



ESPECIAL: TÉ

La infusión por excelencia

El té no es solamente una infusión, es mucho más: es historia y es tradición. La que es considerada como **la segunda bebida más consumida en el mundo** (la primera es el agua), disfruta de una gran aceptación en todo el planeta y forma parte de la cultura en muchos países.

ORIGENES Y VARIEDADES

El té es una de las bebidas más antiguas apreciadas por el hombre. **De origen asiático**, las leyendas chinas convienen en atribuir el descubrimiento de la bebida té durante el reinado del emperador Shen Yung, aproximadamente en **el año 2737 a.c.**

Hasta principios del siglo XIX la China era aún el único país productor de té en todo el mundo. En 1834 el cultivo fue introducido en India y en 1857 en Ceylan (Sri Lanka). **Hoy el té se cultiva en una treintena de países** en Asia, Oceanía, África y Sudamérica.

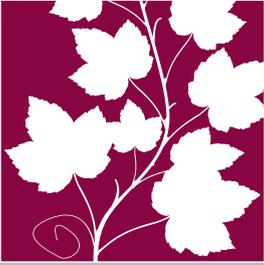
Aunque existen diversas variedades todas proceden de la misma planta denominada "camellia sinensis". Según el grado de fermentación las hojas recogidas durante el día se transformarán en **té verde** (no fermentado), **oolong** (semifermentado) o **negro** (fermentado).

🍂 **TÉ BLANCO:** El té blanco es una especialidad de la China continental, más concretamente de la provincia de Fujian. Al llegar la primavera los nuevos brotes se recogen antes de que se abran. Para producir el té blanco se siguen dos pasos: vaporizar y secar. La infusión de estos té da un licor de un color muy pálido, **de aroma fresco y suavemente aterciopelado**. Se bebe sin azúcar, leche o limón. Infusión recomendada 7 minutos.

🍂 **TÉ VERDE:** El té verde no está fermentado y por lo tanto a través de un cuidadoso tratamiento **retiene su color verde original**, taninos y las propiedades del gusto de las hojas verdes.

🍂 **TÉ NEGRO:** Transformar las hojas en té negro **requiere de 5 pasos:** marchitamiento, enrollado, cribado, fermentación y desecación. Todos estos pasos son muy delicados y decidirán la calidad final en la taza.





- ✿ **TÉ OOLONG:** La palabra **oolong** significa **Dragón Negro** en chino. Los mejores proceden de este país y de Taiwan, conocido este último en el mundo del té con su antiguo nombre de Formosa. Mientras que en los tés verdes la oxidación es cero, en los semifermentados chinos la oxidación es del 30% y en los mejores oolong de Taiwan hasta un 50%.

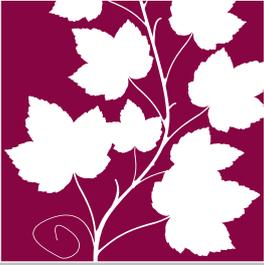
LOS BENEFICIOS DEL TÉ

Son indudables los beneficios del té para la salud y quien lo sabe bien es la **medicina tradicional china** que practica sus usos desde hace miles de años. Entre algunas de las propiedades de ésta infusión se encuentra la reducción de porcentaje de riesgo de sufrir ciertos cánceres debido a sus propiedades antioxidantes, que también favorecen la reducción del colesterol, la retención de líquidos, etc.

