

PU-ERH

Francesco Saverio Robustelli della Cuna e Claudio Rubcich

INTRODUZIONE

Il tè *Pu'er* (o *Pu-Erh*) (TP) deve il suo nome alla zona di produzione, la provincia cinese di Pu'er situata nella regione di Ying-Shen (l'odierna Simao) nello Yunnan, da cui deriva il nome originale del TP o Ying Shen Cha. E' prodotto utilizzando una varietà di *Cammelia Sinensis* conosciuta come Da Ye (Grande Foglia), presente nel sud est della Cina, in Vietnam, Laos e India. In ogni caso la zona d'elezione per la produzione del TP è lo Yunnan ed in particolare la zona nota con il nome di Sei Famose Montagne del Tè (Liù Dà Chà Shan). Si tratta di un gruppo montuoso dello Xishuangbanna in cui le montagne sono molto ravvicinate le une alle altre, dotato di particolari condizioni climatiche e di suolo che favoriscono la produzione del TP e che conferiscono al prodotto un sapore assolutamente unico. La caratteristica che lo rende completamente diverso dai tè convenzionali, sta nel fatto che può essere consumato immediatamente dopo la preparazione oppure fatto stagionare anche per diversi anni, metodo che permette di sviluppare gusto e proprietà molto particolari.

TIPOLOGIE E LAVORAZIONE

TP VERDE o NON COTTO o SHENG CHA caratterizzato da ossidazione assente o molto bassa. Tecnicamente si tratta di un tè verde compresso, sottoposto ad invecchiamento o consumato subito dopo la compressione. Le fasi di produzione dello *Sheng Cha* prevedono: raccolta delle foglie e successiva selezione delle stesse per eliminare quelle danneggiate o di livello inferiore o che presentino tracce di ossidazione già prima dell'essiccazione. L'essiccazione effettuata al sole oppure tramite riscaldamento, per ridurre il quantitativo di umidità naturalmente presente nelle foglie (90%). Gli estimatori del TP sostengono che l'essiccazione solare sia indice di elevata qualità. Successivamente si procede con lo *Sha Qing* (uccisione del verde) che consiste nel riscaldamento delle foglie in conche metalliche per arrestare i processi ossidativi. A questo punto le foglie possono essere compresse (anche qui le forme e la grandezza possono variare) oppure possono essere vendute come *Sheng Cha* in foglie sciolte (difficile da reperire).

TP NERO o COTTO o SHU CHA tecnicamente si tratta di un *Sheng Cha* invecchiato, che va incontro a successiva ossidazione e fermentazione data la carica batterica normalmente presente nel TP e che diventa "nero" col passare del tempo. In effetti, secondo i canoni cinesi che definiscono "rossi" i tè ossidati (i nostri tè neri), lo shu pu è il vero e proprio "nero" o post fermentato. Post fermentato in quanto in questo caso si tratta di una vera e propria fermentazione (e non solo ossidazione) operata dai batteri. Dato il sempre crescente interesse per questo tipo di preparazione, unito all'innato senso commerciale del popolo cinese, agli inizi degli anni settanta è stato messo a punto un sistema di invecchiamento "accelerato" per la produzione del TP nero, chiamato *Wòdui*, letteralmente "impilaggio umido". Esso prevede: raccolta, selezione, essiccazione e uccisione del verde identiche allo sheng cha, a questo punto le foglie vengono bagnate ed esposte al sole o conservate in un ambiente caldo e mosse ogni paio d'ore circa. Durante questo processo di sviluppa una microflora molto particolare (batteri e funghi) la cui natura varia a seconda della manifattura. In particolare si sviluppano batteri quali *Penicillium* ed *Aspergillus*, la cui concentrazione è legata alla qualità del prodotto. Il processo di fermentazione/ossidazione può durare da qualche giorno a un paio di mesi. Il grado di ossidazione è strettamente controllato in quanto ha una grande influenza sulla qualità del prodotto, così come sul prezzo. Un particolare tipo di TP chiamato *Lao Cha Tou* (letteralmente vecchia pepita di tè) si forma durante questa fase. Sul fondo del mucchio di foglie che fermentano si formano, a causa del calore e del peso, piccole pepite di TP. Alcune Factory, come la Mengai, utilizzano lo Cha Tou per la preparazione dei Brick.

