

# O CHÁ BRANCO NA ÍNDIA<sup>1</sup>

## EXPERIMENTAÇÃO EM GRANDES ALTITUDES

RAJIV LOCHAN<sup>2</sup>

A Índia é um grande produtor de “Masala Chai”, uma infusão a base de chá preto que é consumida com bastante açúcar, leite e especiarias que fazem parte da cultura indiana do chá.

Os chás semioxidados, como chás oolong e chás brancos<sup>3</sup>, são de produção relativamente nova na Índia, assim como o Mao Cha em Yunnan.

Foi a cidade de Darjeeling que iniciou a produção de chá branco em torno dos anos 1990 e provavelmente os produtores<sup>i</sup> de Okayti foram os primeiros a comercializar um chá desse tipo sob o nome de “Wonder Tea”.

Lentamente, a partir daquele momento, quase todos os produtores<sup>ii</sup> indianos começaram a produzir chá branco a partir de clones<sup>iii</sup> ricos em brotos, com nomes variados tais como “Moonlight Delight”, “Moondrops”, “Silver Tips” ou “Ayra Ruby”, mas, naquela época, os brotos dessas plantas vinham quebrados, reduzidos ao tamanho da folha e eram vendidos como “agulhas de ouro” (ou de prata) na qualidade SFTGFOP, ou Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.

Em seguida, os produtores mais ativos e inovadores começaram a produzir chás brancos isolando os clones mais ricos em brotos do perfumado cultivar AV2 (“Ambari Vegetative 2”) ou de alguns cultivares dos *second flush* de grandes altitudes com seu característico aroma moscatel.

---

<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> Rajiv Lochan constrói sua carreira na Índia, onde em 1998 começou a cultivar chá de maneira totalmente pioneira, fazendo experimentos de plantio com a *C. sinensis* var. *assamica* em uma área do estado de Bihar, inicialmente considerada imprópria para o cultivo de chá. O sucesso de seus esforços o faz ser reconhecido hoje como um dos maiores “embaixadores do chá indiano”, seja na China, onde participa regularmente da China Tea Expo, seja nos Estados Unidos, país que em 2013 premiou a sua recente produção experimental de chá branco na World Tea Expo.

<sup>3</sup> O senhor Lochan insere o chá branco na categoria dos chás semioxidados referindo-se unicamente ao seu estado mais oxidado em relação ao chá verde. Tecnicamente, os chás semioxidados [aos quais o autor se refere aqui] são uma categoria própria, diferente dos chás brancos e – sobretudo – dos chás oolong propriamente ditos [ou seja, os oolong chineses], pois a produção de oolong na Índia se desenvolveu a partir da produção do chá preto, usa os mesmos cultivares utilizados no cultivo de chá preto e se difere amplamente do modo de produção ortodoxo chinês (Tea Guardian, is a Semi-fermented Tea an Oolong?, teaguardian.com)

A nascente produção de chá no Nepal, extensão das colinas Darjeeling, introduziu no mercado uma grande quantidade de chás ricos em brotos, tanto que o seu preço cai cada vez mais, enquanto aumenta sua disponibilidade em relação aos chás de qualidade inferior mais comuns.

A 1500 metros<sup>iv</sup> sobre o nível do mar, as alturas de Darjeeling são capazes de produzir aromas melhores em relação aos 300 metros de Fujian, os 600 metros de Taiwan e os 915-1220 de Yunnan. Às vezes, esses chás parecem melhores também que os de 1500 metros das montanhas Nilgiri ou dos altos picos de Munnar, situados na Índia do Sul, pois essa área está mais próxima do quente equador. Particularmente, a cidade de Kangra, perto de Delhi, possui alguns chás brancos extraordinariamente frutados que são produzidos em pequenas quantidades, e alguns produtores engenhosos de Assam estão atualmente produzindo com sucesso alguns chás com brotos prateados muito compridos de aroma vegetal na plantação de Teen Ali, no estado de Arunachal Pradesh, na fronteira do nordeste indiano com a China.

Na produção de chás brancos, os brotos, logo depois de colhidos, são postos para secar ao ar livre sobre umas redes de plástico, mas protegidos da luz direta do sol, um processo que dura cerca de dois dias, de acordo com a temperatura e umidade do ambiente. Costumamos colocá-lo em infusão a 85°C para aproveitar a sua pureza. Pessoalmente eu acredito que o chá deva ser um produto que ajude o corpo humano a funcionar melhor e que o chá branco em particular, por meio da beleza das suas folhas, muito próximas as que estavam na planta, realce as características do chá mais relacionadas à teoria antioxidante e os seus benefícios para a saúde.

---

<sup>i</sup> Nota da tradução: no original em italiano, o autor utilizou a palavra “giardini”, termo que, em sentido literal, seria traduzido como “jardins”. Como “jardim”, em português, quase nunca é um sinônimo de “fazenda” ou “plantação”, optou-se pela utilização do vocábulo genérico “produtores”. Com isso, modificou-se um pouco a ideia da frase, que, no original, enfatiza mais o lugar de plantio e não tanto os responsáveis pelo cultivo. Ainda assim, essa opção nos pareceu acertada, uma vez que, na sequência da frase, o texto fala sobre a comercialização do chá, e os produtores são os responsáveis por essa atividade.

<sup>ii</sup> Nota da tradução: neste caso, o autor também utilizou a palavra “giardini” no original em italiano. Ver a nota i.

<sup>iii</sup> Nota da tradução: no original em italiano, o autor utilizou a expressão “piante clonali”, termo que, em uma tradução literal, corresponderia a “plantas clonais” ou “plantas clonadas”. Aqui, optou-se apenas pelo vocábulo “clones”, termo técnico que faz referência a uma planta reproduzida por multiplicação vegetativa.

<sup>iv</sup> Nota da tradução: no original em italiano, o autor utilizou o pé como unidade de medida; na tradução, fizemos uma conversão e uma adaptação de pé para metro, já que essa medida é mais familiar ao público brasileiro. No original, o autor menciona os 5000 pés de Darjeeling, os 1000 pés de Fujian, os 2000 de Taiwan, os 3000-4000 de Yunnan e os 5000 de Nilgiri.