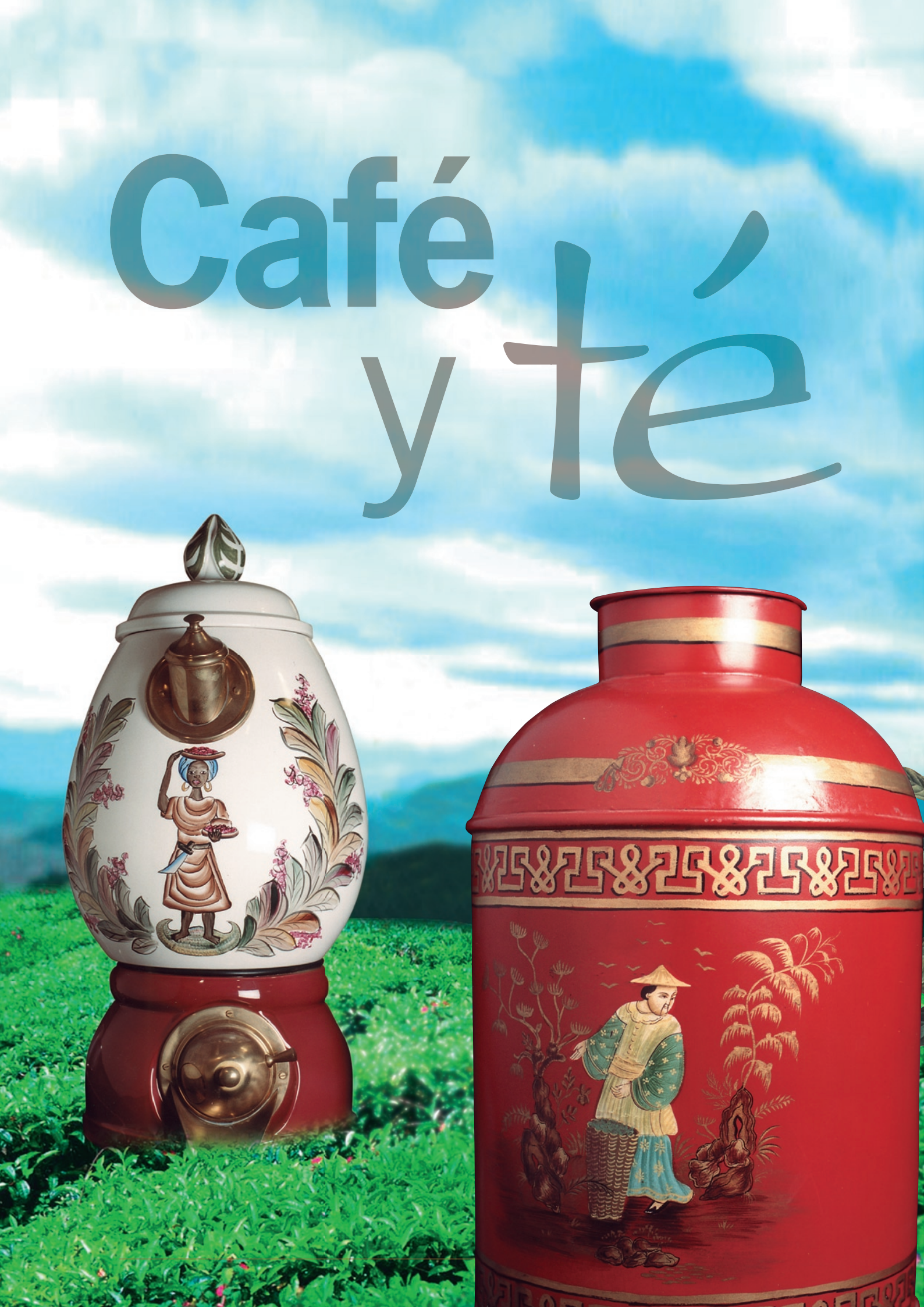
Café y té



El café y el té son las dos infusiones más populares en todo el mundo. Ambos productos comparten un buen número de características comunes, así como otras tantas diferencias.

El té es, al igual que el cafeto, un arbusto. Pertenece a la especie Camelia Sinensis, de la cual se cultivan principalmente dos variedades, la Assam Jat y la China Jat. El primer tipo se caracteriza por su forma cónica, grandes hojas y su extraordinaria capacidad para crecer en zonas tropicales, mientras que los de la variedad China Jat tienen una forma más redondeada y sus hojas son más pequeñas.

