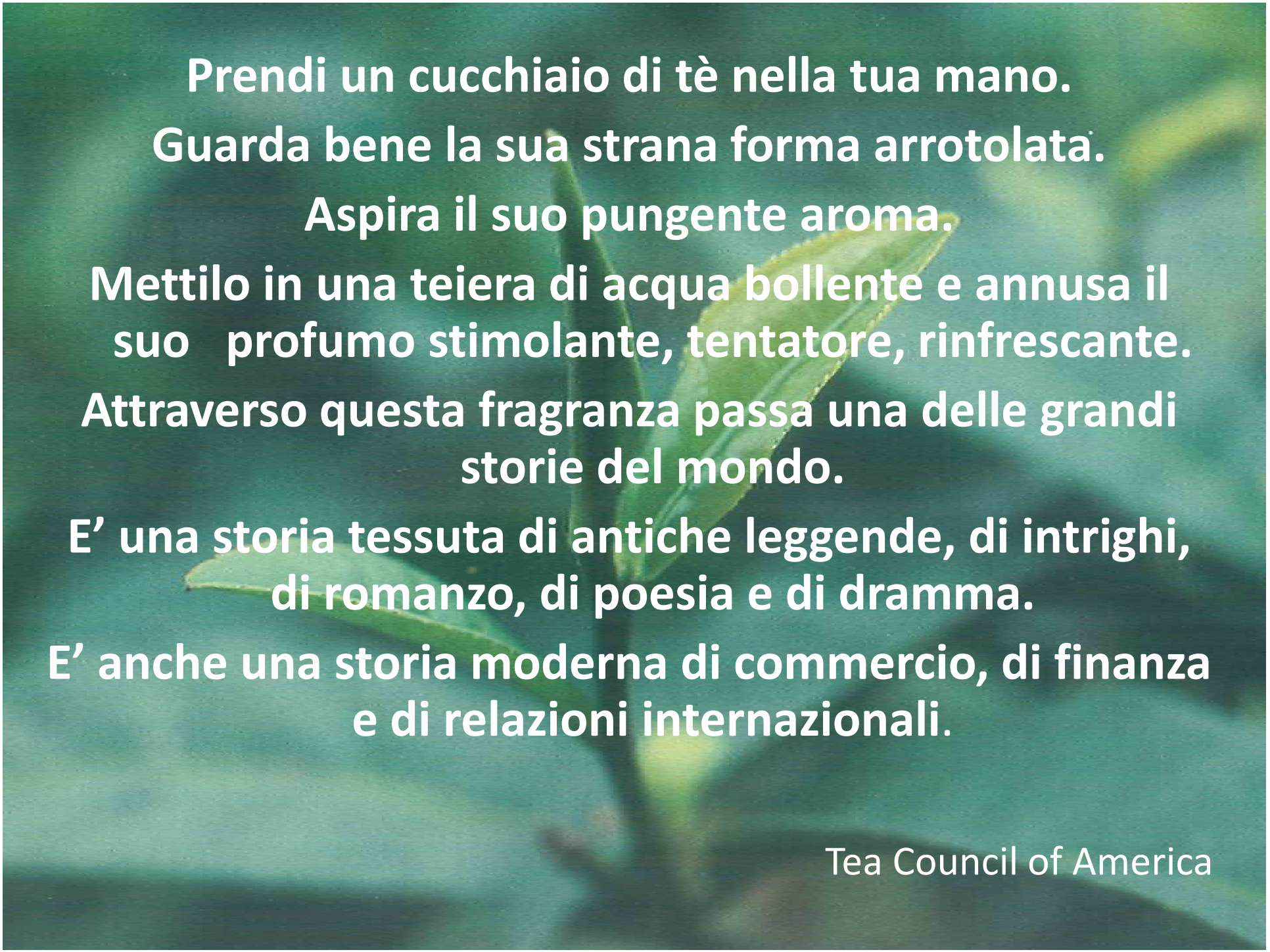
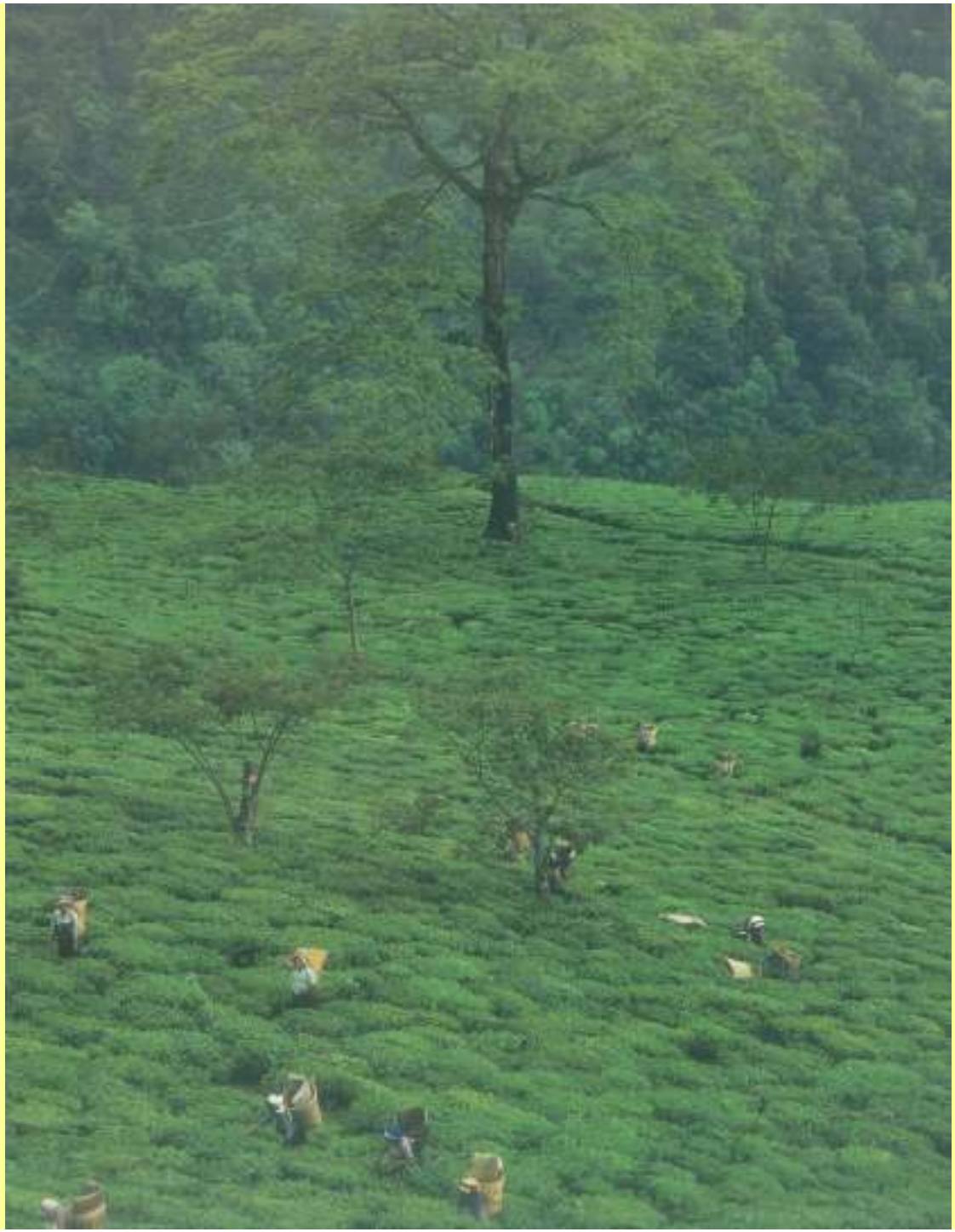
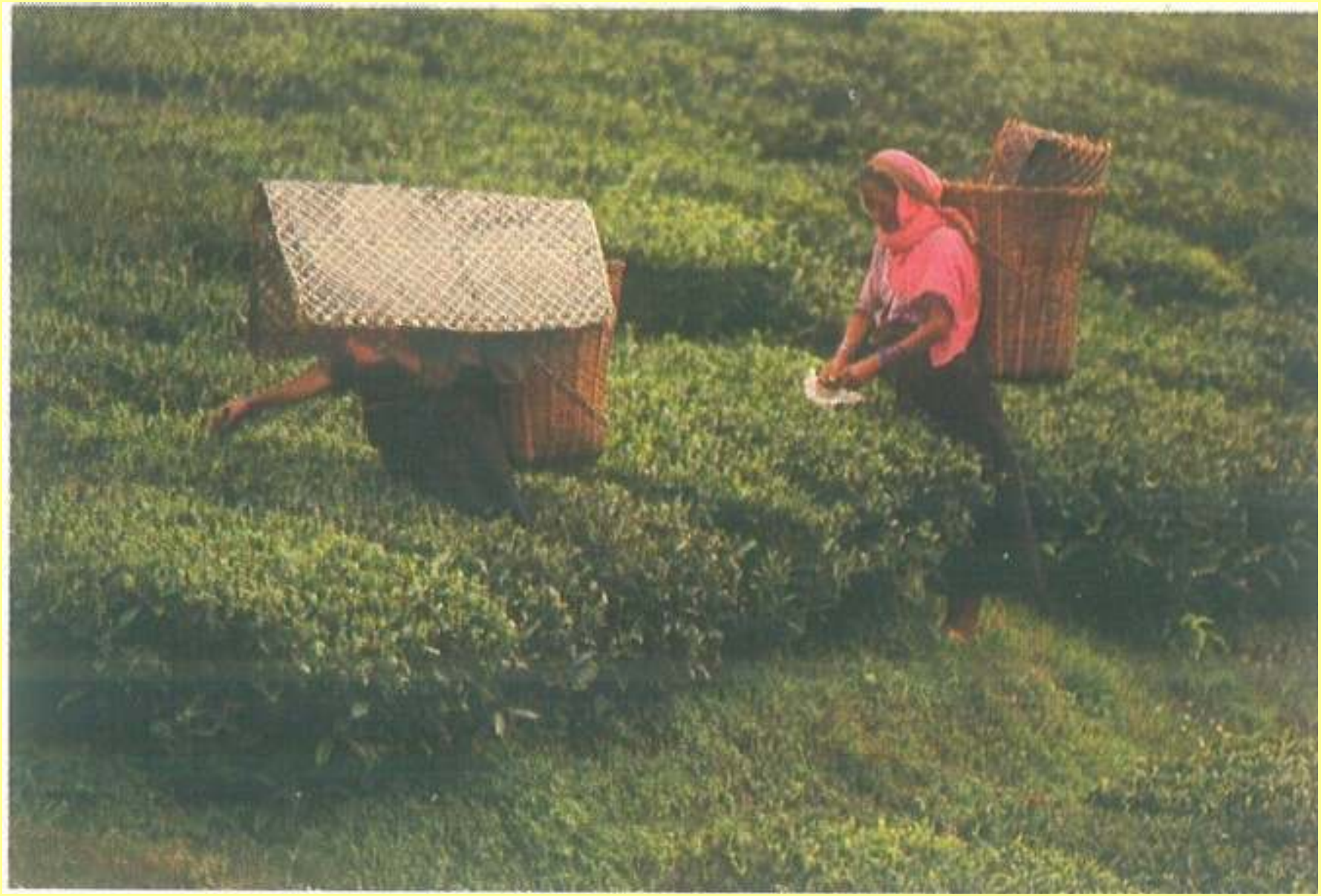

