

## LONGJING: *il pozzo del drago*

Francesco Saverio Robustelli della Cuna & Claudio Rubcich.

**STORIA:** Longjing è considerato uno dei tè “storici” della Cina, chiamato anche *Guo-Cha* (tè nazionale). Le prime notizie risalgono a 1500 anni fa, durante la dinastia Song, come riportato da Lu Yu nel Cha-Jing. Inizialmente chiamato *Xiang-Lin-Cha* o *Bai-Yun-Cha* o *Bao-Yun-Cha*, dai nomi delle montagne in cui veniva prodotto. Narra la leggenda, o meglio una delle leggende che riguardano questo tè, che durante la dinastia Qing all’imperatore Qing-Long in visita alla montagna Shi-Feng, fu servito questo tè. Il sovrano fu così colpito dall’aroma e dal sapore della bevanda che il monaco che aveva preparato l’infuso lo invitò a visionare il giardino in cui crescevano 18 piante di tè. Purtroppo durante la visita l’imperatore fu richiamato urgentemente a palazzo al capezzale della regina madre malata. L’imperatore partì dunque alla volta della reggia portando con sé alcune foglie di tè. La regina, attirata dal profumo del tè chiese che le fosse servita una tazza di infuso e fu talmente colpita dall’aroma e dal gusto di Longjing che iniziò a consumarlo regolarmente e, in poco tempo, si rimise completamente. Per rendere onore a questa bevanda Qing-Long lo nominò “tè imperiale” ed elevò a tale onore tutte e diciotto le piante del giardino del monte Shi-feng. Il vero Longjing è prodotto presso l’omonimo villaggio, situato sulle sponde del lago Xihu.

**ZONE DI PRODUZIONE:** tè originario della provincia dello Zhejiang, situata tra la riva destra del basso corso dello Yang Tze-Kiang e la costa del Mar Cinese Orientale, a sud di Shanghai. Le coltivazioni sono presenti praticamente in tutto il territorio della regione, dai monti dell’interno alle montagne sul mare. Storicamente Longjing viene prodotto nell’area adiacente l’omonimo villaggio.

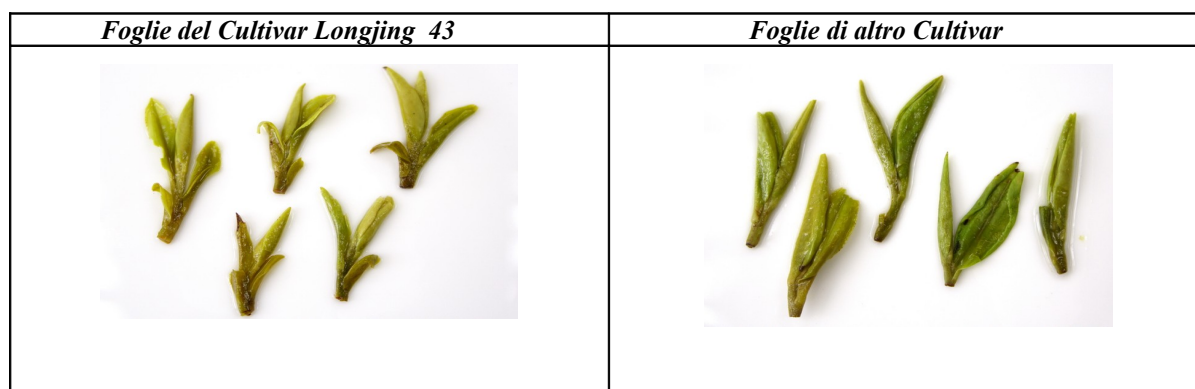
Cinque sono le aree storiche di produzione:

- 1) Shi-Feng
- 2) Mei-Jia-Wu
- 3) Monte Weng-jia
- 4) Yun-Qi
- 5) Hu-Pao

Attualmente è in uso un raggruppamento diverso:

- 1) Shi
- 2) Mei
- 3) Xihu
- 4) Zhejiang (che comprende tutto il Longjing prodotto al di fuori delle precedenti aree).

