

EL ARTE DEL

TÉ



Cómo preparar tés deliciosos



YASU KAKEGAWA

ILUSTRACIONES DE YANNIS VAROUTSIKOS

EL ARTE DEL TÉ

Cómo preparar tés deliciosos



YASU KAKEGAWA

ILUSTRACIONES DE YANNIS VAROUTSIKOS

TRADUCCIÓN DE FABIÁN CHUECA

Título original: *Le thé, c'est pas sorcier*

© Hachette Livre, Département Marabout, 2021
Edición original de Marabout, Vanves, 2021

© de la traducción, Fabián Chueca, 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022
Lunwerk es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.
Avenida Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona
Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 17 - 28027 Madrid
lunwerk@lunwerk.com
www.lunwerk.com
www.instagram.com/lunwerk
www.facebook.com/lunwerk
www.twitter.com/Lunwerolibros

Ilustraciones y dirección artística: Yannis Varoutsikos
www.lacourtoisiecreative.com

Adaptación de las páginas 67, 138, 176 y 177
para esta edición: Carolina Smith de la Fuente

Primera edición: mayo de 2022
ISBN: 978-84-18820-51-9
Depósito legal: B. 2.417-2022
Imprime: Macrolibros

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



ÍNDICE

1



INTRODUCCIÓN

7

2



CULTIVO DE LA PLANTA DE TÉ

19

3



PRODUCCIÓN DEL TÉ

43

4



VUELTA AL MUNDO

79

5



NOCIONES BÁSICAS
DE LA DEGUSTACIÓN

89

6



DEGUSTACIÓN TÉ A TÉ

121

7



BENEFICIOS DEL TÉ

143

8



COMPRAR EL TÉ

151

9



MARIDAJES DE PLATOS Y TÉ

161

10



ANEXOS

175



CAPÍTULO



CULTIVO DE LA
PLANTA DE TÉ



TÉ Y PLANTA DE TÉ

El té se produce a partir de los brotes, las hojas y los tallos de un árbol: la planta de té.
Se trata de una planta vigorosa que conserva las hojas verdes durante todo el año.



UN POCO DE BOTÁNICA

El té pertenece a la familia de las téáceas, género *Camellia*, especie *Camellia sinensis*. Este nombre académico le fue impuesto por el botánico sajón Carl Ernst Otto Kuntze en 1887. Desde que se planta hasta la primera cosecha pasan generalmente cinco años. La planta de té sigue un ciclo regular. En invierno, el brote permanece en estado de latencia. Después, cuando el clima se torna primaveral, los brotes se abren y las hojas contenidas en el brote, una después de otra, se despliegan. Las hojas del año anterior no se utilizan. La planta de té es un árbol vigoroso; cerca de la parte cortada, no tarda en nacer un nuevo brote, lo que permite tener dos cosechas al año. En algunas regiones cálidas, se puede llegar incluso a tres cosechas.

CAMELLIA SINENSIS

¿LA PLANTA DE TÉ FLORECE?

Después de cada cosecha, la planta de té debe recuperarse. Utiliza para ello toda su energía para seguir creciendo. Por este motivo no es frecuente ver flores en una plantación; no obstante, cuando la planta de té está fatigada o es mayor, algunas flores blancas pueden hacer su aparición, en verano o en otoño. Se forman lentamente semillas de planta de té y, un año más tarde, acaban cayendo.

¡UNA PLANTA DE TÉ EN MI JARDÍN!

En Japón, las plantaciones de té se multiplican, no para producir té, sino para admirar sus flores. Estos son los nombres de algunos especímenes: la planta de té *benibana*, de bellas flores de color rosa; *robiraki*, cruce de camelia y planta de té; *harumachihime*, otro cruce entre camelia y planta de té, o también *sazanka* (o *Camellia sasanqua*), propia de Japón, más sensible al frío que la camelia.

BENIBANA



ROBIRAKI



SAZANKA



HARUMACHIHIME

EL CICLO DE VIDA DE LA PLANTA DE TÉ

La vida de una planta de té está marcada por una o varias cosechas durante el año que siguen el ritmo de las estaciones. De estas cosechas, de primavera y verano, y del tipo de recolección efectuada dependerá la calidad gustativa de los té producido.

INVIERNO

Es el período de latencia de la planta de té: reduce la velocidad de crecimiento, pero, al contrario que en la vid, no pierde sus hojas verdes.



PRIMAVERA

Cuando la temperatura se vuelve primaveral, el brote se hincha, se abre y entonces aparece una yema joven. Después, una a una, las hojas eclosionan, se desarrollan y se extienden. Pero, ¡cuidado!, el hielo tardío puede matar las yemas jóvenes. En caso de heladas importantes, no habrá cosecha en primavera.

La primera cosecha

Aproximadamente un mes después de que se abran los primeros brotes, la recolección de las hojas puede comenzar: se trata de la cosecha de primavera.

Después de esta cosecha, el productor tiene dos opciones:

- ☞ Solo cosecha una vez al año y hace una buena poda. La planta de té crece entonces poco a poco y para otoño recupera la misma altura.
- ☞ No hace poda y deja crecer la planta de té. Nuevos brotes se forman cerca de la parte cortada durante la recolección. Comienza entonces un nuevo crecimiento.



VERANO

En esta estación, la planta de té se beneficia de una gran exposición al sol y un clima favorable; es el período durante el cual se desarrolla más.

La segunda cosecha

Tiene lugar unos cincuenta días después de la primera. Es la cosecha de verano. El productor puede contentarse con esta cosecha o, en ciertas regiones cálidas, llevar a cabo una cosecha adicional.

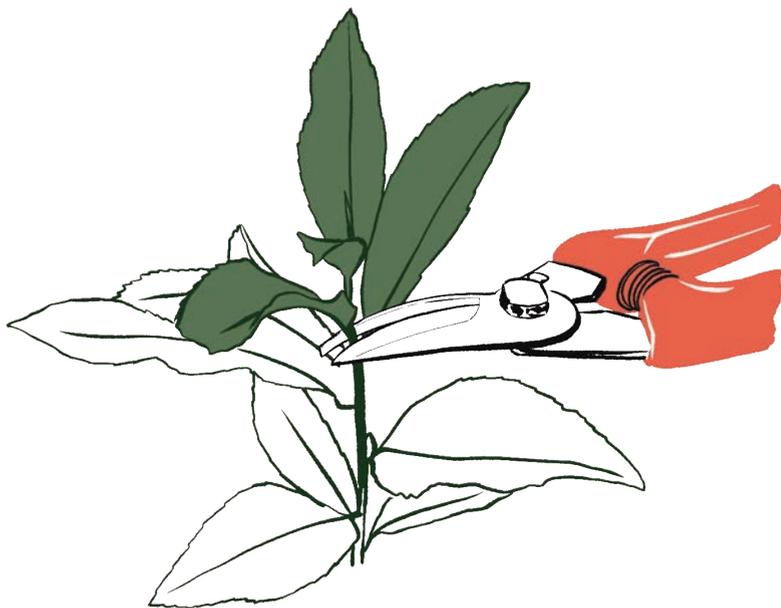
La tercera cosecha

Con la temperatura elevada del verano, la planta de té crece más rápido, por lo que esta recolección adicional tiene lugar entre treinta y cuarenta días después de la segunda cosecha.



OTOÑO

Cuando la temperatura baja y el período de latencia se acerca, el productor procede a podar la planta de té para preparar la primera cosecha de primavera. Corta las partes inútiles y limpia la planta para que los brotes se formen de manera equilibrada. Esta poda también puede hacerse a finales de invierno, antes de que la planta de té salga de su latencia. Al final del otoño, la planta de té entra en un período de reposo invernal.