Los países de producción de té se sitúan entre los paralelos 29 y 42, es decir, prácticamente la misma zona donde se cultiva café. Para su crecimiento, el té necesita de terrenos ricos en materias orgánicas y unas condiciones climáticas determinadas, con temperaturas nunca inferiores a los 10º y humedad constante. A diferencia de los cafetos, sin embargo, el té nunca se planta a más de 1.500 metros de altura, ya que ello dificultaría su recolección

El Té

Semilleros e invernaderos

El té inicia su ciclo de vida en un semillero protegido de la irradiación directa del sol. Entre 6 y 8 semanas después de haber plantado la semilla empiezan a aparecer los primeros brotes, los cuales son transplantados a bolsas de plástico de polietileno, al estilo de las almacigas utilizadas durante los primeros meses de vida de los cafetos. Estas quedan resguardadas en el interior de nuevos invernaderos y allí permanecen hasta alcanzar una altura adecuada.

El traslado a las plantaciones se realiza cuando la planta ha arraigado correctamente y empieza a crecer. La densidad media por hectárea suele fijarse en los 8.000 arbustos, y como en el caso del café, estos, a menudo, se sitúan de tal modo que puedan crecer a la sombra de grandes árboles. En estado salvaje, las plantas de té pueden alcanzar hasta los 3 metros de altura, pero en las plantaciones cultivadas no se permite que lo hagan a más de 80 cm. pues de lo contrario resultaría muy problemática y dificultosa la recolección manual. Por el mismo motivo, y a pesar que cuanto más alto más aromático, el té no se cultiva agrandes alturas.

Producción y recolección

La primera producción de té realmente útil tiene lugar a partir de los tres años de vida del arbusto, un periodo muy similar al que necesita el cafeto, de 3 a 5 años, para ser considerado rentable. Ahora bien, si la recolección del café se limita a determinadas épocas del año, la del té es prácticamente continua a lo largo de los 12 meses, a excepción de un corto periodo durante el invierno, cuando se aprovecha que la yema no crece para hacer la poda.

Una de las principales dificultades de la cosecha del té es la delicadeza del

producto recolectado: brotes tiernos con un máximo de 5 hojas, incluyendo el tallo. Así, entre recogida y recogida se dejan pasar solo unos 15 días. Este

trabajo es realizado generalmente por mujeres ya que han resultado ser históricamente mucho más delicadas en el momento de cortar los brotes. Las recogedoras van provistas de cestas de mimbre que llevan colgadas de la cintura o bien en la espalda donde dejan el té.

Según el tipo de brote que se corte, la cosecha se denomina: Imperial, cuando sólo se recoge la yema y la primera hoja; Fina, cuando se recoge la yema, la primera y la segunda hoja; u Ordinaria, cuando se recoge la yema, primera, segunda, tercera y cuarta hoja.

La recolección automática de té es una práctica muy poco habitual, aunque se dan algunos casos en plantaciones planas de grandes extensiones.

Tipos de té

A partir de las hojas de té recogidas, y según el tratamiento posterior al que se someta, se obtendrá té negro, té oolong, té verde, té rojo y té blanco.

Té negro

El té negro es el más habitual y de más consumo del mercado. El tratamiento a que se someten los brotes para obtener este tipo de producto se inicia con la reducción de sus niveles de humedad hasta un 60-70%. Para ello se dejan marchitar las hojas, dejando pasar aire a través de ellas. Esta operación puede durar entre 12 y 16 horas, tiempo durante el cual el té mantiene su color verde original.

Una vez reducida la humedad, las hojas son enrolladas con la ayuda de prensas giratorias. Durante esta operación, de aproximadamente 30 minutos, el té libera jugos y enzimas. Seguidamente, las hojas son depositadas sobre un cedazo que criban el tamaño. Las que pasan a través de las perforaciones se les denomina First Fine y son consideradas como las de mayor calidad.

Tras la criba, se inicia la fermentación del té, una operación sencilla pero muy crítica, sobretodo porque de su correcto desarrollo depende el producto final. Así, la fermentación de las hojas se fundamenta en la oxidación de las mismas. Para ello, se trabaja en una atmósfera fresca y húmeda, favoreciendo el contacto entre las enzimas y los polifenoles de las hojas enrolladas. Esto provoca la producción de determinadas substancias como polifenoles y taninos. Las primeras influyen en la claridad y brillantez de la bebida final, mientras que las thearubinginius se asocian a la fuerza y el color. Este proceso, la duración del cual se fija por media en tres horas, es el que hace cambiar el color verde de las hojas de té por un color rojo amarronado.

La última operación de todo este proceso consiste en exponer las hojas a aire caliente y seco con el objetivo de parar la fermentación. Para ello se baja la humedad hasta el 12%. Seguidamente, se vuelve a clasificar el té, se separan las hojas pequeñas y enteras de las rotas y se clasifica la producción resultante en:

Café y té

Flowery Orange Pekoe: cuando la hoja enrollada utilizada tiene la punta dorada.
Orange Pekoe: cuando la yema se ha convertido ya en hoja.
Souchong: cuando la hoja es grande y se ha enrollado en sentido longitudinal.
Flowey Pekoe: cuando la hoja se ha enrollado en forma de bola. El sabor del té en estos casos es muy fuerte.
Pekoe: igual que el anterior tipo, pero en taza el té resulta más oscuro y basto.
Pekoe Souchong: té ordinario. En taza muy poco oscuro.

