



СЕКРЕТЫ КИТАЙСКОГО ЧАЯ

ТОП-20 чаев, которые стоит попробовать каждому

Уважаемый читатель, в этой мини-книге мы постарались в максимально сжатой форме познакомить Вас с удивительным миром *китайского чая*. Во время чтения Вы не только откроете для себя множество исторических и технологических секретов, но погрузитесь в увлекательное путешествие вкусов и желаний.

Почему китайский чай?

Если мы посмотрим на мировой рынок чая, то увидим два сегмента. Это рынок **китайских чаев** и рынок **индийских чаев**. Несмотря на то, что оба они называются чаями, у них разный портрет покупателя, разная стоимость и разная культура потребления. К рынку индийских чаев относятся чаи, которые произведены в **Индии, Кении, Шри-Ланке** и еще в очень большом перечне чаепроизводящих стран. Для их производства максимально используются машинные технологии. Это не хорошо и не плохо. Это гигантский запрос рынка, который удовлетворяют **индийские чаи**. Здесь все направлено на то, чтобы снизить себестоимость продукта, чтобы чай был доступен максимально широкому кругу покупателей.



Индийские чаи - для всех
китайские - для гурманов



В **китайских чаях** все ровно наоборот. Это всегда ручной сбор, это всегда высокие очень крутые плантации, зачастую выше облаков. В китайских чаях идет постоянная борьба за то, чтобы **максимизировать вкусы и ароматы**. Кроме того, это всегда очень разнообразная производственная особенность. То есть, в китайских чаях огромное разнообразие сортов, групп, разновидностей и т.д. Это такой гигантский пазл: **белые, желтые, красные, зеленые, черные чай, улуны, пуэры**. Китайские чай - это чай, которые отдельно от всего. Они отдельно от еды, от суеты, от внешнего мира, где вкус и аромат совершенны.

География китайского чая

Основной особенностью, которая отличает один чай от другого, **является место его произрастания**. В зависимости от климатических особенностей чай приобретает определённые свойства, характерные только для данной местности. Поэтому можно весь **китайский чай** классифицировать по провинциям, в которых его производят.

Все **чай на нашей планете** начались в провинции **Юньнань** примерно 2500 лет назад. Об этом нам известно досконально. Известен также маршрут, по которому распространялся чай по планете.

Из провинции **Юньнань(1)** он отправился выше, в провинцию **Сычуань(2)**. Из провинции **Сычуань** он пошел направо по карте, в провинцию **Фуцзянь(7)**. Из **Фуцзянь** он отправился вверх к **Чжэцзяну(9)**. В те места, где сегодня производят огромное количество зеленых чаев. И одновременно спустился вниз, в провинцию **Гуандун(6)**, где производят глубоко нами любимый **Фэн Хуан Дань Цу**





Какой чай выбрать

Сегодня Китай предлагает нам **около тысячи** сортов китайских чаев. Никто в точности не может сказать сколько же их на самом деле, но специалисты сходятся во мнении, что так это и есть. Вся эта тысяча очень аккуратно и красиво укладывается, как в таблицу Менделеева, в **7 групп китайских чаев** по степени ферментации.

Каждый вид чая имеет собственный вкус и обладает уникальными свойствами, которые могут подходить одним людям и не подходить другим.

Для того, чтобы продвинуться дальше, надо понять слово "**ферментация**". Объясним на простом примере с яблоком. У нас есть яблоко, мы его откусываем. Что происходит на изломе? Сок, который выделяется, взаимодействует с кислородом и окисляется. Мы приравниваем этот процесс окисления к процессу ферментации. Через 15 минут яблоко становится бурое по каемке. Если поставить это яблоко на пару часов рядом с клавиатурой и продолжить работать, то оно станет более темного цвета, **степень ферментации** становятся глубже. Если оставить это яблоко на несколько дней на подоконнике, оно станет совсем темное и над ним начнут кружить дрозофилы. Степень ферментации этого яблока будет еще глубже.



