



El Té

El té es la segunda bebida más consumida en el mundo, después del agua. En el rango de infusiones es la primera, seguida del café y muy por delante de preparaciones como el mate, la manzanilla o la tila. Como ocurre con el café, el té requiere de conocimientos específicos para poder asegurar el mayor y mejor disfrute de la bebida

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

Un poco de historia

En el siglo IV de nuestra era, el té empezó a ser una bebida de uso muy extendido tanto en China como en Japón. En el siglo VIII se convirtió en bebida real y la nobleza lo adoptó como una de las distracciones elegantes del momento, tanto, que el poeta Lu Yu (733-804) en la época de la dinastía Tang escribió el primer libro sobre el té: Cha King o Código del Té. Esta afición por el té no fue pasajera y este producto ha jugado un papel preponderante en la historia China, con capítulos de especial trascendencia, como, por ejemplo, cuando durante la dinastía Song (960-1279) este producto se convirtió en tesoro y moneda para todo el imperio.

Viaje a Occidente

El té llegó a Occidente por la ruta de las caravanas: Mongolia, Persia y Rusia. A Europa no entró hasta el 1610, cuando fue introducido por la compañía de las indias occidentales en Holanda.

Hasta principios del siglo XIX, 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.

El árbol del té y su cultivo

Todos los té cultivados con fines comerciales provienen de dos tipos de plantas: *Camellia Sinensis* y *Camellia Asamica*, siendo la primera la más popular y extendida. La *Camellia Sinesis var.sinensis* es de porte más pequeño que la *Camellia Sinesis var.asamica* y más resistente al frío, localizándose sus principales zonas de cultivo en China y Japón. En cuanto a la *Camellia Asamica*, esta soporta mejor el calor y crece, por tanto, en áreas más cálidas, como Sri Lanka y Assam en India.

Al Té se le atribuyen 600 componentes aromáticos

Dentro de este tipo se distinguen tres variedades:

- **Variedad China:** arbusto de 2 a 3 mts. de alto. Hojas de 6 cms.
- **Variedad Indochina:** arbusto de 5 mts. Hojas de aprox. 8 cms.
- **Variedad Assam:** árbol de 18 a 20 mts. Hojas de aprox. 20 cms.

En función de la variedad, el árbol del té puede vivir de 30 a 100 años. El árbol del té de hoja perenne, necesita de unas ciertas condiciones para su cultivo: un clima cálido (18-20°C) y húmedo y un promedio de 5 horas diarias de sol. Puede ser cultivado hasta altitudes de 2.500 mts. y las



Nuwara Eliya - Sri Lanka

mejores calidades son precisamente las originarias de alta montaña. El suelo debe ser permeable ya que las raíces buscan profundizar bastante en él.

El cultivo se practica en grandes extensiones llamadas jardines, no permitiéndole al árbol crecer más de 1,2 mts., para así mejorar su productividad y favorecer su recogida -en estado salvaje el árbol puede alcanzar 15 mts. de altura-.

Al igual que el cafeto, deben pasar varios años antes que el árbol de té sea productivo comercialmente hablando. Así, se considera a este árbol, adulto al cabo de tres años y puede empezar a dar hojas para la cosecha al cabo de 5 ó 6 años.

La cosecha tiene lugar desde la primavera hasta mediados del otoño aunque puede variar según el lugar, clima y altitud. El té ira variando de sabor conforme vayan cambiando las estaciones.

En Asia son las mujeres las que tradicionalmente hacen la recogida de las hojas por su mayor habilidad manual. En el extremo superior de cada rama del arbusto se forma la "yema terminal" recubierta de una pelusilla blanca y que se convierte en un brote joven de forma cilíndrica.

Debajo, en el mismo tallo, se encuentran varias hojas que ya han llegado a la madurez, siendo la más vieja la más alejada de la yema. Así, será el número de hojas que se recojan con el brote (de 1 a 5) las que servirán para determinar la calidad del té. Por tanto, la mejor calidad será la de solo brotes, le seguirá la de brote más una hoja, etc. Una recogedora experta puede recoger de 20 a 25 kilos de hojas frescas que se convertirán en 4 ó 5 kilos de té negro.

