

DAMMANN
FRÈRES

Distributore esclusivo per l'Italia:

Domori srl Via Pinerolo 72/74, 10060 None (To) Italy - Tel 0119863465 Fax 0119904601 - www.domori.com info@domori.com


gruppo illy



LA CULTURA DEL TÈ



Si dice che i diamanti sono eterni...

Ma cos'è l'eternità se non si può assaporarla?

*In breve, chi oserebbe opporre il piacere momentaneo
di una tazza di tè alla lucentezza del diamante?*

*Tuttavia, molto più di una pietra dietro ad un vetro,
questo sorso di tè,*

*il conforto che procura, il sogno che dà, il calore che comunica:
tutto ciò possiede un profumo di eternità...*

STORIA

una bevanda antica migliaia di anni



Chá: significa tagliar via / raccogliere in Cantonese.

In Portoghese si dice chá, in Russo tcháï, in Japonese cha, in Arabo cháï.

Te: viene dal dialetto della provincia di Fujian Xiamen.

Il termine “foglie di tè” compare per la prima volta negli antichi scritti cinesi circa 3.000 anni fa. Sembra infatti siano stati proprio i cinesi a utilizzarne per primi le foglie e i rametti. Il termine “tè” proviene da un dialetto della costa cinese e si pronuncia Tei, mentre in altre regioni della Cina si legge Cha. Seguendo vie di terra, da queste regioni il tè trovò diffusione in Russia, in Asia Centrale, in India e nei paesi Arabi, dove viene indicato con il termine Cha, mentre in Europa per indicare questa bevanda viene utilizzato il termine Tè perché i primi carichi arrivarono dalla zona costiera della Cina, seguendo la via del mare.

Le popolazioni della Cina mangiavano il tè che veniva arrotolato, affumicato e messo in salamoia, oppure condito con sale, aglio e grasso. Il consumo del tè come bevanda risale al VI, VII secolo, quando i mercanti cinesi iniziarono a smerciarlo ai monaci nei templi; era infatti ritenuto corroborante e favorevole alla concentrazione mentale.

Si narra sia stato l'imperatore Shen Nong a scoprire le virtù benefiche delle foglie del tè messe in infusione, facendolo così entrare a far parte della farmacopea cinese. Iniziò la sua affascinante ricerca per identificare e catalogare diverse varietà e qualità di tè e vennero stabilite regole per la sua coltivazione, lavorazione e preparazione.

Durante la dinastia Tang, il tè veniva messo in infusione con altri ingredienti, perdendo così il suo originale aroma. Dopo alcuni tentativi si scoprì che mettendo in infusione



le foglie spezzate era possibile mantenere l'aroma e l'essenza del tè e quindi ottenere un risultato migliore.

Durante la dinastia Song la tecnica fu affinata: le foglie del tè venivano messe nel recipiente e in seguito vi veniva versata sopra l'acqua calda: il calore dell'acqua sprigionava il tipico aroma del tè. Nel corso delle dinastie Yuan e Ming si iniziò a produrre e conservare il tè sciolto, anziché confezionarlo in torte compresse come si era fatto in tempi precedenti. Il tè veniva messo in infusione usando le foglie sciolte, che non venivano più spezzate. Durante la dinastia Ming la teiera divenne un accessorio indispensabile per la preparazione del tè che veniva poi servito in tazze di porcellana bianca per esaltarne il colore.

In Giappone il consumo di tè era ristretto ai circoli di corte e monastici. Fu il monaco Saicho che all'inizio del nono secolo, portò le piante del tè in Giappone e le piantò, mentre si deve al monaco Eisai l'aver portato dalla Cina il metodo di preparazione delle foglie: dalla raccolta delle foglie al primo mattino, alla tostatura a fuoco lento, alla conservazione. Lo stesso Eisai scrisse una grande opera intitolata "Note sugli effetti curativi del tè" in cui descrisse come, sia l'infuso sia la pianta del tè, fossero il segreto di una lunga vita, raccomandandone quindi un maggiore uso e consumo.

Il tè arrivò in Europa all'inizio del XVII secolo per mano degli Olandesi o dei Portoghesi che all'epoca commerciavano con la Cina: dapprima le merci di scambio erano seta e spezie, poi il tè. Gli Olandesi importavano il tè soprattutto dall'isola di Giava per poi esportarlo in Italia, Francia e Germania.

In Russia il tè fu portato nel 1600 in dono allo zar Alessio. Il commercio regolare di tè in Russia iniziò nel 1689, via terra con i cammelli, in cambio di pellicce: il viaggio durava 16-18 mesi. Questo commercio via terra con le carovane continuò fino al completamento della via ferrata transiberiana, che permise scambi notevolmente più veloci.

IL TÈ NEL MONDO

Il tè nelle sue diverse qualità e miscele è la bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua. I paesi maggiori produttori di tè sono Cina, Taiwan, Giappone, India, Sri Lanka, Bangladesh, Pakistan, Kenia, Malesia, Indonesia, Vietnam, Argentina e alcune zone del Sud America. Le aree di coltivazione sono quelle comprese tra latitudine 40° nord e latitudine 30° sud in Africa.

