

Tea Tasting

YA
DESCARGABLE

Tea of Life

Guía de catá de té



Descargable

Conoce, aprende y
experimenta diferentes
variedades de té.

Tea
of Life

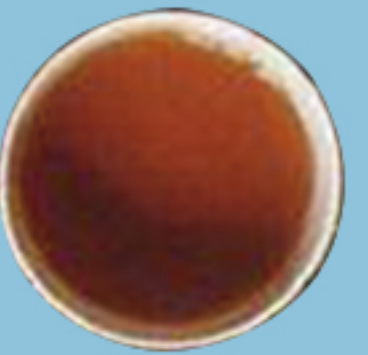
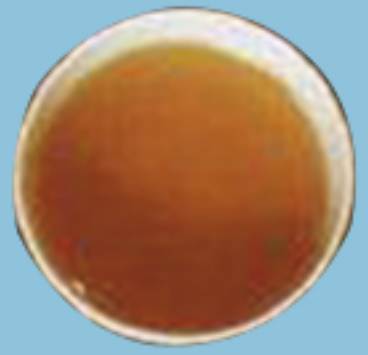
[@teaoflifechile.cl](https://www.instagram.com/teaoflifechile.cl)

WWW.TEAOFLIFE.CL

Intro:

El té es una bebida popular en todo el mundo, y cada región tiene sus variedades únicas con sabores distintivos y procesos de producción.

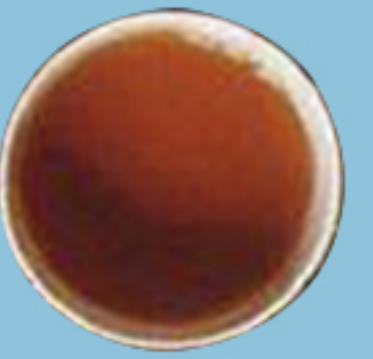
Sri Lanka, anteriormente Ceilán famosa por su té de alta calidad y su producción de té es una de las principales industrias del país.



Intro:

Por otro lado, Kerala y Assam en India son famosos por su producción de té donde también Tea of Life trabaja en los cultivos y puntos de procesamiento.

A continuación, describiremos variedades de té de estas regiones, sus orígenes, condiciones de la tierra y el clima (terroir), procesamiento, sus tiempos de infusión, color, aroma, formularemos notas de cata, su sabores y sus beneficios, además revisaremos distintas formas de preparación y las características del terroir de cada zona.



Tea Tasting es una modalidad de Tea of Life

para conocer, aprender y experimentar

diferentes variedades de té, entender

sus detalles y aprender a consumirlo

mejor llegando a aprender

combinaciones perfectas

para cada variedad

y preparación.



¿Cómo hacer un Tea Tasting?

Se dispone la infusión en la taza para cata y en ese momento se procede a la valoración visual y olfativa del té en seco, de las hojas ya usadas y de la propia infusión. Con una cuchara, los catadores sorben el líquido, moviéndolo por toda la cavidad bucal para obtener la máxima información posible.

AMARGO

En el té este sabor está mayormente presente en tés negros debido a su proceso de oxidación para que se libere teína.

El Sabor amargo es uno de los cinco sabores básicos. Es el más necesitado de los hábitos para que sea gusto adquirido y es debido a que es quizás el más desagradable de los cinco.

AMARGO



SALADO

El sabor salado que podemos encontrar en algunos tés es debido a su terroir a las características de su tierra, de su clima en algunos casos cuando se producen Blends con otros elementos con notas saladas.

El sabor salado es agua y fuego, es un sabor yang y caliente que ayuda a incrementar la energía. Además, estas características en el té verde con mayor fuerza nos ayudan a hidratarnos, nos desintoxica y potencia la digestión, además de resultar beneficioso para los riñones, el bazo, el páncreas, tonifica el ánimo y aumenta la capacidad de concentración.

UMAMI

Es uno de los cinco sabores básicos que incluyen dulce, ácido, amargo y salado. Umami significa "esencia de la delicia" en japonés, y su sabor a menudo se describe como la delicia carnosa y sabrosa que profundiza el sabor en toda la boca.



UMAMI





ÁCIDO - CÍTRICO



ÁCIDO - CÍTRICO

El sabor ácido cítrico en algunos tés proviene de la presencia natural de ácido cítrico en las frutas cítricas, como el limón y la naranja, que se utilizan a menudo para dar sabor a los tés. Este sabor ácido puede ser refrescante y añadir un toque de acidez a la bebida, complementando y realzando el sabor del té. Algunos tés con sabor cítrico, como el té de limón, pueden tener un sabor más pronunciado y ácido, mientras que otros, como el té de bergamota, pueden ser más sutiles en su sabor cítrico. En general, el sabor ácido cítrico en los tés puede ser una forma refrescante y agradable de disfrutar de una taza de té.

DULCE



DULCE

El dulce es uno de los seis sabores básicos y de los únicos que es aceptado de manera global por todas las culturas y etnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros. La dulzura proviene de los aminoácidos en el té, especialmente la L-teanina, los aminoácidos son necesarios para el cuerpo porque contribuye a la producción de proteínas con el fin de ayudar al cuerpo a; Descomponer los alimentos. crecer, reparar tejidos corporales entre otros...

