
Kleine Tee-Lektüre

Piccolo
manuale del tè



O.S.T.B.®

04

Tee ist gesund

Il tè è tutta salute

08

Legende

La leggenda

10

500 Jahre Geschichte in Europa

500 anni di storia in Europa

12

Anbaugebiete

Aree di coltivazione

14

Aufbewahrung

Conservazione

16

Zubereitung

Preparazione

18

Tee-Reise um die Welt

Viaggio nel mondo del tè

20

Wussten Sie, dass ...

Sapevate che...

22

Tee in Zahlen

Il tè in numeri

24

Kleines Tee-Glossar

Piccolo glossario del tè

28

Viropa

Viropa

32

O.S.T.B.®

O.S.T.B.®

34

Teesorten im Überblick

I nostri tè

Lieber Gast, Gentili ospiti,

lieber Teeliebhaber,

Tee ist nicht gleich Tee. Eine gute Tasse Tee ist Symbol der Gastlichkeit und sorgt für Harmonie und Frieden. In unserem Haus dürfen wir Ihnen einen ganz besonderen Tee anbieten, einen Tee, der unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird – Tee aus Südtirol und aus anderen Ländern in Europa und Fernost.

Wir laden Sie ein zu einem außergewöhnlichen Tee-Erlebnis und wünschen Ihnen eine angenehme und geschmackvolle Tee-Pause!

gentili intenditori,

i tè non sono tutti uguali. Una tazza di buon tè è simbolo di ospitalità che ispira armonia e pace. Abbiamo il piacere di offrirvi una selezione di tè e d'infusi esclusivi, che rispetchia i nostri alti standard qualitativi con miscele provenienti dall'Alto Adige, dal resto d'Europa e dal lontano Oriente.

V'invitiamo ad assaporarne una tazza per vivere un'esperienza fuori dal comune e vi auguriamo una piacevole, gustosa pausa!

Tee ist gesund

Il tè è tutta salute

Die traditionelle chinesische Medizin rät zum Konsum von mindestens **drei Tassen Tee pro Tag**, denn die im Tee enthaltenen Substanzen können gesundheitsfördernd sein. Besonders Polyphenole sind wirksame Antioxidantien. Sie neutralisieren freie Radikale, die aufgrund von Stress, Rauchen, UV-Licht, Infektionen, Schad- und chemischen Zusatzstoffen entstehen und die Zellen im Laufe der Zeit schädigen können. Zwei Tassen Tee haben etwa dieselbe **antioxidative Wirkung** wie sieben Gläser Orangensaft oder vier Äpfel.

La medicina tradizionale cinese consiglia di consumare **almeno tre tazze di tè al giorno**, poiché le sostanze contenute nel tè hanno effetti benefici sulla salute. Ed è vero: il tè contiene speciali polifenoli che svolgono un'azione antiossidante, neutralizzando i radicali liberi che si formano a causa di stress, raggi UV, infezioni e sostanze nocive e che con il passare del tempo possono danneggiare le cellule. Due sole tazze di tè hanno più o meno la stessa **efficacia antiossidante** di sette bicchieri di succo d'arancia o di quattro mele.

Man trinkt Tee, um den Lärm
der Welt zu vergessen.

(T'ien Yiheng)

”

A close-up, profile view of a woman with brown hair, wearing a dark sweater, holding a clear glass cup of tea to her lips. She is drinking the tea. The background is a soft, out-of-focus golden light, suggesting a sunset or sunrise. The overall mood is peaceful and contemplative.

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.
Wenn du erhitzt bist, wird Tee dich abkühlen.
Wenn du bedrückt bist, wird Tee dich aufheitern.
Wenn du erregt bist, wird Tee dich beruhigen.

(William Ewart Gladstone)

Se hai freddo, una tazza di tè ti riscalda.
Se hai caldo, ti rinfresca.
Se sei depresso, ti rincuora.
Se sei agitato, ti rilassa.

(William Ewart Gladstone)

”

01

Tee hat sehr viele Eigenschaften: Je nach Zubereitung wirkt er anregend (bis drei Minuten Zieh-dauer) oder beruhigend (fünf Minuten Zieh-dauer).

Il tè ha molte proprietà: a seconda di come lo si prepara, può avere effetti stimolanti (fino a 3 minuti d'infusione) o calmanti (5 minuti d'infusione).

02

Tee enthält eine Vielzahl von Vitaminen, Mineralien, Aminosäuren sowie Antioxidantien.

Il tè è ricco di vitamine, minerali, aminoacidi e antiossidanti.

03

Teein (das im Tee enthaltene Koffein) fördert sanft die Konzentration und die Verdauung.

La teina (la variante di caffeina contenuta nel tè) stimola la concentrazione e ha effetti digestivi.

04

L-Theanin fördert die Entspannung, kann bei Schlafstörungen helfen und die Symptome des prämenstruellen Syndroms lindern.

La L-teanina promuove il rilassamento e può essere utile per contrastare i disturbi del sonno e alleviare i sintomi della sindrome premestruale.

Legende

La leggenda

Der Legende nach wurde der Tee durch puren Zufall entdeckt. So soll der chinesische Kaiser Shen Nung den Tee im Jahr 2737 v. u. Z. entdeckt haben, als er eines Morgens sein abgekochtes Wasser unter einer wilden Teepflanze zu sich nahm. Dabei fielen einige getrocknete Blätter des Strauches der *Camellia sinensis* geradewegs in sein Wasser. Der Kaiser und sein Volk waren von dem golden gefärbten Wasser so angetan, dass daraus die Tradition des Teetrinkens entstand.

