



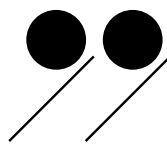
“He podido visitar Nepal y la India y siempre trato de unir lo útil con lo agradable, en cada uno de esos viajes busqué historias ligadas al té”, cuenta Delpino desde su tienda.

ENTREVISTA

LUCIANE DELPINO

Sommelier de té

Tengo dos hijos: Gianluca de 23 años y Miranda de 19. Estudié Derecho en la PUCP y para ser sommelier en la **Escuela Argentina del Té**. Hace ocho años abrí **Quinta Esencia**. Mi mayor virtud es mi lealtad. ¿Mi peor defecto? Soy hiperactiva.



“Por aromas y sabores, el té resulta comparable al vino”

RENZOGINERVÁSQUEZ
renzo.giner@comercio.com.pe

Diferentes aromas frutales y una música relajante marcan nuestro ingreso a la tienda de Luciane Delpino. “No quise hacer una tienda de té, sino ofrecer un concepto completo”, explica.

—¿Por qué convertirse en sommelier de té?

Soy abogada de profesión pero me dediqué al proyecto familiar por mucho tiempo. Con los años quise desarrollarme en otro campo. En ese momento me acerqué mucho

a prácticas de meditación, búsqueda interior y descubrí que el té es la bebida perfecta para esos estados de ánimo. Quise poner la tienda pero para eso necesitaba cierto grado de conocimientos, por eso decidí estudiar la carrera.

—¿Qué es lo primero que enseñan en esas clases?

Primero debes saber del producto. Después, conocer cómo se produce, sirve, presenta y cata. Un sommelier es aquel que conoce a fondo el producto y se lo ofrece a sus clientes de diferentes maneras, puede ser con la venta al público—como yo—, en un servicio de mesa, en una conferencia, hay mil maneras.

—¿Qué fue lo que más le sorprendió del té?

La pasión que despertó en mí. No imaginé que este producto me iba a gustar tanto e iba a darme tantas satisfacciones.

—¿Y algo curioso sobre el producto?

En el Perú hubo momentos de acercamiento al mundo del té pero nunca existió una tradición. Lo primero que destaca es la versatilidad que tiene el té, es un producto que decanta muchos estilos de vida y por eso agrada a muchas personas. A partir de una hoja de té puedes recibir a personas porque es un símbolo de hospitalidad, pero también puede disfrutarse en privado.

—Debe haber ejercitado mucho los sentidos durante este estudio del té...

Siempre me ha gustado este mundo, la cocina y cosas similares. Pero sí, para esto necesitas una sutileza bastante especial.

—¿Cuáles es el mejor té?

Eso es bastante subjetivo. Hay muchos buenos té. Si hablamos de “el mejor té”, estaría dentro de los ‘specialty teas’, una moda que viene desde hace 20 o 25 años y son té muy cuidados desde la semilla, el cultivo, el proceso y que te dan en taza un licor que de inmediato se distingue. Esos son los mejores té que existen ahora.

—No es lo mismo poner una tienda de té en Londres y poner una en Lima. ¿Qué retos encontró?

Inglaterra tiene una larga historia del té y es parte de su cultura. En el Perú es algo nuevo, esa falta de evolución hace que no podamos decir que tenemos una cultura del té. Sin embargo, en mi tienda tenemos más de 150 variedades de té; en el mundo hay miles pero lo que tenemos es una selección supercuidada de los más representativos. Creo que hemos abierto una puerta con la que estamos haciendo un camino interesante, ya tenemos ocho años y seguimos creciendo.

—Mencionó la importancia del té para los ingleses. ¿Cómo se originó?

Esa es otra parte que me atrae mucho. Se sabe del té desde hace cinco mil años. Cuando los occidentales descubrieron el té en Oriente, en la época de los grandes navegantes, se volvió un objeto muy pre-



“Aún no tenemos una cultura del té en el Perú, pero en mi tienda hay más de 150 variedades”.

ciado. Primero llegaron los holandeses, luego los portugueses y después los ingleses. Pero estos últimos se enamoraron del té y comenzaron su comercio con China. Este comercio se volvió conflictivo porque Inglaterra comenzó a pagar el té con productos como el opio, lo cual trajo una serie de problemas en China y originó que el emperador cerrara el comercio con los ingleses. Eso los obligó a buscar otras fuentes y comenzaron a sembrarlo en las colonias que tenían en la India o en África. A partir de ese momento el té se movió por todo el mundo.

—Debes ser superdifícil invitarla a tomar un tacita...

No [risas]. Todo lo contrario, yo estoy del lado de quienes lo disfrutamos más porque me encantan las cosas pequeñas y sencillas. Sí me doy cuenta de la calidad del té pero disfruto de la conversación y el momento. Además aprovecho para contar mis anécdotas.

—Cuéntenos una...

Cuando empecé a aprender a distinguir la diferencia del té pude visitar una plantación de Darjeeling, en la India, y

probé el té crudo, el ‘tea master’ [especialista en té que comprueba la calidad del producto en la plantación] que me acompañaba me hizo probar las hojas directamente de la planta para conocer las diferencias.

—¿Cuántas diferencias podemos encontrar en el té?

El té se compara con el vino. Si bien el mundo del vino en términos de sommeliers está bastante más desarrollado, los referentes de sabor y aroma son bastante cercanos.

—¿Por qué existe esa conexión entre el mundo espiritual y el té?

Hay varias explicaciones. La explicación práctica es que en algún momento del siglo VII, los monjes budistas japoneses viajaron a China, conocieron el té, les gustó y se volvió parte de su tradición. Pero también entre 1400 y 1500 hubo todo un desarrollo del budismo zen a partir del té gracias al Sen no Rikyu. Él desarrolló todo un camino zen del té y representó algunos valores budistas en el té.

—¿Cuáles son las técnicas de cata?

Hay dos caminos. El ‘tea cupping’, que generalmente realiza pruebas del té en la misma plantación y que busca los defectos del producto realizando una infusión con ciertas características. El otro tipo de cata es el que realizamos nosotros, con un producto terminado, en la taza y que ofrece toda una gama sensorial. Primero se observan las hojas, el color, el brillo, te das cuenta de la rigidez o flexibilidad, si está muy seco. Esos detalles te permiten conocer de dónde procede. —