• Instrucciones:

TEA OF LIFE



01

Primer paso

Vamos a imprimir la documentación necesaria para poder realizar los ejercicios (páginas mantel y ficha). Necesitaremos 7 tazas de 200 ml. máximo para cada variedad y 7 platillos pequeños para depositar las hojas de té ya infusionadas.

02

Segundo paso

Vamos a calentar agua y mantendremos en un recipiente térmico para mantener la temperatura. Tendremos dos bolsitas de cada una de las variedades, una para su preparación en taza y otra para abrir el saquito y revisar las características de cada variedad.

TEA OF LIFE



TEA OF LIFE



03

Tercer paso

Vamos a servir una vez que la infusión este completa, retiramos la bolsita de la taza, abriremos el saquito de papel y depositaremos las hojas infusionadas en uno de los recipientes. Servir caliente en una taza limpia y sin residuos de otros sabores.



Instrucciones:



TEA TASTING

04

Cuarto paso

Aprenderemos del COLOR, AROMA y SABOR y otras características detalladas en cada una de las fichas técnicas para imprimir (7 variedades).



Fase Visual



Fase olfativa



Fase gustativa



TEA TASTING



05

Quinto paso

Conoceremos características y diferencias de las hojas infusionadas y las secas.

Fase Visual



Fase olfativa



TEA TASTING

06

Último paso

Revisaremos otras preparaciones en Ice Tea o #Tepuccinos y completamos la ficha





Para comenzar vamos a necesitar:



Las siguientes variedades de Tea of Life



Imprime la plantilla "mantel"



Hazlo también con las "fichas" de cata para cada variedad.

1.- *Té Verde*

Descargar

2.- *Té Verde Limón*

3.- *Té Verde Jazmin*

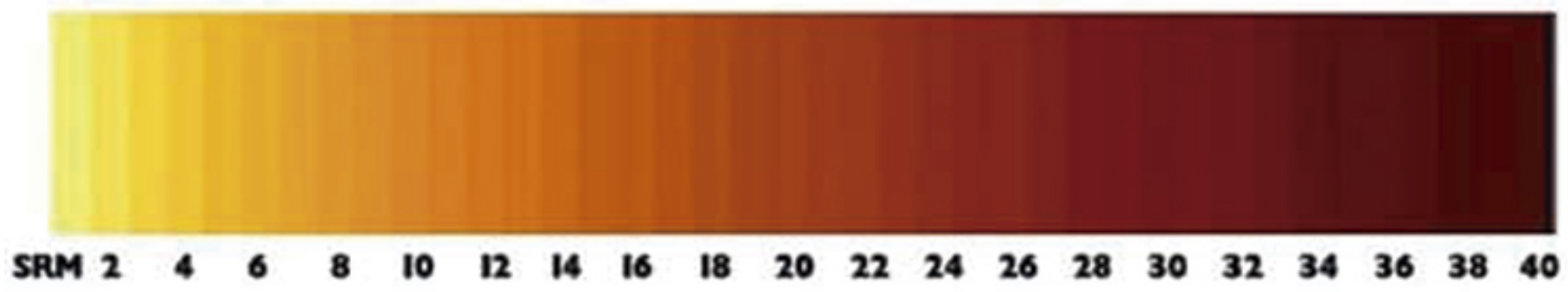
4.- *Té Negro / Mezcla Inglesa*

5.- *Earl Grey*

6.- *Frutos del Bosque*

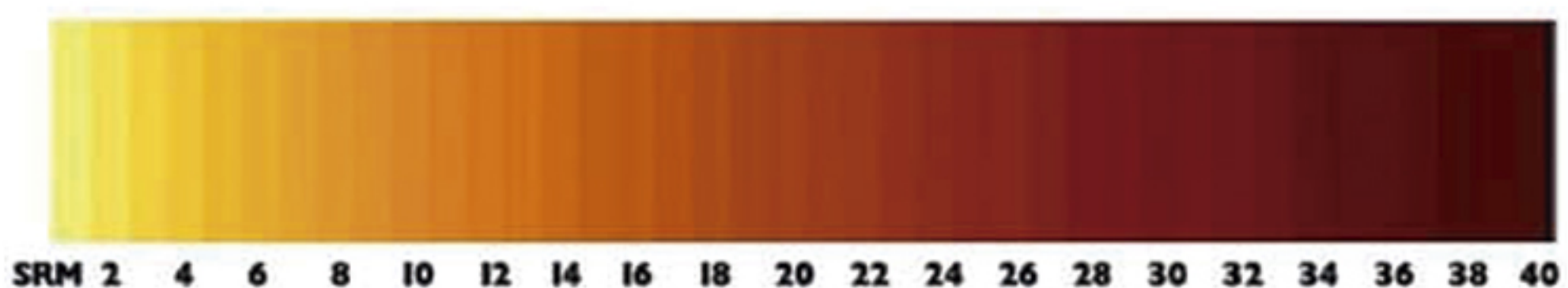
7.- *Recibos*





Importante conocer algunos conceptos clave:

- 1. Origen:** el lugar donde se produce el té.
- 2. Terroir:** los factores naturales que influyen en el sabor y aroma del té, como el clima, el suelo y la altitud.
- 3. Cosecha:** el momento en que se recogen las hojas de té. Las primeras cosechas del año suelen ser las de mayor calidad.
- 4. Procesamiento:** la forma en que se procesan las hojas de té. El proceso puede ser diferente para cada variedad de té.





