

GUIA COMPLETO SOBRE CHÁ

Descubra os principais tipos e cuidados com o chá

Diário do Chá

Introdução

O chá é uma das bebidas mais consumidas do mundo - algumas pesquisas indicam que é a segunda, atrás apenas da água. Ela está presente em diversas culturas e de diferentes maneiras, cerimônias, métodos e significados.

Aqui no Brasil é muito comum a relação das pessoas com os chás terapêuticos, aqueles preparados em casa pela avó ou mãe, com ervas colhidas diretamente do jardim.

Uma camomila ou capim santo para acalmar, um boldo para aliviar o desconforto digestivo são alguns dos exemplos que você deve ter também.

No entanto, existe um outro universo do chá - muito mais complexo e surpreendente, com origem na cultura oriental.

A boa notícia é que aos poucos, ele está sendo descoberto pelos brasileiros, tanto em conhecimento como em aromas, sabores e experiências, que poderá conhecer neste ebook.



Esperamos que goste.
Equipe Diário do Chá

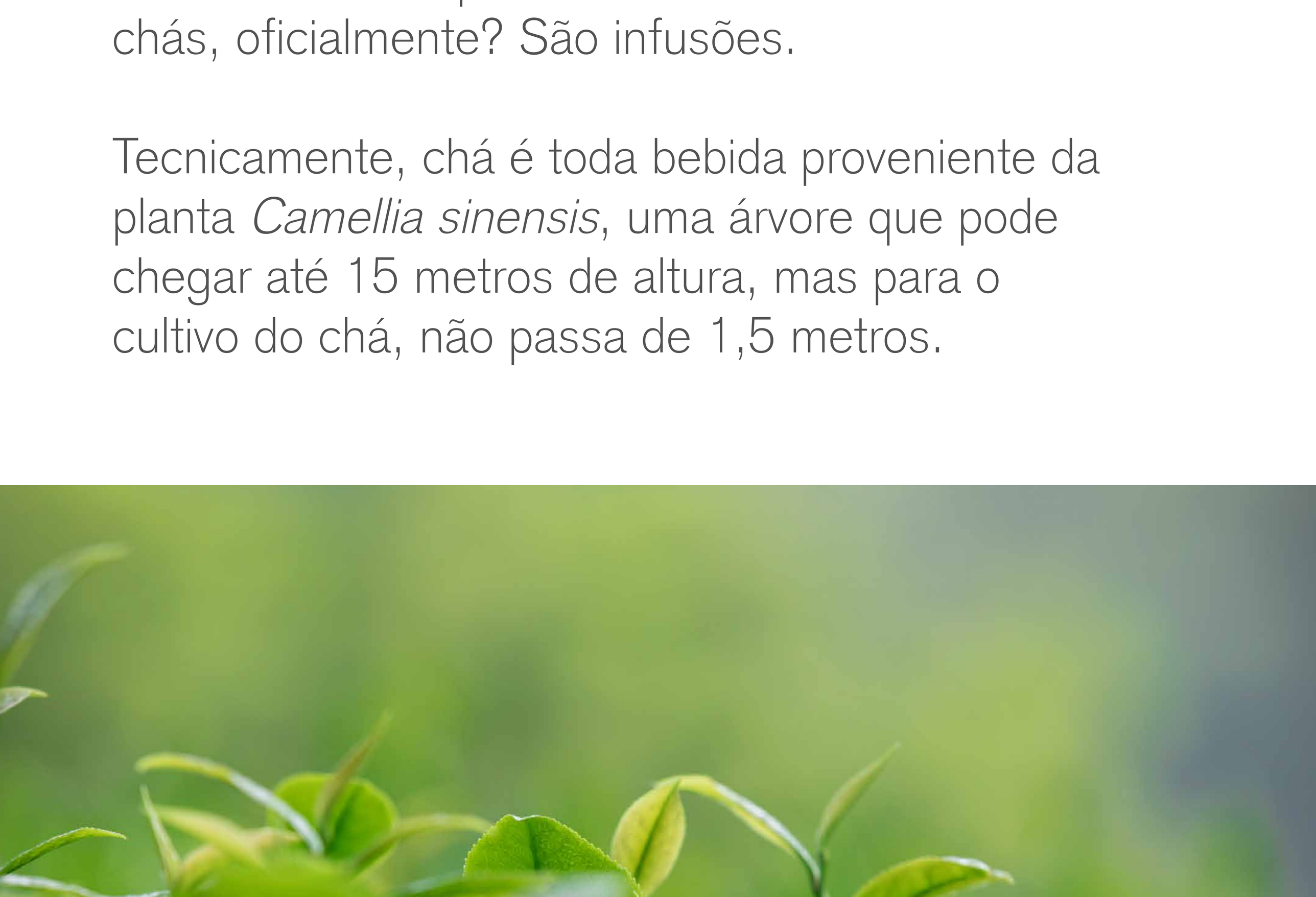
O que é chá?

