

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

№63

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• Унция •

ЛЕТО 2015

В этой жизни есть вещи, которые нам не подвластны. Например, мы не можем повлиять на климат, мировую экономику или ход времени. Но в наших силах сделать свою жизнь более качественной, полноценной. Конечно же, качество складывается из множества составляющих: семьи и работы, развития и общения, путешествий и новых впечатлений — того, что нас окружает, и того, чем готовы делиться с миром мы сами. Каждому свое. Главное, чтобы тот выбор, который мы делаем, полностью устраивал нас.

Качество жизни складывается из маленьких радостей. Индивидуальных, только наших. Таких как раннее воскресное утро, хруст корешка новой книги, чашка чая или кофе любимого сорта

Хороший чай или кофе сам по себе уже безусловная радость. Причем варьироваться она может в зависимости от сорта чая. Действительно качественный чай отличает великое множество разнообразных нюансов вкуса, внешнего вида и аромата, о которых мы еще будем говорить в этом номере.

Один слушатель Академии «Унция» поделился с нами мыслью, которую мы не могли не передать в этом «Чайном листике». В известной фразе Гете «жизнь слишком коротка, чтобы тратить ее на плохие вина» последнее слово с легкостью и удовольствием можно заменить на «чай». А способность раскрыть для себя, что же это такое — «хорошее», «качественное», пробовать, сравнивать, искать, развивать свой вкус — это, пусть частично, но все же влияет на качество нашей жизни, на ту меру удовольствия, которую мы способны от нее получить!

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

Немецкие друзья

B

апреле к нам приезжали наши старинные друзья-партнёры из немецкой чайной компании «Кирхнер, Фишер & Ко». Вместе с этими ребятами «Унция» работает почти с момента своего основания, именно с ними мы придумываем наши ароматизированные чаи. Барон Йенс фон Риген, владелец компании, и Хеннинг Мор, менеджер по закупкам и экспорту, приехали обсудить с нашим титестером новые веяния на российском рынке чая, новые чайные идеи и необычные компоненты, которые они в последнее время находили.

Йенс, расскажите, каково это руководить старинной чайной компанией?



Йенс: Пожалуй, неплохо! У нас семейный бизнес, причем довольно старый, и повидали мы всякое. Из нашей семьи я, например, являюсь руководителем компании в 19 поколении. За два с лишним века мы пережили две мировые войны, несколько мощных кризисов: видели разные этапы

развития чайной отрасли, своеобразные «революции» в том числе.

Немецкое качество

J

енс, Хеннинг, обращаемся к вам как к самым опытным чайторговцам. Что вы делаете, чтобы достичь первенства по качеству в сегменте премиального чая?

Ладно, постараемся забыть, что сейчас создадим себе несколько сотен конкурентов в России, и расскажем по пунктам.

1. Технологии. Высокие технологии. Чем выше — тем лучше. Нужно успевать ликвидировать как традиционные ограхи чайного производства (жуки, камушки и пр.), так и современные (все новые варианты химикатов, которые используют фермеры в странах произрастания). На чайном рынке нет оборудования, позволяющего обрабатывать цельнолистовой высококачественный чай или цельные сушёные цветы, — все заточено на массовое производство, а там чай ломают и мнут. Поэтому вам придется все оборудование разрабатывать самим, тонко на-

А как все началось?

Конечно же, случайно: мой прапра-предок съездил в Индию, привез оттуда несколько килограммов странного напитка, стал уговаривать друзей-соседей, и они были в восторге! Тогда мой предок решил заняться импортом чая из Индии, о чём, я думаю, много раз жалел: в 1793 году, без телефона, электронной почты и без каких-либо страховок и гарантий привезти из Азии чай было о-очень непросто.

А в последнее время стало попроще?

Ну, как сказать. Страны произрастания становятся все сильнее и технологически, и финансово, и чтобы конкурировать с ними в линейке ароматизированных сортов, нужно заниматься на мировом рынке нишу, которая им недоступна. Такой нишней мы избрали качество: мы сами разрабатываем оборудование, у нас есть собственные лаборатории по проверке на пестициды, штат титестеров самого высокого уровня. Ну, и опыт. Как итог — сейчас мы можем говорить о себе как о поставщике развесного чая самого высокого качества в Европе. Да может, и в мире, не знаю — такие рейтинги слишком дорого проверять (смеётся).

Какой у вас самых любимый чай?

Йенс: У меня правило: каждый день пить новый чай, который до этого не пробовал. Только в стандартном ассортименте «Кирхнер-Фишер» 550 чаев — на два года хватит! А для себя я все-таки выбрал Дарджилинг первого сбора.