TP BIANCO o **SILVER TIPS PU-ERH** di recente introduzione (inizio anno 2000) nasce come nuova esigenza commerciale. Limitata la produzione che avviene tramite raccolta manuale delle sole gemme in primavera e che dà luogo ad un prodotto di nicchia. Si tratta di un tè bianco compresso la cui intera lavorazione è effettuata a mano. Aperta è anche la discussione tra gli estimatori riguardo le potenzialità di invecchiamento di questo tè. Esso infatti possiede un sapore delicato fatto di aromi dolci e fioriti che mal si dovrebbero adattare ad un processo di stagionatura. Pur tuttavia essendo ancora in una fase embrionale tutta la produzione realizzata fino ad oggi si resta in attesa di nuovi sviluppi.

TP AROMATIZZATO

In Occidente il TP ha avuto molte difficoltà a entrare nel consumo corrente, ciò è dovuto in massima parte alla scarsa qualità immessa sul mercato negli anni passati; il particolare sapore che normalmente si ritrova in queste partite è di terra bagnata con sentori di pesce, aromi che certo non aiutano e relegano il TP solo e unicamente a un consumo limitato alle proprietà anticolesterolo. Le grandi aziende importatrici hanno così iniziato a produrre TP aromatizzati (in modo spesso decisamente pesante) così da nascondere la scarsa qualità del prodotto utilizzato. Si trovano così miscele ai frutti di bosco, agli agrumi, alla vaniglia. Ovviamente in questi tè non resta nulla degli aromi persistenti e delicati dei TP prestigiosi, il costo è sempre molto contenuto e ben si adattano a chi ama il tè per dissetarsi o per consumarci insieme dei dolci.

La produzione tradizionale cinese non utilizza aromi ma è possibile trovare lavorazioni in cui al TP vengono aggiunti dei fiori o frutti:

TUOCHA AL CRISANTEMO o **GUPU CHA**: miscela di TP a petali di *Chrysanthemum Officinalis*, mescolato alle foglie di tè prima della pressatura; ritenuto utile per “raffreddare gli umori interni”, ma sicuramente delizioso, anche freddo. Particolarmente ricercato nelle sale da tè cinesi, chiamato anche **Gook Po Cha**. E’ possibile eseguire più di un’infusione su ciascun nido. La fragranza dei fiori non incide in maniera violenta sugli aromi del TP ma lo arricchisce con nuove nuances.

TUOCHA ALLA ROSA: miscela di TP a petali di Rosa, caratteristico della provincia dello Yunnan, ricorda il celebre Rose Congu ma si arricchisce dei benefici terapeutici del TP. E’ possibile eseguire più di un’infusione su ciascun nido.

ORANGE PAMELO: specialità dello Yunnan, si tratta di un TP cotto lasciato invecchiare all’interno di un arancio. Si usa infondere alcuni pezzetti di scorza insieme al tè. Il liquore ha un colore marrone con un gusto dolce e delicato. Utile per curare lo stomaco e la gola.

PRODUZIONE

Il TP viene prodotto utilizzando un tè verde chiamato *màochà* che possiede la porzione gemma e due foglie (detta pekoe) decisamente più grande rispetto a quella di altre varietà di cammelia. La raccolta avviene dalla fine di febbraio all’inizio di marzo. Tre sono le tipiche coltivazioni: **Piante a cespuglio**, le piante derivano da semi o talee di vecchi alberi e sono coltivate a bassa quota in terreni pianeggianti. Il TP prodotto in questo modo è considerato di livello inferiore sia per l’uso di fertilizzanti e pesticidi che per il sapore amaro e astringente. **Piante di vecchie piantagioni** dismesse ma riattivate dopo anni, che contano alberi relativamente anziani che sono in grado di produrre TP dal sapore eccellente, determinato dalla presenza di particolari sostanze che si sviluppano all’interno delle piante. Si prestano ottimamente alle colture organiche, e producono un TP di livello superiore alle precedenti. Di solito sono riservate alla produzione dello shu cha con