Prendi un cucchiaio di tè nella tua mano.
Guarda bene la sua strana forma arrotolata.
Aspira il suo pungente aroma.
Mettilo in una teiera di acqua bollente e annusa il suo profumo stimolante, tentatore, rinfrescante.
Attraverso questa fragranza passa una delle grandi storie del mondo.
E' una storia tessuta di antiche leggende, di intrighi, di romanzo, di poesia e di dramma.
E' anche una storia moderna di commercio, di finanza e di relazioni internazionali.
Tea Council of America

PIANTA DEL TE: CAMELLIA sinensis o suoi ibridi

- Foglie ellittiche e lunghe perenni
- Fiori piccoli bianchi dal profumo di melo
- Frutti come nocciole
- Riproduzione per semi
- Produttività dopo 3-5 anni
- Raccolto 4-30 volte all'anno (il meglio è rappresentato dal germoglio e 1-2 foglioline)
- Richiede clima caldo e molta umidità, rappresentata soprattutto da piogge notturne, e nebbie mattutine
- Terreno sabbioso o cretoso, ma mai melmoso
- Coltivata in aree terrazzate
- Le piantagioni si chiamano GIARDINI
- Le piante sono mantenute alla dimensione di arbusti all'altezza di un metro e mezzo TAVOLA DI RACCOLTA
- Raccolta effettuata solo da donne
- Raccolta imperiale. Raccolta fine. Raccolta corrente
- Raccolta nell'area Darjeeling: first flush, second flush, third flush
- La meccanizzazione è raramente possibile





PIANTA DEL TE: CAMELLIA sinensis o suoi ibridi

- Foglie ellittiche e lunghe perenni
- Fiori piccoli bianchi dal profumo di melo
- Frutti come nocciole
- Riproduzione per semi
- Produttività dopo 3-5 anni
- Raccolto 4-30 volte all'anno (il meglio è rappresentato dal germoglio e 1-2 foglioline)
- Richiede clima caldo e molta umidità, rappresentata soprattutto da piogge notturne, e nebbie mattutine
- Terreno sabbioso o cretoso, ma mai melmoso
- Coltivata in aree terrazzate
- Le piantagioni si chiamano GIARDINI
- Le piante sono mantenute alla dimensione di arbusti all'altezza di un metro e mezzo TAVOLA DI RACCOLTA
- Raccolta effettuata solo da donne
- Raccolta imperiale. Raccolta fine. Raccolta corrente
- Raccolta nell'area Darjeeling: first flush, second flush, third flush
- La meccanizzazione è raramente possibile

AREE DI PRODUZIONE

46 paesi producono due milioni e mezzo di tonnellate annue di tè, di cui un quinto sono tè verdi

INDIA: **Darjeeling, Assam, Terai, Sikkim,Tripula, Nilgiri**

CINA
CEYLON
KENYA
TURCHIA
INDONESIA
GIAPPONE
BANGLADESH
IRAN
ARGENTINA
VIETNAM

Giappone
Suitama
Shikoku
Kyusha
Honan
Cina
Szechwan
Hubei
Anhui
Zhejiang
Guizhou
Fujian
Guangxi
Yunnan
Guangdong
Formosa
(Taiwan)
Kangra
Pendjah
Sikkim
Terai
Assam
Darjeeling
Dougrá
Tripura
India
Bangladesh
Vietnam
Nilgiri
Ceylon
(Sri Lanka)
Malaysia
Sumatra
Indonesia
Java
Zone di coltivazione del tè

LA LAVORAZIONE

Crea la differenza fra il tè nero, il tè verde, il tè oolong, il tè bianco

Avviene nelle **MANIFATTURE** situate normalmente in prossimità dei luoghi di raccolta e dove le attività sono tutte svolte dagli uomini