Te verde

El té verde es una variedad de té popular en todo el mundo

Se produce en varias regiones de **Sri Lanka**,

incluyendo **Nuwara Eliya** y **Dambulla**.

El té verde se elabora a partir de hojas frescas y jóvenes que se cuecen al vapor o se tuestan ligeramente para detener la oxidación.

Luego se enrollan y se secan para producir el té verde. El té verde tiene un sabor suave y ligeramente dulce con notas herbales y vegetales.



රංගිර ඉඹුල උසන්නත රජමහ විහාරය
GOLDEN TEMPLE
Dambulla



Origen:

El té verde de Tea of Life es originario de Nuwara Eliya y Dambulla en Sri Lanka.

Terroir: El té verde de Sri Lanka se cultiva a altitudes elevadas y tiene un sabor suave y delicado, con un clima fresco y húmedo. Debido a su elevada altitud, que oscila entre los 1.800 y los 2.300 metros sobre el nivel del mar. Las temperaturas promedio durante el día varían entre los 15 y los 20 grados celsius, mientras que por la noche pueden descender hasta los 5 grados.



Cosecha:

El té verde se produce a partir de las hojas más jóvenes del té y se recolecta en la temporada de primavera.

Procesamiento: Las hojas de té verde se marchitan ligeramente y luego se calientan para detener la oxidación.



FOR A FAIR DEAL

Tea of Life®

BENEFICIOS El té verde es rico en antioxidantes y compuestos bioactivos que ayudan a reducir el riesgo de enfermedades crónicas, mejoran la función cerebral, favorecen la pérdida de peso, protegen la salud cardiovascular y fortalecen el sistema inmunológico.



Preparación: El té verde se prepara mejor con agua a unos 80 grados Celsius durante 2-3 minutos.

El té verde presenta un COLOR verde amarillento brillante, con tonos dorados y verdosos que reflejan su frescura y vitalidad. Su aspecto claro y translúcido invita a disfrutar de su sabor suave y delicado.

El AROMA del té verde es suave y delicado, con notas vegetales y florales que evocan la naturaleza. Su frescura y ligereza se combinan con un toque ligeramente herbáceo que invita a la calma y la relajación.



El SABOR del té verde es fresco y suave, con una complejidad sutil que invita a explorar sus matices. Presenta notas vegetales y florales, combinadas con un ligero toque dulce y un sabor herbáceo que refresca el paladar. Su final es limpio y agradable, con un retrogusto sutilmente dulce y fresco.



Té Verde con limón

Origen: El origen exacto del té verde con limón es incierto, ya que la mezcla se ha popularizado en diferentes culturas y regiones del mundo .

Lo que está claro es que la combinación de té verde y limón es una forma deliciosa y saludable de disfrutar de los beneficios del té y la vitamina C del limón.



Terroir: El té verde con limón de Sri Lanka se cultiva a baja altitud con una temperatura entre 25 y 30 grados.

El terroir del limón en Sri Lanka es ideal para el cultivo de limones de alta calidad.

Suelos fértiles, el clima cálido y húmedo, y las prácticas agrícolas sostenibles permiten que los agricultores produzcan limones orgánicos de alta calidad, suaves, refrescantes y un sabor y aroma únicos.



Preparación:



Calienta agua en una tetera. Coloca una bolsita de té verde en la taza. Vierte el agua caliente en la taza y deja que la bolsita de té se infusione durante unos 2-3 minutos. Retira la bolsita de té

COLOR

Amarillo pálido a verde claro, con tonos dorados y verdes en la taza.

AROMA

Refrescante y suave sabor a té verde, con notas de limón que realzan el sabor natural con un final refrescante y ligeramente cítrico.

SABOR

El té verde con limón es una bebida refrescante que presenta un sabor suave y dulce del té verde, equilibrado por la acidez y el sabor agrídulce del limón. El sabor es fresco y ligero, con notas cítricas que realzan el sabor natural del té. El retrogusto es refrescante y ligeramente cítrico, dejando una sensación fresca y agradable en el paladar.

Templo
de ORO de
Dambulla

FOR A FAIR DEAL

aofLife®

Cosecha y producción:

HOJA



El té verde con limón se produce a partir de las hojas más jóvenes de té.

En Sri Lanka, la cosecha del té verde se realiza durante todo el año, aunque los períodos de mayor producción son de febrero a abril y de julio a septiembre. Los trabajadores recolectan los brotes y hojas jóvenes de la planta de té, que se seleccionan cuidadosamente para asegurar la máxima calidad. Después de la cosecha, las hojas se marchitan para reducir la humedad, luego se enrollan y se someten a un proceso de fermentación mínima. Finalmente, se secan y clasifican según su tamaño y calidad antes de ser empacados y exportados a todo el mundo.

De bordes suaves y ligeramente ondulados. Su aroma es fresco y herbáceo, con notas florales y una suave fragancia a nuez.

El té verde es una bebida muy saludable debido a su alto contenido de antioxidantes y otros nutrientes. A continuación, se presentan algunos de los beneficios que se le atribuyen al té verde:

El té verde contribuye a reducir el colesterol y los triglicéridos en la sangre, disminuyendo el riesgo de enfermedades cardíacas.

