

*Gli editoriali.*

## Alla scoperta dei tipi di tè: un viaggio tra le varietà più amate

Scopri come scegliere i migliori mobili da giardino: materiali, stili, funzionalità e consigli pratici per arredare al meglio il tuo spazio esterno.

Il **21 maggio** si celebra la **Giornata Internazionale del Tè**, un evento istituito dalle **Nazioni Unite** per valorizzare la produzione, la cultura e il commercio del **tè** in tutto il mondo. Questa giornata non è solo un tributo ai milioni di lavoratori del settore, ma anche un'occasione perfetta per approfondire la conoscenza delle tante varietà di tè esistenti. Ma quanti tipi di tè esistono? E quali sono le differenze tra le varie tipologie? In questa guida ai tipi di tè esploreremo le caratteristiche principali dei più famosi, per aiutarvi a scegliere la vostra tazza perfetta.

### Le varietà di tè: un solo albero, tante sfumature

Non tutti sanno che tutti i tipi di tè derivano da **una sola pianta**, la **Camellia sinensis**. Tuttavia, grazie a differenze nel clima, nel suolo, nella lavorazione delle foglie e nei metodi di produzione, si ottengono tantissime **varietà di tè**. Ecco i fattori principali che determinano le diverse tipologie:

- **Grado di ossidazione:** il processo di esposizione all'ossigeno cambia il colore e l'aroma delle foglie.
- **Metodo di lavorazione:** dalla raccolta all'essiccazione, ogni fase influisce sul risultato finale.
- **Origine geografica:** il terroir, ovvero l'insieme delle caratteristiche ambientali come il suolo, il clima, l'altitudine e l'umidità, influenza il sapore e l'aroma del tè, proprio come accade nel mondo del vino. Il terroir, dunque, contribuisce a rendere unico il tè di una determinata regione, conferendogli sfumature diverse.



- **Aromatizzazione:** alcune foglie vengono arricchite con fiori, spezie od oli essenziali per creare tipi di tè aromatizzati.

## Quanti tipi di tè esistono?

Non è semplice definire quanti tipi di tè esistono: si stima che nel mondo ci siano **oltre 1500 varietà di tè**, se si considerano tutte le varianti regionali e gli aromi aggiunti. Tuttavia, possiamo suddividerli in alcune grandi categorie principali, che rappresentano i tè più diffusi e apprezzati a livello internazionale. Vediamo insieme quali sono.

### Il tè verde

Il **tè verde** è famoso per le sue proprietà antiossidanti e per il **sapore fresco** e leggermente **erbaceo**. Originario principalmente della **Cina** e del **Giappone**, si ottiene da foglie che vengono sottoposte a un rapido trattamento termico (a vapore o in padella) per bloccare l'ossidazione. Questo processo preserva il **colore verde delle foglie** e i preziosi **polifenoli**. Il tè verde si declina in molte varietà, come il Sencha giapponese o il Longjing cinese, ciascuno con note aromatiche diverse.

### Il tè matcha

Il **tè matcha** è una particolare varietà di tè verde giapponese, le cui foglie vengono **coltivate all'ombra** per aumentare la produzione di **clorofilla** e **aminoacidi**. Dopo la raccolta, le foglie vengono **macinate finemente** fino a ottenere una **polvere verde brillante**. Il matcha si consuma **sciolto nell'acqua calda**, sbattuto con una frusta di bambù, ed è ricco di **caffeina** e **antiossidanti**. È usato anche in cucina per preparare dolci e bevande.

### Il tè nero

Il **tè nero** è il più consumato in Occidente ed è caratterizzato da una **completa ossidazione delle foglie**, che gli conferisce un **colore scuro** e un **sapore intenso**, a volte maltato o fruttato. È originario di **Cina**, **India** (dove si producono famosi tè come Darjeeling e Assam) e **Sri Lanka** (dove nasce il celebre Ceylon). Grazie alla sua robustezza, il tè nero è spesso usato come **base per molti tipi di tè aromatizzati**, come l'**Earl Grey** o il **Chai**.

### Il tè oolong

Il **tè oolong** si posiziona a metà strada tra il tè verde e il tè nero, grazie a un **livello di ossidazione parziale** che varia dal 10% al 70%. Originario soprattutto delle regioni montuose della **Cina** e di **Taiwan**, offre una gamma di sapori che spazia da note **floreali** leggere ad **aromi tostati** e **complessi**. L'oolong è apprezzato per la sua **versatilità** e viene spesso servito nei riti tradizionali del tè cinese.

## Il tè bianco

Il **tè bianco** è il **più delicato** e **meno lavorato** tra i tipi di tè. Viene prodotto principalmente nella provincia cinese del **Fujian**, utilizzando solo le **gemme** e le **prime foglioline** della pianta, che vengono **essiccate al sole senza ossidazione né fermentazione**. Il risultato è una **bevanda leggera**, dal gusto **floreale** e **dolce**, con una concentrazione molto alta di **antiossidanti**.

## Il tè Pu Erh

Il **tè Pu Erh** è una **varietà unica di tè fermentato** proveniente dalla regione cinese dello **Yunnan**. Dopo una prima lavorazione simile a quella del tè verde, le foglie vengono sottoposte a un **lungo processo di fermentazione e invecchiamento**, che può durare anche decenni. Questo tè ha un sapore terroso, ricco e profondo, e viene considerato un aiuto naturale per la digestione.

## I tipi di tè aromatizzati

Oltre alle tipologie naturali, esistono moltissimi **tipi di tè aromatizzati**, ottenuti aggiungendo alle foglie **spezie, fiori, frutta** o **aromi naturali**. Tra i più celebri troviamo:

- **Earl Grey**: tè nero aromatizzato con olio di bergamotto.
- **Masala Chai**: tè nero con spezie come cannella, cardamomo, zenzero e chiodi di garofano.
- **Tè al gelsomino**: tè verde profumato con fiori di gelsomino.
- **Tè alla rosa**: tè nero o verde arricchito con petali di rosa essiccati.

Queste varietà offrono un' **esperienza gustativa più intensa e aromatica**, perfetta per chi ama esplorare nuovi sapori.

La grande ricchezza di varietà di tè e di tipi di tè aromatizzati dimostra quanto sia vasto e affascinante il mondo di questa antica bevanda. Che si preferisca una **tazza calda nei mesi freddi** o un **infuso freddo e dissetante in estate**, esplorare le diverse tipologie di tè è un viaggio sensoriale che merita di essere intrapreso. La Giornata Internazionale del Tè del 21 maggio è l'occasione perfetta per scoprire nuovi sapori e apprezzare la cultura del tè in tutte le sue sfumature.