



Чайный СОМЕЛЬЕ



*160 иллюстрированных уроков
для ценителей чая*

*Посвящается Мануэле, Натанаэлю, Бенуа,
Полю и Яну, первым ученикам Школы Чая,
уже получившим диплом чайного сомелье,
а также всем будущим чайным сомелье,
которые еще только изучают предмет,
чтобы помочь им в их начинаниях.*

Франсуа-Ксавье Дельмас
Матьяс Мине



Чайный сомелье



*160 иллюстрированных уроков
для ценителей чая*

Перевод с французского
Юлии Беяковой

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018

СОДЕРЖАНИЕ



КАК ВЫБРАТЬ И ПРИГОТОВИТЬ ЧАЙ 9

КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ ЧАЙ 35

ЧТО ТАКОЕ ЧАЙ 69

МИРОВЫЕ ПЛАНТАЦИИ 101

ВИДЫ ЧАЯ 127

СОЧЕТАНИЕ ЧАЯ И ЕДЫ 151

ГОТОВИМ БЛЮДА С ЧАЕМ 171

КАК СТАТЬ ЧАЙНЫМ СОМЕЛЬЕ 197



ЧАЙНЫЙ СОМЕЛЬЕ, КТО ЭТО?

В настоящее время чай во Франции стал истинной страстью, которая выражается в активном потреблении этого напитка – за последние 25 лет показатели выросли в три раза. В первую очередь это объясняется любопытством, которое вызывает чай. Любители напитка – и новички, и просвещенные – желают расширить свои знания и получить как можно больше конкретных советов. Профессионалы гастрономического мира – шеф-повара, сомелье, управляющие ресторанов – также демонстрируют желание обучиться дегустации чая и более глубоко изучить его культуру. Ежегодно мы в большом количестве принимаем этих увлеченных людей в Школе Чая.

Сегодня можно сказать о том, что в последнее время рождается новая профессия – чайный сомелье. Это «тот же сомелье, но работающий с чаем». Он выполняет прежде всего роль советника в вопросах составления чайной карты, сочетания чая и блюд и т. д. Благодаря людям этой профессии чай занимает все более почетное место на обеденных столах – и даже на очень дорогих столах! – рядом с различными лакомствами, порой там, где мы его вовсе не ожидаем увидеть, например в качестве аперитива или в качестве аккомпанемента дегустационного меню. Чай также чаще можно встретить на обычных кухнях, которые без него уже сложно себе представить. Заваренный, ароматный, изысканный... Выбор техники приготовления зависит только от вашего желания.

Все слышали о сомелье, специалисте по винам, а книги, посвященные такой экспертизе, сегодня доступны любому желающему. Так почему бы не сделать то же самое о любимом чае?

В этой книге вы найдете необходимые знания в области науки о чае, но вместе с тем мы за свободный подход, который постепенно позволит вам разгадать загадку этого напитка. Каждая страница – отдельный урок, посвященный определенной теме.

Сколько бы вы ни отвели времени чтению – две минуты или час – в любом случае вы узнаете что-то новое. Не стесняйтесь «откапывать» и собирать по крупицам информацию, путешествуя по страницам, руководствуясь своими желаниями и любопытством.

Мы желаем, чтобы наша книга открыла вам путь в мир чая, где бы вы научились чувствовать себя уверенно и просто. Надеемся, что она вызовет у вас желание продолжать изучать чай, углубляя свои знания, и, как знать, возможно, кто-то из вас в будущем станет чайным сомелье!

А пока тренируйтесь дома, начиная с простых вещей и открывая для себя основные знания профессии в веселой и развлекательной манере. Сделайте чай любимым напитком вашей семьи и друзей!