UN ABONO NECESARIO

Los abonos se administran dos veces en cada estación, excepto en invierno. Se trata esencialmente de abonos orgánicos: harina de carne, pescado desecado, semillas de colza (después de la

extracción del aceite), etc. Se puede dejar que se descompongan en el suelo para alimentar las bacterias que permiten que las plantas de té lo asimilen.



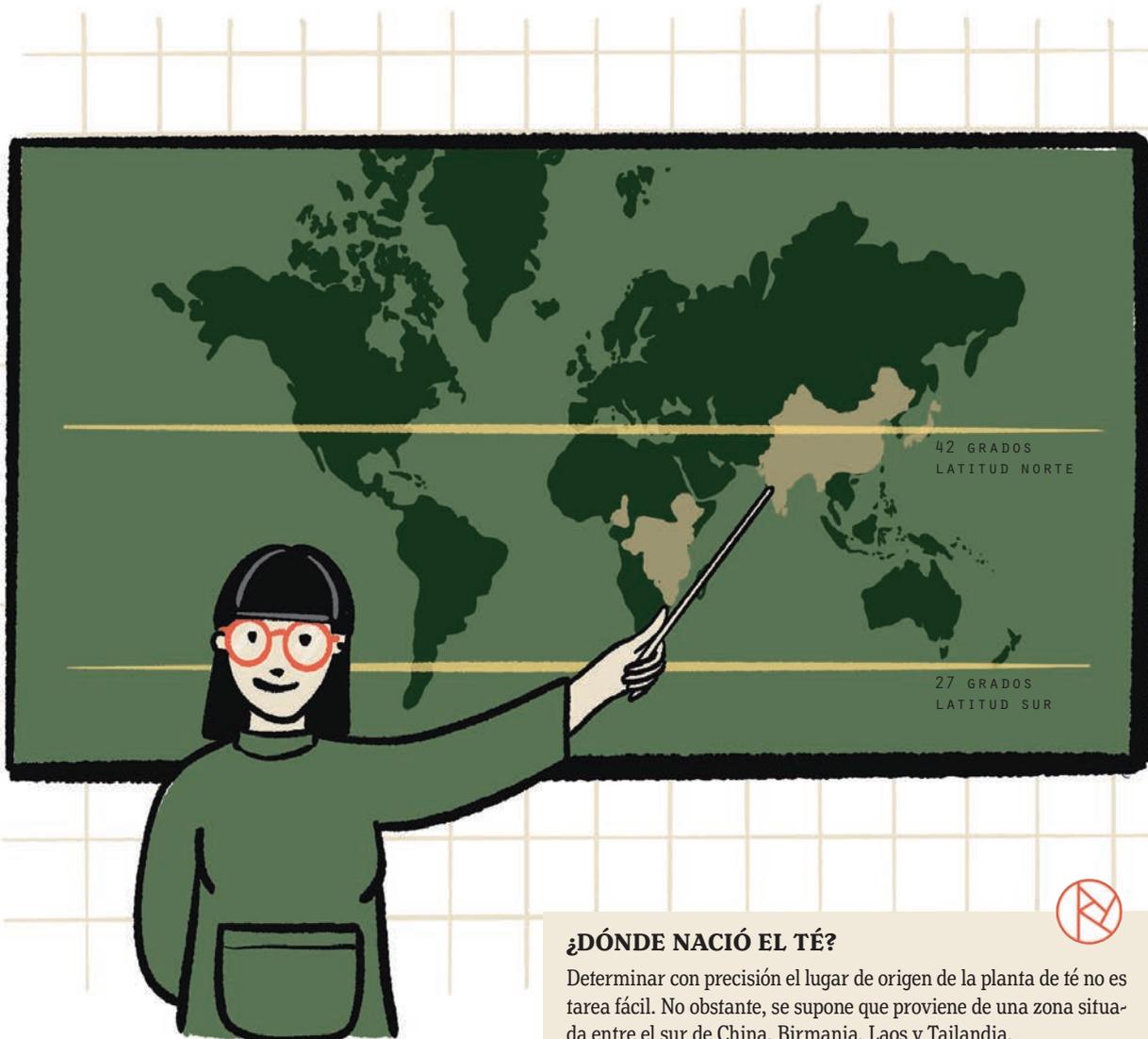
LAS GRANDES VARIEDADES DE TÉ

Hay dos grandes variedades de plantas de té (*Camellia sinensis*): *Camellia sinensis*, variedad *sinensis*, y *Camellia sinensis*, variedad *assamica*. También existen plantas de té híbridas, nacidas de estas dos variedades.

¿DÓNDE CRECEN NATURALMENTE?

En términos generales, las plantas de té se cultivan en zonas situadas entre los 42 grados de latitud norte y los 27 grados de latitud sur con una temperatura media de 13 °C. A la planta de té le gustan los suelos húmedos (1.500 milímetros de lluvia al año) y ligeramente

ácidos. La planta de té *sinensis* se cultiva en China, Japón y la India, en la región de Darjeeling. La variedad *assamica*, por su parte, prospera (¡como indica su nombre!) en la región de Assam y, en general, en la India y en África.



¿DÓNDE NACIÓ EL TÉ?

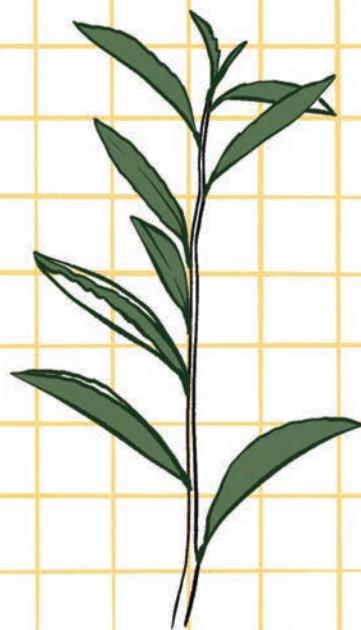
Determinar con precisión el lugar de origen de la planta de té no es tarea fácil. No obstante, se supone que proviene de una zona situada entre el sur de China, Birmania, Laos y Tailandia.



ASSAMICA



SINENSIS



SINENSIS FRENTE A ASSAMICA

¿Cómo distinguir estas dos variedades? Recurriremos a un pequeño juego de diferencias.

- ☞ **El clima:** la planta de té *assamica* necesita un clima más benigno que la *sinensis*, que puede soportar un clima fresco en altitud.
- ☞ **El tamaño de las hojas:** la hoja de una planta de té *assamica* mide entre 10 y 18 cm, cuando la de una *sinensis* no supera los 5 cm.

- ☞ **Sus características gustativas:** la hoja de la *assamica* contiene mucha catequina, que da al té una fuerte astringencia. Es muy conveniente para la producción de té negro. La hoja de la planta de té *sinensis*, por su parte, es rica en teanina, que aporta el famoso sabor umami (véase la página 93). Contiene menos catequina que la variedad *assamica*. La *sinensis* es, por tanto, más equilibrada. Por esta razón se utiliza para el té verde. Esta finura es una ventaja para producir también té negro y té oolong.



LOS CULTIVARES DE LA PLANTA DE TÉ

En las dos grandes familias de plantas de té, *sinensis* y *assamica*, y entre una y otra, se desarrollan lo que se llaman cultivares, que son al té lo que las variedades de uva son al vino. Los cultivares se conciben por selección y cruce efectuados en la polinización y se multiplican gracias a los esquejes (véanse las pági-

nas 26-27). Así, las plantas de té que crecen por esqueje tienen el mismo patrimonio genético, mientras que en las variedades denominadas «botánicas», obtenidas a partir de semillas, cada arbusto es, ciertamente, distinto.

LA MULTIPLICACIÓN DE LAS PLANTAS

Existen dos maneras de multiplicar las plantas: la siembra y el esqueje.

La siembra fue durante mucho tiempo el único método.