Secondo la leggenda, il tè fu scoperto per puro caso dall'imperatore cinese Shen Nung nel 2737 a.C, quando un mattino mise a bollire l'acqua in un calderone sotto una *Camellia sinensis*, la pianta del tè. Si racconta che alcune foglie secche si staccarono da un ramoscello, finendo dentro l'acqua in ebollizione. L'imperatore e i suoi sudditi furono così entusiasti di quell'acqua dal colore dorato che da quel giorno prese vita la tradizione del tè.

Tee ist aristokratisch. Er ist die „Finesse par excellence“.
Il tè è aristocratico. È la “raffinatezza per eccellenza”.

”



500 Jahre Geschichte in Europa

500 anni di storia in Europa

1567

1610

Die Blätter der Teepflanze *Camellia sinensis*, die im Bezirk Xishuangbanna der chinesischen Provinz Yunnan beheimatet ist, wurden in China bereits zwischen dem 11. und dem 8. Jahrhundert v. u. Z. als Heilkraut verwendet.

1567 // Der Tee wird von aus China kommenden Karawanen in Russland eingeführt.

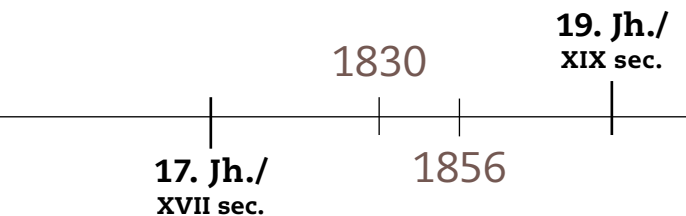
1610 // Die erste Kiste Tee wird von den Holländern nach Europa importiert.

17. Jh. // Mit der Gründung von Neu-Amsterdam, dem heutigen New York, gelangt der Tee nach Amerika.

1830 // In Indien wird mit dem Anbau von Tee auf Plantagen begonnen.

1856 // Die Einführung von Tee in Italien geht auf das Ende des Krim-Krieges zurück, als die Infanterietruppen das Heilkraut mit nach Hause brachten.

19. Jh. // Mit der Entdeckung der *Camellia assamica* in der indischen Region Assam gibt es neben der *Camellia sinensis* nun eine zweite Art von Teestrauch.



Le foglie della pianta del tè *Camellia sinensis*, originarie della prefettura di Xishuangbanna, nella provincia cinese dello Yunnan, trovarono impiego in Cina come erbe medicinali già tra l'XI e l'VIII secolo a.C.

1567 // Il tè viene introdotto in Russia dalle carovane provenienti dalla Cina.

1610 // La prima cassa di tè viene importata in Europa dagli olandesi.

XVII sec. // Con la fondazione di Nuova Amsterdam, l'attuale New York, il tè raggiunge l'America.

1830 // In India si comincia a coltivare il tè.

1856 // L'introduzione del tè in Italia risale alla fine della guerra di Crimea, quando viene portato a casa dalle truppe di fanteria.

XIX sec. // Con la scoperta della *Camellia assamica*, nella regione indiana di Assam, si afferma un secondo tipo di pianta del tè oltre alla *Camellia sinensis*.

Anbauggebiete

Aree di coltivazione

Tee wächst in allen tropischen und subtropischen Regionen der Welt, im Flachland und auch im Gebirge. Das höchste Tee-Anbauggebiet liegt im Himalaya-Gebirge im chinesischen Yunnan auf bis zu 3.200 Höhenmetern. Das nördlichste Anbauggebiet befindet sich im Kaukasus-Gebirge (zwischen Georgien und der Türkei), und im Süden wächst Tee in Südafrika, im Norden Argentinien und selbst in Australien.

Für die Qualität und den Geschmack des Tees sind Bodenbeschaffenheit, Wasser, Klima und Sonneneinwirkung essentiell. Wichtig sind ausreichend Niederschlag und feuchte Böden mit einem geringen Kalkgehalt und niedrigem pH-Wert. Wenn alle diese Faktoren berücksichtigt werden, ist es generell möglich, Tee zwischen dem 42. nördlichen Breitengrad und dem 33. südlichen Breitengrad anzubauen.

Die bekanntesten Tee-Anbauggebiete der Welt sind zurzeit China (1.980.000 t), Indien (1.184.800 t), Kenia (454.105 t), Sri Lanka (338.032 t) und Indonesien (132.000 t im Jahr 2014). Am meisten Tee trinken in Europa die Iren (3,2 kg), die Engländer (2,6 kg) und die Ostfriesen (2,5 kg). Die Italiener konsumieren im Durchschnitt 0,1 kg und die Deutschen 0,5 kg Tee pro Kopf und Jahr.

Die Welt hat sich in der Teeschale gefunden.

(Okakura Kakuzō)

”

Il tè cresce in tutte le regioni tropicali e subtropicali, sia in pianura sia in montagna. L'area di coltivazione a più alta quota al mondo si trova sulle montagne dell'Himalaya, nella provincia cinese dello Yunnan, a un'altitudine che raggiunge i 3.200 metri. L'area di coltivazione più a nord, invece, si trova tra le montagne del Caucaso (tra la Georgia e la Turchia), mentre nell'emisfero sud il tè cresce in Sudafrica, nell'Argentina settentrionale e persino in Australia.

