

ATLAS PERSONAL DEL TÉ

Cuaderno de estudio, cata y observación · 18 referencias fotografiadas

Edición de trabajo · Octubre de 2026

Este atlas reúne las fotografías originales de tu colección y distingue entre lo que puede leerse en las etiquetas y lo que solo es una hipótesis. No es una certificación de origen, antigüedad ni calidad.

Cómo usar esta libreta

Cada ficha incluye identificación, familia, aromas esperados, receta inicial, precio orientativo y espacio para tus propias notas. Las estimaciones de precio no son tasaciones ni ofertas verificadas.

Guía rápida: Baicha = té blanco; Hong Cha = té negro; Pu-erh Sheng = crudo; Pu-erh Shou = maduro. La forma de prensado no indica por sí sola si un Pu-erh es Sheng o Shou.

Ficha de cata: anota fecha, temperatura, cantidad, tiempo, aroma seco, sabor, textura, persistencia y tu puntuación. Repite la misma receta antes de comparar té.

Incluye fotografías de los 18 té, con espacio para completar descubrimientos futuros.

01 · Ancient Tree Amber Sunrise

Té negro de árbol antiguo | Familia: Negro / hong cha | Confianza: Alta



Hóng Chá
红茶

IDENTIFICACIÓN · Identificación por etiqueta TEASENZ. Cosecha primavera 2024; tortita de 7 g.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Miel, malta, frutas maduras y madera ligera (perfil esperado).

RECETA DE PARTIDA · 90-95 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,50-2,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

Lǎo Bái Chá Lóngzhū

老白茶龙珠

Té blanco «envejecido» · esfera comprimida / Perla del Dragón



IDENTIFICACIÓN

Nombre impreso: 老白茶 (Lǎo Bái Chá)

Forma: 龙珠 (Lóngzhū), esfera

Familia declarada: té blanco

Año / peso: no identificados

Productor: no identificado

Lugar de cultivo: no verificado

Estado: SIN CATAR

PRIMER EXAMEN SENSORIAL · HOJAS SECAS

Aroma de intensidad muy leve: hoja de té seca ligeramente tostada.

No se distinguen otras notas aromáticas en esta observación.

Hojas enrolladas y prensadas; distintos tonos pardos, oscuros y ocres.

La etiqueta «Lǎo Bái Chá» no permite establecer la edad real del té.

CRITERIO DE CATALOGACIÓN

«Lóngzhū (龙珠)» describe la forma esférica; no se ha confirmado que forme parte del nombre comercial impreso en el envoltorio.

Se conserva la referencia nº 2; no se añade una décima cata.

No se inventan origen, cosecha, productor ni perfil de sabor.

Próxima fase: estudiar el aroma en húmedo y el licor cuando se cate.

Lǎo Bái Chá Lóngzhū · 老白茶龙珠

Envoltorio y esfera sin infusionar · fotografías del archivo personal



Fig. 01 · Detalle del envoltorio

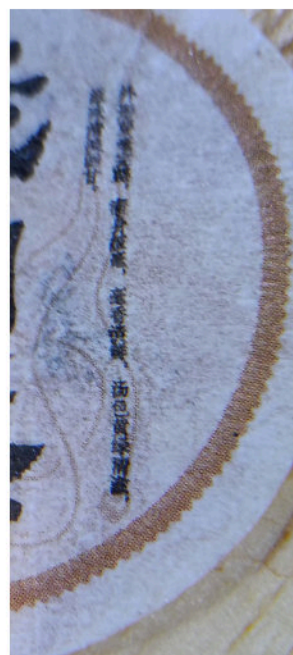


Fig. 02 · Detalle de la inscripción



Fig. 03 · Detalle fotográfico

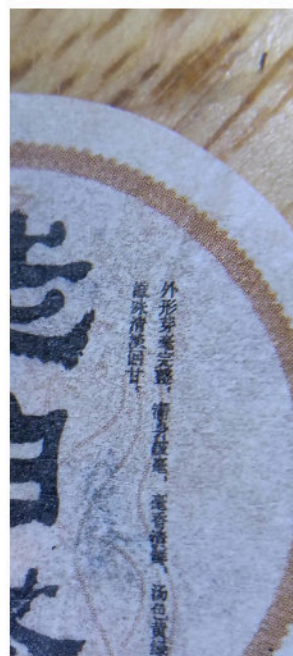


Fig. 04 · Superficie de la esfera

Lǎo Bái Chá Lóngzhū · 老白茶龙珠

Envoltorio y esfera sin infundonar · fotografías del archivo personal

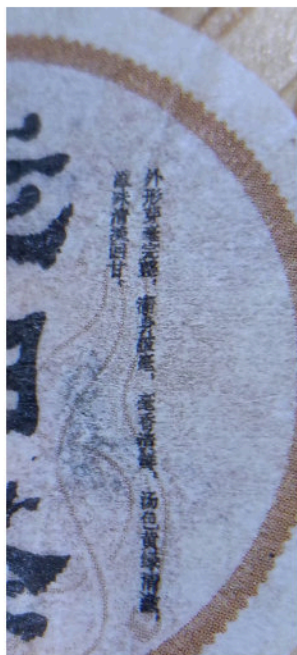


Fig. 05 · Detalles de la caligrafía



Fig. 06 · Estructura de hojas prensadas

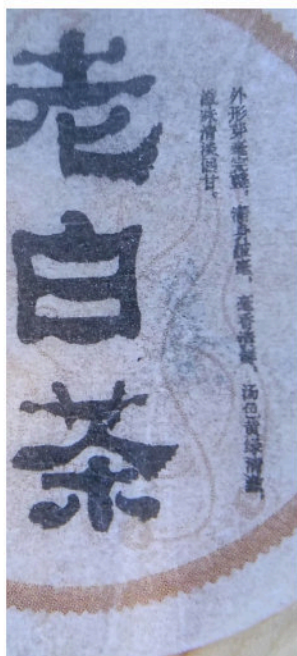


Fig. 07 · Textura y color de la esfera



Fig. 08 · Documentación de la pieza

03 · Meigui Baicha · 玫瑰白茶

Té blanco con rosa | Familia: Blanco aromatizado | Confianza: Alta

Méiguī Bái Chá
玫瑰白茶



IDENTIFICACIÓN · La etiqueta identifica té blanco con rosa; revisar ingredientes reales si se conserva el envase.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Flores, miel tenue, pétalos de rosa.

RECETA DE PARTIDA · 85-90 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,40-1,80 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

04 · Lao Baicha · 老白茶

Té blanco envejecido | Familia: Blanco | Confianza: Alta

Lǎo Bái Chá
老白茶



IDENTIFICACIÓN · La etiqueta indica té blanco añejo y año 2022. La edad comercial declarada no certifica almacenamiento.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Miel, heno seco, fruta cocida; depende de conservación.

RECETA DE PARTIDA · 90-95 °C · 3 g/200 ml · 3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,50-2,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

05 · Bai Mu Dan · 白牡丹

Peonía blanca | Familia: Blanco | Confianza: Alta

Bái Mǔ Dān
白牡丹



IDENTIFICACIÓN · Té blanco conocido por mezclar brotes y hojas jóvenes; presentación prensada.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Flores, hierba fresca, miel ligera.

RECETA DE PARTIDA · 85-90 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,40-2,00 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

06 · Bai Yue Guang · 白月光

Luz de luna blanca | Familia: Blanco / estilo moonlight | Confianza: Alta



IDENTIFICACIÓN · Denominación comercial Moonlight White; no confundir con Bai Mu Dan. Su clasificación exacta puede variar por productor.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Flores, fruta madura, dulzor suave.

RECETA DE PARTIDA · 85-90 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,40-2,00 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

07 · Yue Guang Mei Ren · 月光美人

Belleza a la luz de la luna | Familia: Blanco / estilo moonlight | Confianza: Media



Yuè Guāng Měi Rén
月光美人

IDENTIFICACIÓN · Bolita envuelta; denominación cercana a los blancos Moonlight de Yunnan.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Miel, flores blancas y fruta delicada.

RECETA DE PARTIDA · 85-90 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,30-1,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

08 · Ancient Tree Moon Garden

TEASENZ Moon Garden | Familia: Blanco (etiqueta contradictoria) | Confianza: Media



Moon Garden
(nombre comercial)

IDENTIFICACIÓN · Anverso: White Tea 2024 primavera, 7 g. Reverso: pegatina en inglés que dice BLACK TEA. Inconsistencia importante: confirmar con el vendedor o las hojas.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Si es blanco: floral y meloso; si negro: maltoso y afrutado.

RECETA DE PARTIDA · 85–90 °C si blanco; 90–95 °C si negro

PRECIO ORIENTATIVO · 0,50–2,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

09 · Lao Cang · 老仓

«Viejo almacén» | Familia: Por confirmar | Confianza: Baja

Lǎo Cāng
老仓



IDENTIFICACIÓN · Inscripción visible en el envoltorio; el nombre no confirma tipo de té.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Por descubrir.

RECETA DE PARTIDA · 90 °C · 2 g/200 ml · 1 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,30–1,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

10 · Pu-erh Tuo Cha · 普洱沱茶

Pu-erh Shou prensado | Familia: Té oscuro / Hei Cha | Confianza: Media (origen)



Pǔ'ěr Tuó Chá
普洱沱茶

IDENTIFICACIÓN · Pu-erh Shou (maduro), en forma de nido Tuo Cha.

PERFIL SENSORIAL · Dulce, mineral y pleno; notas tostadas y florales.

CATA REAL · Medio nido / 82,5 ml · lavado de 10 s · 95 °C sugeridos.

PRECIO ORIENTATIVO · 0,30–1,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

Nido de Pu-erh Shou con rosas

玫瑰普洱熟沱

Méiguī Pǔ'ěr Shú Tuó · Forma: Tuó Chá (沱茶)



Pieza: cara abombada, detalles rosados



Envoltorio: ingredientes y marca

IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

Familia declarada:	Pu-erh Shou (熟普洱, Shú Pǔ'ěr), té oscuro.
Ingredientes:	Pu-erh Shou y rosas rojas de pétalos múltiples.
Marca impresa:	Xiù Qìn (秀沁), según envoltorio.
Presentación:	Nido prensado, Tuó Chá (沱茶).
Peso declarado:	4-6 g por unidad.
Lugar indicado:	Pu'er (普洱, Pǔ'ěr), Yunnan (云南, Yúnnán).
Fabricación:	Sin fecha legible en estas fotografías.
Estado:	IDENTIFICADO · NO CATADO.

PRIMER EXAMEN OLFATIVO EN SECO

Aroma muy tenue, con recuerdo a estiércol.
No se perciben pescado, rosas ni otras notas distinguibles.

