

La storia del tè giapponese

Il tè e l'uomo hanno vissuto un rapporto longevo attraverso tutta la storia tanto che testimonianze del consumo del tè possono essere fatte risalire in Cina al periodo avanti Cristo.

Si dice che il tè sia stato introdotto in Giappone dalla Cina durante il periodo Nara (710 - 793).

Successivamente nel 1191, Eisai, un monaco che aveva studiato in Cina, introdusse il matcha (ovvero il tè verde in polvere) in Giappone, dove si diffuse.

Il matcha in seguito vide un declino della popolarità in Cina, ma in Giappone conobbe un'evoluzione unica.

In particolare, il matcha a Uji si sviluppò con un'evoluzione importante nota come cerimonia del tè, creata da Sen no Rikyu (1522 - 1591).

Durante il periodo Edo (1603 - 1867), furono creati anche il sencha (o tè verde) e il gyokuro (tè verde raffinato), sviluppatisi grazie al successo della cerimonia del tè verde, mentre una serie di tipologie esclusive di tè giapponese furono perfezionate.



Il consumo di tè per favorire la salute
Eisai Zenji (Zen Master Eisai)

Le varietà di tè giapponese

Il tè si suddivide a grandi linee in tè nero completamente fermentato, tè oolong semi-fermentato e tè verde non fermentato.

La maggior parte del tè giapponese è verde, ma viene realizzato con particolare cura in modo che conservi la colorazione verde.

Il mantenimento del colore verde inoltre consente la conservazione di diversi ingredienti che apportano benefici al corpo umano.

Per quanto riguarda la coltivazione, il tè giapponese si suddivide in due categorie principali.

Un metodo di coltivazione comporta la crescita dei boccioli nelle piantagioni senza ostruire la luce diretta del sole, mentre un altro prevede la copertura della piantagione per ridurre significativamente la quantità di luce solare.

Il primo metodo è impiegato per la maggior parte dei tè, incluso il sencha.

I tè per i quali è prevista la copertura della piantagione comprendono il matcha e il gyokuro, entrambi apprezzati come tè giapponesi esclusivi e dalla qualità elevata.



La scelta del tè sencha



La scelta del tè matcha

I benefici del matcha

Tra i tè giapponesi, il matcha è particolarmente rinomato per i vantaggi per la salute: di fatto era stato originariamente introdotto come medicinale.

Dal momento che il matcha viene consumato nella sua interezza, anche gli ingredienti che non si sciolgono in acqua possono essere assorbiti.

Ben noto per una serie di effetti benefici, tra cui il controllo della pressione sanguigna, la riduzione dell'invecchiamento e la prevenzione di diabete e cancro.



Una tazza con una deliziosa infusione di tè matcha



Stabilimento della sede centrale

MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.

〒 611-0042 86 Terauchi, Ogura-cho, Uji-city, Kyoto-fu

TEL. (0774) 20-0909

www.marukyu-koyamaen.co.jp



Stabilimento di Makishima