Las hojas más pequeñas y rotas se usan para la elaboración de un té denominado Fannings.

Son necesarios 5 Kg de té verde para obtener un 1kg de té negro. Para preparar la infusión de té negro, el agua debe estar entre 95 y 100º.

Té Verde

El té verde, a diferencia del negro, resulta de un laborioso proceso de escaldado de las hojas en vapor de agua. Gracias a este tratamiento, originario de China, se consigue que el té tenga un mayor contenido en polifenoles y de antioxidantes y que por lo tanto no se produzca la fermentación de las hojas.

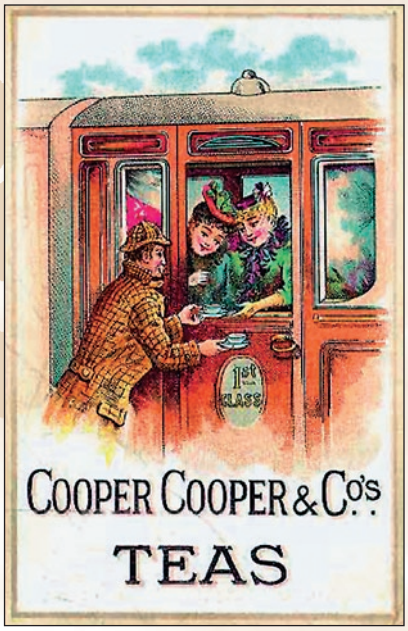
Según las características de las hojas tratadas con este sistema, el té verde se clasifica en:

Gunpowder: cuando el té procesado ha sido recogido a principios del mes de abril. Su sabor es especialmente fuerte

Chun-mee: cuando la hoja se presenta enrollada longitudinalmente.

Natural leaf: cuando la hoja está entera. El sabor de este té es muy suave.

Matcha: té reducido a polvo y de sabor fuerte.



Café y té

Té Rojo

Procede de la región China de Yun-nam y es conocido, también, con el nombre de Pu-Erh. El tratamiento para este tipo de té es muy similar al del té negro, con la salvedad que el proceso de fermentación es mucho más largo.

Al té rojo se le atribuyen propiedades adelgazantes.

Té Oolong

A diferencia del negro, el proceso que se aplica a este té es el de una semifermentación. China es el primer consumidor y exportador de este tipo de té. El agua para su preparación debe estar alrededor de los 90º.

Té Blanco

Es el té que se obtiene al recoger solo las yemas. Esta recolección se hace solo en primavera, cuando las yemas son muy tiernas. El precio de este té es muy elevado y las cantidades disponibles muy pequeñas. A estos té de color más claro se les denomina "ortodoxos".

Té de origen

El té al igual que el café se puede vender mezclado o bien como origen puro. Son famosos por su calidad los té llamados Darjeeling que provienen del norte de la India y que se cultivan a alturas superiores a los 2.000 metros. Se trata de un té de color amarillo, algo amarronado, de tonos claros de gran aroma y ligera astringencia. Otros orígenes destacados son:

Assam: originario de la zona noroeste de la India. En taza resulta un té con mucho cuerpo, no demasiada astringencia y de color rubí oscuro.

Ceilán: originario de la isla conocida actualmente como Sri-Lanka. Es de color claro y de astringencia más alta que las dos variedades anteriores.

Kenya: el cultivo del té en este país se inició en 1929. Entre los años 1950 y 1980 su producción creció en un 800%. Actualmente, Kenya exporta un 85% de su producción. La zona de cultivo más importante es la de la provincia de Kericho.

China: en la región de Yun-nam se producen algunos de los té más selectos del mundo.

Lapsang Souchong: té especial de sabor ahumado.

Mezclas de té

Las características del té, varían según el tipo de arbusto, la región de cultivo y la época del año en que se recogen las hojas. Para evitar fluctuaciones de calidad es muy habitual encontrar el té en forma de mezcla de varios orígenes o variedades, a fin de conseguir un tipo de gusto concreto. Los expertos son los que determinan el número de variedades necesarias. Con la mezcla de té se garantiza que el consumidor que se acostumbre a un tipo concreto de productos, encontrará siempre el mismo gusto.

Una buena mezcla sería: té de África que aporta color y brillo a la bebida, té de la India que da cuerpo y té de Ceilán que aporta ligera astringencia y un sabor muy suave a la infusión.