USOS Y CONSEJOS PARA SU CONSERVACIÓN

La cultura del té permite disfrutar de ésta infusión en momentos muy variados, desde las más tradicionales ceremonias hasta la simpleza de tomar una taza frente al mar. Para preparar un buen té debemos tener en cuenta 5 reglas básicas:

- ✿ **Calentar la tetera:** Esta operación es primordial porque la tetera, estando caliente, recalentará las hojas de té, permitiéndoles liberar todo su perfume durante la infusión.
- ✿ **Poner en la tetera una cucharadita de té por taza y una para la tetera:** Volver a tapar y dejar reposar el té durante 3 minutos aprox. con el fin de calentarla. Es preferible utilizar un filtro de tela.
- ✿ **Verter el agua, a punto de ebullición sobre el té:** Nunca el agua debe haber hervido antes de verterla sobre el té. Hoy en día, existen calentadores de agua eléctricos que se paran automáticamente a la temperatura de 95 ° C aprox.
- ✿ **Dejar reposar de tres a cinco minutos:** Sólo como una indicación. El tiempo de infusión, con la condición de no pasar los cinco minutos, (límite en el que el té puede llegar a ser amargo o astringente) también puede dejarse de uno a dos minutos según el gusto del consumidor.
- ✿ **Remover y servir:** Podríamos añadir a esta quinta regla de retirar el té de la tetera con el fin de que cada uno pueda repetir sin que el té sea demasiado infusionado.



Algunas propuestas originales de cómo usar el té más allá de la infusión:

- ✿ En cócteles como por ejemplo el **Té frío con Cava**, muy refrescante en verano
- ✿ En la cocina, se emplea para hacer **helados** (Japón), ensaladas, gelatinas, pasteles...

Para conservar el té en el estado más óptimo, existen varios factores que debes considerar:

- ✿ Conservar en un recipiente **cerrado, opaco y seco**.
- ✿ El material del recipiente más adecuado es el **metal, la porcelana o barro**, con cierre hermético. Nunca en envase de cristal.
- ✿ El entorno debe estar limpio, seco y **sin olores**.
- ✿ Si se cumplen todos estos requisitos podremos conservar nuestro té hasta **dos años**.

LAS CEREMONIAS DEL TÉ EN EL MUNDO

Aunque existen dos ceremonias más conocidas, la japonesa y la británica, en otros países siguen con sus particulares rituales a la hora de tomar una taza de té.

EN JAPÓN

- ✿ En Japón, la ceremonia japonesa del té es muy ritual y requiere años de estudio para realizarla correctamente. Más allá de la ingesta de la infusión, se considera la espiritualidad y el respeto como partes importantísimas de la ceremonia. Es imprescindible cuidar hasta el mínimo detalle como los tipos de té, el incienso, el kimono, el lugar...

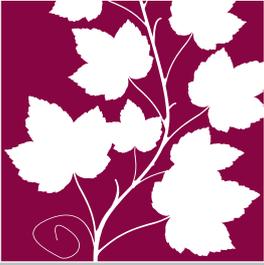


EN CHINA

- ✿ No son tan estrictos en las formas como en Japón pero debes tener en cuenta que las hojas de té se han de añadir con palillos, las tazas se llenan por la mitad porque la otra mitad se llena con amistad, y los invitados deben tomarlo en tres sorbos para demostrar cortesía.

EN MARRUECOS

- ✿ El té se sirve en unos vaso especiales, coloridos y con adornos dorados, que son llenados con el té como si lo "escanciaran". No se debe rechazar nunca una taza de té, puesto que es muestra de desprecio.



EN RUSIA

- 🍂 El azúcar no se añade al té sino que, por el contrario, se coloca un terrón en la boca y se va bebiendo el líquido. Toda una sensación.

EN LA INDIA

- 🍂 El té se suele tomar mezclado con canela, cardamomo, clavo de olor, jengibre y pimienta, lo que denominan "chai"...quizás un poco fuerte para paladares sensibles.

EN INGLATERRA

- 🍂 El famoso "té de las cinco" es una de las costumbres más conocidas de los británicos. Acompañados de sándwiches y dulces, se hace éste conocido tentempié, en buena compañía, compartiendo una agradable conversación.
- 🍂 Es importante diferenciar el té que se emplea para el desayuno (breakfast teas) como el English breakfast tea y el que se toma por la tarde (afternoon teas), habitualmente el Earl Grey y el Darjeeling.

