

Nero o verde, dipende dalla lavorazione

Una volta raccolte, le foglie di tè possono essere trattate in tre modi, ciascuno dei quali dà origine a un diverso tipo di tè: il tè nero, il tè verde, il tè *oolong*.

Nella preparazione del tè nero le foglie raccolte vengono portate subito in un laboratorio che di solito si trova in prossimità della piantagione, in quanto se non sono lavorate entro 6 ore, perdono molte proprietà importanti. La prima fase di lavorazione del tè nero è l'appassimento: le foglie vengono distese sopra un setaccio metallico, il cosiddetto «appassitore» e qui vengono lasciate appassire dalle dieci alle dodici ore, fino a perdere intorno alla metà della loro umidità. Dopo l'appassimento inizia la fase dello spezzettamento: attraverso il passaggio tra due rulli di ottone, le foglie sono come spremute. Private dei loro succhi, le foglie assumono un colore scuro, e per questo si parla di tè nero. Passando attraverso i rulli, naturalmente, molte foglie si rompono, perciò esse sono messe in una centrifuga dove le foglie intere vengono separate da quelle più o meno finemente tritate.

In base alla taglia esistono varie scelte: la *First Dhool* (foglie intere), *Second Dhool* e *Third Dhool* (frammenti più piccoli). Una volta separati, i pezzi di varie taglie sono posti separatamente a fermentare; per 3 ore le foglie spezzettate soggiornano in una stanza umida dopo essere state distese in strati di vari centimetri. Le foglie assumono un colore rosso cupo e durante la fermentazione si attivano le sostanze aromatiche, la caffeina per prima. Il tannino viene assorbito dall'ossigeno, rendendo il tè di gusto meno amaro.

Il processo di fermentazione viene arrestato mettendo le foglie ad asciugare a 90 °C. Quando l'umidità è scesa al 3-4%, il tè nero è pronto. Quindi avviene la selezione definitiva:

- ❖ in *Broken* (foglie tagliate e sminuzzate),
- ❖ *Fannings* (qualità fine) e
- ❖ *Dust* (polvere).

Con questo procedimento viene lavorato gran parte del raccolto nei paesi produttori asiatici: India, Sri Lanka, Indonesia e Cina. In Africa, ma in misura crescente anche in India, viene adottato il sistema più moderno e meccanizzato CTC: da *Crushing* (spezzettare), *Tearing* (lacerare) e *Curling* (macerare). Le foglie vengono solo brevemente rullate, setacciate e sminuzzate tra cilindri muniti di punte aguzze, e a questo punto il tè viene fatto fermentare. Naturalmente il tè in foglia non può essere sottoposto a questo tipo di lavorazione. Per il produttore, il CTC è meno costoso del metodo tradizionale, in quanto consente di lavorare insieme foglie grandi e piccole, e con questa procedura vengono prodotti principalmente *Fannings* e *Dust*.