Хеннинг: Мне по душе Ассамы: нравятся типсовые сорта с солодовыми нотами.

В неформальной беседе ребята признались, что на работе тестируют столько чаев, что дома пьют в основном кофе.



страивать его под каждый вид чайного листочка или лепесточка.

2. Следование стандартам безопасности. Это не просто модный значок «безопасной европейской продукции», это реальная жизненная необходимость: поставщики в Китае, Индии, на Цейлоне, в Африке все больше и больше используют пестициды, для того чтобы сделать свой урожай больше и стабильнее. И в итоге мы ведем себя как допинговый комитет на Олимпиаде: в прошлом году мы в «Кирхнере» проверяли чай на отсутствие в нем 350 «запрещенных» веществ, в этом — 460.



3. Тщательный отбор поставщиков: только тех, кто готов работать на самое высокое качество. Поверьте, в странах произрастания не так уж просто найти производителей, готовых следовать стандартам и не хитрить. Мы каждый год посещаем каждого нашего поставщика, хотя они уже, конечно, заработали наше доверие.

4. Отбор всех ингредиентов на вкус. Обычно чайные компании отбирают добавки по цене. Более дотошные — еще и по внешнему виду. Ограхи вкуса по-

Продолжение



Начало

тот могут исправить ароматизатором. У нас же отбор поставлен на более высокую ступень: каждый сорт чая и каждая добавка попадают в купажи только по результатам кантейстинга.

5. Постоянный поиск нового. В той или иной мере все ингредиенты для чая уже открыты, но мы не сдаемся! Вот Хеннинг занимается триатлоном, участвует в соревнованиях Ironman и свое увлечение поставил на службу компании. Он уже одолел маршрут 5000 км по австралийской пустыне на велосипеде. Оттуда он привез очень много идей. А в мае он едет 5000 км по Африке: тоже только с велосипедом и палаткой. И поставщиков повидает, и наверняка найдет что-то новое! Мы за свою историю нашли и придумали много ингредиентов, которые потом в худшем качестве тиражировали конкуренты.

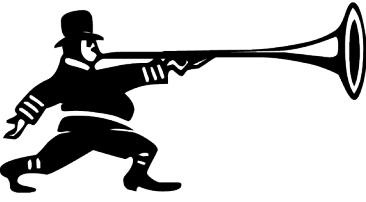


6. Создавать купажи, тонко подстраиваясь под вкусы каждой страны. Идея нового купажа может посетить где угодно: в баре, в горах. Но не факт, что твое воплощение понравится людям в другой стране. Например, Игорь, титестер «Унции» — очень опытный человек, который точно подскажет, понравится ли новый купаж покупателям в России, расскажет, как можно его доработать.

80% чая с добавками, которые есть в «Унции», не найти больше ни в одном магазине в мире, потому что они производятся по эксклюзивному заказу.



Заметки Титестера



Знакомьтесь, ваш титестер



Много лет подряд вы с любопытством и даже некоторым удовольствием (как я смею надеяться) читаете мои небольшие заметки о чае, те самые, с подписью «Ваш Титестер». Но только недавно я, наконец, подумал о том, что так ни разу и не рассказывал вам о себе и своей странной профессии. С одной стороны, все правильно, чай — это главное, он на первом месте! С другой — неплохо бы нам, наконец, и познакомиться.

Здравствуйте! Меня зовут Игорь, я — титестер компании «Унция».

Этимология непривычного для русского уха слова «титестер» прочитывается легко. Tea — это чай, tester — испытатель, тестировщик, некто, кто проводит анализ на себе. То есть, я просто человек, который пробует чай. Дегустатор. Действительно, я постоянно пробую чай, примерно половину своего рабочего времени. И это моя основная функция. Здорово, правда? Но принципиальный вопрос — зачем?

Ответ для любителей «Унции» очевиден. Я выбираю тот самый чай, который будет отвечать нашим более чем строгим представлениям о качестве хорошего чая.

В сезон урожая и чайных аукционов я тестирую по 100 и более видов чая. Наши коллеги в Китае, Индии и на Цейлоне, в местах произрастания классических сортов чая, отбирают для нас лоты, которые представлены в этом го-

ду плантациями и садами. А моя задача — остановиться на одном или двух тех самых, которые достойны «Унции», простите меня за торжественность этой фразы.

