



Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Lingue e civiltà dell'Asia e dell'Africa mediterranea

Tesi di Laurea
Classificazione del tè

Proposta di traduzione dell'articolo "Teoria e applicazione della classificazione del tè" del professore Chen Chuan

Relatore

Prof. Livio Zanini

Correlatore

Prof. Marco Ceresa

Laureanda

Viola Cagnolini
Matricola 863165

Anno Accademico

2020 / 2021

Ai miei sponsor

Abstract

This paper is based on the translation of Professor Chuan Chen's article "Tea Classification in Theory and practice", published in *Chaye Tongbao* in 1979. In this article, Chen proposed a revision of the tea classification and grouped different types of tea by the systematic differences of processing method and qualitative characteristics. It has six tea categories in total: green tea, yellow tea, white tea, black tea, blue-green tea and red tea. The first chapter of this paper briefly introduces Chen's life and his article's content. In addition, it compares Chen's classification with other classifications proposed by following scholars. In this chapter, there is also a comparison of two different tea nomenclature systems used by two Italian associations. In the second chapter, there is the Italian translation of "Tea Classification in Theory and Practice". The third chapter discusses the translation strategies used, how the article had been translated and some of the terminology problems encountered during the translation process.

Key words: Chen Chuan, tea classification, tea categories, processing methods, qualitative characteristics of tea, tea terminology

摘要

本文立足于陈椽教授的《茶叶分类的理论与实际》的意大利语译文，对茶叶分类知识做了初步探究。该论文在 1979 年刊载于《茶叶通报》，以茶叶制茶法及不同制茶法所造就的茶叶品质的系统性为分类标准，茶叶可分为绿茶、黄茶、白茶、黑茶、红茶与青茶六大类。本文第一章在简要介绍陈椽及其学术成果后，主要比较他的茶叶分类标准与其他的茶叶分类标准，其中还会比较两个意大利协会所采用的茶叶命名法。第二章则是该汉语文章的意大利语译文。第三章则讨论了翻译过程中所采用的技巧以及关于茶叶术语遇到的翻译问题。

关键词：陈椽，茶叶分类，茶类，制茶法，茶叶品质，茶叶术语

Indice

Introduzione	5
1. Il Professore Chen Chuan e la Classificazione delle Categorie di Tè	6
1.1 Il professore Chen Chuan e i suoi contributi alla scienza del tè	6
1.2 “Teoria e applicazione della classificazione del tè”: contesto storico	8
1.3 La Classificazione di Chen.....	9
1.3.1 <i>Il tè Wulong e i relativi problemi storici e di denominazione</i>	10
1.4 Le successive classificazioni delle categorie di tè	12
1.4.1 <i>Classificazioni e nomenclature proposte in Italia</i>	21
2. Traduzione	24
3. Commento Traduttologico	50
3.1 Tipologia testuale e dominante	50
3.2 Lettore modello	50
3.3 Macrostrategia traduttiva.....	51
3.4 Microstrategie.....	51
3.4.1 <i>Terminologia: categorie di tè</i>	52
3.4.2 <i>Terminologia: le lavorazioni del tè</i>	54
3.4.3 <i>Varietà di tè</i>	54
3.4.4 <i>Problemi nella terminologia: le catechine</i>	57
3.4.5 <i>Proverbi ed espressioni idiomatiche</i>	58
3.4.6 <i>Intertestualità: problematiche riguardanti una citazione</i>	59
3.4.7 <i>Lo schema della classificazione del tè</i>	59
3.4.8 <i>Sintassi e punteggiatura</i>	61
3.4.9 <i>Errori e incongruenze nel prototesto</i>	62
3.5 Apparato metatestuale: glossario.....	63
Conclusioni e ringraziamenti	66
Bibliografia	67
Sitografia	68

Introduzione

Il presente elaborato verte sulla traduzione dell'articolo del professore Chen Chuan "Teoria e applicazione della classificazione del tè" pubblicato nella rivista *Chaye Tongbao* nel 1979. In tale articolo Chen Chuan delineò una prima tassonomia del tè, la quale è una scienza che si propone di classificare le varietà di tè secondo criteri scientifici applicati sistematicamente. Inoltre, nell'articolo egli applicò tali criteri per proporre una classificazione delle sei macrocategorie di tè – da lui denominate secondo le caratteristiche cromatiche e qualitative in tè verde, tè giallo, tè nero, tè bianco, tè verdazzurro e tè rosso – che ebbe forti ripercussioni nel settore in Cina.

L'elaborato non ha la pretesa di essere esaustivo, poiché seppur piuttosto specifico e di nicchia, la classificazione del tè è un argomento ricco e piuttosto complesso. Conseguentemente ci si concentrerà maggiormente sulla proposta del professore Chen. Quest'ultima è dunque la protagonista dell'elaborato. Tale tematica è stata scelta in relazione al crescente interesse per questa bevanda nutrito dalla sottoscritta. Infatti, la volontà di approfondire la conoscenza e la comprensione riguardo tale ambito è stata la spinta motrice per la stesura di questo testo e la traduzione dell'articolo di Chen. La scelta di affrontare una traduzione come elaborato di fine percorso universitario è stata fatta per motivazioni pratiche, dovute alla raccolta delle fonti e motivazioni più stimolanti, come la possibilità di testare le conoscenze e competenze linguistiche apprese in questi anni universitari. L'articolo è stato gentilmente consigliato dal professore Zanini Livio, che la sottoscritta ringrazia caldamente, in virtù della sua importanza nella ricerca riguardante la tassonomia del tè. Inoltre, la sua traduzione potrebbe costituire un'interessante lettura per gli italiani appassionati di tè che intendano informarsi sui principi sottostanti alla sua classificazione in Cina.

Il presente elaborato si compone di tre parti. Il primo capitolo introduce brevemente la vita di Chen Chuan, il contenuto del suo articolo e il contesto storico. Tuttavia, gran parte della sezione è dedicata alla comparazione della classificazione di Chen con alcune delle successive classificazioni proposte da studiosi nell'arco di trent'anni. Tale confronto mira alla comprensione di come la proposta di Chen sia stata interpretata e come siano cambiate nel corso del tempo le classificazioni. Inoltre, verranno presentate brevemente anche due nomenclature del tè adottate in Italia al fine di fornire un contesto italiano dei termini adottati per indicare le sei principali categorie di tè. Il secondo capitolo consiste nella traduzione corredata dall'apparato metatestuale del suddetto articolo dal cinese all'italiano. Questa comprende anche lo schema della classificazione e due glossari: il primo racchiude i termini tecnici mentre il secondo elenca le varietà di tè. Il terzo capitolo offre un commento traduttologico con lo scopo di presentare alcune problematiche incontrate e chiarire alcune scelte traduttologiche compiute durante il lavoro di traduzione dell'articolo. In particolare, ci si soffermerà sulla terminologia e alcune questioni ad essa legate, problemi lessicali e di intertestualità ed infine questioni riguardanti l'apparato metatestuale.

1. Il Professore Chen Chuan e la Classificazione delle Categorie di Tè

1.1 Il professore Chen Chuan e i suoi contributi alla scienza del tè

Chen Chuan (1908-1999) nacque a Chongwu, un paesino nella contea Hui'an del Fujian, nel sud della Cina.¹ Laureatosi nel 1934 all'Università di Pechino, entrò nel settore della produzione di tè e successivamente nel 1940 si dedicò all'insegnamento e alla ricerca in ambiente universitario.² Lavorò all'Università Fudan di Shanghai dal 1946 al 1952, dove si impegnò nel rafforzamento del dipartimento di agraria, il quale ai tempi era mal gestito e poco efficiente.³ Operò anche all'Università Yingshi dello Zhejiang, ma fu all'Istituto di agraria dell'Università dello Anhui, dove ricoprì la carica di professore ordinario e direttore di dipartimento, che i suoi contributi si fecero più sentire.⁴ Con la sua attività diede grande impulso allo sviluppo dell'industria del tè e allo studio scientifico del tè cinese. Scrisse diversi trattati, articoli e altre opere (circa 35 fra trattati e monografie e 170 articoli) riguardanti molteplici aspetti legati alla produzione di tè, dalla coltivazione al commercio dei prodotti finiti.⁵ Fu direttore della rivista specializzata *Chaye Tongbao (Journal of Tea Business)*, periodico in cui pubblicò numerosi articoli che incentivarono il dibattito scientifico e che ebbero delle forti ripercussioni nelle ricerche successive, tra cui l'articolo "Teoria e applicazione della classificazione del tè".⁶ Gli venne riconosciuto anche un ruolo fondamentale nell'istruzione di generazioni di ricercatori ed esperti del settore. Infatti, gli studenti e le persone che lo conobbero lo ricordarono come un uomo sempre pronto a condividere le proprie conoscenze sulla materia e disponibile ad aiutare nel lavoro di ricerca.⁷

In un articolo pubblicato sulla rivista *Chaye Tongxun (Tea Communication)*, il suo allievo Cheng Zhusheng riassunse le quattro idee che il professore Chen perorò per tutta la sua carriera e che influenzarono il dibattito scientifico in Cina. La prima era la contrarietà nell'utilizzo del termine *wulong* per indicare la categoria dei tè verdazzurri; la seconda era l'utilizzo del termine "imbrunimento" (*zuose*, ovvero un'ossidazione enzimatica) al posto del termine a suo avviso inadeguato "fermentazione" (*fajiao*); la terza è la tesi secondo cui lo Yunnan è il luogo di origine della pianta del tè e in ultimo l'affermazione secondo cui il tè non

¹ CHENG Zhusheng 程柱生, "Yi chaxue taidou - Enshi Chen Chuan xiansheng" 忆茶学泰斗 - 恩师陈椽先生 [Ricordando una eminente autorità della scienza del tè - Il benamato professore Chen Chuan], *Chaye Tongxun*, Vol.40, n. 1, mar. 2013, p. 53.

² FAN Zengping 范增平, "Chen Chuan daoshi chaxue sixiang chutan" 陈椽导师茶学思想初探 [Studio preliminare sul pensiero del professore Chen Chuan riguardante la scienza del tè], *Nongye Kaogu*, Vol., n. 4, 1997, p. 270.

³ HE Keran 何克然 e LI Hengjing 李恒敬, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe — Fang Chen Chuan jiaoshou" 茶学园地辛勤的耕耘者 - 访陈椽教授 [L'alacre lavoratore nel campo della scienza del tè - Intervista al professore Chen Chuan], *Jiang Huai Wenshi*, n. 3, giu. 1993, pp. 167.

⁴ FAN, "Chen Chuan daoshi", *op. cit.*, p. 270.

⁵ HE e LI, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe", *op. cit.*, p.167.

⁶ D'ora in poi abbreviato in "Teoria".

⁷ CHENG Zhusheng 程柱生, "Yi chaxue taidou", *op. cit.*, p. 53; LUO Qingfang 罗庆芳, "Huainian Chen Chuan laoshi" 怀念陈椽老师 [In ricordo del maestro Chen Chuan], *Nongye Kaogu*, n.5, 2007, pp.184.

contiene tannini.⁸ Ed effettivamente nell'articolo "Teoria" e nel manuale universitario *Zhicha Xue* (Produzione del tè)⁹, il professore non utilizza il termine "fermentazione" né il termine *wulong*, tutt'al contrario critica fortemente l'utilizzo di quest'ultimo asserendone la mancanza di scientificità e accuratezza, essendo il nome di una cultivar e quindi non adottabile per indicare un'intera categoria di tè.¹⁰

Tra le numerose opere pubblicate da Chen, *Chaye Tongshi* (Storia Generale dell'Industria del Tè)¹¹ è una delle più significative. Pubblicata nel 1984, essa ripercorre l'evoluzione storica dell'industria del tè dalle origini fino alla metà del Novecento, toccando svariati argomenti, come lo sviluppo della lavorazione, le modalità di utilizzo del tè, lo sviluppo economico e commerciale del settore e così via.¹² Altra opera molto importante è il già citato *Zhicha Xue*, di cui Chen fu il curatore, il quale era concepito come manuale per gli studenti universitari. Il professore approfondì anche le tematiche riguardanti l'economia legata all'industria del tè in opere come *Chaye Maoyi Xue* (Commercio del tè) del 1991 e *Chaye Shichang Xue* (Mercato del tè)¹³ e i legami di questa bevanda con la salute in opere come *Cha Yao Xue* (Tè e medicine) del 1987.¹⁴

Alcuni articoli a lui dedicati dimostrano il suo impegno, in qualità di agronomo, nel miglioramento della catena produttiva dei tè e della vita dei coltivatori e produttori, in particolare creando nuove varietà di tè e ricreando antiche famose varietà che nel corso della storia erano state dimenticate.¹⁵ Infatti, il professore Chen era dell'idea che sviluppare la produzione di antichi tè famosi fosse fondamentale non solo per la diffusione del tè e della sua nomea, ma anche per migliorare la qualità di vita dei coltivatori e produttori di tè e ripristinare delle tradizioni, in tal modo valorizzando la storia e i prodotti locali.¹⁶ Perciò egli aiutò a riavviare la produzione di rinomati tè dello Anhui, tra i quali il Jingting Lùxue, che veniva prodotto durante la fine della dinastia Ming (1368-1644) e il Tianhua Gujian, il quale venne creato dal professore Chen basandosi sulle modalità di produzione del Nanyang Gujian, un tè di alta qualità che veniva dato in tributo all'Imperatore durante le dinastie Ming e inizio

⁸ CHENG, "Yi chaxue taidou", *op. cit.*, pp. 54-54.

⁹ CHEN Chuan 陈椽 (a cura di), *Zhicha Xue* 制茶学 [Produzione del tè], Nongye Chubanshe, mag. 1989, pp. 15-22. URL: https://issuu.com/xiuxiuebook/docs/pdf_d9c42aaf4f87e5 (consultato il giorno 19/11/2021).

¹⁰ CHEN Chuan 陈椽, "Chaye fenlei de lilun yu shiji" 茶叶分类的理论与实际 [Teoria e applicazione della classificazione delle categorie di tè], *Chaye Tongbao*, 1979, n. Z1, p. 50.

¹¹ Si veda il sito Pu'er Cha Wang per il sommario del *Chaye Tongshi*, <https://www.puer.cn/zhishi/90602/> (consultato il giorno 13/10/2021).

¹² FAN, "Chen Chuan daoshi", *op. cit.*, p. 268.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ *Ivi*, p. 267.

¹⁵ FAN, "Chen Chuan daoshi", *op. cit.*, p. 268; HE e LI, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe", *op.cit.*, p. 169; ZHANG Chuazheng 章传政 e DAI Qianying 戴前颖, "Qianxi Chen Chuan dui Anhui chaye keji fazhan de Gongxian" 浅析陈椽对安徽茶叶科技发展的贡献 [Analisi preliminare sui contributi di Chen Chuan nello sviluppo tecnologico del settore del tè nello Anhui], *Anhui Nongye Daxue Xuebao (Shehui Kexueban)*, Vol. 21, n. 3, mag. 2012, p. 132

¹⁶ CHEN Cheng 陈诚, "《Chaye Tongbao》 shiyu xia Chen Chuan chaxue sixiang qianxi" 《茶业通报》视域下陈椽茶学思想浅析 [Una prima analisi del pensiero sulla scienza del tè di Chen Chuan tramite la rivista "Chaye Tongbao"], *Chaye Tongbao*, vol.39, n. 1, 2017, pp. 47.

Qing (1644-1912).¹⁷ Tra le nuove varietà di tè, invece si annoverano il famoso e premiato Tingxi Lanxiang e il Tianshan Zhenxiang,¹⁸ il quale nel 2016 ha ricevuto il marchio cinese A.P.G.I. (Indicazione Geografica di Prodotti Agroalimentari).¹⁹ Le fonti testimoniano come il professore, anche in tarda età, si recasse di persona nelle coltivazioni e negli impianti di produzione di tè e mostrasse ai produttori la varie fasi della lavorazione dei diversi tè, insegnando loro come portarle a compimento in modo ottimale.²⁰

Altro aspetto molto caro a Chen Chuan era il rigore scientifico con cui deve essere condotta la ricerca sul tè. In particolare, nell'articolo "Teoria" l'autore sostiene come lo studio dei tè e la loro classificazione si debbano basare su elementi chiari, scientificamente provati e riscontrabili. In particolare, la classificazione che propone si basa su tre presupposti precisi, ovvero le caratteristiche qualitative (tra cui il colore delle foglie e del liquore, la forma delle foglie ecc.), le modalità di lavorazione e la variazione quantitativa di catechine contenute nelle diverse varietà di tè.²¹ Seguendo questi parametri, il professore Chen classificò le numerosissime varietà all'interno delle sei categorie di base che vengono tutt'ora adottate e che sono state negli anni discusse, riconsiderate e modificate.

1.2 "Teoria e applicazione della classificazione del tè": contesto storico

L'articolo "Teoria" fu pubblicato nel 1979, in un periodo molto significativo della storia cinese, in quanto solo tre anni prima si concludeva la Rivoluzione Culturale (1966-1976) seguita da un lento ritorno alla stabilità sociale. Durante la Rivoluzione le università vennero chiuse, la produzione culturale e la ricerca interrotte e i professori sospesi; il professore Chen non fu un'eccezione. Tuttavia, in quegli anni continuò privatamente a scrivere e fare ricerca grazie ai materiali accumulati nei decenni precedenti, convinto che la cultura e il settore del tè sarebbero stati rivalutati.²² Con la riattivazione delle scuole e delle università a fine del decennio, Chen tornò al suo lavoro di ricercatore e insegnante e nei due decenni successivi pubblicò moltissime opere, tra cui il suddetto articolo e il già citato *Chaye Tongshi*.

È noto come gli anni Settanta e Ottanta siano stati molto significativi nella storia cinese: dai disordini sociali e dalla incertezza caratterizzanti la Rivoluzione Culturale si è passati, infatti, agli anni del veloce e frenetico sviluppo economico. Ciò è avvenuto tramite il progetto delle Quattro Modernizzazioni, il quale coinvolgeva industria, agricoltura, difesa, scienza e tecnologia.²³ Il progetto prese avvio nel 1978 e negli anni successivi vennero avviate numerose riforme economiche, politiche e sociali, come l'introduzione del sistema di

¹⁷ ZHANG e DAI, "Qianxi Chen Chuan", *op.cit.*, p. 132.

¹⁸ *Ibidem*.

¹⁹ Per l'intera lista di 71 prodotti che hanno ricevuto il marchio A.P.G.I. nel novembre 2016 si veda il sito del Ministero per l'Agricoltura cinese http://www.jgs.moa.gov.cn/nybz/201904/t20190418_6186025.htm (consultato il giorno 13/10/2021).

²⁰ CHENG, "Yi chaxue taidou", *op. cit.*, p. 53; HE e LI, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe", *op. cit.*, p. 169.

²¹ CHEN, "Chaye fenlei", *op. cit.*, p. 51.

²² HE e LI, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe", *op. cit.*, p.169.

²³ SAMARANI Guido, *La Cina contemporanea*, Torino, Einaudi, 2017, p. 310.

responsabilità familiare nei campi (di fatto introducendo la proprietà privata), la famosa politica del figlio unico, la riforma del matrimonio, l'abolizione del monopolio statale sull'acquisto di beni agricoli, l'avvio di imprese individuali, la riforma strutturale in campo scientifico e tecnologico ecc.²⁴ È proprio in questo contesto di riforme che Chen ricominciò a lavorare e, come tutto il settore agricolo, anche quello specifico del tè si avviò ad uno sviluppo che teneva conto del nuovo programma economico cinese. Perciò nelle sue possibilità, il professore Chen si impegnò al fine di formare giovani promettenti che potessero condurre il settore del tè a una crescita positiva; d'altra parte, non si risparmiò neppure nella ricerca, scrivendo nelle riviste di settore e pubblicando trattati fino a tarda età. Nell'articolo "Teoria", Chen fa proprio un riferimento esplicito alle Quattro Modernizzazioni²⁵ sostenendo come fosse necessario liberarsi da qualsiasi conoscenza riguardante il tè che potesse essere obsoleta e a suo avviso poco scientifica, affinché il settore del tè – e in particolar modo la ricerca – si potesse sviluppare. Oltretutto, in alcuni passaggi dell'articolo intrisi di patriottismo l'autore si lancia in critiche verso gli "occidentali" e la loro mancanza di autorevolezza in questo settore.²⁶

Si può affermare che l'obiettivo di "Teoria" fosse proprio quello di stabilire una classificazione dei tè che fosse il più scientifica possibile, dissipando dubbi e fornendo dei punti fermi per i futuri studi del settore e anche per le future generazioni di esperti (si ricorda che questo articolo venne adattato e incluso nel manuale universitario *Zhicha Xue*). Tutto questo è avvenuto all'interno di una cornice storica di cambiamento volta al miglioramento di tutti i settori economici e ambiti sociali cinesi. Perciò non deve stupire questa sua verve patriottica, poiché l'autore mirava alla riabilitazione della ricerca scientifica sul tè e al progresso della relativa industria cinese anche a costo di screditare la ricerca e l'industria estera.

1.3 La Classificazione di Chen

Tramite l'articolo "Teoria e applicazione della classificazione del tè", il professore Chen si proponeva di risolvere la complessa questione della classificazione dei tè e della loro nomenclatura. Il testo si divide principalmente in due parti, una più teorica in cui egli espone la sua proposta di classificazione e i principi su cui si fonda²⁷ e una più applicativa, ovvero la descrizione della classificazione e delle categorie di tè, prendendo in prestito le categorie tassonomiche della sistematica, quali classe (*gang*), ordine (*mu*) e specie (*zhong*).²⁸

Nell'individuare i fattori determinanti per una corretta classificazione di ogni varietà di tè, Chen enfatizza il concetto di "sistematicità" o "regolarità" (*xitongxing*). Per ciascuna categoria di tè è necessario analizzare le ricorrenze con cui si presentano ogni caratteristica

²⁴ *Ivi*, pp. 310-313.

²⁵ CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 51.

²⁶ *Ivi*, p. 48.

²⁷ *Ivi*, pp. 48-51.

²⁸ *Ivi*, pp. 51-56 e 96.

qualitativa e ogni fase di lavorazione, senza dimenticare le ricorrenze nei cambiamenti chimici.²⁹ In questo modo vengono individuate le caratteristiche principali, ovvero quelle più ricorrenti e condivise, per ogni categoria in merito alle qualità (colore del liquore, delle foglie secche e dell'infuso, la forma delle foglie ecc.) e alla lavorazione, con particolare riferimento alla fase di lavorazione caratterizzante ogni categoria di tè: stabilizzazione per i tè verdi, ingiallimento per i tè gialli, appassimento per i tè bianchi, imbrunimento enzimatico per i tè neri, imbrunimento in pile per i tè fermentati e rimestamento con ossidazione per i tè Wulong o Oolong.³⁰ La lavorazione è ciò che più influisce sulle peculiarità dei tè e perciò per ottenere una classificazione adeguata e sistematica è necessario innanzitutto considerare le fasi di lavorazione.³¹ Questa classificazione cromatica tiene in considerazione anche la quantità di catechine³² (nel prototesto chiamate flavanoli) contenute in media in ogni categoria di tè e, a tal proposito, Chen include nel testo una tabella indicativa delle percentuali di variazione delle stesse nel corso della lavorazione di ogni singola categoria.³³

Oltre ai fattori precedentemente citati, il professore Chen sostiene come anche l'ordine cronologico con cui i tè sono stati prodotti per la prima volta sia un utile strumento da tenere in considerazione per una classificazione che rispetti la tradizione. Egli riporta il tè verde come prima categoria di tè prodotta, seguito da tè giallo, tè fermentato, tè bianco, tè nero ed infine il tè Wulong o Oolong.³⁴ Tuttavia, considerando la lavorazione (soprattutto se è presente o meno l'ossidazione e come avviene tale ossidazione) e le caratteristiche qualitative, l'ordine definitivo della sua classificazione è il seguente: tè verde, tè giallo, tè fermentato, tè bianco, tè Oolong o Wulong e tè nero.³⁵ Nell'articolo "Teoria" emerge inoltre un'attenzione particolare riguardo le denominazioni dei tè e la terminologia. Il professore, infatti, sottolinea come i nomi delle varietà di tè debbano seguire la logica della classificazione e non possano essere messi alla rinfusa perché altrimenti sarebbero fonte di confusione e per questo invita ad una ridenominazione dei tè.³⁶

1.3.1 Il tè Wulong e i relativi problemi storici e di denominazione

L'articolo di Chen è indiscutibilmente una fonte preziosa di nozioni e concetti utili per poter comprendere in modo sistematico le principali differenze delle categorie di tè. Tuttavia, non tutto ciò che egli ha scritto è corretto o comunemente accettato e applicato. Ad esempio,

²⁹ *Ivi*, p.49.

³⁰ *Ivi*, p. 53-54.

³¹ SONG Li 宋丽 e DING Yishou 丁以寿, "Chen Chuan chaye fenlei lilun" 陈椽茶叶分类理论 [Teoria della classificazione delle categorie di tè di Chen Chuan], *Chaye Tongbao*, Vol. 31, n. 3, 2009, p.144.

³² Le catechine sono dei composti chimici facenti parte del gruppo dei flavonoidi, dei polifenoli. Si trovano naturalmente nel cacao, nel caffè e nel tè, in particolare nel tè verde, e hanno un effetto antiossidante. Inoltre, alcuni studi hanno dimostrato come le catechine presenti nel tè possano avere degli effetti anticancerogeni. Si veda HINTON-SHELEY Phoebe, "What are Catechins?", *News-medical and life sciences*, feb. 2020. URL: <https://www.news-medical.net/life-sciences/What-are-Catechins.aspx> (consultato il giorno 23/12/2021).

³³ CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 52.

