

La importancia del sommelier en las catas de té

El Club del Té destaca el papel fundamental de la figura del sommelier de té en las catas para sacarle el mayor provecho a esta experiencia

Aquellos amantes de esta milenaria infusión cuentan con la posibilidad de analizar el perfil sensorial de las distintas variedades del té, descubriendo así su origen, historia y forma de producción.

Las catas de té son una buena forma de descubrir aquellos datos escondidos en la esencia de esta infusión, tanto sus características organolépticas como los fundamentos que dieron origen a la bebida final.

La figura sobre la que se asienta toda esta actividad es la del sommelier de té, que es el experto conocedor del té que adquirió con anterioridad los conocimientos específicos del servicio, cata y maridaje para dar un servicio de asesoramiento en restaurantes y eventos sobre la elección de la variedad más adecuada para cada momento.

Un sommelier de té distingue las principales variedades de té, reconoce las características sensoriales de los mismos, evalúa su calidad, selecciona los proveedores, diseña las cartas específicas de té, gestiona su servicio, selecciona los correctos utensilios relacionados con el té y conoce su forma correcta de almacenamiento.

Un sommelier será el encargado de dirigir una cata profesional, escogida entre una gran variedad de tipos de té, ya sea por procedencia geográfica (taiwanés, chino, japonés, de Ceilán, indio, africano, etc.) o por variedad (negro, verde, blanco, oolong, etc.).

El contenido de las catas tratará aspectos como el origen de su descubrimiento, su historia y su preparación, que servirán de paso previo a la cata en sí, donde los participantes probarán la infusión de hebras de alta calidad para descubrir características sensoriales, tales como el aroma, la textura y el sabor del producto.

Fases de la cata de té

Como en las catas de otros productos, en la del té se sigue una serie de fases o etapas ordenadas para hacer de esta actividad una experiencia satisfactoria para quien valora las ventajas de este producto: una primera fase visual y olfativa, atendiendo tanto a las hojas que se infundirán, como al licor y una fase final olfativa, gustativa y táctil, en la que se probará la infusión resultante para analizar su aroma, sabor, textura y densidad.

El sommelier de té será quien se encargue de asesorar a los integrantes de la cata para ayudarles a

realizar un correcto tratamiento y cuidado del té, así como maridar cada variedad con los distintos alimentos con los que se puede combinar la ingesta de un determinado tipo de té.

Por tanto, el Club del Té recomienda acudir a una cata de té profesional como una de las que ofrece para así adquirir los conocimientos necesarios para sorprender en casa a amigos y familiares que tengan pasión por esta infusión y sus distintas variedades

De esta manera, el interesado tendrá una base impartida por un sommelier profesional que podrá transmitir a quienes le visiten en su domicilio estos principios para un correcto tratamiento y servicio del té, siempre adaptados a las circunstancias específicas en que se vaya a ingerir la infusión.

Datos de contacto:

Verónica
931820034

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>