Elementi essenziali per la qualità e il gusto del tè sono la composizione del terreno, l'acqua, il clima e l'esposizione al sole. È inoltre importante che le precipitazioni siano sufficienti e il terreno umido, con basso tenore calcareo e pH acido. In presenza di tutti questi fattori, generalmente è possibile coltivare il tè tra il 42° parallelo Nord e il 33° parallelo Sud.

Attualmente le principali aree di coltivazione del tè a livello mondiale sono Cina (1.980.000 t), India (1.184.800 t), Kenya (454.105 t), Sri Lanka (338.032 t) e Indonesia (132.000 t nel 2014). I maggiori consumatori di tè in Europa sono gli irlandesi (3,2 kg), gli inglesi (2,6 kg) e i frisoni orientali (2,5 kg). Gli italiani ne consumano in media 0,1 kg e i tedeschi 0,5 kg a testa l'anno.



Aufbewahrung

Conservazione

Licht, Feuchtigkeit und Gerüche sind Feinde des Tees. Darum sollten Glasbehälter oder andere transparente Aufbewahrungsmittel vermieden werden. Ideal sind dichte, lichtundurchlässige Teebehälter. Als Aufbewahrungsort empfiehlt sich ein Platz in ausreichender Entfernung zu Gewürzen, Kaffee oder anderen stark duftenden Lebensmitteln.

Luce, umidità e odori sono nemici del tè. Andrebbero quindi evitati i contenitori in vetro o altri materiali trasparenti, prediligendo invece quelli spessi e di materiali opachi. Si consiglia di conservare il tè a sufficiente distanza da spezie, caffè o altri alimenti dall'odore intenso.

Zubereitung

Preparazione

In der **Kunst der Tee-Zubereitung** gibt es zwei große Traditionen: die chinesische und die angelsächsische.

01 Die **chinesische oder östliche Methode** basiert auf vielen Teeblättern, einer sehr kurzen Ziehdauer und mehrfachem Aufgießen.

02 Die **angelsächsische oder westliche Methode** vertraut auf wenige Teeblätter, eine Ziehdauer von drei bis fünf Minuten und einen einzigen Aufguss.

Beide Methoden haben ihre Vorzüge. Bei der Zubereitung sollte allerdings auf weiches Wasser und je nach Teesorte auf eine bestimmte Ziehdauer geachtet werden, damit sich der jeweils einzigartige Geschmack voll entfalten kann. Je kleiner das Blatt, desto kürzer ist die Ziehzeit. Je härter das Wasser, desto mehr Tee sollte verwendet werden.

L'arte di bere il tè è un poema ritmato
da movimenti armoniosi

(Nitobe Inazō)

”

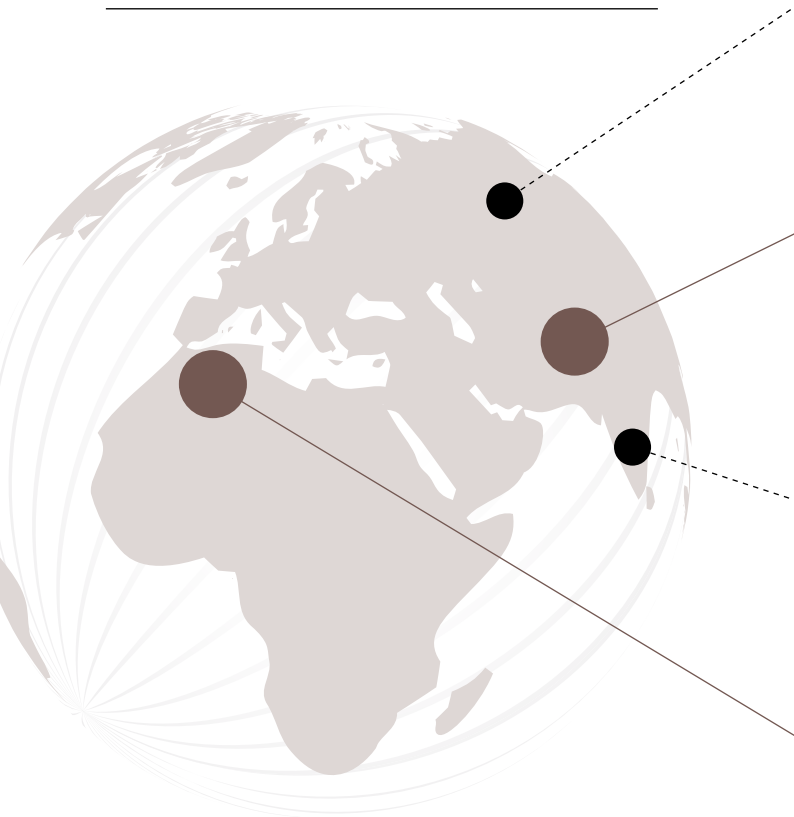
L'**arte della preparazione del tè** si divide in due grandi tradizioni: quella cinese e quella anglosassone.

- 01** Il **metodo cinese o orientale** è caratterizzato da un alto numero di foglie di tè e infusioni multiple di breve durata.
- 02** Il **metodo anglosassone o occidentale** utilizza invece poche foglie, con un'unica infusione della durata tra i tre e i cinque minuti.