³⁴ *Ivi*, p. 50.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *Ivi*, p.49.

la successione cronologica dei tè che Chen riporta nel suo articolo è stata smentita, in particolare è stato dimostrato come il tè Wulong o Oolong sia stato prodotto e commercializzato prima del tè nero.³⁷

Nel XVII e XVIII secolo il tè commercializzato all'estero era il cosiddetto Bohea, pronuncia dialettale del nome dei monti Wuyi nel Fujian, dove veniva prodotto questo particolare tè.³⁸ Rispetto ai tè verdi, il tè Bohea era più scuro, il suo sapore era maggiormente apprezzato dagli occidentali e, come riportato da alcuni testi della prima metà del 1700, le sue foglie lavorate presentavano una particolare caratteristica che le distingueva dalle foglie dei tè verdi: esse erano “metà verdi e metà rosse”.³⁹ Questi particolari colori si ritrovano anche nella descrizione che Chen fa delle foglie del tè Wulong, in quanto egli le descrive come foglie esternamente rosse e internamente verdi,⁴⁰ dove il colore rosso è la testimonianza della parziale ossidazione avvenuta durante la sua lavorazione. Perciò essendo soggetto ad una ossidazione incompleta, il tè Bohea commercializzato nel 1700 dovrebbe essere incasellato nella categoria dei tè Wulong. Questa varietà di tè veniva chiamata dagli inglesi *black tea*, probabilmente per distinguerlo dal tè verde ed è questa denominazione che verosimilmente ha creato alcuni successivi problemi terminologici. È risaputo, infatti, che l'odierno tè nero corrisponde a ciò che i cinesi chiamano tè rosso e forse Chen – come tanti altri studiosi cinesi e occidentali che hanno dato per scontata tale associazione⁴¹ – ha ritenuto erroneamente che il *black tea* o Bohea del Settecento dovesse per forza essere tè rosso, proprio perché chiamato *black tea*. Inoltre, il termine *wulong* inizialmente veniva utilizzato per indicare una specifica varietà di tè prodotta a sud della regione Wuyi e solo con gli anni Sessanta dell'Ottocento venne adottato anche per indicare la più generica categoria dei tè semi-ossidati.⁴² Per di più, in questo periodo il tè nero cominciò ad essere prodotto in grandi quantità ed iniziò a sostituire il tè Wulong nel commercio internazionale.⁴³

Oltre alla problematica riguardante la successione temporale, il tè Wulong o Oolong è stato soggetto di un dibattito terminologico importante, nel quale Chen prese delle posizioni piuttosto forti e definitive, ma non comunemente adottate, neppure dalle istituzioni odierne. E questo caso terminologico è la già citata questione del termine *qingcha*. Nell'articolo “Teoria” Chen risponde ad un commento scritto da Zhuang Wanfang, un'altra famosa e altrettanto importante personalità nel mondo del tè dell'epoca, esplicando in tre punti perché egli utilizzi il termine *qingcha* e non *wulongcha*.⁴⁴ In particolare fa riferimento al fatto che il tè Wulong è una varietà di tè prodotta con l'omonima cultivar e riporta come i lavoratori nelle zone produttrici di tè Oolong lo chiamino *qingcha*, tè verdazzurro.⁴⁵ Data questa sua contrarietà, anche la traslitterazione *oolong* non poteva che essere erronea agli occhi del professore.

³⁷ HUANG H. T., “Fermentations and Food Science”, in Joseph Needham, *Science and Civilisation in China*, Vol. 6, Parte 5, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, pp. 550-551.

³⁸ *Ivi*, p. 538.

³⁹ *Ivi*, p. 538-539.

⁴⁰ CHEN, “Chaye fenlei”, *op.cit.*, p. 53.

⁴¹ HUANG, “Fermentations and Food Science”, *op. cit.*, p. 542.

⁴² *Ivi*, p. 541.

⁴³ *Ivi*, p. 544.

⁴⁴ CHEN, “Chaye fenlei”, *op.cit.*, p. 50.

⁴⁵ *Ibidem*.

È tuttavia interessante notare come, nonostante la battaglia ideologica del professore Chen contro il termine *wulong*, questo sia ancora utilizzato per indicare non solo la cultivar, ma l'intera categoria dei tè verdazzurri. Basti cercare il termine *qingcha* nell'enciclopedia online Baidu Baike per essere direzionati alla pagina dedicata al termine *wulong*, dove si sostiene che i due siano sinonimi.⁴⁶ Ed effettivamente non potrebbe essere altrimenti, considerando il fatto che anche l'ente normativo Standardization Administration of China, e in particolare la National Technical Committee of Tea 339 (SAC/TC 339)⁴⁷, utilizza tale termine nei suoi standard nazionali.⁴⁸

1.4 Le successive classificazioni delle categorie di tè

Come precedentemente accennato, la classificazione delle categorie di tè proposta da Chen ebbe un impatto significativo in Cina, ma anche all'estero. Infatti, il suo articolo venne tradotto in inglese e in giapponese e attirò l'attenzione di alcuni accademici occidentali. Chen venne anche invitato a presentare la propria classificazione in Giappone.⁴⁹ Inoltre, le successive proposte di classificazione cinesi si sono basate su di essa, anche se riportano delle novità e delle differenze di fondo. Per esempio, Cheng Qikun⁵⁰ propose una classificazione dei tè in due macrocategorie, ovvero le sei categorie di base individuate da Chen contrapposta alla categoria dei tè rilavorati, tra cui tè profumati e tè pressati.⁵¹ Questa prospettiva è in

⁴⁶ Si veda la pagina dedicata al tè Wulong sull'enciclopedia online Baidu Baike <https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%8C%E9%BE%99%E8%8C%B6/1072?fromtitle=%E9%9D%92%E8%8C%B6&fromid=688901> (consultato il giorno 11/10/2021).

⁴⁷ La National Technical Committee of Tea 339 of Standardization Administration of China (SAC/TC 339) è una commissione tecnica istituita nel 2008 che ha il compito di redigere standard nazionali in merito al tè, alla sua produzione e lavorazione. In particolare, si divide in dodici gruppi di lavoro responsabili degli standard dei seguenti prodotti: tè verde, tè Oolong o Wulong, tè Pu'er, tè bianco, tè nero, tè profumato, tè giallo, tè biologico, tè post-fermentato (o fermentato), tè Fu (varietà di tè post-fermentato con una muffa di colore giallo, chiamata *jinhua jun* 金花菌, lett. "muffa in fiori dorati"), tè Bianxiao (边销茶, lett. "tè commercializzato ai confini"), sono delle varietà di tè post-fermentato prodotte principalmente in Sichuan, Hubei, Hunan e Yunnan e destinate ai consumatori appartenenti alle minoranze etniche in Tibet, Xinjiang, Qinghai, Gansu, Mongolia interna, Ningxia e anche in Sichuan e Yunnan. Si veda <https://www.chayu.com/baike/235> (consultato il giorno 09/11/2021)) ed infine specialità di tè (*tejicha*, 特种茶) e i relativi standard internazionali. Per approfondimenti e per i PDF degli standard di base pubblicati dalla commissione si veda la pagina "Standard di base" del sito ufficiale <http://www.tc339.com/standard/index/id/10015.html> (consultato il giorno 09/11/2021).

⁴⁸ Si veda ad esempio la Guobiao Recommended Standard n. 30766 *Classification of tea* pubblicata nel giugno 2014, scaricabile gratuitamente dal sito della SAC/TC 339 al seguente link: http://www.tc339.com/uploads/files/2014_8_25_%E8%8C%B6%E5%8F%B6%E5%88%86%E7%B1%BB.pdf (consultato il giorno 17/11/2021).

⁴⁹ CHEN, "《Chaye Tongbao》 shiyu xia Chen Chuan", *op. cit.*, p.46; CHENG, "Yi chaxue taidou", *op. cit.*, p.53.

⁵⁰ Cheng Qikun (程启坤), nato nel 1937, fu capo dell'Istituto di Ricerca sul Tè all'Accademia delle Scienze Agrarie cinese e direttore della Società Cinese della Scienza del Tè. Dal 1960 fino a oggi si è dedicato alla ricerca sulla lavorazione e sulla cultura del tè. Ha scritto una trentina di opere e centinaia di articoli riguardanti il tè, la sua cultura e storia. Per maggiori informazioni si veda il sito della Nuova Via della Seta del Tè <http://www.teas.xin/show.asp?id=417> (consultato il giorno 31/10/2021).

⁵¹ CHEN, "《Chaye Tongbao》 shiyu xia Chen Chuan", *op. cit.*, p. 46.

realtà diversa da quella di Chen, il quale riteneva che i tè rilavorati facessero parte delle sei categorie di base e non dovessero essere raggruppate a parte.⁵²

Nel 1982, pochi anni dopo la pubblicazione dell'articolo di Chen, venne pubblicata sul *Chaye Tongbao* un'altra classificazione redatta questa volta dall'imprenditore Niu Jizhou, che sostanzialmente riprendeva il lavoro del professore modificandone determinati contenuti, in particolar modo riclassificando le specie e le varietà di tè. Infatti, Niu riteneva che Chen non avesse classificato coerentemente i tipi di tè perché si era basato di volta in volta su criteri differenti, quali la lavorazione, le caratteristiche esteriori, i luoghi di produzione ecc.; tutto ciò a discapito della sistematicità della classificazione stessa.⁵³ In soldoni, con questa revisione Niu voleva applicare i principi fondanti della classificazione di Chen in modo più rigoroso rispetto a quanto fatto dallo stesso Chen. Perciò in questa seconda versione tutte le varietà sono state ordinate secondo la forma esteriore delle foglie e non in base a lavorazione e luogo di produzione. Di seguito vengono confrontati estratti delle suddette classificazioni.

*Classificazione di Chen Chuan*⁵⁴

- 1 Tè verdi profumati
 - 1.1 **Al gelsomino:** Moli Hongqing, Sanxun Moli, Chongxun Moli.
 - 1.2 **Alla magnolia bianca:** Bailan Hongqing.
 - 1.3 **All'Aglaia odorata**⁵⁵ o al **Chloranthus spicatus**⁵⁶: Zhulan Maofeng, Zhulan Sanjiao, Zhulan Hongqing, Zhulan Dafang.
 - 1.4 **Ai fiori vari:** Daidai Huacha, Youzi Huacha.
- 2 Tè verdi vaporizzati e pressati
 - 2.1 A forma quadrangolare: Pu'er Fangcha.
 - 2.2 A forma tondeggiante: Tuocha.
 - 2.3 In pani rotondi: Xiaobingcha.

*Classificazione di Niu Jizhou*⁵⁷

- 1 Tè verdi profumati
 - 1.1 **Tè a foglia stesa:** Moli Hongqing, Bailan Hongqing, Zhulan Hongqing, Zhulan Maofeng, Meigui Lücha.

⁵² CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 51.

⁵³ NIU Jizhou 牛纪舟, "Shi lun chaye fenlei fangfa" 试论茶叶分类方法 [Tentativo di discussione sul metodo di classificazione delle categorie di tè], *Chaye Tongbao*, Vol. 2, n. 4, 1982, p. 11.

⁵⁴ CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 55.

⁵⁵ L'Aglaia odorata è un piccolo albero nativo della Cina, Vietnam, Cambogia e Thailandia. Viene usata come pianta ornamentale, ma in Cina i suoi fiori – gialli e con un forte sentore di citronella – vengono impiegati per profumare i tè. Si veda PANNEL Caroline, "Aglaia odorata Lour. (Meliaceae)", *Oxford Plants 400*, Department of Plant Sciences, University of Oxford. URL: <https://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/plants400/Profiles/AB/Aglaia> (consultato il giorno 19/11/2021).

⁵⁶ Il *Chloranthus spicatus* (nome comune inglese: Chulan) è una pianta di dimensioni modeste e dai piccoli fiori gialli largamente coltivata nel sud della Cina, Vietnam, Giappone e Malesia. Le foglie e i fiori vengono impiegati nella profumazione dei tè, mentre l'essenza ricavata dai suoi fiori è utilizzata nell'industria dei profumi. Si veda JANSEN P.C.M., "Chloranthus spicatus (Thunb.) Makino", L.P.A. Oyen e Nguyen Xuan Dung (a cura di), *Plant Resources of South-East Asia No 19: Essential-oil plants*, PROSEA Foundation, Bogor, Indonesia, 1999. URL: <https://prota4u.org/prosea/view.aspx?id=680> (consultato il giorno 19/11/2021).

⁵⁷ NIU, "Shi lun chaye fenlei fangfa", *op. cit.*, p. 11.

- 1.2 **Tè a foglia piatta:** Zhulan Dafang.
- 1.3 **Tè a foglia lamelliforme:** Zhulan Sanjiao.
- 2 Tè verdi vaporizzati e pressati
 - 2.1 Tè a forma quadrangolare: Pu'er Fangcha.
 - 2.2 Tè in forma compressa: TuoCha.
 - 2.3 Tè in pani: Xiaobingcha.

In questo esempio sono stati selezionati due ordini per classificazione (tè verdi profumati e tè verdi vaporizzati e pressati), i quali mostrano alcune differenze, in particolare per quanto riguarda le specie appartenenti all'ordine dei tè verdi profumati (in grassetto). Nella classificazione di Chen le specie dei tè verdi profumati sono ordinate secondo il tipo di fiore usato per la profumazione, mentre per l'ordine dei tè pressati è stato usato un criterio basato sulla forma esteriore del tè. Niu criticava proprio questa mancanza di continuità e sistematicità nella organizzazione delle specie di tè e per questo nella sua revisione della classificazione di Chen ordinò i tè verdi profumati secondo la forma delle foglie e non più in base ai fiori utilizzati per la profumazione. Conseguentemente, in una stessa specie sono presenti varietà di tè dalle molteplici profumazioni. Anche le specie comprese nell'ordine dei tè verdi pressati sono state classificate secondo la loro forma, così come tutte le altre specie delle sei categorie di tè menzionate nel suo articolo.

In un testo del 1987 pubblicato sul *Chaye Tongbao*, il professore dell'Università dello Anhui Chen Wenhui presentò un'altra proposta di classificazione fatta dal professore taiwanese Wu Zhenfeng.⁵⁸ Essa si basa sulla classificazione di Chen Chuan, tuttavia presenta delle differenze evidenti. Ad esempio, le categorie tassonomiche sono quattro – classe (*gang*), ordine (*mu*), gruppo (*qun*), tipo (*xing*) – e non tre come nella classificazione del 1979. Le sei macrocategorie di tè sono raggruppate in tre classi a seconda del grado di fermentazione di ciascuno, ovvero tè non fermentati (comprendente tè verdi, tè gialli e tè post-fermentati), tè semifermentati (comprendente tè bianchi e tè verdazzurri) e tè fermentati (che comprende i tè neri). Questa suddivisione, per altro ancora diffusa oggi, non è stata contemplata da Chen Chuan, anche perché egli riteneva erroneo l'utilizzo del termine "fermentazione".⁵⁹ È interessante notare che Wu aggiunge un'altra classe alla sua classificazione, ovvero la classe dei tè solubili, i quali non erano presenti nella classificazione di Chen. All'interno di questa classe vi è incluso per esempio il diffusissimo tè freddo al limone. Inoltre, Chen Wenhui integra l'opera di Wu aggiungendo la classe dei tè alle erbe e alla frutta, tra cui vi sono il tè alla mela, al litchi e il tè alla menta,⁶⁰ i quali non erano presenti nella classificazione di Chen né in quella di Wu. Infatti, come sottolinea l'autore dell'articolo, originariamente nella classificazione taiwanese questi tè rilavorati erano considerati facenti parti delle macrocategorie di tè, similmente alla classificazione di Chen Chuan.⁶¹

⁵⁸ CHEN Wenhui 陈文怀, "Taiwan youguan chaye fenlei de yanjiu" 台湾有关茶叶分类的研究 [Ricerca taiwanese sulle classificazioni del tè] *Chaye Tongbao*, 1987, p. 11.

⁵⁹ CHENG, "Yi chaxue taidou", *op. cit.*, p.54.

⁶⁰ CHEN, "Taiwan youguan chaye fenlei", *op. cit.*, p. 14.

⁶¹ *Ivi*, p.12.

Entrambe le suddette classificazioni si differenziano da quella di Niu poiché gli ordini e le specie di Chen e i gruppi e i tipi di Wu non si basano solo sulle caratteristiche esterne delle foglie dei tè, ma anche sulla lavorazione e sulle materie prime utilizzate (foglie, germogli o un insieme di questi). Tuttavia, un aspetto che differenzia le proposte di Chen e Wu consiste proprio nella diversa scelta dei principi cardine della classificazione, perciò sebbene entrambe si discostino dalla proposta di Niu, non sono neppure identiche. Infatti, il professore del Fujian più volte nel suo articolo ribadisce come il suo lavoro si sia fondato sulle regolarità (o sistematicità) presenti nella lavorazione e nelle caratteristiche qualitative dei tè. Il professore taiwanese invece ha dato maggior peso ad un terzo fattore (non ignorato da Chen, ma ritenuto meno importante), quale le materie prime utilizzate.⁶² Questo in particolar modo si può notare nei gruppi di Wu e negli ordini di Chen. Si veda il seguente esempio, dove gli ordini di Chen e i gruppi di Wu sono in grassetto:

*Classificazione di Chen Chuan*⁶³

- 1 Tè bianchi
 - 1.1 Tè bianchi completamente appassiti**
 - 1.1.1 Tè di germogli: Zhenghe Yinzhen.
 - 1.1.2 Tè di foglie: Zhenghe Baimudan.
 - 1.2 Tè bianchi semi-appassiti**
 - 1.2.1 Tè di germogli: Bailin Yinzhen, Tuzhen, Baiyun Xueya.
 - 1.2.2 Tè di foglie: Shuiji Baimudan, Gongmei, Shoumei.

*Classificazione di Wu Zhenfeng*⁶⁴

- 1 Tè semifermentati
 - 1.1 Tè bianchi
 - 1.1.1 Tè di germogli**
 - 1.1.1.1 Tè completamente appassiti: Zhenghe Yinzhen.
 - 1.1.1.2 Tè semi-appassiti: Bailin Yinzhen, Baiyun Xueya, Sanxia Yinzhen.
 - 1.1.2 Tè di foglie**
 - 1.1.2.1 Tè completamente appassiti: Zhenghe Baimudan.
 - 1.1.2.2 Tè semi-appassiti: Shuiji Baimudan, Sanxia Baimudan, Shoumei, Gongmei.

Nell'opera di Chen i tè bianchi vengono suddivisi secondo il loro grado di appassimento e successivamente secondo la materia prima utilizzata, al contrario Wu li suddivide secondo le materie prime e successivamente in base alla lavorazione. Queste differenze sono dovute

⁶² *Ivi*, p. 11.

⁶³ CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 56.

⁶⁴ CHEN, "Taiwan youguan chaye fenlei", *op. cit.*, p. 13.

alle considerazioni sopra fornite. Le classificazioni, infatti, variano a seconda dei presupposti sui quali vengono costruite,⁶⁵ perciò possono essere molto dissimili tra loro.

Altra differenza tra queste due classificazioni si ritrova nei tè neri, i quali vengono trattati diversamente. Chen suddivide i tè neri, che lui chiama tè rossi, in sei ordini, quali tè Xiaozhong, tè Gongfu, tè profumati, tè graduati, tè sminuzzati e tè vaporizzati e pressati.⁶⁶ Diversamente Wu suddivide la classe dei tè completamente fermentati nei seguenti tre ordini: tè a forma affusolata, tè sminuzzati, tè profumati e alla frutta. Essendo i tè neri l'unica macrocategoria di tè considerata completamente fermentata, evidentemente Wu non ha ritenuto necessario specificarlo nella classificazione, ma ha direttamente individuato gli ordini sottostanti alla macrocategoria. Cosa più importante, Wu non utilizza il termine "tè graduati" per indicare i tè neri prodotti principalmente all'estero come fa invece Chen, ma li include nell'ordine dei tè sminuzzati.⁶⁷ Di seguito è riportata la classificazione dei tè neri di Wu.

*Classificazione dei tè neri di Wu Zhenfeng*⁶⁸

1. Tè fermentati
 - 1.1 Tè a forma affusolata
 - 1.1.1 Tè Xiaozhong
 - 1.1.1.1 Tè affumicato in pile umide
 - 1.1.1.2 Tè semilavorato affumicato
 - 1.1.2 Tè Gongfu
 - 1.1.2.1 Tè di foglie
 - 1.1.2.2 Tè di gemme
 - 1.1.2.3 Tè lamelliforme
 - 1.2 Tè sminuzzati⁶⁹
 - 1.2.1 Tè sminuzzati con metodo ortodosso
 - 1.2.1.1 Tè di foglie: Pekoe Souchong (PS), Pekoe (P), Orange Pekoe (OP)
 - 1.2.1.2 Tè sminuzzati: Broken Orange Pekoe (BOP), Flowery Broken Orange Pekoe (FBOP), Broken Pekoe (BP), Fanning FnF
 - 1.2.2 Tè sminuzzati
 - 1.2.2.1 Tè di foglie sminuzzate: Broken Pekoe (BP), Broken Orange Pekoe (BOP)

⁶⁵ DENG Zengyong 邓增永, "Yi tu kanqing liu da chalei de fenlei tixi" 一图看清六大茶类的分类体系 [Un'immagine per comprendere il sistema di classificazione delle sei macrocategorie di tè], *Chaye Guanli Pinglun*, gen. 2019. URL: https://mp.weixin.qq.com/s/q-iPNAM_jdy8ARuIRY3lrQ (consultato il giorno 01/11/2021).

⁶⁶ CHEN, "Chaye fenlei", *op.cit.*, p. 56 e 59.

⁶⁷ CHEN, "Taiwan youguan chaye fenlei", *op. cit.*, p. 13.

⁶⁸ *Ivi*, pp. 13-14.

⁶⁹ I tè neri prodotti principalmente nelle ex colonie britanniche come India, Kenya ecc. vengono classificati secondo dei *grade* che indicano principalmente la pezzatura delle foglie. *Leaf, broken, fannings, dust* sono i *grades* generici che a loro volta si dividono in più sottocategorie. I metodi di lavorazione di questi tè neri sono principalmente due: il metodo ortodosso (appassimento, rullatura, ossidazione/imbrunimento, essiccazione e selezione) per le pezzature più grandi e per i tè a foglia intera, mentre il metodo CTC (*crush-tear-curl*) viene utilizzato per i *grade* più piccoli. Per approfondimenti si veda HALL Nick, *The Tea Industry*, Woodhead Publishing, 2000, cap. 3. URL: [https://books.google.ru/books?id=Ra2jAgAAQBAJ&pg=RA1-PA29&dq=Lawrie%E2%80%99s+Tea+Processor+\(LTP\)&hl=it&sa=X&ved=2ahUKEwjiw0dehycX0AhX157siHerKDN_oQ6AF6BAGHEAI#v=onepage&q=Lawrie%E2%80%99s%20Tea%20Processor%20\(LTP\)&f=false](https://books.google.ru/books?id=Ra2jAgAAQBAJ&pg=RA1-PA29&dq=Lawrie%E2%80%99s+Tea+Processor+(LTP)&hl=it&sa=X&ved=2ahUKEwjiw0dehycX0AhX157siHerKDN_oQ6AF6BAGHEAI#v=onepage&q=Lawrie%E2%80%99s%20Tea%20Processor%20(LTP)&f=false) (consultato il giorno 02/12/2021).

- 1.2.2.2 Tè finemente sminuzzati: Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF), Pekoe Fannings (PF), Fanning Fn, Dust
- 1.2.2.3 Tè sminuzzati tramite rulli: tè CTC, tè Rotorvane⁷⁰
- 1.2.2.4 Tè prodotti con il Legg cutter⁷¹: tè non appassito, tè trinciato
- 1.2.2.5 Tè sminuzzati tramite lame rotatorie: tè sminuzzato tramite Lawrie Tea Processor (LTP)⁷²
- 1.3 Tè profumati e alla frutta
 - 1.3.1 Tè di foglie
 - 1.3.1.1 Tè profumati
 - 1.3.1.2 Tè aromatizzati alla frutta

Un altro interessante esempio di classificazione è quello del professore Huang Youyi e della professoressa Ji Zhixia, i quali si basarono sulla famosa classificazione proposta dal professore Liu Qinjin.⁷³ Questi aveva classificato i tè secondo il tipo di lavorazione, le caratteristiche qualitative e le modalità di uso e consumo del tè.⁷⁴ Sulla base di ciò, Huang e Ji suggerirono in un articolo del 2001 un metodo di classificazione ancor più completo che si fondasse su quattro fattori, ovvero i tre individuati da Liu più il grado di lavorazione dei tè.⁷⁵ In risultato di ciò, la classificazione di questi due professori va a toccare tutte le ramificazioni dell'industria del tè e più in generale del settore agroalimentare, ma include anche il settore farmaceutico.

Infatti, il tè viene suddiviso in tre “mega-categorie” ovvero tè lavorati, tè rilavorati e tè altamente lavorati,⁷⁶ dove i primi sono i tè che hanno subito solo le lavorazioni base (appassimento, stabilizzazione, rullatura, imbrunimento, ingiallimento ecc.). È interessante inoltre notare che, nel classificare i tè lavorati, i due studiosi suddividono i tè in tre categorie secondo il tipo di fermentazione, quali tè non fermentati (tè verdi e tè gialli), tè pre-fermentati (tè verdazzurri, tè neri e tè bianchi) e tè post-fermentati (tè post-fermentati e tè acidi),⁷⁷ mentre nella classificazione del taiwanese Wu le classi si suddividono in: tè non fermentati

⁷⁰ La Rotorvane è un macchinario introdotto negli anni Cinquanta dello scorso secolo odieramente utilizzata dopo la fase di appassimento delle foglie e anche in combinazione con i macchinari CTC. È un cilindro che ha una logica di funzionamento simile al tritacarne. La lavorazione delle foglie risulta essere più delicata rispetto a quella del CTC e del LTP. *Ivi*, pp. 30-31.

⁷¹ Simile ai macchinari utilizzati per trinciare il tabacco, il Legg Cutter taglia le foglie di tè in striscioline di variabile dimensione. Oramai è considerato un macchinario obsoleto e raramente utilizzato. *Ivi*, p. 29.

⁷² Il Lawrie Tea Processor (LTP, dal nome dell'ideatore della macchina Alex Lawrie) è un macchinario molto meno diffuso e con risultati qualitativamente meno soddisfacenti dei macchinari CTC e Rotorvane. Il tè che ne risulta è in grani molto piccoli e consigliato solo per blend in bustina. *Ivi*, p. 29.

⁷³ Liu Qinjin (刘勤晋), nato nel 1939, è professore dell'Università agraria di Xinan e capo dell'istituto universitario di ricerca sul tè. Ha curato alcuni manuali universitari come *Cha Wenhua Xue* (Cultura del tè) del 2011 e ha scritto diverse opere come *Chaguan yu Chayi* (Sala da tè e cerimonia del tè) del 2007. Si veda “Liu Qinjin” 刘勤晋, *Baidu Baike*. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E5%88%98%E5%8B%A4%E6%99%8B/6013908?fr=aladdin> (consultato il giorno 20/11/2021).

⁷⁴ HUANG Youyi 黄友谊 e Ji Zhixia 冀志霞, “Cha fenlei fangfa chutan” 茶分类方法初探 [Studio preliminare sui metodi di classificazione del tè], *Chaye Jixie Zazhi*, n. 1, 2001, p. 24.

⁷⁵ *Ivi*, p.25.

⁷⁶ *Ibidem*.

⁷⁷ *Ivi*, p. 26.

(tè verde, tè giallo e tè post-fermentato), semifermentati (tè bianco e tè Wulong) e fermentati (tè neri).⁷⁸ Questo probabilmente per una diversa posizione rispetto alla definizione di “fermentazione” nella lavorazione del tè.

