



**THE WESTIN**  
EUROPA & REGINA  
VENICE

westin teatime  
endless possibilities



## Introduzione all'arte del tè

“Lo spirito del tè è quello di infondere pace, tranquillità e perfezione.” — Arthur Gray



Raccolta del tè    Essiccazione naturale    Foglie di tè fresche    Foglie di tè compresse

Il tè è da sempre la bevanda preferita da coloro che ricercano la tranquillità e vogliono elevare il loro spirito. Molto tempo fa, i Cinesi intuirono che il tè andava servito seguendo un rituale, che infondeva tranquillità e allo stesso tempo permetteva di mettere a fuoco i propri pensieri, deliziando i sensi grazie ai diversi sapori racchiusi nella bevanda.

In questo modo, soppesando i gesti che compongono il cerimoniale e gustando gli aromi sprigionati dal tè in quel momento, anche voi riuscirete a creare un momento di ristoro e tranquillità all'interno delle vostre giornate.

Esattamente come per i vini, che sono ottenuti da uve di varietà diverse, il tè conta più di 400 tipologie. In collaborazione con Jing Tea abbiamo selezionato per voi un'offerta che vi permetterà scoprire il mondo del tè. Buon viaggio....





## Tisane

Le tisane sono ottenute dall'infusione di erbe, fiori e frutta essicata in acqua bollente, e per la loro composizione non vengono definite tè. Sono bevande prive di caffeina, ricche di aromi e dal gusto limpido e delicato.

### Foglie di Menta

Le foglie di menta, con il loro colore verde intenso, offrono una tisana dal gusto corposo e con effetti energizzanti e rinfrescanti.

### Camomilla

Freschi fiori di camomilla dai candidi petali creano una bevanda delicata e con un lieve sapore erbaceo tipico di questi fiori.

### Boccioli di Rosa

Composta da delicati boccioli di rosa intatti e ancora dotati di piccole foglie verdi. Questa tisana ha un colore lieve con sfumature verdi-argentee, un sapore leggero e al contempo suggestivo, carico di dolci note di rosa.

### Tè alla frutta con ribes nero e ibisco

Fiori purpurei di ibisco, frutti di ribes nero essiccati, uniti a foglie di mora e rosa canina. Questa tisana ha un gusto ricco, intenso e con un forte aroma di bacche e note dolci.

## tè nero

Dopo l'essiccazione, le foglie vengono arrotolate per rompere la struttura cellulare e permettere così il rilascio degli enzimi tramite ossidazione. Le foglie vengono poi seccate e infine divise. Livello di caffeina presente: 23 - 80 mg per tazza (ca 180 ml)

### Jing Assam Breakfast

Ottenuto da foglie di color bronzo scuro con punte rosso-brune. Ha un gusto intenso e deciso, con note finali dal sapore di malto.

### Jing Earl Grey

Ottenuto da foglie di tè provenienti da Ceylon e arricchite da petali di fiordaliso. Ha un gusto rinfrescante e leggero, vagamente agrumato.

### Bohea Lapsang Biologico

Ottenuto da foglie dal colore scuro arrotolate singolarmente, dà vita ad un infuso di color giallo intenso e con aromi di pino. Gusto lievemente affumicato con note finali ricche e calde.

### Tè freddo al lychee

Il più dolce dei tè neri, proveniente dalla regione del Guangdong, Cina Meridionale, e aromatizzato al lychee. Dal sapore ricco e naturalmente dolce.

## tè puerh stagionato

Esistono due tipi di Puerh: quello "crudo", che viene essiccato con il fuoco subito dopo il raccolto e poi lasciato ad asciugare al sole per evitare l'ossidazione; e quello "cotto" che viene invece lasciato fermentare in un ambiente umido per circa 40 giorni prima di essere essiccato.

### Vintage Puerh Cotto

Un puerh complesso, ottenuto solo dalla migliore qualità di tè, ricorda il gusto, la consistenza e il colore delle prugne giapponesi.

Favorisce la digestione, ha un basso contenuto di caffeina e rilassa la mente e il corpo.

Aiuta a mantenersi giovani e a rilassarsi dopo una lunga giornata.

arricchite il vostro spirito con le diverse qualità di tè Jing

# JING

tè bianco	_____	4
tè verde	_____	4
tè giallo	_____	5
tè oolong	_____	5
tisane	_____	8
tè nero	_____	9
tè puerh stagionato	_____	9

## tè oolong

Dopo l'essiccazione, le foglie vengono inserite in fusti di bambù dove vengono scosse per favorirne l'ossidazione. Una volta raggiunto il livello desiderato, il tè viene arrotolato a mano ed quindi essiccato sul fuoco. Il processo si ripete dalle 15 alle 25 volte per eliminare completamente l'umidità presente all'interno delle foglie. L'essiccazione finale contribuisce a dare il sapore definitivo al tè.

## tè oolong dorato

Arrotolato a mano con foglie di diversi colori, dal verde oliva al verde edera. Le foglie si dischiudono creando una bevanda dal color oro con sfumature verde chiaro. Ha un sapore intenso di caramello con note agrumate e erbacee, dissetanti e dolci.

## tè giallo

Ottenuto con un procedimento simile a quello del tè verde, dopo l'appassitura il tè viene velocemente asciugato ad alte temperature, impacchettato e fatto riposare su braci tiepide. Questo metodo rimuove completamente i sapori erbacei che contraddistinguono tè verdi.

## tè giallo – montagna di fuoco

Boccioli interi e foglie dal tenero colore verde creano una bevanda delicata e brillante. Rinfrescante con note distinte, tendenti ad una dolce morbidezza.





## tè bianco

E' ottenuto raccogliendo le foglie e facendole solamente essicare al sole o al coperto. Il tè non viene mai arrotolato durante questo periodo.

Livello di caffeina presente: 6 – 25 mg per tazza (ca 180 ml).

## tè al gelsomino – aghi d'argento

Ottenuto da boccioli delicati e dai colori ancora tenui, produce un tè leggero che unisce fragranti note di gelsomino con rasserenanti aromi di vaniglia.

## tè verde

Per questo tè, gli enzimi responsabili dell'ossidazione vengono bloccati grazie ad una rapida essiccazione (tramite calore intenso o vapore) che avviene subito dopo la raccolta.

Livello di caffeina presente: 8 – 36 mg per tazza (ca 180 ml).

## tè biologico – dragon well

Le foglie verdi e gialle vengono pressate, dando così vita ad una bevanda dal color verde pino delicato e brillante allo stesso tempo. Ha un sapore erbaceo marcato, sottolineato da note dolci di nocciola.

## Fiore di tè e olea fragras

Un'esplosione di tè verde che rilascia un cuore di fiore di olea fragrans. Ha un sapore avvolgente, arricchito dalla sapidità del tè verde e da note di albicocca matura.