**COLTIVAZIONE e RACCOLTA:** *cultivar storico* è il **n. 43**, dichiarato specie nazionale pregiata, che produce un Longjing dalle caratteristiche molto particolari. Le foglie sono piatte, lisce e lucide, con tips appuntiti e gemme di colore verde delicato con bordi giallognoli. Le gemme e le foglie hanno dimensioni uniformi in quanto germogliano quasi simultaneamente. Altra caratteristica peculiare del n. 43 è che la comparsa delle gemme avviene circa 7/10 giorni prima degli altri cultivar.



Per gli estimatori, prima avviene la raccolta, migliore sarà la qualità e, di conseguenza, il prezzo. La raccolta più pregiata è quella che inizia prima della Festa della Luce (Qing Ming, 4/5 Aprile, a seconda degli anni) è chiamata Ming-Qian-Cha. Successivamente si effettua una raccolta prima delle Piogge del Grano (Gu Yu, 21 Aprile) chiamata Yu-Qian-Cha. Dopo questo lasso di tempo, aumentando la temperatura, le piante continuano a produrre nuovi germogli che danno luogo a un tè meno pregiato.

In una giornata di lavoro un operatore esperto può lavorare un massimo di 1-1.5 kg di foglie. Interessante è il fatto che 500 g di materia prima contengono circa 120.000 foglie. Esiste una selezione anche a livello di raccolta: si utilizzano la gemma e una foglia o in alternativa la gemma e due foglie.

Alcune regole di raccolta:

- a) si utilizzano gemma e foglie dello stesso calibro
- b) non si utilizzano gambi
- c) gemma e foglia sono raccolte separatamente
- d) non si utilizzano gemme o foglie danneggiate o malate
- e) non si utilizza la prima foglia nel caso sia troppo piccola rispetto alla gemma.

**GRADO:** la miglior qualità di longjing, definita Qi-Qiang (Lancia con Bandiera) o, per dirla all'europea, "Superior", segue Qe-She (Lingua di Passero), il nostro "Special", successivamente in base alle dimensioni delle foglie e delle gemme si distinguono cinque, a volte sei, gradi differenti, come riportato nella tabella sottostante. Ovviamente in questa classificazione si tiene conto anche di: tipo di cultivar, periodo di raccolta, qualità della materia prima, lavorazione ecc.

Grado	Dimensione gemme (cm)
1	2.5
2	2.5-3.0
3	3.0
4	4.0
5	4.0-5.0

**LAVORAZIONE:** assolutamente unica la lavorazione di questo tè che prevede il riscaldamento delle foglie in conche di metallo (pan firing); da sempre eseguita a mano, da qualche anno è stata meccanizzata in alcune factory. I gesti che hanno reso famosa questa lavorazione si possono riassumere in: rigirare, sfregare, schiacciare e spingere. Requisito fondamentale per una perfetta preparazione è che le foglie devono sempre essere posizionate tra le mani dell'operatore e il fondo della conca.

a) **Avvizzimento:** immediatamente dopo la raccolta le foglie vengono trasferite in una stanza fresca e ventilata. Già a questo livello esiste una differenza tra raccolta di primavera e raccolte successive:

- **raccolto di primavera:** le foglie sono disposte a strati di circa 3-5 cm e lasciate riposare per 6-12 ore senza che vengano mosse in alcun modo.
- **raccolti successivi:** a causa dell'elevato contenuto di umidità, le foglie vengono disposte in strati più sottili e mosse 2-3 volte durante tutta la giornata.

