

Newsletter n°2

Association Tea Grown in Europe (EuT)

Auteur : Denis Mazerolle

Date : Juillet 2017



<http://tea-grown-in-europe.eu>

SOMMAIRE

- ✔ Réunion de l'Assemblée Générale de l'Association
- ✔ Nouveau Membre : Tschanara Tea Garden
- ✔ Evénement : Activité de dégustation de thés européens avec la société TeeGschwendner

Réunion de l'Assemblée Générale de l'Association

La première Assemblée Générale de l'Association a eu lieu le 26 Mai 2017 à la plantation de thé de Trébihan située à Languidic, Bretagne. Etais prévue initialement une session de cueillette de thé, toutefois, en raison d'un manque de nouvelles pousses suite à la période de gel d'Avril, cette activité a été annulée.

Tous les Membres de l'Association étaient présents, le rapport d'activité ainsi que le plan d'actions 2017-2018 ont été approuvés à l'unanimité ; quelques actions clés de ce plan:

- Obtenir l'adhésion de nouveaux Membres,
- Améliorer la visibilité du label EuT,
- Améliorer la présentation du site internet et enrichir son contenu,
- Présenter l'Association aux autorités européennes et nationales / locales,
- Présenter l'Association à des institutions académiques,
- Participer à au moins un événement international,
- Rechercher des opportunités de subvention européenne ou nationale / locale,
- Organiser un voyage d'étude en Octobre / Novembre 2018.

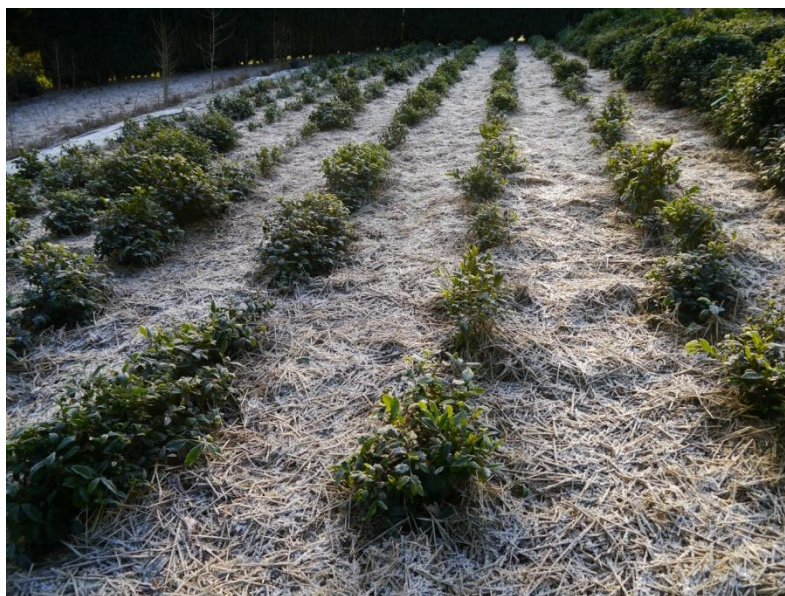
Nouveau Membre: Tschanara Tea Garden



La plantation "Tschanara Tea Garden", localisée près d'Odenthal, en Rhénanie-Westphalie du Nord, Allemagne, est dirigée par Mme Haeng Ok Kim et M. Wolfgang Bucher.

Haeng Ok et Wolfgang ont collecté des graines de *Camellia sinensis* de différents pays du monde depuis 1994, et ont progressivement constitué une exceptionnelle collection de plants de théier issue

de ces graines, probablement l'une des plus importantes en Europe; elle inclut des variétés de Corée, Chine, Taiwan, Vietnam, Açores, Turquie, Inde, Sikkim, Népal etc. Certaines variétés non compatibles avec le climat local sont cultivées en serre, tel le magnifique *Camellia sinensis* var. *pubilimba* obtenu à partir de graines provenant du Viet Nam (voir photo ci-dessous à gauche).



