

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

## №71

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •

МАЙ — ИЮЛЬ 2017

В АПРЕЛЕ  
НА ПЛАНТАЦИИ.  
В МАЕ — В «УНЦИИ».  
специальная АВИАПОСТАВКА  
свежего ЧАЯ ПЕРВОГО урожая  
ВЕСНЫ 2017 года.



Mrs. Winnie Wang —  
тистер «Унции» в Китае:  
Очень приятно было поучаствовать  
в этом году в процессе быстрого сбо-  
ра, обработки и поставки чая самоле-  
том. Для нас это интересный опыт,  
в том числе работы с плантациями.  
Надеемся, покупателям «Унции» при-  
дутся по душе чаи, которые не ка-  
ждый житель Китая пробовал.

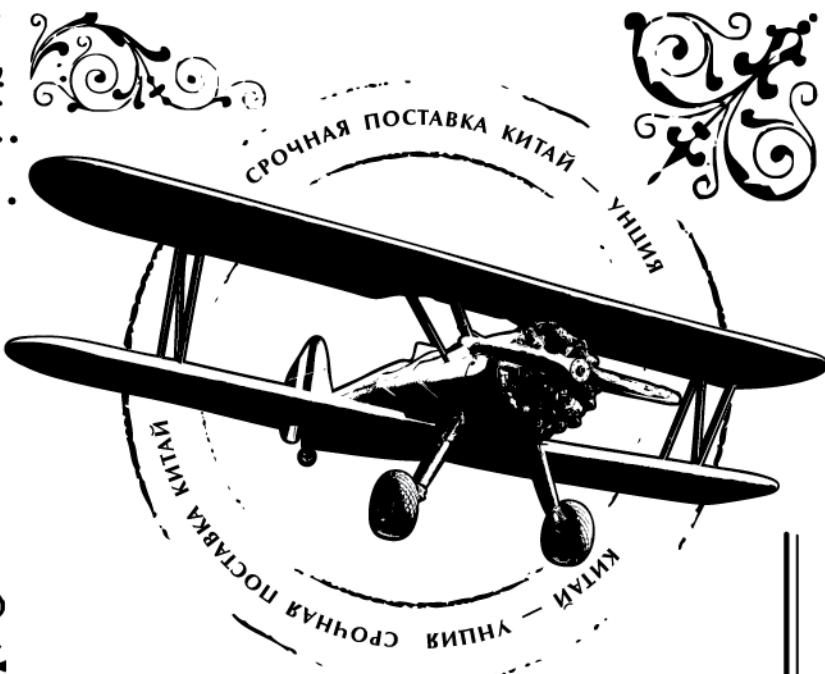
Приятных чаепитий!



У вас бывало когда-нибудь так: вы просыпаетесь утром и решаете изменить свою жизнь (ну или хотя бы один день)? Научиться играть на фортепиано, изучить испанский язык? Сделать что-то новое. Обсуждая с миссис Вэнг детали заказа, мы подумали, а почему бы не привезти некоторые сорта, которые только созревают на плантациях, уже сейчас. Просто потому что это круто. Просто потому что мы можем.

Впервые мы предоставляем нашим покупателям уникальную возможность купить чай, буквально пару недель назад собранный в Китае.

Каким образом обычно китайский чай попадает на полки магазинов? В апреле на плантациях Китая начинаются первые сборы, и далее по итогам сборов чай направляется в Россию, в процессе длительной транспортировки чай дозревает посредством доферментации. Естественным образом изначальные травянистые нотки сменяются более цветочными, вкус становится более зрелым, сухофруктовым, в то время как



сразу после сбора и обработки в чае более явственно ощущаются нотки свежескошенной травы, мы называем их «нотки газона».

Так как в России чай, к сожалению, не растет — зеленые сорта в магазинах представлены уже в этом «дозревшем» состоянии (то есть в лучшем случае через несколько месяцев после сбора). Мы решили предложить нашим покупателям попробовать чай в том виде, в котором он находится сразу после сбора, ощутить начальную стадию вкуса, с которой любой зеленый чай стартует на пути к раскрытию своих основных нот вкуса и аромата.