17

TE’ NERI

richiedono cinque tappe successive

ASCIUGATURA

ARROTOLAMENTO

SETACCIATURA

FERMENTAZIONE

ESSICAMENTO

CLASSIFICAZIONE DEI TE’ NERI

A foglie intere

F.O.P (Flowery Orange Pekoe)

Qualità più pregiata costituita da germogli non schiusi e dalle due foglie più vicine

G.F.O.P Golden Flowery Orange Pekoe

T.G.F.O.P Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

F.T.G.F.O.P Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

S.F.T.F.G.O.P Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

A foglie spezzate

B.O.P (BROKEN ORANGE PEKOE)

TE' VERDI manca la fermentazione
RISCALDAMENTO
ESSICCAZIONE in bacini di rame o a vapore
ARROTOLAMENTO
SETACCIATURA

TE' SEMIFERMENTATI (OOLONG) trattati come i tè neri con la differenza che la fermentazione viene arrestata dopo un'ora o un'ora e mezzo

TE' BIANCHI in realtà non subiscono nessuna lavorazione, le foglie appena colte vengono solo seccate e confezionate

MISCELE

- Sono necessarie per garantire standard ottimali ad ogni tipo di tè offrendo così aroma e sapore identico.
- Ottenute con tè dello stesso tipo e provenienti dalla stessa regione di produzione … TE' PURI
- Ottenute da tè di provenienza diversa … TE' CON NOMI DI FANTASIA
- Regole fondamentali per i BLENDERS:
  Usare tè di qualità equivalente.
  Usare tè della medesima pezzatura
- Il blender deve essere anche un TEA-TESTER

Esempi di miscele:

BREAKFAST (Ceylon, Darjeeling, Assam)
AFTERNOON (Ceylon, Darjeeling, Assam)
FIVE O'CLOCK (Ceylon con poco Darjeeling)
CHINA CARAVAN (Yunnan, Keemun)
•

TE’ PROFUMATI (SCENTED TEA)

Sono ottenuti profumando il tè con i fiori, che trasferiscono oltre alla fragranza anche sfumature di sapore

Jasminum sambac, Osmantus fragrans, Gardenia florida

TE’ AROMATIZZATI

Sono ottenuti profumando il tè con oli essenziali ottenuti mediante la distillazione della buccia o polpa di frutti o distillazione di spezie.

EARL GREY (al bergamotto)

A scopo puramente decorativo si possono aggiungere anche pezzetti di frutta o spezie

Moderni gusti …

che ne direbbe il Maestro del Tè Lu-Yu????

POESIA NEI NOMI
TE' DELLA CINA

Lung Ching = Fonte del Dragone

Chun Mee = Sopracciglia del vecchio

Xue Long = Drago Bianco

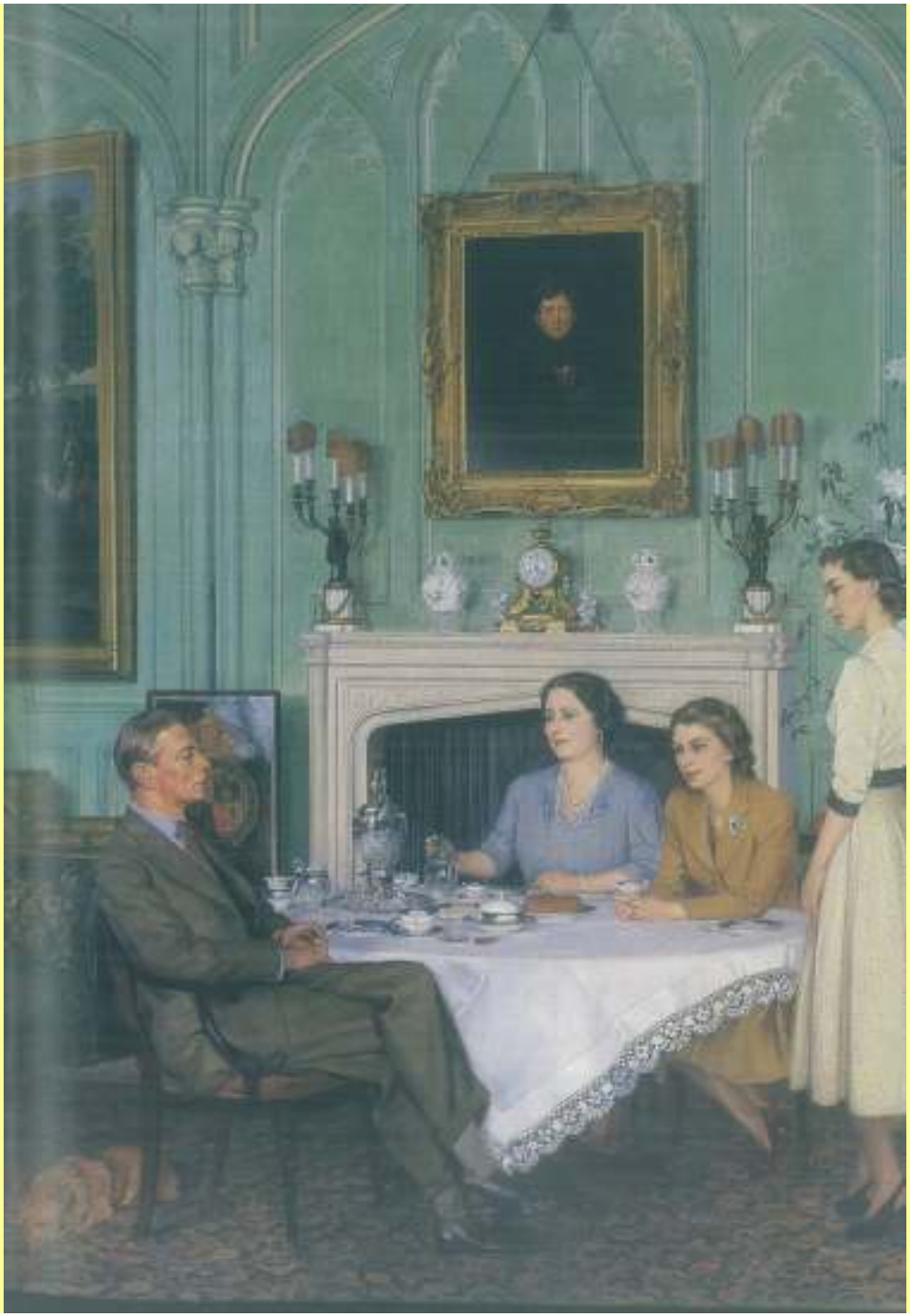
Tai Mu Long = Occhio del Drago

Fortune Ball SH20
Fortune Flame SH21
Kai Zhou Bi Feng HN5
Tweet Tee YN2
Love at first sight SH23
Eastern Beauty SH24

三之造

凡採茶在二月三月四月之間茶之笋者生爛石沃土長四五寸若薇蕨始抽凌露採焉茶之牙者發於藂薄之上有三枝四枝五枝者選其中枝穎拔者採焉其日有雨不採晴有雲不採晴採之蒸之擣之拍之焙之穿之封之茶之乾矣茶有千萬狀鹵莽而言如胡人鞾者蹙縮然（京錐文也）犎牛臆者廉襜然浮雲出

