

Azorean tea is originated from the *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze plant, a member of the Theaceae family, native to China. Industrial production of tea in the Azores began in the late 19<sup>th</sup> century, on the São Miguel Island and the industry grew thanks to the initiative and entrepreneurship of the Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (São Miguel Agriculture Promotion Society) members. The society's methods of tea production and the whole processing were based on Chinese traditions, brought to the island through the teachings of two Chinese experts, the master artisan Lau-a-pan and his interpreter and assistant Lau-a-teng, who came to São Miguel in 1878.

The Azorean tea plantations at the factories of Chá Gorreana and Chá Porto Formoso, the only industrial tea-producing units in Europe, cannot compete in terms of production volume with the more than 34 countries in Asia, Africa, Latin America and Oceania (the main centers of global production) that yield more than three million tonnes of tea per year. However, Azorean tea certainly holds its own properties (or characteristics) when it comes to quality, showing a superior polyphenol content and consequently a higher antioxidant activity than (or as compared to) teas from other origins. Furthermore, it is free of chemical treatments (pesticides and fungicides), from the plant cultivation to the point where it is ready to be enjoyed in a teacup made of typical regional pottery.

Azorean tea is regarded as a 'pearl of the Atlantic,' a biologically-produced drink packed with health benefits, including anti-carcinogenic components that also help to prevent cardiovascular diseases. In addition, tea is also a drink with a very sociable side. It is often savored during long chats at beautifully set tables with regional embroidered tablecloths, or during the exciting harvest time that comes along with popular original costume, typical regional songs, and festival atmosphere provided by folk dance groups and guilds.

Azorean tea grower's production use processes that generate green economy through sustainable agribusiness, and the ecological value of the tea, based on maintaining the quality of production, processing and marketing as a regional hallmark, at the same time as looking after the environment and human health. In this way, the 'gourmet' spirit of Azorean tea that presents a 'unique' typical floral, fruity and sweet aroma fulfils its destiny as a 'green' brand of the Azores.

Virgílio Vieira  
University of the Azores

#### Oblições do 1.º dia em First-day Cancellations

Loja CTT Restauradores  
Praça dos Restauradores, 58  
1250-998 LISBOA

Loja CTT Município  
Rua Gonçalo Cristóvão, 136  
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco  
Av. Zarco  
9000-069 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental  
Av. Antero de Quental  
9500-160 PONTA DELGADA

Loja CTT Ribeira Grande  
Rua N.ª Senhora da Conceição, 14  
9600-999 RIBEIRA GRANDE

#### Encomendas a / Orders to FILATELIA

Rua João Saraiva, 9  
1700-248 LISBOA

#### Colecionadores / collectors

filatelia@ctt.pt  
www.ctt.pt  
www.facebook.com/Filateliactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.  
Slight differences may occur in the final product.

Design: MAD Activities  
Impressão / printing: Futuro, Lda.

#### Dados Técnicos / Technical Data

**Emissão / issue**  
2019 / 06 / 27

**Selos / stamps**  
€0,53 - 100 000  
€0,86 - 100 000  
€0,91 - 100 000

**Bloco / souvenir sheet**  
Com um selo / with one stamp  
€2,00 - 35 000

**Design**  
Atelier Prior & Pendão/Fernando Pendão

#### Créditos / credits

**Selos / stamps**  
**€0,53**  
Apanhadeira em recriação da colheita tradicional do chá, fábrica do Chá Porto Formoso, 2009; foto/photo: Virgílio Vieira. *Camellia sinensis*; foto/photo: Natalia van D./Shutterstock.  
**€0,86**  
Enroladores de folha de chá, fábrica do Chá Gorreana; foto/photo: Arquivo Gorreana. Cesto com folhas de chá; foto/photo: Virgílio Vieira.  
**€0,91**  
Seleção e empacotamento manual na fábrica do Chá Gorreana; foto/photo: AGE/Fotobanco.pt. Bule em barro cozido, José Sousa Barata, 1982, São Pedro, Vila Franca do Campo, Ilha de São Miguel; coleção/collection: Museu Carlos Machado.

