



Chá Camélia

A filosofia de um bom chá
The philosophy of a great tea

Texto Text: Inês Mendes
Fotografia Photography: Philippe Simões, Inês Mendes
www.chacamelia.com

A vida leva-nos, com frequência, a paragens admiráveis. E ainda bem. São, em geral, paragens que nos ensinam, que nos acrescentam e que nos dão a conhecer artes surpreendentes. Há pouco, a vida levou-nos a uma destas paragens – deu-nos a conhecer o Chá Camélia, um chá de produção biológica no coração de Vila do Conde, no norte de Portugal, “fino, complexo, mas tem um terroir próprio, com uma nota marítima”, refere Nina. Mas não nos adiantemos. Começemos pelo princípio. O Chá Camélia nasceu de amor, do sonho de Nina Gruntkowski e Dirk Niepoort. De saber que o tempo é inestimável, provavelmente o aliado mais precioso que podemos ter do nosso lado. Nina ainda trabalhava como jornalista para uma rádio alemã quando as linhas do projeto começaram a ser traçadas, consciente que o jornalismo “não era para o resto da vida” e depois de uma entrevista sobre chá verde e a oferta de uma primeira planta. Desde o início, a ideia era produzir um chá (de inspiração japonesa – algo que a família Morimoto, produtora de chá japonês biológico e entusiasta do projeto de Nina, ajudou a guiar) por inteiro. Isto é, da planta ao produto final. E assim foi, e assim é. As camélias (*camellia sinensis*) da plantação do Chá Camélia nascem e crescem sob o cuidado e

*Life often takes us to wonderful places. And that's great. Usually, these are places that teach us, that make us more and that let us know about surprising arts. A little while ago, life took us to such a place – it told us about Chá Camélia, a biologically produced tea in the heart of Vila do Conde, in the North of Portugal, “elegant, complex, but with its own terroir, with a sea note”, says Nina. But let us not get ahead of ourselves. Let us start with the beginning. Chá Camélia was born out of love, out of the dream of Nina Gruntkowski and Dirk Niepoort. Of knowing that time is invaluable, probably the most powerful ally that we can have on our side. Nina still worked as journalist to a German radio when the project's sketch began to be drawn, aware that journalism “would not be for the rest of [her] life” and after an interview about green tea and the offering of a first plant. Since the beginning, the idea was to entirely produce a tea (inspired in Japan – something with which the Morimoto family, producer of Japanese biologic tea and a supporter of Nina's project, helped guiding). Meaning, from plant to product. And that's how it was, and that's how it is. Camellias (*camellia sinensis*) from Chá Camélia's plantation are born and grown under the care and vigilance of Nina and the small team that*





vigilância de Nina e da pequena equipa que com ela trabalha. E porque a mantra biológica é uma raiz profunda, tudo ali é natural. Por exemplo, os tratamentos biodinâmicos de tisanas, feitos uma vez por mês: o objetivo é “ajudar a planta a ser tão feliz, saudável e forte que consegue defender-se sozinha”, diz Nina. Além disso, procuraram manter a biodiversidade da quinta para evitar doenças associadas às monoculturas – daí as macieiras e os kiwis, entre outras árvores, para “manter o equilíbrio”. Só assim se consegue um chá de tão alta qualidade como o do Chá Camélia.

Esta primavera foi particularmente especial. Significou a primeira colheita do Nosso Chá, colhido manualmente e produzido de forma “artesanal”, segundo o estilo asiático. É uma infusão com complexidade, com um aroma único, cujas folhas são guardadas inteiras. Para celebrar – e marcar o momento de paragem após a colheita – realizou-se uma cerimónia: os presentes, num “ambiente simples e de boa vontade”, beberam o matcha – um chá verde em pó – preparado de forma cuidada e rigorosa por Erika Kobayashi, uma referência no que toca a chá. Ali se nota todo o respeito pelo

works with her. And because the biological mantra is ingrained on this project, everything there is natural. For example, the biodynamic treatments with herbal teas, made once a month: the goal is to “help the plant to be as happy, healthy and strong as possible so it can defend itself on its own”, says Nina. Besides, they strove to keep the farm’s biodiversity to avoid diseases related to monocultures – hence the apple trees and kiwis, among other fruit trees, to “keep the balance”. Only this way it is possible to achieve a tea with such quality as Chá Camélia’s.