Contiene antioxidantes llamados catequinas, que ayudan a prevenir tipos de cáncer al inhibir el crecimiento de células cancerosas.

Acelera el metabolismo y quema de grasa, lo que lo hace útil desde la hidratación a la pérdida de peso su contribución de antioxidantes ayudan a reducir la inflamación en el cuerpo.

Estudios de 2014 publicado en la revista Molecular Nutrition & Food Research encontró que los polifenoles del té verde podrían mejorar la función cognitiva y proteger contra enfermedades degenerativas como el Alzheimer.

Otros de 2017 y 2018 publicado en Phytomedicine y Nutrients encontró que los polifenoles del té verde protegen contra la pérdida de memoria asociada con el envejecimiento y mejorando la memoria de trabajo y la atención selectiva





Té Verde con Jazmín

Origen: El jazmín es una planta que ha sido cultivada por sus fragantes flores desde la antigüedad. Aunque su origen exacto es incierto, se cree que el jazmín proviene de las regiones tropicales y subtropicales de Asia, especialmente de Persia hoy en día Irán y del subcontinente indio.

El jazmín ha sido cultivado y utilizado por muchas culturas antiguas, incluyendo los **egipcios**, los griegos y los romanos.

Los antiguos egipcios utilizaban el jazmín como adorno y en la elaboración de perfumes, mientras que los griegos y los romanos lo consideraban una flor sagrada asociada con la diosa del amor, **Afrodita y Venus** respectivamente.

Hoy en día, el jazmín se cultiva en todo el mundo, especialmente en climas cálidos y templados, y es una flor muy apreciada por su aroma dulce y su belleza.

Terroir: Estas regiones tienen un clima tropical y subtropical con monzones que proporciona una humedad suficiente para el cultivo del jazmín. Generalmente tienen exposición parcial al sol en regiones de montaña con suelos fértiles y bien drenados por las lluvias, que son ideales para el cultivo de la planta.

Cosecha: La temporada de cosecha del jazmín en la India comienza a mediados o finales de primavera y dura hasta principios de verano generalmente comienza en marzo o abril y dura hasta mayo o junio

Durante este período, los recolectores suelen cosechar las flores temprano en la mañana, antes de que se abran completamente y se evapore su fragancia.

PRODUCCIÓN

El **Jazmín** es una planta trepadora con flores blancas muy fragantes que se cultivan en muchas partes del mundo, incluyendo China, India, Pakistán, Irán y Turquía.

Mezclando hojas de té verde con flores de jazmín frescas o secas durante el proceso de secado del té.

El proceso de elaboración del té verde con jazmín implica colocar capas de hojas de té y flores de jazmín en una cámara cerrada para que el té absorba el aroma de las flores durante varias horas. Luego, se retiran las flores y se seca el té.

T° La temperatura si vamos a prepararlo con agua caliente idealmente entre 75 y 80 °C.

Tiempo de infusión:
2 y 3 minutos



HOJA

*La hoja de té
que ha sido aromatizada con flores de jazmín
durante el proceso de producción.*

*Esta hoja es de color verde oscuro
y una forma enrollada similar
a la de una pequeña espiral.*

*Al observarla, se puede notar
la presencia de algunas
flores de jazmín mezcladas
con las hojas de té*



Notas de Cata

Su color brillante, un suave aroma floral notas herbales un dulce delicado sabor.

Mezclado con té verde se complementan muy bien y genera una Dulzura Natural acentuado con el té verde de Dambulla.

Persiste en el paladar después de beber, lo que lo convierte en una bebida aromática y sabrosa.





COLOR

***Un color amarillo verdoso
claro y brillante,
con tonos dorados,***

que reflejan

***su delicado
sabor floral
y suave
aroma.***



***El color puede variar
ligeramente
según la variedad
de té y la cantidad de flores de jazmín
utilizadas en su elaboración.***

