

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

## №20

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •



\*\*\*

Чайный лист должен быть  
смят, как кожаный сапог  
татарского всадника;  
изогнут, как подгрудок  
крепкого вола;  
раскрыт, как дымка,  
поднимающаяся из ущелья.

Лу Юю  
«Чайный канон»  
(«Чайсер»)  
VIII век

ПОДАРОК ДОЛЖЕН БЫТЬ  
ДОБРЫМ, КРАСИВЫМ  
И ПОЛЕЗНЫМ

ЧАЙ-ЭТО  
• ОТЛИЧНЫЙ •  
ПОДАРОК

СЛУЖБА ДОСТАВКИ  
**ЧАЯ**  
и  
ПОДАРОК  
НА ДОМ  
с 10 до 19  
325-5886

## ПЬЕМ НОВЫЕ ИНДИЙСКИЕ ЧАИ

Индийский чай широко известен во всем мире.

Индийские чаи различаются по вкусу, аромату и цвету настоя в зависимости от района производства.

Ассамские чаи, например, дают темный настой с солодовым привкусом, Дарджилинги отличаются светлым настоем (непривычным русскому человеку, для которого «черный» чай должен быть темным) и богатым цветочно-мускатным вкусом.



В Россию индийские чаи попадают в основном из Германии, которая закупает их в больших количествах на индийских чайных аукционах. Особенность таких чаев в том, что немецкие производители для поддержания постоянных вкусовых качеств отдельного сорта смешивают чай разных плантаций и сезонов, что лишает чай индивидуальности.

Мы напали возможность получать чайные лоты заранее, чтобы, протестировав, выкупить чай с аукционов

(потому что только так в Индии проходит передача чая в продающую компанию).

Выйти на прямые поставки из Индии довольно трудно. Наши специалисты и титстеры провели переговоры более чем с десятью индийскими компаниями и продегустировали около полутора тысяч образцов чая, чтобы в наших магазинах появились самые лучшие сорта. Это был очень кропотливый и требующий принятия оперативных решений процесс.

Мы отобрали свежие Дарджилинги первого сбора и зрелые второго, а также лучшие сорта второго сбора Ассама, выделяя только те сорта, которые обладают запоминающимися, не сравнимыми друг с другом вкусовыми характеристиками.

Результатом нашего труда явилась новая линейка отличных индийских чаев. Искренне верим, что наши покупатели их оценят!

Мы очень горды тем, что на сегодняшний день наш чай не имеет аналогов на российском рынке!

В ЭТОМ НОМЕРЕ  
ВЫ НАЙДЕТЕ РАССКАЗ ОБ  
**АССАМСКИХ  
ЧАЯХ**



# КАК И ГДЕ РАСТЕТ ЧАЙ



Напомним, что чайное растение (*Camellia sinensis*) существует и культивируется в природе в виде куста или дерева.

Чайный куст хорошо развивается в южных районах Китая, в Тибете, Японии. Там он выдерживает довольно низкие температуры и может достигать в высоту 3–5 м; его жесткие листья имеют длину около 5 см.

Ассамское чайное дерево может вырастать до 15–20 м, а листья — от 15 до 35 см.

Цветет чайное растение весной. Небольшие белые цветки напоминают цветки яблони.

Для хорошего сбора листа необходимо тепло и много влаги в виде «парной» атмосферы. Чай не выносит застоя воды под корнями, поэтому серпантинги чайных кустов располагают на горных склонах террасами, на которых вода долго не задерживается.

Чайный куст (дерево) долговечен, он может жить и давать ценный сбор листа около 100 лет. Обычно его выгодно использовать в долинах 40–50 лет, а на склонах 60–70 лет, поскольку со временем снижается количество листьев, пригодной для сбора, да и ее качество.



Побег чайного дерева

Однако на знаменитых плантациях Дарджилинга не спешат омолаживать посадки и дают им возможность достигать возраста 90–100 лет, при этом качество продукции неизменно остается превосходным.