metodo accelerato. **Piante selvatiche** che crescono senza l'operato dell'uomo producono la qualità superiore del TP che possiede un retrogusto di canfora e menta, dovuto alla presenza di alberi di canfora nella stessa zona di coltivazione. Sono pressoché riservate alla preparazione dello sheng cha. Le aziende produttrici sono dette Manifatture del Tè, che recentemente sono passate sotto il controllo di un ente governativo noto come China National Native Product & Animal Byproducts Import & Export Company. Di questo gruppo le manifatture più famose sono tre: Kunming, Xiaguan e Menghai Tea Factory. Manifatture come la Menghai sono state fondate già agli inizi degli anni quaranta ma recentemente stanno raggiungendo buoni livelli di qualità anche manifatture più recenti (fine anni ottanta) inoltre nel 2006 è stata aperta una nuova manifattura, la YPT Puerh Tea Factory, che coniuga l'antica tradizione cinese con le moderne tecnologie di produzione e vendita e che sta portando il TP da un mercato esclusivamente cinese a quello mondiale.

TECNICHE DI COMPRESSIONE

Il processo di compressione è un altro punto critico della produzione del TP: per prima cosa la quantità desiderata di maocha o di shu cha necessari per ottenere la forma finale sono posti in contenitori i e scaldati delicatamente con del vapore. Questa fase permette di rendere decisamente più viscoso le foglie in modo da facilitarne la coesione durante il pressaggio ed evitare fenomeni di sgretolamento che pregiudicherebbero la stagionatura. Vediamo ora i diversi passaggi in dettaglio. Per prima cosa il *Nei Fei* (vedi confezionamento) o altri cartigli identificativi vengono collocati al centro della forma. Successivamente essa viene ricoperta con un sacco di tela e rivoltata il modo da svuotarla completamente. A questo punto la massa è pronta per essere compressa. La compressione può avvenire in tre modi, ovviamente ciascuna modalità sarà responsabile di qualità organolettiche del prodotto finito molto diverse fra loro.

Peso di pietra: rappresenta la lavorazione tradizionale, si tratta di una pietra cilindrica provvista di due fori che facilitano la presa. Semplicemente schiaccia la forma di TP su di una superficie. A volte per terminare la pressione l'operatore sale in piedi sul peso. Utilizzando questa tecnica si ottengono dischi arrotondati e non sempre uniformi, essa è conosciuta anche come "pressa a mano" o "pressa a pietra" ed è la tecnica più utilizzata per le produzioni artigianali.

Pressa idraulica: con questo metodo non vengono utilizzati sacchi di tessuto ma il TP viene direttamente pressato in forme di metallo (che possono avere decori a rilievo che rimangono impressi sul prodotto). A causa della velocità e della resa questo è il metodo più utilizzato per realizzare ogni forma di TP. Dà luogo a quelle che si definiscono Tei Bing (torte di ferro); a causa della densità ottenuta, esse necessitano di un lento invecchiamento che permetta il formarsi di sacche di aria all'interno che rifiniscono la stagionatura.

Pressa a leva: antenata della pressa idraulica era azionata a mano e sviluppa una forza di compressione intermedia tra le due.

CONFEZIONAMENTO

La confezione del TP assolve fondamentalmente due funzioni: ovviamente la protezione del tè ma anche ne permette il riconoscimento. In origine l'involucro più utilizzato furono le foglie di bambù che proteggevano il prodotto dalla pioggia durante i viaggi dallo Yunnan al Tibet, viaggi delle carovane della via del tè. Successivamente il confezionamento ha subito una serie di evoluzioni che lo hanno portato alla veste moderna. E' chiaro che la tecnologia si sta affacciando anche in questo campo con la comparsa dei primi codici a barre e microstampe. Nel caso di zuangcha, bincha, tuocha, jingua, indipendentemente dalla grandezza viene utilizzata carta abbastanza fine a contatto con il prodotto e cartoncino semirigido, eventualmente decorato o recante indicazioni, come

confezionamento finale. Più complicato è il discorso del bingcha singolo in cui dall'esterno verso l'interno si trovano:

Involucro esterno, solitamente di carta cotonata o addirittura di cotone che reca informazioni quali nome della manifattura, anno di produzione, regione, tipo di pianta, loghi o decorazioni. A volte un disco può essere contenuto in più involucri.

