

# HAWAII TEA<sup>1</sup>

## EXPERIÊNCIAS À SOMBRA DOS VULCÕES

MASSIMO MARTINIS<sup>2</sup>

Entre os locais mais insólitos onde podemos encontrar plantações de chá, certamente estão as ilhas do Havaí. O arquipélago, desde 1959 considerado o quinquagésimo estado dos EUA, é formado por oito ilhas principais e muitas outras ilhas menores, algumas de dimensão mínima, outras de propriedade privada, outras ainda usadas como área para estruturas militares. A capital do Havaí é Honolulu, uma cidade de quase 400.000 habitantes, facilmente reconhecida nas fotografias pela presença de muitos arranha-céus que refletem a sua imagem na água cristalina das praias tropicais. Situadas a cerca de 4000 Km das costas da Califórnia e a 6000 Km do Japão, as ilhas do Havaí foram descobertas em 1778 pelo célebre capitão Cook, durante sua terceira viagem no Pacífico, antes de se dirigir até as costas ocidentais do continente americano. Como em todos os territórios colonizados pelos europeus no curso dos séculos XVIII e XIX, ocorreram muitas disputas territoriais e infelizmente muitos efeitos colaterais sobre as populações autóctones. Particularmente muitos habitantes das ilhas foram dizimados pelas doenças trazidas pelos colonizadores europeus no fim do século XVIII. Em 1876, as ilhas tornaram-se um protetorado americano, mas continuou a existir um regime monárquico dirigido pelos habitantes do lugar.

Faz parte também do arquipélago o atol de Midway, que ficou célebre pelas violentas batalhas aéreas e navais da Segunda Guerra Mundial. Outro lugar que marcou a história militar dos Estados Unidos é Pearl Harbor, situado na ilha de Oahu e atualmente parte do aglomerado urbano de Honolulu. Entre as muitas personalidades que têm origem havaiana, destaca-se a figura do presidente Barack Obama, nascido em Honolulu, se bem que sua atividade política está relacionada principalmente à cidade de Chicago.

Mas falemos de chás. Há alguns anos, os Estados Unidos estão descobrindo, ou talvez redescobrando, uma paixão pelo chá de folhas soltas. Em alguns aspectos, trata-se de um fenómeno da cultura popular, bastante superficial, relacionado à recente mania pela comida “local” e “bio” que envolve um pouco todo o mundo ocidental. Sob outros pontos de vista, no entanto, é preciso admitir que se está fazendo um grande esforço para dar uma base científica e econômica ao cultivo

---

<sup>1</sup> Texto publicado na revista *Foglie di tè*, número 2, Novembro de 2016. O original pode ser acessado em [https://issuu.com/foglidite/docs/fogli\\_di\\_te\\_n.2](https://issuu.com/foglidite/docs/fogli_di_te_n.2).

<sup>2</sup> Pós-graduado em arquitetura na Universidade de Milão. Ex-barman e torrador de café, é membro da Associazione Italiana Cultura del Tè desde 2012. Depois de uma breve experiência de trabalho em Tóquio, concentrou seu interesse no aprofundamento da cultura do chá japonês.

de chá no território americano. As primeiras plantações nasceram na Carolina do Sul, em torno dos anos 1980. A partir dos anos 1990, tentou-se implementar alguns cultivos experimentais na maior ilha do Havaí, a Big Island.

Quando iniciou o cultivo de chá na Big Island, procurou-se não deixar nada ao acaso, e todo o percurso de seleção e crescimento das plantas foi acompanhado pela Pacific Basin Agriculture Research Center USDA, que, a partir de 2001, conduziu algumas pesquisas sobre variedades clonais da *Camelia sinensis* que podiam adaptar-se ao clima e ao solo havaiano. Antes de tudo, foram identificadas três áreas geográficas representativas.

