

AHORA, LA YERBA ES SABOREADA POR CATADORES; SECRETOS PARA CEBAR

Evangelina Himitian*. 2004. La Nación, Bs.As., domingo 17 de octubre de 2004, pag. 28.

*De la Redacción de La Nación.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

- ◆ Nueva especialidad para sommeliers: comenzó este año y su futuro es prometedor.
- ◆ No hay varietales, pero sí distintos tipos de hierbas que los paladares pueden diferenciar, según sean el cultivo y el secado.
- ◆ El color debe ser verde seco, con tonalidades amarillentas.
- ◆ Si las hojas tienen vestigios de negro, es porque la yerba está quemada.
- ◆ Debe tener un aroma fresco.

Ella toma un sorbo y la experiencia sensorial la hace hablar de la madera, de tintes amargos, de taninos, de aromas que transportan hasta el comienzo de esos 15 meses de estacionamiento que tuvo el producto antes de ser envasado.

Es docente de la Escuela Argentina de Sommeliers, pero lo que toma no es vino, sino mate. Esa institución, en la que se educan los paladares de catadores, incorporó este año una materia que distingue a los sommeliers nacionales de los del resto del mundo: un taller de cata de yerba mate.

La responsable de la clase es Valeria Trápaga, una profesional que decidió aplicar los conocimientos que le aportó la enología al estudio de aquel brebaje que la acompañó durante sus años de estudio.

Ante un auditorio lleno, en una degustación en el Museo de Arte Decorativo, prepara el mate sin saltarse ningún paso del ritual.

Coloca la yerba, sacude el mate, la acumula sobre un lado de la calabaza y le vierte agua tibia. Espera unos minutos y apenas entonces coloca la bombilla y el agua caliente sobre la mitad menos llena del mate. Entonces bebe y reflexiona. Busca en el paladar, en la vista, en el olfato... cómo describir lo que acaba de sentir.

SENTIDOS

"Catar es analizar e investigar con los sentidos las propiedades de los alimentos y poder traducir esa experiencia en palabras", define Trápaga. "Al igual que con el vino, para saber si estamos en presencia de un buen mate debemos valernos de todos los sentidos: la vista, la nariz, la boca y la apreciación final o recuerdo".

Primero, hay que observar sobre la mano o, mejor, sobre una superficie blanca, la yerba. El color tiene que ser un verde seco con tonalidades amarillentas. Las hojas no tienen que tener vestigios negros, porque esto significa que está quemada. Debe existir una armonía entre los tamaños de la hoja, el palo y el polvo. "Si hay muchos palitos ramificados o quebrados, estamos en presencia de una yerba de baja calidad, que en lugar del polvo de la hoja tiene polvo del palo", explica la sommelier.

Una vez que la yerba está en la calabaza, es bueno sacudirla para que cada elemento tome su lugar. Trápaga explica que el secreto para saber si estamos tratando con una yerba noble es que al olerla nos remita a descriptores aromáticos de la gama de los marrones: a tabaco, a cacao amargo, a aceituna negra, a tostado.

La regla de oro que aprenden los estudiantes de la Escuela Argentina de Sommeliers es que la yerba huele a hierba seca. Tiene que tener un aroma fresco, pero no cítrico, que remita a naturaleza, a espacios abiertos.

Si el olor es rancio, puede indicar que la yerba no fue bien secada, que se la envasó húmeda. Una vez en la boca, hay que prestar atención para comprobar si los aromas confirman y potencian la fase gustativa. ¿La yerba sabe a hierba seca tostada, con un dejo de amargor? Bueno, es hora de que aquellos que insisten en ponerle azúcar a cada infusión se enteren de que lo amargo es una propiedad de la yerba, no un defecto.

"Cuando se termina el mate -explica la especialista-, en el final de boca no debe aparecer un sabor a quemado, o un rastro rancio, que indicaría que la yerba está cruda porque fue mal estacionada".

VARIETALES

La planta de la yerba es siempre la misma, de modo que no puede hablarse de "varietales", como con el vino. Sin embargo, existen distintos tipos de yerba que los paladares expertos deberían estar en condiciones de diferenciar. En la escuela de sommeliers, para la cata de mate se distinguen los tipos de yerba según el origen del cultivo y según el tratamiento de secado de la hoja. "En el mercado local, tal diferenciación sólo se encuentra en la línea La Merced, del Establecimiento Las Marías", explica Trápaga.

