

Té: guía de compras de una compulsiva

Yo compro té como otras mujeres compran zapatos. Con dedicación, con pasión, con exageración italiana. No puedo evitarlo. Me encanta el sabor pero también el ritual del té. Debo tener, además del té, más de una decena de teteras distintas.

Por suerte para los fanáticos, en Argentina el mercado del té gourmet creció tanto, que ya no tenemos que pedirle a los parientes viajeros que nos traigan unas latitas por caridad. Ahora podemos salir a conseguirlas a la vuelta de casa. O casi.

La guía que presento a continuación es una revisión ordenada de todas las casas de té de Buenos Aires, desde la mejor a la peor. También incluye unas escuetas reseñas del té que venden en los supermercados. Está de más decir que este recorrido no busca justicia ni excelencia. Es la opinión de una fanática. Soy apenas una adicta, una consumidora entusiasta, un paladar dedicado. Y por supuesto, una compradora compulsiva también.

Lo que hay que saber antes de salir de compras:

Tipos de té:

Existen cinco tipos de té clasificados de acuerdo a su fermentación: blanco, negro, verde, azul, y rojo. Aunque ahora el verde se puso de moda, el negro es el que tomamos normalmente en Argentina.

Las hebras clásicas:

Dentro de esos cuatro tipos de té, hay millones de variedades y cosechas, clasificadas según su sabor y su procedencia. Algunas de las más famosas son Ceylon, Pur erh, Assam, Darjeeling, Oolong, Sencha, Gunpowder, Lapsang Souchong.

Los blends:

Y a su vez, todas esas variantes pueden mezclarse (el término correcto es blendearse) con especias, frutas, flores, raíces, hierbas, por una nariz de té (que equivale al sommelier del vino o a un perfumista en la industria cosmética) para saborizar el té.

De compras en las casas de té

Hebras clásicas y blends naturales para tomar en tetera.

Tealosophy by Inés Bertón

Av. Alvear 1883, local 37.

Tealosophy no vende té. Vende joyas. Hay más de cincuenta variedades, desde las más tranquilas hasta las más rebeldes y curiosas. Hay hebras clásicas de té negro, rojo, blanco, verde y semifermentado, solas o blendeadas (mezcladas) con ingredientes preciosos de todo el mundo: cacao de Venezuela, vainilla de Madagascar, mandarinas de Sicilia, especias de Birmania, almendras de México y pimienta jamaicana. Cada té

es un viaje. Los hay inspirados en los mercados persas, en un paseo por el Chelsea Garden de Londres, o en un campo verdísimo en China en el que no existe la contaminación. Incluso existen variedades que remiten a ciertos bocados inolvidables de la infancia como los bombones After Eight, el dulce de leche casero, o las primeras peras de otoño. En el local hay una lata con cada variedad para oler. Y no les explico cómo huelen. O sí: como los dioses.

Mis preferidos: Toffee Dear (té semifermentado Tosted Hojicha con cubitos de toffee), Vanilla Tiger (El blend del hotel Alvear: base de Ceylon con vainillas, cacao y caramelo), Very berry (una infusión sin té, roja y espesa como sangre a base de frutos rojos y pétalos).

Los que desilusionan: Nada desilusiona en lo de Inés.

El plus: Venden teteras de hierro, coladores de bambú, delicias confitadas y syrups para cocinar.

Desde \$26 los 50 gr. Cada taza lleva 2 gr de té.

Chez Pauline by Mary Kramer

Juncal 1691

El local es precioso y quienes despachan conocen lo que venden. Como pasa con Tealosophy, es muy lindo ir a Chez Pauline. La exhibición es parecida al primero: tienen el té en latas cerradas y se puede oler antes de elegir. El plus: se puede tomar una taza de té y comer algo rico en el local. Además, hay una línea exclusiva del local llamada “perfumes franceses” con ingredientes típicos de Francia como grosellas, regaliz, melón de cavaillon y lavanda. Pero (siempre hay un “pero”) la carta es un poco despereja. Las hebras puras son correctas, pero los blends no siempre cumplen. Hay algunos muy buenos y otros dudosos. Y los que son ricos, en muchos casos son un collage de ocho frutas, flores, y especias. Un ejemplo: Té rojo Pu Erh con trozos de piña de Tailandia, grosellas rojas y cerezas de Alemania, hojas de zarzamora, pétalos de girasol y de jazmín rosado de China. (Por la cantidad de cosas que tiene parece un trifle en vez de un té) Una maravilla. ¿Pero no será demasiado?

Mis preferidos: Dolce Vita (Té negro, gotas de chocolate, cubos de dulce de leche, y un toque de ron)

Los que desilusionan: Masai (Roiboos con naranja, que sabe muy mal) y Oro Maya, con azafrán y cacao (Para mí es un té negro común ¡Bien por el marketing, mal por el té!)

Precios: \$22 la lata de 50 gr.

