Chá Porto Formoso

Esta fábrica laborou inicialmente entre os anos 20 e os anos 80, e em 2001 os atuais proprietários reabriram a fábrica. Aqui, podemos ver as diferentes fases de produção do chá, em visitas guiadas, bem como um museu. Tem uma sala de chá onde pode degustar os diferentes tipos de chá aqui produzidos, bem como contemplar a bonita vista panorâmica sobre as plantações de chá e a costa Norte.

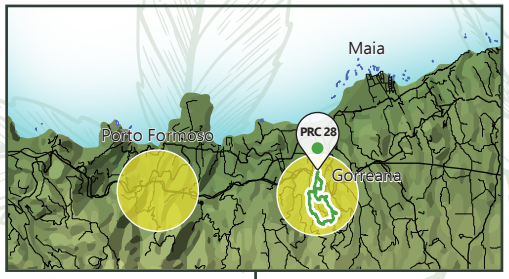
This factory worked between the years 20 and 80, and in 2001 the current owners reopened the factory.
Here, we can see the different stages of the production of the tea, in guided tours ,as well as a museum. There is a Tea Room where you can taste the different types of tea and contemplate the beautiful panoramic view over the tea plantations and the North coast.

Chá Gorreana

Fundada em 1883 por Ermelinda Gago da Câmara e José Honorato, seu filho.
Na fábrica podemos ver as diferentes fases da produção do chá, as originais máquinas "Marshall" do século XIX e provar os diversos tipos de chá. Atualmente as plantações ocupam uma área de 32 hectares onde se produzem cerca de 33 toneladas de chá por ano, nas suas variedades Preto e Verde.

Founded in 1883 by Ermelinda Gago da Câmara and her son José Honorato.
In the factory, we can see the different stages of the tea production, see the original "Marshall" machines from the 19th c. and taste the many types of tea.
Nowadays the plantations cover an area of 32 hectares and the factory produces around 33 tons of tea per year, in its varieties of Black and Green.

Nesta plantação existe um percurso pedestre:
At this plantation there is a walking trail:
PRC 28 SMI – Chá da Gorreana



Fábrica de Chá do Porto Formoso

Estrada Regional N24, 9625–413 Porto Formoso
296 442 342
geral@chaportoformoso.com
www.chaportoformoso.com

maio a setembro | *May to September*
2ª a sáb | *Mon to Sat* 09h00 – 18h00
outubro a abril | *October to April*
2ª a sáb | *Mon to Sat* 09h00 – 17h00
Grátis/*Free*

Fábrica de Chá Gorreana

Gorreana 9625–305 Maia, Ribeira Grande
296 442 349
gorreanazores@gmail.com
www.gorreana.pt

2ª a 6ª | *Mon to Fri* 08h00 – 19h00
sáb/dom | *Sat/Sun* 09h00 – 19h00
Grátis/*Free*

Chá Preto — Black Tea

mais aromático e leve	**Orange Pekoe** 1ª folha/*1st leaf*	more aromatic and light
menos aroma, sabor mais intenso	**Pekoe** 2ª folha/*2nd leaf*	less aroma, more intense flavor
mais leve de aroma e sabor	**Broken Leaf** 3ª folha/*3rd leaf*	lighter in aroma and flavor

Processo de Producão — Production Process

desidratação da folha por evaporação	**Murchamento** ***Withering*** (16 - 24h)	dehydration of the leaf by evaporation
a folha entra em contato com vários componentes e enzimas	**Enrolamento** ***Rolling*** (30 min)	the leaf connects with several components and enzymes
separação das folhas em camadas numa atmosfera húmida e a temperaturas não superiores a 27ºC	**Fermentação/Oxidação** ***Fermentation/Oxidation*** (2 - 3h)	spread of the leaves in layers in a humid atmosphere and with temperatures not above 27ºC
Secagem em fornos a 90º C de modo a parar a fermentação/oxidação	**Secagem** ***Drying*** (20 min)	drying the leaves in ovens at 90ºC in order to stop the fermentation/oxidation

Selecção, Armazenamento e Embalagem
Selection, Storage and Packaging

Chá Verde — Green Tea

rico em antioxidantes e taninos,altamente medicinal	**Hysson** 3 primeiras folhas/ */first 3 leaves*	rich in antioxidants and tannins, highly medicinal

Processo de Producão

Após a colheita, as folhas são sujeitas ao processo de nome "steaming", que consiste na aplicação de vapor de água que inativa as enzimas, impedindo a fermentação/oxidação. As folhas são enroladas, secas e novamente enroladas.

Production Process

After the harvest, the leaves are submitted to a process called "steaming" which consists in applying water vapor leading to the inactivation of the enzymes, preventing the fermentation/oxidation. The leaves are then rolled, dried and rolled again.