Tutte queste operazioni non devono danneggiare in alcun modo le foglie, per non alterare il prodotto finito. Il contenuto di umidità viene ridotto del 60-70%, con conseguente aumento della concentrazione degli aminoacidi, precursori di numerosi aromi; si riducono anche i sentori amari e astringenti e, infine, si sviluppa l'inconfondibile aroma erbaceo.

b) **Prima Asciugatura** due sono gli scopi principali di questa tecnica, a) inattivazione enzimatica (in particolare delle *polifenol-ossidasi* responsabili dell'ossidazione delle catechine), b) conferire la caratteristica forma appiattita alle foglie. Si inizia con una temperatura elevata (tra gli 80° e i 100°C) e una piccola quantità di materia prima (circa 100g). L'asciugatura viene eseguita rigorosamente a mano senza l'utilizzo di guanti. Quello che rende unico questo tè sono i particolari movimenti dell'operatore. Le foglie vengono afferrate e lasciate cadere nella padella da un'altezza di 10 cm, in modo da far vaporizzare l'umidità in esse contenuta. Dopo 3-4 minuti esse si ammorbidiscono e il gesto successivo è quello di schiacciarle contro il fondo aprendole e incrementando progressivamente la pressione. Vengono allargate e appiattite. La bravura dell'operatore sta proprio nel dosare movimenti, pressione e tempistica, fino ad ottenere il prodotto desiderato. Un eccesso di forza di pressione potrebbe danneggiare le foglie, facendole diventare scure. Di contro una pressione insufficiente non renderebbe le foglie piatte e sottili. Dopo circa 12-15 minuti, tempo necessario affinché l'umidità si riduca del 70-80%, la tostatura viene interrotta.

c) **Raffreddamento:** a questo livello le foglie vengono stese in strati di circa 15-20 cm e lasciate raffreddare per almeno un'ora, perché possano riassorbire un minimo di umidità e ritornare morbide. Dopodiché le foglie vengono selezionate a mano per eliminare pezzi danneggiati, gambi, foglie troppo colorate e bruciate. Successivamente vengono sottoposte a setacciature successive fino ad ottenere tre diversi livelli di materia prima che verranno sottoposti separatamente alla seconda asciugatura.

d) **Seconda Asciugatura:** conferisce l'aspetto finale ed elimina i residui di umidità. Di solito si processano insieme 4 o 5 lotti derivanti dalle setacciature precedenti (circa 250 g di materia prima). La temperatura iniziale è compresa tra i 60 e gli 80°C, le

foglie vengono lavorate finché non si riscaldano e ammorbidiscono. A questo punto vengono rovesciate e la temperatura portata a circa 90°C continuando il processo. Quando l'umidità comincia a fluire dalla parte inferiore della foglia ed essa diventa piatta e stretta si riduce la temperatura a 50°C. Durante l'intero processo la pressione esercitata sulle foglie aumenta gradualmente. La cottura si interrompe quando le foglie diventano piatte, strette, friabili, con un'umidità residua del 5% e iniziano a produrre il caratteristico aroma. L'intero processo dura circa 25-30 minuti.

**PROFILO AROMATICO:** la lavorazione cui vengono sottoposte le foglie ha un impatto determinante sull'aroma del prodotto finito, in quanto sia la temperatura che la durata dell'intero processo contribuiscono alla formazione di composti aromatici molto particolari. Anche il tipo di cultivar e la zona di crescita influiscono in modo determinante sull'aroma di questo tè; tale osservazione scaturisce dall'analisi di confronto fra diversi tè preparati utilizzando la tecnica dell'asciugatura in conca. L'aroma di Longjing è stato caratterizzato utilizzando tecniche cromatografiche e spettroscopiche al fine di individuare le diverse molecole che lo compongono. Si riportano di seguito le classi principali.

