

Processo produttivo del tè

Le fasi della produzione cambiano in base alla tipologia di tè (bianco, verde nero, oolong, fermentato o aromatizzato) in quanto ogni categoria ha le proprie fasi specifiche.

Le fasi comuni sono:

- raccolta;
- avvizzimento;
- ossidazione;
- fissazione;
- rollatura;
- essiccazione;
- aromatizzazione.

La **raccolta** è la fase comune a tutte le categorie di tè, di solito i tè verdi di qualità sono composti principalmente da germogli, i tè bianchi sono composti da germogli giovani e lanuginosi, mentre per gli oolong si preferisce raccogliere foglie grandi e mature per poterle ben arrotolare. I tè rossi e neri di qualità prevedono la raccolta di germogli di qualità, ma questo accade di solito in Cina, mentre spesso si usano oltre ai germogli anche foglie grandi. Il tè verde in Cina viene raccolto principalmente in primavera e prima estate, mentre per produrre il tè nero la raccolta può avanzare all'estate. Gli oolong si raccolgono sia a primavera che in inverno.

L'**avvizzimento** consiste nella deidratazione parziale delle foglie che vengono lasciate riposare per un periodo di ore variabile, a seconda del Paese di produzione, delle condizioni atmosferiche e del tè che si deve produrre. Il tè verde, per esempio, non necessita di questa fase.

L'**ossidazione** si ottiene per mezzo esposizione a corrente d'aria fresca. L'ossidazione, detta anche fermentazione, forma il colore, l'aroma ed il corpo del tè ossidato. Negli oolong il livello di ossidazione varia moltissimo, mentre per i tè neri di solito l'ossidazione viene spinta al massimo per ottenere un tè corposo e aromatico. Ovviamente il tè verde non necessita di questa fase.

La **fissazione** consiste nell'uso di alte temperature per bloccare gli enzimi dell'ossidazione, indispensabile per i tè ossidati ma anche per i tè verdi, in quanto mantiene il colore, il sapore e le proprietà di quest'ultimo inalterate.

La rollatura la rottura delle foglie può essere effettuata a mano o a macchina. La rollatura rilascia i nutrienti delle foglie e crea la caratteristica forma di alcuni tè. Le foglie possono assumere diverse forme come ad ago, a strisce aricchiate come in alcuni tè di rupe o a chiocciola come nel Bi lo Chun o nel Frozen Summit oolong. Il tè verde viene arricciato per un periodo breve mentre lo stesso processo dura di più nel caso dei tè neri e oolong che necessitano varie rollature in sacco.

L'**essiccazione** viene effettuata con calore che stabilizza e asciuga le foglie, lasciandole nella loro nuova forma.

Le **aromatizzazioni** e profumazioni sono processi che si effettuano alla fine della lavorazione standard.