Ciascun metodo ha i suoi vantaggi. In ogni caso, per preparare il tè bisognerebbe utilizzare un'acqua leggera e determinare il tempo d'infusione a seconda del tipo di tè, così da permettere a ciascuna varietà di sprigionare appieno il proprio aroma distintivo. Più la foglia è piccola, minore deve essere il tempo d'infusione; più l'acqua è dura, maggiore è la quantità di tè da utilizzare.

Tee-Reise um die Welt

Viaggio nel mondo del tè



Russland: In Moskau trinkt man gerne starken und süßen Tee.

Russia: a Mosca si beve volentieri il tè forte e dolce.

Tibet: In Tibet wird der Tee zerstoßen, gekocht und mit Butter und Salz getrunken.

Tibet: in Tibet il tè viene pestato, bollito e bevuto con burro e sale.

Indien: In Kaschmir wird der Tee mit Kardamomkapseln und zerstoßenen Mandeln getrunken. In Punjab wird der Tee mit Milch gekocht und manchmal mit Pfeffer und Chili gewürzt.

India: nella regione del Kashmir, il tè si beve con baccelli di cardamomo e mandorle tritate, mentre nel Punjab viene mischiato con il latte e talvolta aromatizzato con pepe e peperoncino.

Marokko: In Marokko wird der Grüntee mit Pfefferminze – und manchmal auch mit Pinienkernen – versetzt und stark gesüßt.

Marocco: in Marocco il tè verde si beve molto zuccherato e mischiato con la menta e a volte con i pinoli.

Wussten Sie, dass ...

Sapevate che...

- ... die erste Werbung für Tee während der Tang-Dynastie (618-907) in China erschien? Sie stammt von Lu Yu, dessen Werk „Cha Ching“ (Das Klassische Buch vom Tee) damals ein echter Bestseller war.
- ... Tee nach Wasser heute das weltweit meistkonsumierte Getränk ist?
- ... Teeblöcke bis zum 19. Jahrhundert in Sibirien als Währung benutzt wurden?
- ... der mongolische Altyn Khan dem Zaren im Jahr 1638 eine Kiste mit 65 kg Tee im Austausch für Zobelfelle schickte? Am Zarenhof war man sehr erzürnt darüber, weil man mit der Sache nichts anfangen konnte. Daraufhin sandte der Khan sofort einen Teespezialisten nach Moskau, der den Zaren über die Zubereitung und die Vorzüge des Heilkrauts aufklärte. Dies war der Beginn der Tee-Kultur in Russland.
- ... die Briten Anfang des 20. Jahrhunderts gut 100 Mal so viel Tee tranken wie die gesamte Bevölkerung des europäischen Festlandes?
- ... English Breakfast Tea keine Teesorte, sondern eine Mischung von Tees aus Indien und Sri Lanka ist?
- ... die Iren die größten Teetrinker Europas sind?

Wir können wohl die Sterne am Himmel zählen,
doch nicht allen Tees einen Namen geben.

(Chinesisches Sprichwort)

”

- ... la prima pubblicità di tè risale all'epoca della dinastia Tang (618-907) in Cina? Essa si deve a Lu Yu, la cui opera «Cha Ching» (Il libro classico del tè) fu un vero bestseller.
- ... il tè è la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua?
- ... in Siberia fino al IX secolo i mattoni di tè erano usati come moneta?
- ... nel 1638 il capo mongolo Khan Altyn inviò allo zar una cassa contenente 65 kg di tè in cambio di pellicce di zibellino? Alla corte dello zar la reazione fu di netto rifiuto, poiché non sapevano cosa farsene. Il Khan inviò allora a Mosca uno specialista del tè, per istruire lo zar sul metodo di preparazione e i benefici di quell'erba medicinale. Ebbe così inizio la cultura del tè in Russia.
- ... all'inizio del XX secolo, i britannici bevevano una quantità di tè 100 volte superiore a quella consumata dall'intera popolazione dell'Europa continentale?
- ... l'English Breakfast Tea non è una varietà di tè, bensì una miscela di tè dall'India e dallo Sri Lanka?
- ... gli irlandesi sono i maggiori bevitori di tè d'Europa?

Tee in Zahlen

Il tè in numeri

5

5 Arbeitsgänge gibt es bei der **orthodoxen Tee-Herstellung**: Welken, Rollen, Fermentation, Trocknen und Absieben.

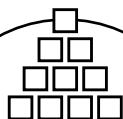
5 sono le **fasi di lavorazione** del **metodo ortodosso** per la produzione del tè: appassimento, rollatura, fermentazione, essiccazione e selezione.



6

6 Tassen Tee pro Tag genießen die Engländer im Durchschnitt.

6 tazze di tè al giorno è il consumo medio degli inglesi.



3.000

Mehr als 3.000 Teesorten gibt es heute weltweit.

Oltre 3.000 sono le **varietà di tè** attualmente esistenti al mondo.



450



450 Tassen Tee pro Kopf: So hoch war der Tee-Konsum weltweit im Jahr 2011.

450 tazze di tè a testa: questo il dato del consumo di tè a livello mondiale nel 2011.