Il secondo gruppo della classificazione di Huang e Ji, ovvero quello dei tè rilavorati, include i tè profumati, i tè pressati, i tè in bustina ecc., sono quindi tè che hanno subito una rilavorazione (pressatura, profumazione ecc.), ma vi sono anche prodotti edibili come la zuppa di tè e le uova bollite nel tè.⁷⁹ Infine, il terzo gruppo corrisponde ai sottoprodotti del tè, il quale subisce un alto grado di lavorazione. In questa categoria rientrano il tè solubile, il tè freddo RDT (*ready to drink*), prodotti alimentari quali caramelle, alcolici e latticini al tè, ma anche i prodotti chimici estraibili dalle foglie di tè come caffeina e catechine.⁸⁰ In questa classificazione vengono inseriti altresì i prodotti parafarmaceutici e farmaceutici, in particolare nei tè rilavorati troviamo tè dimagranti, con funzione di controllo della pressione sanguigna, con effetti a livello estetico ecc., mentre nella categoria dei tè altamente lavorati ci sono capsule di teaflavine e tearubigine e sciroppi.⁸¹ In tutte tre le mega-categorie gli studiosi hanno inserito le sottocategorie dei tè famosi e di qualità; inoltre nei tè lavorati è stata aggiunta anche la sottocategoria dei tè particolari, in quanto hanno avuto un aumento notevole in termini di produzione nell’ultimo ventennio del secolo scorso e, come hanno ritenuto gli autori, essi possono essere dei potenziali prodotti su cui investire, lavorare e fare ricerca per migliorare l’industria del tè.⁸²

Le differenze tra quest’ultima classificazione e quella del professore Chen Chuan sono macroscopiche, tuttavia il lavoro di quest’ultimo è sicuramente stato di fondamentale importanza e ha avuto un’influenza considerevole, se non altro perché è stata la base per le successive classificazioni, anche quella su cui si basa la proposta di Huang e Ji. Quest’ultima è una classificazione molto ampia e generale, che tocca vari settori e che mira a fornire una rappresentazione schematica e completa dell’intera industria del tè, nel suo stato di sviluppo reale e in una prospettiva di sviluppo futuro.⁸³ Questo articolo è stato pubblicato esattamente trentadue anni dopo l’articolo “Teoria” e, come anche le altre classificazioni, attesta un’espansione notevole delle modalità di produzione e consumo del tè rispetto agli anni ’70. Per esempio, nella classificazione di Wu della fine degli anni Ottanta venne inserito il tè solubile, in quella di Liu – pubblicata un decennio dopo – vennero aggiunti prodotti alimentari e prodotti per la cura della persona, mentre nella classificazione di Huang e Ji venne dato maggior peso ai prodotti di eccellenza e alle nuove tecniche di lavorazione.⁸⁴ Se quindi guardate in successione, le varie classificazioni permettono di intuire le diverse tappe raggiunte dall’industria del tè e dalla ricerca scientifica riguardante tale materia, agevolando anche l’individuazione dei periodi in cui sono stati introdotti nuovi prodotti e aiutando la

⁷⁸ CHEN, “Taiwan youguan chaye fenlei”, *op. cit.*, p. 12-13.

⁷⁹ HUANG e JI, “Cha fenlei fangfa chutan”, *op. cit.*, p. 26.

⁸⁰ *Ibidem.*

⁸¹ *Ibidem.*

⁸² *Ivi*, p. 25.

⁸³ *Ibidem.*

⁸⁴ *Ivi*, p. 24.

comprensione globale di questo settore. Si potrebbe dire che queste siano delle utili “fotografie” astratte del settore del tè fatte nel corso del tempo e in diverse angolazioni.

Le ultime classificazioni prese qui in esame sono quelle presenti in due edizioni del manuale universitario *Zhicha Xue*. Come precedentemente accennato, le prime edizioni di questo testo vennero curate dallo stesso Chen Chuan perseguendo l’obiettivo di fornire agli alunni del materiale di studio cartaceo.⁸⁵ Questi curò diverse versioni del manuale, dalla primissima edizione del 1961 al nuovo manuale del 1979 e la sua riedizione del 1989. Alla fine degli anni Novanta venne pubblicato un’opera simile al *Zhicha Xue*, ovvero il *Chaye Jiagong Xue* (Lavorazione dei Tè), curata dal professore Shi Zhaopeng.⁸⁶ Successivamente vennero pubblicate nuove edizioni del testo, in particolare il rettore dell’Università Agraria dello Anhui Xia Tao curò l’edizione del *Zhicha Xue* pubblicata nel 2014 – sulla base della versione di Chen del 1989⁸⁷ – e la ristampa del 2016, quest’ultima ancora in uso. Prevedibilmente, le classificazioni del tè presenti nelle edizioni del 1989 e del 2014 riportano alcune differenze con la classificazione inizialmente esposta in “Teoria”.

Innanzitutto, le varietà elencate nella classificazione dell’edizione del 1989 del manuale universitario sono principalmente ordinate secondo le forme delle foglie dei tè finiti, come anche nella versione riportata da Niu nel 1982.⁸⁸ Al contrario, in “Teoria” le varietà erano state individuate tra le caratteristiche esteriori, luogo di produzione e fasi di lavorazione. È evidente quindi come Chen abbia modificato la propria classificazione, verosimilmente anche in virtù dell’articolo di Niu. Questa caratteristica verrà altresì preservata nella classificazione della terza edizione del 2014, tuttavia in quest’ultima vi sono delle novità. Infatti alle classi dei tè verdi, dei tè neri (tè rossi cinesi) e dei tè Wulong, il professore Xia ha aggiunto rispettivamente le sottocategorie di lavorazione dei tè verdi rilavorati, dei tè neri rilavorati e dei tè Wulong rilavorati.⁸⁹ Le varietà inserite all’interno di queste sottocategorie sono ordinate secondo le caratteristiche qualitative dei tè, ovvero tè solubili, in bustina, in polvere, tè pronto da bere ed infine tè concentrato. Queste in realtà non sono delle vere e proprie novità, poichè, come già accennato, tali tipi di tè sono stati inseriti in altre classificazioni che precedono quella del *Zhicha Xue* del 2014, in particolare quella di Liu e quella di Huang e Ji del 2001. E tuttavia, rispetto alla proposta di Huang e Ji, la classificazione di Xia è molto più simile a quella di Chen, probabilmente per lo scopo didattico che la caratterizza. Infatti la prima funge da rappresentazione schematica dell’industria del tè in tutte le sue sfaccettature, mentre quest’ultima è utile alla formazione di studenti e individui interessati al tema, fornendo loro delle coordinate per orientarsi nel mondo intricato del tè. Inoltre, le classificazioni di Xia e di Chen si fondano sulle regolarità delle caratteristiche qualitative e delle fasi di lavorazione dei tè, al contrario la classificazione di Ji e Huang pone l’accento anche nel grado di lavorazione del tè, perciò include al suo interno anche i molti e svariati sottoprodotti e derivati del tè. Ulteriormente, nella classificazione di Huang e Ji i tè

⁸⁵ FAN, “Chen Chuan daoshi”, *op. cit.*, p. 266.

⁸⁶ Si veda “Zhicha Xue” 制茶学 [Produzione del tè], *Huanan Nongye Daxue Yuanyi Xueyuan*, mar. 2017. URL: <https://yy.scau.edu.cn/2017/0426/c2187a81967/page.htm> (consultato il giorno 05/11/2021).

⁸⁷ DENG, “Yi tu kanqing liu da chalei”, *op. cit.*

⁸⁸ CHEN (a cura di), *Zhicha Xue*, *op.cit.*, pp. 18-23.

⁸⁹ DENG, “Yi tu kanqing liu da chalei”, *op. cit.*

rilavorati comprendono anche i tè profumati e pressati, mentre nella classificazione del 2014 questi rimangono classificati come sottocategorie a sé stanti.

In generale, la terza edizione del *Zhicha Xue* (2014) si differenzia dalla seconda e dall'articolo "Teoria" per le modifiche agli ordini. Oltre alle aggiunte sopra accennate, infatti, sono stati modificati gli ordini di tè verdi, tè gialli, tè post-fermentati e tè neri. Ad esempio gli ordini dei tè neri graduati e dei tè neri sminuzzati sono stati raggruppati, mentre nei tè verdi sono stati aggiunti l'ordine dei tè verdi essiccati tramite esposizione solare e l'ordine dei tè essiccati tramite calore.⁹⁰ Tuttavia, come Deng Zengyong⁹¹ ha esplicitamente sottolineato, in realtà questi due ordini fanno parte dei tè stabilizzati tramite tostatura, la cui controparte è l'ordine dei tè stabilizzati tramite vapore.⁹² Sarebbe quindi forse più opportuno considerarli dei sottordini e non degli ordini indipendenti.

Altra differenza fondamentale tra l'ultima versione del *Zhicha Xue* e le precedenti consiste nell'utilizzo sia del termine *wulongcha* sia del termine *qingcha* per indicare la categoria dei tè Wulong. Come già spiegato precedentemente, Chen sosteneva come il primo termine fosse inappropriato in quanto nome di una cultivar, tuttavia il suo uso era già ben consolidato durante gli anni in cui venne pubblicato "Teoria" e perciò continuò ad essere adottato anche successivamente. Dunque il suo uso nell'ultima versione del *Zhicha Xue* non può sorprendere ed è più che giustificato.

Nel 2014, lo stesso anno di pubblicazione della suddetta edizione del *Zhicha Xue*, la SAC/TC 339 pubblicò lo standard nazionale riguardante la classificazione dei tè, la Guobiao Recommended Standard n. 30766 *Classification of tea* (GB/T 30766 – 2014). Rispetto alle altre classificazioni qui menzionate, questa ha lo scopo di regolamentare le definizioni e la terminologia riguardanti il tè, come anche disciplinare i principi sottostanti alla sua classificazione e alle sue categorie. Pertanto nel documento non vi sono citati nomi di varietà di tè, ma vengono definite le principali fasi di lavorazione del tè, le sette macrocategorie di tè (le sei categorie di base più i tè rilavorati) e le sottocategorie che Chen aveva chiamato ordini. I principi secondo cui la classificazione dello standard è stata formata sono esposti in particolare nell'art. 3, dove si legge che la classificazione è stata prodotta considerando le tecniche di lavorazione quale fattore principale e con esso i seguenti fattori secondari: le cultivar della pianta di tè, le materie prime e il luogo di produzione.⁹³ Essendo la lavorazione il caposaldo su cui si fonda l'intera classificazione, si può intuire la causa per cui i tè rilavorati non sono stati inseriti nelle categorie di base, ma in una categoria a sé stante (e così

⁹⁰ *Ibidem*.

⁹¹ Deng Zengyong 邓增永 è il direttore generale del dipartimento marketing di China National Tea S.r.l. e gestisce l'account wechat *Chaye guanli pinglun* (茶业管理评论, "Recensioni sul management dell'industria del tè"). È un esperto di management delle imprese del tè e nella sua carriera ha avuto diversi successi nella gestione di tali imprese, aumentando le loro produzioni. Si veda Xiao Guan 小官, "Chaye qiye guanli zixun" 茶业企业管理咨询 [Consulenza manageriale delle aziende del tè], *Chaye Guanli Pinglun*, ago. 2019. URL: <https://mp.weixin.qq.com/s/SNoKgrxNA42EjAULzo9wZg> (consultato il giorno 20/11/2021).

⁹² DENG, "Yi tu kanqing liu da chalei", *op. cit.*

⁹³ National Technical Committee 339 on Tea of Standardization Administration of China (SAC/TC 339), *GB/T 30766-2014 Classification of Tea*, 09 giugno 2014, p. 2. URL: http://www.tc339.com/uploads/files/2014_8_25_%E8%8C%B6%E5%8F%B6%E5%88%86%E7%B1%BB.pdf (consultato il giorno 17/11/2021).

probabilmente è stato anche per le classificazioni precedentemente esposte). Infatti essi sono prodotti rilavorati partendo dal tè finito come materia prima, il quale subisce trattamenti di profumazione, pressatura e così via. Si potrebbe affermare quindi che rappresentino un passo successivo rispetto ai tè facenti parte delle sei categorie di base. Al contrario, Chen dava un forte peso anche alle caratteristiche qualitative e per questo riteneva che i tè rilavorati non potessero essere categorizzati in una classe distinta.

1.4.1 Classificazioni e nomenclature proposte in Italia

L'Italia fa parte dei paesi consumatori di tè, anche se ci sono delle piccole realtà dove lo si produce;⁹⁴ tuttavia non mancano alcuni esempi di classificazione di questo prodotto, con lo scopo di aiutare i consumatori nell'acquisto, nell'approfondimento del tema e nell'acquisizione di consapevolezza in merito a questa bevanda. Una prima nomenclatura è stata fornita dall'Associazione Italiana Cultura del Tè (AICTEA), dove si introduce al pubblico italiano la classificazione delle sei categorie di base di Chen Chuan, integrandola con le nomenclature in uso corrente.⁹⁵

Nome cinese	Traduzione letterale	Nomenclatura italiana corrente
Lücha 绿茶	Tè verde	Tè verde
Huangcha 黄茶	Tè giallo	Tè giallo
Heicha 黑茶	Tè "nero"	Tè Pu-erh o tè postfermentato
Baicha 白茶	Tè bianco	Tè bianco
Qingcha 青茶	Tè "verdazzurro" o "blu"	Tè Oolong o tè semifermentato
Hongcha 红茶	Tè "rosso"	Tè nero

Tabella 1 Nomenclatura del tè in Cina e in Italia (fonte: ZANINI Livio, "Le tipologie di tè: classificazione e nomenclatura", Associazione Italiana Cultura del Tè, 2011. URL: <http://www.aictea.it/risorse/materiali/classificazione.html> (consultato il giorno 16/11/2021).

L'articolo riporta anche i diversi tipi di tè rilavorati: tè affumicati, profumati, aromatizzati, pressati e le miscele. Inoltre, descrive anche i tè decaffeinati, i bouquet di tè e fiori (un prodotto piuttosto recente⁹⁶) e i tè solubili. Questi ultimi tre tipi di tè non erano stati inseriti nella classificazione del professore Chen, ma sono presenti nelle classificazioni

⁹⁴ Vi sono alcuni piccoli giardini di tè in Italia, tra i quali spicca il giardino in provincia di Verbania nel territorio del parco nazionale della Val Grande, presso il Lago Maggiore, dove si coltiva tè dal 2016. Il tè nero prodotto da questo giardino (lavorato dal Tea Taster Bertona Marco) ha vinto il *Gold Award* nella International Black Tea Tasting Competition tenutasi in Cina nel 2019. Il giardino più antico, invece, sembrerebbe essere l'Antica Chiusa Borrini in provincia di Lucca, dove nel 1990 sono state piantate le prime piante di *Camellia Sinensis*. Si vedano "Il Tè italiano trionfa in Cina", Assotè & infusi, 2019. URL: <https://www.assoteinfusi.it/te-del-verbano/> (consultato il giorno 17/11/2021); "Antica Chiusa Borrini", *Camelielucchesia*, 2008. URL: <http://www.camelielucchesia.it/la-chiusa-del-borrini/> (consultato il giorno 18/11/2021).

⁹⁵ ZANINI Livio, "Le tipologie di tè: classificazione e nomenclatura", Associazione Italiana Cultura del Tè, 2011. URL: <http://www.aictea.it/risorse/materiali/classificazione.html> (consultato il giorno 16/11/2021).

⁹⁶ *Ibidem*.

successive, in particolare in quelle di Wu (integrata da Chen Wenhui)⁹⁷, Huang e Ji,⁹⁸ ma anche nel *Zhicha Xue* del 2014.⁹⁹ L’AICTEA riporta anche la classificazione dei tè a livello doganale, dove

il fattore discriminante è il processo di lavorazione. Tuttavia, la divisione riconosciuta è solo fra due ampie tipologie: i tè le cui foglie non sono state sottoposte a ossidazione e hanno mantenuto il colore verde e quelli le cui foglie sono state sottoposte a ossidazione (in qualsiasi misura) e si presentano di colore più bruno, senza distinzione tra quelli aromatizzati e quelli non aromatizzati. Queste due grandi famiglie di tè sono a loro volta suddivise in due sulla base del peso dell’unità di confezionamento.¹⁰⁰

Questo perché, come ben spiegato nell’articolo, lo scopo delle nomenclature doganali è quello di gestire, monitorare efficacemente i traffici commerciali, determinare le tariffe doganali, perciò non è stato ritenuto necessario né utile applicare una classificazione troppo minuziosa.¹⁰¹ Tuttavia alcuni Stati – in particolare Cina, USA, Giappone, Sri Lanka e India – hanno suddiviso le quattro categorie della classificazione doganale in altre sottocategorie per precisare il tipo di tè commercializzato. Ad esempio, la Cina nella sua nomenclatura doganale adotta codici diversi per Pu’er, tè Oolong o Wulong e tè profumati, mentre il Giappone inserisce, tra le altre, le sottocategorie dei prodotti di scarto dei tè verdi e tè neri.¹⁰²

Una seconda classificazione italiana è quella proposta nel 2017 dal Tea Taster Bertona Marco della Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè (ADeMaThè, oggi Associazione Italiana Tè & Infusi), il quale propone un sistema basato su due classificazioni, ovvero una classificazione chimica e una cromatica.¹⁰³ La prima non è altro che la suddivisione dei tè secondo le principali reazioni chimiche che avvengono nelle foglie durante la lavorazione, nello specifico l’ossidazione e la fermentazione, mentre la seconda è la classificazione fatta da Chen Chuan. Di seguito si riporta una tabella di confronto delle nomenclature italiane utilizzate dalle due associazioni italiane.

Nome cinese	Nomenclatura italiana riportata nel sito AICTEA	Nomenclatura italiana proposta da AssoTè & Infusi (ex ADeMaThè)
-------------	---	---

⁹⁷ CHEN, “Taiwan youguan chaye fenlei”, *op. cit.*, p. 14.

⁹⁸ HUANG e JI, “Cha fenlei fangfa chutan”, *op. cit.*, p. 26.

⁹⁹ DENG, “Yi tu kanqing liu da chalei”, *op. cit.*

¹⁰⁰ ZANINI Livio, “Classificazione doganale dei tè”, *Associazione Italiana Cultura del Tè*, 2009. URL: <http://www.aictea.it/risorse/materiali/dogane.html> (consultato il giorno 16/11/2021).

¹⁰¹ *Ibidem.*

¹⁰² *Ibidem.*

¹⁰³ BERTONA Marco, “L’arte del tè”, in Isabella Doniselli Eramo (a cura di), *Il Tè. Storia, popoli e culture*, Milano, Luni Editrice, 2017, pp. 111-112.

<i>Lücha</i> 绿茶	Tè verde	Tè verde
<i>Huangcha</i> 黄茶	Tè giallo	Tè giallo
<i>Heicha</i> 黑茶	Tè Pu-erh o tè postfermentato	Tè fermentato
<i>Baicha</i> 白茶	Tè bianco	Tè bianco
<i>Qingcha</i> 青茶	Tè Oolong o tè semifermentato	Tè Wulong
<i>Hongcha</i> 红茶	Tè nero	Tè rossi cinesi; Tè rossi taiwanesi; Tè neri indiani; Tè neri senegalesi; Ecc.

Tabella 2 Tabella di confronto delle nomenclature riportate da AICTEA e AssoTè Infusi.

Le differenze più evidenti delle due nomenclature riguardano i termini *hongcha* e *heicha*. Bertona propone una revisione dei nomi dei tè neri per seguire più “fedelmente” la nomenclatura cinese, poiché il termine *hongcha* letteralmente significa “tè rosso”, mentre “tè nero” è la traduzione letterale del termine cinese *heicha*. Nel suo articolo del 1979 Chen Chuan criticava l’utilizzo – a suo dire improprio – del termine “tè nero” come riferimento a *hongcha*¹⁰⁴ proprio perché non era una traduzione adatta e fedele, inoltre non rispettava la classificazione cromatica delle sei categorie di base di tè creata in Cina. Data questa possibile confusione terminologica tuttora esistente, Bertona ha proposto di utilizzare il termine “tè rosso” per indicare tutti i tè neri prodotti in Cina e nell’area asiatica che ha subito l’influenza cinese, mentre “tè nero” per indicare tutti i tè neri prodotti in India, Sri Lanka, Senegal, Kenya ecc.¹⁰⁵ Questo apprezzabile tentativo di classificazione tuttavia non risolve del tutto il problema terminologico, in quanto usa due termini diversi (diversi sia in cinese che in italiano) per indicare delle varietà appartenenti alla stessa categoria di tè, ovvero tè che subiscono grosso modo le stesse fasi di lavorazione e si differenziano solamente per la provenienza. Al contrario la nomenclatura dell’AICTEA non si prefigge una risoluzione del problema terminologico e si discosta dalla classificazione di Chen per riportare i termini comunemente utilizzati nel mondo del tè occidentale, con l’obiettivo di non creare ulteriori incomprensioni.¹⁰⁶

¹⁰⁴ CHEN, “Chaye fenlei”, *op.cit.*, p. 48.

¹⁰⁵ BERTONA, “L’arte del tè”, *op. cit.*, p. 113.

¹⁰⁶ ZANINI, “Le tipologie di tè”, *op. cit.*

2. Traduzione

Teoria e applicazione della classificazione del tè

La Cina è il luogo d'origine della pianta di tè e sono già trascorsi quattro-cinquemila anni da quando vennero scoperte le proprietà curative delle sue foglie fresche. La Cina è anche stato il primo paese ad utilizzare le foglie di tè, infatti secondo le fonti storiche, nel corso del periodo Shang (XVI sec. A.C. – XI sec. A.C.) le foglie del tè seccate al sole venivano usate come tributo, durante l'epoca dei Zhou Occidentali (XI sec. A.C. circa – 771 a.C.) il tè veniva offerto in sacrificio, nel periodo delle Primavere e Autunni (770 – 476 a.C.) veniva utilizzato come alimento, mentre durante il periodo degli Stati Combattenti (475 – 221 a.C.) era impiegato come medicinale.¹⁰⁷ In epoca Han Occidentali (206 a.C. – 8 d.C.) il tè era tra i principali beni commercializzati, durante la dinastia Jin Occidentali (265 – 316) le foglie fresche venivano utilizzate per zuppe e bevande, nel corso delle Dinastie del Nord e del Sud (420 – 589) queste invece subivano una lavorazione per diventare tè in pani [*bingcha*]. Con la dinastia Tang (618 – 907) venne inventato il tè compresso stabilizzato tramite vapore [*zhengqing tuancha*] e con il periodo Song (960 – 1279) venne inventato il tè in foglie stabilizzato tramite vapore [*zhengqing sancha*]. Nel corso dell'epoca Ming (1368 – 1644) vennero creati i tè verde [*lücha*], giallo [*huangcha*], nero [*heicha*], rosso [*hongcha*] stabilizzati per tostatura [*chaoqing*] mentre con i Qing (1644 – 1911) vennero creati il tè bianco [*baicha*] e il tè verdazzurro [*qingcha*]¹⁰⁸ e a quel punto erano presenti tutte le sei macrocategorie di tè.¹⁰⁹ Le nuove varietà create successivamente fino ai giorni nostri sono tutte comprese all'interno delle sei macrocategorie, senza eccezioni. Oggigiorno di nomi di tè ve ne sono a centinaia e a tal proposito un proverbio recita “Sebbene il tè si studi fino a tarda età, lo studio dei suoi nomi impossibile sarà”.

Non vi sono altre categorie di tè prodotte all'estero se non quelle del tè rosso e del tè verde, inoltre le varietà di nomi sono esigue, perciò non si può certo parlare di

¹⁰⁷ In realtà, date le ambiguità in ambito terminologico e la mancanza di fonti univoche, non è possibile determinare con precisione quando si iniziò a consumare tè a scopo medicale. Le fonti letterarie, infatti, attestano l'uso medicinale solo a partire dalla dinastia Han, mentre la prima fonte certa che conferma l'uso del tè come bevanda risale al periodo dei Tre Regni (222 – 265). [N. d. T.]

¹⁰⁸ In questo testo i termini che indicano le sei categorie di tè sono stati tradotti letteralmente, perciò alcuni differiscono dai termini italiani in uso corrente. In particolare, l'espressione “tè nero” indica il tè conosciuto in Italia come fermentato o post-fermentato; “tè verdazzurro” designa il tè Wulong o Oolong; “tè rosso” indica il tè nero. [N. d. T.]

¹⁰⁹ L'ordine temporale di sviluppo delle macrocategorie di tè qui proposto presenta delle imperfezioni. Innanzitutto, è molto probabile che il tè bianco venisse prodotto già durante l'epoca Ming, inoltre è stato dimostrato che il presunto tè nero (corrispondente al tè rosso) prodotto e commercializzato con l'Occidente durante il periodo Qing fosse in realtà tè Wulong, chiamato Wu Yi (武夷) in Cina e Bo-hea in Europa. Il vero tè nero invece, iniziò a diffondersi più tardi, a partire da metà XIX secolo. Questo veniva prodotto principalmente per il mercato estero e la sua regione di origine è presumibilmente il Guandong e non il Fujian come si crede erroneamente. [N. d. T.]

categorizzazione. La Cina, quindi, deve assumersi la responsabilità di stabilire una tassonomia del tè. Infatti, la classificazione del tè è una branca specializzata del sapere scientifico che divide accuratamente e sistematicamente le categorie di tè e indica chiaramente il processo di sviluppo delle categorie di tè e le reciproche relazioni. Essa chiarisce le regolarità nelle caratteristiche qualitative e dei metodi di lavorazione dei tè; permette di vedere come variazioni in termini quantitativi portino a variazioni qualitative. All'estero il termine inglese *black tea* indica la categoria dei tè rossi e questo è un errore dato dalla mancata distinzione tra tè nero e tè rosso. La traslitterazione del nome della cultivar Wulong (Oolong) invece viene adottata per indicare la categoria del tè verdazzurro, ma si provi a chiedere ad una persona qualunque se sia più famosa la cultivar Tie Guanyin o la cultivar Wulong! In tutto ciò vi è mancanza di giudizio. Il calco strutturale inglese *green tea* viene utilizzato per indicare la categoria dei tè verdi e quest'ultima è un'altra modalità di classificazione. Queste classificazioni non sono né univoche né permettono l'individuazione delle differenze nelle caratteristiche qualitative, perciò una loro applicazione pratica non è appropriata. Poiché le sei macrocategorie di tè sono state create proprio dalla Cina, è quest'ultima che dovrebbe quindi stabilire una tassonomia dei tè. Gli stranieri non distinguono i nomi dei tè, pertanto non è possibile che possano distinguerne le categorie. È ben strano che alcune persone si siano abituate al fatto che gli stranieri si occupino di questioni che non competono loro!

