

IL TE' GIAPPONESE



LA COLTIVAZIONE DEL TE' IN GIAPPONE



Piantagioni di tè nella prefettura di
Shizuoka: il regno del tè verde
giapponese



PIANTAGIONI COPERTE PER OTTENERE UN TÈ DI MAGGIORE QUALITÀ



Copertura con teli

Copertura con paglia



LA RACCOLTA DELLE FOGLIE DI TÈ



Giovani donne giapponesi che, con il tradizionale kimono, raccolgono le foglie di tè verde.



LA LAVORAZIONE DELLE FOGLIE DI TÈ



Antica lavorazione a mano

Lavorazione con moderne macchine



LA LAVORAZIONE DEL "SENCHA"



Macchina per la cottura a vapore

Tempo di cottura a vapore

- ✓ Tè di montagna: da 30 a 40 secondi
- ✓ Tè "fukamushi": da 100 a 130 secondi



LE MACCHINE PER UNIFORMARE LE FOGLIE DI TÈ



SETACCIO PARALLELO

SETACCIO ROTANTE



RIDUZIONE DELL'UMIDITÀ NELLE FOGLIE



Macchina per arrotolare le foglie



Le foglie diventano come aghi



Con la macchina asciugatrice
l'umidità nelle foglie viene ridotta al 5%



IL lavoro del Chashō



IL MERCATO DEL TÈ DI SHIZUOKA



LA VALUTAZIONE E LA SELEZIONE DEL TÈ



Il chashō ha la possibilità di valutare e selezionare grandi quantità e varietà di tè che arrivano al mercato di shizuoka.



IL CHASHŌ esamina
i vari tipi di tè

Affare concluso :
si battono le mani!





vendita all'ingrosso tramite l'agente
(Saitori)

Conservazione del tè
nelle celle frigorifere



Cella frigorifera

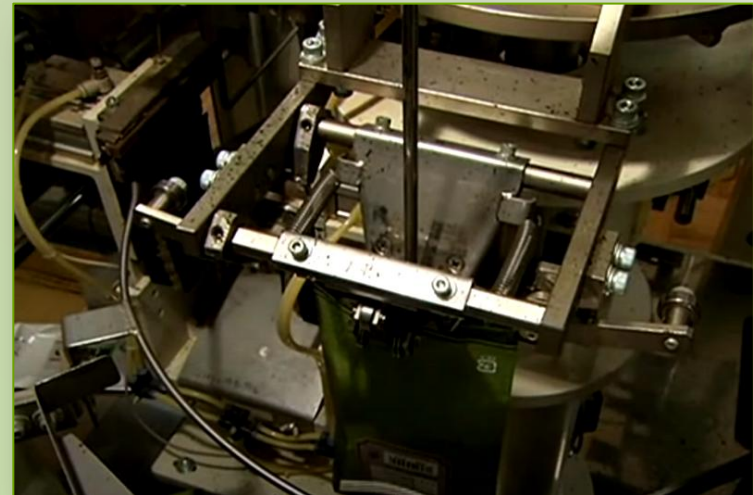


LA MISCELAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO



La procedura della "gôgumí"
(miscelazione)

Il confezionamento
con aggiunta di azoto



RACCOLTA DEL TE' GYOKURO



Piantagione di tè
gyokuro





Raccolta foglia a foglia
del tè Gyokuro

Foglie di tè gyokuro
dal colore verde scuro



IL TE' MATCHA



LA COLTIVAZIONE AL COPERTO



RACCOLTA DELLE FOGLIE DEL MATCHA



Piantazione di tè Matcha

Raccolta a metà maggio



ESSICCAZIONE



Condotto ventilato in cui
vengono asciugate le foglie

Forno a mattoni per
l'essiccazione delle foglie



FASI FINALI DELLA LAVORAZIONE DEL MATCHA



Trasformazione delle foglie
in Tencha, materia prima
per ottenere il Matcha

Il riposo del Tencha
in estate "al fresco"





Le macine di pietra al lavoro!

Finalmente ecco il Matcha:
una polvere pregiata!





LAVORAZIONE

DEL TE' HOJICHA





Le foglie vengono rese uniformi

Fase della pre-asciugatura:
si abbassa il grado di umidità
nelle foglie



LA TOSTATURA



Forno di ghisa ad alta temperatura

Con la tostatura le foglie acquistano un aspetto soffice e dorato e un profumo raffinato



Confezionamento



LA PREPARAZIONE DEL TE'



LA CERIMONIA DEL TÈ



Gli invitati, nell'atmosfera rilassante di una sala da tè, celebrano un rito antico segno di ospitalità e condivisione.

PREPARAZIONE DEL TE' GYOKURO



Inizia la preparazione ...





... e il tè è servito!

PREPARAZIONE DEL TE' SENCHA





1 minuto e mezzo di attesa ...



... e il sencha è pronto
da gustare



PREPARAZIONE DEL TE' HOJICHA





Si chiude la teiera e dopo soli 30 secondi ...




*... si sprigiona il dolce
aroma dello Hojicha!*

PREPARAZIONE DEL

TE' FREDDO



Sei accaldato? Una tazza di tè freddo ti rinfresca, ti conforta, ti dà pace.



Il tè è un'opera d'arte,
e solo la mano di un maestro
può renderne manifeste
le qualità più nobili.

Okakura Kakuzō



Grazie per
l'attenzione e ...

... buona degustazione a tutti!