



«Унция»
Выдержка

13 лет

Состоит из именинный сорт «Нам 13 лет» из черного цейлонского и индийского чаев, китайского белого чая «Серебряные иглы», ананаса, ягод черной смородины, цветов василька и сафлора. И мы неспроста упомянули про чайную музу. В этот день титестер пребывал в ностальгическом настроении, и чай по составу получился прямо как наша 13-летняя история — классический, но с духом авантюризма, зрелый, но с придумками, сдержаный, но неистребимо оптимистичный.

Приходите праздновать вместе с нами! С 28 по 30 августа «Унция» дарит подарки — уникальный сорт чая «Нам 13 лет» или дегустационный набор «Игра в титестера», в состав которого входят ключевые представители чайного мира и инструкция по правилам тестирования чая, как это делает титестер.

Есть такая традиция в «Унции» — праздновать день рождения и дарить подарки покупателям. Причем не простые подарки, а созданные по тому случаю титестером. В прошлом году, видимо, чайная муз посетила нас в правильный момент, и мы создали чай «Нам 13 лет», который настолько полюбился покупателям, что сотрудники магазинов по ночам просыпались с фразой: «К сожалению, этот чай не продается, это был подарок от «Унции» ко дню рождения».

Мы сделали некоторые выводы и в этом году решили, во-первых, повторить рецептуру, которая покорила многих в прошлом году, а во-вторых, ввести этот чай в ассортимент. Не мудрствуя лукаво, так его и назовем — «Нам 13 лет». А приятность состоит в том, что те, кто не пробовал еще наш именинный чай, будут иметь возможность получить его в подарок.

КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ
ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ПАРТНЕРОВ

БЕСПЛАТНО : НАНЕСЕМ ЛОГОТИП
ДОСТАВИМ

8 800 555-28-35 KORPORATIV@CHAY.INFO

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35



Заметки Титестера



Почему титестер не спит ногами, или Немного о Качестве

Сегодня понятия «премиальный» и «высококачественный» несколько износились — доверия этим определениям уже давно нет. Да и вообще, что такое качественный чай: крепкий? Или свежий? Или с листом определенного цвета? А может быть, размера? А я вот еще иногда слышу мнение о том, что чем чай темнее, тем лучше, качественней.

В этой колонке я хочу рассказать о том, что же такое для «Унции» качество, как мы его определяем, и немного погрузить вас во внутреннюю кухню наших чайных дел.

Моя задача как титестера — отбирать для «Унции» чай максимально высокого качества. То есть, чтобы каждый чай в магазине был представлен самым наилучшим представителем, максимально раскрывающим вкусо-ароматический потенциал сорта.

Каждый год в «Унции» проводится мероприятие, которое я всегда с волнением жду, потому что оно является своего рода экзаменом для меня как для титестера компании. Называется оно Большой Слепой Тест Качества Чая и показывает, действительно ли я отбирал самые лучшие лоты в этом году или есть конкуренты, которые смогли сделать это еще лучше.

Задачка на «экзамене» — отобрать сопоставимые сорта ведущих компаний-поставщиков развесного чая и сравнить качество по правилам титестинга. В состав комиссии вхожу не только я, но и эксперты разного опыта: чайные тренеры «Унции», продавцы, специалисты отдела закупок, руководители компании. В этом году мы пригласили и людей, не столь сведущих в чае: хотели проверить, является ли чай в «Унции» качественным только по до-точным профессиональным критериям или простые любители напитка тоже это чувствуют.

После отбора и закупки образцов начинается самое интересное и стрессовое для меня: чайный марафон. Около 700 образцов в восьми группах и 28 подгруппах чая тестируются на протяжении недели. Постараюсь погрузить вас в атмосферу: Вы в моей лаборатории, в группе людей, получили большую «титестерскую» ложку, у вас планшет с бланком. На столе представлены 18 образцов, например,



Ассама. Каждый образец имеет зашифрованный номер. И единственное, что вы о нем знаете, — что это чай Ассам. Поэтому тест «слепой».