Tea connection by Mary Kramer

Uriburu 1591

Aunque la carta está diseñada por la misma nariz: Mary Kramer, Tea connection es la versión más popular de las dos casas anteriores. No hay hebras puras, ni especifican la cosecha, sólo hay blends sobre cinco o seis bases de té tradicional. Ninguno impresiona, pero ninguno decepciona, es una buena opción para comprar. El de nougat, el de

roiboos con ramas de Cassis, el té rojo con ciruelas y pétalos de rosas están muy bien. Sin embargo, ir visitar la tienda es un suplicio. Como tercerizan el producto, las vendedoras no conocen lo que venden, y despachan latas como si estuvieran en un depósito de azulejos. Se puede tomar el té en el local, pero mi consejo es que agarren la lata y salgan corriendo, porque la atención es patológicamente mala. Las mozas son famosas por su lentitud y sus equivocaciones recurrentes. Y no vale protestar. Como el local está siempre lleno, las quejas no les interesan. Si no me creen, vayan y protesten.

Mis preferidos: Chocorangerie (té negro con naranja y cacao), Africana (Infusión de roiboos, con coco, toffee y vainilla) y genmaicha (té verde con arroz tostado. Una delicadeza que no cansa nunca).

Los que desilusionan: Bora Bora, que tiene gusto a jabón, y Lavender, que sabe como un desodorante de ambientes.

Precios: \$22 cada lata de 50 gr.

Camellia Té gourmet

Gorriti 5070

Hay pocos blends y la verdad es que son muy conservadores. Pero son deliciosos y la señora que atiende es maravillosa. Además, se pueden comprar pequeños sets de 15 gr de cada blend para probar un poco de todo.

Mis preferidos: Almond cookie (té negro con galletitas de almendra) y Mango con pieces and flowers (nada novedoso, pero el mejor té de mango de todos)

Los que desilusionan: Té de frambuesa (¿Y las frambuesas?)

El plus: también hay muchas teteras y utensilios para el ritual del té. Una coquetería.

Precios: \$33 por un paquetito con 4 blends de 10 gr cada uno y \$26 la lata de 50 gr

Disfrutar-té

En Natural Deli (Laprida 1672)

Es verdad, es verdad, arranca mal. El nombre es muy feo. Parecen esos negocios que arreglan lavarropas y se llaman "Arregl-Arte". Pero démosle una oportunidad. O no. Son los peorcitos de todas las casas de té. Y cuando digo "casi" no quiero decir que no sean malos, sino que hay uno todavía más feo. Lo imperdonable, lo indignante, lo inmoral es que son ácidos y los blends son aburridísimos: ¿Una prueba? Té oolong con vainilla o té negro con cardamomo. Además, tiene un papelito con instrucciones que empeoran su sabor considerablemente (como por ejemplo infusionar siete minutos) y son los más caros de todos los té de Buenos Aires.

Los mejores: El té Oolong con arándanos es el menos peor. Pero cualquiera de sus blends es mejor en las casas anteriores.

Los que desilusionan: la carta entera.

Precios: Varían según el blend. Entre 22 y 37 pesos la bolsa de 50 gr.

Misra

Thames 1513

No quiero ser mala, pero es el peor té que tomé en mi vida. Es la ambrosía de los ignorantes, un elixir de paladares brutos. Es más astringente que un perfume. Tomarlo es puro y genuino malestar. Y como si fuera poco, todos los componentes de los blends son extraordinariamente precarios: a la vista, una suerte de viruta ininteligible parecida al potpourri barato que venden en el supermercado.

Los mejores: ¡No me hagan hablar!

Los que desilusionan: ¡Les dije que no me hagan hablar! ¡Es un milagro que existan!

Precios: \$11 los 100 gr.

De compras en el supermercado

Los saquitos buenos, los malos y los feos.

Inti-zen

\$11 - \$13 la caja

Muy accesibles y correctos. Se consiguen en todos los hipermercados. ¿Los mejores? Amazonia 12, Tea for tango y Don Juan. Una buena opción para vagos y ansiosos.

Chamaná

\$9 - \$12 la caja

Son infusiones relajantes sin teína diseñadas por Inés Bertón para Inti Zen. Son una versión masiva, más accesible y moderna de Tealosophy. Igual que los anteriores, son ricos y accesibles. ¿La diferencia? Los blends son muy atrevidos. El mejor es sin duda es el amarillo: roiboos, limón, crocante y canela, y atención, porque hay uno de eucalipto, cedrón y melón. Sí, melón.

Twinings

\$24 pesos la caja.

Un lugar seguro: se consiguen en todos los supermercados y nunca defraudan. Los mejores son las hebras clásicas porque los blends son un poco anticuados. Su nueva línea "Voyage" no está nada mal: intenta captar la esencia de ciertos lugares (Brazilian bahía o African Tunda, por ejemplo) y más o menos lo consigue.

José

\$11 - \$22 la caja

Solo para vanidosos: puro packaging. ¡Pero qué packaging, mis queridos! El saquito parece hecho de seda, de hecho, se llama "saquito de cristal". Pero mírenlo y no lo tomen, porque es muy feo. Ellos dicen que es té de calidad, té líder, té divino. Pero yo les digo que es aburrido, soso y amarrete. Para tomar té negro (del que no sé procedencia, ni cosecha) con jengibre, me lo blendeo yo sola. Pero qué lindo saquito ¿No?

