

Tè bio: coltivazione, processi e varietà

Pubblicato: Giovedì 19 Novembre 2020



Esistono diversi tipi di **tè biologico**. Di base, ogni variante di tè finora proposta è disponibile anche in versione bio: bianco, verde e nero. La provenienza è sempre la stessa, la camelia sinensis, dalla quale vengono prese le foglie per sottoporle a processo di ossidazione, una reazione chimica che, nel caso del tè biologico, avviene in modo naturale. È proprio questa che produce le diverse sfaccettature di gusti e colori differenti. Le piante di tè sono coltivate e mantenute in modo impeccabile, senza che subiscano processi o trattamenti industriali. La qualità del tè dipende da molti fattori, uno tra i più importanti è il tipo di foglia. Nei processi industriali, la selezione delle foglie migliori viene assegnata a delle macchine che dividono le foglie più larghe da quelle più sottili. In genere, si tratta di 2 o 3 foglie soltanto. Nei **processi bio**, questa selezione viene fatta a mano. **Cupper** opera in questo ambito, producendo **tè biologico**, dal 1984, in oltre 50 paesi, alla continua ricerca della qualità e la cura dei dettagli per ogni singola variante di tè.

Varianti di tè biologico

Come già accennato, è possibile reperire la maggior parte delle **varianti di tè** in versione bio, il quale non subisce processi chimici industriali che ne contaminano la qualità e il sapore.

Tè bio bianco

Le foglie di **tè bianco** sono quelle più giovani, raccolte prima che la pianta di tè si apra completamente,

quando la foglia è ancora un bocciolo. Il colore bianco è dato dalla fine peluria vellutata che la ricopre. È la **qualità di tè più pregiata**, poiché i boccioli sono così delicati che possono essere raccolti solo a mano e lasciati essiccare naturalmente al sole. Questo **processo 100% naturale** serve anche a preservare le proprietà antiossidanti. All'interno della famiglia del tè bianco esistono quattro sottofamiglie: Silver Needle, Sopracciglio Tributo, Sopracciglio a lunga durata e Peonia bianca.

Tè bio verde

Il **tè bio verde** è la qualità più comune e quella che subisce la lavorazione minore. Le foglie appena raccolte sono sottoposte immediatamente a bollitura per evitare l'ossidazione prematura. Successivamente vengono arrotolate per rompere le cellule delle foglie e prepararle per l'asciugatura, quindi essiccate con metodi che, nel caso del tè bio, sono 100% naturali. Il tè verde è la bevanda più indicata per **rilassarsi o meditare**, grazie alle sue **proprietà stimolanti**, e soprattutto a un moderato contenuto di **caffeina**, e mantiene alta la concentrazione, grazie alla presenza di **L-teanina**. Le diverse varianti di tè verde si ottengono tramite differenti processi di lavorazione e tempi di raccolta variabili. Le varietà più particolari sono il **sencha giapponese**, un tipo di tè verde che viene tostato; il **gyokura**, che è anche uno tra i più costosi; **genmaicha**, con l'aggiunta di riso integrale tostato, per poi finire con tè verde in polvere e al gelsomino.

Tè bio nero

Questa è la variante di tè che subisce la maggiore lavorazione ed è quello che dai cinesi viene chiamato **tè rosso**, col nome di **Qi Hong**. Le fasi di lavorazione del **tè nero** sono: una prima fase in cui la foglia viene resa morbida la foglia e ne riduce l'umidità; il rotolamento, che rompe le cellule e avvia il processo di ossidazione, il quale conferisce aroma e gusto alla foglia. Il **metodo bio** invece, prevede un processo di **ossidazione a foglia intera**, lavorazione che nei paesi orientali viene preferita e considerata **più pregiata** della rottura, poiché la foglia mantiene l'originalità del suo sapore e non subisce ulteriori passaggi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it