

La saveur du thé japonais commence dans les plantations.

Il va sans dire que le thé est un produit agricole. Comme pour les fruits et légumes, c'est précisément du travail de la terre, de la fertilisation, de l'irrigation, des soins prodigués et de la taille que dépendent la croissance et la récolte de feuilles de grande qualité. La culture de thés de haute qualité comme le Gyokuro du Fukuoka, caractéristique du Japon, demande une attention permanente pour fabriquer des feuilles gorgées d'umami (saveur de la plus haute qualité). Il est nécessaire de couvrir complètement les plantations pendant une période donnée précédant la cueillette afin de les protéger du soleil, selon une technique de culture couverte connue sous le nom d'ôishita. Un grand soin est également apporté à la cueillette des thés les plus raffinés : les jeunes pousses sont délicatement récoltées feuille par feuille à la main, comme autrefois. Le Japon étant rythmé par quatre saisons, la cueillette est limitée dans le temps, et le goût du thé change en fonction de la période de récolte. Ce sont les premières pousses, dont la cueillette n'est possible que pendant une partie du printemps, qui donneront naissance à de grands thés tels le Gyokuro, le Matcha ou les Sencha de qualité supérieure.

L'étape du « chauffage » à la vapeur, propre au Japon, fait ressortir les superbes couleurs du thé japonais.

Les feuilles vertes fraîchement récoltées sont passées à la vapeur pour interrompre l'oxydation. Ce procédé de « chauffage à la vapeur », propre au Japon, permet de révéler le parfum, le goût et la beauté des couleurs caractéristiques des thés japonais. Les feuilles sont ensuite malaxées et séchées en plusieurs étapes, et acquièrent leur belle forme d'aiguille. A ce stade, on parle de thé brut ou aracha. Ces tâches étaient autrefois entièrement réalisées à la main par un personnel expérimenté. Si une grande partie du travail est de nos jours mécanisé, le principe de cette mécanisation repose sur la technique du malaxage manuel. Les artisans du thé continuent à se transmettre l'art de la fabrication japonais et l'esprit des grands maîtres.

Requérant une grande maîtrise, la « finition » permet de révéler un goût profond et un parfum délicat.

Une des grandes caractéristiques du thé japonais réside dans un savoir-faire exceptionnel requis pour la « finition » appliquée au thé aracha. L'exigence est poussée au point que chaque producteur de thé garde sa propre technique comme un secret professionnel. Le processus consiste à trier les feuilles par tamisage et coupe, en prêtant une grande attention à la couleur et à la forme des feuilles, avant de procéder à la phase finale de séchage appelée hiire, qui est unique à chaque producteur et a pour but de renforcer le parfum et le goût du thé. Vient enfin le « blend » (mélange). Des spécialistes capables de percevoir les subtiles nuances de parfum et de saveur mélangent les feuilles de façon à obtenir le goût idéal, comme le font les blenders avec le whisky. C'est cette technique de pointe qui permet de donner naissance à un thé à la saveur profonde et au parfum d'une subtilité inimitable.

Le goût profond unique du thé japonais nait d'une parfaite harmonie entre umami(saveur de la plus haute qualité), astringence et amertume. C'est a la "théanine", un acide aminé, qui apporte l'umami, alors que l'astringence et amertume. C'est la "théanine", un acide aminé, qui apporte l'umami, alors que l'astringence vient de la catéchine et l'amertume de la caféine. Le thé japonais contient de nombreux composants excellents pour apaiser les maux de l'homme modern, don't le stress ou et les affections liées au style de vie.

De nos jours, la cuisine japonais est célèbre dans le monde entier pour être saine, et il va sans dire que le thé japonais s'y accorde à la perfection. On peut utiliser le thé japonais pour relever un plat peu assaisonné afin de mettre en valeur le goût des ingrédients, ou encore pour garder, en quittant la table, une sensation rafraîchissante en bouche. On l'apprécie à tout moment avant, pendant et mais aussi après les repas.