

EL ARTE DEL MATCHA

Inspirado en la tradición japonesa del té.

「和敬清寂」

Wa Kei Sei Jaku



Armonía • Respeto • Pureza • Tranquilidad



Introducción



El té matcha no es una simple bebida: es una filosofía que invita a detener el tiempo. Cada gesto —desde tamizar el polvo hasta servir la taza— es una forma de meditación activa. Este té verde en polvo, originario del Japón zen, simboliza la armonía entre cuerpo y mente, la pureza de lo cotidiano y el respeto por los ciclos de la naturaleza.

El ritual del matcha transforma una acción común en un momento sagrado.



Historia del Té Matcha



Los orígenes antiguos



El matcha nació en China durante la dinastía Song (siglo X), cuando monjes zen molían hojas secas de té para disolverlas en agua caliente.



El monje Eisai, considerado el padre del budismo zen en Japón, llevó esta técnica a su país en el siglo XII.



De la meditación al arte



El matcha se incorporó a las prácticas de meditación zen como una herramienta para mantener la mente alerta y el cuerpo en calma.

Con el tiempo, el simple acto de preparar té se transformó en un arte refinado conocido como chanoyu

(茶の湯)—la ceremonia japonesa del té.

Bajo la influencia de maestros como Sen no Rikyū (1522–1591), la ceremonia se convirtió en una expresión estética y espiritual basada en la sencillez, el silencio y la gratitud.

Bajo la influencia de maestros como
Sen no Rikyū (1522–1591),
la ceremonia se convirtió en una
expresión estética y espiritual
basada en la sencillez, el silencio
y la gratitud.



La Filosofía del Ritual



和

Wa

Armonía

Equilibrio entre las personas,
la naturaleza y el entorno.



Respeto

Hacia los demás, hacia los objetos
y hacia uno mismo.

敬

Kei



清

Sei

Pureza

Limpieza física y mental antes
de compartir el té.



Tranquilidad

El estado final de calma
que surge del ritual.

寂

Jaku



Utensilios del Kit



Chawan



Chashaku



Fukusa, Chakin



Tamiz



Bandeja de madera



Caja de regalo del kit

Chawan



Batido óptimo

Su forma amplia facilita el batido correcto.



Experiencia visual

Permite apreciar el color y la textura del té.



Estable y cómodo

Fabricado en cerámica, se ajusta cómodamente a las manos.



El chawan es el cuenco tradicional para preparar y disfrutar el té matcha. Su diseño de cerámica ofrece estabilidad y una experiencia visual cuidada durante la preparación.

Chasen – Batidor de Bambú

El chasen es el utensilio tradicional japonés utilizado para batir el té matcha. Tallado a mano en una sola pieza, de bambú, sus finas púas permiten disolver el matcha de forma uniforme y crear una espuma ligera y estable.

Su uso correcto garantiza:



Mezcla homogénea del polvo con el agua



Textura suave, sin grumos



Espuma fina en el matcha ligero (Usucha)



Antes de usarlo, se recomienda humedecerlo con agua tibia para flexibilizar las púas.

Después de su uso, se limpia solo con agua y se deja secar en su soporte para mantener su forma.

*“El chasen no se bate con fuerza, se mueve con suavidad y constancia.
El gesto es simple, preciso y consciente.”*

Soporte para chasen



Función

Mantiene la forma del chasen facilitando su secado y almacenamiento.



Diseño

Cerámica diseñada para proveer estabilidad después de usar el batidor.



Diseño

- Cerámica diseñada para proveer estabilidad después de usar el batidor.



Cuidados

- Limpiar solo con un paño seco
- Evitar enjuagar para proteger el esmalte
- Guardar en un lugar seco y estable



Clave del ritual

Secar y guardar el chasen en su soporte garantiza que mantenga su forma correcta.

Chashaku y Cucharilla de Bambú



Función Dosificar el té matcha con exactitud antes de su preparación.



Chashaku

- Cucharilla japonesa de bambú con forma curva.
- Permite tomar la cantidad justa de matcha sin compactarlo.
- Se usa directamente desde el envase al chawan.



Cucharilla de bambú

- Alternativa recta para uso diario
- Aporta comodidad y control en la medida

Medida orientativa

1 cucharilla $\approx$ 1 g de matcha
(2 cucharillas para matcha ligero • 4 para matcha espeso)

Uso correcto

- No presionar el polvo
- Mantener el gesto suave y limpio
- Limpiar solo con un paño seco



Clave del ritual

Medir bien el matcha cuida el sabor, el color y la textura final.

Tamiz o Colador Fino



Para qué sirve

Se utiliza para tamizar el té matcha antes de prepararlo.



Función principal

- Elimina grumos
- Airea el polvo
- Facilita una mezcla uniforme con el agua



Por qué es importante

Un matcha bien tamizado se disuelve mejor, mejora la textura y evita sabores irregulares.