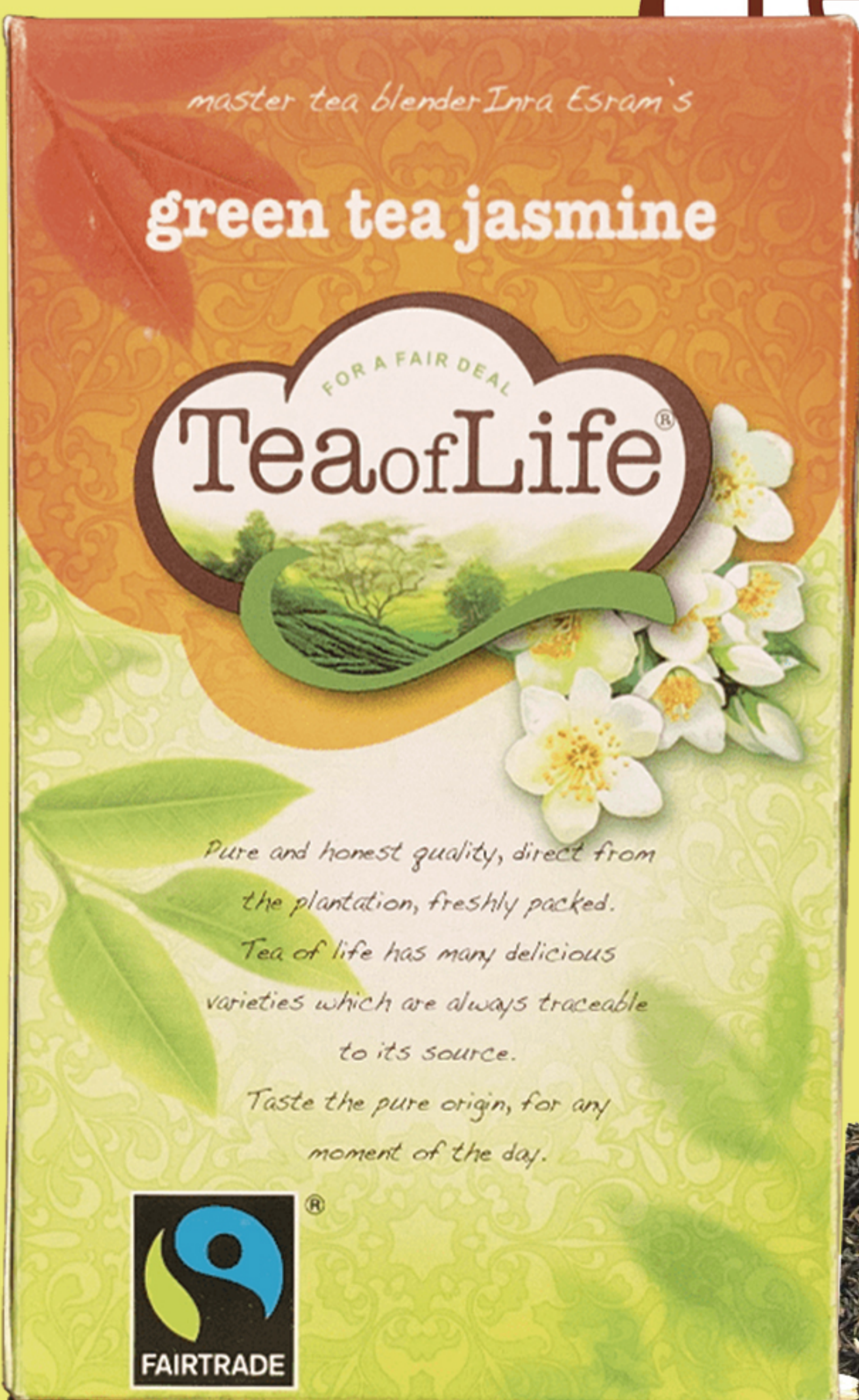
SABOR

El té verde con jazmín es un sabor profundo y suave, floral, dulce y vegetal. Al mezclarlo con té verde le da un sabor que otorga tranquilidad, seguridad y relajación.

El aroma a jazmín complementa perfectamente el sabor natural vegetal del té verde, suave y agradable al paladar, un sabor que persiste.

Equilibrio perfecto entre la dulzura de las flores de jazmín y la frescura del té verde.

Es una bebida refrescante y reconfortante que se puede disfrutar en cualquier momento del día.





El té verde con jazmín tiene un **AROMA delicado, fresco y floral** que evoca imágenes de un jardín **primaveral**. El perfume de las flores de jazmín se mezcla sutilmente con la fragancia herbal del **té verde**, creando una sinfonía olfativa suave y agradable que relaja los sentidos y despierta la mente. Su aroma es **persistente** y puede percibirse en la taza caliente incluso después de varios sorbos.





El AGUA utilizada para la preparación del té debe ser fresca y de buena calidad, preferiblemente agua filtrada.

El agua dura o con alto contenido de minerales puede afectar negativamente el sabor del té

Formas de preparación:

Calienta agua en una tetera. Luego, agrega una bolsita de té con jazmín en una taza y vierte el agua caliente sobre ellas. Deja reposar durante 3-5 minutos, retira la bolsitas y disfruta tu té caliente.

Para hacer un Teppucino:

Preparar una tazón, caliente y bate 300 ml de leche, agregar una canela en rama hasta antes de hervir y tu saquito en el tazón de té verde jazmín vierte la leche y espolvorea un poco de cúrcuma.

Para hacer un ICE TEA (2 vasos) :

Para hacer un Ice Tea primero calienta 500 ml de agua agrega 2 saquitos de té verde jazmin por 3 minutos dejar enfriar hasta helar, agrega hielo al vaso, 100 ml de jugo de limón, jugo de naranja y menta para decorar.

BENEFICIOS

Propiedades relajantes y calmantes del jazmín, lo que lo convierte en una bebida saludable y beneficiosa para el cuerpo y la mente.

Rico en antioxidantes que pueden ayudar a proteger el cuerpo de los radicales libres y prevenir el daño celular.

Mejora la salud del corazón disminuye los niveles de colesterol

Reduce el estrés y la ansiedad mejorando el estado de animo

Mejorar la digestión y ayuda a aliviar malestares como náuseas y dolor abdominal.

El té verde puede ayudar a acelerar el metabolismo y promueve un aumento en la quema de grasas,

Fortalece el sistema inmunológico es rico en vitaminas y minerales, como vitamina C y zinc, que pueden ayudar a fortalecer el sistema inmunológico y proteger el cuerpo contra enfermedades.

Los antioxidantes presentes en el té verde jazmín ayudan a mejorar la apariencia de la piel, reducir los signos del envejecimiento y prevenir la formación de arrugas y líneas finas.

