



HISTORIAS / Noticias

La hora del té peruano: las razones que impulsan a creer que esta bebida será la estrella del invierno

De corazón peruano y aroma inigualable, el té producido localmente demuestra su potencial y espera convertirse en la próxima bebida estrella. Con cofradías que lo estudian y experiencias que lo acercan cada vez a más personas, en esta nota exploramos los secretos detrás de su 'boom'.



✉ Celeste Pérez

26/05/2024 05H03

El **té** es tan noble que puede crecer en condiciones variadas. En el Perú, por ejemplo, los mejores nacen en valles custodiados por montañas, donde la lluvia es sagrada y la tierra ácida.

En esa línea, La Convención, en Cusco, destaca como uno de los terruños más preciados para cultivar una de las hojas de té más deliciosas que existen. En 2023, el Perú fue reconocido por primera



tés (Tés del Mundo, organizado en Francia) con una bebida producida en este mágico lugar.

MIRA TAMBIÉN: [Casa Tambo: la recuperación de una de las casonas más elegantes de Lima, convertida hoy en restaurante criollo y una barra de estilo inglés](#)

Desde Huayopata, provincia de La Convención, nuestro país consiguió cautivar a los paladares más exigentes con el té negro Alfamayo, producido por el tealero Miguel Ángel Chura, quien atesora el logro como si de un hijo se tratase. Además, al reconocimiento lo acompañó también una medalla de plata al té blanco local de la empresa Machu Picchu Tea Company, y una medalla de oro al té negro del grupo hotelero Inkaterra con su variedad Asanica. Un éxito total.



En el mundo, existen seis variedades de té: blanco, amarillo, verde, negro, oolong y puerh ('dark teas'). el verde, negro e incluso el blanco (en menor cantidad) ya se producen localmente. (Fotos: Mariana Hidalgo)

Aunque las noticias pintan alentadoras, lo cierto es que aún es reducido el público peruano que se decanta por una taza de té durante su día. Aún más lamentable, muchos prefieren apostar por uno que sea importado en lugar de uno local.



“El potencial existe. La producción local es buenísima, pero aún hay mucha gente que cree que el té peruano es malo, o que no se anima a sumergirse en el mundo de sus variedades y propuestas”, explica Mariana Mouchard, sommelier y catadora de té peruano.

EN CIFRAS

35 tazas de té al año por persona es el consumo local estimado, según la base de datos de Euromonitor.

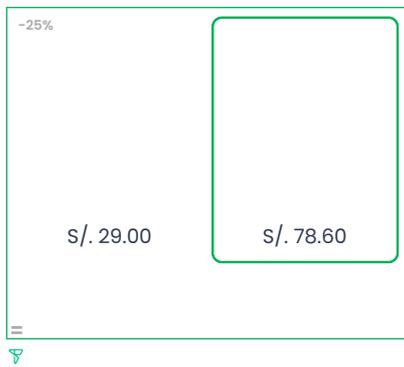
3,307 toneladas de té se producen al año en nuestro país. Los valles principales son La Convención (Cusco) y Tingo María (Huánuco).

2022 fue el año en que el Perú afianzó su primera exportación de té al mercado europeo. Los elegidos fueron el té negro y el té verde de La Convención, y la decisión comercial la tomó el importante grupo Palais des Thés.

En un año, el Perú produce más de 3 mil toneladas de té. Sin embargo, son solo 35 las tazas que se calculan en consumo al año por persona localmente. En Latinoamérica, el país que se levanta como mayor consumidor de la bebida, es nuestro hermano sureño, Chile, con más de 400 tazas por persona por año.

“Es en ese momento que uno se da cuenta del impacto del resto de la cadena. Para producir el té, ya tenemos valles magníficos y tealeros abnegados. Sin embargo, como sommeliers y catadores, podemos sumar perfeccionando el producto, elevando los estándares de calidad y acercando el té a más personas”, agrega Mouchard.