В этом году созрели раньше всех 3 популярных у наших покупателей сорта:

«ДЕВЯТЬ ДРАКОНОВ»

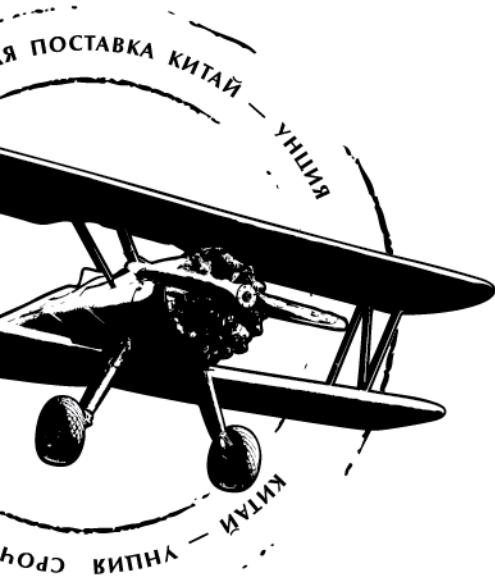
(Провинция Фуцзянь. Уезд Чжэнъэ).

Mrs. Winnie Wang — тистер «Унции» в Китае:

Сбор листьев для производства этого сорта начинается ранней весной, когда почки молодых побегов чайного куста набухают и появляются первые листочки. С чайной флеши снимают нераскрывшиеся почки и прилегающие к ним два листа одинаковой длины. Благодаря такому отбору чай «Девять драконов» состоит из типсов и цель-

ПРОДОЛЖЕНИЕ





ных листьев одного размера с ясно различимыми прожилками. Сбор листьев начинается на рассвете, а деликатная обработка проходит в тот же день.

Сразу после сбора каждый лист вручную скручивают вдоль и слегка просушивают на солнце. Затем листья в течение некоторого времени томятся в сушильных котлах на углях.

**«БАЙ ХОУ» — БЕЛАЯ ОБЕЗЬЯНА**  
(Провинция Фуцзянь.  
Уезд Чжэнхэ).  
*Mrs. Winnie Wang — тиместер Унции в Китае:*

Несмотря на то, что Бай Хоу считается зеленым сортом, внешне, по цвету настоя и мягкому вкусу он схож с белыми чаями. Этими свойствами Бай Хоу обязан раннему времени сбора урожая и деликатной обработке листьев. Бай Хоу собирают на рассвете в первые две недели весеннего сезона вегетации. Сборщики отбирают верхние два листочка фleshi и нераскрывшиеся почки. Еще во время сборки каждый листик

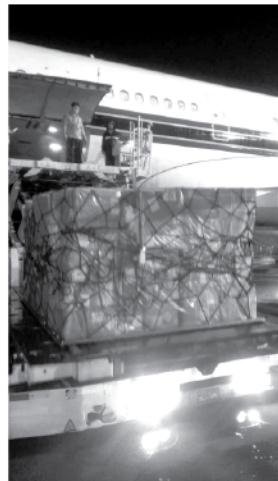
слегка скручивают, чтобы пустить сок, и оставляют сушиться до конца дня на солнце. Затем в течение ночи Бай Хоу обрабатывается паром в сушильных котлах на углях. После этих процедур чай считается готовым.

### «СНЕЖНЫЙ БАРС»

(Провинция Юннань.  
Местность Сымао).

*Mrs. Winnie Wang — тиместер Унции в Китае:*

«Снежный барс» — редкий китайский чай, который изготавливают специально для «Унции» на небольшой горной плантации в уезде Симао провинции Юннань. Ежегодно плантация производит всего несколько килограммов этого сорта, и мы полностью выкупаем его урожай. «Снежный Барс» отличается спиралевидной формой и нежным ворсом, покрывающим листочки. Наличие белого пушка говорит о том, что для приготовления чая использовались самые молодые и ценные листья чайного куста. А для изготовления «Снежного барса» и во все отбирают исключительно типсы — почки с вершиной нового побега чайного дерева. Типсы немного подвяливают, затем накручивают на тонкие палочки и почти сразу отправляют сушиться в печи.