玫瑰普洱熟沱 · Méiguī Pǔ'ěr Shú Tuó

Imágenes de la pieza y su envoltorio · Sin infusionar

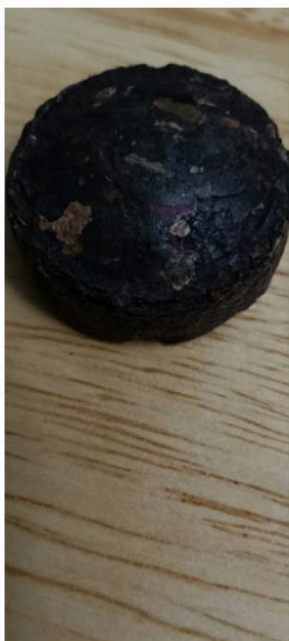


Fig. 01 · Pieza en seco: superficie muy oscura, con inclusiones de color.



Fig. 02 · Envoltorio rosa: nombre comercial y datos del producto.

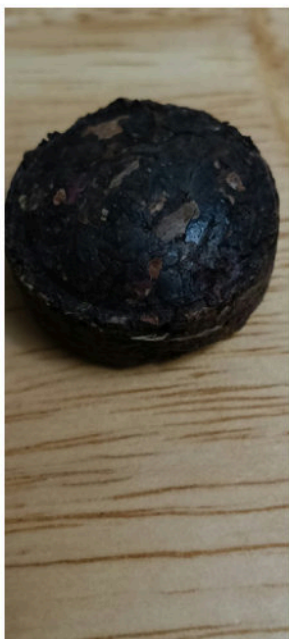


Fig. 03 · Pieza en su forma de nido, vista lateral.



Fig. 04 · Concavidad del nido comprimido.

玫瑰普洱熟沱 · Méiguī Pǔ'ěr Shú Tuó

Imágenes de la pieza y su envoltorio · Sin infusionar



Fig. 05 · Detalle de la superficie y manchas rosadas.

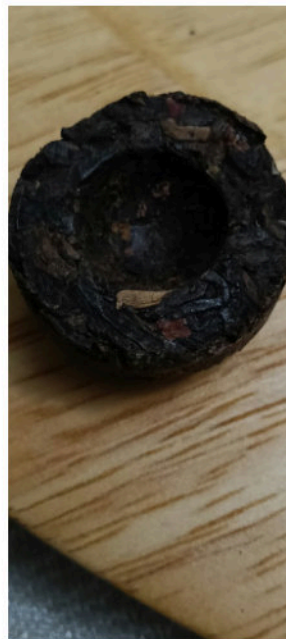


Fig. 06 · Forma de nido, vista interior.



Fig. 07 · Envoltorio completo y datos de procedencia declarados.



Fig. 08 · Ingredientes y datos técnicos impresos.

12 · Lao Tong Zhi · 老同志

Marca «Viejo camarada» | Familia: Pu-erh probable | Confianza: Media



Lǎo Tóng Zhì
老同志

IDENTIFICACIÓN · Nombre conocido en el mundo Pu-erh, pero la foto del pequeño bloque no basta para certificar la receta ni si es Shou/Sheng.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Variable según elaboración.

RECETA DE PARTIDA · 90-100 °C · empezar con infusiones cortas

PRECIO ORIENTATIVO · 0,30-2,00 € / pieza (tentativo)

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

13 · Perla del Dragón de Banzhang

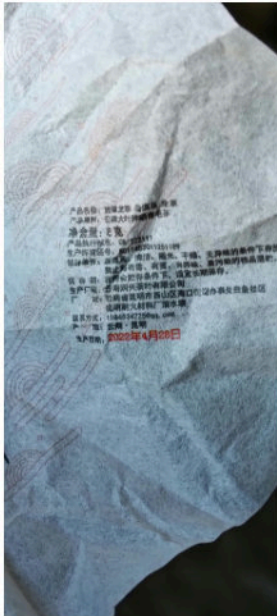
班章龙珠

Bānzhāng Lóngzhū

Pu-erh Sheng (生普洱, Shēng Pǔ'ěr) · Esfera comprimida



Envoltorio original, fotografiado en la mano



Etiqueta original de la pieza

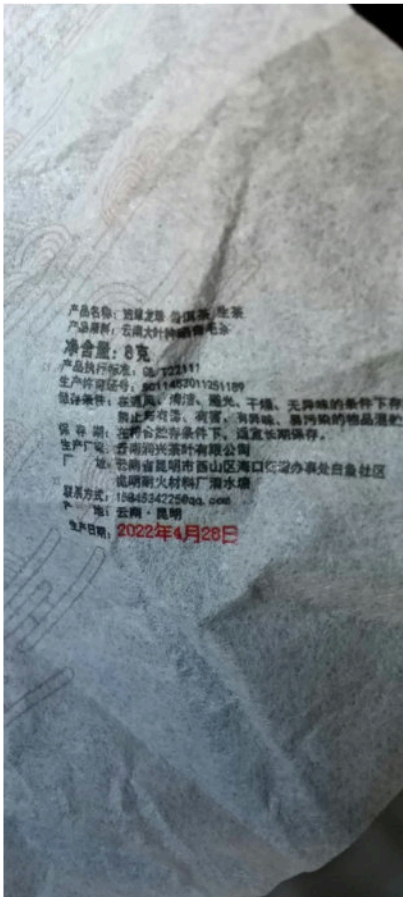
IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Proceso:	Pu-erh Sheng (生茶, Shēng Chá), según etiqueta.
Presentación:	Lóngzhū (龙珠), esfera de hojas prensadas.
Materia prima:	Hoja grande de Yunnan, declarada.
Peso:	8 g, según el envoltorio.
Producción:	28 de abril de 2022.
Fabricante:	Yunnan Runxing Tea Co., Ltd., según etiqueta.
Fábrica indicada:	Kunming, Yunnan.
Banzhang:	Denominación; origen exacto no probado.
Estado:	IDENTIFICADO · CATA 10 REALIZADA.

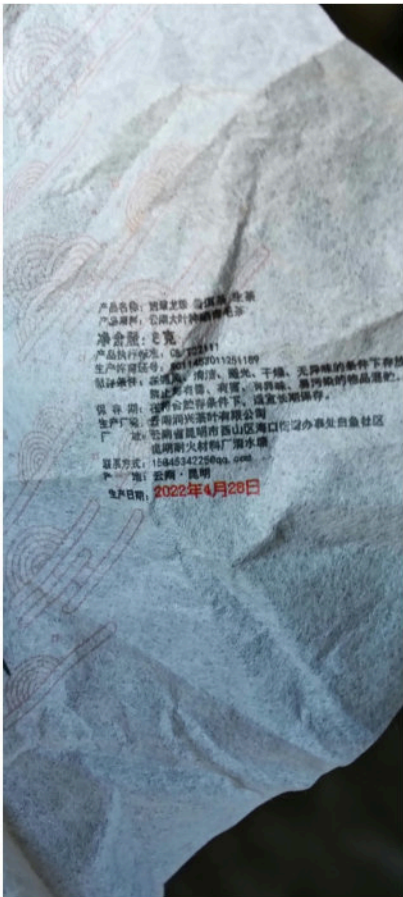
EN SECO: aroma leve de hoja de té; sin otras notas distinguibles.

Fotografía original restaurada, no sustituida por la pieza sin papel.

Esfera, envoltorio y lectura de la etiqueta



Hojas comprimidas, vista de detalle.



Datos de la etiqueta facilitada.

LECTURA DE LOS CARACTERES CHINOS

普洱茶	Pǔ'ěr Chá	té Pu-erh
生茶	Shēng Chá	té crudo, sin fermentación acelerada
班章	Bānzhāng	topónimo indicado en el nombre
龙珠	Lóngzhū	perla del dragón
云南	Yúnnán	provincia de Yunnan

DISTINCIÓN DOCUMENTAL

El nombre Banzhang no verifica por sí mismo la aldea de cosecha.
Cata 10 realizada el 27/10/2026; diario y fotografías a continuación.

14 · Esfera de envoltorio blanco y violeta

Nombre y familia sin verificar · identificación pendiente



IDENTIFICACIÓN · Envoltorio con caracteres rojos; falta identificación fiable.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Pendiente de catar.

RECETA DE PARTIDA · 90 °C · 2 g/200 ml · 1 min inicialmente

PRECIO ORIENTATIVO · 0,30–1,50 € / pieza (tentativo)

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

Bīng Táng Tián · 冰糖甜

«Dulzor de azúcar de roca» · Pu-erh Sheng (生茶, Shēng Chá)



IDENTIFICACIÓN DOCUMENTAL

NOMBRE COMERCIAL	冰糖甜 · Bīng Táng Tián
FAMILIA Y ELABORACIÓN	普洱茶（生茶）· Pǔ'ěr Chá (Shēng Chá)
PRESENTACIÓN	Esfera de hojas comprimidas · 龙珠 (Lóngzhū)
PESO NETO DECLARADO	7 gramos
MATERIA PRIMA	Hojas grandes de Yunnan; té verde secado al sol (晒青毛茶)
ORIGEN DE LAS HOJAS	临沧 · Líncāng, provincia de 云南 · Yúnnán
PRODUCTOR EN ETIQUETA	勐海璟泽茶厂 · fábrica de té en 勐海 (Měnghǎi)
FECHA DE PRODUCCIÓN	26 de mayo de 2023
NORMA DECLARADA	GB/T 22111

EXAMEN VISUAL EN SECO

Hojas plegadas y reconocibles; verdes apagados, pardos y tonos casi negros.

Aroma en seco: aún no registrado. Cata: PENDIENTE.

冰糖甜 · Bīng Táng Tián

Archivo personal · fotografía original · pieza sin infusionar



Fig. 01 · Vista general de la esfera



Fig. 02 · Detalle de la etiqueta técnica



Fig. 03 · Textura de hojas comprimidas



Fig. 04 · Cara opuesta de la esfera

冰糖甜 · Bīng Táng Tián

Archivo personal · fotografía original · pieza sin infusionar



Fig. 05 · Detalle del nombre comercial



Fig. 06 · Envoltorio y datos de origen



Fig. 07 · Último detalle de la pieza

16 · Jin Jun Mei · 金骏眉

Pu-erh con cáscara de mandarina | Familia: Pu-erh aromatizado | Confianza: Alta



IDENTIFICACIÓN · La etiqueta indica Chen Pi Pu-erh; suele usarse Shou, pero aquí no aparece explícito.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Mandarina seca, madera, fondo terroso.

