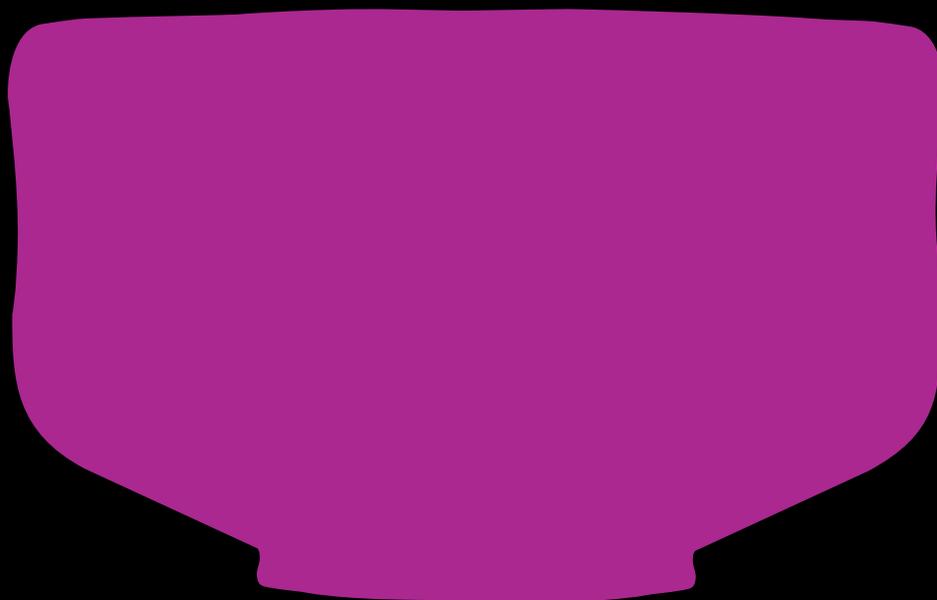




MATCHA
PROJECT

E-BOOK

Compreendendo
os sabores e a
qualidade do
matcha.



ESCOLA DE CHÁ®  EMBAHÚ

São Bento do Sapucaí ★ São Paulo ★ Brasil

ÍNDICE

04.....	Bem-vindos!
06.....	Roda de Sabores
08.....	Léxico do Matcha
35.....	Sensação Bucal do Matcha
46.....	Cores do Matcha
48.....	Qualidade do Matcha
50.....	Dicas de Uso
55.....	Sobre Nós

Bem-vindos



O matcha é um chá formado pelas folhas da *Camellia sinensis* que após processamento é transformado em um pó fino, primordialmente consumido batido em água quente. Ele teve suas raízes há centenas de anos atrás na China, foi altamente ritualizado no Japão e hoje, ganha o mundo.

Para podermos acompanhar tantas transformações deste chá tão especial, o **Matcha Project** foi criado. Nosso foco de estudos se voltou ao uso contemporâneo do matcha, sem deixar o respeito pelo seu histórico cerimonial.

Parte deste trabalho consistiu em um levantamento das palavras mais frequentes utilizadas nas descrições de degustação do matcha, compiladas em um léxico que resultou na sua Roda de Sabores.

E, ao desvendarmos seus sabores, trazemos em pauta o quesito qualidade. Um produto tão específico e de origem tão remota acaba chegando com poucas informações ao consumidor ocidental. A descoberta de sabores complexos e a quebra do paradigma que um matcha não necessariamente precisa ser amargo, demonstra seus níveis de qualidade e, conseqüentemente, o motivo da sua variação de preço no mercado.

Igualmente importante, devemos ressaltar que o conhecimento de origem geográfica e os processos pelos quais o chá passa, são fundamentais para conseguirmos avaliarmos um chá de qualidade, seja na parte de sabor assim como em sua capacidade nutricional.

Este trabalho tem objetivo educacional, visando difundir um melhor entendimento sobre o matcha e incentivar sua diversidade de usos na atualidade.

Desejamos uma ótima leitura!