Haeng Ok et Wolfgang ont démarré leur plantation à Odenthal en 1999, puis ont développé à partir de 2002 la fabrication de thé vert suivie un peu plus tard de l'élaboration de thés wulong et noir. Ils se sont concentré sur l'obtention de variétés / cultivars adaptés au climat local et présentant les meilleures caractéristiques aromatiques. En particulier, les températures hivernales descendant parfois jusqu'à -10°C , ils ont dû développer des plants résistant au gel (voir photo ci-dessous); de plus, les branches doivent être assez robustes et flexibles pour supporter le poids de la neige. Grâce aux variations génétiques inhérentes à la propagation germinative, ils ont réussi, après 18 ans d'efforts, à obtenir des plants robustes et vigoureux, bien adaptés aux conditions climatiques locales. Impressionnant !



Cette phase expérimentale ayant été conclue avec succès, Haeng Ok and Wolfgang vont pouvoir agrandir leur plantation jusqu'à une surface d'environ 2200 m² (et peut-être plus à l'avenir), en vue d'une production commerciale.



Ainsi, animés par une véritable passion du thé combinée à une approche extrêmement rationnelle, le développement de la plantation Tschanara a été réalisé avec succès. Nous avons eu l'occasion de goûter quelques uns de leurs thés et avons été conquis par la qualité et la spécificité de leurs arômes. Haeng Ok and Wolfgang ont développé un savoir-faire considérable sur la culture du *Camellia sinensis* et la fabrication du thé. L'Association leur adresse une chaleureuse bienvenue et leur souhaite beaucoup de succès dans leur future production de haute qualité !



Website of the Tschanara Tea Garden: <http://tschanara-teagarden.de/>

Evénement: Activité de dégustation de thés européens avec la société TeeGschwendner



Le 9 Juillet 1997 fut un grand jour pour le thé européen ! Trois experts en dégustation de thé de la société allemande TeeGschwendner ont testé environ 20 échantillons différents de thé issus de la plantation Tschanara située à Odenthal.

Après une séance de cueillette et fabrication de thé, la séance de dégustation fut organisée en deux sessions, la première dédiée au thé vert, la seconde dédiée aux thés wulong (semi-oxydés) et noirs (entièrement oxydés).



Un ensemble impressionnant de tasses de dégustation était aligné, furent alors pesés précisément 2,2 g de chaque échantillon de thé ; après une durée d'infusion de 5 minutes, le liquide issu de chaque échantillon fut transvasé dans une autre tasse, permettant d'une part de humer les feuilles et d'autre part de déguster le liquide.



L'intérêt principal de cette dégustation résidait dans le fait que chaque échantillon provenait d'une variété de plant différent, fournissant une comparaison pertinente des variétés / cultivars. Nous avons même pu déguster un thé vert provenant de la rare variété à fleur rose (*Camellia sinensis* 'rosea' connue au Japon sous le nom « benibana-cha »). C'est à notre connaissance la première fois qu'un test d'une telle ampleur a été réalisé avec des thés européens. Le résultat de cette dégustation a confirmé la qualité déjà observée de thés verts faits à partir de l'une des variétés, et a également révélé quelques bonnes surprises, comme l'arome très floral du thé wulong élaboré à partir d'une autre variété.



Nous sommes persuadés que ce type d'événement a un fort impact sur le futur de la production de thé Européen. La culture du théier et la transformation des feuilles en Europe est un projet de longue haleine : il faut plusieurs années d'efforts après la plantation pour commencer à produire quelques échantillons de thé. Ces expériences aideront nos membres à orienter leur production et à établir un lien avec le marché. Notre Association s'efforcera de promouvoir ce type d'activité à l'avenir, incluant le cas échéant la comparaison entre thés provenant de différentes régions d'Europe, révélant ainsi le caractère des différents terroirs européens.



Website of the TeeGschwendner company: <https://www.teegschwendner.de/>