

# СОДЕРЖАНИЕ

От автора .....	9	«Да бай».....	67
		TRI 3013 x DT 95.....	69
		«Колхида» .....	70
		«Цзыцзюань» .....	70
		«Ябукита» .....	72
<b>ГЛАВА 1</b>			
<b>ЧАЙНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b>			
Кофеин .....	16		
Аминокислоты .....	17		
Катехины .....	20		
Теафлавины и теарубигины .....	26		
Роль сахаров			
в образовании аромата.....	28		
В чем польза? .....	33		
<b>ГЛАВА 2</b>			
<b>ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ЧАЙ</b>			
Ботаническое описание.....	38		
Разбираемся с таксономией .....	40		
Процесс фотосинтеза			
и причем тут маття.....	44		
Фигаро здесь, Фигаро там.....	50		
Терруар —			
как много в этом звуке .....	53		
Выращивание			
и размножение чая .....	61		
Культивары .....	67		
		<b>ГЛАВА 3</b>	
		<b>ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ</b>	
		Виды чая .....	76
		Главный секрет	
		производства чая .....	78
		Таинственное слово	
		«окисление».....	78
		Этапы производства чая.....	84
		Сбор чая.....	84
		Завяливание.....	86
		Фиксация .....	89
		Скрутка .....	91
		Сушка .....	94
		Белый чай .....	98
		Желтый чай.....	100
		Зеленый чай .....	102
		Зеленый чай маття.....	106
		Улун.....	108
		Красный чай .....	112

Пуэр, и почему так говорить неправильно .....	115
Ароматизированный чай и все то, что неправильно называть чаем.....	119
Гигантская чайная промышленность.....	122
Создаем напитки .....	132

## **ГЛАВА 4 КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНО ДЕГУСТИРОВАТЬ ЧАЙ**

Проведение каппинга .....	138
Оборудование.....	138
Протокол каппинга .....	139
Чайное колесо вкусов .....	143
Развитие вкуса.....	146

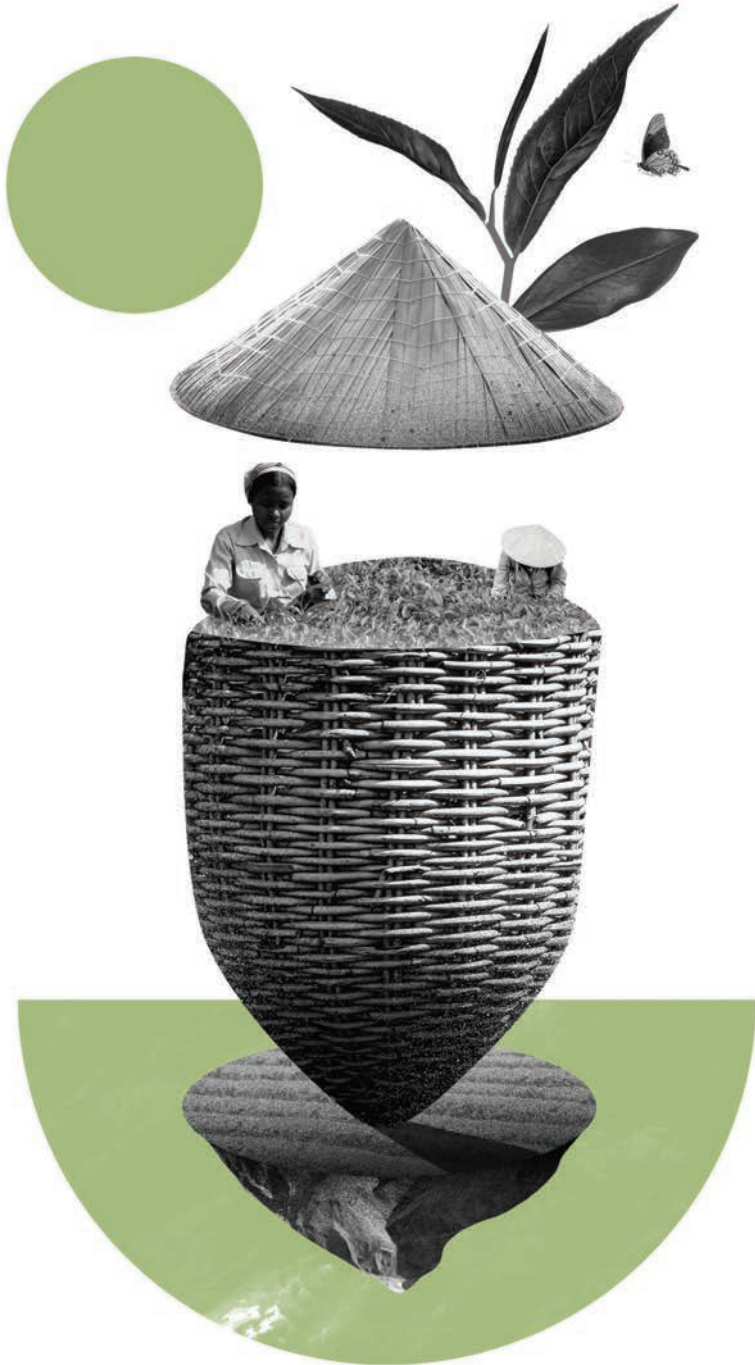
## **ГЛАВА 5 ТАЙНАЯ НАУКА ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ**