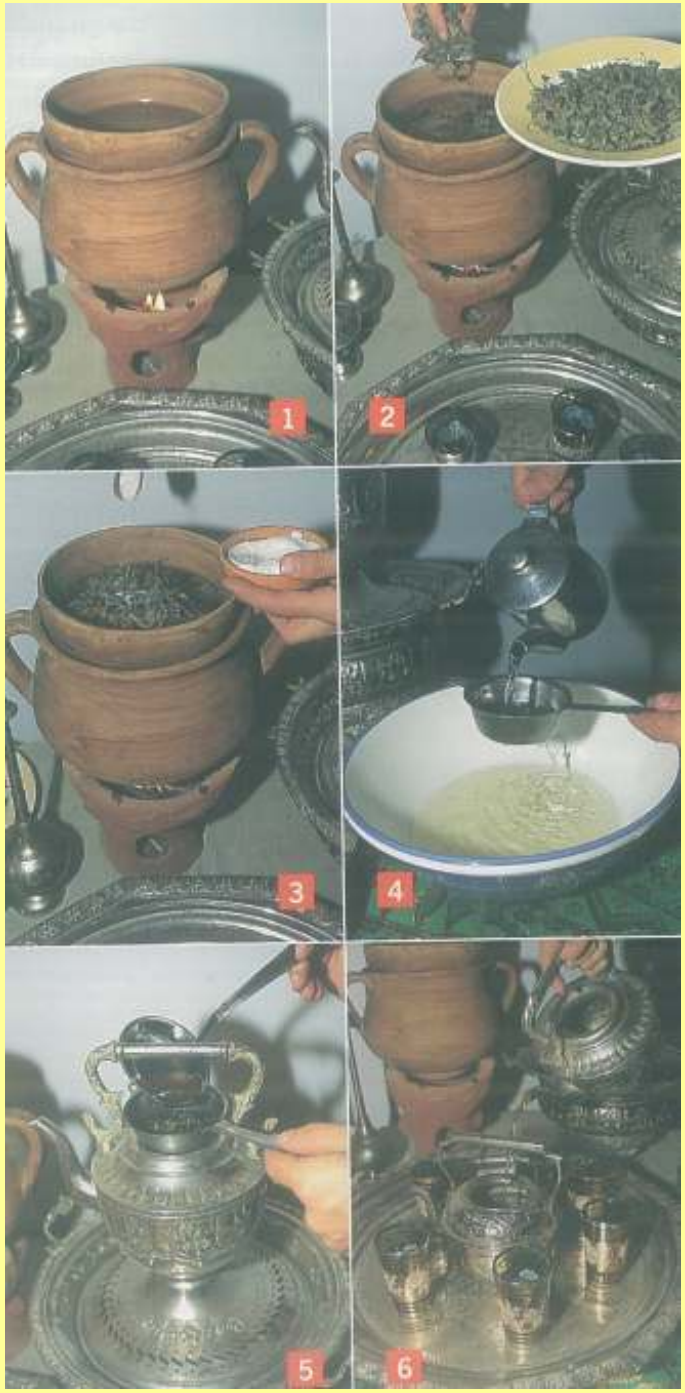
Fai una deliziosa ciotola di tè.
Disponi la carbonella in modo da scaldare l'acqua.
Arrangia i fiori come lo sono nei campi.
D'estate, evoca la freschezza, d'inverno, il calore.
Precorri in ogni cosa il tempo.
Preparati alla pioggia.
Dedica ad ognuno dei tuoi ospiti la massima attenzione.
Le sette regole del tè secondo Sen Rikyu 1522- 1591



Un tè per ogni momento della giornata

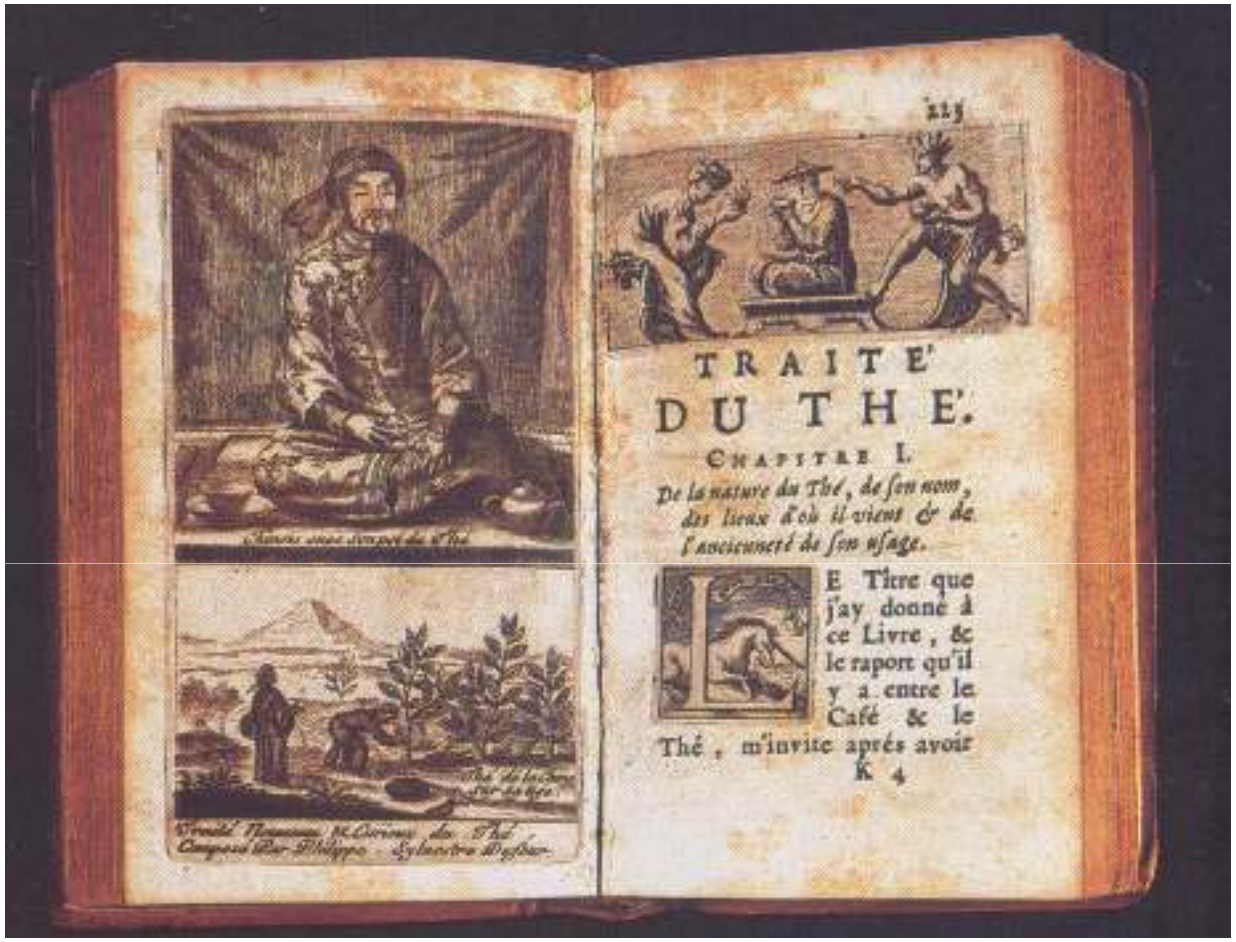
Mattina	Ceylon, Assam, Yunnan, Darjeeling tardivo, Travancore, Miscele Morning tea
Pomeriggio	Darjeeling primaverile, Keemun Verdi, Profumati, Miscele Afternoon tea, Ceylon
Sera	Bianco Pai Mu Tan, Verdi, Semifermentati, Keemun
Pasti	Affumicati, Al gelsomino

1
2
3
4
5
6


1
2
3
4
5
6

Storia del commercio del tè, difficoltà, fortune, intrighi, ricerche, studi, grandi ricercatori,passione, scoperte tecnologiche, riti, moda, abitudini…

- I primi a far arrivare il tè dall'Oriente furono nel 1606 gli **Olandesi** con **La Compagnia delle Indie**
- Successivamente anche la Compagnia delle Indie Orientali **Inglese** e nel 1770 anche la **Francia**
- Inizialmente regnava una grande confusione sul suo impiego e preparazione
- Solo successivamente si scoprì il piacere della bevanda
- Le importazioni erano molto legate al gusto per l'**esotico** e alla **moda degli orientalismi**



213

TRAITE'
DU THE'.