5.200.000 Tonnen Tee wurden allein im Jahr 2015 produziert.

5.200.000 tonnellate di tè sono state prodotte nel solo anno 2015.



5.200.000



7

7 Liter fasst die größte Teekanne der Welt. Sie wurde 1938 auf der Weltausstellung im finnischen Helsinki ausgestellt.

7 litri: questa è la capacità della teiera più grande del mondo, che fu esposta al Salone Mondiale di Helsinki, in Finlandia, nel 1938.



Kleines Tee-Glossar

Piccolo glossario del tè

Orthodoxe Schwarztee-Herstellung: die einzige Art der Produktion, die die sogenannten Blatt-Tees und somit die qualitativ hochwertigsten Tees hervorbringt. Nach der Ernte wird der Tee in die Fabrik gebracht, wo er auf Drahtgittern zum Welken ausgebreitet wird. Nach dem Welken werden die Teeblätter gerollt, wodurch die Zellwände aufgebrochen werden. Der Zellsaft tritt aus und oxidiert. Durch diese sogenannte Fermentation werden Gerbstoffteile in den Blättern umgewandelt und ätherische Öle freigesetzt. Das Teeblatt nimmt seine kupferrote Farbe an. Nun wird der Tee durch Heißluft getrocknet. Das Teeblatt erhält seine dunkle Farbe. Nach dem Trocknen werden die Teeblätter durch Siebung sortiert. 1. Siebung: Blatt-Tee, 2. Siebung: Broken Tea, 3. Siebung: Fanning-Tee, 4. Siebung: Dust.

Metodo di produzione ortodosso: questo è il solo metodo che produce i cosiddetti tè in foglia, ovvero i tè di qualità più pregiata. Dopo la raccolta, il tè viene portato in fabbrica dove le foglie vengono disposte su graticci metallici ventilati per il processo di appassimento. Le foglie vengono poi arrotolate, al fine di romperne le pareti cellulari e rilasciare gli enzimi che danno poi inizio al processo ossidativo, da cui deriva la produzione di tannini e oli essenziali che conferisce alla foglia il tipico colore rosso rame. A questo punto il tè viene essiccato con getti di aria calda e assume una colorazione scura. Dopo questa fase, si

procede alla selezione, ovvero alla classificazione in base alla dimensione delle foglie. Categoria 1: Leaf (foglia intera), categoria 2: Broken (foglia spezzata), categoria 3: Fenning (foglia finemente spezzata), categoria 4: Dust (polvere).

Assam: das größte zusammenhängende Tee-Anbaugebiet der Welt im Nordosten Indiens. Assamtees sollte man nur kurz (3-5 Min.) ziehen lassen. Dieser kräftige, dunkle, malzige Aufguss kann mit etwas Zucker und Milch oder Sahne getrunken werden.

Assam: la zona di coltivazione del tè più estesa al mondo si trova nell'India nord-orientale. Il tè Assam richiede un tempo d'infusione breve (3-5 min.). Questa bevanda scura, dall'aroma deciso e speziato, è ottima anche con l'aggiunta di un po' di zucchero e latte oppure panna.

Ceylon: alte Bezeichnung für Sri Lanka, die im Teehandel noch immer für die Tees aus diesem Gebiet verwendet wird. Dieser kupferfarbene Aufguss ist intensiv und rund im Geschmack.

Ceylon: l'antico nome dello Sri Lanka è ancora oggi usato per descrivere il tè proveniente da quella zona, una bevanda dal colore ramato e dal gusto intenso e rotondo.

Darjeeling: Tee-Anbaugebiet und Ort in Nordostindien, im Vorgebirge des Himalayas, wo die weltweit besten Tees mit blumigem Aroma produziert werden. Dieser sogenannte „Champagner“ unter den Tees ergibt einen hellen Aufguss mit feiner Muskatnote.

Darjeeling: zona di coltivazione nel nord-est dell'India, alle pendici dell'Himalaya, dove si producono i migliori tè dall'aroma fiorito. Questo cosiddetto "Champagne dei tè" produce un'infusione dal colore chiaro, con un gusto leggero di noce moscata.

Grüner Tee: unfermentierter Tee, der nach dem Welken kurz erhitzt wird, um die Blattenzyme zu deaktivieren. Das Erhitzen erfolgt auf zwei verschiedene Arten. In China erhitzt man die Teeblätter nach dem Welken (bei ca. 100° C). In Japan hingegen erfolgt dies durch den Einsatz von Wasserdampf (bei ca. 80° C). Anschließend wird der Tee getrocknet. Grüntee wird traditionell in der chinesischen Provinz Yunnan und in Japan angebaut. Da Japaner selbst sehr viel Tee trinken, wird nur 2 % der Produktion exportiert. Der Japan Sencha ergibt einen grünen Aufguss mit mildem Geschmack.

Tè verde: tè non fermentato, che dopo l'appassimento viene brevemente riscaldato per inattivare gli enzimi presenti sulle foglie. Il riscaldamento può essere effettuato in due modi diversi: in Cina si scaldano le foglie dopo l'appassimento (a circa 100°C), mentre in Giappone si usa il vapore acqueo (a circa 80°C). Infine il tè viene essiccato. Il tè verde è tradizionalmente coltivato nella provincia cinese dello Yunnan e in Giappone. Poiché in Giappone il consumo interno è elevato, solo il 2% del tè prodotto è destinato all'esportazione. Il tè Sencha produce un infuso di colore verde dal sapore delicato.