Оценку проводят по трем параметрам. Сначала — внешний вид сухого чая: вы смотрите на количество типсов, есть ли чайная пыль и веточки, какого размера листочки, насколько равномерен цвет. Следующее действие — набрать чай в сухую ладонь, согреть немного и вдохнуть

аромат: оценить, насколько он интенсивен, приятен, сколько нюансов раскрывается. Затем переходим к другому образцу. И к следующему. Постепенно заполняется бланк из 18 строчек с Ассамами.

В финале вы оцениваете вкус. Все чаи завариваются в одинаковых условиях и посуде (это регламентировано британским стандартом). И дальше вы пробуете по очереди каждый образец: зачерпываете титестерской ложкой глоток, втягиваете чай с воздухом, бесстыдно хлюпаете, распределая его по всем рецепторам языка, и оцениваете.

Кстати, несмотря на то, что тест мы стараемся проводить в первой половине дня и каждого образца пьем всего лишь по глотку, после теста зеленых чаев некоторые участники не спали до 3–5 часов утра. Так что чай бодрит еще как!

Самое интересное, конечно, результаты. Мы сводим все оценки в единый отчет и отвечаем на вопрос, где находится «Унция» по уровню качества среди всех остальных магазинов. Очень хочется вам его показать полностью, потому что я почти круглый отличник, но, во-первых, это неэтично, а во-вторых, против закона о рекламе. Поэтому просто сообщу то, что мы подтвердили Большими Слепыми Тестом Качества Чая 2015, — в «Унции» самый качественный чай.

Подробности — в моем блоге на сайте.

Ваш Титестер



ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35

શુદ્ધ ગુણવત્તા મારતીય ચાય પીના

Этим летом в гости к «Унции» приезжал Санджив Кумар, крайне обаятельный индиец и наш давний поставщик. Санджив всегда привозит с собой истории: с чайных «полей», с аукционов, новости технологий и т.д. Забавно, что мораль его рассказов почти всегда в том, что Дарджилинг – лучший в мире чай. Постараюсь вас познакомить с этим чудесным человеком и с миром индийского чая.

— Санджив, расскажи о чайном рынке в Индии.

— Я тебя удивлю: 95% индийцев никогда не пробовали Дарджилинг, многие вообще не знают, что такой чай есть. Потому что пьют индийцы только дешевый чай СТС*, с молоком и с пряностями, а дорогие сорта почти все идут на экспорт.

Больной вопрос, например, в том, что сильно растет спрос на чай, как внутри страны, так и по миру, и на этой волне появляются подделки. Например, в 2010 году в Дарджилинге собрали всего 1300 тонн чая, при этом только Германия продала 2900 тонн Дарджилинга. То есть просто Дарджилинг мешают с чаем, который подешевле, из других регионов.

Еще интересно, что чайное производство в Индии довольно грязное: на чистоте не акцентируют внимание, потому что стараются все сделать как можно дешевле. Мы в этом плане сильно отличаемся: у нас японский аппарат по полной очистке, такого нет больше нигде в Юго-Восточной Азии. Мы отправляем человека домой, если замечаем, что он пришел больным на работу, – другие так не делают. Мы похожи скорее на фармацевтическую фабрику, чем на традиционное индийское чайное производство. Иногда вес мусора, «добытого» из чая, достигает 10% всего веса.

— А как вы работаете с чайными садами в Индии?

— Всего только в Индии есть 850 садов, а тех, с которыми мы постоянно работаем, – всего 30–40. Так мало, потому что мы выбираем те сады, которые за качество, а не за количество. В основном это сады с сертификацией «органик» или переходящие на «органик». Например, один и тот же склон, но с него есть лот** «органик», собранный на высоте 2000 метров, а есть – с 800 метров и выращенный на удобрениях – чтобы листья больше выросли. Они формально с одной план-



тации и выглядеть могут одинаково. Но разница колossalная: вкус органического чая более... как бы сказать?

Острый, яркий; он в тысячи раз полезней для здоровья, но он и стоит дороже. Это как рубашка за 100 рупий и за 5000: выглядеть могут одинаково, но первая рассыплется после стирки, а вторая еще и сыну достанется.