CHAPITRE I.

De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de son usage.

LE Titre que j'ay donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite aprés avoir

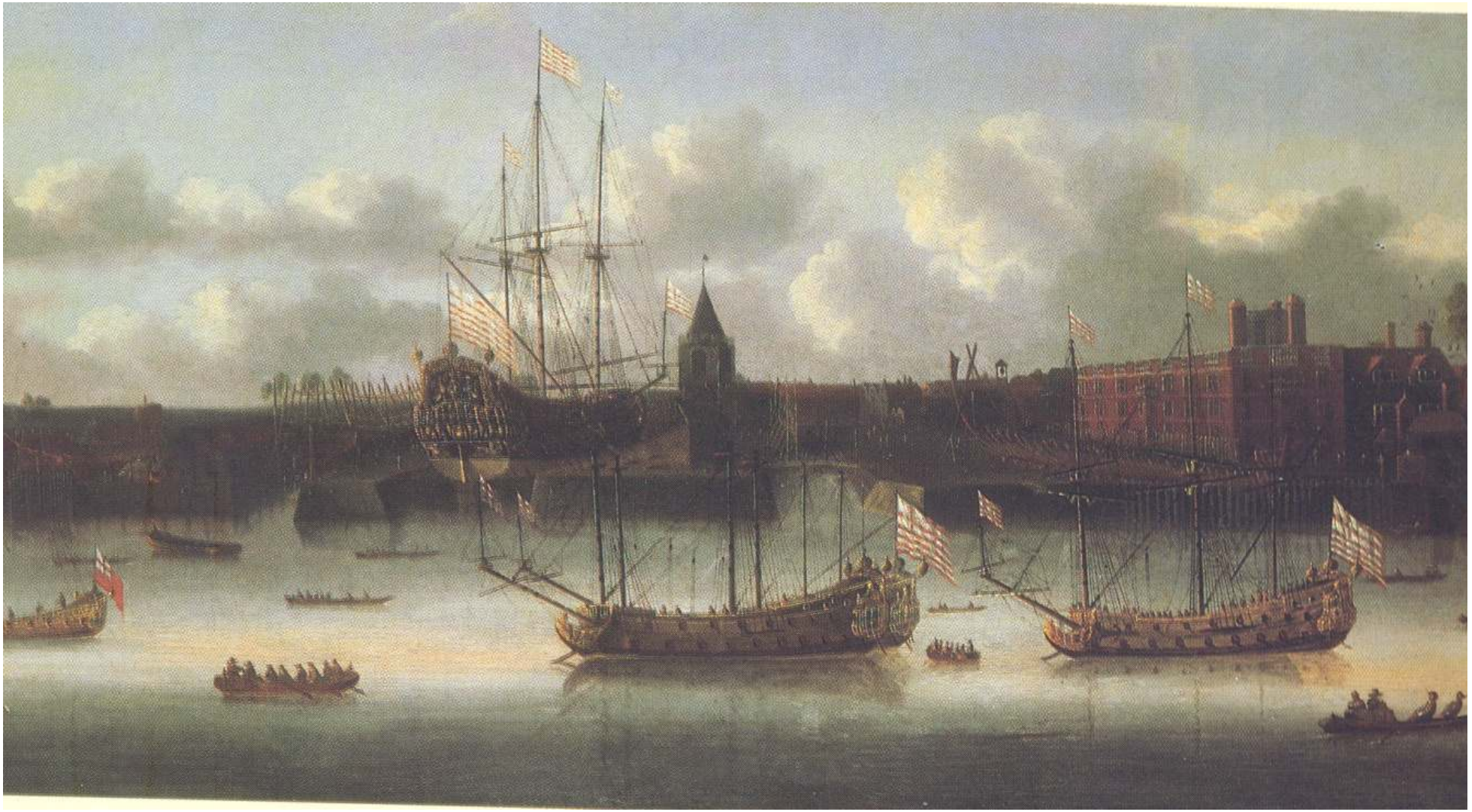
- La prima vendita all'**asta** avvenne a Londra nel 1657 e fu un grandissimo successo

- **Mincing Lane**

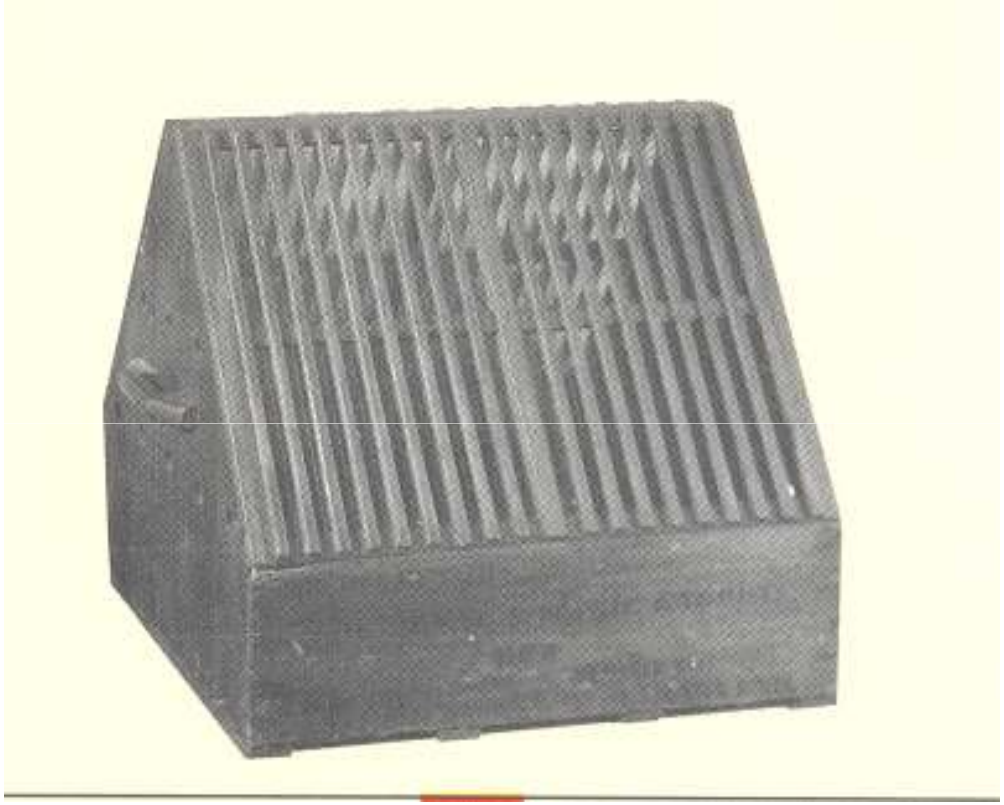
- La richiesta di tè aumentò le importazioni sulle quali venne imposta una pesante **tassa**