A primeira, na zona de Waieka, localizada na parte inferior, a uma altitude de 180 metros sobre o nível do mar. A segunda, de altitude mediana, na zona de Mealani, a 850 metros sobre o nível do mar. A terceira, a mais alta, a cerca de 1200 metros sobre o nível do mar na zona de Volcano (cujo nome nos faz intuir facilmente de que tipo de território se trata). Descobriu-se que na zona mais baixa as plantas cresciam lentamente e estavam sujeitas a doenças e ataques da parte dos insetos. Nas zonas mais elevadas, porém, o clima ajudava tanto para o crescimento rápido quanto para a proteção contra pragas. O clima, a altitude elevada e o solo composto de rochas de origem vulcânica têm um efeito benéfico sobre a vida das plantas de chá que, dessa forma, ficam aptas a muitas colheitas durante todo o período do ano. Sabemos que, ao contrário disso, em muitas zonas da Ásia, as folhas são colhidas somente em períodos específicos, quando as plantas tiveram o tempo de recuperar as substâncias nutritivas do terreno.

Os biólogos havaianos também se ocuparam com a seleção das variedades de clones mais adequadas e, no fim, concentraram seus esforços sobre três em particular. A variedade Bohea, importada de Fujian (China), que produz folhas pequenas e ovais e se presta a produção de chás pretos e oolong de alta oxidação; a variedade japonesa Yabukita, de folhas compridas e finas, adequada à produção de chá verde e oolong de baixa oxidação; a variedade Yutaka Midori, também originária do Japão, com características similares as da Yabukita, mas que permite um crescimento ideal, mesmo em condições de escassa umidade.

Mas a experiência mais inesperada está relacionada ao processamento das folhas. Nos anos 2000, graças ao centro de pesquisa de HTS (Hawaiian Tea Society), foi introduzido um método de processamento novo, que prevê o tratamento térmico das folhas com fornos de micro-ondas especiais. Por outro lado, as técnicas de processamento do chá, algumas antiquíssimas, são frequentemente fruto das tradições e da tecnologia local, então por que não tentar um “cozimento” com micro-ondas em solo americano? O processamento do chá prevê 12 fases distintas, que não iremos explicar em detalhes, mas que podemos resumir assim: depois da colheita, as folhas são deixadas para murchar à luz do sol por cerca de 30 minutos. São depois transferidas “indoor” e deixadas

para repousar. Nesse momento, inicia o tratamento com micro-ondas. Inicialmente com cozimentos breves de 30-45 segundos, seguidos pelas fases de repouso, para permitir a dispersão do calor e do vapor.

Depois de as folhas serem ajeitadas sobre telas de algodão, repete-se o cozimento, por quatro ou cinco vezes. Neste ponto, passa-se ao rolamento dentro das telas. As folhas são colocadas em um secador e são deixadas para repousar por 3 ou 4 dias. Por fim, faz-se uma secagem final com fornos tradicionais a cerca de 250°C. Essa técnica muito particular, na metade do caminho entre a vaporização japonesa e a secagem de panela sob fogo chinesa, permite, segundo os produtores locais, desenvolver melhor os aromas e o sabor típico das folhas havaianas, que absorveram os nutrientes do terreno vulcânico.

Nesses últimos anos, estão se difundindo os cultivos, em particular na Big Island, próximos às encostas dos vulcões Mauna Kea e Mauna Loa. Muitas plantações são de dimensões modestas e produzem chás de qualidade para um nicho de mercado, em particular americano e europeu. Algumas plantações, porém, se dedicam a uma produção de massa e colocam no mercado produtos de baixa qualidade e de largo consumo. Alguns agricultores estão desenvolvendo ao mesmo tempo também o cultivo do café. Entre os produtores que se dedicam ao chá trabalhado com método artesanal, podemos citar a Hawaii Tea Company (HTC), Onomea Tea Company e Big Island Tea. Entre os produtores industriais, elencamos a Hawaiian Natural Tea.

Para poder avaliar as qualidades organolépticas dos chás insulares, escolhemos o tipo de chá que reflete mais fielmente as características do terroir: o chá branco. Essa convicção deriva do fato de que o tratamento das folhas é mínimo (não sendo submetidas nem ao cozimento nem a fermentação).