Feito por amantes de matcha, para amantes de matcha:

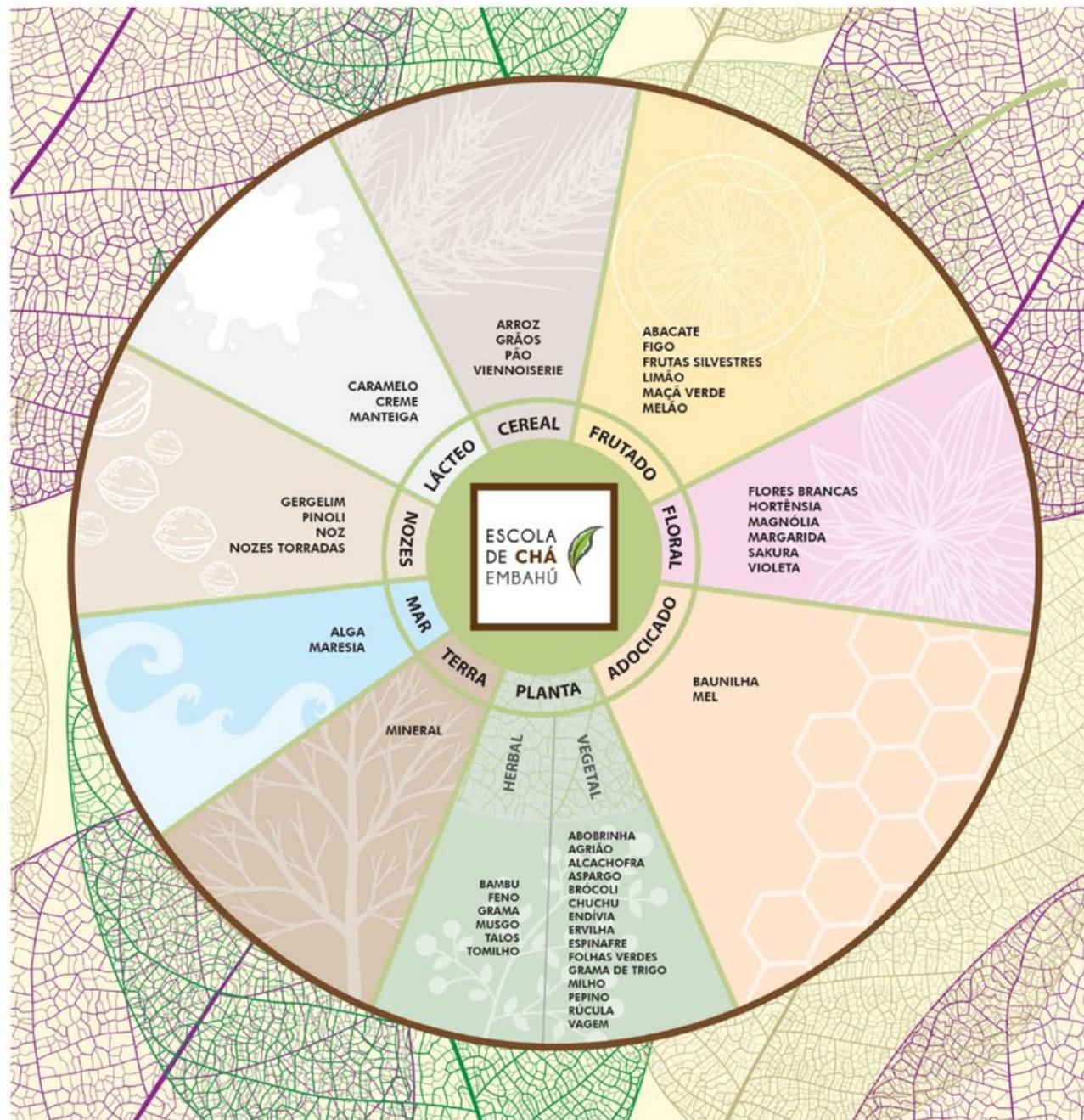
Equipe "Matcha Project"



RODA DE
SABOR DO
MATCHA

ESCOLA DE CHÁ®  EMBAHÚ

RODA DE SABOR MATCHA PROJECT



VERSÃO 1.0 PORTUGUÊS

MATCHA PROJECT ★ BRASIL

Este material didático faz parte da formação de Especialista em Chá da Escola de Chá® Embahú.
 ©TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.
<http://escoladecha.com.br>

GOSTOS BÁSICOS

ÁCIDO

Gosto estimulado por ácidos, como o cítrico, málico, fosfórico, etc.

AMARGO

Gosto estimulado por substâncias como o quinino, cafeína e lúpulos de amargor.

DOCE

Gosto estimulado pela sacarose e outros açúcares, como frutose, glucose etc.

SALGADO

Gosto estimulado por sais de sódio, como cloreto de sódio e glutamato de sódio, e em parte por outros sais, como cloreto de potássio.