RECETA DE PARTIDA · 95-100 °C · 3-5 g/250 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 0,50-2,50 € / pieza

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

17 · Dian Hong · 滇红茶

Té negro de estilo Wuyi | Familia: Negro / hong cha | Confianza: Alta (nombre)



IDENTIFICACIÓN · El paquete dice Tong Mu Guan. Instrucciones impresas: 4-5 g, 160 ml, $\geq 90^{\circ}\text{C}$, 1-10 s, 7-9 infusiones (método gongfu).

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Miel, cacao, flores y fruta madura (si es de buena calidad).

RECETA DE PARTIDA · $\geq 90^{\circ}\text{C}$ · 4-5 g/160 ml · 1-10 s (gongfu)

PRECIO ORIENTATIVO · 5-40 € / 50 g comercial a bueno; excepcionales más

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

18 · Dian Hong · 滇红茶

Té negro de Yunnan | Familia: Negro / hong cha | Confianza: Alta (nombre)



IDENTIFICACIÓN · El envase dice «elaboración artesanal» y «calidad superior», expresiones comerciales no verificadas.

PERFIL SENSORIAL ESPERADO · Malta, miel, cacao, fruta madura.

RECETA DE PARTIDA · 90-95 °C · 3 g/200 ml · 2-3 min

PRECIO ORIENTATIVO · 5-40 € / 50 g según calidad

MI CUADERNO DE CATA

Fecha y contexto: _____

Aspecto de las hojas / licor: _____

Aroma y sabor reales: _____

Ajustes de infusión / valoración: _____

CATA 01 · CATÁLOGO 08

Ancient Tree Moon Garden

月光白茶

Té blanco · Primavera 2024

Moon Garden
(nombre comercial)

MATERIAL DE REFERENCIA



Referencia de envoltorio · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Teasenz · productor/comercializador de la referencia

PROCEDENCIA

Dahusai, Lincang (Yunnan), declarado por Teasenz.

ORIGEN COMERCIAL DOCUMENTADO

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Origen declarado por Teasenz; referencia de ubicación aproximada.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Mini tortita de 7 g. Teasenz aclara que una etiqueta de 2024 dice por error «black tea»: el producto es blanco.

Ficha de referencia / fuente: [abrir enlace](#) ·

DIARIO DE CATAS · ENTRADA 01 · FICHA COMPLETA

Ancient Tree Moon Garden · TEASENZ · Primavera 2024 · tortita de 7 g

Fecha: 15 de octubre de 2026. Tipo declarado en anverso: té blanco; el reverso contiene una etiqueta contradictoria que indica té negro.

Preparación registrada

Cantidad	Media tortita: aproximadamente 3,5 g
Recipiente	Tetera china, capacidad estimada 100–120 ml (sin medir)
Agua	Aproximadamente 85 °C
Preparación de hojas	Media tortita sin desmenuzar; núcleo parcialmente seco al finalizar
Lavado	Primer contacto de pocos segundos; agua desechada
Infusión de 30 s	Frescura y dulzor
Infusión de 1 min	Mayor amplitud de matices
Infusión de 2 min	Notas de monte, brezo y coníferas
Infusión más prolongada	Amargor desagradable

Perfil sensorial personal

Sabor delicadísimo. Amargor casi ausente y astringencia muy baja o imperceptible. Dulzor muy marcado. Aromas de hierba fresca y flores; en infusiones posteriores aparecen brezo, monte y una impresión semejante a coníferas.

Hui Gan (回甘) · retorno del dulzor

Claramente perceptible después de tragar, de carácter azucarado (recuerda al azúcar blanco), con persistencia estimada de casi un minuto. Es una percepción personal, no una medida instrumental.

Interpretación y siguiente experimento

La hidratación incompleta del centro sugiere extracción desigual. El amargor de la muestra prolongada podría estar relacionado con una extracción excesiva, sin que pueda atribuirse solo al tiempo.

Próxima prueba: mantener unos 3,5 g y 85 °C, medir el volumen real de la tetera, separar las hojas suavemente, no dejar agua residual entre infusiones y ensayar 20, 30, 45 y 60 segundos. Comparar dulzor, notas balsámicas y persistencia.

Espacio para observaciones de la próxima cata

CATA 02 · CATÁLOGO 05

Bai Mu Dan · Peonía Blanca

白牡丹

Té blanco

Bái Mǔ Dān
白牡丹

MATERIAL DE REFERENCIA



Envoltorio de la muestra · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Fabricante de esta muestra: no identificado

PROCEDENCIA

Fujian es la región clásica del Bai Mu Dan;
muestra concreta sin trazabilidad geográfica.

REFERENCIA GEOGRÁFICA TRADICIONAL

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



FUJIAN · localizador



Provincia tradicional del estilo; localidad de esta pieza no acreditada.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

El grado Bai Mu Dan utiliza brotes y hojas; la presencia de tallos no determina por sí misma la calidad.

Bai Mu Dan · Peonía Blanca

16 de octubre de 2026 · Té blanco chino · Segunda cata

Jīn Jùn Méi
金骏眉

Impresión general	Más difícil de interpretar que Moon Garden.
Dulzor	No se percibe el dulzor destacado de la primera cata.
Frescura	Presente, con un carácter más oscuro.
Perfil aromático	Leñoso y amaderado; menos floral de lo esperado.
Astringencia	Aumenta conforme avanzan las infusiones.
Complejidad percibida	No aparecen los matices complejos percibidos en Moon Garden.
Hui Gan	No identificado claramente en esta cata.
Preparación	No documentada aún; no atribuir automáticamente la astringencia al té.

Impresión del catador

«Me ha parecido más complicado de entender. No he encontrado el dulzor de la anterior, no he percibido esas notas complejas. Sí he notado su frescura algo más oscura, he notado más astringencia según iba haciendo más infusiones. No sé por qué es más leñoso su sabor, algo más amaderado y menos floral, aunque ponga Peonía Blanca. Quizás sea porque esperaba otra sensación».

Interpretación provisional

Peonía Blanca es el nombre del estilo de té, no una garantía de aromas florales. El aumento de astringencia puede estar relacionado con los tiempos de extracción y con las propias hojas; conviene repetir la cata con parámetros medidos antes de sacar conclusiones.

Pendiente para una próxima cata

Precisar si el recuerdo leñoso evoca madera seca, madera húmeda o ramas y hojas secas. Anotar gramos, volumen, temperatura y tiempos exactos.

Notas adicionales

CATA 03 · CATÁLOGO 17

Jin Jun Mei

金骏眉

Té rojo chino · Hong Cha

Jīn Jùn Méi
金骏眉

MATERIAL DE REFERENCIA



Referencia fotografiada · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Fabricante no identificado en el envoltorio

PROCEDENCIA

Wuyishan/Tongmuguan, Fujian: origen tradicional del estilo, no finca verificada de esta pieza.

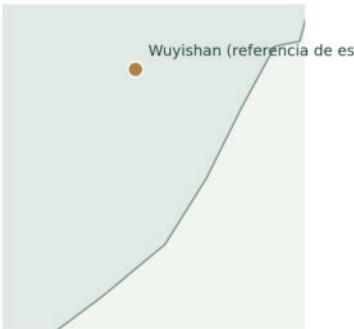
ZONA DE ORIGEN DEL ESTILO

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



FUJIAN · localizador



Zona tradicional de Jin Jun Mei; origen de esta muestra no verificado.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Té oxidado, no Pu-erh. El nombre no garantiza procedencia concreta ni grado de hoja.

DIARIO DE CATAS · ENTRADA 03

Jin Jun Mei · Té negro chino

Chén Pí Pǔ'ěr
陈皮普洱

17 de octubre de 2026 · Ficha 17 del catálogo · Tercera cata

Impresión general

Más suave de lo esperado, pese al color oscuro de la infusión.

Dulzor

Presente, aunque sin notas de cacao identificadas.

Sensación en boca

Cosquilleo sublingual y hormigueo suave, sin acidez.

Sheng Jin

Salivación y sensación bajo la lengua persistentes tras tragar.

Infusiones cortas

Pocas diferencias percibidas entre extracciones de 3 a 20 segundos.

Infusión prolongada

Entre algo más de un minuto y casi dos: mayor profundidad y notas oscuras.

Amargor y astringencia

No percibidos, ni siquiera en la infusión más larga.

Preparación

110 ml por infusión; cantidad de hojas utilizada sin confirmar.

Impresión del catador

«Esperaba algo más salvaje. He notado la dulzura y la sensación de cosquilleo en las glándulas salivales bajo la lengua, algo así como lo que ofrece el ácido cítrico pero sin ser ácido. Las infusiones de 3 a 20 segundos no me parecieron muy distintas; la de casi dos minutos me gustó más. Y ni amargor ni astringencia».

Interpretación provisional

La salivación persistente es compatible con sheng jin (■■■). La preferencia por tiempos largos describe esta sesión y no implica que sean los ideales para todos los Jin Jun Mei.

Pendiente para una próxima cata

Confirmar gramos y temperatura; comparar dos extracciones con parámetros medidos y buscar descriptores propios, sin sugerir sabores de antemano.

Notas adicionales

CATA 04 · CATÁLOGO 16

Chen Pi Pu-erh

陈皮普洱

Pu-erh con piel de cítrico

Chén Pí Pǔ'ěr
陈皮普洱

MATERIAL DE REFERENCIA



Fotografía de la muestra · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Productor y procedencia de la pieza: sin verificar

PROCEDENCIA

Yunnan se vincula a la base Pu-erh; procedencia real de hoja y cáscara no confirmada.

REFERENCIA DE FAMILIA, NO ORIGEN EXACTO

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Punto ilustrativo regional, no origen comprobado de esta pieza.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

La piel de mandarina modifica radicalmente el perfil aromático. No atribuir a la hoja aromas propios del cítrico.

Chen Pi Pu-erh · Té con cáscara de cítrico envejecida

19 de octubre de 2026 · Ficha 16 del catálogo · Cuarta cata

Impresión general

Experiencia claramente negativa. No disfruté del té.

Sabor percibido

Poco carácter de té. Recuerda principalmente a una infusión de hierbas secas, como plantago.

Matices

No se identificaron notas agradables adicionales; no se deben atribuir aromas cítricos, terrosos o amaderados que el catador no percibió.

Infusiones prolongadas

Se probaron extracciones de varios minutos para comprobar si aparecía más sabor, pero el resultado empeoró.

Amargor y astringencia

No documentados expresamente en esta sesión.

Preparación

Cantidad, temperatura y tiempos iniciales no confirmados con precisión. No se ha confirmado si el Pu-erh de la mezcla es Sheng o Shou.

Valoración compartida

Marta también lo probó y dejó la taza sin terminar porque no le gustó.

