



# Памятка по выбору и завариванию чая

Коротко о производителях, сортах, формах  
и температуре воды

## Страны-производители

### Китай



Производят все сорта  
Идеален для знакомства  
с чаем благодаря  
разнообразию вкусов

### Кения



Терпкий, с горчинкой  
Чаще всего встречается  
в массмаркете

### Шри-Ланка



Цейлонский чай

Яркий вкус  
и цитрусовые нотки

### Индия



Вкус резкий, а аромат  
менее насыщенный

### Вьетнам



С травянистыми  
и землистыми нотами

### Япония



Редко встречается  
в продаже, стоит дорого

## Формы



### Листовой

Сохраняет оригинальный  
вкус и аромат, из-за чего  
считается самым  
качественным



### Гранулированный

С невыраженным запахом,  
но терпким вкусом



### Пресованный

Мелкие частицы листа  
могут давать горький  
и вяжущий привкус



## Пакетированный

Мелкие частицы листа  
могут давать горький  
и вяжущий привкус



## Чайная смола

Изготавливают только  
из пуэра: в виде смолы  
крепче обычного

# Сорта и температура воды для заваривания

## Черный

Проходит полный цикл  
ферментации

Вкус насыщенный  
и терпкий

95—100 °C



## Зеленый

Неферментированный  
Сладковатый, вяжущий  
и травянистый вкус



75—85 °C

## Улун

У светлых улунов яркий  
зеленый цвет  
и цветочный аромат

У темных коньячный  
цвет и привкус орехов  
и легкого дыма



Светлый улун 85—90 °C / Темный улун 90—95 °C

## Желтый

Редкий и дорогой сорт  
Изготавливают из почек  
с небольшими листьями  
Мягкий глубокий  
вкус без терпкости



85—90 °C

## Белый

Почти не проходит  
обработку

Вкус самый нежный  
и нейтральный из всех  
сортов



75—85 °C

## Пуэр

Шэн пуэр — ближе  
к зеленому, с горчинкой  
Шу пуэр — более  
древесный, с орехово-  
шоколадными нотами



Шу пуэр 95—100 °C / Шэн пуэр 85—95 °C