С чайным листом происходит то же самое. Когда мы ломаем чайный лист, на сломе выделяется сок. Он начинает взаимодействовать с кислородом, **ферментироваться**. Если мы хорошо помяли чайный лист, он начал сочиться, и мы оставили его на несколько часов, давая ему возможность основательно окислиться, и он станет бурым. То есть, мы увеличиваем **степень ферментации** чайного листа. Таким образом, из одного и того же чайного материала с помощью различных степеней ферментации мы можем уводить вкус и аромат чая в разные вкусовые вектора.



И вот эти семь групп по степени ферментации:

1. Зеленые чай 
2. Желтые чай 
3. Белые чай 
4. Улуны 
5. Красные чай 
6. Черные чай 
7. Пуэры 

Это и есть совершенно различные вкусы и ароматы. У нас один и тот же чайный материал, разные способы производства и на выходе получаем [разные чай](#).

Рассмотрим их основные отличия.

Зеленые чай

Зеленые чай - это символ Китая!

Зеленого чая производится и потребляется в Китае больше всего. В каждом регионе, где производится зеленый чай имеются свои особые технологии производства, дающие огромное разнообразие вкусов.

Зеленый чай - это чай у которого ферментация практически равна нулю (то есть листья не становятся темными). Поэтому большинство витаминов, полифенолов и аминокислот хорошо сохраняются в листьях зеленого чая.

Многочисленные исследования утверждают, что зеленый чай улучшает мозговую деятельность, укрепляет иммунную систему, а также имеет другие многочисленные преимущества для здоровья.

Зеленый чай, как нельзя лучше, подойдет людям, живущим в неблагоприятной экологической обстановке, а также тем, кто занят умственным трудом и много работает за компьютером.

Лучшие представители этой группы:

1. [Е Шен Люй Ча](#) (Дикорастущий зеленый чай)
2. [Лунцзин Шифэн](#) (Колодец дракона с львиного пика)
3. [Хуаньшань Мао Фэн](#), (Ворсистые пики с желтой горы)



1



3



2



4



**ПОПРОБУЙ НАСТОЯЩИЙ КИТАЙСКИЙ
ЧАЙ!**





Желтые чай

Желтые чай-это изыск

Ежегодно в Китае производится всего несколько тонн **желтых чаев**. Это капля, которая практически мгновенно растворяется в море китайского спроса. У китайского желтого – свои, особые клиенты, которые, как правило, выкупают его по предзаказам прямо с плантаций.

Желтый чай - это изыск. За основу его производства берут зеленый чай, обворачивают в мягкую рыхлую бумагу и слегка сбрызгивают водой. Затем убирают в прохладное темное помещение на 12-15 дней. За это время **чай желтеет**. Аромат желтого чая чарует и околдовывает. Тут осенние ноты, палая листва, орехи, дожди, уют, тепло, мед и спокойствие.

Это **потрясающий вкус**. И это удивительное, рафинированное состояние! Стоимость желтого чая всегда выше, чем на любые другие сорта. Это **бутиковый чай**, который доступен лишь гурманам.

Вы никогда не сможете вспомнить вкус **желтого чая**. О вкусе этого чая говорят-«вкус призрак», «вкус-мираж». Широкий потребитель его практически не знает.

Лучшие представители Желтого чая:

1. [Мэн Дин Хуан Я](#) (Желтые почки с горы Мэндин)
2. [Цзюньшань Иньчжэнь Ван](#) (Серебрянные иглы с острова Цзюньшань)

1**2**



Желтый чай



Белые чаи

Белый чай-это "шампанское" чайного мира

Родина **белого чая** -север провинции Фуцзянь.

Технология его производства принципиально отличается от технологии производства любых других китайских чаев. Дело в том, что ее практически нет, как таковой. Концепция белых чаев заключается в том, чтобы сохранить чайный лист (или почку) в первозданном виде. Без манипуляций. Без термообработки. Лист снимают, раскладывают на поддоны и сушат под открытым солнцем в течение трех дней. Через три дня чай готов. Его можно заваривать и пить.

Белый чай очень богат витамином P, что уменьшает ломкость и проницаемость капилляров, что делает его очень **полезным для женщин**. Употребление этого чая также очень благотворно сказывается на **состоянии кожи**.

**ПОПРОБУЙ НАСТОЯЩИЙ КИТАЙСКИЙ
ЧАЙ!**





Родина белого чая



Плнтации белого чая ряд

Белые чаи – это самые деликатные из всех китайских чаев. Их аромат особенно тонок. У них почти прозрачный вкус. Вкус и аромат белого чая будет казаться эфемерным для новичка, гурман же найдет в нем удивительное изящество.

