



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



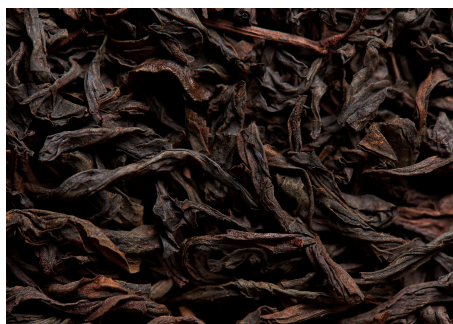
С травянистыми и землистыми нотами

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