**Bloco / souvenir sheet**  
**Selo / stamp**

Colheita de folhas de chá na fábrica do Chá Porto Formoso; foto/photo: Regina Mendonça.  
A Juventude, óleo sobre tela, Veloso Salgado, 1923; coleção/collection: Museu Nacional de Arte Contemporânea - Museu do Chiado; foto/photo: José Pessoa/DGPC/ADF.  
«Início da Colheita», recriação da colheita tradicional do chá na fábrica do Chá Porto Formoso, 2006; foto/photo: Virgílio Vieira.

**Fundos/backgrounds**  
*Camellia sinensis* in *Traité des Arbres et Arbustes que l'on cultive en France en pleine terre (1801-1819)*, Pierre-Joseph Redouté; New York Public Library.

**Tradução / translation**  
Kennis Translations

#### Agradecimentos / acknowledgements

Fábrica do Chá Gorreana  
Fábrica do Chá Porto Formoso  
Museu Carlos Machado  
Virgílio Vieira

**Papel / paper** - FSC 110 g/m<sup>2</sup>

**Formato size**

Selos / stamps: 40 x 30,6 mm  
Bloco / souvenir sheet: 125 x 95 mm

**Picotagem / perforation**  
12<sup>1/4</sup> x 12 e Cruz de Cristo / and Cross of Christ

**Impressão / printing** - offset

**Impressor / printer** - bpost Philately & Stamps Printing

**Folhas / sheets** - Com 50 ex. / with 50 copies

**Bilhetes Postais / postcards**

3 x €0,45

**Sobrescritos de 1.º dia / FDC**

C6 - €0,56  
C5 - €0,75

**Pagela / brochure**  
€0,85



ctt

# Chá DOS AÇORES





## CHÁ DOS AÇORES

O Chá dos Açores é o produto resultante da planta *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, pertencente à família das Teáceas, nativa da China. A cultura industrial do chá foi iniciada no último quartel do século XIX, na ilha de São Miguel – Açores; a sua expansão deveu-se à iniciativa e ao empreendedorismo dos membros da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, sendo o modo de produção e da preparação do chá baseados na tradição chinesa, transmitidos pelos ensinamentos de dois chineses, o mestre manipulador Lau-a-pan e o seu intérprete e ajudante Lau-a-teng, chegados a São Miguel em 1878.

As plantações de chá açorianas, atualmente centradas nas fábricas de Chá Gorreana e Chá Porto Formoso, únicas unidades de produção industrial de chá na Europa, não podem competir em área e quantidade produzida nos mais de 34 países da Ásia, África, América Latina e Oceânia, aonde se concentra a produção mundial com mais de três milhões de toneladas anuais de chá. Mas o chá dos Açores concorre certamente em qualidade, dada a sua maior riqueza em antioxidantes comparativamente com outros seus congéneres e ao facto de estar livre de tratamentos químicos, desde a cultura da planta até à sua degustação numa singela chávena de barro regional.

O chá dos Açores é considerado uma «pérola do oceano Atlântico», um produto obtido de modo biológico, uma bebida plena de benefícios para a saúde, pelas suas

propriedades anticancerígenas e preventivas de doenças cardiovasculares. É também a razão de convívio social, quer através de uma amena conversa à mesa, saboreando um bom chá sobre uma toalha de linho com bordado regional, quer por via da animação gerada à volta da sua colheita, que vai desde o traje popular e original, envolta em cantares tipicamente regionais, ao ar festivo de Ranchos Folclóricos e Confrarias.

Os produtores de chá dos Açores perseguem o caminho dos processos produtivos geradores da economia verde, através da agroindústria sustentável e da valorização ecológica do chá, assentando na defesa da qualidade da produção, processamento e comercialização do chá de cunho regional e zelando pelo ambiente e da saúde humana. Assim, o espírito «gourmet» do chá dos Açores cumpre o seu destino como uma «marca verde» dos Açores.

Virgílio Vieira  
Universidade dos Açores