**AMMINE:** reazione cardine di questo tipo di lavorazione è conosciuta come reazione di Maillard. Essa è responsabile della formazione di numerosi composti aromatici e utilizza come substrati di partenza zuccheri e aminoacidi. Tra questi composti spiccano:

- 1) **PIRAZINE:** 2.5-dimetil pirazina, trimetil pirazina, 2-metil-5-etil pirazina. Possiedono aroma di *castagna* e di *noce*. Comuni a tutti i tè verdi (anche se presenti in quantità differenti) che vengono prodotti tramite la tecnica del riscaldamento in conca. Esse contribuiscono alla formazione del particolare aroma di questi tè.
- 2) **PIRROLINE:** in particolare la 2-acetilpirrolina, si ritrova come aroma caratterizzante nel profumo della crosta del pane, nel popcorn, in alcuni risi ed è dotata del classico aroma di *castagna/popcorn*.
- 3) **IAZOLINE:** la 2-acetil-2-tiazolina che si sviluppa durante il trattamento termico delle carni, anch'essa odora di *popcorn*.
- 4) **INDOLI:** indolo e 3-metil-indolo (scatolo) composti dotati del classico aroma di *feci* contribuiscono in modo determinante alla complessità dell'aroma di Longjing. Danno un contributo essenziale anche all'aroma del *gelsomino*.

Rappresentano la nota caratteristica dei tè verdi cinesi che vengono lavorati con la cottura in conca. Assenti (o comunque presenti solo in tracce) ad esempio nei tè verdi giapponesi quali il Sen-cha o con analoga lavorazione.

**TERPENI:** vengono prodotti da molte piante, soprattutto conifere e da alcuni insetti, sono i componenti principali delle resine e degli oli essenziali vegetali. Costituiti da miscele di sostanze che conferiscono a ogni fiore o pianta un caratteristico aroma.

- 1) **LINANOLO:** dal classico *aroma floreale e agrumato* è decisamente abbondante in Longjing. E' il tipo di cultivar che influenza la quantità di terpene presente nelle foglie.
- 2) **OSSIDO di LINALOLO:** *aroma floreale* simile al suo precursore, si differenzia da esso in quanto le differenti concentrazioni, ad esempio rispetto a tè giapponesi con analoga lavorazione (Kamairi-cha), derivano dalla differente temperatura di cottura. Infatti si passa dagli 80°C caratteristiche della lavorazione Cinese a 300°C di quella Giapponese. Le condizioni decisamente più delicate della prima lavorazione favoriscono la formazione di questi composti.
- 3) **NEROLIDOLO:** dal caratteristico odore di *legno e corteccia*
- 4) **CADINOLO:** aroma *erbaceo*
- 5) **GERANIOLO:** aroma simile alla *rosa*

**CAFFEINA E POLIFENOLI:** il tipo di cultivar così come la regione di produzione influenzano direttamente le concentrazioni di caffeina e polifenoli, come si evince dalla tabella sottostante che mette a confronto due cultivar cinesi (CC1 e CC2) ed uno di Taiwan (CT).

	Caffeina *	EGCG *	E GC*	C* C*	EC* EC*	E CG*	Totale catechine *
CC1	28.6	8.4	8.0	1.2	1.8	1.8	20.7
CC2	29.8	19.5	30.7	1.1	4.3	4.3	59.84
CT	31.9	31.17	67.3	0.9	5.1	5.1	108.78

\*= mg/g di tè. Legenda EGCG=epigallocatechina gallato, EGC=epigallocatechina, C=catechina, EC=epicatechina, ECG=epicatechina gallato.

Il contenuto di caffeina è in linea con quello dei tè verdi tradizionali, si posiziona nella parte medio alta nella scala dei tè verdi che hanno, generalmente un **range di caffeina compresa tra 22.7 e 33.4 mg/g**.

Il contenuto di catechine, invece risente della diversa zona di coltivazione, con un contenuto medio decisamente più elevato nel cultivar di Taiwan rispetto agli analoghi cinesi.

**ANALISI SENSORIALE:** complesso elaborare una scheda di degustazione per questo tè: non solo i vari “cru” sono decisamente diversi fra loro, ma anche perché, nelle versioni base, è uno dei tè più imitati in assoluto. Le quantità in commercio infatti sono maggiori rispetto alla capacità produttiva delle zone di coltivazione accreditate.