На примере индийских черных чаев можно заметить одну тенденцию, сохраняющуюся для всех чаев вообще: чем прохладнее климат, в котором выращивают и собирают чай, тем более изысканным является его аромат и тем более тонким — вкус. То есть северные чаи изысканнее южных, а высокогорные — равнинных.



Чайная эмблема района Ассам



Чайная эмблема района Дарджилинг



Чайная эмблема района Нилгири

# ХИТ-ПАРАД АССАМСКИХ ЧАЕВ

## ДЭЖУ

Слегка медовый вкус быстро раскрывается в любой воде благодаря аккуратным типсам и небольшому листу. Приятный утренний чай.

## МОКАЛБАРИ ИСТ

Самый дорогой чай Ассама. Его изысканный вкус и долгое томное послевкусие вызывают в памяти благородные сорта портвейна. Крупные светлые типсы перемежаются с крепкими и не менее крупными антрацитовыми листами. Настой имеет яркий рубиновый цвет.

## ХАРМУТТИ

Типсы, имеющие аромат молодого цветочного меда, и черный небольшой лист. Чай легко заваривается и дает очень ароматный настой.

## ДУФЛАТИНГ

Прекрасный дневной чай, дающий при заваривании густую розовую пену, которая говорит о его высоком качестве. Светлые, слегка подкрученные типсы, светлый ровный небольшой лист. Вкус настоя медово-сладкий с характерной для ассамских чаев терпкостью.

Популярность Ассама, Дарджилинга и Нилгири так высока, что Чайный совет, созданный в Индии в 1953 г., принял решение отмечать каждый из видов особой эмблемой, гарантируя подлинное качество.

# ПРОБУЙТЕ НОВОЕ



Шоколад VIVANI — шоколад класса премиум, сделанный по лучшим рецептам на традиционной шоколадной фабрике семьи Людвиг Вайнриха (Германия). Фабрика работает уже более века.

Компания Vivani отличается тем, что использует только органически выращенные ингреди-



# АССАМ



*Assam (Assam) — место рождения индийского чая.*

Ассам (Земля носорогов) — штат с густыми лесами. Этот район на северо-востоке Индии оказался превосходно подходящим для выращивания чая.

В 1823 году шотландский майор Роберт Брюс во время охоты случайно набрел на высокие чайные деревья, тогда же в Ассаме были заложены первые плантации, а в 1839 году первые 8 ящиков индийского чая были вывезены из Ассама на Лондонские аукционы.

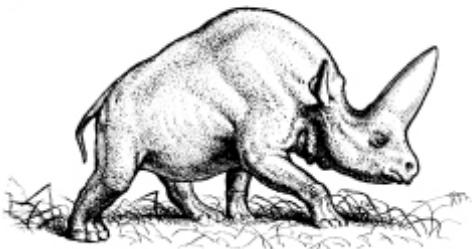
В 1863 году на кораблях Ост-Индской компании из Китая в Индию привезли чайные кусты и начали выращивать их в штате Ассам. На плантациях кустам не дают высоко расти, регулярно подрезают на уровне пояса для удобства сбора.

Первый сбор листа производится в марте-апреле, он невелик и не очень ценится. Большая часть ассамского чая собирается в период с июля по сентябрь. Чай второго сбора обладает отменным качеством. Он имеет нежный пряный вкус и цветочный аромат. Листья этого чая покрыты большим количеством серебряных волосков, и именно они придают чаю его отличительные свойства. Лучшими считают чай Верхнего Ассама.

В отличие от других черных чаев Индии, ассамские чаи выращиваются не в горах, а на равнинах. Чайные фабрики Ассама изготавливают черный чай. В больших количествах он идет на потребление внутри страны, частично — на экспортный аукцион в Калькутте. Сегодня Ассам — самый большой чаепроизводящий район в мире.

Ассамские чаи преимущественно утренние, темно-бордового цвета (который часто сравнивают с цветом корочки бисквита), с терпким, вяжущим, солодово-пряным вкусом. В аромате Ассама часто присутствуют легкие медовые нотки.

Если крепость — Ваша слабость, значит, Ассам — это Ваш чай.