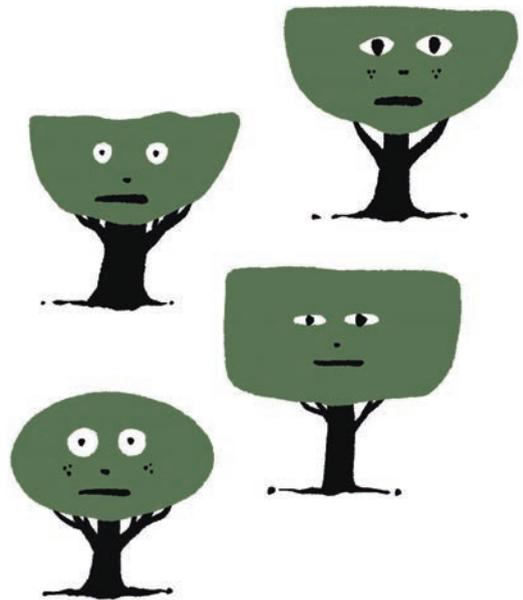
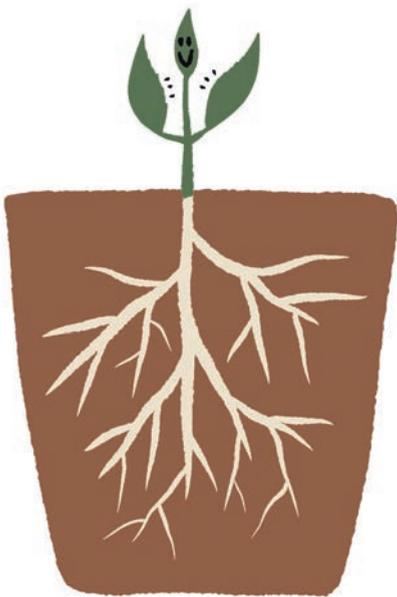
Hoy, en la mayoría de los casos, predomina el esqueje.

LA SIEMBRA

Este método, el más antiguo, se utiliza desde hace siglos para el cultivo del té. Después de la floración, que tiene lugar en verano y en otoño, hasta cinco semillas se forman en los frutos de la planta de té. Estas alcanzan la madurez un año más tarde y se sembrarán en primavera. Han de pasar cinco años para que

estas jóvenes plantas puedan cosecharse.

La polinización de las plantas de té por los insectos o por el viento genera una siembra natural que favorece el cruce entre plantas de té vecinas, lo que hace que surjan nuevos cultivares.



Ventajas

Las plantas de té concebidas a partir de una semilla desarrollan raíces profundas. Son más vigorosas y resisten mejor las inclemencias climáticas. Poseen además unas características únicas que limitan la propagación de enfermedades.

Inconvenientes

Al estar compuesta la plantación de múltiples cultivares y, por consiguiente, de plantas de té sumamente diversas, es difícil obtener una producción constante de una generación a otra.



LA AUTOINCOMPATIBILIDAD

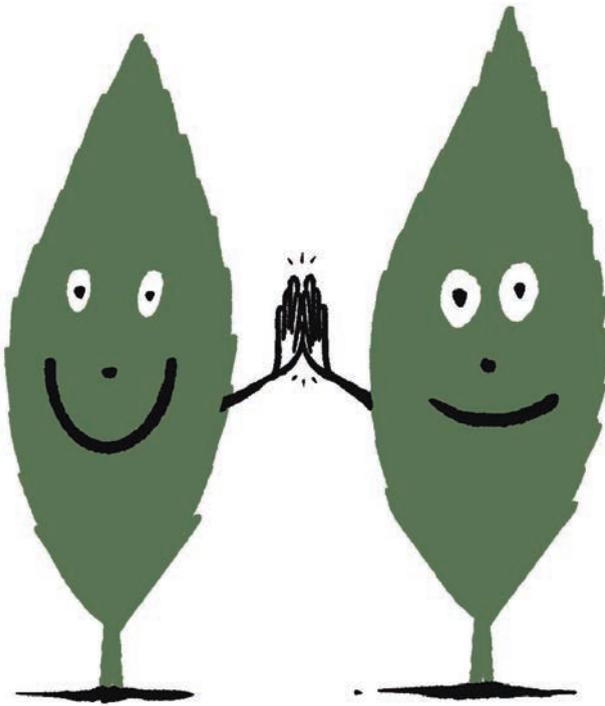
La planta de té no es un arbusto autopolinizador (también se habla de autoincompatibilidad): cuando su propio polen se deposita en los estigmas de sus flores, no produce ni semillas ni frutos. Esto implica que el cruce de dos variedades se hace de forma natural. Las semillas obtenidas se pueden sembrar,

pero, atención, las características de esas plantas de té serán diferentes de las de la generación precedente. Mediante la repetición de esta mezcla genética, una plantación puede estar compuesta por diferentes variedades sin ninguna intervención humana.

EL ESQUEJE

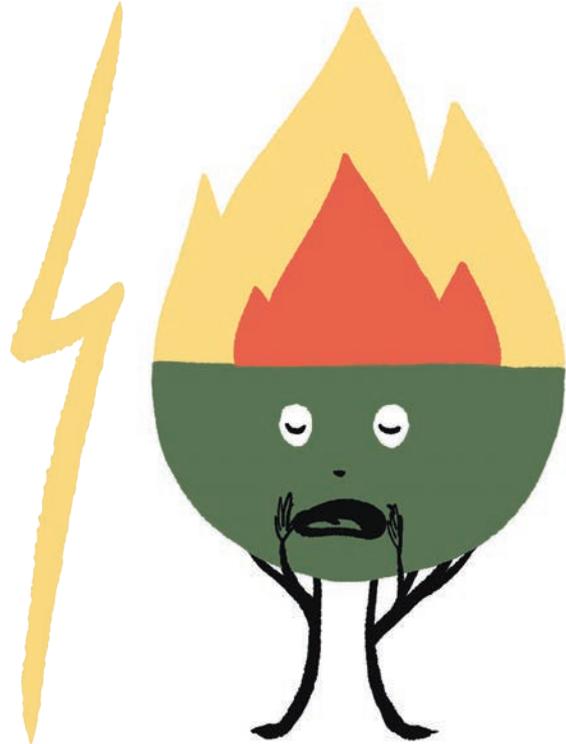
Esta técnica consiste en tomar una muestra de planta de té y después plantarla. Se elige con este fin una rama vigorosa, de la que se secciona un trozo que porte una hoja de té. Este trabajo se realiza después de la primera cosecha de primavera. Tres o cuatro semanas más tarde, la rama plantada de este modo comienza a producir raíces: el esqueje ha agarrado

y se desarrolla como lo haría una siembra. Pero es importante tener presente que esta técnica solo funciona con aproximadamente el 80 % de los esquejes. Subrayemos por último que el esqueje es una clonación: las plantas obtenidas serán genéticamente idénticas a las plantas de las que proceden los esquejes.



Ventajas

Es mucho más fácil trabajar con plantas de té de una sola variedad, con características homogéneas, que con diferentes variedades procedentes de una siembra.



Inconvenientes

Al ser estas plantas de té genéticamente idénticas, en caso de enfermedad o de ataque parasitario grave la totalidad de la plantación puede ser destruida.

EXPERIMENTACIÓN

En Japón, hasta hace unos diez años, las plantas de té provenientes de siembras se reemplazaban por una variedad cultivada a partir de esquejes. Desde entonces, algunos productores buscan nuevas formas de cultivo. Esto se debe a varias razones: por una parte, la toma de conciencia y el interés por una gran biodiversidad y, por otra, como reto y por el deseo de aprovechar todo el potencial de las plantas de té cuya

riqueza y variedad se perdieron en favor del esqueje. Se ha desarrollado la hibridación por polinización entre una selección de cultivares recientes como el Sofu o el Koshun. Este retorno a la siembra permite encontrar diversidad en una misma parcela. Aún habrá que esperar unos años para poder analizar los resultados de estos experimentos, pero es interesante seguir su desarrollo.