У спортсменов есть такое понятие, как мышечная память. Говорят, если мышцы очень тренированы, то они довольно быстро восстанавливаются даже после длительного отсутствия тренировок. А у титестеров тогда, по аналогии, есть некая «вкусовая память». Тут работает немного другой механизм. Натренировать «вкусовую мышцу» реально, о чем я говорю на занятиях Академии «Унции». Для меня самое большое удовольствие — видеть, как вчерашние новички в скором будущем слепым тестом отличают Ассам от Дарджилинга.

Вообще же титестинг — это крайне любопытное занятие! Оно, безусловно, для тех, кто любит видеть новое во всем, даже в самом обычном. Есть такая сказочная школа чародейства и волшебства, не буду показывать пальцем. А есть такая профессия — титестер. Вы знаете, иногда мне нравится думать, что это практически одно и то же, а я — обычный чайный волшебник =)

Ваш Титестер

P.S. Я, как вы успели заметить, стал более разговорчивым, чем когда-либо. Иногда я даже нахожу время вести свой чайный блог на сайте. Буду рад видеть вас там!



ПРАВИЛЬНЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Многие полагают, что горячий чай и жаркий полдень — вещи несовместимые! Будем рады, если откроем для кого-то чайную Америку, но чай можно заваривать холодной водой. Полученный напиток станет качественной и здоровой альтернативой магазинным газировкам.

Поделимся с вами небольшой памяткой от гуру чайного дела, нашего титестера Игоря:

- Для холодного способа заваривания чая используйте воду комнатной температуры.
- Объем чая для холодного заваривания нужно выбирать такой же, как и для обычного: 4–7 граммов на 200 мл.
- Чай в холодной воде заваривается гораздо дольше! В зависимости от сорта, чай должен настаиваться в холодильнике от 2 до 6 часов. В холодной воде чайный лист раскрывается медленнее.
- Прекрасны для холодного способа заваривания зеленые чаи с фруктовыми или ягодными добавками, а также с мятой. «Восемь сокровищ Шаолиня», «Вкус лета» и «Настроение манго» — эти сорта чая в холодном виде станут незаменимыми!
- Чистый белый и зеленый чай чуть изменятся во вкусе и аромате. «Цветочная сладость Инь Чжэня» превратится в небывалую свежесть, а «Жасминовые иглы» сохранят любимый многими оттенок жасмина, но станут мягче.



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



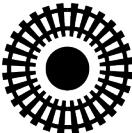
ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

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

Титестер рекомендует

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

18.05.2015 – 24.05.2015

ИНЬ ЧЖЭНЬ («СЕРЕБРЯНЫЕ ИГЛЫ»)

Состав: зеленый чай.

25.05.2015 – 31.05.2015

ГИОКУРО ТОКИВА

Состав: зеленый чай.

01.06.2015 – 07.06.2015

«ВОСЕМЬ СОКРОВИЩ ШАОЛИНЯ»

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

08.06.2015 – 14.06.2015

ЛУН ЦЗИН

Состав: зеленый чай.

15.06.2015 – 21.06.2015

«ЖАСМИНОВАЯ СВАДЬБА»

Состав: зеленый чай, цветы жасмина, клевера.

22.06.2015 – 28.06.2015

«СНЕЖНЫЙ БАРС»

Состав: зеленый чай.

29.06.2015 – 05.07.2015

«ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛЕД»

Состав: черный цейлонский чай, Ганпаудер, китайский чай Pi Lo Chun, кусочки земляники.

06.07.2015 – 12.07.2015

КОЛЬЦА ДЖЕЙД

Состав: зеленый чай.

13.07.2015 – 19.07.2015

ОСТРОВ ДРАКОНА

Состав: зеленый чай.

20.07.2015 – 26.07.2015

МОЛИ ЛОНГ ЧЖУ

Состав: зеленый чай.

27.07.2015 – 02.08.2015

«СЕКРЕТ ИМПЕРАТРИЦЫ»

Состав: зеленый китайский чай, кубики ананаса, кусочки вишни, цветы мальвы, лепестки красной розы, лимонная трава.

03.08.2015 – 09.08.2015

ПУ ЭР КОРОЛЕВСКИЙ

Состав: черный чай.

10.08.2015 – 16.08.2015

УЛУН МОЛОЧНЫЙ

Состав: зеленый чай.

17.08.2015 – 23.08.2015

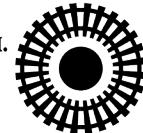
«8 СОКРОВИЩ ШАОЛИНЯ»

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

24.08.2015 – 30.08.2015

УЛУН ДЖИНСЕНГ

Состав: зеленый чай.



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