

23-2329

КОПИИ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Серия «Русский чай»

И.А. Соколов, А.С. Бодакин, И.Э. Коничев

# Чай: любовь с первого глотка

23-02329

Серия «Русский чай»

И.А. Соколов, А.С. Бодакин, И.Э. Коничев

## **Чай: любовь с первого глотка**



Москва 2022

УДК 663.95  
ББК 36.983  
С 59

**Соколов И.А., Бодакин А.С., Коничев И.Э.**  
С 59 Чай: любовь с первого глотка. – М.: Изда-  
тельство «Спутник +», 2022. – 72 с.: ил. – (Рус-  
ский чай).

ISBN 978-5-9973-6469-4

Книга рассчитана на людей, которые хотят быстро ознако-  
миться с миром качественного чая. Она расскажет об истории и  
культуре напитка, о древних чайных деревьях и садах. Вы узнаете о  
видах чая и их ключевых особенностях. Книга научит правильно  
отбирать, хранить и заваривать качественный чай, включая чай пу-  
эр, улунские и другие чаи. Вам не придётся долго разыскивать и  
отфильтровывать базовую информацию о чае среди рекламного  
мусора в Интернете. Это Ваша личная дверь, за которой – мир пре-  
миального чая из разных стран и регионов мира. В книге разобраны  
типичные мифы и заблуждения о чае, коммерческие уловки, мани-  
пуляции и хитрости ушлых торговцев. Материал дан сжато и мак-  
симально структурирован. Текст разбит на небольшие блоки. Дан-  
ное издание также поможет тем, кто хочет начать свой чайный биз-  
нес с нуля.

УДК 663.95  
ББК 36.983

Отпечатано с готового оригинал-макета.

ISBN 978-5-9973-6469-4

© Соколов И.А., Бодакин А.С.,  
Коничев И.Э., 2022

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	стр. 6
1. Чай – удивительное растение.....	стр. 8
2. Вам «чай» или «tea»? .....	стр. 8
3. Ошибки переводчиков и филологов.....	стр. 8
4. Чай – это дерево .....	стр. 10
5. Чай с кустов и чай с деревьев .....	стр. 10
6. Чайные экспедиции .....	стр. 11
7. Самое древнее чайное дерево и научные изыскания .....	стр. 11
8. Аукцион на чай со старейшего чайного дерева .....	стр. 11
9. «Жёлтые листья» с древнейшего чайного дерева.....	стр. 12
10. Самое древнее дикое чайное дерево .....	стр. 13
11. Очень редкие древние чайные деревья .....	стр. 13
12. Всё на продажу .....	стр. 13
13. Пуэр – особый чай.....	стр. 14
14. Когда собирают чай .....	стр. 14
15. Весенний чай – лучшее качество.....	стр. 15
16. Летний чай – насыщенный вкус .....	стр. 15
17. Осенний чай .....	стр. 15
18. Чайные почки.....	стр. 16
19. Крупный лист у чая.....	стр. 16
20. Отходы – в доходы.....	стр. 16
21. Байховый чай .....	стр. 17
22. Группы чаёв. Виды чая .....	стр. 17
23. Чай “чёрный” и чай зелёный.....	стр. 18
24. Улуны – популярная группа чаёв .....	стр. 18
25. Светлые улуны.....	стр. 19
26. Тёмные улуны.....	стр. 19
27. «Молочный улун» – самый известный у потребителей.....	стр. 20
28. «Женьшень улун.....	стр. 20

29. Пуэр – полезный чай .....	стр. 20
30. Полуфабрикат по завышенной цене .....	стр. 21
31. Шен-пуэр – чай, который вызывает .....	стр. 21
32. Польза шен-пуэров и качество их сырья .....	стр. 22
33. Шу-пуэр .....	стр. 22
34. Чай и здоровье .....	стр. 23
35. Станный чай с пекинского рынка .....	стр. 23
36. Миф о «земляном пуэре» .....	стр. 24
37. Плохой шу-пуэр .....	стр. 24
38. Выбор правильного шу-пуэра: внешний вид чая .....	стр. 24
39. Оценка сухого аромата шу-пуэра .....	стр. 25
40. Кислый и горький шу-пуэр .....	стр. 26
41. Помните про возраст деревьев .....	стр. 26
42. Блины пуэра «в панировке» .....	стр. 27
43. Уровни качества чая .....	стр. 27
44. Терруар .....	стр. 28
45. Лучший из пуэров .....	стр. 28
46. Бюджетный пуэр .....	стр. 29
47. Палитра чайных вкусов и ароматов .....	стр. 29
48. Срок годности чая .....	стр. 30
49. В чём хранить чай? .....	стр. 30
50. Вода для чая .....	стр. 31
51. Гайвань – идеальный инструмент чайного мастера .....	стр. 31
52. Исинец или нисин-тао? .....	стр. 32
53. Чайник из глины будет нарабатываться .....	стр. 33
54. Как выявить плохой чай? .....	стр. 33
55. Заваривание проливом .....	стр. 33
56. Чайная церемония .....	стр. 34
57. Температура для заваривания чая: общие принципы .....	стр. 34
58. Температура заваривания белых чаёв .....	стр. 35

59. Температура заваривания жёлтых чаёв .....	стр. 35
60. Температура заваривания зелёных чаёв .....	стр. 36
61. Температура заваривания улунских чаёв .....	стр. 36
62. Температура заваривания красных чаёв .....	стр. 37
63. Иллюстрации .....	стр. 39
64. Благодарности.....	стр. 58
65. Приложение: чайные пунши .....	стр. 59
66. Summary .....	стр. 67
67. 摘要 .....	стр. 69
68. "Τσάι ελίτ".....	стр. 69
69. El té es amor al primer sorbo .....	стр. 71