



[PARA TODO PALADAR]

Bebidas en base a té que conquistan a los consumidores

Cada vez es más común ver nuevas tiendas que se dedican a vender este tipo de bebidas populares entre los jóvenes. Con opciones como el bubble tea o fruit tea, estas tendencias originadas en países asiáticos se ha logrado expandir por el resto del mundo con exitosos resultados.

Por: **Rodrigo M. Ancamil**



Con miles de años de existencia, el té como infusión ha conquistado diversas culturas. Además de sus variedades tradicionales determinadas por el grado de oxidación de la hoja (como el té verde y el té negro), han surgido nuevas alternativas para cautivar a los consumidores.

Si en la década del 2010, la kombucha (una bebida fermentada a base de té, azú-

car, bacterias y levaduras) se hacía popular en el país por sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud, como mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y reducir el colesterol, esta década está marcada por las bebidas en base a té más dulces y para llevar.

El bubble tea es una de las embajadoras de estas bebidas, y cuyo éxito ha sido

rotundo. El tamaño del mercado de esta bebida se valoró en 2024 en 2.36 mil millones de dólares, con una proyección de crecimiento a 4.78 mil millones de dólares para el 2032. "Es una bebida que agarró muchísima fuerza especialmente en los segmentos más jóvenes en los países de Asia. El bubble tea es una bebida en base té que justamente con estas bolitas de tapioca, la ha hecho súper versátil puesto que puede tener matices especiados, matices dulces, matices frutales, matices florales. La verdad es que se pueden lograr muchísimas combinaciones con distintas bases de té", indica Alfredo Bravo, director de Desarrollo en Tea Institute Latinoamérica.

Así como el bubble tea, otras bebidas a base de té han trascendido fronteras y se han posicionado como opciones favoritas para diferentes paladares. Entre las más populares, Bravo menciona tres que destacan por su sabor y versatilidad.

Para quienes prefieren sabores más intensos y especiados, el chai latte es una excelente opción. Esta bebida se elabora con un concentrado de té chai que se corta con espuma de leche, creando una bebida cremosa y aromática. Por otro lado, el masala chai, una variante tradicional de la India, se prepara hirviendo el té directamente en leche con una mezcla de especias como canela, cardamomo, jengibre y pimienta negra, logrando un perfil de sabor más

robusto y dulce gracias al proceso de cocción prolongado.

Otra de las tendencias en alza es el matcha latte, que puede servirse tanto caliente como frío. Esta bebida se prepara con un concentrado de matcha, un té verde en polvo conocido por su alto contenido de antioxidantes. Para un matcha latte, se usa una mayor cantidad de matcha en una menor cantidad de agua, a la que luego se le agrega leche y espuma, logrando una bebida con un perfil de sabor intenso y ligeramente amargo, ideal para quienes buscan un toque de energía natural.

Y para los más aventureros, Bravo recomienda el cheese tea, una bebida que, aunque aún no se ve con fuerza en Chile, está ganando popularidad en otras partes del mundo. Originaria de Taiwán, esta preparación combina té frío de diferentes tipologías con una capa superior de crema batida con queso crema y un toque de sal, creando una textura espumosa que flota sobre la superficie del té. Aunque puede sonar inusual, esta mezcla de sabores contrastantes resulta sorprendentemente adictiva y versátil.

Con esta variedad de opciones, las bebidas a base de té siguen ganando terreno entre los consumidores de todo el mundo, adaptándose a las nuevas tendencias y preferencias que van más allá del clásico té de hojas.

4.7 mil millones de dólares

Se espera que para 2032 el mercado del bubble tea ascienda a 4.7 mil millones de dólares.