La denominazione del tè

La denominazione del tè è un'importante fase della classificazione. Infatti, ogni varietà di tè deve avere un suo nome come segno distintivo. Non importa se a scopi di classificazione o di applicazione pratica, i tè non possono non avere un nome specifico. Nella formazione dei nomi, la denominazione e la categoria di appartenenza possono essere unite: per esempio nel nome Gongfu Hongcha il primo termine indica la denominazione mentre il secondo indica la categoria. Altro esempio è il nome Baihao Yinzhen, dove il primo termine indica la categoria e il secondo indica la denominazione. Spesso i nomi dei tè hanno carattere descrittivo e la loro eleganza è per gli altri prodotti commerciali ineguagliabile.

Le denominazioni dei tè si possono basare oltre che sulle differenze di forma, colore, profumo, gusto e cultivar [*pinzhong*] anche sulle differenze relative al luogo di produzione, al periodo di raccolta e alle tecniche adottate, come anche quelle relative al mercato di destinazione. In base a tali differenze anche le denominazioni sono differenti.

I nomi di tè che descrivono la forma delle foglie sono i più numerosi: i nomi Guapian ["Fetta di melone"] e Maofeng ["Cime lanose"], ad esempio, indicano entrambi l'aspetto esteriore dei tè a cui fanno riferimento. Non sono pochi neppure i nomi di tè che descrivono il loro colore, profumo e gusto, come ad esempio il nome Huangya ["Gemme gialle"], che descrive il colore delle foglie del tè, Huangtang ["Liquore giallo"] che indica il colore del suo liquore, Shilixiang ["Profumo che si spande per dieci miglia"] dello Yunnan che indica il suo profumo, Taoren ["Mandorla amara"] di Anxi che indica il suo sapore. Queste tipologie di nomi erano utilizzate in passato come lo sono ancora adesso.

Alcuni tipi particolari di tè vengono invece denominati con un nome di luogo, questa era ed è ancora un tipo di denominazione alquanto diffusa. Il Shouzhou Huangya [“Gemme gialle di Shouzhou”] della dinastia Tang e il Guzhu Zisun [“Germogli di bambù purpurei di Guzhu”] dell’epoca Song sono ormai diventati dei famosi tè della storia cinese, mentre tè come il Xihu Longjing [“Pozzo del drago del Lago Occidentale”], il Dongting Biluo [“Chiocciola smeraldina di Dongting”] e i tè di rupe [*yancha*] di Wuyi sono tuttora consumati come in passato. Anche nella modernità sono molti i nomi dei tè che designano nomi di luoghi, come ad esempio Nanjing Yuhua [“Pioggia di fiori di Nanjing”], Anhua Songzhen [“Aghi di pino di Anhua”], Lu’an Guapian [“Fette di melone di Lu’an”], Xinyang Maojian [“Punte lanose di Xinyang”] ecc.

Vi sono anche dei tè denominati in base ai diversi periodi di raccolta, come gli antichi tè Tanchun [“Inizio di primavera”], Cichun [“Tarda primavera”] e i moderni tè Mingqian [“Prima di Qingming¹¹⁰”], Yuqian [“Prima di Guyu¹¹¹”], Chunrui [“Stami di primavera”], Qiuxiang [“Fragranza d’autunno”], Dongpian [“Foglie d’inverno”]; oppure tè che in base alla stagione di raccolta e di lavorazione vengono suddivisi in tè primaverili [*chuncha*], estivi [*xiacha*], autunnali [*qiucha*].

Inoltre, vi sono tè denominati secondo le differenti tecniche di lavorazione, come ad esempio il tè verde Chaoqing [“Tostato in padella”] e i tè rossi Gongfu¹¹² [“tè rossi lavorati con destrezza”]. In passato nel Fujian e a Taiwan c’era la maggior concentrazione di tè denominati secondo le differenti cultivar, come ad esempio Meizhan, Qilan, Dahongpao, Tie Luohan, Maoxie, Taoren, ecc. Oggigiorno le cultivar più famose sono Tie Guanyin, Wulong, Shuixian. Tra i tè denominati in base ai diversi mercati di destinazione vi sono i tè destinati al mercato domestico [*neixiaocha*] e i tè destinati al mercato internazionale [*waixiaocha*]. Inoltre, vi sono tè la cui denominazione deriva dai loro rispettivi creatori, come ad esempio i tè Dafang e Xichun.

Ci sono svariati tipi di tè e i loro nomi sono caotici. Infatti, lo stesso tipo di tè può avere più di dieci nomi. Oggigiorno, come anche in passato, ci sono diversi nomi per i rinomati tè destinati a ogni luogo del mercato domestico che siano per aspetto e qualità molto simili: Maofeng, Queshe [“Lingue di passero”], Lianxin [“Midollo di loto”], Maike [“Chicco di grano”] e numerosi altri. Ci sono pure tè di categorie diverse che, seppure presentino caratteristiche molto diverse, hanno lo stesso nome: tra i tè verdazzurri c’è il Lianxin, ma vi è un tè Lianxin anche nei tè verdi; tra i tè verdi c’è lo Yinzen, ma ve ne è uno anche tra i tè bianchi. Tra i tè

¹¹⁰ Il tè Mingqian viene prodotto con le gemme e le foglie raccolte prima della festa di Qingming (Qingmingjie, 清明节, “Festa della Pura Luminosità”). Quest’ultima è la festa tradizionale dedicata ai defunti. Essa cade il quindicesimo giorno dopo l’equinozio di primavera, ovvero uno dei primi giorni del mese di aprile. È una festività diffusa non solo in Cina, ma anche Corea, Vietnam, Singapore e altri Stati del sud-est asiatico. In questa giornata le persone fanno visita alle tombe dei propri cari e offrono loro cibo e bevande. Inoltre, puliscono le loro tombe, bruciano incenso e soldi di carta. [N. d. T.]

¹¹¹ Il tè Yuqian viene prodotto utilizzando le gemme e le foglie raccolte prima del periodo del Guyu (谷雨, “Pioggia del grano”), il quale annuncia la fine della primavera e l’inizio dell’estate (secondo il calendario tradizionale cinese). Esso cade alla fine della primavera, ovvero tra il 19 e il 21 aprile. In questi giorni il tempo atmosferico comincia a cambiare e si innalzano le temperature, a sud aumentano le precipitazioni utili alle coltivazioni, mentre a nord scompare la brina mattutina. [N. d. T.]

¹¹² Conosciuti in Europa come tè Congou. [N. d. T.]

rossi c'è lo Xiaozhong, ma anche nella categoria dei tè verdazzurri c'è un Xiaozhong; tra i tè verdi vi è il Gongjian, ma anche tra i tè neri ce n'è uno con lo stesso nome. Nello studio della classificazione dei tè è necessario che queste denominazioni caotiche vengano valutate e approvate separatamente, modificando i nomi popolari o attribuendo una nuova denominazione.

Criteria per la classificazione del tè

Il tè è un bene alimentare, le cui diverse varietà si distinguono prevalentemente per le loro diverse caratteristiche qualitative: quando si parla di tè inevitabilmente si giudica il valore di tali qualità. Le diverse caratteristiche dei tè sono causate principalmente da differenze nei metodi di lavorazione. Per questo una modalità di classificazione scientifica deve sottostare a due condizioni: da un lato deve mettere in luce le regolarità nelle caratteristiche qualitative, dall'altro deve anche evidenziare le regolarità nei metodi di lavorazione. Allo stesso tempo è necessario cogliere le regolarità nelle trasformazioni delle principali sostanze contenute nel tè. Inoltre, l'ordine di sviluppo delle categorie di tè deve diventare anche l'ordine della classificazione, ovvero bisogna sistematizzare la classificazione tradizionale e di uso comune, al fine di facilitarne l'utilizzo.

La classificazione del tè deve fondarsi sui metodi di lavorazione, sulla cui evoluzione si basa lo sviluppo delle categorie di tè. In questo processo evolutivo, quando si è arrivati ad una nuova categoria di tè si è assistito ad una importante rivoluzione del sistema di lavorazione. Perché ciò avvenisse, è stato necessario che passasse un periodo storico piuttosto lungo durante il quale vi fu una continua trasformazione qualitativa dei tè, di conseguenza presero forma categorie di tè che presentavano caratteristiche diverse ma che tuttavia si assomigliavano. Le variazioni in termini quantitativi hanno portato a variazioni qualitative e ad un certo punto hanno dato vita a una nuova categoria di tè. Ogni categoria ha propri metodi di lavorazione che presentano caratteristiche comuni. Per esempio, tutti i tè rossi hanno in comune un processo di imbrunimento enzimatico [*wohong*, "prendere il rosso"], ovvero un procedimento di attivazione enzimatica che permette l'ossidazione [*yanghua*] completa o quasi dei flavanoli (o catechine). Tutti i tè verdi invece hanno in comune un processo di stabilizzazione [*shaqing*, "eliminazione del verde"] che inibisce l'attivazione degli enzimi [*mei*] bloccando l'ossidazione delle catechine. I tè neri invece hanno in comune il processo di imbrunimento [*zuose*, "dare colore"] tramite l'accatastamento del tè in cumuli [*duiji*]. Se due varietà di tè hanno caratteristiche molto simili vuol dire che anche le loro lavorazioni sono simili e strettamente correlate. Al contrario, due tè che presentano differenze piuttosto marcate hanno metodi di lavorazione diversi e scarsamente correlati. Per esempio, i tè rossi Gongfu e i tè rossi Xiaozhong non presentano grandi differenze e la loro lavorazione è simile, tuttavia i tè Gongfu e i tè rossi sminuzzati [*qiexi hongcha*] sono molto diversi poiché durante la fase di rullatura [*rounian*], le foglie di quest'ultimi vengono rullate e contemporaneamente trinciate. La macchina rullatrice [*rounianji*] impiegata è quindi molto diversa rispetto a quella usata per i tè rossi Gongfu e conseguentemente anche le loro

lavorazioni sono altrettanto diverse. Le differenze tra le varie categorie di tè sono principalmente prodotte dal metodo di lavorazione, perciò la classificazione del tè deve innanzitutto basarsi sui metodi di lavorazione. Solo così si potrà avere un sistema totalmente razionale.

Il calore svolge una funzione predominante nelle trasformazioni del tè indotte dalla lavorazione. Attraverso il calore, infatti, vengono innescate delle complesse trasformazioni chimiche delle sostanze contenute nel tè. Inoltre, è solo con il calore che le caratteristiche conferite dalla lavorazione vengono rese stabili, producendo ogni genere di colore, profumo e gusto specifici. La funzione catalizzatrice degli enzimi è subordinata al ruolo predominante del calore come acceleratore o inibitore della stessa attività catalitica degli enzimi. Se di fatto è il calore che inizialmente accelera la catalisi [*cuihua*] enzimatica dei tè rossi, verdazzurri e bianchi, alla fine è lo stesso calore che la blocca. Le foglie fresche prima di essere lavorate rimangono accatastate in cumuli per un determinato periodo di tempo. Gli enzimi non sono in uno stato di stasi e svolgono un'azione catalizzatrice più o meno intensa in base alla temperatura atmosferica. Questo fenomeno è comune a tutti i tè, nessuno escluso: sé è vero, infatti, che la stabilizzazione dei tè verdi, gialli, neri inibisce l'attivazione degli enzimi e ne blocca l'azione catalizzatrice, tuttavia è anche vero che quando le foglie fresche vengono accatastate o sparpagliate per la produzione di molte varietà di tè verdi e gialli, vi è comunque l'azione catalizzatrice degli enzimi. Inoltre, la stabilizzazione difficilmente riesce a inibire completamente e uniformemente gli enzimi, ne resta sempre una quantità residua più o meno grande che svolge un'azione catalitica. In particolare, per i tè neri, la formazione delle loro caratteristiche qualitative è strettamente legata all'azione catalizzatrice degli enzimi contenuti nelle secrezioni di microrganismi. Quindi, se si distinguessero due macrocategorie di tè utilizzando come parametri l'ossidazione enzimatica [*meixing yanghua*] e l'ossidazione non enzimatica [*feimeixing yanghua*], tale distinzione non risulterebbe né chiara né esatta, e neppure corrispondente alla realtà.

Secondariamente, la classificazione dei tè deve collegarsi alla natura sistematica delle caratteristiche qualitative del tè. I colori dei tè verdi, ad esempio, appartengono alla gamma del verde e si distinguono solo per gradazioni di tonalità e brillantezza. Se il colore del tè vira al giallo, allora appartiene ad un'altra categoria, a meno che non si tratti di tè conservato o lavorato male. Per esempio, il tè Junshan Yinzhen ha un colore tendente al giallo e fa proprio parte della categoria dei tè gialli. La lavorazione di questo tè prevede la fase di ingiallimento [*menhuang*] ed è diversa dalla lavorazione dei tè verdi. In passato questo tè veniva erroneamente considerato un tè verde, in realtà appartiene ai tè gialli. Ancora ad esempio, sebbene le caratteristiche qualitative dei tè Baozhong e Lianxin si avvicinino a quelle dei tè verdi, i loro colori non sono propriamente verdi e rientrano nella gamma cromatica del verde scuro. Per questo è facile considerarli erroneamente appartenenti alla categoria dei tè verdi, tuttavia in realtà essi subiscono una fase di appassimento [*weidiao*] e solo dopo subiscono una stabilizzazione per tostatura. Quindi il metodo di lavorazione è leggermente diverso rispetto al tè verde, per questo essi appartengono alla categoria dei tè verdazzurri. Il colore delle foglie di quest'ultima categoria è un verde che tende al giallo, con una gradazione che varia dal verde chiaro a quello più cupo, fino al colore del Tie Guanyin, il quale si avvicina al colore dei tè rossi. Una variazione in termini quantitativi del tono di colore porta a una

variazione delle caratteristiche qualitative del tè: quando il colore di questi tè oltrepassa la gamma del verde scuro, rientrano nella categoria dei tè rossi, che hanno caratteristiche diverse e metodi di lavorazione che si differenziano molto rispetto ai tè verdi. La classificazione del tè deve quindi fondarsi sulla possibilità di osservare le regolarità nelle variazioni cromatiche. Le differenze cromatiche comprendono il colore delle foglie secche, quello del liquore e quello dell'infuso. Se il colore è diverso, anche le caratteristiche qualitative contenute nelle foglie dei tè sono diverse, perciò discriminando il colore si potrà avere un indizio riguardante le differenze interne. Nella classificazione consistente in tè verde, giallo, nero, bianco, verdazzurro e rosso qui esposta, le differenze tra i diversi colori sono molto marcate, inoltre i metodi di lavorazione e le caratteristiche qualitative dei tè sono trattati in modo sistematico.

Le grandi differenze esteriori dei tè sono un'altra delle caratteristiche qualitative, specialmente per quanto riguarda i tè verdi cinesi, le cui forme presentano differenze evidenti: si distinguono ad esempio Zhucha ["Tè in perle", in inglese Gunpowder], Meicha ["Tè a forma di sopracciglio"], Piancha ["Tè a lamelle"], Jiancha ["Tè a forma appuntita"] ecc. Essendo l'aspetto esteriore dissimile, anche le tecniche di foggatura sono diverse, come pure la qualità delle sostanze contenute nelle foglie. Perciò anche l'aspetto esteriore di queste ultime è uno elemento fondante della classificazione.

Pure la successione storica dello sviluppo delle categorie di tè può fare da riferimento fondamentale per la classificazione del tè. Inizialmente venne sviluppato il tè verde, successivamente il tè giallo e il tè nero seguiti poi da tè bianco e tè rosso e infine il tè verdazzurro.¹¹³ Prendendo a riferimento le sistematicità del rapporto tra metodi di lavorazione e caratteristiche qualitative e i principali cambiamenti delle qualità contenute nelle foglie e unendo ad essi lo sviluppo delle categorie di tè, si possono suddividere sei macrocategorie di tè, quali: tè verde, tè giallo, tè nero, tè bianco, tè verdazzurro e tè rosso. Questa classificazione corrisponde anche al metodo di classificazione tradizionale e di uso comune.

Nella classificazione del tè, la suddivisione in classi [*gang*], ordini [*mu*] e specie [*zhong*] ha una forte valenza scientifica e non può essere cambiata da chicchessia. Ming Sou (pseudonimo del sig. Zhuang Wanfang¹¹⁴, N. d. A.) "dopo aver letto tre articoli" disse:

¹¹³ Come anche nell'introduzione, l'autore commette degli errori cronologici, in quanto è quasi certo che il tè nero (corrispondente al tè rosso) sia stato prodotto successivamente al tè Oolong (corrispondente al tè verdazzurro) e non viceversa. Infatti, l'esatto ordine cronologico sembrerebbe essere il seguente: tè verde (la cui lavorazione odierna è rimasta quasi invariata dal periodo Yuan e Ming), tè giallo (forse prodotto già durante le dinastie Tang e Song), tè fermentato o post-fermentato (commercializzato durante la dinastia Ming), tè bianco (prodotto a partire dall'epoca Ming), tè Wulong (prodotto a partire dal XV secolo), tè nero (prodotto non prima del XIX secolo). [N. d. T.]

¹¹⁴ Zhuang Wanfang (1908-1996) è stato un eminente professore universitario, agronomo, esperto di tè, il cui lavoro ha influenzato enormemente la ricerca scientifica sul tè. Egli pubblicò numerosi saggi e manuali universitari sul tè, tra i quali troviamo *Chashu Shengwu Xue* (茶树生物学, Biologia della pianta del tè) del 1957 e *Zhongguo Chaye* (中国茶叶, Tè cinesi) del 1979. [N. d. T.]

“Nel saggio Zhicha Xue [Produzione del tè]¹¹⁵ la categoria dei tè Wulong è stata cancellata e sostituita dalla categoria dei tè verdazzurri, ma perché questo? Dopotutto, quali differenze presentano il tè verdazzurro e il tè Wulong? La categoria Wulong è una categoria di tè famosa, riconosciuta unanimemente in tutto il mondo ed è tutt’ora mantenuta come denominazione in ambito commerciale. Perché dunque l’autore ha cancellato questo nome? Con quali intenzioni? È incomprensibile.”

Le suddette intenzioni sono chiare e semplici:

1. La presente classificazione del tè ha una forte valenza scientifica, la teoria è stata già esplicitata in modo chiaro e non necessita di essere ripetuta.
2. Wulong è il nome di una cultivar e utilizzare il nome di una cultivar per classificare il tè non ha nessun fondamento teorico. Di cultivar di tè cinese se ne contano a centinaia e anche se questa fosse una classificazione delle cultivar, comunque non ci si baserebbe su di esse per la denominazione delle categorie. “Wulong” è una varietà di tè verdazzurro e non può denominare la categoria, anche perché tutti i lavoratori delle aree di produzione del tè verdazzurro del Fujian, di Taiwan e del Guangdong lo chiamano appunto tè verdazzurro. Lo stesso Ming Sou nel 1940 in veste di Capo dell’Ufficio di Amministrazione del Tè del Fujian lo chiamava e lo scriveva in questo modo. Il tè verdazzurro del Fujian si divide in tè del Minbei [Fujian settentrionale] e del Minnan [Fujian meridionale]: i primi comprendono una ventina di tè di rupe di Wuyi, come Dancong, Mingcong, Dahongpao, Tieluohan, ecc; i secondi comprendono i tè di Anxi come il Tie Guanyin, il Wulong, il Qilan, il Maoxie, il Meizhan, il Xiangyuan, il Taoren ecc. I tè verdazzurri di Taiwan provengono originariamente dal Fujian e alcuni di essi hanno nomi identici a quelli del Fujian; tra i tè del Guangdong vi sono il Fenghuang Shuixian, il Langcai, il Dancong, ecc. Tutto questo è molto chiaro se sfogliate i documenti dell’epoca scritti dal Capo dell’Ufficio di Amministrazione del Tè del Fujian.
3. La classificazione del tè deve basarsi sulle lavorazioni adottate nelle aree di produzione e sulle caratteristiche qualitative del tè, non si può classificare basandosi su modi di dire diffusi nelle aree dove si vende il tè senza una ricerca scientifica. Al di fuori della Cina, in moltissimi paesi il tè rosso viene chiamato *black tea*, una denominazione che non corrisponde alla realtà oggettiva, perciò non è possibile concordare con l’idea che l’estero sia più illuminato della Cina. Per motivi di tempo, la suddetta è una semplice risposta a Ming Sou.

¹¹⁵ *Zhicha Xue* (制茶学, Produzione del tè) è un manuale universitario di grande valore accademico che raccoglie le nozioni più importanti riguardanti la produzione, la classificazione e le caratteristiche dei tè. La prima edizione è stata scritta da Chen Chuan con la collaborazione di altri professori del settore e pubblicata nel 1961, mentre la seconda edizione venne pubblicata nel 1965. È quasi certo che in questo caso il signor Zhuang Wanfang si riferisca a una di queste due edizioni. Infatti, l’articolo qui tradotto è stato pubblicato pochi mesi prima (maggio 1979) della prima edizione della nuova versione del *Zhicha Xue* (novembre 1979). Risulta perciò altamente improbabile che la critica fosse stata mossa verso quest’ultima edizione. [N. d. T.]

Quella del tè è una branca scientifica ed è stata creata ex novo dopo la fondazione della nuova Cina; essa è senza precedenti in tutto il mondo.¹¹⁶ L'istituzione di questa nuova branca di studio è un incarico glorioso ma difficoltoso della Repubblica Popolare Cinese. È necessario avere un fervente spirito rivoluzionario per liberare la mente da teorie non scientifiche e non corrispondenti alla realtà oggettiva, per attivare la mente, per ricercare la verità dai fatti e per scardinare le consuetudini. È necessario quindi soppesare tutto il lavoro utilizzando la pratica come unico standard per esaminare la verità. Se ci si limita alle consuetudini o abitudini irrazionali “tutt’ora mantenute” non si potrà marciare verso le Quattro Modernizzazioni,¹¹⁷ né si potrà istituire il nuovo sistema scientifico dell’industria del tè.

Criteria per la classificazione dei tè rilavorati [zaijiagong chaye]

Nella classificazione del tè la “classe” corrisponde alle sistematicità del rapporto tra metodi di lavorazione e caratteristiche qualitative. Le differenze qualitative sono derivanti dalle differenze di lavorazione e sono già stabili nei tè semilavorati [*maocha*] di tutte le categorie. Durante la lavorazione di questi tè non ci sono grandi cambiamenti qualitativi. Seppur le caratteristiche qualitative dei tè rilavorati, come ad esempio tutti i tè profumati [*huacha*, “Tè ai fiori”], subiscono delle piccole variazioni, queste fondamentalmente non sconfinano dalle regolarità presenti nelle rispettive categorie di appartenenza. Perciò i tè rilavorati fanno parte degli “ordini” e non delle “classi”.

La classificazione dei tè rilavorati si basa sul tè semilavorato, in quanto le caratteristiche qualitative prendono forma principalmente nella lavorazione delle foglie fresche. Le sostanze contenute nelle foglie dei tè verdi profumati [*lühuacha*] riprocessati subiscono alcune modificazioni, tuttavia le caratteristiche qualitative principali permangono quelle del tè verde, perciò essi appartengono alla categoria dei tè verdi. Allo stesso modo i tè verdazzurri profumati [*qinghuacha*] presentano principalmente delle caratteristiche qualitative proprie del tè verdazzurro. Le caratteristiche qualitative del tè Heizhuan [“Tè nero in mattoni”], che è stato sottoposto ad una pressatura, si avvicinano a quelle del tè nero, mentre il tè Hongzhuan ([“Tè rosso in mattoni”] chiamato anche Mizhuan, [“Tè galletta di riso”]), anch’esso sottoposto a pressatura, possiede delle caratteristiche qualitative proprie del tè rosso. Perciò un tè semilavorato di una determinata categoria che venga rilavorato farà parte della stessa categoria di partenza. Il Tuocha, il tè in pani e il tondeggiante Xiaobingcha

¹¹⁶ Quella dell’autore è un’affermazione di carattere propagandistico e politico e non corrispondente alla realtà. Infatti, la fondazione della Repubblica Popolare Cinese è avvenuta ufficialmente nel 1949, tuttavia i giapponesi avevano già fondato nel 1903 un centro di ricerca sul tè nell’isola di Taiwan, all’epoca colonia giapponese, il quale è tutt’ora attivo con il nome di Chaye Gailiangchang (茶業改良場, Tea Research and Extension Station). Si veda il sito ufficiale dell’istituto: <https://www.tres.gov.tw/en/index.php> [N. d. T.]

¹¹⁷ La riforma politico-economico delle Quattro Modernizzazioni (*sihua*, 四化), che toccava i settori industriale e agricolo, la difesa e il settore scientifico tecnologico, prese avvio nel 1978, dopo un decennio di stravolgimenti politico-sociali dovuti alla Rivoluzione Culturale e aveva lo scopo di risollevarne l’economia dello Stato cinese. [N. d. T.]

dello Yunnan sono sottoposti alla lavorazione dei tè verdi essiccati tramite esposizione solare [*shaiqing lücha*] e non subiscono né una fase di accatastamento in cumuli né una fase di “fioritura” [*fahua*]. Non presentano molti cambiamenti cromatici, olfattivi e gustativi, inoltre i metodi di lavorazione e le loro caratteristiche qualitative sono simili a quelle dei tè verdi, perciò essi appartengono a quest’ultima categoria.

Tuttavia, nel caso in cui dopo la rilavorazione le caratteristiche presenti nelle foglie si modificano e siano diverse dalle caratteristiche qualitative del tè semilavorato di partenza, allora quel tè rilavorato apparterrà alla categoria a cui si avvicina di più dopo i cambiamenti qualitativi. Ad esempio, il tè pressato [*jinchá*] e il tè in grandi pani circolari [*dayuan bingcha*] dello Yunnan sono tè verdi essiccati tramite esposizione solare, ma prima della pressatura devono essere accatastati in cumuli per favorire l’imbrunimento e “fioriscono” durante il processo di essiccazione [*gancao*]. Perciò i loro cambiamenti cromatici, olfattivi e gustativi sono svariati e si differenziano dai tè verdi. Avvicinandosi ai tè neri sia per metodi di rilavorazione sia per caratteristiche qualitative, questi tè vanno inseriti nella categoria dei tè neri.

Modalità di classificazione

Ogni tè ha delle caratteristiche qualitative diverse come anche diversi metodi di lavorazione. Le caratteristiche qualitative dei tè rossi e quelle dei tè verdi presentano tra loro differenze evidenti e i metodi di lavorazione sono totalmente dissimili; nei tè rossi le azioni chimiche sono notevoli e le modificazioni delle sostanze contenute nelle foglie sono consistenti, mentre per i tè verdi le azioni chimiche sono di scarsa entità e le modificazioni delle sostanze contenute nelle foglie sono poche. Le restanti categorie di tè si collocano tra queste due.