CREAR NUEVOS CULTIVARES

Entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX nace la idea de crear cultivares. El objetivo es mejorar la productividad y la resistencia a las enfermedades, así como obtener sabores más sutiles.



¿CÓMO FUNCIONA?

Se empieza cruzando dos cultivares potencialmente interesantes. Un año después, se pueden cosechar las semillas de la planta de té y plantarlas. A continuación, y durante varios años, se observan y analizan las plantas con arreglo a diferentes criterios (calidad, cantidad, resistencia al frío y a los parásitos, etc.). Si la nueva planta de té se considera digna de ser presentada en el mercado, su nombre se registra en el Ministerio de Agricultura. En total, desde que comienza la investigación hasta que se formaliza la nueva variedad, pasan unos veinte años.

ALGUNOS EJEMPLOS

El japonés Hikosaburo Sugiyama (1857-1941) fue un auténtico pionero en este campo. En 1908 seleccionó una planta de té de su plantación de Shizuoka para crear el cultivar Yabukita, que representa ahora casi el 80 % de la producción de té en el país del Sol Naciente. La región de Darjeeling, en la India, también es famosa por sus numerosos experimentos. Se cultivan allí una treintena de cultivares. Por último, en China destacan el cultivar 43 para el té verde Long Jing y el Dang Hong Pao para el té oolong. En la actualidad hay centros de investigación agrícola que trabajan activamente en este tema.

Los oficios del té



PLANT HUNTER

El cruce no es el único medio de obtener una nueva variedad de té; se puede recurrir también a un «cazador de plantas», o *plant hunter*.

¿Su trabajo? Salir en busca de una planta, conocida por su utilidad en la agricultura o la jardinería. Después de haber recogido semillas o plantas de vivero, el *plant hunter* vuelve a su país de origen.

Algunos descubrimientos de estos cazadores de plantas en otros ámbitos han revolucionado los hábitos alimentarios y han permitido el descubrimiento de nuevos remedios al hacer accesibles plantas del mundo entero. Pongamos un ejemplo: la patata, originaria de los Andes, cultivada en altitud y que soporta un clima frío. Se introdujo en Europa después de los viajes de Cristóbal Colón a América. Su cultivo permitió sobre todo a los países de Europa septentrional adquirir una estabilidad alimentaria.

Los cazadores de plantas casi nunca salen del anonimato; sin embargo, ha llegado hasta nosotros el nom-

bre de algunos de ellos. Robert Fortune (1812-1880) es el más conocido en el universo del té. Desempeñó un papel fundamental en el nacimiento del té negro de Darjeeling. Al servicio de la Compañía Británica de las Indias Orientales, recorrió China en los años 1850-1851 en busca de plantas que pudieran mejorar el cultivo del té en la India, en aquel tiempo bajo el dominio británico.

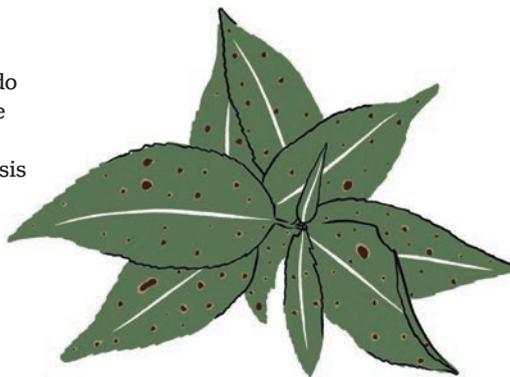
En su viaje, Fortune se hizo con semillas y plantas de té de la región de los montes Wuyi, en la provincia de Fujian, célebre por la calidad de su té. Después hizo que se multiplicaran en viveros en Calcuta, antes de volver a plantarlos en Darjeeling. Así, la mayoría de las plantas de té que se cultivan en Darjeeling descienden de las plantas de té chinas que llevó Robert Fortune. Este es el motivo de que el té negro de Darjeeling sea muy diferente del procedente del estado indio de Assam, que cultiva plantas de té de la variedad *assamica*.

LOS ENEMIGOS DE LA PLANTA DE TÉ

Si bien las plantas de té pueden sucumbir ante los animales salvajes que en primavera comen sus brotes, lo que más a menudo pone en peligro los cultivos son los ataques de insectos o microorganismos.

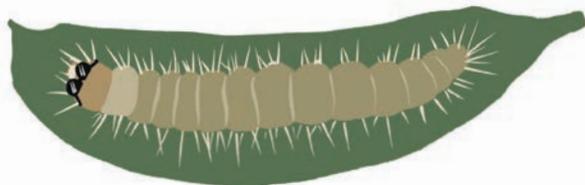
LA ANTRACNOSIS

Esta enfermedad, provocada por un hongo, se produce a menudo cuando la atmósfera es cálida y húmeda. Aparecen manchas de color rojo-óxido en las hojas, y las partes vegetales afectadas acaban por necrosarse y la planta de té se debilita. La antracnosis influye sobremanera tanto en la calidad como en la cantidad de la cosecha; por eso los productores procuran seleccionar variedades resistentes a la enfermedad. La poda también es un buen medio de evitar una humedad excesiva en la plantación.



LA POLILLA SMALLER TEA TORTRIX

La *smaller tea tortrix* (*Adoxophyes honmai*) es un parásito que afecta a numerosas plantas. De pequeño tamaño (1,5 mm al nacer, hasta 20 mm y más después), la oruga de esta polilla se alimenta de las hojas jóvenes de la planta de té. Está activa desde el final de la primavera hasta el otoño. Se utilizan varias técnicas para luchar contra esta plaga:



☞ **Las feromonas:** desempeñan un papel esencial en la reproducción, por lo que se utilizan para provocar una confusión sexual que limite su reproducción.

Fabricadas hoy en día de manera industrial, se esparcen por toda la superficie de la plantación. Los machos se ven así totalmente desorientados y no saben adónde ir.

☞ **El bacillus thuringiensis (BT):** esta bacteria, presente en la naturaleza, solo es eficaz contra ciertos insectos. Se utiliza como insecticida, pero no perjudica ni a las otras especies ni al medioambiente.

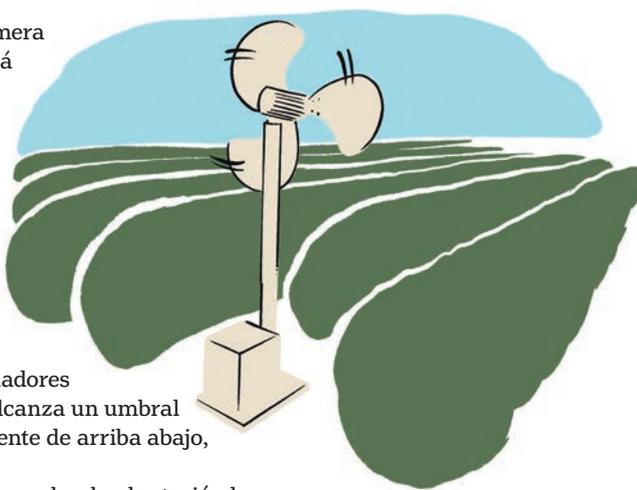
LAS HELADAS

Las heladas amenazan de forma muy especial a la primera cosecha de primavera. Durante el invierno, cuando está en estado de latencia, la planta de té puede resistir a temperaturas muy bajas, incluso a la nieve.

En primavera, los brotes comienzan a abrirse y, al aparecer entonces las jóvenes yemas, la planta de té es muy frágil. Si por desgracia se produce una helada, los brotes y hojas jóvenes pueden verse muy dañados, con la consecuencia de una primera cosecha aniquilada o, al menos, bastante menoscabada.

¿Cómo luchar contra este riesgo?