Белые чаи - это легкие, прозрачные, и утонченные ароматы. Для того, чтобы проникнуть в них, хорошо уже иметь в багаже определенный вкусовой опыт. Это поможет вам. Неподготовленный обыватель может купить белый чай и испытать неоднозначное ощущение.

Лучшие представители белого чая:

1. [Бай Му Дань \(Белый Пион\)](#)
2. [Бай Хао Инь Чжень \(Серебряные иглы\)](#)



Продегустировать белый чай



Улунский чай

УЛУНСКИЙ ЧАЙ-ЭТО АРОМАТ И СЛОЖНОСТЬ ВКУСА

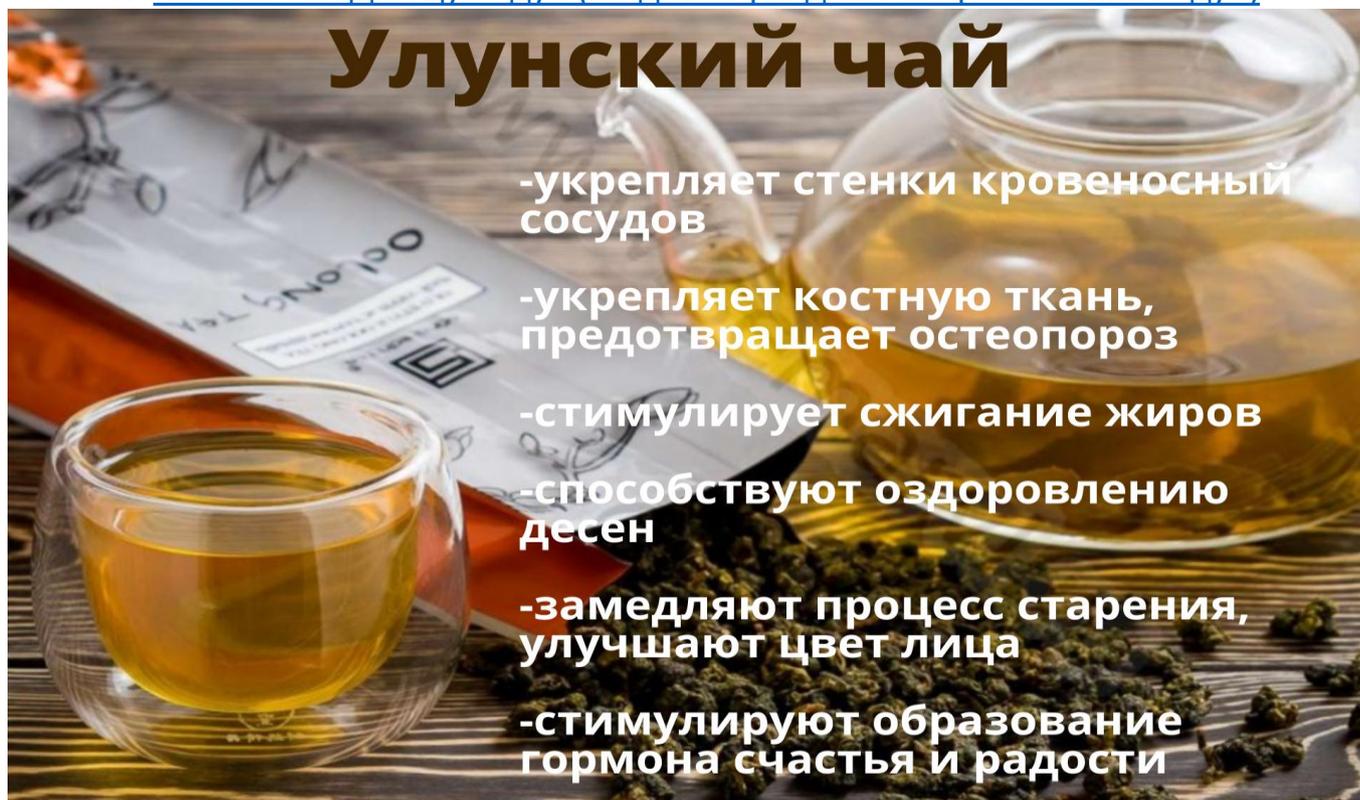
Улуны - это большая группа чаёв, а не какой-то конкретный сорт. И в этой группе десятки сортов. **Улуны** - это способ обработки чайного листа. Нечто среднее между зелеными и красными чаями. Промежуточная группа, где степень ферментации чайного листа **больше**, чем в **зеленых** чаях, **но меньше**, чем в **красных**.