In India si usa arricchire il tè con spezie e aromi, come cardamomo, pepe, chiodi garofano, noce moscata. Secondo la tradizione, il tè chay si prepara mettendo nell'acqua calda un po' di zenzero fresco, il tè, lo zucchero e aggiungendo infine il latte. In altre zone dell'India il tè viene aromatizzato con scorze di arancia o limone, oppure, nelle zone ad altitudini più elevate, con rum.

In Tibet il tè viene preparato ancora come secoli fa, cioè facendo bollire le foglie di tè nero in acqua bollente con il cardamomo e aggiungendo poi burro rancido e latte di yak. In Cina il tè viene consumato in alte quantità, seguendo ancora oggi un antico rituale, secondo regole stabilite: la temperatura varia a seconda del tipo di tè, vicino all'ebollizione se si tratta di tè nero, intorno agli 80-85°C per tè semifermentati e a 70°C per i tè verdi.

In Giappone la cerimonia del tè viene chiamata Cha No Yu: anche qui, come per la Cina, la preparazione del tè è considerata un momento importante: nel paese sono molte le scuole del tè, destinate soprattutto alle donne. L'acqua viene fatta bollire in una teiera di ghisa; in un'unica tazzina di ceramica viene versato un cucchiaino di tè verde in polvere detto macha; viene poi versata l'acqua e sbattuto il tutto con un frustino di bambù. Quando compare una leggera schiuma il tè può essere servito.

Gli arabi insaporiscono il tè con foglie di menta fresca e lo servono in bicchieri anziché nelle tazze. Molto complesso anche il rituale del tè dei Tuareg, gli uomini blu del Sahara: secondo tradizione vengono consumati tre tè alla menta diversi, uno di seguito all'altro. Si passa dal primo tè, forte e amaro (come la morte), servito alzando la teiera, così che si formi un po' di schiuma nella tazza, al secondo tè per il quale viene aggiunta altra acqua bollente nella teiera e altre foglie di menta per un risultato più dolce (la vita), per finire con un tè molto più zuccherato e leggero (l'amore). Questa complessa cerimonia richiede circa 2-3 ore.



In Inghilterra è molto elevato il consumo di tè diversi in diversi momenti della giornata: i tè aromatizzati vengono consumati da soli, mentre le varietà Assam, Ceylon e Darjeeling con l'aggiunta di zucchero e latte.

Gli Irlandesi (4 chili di consumo di tè procapite all'anno) sostituiscono il latte con la panna, più nutriente.

Anche in Russia il consumo di tè è alto, soprattutto per la varietà Assam, servito forte, spillando l'acqua bollente dal samovar, una sorta di grande bollitore con due teiere, una più grande per l'acqua calda e una più piccola per l'infuso.

In Francia e in Germania il consumo di tè negli ultimi anni è cresciuto molto: le varietà preferite sono il Darjeeling, l'Assam e soprattutto il tè nero affumicato, il Lapsang Souchong.

In Italia il consumo di tè è ancora tra i più bassi in Europa (75 grammi procapite), anche se l'interesse per questa bevanda è in costante aumento anche grazie alle ormai dimostrate proprietà benefiche per la salute.



CAMELLIA SINENSIS

la pianta del tè



La pianta del tè è la *Camellia Sinensis*.

Genere *Camellia*: 82 specie
Sinensis ('dalla Cina') specie:
fogliame con alto contenuto di
componenti aromatiche.

Due varietà sono coltivate nei 5
continenti:

Assamica e *Sinensis*.

La pianta del tè è una sempreverde con piccoli boccioli bianchi, catalogata fra le Dicotiledoni, appartenente al genere *Camellia*. I botanici ne riconoscono due distinte specie: la *sinensis* e la *assamica*, che hanno origine e vengono coltivate rispettivamente in Cina e in India. In realtà la questione è controversa in quanto taluni sostengono che si tratti della medesima specie differenziatasi in due distinte sottospecie (o varietà).

La *Camellia Sinensis* può raggiungere i 3-4 metri di altezza e tollera temperature anche molto basse, ha foglie aghiformi dentate ai lati, lunghe circa 6 cm e può vivere anche fino a 100 anni. Dà origine essenzialmente ai Tè verdi, bianchi, rossi e semifermentati (oolong).

La *Camellia Assamica* è notevolmente più alta, può infatti raggiungere anche i 15 metri di altezza. Ha foglie ovali con cime che possono raggiungere anche i 3,5 cm di lunghezza, fiorisce nei climi tropicali e ha una vita produttiva di circa 40 anni. La *assamica* dà origine ai Tè neri. Le foglie della pianta del tè sono verde scuro, i fiori sono bianchi, a 5 o 7 petali, molto simili al gelsomino.

La temperatura ideale per la pianta del tè è intorno ai 18°C: richiede una discreta quantità di acqua e l'altitudine parte da 500 metri di altezza, anche se le migliori qualità si ottengono ad altitudini superiori: i tè di Ceylon e i migliori Darjeeling provengono da piantagioni al di sopra di 1.200 metri. Questi sono dati indicativi, ma l'escursione delle altitudini e delle temperature può variare anche di molto in quanto la pianta si adatta molto bene a differenti situazioni climatiche sviluppando di conseguenza distinte tipicità.