UMAMI

Gosto que realça a nossa percepção de muitos sabores e melhora a suculência. Do japonês "saboroso". Estimulado pelo glutamato monossódico.

SABORES

PLANTA - Vegetal

ABOBRINHA

Legume de casca verde escura brilhante. Sabor suave de abóbora, notas de pimenta do reino e nozes. Levemente adocicado e gramíneo.

AGRIÃO

Folha verde e vegetal, com um fundo amargo e picante.

ALCACHOFRA

Flor compacta com tons de pistache e verde limão e profundos sabores de nozes torradas, grama seca e doçura.

ASPARGO

Talos de cor verde pistache profundo, suculentos, sabor levemente herbáceo, de nozes, doce e amanteigado.

BRÓCOLIS

Vegetal verde, doce, herbáceo, com toque de amargor e secura.

SABORES

PLANTA - Vegetal

CHUCHU

Vegetal doce e suculento com sabor suave. Lembra pepino cozido.

ENDÍVIA

Textura tenra e macia com delicado crocante e um agradável sabor amargo. Folhas brancas com bordas ligeiramente amarelo avermelhadas.

ERVILHA

Grãos de vagem cozida com coloração grama verde, textura macia e cremosa, sabor doce e notas de nozes.

ESPINAFRE

Folhagem verde escura, sabor herbal suave e sutil, sabor gramíneo de ferro com notas metálicas, levemente ácido, terroso e lembrança de nozes.

FOLHAS VERDES

As folhas verdes comuns, como a alface, que são fibrosas, crocantes, ligeiramente amargas e doces, com frescor.

SABORES

PLANTA - Vegetal

GRAMA DE TRIGO

Grama de cor verde vívido. Sabor terroso forte, amargo e pungente. Lembra um concentrado de clorofila, de sabor intenso.

MILHO

- Cru: doce, amido e ácido.
- Cozido: crocante e suculento. Levemente doce, leitoso, com sabor vegetal fresco.

PEPINO

Possui casca cor verde floresta e interior pálido. É crocante, suculento e apresenta textura aquosa. Sabor refrescante e herbáceo com leve floral.

RÚCULA

Folhas verdes brilhantes, fibrosas, crocantes, suculentas e ligeiramente mastigáveis. Apimentado distinto, um pouco amargo. Sabor vegetal, de suaves notas picantes de mostarda.

VAGEM

Leguminosa em formato de tubo arredondado, com características doce, suculenta e tenra. Vívida e fresca.

SABORES

PLANTA - Herbal

BAMBU

A mistura das folhas verdes curtas e pontiagudas com o seu tronco, resulta em aromas suaves de gramíneas, minerais, doces e frescos.

FENO

Uma mistura de gramíneas secas; cheiro doce, empoeirado, mofado; ligeiramente esfumaçado.

GRAMA

As folhas verdes que crescem no solo. Remetem à doçura e o cheiro fresco da grama sendo cortada.

MUSGO

Pequenas plantas esverdeadas que cobrem pedras úmidas e madeira. De aroma fresco, mineral e terroso, possui textura aveludada e esponjosa.

TALOS

A parte espessa e verde de uma nova planta; Notas verdes frescas, minerais, herbais, dulçor e leve acidez. Também associado à grama e pepino recém-cortados.

SABORES

PLANTA
- Herbal

TOMILHO

Erva de folhagem pequena, muito saborosa e aromática. Tem característica fresca, oleosa, ligeiramente cítrica e defumada, baixa picância.

SABORES

LÁCTEO

CARAMELO

Doce (açúcar derretido) e pegajoso, levemente salgado e lácteo.

CREME

Leite coalhado, gorduroso e ácido. Doçura leve. Textura intensa.

SABORES

LÁCTEO

MANTEIGA

Lácteo e untuoso, com um toque de acidez e doçura.

SABORES

FLORAL

FLORES BRANCAS

Impressão floral associado a flores brancas, como jasmim, gardênia, flor de laranjeira, madressilva etc.

HORTÊNSIA

Possui aroma doce, floral fresco com notas de cânfora e lembrança de jasmim.

SABORES

FLORAL

MAGNÓLIA

Levemente frutado e floral, fresco, gorduroso e voluptuoso ao mesmo tempo.

Flor silvestre delicada com aroma herbáceo sutil.