Weißer Tee: wird hauptsächlich in der Provinz Fujian in China angebaut. Bei der Verarbeitung durchlaufen die Teeblätter zwei Arbeitsgänge: das Welken – dabei werden die Blattknospen (Pekoe) sorgfältig auf Drahtgittern ausgebreitet – und ein sofortiges Trocknen an der Sonne.

Tè bianco: è coltivato principalmente nella provincia cinese del Fujian. Durante la produzione, le foglie sono sottoposte a due diverse operazioni: l'appassimento, durante il quale le gemme della pianta (Pekoe) vengono distese delicatamente su graticci metallici, e un'accurata essiccazione al sole.

Viropa

Ein Leben für den Tee

Una vita per il tè



Robert, Viktor & Paul Campestrini



Die familiengeführte Teehandelsgesellschaft *Viropa Import* importiert, verarbeitet, verpackt und vertreibt seit dem Jahr 1977 hochwertige Schwarz-, Grün-, Kräuter- und Früchtetees. Die Beschaffung der Rohprodukte erfolgt nach strengsten Auswahlkriterien, und die Qualität der Ware wird intern und extern überwacht und überprüft. In unseren Südtiroler Produktionsstätten in Brixen werden die verschiedenen Tees schonend abgepackt. ***Viropa Import*** steht für:

Höchste Qualität

Ausgewählter Tee direkt aus dem Ursprungsland. Die Kräutertees stammen aus Südtirol und den Bergregionen der Nachbarländer.

Umweltfreundliche Verpackung

Der Einsatz von Teebeutel-Filterpapier wurde durch eine einzigartige Fertigungstechnik auf ein Mindestmaß reduziert. Auf die Metallklammer wurde verzichtet, und es kommen nur nachhaltige Materialien zum Einsatz, die zu 100 % biologisch abbaubar sind und aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden.

La ditta a conduzione familiare *Viropa Import* importa, trasforma, confeziona e vende tè e infusi di qualità superiore dal 1977. Le materie prime sono selezionate secondo i più rigorosi criteri e la qualità dei prodotti è testata e garantita grazie a continui controlli interni ed esterni. Nei nostri stabilimenti di Bressanone, in Alto Adige, i vari tè e infusi vengono confezionati con cura per conservarne al meglio la fragranza. ***Viropa Import*** è sinonimo di:

Massima qualità

Tè selezionati direttamente presso il paese di origine. Le tisane alle erbe provengono dall'Alto Adige e dalle regioni montane limitrofe.

Rispetto per l'ambiente

Grazie a una tecnologia innovativa abbiamo ridotto al minimo l'uso di carta per il filtro delle bustine, abbiamo rinunciato all'uso di punti metallici e utilizziamo soltanto materiali ecosostenibili, biodegradabili al 100% e prodotti con materie prime rinnovabili.

O.S.T.B.[®]

Open Space Tea Bag

Der O.S.T.B.[®] – Open Space Tea Bag – ist weltweit einzigartig und wurde von der *Viropa Import GmbH* entwickelt. Die Besonderheit dieses Teebeutels liegt in seiner Größe und Form, wodurch die qualitativ hochwertigen Tees – Blatt-Tees, ganze Kamillenblüten, große Fruchtstücke, Pfefferminzblätter und mehr – mit viel Sorgfalt in ihrer ursprünglichen Größe verpackt werden und sich beim Aufguss voll entfalten können.

Le bustine filtro O.S.T.B.[®] (Open Space Tea Bag) create da *Viropa Import S.r.l.* sono uniche nel loro genere. A renderle speciali è il loro formato, che consente di confezionare i tè pregiati nella loro dimensione originaria (foglia intera, fiori di camomilla interi, pezzi di frutta grandi, foglie di menta e altro), in modo tale che possano sprigionare appieno il loro aroma durante l'infusione.



The word "bio" is written in a dark brown, rounded, handwritten-style font. A small leaf icon is positioned above the letter 'i'. The text is set against a white, rounded rectangular background that is tilted slightly to the right.