Té Negro English Blend

El té negro es el tipo más común de té y se origina a partir de hojas de té fermentadas y secadas.

se produce en las regiones de Kandy, Nuwara Eliya, Galle y Dambulla en Sri Lanka y en India en Kerala y Assam.

Proceso de producción

El proceso de producción del té negro implica la fermentación de las hojas de té frescas.

Después de la cosecha, las hojas se enrollan y se dejan fermentar en un ambiente cálido y húmedo durante 3 a

a **4 horas**
Durante la fermentación, las hojas se oxidan y adquiriendo su color y sabor característicos.

Luego, las hojas se secan y se clasifican por tamaño.

de té



Hoja:

Suelen tener un aspecto retorcido con tendencia a enrollarse, color oscuro, dependiendo de la altitud y del grado de fermentación con un tamaño y forma variables dependiendo de la región productora.



Tiempo de infusión:

Con agua caliente

a una temperatura de 82-95 °C

infusión durante 3-5 minutos.





Tea of L.

Notas de cata:

El té negro tiene un color oscuro profundo, un aroma terroso y ahumado.

Color y aroma:

Las notas de cata del té negro varían dependiendo de la región productora, pero suelen incluir sabores terrosos, ahumados y astringentes.

Sabor:

El té negro tiene un sabor fuerte y robusto, con un toque amargo y astringente.

Beneficios

El té negro contiene antioxidantes que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades crónicas como enfermedades cardíacas y diabetes.





Earl Grey

Origen

Se origina en la cultura Inglesa después que mercantes importarán té desde Ceylan, hoy Sri Lanka e India India en el siglo XIX.

La producción del Earl Grey es similar al del té negro tradicional, pero se añade aceite de bergamota durante el proceso de secado de las hojas de té.

La Bergamota es una fruta cítrica originaria de Italia.



Hojas:

Las hojas tienen una forma similar a las hojas de té negro tradicional.



Tiempo de infusión:

En agua caliente a una Temperatura de 95-100 °C se infundiona durante 3-5 minutos.



Color

Oscuro y Profundo con brillos cobrizo



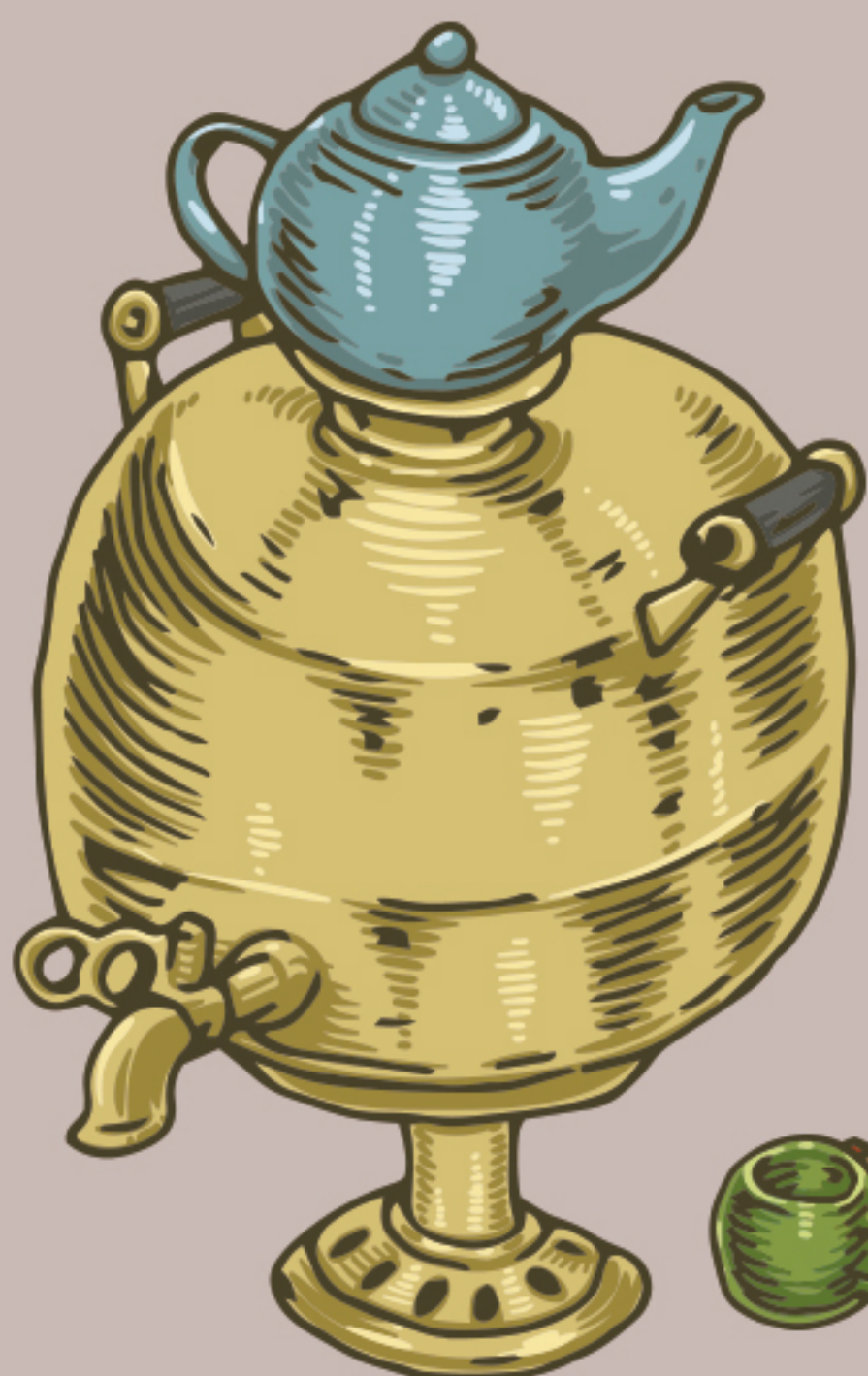
Aroma:

Bergamota cítrica y floral.