Tra le modificazioni delle sostanze contenute nelle foglie di tè, risulta piuttosto evidente l’ossidazione delle catechine; in base alla differente entità, velocità e ordine con cui avviene tale ossidazione, il tè assume colori diversi. Se i metodi di lavorazione dei tè sono simili, anche i gradi di ossidazione delle catechine non avranno grosse differenze così come le loro variazioni quantitative. Quindi, poiché le lavorazioni dei tè rossi e dei tè verdi non si assomigliano affatto, vi sono grandi differenze nelle modificazioni delle catechine. Si veda la tabella.

Comparazione delle quantità di catechine contenute nelle sei macrocategorie di tè (mg/g)							
Catechine		L- Epigallocatechina (EGC)	L- Epicatechina (EC) + DL- Catechina (C)	DL- Gallocatechina (+GC)	L- Epicatechina gallato (ECg)	L- Epigallocatechina gallato (EGCg)	Totale
Tè verdi	Foglie fresche	18.99	11.61	8.11	88.58	31.09	158.38
	Tè grezzo	11.50	6.35	4.6	61.14	25.04	108.71
	Diminuzione in %	51.12	45.31	42.29	30.97	19.46	31.36
Tè gialli	Foglie fresche	25.84	11.92	7.64	79.42	25.57	148.39
	Tè grezzo	12.63	6.75	3.13	22.86	10.48	55.85
	Diminuzione in %	51.12	43.37	59.13	71.16	59.01	63.04
Tè neri	Foglie fresche	26.22	12.50	10.88	60.02	32.20	141.82
	Tè grezzo	7.02	3.92	7.65	16.68	7.41	38.68
	Diminuzione in %	73.23	68.06	66.45	72.21	76.09	72.73
Tè bianchi	Foglie fresche	36.70	24.32	23.74	40.62	122.57	247.94
	Tè grezzo	1.83	7.59	0.76	14.77	31.13	56.08
	Diminuzione in %	95.01	68.71	96.81	63.39	74.84	76.83
Tè verdazzurri	Foglie fresche	34.46	12.79	7.03	24.38	63.91	142.57
	Tè grezzo	5.00	4.10	3.69	8.15	16.96	37.19
	Diminuzione in %	85.48	67.94	47.51	67.49	76.58	73.41
Tè rossi	Foglie fresche	29.00	7.34	11.05	18.74	81.84	147.93
	Tè grezzo	0.10	0.00	0.00	1.10	2.50	3.70

A causa del clima, il tempo richiesto per l'appassimento del tè bianco è alquanto lungo, mentre quello richiesto per il rimestamento con ossidazione [zuoqing] del tè verdazzurro è più breve. Le modificazioni dovute all'ossidazione delle catechine sono maggiori nel tè bianco, ma se i tempi di rimestamento del tè verdazzurro fossero più lunghi allora i cambiamenti sarebbero maggiori nel tè verdazzurro. Nei tè neri il semilavorato bagnato viene ammassato all'umido per breve tempo, mentre nei tè gialli il semilavorato asciutto viene ammassato per lungo tempo, ma i cambiamenti quantitativi che interessano le catechine sono maggiori nel tè nero rispetto al tè giallo. È evidente quindi che i cambiamenti qualitativi sono maggiori nel semilavorato bagnato rispetto al semilavorato asciutto.

Nei tè neri la L-epigallocatechina gallato può diminuire fino al 76,09% e la DL-gallocatechina può diminuire fino al 66,45%. Nei tè gialli invece, la L-epicatechina gallato può diminuire fino al 71,16 % e la L-epicatechina e DL-catechina possono diminuire fino al 43,37%. Da ciò si evince come vi siano differenti variazioni delle catechine quando la lavorazione dei tè è diversa.

Secondo una classificazione basata sulla sistematicità del rapporto tra metodi di lavorazione e caratteristiche qualitative e la prassi d'uso, si possono ordinare i tè nelle seguenti sei macrocategorie in base al loro contenuto di catechine: tè verde, tè giallo, tè nero, tè bianco, tè verdazzurro e tè rosso. Questa successione permette di mantenere i demotismi scientifici creati dai lavoratori e il carattere popolare delle categorie cosicché sia più facile distinguere la natura delle categorie di tè. Inoltre, secondo il principio dell'ordine temporale, essa rafforza il carattere sistematico e quello scientifico della classificazione attraverso la regola dello sviluppo graduale dei cambiamenti interni alle foglie di tè, dai più semplici ai più complessi e quelli di minore entità a quelli più consistenti.

Con eccezione del tè verdazzurro, l'ordine di successione delle categorie di tè segue l'ordine temporale di creazione delle stesse ed è integrato con l'ordine costituito dal grado di variazione quantitativa delle catechine, le quali sono i principali componenti chimici nel tè. L'ordine di successione non è quindi basato sulla quantità prodotta di tè; la sua produzione, infatti, non è costante e cambia frequentemente.

La classificazione del tè ha un forte carattere scientifico, sistematico e collettivo. Le varietà di tè non sono numerose tanto quante le varietà degli altri vegetali e la sua classificazione deve essere chiara e concisa, al fine di facilitare le distinzioni tra le categorie. Lo sviluppo di ogni cosa procede dal semplice al complesso, dal poco al molto, dal nulla all'esserci e dall'esserci al raggiungimento dello stato ottimale. Il passaggio dal nulla all'esserci è alquanto difficile, mentre il passaggio dall'esserci al raggiungimento dello stato ottimale è piuttosto facile, tuttavia il passaggio dal nulla allo stato ottimale è realmente improbabile. È per questo che nella classificazione è stato necessario innanzitutto definire "classe", la quale è stata costruita sull'unione delle caratteristiche qualitative con le modalità di lavorazione. Trovato il filo conduttore tutto il resto vien da sé, per cui gli "ordini" sono costituiti dalle modalità di lavorazione unite alle caratteristiche qualitative e sulla base dello sviluppo delle categorie sono state costituite le "specie". In questo modo è stata completata gradualmente la classificazione, si sono combinati i requisiti riguardanti sia l'aspetto esteriore dei tè sia le caratteristiche qualitative presenti nelle foglie, sono state stabilite le norme e i modelli delle caratteristiche qualitative ed infine è stata istituita la tassonomia dei tè.

Il primo livello della classificazione corrisponde alle "classi", le quali sono state individuate secondo la classificazione creata dai lavoratori e le caratteristiche qualitative esteriori del tè. Il secondo livello corrisponde agli "ordini", suddivisi secondo le caratteristiche dei diversi metodi di lavorazione per ogni categoria di tè. Il terzo livello corrisponde alle "specie", classificate in base alle caratteristiche esteriori e interne alle foglie proprie di ogni categoria di tè.

1. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè verdi: le caratteristiche qualitative dei tè verdi sono delle foglie dal colore verde e un liquore chiaro. Inoltre, è necessario che le catechine non siano ossidate, se non in minima parte e questo lo si ottiene tramite l'utilizzo di alte temperature per inibire l'attività enzimatica e bloccare la loro ossidazione catalitica. Sebbene le alte temperature abbiano anche la possibilità di catalizzare l'ossidazione delle catechine, tuttavia in questo caso vengono utilizzate per poco tempo e i cambiamenti nel tè

non sono sostanziali, perciò gli effetti sono molto diversi rispetto a quelli causati dalla catalisi enzimatica.

Generalmente la lavorazione dei tè verdi si compone di tre fasi, quali stabilizzazione, rullatura ed essiccazione. La stabilizzazione è la fase di lavorazione caratterizzante questa categoria di tè e, in base alle differenze nelle modalità di stabilizzazione utilizzate, si possono distinguere principalmente due ordini, quali stabilizzazione tramite tostatura [*chaoqing shaqing*] e stabilizzazione tramite vapore [*zhengre shaqing*].

Una seconda caratteristica qualitativa rilevante dei tè verdi è la diversità delle forme con cui si presentano. Secondo i tipi di forme, i tè verdi si dividono in sette specie, quali tè a foglia affusolata, in perle, a foglia stesa piatta, a foglia lamelliforme, a foglia aghiforme, a foglia appuntita e tè non foggiate. Il tè a foglia lamelliforme può essere a sua volta suddiviso in tè a foglia lamelliforme integra e frantumata. Del primo tipo fa parte il tè Guapian, del secondo fa parte il tè Xiumei. Tra i tè non foggiate ci sono il tè Gongxi, con la forma simile ad un pugno e il Xichun, con le foglie ripiegate in spesse lamelle.

I tè semilavorati che hanno subito una profumazione [*xunhua*] presentano una modificazione di colore, profumo e gusto, perciò questi vengono ricondotti all'ordine dei tè verdi profumati [*xunhua lücha*], il quale si divide a sua volta in quattro specie a seconda dei diversi tipi di profumazioni: tè al gelsomino [*moli huacha*], alla magnolia [*yulan huacha*], all'*Aglaia odorata* o al *Chloranthus spicatus* [*zhulan huacha*] e tè profumato ai fiori vari [*zase huacha*]. Invece, i tè semilavorati che vengono nuovamente vaporizzati e pressati per farne tè in pepite [*tuankuaicha*] vengono ricondotti all'ordine dei tè vaporizzati e pressati [*zhengyacha*]. Secondo le differenze di forma, quest'ultimo ordine viene suddiviso nelle seguenti tre specie: tè a forma quadrangolare, a forma rotonda e tè in pepite. Inoltre, nelle specie a forma quadrangolare vi è la distinzione tra forma rettangolare e forma quadrata. La specie di tè in pepite è complessa perché comprende i più svariati tipi di forme di tè e la più comune è quella del Tuocha, che si presenta con una forma tondeggianti e un'incavatura interna centrale.

2. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè gialli: le caratteristiche qualitative dei tè gialli sono delle foglie e un liquore dal color giallo, infatti quest'ultimo risalta al posto del colore verde, che viene meno. Tuttavia, i tè gialli si differenziano dai tè verdi in quanto l'attività enzimatica non è completamente disattivata. La fase di lavorazione caratterizzante questa categoria è l'ingiallimento. Sulla base delle fasi di lavorazione che precedono e seguono l'ingiallimento e a seconda delle sue tempistiche, i tè gialli si possono dividere in tre ordini, quali tè ingialliti per accatastamento di semilavorato bagnato dopo la stabilizzazione, tè ingialliti per accatastamento del semilavorato bagnato dopo la rullatura e tè ingialliti in cumuli di tè semilavorato asciutto dopo la prima essiccazione [*maohuo*]. Quest'ultimo ordine si divide a sua volta in cumuli accatastati e cumuli incartati [*ganpi zhibao*].

Il tè giallo prodotto nelle piantagioni di Chong'an nel Fujian ha una lavorazione e delle caratteristiche qualitative dissimili da quelle del tè giallo generico, mentre la stabilizzazione tramite tostatura del tè Baimaojian di Weishan nello Hunan è stata sostituita con una stabilizzazione tramite vapore che ha innescato cambiamenti inconsueti nelle caratteristiche

qualitative. Perciò questi tè dovrebbero appartenere a ordini autonomi, ma per semplificazione sono stati ricondotti agli ordini dei tè ingialliti dopo la stabilizzazione o dei tè ingialliti dopo la rullatura.

3. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè neri: le caratteristiche qualitative dei tè neri sono un colore nero lucido o verde molto scuro tendente al marrone per le foglie e un colore arancio marroncino o rosso marroncino per il liquore, inoltre è necessario che i flavanoli si siano ossidati lentamente. Tuttavia, questa ossidazione non è dovuta all'attività enzimatica, infatti le cause della catalisi sono diverse a seconda delle diverse categorie di tè. Generalmente le modalità di lavorazione dei tè neri sono caratterizzate dall'imbrunimento del tè tramite accatastamento in cumuli, il quale si suddivide in tre ordini, ovvero imbrunimento per accatastamento del semilavorato bagnato [*shipi duiji zuose*], per bagnatura e accatastamento del semilavorato asciutto [*ganpi oudui zuose*] e per accatastamento di tè finito [*chengcha duiji zuose*].

Si ha l'imbrunimento per accatastamento del semilavorato bagnato quando il tè viene ammassato all'umido a seguito della stabilizzazione tramite tostatura e della rullatura. Dopo l'essiccazione e la setacciatura, il tè semilavorato può essere vaporizzato e pressato per fare dei "tè in cesto" [*loubaocha*], come i tè Xiangjian n. 1 e Xiangjian n. 2 (in passato chiamati Tianjian e Gongjian); oppure dopo la vaporizzazione può essere usato per fare "tè foggiate" [*dingxingcha*], come le varietà Heizhuanca e Huazhuanca (in passato chiamato Huajuancha). Il semilavorato può essere anche tostato e pressato per fare tè foggiate, come il Fuzhuanca.¹¹⁸

Bagnando e ammassando il tè semilavorato semiessiccato si ha l'imbrunimento per accatastamento del semilavorato asciutto. Può essere fatto essiccare naturalmente, come nel caso del tè Laoqing prodotto nello Hubei. Il tè semilavorato può essere vaporizzato e pressato qualsiasi forma, come il tè in pani Daqizi prodotto nello Yunnan e il tè pressato Xinzhuang (["Tè pressato cuoriforme"], odieramente viene pressato a forma di mattoni quadrati). Il tè semilavorato può essere vaporizzato, pressato e pigiato in grandi cesti, come ad esempio il Liubaocha.

Anche il tè semilavorato già imbrunito, vaporizzato e pressato in forme diverse, attraverso un'essiccazione prolungata subisce ulteriori trasformazioni chimiche, grazie alle quali il colore e il sapore si intensificano. Questo è il caso di tè foggiate, come il Kangzhuanca a forma di lingotto e il Fuzhuanca del Sichuan, e di tè tostate e pressate in cesto, come il Fangbaocha del Sichuan.

4. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè bianchi: le caratteristiche qualitative dei tè bianchi sono delle foglie con dell'abbondante peluria bianca e un liquore dal colore tenue o incolore alla prima infusione. L'ossidazione naturale delle catechine è leggera e tardiva. L'attività enzimatica non viene inibita cosicché l'ossidazione non si arresta, ma quest'ultima non viene neppure favorita, infatti si seguono le naturali trasformazioni chimiche

¹¹⁸ Quella descritta da Chen è la lavorazione tradizionale del Fuzhuanca, tuttavia oggi si è soliti vaporizzare e non tostare il semilavorato. Difatti, nella classificazione questa varietà di tè è stata inserita nell'ordine dei tè vaporizzati e pressati [N. d. T.]

che avvengono nelle foglie. Generalmente la lavorazione si compone di due fasi, ovvero appassimento ed essiccazione.

L'appassimento può avvenire al sole o all'ombra, mentre l'essiccazione può avvenire al sole, tramite ventilazione all'ombra e si possono anche utilizzare degli essiccatoi. L'appassimento è la fase caratterizzante di questa categoria di tè che si divide in due ordini, quali tè completamente appassiti e tè semi-appassiti. A seconda delle differenze nelle foglie fresche, ogni ordine è diviso in due specie, ovvero tè di germogli [*yacha*] e tè di foglie [*yecha*].

5. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè verdazzurri: le caratteristiche qualitative dei tè verdazzurri sono delle foglie dal colore verde scuro oppure rosse esternamente e verdi scuro internamente e un liquore dal colore giallo aranciato. Si mira a una ossidazione graduale, leggera o parziale, delle catechine. Inizialmente viene favorita l'attività catalitica degli enzimi, per poi essere successivamente bloccata. La lavorazione standard prevede le fasi di appassimento, rimestamento con ossidazione, stabilizzazione tramite tostatura e rullatura, essiccazione. La fase caratterizzante questa categoria di tè è il rimestamento con ossidazione, che permette il completamento di parte dei cambiamenti fisici e chimici del tè prima della sua rullatura.

La fase di rimestamento con ossidazione rompe le cellule ai margini delle foglie favorendo l'attività catalitica degli enzimi. In questo modo le catechine che si trovano ai margini delle foglie si ossidano e perciò questa categoria di tè presenta delle foglie di colore rosso ai margini e verde scuro al centro. Le caratteristiche qualitative del tè verdazzurro sono diverse a seconda di come le foglie vengano mosse durante la fase di rimestamento con ossidazione. Questa classe si divide in quattro ordini, ovvero: rimestamento con ossidazione tramite balzi ([*tiaodong zuoqing*], la procedura manuale prevede l'uso di un setaccio per scuotere e saltare le foglie, mentre nella comune di Xiaoqiao della città di Jian'ou nel Fujian si usava un setaccio a due livelli per saltare le foglie scuotendole), rimestamento con ossidazione tramite oscillazioni [*yaodong zuoqing*], appassimento e ossidazione [*weidiao zuoqing*] e profumazione. Il tè rimestato con ossidazione tramite balzi si divide nelle specie tè di rupe, tè di vallata [*zhoucha*] e tè di montagna [*shancha*]; il tè verdazzurro rimestato con ossidazione per oscillazioni si divide nelle specie del Fujian, di Taiwan e del Guandong, quello appassito e ossidato si divide nelle specie di tè in foglie [*sancha*] e tè in mazzetti [*shucha*]. Infine, il tè verdazzurro profumato si divide in due specie, quali tè in foglie e tè compresso [*tuancha*].

6. Sintesi delle caratteristiche della categoria dei tè rossi: i tè rossi non sono propriamente rossi, si dice che le sue caratteristiche qualitative siano foglie e liquore dal color rosso, ma in realtà è un rosso giallino. Le catechine presentano un alto grado di ossidazione. Inizialmente l'ossidazione è data dall'attività enzimatica e successivamente diviene automatica. I tè rossi subiscono quattro fasi di lavorazione, ovvero appassimento, rullatura, imbrunimento enzimatico (in passato chiamato *fajiao*, ["fermentazione"]) ed essiccazione. Tra queste, la fase caratterizzante è l'imbrunimento enzimatico naturale a temperatura ambiente o tramite riscaldamento (in realtà durante l'appassimento e la rullatura alcune trasformazioni si sono già innescate). A seconda delle differenze di lavorazione, aspetto esteriore del prodotto finito e caratteristiche qualitative, i tè rossi si dividono in cinque ordini,

quali: tè rosso Xiaozhong, tè rosso Gongfu, tè rosso sminuzzato, tè rosso profumato [*xunhua hongcha*] e tè rosso vaporizzato e pressato [*zhengya hongcha*]. Inoltre, se si include anche il tè prodotto al di fuori della Cina si aggiunge l'ordine dei tè rossi graduati [*fenji hongcha*].

Il tè rosso Xiaozhong viene appassito, rullato, imbrunito enzimaticamente, eventualmente tostato in padella ([*guochao*], in passato comunemente chiamato *hongguo*, ["Padella del rosso"]), essiccato una prima volta [*maohong*], selezionato [*jianti*] ed infine nuovamente essiccato [*zuhong*]. Esso si divide in tè affumicato [*xunzheng*] in cumuli di semilavorato bagnato e tè semilavorato affumicato. Alla prima essiccazione, il tè affumicato in cumuli di semilavorato bagnato viene essiccato tramite i fumi sprigionati dalla combustione di legno di pino. Il tè prodotto nell'area di Tong Mu Guan nella contea Chong'an del Fujian ha un profumo naturale di pino e si chiama Zhengshan Xiaozhong.¹¹⁹ Il tè semilavorato affumicato è composto dalle grosse foglie del tè Gongfu essiccate tramite i fumi sprigionati dalla combustione di pino cinese [*Pinus tabuliformis*] e si chiama Gongfu Xiaozhong.

I tè rossi Gongfu vengono appassiti, rullati, imbruniti enzimaticamente ed essiccati. La lavorazione del tè semilavorato è meticolosa, infatti le foglie grosse vengono ridimensionate, inoltre non viene differenziato per forma e colore, ma viene diviso in tè di foglie e tè di germogli. Il tè di foglie viene chiamato *zhengye gongfu*, mentre quello di germogli è chiamato *xinen gongfu*.

Le fasi di lavorazione che subiscono i tè rossi graduati sono identiche a quelle del tè Gongfu. Il tè semilavorato attraverso una setacciatura viene suddiviso in quattro tipi¹²⁰ e nelle due specie, quali tè a foglia distesa [*tiaocha*] e tè fine ([*xicha*], quest'ultima appartenente ai sottoprodotti del tè [*fucha*]). I tè a foglia distesa, come ad esempio il tè Baihao, sono dei tè finiti in foglia intera, mentre i tè fini sono tè con foglie spezzate comunemente ottenuti tramite la rullatura, con le foglie del prodotto finito ridotte in particelle, come ad esempio il tè Sui Baihao.

È durante la rullatura che il tè rosso sminuzzato o anche chiamato tè in particelle [*keli hongcha*] viene rullato e contemporaneamente sminuzzato, cosicché da produrre dei tè grossomodo sminuzzati che si dividono nelle tre varietà, quali: tè a foglia spezzata, tè frammentato e tè finemente sminuzzato. I tè in foglie spezzate metà, come il Chenghuang Baihao e il Baihao, sono dei tè le cui foglie non né sono integre né completamente sminuzzate oppure sono tè composti da foglie intere leggermente frammentate. I nomi di questi tè sono identici a quelli dei tè graduati, tuttavia la loro produzione è minore e sono poche le foglie che non hanno subito nessun tipo di danneggiamento. I tè frammentati sono composti da germogli o foglie spezzate che vengono frantumati diventando granulari; tra questi, quelli le cui foglie vengono arrotolate e successivamente spezzettate sono il Sui Baihao e il Sui Chenghuang Baihao. Anche in questo caso i nomi sono identici a quelli dei tè graduati, tuttavia la quantità prodotta è minore e sono composti per la maggior parte da particelle di foglie. Il

¹¹⁹ Conosciuto in Europa con il nome Lapsang Souchong. [N. d. T.]

¹²⁰ Il professore si riferisce ai quattro *grade* adottati per la classificazione dei tè rossi (in Italia conosciuti come tè neri) prodotti al di fuori della Cina. Questi sono: *whole leaf*, *broken leaf*, *fannings* e *dust*. [N. d. T.]

tè finemente sminuzzato comprende i tè Huaxiang, Sui Chenghuang Baihao Huaxiang, Suimo ecc.

Tra i tè rossi profumati vi sono il Meigui Hongcha destinato al commercio interno e il Xiang Hongcha (un nuovo prodotto creato nel Fujian nel 1958). Tra i tè rossi vaporizzati e pressati c'è il Xiaojing Zhuancha, che è composto da tè rosso Huaxiang pressato in modo uniforme. Inoltre, c'è anche il Mizhuancha o Yehong Zhuancha che è composto da uno strato superficiale di tè rosso Huaxiang e uno strato interno di tè rosso sminuzzato miscelaneo. In allegato lo schema della classificazione delle categorie di tè comprendente i tè prodotti all'estero.

Schema della classificazione delle categorie di tè

1. Tè verdi

1.1. Tè verdi stabilizzati per tostatura

- 1.1.1. A foglia affusolata stesa: Zhenmei, Yucha (corrispondente alla categoria dei tè a foglia affusolata), Maofeng, Maojian, Yinfeng.
- 1.1.2. A foglia affusolata arricciata: Biluochun, Duyun Maojian.
- 1.1.3. In perle: Zhucha, Quangang Huibai, Yongxi Huoqing.
- 1.1.4. Non foggiate: Gongxi, Tegong, Xichun.
- 1.1.5. A foglia lamelliforme: Lu'an Guapian, Xiumei.
- 1.1.6. A foglia aghiforme: Songzhen, Yuhuacha, Xinyang Maojian, Lushan Yunwu.
- 1.1.7. A foglia stesa piatta: Xihu Longjing, Dafang, Qiqiang, Jingting Lǔxue.
- 1.1.8. A foglia stesa appuntita: Houkui, Kuijian.
- 1.1.9. In fiori: Juhuacha.

1.2. Tè verdi stabilizzati tramite vapore

- 1.2.1. A foglia stesa affusolata: Tè verde sovietico, Meicha giapponese.
- 1.2.2. A forma ricciuta: Yulücha giapponese.
- 1.2.3. Non foggiate: Gongxi giapponese, Fuxi giapponese, Gongxi indiano, Fuxi indiano.
- 1.2.4. A foglia lamelliforme: Niancha giapponese, Xiumei indiano.
- 1.2.5. A foglia aghiforme: Enshi Yulu, Yulu giapponese, Jiancha giapponese.
- 1.2.6. A forma lobata: Babacha del Gaungxi

1.3. Tè verdi profumati

- 1.3.1. Al gelsomino: Moli Hongqing, Sanxun Moli, Chongxun Moli.
- 1.3.2. Alla magnolia bianca: Bailan Hongqing.
- 1.3.3. All'*Aglai*a odorata o al *Chloranthus spicatus*: Zhulan Maofeng, Zhulan Sanjiao, Zhulan Hongqing, Zhulan Dafang.
- 1.3.4. Ai fiori vari: Daidai Huacha, Youzi Huacha.

1.4. Tè verdi vaporizzati e pressati

- 1.4.1. A forma quadrangolare: Pu'er Fangcha.
- 1.4.2. A forma tondeggiante: Tuocha.
- 1.4.3. In pani rotondi: Xiaobingcha.

2. Tè gialli

- 2.1. Tè ingialliti per accatastamento del semilavorato bagnato dopo la stabilizzazione
 - 2.1.1. Ingialliti per accatastamento del semilavorato dopo la stabilizzazione: Tè giallo taiwanese, Weishan Maojian.
 - 2.1.2. Ingialliti in pile sparpagliate dopo la stabilizzazione: Tè giallo sovietico.
 - 2.1.3. Ingialliti per conservazione in ambiente protetto dopo la stabilizzazione: Mengding Huangya.
- 2.2. Tè ingialliti per accatastamento del semilavorato bagnato dopo la rullatura
 - 2.2.1. Ingialliti per accatastamento del semilavorato dopo la rullatura: Pingyang Huangtang, Beigang Maojian.
 - 2.2.2. Ingialliti per riposo prolungato delle foglie dopo la rullatura: Yuan'an Luyuan.
- 2.3. Tè ingialliti per accatastamento del tè semilavorato asciutto dopo la prima essiccazione
 - 2.3.1. Ingialliti per accatastamento dopo la prima essiccazione: Huangdacha, Huangya, Chong'an Lianxin.
 - 2.3.2. Ingialliti per conservazione in ambiente protetto dopo la prima essiccazione: Junshan Yinzhen.