É natural que as pessoas tenham tido algum contato com o chá ao longo de suas vidas.

Muitas vezes a infância é um dos primeiros momentos em que a bebida é introduzida, seja para o bem-estar ou simplesmente em um momento em família, preparada com ervas colhidas diretamente do jardim, como camomila, boldo, capim-limão, gengibre e por aí vai.

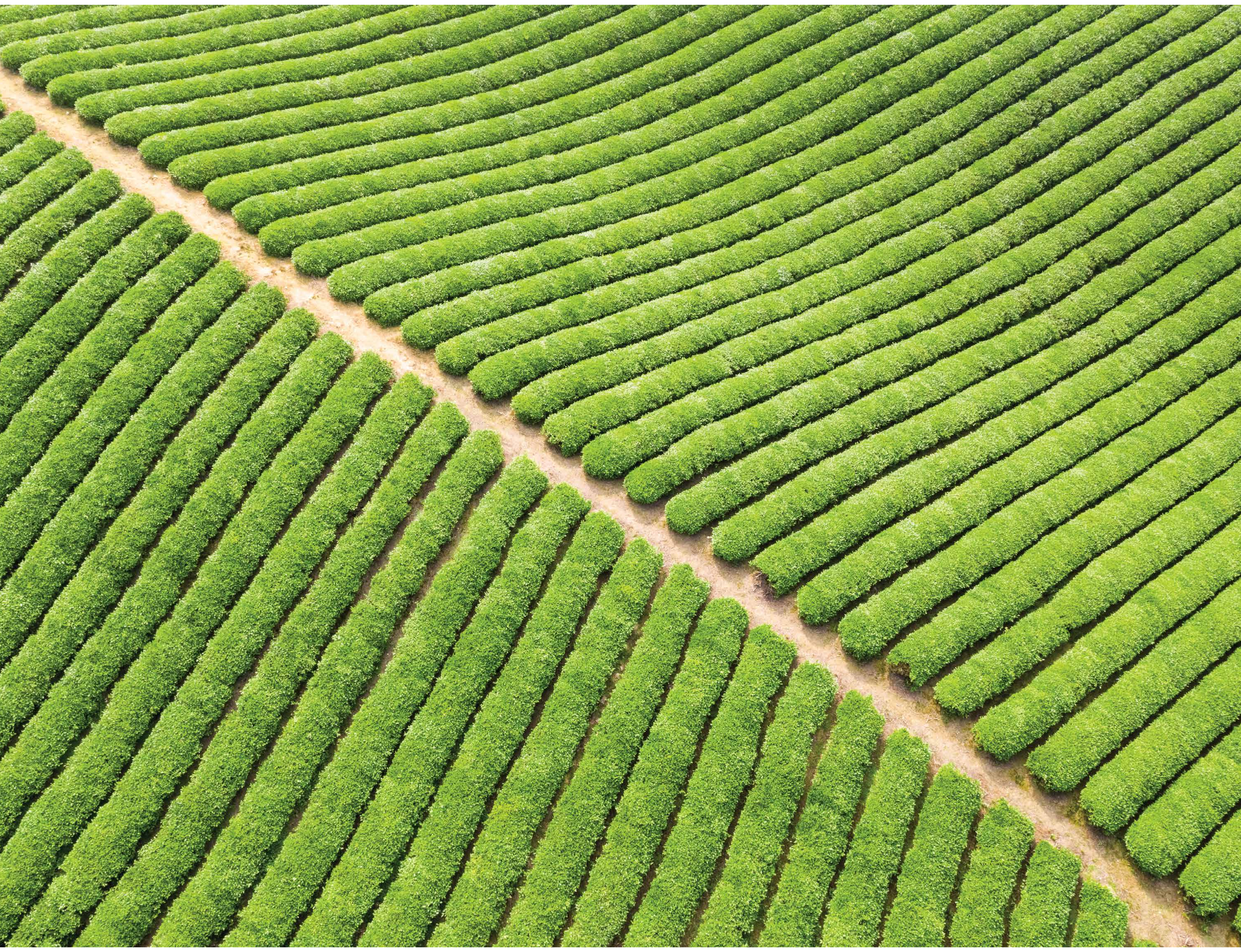
Mas você sabia que essas bebidas não são chás, oficialmente? São infusões.