É justamente nos chás brancos havaianos que podemos encontrar os aromas marcantes e insólitos que fazem parte desse território. O solo de origem vulcânica, somado às particulares condições climáticas, confere aos chás brancos havaianos uma acidez sensível. Os sabores agrídoces como o abacaxi e o limão são aqueles que se fazem notar na primeira degustação. Apesar de o sabor ser ligeiramente atípico, a consciência de que há, por trás dessas folhas, pesquisas de laboratório que duraram dezenas de anos me faz estar propenso à ideia de que esse leque de sabores seja deliberadamente procurado. No caso de uma zona produtiva pouco conhecida como o Havaí, a estratégia de reconhecimento do produto parece ser um trunfo. Os outros tipos também são obviamente afetados por essas particularidades, mas o seu processamento complexo faz suprimir os sabores mais marcantes.

Infelizmente ainda é muito complicado comprar o chá havaiano na Itália. Alguns produtores disponibilizam pequenas unidades para degustação com poucos

gramas de chás (6-12), a cujo preço já alto se devem adicionar as tarifas de frete internacional e enfim esperar que a alfândega italiana não some outras taxas ou, ainda pior, retenha a encomenda.

Apesar disso, a dedicação e o cuidado com o qual muitos agricultores produzem essas preciosas folhas nos parecem convincentes e dignas de atenção. Por outro lado, o trabalho apaixonado deles está dando os seus frutos e sobre as ilhas se está difundindo a moda do chá da tarde. Muitos locais de Honolulu estão sendo convertidos em salas para chás em estilo inglês, onde porém, no lugar dos clássicos *scones* com manteiga e marmelada, se pode também encontrar as estoicas madeleines de glacê ao likikoi, o fungo Hamakua, ou o rosbife com maionese ao tobiko.

#### Referências

[www.hawaiiiteasociety.org](http://www.hawaiiiteasociety.org)

[www.teahawaii.com](http://www.teahawaii.com)

[www.onotea.com](http://www.onotea.com)

[www.bigislandtea.com](http://www.bigislandtea.com)

[www.honolulumagazine.com](http://www.honolulumagazine.com)

[www.maunakeatea.com](http://www.maunakeatea.com)

[www.seriuuseats.com](http://www.seriuuseats.com)

[www.hawaiiannaturaltea.com](http://www.hawaiiannaturaltea.com)

[www.teachest.com](http://www.teachest.com)

[www.samovartea.com](http://www.samovartea.com)

## A RESENHA

### HAWAII SPRING WHITE 2016

No Havaí, são cultivados apenas quatro cultivares de *Camelia Sinensis*, são eles Bohea, Benikaori, Yutakamidori e Yabukita. Benikaori, em particular, é o cultivar usado para a produção de Houjicha, um chá verde fortemente torrado.

Esses quatro cultivares são também a base da produção do chá taiwanês. De fato, o chá branco que eu degustei deriva de uma mistura de todos esses e tem uma semelhança fortíssima com o Bao Hao oolong (Oriental Beauty), produzido em Taiwan.

A fazenda que o produz se encontra no condado de Kurtistown, ao leste da Big Island, a maior ilha do Havaí, onde as plantas crescem juntas de samambaias e orquídeas, à sombra de uma floresta nativa. A produção é mínima e é conduzida por um só agricultor, o qual se ocupa de tudo: desde o cultivo, passando pela colheita, até o processamento das folhas. Não é, de fato, um chá econômico. A

minha amostra foi colhida na primavera de 2015, por isso o bebo depois de um ano de cura. Utilizei um gaiwan de porcelana de 100 ml, 3 g de folhas, água a 90°C e infusões de 25, 45 e 60 segundos.

As folhas secas são pequenas, leves e suas variedades de cor (marrom, verde escuro, prateado) lembra o Oriental Beauty, à exceção do fato de que os brotos também mostram uma penugem espessa. A estrutura das folhas é aquela de um Bai Mu Dan: broto e as primeiras duas folhas. O licor de cor amarelo palha. As folhas depois da infusão se mostram íntegras, de cor avermelhada e oferecem ao nariz um mix de aromas inesperados: buquê de flores, frutas cítricas, goiaba e abacaxi. Um aroma prazeroso, que me deixou com o nariz colado ao gaiwan por metade da manhã...