ALLA TAZZA

illustrazioni di WENDY MACNAUGHTON

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

Introduzione	1
La pianta del tè	5
I sei tipi di tè	7
Forma e dimensione	21
Tassonomia	27
I nomi	33
Un po' di storia	39
La scelta del tè	51
Tè rilavorati	59
Il tè nero, noto anche come tè postfermentato o <i>heicha</i>	67



Le etichette	71
Tè e salute	81
Un po' di confusione	85
Qualcosa da aggiungere	91
La preparazione	97
Glossario	113
Fotografie	124
Lecture consigliate	127
Indice	129



I sei tipi di tè



Per capire cosa finisce nella tazza, stacciamo una foglia dalla pianta del tè, la *Camellia sinensis*. È il primo step della produzione del tè.

Una volta raccolta la foglia di *Camellia sinensis*, inizia l'ossidazione. Nel caso del tè, significa che i polifenoli (composti chimici come i tannini, i flavonoidi e le teaflavine) e gli enzimi contenuti nella foglia reagiscono con l'ossigeno presente nell'aria. A seconda del tè che si intende produrre, i tempi di questo processo cambiano e possono essere brevi o lunghi. Per il tè verde, non è ammessa alcuna ossidazione, quindi la foglia mantiene l'odore fresco e il sapore vegetale; il tè nero è sottoposto alla massima ossidazione, e questo spiega il colore scuro.

In ordine crescente di ossidazione, la classificazione del tè è in genere verde, giallo, bianco, oolong, nero e postfermentato.

Altri fattori che influiscono sono la temperatura dell'aria, l'umidità, la fonte di calore e i tempi di stoccaggio. Ciò significa che appassire, attorcigliare, arrotolare, scaldare, essiccare,

I SEI TIPI DI TÈ

IL COLORE DI OGNI
CATEGORIA PUÒ VARIARE
SENSIBILMENTE SECONDO
IL TIPO DI TÈ E IL METODO
DI INFUSIONE.



TÈ VERDE

GIADA, SMERALDO, VERDE OLIVA



OOLONG

GIALLO VERDASTRO, ORO ROSA,
TERRA D'OMBRA



TÈ POSTFERMENTATO

PESCA, COLOR RAME,
CUOIO SCURO



TÈ BIANCO

GIALLO LIMONE CHIARO,
GIALLO GRANTURCO, GIALLO PAGLIA



TÈ GIALLO

GIALLO PAGLIA,
GIALLO CREMA DI LIMONE



TÈ NERO

MOGANO, RAME,
AMBRA

VARIE FORME DI TÈ

LE FOGLIE DEL TÈ HANNO TANTISSIME FORME DIVERSE, QUI NE TROVATE ALCUNE. PROVENGANO TUTTE DALLA STESSA PIANTA, INCREDIBILE!



SILVER NEEDLE
(AGHI ARGENTATI)



TÈ NERO
A FOGLIA
PICCOLA



OOLONG
ATTORCIGLIATO



CHIOCCIOLA



DARJEELINGS
SECOND FLUSH



DARJEELING
FIRST
FLUSH



FOGLIA
PIATTA
PRESSATA



OOLONG
A SFERA



DUE FOGLIE
CON GEMMA



AGO



GEMMA APICALE
A DUE FOGLIE



TORTA
DI PU'ER
PRESSATO



MATCHA
(POLVERE)



SPIRALE



RAMETTI



PERLA





Inoltre la sua proprietà è priva di recinzione, e gli elefanti possono attraversare liberamente la piantagione. L'ultima volta non sono stato abbastanza fortunato da avvistare questi pachidermi, ma ho visto impronte enormi ed escrementi impressionanti, stupito per la sterpaglia che avevano abbattuto, e ho sentito i loro barriti in lontananza.

I tè rilavorati



Alcuni tè sono aromatizzati o profumati con oli o fiori (o cioccolato, radici, lemongrass). Esempi comuni includono il chai, un tè nero in stile indiano misto a spezie e scaldato con acqua, latte e un dolcificante; i tè al gelsomino, prodotto tradizionalmente lasciando il tè verde a contatto con i fiori freschi di gelsomino per diverse notti; e l'Earl Grey, un tè nero forte aromatizzato con l'olio di bergamotto.

Il termine English Breakfast non si riferisce a un blend particolare ma a qualsiasi tè non decaffeinato bevuto a colazione, in genere un tè nero forte che si sposa bene con il latte e un dolcificante. Le aziende producono la loro varietà di English Breakfast. Per esempio, c'è chi crea un blend con 50% tè Keemun e 50% di tè Ceylon, e chi non crea alcun blend e commercializza l'Assam come English Breakfast. Molti non ne sono a conoscenza e chiedono specificamente l'English Breakfast, quindi i ristoranti lo propongono nei loro menu e poi servono qualsiasi tè nero abbiano in casa.



Il piccolo libro del tè

“Questo libro semplice è uno scrigno di sapere, proprio come Sebastian. Dalla foglia all’etichetta, in queste pagine c’è tutto quello che avete sempre desiderato sapere del tè.”

**Dan Barber, chef vincitore del James Beard Award
e comproprietario del Blue Hill**



“Ricco di informazioni, fatti e note illustrative, il libro di Sebastian è una magnifica lettura e una risorsa per chiunque apprezzi una tazza di tè. Nel corso degli anni è stato una guida fondamentale nel vasto mondo del tè e questo libro è l’espressione della sua impareggiabile passione.”

**Daniel Humm, chef vincitore del James Beard Award
e comproprietario dell’Eleven Madison Park**



SEBASTIAN BECKWITH

“Mr. Beckwith è un intenditore di tè coinvolgente, modesto ed enciclopedico.” *The New York Times*

“‘Pioniere’, ‘iconico’ e ‘straordinario’ sono alcune delle parole con cui i suoi amici fanatici del tè lo hanno descritto... Uno dei massimi esperti di tè.” *Fast Company*

“Sebastian Beckwith sta al tè come Julia Child stava alla cucina francese.” *Well+Good*



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it