Cómo se usa

- Coloca el tamiz sobre el chawan
- Añade la cantidad de matcha
- Presiona suavemente con una cuchara o chashaku
- Evita forzar el polvo



Cuidado

- Limpiar en seco o con agua
- Secar bien antes de guardar

Clave del ritual

Tamizar prepara el gesto y la mente antes del batido.



¿PARA QUÉ SIRVE LOS PAÑOS SAGRADOS?

Fukusa y Chakin



Fukusa (rojo)

- ✓ Limpia y purifica los utensilios antes del uso.
- ✓ Prepara el gesto y la actitud antes del ritual.
- ✓ Se utiliza en seco, con movimientos precisos.

Chakin (blanco)

-  Seca el chawan tras el enjuague.
-  Mantiene el cuenco limpio durante la preparación.
-  Ayuda a cuidar el orden del espacio.

FUNCIONES EN EL RITUAL

- ✓ Cuidado del utensilio.
- ✓ Orden y respeto en cada paso.
- ✓ Atención plena en la preparación del matcha.

Mensaje Clave:

No solo limpian objetos:
ordenan el momento y la intención.

Bandeja de Madera



Hecha en madera natural, con bordes suaves y proporciones equilibradas.

Sirve como base del ritual, organizando los utensilios y aportando orden visual.



- ✓ Su presencia aporta estabilidad y calidez al espacio.
- ✓ La madera conecta el ritual con lo natural y recuerda que cada gesto nace de la tierra.

Elemento funcional y estético que sostiene la ceremonia con sencillez y calma.

Caja de regalo del kit



Caja rígida de acabado negro, pensada para proteger y presentar el set de matcha con cuidado y elegancia.



Función

- ✓ Protege todos los utensilios
- ✓ Facilita su conservación
- ✓ Mantiene el conjunto ordenado

Valor

- ✓ Presentación cuidada para regalo
- ✓ Sensación premium desde el primer contacto
- ✓ Ideal para guardar el ritual completo

Una caja que acompaña el set y refuerza la experiencia desde fuera hacia dentro.

Preparación



Paso a Paso

Usucha (Té Ligero)



- ✓ Tamiza 2 g de matcha en el chawan.



- ✓ Añade 70 ml de agua a 80 °C.



- ✓ Bate vigorosamente con el chasen en forma de “M” o “W” hasta obtener una espuma ligera y brillante.



Disfruta de su frescura y aroma vegetal.

Preparación de Koicha (Té Espeso)



Tamiza 4 g de matcha.



Añade 30 ml de agua a 80 °C.



Mezcla lentamente con movimientos circulares, sin espuma.



Mezcla lentamente con movimientos circulares, sin espuma.



El resultado: una textura densa y sabor profundo con notas umami.

“El arte del matcha es movimiento y silencio en perfecta armonía.”

— ¿Cuándo Tomar — — Matcha? —

Por la mañana: energía clara y duradera.

Antes de meditar o trabajar: foco y serenidad.

Evita tomarlo después de las 18:00 si eres sensible a la cafeína.

No se recomienda en ayuno prolongado ni junto a comidas muy grasas.

El momento perfecto para el té es aquel en que lo necesitas.”



Propiedades y Beneficios



Energía natural y calma mental

El matcha contiene L-teanina, un aminoácido que induce relajación sin somnolencia.

A diferencia del café, su cafeína se libera lentamente, proporcionando energía sostenida durante horas.



Antioxidantes y bienestar

Rico en catequinas, el matcha protege las células del daño oxidativo, fortalece el sistema inmune y favorece la salud cardiovascular.



Concentración y claridad

Ideal antes de estudiar, meditar o practicar arte. Su equilibrio entre estimulación y serenidad lo convierte en un aliado para el enfoque consciente.



Cuidado y Conservación del Set



Lava el chasen solo con agua tibia y déjalo secar sobre su soporte.



Guarda el matcha en un envase hermético, protegido de la luz y la humedad.



Limpia el chawan suavemente con el chakin.



Ordena los utensilios siempre en la misma disposición: orden exterior refleja calma interior.

清寂

Sei-Jaku —
Pureza y tranquilidad.



Cierre Filosófico



Cada ceremonia es una metáfora de la vida:
irrepetible, sencilla y plena.

El té matcha no busca impresionar, sino
despertar gratitud.

En cada taza se concentra la belleza de lo simple,
el valor del presente y la serenidad de lo eterno.

“Cada taza es un instante irrepetible – 一期一会”



Cada día es un nuevo comienzo.

Inspirado en la Tradición Japonesa



Este texto fue creado para transmitir la esencia del matcha como arte, meditación y experiencia sensorial.

Que cada taza sea un puente entre la calma y la gratitud.