SANS & SANS

Expertos en té

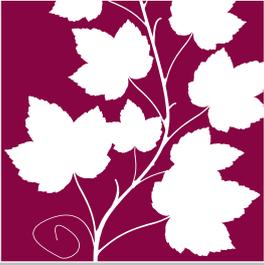
Sans & Sans Fine Tea Merchants tienen varias tiendas especializadas en té en la Ciudad Condal. A las ordenes del Sr. Sans, el equipo de profesionales de Sans&Sans tiene un objetivo en común: difundir su pasión por el mundo del té e invitar al cliente a participar de su magia.

Cuentan con casi **trescientos tipos de té** procedentes de China, Formosa, Japón, África, India, Himalaya, Indonesia y Ceilán, realizan degustaciones y demostraciones, además de ofrecer un gran número de artículos para preparar ésta magnífica infusión.

El Sr. Sans nos propone un maridaje muy especial para estas fiestas:

- 🍂 El **Té Verde Zhu FENG YI PING**, es un té de alta calidad elaborado según métodos tradicionales, con los mejores brotes y hojas. De aroma fuerte y de sabor meloso y denso, acompañalo con el **Licor de Naranja de Mascaró**.
- 🍂 El **Té Cosecha Dorada YUNNAN** procede del área del monte Wu Yi en la provincia de Hunan. La mejor calidad se obtiene de la manufacturación realizada durante los meses de abril y mayo. Excelente para maridar con el **Brandy Privée "Narciso" de Mascaró**.





LUGARES DÓNDE DEGUSTARLO

Salones de té, tiendas especializadas, cafeterías e incluso restaurantes con cartas de té, son algunos de los lugares donde podemos disfrutar de una buena taza de té o comprar los ingredientes para tomarlo en casa:

SALONES DE TÉ

🍁 BRAHMAH TEA AND COFFEE MUSEUM

Londres

Es el lugar con los más exóticos tipos de té que jamás hayas pensado.

🍁 SALON DE THÉ ANGELINA

París

El más famoso de la ciudad, frente a las Tullerías, es el lugar ideal para una tarde de lluvia en París.

🍁 MARIAGE FRÈRES

París

Uno de los lugares con más tradición del té del mundo.

🍁 LADURÉE

Tokio

Fascinante la puesta en escena.

HOTELES CON SALÓN DE TÉ

🍁 HOTEL CLARIDGE'S

Londres

Disfruta de la más pura tradición en un ambiente clásico, acompañado por música de arpa.

🍁 THE RITZ

Londres

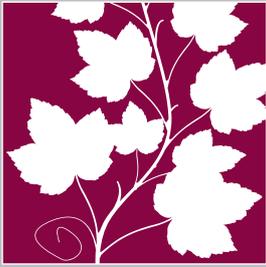
Todo un lujo al que debes asistir bien vestido.

🍁 THE SAVOY

Londres

Disfrutarás de la experiencia en uno de los hoteles más elegantes de la ciudad.





HOTELES CON CARTA DE TÉ

🍁 **HOTEL URBAN**
Madrid
www.alonaberri.com

🍁 **HOTEL OMM**
Barcelona
www.hotelomm.es

TIENDAS DE TÉS

🍁 **SANS & SANS**
Avd. Diagonal 520 - T. 93 414 56 23
Barcelona
Argentería, 59 - T. 93 319 60 81
Barcelona
www.sansisans-finetea.com

🍁 **TEALOSOPHY**
Barcelona
www.tealosophy.com

🍁 **AMATÉ**
Madrid
www.amate.es

🍁 **BOMECE**
Madrid
www.bomec-elpaladar-delte.com

🍁 **SABOREA TÉ Y CAFÉ**
Madrid
www.saboreateycafe.com

🍁 **LE PONT DES ARTS**
Valencia
www.lepontdesart.es

🍁 **TÉ & TÉ, PASIÓN POR EL TÉ**
Sevilla
www.teyte.net

🍁 **LA TIENDA DEL TÉ**
León
www.latiendadelte.com