- Prodotto molto caro = **contrabbando** e contraffazioni

- La **Cina** è l'unico paese produttore di tè: il monopolio affari è gestito da **HAINISTI**
- La Cina vieta l'ingresso degli stranieri nei propri porti (es. a Canton)
- 1793: nel tentativo di coltivare amicizia con la Cina l'Inghilterra invia una ricchissima ambasciata, ma tutto si risolve con un fallimento
- **Guerra dell'oppio**
- **Inghilterra** ottiene:
  - la fine del monopolio
  - l'apertura dei porti
  - l'isola di Hong Kong come base commerciale



- Gli inglesi vogliono approvvigionarsi il tè in modo **indipendente**
- Si prova a coltivare in India
- Botanico **Banks** sostiene possibilità di acclimatazione delle piantine di tè a Calcutta
- I **segreti** della coltivazione e lavorazione sono custoditi dai Cinesi
- Viene creato ***Il Comitato del Tè*** che invia botanici e studiosi
- Il merito di aver indagato e ottenuto risultati risolutivi spetta a **ROBERT FORTUNE**



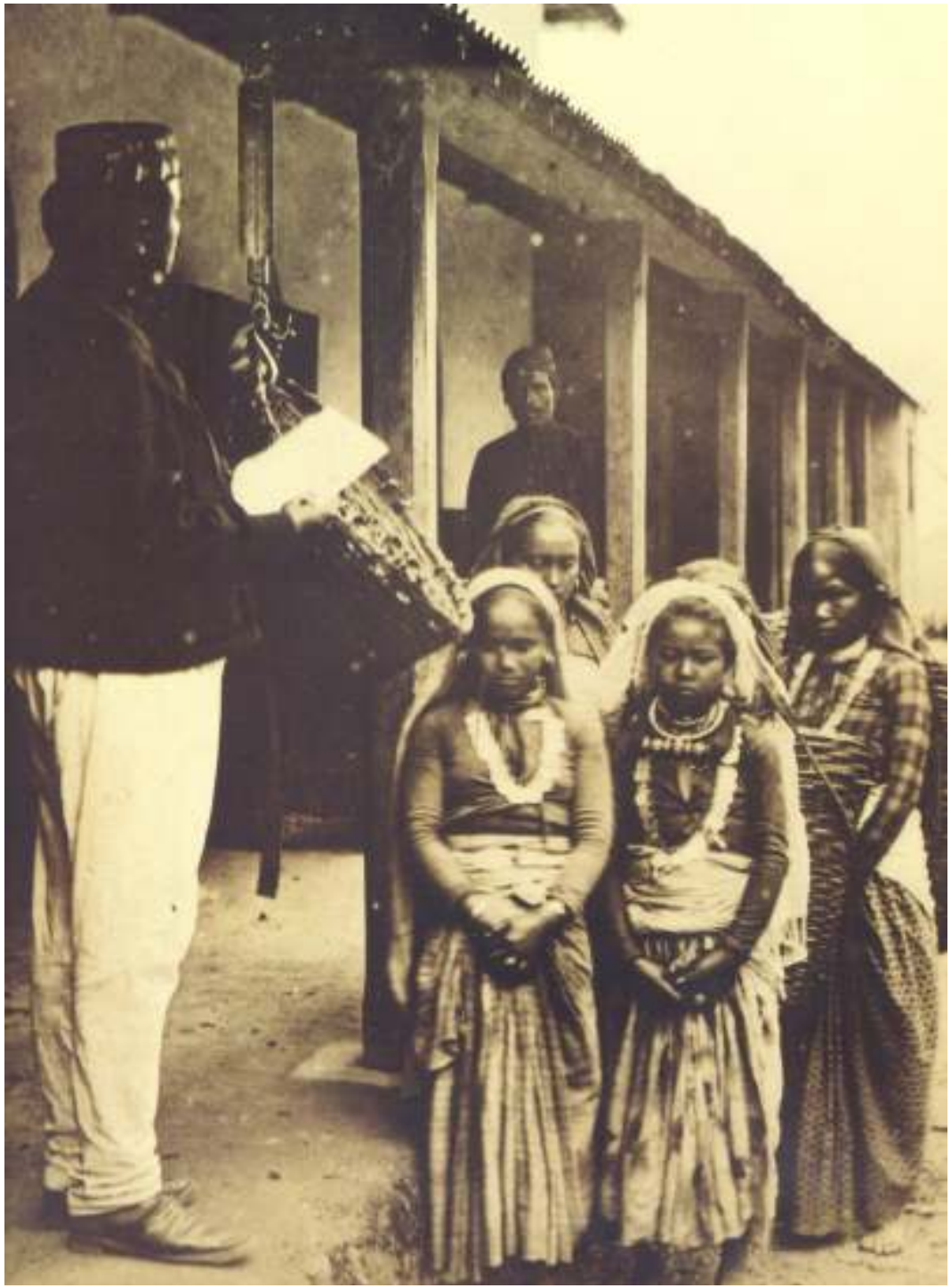
- 1823: in **Assam** si scopre la presenza di piante spontanee di tè (Bruce) che meglio rendono rispetto a quelle trapiantate dalla Cina

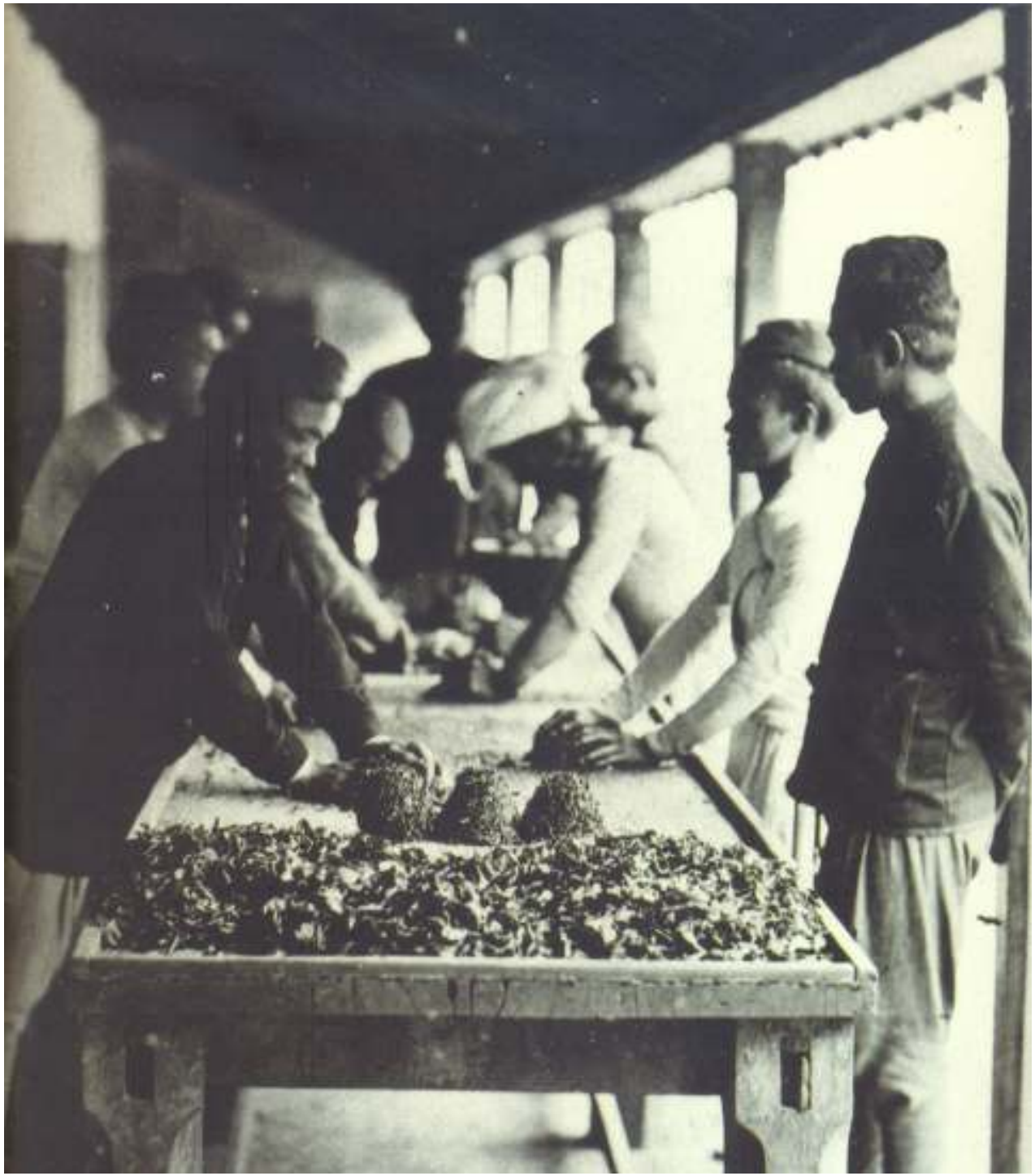
- Disboscamento foreste per creare piantagioni