Países productores de té

Japón, Taiwan, China, Vietnam, India, Indonesia, Bangladesh, Nepal, Birmania, Tailandia, Australia, Papúa Nueva Guinea, Nueva Zelanda, Malaysia, Sri Lanka, Pakistán, Afganistán, Irán, Georgia, Turquía, Isla Mauricio, Etiopía, Kenia, Mozambique, Tanzania, Malawi, Uganda, Ruanda, Burundi, Zimbawe, Congo, Sudáfrica, Camerún, Nigeria, Argelia, Mali, Marruecos, Brasil, Paraguay, Argentina, Bolivia, Chile, Perú, Colombia, Jamaica, Ecuador, Guatemala y Méjico.



Fabricación del Té

Las hojas frescas recolectadas durante el día se transformarán en té verde (no oxidado), oolong (semoxidado), negro (oxidado) o rojo (post-fermentado).

El Té además de con agua se puede infundir directamente con leche

El Té negro

Para transformar las hojas en té negro requiere de 5 pasos:

1) Marchitamiento: Operación destinada a marchitar la hoja, es decir, hacerle perder por evaporación el líquido que le otorga su rigidez y firmeza para que así ésta pueda estar blanda y seguir el proceso de enrollado sin romperse. Puede durar de 14 a 24 h.

2) Enrollado: Esta parte del proceso consiste en enrollar la hoja de forma que se destruyan las membranas internas de la célula. Puede durar de 30 minutos a 1 hora y media.

3) Cribado.

4) Oxidación: Las hojas son sometidas a una oxidación. La temperatura en la sala no debe exceder los 27 ° C y la atmósfera ha de estar lo suficientemente húmeda. Este proceso puede durar de 2 a 4 horas. Una oxidación corta dará un té demasiado verde y una muy larga un té sin aroma.

5) Desecación: La desecación se hace a unos 90 °C y dura unos 20 minutos aproximadamente. En esta parte del proceso las hojas se ponen negras conservando un 5 % de agua.

Una vez finalizado este quinto paso se escogerán los té entre las diversas denominaciones comerciales explicadas más abajo; para ello se utilizan generalmente máquinas compuestas o bien por tamices rotativos o bien por tamices de platos oscilantes o más generalmente por movimiento horizontal.

Todos estos pasos son muy delicados y decidirán la calidad final en la taza.



Grados de Té negro

Por grados se entiende la forma y el tamaño de la hoja. Las hojas de los té verdes y los té semioxidados son generalmente enteras, por lo cual no es necesario precisar el grado.

Los té negros se clasifican según el tipo de cosecha y el tamaño de su hoja. En su descripción se incluyen referencias a estas características, permitiéndonos conocer con exactitud el producto que tenemos en nuestras manos.

- a) El tipo de cosecha.
- b) El tamaño de la hoja.

De hojas enteras:

FLOWERY ORANGE PEKOE (F.O.P.): Designa la yema terminal y las dos primeras hojas de cada rama. Se compone de hojas jóvenes, tiernas, finas y bien enrolladas con una cierta proporción de "Tips" (puntas doradas).

GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE (G.F.O.P.): F.O.P. con Golden Tips.

TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE (T.G.F.O.P.): F.O.P. con gran cantidad de tips.

FINEST TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE (F.T.G.F.O.P.): F.O.P. de calidad excepcional.

SPECIAL FINEST TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE (S.F.T.G.F.O.P.): El mejor de los F.O.P.

ORANGE PEKOE (O.P.): Se presenta bajo la forma de hojas largas, un poco más grandes que F.O.P., en forma de aguja y enrolladas en sentido longitudinal. La cosecha tiene lugar cuando la yema terminal se transforma en hoja. Los O.P. raramente contienen Tips.

PEKOE (P): La hoja es menos fina y más corta que un O.P. No contiene tips.

SOUCHONG (S): La hoja es de la parte baja de la planta, es por tanto más grande y más vieja y tiene menos teína.

Normalmente vienen enrollados en el sentido de la longitud y suelen utilizarse para los té ahumados en China.

Como el Café, el Té necesita desarrollarse varios años antes de ser comercialmente productivo

De hojas partidas:

Las hojas se pueden cortar accidentalmente o a propósito. Los té de hojas rotas provienen de las mismas hojas que los enteros, del mismo árbol y se clasifican también según la proporción de yemas terminales (tips). Son té fuertes de más cuerpo y por lo tanto ideales para tomar con leche.

