



V^o Encontro à volta do Chá Pu-Erh: *A terra, o gesto ...*

Gand, Jozefien Muylle, De natuurlijke weg van thee, **Bruxelles**, Andrzej Bero, Olivier Nuttens, l'Heure Bleue, **Paris**, Carine Baudry, Clothilde Dutry, La Quintessence du thé, Mathilde Rousseau, Arnaud Bachelin, Le plongeur chez Hermes, Thé-ritoires, **La Borne**, David Louveau, **Loubéjac**, Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda, **Lisboa**, Sebastian Filgueiras, Companhia Portuguesa do Chá, **Algarve**, Paulo Alves, e convidados...



A terra, o gesto...

O Chá é, antes de tudo, **a terra**; o “terroir”. Esse “terroir” é quem faz ao chá criar o seu próprio perfil, muito antes dos primeiros botões da planta de chá aparecerem, a futura personalidade do chá vai definindo-se. Esta terra do Puerh é particularmente rica, complexa e variada, e para além da China e dos grandes chás Chineses, estende-se pelo Estado Shan, ao norte da Birmânia, norte do Vietnam, passa pelo Yunnan, mas também por zonas do Laos e da Tailândia. Verdadeiro berço do chá, é nestas terras que apareceram as árvores de chá e que o homem descobre as primeiras folhas há vários milhares de anos atrás. É nesta mesma terra que muito mais tarde aparece o que os Chineses chamaram de “Chá Puerh” um chá cheio de mistério. Conhecido por muitos povos do chamado “triângulo de ouro”, um chá que desde há centenas de anos têm viajado muitíssimo, Tibete, Hong-Kong, Malásia, Taiwan, mas que apenas agora está a ser descoberto em Ocidente ...

Mas o chá também é, se calhar acima de tudo, **o gesto**. É pelo gesto, pela sua mestria, pela tradição, pelo saber fazer, que da terra primeiro, e das frescas folhas das árvores depois, vai nascer o chá, esse precioso néctar que desde há séculos, fascina aos homens.

Desde o primeiro gesto, trepar na árvore para alcançar as mais belas folhas, até o último, preparar o chá; passando por todos os outros “gestos” da etapa intermédia da sua elaboração, sabemos que cada movimento, cada gesto, é primordial, formando, esculpindo, o verdadeiro carácter do chá, deixando-o exprimir-se plenamente em toda a sua potencialidade expressiva. Desta dualidade primordial, a terra e o gesto, nascem os grandes chás. Sem terra o gesto é vão. Sem o gesto o potencial da terra fica mudo.

Terra e gesto estão assim no coração das preocupações do homem do chá, seja o camponês da montanha ou aquele que mais tarde irá preparar o chá. Mas estas duas palavras, terra e gesto, estão também muito presentes no espírito de quem, a sombra, faz com que a infusão seja possível: o oleiro. Da mesma forma que o luthier faz para o músico, o oleiro é o amigo cúmplice e inseparável do homem do chá. É da terra e do gesto que nascem os úteis que servem, em última instância, a folha do chá, no seu contacto vão poder “exprimir-se” mesmo si o oleiro não manipula diretamente a folha, acaba por ter uma grande responsabilidade e uma influência decisiva no conteúdo da chávena de chá. Para além da fabricação de úteis, o oleiro também dá forma aos gestos futuros do apreciador de chá, a relação que se cria com o chá e a forma em que as folhas “falam” sempre por meio da terra. O Oleiro e a sua relação íntima com a terra, com os gestos, têm naturalmente um lugar de destaque nestes Vº encontros a volta do chá Puerh.

Estarão nomeadamente presentes, para eventos únicos, seis oleiros europeus de renome internacional: David Louveau, Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda, Andrzej Bero, Paulo Alves e Mathilde Rousseau. Seis oleiros que cada um a sua maneira, fizeram a escolha, especializaram-se, em objetos da preparação do chá, colocando assim, o seu saber, os seus gestos, a sua “alma” ao proveito do ritual do Chá.

25.06.2016
26.06.2016

Gand
Jozefien Muylle (De natuurlijke weg van thee)

02.07.2016
03.07.2016

Bruxelles
Andrzej Bero, Olivier Nuttens (L'Heure Bleue)

05.07.2016
06.07.2016

Paris
Carine Baudry, Clothilde Dutry (La Quinquessence)

09.07.2016
10.07.2016

Paris
Mathilde Rousseau

16.07.2016
17.07.2016

La Borne
David Louveau

23.07.2016
24.07.2016

Loubéjac
Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda

29.07.2016
30.07.2016

Lisboa
Sebastian Filgueiras (Companhia Portuguesa do Chá)

06.08.2016
07.08.2016

Algarve
Paulo Alves, e convidados

Olivier Schneider

Olivier Schneider vive no coração do Yunnan, onde estuda o chá puerh e a sua cultura, desde há uma dezena de anos. Insaciável por conhecer tudo a volta deste chá, não deixa de percorrer infatigavelmente as diferentes zonas e montanhas do Yunnan, do Laos, da Tailândia, da Birmânia, onde os Puerhs são produzidos, indo ao encontro sempre dos seus homens, os cultivadores e produtores da região. Provando as características de cada “terroir” experimentando a maturação dos seus chás.