Impresión del catador

«Hoy no me ha gustado nada. Le encontré poco sabor a té; parecía una infusión de hierbas secas, como plantago. Lo dejé varios minutos y ni siquiera así: se estropeaba más el sabor».

Interpretación provisional

El rechazo puede deberse al perfil de la mezcla o a la proporción de cáscara y hojas, pero no hay datos para atribuirlo a una causa concreta. Esta cata no representa a todos los Pu-erh.

Pendiente para una próxima cata

Comparar con un Pu-erh sin aromatizar, identificando primero si es Sheng o Shou. Registrar gramos, temperatura, volumen y tiempos.

Notas adicionales

CATA 05 · CATÁLOGO 18

Dian Hong

滇红茶

Té rojo chino · Yunnan

Diān Hóng Chá
滇红茶

MATERIAL DE REFERENCIA



Etiqueta de la muestra · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Fábrica de esta muestra: no identificada

PROCEDENCIA

Yunnan declarado en el nombre del estilo;
localidad concreta no leída en el envase.

PROVINCIA ASOCIADA AL ESTILO

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Punto ilustrativo regional, no origen exacto comprobado.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Té plenamente oxidado. La segunda sesión mostró una gran diferencia sensorial al usar menos agua.

DIARIO DE CATAS · ENTRADA 05

Dian Hong (滇红) · Ficha 18 · Primera sesión: 20 de octubre de 2026

Identificación y elaboración

Té rojo chino (Hong Cha), procedente de Yunnan. Elaborado por oxidación enzimática intensa, no por fermentación microbiana. Variedad botánica concreta sin confirmar.

Preparación

Media bolsita de 6-7 g (aprox. 3-3,5 g) en tetera de 110 ml llena. Temperatura no confirmada. Varias infusiones; última de tres minutos o más.

Impresión del licor: aspecto, cuerpo y textura

Licor de tonalidad rojiza, con mayor cuerpo y presencia de hoja de té que en las catas anteriores. En boca resulta redondo, profundo, sedoso y delicado, pese a su intensidad.

Aromas y evolución

Aroma profundo, con notas terrosas. No se identificaron cacao, miel ni flores en esta sesión. Las infusiones mejoraron hacia la tercera; el punto más satisfactorio apareció a los 40-50 segundos.

Amargor, acidez y astringencia

Sin acidez ni astringencia molestas. La infusión final, de tres minutos o más, produjo solo un amargor leve y conservó un sabor agradable.

Hipótesis de trabajo

La proporción de 3-3,5 g por 110 ml podría haber limitado la intensidad aromática. Se decidió repetir con la misma cantidad aproximada de hojas y menos agua.

DIARIO DE CATAS · ENTRADA 05 · CONTINUACIÓN

Dian Hong (滇红) · Segunda sesión: 21 de octubre de 2026

Diăn Hóng Chá
滇红茶

Preparación y comparación

Se utilizó la mitad restante de la bolsita (aprox. 3–3,5 g) con unos 55 ml de agua, la mitad del volumen de la primera sesión. Temperatura no confirmada. La relación hojas/agua fue aproximadamente el doble de concentrada.

Primera infusión · 30 segundos

Aromas: melocotón, café, tierra húmeda y tabaco crudo. Sensación: salivación permanente. Tiempo considerado óptimo para esta infusión.

Segunda infusión · 30 segundos

Licor: color miel. Aroma y sabor: castañas asadas; amargor justo y agradable. Textura: sedosa, suavizante. Cosquilleo en el borde de la zona central de la lengua. Preferencia: probablemente la favorita, aunque con serias dudas frente a las demás.

Tercera infusión · 30 segundos

Notas florales de azahar y, especialmente, jazmín. Sensación golosa, con dulzor justo y equilibrado.

Cuarta infusión · 1 minuto y 30 segundos

Aparece una nota de cacao. Aumenta la acidez, aunque continúa siendo agradable. Se pierden numerosos matices delicados presentes en las infusiones anteriores.

Impresión global sobre el licor

En esta segunda sesión, el licor muestra una evolución muy marcada: del perfil frutal, terroso y tostado pasa a notas de castañas y a un carácter floral dulce, antes de ganar cacao y acidez con la extracción prolongada. Destacan la textura sedosa, la salivación persistente y el cosquilleo lingual. El color miel corresponde específicamente a la segunda infusión; no se generaliza a todas las preparaciones.

Conclusión provisional

La mayor concentración coincidió con una percepción aromática mucho más variada y definida que en la primera sesión. Es compatible con la hipótesis inicial, pero no demuestra que el volumen de agua sea la única causa: también pueden influir los tiempos, la temperatura y la evolución de las hojas. La segunda infusión queda como favorita probable, sin elección definitiva.

Nota de rigor

Se registran únicamente las percepciones expresadas por el catador; no se infieren notas no descritas ni se confunde el color miel del licor con un aroma a miel.

CATA 06 · CATÁLOGO 10

Pu-erh Shou Tuo Cha

熟普洱沱茶

Pu-erh maduro · nido prensado

Pǔ'ěr Shóu Tuó Chá
熟普洱沱茶

MATERIAL DE REFERENCIA



Muestra prensada · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Fabricante de la pieza sin confirmar; Mengku es referencia comparativa

PROCEDENCIA

Mengku, Yunnan: localidad del producto parecido encontrado en Curious Tea; no equiparar sin verificar.

REFERENCIA COMPARATIVA, NO IDENTIFICACIÓN FINAL

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Mengku corresponde a la referencia comercial comparada, no identificación confirmada.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Aroma seco descrito como roca de mar húmeda, recuerdo ferroso. En la quinta infusión surgió «mineralidad cálida del ocaso».

Ficha de referencia / fuente: [abrir enlace](#) ·

Pu-erh Shou Tuo Cha 熟普洱沱茶

DIARIO DE CATAS · ENTRADA 06

Pu-erh Shou / Shu Tuo Cha · Ficha de catálogo 10 · 22 de octubre de 2026

Identificación

Té oscuro (Hei Cha), **Pu-erh Shou**, comprimido en un pequeño nido (Tuo Cha). Se encontró como referencia comercial el «Mengku Shu Tuo Cha»; no está demostrada la coincidencia de fábrica, cosecha o partida.

Preparación y temperatura del agua

Se partió el nido y se utilizó **medio nido** en una tetera de **110 ml**. Cada infusión se preparó con **tres cuartas partes de agua**, **aproximadamente 82,5 ml**.

Lavado inicial: primera infusión de **10 segundos**, empleada para lavar e hidratar la pieza de Tuo Cha; se desechó esa agua. Los tiempos de las infusiones de cata primera y segunda no quedaron registrados.

Temperatura de referencia: **95 °C**, recomendada antes de la sesión. La temperatura realmente utilizada no fue confirmada; no se presenta la recomendación como medida.

Observación de las hojas en seco

Aroma evocador de **roca húmeda junto al mar**, con ligero matiz ferroso y recuerdo tenue de pescado fresco, nada desagradable. El interior y la superficie desprendían el mismo aroma. En una imagen ampliada se observaron puntos blanquecinos no identificados.

Primeras infusiones de cata

Entrada **dulce**; recuerdos a **roca de mar y cuadra**; sensación plena en boca. **Acidez nula y amargor nulo**. Al enfriarse la taza aparecen notas más frescas. «Invita a tomar más».

Tercera infusión · 30 segundos

Color comparable al de un **Cream Sherry, vino de Jerez**. Continúa la ausencia de amargor, acidez y astringencia.

Cuarta infusión · 1 minuto

Cosquilleo persistente en la zona media-central de la lengua. Sensación densa en boca.

Quinta infusión · 2 minutos

Recuerdos a **castañas, frutos secos tostados, perfume floral y mineralidad cálida del ocaso.**

Mineralidad cálida del ocaso · expresión personal

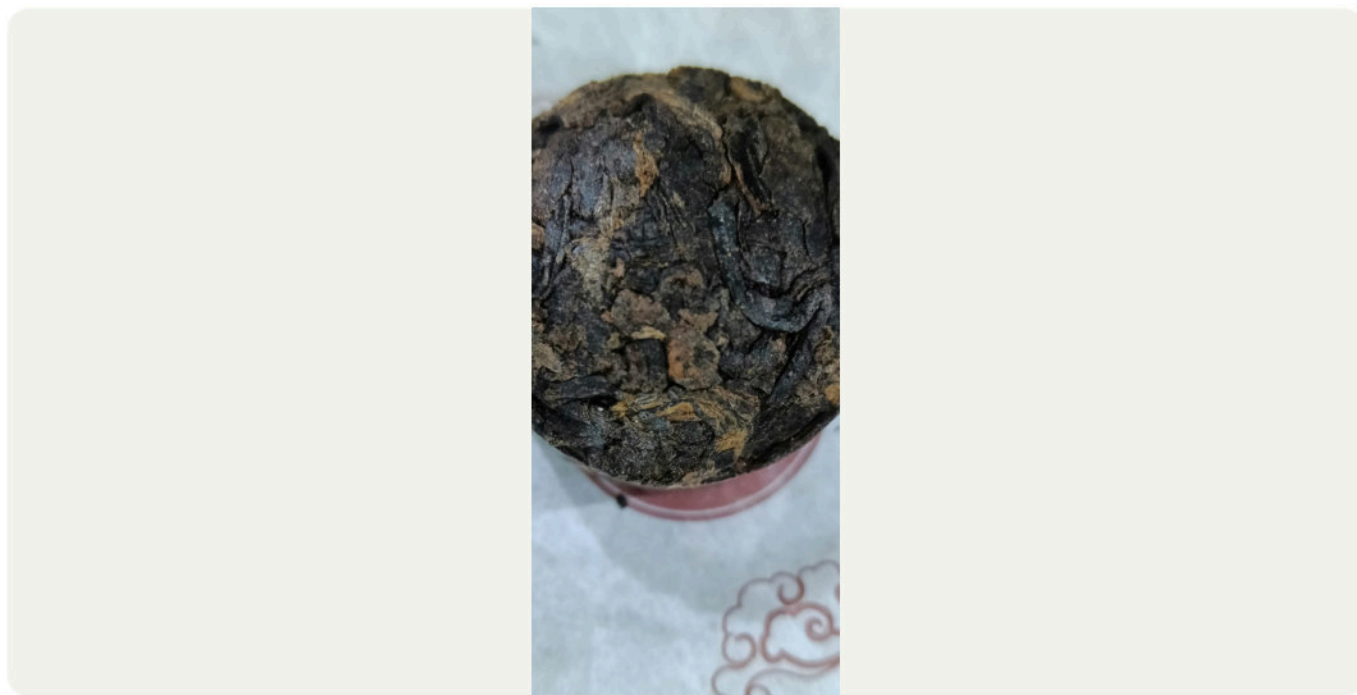
Nombre acuñado durante esta cata para una evocación aromática casi mineral, extremadamente cálida y acogedora, semejante al ambiente de una ciudad justo antes de la puesta de sol. No es un término científico establecido.