Se comercializan bajo las denominaciones:

GFBOP: Golden Flowery Broken Orange Pekoe.

GBOP: Golden Broken Orange Pekoe.

TGBOP: Tippy Golden Broken Orange Pekoe.

FBOP: Flowery Broken Orange Pekoe.

BOP: Broken Orange Pekoe.

De hojas Fannings:

Trozos planos de pequeña dimensión (de 1 a 1,5 mm.). Los té de hojas fannings tienen todavía más cuerpo que los de hojas partidas.

BOPF: Broken Orange Pekoe Fannings.

Para los consumidores que prefieren los té con cuerpo la mejor opción son los broken y los fannings. Por el contrario, para los que se inclinan por los té suaves y delicados, los FOP o los OP son los más adecuados.

Puntualizar que en estas descripciones hay dos palabras que se repiten y que bien valen una aclaración:

- **Orange:** nada que ver con el cítrico. Es un homenaje a la familia real holandesa, Orange Nassau, ya que fueron los holandeses los primeros en traer el té a Europa.

- **Pekoe:** viene de la palabra china "Pak-ho" que significa pelo y que designa la yema terminal que parece un pelo antes de que se abra.

Tiempos de infusión: por lo general los té negros con hoja partida necesitan entre 1 y 3 minutos de infusión, mientras que los de hoja entera se mueven en márgenes de 3 a 5 minutos.

El 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 (buds) se recogen antes de que se abran. Para producir el té blanco se siguen dos pasos: vaporizar y secar. La ausencia de marchitado, enrollado y oxidación de las hojas deja la apariencia de estas prácticamente inalterada. La pelusa blanca es todavía visible y deja la hoja de té de un color blanco plateado.

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.

El Té Verde

El té verde no está oxidado 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.

Inmediatamente después de la recolección de las hojas de té y su marchitamiento, éstas se desenciman. Después de calentarlas en recipientes o vaporizándolas, las hojas de té son enrolladas cuidadosamente para poder así abrir las células de la hoja cuyos ingredientes activos puedan disolverse más fácilmente en la taza. Durante este proceso las hojas obtienen su tamaño específico (enrolladas o con un tamaño de hoja más abierta). Al final del proceso de fabricación las hojas se dejan secar con aire caliente y quedan listas para ser empaquetadas.

La infusión recomendada para este tipo de té es de 1 a 3 minutos. En taza ofrecen notas vegetales, florales, herbáceas y afrutadas

Té semi oxidado (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. Los procesos son diferentes en los dos países, tanto en temperatura, maquinaria, tiempo, instrumentos y humedad.

Mientras que en los té verdes la oxidación es cero, en los semioxidados chinos la oxidación es del 30% y en algunos oolongs de Taiwan hasta un 50% o 70%.

En cuanto al tiempo de infusión de estos té y en términos generales, son necesarios de 5 a 7 minutos para obtener un resultado óptimo. En boca, los Oolong presentan notas a frutos secos, flores, frutas y sabores vegetales.

cafès
Cornellà



“Una manera especial de entender el mundo de la cafetería”

MUNDO ESPRESSO



cafès
Cornellà

C/ Llevant, 4-6 17458 Fornells de la Selva GIRONA (Spain)
Tel. +34 972 476 300 Fax +34 972 476 617
www.cafescornella.com