Tecnicamente, chá é toda bebida proveniente da planta *Camellia sinensis*, uma árvore que pode chegar até 15 metros de altura, mas para o cultivo do chá, não passa de 1,5 metros.



É a partir das suas folhas que são produzidos os 6 tipos de chás: o branco, amarelo, verde oolong, preto e escuro.

Apesar de serem feitos com a mesma planta, os chás são muito diferentes entre si e na sensação tática na boca, como adstringência, corpo, textura, pungência, duração e complexidade.



Mas como isso acontece?

Cada tipo de chá passa por um processo de produção diferente, para que tenha as propriedades de acordo com seu perfil.

Diferença entre chá e infusão

Se chá é apenas a bebida que deriva da planta *Camellia sinensis*, todo o restante pode ser considerado infusão ou tisana, que são ervas ou misturas de ervas.

Aqui no Brasil - essa distinção de nomenclatura não é muito comum, tanto que você poderá encontrar caixinhas no mercado com rótulo de "chá de camomila", por exemplo.

Isso ocorre por diversos fatores, entre eles, a classificação de alimentos e bebidas regulamentadas por órgãos governamentais, que muda de acordo com o país ou região.



E claro, por não termos a cultura do chá tão popularizada, já que somos um dos países que mais consome café no mundo.

No entanto, em regiões em que há maior consumo do chá, é possível encontrar embalagens que separam chá de infusão, de acordo com a composição.

É importante reforçar que essa classificação de nomenclatura não significa que é errado chamar a sua infusão favorita de chá.

É apenas um conceito técnico utilizado por profissionais da área, mas que vale a pena conhecer, principalmente se você quer aprender mais sobre esse tema.

Os tipos de chá

Com uma única planta é possível produzir
6 tipos de chás.



Todos eles são muito diferentes entre si,
porque são aplicados métodos de produção
distintos, que resultam em aromas, sabores,
cores e experiências únicas.

O processo de produção

O processo de produção de um chá começa logo após a colheita das folhas da *Camellia sinensis*.

Em seguida, elas passam por etapas diferentes, como murchar, oxidar, amarelar, secar e fermentar.

Cada tipo de chá exige um ou mais processos, para criar o perfil característico de aromas, sabores e aparência das folhas.

Outro detalhe é que de acordo com o tipo de chá, podem ser usadas partes diferentes das plantas, como:

- Brotos
- Folhas
- Brotos e folhas
- Folhas maduras
- Caules

Conheça a seguir o perfil de cada um dos 6 tipos de chás

Chá branco



É o menos processado de todos os chás e também um dos mais delicados.

