



# La cata del té

## Cómo usar tus sentidos para disfrutar del té

### de Victoria Bisogno

ISBN: 978-84-1727-716-1

Editorial: LID Editorial

Colección: VIVA Gastro

Edición: 1ª Edición

Idioma: Español

Páginas: 272

Encuadernación: Rústica

Formato: 15x23,5 cm

PVP papel: 19,90 euros

PVP e-book: 11,90 euros

#LaCataDelTé

### La obra

El té es una bebida **saludable** y fascinante. Rebose de **cultura** en una explosión internacional de **costumbres, rituales y ceremonias**. Para muchos, tomar un té es un simple acto que satisface la sed; para otros, se trata de una **ceremonia íntima o compartida** en la que la bebida deja de ser un mero alimento para convertirse en **una experiencia** en la que participan todos los **sentidos**.

Si eres de esas personas que vibran a la hora de tener una taza en la mano, **Victoria Bisogno** te ayuda en este libro a entender las razones de tu **sensibilización**, a poner nombre a las sensaciones, a diferenciar los atributos de cada variedad y sobre todo a **generar gratos momentos** junto a una taza de té.

Además, te proporciona **herramientas prácticas para que aprendas el arte de la cata del té**, ya seas un *sommelier*, un *tea blender*, un catador o un empresario, o simplemente un amante del té que quiera disfrutar esta bebida desde una **nueva perspectiva**. Si, por el contrario, el té aún no ha tenido presencia en tu vida, este libro te **desafía** a sumergirte en el **mundo del té** y de las **sensaciones**, que es un camino solamente de ida.

### Prepararse para la cata

Para comenzar a detallar el proceso de cata es importante detenerse en los **requisitos previos o preparación para la cata**. Existen muchos factores que pueden influir en nuestro análisis, algunos internos (propios del catador) y otros externos como los ruidos, la condición de luminosidad del lugar, etcétera.

Antes de disponernos a realizar una cata de té es importante **controlar diferentes condiciones del ambiente**, de los utensilios que utilizaremos para la cata, condiciones propias del catador y el producto a evaluar sensorialmente. ¿Qué requisitos podemos distinguir?





## LA SALA DE CATA

Para que nuestra percepción sea lo más objetiva posible y nos dé resultados de validez científica, debemos realizar la cata en **una sala que cumpla con ciertas condiciones**. Así como el ambiente de un restaurante condiciona nuestro disfrute de una comida, las condiciones del ambiente de la sala de cata pueden influir en nuestra percepción del producto.

La sala debe ser **espaciosa**, los catadores deben caber cómodamente sin interferirse mutuamente y debe estar aislada de otros espacios destinados a fines diferentes. Debemos garantizar la **higiene del lugar**, la ausencia de olores, de polvo y de ruidos molestos.

**La norma ISO 8589:2007** titulada «Análisis sensorial - Guía general para el diseño de salas de prueba», define ciertas características que debe tener una sala para la cata de alimentos. Esta norma sugiere, por ejemplo, una **temperatura ambiental** de 20 a 22 °C y una humedad relativa del aire de 60 a 70%



## EL CATADOR

El catador debe estar **tranquilo**, debe haber **descansado** previamente y no estar influenciado por intereses de ningún tipo, como preferencias personales, comerciales o de otros individuos.

La **higiene personal** también es sustancial para el estudio del té. Debemos realizar una correcta **limpieza de la boca** luego de las comidas, y beber agua antes de la cata del té. **Las manos** deben estar también **pulcras**, libres de cremas o aceites que contaminen nuestra apreciación. Por este motivo nunca tocaremos el té directamente con la mano, sino con ayuda de **utensilios limpios** y libres de olores, como cucharas de acero inoxidable y recipientes de porcelana.

El té tiene un **poder evocador** que hace que ciertos olores puedan recordarnos **situaciones de placer y otras de desagrado**. Por lo que si nos encontramos en un momento de nuestra vida en que atravesamos fuertes emociones, eso se verá reflejado en nuestra **percepción**.



## LOS UTENSILIOS

Los utensilios seleccionados para realizar una cata dependerán del **estilo de preparación del té** y de la profundidad del análisis que quieran realizar.

Para realizar una **cata técnica al estilo occidental** los utensilios que resultarán más **útiles** a la hora de catar son:

- **Platos pequeños**, del tamaño del platito que acompaña la taza de café.
- **Cuencos o tazas sin asa**, tazas de cata o teteras.
- Pequeños **tenedores, pinzas** o cucharas para mover las hebras secas y humectadas.
- **Termómetro** de cocina que mida hasta 100 °C
- **Reloj** para cronometrar el tiempo de infusión.
- Una **medida**, cucharita o balanza para fraccionar la cantidad de hebras.
- El **agua adecuada** para la cata a la temperatura justa para el té.
- El **té** que vas a catar.



## LAS MUESTRAS DE TÉ

Al hacer una degustación de té para disfrutar (fuera de un análisis sensorial), por lo general se utilizan entre **2,5 y 3 g de hebras por taza**, pero esto puede variar en función del **gusto personal** de cada individuo, de la **cultura del lugar** y del **tipo de té** que se prepare.

En cambio cuando realizamos una cata técnica de té, las **medidas** deben ser **exactas** para que nos permitan realizar análisis comparables y evitar todo tipo de desviaciones impuestas por **factores externos**.



## LOS PARÁMETROS

Así como existen distintos estilos de preparación del té (chino, árabe, occidental...), existen también **diferentes formas de preparar el té**. Cada una de ellas genera licores de té que ofrecen diferentes experiencias sensoriales al catador.

- Té helado
- Té infusionado en frío.
- Té infusionado en hielo
- Té caliente al estilo oriental.
- Té al estilo occidental.



### La autora

#### Victoria Bisogno

Ingeniera por la Universidad de Buenos Aires, tea blender, consultora y escritora especializada en té. Es fundadora y preside El club del Té, y es la creadora de la marca Charming Blends, así como autora de los libros Manual del sommelier de té y La alquimia del té.

Está dedicada a la formación de profesionales del té en español, inglés y portugués en diferentes ciudades del mundo.



## Agradecimientos

## Introducción

### PARTE 1. ANTES DE COMENZAR

01. El té
02. El análisis sensorial
03. Las neurociencias
04. El funcionamiento de los sentidos
05. El olfato y los perfumes

### PARTE 2. LA CATA PASO A PASO

06. Entender el proceso de cata
07. Prepararse para la cata
08. La cata

### PARTE 3. MIS HERRAMIENTAS DE CATA

09. Glosario de términos
10. Ejemplos de cata
11. Práctica de cata
12. Descriptores aromáticos