Улуны - это всегда восхитительные ароматы. Это цветочность, медовые ноты, орехи, чернослив, весна, молодость и перспектива. **Улуны** – потрясающе жизнеутверждающие чаи.

В мире улунов - есть **светлые и темные**. И это два разнонаправленных вкусовых направления. Светлые улуны - это все то, что зеленого цвета и при заваривании дает золотистый настой. В их аромате контраст, весна и мажорные ноты. Темные улуны - темно-коричневые. В них больше осени, листвы, древесные ноты и минор. И те и другие - потрясающие. Сравнивать их невозможно. Тут нет лучше или хуже. Они разные. Отличие светлых улунов от темных в том, что при производстве на финальном этапе темные улуны копят на древесном угле. Отсюда и аромат, и цвет настоя, и ощущение.

Лучшие представители этой группы:

1. [Медовый улун\(гора А Ли Шань\)](#)
2. [Да Хун Пао Тянь Синь \(Большой Красный Халат Небесное Сердце\)](#)
3. [Ми Лан Сян Дан Цун Удун \(Медово-орхидейный аромат с пика Удун\)](#)



УЛУНСКИЙ ЧАЙ

-укрепляет стенки кровеносный сосудов

-укрепляет костную ткань, предотвращает остеопороз

-стимулирует сжигание жиров

-способствуют оздоровлению десен

-замедляют процесс старения, улучшают цвет лица

-стимулируют образование гормона счастья и радости



Красные чаи

Красные чаи-мягкие, нежные успокаивающие и одновременно тонизирующие

В Китае **красным чаем** называют то, что у нас называют **черным**. По популярности он занимает второе место после зеленого чая. Традиционно выращивается в южных провинциях Китая. Красный чай - это изначально зеленый чай, который практически полностью подвергся процессу ферментации (75-90%)

Китайский красный чай высокого качества- это богатая палитра вкусов и ароматов. В них аромат шоколада, орехов, медовые ноты. Это такая нежная, успокаивающая, убаюкивающая история. Самое главное - **красный чай** не должен быть горьким или вяжущим

Лучшие красные чаи:

1. [Цзинь Цзюнь Мэй \(Золотые брови\)](#)
2. [Мэндин Хун Ча \(Красный чай из Мэндин\)](#)
3. [Чжень Шань Сяо Чжунь или Лапсанг Сушонг](#)



Красный чай

Повышает иммунитет
Помогает бороться с лишним весом
Укрепляет волосы и ногти
Наполняет организм здоровьем и силой
Улучшает память и зрение
Стимулирует нервную систему

Пить хороший **красный чай** в зимнее время, когда за окном дождь и слякоть -это особое удовольствие

Такой чай согреет, создаст ощущение уюта, поднимет общий тонус.



Черный чай

Черный китайский-это бутиковый, редкий чай

На российском рынке китайского **черного, или Хай Ча**, практически нет. Большинство людей черным чаем называют то, что в Китае называется красным. Привычные нам ароматы “черного чая из Индии” - равняются китайским красным. А вот **китайские черные** - это особая группа.

Отличительная особенность китайских черных - их экстравагантность в аромате и кислинка во вкусе. Они подкопченные, пряные, яркие, терпкие и смелые.

Пуэр

Пуэр-это легендарный китайский чай, покоривший миллионы сердец

Пуэры - это целый огромный мир. Пуэрами называют чай, которые производят в провинции Юньнань. Это место уникальное. Считается, что **Юньнань**-колыбель растительного мира. Здесь были обнаружены древние пуэрные деревья, которым более 2500 лет! Именно отсюда чай начал распространяться по миру.