- 1838: parte dall'Assam il primo carico di tè ottenuto dall'Impero Britannico

- Inizia un trasferimento di COLONI dall'Inghilterra e poi di mano d'opera dal Bengala (COOLIS)

AMARO TE' DELL'ASSAM





ISOLA DI CEYLON

- 1869 il fungo **Hemileia vastatrix** distrugge tutte le coltivazioni di caffè che rappresentava il prodotto principale
- Riconversione delle piantagioni a tè
- **JAMES TAYLOR** - TENUTA DI LOOLECONDERA
- Inizia lo sviluppo dell'industria del tè e si crea una grande concentrazione di capitali delle grandi compagnie determinando la **FINE DEI PICCOLI PIANTATORI**
- 1893: Esposizione Universale di Chicago e 1900 Esposizione Universale di Parigi decretano il successo del tè dell'isola di Ceylon

Descrizione della PRIMA MANIFATTURA nell'isola di Ceylon
TAYLOR 1860

La fabbrica era situata nel bungalow stesso: su tavole piazzate sotto la veranda, le foglie venivano arrotolate a mano; l'essicazione si faceva con carbone di legna, dentro buche nel terreno provviste di grate in fil di ferro sulle quali venivano poste le foglie: il risultato fu un tè delizioso che vendemmo sul posto al prezzo di una rupia e mezzo alla libbra.

E.G.HERDING piantatore

- Finisce l’era dei pionieri e inizia l’era dei **mercanti**
- Mercanti comprano **le piantagioni** per non avere intermediari
- Il **nome del produttore** sostituisce quello del paese di produzione
- 1878: a Londra viene aperta da Julius Drewe la **BOTTEGA DEL SALICE PIANGENTE** che influenzerà fortemente i gusti e le abitudini dei bevitori di tè

EMB
727
LONDON

La dinastia Twining

Inizio nel 1706 col fondatore **Thomas**

- Tom’s Coffee House
- Golden Lion
- Vendere solo il tè migliore

Daniel

- Esporta tè nelle colonie americane

Mary

La dinastia Twining

Richard I

- Riduzione tasse sul tè ad un solo scellino per chilo per combattere il contrabbando
- Nuovo marchio Twinings

Richard II

- Vendita in pacchetti, non sfuso
- Nominato fornitore ufficiale di tè di sua Maestà

La dinastia Twining

Richard III e cugino Harvey

- Introduzione del marchio di qualità
- Apertura della prima filiale a Parigi e del negozio in Boulevard Haussman
- Nel 1930 esce il primo tè confezionato in lattina

Sam H.G.

- Cresce la meccanizzazione e compare la prima macchina per produrre tè in bustine

La dinastia Twining

- Filantropia Collezionismo
- Miscele storiche: EARL GRAY
  ENGLISH BREAKFAST
  PRINCE OF WALES

TWININGS
OF LONDON
EARL GREY TEA
25 TEA BAGS
50g
50g

TWININGS
LAPSANG SOUCHONG TEA
TWININGS
JASMINE TEA
TWININGS
THE GUNPOWDER GREEN TEA
TWININGS
IRISH BREAKFAST TEA
TWININGS
THE CEYLON ORANGE PEKOE TEA
TWININGS
THE ENGLISH BREAKFAST TEA
TWININGS
TWININGS
EARL GREY TEA
TWININGS
LADY GREY TEA
TWININGS

Il Boston Tea Party

Le tasse imposte alle colonie americane dalla madre patria Inghilterra su molti prodotti, fra cui il tè, fomentarono moti di rivolta suscitati da sentimenti nazionalistici e rivoluzionari (Figli delle Libertà)

Prima ci furono boicottaggi sul consumo del tè e un incremento del contrabbando, poi si giunse alla rivolta.

16 dicembre 1774 da tre navi inglesi giunte nel porto di Boston venne buttato in mare tutto il carico di tè: l'episodio diede origine ad altri scontri che condussero infine le colonie alla vittoriosa guerra di Indipendenza contro l'Inghilterra.

Boston tea party

E' il più bello di tutti i movimenti popolari. Ha una dignità, una maestà, un lato sublime quest'ultimo sforzo del patrioti che io ammiro molto.

Questa distruzione del tè è così audace, così decisa, intrepida, inflessibile, e, di conseguenza così grave, che io no mi posso esimere dal considerarla come una svolta nella storia.