енты для своей продукции. Профессионализм и тщательный контроль — гарантия высшего качества продукции.

Сегодня в сети «УНЦИЯ» можно купить шоколад Vivani со вкусом зеленого чая (в него добавлен японский чай Матча). Это настоящее лакомство для любителей горького шоколада: 70% какао!





# ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

В Индии чай продают в небольших ларьках, расположенных вдоль тротуаров. Тщательно заваренный чай хранят в неком подобии самовара, подают крепким, с большим количеством сахара, молока и различных специй. Отметим, что количество рецептов приготовления чая в Индии, намного превышает количество живущих там народностей!

**Туристам наливают чай в глиняные стаканчики, которые после использования тут же разбивают — чтобы покупатель был уверен, что до него из стаканчика никто не пил.**

**Черный чай помогает перенести стресс.**

Британские ученые провели следующий эксперимент: 75 участников разделили на две группы: первая группа пила чёрный чай, вторая — аромати-

зированный напиток, идентичный чаю по содержанию кофеина, вкусу, цвету. Участники проходили ряд тестов. В частности, предлагалось воспроизвести ситуацию, в которой им угрожало



увольнение с работы или обвинение в краже продуктов из супермаркета. По завершении тестов измеряли давление, пульс и уровень гормона стресса кортизола в крови. Повторные измерения (спустя 50 минут) показали, что получавшие натуральный чай восстанавливались в два раза быстрее.

(по материалам BBC News)

## • НАШИ МАГАЗИНЫ •

ЧАЕТОРГОВЩЕСТВО  
УНЦИЯ

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ:

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПР., 67, ТЦ «ЗАПЕЧЕННЫЙ КАСКАД», 588-6662  
ПР. МАРГАЛА ЖУКОВА, 31, КОРП. 1, «ФОЛЬГА», 334-7638  
УЛ. САМОКИША, 10, ТЦ «МЕРКУРИЙ», 333-0227/3372  
КОМИНДАСТСКИЙ ПР., 11, ТЦ «АКИЛЛЕР», 600-0552  
ПР. ПРОСВІЩЕННЯ, 19, ТЦ «НОРД», 333-3311  
ПР. СТАЧКІ, 93, ТЦ «ХОПТИНГ», 333-1172  
НЕВСКИЙ ПР., 63, 314-6998; КАФЕ, 315-5766  
ВЛАДИМИРСКИЙ ПР., 1/47 «А», 310-0010  
ПС. ВОЛЫСЬКОЙ ПР., 18, 334-7656  
МОСКОВСКИЙ ПР., 172, 381-6365  
ЛІТОВСКИЙ ПР., 12, 315-3334  
СЕННАЯ ПЛ., 9, 318-4373



КАЗАНЬ, УЛ. ЗЕНИНА, 3  
КАЛИНИНГРАД, ТЦ «ЭКСПОРИА», ПР. КАЛИНИНА, 30  
КАЛИНИНГРАД, ПР. МИРА, 53-60  
КЕМЕРОВО, СОВЕТСКИЙ ПР., 31  
КОСТРОМА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 43/34  
НОВОСИБИРСК, КРАСНЫЙ ПР., 30  
ОМСК, ПР. КАРЛА МАРКСА, 4  
ОМСК, ПР. КАРЛА МАРКСА, 38  
ОМСК, ПР. МИРА, 64  
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ГАЗЕТНЫЙ ПР., 1  
РЕДАЯ, УЛ. СОБОРНАЯ, 17  
САРАТОВ, УЛ. М. ГОРЬКОГО, 26  
ТЕЛЕЦКИЙ, УЛ. ЛЕСНЫЦКАЯ, 44, КОРП. 2  
ТОМСК, ПР. ЛЕНИНА, 91  
ЭЛУЛЬС, УЛ. М. ГОРЬКОГО, 26



ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
ОФИС: ПЕРЕВОЗНАЯ УЛ., Д. 8  
ТЕЛ./ФАКС: +7(812)325-5886, WWW.CHAY.INFO  
E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, HORECA@CHAY.INFO, OPT@CHAY.INFO