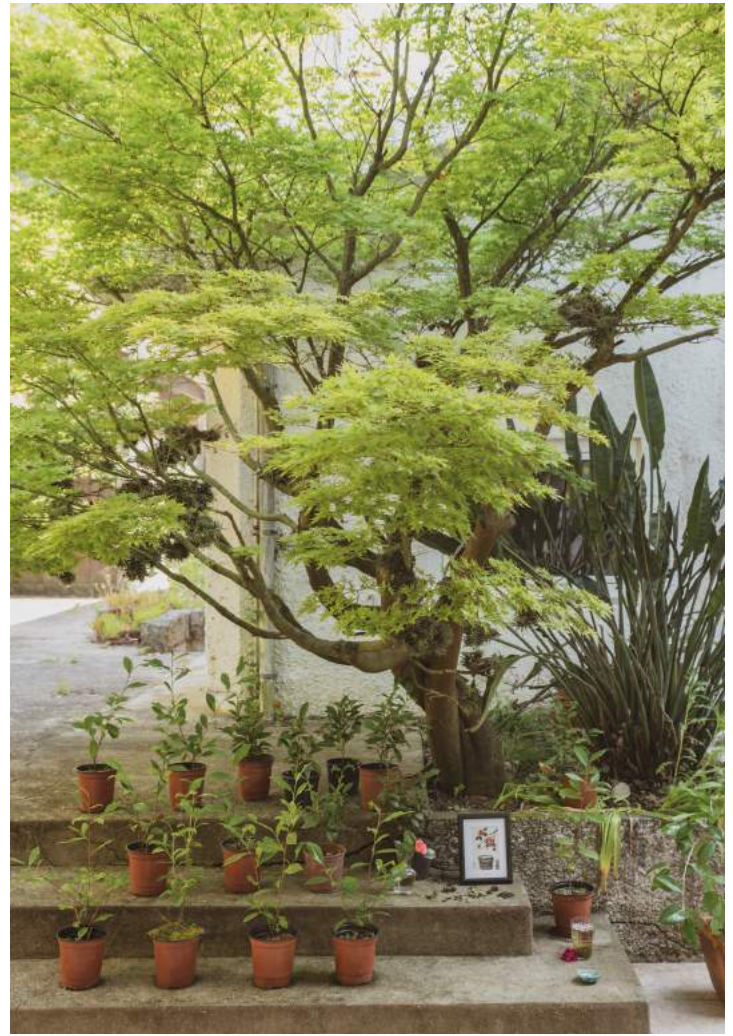
This spring was particularly special. It meant the first harvest of Nosso Chá, hand-picked and “manually produced”, according to the Asian style. It is a complex infusion, with a unique aroma, whose leaves are kept whole. To rejoice – and celebrate the stopping moment after the harvest – a ceremony took place: those who were there, in “a simple and of goodwill environment”, drank matcha tea – a powdered green tea – carefully prepared by Erika Kobayashi, a reference on what comes to tea. There it is possible to notice the respect for tea, for the process. There we understand how the ceremony strives to live the moment, with simplicity, closer to nature. It is “something that will never repeat itself the same way”. Besides Nosso Chá, and among Chá Camélia’s different products, we also highlight Sencha Rosa, a Portuguese



chá, pelo processo. Ali percebemos como a cerimónia procura viver um momento, com simplicidade, mais perto da natureza. É "algo que nunca se vai repetir da mesma forma".

Além do Nosso Chá, e entre os vários produtos do Chá Camélia, destacamos ainda o Sencha Rosa, uma mistura portuguesa feita com pétalas de rosa e chá verde. É um chá, como nos diz Nina, "da mais alta qualidade" e "delicado"; e o delicioso Pipachá, feito com chá oolong e estagiado em barricas de vinho do Porto da Niepoort.

Todo o trabalho levado a cabo na produção do Chá Camélia é feito com dedicação, empenho e carinho. Transbordam em cada palavra e cada gesto, no respeito pela natureza, por cada chá e mistura, pela tradição. Esta história começou nos idos de 2011 e segue, confiante, sempre com o mesmo objetivo: produzir chá da melhor qualidade.



blend made with rose petals and green tea. It is a tea, as Nina tells us, "of the highest quality" and "delicate"; and the delicious Pipachá, made with oolong tea and staged in Niepoort's Port wine barrels.

All the work done at Chá Camélia's production is made with dedication, effort and fondness. It overflows in each word and each gesture, in the respect for nature, for each tea and blend, for tradition. This story began in 2011 and keeps going, confident, always with the same goal: to produce a tea of the highest quality.