Impresión del catador

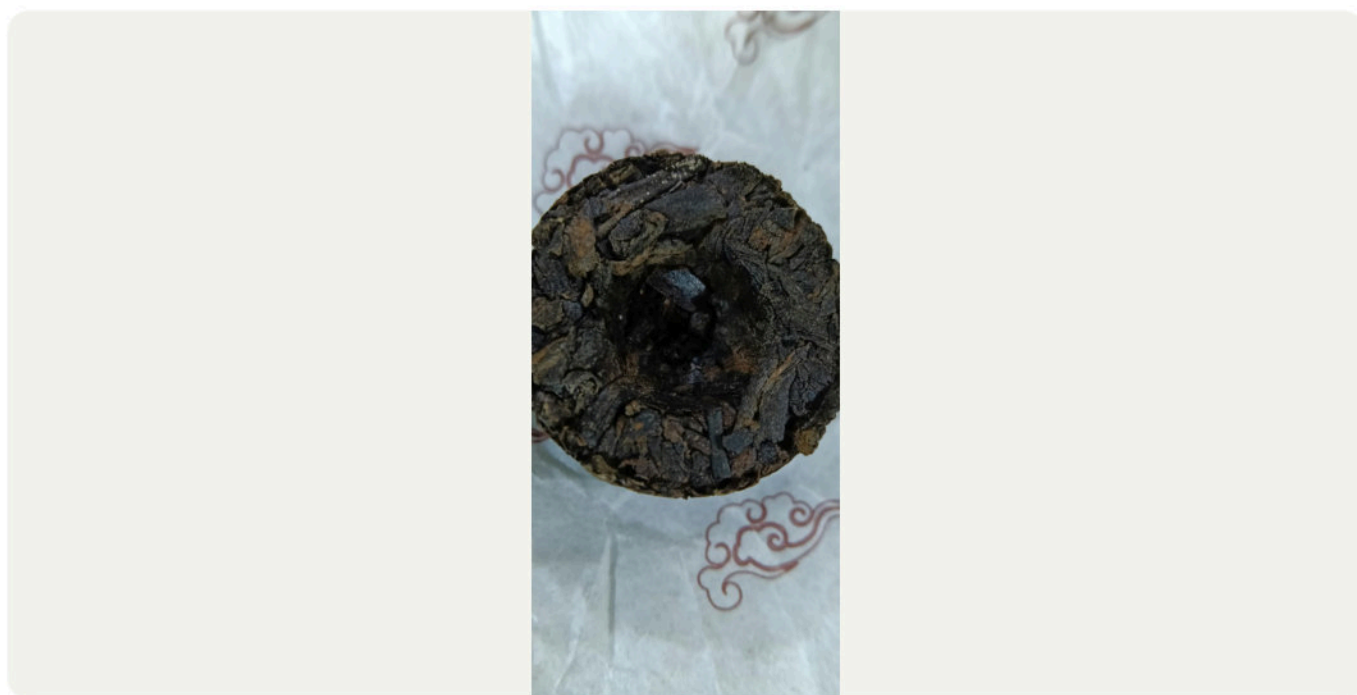
Té de entrada dulce, textura plena y evolución aromática destacada. En las infusiones descritas no se perciben amargor, acidez ni astringencia. Se conservan las asociaciones sensoriales propias del catador, sin traducirlas a descriptores comerciales.

EL NIDO ANTES DE LA INFUSIÓN

Cata n.º 6 · Pu-erh Shou Tuo Cha · Ficha 10 · 22 de octubre de 2026



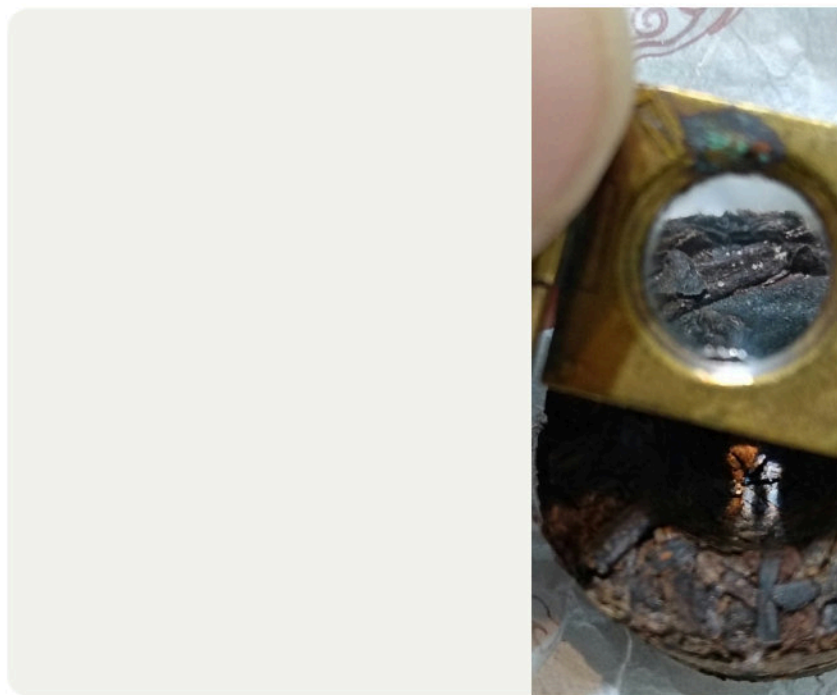
Tuo Cha prensado: hojas oscuras, compactas y zonas pardas.



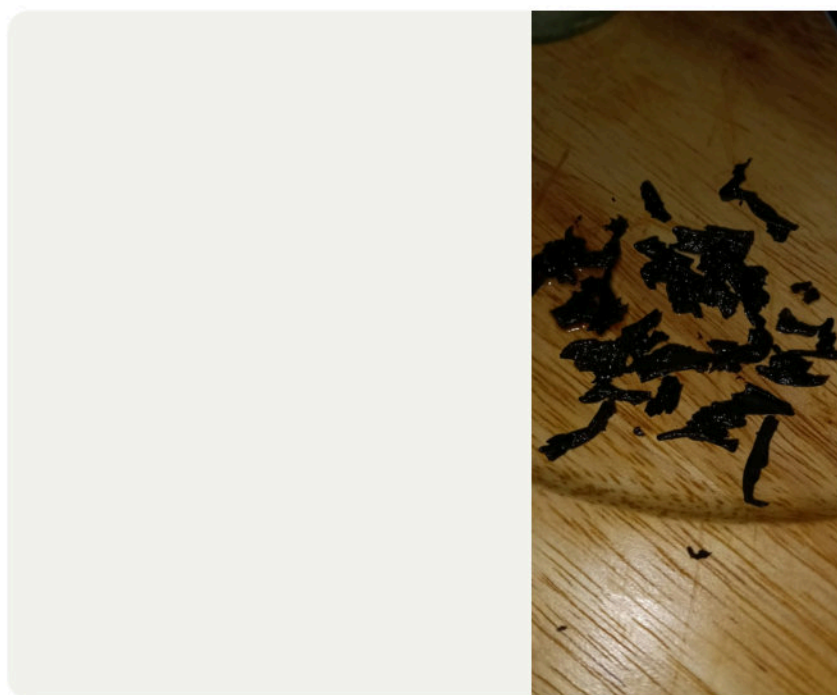
Cara cóncava del nido, característica de esta presentación.

DETALLES DEL TÉ

Cata n.º 6 · Pu-erh Shou Tuo Cha · Ficha 10 · 22 de octubre de 2026



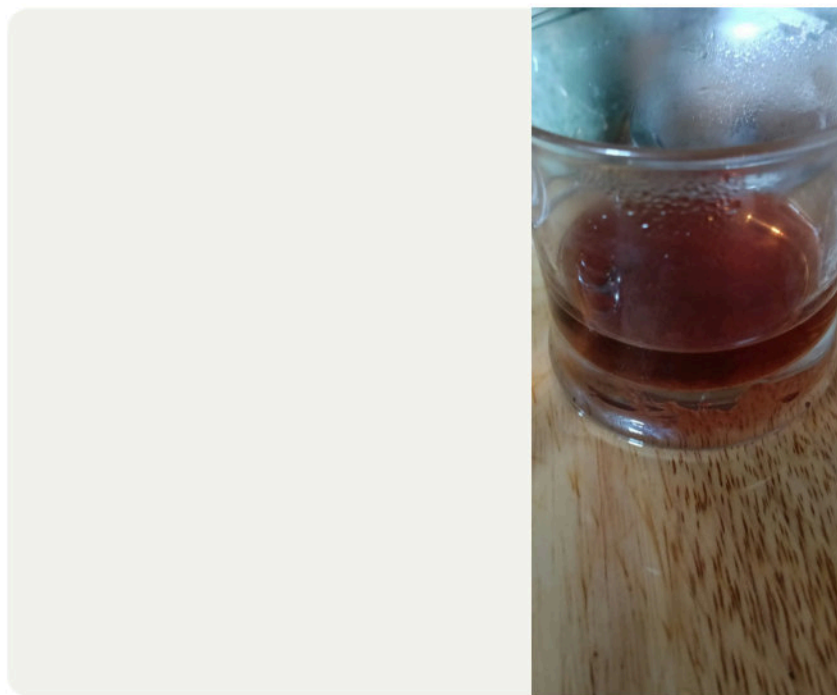
Ampliación con lupa: puntos claros observados en la hoja, sin identificación confirmada.



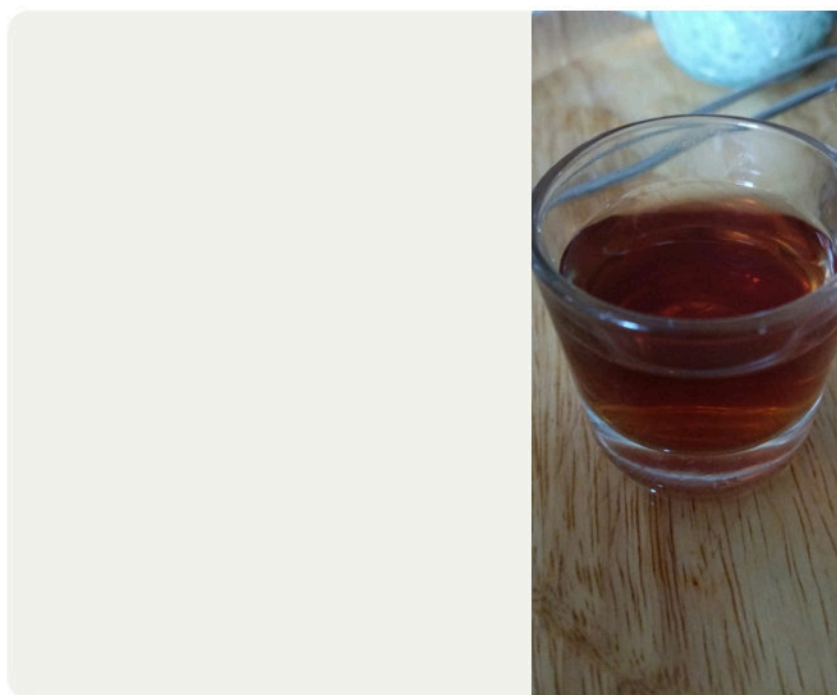
Hojas oscuras y húmedas, extendidas tras las infusiones.