Юньнань-родина Пуэров



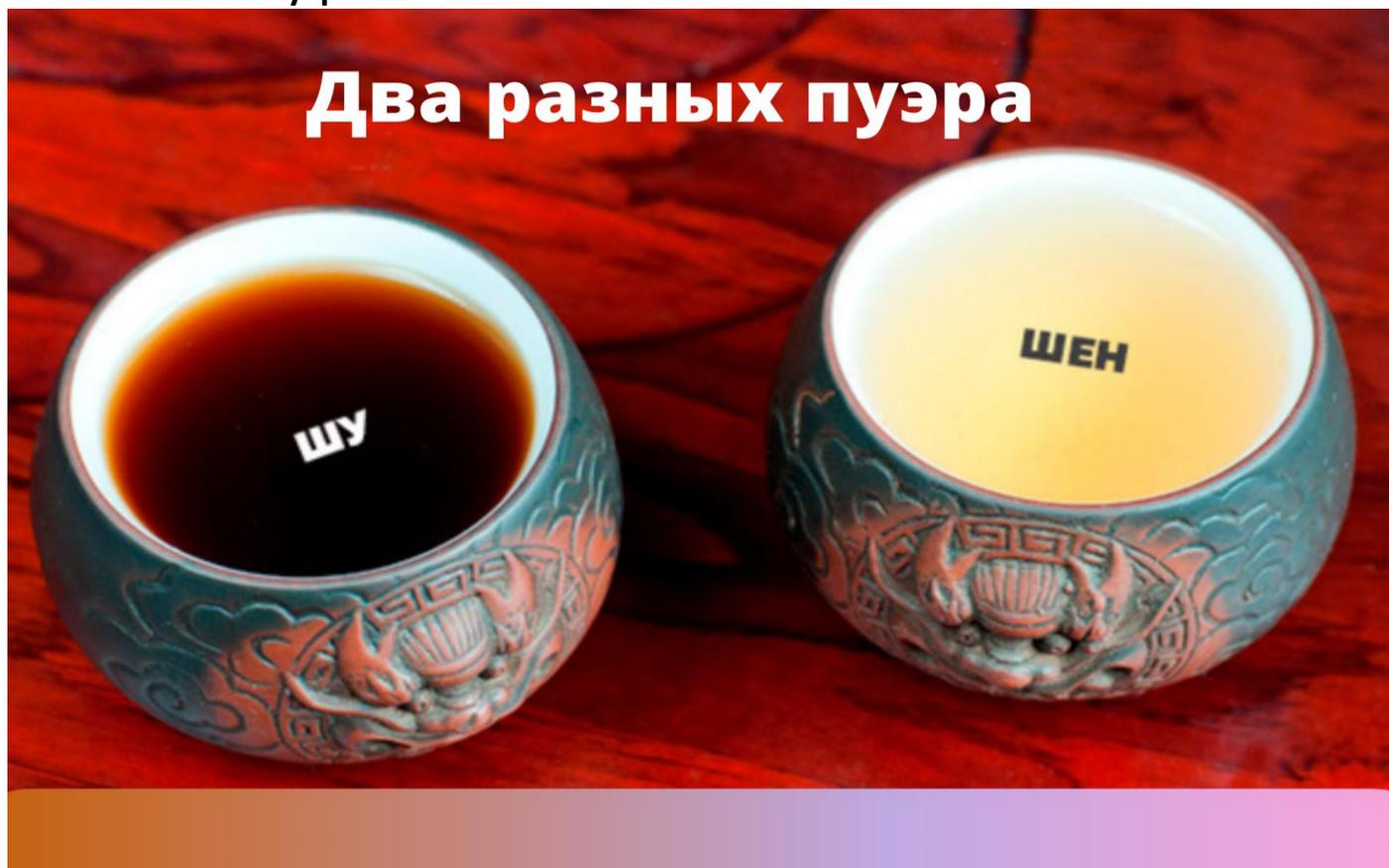


Для производства **Пуэра** сырье собирают с чайных кустов (1-2 м) либо с чайных деревьев (20-30м). Такие деревья растут очень долго и чем они старше и выше, тем выше качество чая с них.

Истинный пуэр производится исключительно с прямоствольных юньнанских деревьев. Содержание полезных веществ в их листьях действительно впечатляет!