	<i>Sinensis</i>	<i>Assamica</i>
Habitat	All'aperto	Zone boschive
Sviluppo	Basso, il cespuglio si sviluppa lentamente. Meno di 6 m di altezza.	Alta, con uno sviluppo veloce dell'albero. Più di 15m di altezza.
Aspetto delle foglie	Piccole, lunghe e strette, dai bordi seghettati e verde scuro.	Grandi, larghe per lo più e non dentellate, verde chiaro.
Zone di coltivazione	Regioni montane	Pianure





Le piante selezionate per il tè bianco di solito hanno i germogli ricoperti da un leggero piumino argentato. Da qui il nome di gemme argentate o tè bianco.

I più famosi “primo raccolto”, “first flush”, provengono dalle regioni di : China, Japan, Assam, Darjeeling. Tutti intorno ai 20° latitudine nord. Le caratteristiche del prodotto finale, così come il vino, dipendono da un insieme di fattori, quali il terreno, l’umidità, l’esposizione solare, il sistema di coltivazione e raccolta oltre che, naturalmente, il procedimento di produzione e di conservazione. Ne esistono di conseguenza circa 3.000 qualità differenti.

TIPOLOGIA DEL TÈ: LA LAVORAZIONE

TÈ BIANCO

Il tè bianco richiede una facile lavorazione e poco lavoro, ma una grande delicatezza e giuste condizioni atmosferiche.

Appassimento. Permette una reazione chimica e toglie l’umidità dalla foglia rendendola morbida e pronta per la successiva fase di lavorazione. Può avvenire al coperto o all’aperto, in una zona ben arieggiata, ma è una fase molto delicata. Se l’aria è troppo fredda o umida le foglie possono diventare rosse, se il sole è troppo forte possono annerire. L’essiccazione (asciugatura) avviene in padelle o al sole e serve a ridurre l’umidità della foglia per sprigionare lo speciale aroma.

TÈ VERDE

La qualità del tè verde è determinata dalla tenerezza della foglia fresca.

Leggero appassimento. I germogli raccolti sono distesi su un largo vassoio o stuoie di bamboo per 1-3 ore per perdere il loro “odore di erba” e un po’ di umidità in modo che risultino morbide e non si rompano durante la fase di lavorazione successiva.

Fissaggio. È il passaggio chiave nel processo di lavorazione del tè verde. Lo scopo del fissaggio nel tè verde è arrestare l’attività degli enzimi nei germogli di tè in modo da prevenire la fermentazione e mantenere il colore verde nelle foglie. L’acqua contenuta nelle foglie dopo il fissaggio è circa il 60%.

Arrotolatura e “Rolling and shaping”. Durante l’arrotolatura le cellule delle foglie si rompono e i succhi, con le loro componenti aromatiche, sono liberati e le foglie rollate assumono una forma attorcigliata.

Essiccamento. Questa fase serve a ridurre l’umidità della foglia al 2-3%. Per i tè essiccati a mano, come per il Lung Ching, il procedimento per togliere l’umidità e creare il suo speciale aroma è lungo e va ripetuto più volte. Il tè essiccato in padella avrà una forma allungata e una forte fragranza.

TÈ OOLONG

Le caratteristiche desiderate sono: foglie robuste con un forte aroma floreale.

Appassimento. Avviene all’aria aperta e con la luce del sole, le foglie fresche vengono stese in cesti di bamboo per 30 minuti, 1 ora. Dopo questo appassimento le foglie sprigionano un particolare aroma e il contenuto di umidità si è ridotto di circa il 20%.

Rotatura (rotating). È una speciale operazione tipica della lavorazione di oolong. Questa fase è effettuata in contenitori di bamboo, le foglie vengono stropicciate a mano o in tamburi di bamboo per causare una frizione tra di loro. Il danno effettuato da questo contatto dà il via all’ossidazione della foglia. Rotatura e ossidazione vengono effettuate al chiuso con un umidità del 75-85% per 5-6 volte. Questa fase dura circa 6-8 ore.

Fissaggio. L’ossidazione viene poi fermata sottoponendo le foglie ad alte temperature (circa 180-220°C). Questo permette di mantenere il colore e l’aroma della foglia.

Rollaggio (rolling). È di solito effettuato 2-3 volte, sia orizzontalmente che verticalmente. Attraverso questa operazione si sprigionano le componenti aromatiche del tè. La pressione usata è leggera, questo è il motivo per cui l’oolong può essere infuso più volte. Si usa modellare le foglie anche in perle o spirale.

Asciugatura. L’umidità si riduce al 2 o 3% e l’aroma si sprigiona. Per alcuni tè oolong l’asciugatura viene effettuata in forni allo scopo di liberare la fragranza e dare al tè oolong il caratteristico aroma tostato.

TÈ NERO

Il raccolto standard prevede di solito il germoglio e due o tre foglie.

Appassimento. Le foglie fresche vengono stese con uno spessore di 15-20 cm e fatte appassire al coperto ad una temperatura di circa 20-25 °C. Le foglie vengono rimescolate ogni 2 ore e questo processo dura per 12 ore. Le foglie da appassire sono messe in appositi bacili con il fondo perforato o a griglia, ciò fa sì che l’aria calda, diffusa con l’aiuto di grandi ventilatori, passi attraverso le foglie. Perché le foglie siano della giusta consistenza per essere arrotolate senza spezzarsi, la percentuale d’acqua evaporata in questa fase, deve essere circa il 40-50%.