Viaja frequentemente até Hong Kong, Taiwan, Malásia, onde se desenvolve a cultura da “maturação” do chá, indo ao encontro dos principais “coleccionadores” e especialistas de chás puerhs antigos.

Desde 2008, Olivier Schneider publica fragmentos das suas investigações em forma de artigos, a maior parte das vezes bastante aguçados, estão disponíveis no seu site: <http://www.puerh.fr>

Paralelamente a estes artigos Olivier Schneider trabalha num livro sobre o Chá Puerh, e com Pei-Shan Huan sobre um duplo documentário em vídeo do qual a primeira parte esta para sair muito em breve. Ensina também nos diferentes estágios, que a volta desta família de chá se organizam, principalmente em China e Tailândia. Também trabalha como “expert” para diferentes marcas e casas de chá em China e em Ocidente.

Em 2012 Olivier Schneider organiza com Olivier Nuttens, os primeiros “Encontros do chá Puerh” em Europa e que desde então tem passado a ser o encontro anual e incontornável para todos os apreciadores de chá! Normalmente mais orientado sobre o mundo francófono, os Encontros a volta do Chá Puerh, abrem-se cada ano a outros territórios e outras línguas como aconteceu recentemente com a Polónia ou ainda com Portugal este ano. Estamos por isso felizes por vos apresentar a abertura destes Vº Encontros do chá Puerh.



16.07.2016 - 17.07.2016

20 € (sexta-feira) | 40 € (Sábado) | 55€ (dois dias)

Sebastian Filgueiras

Dégustações Chá Pu Erh

Lisboa (Portugal)



Sebastian Filgueiras

Sebastian Filgueiras nasceu em Argentina. Depois de estudos de artes em Argentina e Paris, instalou-se em Lisboa no início do ano 2000. Em 2014, Sebastian Filgueiras abre uma tenda de importação de Chá num dos mais antigos bairros da cidade de Lisboa: A Companhia Portuguesa do Chá. O Chá de qualidade esta (ainda) pouco difundido em Portugal, e Sebastian Filgueiras é assim um pioneiro na difusão desta cultura milenar.

Por trás deste projeto arriscado, dar a conhecer os verdadeiros chás de qualidade, há principalmente uma paixão pela folha de chá e a cultura do chá da China, que Sebastian vive desde há anos. Mas por trás disto tudo, há também uma lembrança que o fez “cair” no Chá, uma lembrança de infância que nos leva até a Argentina, ali onde toda a gente bebia chá de saquetas, uma mulher tinha uma paixão pela infusão de verdadeiras e preciosas folhas de chá da China. Três vezes por dia, sem falha, ela preparava o seu chá com uma atenção e um respeito muito particular. Essa mulher era a sua avó. É anos mais tarde, graças a esta lembrança sempre viva, que Sebastian se apercebera da importância, da preciosidade e do valor verdadeiro que existe numa folha de chá. Uma folha que vêm de longe, delicadamente trabalhada, esculpida pela mão do homem do chá, e que requer respeito daquele que prepara o chá, deixando fluir a essência do Chá. Com a Companhia Portuguesa do Chá, Sebastian Filgueiras tenta materializar esta visão e fazer assim descobrir a sua volta o verdadeiro valor do Chá.



Dégustações Chá Pu Erh

29.07.2016 - 30.07.2016 em LISBOA (Portugal)

20 € (sexta-feira 29) | 40 € (Sábado 30) | 55 € (dois dias)

Info e reservas: companhiaportuguezadocha@gmail.com | Tel 213951614

Sebastian Filgueiras e Olivier Schneider nós propõem dois tempos de degustação na Companhia Portuguesa do Chá a volta de duas seleções de Chás Puerh:

Sexta-Feira dia 29, pensamos numa seleção “Descoberta” com um panorama das grandes famílias de Puerh, jovens, fermentados, e maturados. Graças a esta seleção queremos chamar a atenção sobre a “marca” do “terroir” e do gesto que define características muito próprias dentro destas diferentes categorias Puerh.