O Chá em São Miguel

O chá (*camellia sinensis*) surgiu nos Açores, mais precisamente em São Miguel, no século XIX, pelas mãos de Jacinto Leite, que trouxe sementes do Brasil. Com o declínio da laranja, o chá começou a ter muito sucesso tanto que a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense convidou 2 chineses para fazerem testes nos terrenos da ilha e ensinar a transformação industrial do chá, e provou ser um sucesso na costa Norte da ilha. Chegaram a existir 14 fábricas de chá, mas nesse momento só há duas. Produzem-se vários tipos de chá, mas o Preto e o Verde são os mais conhecidos.

The Tea in São Miguel

The tea (camelia sinensis) appeared in the Azores. More precisely in São Miguel, in the 19th c., with Jacinto Leite that brought some seeds from Brazil. With the decline of the orange, the tea began to have such a great success that the association Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense invited two Chinese to do some tests on the fields of the island as well as teach the industrial transformation of the tea and that proved to be a success on the North coast of the island. We had 14 tea factories but nowadays there are only two. We produce several types of tea, but the Black and the Green are the most known ones.

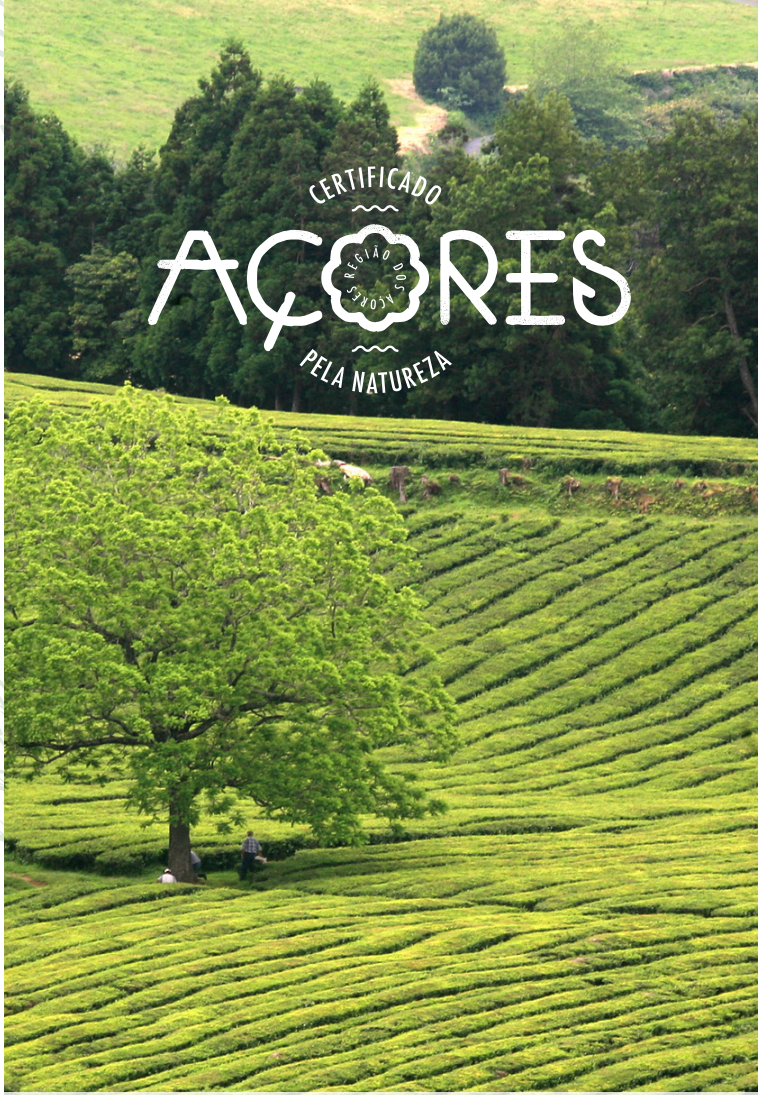
Neste momento, através de um projeto piloto, está a ser desenvolvido em São Miguel, o chá branco, na variante Índia. Este projeto decorre em campos de experimentação do Serviço de Desenvolvimento Agrário, nas Sete Cidades e Ribeira Grande, numa área total de 2.200 m2. As folhas desta variante, colhidas entre abril e outubro, produzem chá branco, nomeadamente a "agulha de prata", o topo de gama dos chás, por ser o menos processado. As folhas e os gomos desta variante são grandes e toleram mais o calor em comparação com a variante China (chá preto e verde).

In addition, there is a pilot project, being developed in São Miguel, the white tea, in the version India. This project is being done in trying fields from the Agricultural Services, in Sete Cidades and in Ribeira Grande, in an area of 2.200 m2 total. The leaves from this version, harvest from April to October, produces white tea, namely the "silver needle", the top quality of the teas because it is the less processed. . The leaves and the buds of this version are big and more tolerant to the heat in comparison with the China version (black and green tea).

Tourism Office

Delegação de Turismo de São Miguel
Av. Infante D. Henrique
9500 - 769 PONTA DELGADA
(00351) 296 308 625
info.turismo@azores.gov.pt

VISITAZORES.COM



rota do chá
tea route