3. Tè neri

- 3.1. Tè neri imbruniti per accatastamento del semilavorato bagnato
 - 3.1.1. Tè vaporizzati e pressati in cesti: Xiangjian n. 1, Xiangjian n. 2, Xiangjian n. 3.
 - 3.1.2. Tè foggiate vaporizzati e pressati: Heizhuanca, Huazhuanca, Fuzhuanca.
- 3.2. Tè neri imbruniti per bagnatura e accatastamento del semilavorato asciutto
 - 3.2.1. Tè in foglie: Laoqingcha, Laocha sovietico.
 - 3.2.2. Tè foggiate vaporizzati e pressati: tè in pani Daqizi, tè pressato Xinzhuang.
 - 3.2.3. Tè vaporizzati e pressati in cesto: Liubaocha.
- 3.3. Tè nuovamente imbruniti tramite accatastamento del tè finito
 - 3.3.1. Vaporizzati e pressati: Kangzhuanca, Jinjian, Fuzhuanca del Sichuan, Qingzhuanca.
 - 3.3.2. Tostati e pressati: Fangbaocha.

4. Tè bianchi

- 4.1. Tè bianchi completamente appassiti
 - 4.1.1. Tè di germogli: Zhenghe Yinzhen.
 - 4.1.2. Tè di foglie: Zhenghe Baimudan.
- 4.2. Tè bianchi semi-appassiti
 - 4.2.1. Tè di germogli: Bailin Yinzhen, Tuzhen, Baiyun Xueya.
 - 4.2.2. Tè di foglie: Shuiji Baimudan, Gongmei, Shoumei.

5. Tè verdazzurri

- 5.1. Tè verdazzurri rimestati con ossidazione tramite balzi
 - 5.1.1. Tè di rupe: Dahongpao, Tieluohan, Dancong Qizhong, Mingcong Qizhong.
 - 5.1.2. Tè di vallata: Qizhong, Xiaozhong.
 - 5.1.3. Tè di montagna: Shuiji Wulong, Jian'ou Wulong, Shuiji Shuixian, Jian'ou Shuixian.
- 5.2. Tè verdazzurri rimestati con ossidazione tramite oscillazioni
 - 5.2.1. Tè verdazzurri di Minnan: Tie Guanyin, Wulong, Baozhong, Meizhan, Qilan.
 - 5.2.2. Tè verdazzurri taiwanesi: Wulong, Sezhong.
 - 5.2.3. Tè verdazzurri del Guandong: Shuixian, Langcai, Fenghuang Dancong, Naoping Sezhong.
- 5.3. Tè verdazzurri appassiti e ossidati
 - 5.3.1. Tè in foglie: Lianxin, Baimaohou (Baihao Lianxin), tè verdazzurro sovietico, Qing Longjing (è un Longjing che non assomiglia ai tè verdi in quanto è stato appassito tramite lo sparpagliamento delle foglie, perciò i cambiamenti delle caratteristiche interne alle foglie lo avvicinano ai tè verdazzurri).
 - 5.3.2. In mazzetti: Chong'an Longxu
- 5.4. Tè verdazzurri profumati
 - 5.4.1. Tè in foglie: Guihua Huacha, Shulan Huacha, Weizi Huacha
 - 5.4.2. Tè compresso: Longtuan Xiancha (oramai fuori produzione).

6. Tè rossi

- 6.1. Tè rossi Xiaozhong
 - 6.1.1. Tè affumicati in ammassi di semilavorato bagnato: Zhengshan Xiaozhong (Xingcun Xiaozhong).
 - 6.1.2. Tè semilavorati affumicati: Gongfu Xiaozhong (Tanxiang Xiaozhong), Zhenghe Xiaozhong.
- 6.2. Tè rossi Gongfu
 - 6.2.1. Tè di foglie: Qimen Gongfu, Bailin Gongfu, Tanxiang Gongfu, Gongfu taiwanese, Zhenghe Gongfu, Ningzhou Gongfu, Gongfu dello Hunan, Gongfu dello Yunnan.
 - 6.2.2. Tè di germogli: Jinya, Zihao, Hongmei (Longjinhong), Junmei.
 - 6.2.3. A foglia lamelliforme: Zhenghuaxiang, Fuhuaxiang.
- 6.3. Tè rossi graduati
 - 6.3.1. Tè di foglie: Baihao, Chenghuang Baihao, Baihao Xiaozhong.
 - 6.3.2. Tè sminuzzati: Sui Baihao, Sui Chenghuang Baihao, Hua Sui Chenghuang Baihao, Huaxiang.
- 6.4. Tè rossi sminuzzati
 - 6.4.1. Tè in foglie spezzate: Baihao, Chenghuang Baihao.
 - 6.4.2. Tè frammentato: Sui Baihao, Sui Chenghuang Baihao.
 - 6.4.3. Tè finemente sminuzzato: Huaxiang, Sui Chenghuang Baihao Huaxiang, Baihao Huaxiang, Suimo.
- 6.5. Tè rossi profumati

- 6.5.1. Tè in foglie: Meigui Hongcha, Moli Hongcha.
- 6.5.2. Tè compressi: Xiang Bingcha (tè rosso in polvere profumato e pressato).
- 6.6. Tè rossi vaporizzati e pressati
 - 6.6.1. Tè in mattoni: Mizhuancha, Xiaojing Zhuancha.
 - 6.6.2. Tè compressi: Fengyan Xiangcha (tè rosso profumato, rullato e pressato a forma di sfera).

Glossario dei termini tecnici

<i>baicha</i>	白茶	Tè bianco
<i>bingcha</i>	饼茶	Tè in pani
<i>chaoqing shaqing</i>	炒青杀青	Stabilizzazione tramite tostatura
<i>chengcha</i>	成茶	Tè finito
<i>chengcha duiji zuose</i>	成茶堆积变色	Imbrunimento per accatastamento di tè finito
<i>chuncha</i>	春茶	Tè primaverile
<i>cuihua</i>	催化	Catalisi
<i>dayuan bingcha</i>	大圆饼茶	Tè in grandi pani circolari
<i>dingxingcha</i>	定型茶	“Tè foggiate”
<i>duiji</i>	堆积	Accatastamento del tè in cumuli
<i>fahua</i>	发花	Fioritura
<i>fajiao</i>	发酵	Fermentazione
<i>feimeixing yanghua</i>	非酶性氧化	Ossidazione non enzimatica
<i>fenji hongcha</i>	分级红茶	Tè rossi graduati
<i>fucha</i>	副茶	Sottoprodotti del tè
<i>gang</i>	纲	Classe
<i>ganpi oudui zuose</i>	干坯沤堆做色	Imbrunimento per bagnatura e accatastamento del semilavorato asciutto
<i>ganpi zhibao</i>	干坯纸包	Tè semilavorato asciutto incartato
<i>ganbao</i>	干燥	Essiccazione
<i>guochao</i> (comunemente chiamato <i>hongguo</i>)	锅炒 (红锅)	Tostare in padella (“Padella del rosso”)
<i>heicha</i>	黑茶	Tè nero
<i>hongcha</i>	红茶	Tè rosso
<i>huacha</i>	花茶	Tè profumato
<i>huangcha</i>	黄茶	Tè giallo
<i>jianti</i>	拣剔	Selezione

<i>jinchá</i>	紧茶	Tè pressato
<i>loubaochá</i>	篓包茶	“Tè in cesto”
<i>lüchá</i>	绿茶	Tè verde
<i>maochá</i>	毛茶	Tè semilavorato
<i>maohong (maohuo)</i>	毛烘 (毛火)	Essiccazione iniziale
<i>mei</i>	酶	Enzima
<i>meixing yanghua</i>	酶性氧化	Ossidazione enzimatica
<i>menhuang</i>	闷黄	Ingiallimento
<i>moli huacha</i>	茉莉花茶	Tè al gelsomino
<i>mu</i>	目	Ordine
<i>neixiaochá</i>	内销茶	Tè destinato al mercato domestico
<i>pinzhong</i>	品种	Cultivar
<i>qiexi hongchá / keli hongchá</i>	切细红茶 / 颗粒红茶	Tè rosso sminuzzato/ Tè in particelle
<i>qingchá</i>	青茶	Tè verdazzurro
<i>qinghuacha</i>	青花茶	Tè verdazzurro profumato
<i>qiucha</i>	秋茶	Tè autunnale
<i>rounian</i>	揉捻	Rullatura
<i>rounianji</i>	揉捻机	Macchina rullatrice
<i>sanchá</i>	散茶	Tè in foglie
<i>shaiqing lüchá</i>	晒青绿茶	Tè verde stabilizzato tramite esposizione solare
<i>shanchá</i>	山茶	Tè di montagna
<i>shaqing</i>	杀青	Stabilizzazione
<i>shipi duiji zuose</i>	湿坯堆积做色	Imbrunimento per accatastamento del semilavorato bagnato
<i>shucha</i>	束茶	Tè in mazzetti
<i>tiaochá</i>	条茶	Tè a foglia distesa
<i>tiaodong zuoqing</i>	跳动做青	Rimestamento con ossidazione tramite balzi
<i>tuanchá</i>	团茶	Tè compresso
<i>tuankuaicha</i>	团块茶	Tè in pepite
<i>waixiaochá</i>	外销茶	Tè destinato al mercato internazionale
<i>weidiao</i>	萎凋/萎凋	Appassimento
<i>weidiao zuoqing</i>	萎凋做青	Appassimento e ossidazione
<i>wohong</i>	渥红	Imbrunimento enzimatico (ossidazione)
<i>xiachá</i>	夏茶	Tè estivo
<i>xichá</i>	细茶	“Tè fine”
<i>xinen gongfu</i>	细嫩功夫	Tè Gongfu di germogli

<i>xunhua</i>	窨花	Profumazione
<i>xunhua hongcha</i>	窨花红茶	Tè rosso profumato
<i>xunhua lücha (lühuacha)</i>	窨花绿茶 (绿花茶)	Tè verde profumato
<i>xunzheng</i>	熏蒸	Affumicatura
<i>yacha</i>	芽茶	Tè di germogli
<i>yancha</i>	岩茶	Tè di rupe
<i>yanghua</i>	氧化	Ossidazione
<i>yaodong zuoqing</i>	摇动做青	Rimestamento con ossidazione tramite oscillazioni
<i>yecha</i>	叶茶	Tè di foglie
<i>yulan huacha</i>	玉兰花茶	Tè alla magnolia
<i>zaijiagong chaye</i>	再加工茶叶	Tè rilavorato
<i>zase huacha</i>	杂色花茶	Tè profumato ai fiori vari
<i>zhengqing sancha</i>	蒸青散茶	Tè in foglie stabilizzato tramite vapore
<i>zhengqing tuancha</i>	蒸青团茶	Tè compresso stabilizzato tramite vapore
<i>zhengre shaqing</i>	蒸热杀青	Stabilizzazione tramite vapore
<i>zhengya hongcha</i>	蒸压红茶	Tè rosso vaporizzato e pressato
<i>zhengyacha</i>	蒸压茶	Tè vaporizzato e pressato
<i>zhengye gongfu</i>	整叶功夫	Tè Gongfu di foglie
<i>zhong</i>	种	Specie
<i>zhoucha</i>	洲茶	Tè di vallata
<i>zhulan huacha</i>	珠兰花茶	Tè all' <i>Aglaia odorata</i> o al <i>Chloranthus spicatus</i>
<i>zuhong</i>	足烘	Essiccazione finale
<i>zuoqing</i>	做青	Rimestamento e ossidazione
<i>zuose</i>	做色	Imbrunimento

Glossario delle varietà di tè

Tè verdi	
Anhua Songzhen	安化松针
Babacha del Guangxi (Guangxi Babacha)	广西巴巴茶
Bailan Hongqing	白兰烘青
Biluochun (Dongting Biluo)	碧螺春 (洞庭碧落)
Chongxun Moli	重窨茉莉

Chunrui	春蕊
Dafang	大方
Daidai Huacha	玳玳花茶
Duyun Maojian	都匀毛尖
Enshi Yulu	恩施玉露
Fuxi giapponese (Riben Fuxi)	日本付熙
Fuxi indiano (Yindu Fuxi)	印度付熙
Gongjian	贡尖
Gongxi	贡熙
Gongxi giapponese (Riben Gongxi)	日本贡熙
Gongxi indiano (Yindu Gongxi)	印度贡熙
Houkui	猴魁
Jiancha giapponese (Riben Jiancha)	日本煎茶
Jingting Lǜxue	敬亭绿雪
Juhuacha	菊花茶
Kuijian	魁尖
Lianxin	莲芯
Lu'an Guapian (Piancha)	六安瓜片 (片茶)
Lushan Yunwu	庐山云雾
Maofeng	毛峰
Maojian	毛尖
Meicha giapponese (Riben Meicha)	日本眉茶
Mingqian	明前
Moli Hongqing	茉莉烘青
Nanjing Yuhua	南京雨花
Niancha giapponese (Riben Niancha)	日本碾茶
Pu'er Fangcha	普洱方茶
Qiqiang	旗枪
Quangang Huibai	泉冈辉白
Sanxun Moli	三窰茉莉
Shilixiang	十里香
Tè verde sovietico (Sulian Lǜcha)	苏联绿茶
Tegong	特贡
Tuocha	沱茶
Xiaobingcha	小饼茶
Xichun	熙春
Xihu Longjing	西湖龙井
Xinyang Maojian	信阳毛尖

Xiumei	秀眉
Xiumei indiano (Yindu Xiumei)	印度绣眉
Yinfeng	银峰
Yinzhen	银针
Yongxi Huoqing	涌溪火青
Youzi Huacha	柚子花茶
Yucha	雨茶
Yuhuacha	雨花茶
Yulu giapponese (Riben Yulu)	日本玉露
Yulücha giapponese (Riben Yulücha)	日本玉绿茶
Yuqian	雨前
Zhenmei	珍眉
Zhucha	珠茶
Zhulan Dafang	珠兰大方
Zhulan Hongqing	珠兰烘青
Zhulan Maofeng	珠兰毛峰
Zhulan Sanjiao	珠兰三角
Tè gialli	
Baimaojian	白毛尖
Beigang Maojian	北港毛尖
Chong'an Lianxin	崇安莲芯
Huangdacha	黄大茶
Huangya	黄芽
Junshan Yinzhen	君山银针
Mengding Huangya	蒙顶黄芽
Pingyang Huangtang	平阳黄汤
Tè giallo sovietico (Sulian Huangcha)	苏联黄茶
Tè giallo taiwanese (Taiwan Huangcha)	台湾黄茶
Weishan Maojian	沔山毛尖
Yuan'an Luyuan	远安鹿苑
Tè neri	
Daqizi Bingcha	大七子饼茶
Fangbaocha	方包茶
Fuzhuancha	茯砖茶
Fuzhuancha del Sichuan (Sichuan Fuzhuancha)	四川茯砖茶
Gongjian	贡尖
Heizhuancha	黑砖茶
Huazhuancha (in passato Huajuancha)	花砖茶 (花卷茶)

Jinjian	金尖
Kangzhuancha	康砖茶
Laocha sovietico (Sulian Laocha)	苏联老茶
Laoqingcha	老青茶
Liubaocha	六堡茶
Qingzhuancha	青砖茶
Xiangjian n. 1 (in passato Tianjian)	湘尖一号 (天尖)
Xiangjian n. 2 (in passato Gongjian)	湘尖二号 (贡尖)
Xiangjian n. 3	湘尖三号
Xinzhuang Jinchá	心状紧茶
Tè bianchi	
Baihao Yinzhen	白毫银针
Bailin Yinzhen	白琳银针
Baiyun Xueya	白云雪芽
Gongmei	贡眉
Shoumei	寿眉
Shuiji Baimudan	水吉白牡丹
Tuzhen	土针
Zhenghe Baimudan	政和白牡丹
Zhenghe Yinzhen	政和银针
Tè verdazzurri	
Baimaohou (Baihao Lianxin)	白毛猴 (白毫莲芯)
Baozhong	包种
Chong'an Longxu	崇安龙须
Dahongpao	大红袍
Dancong	单丛
Dancong Qizhong	单枞奇种
Dongpian	冬片
Fenghuang Dancong	凤凰单枞
Fenghuang Shuixian	凤凰水仙
Guihua Huacha	桂花花茶
Jian'ou Shuixian	建瓯水仙
Jian'ou Wulong	建瓯乌龙
Langcai	浪菜
Lianxin	莲心
Longtuan Xiancha	龙团香茶
Maoxie	毛蟹
Meizhan	梅占

Mingcong	名丛
Mingcong Qizhong	名丛奇种
Naoping Sezhong	饶平色种
Qilan	奇兰
Qing Longjing	龙井井
Qizhong	奇种
Qeshe	雀舌
Sezhong	色种
Shuiji Shuixian	水吉水仙
Shuiji Wulong	水吉乌龙
Shuixian	水仙
Shulan Huacha	树兰花茶
Taoren	桃仁
Tè verdazzurro sovietico (Sulian Qiangcha)	苏联青茶
Tie Guanyin	铁观音
Tieluohan	铁罗汉
Wulong	乌龙
Wulong taiwanese (Taiwan Wulong)	台湾乌龙
Xiangyuan	香椽
Xiaozhong	小种
Zhizi Huacha	栀子花茶
Tè rossi	
Baihao	白毫
Baihao Huaxiang	白毫花香
Baihao Xiaozhong	白毫小种
Bailin Gongfu	白琳功夫
Chenghuang Baihao	橙黄白毫
Fengyan Xiangcha	风眼香茶
Fuhuaxiang	付花香
Gongfu dello Hunan (Hunan Gongfu)	湖南功夫
Gongfu dello Yunnan (Yunnan Gongfu)	云南功夫
Gongfu Taiwanese (Taiwan Gongfu)	台湾功夫
Gongfu Xiaozhong (Tanxiang Xiaozhong)	工夫小种 (坦洋小种)
Hongmei (Longjinhong)	红梅 (龙井红)
Hua Sui Chenghuang Baihao	花碎橙黄白毫
Huaxiang	花香
Jinya	金芽
Junmei	君眉

Meigui Hongcha	玫瑰红茶
Mizhuancha (Yehong Zhuancha)	米砖茶 (叶红砖茶)
Moli Hongcha	茉莉红茶
Ningzhou Gongfu	宁州功夫
Qimen Gongfu (Keemun)	祁门功夫
Qiuxiang	秋香
Sui Baihao	碎白毫
Sui Chenghuang Baihao	碎橙黄白毫
Sui Chenghuang Baihao Huaxiang	碎橙黄白毫花香
Suimo	碎末
Tanxiang Gongfu	坦洋功夫
Xiang Bingcha	香饼茶
Xiang Hongcha	香红茶
Xiaojing Zhuancha	小京砖茶
Zhenghe Gongfu	政和功夫
Zhenghe Xiaozhong	政和小种
Zhenghuaxiang	正花香
Zhengshan Xiaozhong (Xingcun Xiaozhong)	正山小种 (星村小种)
Zihao	紫毫
Varietà prodotte in passato	
Cichun	次春
Guzhu Zisun	顾渚紫笋
Maiké	麦颗
Shouzhou Huangya	寿州黄芽
Tanchun	探春

3. Commento Traduttologico

In questa sezione verranno esplicate alcune scelte traduttologiche in merito alla traduzione dell'articolo "Teoria e applicazione della classificazione del tè" del professore Chen Chuan. In particolar modo ci si concentrerà sulla terminologia, su alcuni problemi lessicali e di intertestualità ed infine sull'apparato metatestuale.

3.1 Tipologia testuale e dominante

L'articolo di Chen Chuan è stato pubblicato nel 1979 all'interno della rivista *Chaye Tongbao (Journal of Tea Business)*, esso è quindi un articolo specializzato rivolto ad un pubblico ben distinto, composto principalmente da esperti e appassionati del settore del tè. Parti di questo scritto si ritrovano anche nell'edizione del 1989 del *Zhicha Xue*. Il prototesto è principalmente un testo scientifico, il quale è uno scritto che lascia poca libertà interpretativa al lettore.¹²¹ Nonostante ciò, vi sono diversi passaggi meno rigorosi e con una accezione più espositiva e argomentativa. In generale quindi si può affermare che il prototesto abbia un livello di specializzazione media. La dominante del prototesto – intesa come caratteristica essenziale del testo e componente dell'analisi linguistica¹²² – è in questo specifico caso da ricercarsi nell'esposizione della classificazione delle categorie di tè e dei suoi principi sottostanti. Il carattere scientifico del prototesto è indubbio, in quanto l'utilizzo di una terminologia specifica e l'impianto argomentativo ne sono evidenti rappresentanti, tuttavia vi è anche la presenza di uno stile tendenzialmente polemico con cui l'autore confuta alcune idee. Inoltre l'articolo presenta forti connotazioni culturali, in particolare della subcultura del tè, le quali potrebbero essere sconosciute ai non addetti ai lavori, ma anche diversi rimandi politici e propagandistici.

Nel metatesto si è scelto di trasportare la dominante scientifica ed espositiva del prototesto, senza ignorare la sottodomante politica e quella culturale che ne contraddistinguono alcuni passaggi enfatici e soggettivi. Pertanto esso presenta sezioni più tecniche e scientifiche alternate ad affermazioni politiche e propagandistiche con rimandi storici-culturali, per i quali è stato aggiunto un apparato metatestuale.

3.2 Lettore modello

Come precedentemente accennato, il lettore modello del prototesto è un lettore cinese della rivista specialistica *Chaye Tongbao*, perciò egli è probabilmente un esperto di settore (agronomo, ricercatore, studente ecc.) o un appassionato di tè e di tutto ciò che ne

¹²¹ LALA Letizia, "Tipi di testo", *Treccani*, 2011. URL: [https://www.treccani.it/enciclopedia/tipi-di-testo_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/tipi-di-testo_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (consultato il giorno 02/12/2021).

¹²² OSIMO Bruno, *Manuale del Traduttore*, Milano, Hoepli, 2011, p. 278.

concerne. Tuttavia, nell'individuazione del lettore modello italiano si è optato per sfumare maggiormente la sua definizione, immaginando un lettore modello più generico. Realisticamente egli è una persona che prova interesse per il tè, la cultura che ruota attorno a questa bevanda e per gli sviluppi della ricerca scientifica a questo riguardo. Tuttavia, non si presuppone che egli sia un esperto del settore, né un conoscitore della cultura e della storia cinese. Per questo si è deciso di adottare un apparato metatestuale – in particolare delle note, un glossario e la trascrizione fonetica dei termini tecnici – che permetta al lettore di comprendere al meglio il metatesto, nel quale permangono rimandi culturali specifici del prototesto che potrebbero avere un effetto straniante, ma non tale da impedirne la comprensione.

3.3 Macrostrategia traduttiva

Confrontando la parziale traduzione inglese del bibliotecario Salt Michael, si è deciso di tradurre la totalità del prototesto includendo la tabella e lo schema riassuntivo della classificazione. L'obiettivo che si è cercato di perseguire nel processo di traduzione è stato quello di trasportare nel metatesto le idee dell'autore nel modo più preciso possibile. Essendo un testo a carattere settoriale, sarebbe consigliabile una traduzione più accessibile per il lettore del metatesto,¹²³ tuttavia in questo caso non è stata adottata tale strategia per tutto il metatesto e si è preferito adottare una strategia alle volte più esotizzante per rimanere coerenti con la dominante e le sottodominanti più culturali.

Essendo la scienza del tè un ambito alquanto di nicchia nel territorio italiano, non sono stati individuati "testi paralleli"¹²⁴ in lingua italiana che potessero essere di aiuto per l'indicazione di uno stile adeguato. Perciò durante il processo traduttivo si è cercato di non discostarsi troppo dal prototesto – se non in termini sintattici per una resa migliore nella lingua di arrivo – con un occhio di riguardo alla terminologia.

3.4 Microstrategie

A seguire verranno portati a titolo di esempio alcune problematiche incontrate durante il processo di traduzione del prototesto, in particolare riguardante terminologia, sintassi e apparato metatestuale.

¹²³ *Ivi*, p. 177.

¹²⁴ OSIMO Bruno (a cura di), "Traduzione settoriale", *Logos*. URL: http://courses.logos.it/IT/4_23.html (consultato il giorno 03/12/2021).

3.4.1 Terminologia: categorie di tè

L'articolo di Chen Chuan è ricco di termini settoriali e per la loro comprensione sono stati consultati un dizionario terminologico e alcuni siti e blog del settore. Tuttavia, tali termini non sempre presentano degli equivalenti formali in italiano e perciò è stato necessario scegliere tra le espressioni in uso ritenute più consone, mentre in alcuni casi sono state fatte delle scelte arbitrarie, ma necessarie per la resa della traduzione.

I primi termini che verranno di seguito analizzati sono i nomi delle sei categorie di tè, facenti parte della categoria tassonomica "classe", ovvero *lücha*, *huangcha*, *heicha*, *baicha*, *qingcha* e *hongcha*, rispettivamente corrispondenti ai termini italiani tè verde, tè giallo, tè fermentato o post-fermentato, tè bianco, tè Oolong o Wulong e tè nero (in rari casi chiamato tè rosso). Nondimeno, nel metatesto si è deciso di non adottare alcuni di questi nomi al fine di evidenziare la dominante del prototesto. Infatti, quella di Chen Chuan è – semplificando molto – una classificazione cromatica, basata sulle caratteristiche qualitative e sulle lavorazioni dei diversi tipi di tè. Perciò nel metatesto i suddetti termini cinesi sono stati tradotti secondo il loro significato semantico in "tè verde", "tè giallo", "tè nero", "tè bianco", "tè verdazzurro" e "tè rosso". Quelli che in Italia sono conosciuti come "tè fermentato" o "post-fermentato", "tè nero" e "tè Oolong" nel metatesto sono stati tradotti diversamente nel rispetto del significato più profondo dell'articolo. Oltretutto in alcuni passaggi del prototesto vengono menzionate delle problematiche proprio relative ai termini adottati dagli occidentali e da alcuni cinesi. Perciò per evitare delle incoerenze tra traduttori e il messaggio veicolato dal metatesto si sono adottati i suddetti termini.