Arrotolatura. Una volta l’operazione veniva effettuata a mano, oggi esistono apposite macchine in grado di esercitare una pressione di intensità variabile e arrotolare le foglie. Questa operazione ha come obiettivo la rottura delle cellule della foglia. Si provoca così il contatto dei suoi diversi componenti e dei suoi enzimi, avviando quindi il processo di ossidazione (fermentazione).

Raccolto:

- *Due foglie e un bocciolo: miglior compromesso, alto reddito e alta qualità.*
- *Raccolto fine: meno di due foglioline e il bocciolo.*
- *Raccolto grossolano: più di due foglie e un bocciolo.*
- *Si raccolgono in un canestro o altro contenitore (bamboo).*

Requisiti:

Le foglie non devono essere schiacciate e devono arrivare il più velocemente possibile ai luoghi di lavorazione. La raccolta meccanica rappresenta un’alternativa, pur offrendo un prodotto finale di bassa qualità.





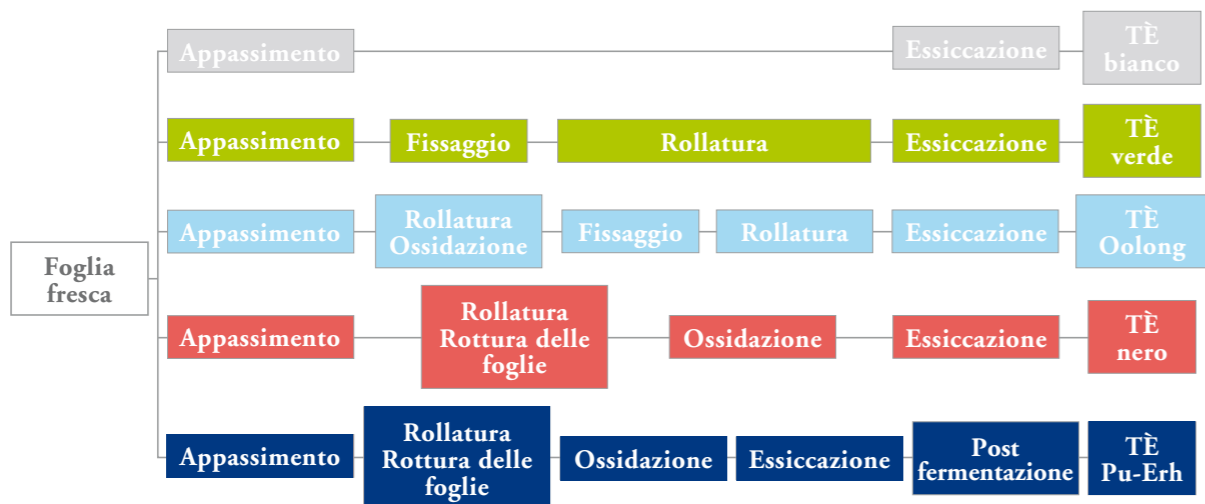
Ossidazione. Avviene in una camera di fermentazione a 20-30°C e con un'umidità al di sopra del 90%. Le foglie vengono sparpagliate su un piano per consentire il contatto con l'aria. La fermentazione può durare diverse ore, a seconda della stagione.

Essiccamento. Le foglie sono sottoposte a asciugatura a 110-120°C per 10-15 minuti e eventualmente a 70-90°C per 45-60 minuti. L'umidità contenuta nel tè così lavorato è del 4-6%. L'essiccamento è di solito effettuato con un'apposita macchina con molte fasce essicanti.

TÈ PU-ERH

Il tè Pu-Erh post-fermentato ad ossidazione non enzimatica, prodotto a Sud dello Yunann, proviene da una varietà di camelie molto vicina all'era preglaciale. Questo tè originario delle montagne veniva portato al villaggio Pu-Erh, al quale deve il nome, per essere lavorato e venduto.

Il tè Pu-Erh viene chiamato anche tè nero - nero, oppure tè scuro. La tradizione vuole che sia conservato per lungo tempo, al fine di acquisire il bouquet tipico di sottobosco, funghi, terra umida. Può presentarsi sotto forma di tè compresso, o a forma di nidi, oppure libero. Ci regala una tazza di colore rosso scuro ed evoca ricordi ancestrali, ma... ci sorprenderà con le sue note dolci e zuccherate.



LA CLASSIFICAZIONE

METODI

Ortodosso / CTC (Crush Tear Curl)
(schiaccia - strappa - arrotola).

All'interno di questa divisione i gradi hanno la funzione di definire:

- quali parti della pianta sono state raccolte (con o senza bocciolo, 2 o più di 3 foglie);
- la maturità della foglia (solo boccioli, foglie più giovani o mature);
- la taglia del germoglio (se le foglie sono intere o spezzettate).