В пуэрах есть два основных направления:

1. Светлые пуэры-ШЭН
2. Темные пуэры-ШУ



Светлые пуэры или **Шэн** (сырой, свежий), Светлые Пуэры изготавливаются по технологии зеленого чая. Лист снимают с плантации, минимально ферментируют (20-30%) и прессуют в блин. Светлые Пуэры яркие, цветочные, сухофруктовые, звенящие и терпкие во вкусе.

Темные пуэры или **Шу** (готовый или черный) - это чай глубокой ферментации. Лист снимают с плантации, затем подвергают очень долгой ферментации (до 100%), которая идет полтора месяца, и лишь затем прессуют в блины. На выходе мы получаем густой бархатистый настой. В его аромате землистость, грибы, осенняя листва, дожди и сырость.

При выборе, вы всегда отличите **светлый Пуэр** от **темного Пуэра** по внешнему виду. **Светлый** - темно зеленый, болотный, желтоватый. **Темный** Пуэр - черный, насыщенный, глубокий.

С цветом настоя Пуэров ровно так же. **Светлые Пуэры** завариваются в золотистый или в виски. **Темные Пуэры** завариваются в густую нефть.

Уже более 2000 лет **Пуэр** высоко цениться во всем мире за свои уникальные и полезные свойства.



Можно выделить такие основные полезные свойства Пуэров:

1. Помогают в борьбе со старением на клеточном уровне
2. Профилактика онкологических заболеваний
3. Защита желудочно-кишечного тракта
4. Укрепление зубной эмали
5. Снижают последствия радиации
6. Снижение уровня холестерина
7. Повышение иммунитета
8. Защита сердца и кровеносных сосудов.

Пуэры, которые стоит попробовать:

1. [Шу Пуэр с гор Да Сюэ Шань \(2012 год\)](#)
2. [Шу Пуэр со старых деревьев из ЛинЦан \(2011 год\)](#)
3. [Хуймин Цзинь Чжень Гун Я «Золотые почки для подношения из Хуймин» \(2016 г\)](#)
4. [Шэн Пуэр Ароматные древние деревья из Хуймин \(2013 год\)](#)
5. [Шэн Пуэр Чантай «Сокровище» \(коллекционный, 2004 год\)](#)
6. [Шэн Пуэр из БэнДон \(Мэнку, старые деревья «Gu Shu» 500 лет, 2012 год\)](#)
7. [Шэн Пуэр Бин Дао МуШу Ча Гушу \(из Биндао со старых материнских деревьев 2016 год\)](#)



Пуэр-единственный чай , который дает нам возможность насладиться вкусом древних чайных деревьев. Пуэр хорошего качества стоит пить не только потому, что это принесет несравнимое удовольствие, но и потому, что **Пуэр- это эликсир здоровья и долголетия**