Ele é feito com os brotos e primeiras folhas das plantas e sofre uma oxidação natural muito leve, que torna o chá muito delicado e suave.

Ele recebe esse nome porque os botões fechados das folhas possuem uma penugem branca, chamada de “pekoe” ou tricoma, que tem como finalidade proteger os brotos do sol e dos insetos.

Chá amarelo



Esse é um dos chás mais raros, encontrado em algumas províncias da China, como na ilha de Jun Shan e na Huang Mountain, o que faz com que sua produção e exportação seja muito pequena.

O chá amarelo é feito com as folhas e brotos e não passam por oxidação. É mais suave que o chá preto e mais encorpado que o branco.

Chá verde



Um dos chás mais conhecidos, o verde é mais suave que o preto, porém mais intenso e encorpado que o branco.

É feito com as folhas e brotos da *Camellia sinensis*, apresenta um perfil mais fresco e uma variedade de aromas muito ampla, de acordo com a origem da plantação.

Pode ser encontrado em diversos formatos de folhas: plano, agulheado, enrolado ou torcido. Costuma ser mais adstringente, com sabor plano e amargo.

Chá oolong



O oolong é um dos chás com maior variação de perfil sensorial. Devido ao processo de produção, ele pode sofrer uma oxidação que varia entre 15% e 80%.

Ou seja, é possível encontrar um oolong com características que lembram um chá verde ou chá preto, tamanha sua variação.

De maneira geral, é um chá fresco e aromático e é conhecido por ter as folhas enroladas - mas que ao entrar em contato com a água quente, se expandem para o tamanho real.

Chá preto



O chá preto, ao contrário do nome, tem um licor de tom avermelhado e sua principal característica é o processo de oxidação.

Para entender melhor, as folhas são colhidas, murchadas e depois enroladas à mão ou em máquinas e em seguida, sofrem a oxidação natural, ao entrar em contato com o oxigênio.

Sabe quando você corta um pedaço da maçã e depois de um tempo ela escurece?
É isso que acontece com as folhas. Quanto mais longo o processo de oxidação, mais suave redondo será o chá no paladar.

O perfil desse chá costuma ser mais encorpado, com notas de madeira, tabaco, cacau e frutas com caroço, como ameixa e tâmara.

Chá escuro



O chá escuro é o único dos chás que passa por um processo de pós-fermentação e é feito com as folhas maiores da *Camellia sinensis*.

Dentro do universo do chá escuro, existem duas classificações: o Puerh, que é feito exclusivamente na província de Yunnan, na China, que desde 2009 tem a Identidade Geográfica protegida e o Hei cha, que é feito em Hunan, Sichuan, Hubei, Guangxi.

Possui um perfil adstringente, amargo e metálico e pode apresentar aromas terrosos, que remetem a terra, umidade, floresta e frutas secas.

É possível encontrar o chá escuro em folhas soltas ou prensado.

Existe diferença entre chá de saquinho e a granel?

Em algum momento da sua vida você deve ter experimentando um chá de saquinho, aqueles vendidos em caixinha nos supermercados.

E há também a granel ou de folhas soltas, comercializados geralmente em casas de chá ou de produtos naturais.

Essas são as duas maneiras mais comuns de você encontrar chás à venda. Mas embora não pareça, há muita diferença entre os dois formatos e que mudam completamente o aroma e o sabor do chá.

A praticidade que o chá de saquinho oferece ao dia a dia faz com que ele seja uma opção muito atrativa. No entanto, ele é produzido de maneira totalmente industrial, onde as ervas são completamente trituradas e embaladas.



Esse processo dificulta a identificação da composição do chá, diminui aromas e óleos essenciais naturais e o sabor não é tão intenso, porque geralmente são usadas folhas de menor qualidade para esse método.

