

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

24-3678

Соколов И.А.

ПУЭР – ЭЛИТНЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ ИЗ ПРОВИНЦИИ ЮНЬНАНЬ

24-03678



Серия «Русский чай»

Серия «Русский чай»

Соколов И.А.

**Пуэр – элитный китайский чай
из провинции Юньнань**

Издательство «Перо»
Москва, 2024

УДК 663.95+642.5
ББК 36.983+36.995
С59

Соколов Иван Алексеевич

С59 Пуэр – элитный китайский чай из провинции Юньнань (Лимитированное издание) [Текст, Изображения] / И.А. Соколов. – М.: Издательство «Перо», 2024. – 141 с.: ил. – Серия «Русский чай».

ISBN 978-5-00244-376-5

Книга даёт базовые представления о технологиях производства высококачественного чая пуэр, истории, культуре и традициях его потребления. Издание позволит быстро получить базовые знания о чаях (в первую очередь – чае пуэр), научиться правильно выбирать чай, хранить и перевозить его, а также правильно потреблять. Издание содержит рафинированную, предельно сжатую и максимально очищенную от “воды” и “литературного сора” информацию, поданную в удобной для читателя форме. Здесь нет изотерики и мифологии от разного рода “чайных гуру”. Книга вычищает ряд грубейших ошибок перевода и примитивных мифов, бытовавших в России 1990-х и продолжающих существовать в 2010-х годах. Издание станет прекрасным подарком для людей, которые хотят получить базовые знания о чае пуэр и других элитных чаях.

УДК 663.95+642.5
ББК 36.983+36.995

Отпечатано с готового оригинал-макета.

ISBN 978-5-00244-376-5

© Соколов И.А., 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ:

Введение.

1. Чай – удивительное растение.
2. Тизаны и взвары: «не чайный чай».
3. Чайные традиции прошлого.
4. Первый чай – не пуэр!
5. Не китайский чай.
6. Уже китайский чай.
7. Чай и вино.
8. Культурные ареалы: «сомелье» и «чайный мастер».
9. Аукционная и культурная ценность чая и вина.
10. Терруар и факторы качества чайного сырья.
 11. Хорошие и плохие годы у чая пуэр.
 12. Grand Cru и субтерруары.
 13. Сезонность.
 14. «Чай-выморозки».
15. Чай и вино: меняя культуру и ментальность людей.
 16. Вам «чай» или «tea»?
 17. Ошибки переводчиков и филологов.
 18. Чай – это дерево.
19. Чай с деревьев лучше, чем чай с кустов.
 20. Чайные экспедиции.
21. Самое древнее чайное дерево и научные изыскания.
 22. Аукцион на чай со старейшего чайного дерева.
 23. «Жёлтые листья» с древнейшего чайного дерева.
 24. Самое древнее дикое чайное дерево.
 25. Очень редкие древние чайные деревья.
 26. Всё на продажу.
 27. Стандарт чая пуэр.
 28. Фальшивый чай пуэр.

29. Когда собирают чай.
30. Весенний чай – лучшее качество. «Тоу чунь».
31. Летний чай – насыщенный вкус.
32. Осенний чай.
33. Чайные почки.
34. Крупный лист у чая.
35. Крупнолистовой чай – чай для нищих.
36. Отходы – в доходы.
37. Байховый чай: история и современность.
38. Вкусы и ароматы.
39. Группы чаёв. Виды чая.
40. Чай “чёрный” и чай зелёный.
41. Улуны – популярная группа чаёв.
42. Светлые улуны.
43. Тёмные улуны.
44. «Молочный улун» – самый известный у потребителей.
45. «Женьшень улун».
46. Виды чая пуэр.
47. Полуфабрикат по завышенной цене.
48. Виды прессовки чая пуэр и других чаёв.
49. Вес прессованных форм чая пуэр и других чаёв.
50. Шен-пуэр – чай, который вызревает.
51. Польза шен-пуэров и качество их сырья.
52. Шу-пуэр.
53. Чай и здоровье.
54. Странный чай с пекинского рынка.
55. Миф о «земляном пуэре».
56. Плохой шу-пуэр.
57. Выбор правильного шу-пуэра: внешний вид чая.
58. Оценка сухого аромата шу-пуэра.

59. Кислый и горький шу-пуэр.
60. Помните про возраст деревьев.
61. Блины пуэра «в панировке».
62. Уровни качества чая.
63. Лучший из пуэров.
64. Бюджетный пуэр.
65. Палитра чайных вкусов и ароматов.
66. Срок годности чая.
67. В чём хранить чай?
68. Вода для чая.
69. Гайвань – идеальный инструмент чайного мастера.
70. Исинец или нисин-тао?
71. Чайник из глины будет набиваться.
72. Как выявить плохой чай?
73. Заваривание проливом.
74. Чайная церемония.
75. Температура для заваривания чая: общие принципы.
76. Температура заваривания белых чаёв.
77. Температура заваривания жёлтых чаёв.
78. Температура заваривания зелёных чаёв.
79. Температура заваривания улунских чаёв.
80. Температура заваривания красных чаёв.
81. Лекции о чае и чайной культуре России и Китая.
82. Summery.
83. Zusammenfassung.
84. Иллюстрации.