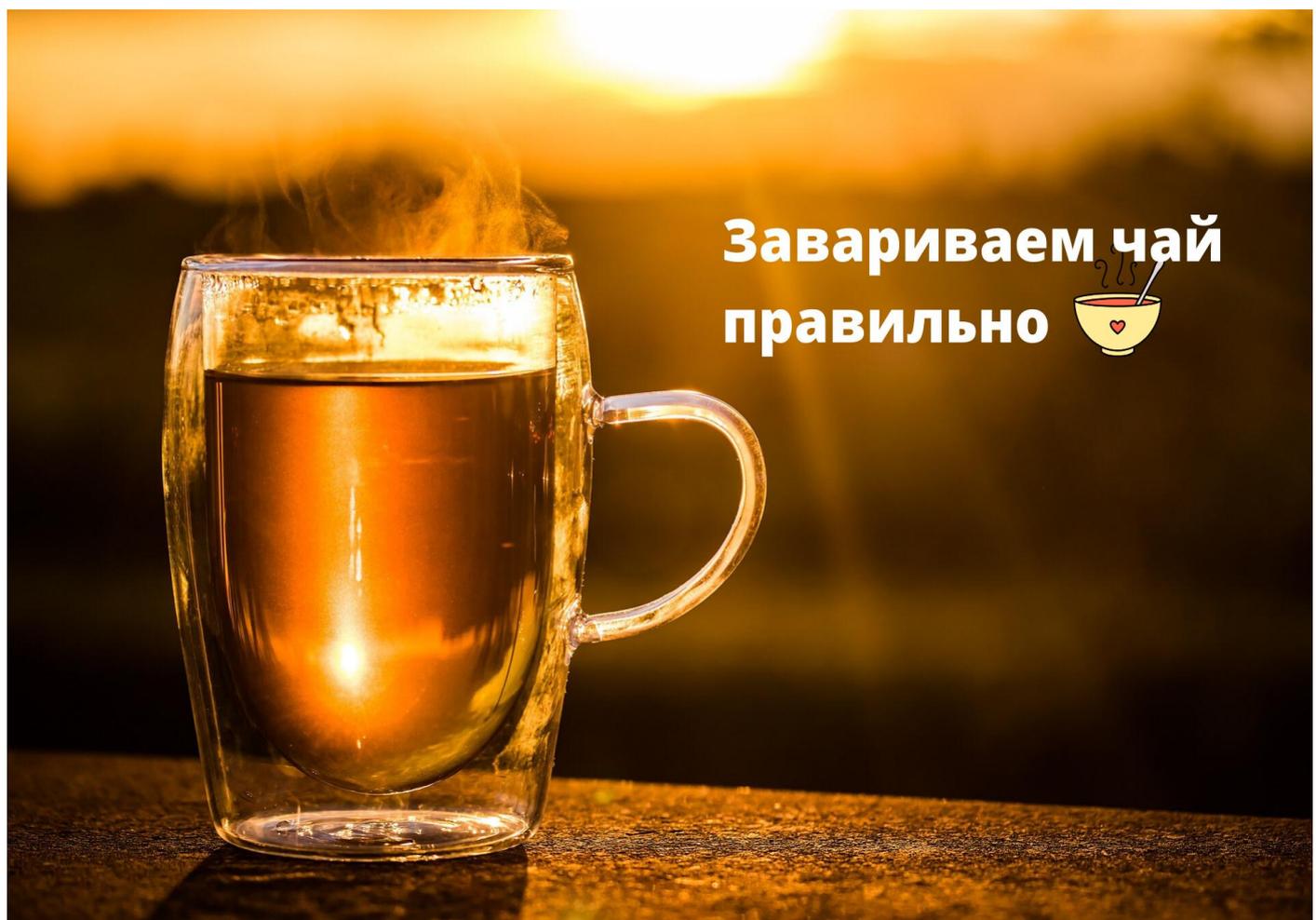
Заваривание чая

Заваривание чая-это искусство

Как же [правильно заваривать чай](#), чтобы получить максимальный эффект во вкусе и в ощущениях, насладившись сполна этим божественным напитком?

В зависимости от **вида чая** существуют некоторые отличия и в технике заваривания. [Есть общие рекомендации](#), но точной техники заваривания **идеальной чашки** чая не существует. Вы должны сами поэкспериментировать с разным количеством чайных листьев и временем настаивания, чтобы получить для себя оптимальный результат.

Одной из важнейших составляющих для приготовления чая является **вода**. По мнению большинства чайных мастеров должна использоваться исключительно родниковая или же очищенная бутилированная **вода**. Водопроводная вода не только испортит вкус чая, но и негативно повлияет на ваше здоровье.