Té aromatizados

A diferencia del café, y posiblemente porque el té no posee la fuerza e intensidad del café, los té aromatizados tienen gran aceptación a escala mundial. Algunos ejemplos son: Early Grey, té negro aromatizado con bergamota; té con jazmín; té con limón; té con manzana; té con naranja,...

Té en hojas y té en bolsitas

El té en rama es más aromático y suave que el presentado en bolsitas, por lo que

normalmente se debe emplear más tiempo y más cantidad de producto para preparar la infusión. Mientras que, el té en bolsitas de hojas molidas es mucho más práctico de preparar y su extracción mucho más intensa.

Países productores

Actualmente existen en el mundo cerca de 30 países productores de té, entre los cuales producen cerca de 1.200.000 TM anuales - 6.000.000 TM/año de café-. Entre los años 1950 y 1990 se produjo una gran expansión en el cultivo del té, especialmente en la década que va de 1970 a 1980. Este último crecimiento vino determinado sobretodo por el gran incremento de consumidores de este producto en la India y China.

India lidera el ranking de países productores de té, con cerca de un 60% del total de la producción mundial. Le siguen China, Sri Lanka, Kenya e Indonesia, mientras que Rusia, históricamente un valuarte importante en la producción de té, sufrió a raíz del desastre de Chernobil, un descenso a casi la mitad de su producción.

La compra de té

Las empresas comercializadoras de té utilizan dos vías diferentes para la compra en origen el té: una forma es a través de un acuerdo directo con el productor, mientras que la otra contempla un intermediario especializado que selecciona para el cliente el tipo de producto que éste demanda. A escala internacional, la London Landed Auction tiene la reputación de ser el primer centro internacional de compra. Algunas de las principales plazas para la compra directa en origen de este producto son Calcuta, Colombo, Mombasa, Djakarta. En el caso de Europa, para las compras más cercanas, Londres es la referencia más importante.

Café y té

Consumo de té

En el ranking de consumo total de té, la India es, al igual que en producción, el mayor consumidor mundial de este producto, seguido por Rusia, Turquía, Pakistán, el Reino Unido y los Emiratos Árabes. Si esta clasificación se basa en el consumo por habitante, Irlanda pasa a ser el líder, seguida por Inglaterra y Nueva Zelanda.

El Ritual del Té

La preparación y servicio del té, al igual que el del café, es un ritual muy importante. Según el país en que nos encontremos esta práctica se desarrolla de una forma u otra. Algunos ejemplos significativos son:

Japón: El ritual del té en este país es una costumbre social y estética que personifica la filosofía tradicional japonesa: "Vive el momento, aprecia tus alrededores, encuentra belleza y sé feliz ahora, porque lo que está sucediendo ahora nunca volverá, es único y te pertenece". En esta ceremonia se utiliza té verde en polvo, una tetera especial para la ocasión y un solo vaso para todos los participantes. Del primer té preparado en la tetera se toma un único sorbo, pues la bebida es, en ese momento, casi imbebible, en forma de pasta. Cuando todos los participantes han probado un sorbo de esta mezcla, se les sirve un té convencional.

Inglaterra: el té de las cinco de la tarde es una tradición popular típicamente inglesa. Su inicio se relaciona con la Catalina de Berganza, esposa del rey Carlos II. Según parece, la reina, sufría frecuentes desmayos por la tarde mientras esperaba que su marido volviera junto a ella. Los médicos, para evitar este malestar, le recomendaron tomar una infusión a media tarde. La reina, muy aficionada al té, se decidió por esta bebida, que tomaba acompañada de sus amistades, a quienes invitaba, también, a pastas y dulces.

Preparación del té

Según los métodos más tradicionales, la preparación del té se tiene que hacer en una tetera cuyas paredes interiores no pueden ser vidriosas, para que se pueda impregnar el sabor y aroma del té en el recipiente.

Antes de utilizar una tetera nueva, deberemos escaldar primeramente agua pura en su interior y dejar un poco de té en el recipiente durante unos días. De esta forma conseguiremos que la tetera adquiera el gusto de nuestro tipo de té preferido. Si usamos más de un tipo de té, deberemos tener tantas teteras como variedades de té.

En cuanto a la preparación, lo correcto es llenar la tetera con agua mineral recién hervida, una taza de té por persona y una más para la tetera. En el caso de usar el té envasado en las bolsitas, podemos hacer lo mismo, o sea una bolsita por persona y otra para la tetera. Si utilizamos hojas, estas deben infusionarse en el agua durante 5 minutos, mientras que si hemos puesto bolsitas, el tiempo se reducirá a 3 o 4 minutos. Transcurrido este tiempo, deberemos colar el té o retirar las bolsitas, ya que de otro modo, la infusión podría resultar demasiado fuerte o astringente. Antes de servirlo, remover ligeramente el té, para homogeneizar la bebida.

Josep Rovira