EL LICOR EN LA TAZA

Cata n.º 6 · Pu-erh Shou Tuo Cha · Ficha 10 · 22 de octubre de 2026



Infusión en vaso transparente: reflejos rojizos y tono caoba.



Otra vista del licor. El catador lo compara cromáticamente con un Cream Sherry.

CATA 07 · CATÁLOGO 04

Lao Bai Cha

老白茶

Té blanco · hojas declaradas de 2022

Lǎo Bái Chá
老白茶

MATERIAL DE REFERENCIA



Envoltorio de la muestra · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Productor no verificado; fecha de producto
01-02-2025

PROCEDENCIA

Kunming, Yunnan: dirección visible en
envoltorio, NO lugar verificado de cultivo.

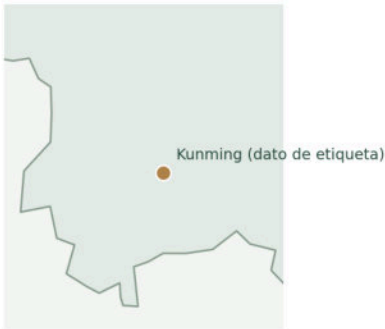
LOCALIDAD ADMINISTRATIVA DECLARADA

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Localidad administrativa/de etiqueta; cultivo de las hojas no verificado.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Tortita 5 g. Materia prima declarada 2022; «Lao» del nombre no prueba que los árboles sean viejos.

Lao Bai Cha · Té blanco

Ficha del catálogo 04 · 23 de octubre de 2026

Lǎo Bái Chá
老白茶

Identificación y procedencia

Denominación del envoltorio: 白牡丹 (Lao Bai Cha). Es un té blanco prensado de 5 g, no un Pu-erh. La etiqueta declara materia prima de 2022 y fecha de producción 01/02/2025; no permite verificar la edad de los árboles ni el tiempo exacto de almacenamiento. Norma indicada: GB/T 31751 (té blanco prensado).

Preparación

Tetera habitual de 110 ml. Temperatura del agua al comienzo: 95 °C; descendió hasta unos 80 °C en la sexta infusión. Cantidad de hojas y volumen de agua realmente utilizados: no registrados. No se consignan tiempos que no hayan sido expresamente indicados.

Inspección de la tortita en seco

Hojas de tonalidades variadas: marrones, ocre, verde oliva apagado y muy oscuras, con fragmentos de hojas y tallos. Primera impresión olfativa inequívoca: tabaco rubio.

Secuencia de las seis infusiones

1.ª · 30 segundos

Color cerveza. Primera sensación aromática: cacao.

2.ª · 40 segundos

Color pardo, semejante a miel dorada. Amplia gama de aromas; aparece un sabor a té más marcado, con amargor algo subido y cierta astringencia.

3.ª · tiempo no anotado

Notas tostadas.

4.ª · 20 segundos

Al acortar el tiempo se encuentra el punto dulce personal de extracción. Aparecen notas frescas y florales; jazmín claramente reconocible.

5.ª · tiempo no anotado

Pasto fresco.

6.ª · tiempo no anotado

Con el agua ya a unos 80 °C, extracción percibida como limpia.

Evolución y observaciones

Lao Bai Cha · registro sensorial y notas de interpretación

Lǎo Bái Chá
老白茶

Sensación en boca

La astringencia o «raspor típica del té» se mantiene a lo largo de la sesión, pero el catador la considera agradable y justa. En la segunda infusión el amargor resultó algo elevado. Al reducir la cuarta infusión a 20 segundos aparecieron notas frescas y el jazmín definido.

Impresión del catador

Evolución desde cacao y tostados hacia jazmín, frescura floral y pasto fresco. Para esta sesión, 20 segundos fue el punto dulce reconocido por el catador. La extracción final fue descrita como limpia, con una temperatura de agua inferior a la inicial.

Precisión sobre la denominación «Lao»

En 白茶, «lao» significa «viejo» y en el uso habitual de la expresión alude a té blanco envejecido. No constituye una prueba de que las hojas procedan de árboles viejos. Tampoco hay una regla universal de diez años. La denominación es la declarada por el fabricante; el año 2022 de la materia prima se consigna separadamente.

Lo que muestran las fotografías

Licor transparente de color ámbar, dorado y cobrizo en distintos recipientes; no consta qué infusión aparece en cada vaso. Hojas húmedas con láminas verde oliva, marrón y casi negras, además de tallos y fragmentos grandes. El aspecto no permite deducir la antigüedad de las plantas.

OBSERVACIÓN METODOLÓGICA

Los cambios de sabor no se atribuyen a una sola variable: entre las sucesivas infusiones cambiaron el tiempo, la temperatura y el grado de extracción acumulado de las hojas. Se conservan las percepciones originales sin añadir aromas comerciales sugeridos.

El licor y las hojas abiertas

Lao Bai Cha · 23 de octubre de 2026

Lǎo Bái Chá
老白茶



01 · Ámbar dorado-cobrizo en varios vasos.



02 · Hojas infusionadas: colores variados, tallos y láminas.

Tortita y envoltorio original

Identificación visual del té n.º 04

Lǎo Bái Chá
老白茶



03 · Etiqueta: □□□; materia prima declarada de 2022.



04 · Tortita de hojas secas, antes de la infusión.

CATA 08 · CATÁLOGO 06

Bai Yue Guang · Luz de Luna

白月光

Té blanco · Bai Mu Dan prensado

Bái Yuè Guāng
白月光

MATERIAL DE REFERENCIA



Tortita y envoltorio · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Etiqueta: fabricante/operador indicado en Kunming; fábrica no verificada

PROCEDENCIA

Materia prima indicada como Pu'er, Yunnan; finca o localidad concreta no informada.

ORIGEN REGIONAL DECLARADO EN ETIQUETA

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Localidad declarada para la materia prima, sin finca concreta.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Tortita de 6 g, fecha 08-05-2023. Doce infusiones y una botella final de 500 ml; favorito actual.

Bai Yue Guang · Luz de Luna Blanca

25 de octubre de 2026 · Té n.º 06 del catálogo · Octava cata

Bái Yuè Guāng
白月光

Identificación contrastada con el envoltorio

Denominación: 白牡丹 (Bái Yuè Guāng), té blanco prensado. La etiqueta identifica su materia prima como 白牡丹 (Bai Mu Dan prensado). Peso neto del disco: 6 g. Procedencia declarada de la materia prima: Pu'er, Yunnan. Fecha de producción: 08/05/2023. Norma indicada: GB/T 31751-2015. Comercializador y fábrica figuran en el papel fotografiado; esta ficha no atribuye cultivares ni edades de árboles no confirmados.

Aspecto y preparación

Tortita pequeña con fuerte contraste entre hojas oscuras y zonas claras, de apariencia vellosa; fragmentos de hoja y tallos visibles. Tetera de 110 ml. Agua inicial a 95 °C; hacia la sexta infusión se reduce a 90 °C. No consta en las observaciones qué cantidad exacta de la tortita se empleó, ni el volumen de agua vertido en cada tanda; por tanto, no se inventan esos valores.

Primera infusión · 15 segundos · 95 °C

Experiencia extraordinariamente rica. Sabor marcado a miel de flores, percibido como intenso y goloso. En aroma directo dominan, en cambio, los frutos secos, con un perfil más oscuro que floral. Se distingue expresamente entre aroma y sabor.

Segunda infusión · 20 segundos

Licor de color ámbar brillante. Salivación sublingual; sensación golosa. Persistencia aromática media, con retrogusto floral variado y evocación de primavera fresca.

Tercera infusión · 25 segundos

El color evoluciona hacia caoba. Acidez descrita como perfectamente equilibrada y astringencia casi inexistente. Se mantienen vivos el aroma y el sabor, mientras ganan presencia el cacao, los frutos secos tostados y la almendra. El catador señala que quizá sea el té que más le ha impresionado hasta ahora.

Cuarta infusión · 30 segundos

Aparece un amargor perceptible y el té pierde parte de su frescura. El catador decide acortar las siguientes infusiones a 20 segundos, que considera su punto óptimo de extracción en esta preparación, con agua entre 90 y 95 °C.

Bai Yue Guang · Continuación de la cata

Quinta infusión

Se realizó una quinta infusión, pero no se registraron por separado el tiempo ni descriptores aromáticos específicos. No se añaden notas supuestas.

Sexta infusión · 20 segundos · 90 °C

La extracción todavía presenta una amplitud aromática excepcional. Aparece un recuerdo nuevo y muy agradable a malta tostada. La vitalidad del té se conserva tras seis infusiones.

Observación sobre el enfriamiento

En frío, la infusión pierde profundidad y el sabor se vuelve más plano, próximo al de hojas de té genéricas. Se registra como contraste con otros té de este cuaderno cuyo perfil evolucionó favorablemente al enfriarse.

Experiencia complementaria · Maridaje aromático

Por separado de la cata del té, el catador explora una combinación sensorial con un líquido de vapeo NET Kentucky en un dispositivo Orion Pro LVE. Percibe una intensificación subjetiva de los matices del tabaco Kentucky curado al fuego: tostados, frutos secos y aroma retronasal. Se documenta estrictamente como observación personal de maridaje, no como característica aromática del Bai Yue Guang ni como una demostración de que el té limpie fisiológicamente las papilas gustativas. La combinación introduce variables que impiden usarla como comparación controlada entre té.

Conclusión personal y preferencia

«Quizás es el té que más me ha impresionado hasta la fecha». Tras la cata, el catador confirma expresamente que el Bai Yue Guang ha superado al Moon Garden, anterior referencia favorita. Destacan su sabor a miel floral, un perfil aromático de frutos secos más oscuro, cacao y almendra, escasa astringencia y sorprendente persistencia hasta la sexta infusión. Nuevo favorito provisional del atlas: Bai Yue Guang (n.º 06).