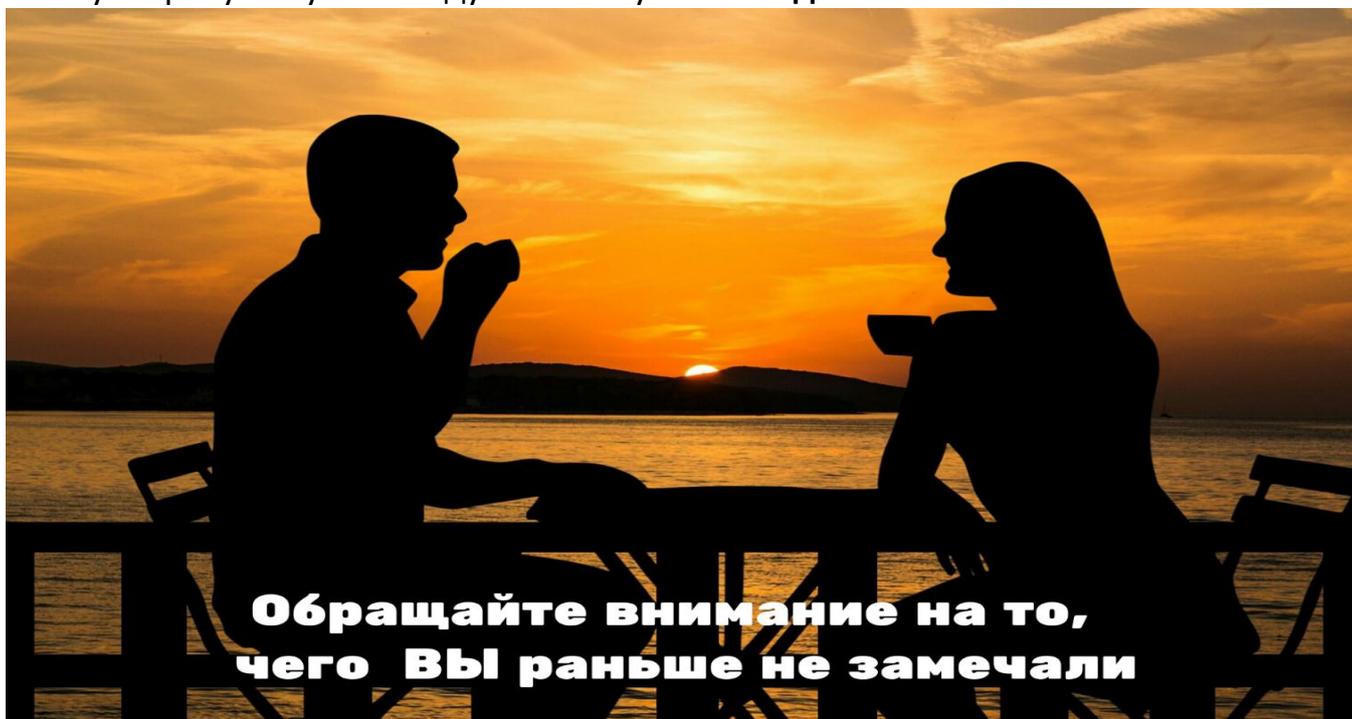


Наслаждение чаем

Чай может стать одним из источников коллосального удовольствия

Возьмите хороший чай. Успокойте мысли. Подышите пять минут полными легкими и **настройтесь на наслаждение**. Медленно-медленно открутите подушечками пальцев крышку баночки таким образом, чтобы услышать фактуру этого алюминиевого шуршания. И погрузитесь в **аромат**. Сделайте щедрый выдох в баночку, чтобы разогреть чай своим дыханием, а затем - щедрый вдох. Пропустите этот аромат сквозь себя. Упадите в него. И насладитесь своими ощущениями. Разглядите чаинки с близкого расстояния. Вглядитесь в них. Сконцентрируйте на них все свое внимание. В какой-то момент вам покажется, что вы занимаетесь глупостями. Глупостей не существует, когда речь идет о наслаждении. **Наслаждение** – это ощущение, и тут наши инженерные подходы не работают. Разглядывайте чаинки, пока вы не почувствуете, что начинаете кайфовать от этого. Знайте, что в этот момент ангелы начинают улыбаться на небесах.

А после, когда почувствуете, что готовы, заварите чай. И сделайте это с полным вниманием к **своим ощущениям**. Прочувствуйте этот аромат, это ощущение воды и этот вкус. Прочувствуйте каждую его ноту. И **насладитесь** ей...



Обращайте внимание на то, чего ВЫ раньше не замечали

Искушайте себя в ощущениях! Прислушайтесь, где наслаждение таится внутри вас. А когда услышите - увеличивайте его! Подыграйте этому! Поверьте в это! Увеличивайте до тех пор, пока оно не начнет распространяться самостоятельно.

Каждый раз, заваривая чай, **испытывайте наслаждение**. Тренируйте себя в нем. Подыгрывайте ему. И дело тут не в сорте. А в вашем желании испытать эти **ощущения**. Но хотя, конечно, и в сорте тоже.



**ПОПРОБУЙ НАСТОЯЩИЙ КИТАЙСКИЙ
ЧАЙ!**

