ALCUNI CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL TÈ

Innanzitutto le foglie del te' devono essere di ottima qualita'.

Ma come deve essere l' acqua ?

Non deve essere troppo ferrosa ne' altamente alcalina. Oltre ad alterare il sapore, questi fattori fanno perdere al te' il suo apporto nutritivo

Ideale sarebbe l' acqua sorgiva di montagna... ma in mancanza, va bene anche l' acqua di acquedotto filtrata oppure una buona acqua oligominerale non gasata.

Per far bollire l' acqua e' bene usare un recipiente di ferro smaltato, di acciaio inox o di vetro da fuoco. Evitare l' alluminio, che lascia residui, e la terracotta che trattiene il calore.

L' ebollizione varia secondo il tipo di te' usato. Acqua a circa 90 gradi per la maggior parte dei te' neri, a circa 70 gradi per la maggior parte dei te' verdi.

Alcuni te' hanno bisogno di temperature e tempi diversi, per cui e' doveroso attenersi alle specifiche indicazioni.

La dose di te' consigliata e di 2 – 3 grammi per tazza

La teiera, che va sempre riscaldata con acqua calda, puo' essere di porcellana, di ceramica, di vetro, oppure di terracotta. Mai di metallo, se non d' argento o della straordinaria ghisa giapponese (gli altri metalli rilasciano sostanze che alterano il sapore).

Dopo aver riposto le foglie di te' nella teiera versare l'acqua e lasciareriposare per tre o quattro minuti

LA CONSERVAZIONE DELLE FOGLIE

Il tè e' un prodotto vegetale piuttosto delicato. Perdere, per una cattiva conservazione, la fragranza del prodotto, il suo aroma ed il suo colore e' abbastanza facile. Principali nemici delle foglie di te' sono: aria, luce, calore e umidita'.

Da ricordare che il te' verde e da proteggere soprattutto dalla luce e il te' nero dagli odore che assorbe in maniera incredibile

Il modo migliore per conservare le delicate foglie è metterle in un recipiente ben chiuso, di buona tenuta, opaco e inodore. Un classico esempio e' la scatola di metallo o il piu' pregiato contenitore di terracotta o ceramica fatto apposta per lo scopo (tea caddy).

Il contenitore va conservato in un luogo asciutto, quindi da escludere nel modo piu' totale il mobiletto della cucina posto sopra ai fornelli che continuamente viene investito dai vapori delle cotture.

Nel caso di riutilizzo, naturalmente, bisogna prestare l' attenzione di non mettere un tè molto leggero dal gusto delicato nel recipiente che prima conteneva un tè affumicato o aromatizzato.

Una volta prese queste precauzioni, tutti i tè, siano essi neri o verdi e semifermentati, che sono più "fragili", possono essere conservati per lungo tempo.



LA TEIERA

Quando si sceglie una teiera, non per motivi pratici ma per uso di degustazione personale, occorre valutarne attentamente la forma e l' aspetto.

Come ci ricorda Master Lam Kam Chuen nel bel libro " La via del te' " (Ed. Corbaccio) c'e' un saggio proverbio cinese che recita : " La bellezza è negli occhi di chi guarda ".

E' importante dare ascolto a quel che ci viene da dentro, al nostro istinto, al cuore piu' che al cervello.

Acquistare una teiera che non ci piace, sia essa definita dagli esperti il massimo nel suo campo o meno, e' un errore da non compiere.

Va bene, dunque, scegliere la preziosita' della porcellana, la grande qualita' e tradizione Yi-xing, la eccezionalita' della ghisa artigianale cinese o giapponese, ma non a tutti i costi. Tutte queste doti devono affiancarsi ad una forma che ci sia congeniale.

La teiera ci accompagna, giorno per giorno, nel nostro intimo contatto con il te' e se non ci aggrada rende questo momento meno piacevole. Disturba l' armonia del nostro piccolo rito, costituendo momento di disagio.

PULIRE LA TEIERA

Dopo che la si e' utilizzata, la teiera deve essere pulita.

Eliminare, quindi, i residui del te' dopo l' uso e sciacquare la teiera con sola acqua calda, assolutamente non usare detersivi che lasciano residui e alterano il gusto. Dopo aver fatto questa operazione farla asciugare in un luogo asciutto.

Per mantenere pulita e lucida la teiera al suo esterno bastera' lavarla con regolarita', sempre con acqua, avendo cura di strofinarla semplicemente con le mani e non con oggetto che potrebbero segnarla o provocare graffi sulla superficie.

Effettuato il lavaggio esterno, con un panno, si asciuga la teiera tamponandola con delicatezza.

IMPORTANTE

Affinché le teiere possano dare il meglio deve formarsi sulla loro superficie interna una patina prodotta dall'uso. E' per questo che non vanno mai ne' risciacquate ne' tanto meno lavate, e sarebbe opportuno avere una teiera per ogni tipo di te' che si e' soliti preparare.

IL COLINO

Anche il colino e' importante nella preparazione del te'. Ve ne sono vari tipi: i migliori sono quelli cinesi in bambù ma vanno bene anche quelli in porcellana o in metallo. Un'alternativa ai colini per evitare che le foglie del te' dalla teiera passino nella tazza sono i filtri. Si tratta di piccoli contenitori metallici a forma di palla traforata o fatti con rete metallica finissima che si pongono dentro la teiera e nei quali vengono messe le foglie di te'.Esistono anche filtri fatti di mussola. I filtri sono sconsigliati con i te' a foglia grande perche' durante l'infusione queste aumentano molto di volume e dentro il filtro rischiano di non avere spazio sufficiente per rilasciare in maniera corretta le proprie sostanze.

LA TAZZA

La tazza favorisce la degustazione di un tè di qualità. In passato i cinesi raccomandavano che il suo interno fosse azzurro ritenuto il colore più adatto a far risaltare il colore dell'infuso se poi essa e' di una porcellana così fine da far trasparire il riflesso della luce e' ancora meglio.

