

La bevanda d'oriente come il vino è ricca di tannino



Hansi Baumgartner

di Yvonne Falcone Carranza

Una scommessa lanciata da Hansi Baumgartner, raffinato affinatore di formaggi, è quella di degustare alcuni tè con formaggi selezionati. Secondo Hansi, infatti, le caratteristiche di ciascun cacio quali grassezza, struttura, aromi erbacei o fruttati possono armonizzarsi con le qualità di tè differenti che, come un vino, sono dotati di una certa tannicità, apportante astringenza, e di una ricca sfumatura di aromi e sapori. La veridicità di questa teoria si può testare empiricamente sorseggiando un tè verde, venduto ormai quasi ovunque, con un formaggio non troppo stagionato e leggermente aromatico capace di equilibrarsi con la leggerezza della bevanda.

Tuttavia, desiderando realizzare una degustazione "prestigiosa", si è deciso di interpellare per la scelta dei tè il dottor Saverio Robustelli, il quale oltre a essere un profondo conoscitore della storia millenaria della bevanda, si è rilevato un maestro nella cernita; mentre per i formaggi ci si è rivolti ovviamente a colui che ha sviluppato l'idea, l'altoatesino Hansi Baumgartner.

Le coppie in vetrina

I protagonisti del primo abbinamento sono stati il Gunpowder, il tè verde più bevuto al mondo, la cui foglia viene arrotolata a mano a formare piccole palline che ricordano la polvere da sparo, e il Mentha formaggio a latte crudo affinato per circa 40 giorni nelle foglie di menta piperita che ne decorano la crosta. Al naso i profumi di erba fresca di entrambi si armonizzano perfettamente mentre in bocca il gusto un po' amarognolo della bevanda viene ben equilibrato dalla dolcezza del formaggio la cui aromaticità che riporta sentori "di pepe" si sposa elegantemente con il Chu Cha, nome originale del tè in assaggio.

Nella seconda coppia il maestoso tè verde di montagna Dao Ren Mao Feng, letteralmente "punta dei capelli", si accompagna degnamente sia al naso, grazie ai sentori speziati di entrambi, sia in bocca con il Wirzi, formaggio vaccino affinato con pane croccante di segale e stagionato per circa novanta giorni.

In modo particolare gli aromi evidentemente fruttati di entrambi creano una perfetta sintonia.

Il terzo connubio d'infuso nasce tra il semifermentato più famoso di Taiwan, l'Oriental Beauty, apprezzato in tutto il mondo per i suoi sentori di miele e frutti, ottenuti grazie all'azione naturale di un piccolo insetto, e il prelibato Kloaznkas, camembert vaccino affinato con la farina di piccole pere, fatte seccare al sole e macinate in mulini seguendo la tradizione altoatesina. L'opulenza elegante dei profumi, dei sapori e degli aromi di



IL TÈ E Sinfonia di

entrambi sono straordinari e tali da chiedersi il motivo per cui separarli.

Infine nell'ultima unione il Dian Hong Yin Zhen, tè nero cinese di notevole pregio per la grande quantità di gemme presenti s'incontra con il Pecorino, di media stagionatura proveniente dalla Maremma. Se nel naso entrambi emanano profumi erbacei in bocca si sviluppa una sinfonia armonica tra gli aromi di litchi, rosa e leggermente tostati del tè e quelli lattici e fruttati del prodotto caseario.

Perché questo abbinamento?

Per le caratteristiche chimiche che avvicinano il vino al tè, per i cosiddetti descrittori comuni ad entrambi, per tentare di svincolare il cibo all'alcol, non a tutti e non a tutte le ore gradito, per avvicinare culture estremamente lontane.

Il gioco non solo è ben riuscito, ma ha messo in luce la capacità del formaggio di adattarsi ottimamente con La dame aux camélias.



I FORMAGGI

aromi e sapori



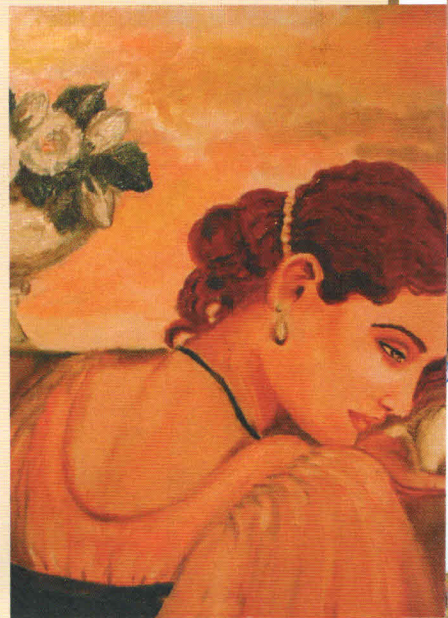
Alcune delle miscele di Tè usate per gli abbinamenti con formaggi particolari

Ma chi è la signora delle Camelie?

È la bevanda ottenuta dalle foglie di una pianta coltivata nelle zone tropicali e subtropicali che oltre ad amare i terreni acidi e permeabili, è in grado di adattarsi a temperature comprese tra i 10 e 30 gradi. La sua qualità è maggiore quando l'albero ha circa quattro anni e gli "organi aerei" vengono raccolti intorno ai 2.500 metri di altitudine. Può provenire da due varietà di cui la prima *Camelia sinensis sinensis* è originaria del sud dello Yunnan mentre la seconda *Camelia sinensis assamica* proviene dalla provincia indiana di Assam.

Secondo la modalità di essiccazione, in base al grado di ossidazione e alla lavorazione, è possibile distinguere in sei tipologie definite bianco, verde, giallo, semifermentato (verde/blu),

tè nero (tè rosso) e il tè Pu Erh (tè nero o scuro). Per le prime tre è necessario che le foglie siano colte alla fine dell'inverno, quando sono particolarmente ricche di sostanze aromatiche mentre per le restanti si compie in periodi differenti. Mentre il prezioso tè bianco si distingue



perché costituito esclusivamente dalle gemme il cui colore è bianco lanugine, i restanti sono costituiti da foglie i cui polifenoli hanno un diverso grado di ossidazione che nei tè verdi non avviene. I tè semifermentati, detti anche tè Oolong, traduzione di Wu Long (Drago nero), subiscono una parziale ossidazione che oscilla dal 12-15% nel metodo cinese al 60 - 70% in quello di Formosa mentre nei tè Pu Erh è completa.

Infine a perfezionare le infinite sfumature dei profumi, sapori ed aromi di ciascun tè agiscono le molteplici modalità di piegatura, arrotolamento e la forma che le foglie assumono.

Da un punto di vista chimico il Té è ricco in polifenoli quali catechine come l'epigallocatechina gallato (EGCG) che svolge un'importante azione antiossidante, e i tannini, e in alcaloidi quali la caffeina e la teofillina.

Y. F. C.