EL MAGNÍFICO

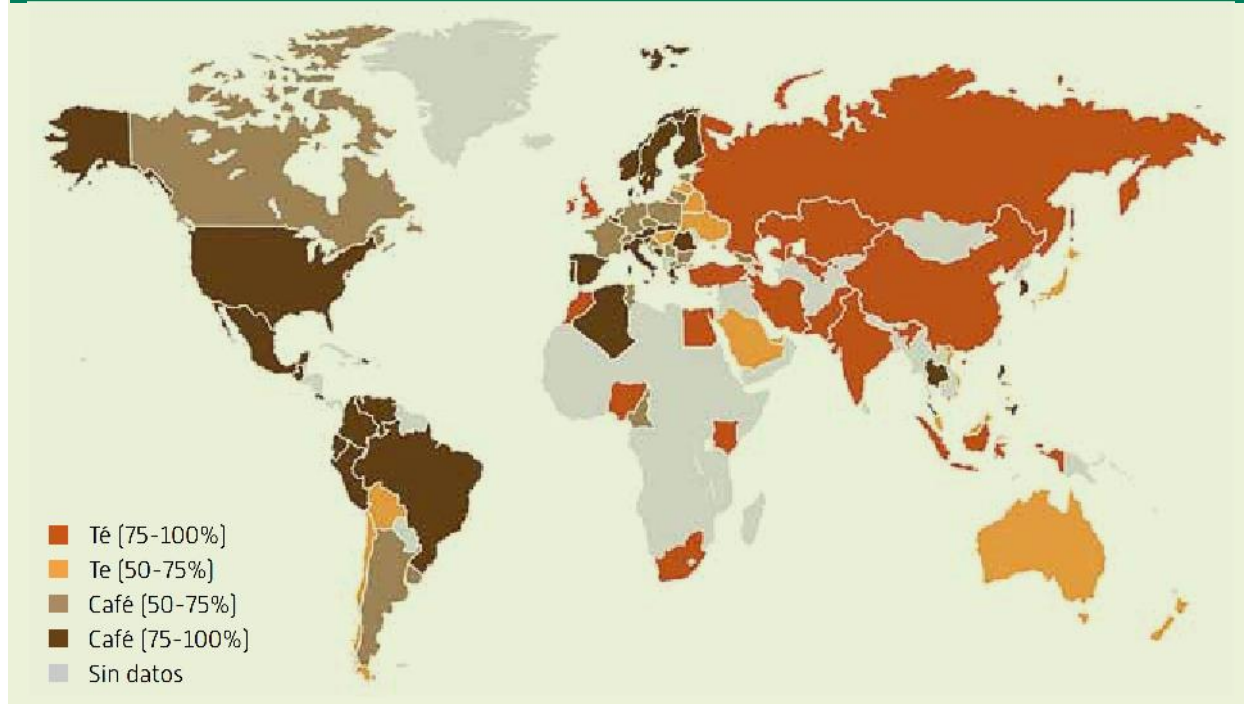
Café tostado en Barcelona

Seleccionamos
y tostamos cafés
de alta gama con
trazabilidad o blends
personalizados
para la hostelería
más exigente
e innovadora.

ARGENTERIA, 64
T. 93.319.39.75
CAFES EL MAGNIFICO
CAFESLMAGNIFICO.COM



Consumo de Té y Café [% del total en 2012]



Té post-fermentado (Pu-Erh)

Originario de la prefectura Pu Erh en el distrito de Simao en el sur de la provincia de Yunnan. Se trata de un té verde post-fermentado que se obtiene mediante un proceso de maduración posterior.

Las hojas de menor mayor tamaño se comprimen para que después de un almacenamiento de años y en condiciones controladas una estepa bacterianas específicas las transformen en té rojo.

Hay diversos tipos de Pu Erh atendiendo al tipo de árbol (más de 100 años, más de 30 años o árboles nuevos) y al tipo de té al que se quiere dedicar la hoja : Sheng pu-erh ("crudo" o "verde") o bien Shou Pu-erh ("cocido" o "negro").

Los Pu Erh, a modo genérico, necesitan cinco minutos de infusión. En las notas de cata son comunes el sobobosque, la tierra húmeda, setas...

El agua y la tetera

La utilización de agua mineral es fundamental para que las hojas de té desarrollen todo su aroma y sabor.

La tetera no debe usarse más que para infundir el té. De hecho sería conveniente que el aficionado tuviera varias teteras: una para los té clásicos, otra para los aromatizados y finalmente una para los té ahumados. La tetera no debe nunca lavarse ni secarse por dentro, simplemente debe aclararse con agua.

Conservación del Té

El té se impregna fácilmente de olores extraños; además para evitar la alteración de su propio aroma hay que conservarlo en recipientes herméticos de metal, porcelana o barro y nunca en vidrio ya que la luz lo altera.

Preparación del Té

Sin ser tan estricto como el rito de la ceremonia del té en el Japón, la preparación del té en nuestros países exige la

observación de reglas rigurosas.