MARGARIDA

SAKURA

Possui nota floral fantasiosa de flores frescas e leves, como um doce.

VIOLETA

Nota floral, doce e atalcada, etérea, de orvalho com um toque de planta verde.

SABORES

MAR

ALGAS MARINHAS

Uma espécie de planta aquática que cresce no mar.

- Comestível: extremamente macio e mineral, doce e salgado; muito umami.
- Beira do Mar: sensações de perfil escuro e fermentado.

MAREZIA

Frescor do mar com notas minerais salgadas.

SABORES

FRUTADO

ABACATE

Sabor terroso com lembrança de nozes e textura cremosa.

FIGO

Sensação de frutado com casca de árvore, dulçor e suavidade.

SABORES

FRUTADO

FRUTAS SILVESTRES

Pequenas frutas misturadas, promovendo as sensações de azedo, dulçor e leve adstringência.

LIMÃO

Sabor cítrico, acidez, nota doce com aromas frescos e perfumados.

MAÇÃ VERDE

Fruta de casca cor verde intenso e brilhante com polpa branca, crocante, suculenta e dura. Doce, refrescante, ácida e pontiaguda.

MELÃO

Fruta suculenta com adocicado, frescor e crocância.

SABORES

TERRA

MINERAL

Minerais geológicos que constituem as rochas do solo; a sensação de giz ou argila; também pode se referir a minerais nutrientes como na água.

SABORES

NOZES

GERGELIM

Tem um sabor suave, adocicado e de nozes. Quando torrado, o aroma reforçado lembra de amêndoa.

PINOLI

Possui textura macia, sabor adocicado, amanteigado e resinoso de pinho.

SABORES

NOZES

NOZ

Bastante suave, mas com uma complexidade que inclui algumas notas terrosas, picantes e pontiagudas.

NOZES TORRADAS

O aroma de nozes diversas e misturadas, adicionado do aroma leve de fogo.

SABORES

ADOCICADO

BAUNILHA

Sabor muito associado ao marshmallow. Uma baunilha de alta qualidade teria rum, ameixa, floral / perfumado, resina (pinho envelhecido) e notas de tabaco.

MEL

Líquido doce e espesso feito por abelhas. Possui uma grande variedade de sabores mas normalmente o associamos à aromas florais leves e doces, ligeiramente picantes.

SABORES

CEREAL

ARROZ

- Cru: o grão branco é doce, com aroma suave e macio de cereais.
- Mochi: confeitaria do Japão com arroz glutinoso cozido e açúcar. Possui viscosidade cremosa.

GRÃO

É caracterizada pela sensação de conter as características sensoriais de grãos como o adocicado, tostado, empoeirado e às vezes, a adição de nozes ou amido genérico.

PÃO

Notas de grãos no aroma com sabores da família de fogo (queimado, tostado etc.) e gosto azedo, salgado e amargo.

VIENNOISERIE

Francês para “coisas de Viena” - categoria de massas que inclui farinha branca, açúcar e manteiga. Os sabores são ricos e doces. Exemplos: croissant, brioche etc.



Waffle de Nutella ou Matcha?

 **SENSAÇÃO
BUCAL DO
MATCHA**

ESCOLA DE CHÁ®  EMBAHÚ

SENSAÇÃO BUCAL

ADSTRINGENTE

Provoca uma sensação áspera (não suave) na boca, a sensação de ter a língua/boca apertada.

ÁSPERO

Adstringência não prazerosa, amargor acentuado e sensação de aspereza na boca.

COMPLEXO

Combinação na boca de sensações múltiplas, diferentes, no bom sentido.

CREMOSO

De consistência macia e suave, rico, atributos densos como creme.

DURO

Presença na boca encorpada e forte, destacando-se a adstringência, de forma positiva.

SENSAÇÃO BUCAL

EMPOEIRADO

Sensação áspera na língua, quase arenosa, deixada por chá não tão finamente moído e/ou chá não bem dissolvido em água quente.

ESPESSO

Refere-se a ter corpo e boca bem preenchidos, textura de xarope. Pesado na língua.

FLUIDO

Líquido leve que escorre para dentro da boca, corpo leve.

FRACO

Ou pálido. Refere-se a ter corpo muito leve, sabor plano. Sem textura ou sabor.

FRESCO

Sensação agradável de folhas novas, notas herbais ou família de grama, e um toque de acidez.

SENSAÇÃO BUCAL

GROSSO

Granulação. Uma sensação de pequenas partículas de textura grossa, granulosa e farinácea.