Все есть вода .....	152
Главное — баланс.....	155

Чайная церемония.....	158
Бесцеремонное заваривание .....	162
Качество чая .....	163
Хранение.....	164
Соотношение .....	165
Температура .....	166
Время заваривания .....	167
Немного о предметах для заваривания чая .....	168
Iced tea .....	173

Благодарности .....	177
Алфавитный указатель.....	178
Библиография.....	183





Посвящаю эту книгу моему дедушке  
Смородину Николаю Ивановичу, который  
привил мне с детства любовь к чаю  
и знаниям





## ОТ АВТОРА

Забавно, как разные периоды жизни могут переплетаться и выстраиваться в последовательную цепочку событий, определяющих нашу профессиональную деятельность.

Мое детство прошло в Туле, городе самоваров. С дедушкой, Николаем Смородиным, у нас существовал особый ритуал: каждый день пить чай. Чаще всего это был чай со слонем — самый доступный и известный на территории СССР бленд индийского и грузинского чая. Когда я капризничал, что слишком горячо, дедушка терпеливо объяснял, как пить вприкуску. Он часто повторял одну шутку: «Чай не пил — какая сила, чай попил — совсем ослаб». Это слегка нелепое выражение много значит для меня, так как напоминает о детстве и времени, проведенном с дедушкой.

Привычный напиток стал неотъемлемой частью жизни, но я воспринимал его скорее как потребитель. В конце 90-х, прогуливаясь по Арбату, я случайно попал на чайную презентацию одной китайской компании, название которой, конечно, не помню. Для меня открылся совершенно иной мир чая. Это была счастливая пора, я почти ничего не знал о чае, но считал себя знатоком. С того времени, прочитав не одну статью и получив собственный опыт работы с чаем, у меня возникло все больше сомнений о глубине знаний в этой теме. Окончательно погрузиться в мир чая мне помог кофе. Благодаря поездкам в другие страны, где рынок кофе был уже сильно развит, я узнал о существовании спешалти кофе и о той важной работе, которую делают SCAA и SCAE<sup>1</sup>.

Деятельность организации по популяризации и исследованию кофе, в частности, по изучению химической структуры; факторов, влияющих на вкус; методов заваривания и количественных оценок произвела на меня огромное впечатление. Чем больше я узнавал об этом напитке, тем больше мне хотелось экстраполировать подход SCA к чаю. Казалось, что термин «спешалти» также применим и к чаю. Объединив чай, произведенный с большим вниманием и любовью в Китае, Японии, Шри-Ланке и других странах под термином «спешалти», есть шанс расширить рынок и сделать качественный продукт понятнее широкой аудитории, уже знакомой с принципами и идеологией движения спешалти кофе. В 2018 году миссию популяризации спешалти чая взяла на себя организация European Speciality Tea Association<sup>2</sup>, которая активно развивается в разных направлениях: от поддержки производителей до создания обучающих программ.

В 2000-е китайский чай уже был отлично знаком россиянам. Еще в конце 90-х открылся первый в России чайный клуб Бронислава Виноградского и Михаила Баева. Вслед за ним начали создаваться чайные клубы по всей стране. Неоценимый вклад в развитие чайной культуры в России 2000-х внесли такие профессионалы, как Сергей Шевелев и его проект «Мойчай.ру», Денис Шумаков, один из первых популяризаторов чая, а также много других прекрасных и любящих чай людей.

Чайные клубы сыграли важную роль в распространении культуры китайского чая. Сравнивая с кофе, можно назвать этот период «второй чайной волной». Постепенно китайский чай стал узнаваем и востребован на рынке, но популярность кофе, благодаря спешалти-направлению, была несравнимо больше.

Этот момент определил дальнейший вектор моего развития — появление новых спешалти кофеен натолкнуло на идею объединения кофе и чая в формате кофейни третьей волны.