- ☞ La técnica más habitual consiste en utilizar ventiladores que se ponen en marcha cuando la temperatura alcanza un umbral crítico. Estas máquinas hacen circular el aire caliente de arriba abajo, impidiendo de este modo la formación de hielo.
- ☞ Otra técnica consiste en pulverizar un poco de agua sobre la plantación la víspera de la helada, lo que permite la formación de una fina capa de hielo sobre las frágiles hojas jóvenes, que entonces quedan protegidas por este hielo que se forma a 0 °C, una temperatura todavía soportable para la planta de té.



Los nombres del té



KATSUMI TSUKIJI (1954-2014), EL PADRE DEL TOBETTO

Katsumi Tsukiji nació en Japón en 1954. Su familia era originaria de Shizuoka, ciudad célebre por la elaboración del sencha. Su padre lo formó muy pronto en la producción de té. Poco antes de 1980, los Tsukiji adquirieron una propiedad situada en Tobetto, en la cima de una pequeña montaña que culminaba a ochocientos metros de altitud y que en otros tiempos se explotaba para obtener madera. Expertos agrícolas intentaron entonces disuadir al padre de Katsumi Tsukiji de explotar esta parcela, decretando que en Japón la planta de té no puede cultivarse por encima de los seiscientos metros de altitud. Se trataba, por tanto, de un desafío audaz el que acometió la familia Tsukiji, que comenzó a roturar esta tierra montañosa,

apenas frecuentada únicamente por animales salvajes y desprovista de todo abastecimiento de agua o electricidad.

En 1985 se introdujo la producción del Tobetto. Gracias a los esfuerzos de Katsumi Tsukiji, el té recolectado en esta parcela se convertirá, unos veinte años más tarde, en uno de los mejores de Japón (¡tan bueno que es objeto de falsificaciones!).

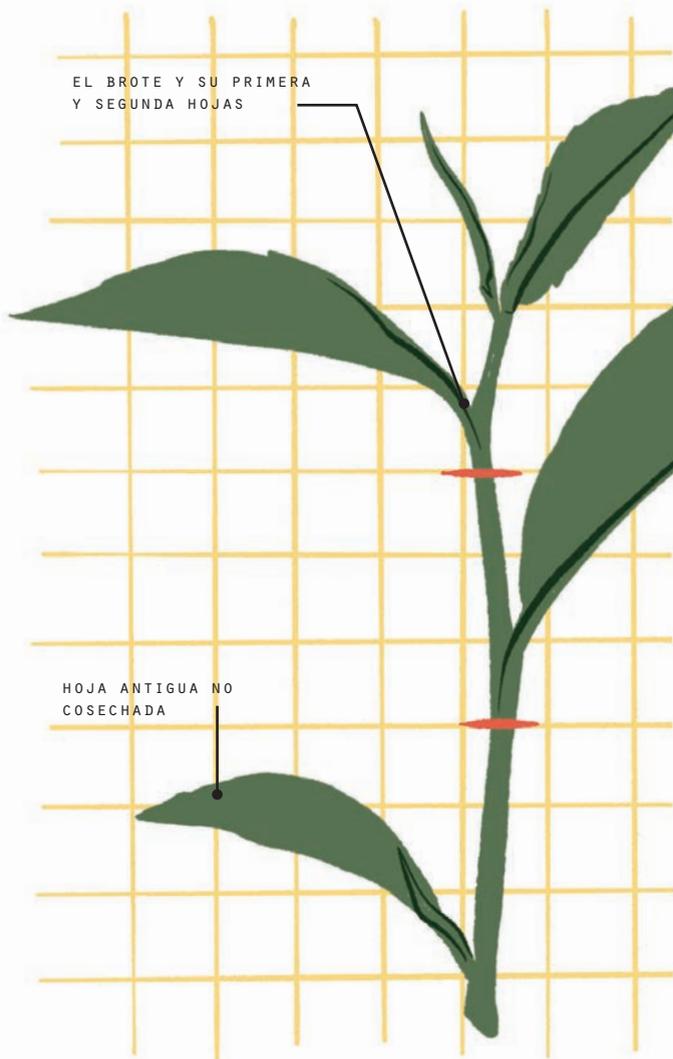
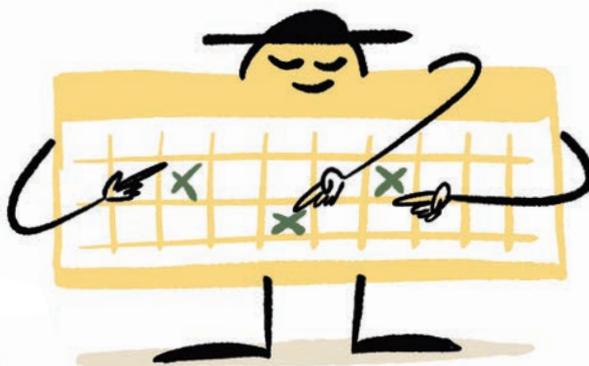
A las personas que lo felicitaban por su té, Tsukiji les respondía: «No utilizo ninguna técnica especial, pero hago cuanto está en mi mano para mejorar la calidad de mi producción». Desde 2014, su mujer y su sobrino Yoshiki se ocupan de la plantación. Así pues, sigue siendo posible saborear este maravilloso té.

EL MOMENTO DE LA RECOLECCIÓN

El cultivo de plantas de té está marcado por las estaciones y da lugar a múltiples trabajos en la plantación. La recolección es uno de los momentos más importantes del año: es cuando se recoge por fin el fruto de los esfuerzos de todo el año precedente.

¿A QUÉ RITMO?

En general, se llevan a cabo dos o tres recolecciones al año de una misma planta de té. Sin embargo, hay productores que prefieren no hacer más que una —en primavera— para optimizar la calidad de sus tés verdes.



¿QUÉ PARTE RECOLECTAR?

Se cosecharán el brote —del que nacen cinco o seis hojas—, la primera hoja, y a veces las dos siguientes, así como el tallo. Se efectúa después una selección más selectiva. Existen, por ejemplo, tés producidos únicamente a partir de brotes o de tallos.

¿TÉS COMPUESTOS ÚNICAMENTE DE BROTES?

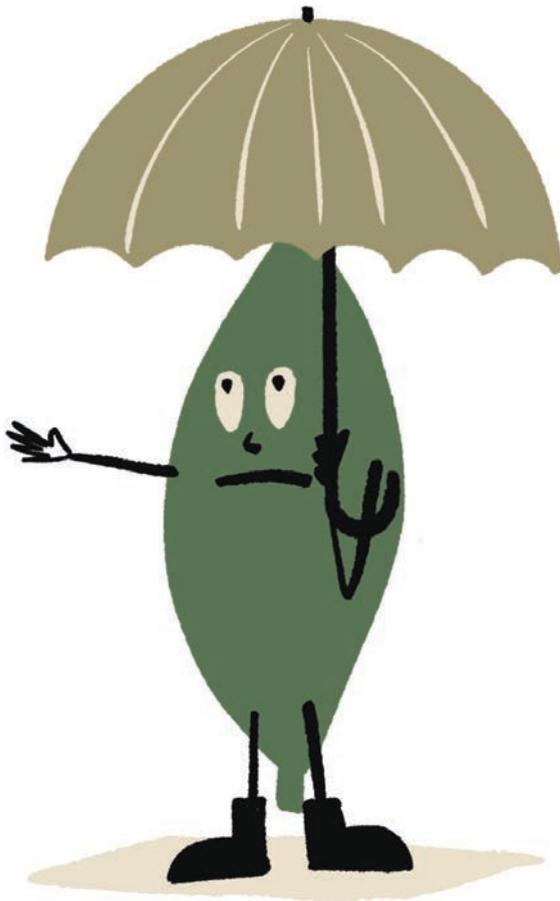
Para los tés de gran calidad, se recolectan las hojas jóvenes (del brote final a la segunda hoja, incluyendo el tallo) a mano. Hay veces que solo se recogen los brotes. Es el caso del famoso té blanco Yin Zhen («agujas de plata»). Producido en primavera en la región china de Fujian, ofrece delicadas notas de almendra fresca y vainilla (véanse las páginas 71 y 130).