**КАК
ВЫБРАТЬ
И ПРИГОТОВИТЬ
ЧАЙ**

ЧАЙ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ

Чаи отличаются друг от друга в плане ароматов, положительных качеств, влияния на организм и настроение, поэтому определенный тип чая подходит лишь к определенному времени суток. Некоторые из них, например, плохо сочетаются с утренним пробуждением, другие – ароматные и изысканные – лучше всего проявят себя в качестве аперитива, а те, что содержат меньше теина, идеально подойдут для завершения вечера.

ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ ВЕЧЕРА

Улун с небольшим содержанием теина
Да Хун Пао: постепенно и нежно готовит ко сну

ДЕЛИКАТНОЕ ПРОБУЖДЕНИЕ

Японский чай – Гекуро Хикари: подается той же температуры, что и температура тела, хорошо подходит для гидратации организма с утра

ПРОБУЖДЕНИЕ ПОД ФАНФАРЫ

Крепкий чай Золотой Юннань: быстро приводит мысли в порядок, стимулирует организм, способствует его гидратации и поднимает настроение

АПЕРИТИВ

Улун Те Гуань Инь: цветочный, маслянистый, чай настоящего гурмана, пробуждает аппетит и раздражает вкусовые рецепторы

НА БРАНЧ

Копченый чай Лапсанг Сушонг или Тигровый чай (Thé du Tigre): хорошо сочетается как с соленым, так и со сладким

ФАЙФ-О-КЛОК

Черный чай Юннань, Эрл Грей Блю из Лондона (Blue of London), слегка ароматизированный бергамотом: для традиционного английского «чайного часа»

ДЛЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ

Чай пуэр Эр Империяль: для хорошего пищеварения, для похудения, снижает уровень холестерина в крови

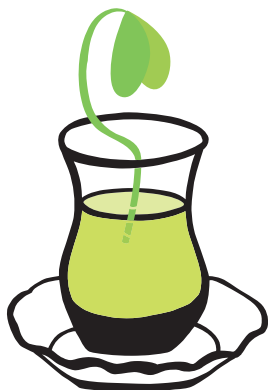
ДЛЯ РАБОТЫ

Бодрящий и деликатный чай Дарджилинг весеннего сбора: способствует лучшей работе мозга



ЧАЙ ДЛЯ КАЖДОГО ВРЕМЕНИ ГОДА

Каждый глоток чая – это воспоминание о природе и о смене сезонов. Каждая кружка приглашает нас в ароматный мир трав, цветов, фруктов, влажной лесной земли...
Интересно связать все эти ароматические нотки с дегустационным сезоном.



ВЕСНА

Новый сезонный сбор. Дарджилинг или Непал весеннего сбора, китайский зеленый чай первого сбора, японский Ичибанча (чай первого сбора): ярко выраженные растительные нотки (стебли, стриженный газон, шпинат), своими ароматами напоминающие нам о пробуждении природы



ЛЕТО

Зеленый, легкий чай Дарджилинг или Непал летнего сбора, настоявшийся, подаваемый холодным: дарит свежесть и удовольствие

ОСЕНЬ

Зеленый чай, жасминовый чай, чтобы немного продлить лето и отложить наступление осени, или древесный чай, тайваньский улун или Цимэнь Мао Фэнь с ароматом кожи и какао, напоминающий о прогулках по чудесному осеннему лесу



ЗИМА

Черный чай с согревающими нотками – темный чай или чай с ароматом пряностей, какао, сушеных фруктов, пуэр, Весенние почки Юннаня, Джукро из Кореи или знаменитые чайные сборы из Африки, чтобы ощутить тепло и комфорт



ЧАЙ, КОТОРЫЙ ПЕРЕНОСИТ МЕНЯ В...

Чай растет в далеких краях, часто высоко, иногда в недоступных местах. Самый первый глоток – это приглашение к путешествию. Закройте глаза, чтобы отправиться в дальние страны и почувствовать себя то гейшей, то монахом, то искателем приключений, то леди.