BIO Tee

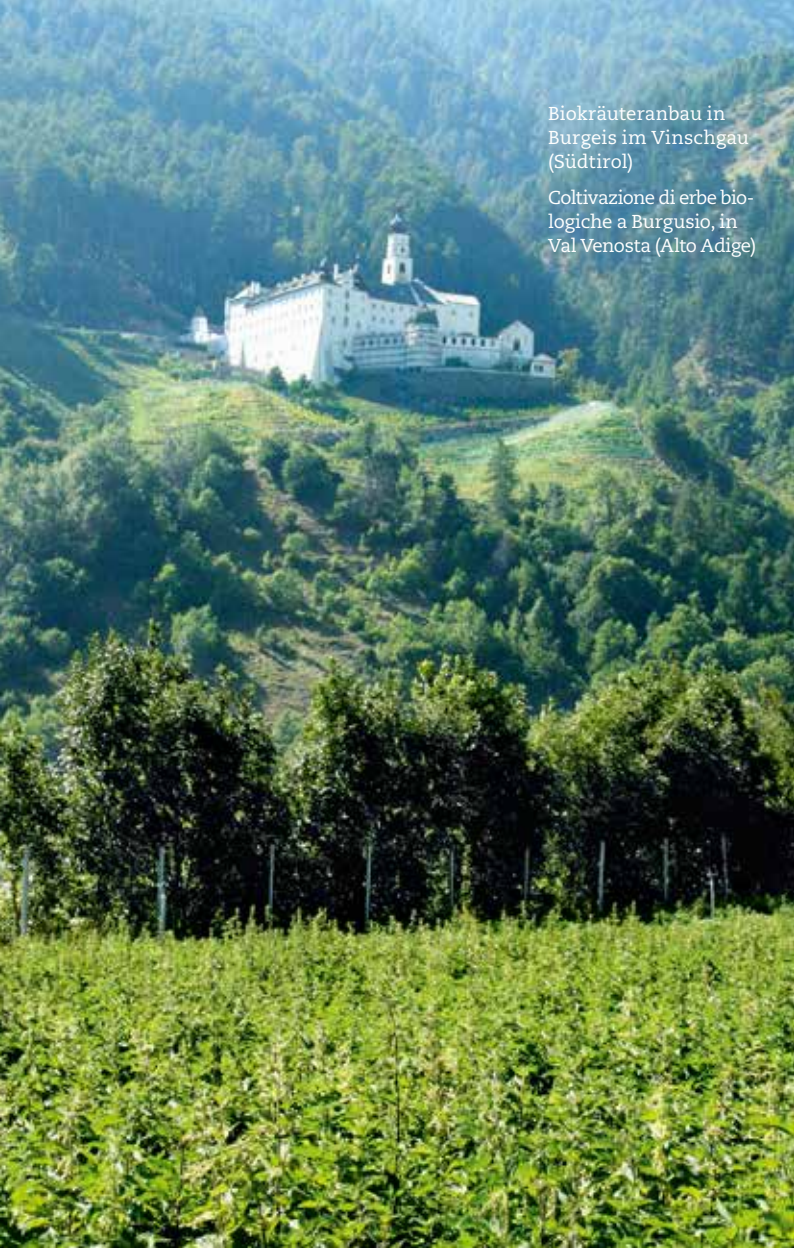
In einem Produkt, das so für Natürlichkeit steht wie Tee, sollte nur reinste Natur enthalten sein. Darum bietet Viropa naturbewussten Teetrinkern eine Vielzahl von Teesorten mit Zutaten aus rein biologischem Anbau.

Tè BIO

Un prodotto che come il tè si distingue per la propria naturalezza dovrebbe contenere solo ingredienti assolutamente naturali. Per questo Viropa offre agli intenditori attenti alla natura una linea di tè prodotti con ingredienti provenienti esclusivamente da agricoltura biologica.

Biokräuteranbau in
Burgeis im Vinschgau
(Südtirol)

Coltivazione di erbe bio-
logiche a Burgusio, in
Val Venosta (Alto Adige)



Schwarzer Tee

Die hochwertigen und hocharomatischen Blatt-Tees werden in den Ursprungsgebieten Darjeeling, Assam und Sri Lanka (früheres Ceylon) angebaut und anschließend direkt nach Europa importiert, wo sie in einer eigenen Produktionsstätte behutsam verarbeitet werden.

Tè

I nostri pregiati tè in foglia, particolarmente aromatici, sono coltivati nelle piantagioni di Darjeeling, Assam e Sri Lanka (ex Ceylon) e importati in Europa direttamente, per essere poi lavorati ad arte nei nostri stabilimenti produttivi.



Grüner Tee

Die Basis der Grüntees ist Tee von bester Qualität aus China und Japan. Für die Grüntee-Sorten werden zarte junge Teeblätter und Blattknospen verwendet.

Tè verde

Le varietà di tè verde sono prodotte con foglie giovani e germogli di tè della migliore qualità provenienti da Cina e Giappone.

Kräutertee

Die Zutaten für die Kräutertees stammen aus Südtirol und den benachbarten Bergregionen. Die Südtiroler Kräutertees stammen aus rein biologischem Anbau. Beim Pflücken wird darauf geachtet, dass nur die zartesten, besten Pflanzen verwendet werden.

Tisane alle erbe

Le tisane sono prodotte con erbe rigorosamente biologiche provenienti dall'Alto Adige e dalle regioni montane limitrofe. In fase di raccolta selezioniamo con cura solo le piante migliori e più tenere.



Früchtetees

Mild-würzig, vollfruchtig oder leicht erfrischend – auch für die Früchtetees werden nur die besten Zutaten gemischt und verarbeitet. Diese aromatischen Teemischungen werden von einem Flavoristen im Firmensitz von Viropa in Brixen (Südtirol) kreiert.

Infusi ai frutti

Delicatamente speziati, intensamente fruttati o leggermente rinfrescanti: anche per gli infusi ai frutti, si utilizzano solo i migliori ingredienti, accuratamente selezionati e sapientemente combinati da un esperto aromatiere presso la sede Viropa di Bressanone (Alto Adige).

Ogni tazza di tè rappresenta
un viaggio immaginario.