Las cinco reglas de oro:

- 1) Calentar la tetera: Esta operación es primordial porque la tetera, estando caliente, recalientará las hojas de té, permitiéndoles liberar todo su perfume durante la infusión.
- 2) Poner en la tetera una cucharadita de té por taza y una para la tetera: Tapar la tetera y dejar reposar así el té durante 3 minutos aproximadamente con el fin de calentarla. Es preferible utilizar un filtro de tela, que, existiendo en varias tallas, se adapta a todas las teteras. Es desaconsejable utilizar bolas de té o cucharadas de té, estas encierran el té e impiden a las hojas desarrollarse durante la infusión.
- 3) Verter el agua, a punto de ebullición sobre el té: Nunca el agua debe haber hervido antes de verterla sobre las hojas. Hoy en día, existen calentadores de agua eléctricos que se paran automáticamente a la temperatura de 95 °C aproximadamente.
- 4) 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, apropiado, sobre todo, por el aficionado al té ligero y aromático.
- 5) 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.

Te frío

Para la preparación del té frío hacer una infusión mezclando 40 gr. de té por cada 1'5l. De agua. Esta mezcla debe hacerse en frío dejando reposar la infusión 8 horas en la nevera, después colar y añadir el azúcar al gusto previamente diluido en agua caliente.

Alexandra Witty

Sans & Sans • Casa de Té - Barcelona.



El té en la hostelería y la restauración

Si Hemingway dijo que “el vino es una de las cosas más civilizadas del mundo”, para mí, “el té es mucho más que una bebida, más que un alimento”. Este producto ha dado lugar a técnicas de preparación diversas tanto en los países productores como en los consumidores (Gonfucha en China, Chanoyu en Japón, Five O’clock Tea en Inglaterra...). Ha sido y es inspirador del arte y de los artistas. Se ha asociado a prácticas religiosas (Zen y Taoísmo) y ha prendido la mecha de revoluciones que han cambiado el mundo, la revolución americana, por ejemplo.

Hoy, además, el té es la bebida más consumida en nuestro planeta después del agua. Desde la perspectiva profesional, es, pues, imprescindible acercarse a él con conocimiento y sabiendo que las personas que lo consumen, muchísimas veces, son muy buenos aficionados y conocedores no sólo de la correcta preparación sino también de los orígenes y estilos del té. Son amantes de una buena taza de té.

En un establecimiento de hostelería de categoría que se precie de ello, el té debe ser tratado con el mismo conocimiento y exquisitez que el resto de productos que lo distinguen. El té debe de ser de calidad y requiere una preparación y un servicio adecuado a sus características. Para cumplir con estos necesitamos:

- Una selección de té acorde con el establecimiento y los diferentes tipos de servicio.
- Agua mineral
- Un calentador de agua que controle la temperatura del agua
- Un cronómetro para medir el tiempo de infusión.
- Teteras acorde con el tipo de té
- Una báscula para pesar las hojas de té y la cantidad de agua
- Tazas de té adecuadas (más finas que las de café con leche)

y lo más importante:

- Un profesional al que le guste y entienda de té y que pueda responsabilizarse de la correcta preparación de la bebida, y también ofrecer a los clientes las explicaciones que soliciten sobre el producto o que el propio profesional considere oportuno ofrecerles y asegurarles una grata experiencia durante su degustación de té.

La carta de té

En un restaurante gastronómico, la carta de té (no incluye hierbas, tisanas, etc.) debe incluir tés puros de alta gama de los diversos estilos disponibles y de las zonas productoras más prestigiosas. Serían buenos ejemplos, dentro de la gama de tés negros, orígenes como India Darjeeling o Assam, Sri Lanka o China. En cuanto a tés verdes, son referentes los de Japón, China y Corea. Para té blanco, China es un buen ejemplo. Para nuestra selección de tés Oolong -intermedios entre el verde y el negro- orígenes como China o Taiwan son una excelente opción; y China para los Pu-erh – té rojo-. Descartar totalmente tés aromatizados exceptuando el té de jazmín y el Earl Grey, para después de disfrutar de un menú de alto nivel, tanto al mediodía como por la noche.

A hoteles y cafeterías, recomendaría completar la selección anterior con una gama específica para desayuno a base de tés negros tipo breakfast y té verde chino tipo Chun Mee, Gunpowder o Lung Ching, Earl Grey y té verde a la menta. Para la tarde, y más concretamente para ofertar en el afternoon tea [dulce o salado] añadir una selección corta de tés aromatizados.