Los tres tipos son: yerba de campo, de monte y barbacuá. La de campo viene de plantaciones adaptadas a las praderas del nordeste correntino, donde el clima es benévolo. Tiene un estacionamiento en bolsa de entre 12 y 15 meses. Es una yerba suave, ideal para extranjeros, novatos o "primerizos". "Su sabor no es complejo y deja un dejo dulzón al tragar. Es delicado, simple, resulta agradable al paladar. Pero es una yerba que no tiene personalidad, dice la catadora experta.

La yerba de monte, en cambio, huele a tostado, a camino, a madera recién cortada. En la boca, se presenta con mucha personalidad. Es exótica, selvática, abierta. Un sabor complejo. Tiene un final de boca amargo, un sabor más largo que el de la yerba de campo.

"Crece en el monte de la selva subtropical, donde el clima es hostil, hay lluvias abundantes y elevadas temperaturas. Esto le da carácter, es tánica (contiene taninos), parece que muerde la boca del que la toma, se prende a la lengua, tiene mucha robustez", describe Valeria Trápaga.

La barbacuá se diferencia por el proceso de secado que recibe. Permanece largas horas en exposición al fuego. Tiene un sabor ahumado -más notorio en los primeros mates- y que se asemeja al tabaco.

También deja un recuerdo dulzón. Es un sabor redondo, envolvente. "Es una yerba carnosa, da la sensación de que se puede masticar", define la sommelier.

ALGUNOS SECRETOS

¿Porqué decimos cebar?

"Cebiar significa mantener algo en estado sustentable, en condiciones óptimas y apetitosas. Cebiar es sencillo, pero tiene muchos secretos. Uno de ellos es no cambiar de cebador a mitad del termo, como de caballo en mitad del río", explica la sommelier Valeria Trápaga.

COMO CEBAR UN BUEN MATE

La técnica, paso a paso

- 1) Llene el mate con tres cuartas partes de yerba. Es la medida exacta.
- 2) Cubra la boca del mate, inviértalo y sacudalo energicamente. Las hojitas grandes y los palitos quedaran en el fondo del mate y este no se tapará.
- 3) Enderece el mate para que la yerba quede recostada sobre una de las paredes. En la cavidad vierta pausadamente una pequeña cantidad de agua tibia. Espere algunos segundos, repita el paso y aguarde hasta que la yerba absorba el agua vertida.
- 4) Coloque la bombilla en la cavidad humedecida y recuéstela contra la pared del mate. Ceba por el sector humedo, sin apuro.
- 5) Cuando el mate dé señales de agotamiento, siga cebando sobre la yerba seca.

Fuente: Establecimiento Las Marias. LA NACION

El mate ideal

La calabacita es el recipiente ideal, porque no le transfiere sabores propios a la yerba. Es igual que el vidrio o el cristal para la cata de vino. La ventaja por sobre otros mates es que tiene cierta porosidad, que es lo que va a ir absorbiendo "el espíritu de la yerba".

El proceso del curado

Para mate amargo, hay que llenarlo con cebadura húmeda usada y volcarle agua caliente. Al día siguiente hay que sacarle el hollejo con una cucharita. Se repite de 3 a 4 veces. Para mate dulce, hay que colocar tres cucharaditas de azúcar impalpable dentro del recipiente y sumarle una brasita encendida. Después, hay que llenarlo de yerba usada y cebarlo una vez con agua caliente. Se le retira la yerba y se lo deja secar entre 3 y 4 horas y ya se puede usar.

La bombilla

Allí reside el encanto y el misterio del mate. Transporta el líquido del recipiente a la cavidad bucal sin pasar por los labios. La ideal es una bombilla metálica de unos 20 centímetros de largo con un pico de un centímetro de diámetro.

El agua

Cuando el agua está entre los 70° y 80°C, despierta las mejores virtudes de la yerba. Por encima o por debajo, despierta los defectos. En el primer caso, produce un sabor muy fuerte y amargo en el primer mate y lavado en los siguientes.

Volver a: [Temas varios](#)