— Расскажи, пожалуйста, про титестера вашей компании.

— О, «Унцио» он все время хватает, потому что те сорта, которые он для себя отметил, вы, как правило, и заказываете.

Среди всех наших клиентов вы – одни из самых любимых, потому что такое качество, которое заказываете вы, не заказывает никто в мире. Например, помнишь, вы с ним вместе придумали «Золотой Дарджилинг» – какой чай получился!

— Да, это один из моих любимых! Кстати, о чайных любимицах. Расскажи о своих чайных пристрастиях.

— Мы с семьей пьем очень много чая – как и все индийцы, и в наших традициях пить его с молоком и пряностями. Но, поскольку сам очень давно работаю с лучшими индийскими садами, себе люблю заваривать Дарджилинг второго сбора и пить его без всего. Но такое «турманство» в семье пока мало кто разделяет.

— И напоследок – пожелаешь что-нибудь читателям «Чайного листика»?

— Обязательно: **શુદ્ધ ગુણવત્તા મારતીય ચાય પીના**. ***



* Дешевый гранулированный чай.

** Лот – это урожай, собранный в один конкретный день в одном конкретном саду.

*** Пейте чистый качественный индийский чай!

Титестер рекомендует

Каждую неделю титестер
выбирает новый сорт,
на который мы снижаем цену.

17.08.2015 – 23.08.2015

ВОСЕМЬ СОКРОВИЩ ШАОЛИНЯ

Состав: зеленый чай Сенча, зеленый чай «Веремено Джейд», желтый чай провинции Юннань, кубики ананаса, кусочки клубники, лепестки подсолнечника.

24.08.2015 – 30.08.2015

УЛУН ДЖИНСЕНГ

Состав: улун

31.08.2015 – 06.09.2015

«ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД»

Состав: виноград, гибискус, ягоды бузины, кислая вишня.

07.09.2015 – 13.09.2015

ЛЮМБИНИ

Состав: черный чай.

14.09.2015 – 20.09.2015

«ИСКРИСТЫЙ ЦЕЙЛОН»

Состав: черный чай.

21.09.2015 – 27.09.2015

«СНЕЖНЫЙ ИМБИРЬ»

Состав: Зеленый чай Сенча, Бай Му Дань, «Сосновая игла», Лун Цин, зеленый с жасмином, Ганпаудер, Чунь Луо, кусочки имбиря, анис, кардамон, гвоздика, малина, черный перец.

28.09.2015 – 04.10.2015

ДЖАМИРА TGFORP

Состав: черный чай.

05.10.2015 – 11.10.2015

РИШЕХАТ WIRY SFTGFOP

Состав: черный чай.

12.10.2015 – 18.10.2015

«РУССКИЙ ЧАЙ»

Состав: черный цейлонский чай Рухуна, можжевельник, корочки лимона, чабрец.

19.10.2015 – 25.10.2015

ИНЬ ЧЖЭНЬ («СЕРЕБРЯНЫЕ ИГЛЫ»)

Состав: белый чай.

ФРАНЧАЙЗИНГ



ПО ВОПРОСАМ
ОТКРЫТИЯ
МАГАЗИНА
«УНЦИЯ»

ЗВОНИТЕ:
8 800 555-28-35

ПИШИТЕ:
FR@CHAY.INFO

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ПОДАРИТЬ СЕРТИФИКАТ НА ЛЮБУЮ СУММУ
ОТ 500 РУБЛЕЙ.

СЕРТИФИКАТ ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПРОДАВЦОМ,
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОЙ ВАМИ СУММЫ.

ЗВОНИТЕ:
8 800 555-28-35



ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Магазины «Унция» работают в 43 городах России, Украины, Казахстана, Азербайджана и Финляндии.

ОФИС: 190121, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПЕРЕВОЗНАЯ, Д. 8

ТЕЛ.-ФАКС: +7 (812) 325-58-86

WWW.CHAY.INFO

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, FR@CHAY.INFO, KORPORATIV@CHAY.INFO

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35