(Catherine Douzel)

”

Bibliographie

- Burgess, A., *Das Buch vom Tee*, München: Wilhelm Heyne Verlag, 1992.
- Dattner, C., *Tee*, Paris: Flammarion, 2006.
- Lombardi, G., *Tee-Sommelier*, Novara: White Star Verlag, 2013.
- Schmidt, R., *Das Teebuch: für Anfänger, Profis und Freaks*, Wien: Braumüller, 2013.
- Hauer, E. und Korostovetz, I. J., *Von Cinggis Khan zur Sowjetrepublik: Eine kurze Geschichte der Mongolei unter besonderer Berücksichtigung der neuesten Zeit*, Berlin: De Gruyter, 2011.
- www.teeverband.de

Bibliografia

- Burgess, A., *Il grande libro del tè*, Edizioni Idealibri, 1992.
- Dattner, C., *Il tè*, Edizioni Fabbri, 2006.
- Lombardi, G. – Petroni F., *Tea Sommelier. Viaggio attraverso la cultura e i riti del tè*, Edizioni White Star, Novara, 2013.
- Schmidt, R., *Il mondo del tè. Origine, caratteristiche e preparazione di 100 varietà diverse*, Edizioni L’Airone Editrice, Roma, 2013.
- www.teeverband.de



O.S.T.B.®

Golden Bridge Tea® ist die registrierte Tee-Marke der Firma *Viropa Import*. Diese exklusive Tee-Marke wird ausschließlich in der Gastronomie serviert.

Golden Bridge Tea® è il marchio registrato della ditta *Viropa Import*. Questo marchio viene servito esclusivamente nel settore Horeca.

Impressum/Imprint

Texte & Grafik/

Testi & Grafica:
brandnamic.com

Druck/Stampa:
A. Weger

Fotos/Foto:

Archiv Viropa/Archivio
Viropa, Fotolia (Markus
Mainka), iStockphoto
(Victoria Avvacumova),
Shutterstock (Andrey
Orletsky, CatchaSnap,
KWANBOMTOMMY),
focus-fotodesign.it
(Arnold Ritter),
vecteezy.com (Veckingo)

Viropa Import

The Exclusive Tea Company

Julius-Durst-Straße 72/

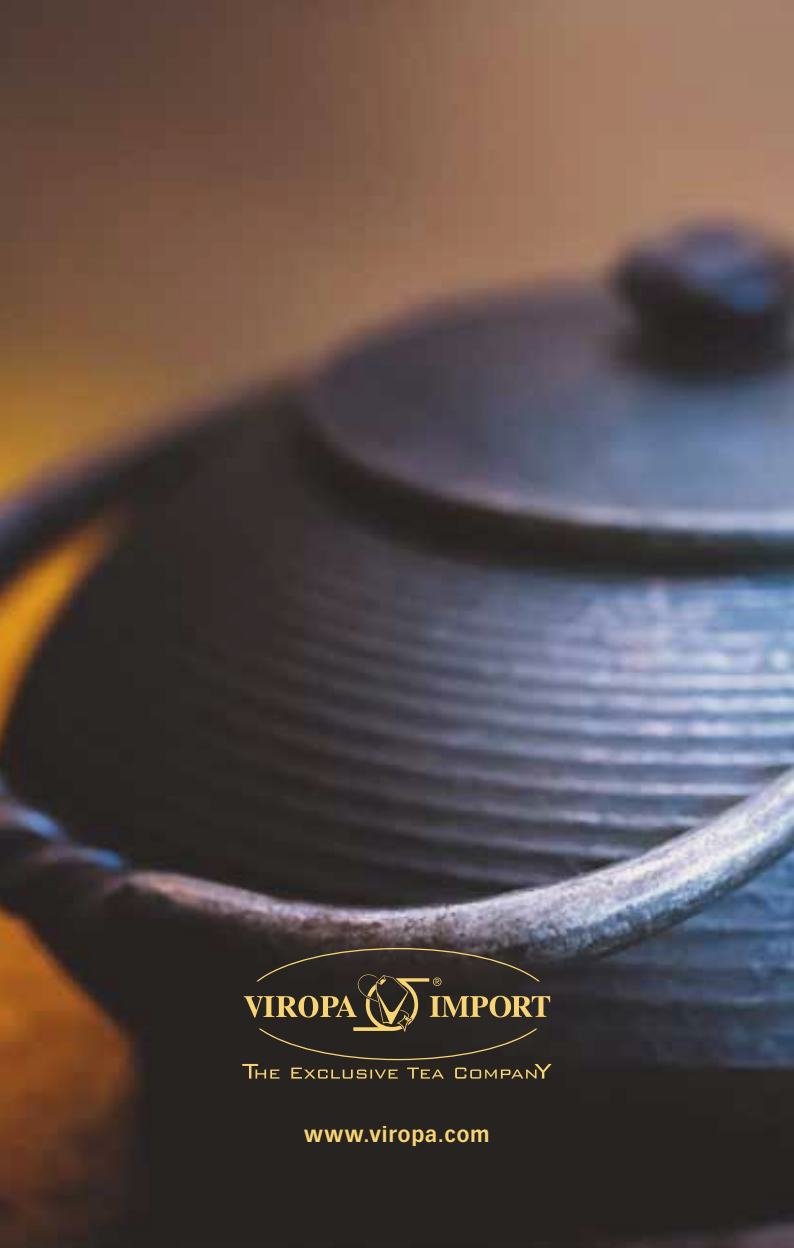
Via Julius Durst 72

I-39042 Brixen/Bressanone

Südtirol/Alto Adige

T +39 0472 836527

www.viropa.com



VIROPA & IMPORT

THE EXCLUSIVE TEA COMPANY

www.viropa.com