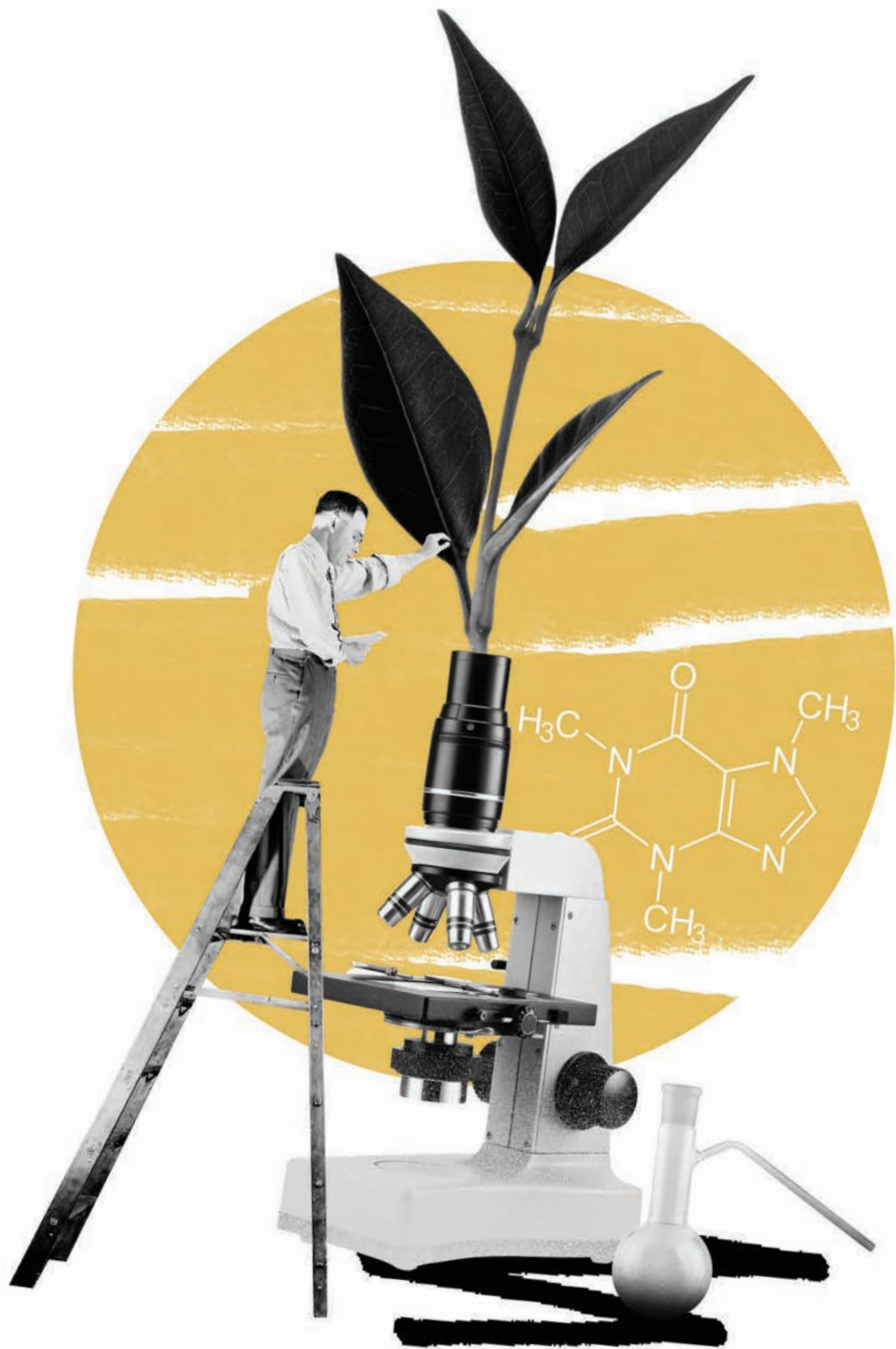
Сначала это выжалось во внешних атрибутах: во главе всей концепции был вкус чая, мы описывали каждый сорт дескрипторами, по аналогии с кофе, также было важным, что напиток заваривался

Затем я раскрываю особенности влияния терруара на вкус чая, знакомя с разновидностями *Camellia sinensis* и его культиварами. Двигаясь дальше, вы познакомитесь с базовыми этапами производства чая и сможете легко разобраться с его видами. Во второй части книги можно найти полезную информацию о дегустации чая, способах заваривания, а также о том, как обеспечить стабильный вкус каждой чашки.

Повторюсь, эта книга не претендует на полноту — охватить все нюансы весьма проблематично. Однако надеюсь, что она поможет читателю сэкономить время и найти ответы на интересующие его вопросы. В заваривании чая нет ничего сложного: все, что нужно, — это качественные листья, горячая вода и посуда. После прочтения вы будете делать все то же самое, но более осознанно. И очень надеюсь, что книга вдохновит вас еще глубже погрузиться в яркий мир чая.



Мне не удалось вместить в эту книгу одну важную тему — историю чая. Но я приглашаю вас послушать мой подкаст, который публикую при поддержке издательства. В нем я подробно объясняю самые важные этапы в истории чая — от древних времен до наших дней.



ГЛАВА 1

# ЧАЙНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