LIMPO

Refere-se a um acabamento limpo e nítido. Nenhuma camada remanescente no palato.

MACIO

Textura sedosa e macia proveniente de uma boa dissolução do chá em água, sabores equilibrados.

METÁLICO

Acabamento duro, com notas de metal.

PLANO

Não complexo, não interessante.

SENSAÇÃO BUCAL

PONTIAGUDO

A sensação desequilibrada, causada pela acidez aguda.

REDONDO

Textura abrangente, completa, bem equilibrada com todos os aspectos do chá.

SECO

Sensação deixada dentro da boca, na língua e bochechas devido à presença de adstringência, usada para descrever algo que não contém água ou qualquer outro líquido.

SEDOSO

Macio e liso, textura como da seda.

SUAVE

Agradável e delicado, não é duro nem áspero.

SENSAÇÃO BUCAL

TÂNICO

Seco, a sensação de comer uma fruta verde.

VIGOROSO

Forte, vivaz e adstringente.

VIVAZ

Sabores vivos combinados com acidez e frescor agradáveis, leve sem ser plano.



**COR DO
MATCHA**

ESCOLA DE CHÁ®  EMBAHÚ

COR

NOME

ESMERALDA

FLORESTA

GRAMA

MENTA

PISTACHE

ABACATE

MUSGO

MOSTARDA DIJON

OLIVA

EXÉRCITO

Qualidade do Matcha



A qualidade de um matcha depende de alguns fatores que incluem: plantio, manejo, sombreamento, colheita, processamento, pulverização e armazenamento.

Em escala global, não existe uma graduação única de qualidade. Cada fazenda produtora terá sua própria classificação interna e cabe a nós, amantes e profissionais da área do chá, conseguirmos identificar as características do produto para estabelecer se o custo x benefício praticado é coerente com a tabela do mercado atual.

Na página seguinte, reunimos alguns dos nomes mais frequentemente utilizados, categorizando-os por qualidade aproximada. No topo se encontram as graduações de maior qualidade (cor verde) e conforme descemos no infográfico, a qualidade também vai decrescendo (cor amarela).

Matchas com finalidade para serem tomados **PUROS** possuem maior complexidade de sabores. Sua colheita é geralmente composta pela parte mais nova da planta, o que garante maior concentração de componentes benéficos à saúde.

Matchas com finalidade para **RECEITAS** ou misturas com outros ingredientes, possuem sabores mais planos e amargor mais evidente por utilizarem folhas da parte inferior da planta ou de colheitas fora da época ideal. Mesmo que sua coloração possa ser atraente, por conta do sabor, eles são destinados aos preparos alimentícios, drinks e lattes.

Compreender seus sabores gera o entendimento sobre o valor que devemos esperar de um matcha. Neste mercado novo e pouco instrumentado, há muitos produtos de qualidade diversa que precisam trazer maior transparência sobre origem e qualidade.

Contamos com vocês na busca de matchas que realmente nos conectam com os produtores e a natureza.

QUALIDADE

GRADUAÇÃO

PARA TOMAR PURO



Graduação Cerimonial
Graduação "Master"
Graduação "Heritage"

Cerimonial Dia a Dia
Cerimonial "Standard"
"Premium"

PARA USO EM RECEITAS



Graduação Culinária
Graduação Café / Latte
Graduação "Cocktail"

Industrial / Culinário

Dicas de Uso



Chegamos em um tema muito divertido que é a utilização do matcha em receitas!

Por ser um pó muito fino, o matcha é facilmente incorporado em diversos tipos de preparos culinários e por isso ganhou grande fama em diversos produtos de confeitaria, nos sorvetes e drinks - entre outros!

Por conta disto, trouxemos algumas ideias de preparos culinários simples para que você possa incorporá-los em seu dia a dia. Mas não deixe de explorar outras possibilidades: o importante é focar nos sabores e suas combinações. Temos certeza que você encontrará uma receita favorita com o matcha!



Diversos tipos de doces que incluem Matcha.



“MATCHA BIRU”

Dissolva 1 a 2 g de Matcha em 30 ml de água morna - deixe esfriar. Adicione a mistura em uma taça e complete com cerveja estilo pilsen.



MANTEIGA DE MATCHA

Adicione 1 colher de café de matcha em 50 g de manteiga com sal. Misture bem. Use em preparos culinários ou passe no pão - o de fermentação natural fica especial!