Un discorso a parte è necessario per il tè Oolong. Il traduttore scelto per il termine *qingcha*, ovvero "tè verdazzurro", non è stato selezionato secondo la sfumatura cromatica del tè descritta da Chen. Si veda a tal proposito il seguente estratto:

- 青茶类的色泽是绿泛黄的青色, 从浅到深, 直到铁观音的色泽, 就靠近红茶类的色泽。
(p.50)

Il colore delle foglie di quest'ultima categoria è un **verde che tende al giallo**, con una gradazione che varia dal verde chiaro a quello più cupo, fino al colore del Tie Guanyin, il quale si avvicina al colore dei tè rossi. (p.28)

Per questa grande ambiguità nella descrizione del colore dei tè Oolong, che dal verde si avvicina addirittura all'arancione rossastro dei tè neri, ma che di fatto non ha molto a che fare con ciò che in realtà è il colore *qing*, si è ritenuto più appropriato seguire un altro percorso. Infatti, è stato scelto il traduttore "verdazzurro", il quale è un traduttore puramente convenzionale che rimanda ai due principali sensi compresi nel significato del morfema *qing*, ovvero il verde e il blu. Poiché il primo colore è comunemente utilizzato in riferimento alla categoria dei tè verdi, ovviamente non è stato considerato adatto come traduttore del termine *qing*. Tuttavia, nemmeno il solo colore blu è stato ritenuto sufficiente per descrivere

l'ambiguità che porta con sé questo particolare colore. Infatti, esso corrisponde ad una sfumatura cromatica che sembrerebbe includere delle caratteristiche di tre colori differenti: verde, blu e nero.¹²⁵ Il colore *qing* è più saturo del verde, ma meno luminoso;¹²⁶ è una tonalità scura, ma non tanto quanto il nero e inizialmente indicava una sfumatura simile al blu, ma successivamente per quest'ultimo colore è subentrato il morfema *lan* 蓝, probabilmente per necessità di distinguere il blu dal verde.¹²⁷ Per di più, nei colori dell'arcobaleno *qing* si trova tra il verde e il blu e perciò ancora una volta è evidente come che questi due colori non gli corrispondano totalmente. Non solo per tali motivi si è deciso di adottare “verdazzurro” come traduce di *qing*. Infatti, “verdazzurro” è una parola molto ambigua, in quanto tecnicamente non è il nome proprio di nessuna sfumatura di colore, ma comunemente viene inserito nella famiglia del ciano, in particolare nella gamma di sfumature tra verde, ciano e blu, la quale include i colori acquamarina, ciano scuro, blu Tiffany, blu pavone e foglia di tè (in inglese *teal*). Non è stato adottato “ciano” come traduce perché la luminosità di questo colore è molto alta (nella scala HSV risulta al 100%¹²⁸), mentre *qing* ha una luminosità bassa e perciò forse più ascrivibile al colore ciano scuro (luminosità al 54%¹²⁹) o al *teal* (luminosità al 50%¹³⁰), se non a tonalità ancora meno luminose. È evidente come sia impossibile individuare una precisa sfumatura cromatica che corrisponda a *qing*, perciò non si è voluto arrischiarsi nella scelta arbitraria di tonalità precise, da qui la scelta di adottare l'ambiguo “verdazzurro”. Con questo traduce, inoltre, si richiamano i colori inclusi in *qing* – il verde e il blu – in un'unica parola, armonizzandosi con gli altri traduce adottati per le altre cinque categorie di tè, dove a ogni composto nominale aggettivo + nome (es. *bai + cha*) corrisponde un traduce composto da due parole, ovvero nome + aggettivo (es. “tè bianco”). È evidente che tale traduce non corrisponde al colore che l'autore intendeva, tuttavia è altresì evidente che ciò che l'autore interpretava come *qing* non fosse ciò che normalmente viene descritto con tale aggettivo. Perciò si è preferito trovare un punto di raccordo tra la volontà dell'autore e il significato di tale morfema.

I termini *hongcha* e *heicha* sono invece stati tradotti letteralmente per rispetto della dominante del prototesto. Generalmente, in Occidente il termine *hongcha* viene tradotto come “tè nero” (*black tea* in inglese), mentre nel metatesto “tè nero” è il traduce di *heicha* e “tè rosso” è il traduce di *hongcha*. Per le restanti categorie di tè, invece, non sono state necessarie scelte particolari, poiché i termini cinesi e quelli italiani sono semanticamente corrispondenti. Curiosamente nella traduzione in inglese del prototesto fatta da Michael Salt

¹²⁵ QING Shuimao 清水茂, “Shuo “Qing”” 说“青” [Parlando di *qing*], in Xianggang Zhongguo Yuwen Xuehui 香港中国语文学会 [Società di lingua e letteratura cinese di Hong Kong] (a cura di), *Wang Li xiansheng jinian lunwenji: zhongwen fence 1* 王力先生纪念论文集: 中文分册 1 [Memoriale del signor Wang: Volume 1], Hong Kong, Sanlian Shudian, 1987, p. 143.

¹²⁶ *Ivi*, p. 155.

¹²⁷ *Ivi*, p. 146.

¹²⁸ “Cyan”, *Wikipedia*, 2021. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Cyan> (consultato il giorno 05/12/2021).

¹²⁹ “Shades of cyan”, *Wikipedia*, 2021. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Shades_of_cyan (consultato il giorno 05/12/2021).

¹³⁰ *Ibidem*.

del 1981, *huangcha* venne tradotto come *brown tea* ovvero “tè marrone”,¹³¹ tuttavia si è deciso di non adottare tale traduttore perché non ritenuto coerente.

3.4.2 Terminologia: le lavorazioni del tè

In questa sezione verranno analizzati i traduttori adottati per i termini relativi alla lavorazione del tè.

Nella classificazione di Chen, i tè si dividono in classi (le sei macrocategorie) che a loro volta si dividono in ordini a seconda delle particolari lavorazioni che ogni varietà di tè subisce. La terminologia cinese adottata per indicare tali fasi di lavorazione è consolidata e condivisa, tuttavia non si può fare la stessa affermazione per i termini adottati nel mondo italiano. Infatti, non vi sono delle equivalenze accettate all’unanimità e le espressioni in uso sono generalmente delle traduzioni dei termini adottati nel mondo anglosassone. Perciò ci si può imbattere in più parole indicanti una stessa fase di lavorazione come ad esempio rullatura, rollatura o arrotolamento per il termine cinese *rounian*; fissazione (dall’inglese *fixation*) o stabilizzazione per il termine cinese *shaqing*; formazione del giallo, ammasso o ingiallimento per il termine cinese *menhuang* e così via.

Nella scelta dei traduttori per i termini utilizzati nel prototesto si è deciso di adottare quelli ritenuti più adeguati, seguendo principalmente i termini adottati dall’AICTEA. Pertanto, il termine *shaqing* è stato tradotto in “stabilizzazione” e per *menhuang* è stato scelto il traduttore “ingiallimento”. Tuttavia, nel prototesto vi sono dei termini piuttosto specifici che sono stati tradotti con traduttori scelti ricorrendo ad altre logiche. È il caso del termine cinese *zuoqing* che è stato tradotto con la locuzione “rimestamento con ossidazione”, con la quale viene esplicitamente descritto ciò che avviene alle foglie durante questa fase di lavorazione. Mentre la fase che nello Standard cinese del 2014 (GB/T 30766-2014) è chiamata *fajiao* (lett. “fermentazione”, in inglese *enzymatic reaction*)¹³² nell’articolo di Chen viene chiamata *wohong* (lett. “prendere il rosso”)¹³³ e perciò si è deciso di tradurre tale composto con il termine “imbrunimento enzimatico”, indicante l’ossidazione enzimatica che causa l’imbrunimento delle foglie del tè.

3.4.3 Varietà di tè

Di seguito verranno analizzate le strategie di resa delle varietà di tè. Considerandole come nomi propri, per tali espressioni si è deciso di adottare una strategia esotizzante, ovvero

¹³¹ SALT Michael, “Tea Classification in Theory and Practice”, *Journ. d’Agric Trad. et de Bota*, Vol. 28, n. 3-4, 1981, p. 329.

¹³² SAC/TC 339, *GB/T 30766-2014 Classification of Tea*, *op. cit.*, p.1.

¹³³ CHEN, “Chaye fenlei”, *op. cit.*, p.49.

riportare la traslitterazione in *pinyin* dei caratteri costituenti i nomi delle varietà. Si vedano i seguenti esempi:

Prototesto	Metatesto
西湖龙井	Xihu Longjing
铁观音	Tie Guanyin
白毫银针	Baihao Yinzhen

Tabella 3 Esempi di trascrizione delle varietà di tè

I nomi delle varietà di tè sono stati trascritti come nomi propri e non stati previsti per tali composti dei traduttori letterali poiché considerati superflui e ridondanti. Tutto ciò vale anche in considerazione di come vengono riportati generalmente tali nomi dai rivenditori di tè italiani. Infatti, nonostante ci sia l'utilizzo di traduzioni, spesso per determinati tipi di tè si preferisce riportare le trascrizioni in *pinyin*. Tuttavia, in determinate ricorrenze, nel metatesto sono state inserite delle traduzioni dei composti cinese, in quanto considerate necessarie per la piena comprensione del messaggio da parte del lettore italiano. Tali traduzioni sono da considerarsi parte dell'apparato metatestuale fornito per un'adeguata comprensione del metatesto. Si veda il seguente esempio:

- 茶名以形容其形状的为最多, 如瓜片、毛峰等, 都是形容外形。(p.48)
I nomi di tè che descrivono la forma delle foglie sono i più numerosi: i nomi Guapian ["Fetta di melone"] e Maofeng ["Cime lanose"], ad esempio, indicano entrambi l'aspetto esteriore dei tè a cui fanno riferimento. (p.25)

In questo esempio tratto dal secondo paragrafo dell'articolo di Chen, sono state inserite nel metatesto tra parentesi quadre le traduzioni dei nomi delle varietà affinché il lettore italiano abbia una vera comprensione della proposizione riuscendo ad intuire o comunque avere una suggestione riguardo l'aspetto delle foglie dei tè prese in esame. Infatti, parlando di denominazione delle varietà di tè, nel prototesto vengono fatti altri esempi simili dove ci sono espliciti riferimenti ai significati dei nomi delle diverse varietà di tè, riferimenti che nel metatesto si sarebbero persi se non debitamente esplicitati.

- 依采摘时期不同而命名, 如古时的探春、次春和现时的明前、雨前、春蕊、秋香和冬片等 [...]. (p.49)
Vi sono anche dei tè denominati in base ai diversi periodi di raccolta, come gli antichi tè Tanchun ["Inizio di primavera"], Cichun ["Tarda primavera"] e i moderni tè Mingqian ["Prima di Qingming"], Yuqian ["Prima di Guyu"], Chunrui ["Stami di primavera"], Qiuxiang ["Fragranza d'autunno"], Dongpian ["Foglie d'inverno"] [...]. (p.26)

Anche in questo caso la traduzione letterale tra parentesi serve a limitare il più possibile il residuo traduttivo che si sarebbe altrimenti creato. Tuttavia, come già accennato, tale strategia è stata adottata solo se necessario e difatti nella maggior parte dei casi i nomi delle varietà non sono state tradotte, come nella seguente frase:

- 依茶树品种不同而命名的, 过去福建台湾两省最多, 如梅占、兰奇、大红袍、铁罗汉、毛蟹、桃仁, 等等。(p.49)

In passato nel Fujian e a Taiwan c'era la maggior concentrazione di tè denominati secondo le differenti cultivar, come ad esempio Meizhan, Qilan, Dahongpao, Tie Luohan, Maoxie, Taoren, ecc. (p.26)

In questa proposizione la presenza di un'eventuale traduzione nel metatesto non implicherebbe una sua maggior comprensione, perché nel prototesto non c'è un riferimento esplicito al significato veicolato dai nomi delle cultivar, perciò non è presente un residuo traduttivo consistente che giustifichi l'inserimento di elementi metatestuali nel metatesto.

Un discorso a parte è necessario farlo per due varietà particolari di tè, ovvero il tè Gongfu e il tè Xiaozhong. Le problematiche sono sorte in quanto i termini *gongfu* e *xiaozhong* vengono impiegati sia per indicare due ordini sottostanti alla classe dei tè rossi sia delle varietà incluse nelle specie sottostanti ai due ordini stessi. Inoltre, in Europa entrambi i tè sono conosciuti con i loro nomi dialettali e non vi sono traduzioni attualmente in uso. Per quanto riguarda il termine *xiaozhong*, infatti, viene utilizzata la variante dialettale *souchong*, mentre per *gongfu* viene utilizzata la variante *congou*. Ciononostante, considerando la dominante del prototesto e del metatesto e volendo essere coerente con la traslitterazione di tutte le varietà di questi ordini di tè, si è deciso di riportare nel metatesto la traslitterazione in *pinyin* sia per l'indicazione dei due ordini sia per le diverse varietà. È stata scartata l'impiego delle varianti dialettali perché sono utilizzate principalmente per indicare delle specifiche varietà, come il Zhengshan Xiaozhong (Lapsang Souchong) e sembrerebbero non essere utilizzate per altre varietà. Si veda la classificazione riguardante questi ordini di tè:

- 工夫红茶
 - 叶茶: 祁门工夫、白琳工夫、坦洋工夫、台湾工夫、政和工夫、宁州工夫、湖南工夫、云南工夫。(p.56)

Tè rossi Gongfu

- Tè di foglie: Qimen Gongfu, Bailin Gongfu, Tanxiang Gongfu, Gongfu taiwanese, Zhenghe Gongfu, Ningzhou Gongfu, Gongfu dello Hunan, Gongfu dello Yunnan. (p.41)

- 小种红茶
 - 湿坯熏蒸: 正山小种 (星村小种)。
 - 毛茶熏蒸: 工夫小种 (坦洋小种)、政和小种。(p.56)

Tè rossi Xiaozhong

- Tè affumicati in ammassi di semilavorato bagnato: Zhengshan Xiaozhong (Xingcun Xiaozhong).
- Tè semilavorati affumicati: Gongfu Xiaozhong (Tanxiang Xiaozhong), Zhenghe Xiaozhong. (p.41)

Dall’estratto qui mostrato è evidente che se si fossero utilizzate le varianti dialettali (in particolare per l’ordine dei tè Xiaozhong) si sarebbero create delle incongruenze nella traslitterazione degli stessi termini ricorrenti in ogni varietà, da qui la scelta forse ancor più esotizzante – ma ritenuta migliore – di adottare il *pinyin*.

3.4.4 Problemi nella terminologia: le catechine

Due problemi terminologici riscontrati nella traduzione del prototesto sono stati il termine *erchafen* e il composto *ercha duofenlei*. Il primo termine viene utilizzato impropriamente per indicare il composto chimico della catechina, la quale fa parte delle catechine. In realtà *erchafen* è l’equivalente di catecolo o pirocatecolo, mentre catechina corrisponde al termine cinese *erchasu*, che Chen non utilizza mai. Infatti, l’autore sostituisce il carattere *su* 素 presente nei nomi delle catechine con il carattere *fen* 酚. Si vedano gli esempi riportati nella seguente tabella.

Nomenclatura nel prototesto	Nomenclatura corrente cinese	Nomenclatura corrente italiana
儿茶酚	儿茶素	Catechina (C)
表儿茶 (酚)	表儿茶素	Epicatechina (EC)
没食子儿茶酚	没食子儿茶素	Gallocatechina (GC)
表没食子儿茶酚	表没食子儿茶素	Epigallocatechina (EGC)
表儿茶酚没食子酸酯	表儿茶素没食子酸酯	Epicatechina gallato (ECg)
表没食子儿茶酚没食子酸酯	表没食子儿茶素没食子酸酯	Epigallocatechina gallato (EGCg)

Tabella 4 Confronto tra le nomenclature delle catechine

Per quanto riguarda *ercha duofenlei*, il suo utilizzo negli articoli scientifici cinesi è alquanto raro. Inizialmente si propendeva a ritenere che fosse un sinonimo di “polifenolo” (in cinese *duofenlei*, in particolare i polifenoli presenti nelle foglie di tè vengono chiamati *chaduofen*). Tuttavia, nella versione definitiva del metatesto tale termine è stato tradotto con “catechine”. Infatti, *ercha duofenlei* è composto da due termini, ovvero *Acacia catechu*¹³⁴ e polifenolo. È stato dedotto quindi che il termine si riferisse più nello specifico alle catechine

¹³⁴ L’*Acacia Catechu* (Linn. f.) Willd. è una pianta della famiglia delle Fabaceae diffusa in Cina, India e nel Sud-est asiatico. Si veda “*Acacia catechu* (Linn. f.) Willd.”, *Flora of China*. URL: http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200011847 (consultato il giorno 16/12/2021).

e non ai più generici polifenoli. Difatti, anche il contesto di utilizzo di tale termine aiuta ad intuire cosa intendesse l'autore:

- 如红茶都有一个共同促进酶的活化工序,使黄烷醇类(儿茶多酚类)氧化较完全的渥红过程 [...]. (p.49)
Per esempio, tutti i tè rossi hanno in comune un processo di imbrunimento enzimatico [*wohong*, “prendere il rosso”], ovvero un procedimento di attivazione enzimatica che permette l'ossidazione [*yanghua*] completa o quasi dei flavanoli (o **catechine**). (p.27)

Si noti che ad eccezione di questo esempio, il termine *huangwanchunlei*, ovvero i flavanoli, è stato tradotto sempre con il termine “catechine”, essendo quest'ultimo essenzialmente il sinonimo più utilizzato del termine “flavanoli”.

3.4.5 Proverbi ed espressioni idiomatiche

Nella prima facciata del prototesto viene riportato una versione di un proverbio riguardante lo studio dei nomi dei diversi tè.¹³⁵

- “茶叶学到老, 茶名学不了” (p.48)
“Sebbene il tè si studi fino a tarda età, lo studio dei suoi nomi impossibile sarà” (p.24)

Questo proverbio è formato da due frasi coordinate giustapposte con rima finale, una costruzione piuttosto ricorrente nei detti cinesi. Avendo un utilizzo circoscritto al tè e alle sue varietà e non essendo riferibile ad altri significati più astratti, è impensabile trovare un proverbio italiano che possa avere un significato o un contesto di utilizzo simile. Pertanto, si è deciso di tradurlo letteralmente, cercando di ricreare l'assonanza finale presente nel prototesto. Ne è risultato un distico con una rima imperfetta, composto da due frasi in relazione subordinativa, la prima delle quali è la proposizione dipendente introdotta dalla congiunzione concessiva “sebbene”, scelta per enfatizzare il senso veicolato dal proverbio cinese ed esplicitare il legame sottinteso tra le coordinate che compongono il detto cinese.

¹³⁵ La versione che viene riportata nei diversi siti internet e blog è la seguente: *chaye xue dao lao, chaming ji bu liao* (茶叶学到老, 茶名记不了). In questo caso il verbo *ji* 记 (ricordare) sostituisce la seconda ricorrenza del verbo *xue* 学 (studiare) presente nella versione di Chen Chuan. Si vedano “Chaye xue dao lao chaming ji bu liao” 茶叶学到老茶名记不了 [Il tè si studia fino a tarda età ma ricordare i suoi nomi impossibile sarà], *Chayi5*, 14 sett. 2018. URL: <https://www.chayi5.com/zhishi/20180914130431.html> (consultato il giorno 29/12/2021); “Chaye xue dao lao, chaming ji bu liao” 茶叶学到老, 茶名记不了” [Il tè si studia fino a tarda età, ma ricordare i suoi nomi impossibile sarà], *Puer.cn*, 09 dic. 2012. URL: <https://www.puer.cn/cwh/cdcs/41845.html> (consultato il giorno 29/12/2021).

3.4.6 Intertestualità: problematiche riguardanti una citazione

Nel prototesto è presente una citazione di un esperto di tè contemporaneo all'autore, ovvero Zhuang Wanfang. Questi critica l'utilizzo che Chen fa del termine *qingcha* per riferirsi alla categoria dei tè Oolong o Wulong e sembrerebbe che tale critica sia stata mossa dopo aver letto l'edizione del 1961 o del 1965 del *Zhicha Xue*. Purtroppo, essendo presumibilmente delle affermazioni orali, non è stato possibile rintracciarle in un eventuale testo scritto, né si è riusciti a ottenere una delle due edizioni del manuale universitario. Pertanto, non si è potuto stabilire precisamente quando sia stata fatta tale critica né in quale contesto e in che specifiche modalità. Nella traduzione di tale passaggio non è stato possibile rendere completamente i rimandi sottintesi dall'autore proprio perché privi delle fonti primarie chiamate in causa. Tuttavia, non è stato ritenuto necessario approfondire in una nota le problematiche relative alle fonti riguardanti l'affermazione di Zhuang, perché dopotutto è un residuo che non interferisce sulla comprensione del metatesto. Invece, sono state fornite due note a piè di pagina per introdurre brevemente la figura di Zhuang Wanfang e il testo *Zhicha Xue*. Inoltre, diversamente dal prototesto, nel metatesto la citazione in esame è stata riprodotta in corpo minore per enfatizzarla e perché ritenuta sufficientemente lunga per poter essere resa autonoma all'interno del testo. Si veda la traduzione del passaggio in questione.

- 茗叟(庄晚芳先生的笔名——作者注)在“读了三篇文章之后”说：“《制茶学》中取消了乌龙茶类代之青茶类,这是为什么?青茶与乌龙茶究竟有何不同之处?乌龙茶类在世界上是公认的一种有名茶类,贸易上至今仍留持着,而作者为何要取消其名,用意何在,令人不解”。(p.50)

Ming Sou (pseudonimo del sig. Zhuang Wanfang, N. d. A.) “dopo aver letto tre articoli” disse:

“Nel saggio Zhicha Xue [Produzione del tè] la categoria dei tè Wulong è stata cancellata e sostituita dalla categoria dei tè verdazzurri, ma perché questo? Dopotutto, quali differenze presentano il tè verdazzurro e il tè Wulong? La categoria Wulong è una categoria di tè famosa, riconosciuta unanimemente in tutto il mondo ed è tutt'ora mantenuta come denominazione in ambito commerciale. Perché dunque l'autore ha cancellato questo nome? Con quali intenzioni? È incomprensibile.” (pp.29-30)

3.4.7 Lo schema della classificazione del tè

Lo schema della classificazione riportato nel prototesto è organizzato secondo un elenco di tre livelli, seguendo la struttura “classe - ordine – specie” adottata dall'autore, il quale probabilmente prese in prestito i termini cinesi della tassonomia biologica. Perciò anche nel metatesto sono stati utilizzati i termini tassonomici italiani: con il traduce “classe” ci si riferisce al carattere *gang* 纲, con “ordine” ci si riferisce a *mu* 目 e con “specie” ci si riferisce a *zhong* 种. Tuttavia, nello schema della classificazione del prototesto questi tre morfemi sono stati sostituiti da altrettanti caratteri che fungono da “contrassegni”, ovvero *jia* 甲 per *gang*,

yi 乙 per mu e bing 丙 per zhong. Questi non sono stati tradotti nel metatesto poiché lo schema della classificazione è stato organizzato numericamente. Si veda il seguente esempio:

- 甲: 绿茶分类(Lu Cha Fen Lei)

乙: 炒青绿茶

丙: 直圆条形: 珍眉、雨茶(圆茶相对的条茶)、毛峰、毛尖、银峰。

[...]

- 甲: 黑茶分类(Hei cha Fen Lei)

乙: 湿坯堆积做色

丙: 蒸压篓包茶: 湘尖一号、湘尖二号、湘尖三号。(p.54-55)

1. Tè verdi

1.1. Tè verdi stabilizzati per tostatura

1.1.1. A foglia affusolata stesa: Zhenmei, Yucha (corrispondente alla categoria dei tè a foglia affusolata), Maofeng, Maojian, Yinfeng.

[...]

3. Tè neri

3.1. Tè neri imbruniti per accatastamento del semilavorato bagnato

3.1.1. Tè vaporizzati e pressati in cesti: Xiangjian n. 1, Xiangjian n. 2, Xiangjian n. 3. (pp.39-40)

Mentre nel prototesto ogni livello viene contrassegnato dal corrispondente carattere cinese, nel metatesto si è deciso di adottare una numerazione che va da 1 a 6 – corrispondenti alle sei categorie di tè – con due sottolivelli numerici. Tale sistema è stato ritenuto più adatto e immediato agli occhi di un lettore italiano, rispetto ad un sistema che ricalcasse quello adottato da Chen. Tuttavia, in questo modo si è creato un residuo traduttivo in un preciso passaggio del prototesto, dove l'autore fa riferimento esplicito ai contrassegni *jia*, *yi* e *bing*. Per ovviare a ciò, è stato necessario fare degli adattamenti nel metatesto:

- 甲是“纲”，根据劳动人民创造的分类法，结合外形品质的特点；乙是“目”，根据各茶类各种不同的制法特点；丙是“种”，根据各茶类的外形内质的特点。(p.52)

Il primo livello della classificazione corrisponde alle “classi”, le quali sono state individuate secondo la classificazione creata dai lavoratori e le caratteristiche qualitative esteriori del tè.