## ВОПРОСЫ ПО СОРТАМ ОТВЕТЫ УРОЖАЯ ВЕСНЫ 2017

### Какие бывают сборы чая и чем они отличаются?

На большинстве плантаций сборы урожая начинаются весной и продолжаются летом и осенью. В зеленых сортах, как правило, чем более ранний сбор, тем чай получается более глубоким и многогранным по вкусу. В момент созревания нежный молодой лист и почка получают всю силу, и в этом сборе, в котором происходит «снятие сливок» с куста, сосредоточен тот вкусовой максимум, который будет в целом большом взрослом листе в последующие сборы.

### Как заваривать весенние сорта?

Весенние сорта нужно заваривать по правилам, применимым ко всем зеленым чаям. Водой температурой 70-75 °C. Допустимо снижение этого порога до 65-70 °C. Рекомендуем искать приемлемый для вас способ для выявления баланса вкуса/терпкости. Если у вас нет чайника с термометром, воспользуйтесь нехитрым правилом. Перелейте только что вскипяченную воду 5-7 раз из одной емкости в другую.

## Что отличает по вкусу весенние сорта?

Вкус у весенних сборов более травянистый, с процессом хранения раскрывающийся в цветочный, сухофруктовый.

## Для каких сортов важна свежесть?

«Свежесть» — то есть срок от сбора до употребления важна для весенних сортов, если вы любитель «газонной» травянистости в чае. Мы часто слышим от покупателей, которые путешествуют по Китаю, мнение о том, что китайские продавцы придают большое внимание этому параметру. «Свежесть» действительно важна при продаже чая в климате некоторых районов Китая — высокая температура и влажность, и при условиях хранения «на открытом воздухе». В «дружественном чаю» климате и при соблюдении условий хранения чай хранится по ГОСТАМ до 18 месяцев без потери своих вкусо-ароматических свойств.

## ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

Всю актуальную информацию о грядущих акциях, новинках, предстоящих событиях и скидках привнесёт вам почтовый БУЛЬДОР, для этого просто нужно подписаться на нашу Е-MAIL РАССЫПКУ на сайте!

Ещё больше пользы и свежей чайно-кофейной информации вы сможете найти в наших соцсетях:

/teaounce

# Сэр Генри и его ПЕННИ-ФАРТИНГ

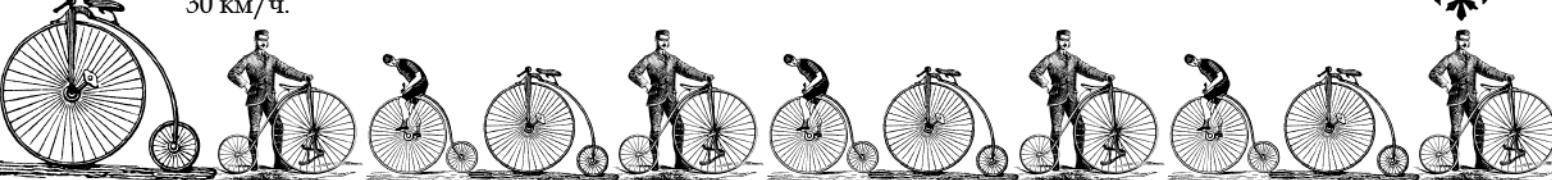
Дорогие друзья! Мы часто получаем вопросы о сэре Генри Уилбиidge — достопочтенном джентльмене, украшающем собой витрины магазинов «Унция». На этот раз мы хотим рассказать о велосипеде сэра Генри, без которого нашего героя уже невозможно представить — как и без чашки хорошего чая.

Такое транспортное средство чаще всего называют пенни-фартингом — в честь британских монет. Действительно, «в профиль» велосипед напоминает две монетки, покрупнее (пенни) и помельче (фартинг), которые катятся друг за другом. Долгое время пенни-фартинги именовали просто велосипедами, а потом стали называть обычными велосипедами (ordinary bicycles), чтобы отличить от новых — «безопасных», почти таких, к каким привыкли мы с вами.

Предшественниками пенни-фартингов были боншайкеры — костотрясы, неуклюжие и тяжелые конструкции. Усовершенствовать их почти одновременно взялись француз Эжен Мейер и британец Джеймс Старли, «отец велосипедной индустрии». Оба инженера стали увеличивать передние колеса велосипедов. В итоге высота некоторых образцов стала превышать полутора метра, и разогнаться они могли до весьма приличной по тем временам скорости — 30 км/ч.