EL MOMENTO ADECUADO PARA LA RECOLECCIÓN

El productor sabe que ha llegado el momento cuando las cinco o seis hojas que contiene un brote se han abierto en el 50 % a 80 % de las plantas de té. Si se recoge demasiado pronto, el té será suave, agradable, de buena calidad; sin embargo, al ser aún las hojas pequeñas

y ligeras, la cantidad obtenida será escasa. Al contrario, si se recoge demasiado tarde, se ganará en volumen, pero se perderá en lo relativo a calidad; el té será más astringente, con un sabor umami mucho menos pronunciado.



En la producción vinícola, es la maduración de las uvas lo que determina el equilibrio entre el azúcar y la acidez. En el caso del té, todo el juego está entre el sabor umami (un sabor agradable, cercano al dulce) y la astringencia. Cuando las hojas son todavía jóvenes y pequeñas, es el umami el que domina, pero al crecer se vuelven más duras y astringentes. Así pues, la cosecha se tiene que hacer en el momento en que estos dos elementos se armonicen a la perfección.

LA LLUVIA, ENEMIGO DE LA RECOLECCIÓN

En teoría, se puede recolectar el té incluso cuando llueve. Sin embargo, como la producción de té comprende una etapa de secado, la presencia de agua adicional a la que ya contienen las hojas de forma natural hace que el proceso sea mucho más complejo, y no permite la producción de un té de calidad. Por eso no se efectúa recolección alguna cuando llueve. Cuando los servicios meteorológicos anuncian varios días de lluvia, el productor, que debe determinar la fecha de la cosecha, se halla ante un importante dilema: esperar a que el tiempo vuelva a ser benigno, a riesgo de dejar pasar el momento adecuado, o adelantar la fecha de la recogida para asegurar cierta calidad, pero perdiendo algo de volumen.

LA RECOLECCIÓN A MANO

Según el tamaño de su explotación, el productor recurre a su familia y a los amigos, o contrata mano de obra temporera.

UN TRABAJO DELICADO

Algunas partes del té (el brote, el tallo, la primera hoja y, a veces, las dos siguientes) se cortan a mano y se depositan en un cesto (o en una pequeña caja) que

se transportará hasta la fábrica. La cosecha es un trabajo minucioso, delicado, que requiere cualidades muy especiales.

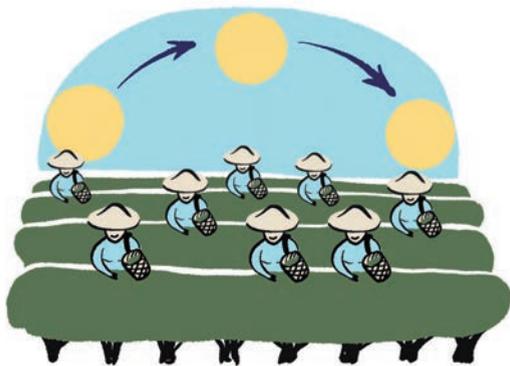


Precisión

Hay que escoger los mejores brotes finales y las primeras hojas adyacentes de la *Camellia* para asegurar la calidad y la finura de los tés para los consumidores.

Rapidez

Un recolector o una recolectora, para asegurar un buen rendimiento en la explotación, debe cosechar como mínimo 2 kg de té cada hora. A título indicativo, hay que recoger 10 kg de hojas para obtener 2 kg de té.



Resistencia

La recolección se extiende generalmente desde el alba hasta la puesta de sol. Las jornadas son largas para los recolectores y las recolectoras, pero siempre interrumpidas por pausas y jalonadas de buen humor.

LA RECOLECCIÓN: ¿UN TRABAJO DE MUJERES?

El equipo encargado de la recolección es femenino casi en un 100 %. Y es que las mujeres parecen tener unas cualidades que

les faltan a los hombres: precisión, rapidez y resistencia. ¡El lector puede juzgar por sí mismo!



Ventajas

- Un trabajo de selección **sumamente meticuloso**.
- Una recolección posible en **todo tipo de terrenos**.
- Varias pasadas en el mismo lugar**: en una parcela de cierto tamaño, a veces se observan diferencias en el crecimiento de las hojas. Por tanto, es posible adaptarse y organizar diferentes pasadas con unos días de intervalo.
- La calidad del té**: si el equipo encargado de la recolección tiene la formación adecuada, se puede producir un té de muy alta calidad.

Inconvenientes

- Una mano de obra considerable**: el número de recolectoras y recolectores debe ser elevado para recoger suficientes hojas para constituir un lote.
- El tiempo**: es obviamente limitado, pues la cosecha solo tiene lugar de día.
- La organización**: se ha de llevar a cabo en el momento oportuno, aunque haya que gestionar varias parcelas.
- El coste**: la contratación de mano de obra temporera representa un coste importante.



RECOLECCIÓN A MANO FRENTE A RECOLECCIÓN A MÁQUINA

Algunas cifras para poder comparar...

A mano, un equipo de diez personas tarda tres horas en obtener 60 kg de hojas. Con una «sierra» (manejada por dos personas), se puede recoger la misma cantidad en solo quince minutos.

Por consiguiente, se comprende mejor por qué los té recolectados a mano son tan escasos: ¡si los encuentras, hay que aprovechar!

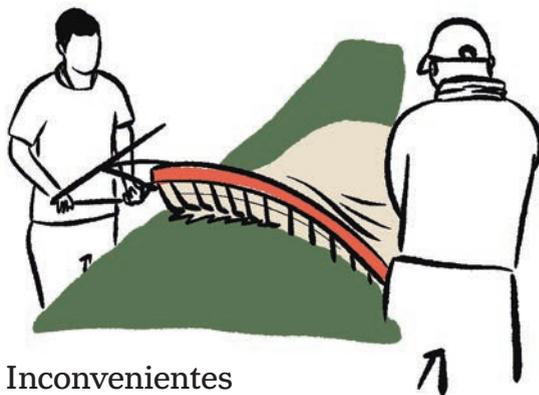


LA RECOLECCIÓN MECANIZADA

La recolección mecanizada es hoy en día la más extendida. Requiere menos mano de obra, permite un rendimiento mejor y por tanto reduce los costes de producción.

LA RECOLECCIÓN «CON SIERRA»

Para este método, generalmente, solo hacen falta dos personas, pero en muchos casos se añade una tercera por precaución para proteger la bolsa que contiene la preciosa cosecha. La máquina pasa por la «mesa de recolección»: se trata de una hilera de plantas de té podadas para facilitar la cosecha. Las hojas se cortan y se impulsan mediante un sistema de ventilación a una bolsa fijada detrás de la máquina que después se transporta a la fábrica.



Ventajas

- Se puede usar en **todo tipo de terreno**.
- Rapidez:** el rendimiento es mucho mejor que con una recolecta a mano.
- Precisión:** un trabajo de selección más preciso que con un tractor.
- Menos mano de obra:** la máquina solo necesita unas cuantas personas para funcionar, por lo que el coste de la mano de obra disminuye notablemente.
- Calidad satisfactoria:** este método es en efecto un buen compromiso entre cantidad y calidad.

Inconvenientes

Aunque asegura cierta calidad, la recolección «con sierra» **no puede igualar la minuciosidad** que ofrece una recolección manual.



LA RECOLECCIÓN CON TRACTOR

El tractor está provisto de un sistema similar a la máquina-sierra. Avanza por la mesa de recolección y las hojas cortadas caen en las bolsas fijadas

detrás. Las bolsas llenas se transportan sin dilación hasta la fábrica.

