VALLE DE ELDA

Cómo sacarle partido al té

30/10/2015



Desde hace varios años, he venido observando cómo muchos clientes me solicitan diversos tipos de tés, además suelen consultarme la manera en que se deben de servir, con qué se pueden mezclar, etcétera. Lógicamente y ante tantas preguntas, me puse manos a la obra y realicé un pequeño aprendizaje sobre este producto. Lógicamente, adquirí con el paso del tiempo algunos conocimientos, los cuales quiero compartir con todos ustedes dentro de mis limitadas posibilidades, debido entre otras causas que el bar-cafetería que regento no está especializado en este tipo de bebidas como lo pueden estar las teterías, por ejemplo. Pese a todo, deseo que les sirvan a modo de introducción.

El té, después del agua es posiblemente la bebida de mayor consumo a nivel mundial, aunque siempre no ha sido así, debido a que su introducción en el mundo occidental es bastante reciente.

China, país de origen del té, cuenta que fue descubierto hacia el año 520 a.C., por un monje budista, Bodhidharma, que también introdujo la forma Zen del budismo en el mismo país. Otros no comparten esta opinión y afirman que ya era conocido desde el año

2700 a.C., durante el reinado del emperador ChenNung.

Ya en el siglo VIII d.C., se introduce en Japón y a continuación en el resto de Asia, siendo en el siglo XVII cuando llega al continente europeo importado por los holandeses.

No fue hasta el año 1834 cuando se decidió fomentar su cultivo en algunas de sus colonias, como la India, Ceilán, Madagascar, etcétera.

En 1902, un comerciante neoyorquino, Thomas Sullivan, inventa **la famosa "bolsita de té", consiguiendo una expansión sin parangón de este producto por todo el planeta**, consiguiendo que dos tercios de la población mundial pueda prepararlo y consumirlo en un breve espacio de tiempo.

En los países occidentales es bastante habitual su consumo en las bolsitas que anteriormente hacía mención, desgraciadamente, **una gran mayoría de estas son de muy baja calidad, debido a que su contenido es "polvo de té"**, estas son pequeñas partículas de hojas, las cuales **no conservan el auténtico aroma de la planta**.

Es **importante adquirir un buen té,** en tiendas especializadas, con calidades buenas o superiores, las cuales se infusionan para posteriormente colarlas.

Otro paso importante es la temperatura de infusión, **el té debe de someterse a agua caliente**, no hirviendo, para lograr que se liberen todos sus componentes y aromas. Luego se debe dejar reposar entre uno y dos minutos, tiempo en el que se libera el 75% de la cafeína del té. Un dato que también es importantísimo y a tener en cuenta es que **cada tipo de té tiene un tiempo recomendado para su infusión.**

También me suelen preguntar qué tés se pueden tomar calientes y cuáles fríos. Se recomienda que **el té negro y el Oolong se deban de tomar calientes por su astringencia**. Por el contrario, **el té blanco, el verde, el rojo y el Rooibos se pueden hacer de las dos formas,** aunque debemos de tener en cuenta que si lo tomamos frío, hemos de añadir el doble de cantidad de té en la infusión, y también es **conveniente servirlos en vasos con hielos.**

Otro punto a tener en cuenta a la hora de servir el té son las mezclas que se pueden realizar. Al **té verde y al blanco nunca se le debe de añadir leche**. Por el contrario **el Rooibos y el té negro se pueden tomar con o sin leche**, pudiéndose a este último añadirle azúcar o limón debido a su amargor. También existen algunas mezcla de tés que se sirven típicamente con leche.

Por el contrario **los tés chinos y japoneses,** tradicionalmente, **no se sirven ni con leche, ni con azúcar, ni con limón**.

Existen excepciones en algunas clases de tés, como el japonés Gyokuro, del cual se preparan infusiones a lo largo del día de las mismas hojas de té.

Espero que el presente artículo les haya podido servir como una breve introducción al maravilloso mundo de los tés, pero quiero seguir insistiendo, ante cualquier duda, mejor es consultar en cualquier tienda especializada y que les asesore debidamente.