GRADI METODO ORTODOSSO

SFTGFOP = Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

SFTGFOP	Giovane virgulto consistente in due foglie e una gemma apicale SFTGFOP Foglia intera.
FTGFOP	SFTGFOP con gemme più mature.
TGFOP	50% di raccolto fine + 50% di solo foglie.
GFOP	TGFOP con una più piccola proporzione di raccolto fine. Grado più comune nel tè Assam di alta qualità.
FOP	TGFOP + una molto piccola proporzione di raccolto fine.
OP	Solo foglie, grado più comune in SriLanka, Kenya, Indonesia.





DAMMANN FRÈRES

le grandi origini del tè



Da più di un secolo, la società Dammann è fedele alla tradizione dei grandi blenders, allo stesso tempo importatori di qualità e creatori di miscele e profumi inediti. Alla maniera di un grande enologo o di un grande profumiere, divenire un grande blender richiede pazienza e anni di apprendistato.

Nel 1925, i fratelli Robert e Pierre Dammann creano la società commerciale Dammann Frères, mentre a New York, loro sorella apre un negozio di tè. Dammann Frères perpetua oggi una storia di tè cominciata nel 1825 a Batavia in India, dove la ditta Derode & Dammann cominciò l'importazione del tè in Europa. Nel 1932, divennero fornitori ufficiali della Compagnie Générale Transatlantique (la prestigiosa "French Line"). Dopo la seconda guerra mondiale, la storia della Dammann Frères conosce una svolta con l'avvento di Jean Jumeau-Lafond. In effetti, questo grande amatore del tè cerca di rendere partecipe della sua passione il pubblico francese ancora poco esperto in materia di tè. L'incontro tra Jean Jumeau-Lafond e Robert Dammann sarà una rivelazione: uno trasmetterà le sue conoscenze e qualità commerciali, l'altro determinerà il destino della società. Appassionato e creativo, Jean Jumeau-Lafond si chiede come ottenere sul mercato francese un posto tra i grandi. Gli viene allora l'idea di convincere i direttori delle più famose boutique francesi a proporre ai loro clienti il tè sfuso. Fu un successo: cinque anni più tardi la Francia conterà più di mille negozi che propongono il tè sfuso. Allo stesso tempo, Jean Jumeau-Lafond lancia i primi tè aromatizzati, come una risposta francese all'Earl Grey inglese. È negli anni 50 che crea la ormai celebre miscela "Gout Russe" in omaggio alla moglie russa, che aveva preso l'abitudine di spremere un quarto di arancia nella tazza di tè caldo. Il tè Gout Russe Douchka si propone come alternativa alle miscele classiche.





Siccome non esiste una vera e propria scuola, il blender è diventato un mestiere di grande tradizione, trasmesso da padre a figlio, da maestro ad allievo.

La forza di Dammann è di avere dei blenders eccezionali che selezionano, acquistano e miscelano. Per trattare grandi giardini (battezzati "Grands Seigneurs" nel 1950 da Jean Jumeau Lafond) di tè classici o di mélange creativi, l'abilità del blender si rivela cruciale.

Egli garantisce la costanza nel gusto delle vostre miscele preferite.

In realtà per il tè come per i grandi vini, le condizioni climatiche, la qualità del terreno, eventuali trasformazioni effettuate nella piantagione, possono modificare la qualità dei grandi cru di tè.

A partire dagli anni 60, Dammann Frères sedurrà una nuova generazione di amatori del tè, proponendo loro tè alla frutta (arancia, cassis, mela, quattro frutti rossi...) e creando miscele esclusive, divenute nel tempo dei classici (il Tè di Natale, la miscela Oriental, il Tè dei due Cinesi...). Totalmente immersi in questo universo Jacques e Didier Jumeau-Lafond succedono al loro padre. Da lui imparano che questo è un lavoro che richiede pazienza, gusto e creatività. Esperto riconosciuto a livello mondiale, Jacques Jumeau-Lafond è l'autore del "Livre de l'Amateur de Thé" (il libro dell'amatore del tè - edizioni Robert Laffont), una delle prime pubblicazioni francesi sul tè destinate al grande pubblico. Al suo fianco da 30 anni Didier Jumeau-Lafond crea e sviluppa i nuovi prodotti, sua la creazione dei sachet Cristal e l'assortimento di tè verdi. La terza generazione, Emmanuel e Flora, si presenta già come garante di questa prestigiosa eredità e preparano l'avvenire di questa grande azienda.

DAI GIARDINI ALLA TAZZA

La qualità del tè è il risultato di un lavoro lungo e complesso. Un processo che richiede tempo, pazienza e una profonda conoscenza. Dalla raccolta all'essiccazione, dal trasporto sui mercati alla selezione dei lotti: ognuna di queste fasi richiede cultura e competenza per garantire una costante qualità finale del prodotto. La filosofia della Dammann Frères, sin dalla sua fondazione, è mettere a frutto il bagaglio d'esperienza acquisito e trasferirlo di generazione in generazione a beneficio di chi, in qualunque angolo del mondo, vorrà gustare una straordinaria tazza di tè.