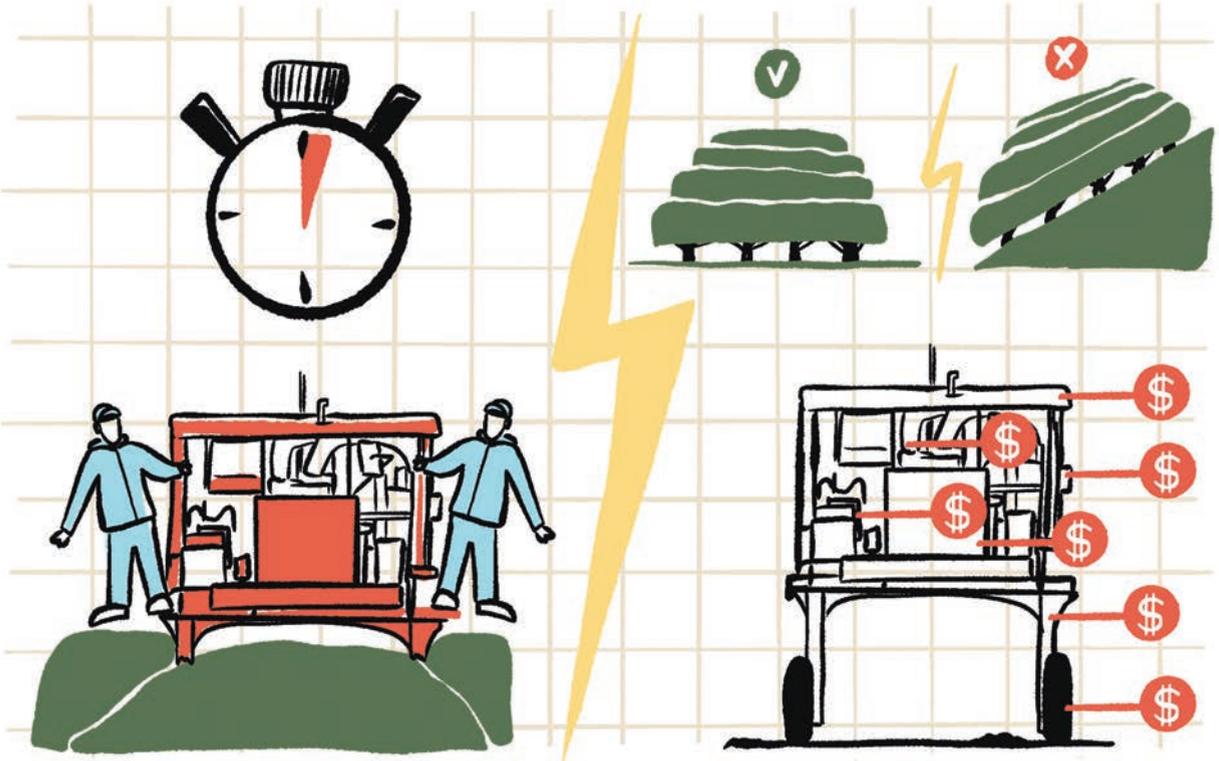


Ventajas

- ☞ **El rendimiento:** se recogen grandes cantidades en poco tiempo.
- ☞ **La mano de obra:** solo hacen falta dos personas (una en el tractor, otra al volante del camión encargado de transportar las hojas recolectadas hasta la fábrica).

Inconvenientes

- ☞ El tractor solo es apto para las plantaciones situadas en terreno llano (**imposible en las plantaciones en ladera**).
- ☞ **El coste considerable** del tractor.
- ☞ **La precisión** de la recolección será menos satisfactoria que con los dos métodos detallados anteriormente.



UN CLIMA DE MONTAÑA IDEAL PARA LA PLANTA DE TÉ

Las plantaciones situadas entre 300 y 2.000 m de altitud son las más adecuadas para obtener tés de gran calidad, pero los desafíos en cuanto a rentabilidad y mecanización llevan a los agricultores a extender las plantaciones a las llanuras.

Un clima de montaña será más favorable al cultivo de la planta de té que un clima de llanura por diversas razones:

☞ **Diferencia de temperatura entre el día y la noche:** la planta de té crece más despacio y conserva la teanina (que da el sabor umami) durante más tiempo antes de que se transforme en catequina (responsable de la astringencia). Una diferencia de temperatura causa cierto estrés en la planta de té, que, en respuesta, desarrollará ciertas moléculas aromáticas.

- ☞ **Pocos insectos:** la altitud protege a la planta de té de un número excesivo de ataques de insectos.
- ☞ **Menos enfermedades:** la plantación, debido a su aislamiento, será menos susceptible de verse afectada por una epidemia.
- ☞ **Bruma frecuente:** la bruma protege del exceso de sol y ofrece sombra natural. La aparición de este fenómeno se verá reforzada por la presencia de agua (como un río).



En detalle



ORIENTAL BEAUTY, UN TÉ EXCEPCIONAL

El Oriental Beauty es un té oolong de Taiwán que es el resultado de un fenómeno natural y de un gran dominio técnico del productor. Es un ejemplo que muestra, una vez más, la importancia del respeto y la conservación de la naturaleza, ya que este té procede de plantaciones que no usan pesticidas.

En Taiwán, en junio y julio, un minúsculo insecto volador llamado *Jacobiasca formosana* hace su aparición en plantaciones a cierta altitud. Pero nada garantiza su llegada, por lo que hay que tener suerte para poder producir este té.

El productor solo recoge el brote y las dos primeras hojas mordidas por la *Jacobiasca formosana*. Investi-

gaciones realizadas por universitarios japoneses han permitido aportar un valioso enfoque sobre la formación de los aromas absolutamente únicos de este té.

Para responder al ataque de la *Jacobiasca formosana*, las hojas secretan polifenoles para atraer a los enemigos declarados del insecto, y en particular las arañas. Esta sustancia secretada por las hojas hace que, en el curso de la producción del té, se desarrollen esos aromas complejos, unos aromas que no habrían podido existir sin las mordeduras del insecto.

¡Solo nos queda maravillarnos ante la increíble magia de la naturaleza!