Il secondo livello corrisponde agli “ordini”, suddivisi secondo le caratteristiche dei diversi metodi di lavorazione per ogni categoria di tè. **Il terzo livello corrisponde alle “specie”**, classificate in base alle caratteristiche esteriori e interne alle foglie proprie di ogni categoria di tè. (p.34)

3.4.8 Sintassi e punteggiatura

La sintassi del prototesto è piuttosto varia, infatti sono presenti diversi periodi lunghi composti da proposizioni coordinative, alternati da periodi brevi con una scarsa presenza di congiunzioni. Perciò è stato necessario modificare la punteggiatura, spezzare alcuni periodi e inserire delle congiunzioni o locuzioni avverbiali per una maggior leggibilità del metatesto. Si vedano i seguenti esempi:

- 我国利用茶叶也最早, 据历史资料, 商朝(约公元前 16 — 11 世纪) 鲜叶晒干作贡品, 西周(约公元前 11 世纪—公元前 771 年) 茶作祭品, 春秋(公元前 770 — 476 年) 茶作饭菜, 战国(公元前 475 — 221 年) 茶作药物, 西汉(公元前 206 年—公元 8 年) 茶为主要商品之一, 西晋(公元 265 — 316 年) 茶的鲜叶作羹饮, 南北朝(公元 420 — 589 年) 鲜叶加工作饼茶, 唐朝(公元 618 — 907 年) 发明蒸青紧茶团茶, 宋朝(公元 960 — 1279 年) 发明蒸青散茶, 明朝(公元 1368 — 1644 年) 创制炒青绿茶、黄茶、黑茶、红茶, 清朝(公元 1644 — 1911 年) 创制白茶、青茶, 至此, 六大茶类齐全。(p.48)

La Cina è il luogo d'origine della pianta di tè e sono già trascorsi quattro-cinquemila anni da quando vennero scoperte le proprietà curative delle sue foglie fresche. La Cina è anche stato il primo paese ad utilizzare le foglie di tè, infatti secondo le fonti storiche, nel corso del periodo Shang (XVI sec. A.C. – XI sec. A.C.) le foglie del tè seccate al sole venivano usate come tributo, durante l'epoca dei Zhou Occidentali (XI sec. A.C. circa – 771 a.C.) il tè veniva offerto in sacrificio, nel periodo delle Primavere e Autunni (770 – 476 a.C.) veniva utilizzato come alimento, mentre durante il periodo degli Stati Combattenti (475 – 221 a.C.) era impiegato come medicinale. In epoca Han Occidentali (206 a.C. – 8 d.C.) il tè era tra i principali beni commercializzati, durante la dinastia Jin Occidentali (265 – 316) le foglie fresche venivano utilizzate per zuppe e bevande, nel corso delle Dinastie del Nord e del Sud (420 – 589) queste invece subivano una lavorazione per diventare tè in pani [*bingcha*]. Con la dinastia Tang (618 – 907) venne inventato il tè compresso stabilizzato tramite vapore [*zhengqing tuancha*] e con il periodo Song (960 – 1279) venne inventato il tè in foglie stabilizzato tramite vapore [*zhengqing sancha*]. Nel corso dell'epoca Ming (1368 – 1644) vennero creati i tè verde [*lücha*], giallo [*huangcha*], nero [*heicha*], rosso [*hongcha*] stabilizzati per tostatura [*chaoqing*] mentre con i Qing (1644 – 1911) vennero creati il tè bianco [*baicha*] e il tè verdazzurro [*qingcha*] e a quel punto erano presenti tutte le sei macrocategorie di tè. (p.24)

- 如工夫红茶和小种红茶的品质, 区别不大, 制法相似, 而工夫红茶和切细红茶区别较大, 切细红茶揉捻 要边揉边切, 揉捻机大不相同, 制法与工夫红茶有很大不同。(p.49)

Per esempio, i tè rossi Gongfu e i tè rossi Xiaozhong non presentano grandi differenze e la loro lavorazione è simile, tuttavia i tè Gongfu e i tè rossi sminuzzati [*qiexi hongcha*] sono molto diversi poiché durante la fase di rullatura [*rounian*], le foglie di quest'ultimo vengono rullate e contemporaneamente trinciate. La macchina rullatrice [*rounianji*] impiegata è quindi molto diversa rispetto a quella usata per i tè rossi Gongfu e conseguentemente anche le loro lavorazioni sono altrettanto diverse. (p.27-28)

In altri casi invece, è stato deciso di congiungere più frasi in un unico periodo come nei seguenti casi:

- 现时茶叶名类数以百计。俗谚“茶叶学到老,茶名学不了”。(p.48)
Oggi giorno di nomi di tè ve ne sono a centinaia e a tal proposito un proverbio recita “Sebbene il tè si studi fino a tarda età, lo studio dei suoi nomi impossibile sarà”. (p.24)
- 茶类发展的先后,应作为茶叶分类排列的次序。就是传统而通俗的分类方法的基础上加以系统化,便于应用。(p.49)
Inoltre, l’ordine di sviluppo delle categorie di tè deve diventare anche l’ordine della classificazione, ovvero bisogna sistematizzare la classificazione tradizionale e di uso comune, al fine di facilitarne l’utilizzo. (p.27)

Spesso, nonostante sia stata rispettata la punteggiatura che separa le diverse frasi, sono state inserite comunque delle congiunzioni per una maggior coesione del metatesto. Inoltre, sono state aggiunte anche delle congiunzioni all’interno delle asserzioni composte da più coordinate (in particolare si veda il secondo esempio).

- 再加工茶类如各类花茶的品质虽稍有变异,但品质基本上未超出该茶类的系统性。再加工茶类应该是“目”,而不是“纲”。(p.51)
Seppur le caratteristiche qualitative dei tè rilavorati, come ad esempio tutti i tè profumati [*huacha*, “Tè ai fiori”], subiscono delle piccole variazioni, queste fundamentalmente non sconfinano dalle regolarità presenti nelle rispettive categorie di appartenenza. **Perciò** i tè rilavorati fanno parte degli “ordini” e non delle “classi”. (p.31)
- 国外产茶只有红、绿两类,无其它茶类,花式名称,寥寥无几,无分类可言。创立茶叶分类学说,我国当仁不让。(p.48)
Non vi sono altre categorie di tè prodotte all’estero se non quelle del tè rosso e del tè verde, **inoltre** le varietà di nomi sono esigue, **perciò** non si può certo parlare di categorizzazione. La Cina, **quindi**, deve assumersi la responsabilità di stabilire una tassonomia del tè. (p.24)

3.4.9 Errori e incongruenze nel prototesto

Il prototesto presenta alcuni errori di contenuto, in particolare riguardante alcune informazioni storiche. In tali casi è stato deciso di inserire nel metatesto delle note a piè di pagina per informare il lettore di tali imprecisioni. Inoltre, si sono riscontrati alcuni refusi, tra cui il termine *rounianji* equivalente a “rullatrice”. Questi refusi non sono stati segnalati nel metatesto e neppure nel glossario, semplicemente sono stati sostituiti con i termini corretti.

- 捻揉机* (p.49) —► 揉捻机 (p.43)
- 兰奇* (p.49) —► 奇兰 (p.47)
- 坦洋功夫*(p.56) —► 坦洋工夫 (p.41)

Oltre a ciò, vi sono delle incongruenze nel quarto paragrafo dell'articolo – in particolare nella descrizione dei tè fermentati o post-fermentati – e la classificazione inclusa come allegato. Infatti, per la lavorazione del Fuzhuancha, il quale è una varietà di tè fermentato imbrunito tramite accatastamento in ammassi umidi, l'autore menziona una lavorazione che prevede la tostatura del tè semilavorato e non una sua vaporizzazione.

- 半成品炒压后为定型茶, 有茯砖茶。(p.53)
Il semilavorato può essere anche tostato e pressato per fare tè foggiate, come il Fuzhuancha. (p.36)

Questa è una lavorazione tradizionale, che prevede una tostatura delle foglie di tè imbrunite con un'aggiunta di tè concentrato per ammorbidirle in vista della pressatura.¹³⁶ Tuttavia, oggi il Fuzhuancha viene vaporizzato e non tostato¹³⁷ e in realtà anche nella classificazione di Chen questo viene inserito nella specie dei tè foggiate vaporizzati e pressati. Infatti, nello schema della classificazione non viene menzionata la specie di tè foggiate tostate e pressate, forse a scopo semplificativo.

- 丙: 蒸压定型茶: 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶。(p.55)
3.1.2 Tè foggiate vaporizzati e pressati: Heizhuancha, Huazhuancha, **Fuzhuancha**. (p.40)

Conseguentemente, nel metatesto si è deciso semplicemente di indicare in una breve nota a piè di pagina come la tostatura sia un metodo di lavorazione tradizionale non più adottato.

3.5 Apparato metatestuale: glossario

Come già accennato, il prototesto è un testo tecnico-settoriale che tuttavia presenta diversi rimandi politico-culturali e nel metatesto è presente un discreto residuo traduttivo. Per ridurre tale residuo si è deciso di inserire un apparato metatestuale composto da note a

¹³⁶ “Jiexi chuantong “Fuzhuancha” de zhizuo gongyi” 解析传统“茯砖茶”的制作工艺 [Analisi della lavorazione del tradizionale “Fuzhuancha”], *Puercn*, sett. 2012. URL: <https://www.puercn.com/czs/cyzz/25498.html> (consultato il giorno 21/12/2021).

¹³⁷ National Technical Committee 339 on Tea of Standardization Administration of China (SAC/TC 339), *GB/T 9833.3-2013 Compressed Tea – Part 3: Fuzhuancha*, 19 lug. 2013, p.1. URL: http://www.tc339.com/uploads/files/2013_9_9_%E7%B4%A7%E5%8E%8B%E8%8C%B6%E7%AC%AC3%E9%83%A8%E5%88%86%EF%BC%9A%E8%8C%AF%E7%A0%96%E8%8C%B6.pdf (consultato il giorno 21/12/2021).

piè di pagina, delle traduzioni letterali inserite nel testo di arrivo,¹³⁸ un glossario delle varietà di tè e un glossario terminologico; in questo paragrafo ci si soffermerà in particolar modo sui glossari e la scelta dei termini da inserirvi.

La traduzione inglese di Salt è fornita di una lista numerata dei nomi in caratteri delle varietà di tè menzionate nel metatesto, le quali nel testo di arrivo vengono tradotte letteralmente e sono seguite dalla trascrizione in pinyin tra parentesi tonde.¹³⁹ Prendendo spunto da ciò, si è deciso di inserire questo strumento metatestuale anche nel metatesto italiano, tuttavia con alcuni accorgimenti. Innanzitutto, poiché non ci si è limitati all'elenco delle sole varietà di tè, ma anche dei termini riferiti alla lavorazione, sono stati forniti due glossarietti distinti affinché il lettore sia più agevolato nella ricerca dei termini di suo interesse e più in generale nella fruizione di tali strumenti. In questo modo è stata facilitata anche la compilazione dei glossari da parte del traduttore. In secondo luogo, assieme ai caratteri cinesi, sono state ugualmente riportate le trascrizioni in *pinyin* dei nomi e dei termini. In particolare, le trascrizioni dei termini settoriali sono state riportate in minuscolo e corsivo, mentre i nomi delle varietà sono stati riportati come nomi propri. Inoltre, ogni termine settoriale è corredato dal traduce ad adottato nel metatesto. Al contrario, poiché la maggior parte delle varietà di tè non sono state tradotte, non è stato considerato necessario inserire gli eventuali traduce delle varietà nella relativa tabella. Si vedano i seguenti estratti dei due glossari, il primo delle varietà e il secondo dei termini settoriali.

- Tie Guanyin 铁观音
 Tieluohan 铁罗汉
 Wulong 乌龙 (p.48)

- *qinghuacha* 青花茶 Tè verdazzurri profumati
 qiucha 秋茶 Tè autunnale
 rounian 揉捻 Rullatura (p.43)

Per quanto riguarda i lessemi inseriti nei glossari, sono stati riportati tutti i nomi delle varietà di tè menzionate nel prototesto e dei termini più importanti e ricorrenti. In particolare, alcune delle specie individuate da Chen sono state inserite nel glossarietto dei termini settoriali, tuttavia nel prototesto la distinzione tra specie e varietà non sempre è palese poiché l'autore utilizza lo stesso carattere (*zhong*, 种) per indicare sia le une che le altre. Perciò la consultazione della classificazione di Chen è stata utile per attuare tale distinzione e per catalogare coerentemente i lessemi nei due diversi glossari. Nel seguente esempio, l'autore elenca alcune varietà di tè assieme ad una specie (in grassetto), la quale di primo acchito potrebbe essere erroneamente considerata anch'essa una varietà.

¹³⁸ Queste traduzioni, virgolettate e inserite tra parentesi quadre, sono state fatte a seguito di particolari nomi di lavorazioni e dei nomi propri di varietà di tè, tuttavia solo se ritenuto necessario. Per esempi riguardanti i nomi delle varietà di tè si veda il sottoparagrafo "3.4.3 Realia: varietà di tè" di questo elaborato.

¹³⁹ SALT, "Tea Classification", *op. cit.*, pp. 342-343.

- 又如西湖龙井、洞庭碧螺和**武夷岩茶**等, 今仍袭用。 (p.49)
[...] mentre tè come il Xihu Longjing [“Pozzo del drago del Lago Occidentale”], il Dongting Biluo [“Chiocciola smeraldina di Dongting”] e i **tè di rupe** [*yancha*] **di Wuyi** sono tuttora consumati come in passato. (p.26)

Tuttavia, scorrendo la classificazione di Chen si comprende chiaramente come “tè di rupe” sia una specie (si veda il seguente estratto), perciò è stato inserito nel glossario terminologico.

- 青茶分类 (Qing Cha Fen Lei)
 - 跳动做青
 - **岩茶**: 大红袍、铁罗汉、单枞奇种、名枞奇种。 (p.56)
- Tè verdazzurri
- Tè verdazzurri rimestati con ossidazione tramite balzi
 - **Tè di rupe**: Dahongpao, Tieluohan, Dancong Qizhong, Mingcong Qizhong. (p.40)

Allo stesso modo sono state trattate tutte le specie dei tè verdi profumati, ovvero tè al gelsomino, alla magnolia bianca, all’*Aglaiia odorata* o al *Chloranthus spicatus*, le quali sono state inserite all’interno del glossario dei termini settoriali e non in quello delle varietà.

Conclusioni e ringraziamenti

Il presente elaborato presenta come obiettivo primario la traduzione in italiano della classificazione del tè proposta dal professore Chen Chuan oltre quaranta anni fa nell'articolo "Teoria e applicazione della classificazione del tè". Questa classificazione, seppure sia stata modificata e oramai superata, ha indubbiamente avuto un impatto positivo sulla ricerca e riflessione riguardante la classificazione del tè e delle sue varietà nel mondo cinese. Basti pensare alle successive proposte di classificazioni fatte nel corso degli anni.

In virtù del suddetto obiettivo, si è deciso di riportare la classificazione il più precisamente possibile, seppure talvolta a discapito dell'immediata comprensione dell'articolo da parte del lettore. Questo, nonostante possa essere considerato un potenziale difetto dell'elaborato, è stato voluto per una resa della classificazione più precisa. La proposta di traduzione non ha quindi la pretesa di essere perfetta, ma mira ad essere coerente per quanto possibile con la classificazione di Chen. Perciò ci si è attenuti alla nomenclatura cromatica utilizzata dall'autore e sono stati evitati termini che fossero poco coerenti con il messaggio veicolato dall'articolo.

Nella speranza che questa traduzione possa essere di interesse per la comunità italiana di appassionati di tè si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla stesura di tale elaborato sia per quanto riguarda le nozioni tecniche e di contenuto, in particolare il professore Zanini Livio, sia per quanto riguarda consigli pratici e di supporto, in particolare la famiglia Cagnolini, Matviyiv Nazariy e Pavone Rosalba.

Bibliografia

- BERTONA Marco, "L'arte del tè", in Isabella Doniselli Eramo (a cura di), *Il Tè. Storia, popoli e culture*, Milano, Luni Editrice, 2017, pp. 107-120.
- CHEN Cheng 陈诚, "《Chaye Tongbao》 shiyu xia Chen Chuan chaxue sixiang qianxi" 《茶业通报》 视域下陈椽茶学思想浅析 [Una prima analisi del pensiero sulla scienza del tè di Chen Chuan tramite la rivista "Chaye Tongbao"], *Chaye Tongbao*, Vol.39, n. 1, 2017, pp. 44-48.
- CHENG Zhusheng 程柱生, "Yi chaxue taidou - Enshi Chen Chuan xiansheng" 忆茶学泰斗 - 恩师陈椽先生 [Ricordando una eminente autorità della scienza del tè – Il benamato professore Chen Chuan], *Chaye Tongxun*, Vol.40, n. 1, mar. 2013, pp. 53-55.
- CHEN Chuan 陈椽, "Chaye fenlei de lilun yu shiji" 茶叶分类的理论与实际 [Teoria e applicazione della classificazione delle categorie di tè], *Chaye Tongbao*, n.21, 1979, pp. 48-56+94.
- CHEN Wenhui 陈文怀, "Taiwan youguan chaye fenlei de yanjiu" 台湾有关茶叶分类的研究 [Ricerca taiwanese sulle classificazioni del tè], *Chaye Tongbao*, n.1, 1987, pp. 11-14.
- FAN Zengping 范增平, "Chen Chuan daoshi chaxue sixiang chutan" 陈椽导师茶学思想初探 [Studio preliminare sul pensiero del professore Chen Chuan riguardante la scienza del tè], *Nongye Kaogu*, n. 4, 1997, pp. 265-270.
- HE Keran 何克然 e LI Hengjing 李恒敬, "Chaxue yuandi xinqin de gengyunzhe — Fang Chen Chuan jiaoshou" 茶学园地辛勤的耕耘者 - 访陈椽教授 [L'alacre lavoratore nel campo della scienza del tè - Intervista al professore Chen Chuan], *Jiang Huai Wenshi*, n. 3, giu. 1993, pp. 166-171.
- HUANG H. T. "Fermentations and Food Science", in Joseph Needham, *Science and Civilisation in China*, Vol. 6, Parte 5, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- HUANG Youyi 黄友谊 e JI Zhixia 冀志霞, "Cha fenlei fangfa chutan" 茶分类方法初探 [Studio preliminare sui metodi di classificazione del tè], *Chaye Jixie Zazhi*, n. 1, 2001, pp. 24-26.
- LUO Qingfang 罗庆芳, "Huainian Chen Chuan laoshi" 怀念陈椽老师 [In ricordo del maestro Chen Chuan], *Nongye Kaogu*, n.5, 2007, pp.184-186.
- NIU Jizhou 牛纪舟, "Shi lun chaye fenlei fangfa" 试论茶叶分类方法 [Tentativo di discussione sul metodo di classificazione delle categorie di tè], *Chaye Tongbao*, Vol. 2, n. 4, 1982, pp. 9-12.
- OSIMO Bruno, *Manuale del Traduttore*, Milano, Hoepli, 2011.
- QING Shuimao 清水茂, "Shuo 'Qing'" 说“青” [Parlando di *qing*], in Xianggang Zhongguo Yuwen Xuehui 香港中国语文学会 [Società di lingua e letteratura cinese di Hong Kong] (a cura di), *Wang Li xiansheng jinian lunwenji: zhongwen fence 1* 王力先生纪念论文集: 中文分册 1 [Memoriale del signor Wang: Volume 1], Hong Kong, Sanlian Shudian, 1987, pp. 141-162.
- SALT Michael, "Tea Classification in Theory and Practice", *Journ. d'Agric Trad. et de Bota*, Vol. 28, n. 3-4, 1981, pp. 329-344.
- SAMARANI Guido, *La Cina contemporanea*, Torino, Einaudi, 2017.

SONG Li 宋丽 e Ding Yishou 丁以寿, "Chen Chuan chaye fenlei lilun" 陈椽茶叶分类理论 [Teoria della classificazione delle categorie di tè di Chen Chuan], *Chaye Tongbao*, Vol. 31, n. 3, 2009, pp. 143-144.

ZHANG Chuazheng 章传政 e DAI Qianying 戴前颖, "Qianxi Chen Chuan dui Anhui chaye keji fazhan de gongxian" 浅析陈椽对安徽茶叶科技发展的贡献 [Analisi preliminare sui contributi di Chen Chuan nello sviluppo tecnologico del settore del tè nello Anhui], *Anhui Nongye Daxue Xuebao (Shehui Kexueban)*, Vol. 21, n. 3, mag. 2012, pp. 131-135.

Sitografia

"Acacia catechu (Linn. f.) Willd", *Flora of China*. URL: http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200011847 (consultato il giorno 16/12/2021).

"Antica Chiusa Borrini", *Camelielucchesia*, 2008. URL: <http://www.camelielucchesia.it/la-chiusa-del-borrini/> (consultato il giorno 18/11/2021).

"Bianxiaocha" 边销茶 [Tè Bianxiao], *Chayu*. URL: <https://www.chayu.com/baike/235> (consultato il giorno 09/11/2021).

"Chaye qiye guanli zixun" 茶业企业管理咨询 [Consulenza manageriale delle aziende del tè], *Chaye Guanli Pinglun*, ago. 2019. URL: <https://mp.weixin.qq.com/s/SNoKgrxNA42EjAULzo9wZg> (consultato il giorno 20/11/2021).

"Chaye xue dao lao chaming ji bu liao" 茶叶学到老茶名记不了 [Il tè si studia fino a tarda età ma ricordare i suoi nomi impossibile sarà], *Chayi5*, 14 sett. 2018. URL: <https://www.chayi5.com/zhishi/20180914130431.html> (consultato il giorno 29/12/2021).

"Chaye xue dao lao, chaming ji bu liao" 茶叶学到老, 茶名记不了 [Il tè si studia fino a tarda età, ma ricordare i suoi nomi impossibile sarà], *Puer.cn*, 09 dic. 2012. URL: <https://www.puer.cn/cwh/cdcs/41845.html> (consultato il giorno 29/12/2021).

CHEN Chuan 陈椽 (a cura di), *Zhicha Xue* 制茶学 [Produzione del tè], Nongye Chubanshe, mag. 1989, pp. 1-30. URL: https://issuu.com/xiuxiuebook/docs/pdf_d9c42aaf4f87e5 (consultato il giorno 19/11/2021).

"Cyan", *Wikipedia*, 2021. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Cyan> (consultato il giorno 05/12/2021).

DENG Zengyong 邓增永, "Yi tu kanqing liu da chalei de fenlei tixi" 一图看清六大茶类的分类体系 [Un'immagine per comprendere il sistema di classificazione delle sei macrocategorie di tè], *Chaye Guanli Pinglun*, gen. 2019. URL: https://mp.weixin.qq.com/s/q-iPNAM_jdy8ARuIRY3lrQ (consultato il giorno 01/11/2021).

HALL Nick, *The Tea Industry*, Woodhead Publishing, 2000. URL: [https://books.google.ru/books?id=Ra2jAgAAQBAJ&pg=RA1-PA29&dq=Lawrie%E2%80%99s+Tea+Processor+\(LTP\)&hl=it&sa=X&ved=2ahUKEwjw0dehycX](https://books.google.ru/books?id=Ra2jAgAAQBAJ&pg=RA1-PA29&dq=Lawrie%E2%80%99s+Tea+Processor+(LTP)&hl=it&sa=X&ved=2ahUKEwjw0dehycX)

- [0AhX157slHerKDNoQ6AF6BAGHEAI#v=onpage&q=Lawrie%E2%80%99s%20Tea%20Process%20\(LTP\)&f=false](http://0AhX157slHerKDNoQ6AF6BAGHEAI#v=onpage&q=Lawrie%E2%80%99s%20Tea%20Process%20(LTP)&f=false) (consultato il giorno 02/12/2021).
- HINTON-SHELEY Phoebe, "What are Catechins?", *News-medical life sciences*, feb. 2020. URL: <https://www.news-medical.net/life-sciences/What-are-Catechins.aspx> (consultato il giorno 23/12/2021).
- "Il Tè italiano trionfa in Cina", *Assotè & infusi*, 2019. URL: <https://www.assoteinfusi.it/te-del-verbano/> (consultato il giorno 17/11/2021).
- JANSEN P.C.M., "Chloranthus spicatus (Thunb.) Makino", L.P.A. Oyen e Nguyen Xuan Dung (a cura di), *Plant Resources of South-East Asia No 19: Essential-oil plants*, PROSEA Foundation, Bogor, Indonesia, 1999. URL: <https://prota4u.org/prosea/view.aspx?id=680> (consultato il giorno 19/11/2021).
- "Jiexi chuantong "Fuzhuancha" de zhizuo gongyi" 解析传统“茯砖茶”的制作工艺 [Analisi della lavorazione del tradizionale "Fuzhuancha"], *Puercn*, sett. 2012. URL: <https://www.puercn.com/czs/cyzz/25498.html> (consultato il giorno 21/12/2021).
- LALA Letizia, "Tipi di testo", *Treccani*, 2011. URL: [https://www.treccani.it/enciclopedia/tipi-di-testo_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/tipi-di-testo_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/) (consultato il giorno 02/12/2021).
- "Liu Qinjin" 刘勤晋, *Baidu Baike*. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E5%88%98%E5%8B%A4%E6%99%8B/6013908?fr=aladdin> (consultato il giorno 20/11/2021).
- National Technical Committee 339 on Tea of Standardization Administration of China (SAC/TC 339), *GB/T 9833.3-2013 Compressed Tea – Part 3: Fuzhuancha*, 19 lug. 2013. URL: http://www.tc339.com/uploads/files/2013_9_9_%E7%B4%A7%E5%8E%8B%E8%8C%B6%E7%AC%AC3%E9%83%A8%E5%88%86%EF%BC%9A%E8%8C%AF%E7%A0%96%E8%8C%B6.pdf (consultato il giorno 21/12/2021).
- , *GB/T 30766-2014 Classification of Tea*, 09 giugno 2014. URL: http://www.tc339.com/uploads/files/2014_8_25_%E8%8C%B6%E5%8F%B6%E5%88%86%E7%B1%BB.pdf (consultato il giorno 17/11/2021).
- , "Jichu biazhun" 基础标准 [Standard di base], SAC/TC 339. URL: <http://www.tc339.com/standard/index/id/10015.html> (consultato il giorno 09/11/2021).
- OSIMO Bruno (a cura di), "Traduzione settoriale", *Logos*. URL: http://courses.logos.it/IT/4_23.html (consultato il giorno 03/12/2021).
- PANNEL Caroline, "*Aglaia odorata Lour.* (Meliaceae)", *Oxford Plants 400*, Department of Plant Sciences, University of Oxford. URL: <https://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/plants400/Profiles/AB/Aglaia> (consultato il giorno 19/11/2021).
- "Shades of cyan", *Wikipedia*, 2021. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Shades_of_cyan (consultato il giorno 05/12/2021).
- SIVASUBRAMANIAM Sinnathurai, "Tea", *Encyclopedia Britannica*, 1 nov. 2021, URL: <https://www.britannica.com/topic/tea-beverage> (consultato il giorno 20/11/2021).

Ufficio di supervisione sulla sicurezza e qualità dei prodotti agricoli del Ministero dell'Agricoltura, "Zhonghua Renmin Gongheguo Nongyebu gonggao di 2468 hao" 中华人民共和国农业部公告第 2468 号 [Annuncio n. 2468 del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Popolare Cinese], *Ministero dell'Agricoltura e degli Affari Rurali*, nov. 2016. URL: http://www.jgs.moa.gov.cn/nybz/201904/t20190418_6186025.htm (consultato il giorno 13/10/2021).

"Wulongcha" 乌龙茶 [Tè Wulong], *Baidu Baike*. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%8C%E9%BE%99%E8%8C%B6/1072?fromtitle=%E9%9D%92%E8%8C%B6&fromid=688901> (consultato il giorno 11/10/2021).

XU Jinyu 徐金玉, "Cheng Qikun: yi zhan qingcha ren pingsheng" 程启坤: 一盏清茶任平生 [Cheng Qikun: una vita al servizio del tè], *New Silk Road Tea Network*, ott. 2019. URL: <http://www.teas.xin/show.asp?id=417> (consultato il giorno 31/10/2021).

"Xue cha, cong Chen Chuan xiansheng de 《Chaye Shitong》 kaishi" 学茶, 从陈椽先生的《茶业通史》开始 [Nello studio del tè, inizia dal Chaye Shitong di Chen Chuan], *Puer.cn*, mar. 2021. URL: <https://www.puer.cn/zhishi/90602/> (consultato il giorno 13/10/2021).

ZANINI Livio, "Le tipologie di tè: classificazione e nomenclatura", *Associazione Italiana Cultura del Tè*, 2011. URL: <http://www.aictea.it/risorse/materiali/classificazione.html> (consultato il giorno 16/11/2021).

—, "Classificazione doganale dei tè", *Associazione Italiana Cultura del Tè*, 2009. URL: <http://www.aictea.it/risorse/materiali/dogane.html> (consultato il giorno 16/11/2021).

"Zhicha Xue" 制茶学 [Produzione del Tè], *Huanan Nongye Daxue Yuanyi Xueyuan*, mar. 2017. URL: <https://yy.scau.edu.cn/2017/0426/c2187a81967/page.htm> (consultato il giorno 05/11/2021).