Registro fotográfico

Se adjuntan las fotografías aportadas: preparación, envoltorio e información del producto, ambas caras de la tortita, aspecto del licor y hojas ya rehidratadas. El color observado en fotos está condicionado por iluminación, vidrio y cámara; las descripciones de color de la cata prevalecen como experiencia directa del catador.

Bai Yue Guang · Cierre de sesión

Duración real: doce infusiones

La sesión de gong fu cha se prolongó hasta completar un total de 12 infusiones. Las seis primeras constan con sus observaciones específicas en la ficha principal; para las infusiones séptima a duodécima no se registraron tiempos, temperaturas ni descriptores individuales.

Aprovechamiento final · 500 ml para tomar frío

Al terminar la sesión se obtuvo una botella de aproximadamente 500 ml de té, reservada para beber fría con unas gotas de limón. Este aprovechamiento posterior se registra por separado de la valoración sensorial de las infusiones calientes.

Matiz de interpretación

En la cata se había observado que el té enfriado perdía parte de su profundidad aromática. Preparar después una botella para tomar fría con limón no contradice esa observación: se trata de otra forma de disfrutar las infusiones obtenidas.

Anotación añadida a petición del catador · 25/10/2026

Bái Yuè Guāng
白月光

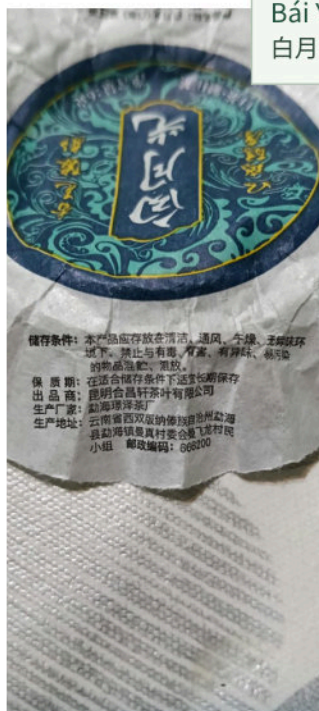


El servicio de té con el licor dorado y la tortita prensada.



Etiqueta: Bai Yue Guang, té blanco prensado; peso 6 g; fecha 08/05/2023.

Bái Yuè Guāng
白月光



Anverso del envoltorio con el nombre chino y decoración azul verdosa.



Tortita antes de infusionar: hojas oscuras y pelos vegetales claros.

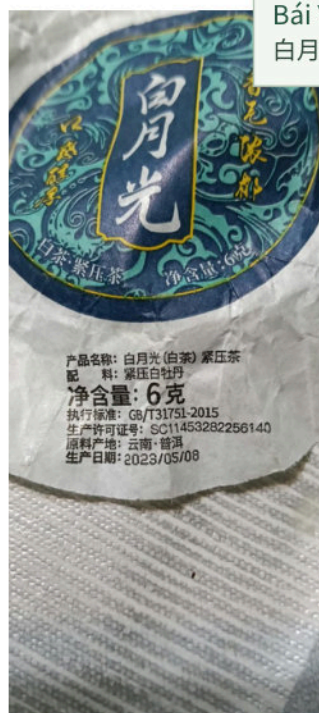
Bái Yuè Guāng
白月光



Otra cara de la tortita: detalle de hojas prensadas y fragmentos claros.



Detalle de la información comercial impresa en el envase.



Bái Yuè Guāng
白月光

Envase abierto y procedencia indicada en la etiqueta.



Hojas húmedas al final de la sesión, con tallos y láminas desplegadas.

PRÓXIMA CATA · CATÁLOGO 12

Lao Tong Zhi · Haiwan

老同志

Pu-erh prensado · Sheng/Shou no certificado

Lǎo Tóng Zhì
老同志

MATERIAL DE REFERENCIA



Ladrillo de la muestra · archivo personal

PRODUCTOR / IDENTIFICACIÓN

Haiwan Tea Industry · marca Lao Tong Zhi

PROCEDENCIA

Haiwan: fermentación/primer elaboración en Menghai; refinado en Anning, Yunnan. No demostrado para este lote.

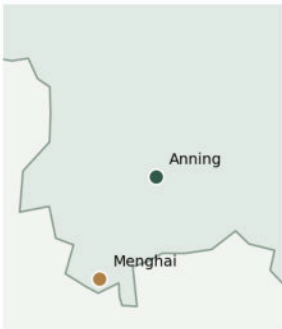
LUGARES DE PROCESO DE LA MARCA

MAPA DE SITUACIÓN

CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



Instalaciones de la marca: Menghai fermentación; Anning refinado. Lote sin trazabilidad.

NOTA DE DOCUMENTACIÓN

Zou Bingliang y Lu Guoling fundaron Haiwan en 1999. La etiqueta holográfica y girasoles coinciden con la marca.

Ficha de referencia / fuente: [abrir enlace](#) ·

Lao Tong Zhi 老同志 · Haiwan 海湾 · Pu-erh 普洱 · Sheng 生普 · Shou 熟普

HAIWAN · ÁLBUM DEL PRODUCTOR

Fotografías documentales para la cata n.º 9

01 · Zou Bingliang examinando el aroma junto a una ventana

Fotografía publicada por puerh.fr. La imagen muestra al maestro oliendo una taza de té junto a un ventanal. Fuente documental externa: [enlace directo a la imagen](#).

ABRIR FOTOGRAFÍA DEL MAESTRO JUNTO A LA VENTANA

02 · Zou Bingliang conversando con otro especialista

Reportaje de ipucha.com sobre la historia oral del Pu-erh y sus expertos. Fotografía de dos personas sentadas junto a amplios ventanales.

ABRIR FOTOGRAFÍA DE CONVERSACIÓN EN HAIWAN

¿Por qué no están incrustadas?

El atlas incorpora fotografías de las piezas del archivo personal. Las dos fotografías externas del productor se dejan enlazadas en sus fuentes originales porque no se dispuso de sus archivos descargables para incrustarlas sin pérdida. No son fotografías del lote específico que se está catando.

Fabricación de Haiwan (información pública de la empresa)

Menghai: fermentación y primera elaboración. Anning: refinado. En la pieza Lao Tong Zhi recibida no figura una trazabilidad del lote que confirme en qué instalación se procesó exactamente.

CATÁLOGO N.º 12 · 26 DE OCTUBRE DE 2026

Cata 09 · Lǎo Tóng Zhì 老同志

Pu-erh (普洱茶, Pǔ'ěr Chá) · Shou probable (熟茶, Shú Chá)

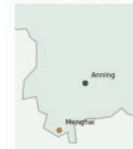
Ladrillo compacto de Haiwan · estudio sensorial



CHINA · situación regional



YUNNAN · localizador



PRESENTACIÓN DE LA SESIÓN

Envoltorio original con el emblema de tres girasoles, etiqueta holográfica y media pieza sin utilizar; té servido en cristal. Fotografías propias de la sesión.

PROCEDENCIA Y TRAZABILIDAD

Marca: Lǎo Tóng Zhì (老同志). Fabricante indicado: Hǎiwān Cháyè (海湾茶业), Haiwan Tea Industry. Provincia vinculada al fabricante: Yúnnán (云南). Menghai (勐海, Měnghǎi) y Anning (安宁, Ānníng) son centros de actividad de la empresa, pero NO se ha verificado la fábrica concreta ni la procedencia de esta pieza.

Clasificación Shou: alta confianza sensorial; sin acreditación del lote.

Bitácora de infusiones

DOSIS	TETERA	TEMPERATURA
Media pieza	110 ml	95 °C

Peso y volumen efectivo de agua: no registrados.

ETAPA	TIEMPO	AGUA	COLOR / DATOS
Lavado	10 s	No medido	Se desecha el agua inicial.
1. ^a	5 s	95 °C	Almíbar de azúcar moreno / café americano.
2. ^a	10 s	95 °C	Más intenso; casi moscatel.
3. ^a	20 s	95 °C	Color no registrado; persistencia suave.

1.^a INFUSIÓN DE CATA · 5 SEGUNDOS

Olor a pescado, estiércol fresco y roca marina húmeda. Cuando la infusión se enfría se identifican tabaco combustionado y humo. La hoja húmeda recuerda al bosque mojado y al humus forestal, con un recuerdo leve del humo de alhucema.

2.^a INFUSIÓN DE CATA · 10 SEGUNDOS

El licor gana intensidad y se aproxima cromáticamente al moscatel. Persisten los aromas iniciales sin evolución perceptible.

3.^a INFUSIÓN DE CATA · 20 SEGUNDOS

En boca aparece una evocación retronasal ligera a estiércol maduro y cuadra. El recuerdo permanece mucho tiempo, aunque resulta leve y agradable.

Perfil sensorial y conclusiones

EXAMEN EN SECO

Antes de infusionar: aroma prácticamente imperceptible. Aspecto del ladrillo: fragmentos de hoja de color marrón muy oscuro, compactados, con algunos tonos cobrizos.

OBSERVACIONES DESPUÉS DE LA HIDRATACIÓN

La hoja húmeda y caliente recuerda a corteza de árbol muy mojada y a ceniza de tabaco (expresamente distinta del olor de colilla). Aparecen asociaciones con casas antiguas, muebles de madera rancios y recuerdos ancestrales. Al contrario que el olor seco, su carácter húmedo resulta claramente reconocible.

INTENSIDADES DECLARADAS · ESCALA DE 1 A 5

Astringencia		0,5 / 5
Acidez		0,5 / 5
Dulzor		0,5 / 5

LECTURA COMPARADA

El primer Shou catado, Pǔ'ěr Tuó Chá (普洱沱茶), n.º 10, impresionó más por su evolución: castañas, frutos secos tostados, flores y la «mineralidad cálida del ocaso». Este Lao Tong Zhi se mantiene más estable desde el principio; su identidad se orienta hacia la roca marina, el mundo animal, las maderas antiguas, el humo y el humus.

VALORACIÓN FINAL · PROVISIONAL

«Creo que el anterior Shou me impactó algo más, noté más amplitud de notas». Cata completa documentada hasta la tercera infusión bebida; no se presuponen otras extracciones.

Álbum fotográfico · 26/10/2026



01 · Licor marrón rojizo y transparente, con reflejos cobrizos y caoba. El vaso presenta condensación.



02 · Hoja mojada extendida. Color marrón casi negro muy homogéneo; numerosos fragmentos, sin convertirse en polvo.



NOTA SOBRE EL UTILLAJE

Tacita doméstica de porcelana blanca. En la base se lee 中国制造 (Zhōngguó Zhìzào), «Fabricado en China». La fotografía se conserva como documentación de utensilios, separada de los datos sensoriales.