КИОТО

Зеленый чай с цветочно-клубничным ароматом: Флер де Гейша (Fleur de Geisha)



ТАНЖЕР

Чай гостеприимства: мятный зеленый чай



ПЕКИН

Чай, который дегустируют, расслабившись на циновке: Наложница императора (Thé des Concubines)



БОМБЕЙ

Пряный чай: чай Империял



СТАМБУЛ

Чай, который пьют, заботясь о своем теле: чай Хаммам (Thé du Hammam)



КОЛОМБО

Чай местного производства: Нью Витанаканда



СЕУЛ

Чай для спокойного утра: Джеджудо Империял



ЛХАССА

Чай, чтобы немного отвлечься от дел земных: Чай монахов (Thé des Moines)



ЛОНДОН

Хороший чай во всех отношениях: Чай лордов (Thé des Lords)



НАЙРОБИ

Черный чай с имбирем: Чай влюбленных (Thé des Amants)

ЧАЙ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

Существует большое сходство между вином и чаем: здесь важны такие понятия, как сбор, климат, почвы, гран крю и миллезимы, а также соблюдение технологии при производстве. Терминология и техники дегустации имеют много общих точек соприкосновения. Наконец, танины важны для некоторых типов чая, как и для вина.

ШАМПАНСКОЕ

Удивительно утонченный Дарджилинг весеннего сбора AV2

МИНЕРАЛЬНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Лю Ань Гуа Пянь с нотками кремния во вкусе

АРМАНЬЯК

Пуэр, усложняющийся и улучшающийся во вкусе с течением времени

МЯГКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Цзинь Сюань или Те Гуань Инь, масляные, цветочные, с гурманскими нотками

СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Долго сохраняющий свежесть зеленый чай из Непала



КРАСНЫЕ ПОЛНЫЕ ВИНА, ДРЕВЕСНЫЕ И ПРЯНЫЕ

Весенние почки Юннаня с нотками вошеного дерева и дубово-медового мусса

КРАСНЫЕ ТАНИРОВАННЫЕ ВИНА

Ассам Маиджан со сбалансированно-грубоватой крепкой текстурой

СЛАДКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Античный чай из Тайваня с его елейной и маслянистой текстурой и медовыми нотками

КИР

Ароматизированный чай, чтобы ощутить богатство вкуса благодаря сочетанию различных ароматов

КРАСНЫЕ ЛЕГКИЕ ВИНА

Нью Витанаканда из Шри-Ланки с легкой текстурой и приятными яблочными и медовыми нотками

ЧАЙ ДЛЯ КАЖДОГО

Выберите чай в зависимости от того, кто этот человек, с которым вы собираетесь его разделить. Скажите мне, кто вы, и я скажу, какой чай вам попробовать. Гамма чаев довольно разнообразна, поэтому его можно подобрать для любого человека.

ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ

Пряный чай:
Чай влюбленных (Thé des Amants)

ЧАЙ ДЛЯ БОГЕМЫ

Чай с нотками сыра ларзак, запаха хлеба, влажной древесины и соломы: пуэр

ДЛЯ КОФЕМАНА

Ароматный обжаренный чай, который заставит забыть о черном кофе: Ходзича, Шираоре Куки Ходзича

ДЛЯ УВАЖАЕМОЙ ДАМЫ ИЛИ ДЛЯ МОЕЙ БАБУШКИ

Настоящая классика: «политически корректный» черный чай Эрл Грей, Блю из Лондона (Blue of London)

ДЛЯ ТУСОВЩИКА

Тонизирующий чай с большим количеством бутонов: Дарджилинг весеннего сбора или тайваньский улун Дун Дин

ДЛЯ КУРЯЩИХ

Конечно же, подойдет копченый чай: Тигровый чай (Thé du Tigre)

ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ ЙОГИ

Чай для хорошего самочувствия и ясности: зеленый японский чай Риокучи Мидори

ДЛЯ МОТОЦИКЛИСТА

Чай с нотками кожи: Кимун или Джукро

ЧАЙ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЯ БОЕВЫХ ИСКУССТВ

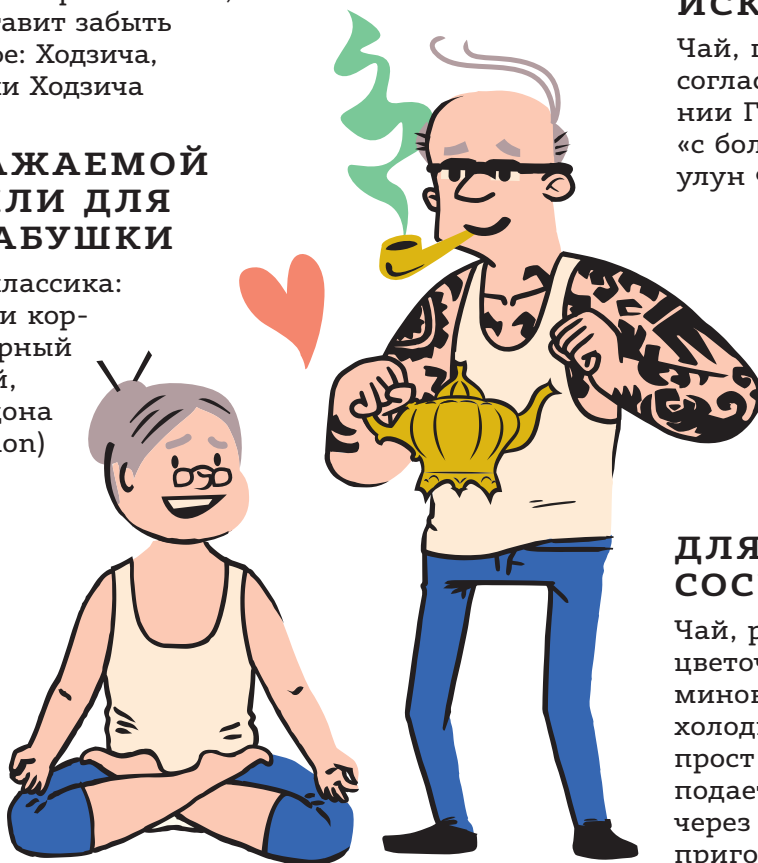
Чай, приготовленный согласно китайской церемонии Гун Фу Ча, что означает «с большим мастерством»: улун Фэн Гуань Дан Конг

ДЛЯ ПОДРОСТКА

Умопомрачительный чай, который заваривается в смеси молока и воды: масала-чай

ДЛЯ МОЕГО СОСЕДА

Чай, раскрывающийся как цветочный букет: жасминовый. Заваривается холодным способом, очень прост в приготовлении, подается в ликерной рюмке через некоторое время после приготовления



ЧАЙ НА КАЖДЫЙ СЛУЧАЙ

Чай в подарок – не только доказательство изысканности и оригинальности, но и повод подумать о том, кому он предназначен. Выберите красивую коробочку для чая из вишневого дерева, завернутую в японскую бумагу или просто в подарочную упаковку. Чай – символ гостеприимства и подношения во многих странах.



НА СВАДЬБУ

Красивый чайник, которым можно пользоваться всю жизнь, две чашки и чай лучшего сорта

НА ДЕНЬ МАТЕРИ

Чай, выбранный с любовью

УЖИН В ГОРОДЕ

Незнакомый шикарный вкус, который вызывает любопытство

ДЛЯ ПРОЩАНИЯ С КОЛЛЕГАМИ

Прекрасный ассортимент различных чаев

ДЛЯ ВСТРЕЧИ С ДРУЗЬЯМИ

Чайная коллекция на каждый день

В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Столько же чая, сколько и свечей

В ГОСТИ К ДРУЗЬЯМ

К чаю захватите сладости