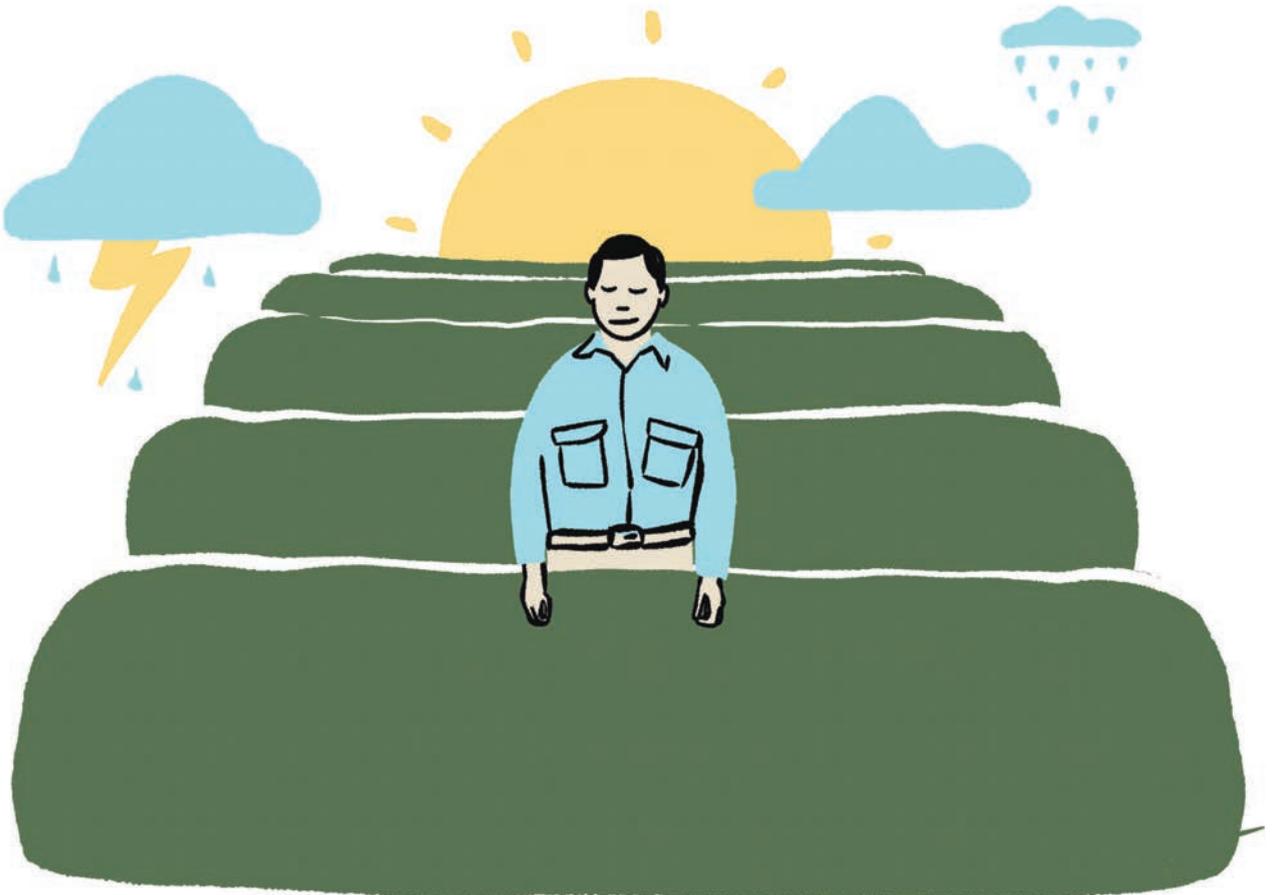
EL CULTIVO ECOLÓGICO

Cuando buscan productos sanos para ellos y respetuosos con el medioambiente, los consumidores prefieren el té ecológico. Pero ¿qué distingue un té convencional de un té ecológico y cuáles son los criterios de certificación?

CULTIVAR TÉ ECOLÓGICO

En la agricultura ecológica, orgánica o biológica del té está proscrito el uso de todo pesticida o abono químico, en beneficio de las aportaciones del suelo, rico en ácido, nitrógeno y potasa, que garantizan el desarrollo adecuado del té. Los productores han recurrido a soluciones naturales para enriquecer los suelos y luchar contra los parásitos. En primer lugar, el compost, ese abono natural a base de estiércol y de vegetales

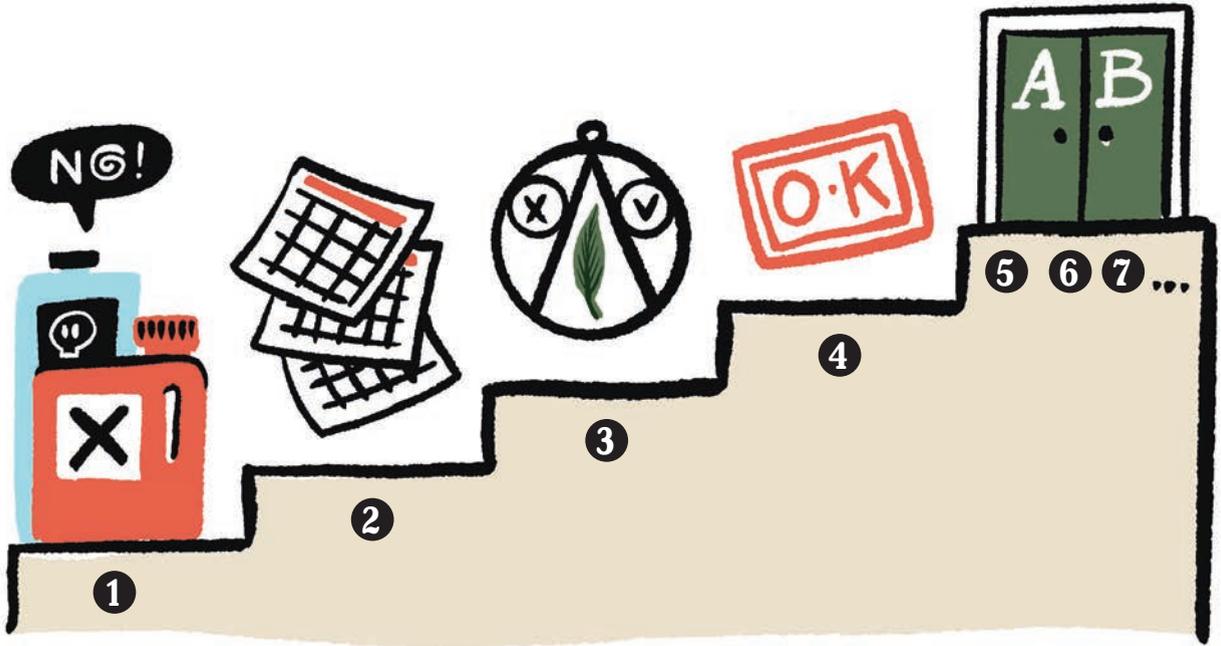
descompuestos disponibles *in situ*. Por otro lado, la vermicultura, que introduce la lombriz de tierra, agente fertilizante natural, en las plantaciones. Por último, la creación de biodiversidad en las plantaciones que hace convivir, por ejemplo, palmeras y árboles frutales con las plantas de té. Las diferentes especies se protegen entre sí y este ecosistema crea un terreno propicio para el desarrollo satisfactorio de la planta de té.



LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Para obtener la etiqueta de «agricultura ecológica» son necesarios tres años de reconversión en los que el agricultor tiene totalmente prohibido utilizar abonos químicos, herbicidas, pesticidas sintéticos y hasta insecticidas (y después, por supuesto!). Que un té exhiba una etiqueta de agricultura ecológica, orgánica o biológica significa que el agricultor ha sido controlado

por un organismo exterior, un organismo que ha estimado que se ha respetado el pliego de condiciones. El grupo Ecocert, que posee filiales en todo el mundo, es uno de los organismos de control y certificación de la agricultura ecológica. Pero la conversión a este tipo de agricultura es sinónimo de restricciones...



Un coste importante

A los agricultores que solo producen pequeños lotes les resulta muy difícil practicar una agricultura ecológica, pues los gastos para certificación son tan elevados como los beneficios generados por la venta de su té. Además, aunque el té ecológico puede ser de mejor calidad que el té producido por la agricultura convencional, los esfuerzos dedicados a producir las mismas cantidades que en la agricultura intensiva son más importantes.

Un sistema de certificación complejo

En la Unión Europea, obtener la etiqueta ecológica es relativamente sencillo. Bueno, casi. Todo se complica cuando se trata de un producto producido fuera de las fronteras de la Unión Europea, como el té. Un mismo producto puede ser autorizado en un país, pero prohibido en otro. Además, es muy difícil que se reconozcan las equivalencias entre diferentes países o diferentes zonas del mundo.



EL TÉ ECOLÓGICO: ¿UN TÉ DE CALIDAD?

En mi condición de experto, degusto té sin que me preocupe saber si disponen o no de una etiqueta de agricultura ecológica, orgánica o biológica. Ninguna etiqueta garantiza la calidad gustativa y aromática de un té. No hay que creer que un té que luce la etiqueta ecológica será necesariamente interesante. Se garantizarán las condiciones en las que se ha producido ese té, algo sin

duda esencial. Sin embargo, si queremos tener una referencia relativa a la calidad de un té, es indudable que habría que crear un nuevo sistema, instaurar un sello de calidad comparable al francés Label Rouge, por ejemplo, sin relación con la etiqueta ecológica o biológica. En resumen, no existe un criterio organoléptico que condicione la obtención de la etiqueta ecológica.