Несмотря на то, что широко использовались пенни-фартинги не так долго, они стали настоящим символом Викторианской эпохи. Их любили, воспевали и, конечно, высмеивали: появился даже особый жанр фотографии — «Упавшие с пенни-фартинга». Снимки были постановочными: фототехника в 1880-е годы еще не позволяла передать движение, поэтому велосипедисты просто ложились на землю в причудливых позах, как будто только что перелетели через руль.

Свои поклонники у пенни-фартингов были и в России. Правда, у нас такие велосипеды называли «пауками». Знатным российским пропагандистом велосипедного спорта был воронежский предприниматель Вильгельм Столль, который еще в конце 1860-х привез в Россию костотрясы, а позднее познакомил соотечественников и с пенни-фартингами, причем обучал катанию всех желающих.



О

У

Н

НАША  
КИНО-  
КОЛЛЕКЦИЯ  
СПЕЦИАЛЬНО  
ДЛЯ  
ЖАРКОГО  
ЛЕТА!



Наш титестер совместно с немецкими партнерами успел подготовить коллекцию из пяти сортов чая, на создание которых нас вдохновил старый добрый кинематограф.



• «ГРЕЙС КЕЛЛИ»

Состав: Белый китайский чай Шоу Мэй, лепестки подсолнечника, лимонные корки, лимонная трава.

Чайное настроение: Кинодива наслаждается аплодисментами.

• «ГРАНАДА»

Состав: Зеленый китайский чай, сушеные зерна граната, цветки граната.

Чайное настроение: Жгучий полдень в сердце Гранады.

• «РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ»

Состав: Зеленый китайский чай Сенча, изюм, шиповник, цедра апельсина, лепестки календулы, миндаль.

Чайное настроение: Бегом по солнечному Риму.

• «ПОЛНОЧЬ В ПАРИЖЕ»

Состав: Зеленый китайский чай, ноготки, лаванда, малина, зверобой, китайский лимонник.

Чайное настроение: Несспешная прогулка по ночному Монмартру.

• «ЖИЗНЬ ПРЕКРАСНА!»

Состав: Черный китайский чай, черный цейлонский чай, кусочки дыни.

Чайное настроение: искристая радость на фоне серых дней.

Н

П

О

# Титестер рекомендует Чай



# РОАСТМАСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ КОФЕ



Каждую неделю «Унция» рекомендует попробовать новые сорта чая и кофе, на которые мы снижаем цену на 20%!

«English Breakfast»

Состав: Черный индийский чай Ассам, черный цейлонский чай, черный китайский чай.

«Манго Айс»

Состав: Черный цейлонский высокогорный чай, ананас, манго, листья садовой мяты.

«Ройбуш Барбарис-Малина»

Состав: Ройбуш, малина, папайя, ноготки.

Улун Молочный Тайвань

Состав: улун.

«Малина Фруктовый»

Состав: Кусочки яблока, моркови, свеклы, виноград, гибискус, малина.

«Секрет Императрицы»

Состав: Зеленый китайский чай, ананас, кусочки вишни, цветы мальвы, лепестки красной розы, лимонная трава.

«Снежный Имбирь»

Состав: Зеленый китайский чай, ананас, кусочки вишни, цветы мальвы, лепестки красной розы, лимонная трава.

Пу Эр Королевский

Состав: Пу Эр.

08.05 – 14.05

Эфиопия Сидамо

Арабика, Кения

15.05 – 21.05

Бразилия Санtos

Десертный кофе с ароматом имбиря, аниса и апельсиновой цедры

22.05 – 28.05

Гватемала Уеуетенанго

Арабика, Перу

29.05 – 04.06

«Тоффи»

Арабика, Эфиопия

05.06 – 11.06

«Корица»

Десертный кофе с ароматом виски

12.06 – 18.06

Колумбия Эксельсо

Десертный кофе со сливочным вкусом и ароматом заварного крема

19.06 – 25.06

Ява Джампит

Арабика, Куба

26.06 – 02.07



Магазины «Унция» / Товарищество чаепродавцов

8 800 555-28-35 / [www.chay.info](http://www.chay.info) / [info@chay.info](mailto:info@chay.info)