SUSPIRO DE MATCHA

Adicione 1 colher de café de matcha na sua receita favorita de suspiro!



Refresco de Matcha com Limão e Maracujá



Durante o “Webinar Matcha Lovers” para a Escola de Chá® Embahú, Yvette Arizala nos trouxe o método de preparo do Matcha agitado em pote. A seguinte receita foi altamente apreciada por nosso público:

RECEITA DE REFRESCO DE MATCHA COM LIMÃO E MARACUJÁ

por Yvette Arizala

Utensílios:

- 1 pote de geleia (recipiente com tampa e capacidade de 1 xícara)

Ingredientes:

- 1/2 maracujá azedo
- 1/4 de limão (fatia para espremer)
- 1 chasaku de Matcha Culinário (1/2 colher de chá)
- 1 xícara de água
- Mel ou adoçante de sua preferência
- Gelo (opcional)

Instruções:

Coloque todos os ingredientes no pote, começando pelo matcha, o suco do limão e a poupa do maracujá. Adicione a água e o adoçante escolhido. Agite vigorosamente por 30 segundos. Pronto! Sirva em um copo com gelo e decore conforme preferir.



MATCHA
PROJECT
E-BOOK

SOBRE

**Matcha
Project**

time:



Eloína Telho @chazeira

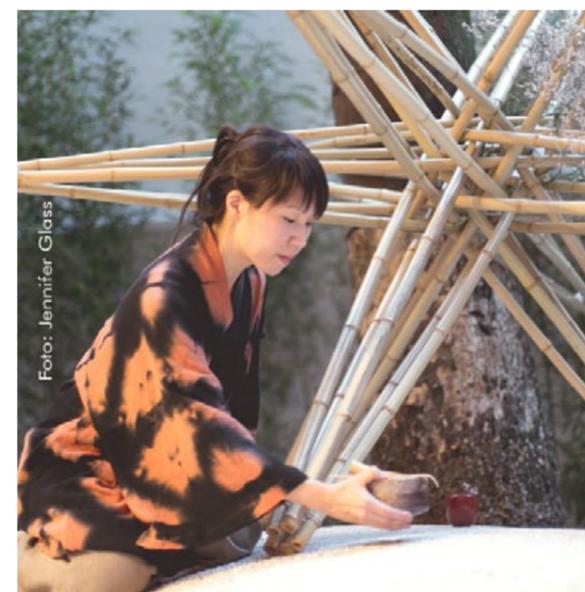
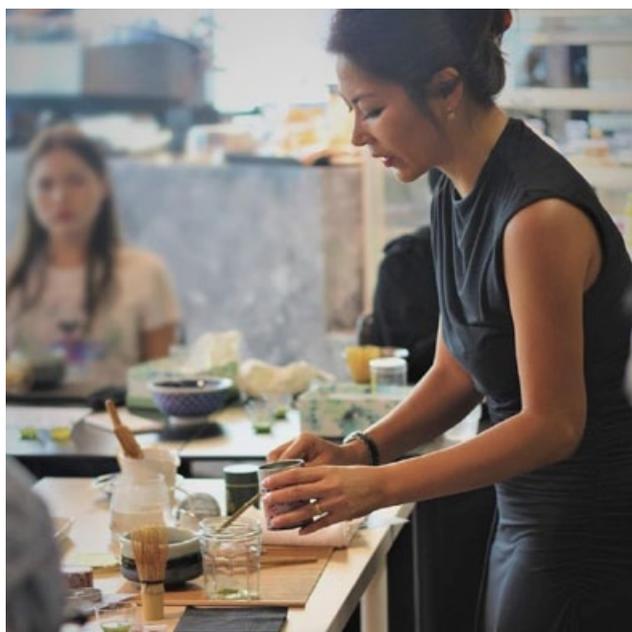


Foto: Jennifer Glass

Erika Kobayashi @cerimoniadocha

Chazal coberto em Wazuka, Quioto, Japão.



Yvette Arizala @yvetteateas



Yuri Hayashi @escoladecha

Fotos por Escola de Chá[®], todos os direitos reservados ©.

ORGANIZADO POR

ESCOLA DE CHÁ[®] EMBAHÚ

<http://escoladecha.com.br>

Este material didático faz parte da formação em Especialista em Chá da Escola de Chá[®] Embahú.

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

São Bento do Sapucaí - São Paulo - Brasil