

VELIER, IL FASCINO DEI TÈ VINTAGE

Il fascino del tè ha contagiato anche Velier, che nel proprio portafoglio, accanto a vini e distillati pregiati annovera anche il tè della **Maison des Trois Thés**. La casa è di proprietà di **mître Tseng**, considerata uno dei massimi esperti nel mondo del tè e appartenente a una delle più antiche famiglie cinesi, che vanta nel proprio albero genealogico Zeng Shen, primo discepolo di Confucio. In Cina, maître Tseng seleziona e acquista le foglie 'sur pied', ed è proprietaria dei giardini più prestigiosi di Taiwan. Nel 1995 ha aperto in Francia la più grande Cave à thés del mondo. Ogni anno passano dalla Maison più di mille tè diversi, e sono presenti in stock i Pu Er millesimati dal 1890. La gamma di tè creati dalla Maison proviene da piantagioni monovarietalì, che

privilegiano la tipicità delle piante scelte, il territorio e un modo di produzione particolarmente curato: parametri determinanti per la resa e la qualità del liquore, così come il clima, che influisce sulle varie fasi, dalla raccolta alla produzione.

L'offerta prevede tè rossi, fermentati, come il Tong Mu Hong, affumicato e dagli accenti legnosi; **tè blu-verdi, parzialmente fermentati**, che comprendono i grandi tè da competizione, come il **Bi Yu Lan**, eccellente gustato freddo, dagli aromi di fiori bianchi che ricordano per lo più la magnolia e il lillà bianco; e **i neri Pu Er, unica varietà che migliora nel tempo**. Una volta lavorate, le foglie sono messe in cantina per anni: il liquore ne guadagna in morbidezza e rotondità, gli aromi si addolciscono e la teina scompare. Il **Pu Er 2000 Vintage**, per esempio, invecchiato dal 2000 e ora nel pieno

della sua maturità, ha inattesi aromi di cantina e sviluppa fragranze legnose e profumi che ricordano lo zucchero di canna e i frutti maturi. Il **Chuan Cheng 2008 Vintage**, invece, è un millésime printemps 2008, proveniente da una miscela di tè vecchi (80 anni) e secolari (150 anni). Ogni formella è numerata e la produzione è limitata a 8 mila formelle. **I tè bianchi, infine, sono tra i più delicati**. Il **Yé Su Xin**, povero di teina e molto dissetante, si caratterizza per la presenza del gelsomino. I tè della collezione sono presenti nell'alta ristorazione, nei top bar e in qualche enoteca storica, per la quale è stato realizzato anche un espositore di grande impatto. È stata inoltre avviata la distribuzione anche nell'hotellerie, nelle strutture che vogliono differenziarsi offrendo un tea-time d'eccezione a una clientela in grado di apprezzarlo.