Conclusión · dos Shou, dos historias

COMPARACIÓN DE LAS CATAS 06 Y 09

PIEZA	Pǔ'ěr Tuó Chá (普洱沱茶)	Lǎo Tóng Zhì (老同志)
EN SECO	Roca de mar; nota ferrosa	Casi imperceptible
EN HÚMEDO	Marino, cuadra, madera	Marino, animal, humus, humo
EVOLUCIÓN	Castañas, frutos secos, flores	Muy poca variación registrada
TEXTURA	Plenitud, cosquilleo lingual	Persistencia leve y agradable
PREFERENCIA	Mayor impacto sensorial	Menor amplitud relativa

HIPÓTESIS DE CLASIFICACIÓN

El aspecto de las hojas, la escasa astringencia y el perfil aromático sostienen la hipótesis de Pu-erh Shou (熟茶, Shú Chá), pero no sustituyen a una identificación documental. Conservamos la categoría «Shou muy probable». No se conoce el año de fabricación de este ladrillo.

NOTA METODOLÓGICA

La pieza se consumió parcialmente (media pieza). Solo hay tres infusiones de cata registradas más un lavado de 10 s, por lo que la comparación de longevidad con la cata n.º 6 todavía es limitada. La terminología sensorial del catador se conserva literalmente.

La bruma marina después del ocaso

班章龙珠 · Bānzhāng Lóngzhū · Pu-erh Sheng · Shēng Chá

IDENTIDAD Y PROCEDENCIA

Número 13 del catálogo · Décima cata. Esfera comprimida de 8 g; fecha de producción 28 de abril de 2022. Envoltura: Pu-erh Sheng confirmado. Empresa declarada: Yunnan Runxing Tea Co., Ltd.; fábrica indicada en Kunming, Yunnan. «Banzhang» es el nombre comercial: el origen exacto del cultivo no está certificado.

PROTOCOLO REAL

Fecha: 27 de octubre de 2026. Tetera de cerámica verde, capacidad total 110 ml. Cantidad: media esfera (aprox. 4 g). Volumen real de agua: no anotado. Lavado inicial: infusión descartada, duración y temperatura no registradas. Primera extracción bebible: 95 °C / 10 s. Segunda: 85 °C / 10 s. Tercera: 90–95 °C / 5 s. Cuarta: condiciones idénticas a la tercera. De la quinta a la novena: 90 °C / 5 s. Décima: tiempo y temperatura no registrados.

EXAMEN DE LA MATERIA VEGETAL

En seco, abierta la esfera: recuerdo de galleta. Tras agitar las hojas en la tetera caliente: ropa limpia. El lavado descartado evoca el mar. Las fotos muestran hojas comprimidas muy heterogéneas; tras hidratarlas, láminas verde oliva, nervios y tallos reconocibles. Algunas zonas claras del interior no pueden identificarse con certeza mediante fotografías.

APARIENCIA DEL LICOR

En todas las infusiones observadas: ámbar claro, semejante a cerveza; brillante y transparente.

VALORACIÓN GENERAL

Primer Sheng de la colección catado de forma documentada. Perfil inicial marcadamente amargo y astringente. El catador encontró mayor equilibrio al acortar la extracción a 5 segundos. La décima infusión evocó «el sabor del mar después del ocaso, esa bruma mágica».

Cuaderno de las diez infusiones

Observaciones del catador · sin añadir aromas ni medidas no registrados

SECO	—	—	Galleta; en tetera caliente: ropa limpia.
LAVADO	No anotada	No anotado	Aroma marino; líquido descartado.
1. ^a	95 °C	10 s	Roca marina húmeda. Galleta y roca de mar. Amargor 2/5; dulzor 1/5; astringencia 2,5/5. Persistencia muy larga y salivación importante.
2. ^a	85 °C	10 s	Surgen notas florales; disminuye la roca húmeda. Amargor y astringencia permanecen.
3. ^a	90-95 °C	5 s	Perfume femenino elegante, profundo, seco, maduro y acogedor (no estrictamente floral). Leña seca, mayor expresión floral. Amargor 0,5/5; astringencia 1/5.
4. ^a	90-95 °C	5 s	Conserva el equilibrio aromático y gustativo de la tercera.
5. ^a a 9. ^a	90 °C	5 s	Se reúnen las extracciones para una botella de té frío con unas gotas de limón al día siguiente; sin notas individuales registradas.
10. ^a	No anotada	No anotado	«El sabor del mar después del ocaso, esa bruma mágica».

Lectura sensorial y comparativa

De la roca marina al perfume seco; del amargor a una infusión amable

PRIMER CONTACTO: ASPEREZA Y SALIVACIÓN

En la primera extracción, el amargor 2/5 y la astringencia 2,5/5 perduran largo tiempo. Al mismo tiempo se registra salivación importante: ambos fenómenos pueden coexistir. La astringencia es una sensación táctil vinculada, entre otras cosas, con la interacción de ciertos polifenoles y las proteínas salivales.

EL EXPERIMENTO: TEMPERATURA Y TIEMPO

Bajar de 95 a 85 °C manteniendo diez segundos cambió el aroma: aparecieron flores y disminuyó la nota mineral húmeda, pero siguieron amargor y astringencia. Reducir el contacto a cinco segundos en la tercera infusión coincidió con el descenso del amargor a 0,5/5 y de la astringencia a 1/5. No se puede atribuir todo exclusivamente a esa variable, pues las hojas ya estaban siendo reextraídas.

PERFUME DE MUJER, LEÑA SECA

En la tercera, el catador describe «perfume de mujer» elegante, profundo, seco, maduro y acogedor: subraya que NO se trata de un perfume floral típico. En boca aparecen leña seca y una expresión floral más sutil. La cuarta conserva ese equilibrio.

MARIDAJE Y CONTINUIDAD

El catador lo encuentra apropiado para frutos secos o galletas saladas, no para pasteles o dulces. De las extracciones quinta a novena reserva el licor para beber al día siguiente frío con unas gotas de limón; todavía no se ha documentado el resultado de esa degustación en frío.

EL MAR DESPUÉS DEL OCASO

La décima infusión inspira una nueva imagen: «el sabor del mar después del ocaso, esa bruma mágica». No se debe confundir con la «mineralidad cálida del ocaso» que el propio catador asignó al Mengku Shu Tuo Cha: ambas son evocaciones personales diferentes, no componentes identificados químicamente.

CONCLUSIÓN HONESTA

Este té no reemplaza automáticamente al Bái Yuè Guāng como favorito. La valoración final comparativa del catador está pendiente. La experiencia documenta cómo una misma pieza puede mostrar perfiles muy distintos a medida que se ajustan las condiciones de extracción.

La perla abierta: examen en seco

Fotografías originales del catador · 27 de octubre de 2026



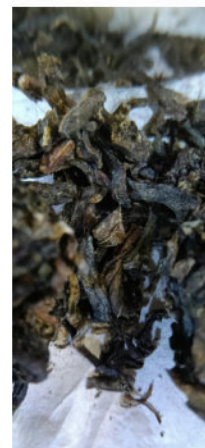
Tetera y esfera todavía envuelta



Interior de la esfera seca · ampliación



Estructura interna · detalle



Hojas secas y fragmentos vegetales



Detalle de la compresión

Después del agua: hoja desplegada

Fotografías originales del catador · 27 de octubre de 2026



Esfera abierta · vista general



Hojas hidratadas · nervios y tallos



Hojas hidratadas · detalle



Láminas foliares desplegadas

GUÍA DE PRONUNCIACIÓN

Pinyin con marcas tonales · mandarín estándar

Las marcas se colocan SOBRE LAS VOCALES del pinyin, no sobre los caracteres chinos.

ā

PRIMER TONO · alto y sostenido
guāng 光

á

SEGUNDO TONO · ascendente
bái 白

ǎ

TERCER TONO · bajo, con inflexión
lǎo 老

à

CUARTO TONO · descendente y enérgico
yuè 月

a

TONO NEUTRO · breve y ligero
(depende de la palabra)

Ejemplos completos de nuestro atlas

Bái Yuè Guāng 白月光

Lǎo Bái Chá 老白茶

Bái Mǔ Dān 白牡丹

Méiguī Bái Chá 玫瑰白茶

Yuè Guāng Měi Rén 月光美人

La pronunciación real también cambia ligeramente por el contexto y el habla.

VOCABULARIO CHINO CON TONOS

Índice de consulta · términos 1 a 16 de 31

Pinyin (con tonos)	Caracteres	Significado
Bái Yuè Guāng	白月光	Luz de luna blanca
Lǎo Bái Chá	老白茶	Té blanco añejado (denominación comercial)
Bái Mǔ Dān	白牡丹	Peonía blanca
Méiguī Bái Chá	玫瑰白茶	Té blanco con rosa
Yuè Guāng Měi Rén	月光美人	Belleza de luz de luna
Lǎo Cāng	老仓	Almacén antiguo; lectura orientativa
Pǔ'ěr Tuó Chá	普洱沱茶	Pu-erh en nido
Pǔ'ěr Shóu Tuó Chá	熟普洱沱茶	Pu-erh maduro en nido
Lǎo Tóng Zhì	老同志	Viejo camarada; marca
Bīng Táng Tián	冰糖甜	Dulzor de azúcar de roca
Chén Pí Pǔ'ěr	陈皮普洱	Pu-erh con piel de mandarina
Jīn Jùn Méi	金骏眉	Jin Jun Mei
Diān Hóng Chá	滇红茶	Té rojo / negro de Yunnan
Hóng Chá	红茶	Té rojo en clasificación china
Bái Chá	白茶	Té blanco
Hēi Chá	黑茶	Té oscuro

VOCABULARIO CHINO CON TONOS

Índice de consulta · términos 17 a 31 de 31

Pinyin (con tonos)	Caracteres	Significado
Pǔ'ěr	普洱	Pu-erh
Shēng	生	Crudo
Shóu / Shú	熟	Maduro (dos lecturas habituales)
Tuó Chá	沱茶	Té prensado en nido
Gōngfu Chá	工夫茶	Método de preparación gongfu
Huí Gān	回甘	Retorno del dulzor
Shēng Jīn	生津	Estimulación de la salivación
Wò Duī	渥堆	Fermentación en pilas húmedas
Hǎiwān	海湾	Haiwan Tea Industry
Měngkù	勐库	Mengku, Yunnan
Měnghǎi	勐海	Menghai, Yunnan
Yúnnán	云南	Provincia de Yunnan
Ānníng	安宁	Anning, Yunnan
Kūnmíng	昆明	Kunming, Yunnan
Yuèguāng Huāyuán	月光花园	Moon Garden; traducción descriptiva, no nombre chino verificado