Nei Fei, piccolo cartiglio che viene annegato nel disco durante la fase di compressione (vedi sopra) e viene usato come certificato di autenticità del prodotto. In esso sono riportati il nome della manifattura e il marchio.

Nei Piao, cartiglio più grande del precedente che contiene le caratteristiche del prodotto unitamente alle sue proprietà terapeutiche e alla descrizione del gusto e altre note per gli estimatori.



STAGIONATURA E MARKETING

Le condizioni di stagionatura influenzano grandemente le caratteristiche del TP, esso infatti deve essere conservato al riparo dall'umidità, dalla luce e dal calore. L'eccessiva umidità danneggia in modo irreparabile l'aroma e il sapore. Considerando che l'invecchiamento influenza largamente il sapore del TP è possibile scegliere, anche in base alle proprie finanze, il grado preferito. Come indicazione generale è possibile affermare che: un TP **nuovo** possiede l'asprezza come caratteristica peculiare, che può variare in un range di intensità dal fruttato aspro, al tono fresco ed erbaceo fino ad arrivare a retrogusto di loto e di bambù; un TP di **5 anni** sviluppa gusti e aromi particolari: si caratterizza per un penetrante sentore di prugna matura, caratteristica comune per i TP in questa fase di maturazione. Tuttavia, pur avendo perso parte del gusto erbaceo della prima fase, sviluppa un'infusione ramata caratterizzata da un sentore decisamente più aspro; un TP di **10 anni** si caratterizza per un sapore più netto di frutta matura combinato a sentori di legni esotici con un gusto

che riempie il palato; un TP di **20 anni** risulta decisamente più rifinito, con un insieme di aromi di legno che caratterizzano l'infusione iniziale e un riproporsi degli aromi fruttati nelle infusioni successive; un TP di **30 anni** diventa decisamente più delicato con un bouquet di legno aromatico, canfora e sandalo; un TP di **40 anni** possiede tutti gli aromi caratteristici dell'autunno: sentore di grano e orzo tostato si combinano ancora con i toni legnosi delle fasi precedenti ampliando le sensazioni; un **TP di 50 anni** è caratterizzato da un'estrema delicatezza: ad un palato non allenato potrebbe sembrare... acqua pura, ma per un conoscitore esperto rappresenta la sublimazione della natura attraverso anni di invecchiamento. Attenzione ad acquistare TP dichiarati di 40-50 anni, infatti durante la rivoluzione culturale (1966-1976), periodo in cui avrebbero dovuto essere nella fase di stagionatura, numerose torte sono state distrutte. Con il risultato che le pochissime rimaste raggiungono, se autentiche, prezzi esorbitanti, basti pensare che un bingcha del 1950 ora vale circa 6000 dollari e lo stesso disco nel 1988 era valutato solo 50 dollari, pertanto ha avuto un aumento percentuale di prezzo pari al 12.000%.