Por supuesto, confiar y consensuar la Carta de Tés con un proveedor especializado y acreditado que pueda ofrecernos tés de temporada, informaciones, consejos, etc.

Salvador Sans

Sans & Sans • Casa de Té - Barcelona.



Producción y consumo de Té en el mundo

El consumo de té en el mundo crece cada año que pasa. España se ha sumado tarde a la moda de esta infusión, pero aún y así, la popularidad del té en nuestro país es cada vez más importante

Según la consultora Market Research World, en el mundo se beben alrededor de 25.000 tazas de té por segundo, lo que representa un consumo total anual de 3,9 millones de toneladas. La demanda de té va en aumento y varios estudios afirman que en EE UU esta infusión podría superar al café en 2017. Estas previsiones han puesto en alerta a muchos empresarios de grandes cadenas de restauración del país, que ya están implementando sus líneas de negocio orientadas al té.

India y China son los dos mayores productores de té, seguidos de Sri Lanka, Kenya y Turquía. Estos 5 países producen entre ellos más de las 3/4 partes del té mundial. En cuanto a países consumidores, los que encabezan el ranking en Europa son irlandeses, ingleses y turcos.

Aunque el café se produce a nivel mundial en mayores cantidades que el té -8,5 millones de toneladas métricas frente a 4,7 millones de toneladas métricas de té en 2011, según la Organización para la Agricultura y la Alimentación de la ONU- sólo se requiere unos dos gramos de té para una taza, en comparación con los 7 gramos de café. Como escribió el geógrafo británico David Grigg, "en todo el mundo se toman tres tazas de té por cada una de café".

El despertar del té en España, una moda tardía

El consumo generalizado de té en España es reciente. Su introducción data hacia el siglo XVIII, pero no fue hasta después de la Guerra Civil cuando se empezaron a abrir tiendas donde tomar té de forma regular.

Lejos de ese momento y ya en los últimos años, el té ha vivido una notable expansión en nuestro país, con incrementos de consumo por encima del 10% cada año que pasa. Este porcentaje aunque alto, debe entenderse bajo la lectura de la prácticamente no existencia

anterior de consumo de este producto en nuestro país, por lo que los crecimientos en estos primeros años de expansión de la infusión son significativos.

De hecho, cada día hay más tiendas especializadas en té en las calles de nuestro país. Durante el año 2013, por ejemplo, el valor de las ventas a través de la distribución organizada de este producto sumó un 11,6% más que en el período anterior, llegando hasta los 42,3 millones de euros frente a los 37,9 de un año antes.

En nuestro país, tanto el té como las infusiones, en general, constituyen un sector cuyo consumo está centrado mayoritariamente en los hogares, con una cuota del 70% frente al 30% que corresponde a Horeca.

Por variedades, el té rojo y verde pasan por ser los preferidos para los españoles, seguidos del té negro y rooibos. Aunque hay que precisar que cada zona geográfica parece tener unas preferencias distintas.

Incremento de consumo mundial

Una de las causas del aumento del consumo de té es que cada día se le conocen nuevos beneficios. "El consumo de té está totalmente asociado a un estilo de vida saludable", afirma Patricia Pólvora, cofundadora de teterum.com, el primer site español de venta de té por suscripción. Y a esto añade: "sus beneficios son muchísimos y comprenden, desde ayudar a perder peso a propiedades antioxidantes". En el congreso de la Sociedad Europea de Cardiología celebrado en Barcelona, el septiembre pasado otro estudio indicaba que el consumo habitual de té reduce en un 24% la mortalidad provocada por causas no cardiovasculares. A estas investigaciones se reúnen otras muchas en el mismo sentido.

Ángela d'Areny

Fuentes: *propias, Market Research World*

Países con mayor producción de té [datos en toneladas]

País	2011	2012	2013	2014
China	1 274 984	1 375 780	1 467 467	1 744 431
India	987 000	972 700	991 180	1 028 098
Kenia	345 800	314 100	399 000	401 900
Sri Lanka	318 700	290 000	282 300	348 288
Turquía	198 046	198 601	235 000	235 666
Vietnam	173 500	185 700	198 466	219 714
Irán	165 717	165 717	165 717	165 717
Indonesia	150 851	146 440	150 000	142 400
Argentina	80 142	71 715	88 574	96 572
Japón	96 500	86 000	85 000	95 012