Os chás a granel são produzidos com folhas e ervas inteiras, cultivadas com controle da qualidade para que cheguem intactas até a sua casa.



Eles preservam todos os nutrientes das plantas, fazendo com que a absorção seja maior pelo organismo.

Outra diferença está no preparo: o de saquinho tradicional oferece mais praticidade, afinal, basta adicionar na água quente e pronto.

Para os de folhas soltas é necessário usar um utensílio para separar a erva da água, como peneira ou infusor.

A união dos dois mundos

Existem algumas marcas de chás que unem a praticidade e qualidade.

Elas disponibilizam chás com folhas soltas em saquinhos maiores, em formato de triângulo ou círculo, com espaço suficiente para a erva se expandir ao entrar em contato com a água, permitindo também a visualização dos ingredientes do chá.

Além disso, é possível encontrar filtros de papel ou saquinhos descartáveis biodegradáveis, onde você pode preparar um chá de saquinho com suas ervas a granel, seja em viagens ou simplesmente na correria do dia a dia.

Chá de saquinho tradicional	Chá a granel
• Propriedades nutritivas e benefícios são menores • Não é possível avaliar a composição e a qualidade das ervas • Sabor mais amargo • Mais prático • Mais barato • Rende apenas uma xícara	• Rico em óleos essenciais e propriedades nutritivas • É possível avaliar a qualidade das folhas e ervas • Sabor e aromas presentes e intensos • Preparo exige mais tempo e acessórios • Variação de valores de acordo com o tipo de chá • Rende duas ou mais xícaras

Como escolher chás de qualidade?

Assim como outros produtos, nem todos os chás que encontramos por aí são ideais para o consumo, com frescor e aroma intensos.

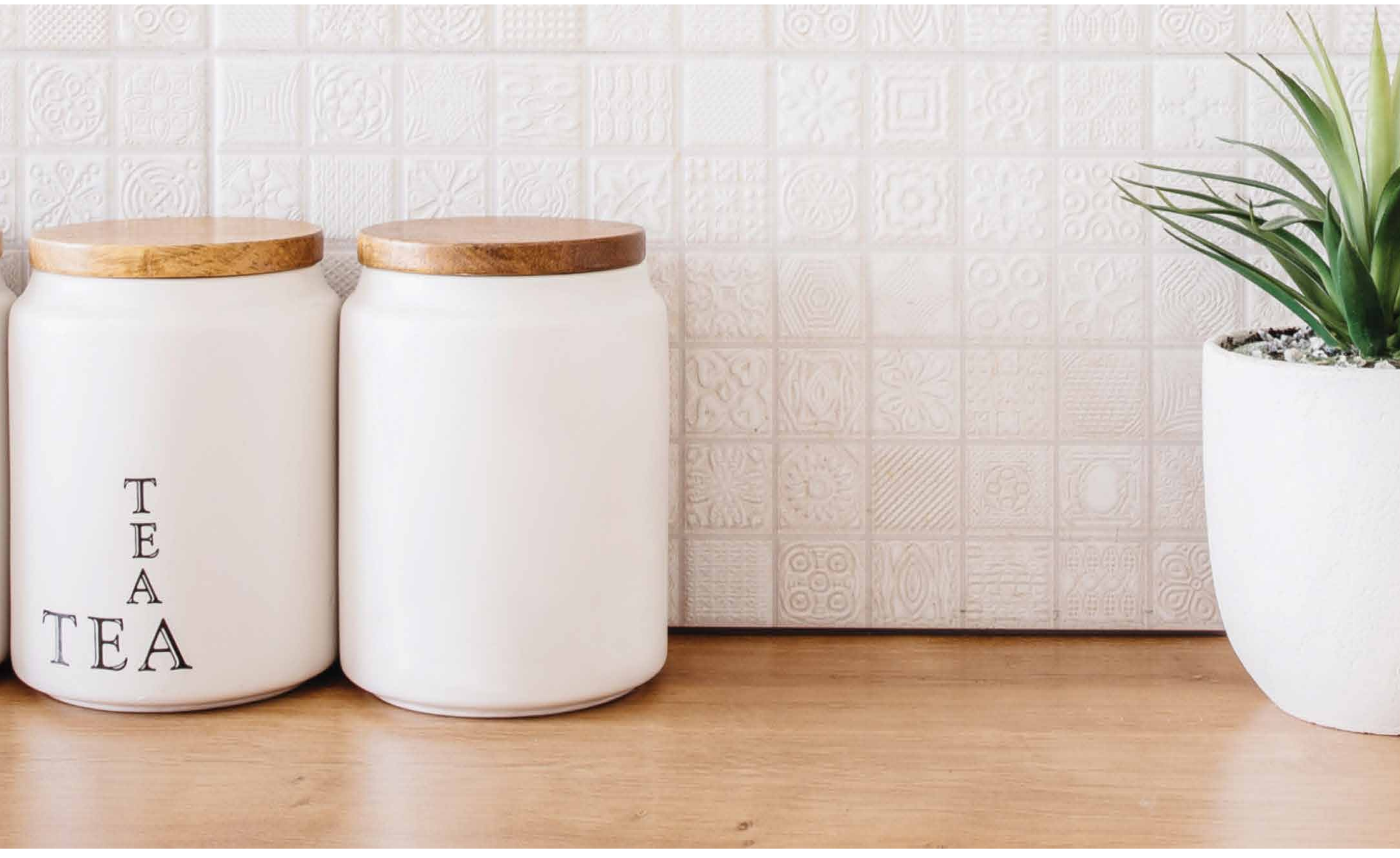
Por isso, existem algumas dicas básicas que ajudam a identificar se o chá que você vai adquirir ou já comprou, é de qualidade. Confira:

