



LA CULTURA DEL TÉ,
DE LA TIERRA AL ESPÍRITU.

La Correcta Preparación del Té

Fragmento del libro "La Cata del Té"©
De Victoria Bisogno





Los parámetros

Así como existen distintos estilos de preparación del té (estilo chino, estilo árabe, estilo occidental, etc.), existen diferentes formas de preparar el té para el consumo personal, para la degustación, para la cata simple y para la cata técnica, es decir, las diferentes maneras en que puedes obtener el licor del té para catarlo, qué parámetros de preparación debes utilizar.

A continuación puedes ver las diferentes maneras de preparar el té para realizar degustaciones y catas simples. Cada una genera licores de té que ofrecen diferentes experiencias sensoriales al catador. Es muy interesante probar los distintos estilos para notar estas diferencias y elegir la que más te agrada. Más allá del gusto personal, es importante mencionar que, al momento de realizar una cata profesional, prepararemos el licor al estilo occidental.

Té caliente al estilo occidental

El estilo occidental es la forma en la que recomendamos preparar el té para realizar una cata simple o una cata técnica. Debes seguir estos pasos:

>> Medir la cantidad de té necesaria.

>> Templar el recipiente de preparación del té: volcar dentro de la tetera o taza un chorro de agua caliente para que comience a calentarse, evitando pérdidas de calor en la infusión y asegurando una correcta preparación del té. Dejar el agua unos segundos dentro del recipiente y desecharla.





>> Medir la temperatura del agua antes de preparar el té. Puedes ver más abajo las reglas de temperatura y tiempo de infusión.

>> Colocar el infusor con las hebras dentro, en la tetera o taza previamente templada, y verter el agua encima.

>> Dejar infusionar el tiempo indicado para ese tipo de té.

>> Cumplido el tiempo de infusión, quitar el infusor ¡Y listo!

VIDEO: Pasos para preparar el té



Controles

Los siguientes parámetros son críticos a la hora de realizar un análisis sensorial del té. Debes controlarlos y documentarlos correctamente:





- >> Cantidad de té utilizada.
- >> Volumen de agua utilizado.
- >> Calidad de agua utilizada.
- >> Temperatura del agua.
- >> Tiempo de infusión.

Temperatura del agua y tiempo de infusión

¡Esto es súper importante! Para preparar los diferentes tipos de té en hebras, ya sea de hoja entera u hoja rota, te recomiendo los siguientes tiempos de infusión y temperaturas del agua:

- Té blanco: 75 a 85 oC - 3 a 5 minutos
- Té verde y amarillo: 70 a 80 oC - 1 a 2 minutos
- Té azul (oolong): 75 - 95 oC - 5 minutos
- Té negro (rojo): 75 - 90 oC - 3 a 4 minutos
- Dark tea (té fermentado): diferentes tipos de dark tea (puerh, hei cha, etc.) de distinto tiempo de añejamiento precisan diferentes temperaturas y tiempos de infusión. Si el té está comprimido, no olvides comenzar enjuagando rápidamente las hebras.
 - Hei cha: 80 a 90 °C - 1 minuto
 - Puerh crudo joven: 70 a 80 °C - 30 segundos a 1 minuto
 - Puerh cocido: 95 °C - 5 minutos





Té helado

Podemos preparar té helado de dos formas: con y sin hielo. Lo primero que debemos decidir, antes de comenzar a hacerlo, es si utilizaremos hielo o no.

Si decidimos utilizar hielo, debemos calcular una mayor cantidad de hebras de té (aproximadamente el doble) para preparar la infusión en caliente más concentrada y luego agregar el hielo. Preparamos el licor más concentrado para evitar que se diluya su sabor cuando se derrite el hielo.

Si decidimos no incorporar hielo en la preparación de nuestro té helado, debemos infundir el té como siempre (con la cantidad normal de hebras para la proporción de agua utilizada) y llevar el licor a la heladera hasta que esté frío.

VIDEO: Cómo preparar el té helado





VIDEO: Cómo preparar la Flower Tea

