Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual'è la temperatura d'infusione ideale per il tè?

Lun 17/12/2018 - 11:18

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Non tutti i tè sono uguali. Affinché il loro aroma si sprigioni in maniera ottimale, necessitano di temperature diverse a seconda della varietà di tè utilizzato e anche il tempo di infusione varia da un tipo di tè all'altro.
Per il tè alle erbe è consigliabile versare l'acqua quando è ancora bollente e il tempo di infusione varia da cinque a otto minuti, a seconda del tipo di erbe.
Anche il tè alla frutta risulta particolarmente buono se vi si versa sopra l'acqua ancora bollente; per questa varietà di tè il tempo di infusione ideale oscilla tra i sei e gli otto minuti.
Per il tè nero, invece, l'acqua dovrebbe avere una temperatura compresa tra i 90°C e i 95°C, cioè andrebbe versata subito dopo che ha iniziato a bollire. Chi vuole un tè con proprietà stimolanti non dovrebbe lasciarlo in infusione per più di tre minuti: dopo cinque minuti non esercita ancora un effetto rilassante, ma non è comunque più stimolante. Il tè nero lasciato in infusione per più di cinque minuti, invece, assume un sapore molto amaro.
Sul tè verde l'acqua andrebbe versata, quando la temperatura, dopo la bollitura, è scesa a un valore compreso tra 70°C e 85°C. Le temperature troppo elevate, infatti, ne rovinerebbero il sapore, andando a intaccare i delicati aromi floreali. Su una quantità d'acqua di 1-1,5 litri la temperatura d'infusione ideale si raggiunge circa 1-3 minuti dopo l'ebollizione. Il tè verde dovrebbe rimanere in infusione per 3-4 minuti al massimo e le sue foglie possono essere utilizzate fino a tre volte.
La preparazione del tè bianco è simile a quella del tè verde. La temperatura d'infusione ideale è di circa 70°C e il tempo di infusione va dai tre ai quattro minuti.