Sábado 30, queremos propor, uma seleção de produtos muito mais “finos” reflexo da excelência que podem alcançar certos chás puerhs alguns mais jovens e outros mais antigos. Atenção as vagas sendo muito limitadas, por favor marquem já o seu lugar.



06.08.2016 - 07.08.2016

Paulo Alves, e convidados
Algarve Tea Party

Algarve



Paulo Alves

Paulo Alves é ceramista, vive e trabalha entre Espanha e Portugal. Começou na olaria nos 80 com diferentes formações. Trabalhou em Lagos, na região do Algarve, mas também no sul da Espanha onde assiste dois escultores, Vera Gonçalves e Raymond Dumas.

Em 2000 Paulo Alves instala-se em Proença-a-Nova na região de Castelo Branco onde segue o seu trabalho pessoal de ceramista. Neste período muito produtivo, viaja muito para alimentar o seu trabalho de encontros e inspirações diversas, especialmente em Cuba e República Dominicana. Em 2010 Paulo Alves instala-se em Cadiz, Espanha.

Durante estes anos vai ir criando progressivamente as bases do seu trabalho como ceramista, e a singular estética que marca as suas criações.

O seu trabalho reflete um equilíbrio sóbrio e minimalista, fortemente influenciado pela arte do chá japonês, fazendo sobressair subtilmente a sobriedade que é fundamento mesmo da estética japonesa, com um minimalismo ocidental que nos remete assim para o design contemporâneo. O seu trabalho parece receber a influencia das atmosferas únicas que habitam o espaço das cerimónias de chá, o vazio do espaço ressaltado pela energia imperceptível do chá. É isto que ele tenta capturar nas suas criações.

Linhas simples que parecem querer ser esquecidas, tintes sóbrios que se desenham horizontalmente como a natureza mais árida do Sul da Europa.

As peças de Paulo Alves agradam o olhar não tanto pela sua virtuosidade, mas sim pelo equilíbrio calmo que as habitam. Peças que dialogam com o vazio, e que, uma vez postas sobre a mesa do chá redesenham o próprio espaço que as envolve.



Tea party in Algarve

06.08.2016 - 07.08.2016

Informações e inscrições : companhiaportuguezadocha@gamil.com

Decidimos fechar estes Vº Encontros a volta do Chá Puerh em beleza!

A volta de um momento especial de encontro e partilha dos nossos melhores chás, vamos fazer uma Tea Party, aberta e convivial no Sul de Portugal!

Desde a China antiga e provavelmente bem antes os apreciadores de chá gostavam de encontrar-se entre amigos num quadro especial, selecionado com esmero, para aproveitar juntos o que o chá e a natureza tem para oferecer de melhor.

Com os Encontros a volta do Chá Puerh, desde há 5 anos que estamos trabalhando em prol de um melhor conhecimento e compreensão do Chá em Europa, mas o chá não é só conhecimentos é ante todo algo que se partilha, um meio a volta do qual nós podemos encontrar, com o qual podemos viver juntos o instante presente, a relação com os outros, e com o nosso meio circundante, a natureza. É desta forma que pensamos na tea party, um tempo “aberto” a partilhar entre apreciadores de chá. Um tempo durante o qual podemos nos encontrar livremente e saborear juntos grandes chás num quadro natural e magnifico : o Algarve.

O Algarve é uma das mais belas regiões da Europa, uma região onde a natureza se exprime em contraste com as suas impressionantes falésias, suas magníficas praias, o seu límpido e azul mar, e sua rica vegetação árida, tenaz.

No coração mesmo desta zona sobre a costa situada entre Alanzima e Armação de Pêra, nos escolhemos quatro lugares naturais para quatro momentos de degustação que terão lugar durante as duas manhãs e os dois fim de tarde de 6 e 7 de Agosto. Pequenas praias discretas, falésias vertiginosas, o “arrière pays” bucólico, cada um de esses lugares foi escolhido com esmero a procurar de encontrar a atmosfera própria a cada um deles, convidando assim a meditação.

Em cada spots vamos ter a disposição para aqueles que se juntem a nós e queiram assim participar da festa do chá, uma seleção de chás pensada em função do lugar e do momento e material para preparar as infusões, braseiros de carvão, chaleiras em barro, água, gaiwan, etc, Em pequenos grupos, conforme vai surgindo, encontros e instantes presentes sera possível saborear de esta forma os chás que nós selecionamos ou aqueles que queiram trazer, viver plenamente o espaço e o prazer do encontro!

Convidados vindos de Portugal, e de outros lugares, como Paulo Alves e Sebastian Filgueiras se juntaram desta forma a nós aportando um toque pessoal as degustações!

Os lugares são limitados, agradecemos de realizar quanto antes as inscrições.

Informações e inscrições : companhiaportuguezadocha@gamil.com - telefone 213951614