

## INFLUENZA DEL TIPO DI RACCOLTA SULLA QUALITÀ DEL TÈ NERO

Lo standard della produzione della maggior parte dei tè neri prevede la raccolta fine di teneri germogli di una gemma e due foglie, tuttavia alcuni produttori utilizzano più di una foglia (fino ad un massimo di cinque), per ottenere, tramite una raccolta più “grossolana”, una maggior quantità di materiale utilizzabile. Gli svantaggi della raccolta grossolana sono rappresentati dal fatto che essa riduce la frequenza in quanto è necessario concedere un tempo extra alla pianta per la produzione di nuovi germogli e dal fatto che, a lungo termine, tale tecnica di può produrre svantaggi economici nella produzione contrariamente alla raccolta fine che garantisce un maggior numero di raccolti. I componenti principali del tè nero, necessari per il raggiungimento della qualità, sono: CAFFEINA, TEAFLAVINE (TF), TEARUBICINE (TR). Tuttavia mentre il contenuto di TR non è direttamente correlabile alla qualità; al contrario le TF, il cui contenuto influenza direttamente il prezzo del tè, rappresentano un indice di qualità. Altri componenti importanti per determinare la qualità del tè sono gli SCARTI, i SOLIDI TOTALI SOLUBILI IN ACQUA (SST) e le FIBRE. I tè neri di alta qualità devono possedere un elevato contenuto di SST viceversa un basso contenuto di scarti e fibre. La tabella 1 riassume il variare dei suddetti parametri in base al tipo di raccolta.

**Tabella 1.**

	Standard di raccolta					
	<i>Gemma</i>	<i>Gemma 1 foglia</i>	<i>Gemma 2 foglie</i>	<i>Gemma 3 foglie</i>	<i>Gemma 4 foglie</i>	<i>Gemma 5 foglie</i>
Caffeina (%)	3.89	3.42	2.11	1.56	1.29	1.22
Teaflavine (μ M/g)	23.21	33.43	34.71	29.99	27.33	22.42
Tearubicine (%)	8.26	12.93	17.91	18.19	18.99	16.68
Solidi solubili Totali (%)	48.2	50.6	47.9	45.0	41.9	42.6
Scarti (%)	7.11	6.78	6.10	6.38	6.37	6.65
Fibre (%)	6.76	8.12	10.22	13.68	14.86	16.65
Aromi volatili 1	3.61	4.47	4.63	4.86	5.23	5.74
Aromi volatili 2	8.18	8.30	6.94	5.50	5.06	4.54

Un livello elevato di selezione durante la raccolta produce un tè con alto contenuto in caffeina, fibra, TF e SST; mentre gli scarti diminuiscono nella raccolta di una gemma e due foglie. Il contenuto maggior di TF si ritrova nella stessa raccolta. Il fatto che le TF contenute nella raccolta di una gemma e due foglie siano elevate è probabilmente dovuto al fatto che l'attività delle *polifenol-ossidasi* (enzima che ossida le catechine) diminuisce a partire dalla gemma sino ad arrivare alle foglie mature (dalla terza alla quinta foglia). Sembra che il rapporto ottimale fra enzima e catechine, necessario per ottenere un tè nero con alti livelli di TF sia presente nella raccolta di gemma e due foglie. La presenza di TR, è necessaria per il colore e il corpo del tè, tuttavia un eccesso ne peggiora la qualità; rendendolo torbido e piatto. Una raccolta grossolana produce tè con elevate quantità di TR ma un diminuito contenuto di TF, fatto attribuibile all'aumentata attività enzimatica nelle foglie più vecchie. Altro parametro importante per la qualità dei tè neri sono i composti noti come AROMI VOLATILI (AV). La tabella 2 riassume i due gruppi principali.

**Tabella 2.**

GRUPPO I	GRUPPO II
esanale	<i>benzaldeide</i>
1-penten-3olo	<i>linalolo</i>
(E)-2-esanale	<i>linalolo-ossido</i>
1-pentanolo	<i>fenilacetaldeide</i>
(Z)-2-pentenolo	<i>salicilato di metile</i>
1-esanolo	<i>geraniolo, acido geranico</i>
(Z)-3-esenolo	<i>2-feniletanolo</i>
(E)-2-esenolo	<i><math>\beta</math>-ionone</i>
2,4-eptadienale	

I componenti del gruppo I sono necessari per il sapore caratteristico del tè nero, tuttavia un contenuto eccessivo ne pregiudica la qualità. I componenti del gruppo II determinano invece le note dolci. La somma di questi composti è chiamata **INDICE AROMATICO (IA)** dei tè neri. Tè neri con elevato IA hanno, di norma, un aroma migliore. I composti principali del gruppo I diminuiscono durante la raccolta grossolana, così come i principali composti del gruppo II, geraniolo e linalolo. Anche l'IA diminuisce con la raccolta grossolana. Quindi è possibile concludere che la raccolta fine della sola gemma e della gemma e due foglie dia luogo ad un prodotto che presenta l'equilibrio ottimale tra le varie sostanze. La raccolta della sola gemma non è sempre economicamente remunerativa, mentre la raccolta della gemma insieme alle due foglie, economicamente più interessante, produce tè di alta qualità e sta diventando lo standard di produzione della maggior parte dei tè neri.