Sabor:

Earl Grey tiene un sabor equilibrado de té negro y bergamota, notas cítricas, con un toque amargo y astringente.





Notas de cata:

Incluyen sabores cítricos y florales, equilibrados con el sabor fuerte y robusto del té negro.

Beneficios: Nuestro Earl Grey contiene antioxidantes que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades crónicas, y se cree que el aceite de bergamota tiene propiedades antiinflamatorias y antidepresivas.

Contiene antioxidantes



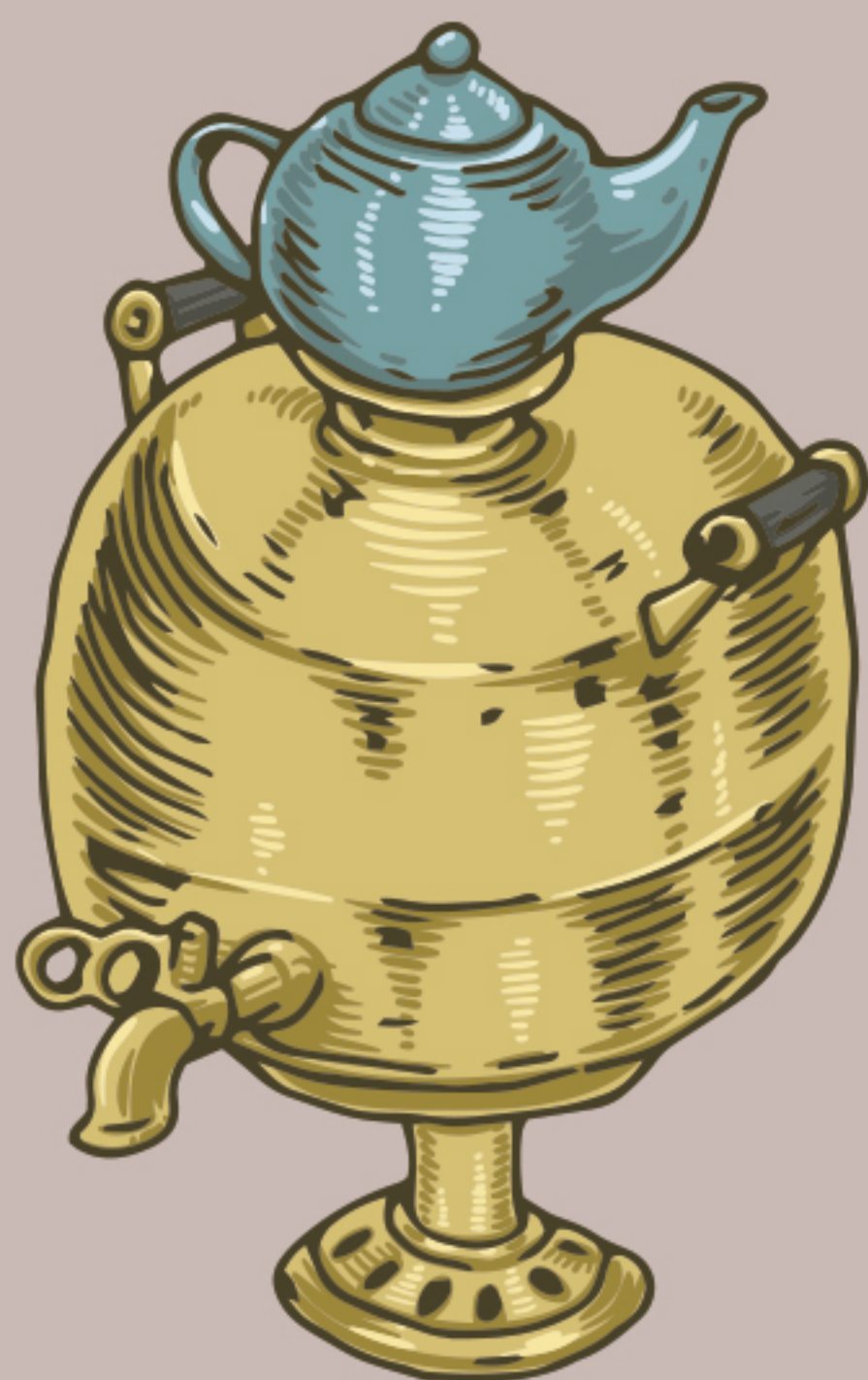
Que ayudar a reducir el riesgo de enfermedades crónicas, y se cree que el aceite de bergamota tiene propiedades antiinflamatorias y antidepresivas.

Preparación:

Para preparar un Earl Grey, calienta agua a una temperatura de 95-100 °C, vierta sobre un saquito de Tea of Life en la taza.