La sala di degustazione

Dominio dei blenders la sala di degustazione è prima di tutto una sala di lavoro, dove i "tea tester" assaggiano i tè che sono proposti dalle differenti piantagioni mondiali. Per compiere questa delicata operazione, l'esperto dispone di una lunga tavola sulla quale disporre una serie di piccole teiere da degustazione utilizzate per preparare ciascun tè da valutare. E' qui che saranno selezionati i migliori tè. E' sempre qui che il blender invita, a volte, i suoi migliori clienti per degustazioni particolari.

Le casse di tè

Tradizionalmente imballato all'origine in casse di legno il tè arriva ai magazzini Dammann, dopo essere stato battuto all'asta a Colombo, Cochin, Calcutta o

direttamente nelle piantagioni in Cina, Giappone o Formosa.

E' stoccato qui al riparo dalla luce e dai cambiamenti di temperatura prima di essere preparato e imballato per la vendita.

Aromatizzazione

Dall'inizio del suo utilizzo, nella notte dei tempi, il tè è sempre stato miscelato ad altri aromi, sprigionati da fiori, petali, radici, frutti o bacche. Il tè assorbe facilmente altri profumi, offrendo possibilità senza fine di aromatizzazioni e miscele. L'aromatizzazione tradizionale cinese consiste nell'aggiungere alle foglie altri ingredienti naturali che, alla fine, possono essere tolti o lasciati nel prodotto finale. L'altro metodo, molto più diffuso ad uso e consumo del mondo anglosassone ed occidentale in genere, prevede di irrorare le foglie di tè con oli essenziali. Dammann, esperta nel processo di aromatizzazione da oltre 50 anni, utilizza esclusivamente aromi naturali. Tra le miscele più conosciute: Gout Rousse Douthka.

Il confezionamento

Il tè esposto all'umidità o alla luce può perdere il suo aroma, il suo profumo e le sue qualità gustative. Per questo noi conserviamo il tè in scatole di metallo, ermetiche e opache.

Dammann Frères propone anche il tè in sachet Cristal: sono sacchetti leggeri e trasparenti che lasciano spazio alle foglie di tè per liberare tutto il loro aroma.

Le scatole, le confezioni regalo e le bustine

L'amatore del tè non ha che l'imbarazzo della scelta: Dammann Frères propone una gamma molto ampia di prodotti, adatti allo stile di vita e alle abitudini dei propri clienti. Scatole decorative per collezionisti, tè in bustine per i frettolosi, confezioni regalo per condividere la passione con coloro che amiamo.



Affinchè l'amatore possa degustare una bevanda identica di anno in anno, il blender deve essere in grado di scegliere tra i differenti giardini e i differenti raccolti e modificare la miscela per ottenere una qualità e un gusto costante.

Oltre che nelle miscele classiche, Dammann Frères è ugualmente esperto nei tè profumati. Anche qui l'abilità del blender fa la differenza.

Come un profumo da donna contiene una decina, a volte centinaia, di essenze differenti, le miscele Dammann sono molto elaborate e la maggior parte tra loro sono inimitabili.

I TÈ AROMATIZZATI

e le miscele esclusive Dammann



I tè profumati non possono essere lavorati ovunque perchè il loro processo di lavorazione richiede fiori freschi e foglie di tè della migliore qualità (di solito si usa il tè verde o in alcuni casi tè bianco).

Le province cinesi più famose per i loro tè profumati sono Fujian, Guangdong e Guangxi.

Dammann è sempre stata all'avanguardia per innovazione e creatività. Seguendo la tendenza emergente nei mercati per tutto quello che è definito "naturale", Dammann ha incrementato il numero di aromi naturali per il tè, basandosi sulle fibre vegetali. Gli aromi sono la combinazione di molte sostanze che ne costituiscono il profilo. Tutti gli aromi, senza considerare da quanti ingredienti sono costituiti, hanno una piramide di base. Questa piramide è divisa in 3 parti:

NOTE ALTE

Danno i particolari, la freschezza limone e note verdi.

NOTE DI TESTA

Danno realismo, impatto, carattere e personalità, combinazione di frutta e note di spezie.

NOTE DI BASE

Danno corpo, profondità, ricchezza, identificazione floreale, note calde, vaniglia.

CLASSIFICAZIONE DEI TÈ AROMATIZZATI

La classificazione può essere fatta secondo la volatilità degli aromi o la loro similitudine.

Classificazione basata sulla volatilità

Corrisponde alla pressione del vapore ad una temperatura ordinaria.



La qualità dei fiori e delle foglie è la chiave del complicato processo per produrre tè profumati. Fiori come gelsomino, rosa, crisantemi, sono l'ideale per fare un tè profumato, ma devono essere raccolti al momento giusto, quando sono al culmine della fioritura. Di solito i fiori sbocciano di notte e, quando la fragranza ha maggior vigore, devono essere raccolti. Le gemme vengono selezionate e, insieme ai fiori aperti, sono usate per la profumazione. Le foglie di tè sono poi stese in cesti di bamboo per l'appassimento. Classificate e riscaldate le foglie devono essere di nuovo cotte e raffreddate. Poi i fiori scelti vengono messi insieme alle foglie preparate. La proporzione di fiori e foglie di tè deve essere accuratamente calcolata, di solito per il tè al gelsomino si usano tre quarti di foglie e un quarto di fiori. Il calore emanato dalle foglie scaldate aiuta i fiori a sprigionare il profumo di cui le foglie si impregnano, poi la miscela deve essere riallata frequentemente per raffreddarsi. Quando i fiori cominciano ad appassire essi devono essere tolti. Il ciclo di profumazione deve essere ripetuto svariate volte. Più volte è ripetuto migliore è la qualità del prodotto finale.