- Preferencialmente, opte por chás de folhas soltas
- Se for comprar de saquinho, prefira o formato de pirâmide, pois costuma oferecer espaço para a erva expandir
- Para saber se o chá está bom (essa dica é exclusiva para chás feitos a partir da *Camellia sinensis*), pegue uma folha e quebre-a ao meio. Se você ouvir um barulho de crocância, é sinal de que a erva é fresca. Quando ela está úmida, por exemplo, você não consegue fazer isso
- Evite comprar chás onde as ervas estão armazenadas em recipientes em contato direto com a luz (como plástico transparente ou vidro)

Como armazenar corretamente o chá?

Antes de chegar até você, os chás passam por inúmeros processos, da colheita até o preparo das folhas e embalo.

Tudo com muito cuidado e qualidade, para manter as propriedades naturais da planta.



Para que continuem com o frescor e aromas naturais na sua casa, é importante armazenar corretamente.

Além disso, uma dica importante é sempre comprar pequenas quantidades e só repor quando seu chá estiver acabando. Isso evita desperdício e incentiva você a consumi-los antes de perderem a validade.

Dicas para armazenar o seu chá

Guarde os chás longe da luz, umidade e calor

O ideal é armazenar em lata de metal ou pote de cerâmica com tampa hermética

Para os chás de saquinho, após abrir a embalagem principal, também é indicado armazenar em recipientes fechados

Mantenha o recipiente longe de produtos e alimentos com muitos aromas, como café e especiarias

Evite deixar próximo de eletrodomésticos, que costumam gerar calor

Observe a validade dos chás e tente consumir os com validade menor primeiro

Agora ficou mais fácil entender porque o chá é um universo tão amplo, não é mesmo?
Das infusões aos chás puros, cada um tem sua beleza e importância, e claro, momento do dia para serem apreciados.

O importante é experimentar, provar cada vez mais a diversidade de ervas e combinações, para ampliar e afinar o paladar, que vão permitir descobrir novas sensações e experiências.

Diário do

Chá



diariodocha