Una de las experiencias más solicitadas por el emprendimiento Elefanté es el 'tea blending' que implementan en distintos lugares. Un arte mediante el cual las personas experimentan con té, frutos, flores y especias para evocar situaciones, paisajes y recuerdos. (Foto: Mariana Hidalgo)

La experta, explica que, aunque pocos, son comprometidos los sommeliers peruanos en el rubro del té, y precisa la diferencia entre esta especialidad y el título de catador: *“como catador la experiencia es más estandarizada, y puedes ayudar mucho más a los productores ya que se es capaz de identificar defectos y trabajar en ellos para mejorarlos. Un sommelier, en tanto, es más subjetivo, porque trabaja en las condiciones de preparación para que el té se exprese de mejor manera, con todo y sus defectos”*, explica.

En el marco de la celebración del Día Internacional del Té, el 21 de mayo, Mouchard y sus compañeros vienen convocando a más personas profesionales de la bebida, con el fin de sumar más fuerzas a su cofradía y augurar para el té peruano un futuro prometedor. *“Confiamos en que puede haber más expertos y amantes del té regados por el país. La idea es ampliar nuestra base de datos, con expertos que se dediquen a diversas actividades vinculadas al té: desde sommeliers hasta catadores, 'tea blenders', educadores del té, productores, 'tea bloggers' y*





¡Los precios más bajos!
Serum Hidratante Vichy Mineral 89 Booster - Frasco...

PUBLICIDAD Inkafarma [COMPRAR](#)



El primer sorbo

-Uno de los principales consejos para iniciarse en el mundo del té de especialidad es empezar a apostar por producciones locales que ofrezcan las hojas sin bolsa (esta puede hacer que nuestra bebida se contamine con polímeros de plástico hasta en un 30%)

-Cuidar la temperatura del agua también es importante: el té verde necesita infundirse a 75 grados para que no se amargue, mientras que los té negros pueden soportar hasta 90 o 95 grados sin que esto pase. Puede medir la temperatura del agua con un termómetro de cocina simple. Se consiguen en los mercados a S/20.

-Para experimentar más opciones de té, 'blendings' y 'gadgets', puedes visitar emprendimientos locales como: Elefanté (@elefan_te), Mezclaté (@mezclate_), Wilofti (@wilofti), Hija del Sol (@hojadelsol.pe), Infrutal (@infrutal).

LA REVOLUCIÓN DE LA TAZA

Acostumbrados a las infusiones de anaqueles en supermercados, podría parecer un nuevo mundo sumergirse en la taza que ofrece el té de especialidad.

Sin embargo, basta con cambiar algunos hábitos y permitir al paladar deleitarse con nuevos sabores: apueste siempre por hojas de té sueltas y no en bolsa, y deje reposar el agua hirviendo unos segundos antes de empezar a infundir. Los resultados saltarán al instante. Podrá reconocer más notas, aromas y sabores.

Para los amantes de las bebidas que energizan. la



verde, mientras que el dulzor de un buen té negro promete conquistar incluso a los más pequeños.



En 2022 fue el año en que el Perú afianzó su primera exportación de té al mercado europeo. Los elegidos fueron el té negro y el té verde de La Convención, y la decisión comercial la tomó el importante grupo Palais des Thés. (Foto: Mariana Hidalgo)

Si desea experimentar aún más, hoy en día destacan opciones grupales como el 'tea blending' y las catas de té: en el primero (que ofrecen emprendimientos como @tea_losofia y @elefan_te), se elaboran recetas a través de un viaje entre frutos, especias y flores, mientras que en el segundo, de manera más profesional, se aprenden a distinguir más cualidades de la bebida, aprendiendo cómo maridarla según su tipo y otras propiedades más.

En tiempos en que el café y el cacao siguen siendo las bebidas calientes por excelencia, el té producido localmente espera, por fin, consolidarse como un nuevo favorito: sus guardianes (desde los campos hasta los mercados de emprendedores y cofradías), ya están trabajando en ello. //



TAGS

[Té](#) | [Té Peruano](#) | [Cusco](#)

TE PUEDE INTERESAR

- > [Osteria Burgos: el espacio de comida italiana de Rafael Piqueras donde los niños pueden jugar a ser chefs](#)
- > [Los Premios Somos vuelven: conoce las novedades en el ranking culinario elegido por votación del público](#)
- > [Llegó a EE. UU. con 20 años, forjó un imperio gastronómico y hoy se prepara para alcanzar a los grandes chefs: Juan Chipoco cuenta sus planes](#)
- > [¿Cuáles son las pollerías de Lima con la mejor chicha morada? Las 10 favoritas de los lectores de Provecho](#)