Esiste una suddivisione in tre categorie:

1. Note alte (testa): olio di lavanda, olio di bergamotto, olio di limone, olio di arancio.
2. Note medie (corpo): olio di verbena, alcool, olio di chiodi di garofano, olio di ylangylang, olio di geranio, olio di rosa bulgara.
3. Note base (base): legno di sandalo, estratto di vaniglia.

Classificazione basata sulla somiglianza dei gruppi aromatici

Floreali: rose, gelsomino, fiori d'arancio.

Speziati: cannella, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, zenzero.

Mentosi: essenza di menta, menta e frutta con guscio: mandorla, nocciola, noce.

Note calde: caramello, caffè, vaniglia, fico, miele, cioccolato.

MISCELE AROMATIZZATE ESCLUSIVE DI DAMMANN

Goût Russe Douchka, Christmas Tea, Jardin Bleu...

Earl Grey. Il melange più celebre nel mondo intero. Questo melange fu riscoperto agli inizi del XX secolo e precede di mezzo secolo l'introduzione di tutti i tè profumati. Dal 1905 al 1916 il ministro degli affari stranieri inglese fu Edouard Grey, conte di Fallondon, che nel corso delle sue missioni diplomatiche, ebbe in dono una antica ricetta cinese, aromatizzata al bergamotto. Tornato in Inghilterra regalò questa ricetta alla Soc. Jackson of Piccadilly che, nel ringraziarlo, battezzò questo tè con il nome del donatore, dunque Earl Grey. Fu poi Twining a vendere per primo sul mercato inglese l'«Earl Grey Tea».

Goût Russe Douchka. Nel 1950 Jean Jumeau-Lafond creò il primo tè aromatizzato. Egli sviluppò una miscela esclusiva che, da allora, è diventata un classico noto come «Gout Russe Douchka». Alla nonna di Emmanuel Jumeau-Lafond non piaceva l'aroma di bergamotto, ma a quel tempo era l'unico tè aromatizzato, così, se qualche volta prendeva una tazza di Earl Grey, ella usava aggiungere qualche goccia di arancia. Fu per quello che il nonno ebbe l'intuizione di aggiungere profumo di agrumi all'Earl Grey. Fu così che nacque il più famoso tè aromatizzato di Dammann!



LA PREPARAZIONE

le regole d'oro



Parametri critici per la preparazione ottimale del tè:

- Qualità dell'acqua
- Acqua fresca
- Non calcarea
- Quantità di foglie di tè: 2g/100mL
- Temperatura dell'acqua
- Tempo d'infusione
- Altri ingredienti devono essere aggiunti?

Naturalmente i gusti personali e un tè di qualità giocano un ruolo importante nella buona riuscita dell'infusione.

È buona norma usare teiere diverse per tipi diversi di tè: la teiera assorbirà con il tempo l'aroma del tè e lo migliorerà.

La teiera non deve essere lavata con sapone o detersivi ma solo con acqua calda. Il tè non deve venire a contatto con corpi estranei.

Luce, odori estranei e anche la naturale secrezione delle mani possono compromettere la qualità del tè.

L'acqua è l'elemento primario: deve essere leggera, poco calcarea e con il pH più neutro possibile. Se il tè viene preparato con acqua "dura", ed è lasciato riposare un po', si forma sulla superficie una pellicola che è la conseguenza dell'ossidazione degli elementi



Maestro del tè prepara un tè oolong.

solubili del tè a contatto con il bicarbonato e gli ioni di calcio presenti nell'acqua. Anche per questo è meglio depurare l'acqua prima di utilizzarla.

1. Riempite il bollitore e riscaldare l'acqua fino alla temperatura di 90° C circa (la temperatura corretta dell'acqua varia a seconda del tipo di tè che si deve preparare: tè neri e Oolong: 90-100°C; tè bianchi: 70-85°C; tè verdi cinesi: 70°C; tè verdi giapponesi: 50-60°C).
2. Versate l'acqua così riscaldata nella teiera, bagnandone bene le pareti e lasciandola riposare per qualche istante.
3. Gettate via l'acqua dalla teiera e versate all'interno, o nell'apposito filtro incorporato, le foglie del tè (la quantità varia a seconda del tè usato). Versate l'acqua per l'infusione e coprite la teiera con il coperchio.
4. Lasciate il tè in infusione per qualche minuto (i tempi di infusione variano a seconda del tipo di tè utilizzato), assaggiate l'infuso e filtrate.