QUALITÀ

Definire uno standard assoluto di qualità per il TP è compito arduo, numerosi infatti sono i fattori che influenzano tale valutazione. La selezione delle foglie gioca un ruolo importantissimo, infatti numerose sono le varietà a foglia larga presenti, oltre alla Da Ye, nello Yunnan (Hen Tian Gao, Huo Shao Yun) che vengono utilizzate per il TP. Ciascuna varietà possiede caratteristiche organolettiche peculiari che producono sapore e aroma differenti. Solitamente si utilizzano miscele di varietà differenti. I gradi delle foglie vanno da 1 a 10 (con 1 come top grade). I gradi da 1-4 sono utilizzati per la realizzazione di Tuocha o Golden Melon mentre il gradi da 5-9 vengono utilizzati per Bingcha e Brick. Il TP in foglia sciolta viene preparato utilizzando il top della selezione. Tuttavia il grado delle foglie non è un indicatore assoluto di qualità, infatti non necessariamente un alto grado di foglie darà, dopo la compressione e la stagionatura, un alto grado di TP. Solitamente sono utilizzate delle miscele di diversi gradi e... ovviamente, il grande senso degli affari del popolo cinese, insomma non bisogna stupirsi se esaminando ad esempio un bingcha si noterà che le foglie migliori sono sulla parte esterna mentre quelle di grado inferiore si trovano nelle parti sottostanti. Il TP è disponibile in diverse varietà che si differenziano non solo in base alla qualità delle foglie, ma anche in base alla forma, alla grandezza e al livello di ossidazione, commercializzato in forma compressa o sciolta. Altri due fattori fondamentali sono la qualità delle foglie e le capacità personali del responsabile di produzione delle varie manifatture. Ovviamente alcune aziende sono più abili di altre. Grado di ossidazione, età e carica batterica sono altre componenti fondamentali del processo.

RICONOSCERE IL TP

Un TP mal conservato è estremamente dannoso per la salute quindi diventa necessario riconoscerne lo stato al momento dell'acquisto onde non esporsi a sostanze potenzialmente pericolose. I principali contaminanti, specie nelle forme compresse, sono muffe, funghi e insetti. Ecco alcuni suggerimenti: come prima analisi è utile osservare le foglie prima dell'infusione. Se appaiono macchie di colore giallo o bianco, eventualmente ricoperte da una leggera patina siamo in presenza di funghi o muffe causate dall'eccessiva umidità che potrebbero causare la putrefazione del prodotto. Buchi o rotture (ad esempio nei bingcha) con presenza di polvere finissima sono indice della presenza di insetti. Dopo l'infusione le foglie devono rimanere il più possibile integre e non disfarsi formando una poltiglia, particolare rivelatore di alte concentrazioni di batteri dannosi. L'odore delle foglie asciutte è molto leggero e non sempre rivelatore di difetti. In questo caso è consigliabile eseguire un primo lavaggio per far sì che le foglie rilascino il loro aroma. Un TP scadente ha un odore aspro con sentori di muffa e di marcescenza. Ultimo esame per la valutazione è quello gustativo. Un TP di qualità scadente o mal conservato sviluppa un gusto pungente di

medicinale o, nei casi estremi, di pesce avariato, al contrario se correttamente invecchiato regala emozioni uniche.

PREPARARE IL TP

Il metodo cinese tradizionale per la preparazione del TP è chiamato Gong Fu. Numerose sono le descrizioni di questa tecnica complessa ma allo stesso tempo affascinante, quanto segue è un timido tentativo di descrizione della fine arte cinese del tè. I punti salienti sono:

Acqua: la scelta dell'acqua ha un'importanza fondamentale, non bisogna infatti dimenticare che il tè è composto al 99% di acqua. Non utilizzare né acqua distillata o acqua povera di Sali minerali, essi infatti permettono di non avere un liquore "piatto". I maestri del tè consigliano di utilizzare acqua di montagna, ma data la non facile reperibilità si consiglia di utilizzare acqua naturale in bottiglia. La temperatura è un altro punto fondamentale, che definisce anche l'esperienza del tea master. La corretta temperatura, unitamente al corretto tempo di infusione permettono di estrarre tutti i componenti aromatici delle foglie. Occorre ricordare che per lo *Sheng pu* è consigliabile utilizzare acqua ad una temperatura di circa 85°C, mentre per lo *Shu pu* l'acqua deve essere ad una temperatura di 98°C. In caso non si avesse la possibilità di misurare tale temperatura utilizzando un termometro, sarà sufficiente osservare l'acqua:

acqua con bolle a "occhio di granchio" (diametro di circa 3 mm) avrà una temperatura di 75-85°C

acqua con bolle a "occhio di pesce" (diametro di circa 8 mm) avrà una temperatura di 90-95°C.

