



¡Es hora de degustar el té!

Existe una relación muy cercana entre la degustación de un buen vino, con la que se puede hacer cuando se quiere apreciar las bondades del té. Una unión de los sentidos, donde se acentúa la nobleza del gusto, aroma y color de esta infusión



La primera apreciación viene de presionar suavemente algunas hojas de té en la mano. La mayoría de los nuevos té son un poco más elásticos y menos probables de desmenuzarse que los té más viejos. Busque las fibras, el polvo o los tallos, y observe el tamaño de la hoja. Con una cierta experiencia, usted notará si la hoja aparece brillante y fresca, o al contrario, achatada y añeja. Compre siempre un té de buena calidad y preste atención a su aspecto, así como a su aroma. Recuerde su impresión.

2 - Infusión y observación de la hoja:

Mida en una cuchara llana, cada muestra a infundir. A continuación utilice sólo tazas blancas o claras, para ver el color de la forma más real posible. Cuando se llenen las tazas, comience su análisis de las hojas infundidas.

Lo primero que deberá notar, es que las hojas planas más pequeñas mostrarán más cuerpo que las hojas torcidas más grandes, que demorarán más en absorber el agua. Infusione los té por un tiempo predeterminado, generalmente tres a cinco minutos.

Por lo general, para degustar o catar un buen té, ya sea para su compra o simplemente por placer, se deben considerar por lo menos tres aspectos básicos: la hoja seca (su aspecto y lo que se aprecia cuando se toca), la hoja infundida (la hoja de té recién hecho), y la infusión misma (color, sabor y aroma).

1 - La hoja seca:

Usted puede decir mucho acerca de un té, especialmente al examinar las hojas de éste.





3 - El color de la infusión:

Después de remojar el té, perciba su aroma y examine el color y la uniformidad de las hojas infusionadas. El color no indica necesariamente la fuerza o el cuerpo de la infusión obtenida, pero cada té tiene una mirada única, gusto, y sentir peculiar que caracterizará ese té en cuestión.



La siguiente lista puede ampliar la descripción del té.

Hojas secas:

Características deseables: Rizada, nervuda, limpia, negruzca y gran nariz.

Características adversas: Fofa, desigual, gris, chata, ligera en nariz.

Hojas infusionadas:

Características deseables: Brillante, color cobriza, lisa, amplia y delicada.

Características adversas: Chata y oscura.

Infusión:

Características deseables: Cuerpo ligero, medio o completo, de gran carácter, punto, calidad, fuerza en sabor, completo en boca y maduro (no necesita ser mezclado con otros té).

Características adversas: desabrido, amargo, metálico, quemado, grueso, común, seco, embotado, mohoso, llano, crudo, demasiado suave, guisado, lleno de yerbajos, muy terroso, de sabor pesado y verde (refiriéndose al té negro).



4 - Degustación:

Lleve una cucharada del líquido a su labio inferior y absorba con fuerza, para asegurarse de que el té se está esparciendo sobre toda la lengua. Mueva el té alrededor en su boca, aspirando en explosiones más cortas de aire, para obtener así las características más delicadas. Este paso es muy importante, puesto que probamos amargura en la parte posterior de la lengua, salinidad en el centro, dulzor en el frente y acidez en los lados de ésta. Si usted está en un proceso de degustaciones o catas, bote el resto del té y pase al siguiente.

Puede ser difícil describir sus resultados al principio, pero después de que haga una amplia degustación de té, usted comenzará a notar semejanzas y diferencias en cuanto a color, gusto y aroma. Muchos té tienen un "carácter típico" o perfil del sabor. Recuerde que es aconsejable registrar sus impresiones. ■