In ogni caso la particolare lavorazione ne esalta alcune caratteristiche quali:

- a) la nota di castagna bollita (che emerge soprattutto in infusione),
- b) le tonalità dolci che si avvertono al naso
- c) la dolcezza al palato (scompare solo con un’errata preparazione, con tempi di infusione eccessivamente lunghi o acqua estremamente calda).

Nelle versioni migliori, il *first grade* ad esempio, le tonalità a secco delle foglie sono estremamente ampie con aromi che ricordano i fiori, le erbe con note evidenti di muschio bianco, il tutto mescolato al dolce della castagna; nelle versioni base quest’ampiezza risulta decisamente ridotta e si avvertono più le note vegetali della foglia insieme al dolce dell’erba medica, il tutto dominato dal sapore della castagna. Se è pur vero che difficilmente questo tè diventa amaro e anche vero che infusioni superiori ai 2 minuti ne penalizzano la varietà aromatica rendendolo estremamente monocorde.

**PREPARAZIONE:** il metodo più comune per preparare questo tè è utilizzare un lungo bicchiere di vetro trasparente (pratica utilizzata per i tè gialli). Il bicchiere deve essere acromo, senza decorazioni, in modo da poter osservare le foglie durante tutta l’infusione. In alternativa è possibile utilizzare una tazza gaiwan (tazza con coperchio). E’ buona norma preriscaldare con acqua bollente l’utensile utilizzato per l’infusione in modo che il vapore residuo al suo interno, entrando in contatto con le foglie, le ammorbidisca leggermente facilitando l’estrazione degli aromi.

**ACQUA:** utilizzare un’acqua con contenuto salino non troppo elevato, in modo da ottimizzare l’estrazione degli aromi. La temperatura ottimale si aggira tra i 75 e gli 80°C. E’ consigliabile far arrivare l’acqua alla temperatura di ebollizione e successivamente farla ridiscendere fino a quella desiderata, in modo da far evaporare il cloro in eccesso.

*Narra la leggenda che l’acqua perfetta per sprigionare tutte le virtù di Longjing sia quella della sorgente Hupao Quan (Tigri che corrono).*

**UTENSILI:** per l’infusione di Longjing è possibile utilizzare

- a) **Bicchiere di vetro acromo:** questo metodo di infusione è chiamato anche “*infusione da infiltrazione a caduta*”. Poiché le foglie di Longjing hanno una forma appiattita faticano ad affondare durante l’infusione, pertanto la foglia viene bagnata in due tempi: per prima cosa si inumidiscono le foglie con una piccola quantità d’acqua per farla distendere e successivamente viene aggiunta altra acqua fino ad arrivare a volume del bicchiere. In pratica, per un bicchiere di circa 150 ml porre 3 g di foglie nel bicchiere preriscaldato, aggiungere circa 50 ml di acqua, far roteare delicatamente il bicchiere per imbibire completamente le foglie. Attendere 1 minuto e poi aggiungere l’acqua residua (100 ml). Questo volume di acqua va aggiunto con movimento dall’alto verso il basso della teiera contenente l’acqua bollente in modo da rimescolare le foglie e ottimizzare l’estrazione. Aspettare 2 minuti e successivamente degustare. Si possono eseguire tre infusioni consecutive. Nella **prima** infusione si apprezzano le note erbacee e rinfrescanti, nella **seconda** il gusto corposo, nella **terza** il gusto si fa decisamente più leggero ma con una sensazione rinfrescante molto persistente.
- b) **Tazza Zhong:** porre 3 g di foglie in tazza preriscaldata ed infondere per 50 secondi con acqua a 80°. Si possono eseguire tre infusioni consecutive.
- c) **Teiera Tradizionale (500 ml):** porre 5 g di foglie in teiera preriscaldata ed infondere per 2 minuti con acqua a 80°. Si possono eseguire due infusioni consecutive.