Scelta della teiera: sia che si tratti di una teiera di terracotta (Yixing), sia che si tratti di una tazza con il coperchio (zhong) è buona norma utilizzarne una di dimensioni adatte, nel senso che il volume va scelto sia in base al numero di persone che partecipano alla cerimonia, ma anche in base al tipo e alla quantità di tè necessari. Ad esempio se si esegue la preparazione per 6 persone è necessario utilizzare una teiera o una zhong che sia sufficiente a che tutte le tazze ricevano la stessa quantità di liquore e non ce ne sia in eccesso. Infatti dopo il termine dell'infusione il liquore deve essere completamente rimosso dalle foglie prima dell'infusione successiva, evitando che un tempo di contatto prolungato faccia rilasciare le componenti amare. Inoltre non è educato che gli ospiti ricevano una quantità troppo esigua o troppo abbondante di infusione. Altra importante ragione per la scelta della corretta teiera sta nel fatto che le foglie infuse in una teiera o una zhong riempita di acqua fino al coperchio rilasciano decisamente più aroma delle stesse infuse in una teiera troppo grande e non riempita fino all'orlo. Un errore comune è quello di utilizzare una teiera troppo grande per poche foglie cercando di ovviare a questo limitandosi a coprire le foglie con poca acqua. Il risultato sarà un liquore dal sapore inconsistente.

Espansione delle foglie: le foglie di tè hanno capacità di espansione all'interno della teiera molto diverse tra loro a seconda delle varietà. Generalmente tè come gli oolong hanno grande capacità di distendersi, pertanto la teiera dovrà essere riempita al massimo per il 2/3 della sua capacità. Nel caso di tè verdi, le cui foglie si distendono decisamente meno, si arriverà anche a 1/2 della capacità totale della teiera. Per il TP è necessario distinguere tra le forme compresse (che hanno necessità di distensione maggiore rispetto a quelli in foglia sciolta). La quantità di TP da utilizzare sarà influenzata da queste qualità, oltre che, ovviamente, dalle dimensioni della teiera utilizzata. Troppe foglie producono un liquore dal gusto forte e amaro, in questo caso un trucco potrebbe essere quello di diminuire i tempi di infusione ma comunque se le foglie non hanno sufficiente spazio all'interno della teiera per distendersi non riusciranno a liberare tutta la capacità aromatica.

Preparazione delle foglie: sia che si tratti di un TP a foglia sciolta sia che si tratti di un pressato e buona norma effettuare un lavaggio, distinguendo: sheng cha un solo lavaggio di circa 10-15 secondi, shu cha due lavaggi consecutivi della stessa durata. Ovviamente la temperatura dell'acqua sarà quella utilizzata per l'infusione, scelta in base alla tipologia di TP impiegato. Per quanto riguarda le forme pressate è consigliabile utilizzare un coltello da TP (simile a un tagliacarte) e praticare un'incisione in senso orizzontale, cercando di non sbriciolare troppo le foglie, cosa che renderebbe amara l'infusione. Alcune forme quali tuocha beneficiano di un riscaldamento preventivo: si utilizzano i cesti di bambù per la cottura a vapore lasciando il tuocha a contatto con i vapori per circa 3 minuti. Passato questo tempo si rompe delicatamente il nido e, dopo un asciugatura all'aria al riparo dalla luce di almeno 2 ore il TP è pronto per essere infuso.

Infusione: il TP sia in forma compressa che sciolta si presta a numerose infusioni. Da un minimo di 4-5 ad un massimo di 10-15. Il tempo richiesto varia a seconda della tipologia e del tipo di lavorazione. In linea di massima è buona norma utilizzare un tempo variabile tra i 15-20 secondi per la prima infusione e aumentare di 5-10 secondi nelle infusioni successive, a seconda del gusto personale in favore cioè di un'infusione più carica o più delicata.