I TEMPI DI INFUSIONE

Tipo di tè	Temperatura dell'acqua	Tempo d'infusione
Tè nero, foglia intera	95°C	4 - 5 minuti
Tè nero, foglia spezzettata	95°C	3 - 5 minuti
Pu erh	95°C	4 - 5 minuti
Tè Oolong	95°C	3 - 7 minuti
Tè verde	60°C - 95°C	1 - 3 minuti
Tè verde Giapponese	60°C - 95°C	1 - 3 minuti
Tè giallo	70°C - 85°C	2 - 3 minuti
Tè bianco	70°C - 85°C	7 - 15 minuti
Tè aromatizzato	95°C	3 - 5 minuti
Rooibos	95°C	4 - 5 minuti
Infuso d'erbe	95°C	6 - 8 minuti

UN TÈ PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

Assam, Breakfast, Ceylon per un buon risveglio;

Darjeeling per ogni momento della giornata;

tè verde cinese o giapponese e tè affumicato ai pasti;

Oolong la sera, oppure il vostro tè deteinato preferito, naturalmente lavando le foglie (si fa un'infusione per 30-40 secondi, poi si butta via l'acqua e si rifa l'infusione come d'abitudine).

I tè aromatizzati in ogni momento.

IL TÈ AL BAR

Quando ordinate un tè al bar prestate attenzione al servizio che vi viene offerto:

- assicuratevi che l'acqua non provenga dall'erogatore di acqua calda della macchina del caffè;
- in mancanza di un bollitore chiedete acqua fresca scaldata con la lancia per il cappuccino;
- nella teiera va messo prima il filtro del tè e poi l'acqua calda.

CAFFEINA IN UNA TAZZA DI TÈ (100ml)

	Contenuto di caffeina %	Peso del prodotto per tazza	Contenuto di caffeina (mg per tazza)
Tè	2-5	2	40-100
Caffè	1-3	8	80-240

CAFFEINA NELLA PIANTA DEL TÈ (100ml)

Prodotto	Contenuto di Caffeina (%)
Caffè	da 1,3 a 2,9
Tè	da 2 a 5
Bacca di Guarana	da 4 a 8
Yerba-mate	da 0,3 a 15
Cola	da 1,3 a 3,5
Cacao	da 0,5 a 0,4

La Teiera è molto importante per la preparazione di un buon tè.

Molti sono i materiali utilizzati: ceramica, terracotta, ghisa, vetro, porcellana... e altri ancora.

Le teiere in ghisa devono essere vetrificate internamente, il tè non dovrebbe entrare in contatto con il metallo.

La terracotta è un materiale poroso, assorbe il profumo del tè, quindi ogni teiera dovrebbe essere dedicata ad un solo tipo di tè.

La teiera non deve essere lavata con detersivi, né in lavastoviglie, ma sciacquata con acqua calda eventualmente, una volta ogni tanto, con un po' di bicarbonato se si vogliono eliminare eventuali macchie.





L'ARTE DELLA DEGUSTAZIONE

Prima ancora di fare l'infusione il tè si studia, si misura, si giudica con gli occhi, poi, tutti i sensi devono essere risvegliati. L'abilità di un blender è tanto la memoria organolettica quanto la finezza del palato, la cultura. Ogni sensazione è importante. Molti punti sono essenziali, l'aspetto, il profumo e il gusto.

Il tè non ancora infuso è prima giudicato dagli occhi: il colore delle foglie, la loro dimensione, la loro bellezza e qualità. In seguito, avvenuta l'infusione, l'occhio ha ancora molto da dire. Si giudica il colore, la limpidezza, la densità, l'aspetto più o meno torbido. Alcuni tè sono buoni quando presentano un colore arancio, altri sono più gialli o più ambrati. Infine avviene la degustazione: rotondità, forza, astringenza, aroma. Bisogna sapere riconoscere se è un tè di raccolto tardivo o precoce, se il gusto affumicato è naturale o artificiale, se la rullatura è stata eseguita a regola d'arte... per scegliere i lotti, possono essere necessarie più degustazioni prima di una selezione severa dei tè.

In una sala ben illuminata, un centinaio di tazze in porcellana bianca munite di coperchietto vengono allineate sul tavolo. Ciascuna è posta tra una ciotola vuota e un piccolo recipiente riempito di foglioline di tè. Dopo avere posto le foglie in infusione, l'assaggiatore versa il contenuto delle tazze nelle ciotole, tenendo ben fermo il coperchio dentellato che trattiene le foglie, poi gira questo coperchio pieno di foglie bagnate dall'infusione, osserva le foglie secche e quelle bagnate, il colore del liquido, aspira



l'infusione, la degusta, quindi sputa in una bacinella e talvolta prende appunti. Tutti i giorni durante la raccolta e prima dell'imballaggio, la produzione di ciascuna parte del giardino viene provata così per verificarne la qualità. Prima di essere messi in commercio i migliori tè saranno degustati così altre 4 volte almeno:

- la prima da un mediatore che manderà campioni agli importatori, poi dall'esperto importatore;
- al momento di ricevere i campioni, per selezionarli e fissare un prezzo di acquisto massimo, e passare l'ordine al mediatore;
- dopo avere acquistato il tè alle aste (Colombo o Calcutta) prima che sia imbarcato per verificare che corrisponda al campione scelto;
- quando il tè è arrivato al porto di destinazione, per essere certi che il trasporto non ne abbia alterato le proprietà. Naturalmente questo non avviene per i tè standard cinesi di qualità costante e garantita, nè per tutti i tipi di tè più correnti che si utilizzano nelle miscele.



LA CULTURA DEL TÈ