Deje reposar durante 3-5 minutos y disfrutar.

El té Earl Grey se puede disfrutar solo con agua caliente o con leche en un Tepuccino o preparado en un Ice Tea.





Té Negro con Frutos del Bosque:

El té negro con frutos del bosque es una variante del té negro que se mezcla con frutas secas o deshidratadas como frutillas, Moras arándanos y frambuesas

BE
cute
AND
magic
THIS
autumn!



Después de la **oxidación y secado** de las hojas de té, se mezclan con frutas secas o deshidratadas para dar sabor y aroma al té.

Origen:

Mezcla originaria de América y Europa y té negro de Nuwara Eliya, una región ubicada en las montañas de Sri Lanka,

a **1868** metros sobre el nivel del mar.

Nuwara Eliya tiene un clima fresco y templado durante todo el año, con temperaturas máximas que raramente superan los 20°C.



Tienen una forma y color similar a las hojas de té negro pero mezcladas con frutos del bosque deshidratados que le dan tonos rojizos



Tiempo de infusión:
En agua caliente a una temperatura de 95-100 °C y se infunde durante 3-5 minutos.



Color:

Tiene un color oscuro y profundo con tonos rojizos y brillante.

Aroma: Frutal y dulce
una sensación cálida y acogedora llena de antioxidantes y bienestar.

Sabor:

Dulce y afrutado, equilibrado con el sabor fuerte y Robusto del Té negro.



Notas de cata:

Las notas de cata del té negro con frutos del bosque incluyen sabores dulces y afrutados, con un sabor a té negro de fondo.

PREPARACIÓN:

PARA PREPARAR EL TÉ NEGRO CON FRUTOS DEL BOSQUE, CALIENTE AGUA A UNA T° 85-95 °C

VIERTA SOBRE EL SAQUITO EN UNA TETERA O TAZA.

DEJE REPOSAR DURANTE 3-5 MINUTOS ANTES DE QUITAR DISFRUTAR.

Beneficios: Contiene antioxidantes y nutrientes que pueden ayudar a mejorar la salud en general. Además, los frutos del bosque añadidos aportan vitaminas y minerales esenciales.





Rooibos

El Rooibos, también conocido como té rojo, es un té herbal originario de Sudáfrica. Aunque no es técnicamente un té, ya que no se hace de hojas de la planta de té, se prepara de manera similar y se disfruta como una alternativa saludable al té.

Proceso de producción

El Rooibos se hace de las hojas y tallos de la planta de *Aspalathus linearis*. Después de la recolección, las hojas se secan al sol y se fermentan antes de ser cortadas y envasadas.

Origen: El Rooibos se originó en Sudáfrica y se ha utilizado durante siglos como remedio herbal para diversas dolencias.





Hojas

Pequeñas y en forma de aguja de color rojizo con flores amarillas.



Tiempo de infusión:

Coloca tu saquito de Rooibos



Infusionalo

en agua caliente a una temperatura de 81-95°C

Durante

2 a 3 minutos



COLOR:

Rojo oscuro , cálido, terroso, opaco, intenso, atractivo, natural, acogedor, sutil, equilibrado





Notas de cata: Las notas de cata del Rooibos incluyen sabores terrosos y dulces con un toque de miel.

Aroma:

Dulce y terroso, con notas sutiles de vainilla y miel. También puede tener matices florales y afrutados, como de naranja y mango.

Su aroma es suave y reconfortante, con una nota final de nueces tostadas.

Sabor:

Suave y dulce con toques y notas terrosas calidez de caramelo.





Para preparar Rooibos, caliente agua a una temperatura de 95-100 °C y vierta sobre el saquito De tea of Life en la taza. Deje reposar durante 2 a 4 minutos antes de retirar y disfrutar.



Su alto contenido de Polifenoles antioxidantes que lo convierten en una bebida excelente para combatir a los radicales libres, moléculas inestables que dañan las células que contribuyen al envejecimiento.



Baja en estimulantes como L-teanina, lo que significa que es suave para el estómago, mejora la calidad del sueño y contribuye a reducir los niveles de estrés.



Se convierte en una bebida relajante y reconfortante para tomar antes de acostarse.



Ha sido un verdadero placer compartir con ustedes esta cata de té y explorar juntos los sabores y aromas de diferentes variedades de té. Espero que hayan disfrutado tanto como yo, y que hayan aprendido algo nuevo acerca de esta maravillosa bebida.



Recuerden que la cata de té es una actividad que puede ser muy enriquecedora, y que requiere de práctica y entrenamiento para poder desarrollar las habilidades necesarias para apreciar plenamente los matices y sutilezas de cada té. Por eso, les invito a descargar el material que les he proporcionado y a seguir ejercitándose con las fichas y ejercicios que les he facilitado.

No olviden que la clave para ser un buen catador de té es la paciencia, la atención y la curiosidad. A medida que sigan explorando y descubriendo nuevos té, irán afinando su paladar y desarrollando un conocimiento más profundo y completo acerca de esta fascinante bebida.

¡Gracias por haberme acompañado en esta cata de té, y que disfruten de sus próximas tazas de té con una nueva perspectiva y una apreciación renovada!

TEA TASTING

HISTORIA, VARIETADES
NOTAS DE CATA Y
TERROIRS.



Primera
edición

TEAOLIFE.CL