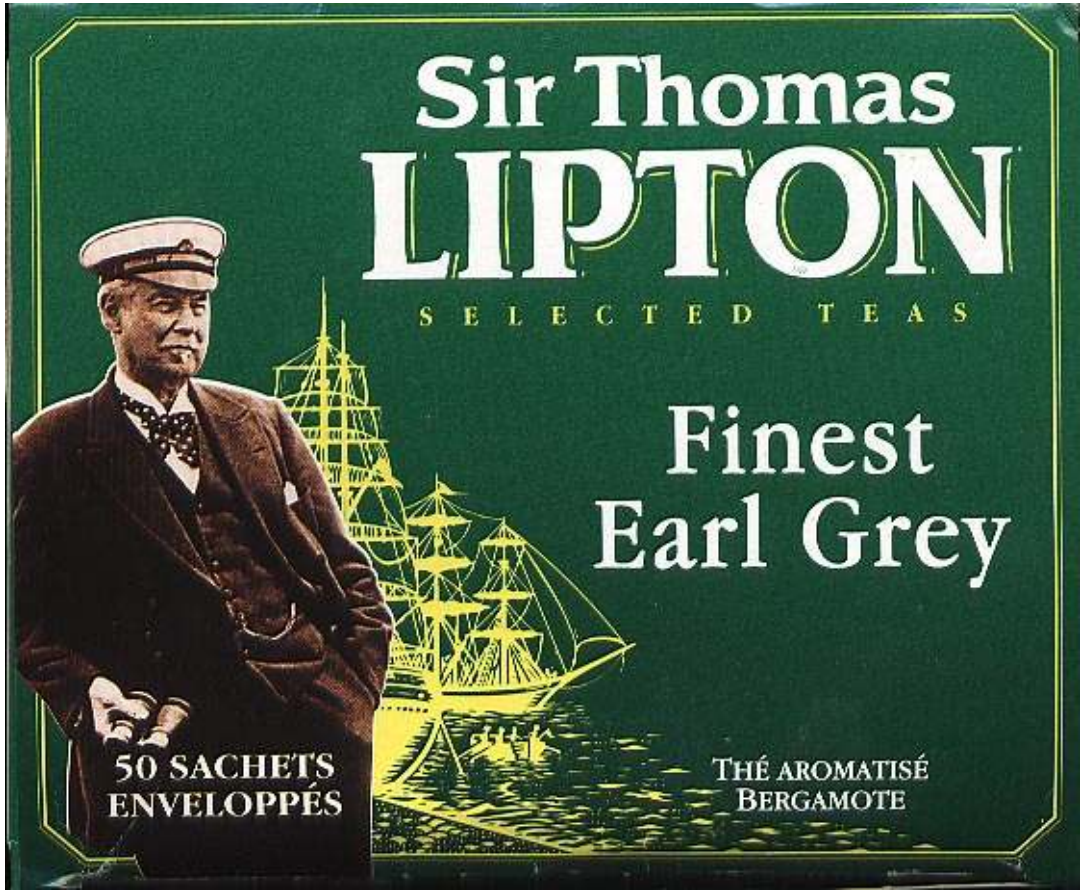
dal "Tea Boston News Letter" John Adams

Thomas Lipton

- Nasce a **Glasgow** nel 1850
- Lavora nella drogheria del padre rivelando subito doti naturali per il commercio
- A 15 anni emigra in **America** e dopo molti lavori si impiega nel reparto drogheria di un grande magazzino dove apprende le più moderne tecniche di vendita
- Sfrutterà sempre la tecnica della **pubblicità**
- Tornato in patria apre per conto proprio una drogheria e nel giro di pochi anni arriverà possedere 300 negozi
- Si reca a **Ceylon** e compra per pochissimo **quattro piantagioni** e da questo momento tutta la sua attività sarà incentrata sul tè

Thomas Lipton

- **Dalla piantagione alla teiera**
- **Il miglior tè per l'acqua della tua città**
- Conquista il mercato americano puntando sul controllo della qualità
- Crea il confezionamento in **sacchetto sotto vuoto**
- Nominato baronetto
- Grande passione per l'AMERICA'S CUP a cui partecipa con Shamrock perdendo 5 volte


Sir Thomas
LIPTON
SELECTED TEAS
Finest
Earl Grey
50 SACHETS
ENVELOPPÉS
THÉ AROMATISÉ
BERGAMOTE

LIPTON
LIPTON
LIPTON

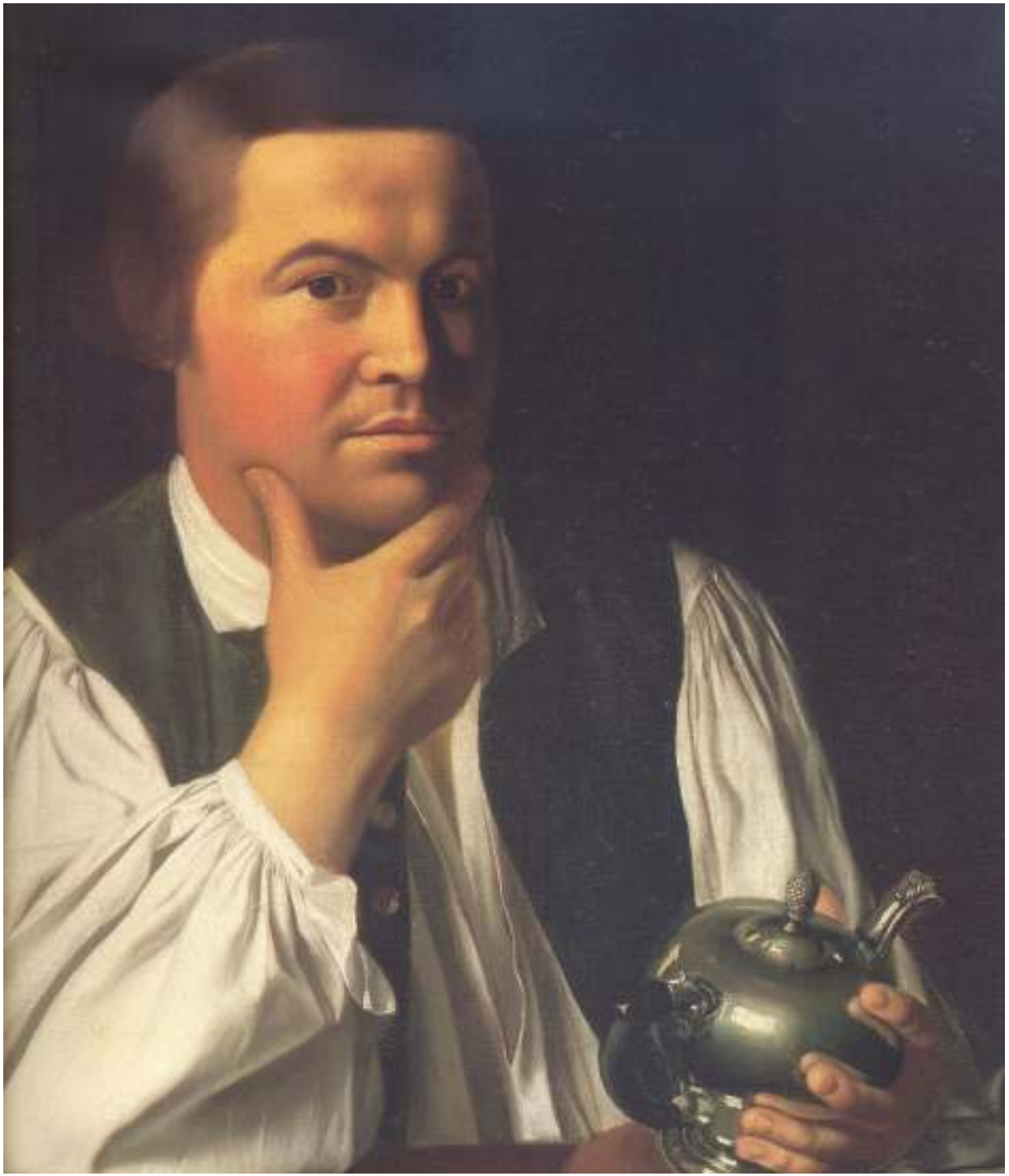
“Usage du monde: les règles de savoir vivre dans la societé moderne”

Il tè viene servito dalle donne di casa. Una verserà nella tazza, una seconda la offrirà tenendo nell’altra mano la zuccheriera con la pinza e una terza la seguirà con la lattiera e il vassoio dei dolci …..

Non vanno inzuppati nella tazza i dolci che accompagnano il tè; ancor meno possono essere sbriciolati come si fa per le zuppe.

Per il tè, come per il caffè, quando si finisce di bere l’infuso, è buona regola appoggiare il cucchiaino sul piattino e non nella tazza. Questa precauzione eviterà spiacevoli incidenti.

Baronessa Staffe 1889



TARE
WEIGHT
1.0

www.boutiquedelcaffe.it

BIBLIOGRAFIA LEZIONE SUL TE'

- IL GRANDE LIBRO DEL TE' ED. IDEA LIBRI
- IL GRANDE LIBRO DEL TE' ED. DE AGOSTINI
- E' L'ORA DEL TE' CARLA MASSI GUIDO TOMMASI EDITORE
- PICCOLA ENCICLOPEDIA DEL TE' ED. RIZZOLI
- ORO VERDE ALAN E IRIS MACFARLANE EDITORI LATERZA
- LO ZEN E LA CERIMONIA DEL TE 'KAZUKO OKAKURA ED. FELTRINELLI
- IL CANONE DEL TE' LU YU CURATORE MARCO CERESA ED. QUODLIBET

81