

O chá gelado perfeito
Os sabores e os truques do "sommelier de chá"
Isabella Fantigrossi

1.

novos hábitos

Tea é dito agora de pensar em inverno, a xícara de porcelana, o limão sachê, às cinco da tarde.

Mas nós estamos errados, que muito.

Hoje a bebida mais popular do mundo (depois da água) desempenha um música completamente diferente: mesmo na Itália, descobrimos novas variedades mais refinadas, aumento fãs, brotando em toda parte salas de degustação de modernas, você começar a beber chá - caseiro, é claro - a qualquer hora do dia, como no Oriente.

E frio, mesmo congelados, sem adição de açúcar, para bater o calor.

Os puristas torcem o nariz ", De acordo com a medicina tradicional - explica Marco Ceresa, Professor de Língua e Literatura Chinesa na Universidade Ca 'Foscari de Veneza e curador da edição italiana do cânon do chá por Lu Yu, a bíblia da indústria - chá ele está bebendo quente porque é uma bebida naturalmente refrescante. "



2.

O chá gelado Dostoiévski.

Mas o costume para arrefecer a bebida não é apenas uma moda recente.

Diz-se que Dostoiévski começou seu trabalho no final da noite bebendo chá gelado.

Em 1879, no entanto, o americano Cabell Tyree Marion falou de uma bebida feita com folhas de chá, gelo e açúcar em sua arrumação em Old Virginia.

Mas você beber frio, preto e aromatizado com anis estrelado na Tailândia.

Em Taiwan na década de oitenta em que nasceu o "bubble tea" (foto), uma espécie de coquetel feito com chá, frutas, às vezes leite e tapioca pérolas.



3.

Qualidade chá gelado.

Hoje, então, nas novas salas mais e mais frequentemente são preparados qualidade "chá gelado": assim o "Samovar Tea Lounge" de San Francisco (foto), o "Chalait" em Nova York ou "Tete um chá» Abbiategrasso (Milan), que oferece um "menu" especial verão com chá preto e Cylon frutas frescas ou de cártamo e suco de laranja.

E marcas de nicho, agora conhecido até mesmo fora do turno das-maníacos chá, agora oferecem misturas e coleções especiais para o verão: o Verão Yuzu Mariage Frères, por exemplo, ou o chá verde com laranja e canela Russian Kusmi ou ainda Thés Glacés Dammann.



4.

A paixão pela bebida.

Até recentemente, que pediu um chá gelado no bar teve de se contentar com um copo de bebida de baixa qualidade opaca - diz Barbara Sighieri, proprietário de "O bule Eclectic" de Milão e Director da cultura italiana do chá.

Hoje, no entanto, o mercado tem se expandido e há uma maior consciência, mesmo entre os consumidores.

" O motivo? "

Alimentação, práticas e bebidas naturais, como chá como mais e mais - explica Ceresa.

Os bens, em seguida, circular facilmente: excelentes misturas agora disponíveis provenientes do Oriente e as premissas são freqüentemente muito gestores competentes.

E o frio chá?

A tradição Inglês não é mais o único conhecido - está convencido de Francesca Natali, um dos primeiros" sommelier de chá "da Itália, autor de chá Stylist Caneca do blog.

Nós estamos encontrando diferentes maneiras de saborear os infusões de chá.

E a versão fria é uma excelente solução no verão, é claro, mas também em outras estações para conhecer mais tipos fresco e saboroso.



5.

As variedades mais adequadas.

O que, então, o chá mais adequado?

"Há de folhas curso mais refrescantes do que outros - diz Barbara Sighieri.

O chá branco, por exemplo, que se prepara para 75 graus com uma infusão com duração de quase dez minutos, assim que começar no copo ou vidro e aconchegante, com alguns cubos de gelo é requintado. "



6.

Chás verdes japoneses, Oolong e Keemun.

Mas são também multar os chás verdes japoneses ", como o Sencha - recomenda Natali.

Ou Oolong, muito perfumado, quase doce" Também bons chás frios negros chineses, como Keemun ", suave, ligeiramente tânico, perfeito - sugere Sighieri - combinados com pêssego e ruibarbo.

Mesmo o Earl Grey, com sua nota com bergamota, pode ser acompanhada do fruto.

Inadequados qualidades mais fortes e muito escuro.



7.

A infusão fria.

Na preparação, no entanto, as opções são dois.

Algumas pessoas preferem a infusão fria: basta mergulhar as folhas ou sacos de chá em água à temperatura ambiente e, em seguida, coloque na geladeira por algumas horas antes de servir em copos.

"Desta forma, no entanto - explica Barbara Sighieri -, a bebida acaba intorbidirsi».



8.

A técnica com o gelo.

"Prefiro, no entanto - continua Sighieri - fazer o chá em água quente, deixando as folhas em infusão por alguns minutos necessários.

Após filtração, o líquido é vertido no jarro com cubos de gelo e beber imediatamente.

Assim, a cor eo sabor do chá são perfeitamente preservado. "



9.

as regras.

O importante, no entanto, é saber a infusão comprada para ajustar com os tempos de "cozinhar": folhas brancas exigem menos calor do que o escuro vice-versa.

Ao preparar um chá gelado, então você deve usar o duplo-leaf necessário: ele irá diluir a bebida com cubos de gelo.



10.

Açúcar: sim ou não?

Adoçantes Capítulo:

verdadeiros conhecedores beber chá sem qualquer cubo de açúcar nem nuvem de leite para desfrutar o sabor original.

O Conselho, portanto, é tentar preparar um natural, pelo menos uma vez na vida.

Caso contrário, para adoçar o chá já frio, melhor tentar uma gota de mel neutro, xarope de agave ou de bordo.



http://cucina.corriere.it/notizie/cards/te-ghiacciato-perfetto-gusti-trucchi-tea-sommelier/nuove-abitudini_principale.shtml

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse