L'acqua per antonomasia non sa di nulla... "insipido come acqua - è annacquato - sembra acqua fresca"... eppure la voce di popolo mai come in questo caso ha preso una cantonata. L'acqua ha un sapore ma soprattutto l'acqua interagisce con le sostanze che vi si trovano disciolte cambiando in maniera netta il risultato di un'infusione. La differenza di 2 tè uguali preparati con acque diverse non è uguale alla differenza fra le 2 acque ma mooolto più grande.

Ci siamo divertiti a Bra, nella storica sede di Slow Food analizzando un Lung Ching fatto con un' acqua con basso residuo fisso, PH appena oltre il 7 (leggermente acido quindi) e durezza molto bassa e un acqua con un residuo fisso molto più alto e una durezza elevata (se non sbaglio la prima era la Guizza e la seconda la San Benedetto). Stessa partita di tè, stesso peso per lo stesso volume di acqua, stessa temperatura e stesso tempo di infusione, due bicchieri euguali, stessa quantità di "liquido" nel bicchiere... in due parole un confronto par condicio!
Risultati? sarei tentato di non dirvelo e lasciarvi provare ;-))... curiosi? va bene sarò bravo:
prima di tutto il colore decisamente diverso, nel primo campione (acqua leggera etc) il colore era brillante 8 presuppongo aiutato anche dalla leggerissima acidità dell'acqua), nel secondo campione invece il colore era spento e appena un pò più scuro; il profumo nel primo campione era delicato, ampio e fragrante, nel secondo sembrava più intenso ma in realtà era solo più "pesante", più denso e monocorde; in bocca le differenze erano ancora più marcate: mentre nel primo l'infuso era equilibrato con un amaro percettibile ma che lasciava poi la bocca ai profumi, nel secondo l'amaro sovrastava tutto rimanendo in bocca non come "mandorla amara" ma con una sensazione molto più secca.
Acqua, quindi, importante, importantissima da scegliere.
Ora lancio una piccola paranoia: sono convinto che ogni tè ha bisogno di un'acqua diversa, tè

molto saporiti vogliono H2O con pochissimo sodio, molto leggere, tè delicati invece acque sempre leggere ma con una sapidità leggermente più spiccata; l'acidità ci deve essere sempre così come una bassissima durezza. Ditemi la vostra esperienza così magari riusciamo a creare anche qualche abbinamento!
PS avrò ripetuto la parola acqua 2 o 300 volte! Perdonatemi ;-))