



Где чай вырос, там и упакован



ЧАЯ

www.morecha.ru

Выпуск №94 (февраль 2019)

Новый год – это самый главный и самый продолжительный праздник в Китае. Стремясь воссоединиться с родными, китайцы, живущие в других провинциях и странах, устремляются домой. Перед торжеством в доме проводят генеральную уборку, выбрасывают хлам, освобождают пространство для богатства и счастья. После вся семья собирается за праздничным столом. Это самый значимый момент года для китайской семьи, ведь все ее члены в сборе. Новогодний стол ломится от яств, символизируя благополучие семьи в следующем году. Большинство жителей страны ложатся спать сразу после того, как в полночь отгремели фейерверки, ведь им предстоит праздновать первый день первого лунного месяца. В эту пору принято проводить время в кругу семьи: обмениваться подарками, совместно покупать цветы, гулять в парке. В первые три праздничных

дня родственники и друзья ходят в гости друг к другу и дарят подарки. После чего гуляния продолжаются еще две недели. В пятый день Нового года празднуют день рождения Бога Достатка. Восьмой день – праздник семьи. В десятый день жители молятся Небесному Нефритовому Императору, чтобы тот помог всем страждущим. Пятнадцатый день завершает празднования. В этот день на подоконники ставят зажженные свечи, а здания украшают яркими фонариками для того, чтобы души, желающие посетить мир людей, нашли дорогу домой. Как и в России, в Китае считается, что Новый год – лучшее время для примирения, время, когда нужно забыть обиды ушедшего года и пожелать друг другу счастья. **В 2019 году** Китай будет отмечать наступление Нового года **5 февраля**. А мы присоединимся к празднованию за чашечкой отличного китайского чая.

ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД ПО-КИТАЙСКИ



Золотая Обезьяна из Дяньси Цзинь Хао Мао Ху

Невообразимо красивые чайники этого юньаньского красного чая согревают одним только своим видом. Длинные изящно изогнутые почки словно одеты в золотой бархат, или в шубку с золотистым ворсом. Выглядят они так необычно для красного чая потому, что процесс ферментации в чайной почке идет иначе, чем в листе. Если полностью ферментированный лист выглядит черным, то вористая почка становится золотой.

Золотистый цвет сухого листа – одна из отличительных особенностей некоторых видов юньаньского красного чая, таких как Цзинь Хао Даин Хун, Цзинь Лун и Цзинь Хао Мао Ху.

Еще одна особенность юньаньских красных чаев в том, что их делают из сырья, собранного с таких же деревьев, что и пурпур. Так что Цзинь Хао Мао Ху и прочие Даин Хуны не только землянику пурпурную, но также его родственников. И совсем не случайно мы слышим мелодию сухофруктов и меда, когда пьем хороший шен пурпур и когда пьем золотистый Даин Хун, Цзинь Лун и Цзинь Хао Мао Ху.

Еще одна особенность юньаньских красных чаев в том, что их делают из сырья, собранного с таких же деревьев, что и пурпур. Так что Цзинь Хао Мао Ху и прочие Даин Хуны не только землянику пурпурную, но также его родственников. И совсем не случайно мы слышим мелодию сухофруктов и меда, когда пьем хороший шен пурпур и когда пьем золотистый Даин Хун, Цзинь Лун и Цзинь Хао Мао Ху.

Даин Хуны в Юньани стали производить не так давно, сор изобрели в тридцатые годы прошлого столетия. Надавить производство нового чая стоило титанических усилий, ведь для его выращивания были выбраны труднодоступные гористые местности.

Теперь мы с уверенностью можем сказать, что усилия многонационального населения Юньани по возведению чайных садов не были напрасны. Теперь мы можем наслаждаться утонченным вкусом высокосортной разновидности Даин Хуна – Цзинь Хао Мао Ху.

Цвет его настолько светло-янтарный, блестящий, с ароматом цветов, фруктов и меда. Золотая Обезьяна делится теплом нагретых солнцем каменистых склонов Юньани, укутывает умиротворением, дарит силы для совершенств, согревает тело и душу. Наполните дом летними ароматами, заварив в прогретой керамической посуде этот изысканный благородный чай!

Если у Вас появилось желание познакомиться с китайской чайной традицией поближе – приглашаем в уютные пространства нашего Международного Центра Чая на Фонтанке, 91.

Хорошая посуда для любимого чая

Случалось ли Вам пробовать изысканный чай в гостях или в клубе чайной культуры, и чай этот запал в душу? Приобретаете тот же чай, завариваете его дома, а он уже так не раскрывается. В этом случае стоит обратить внимание не только на то, как Вы завариваете, но и на то в чем Вы его завариваете.

Китайская чайная традиция обширна и богата на различные предметы для приготовления чая, но есть и список основных, необходимых для повседневного чаепития. Начнем с чайной доски (чайбань), на которой и происходит чаинное действие. Она может быть выполнена из различных материалов, но самые распространенные и функциональные доски – деревянные. Чайная доска – сцена для чайной мистерии, а значит должна комфорtnо и эстетично умещаться на себе все остальные предметы для чайной церемонии. Еще доски нужны чтобы скапливали в себе всю воду и чай, который обычно льется во время чаепития не только в чашки.

Главный предмет любого чаепития – заварочный чайник. Традиционно выполнен из исинской глины (бывает из фарфора и стекла). Нужно подобрать объем, соответствующий количеству гостей. Важно помнить, что неглазурованная керамика впитывает аромат чаю, поэтому для каждого чайника есть свой чайник. Вместо чайника можно использовать гайвань (чашка с крышкой, часто с блюдечком). Гайвань менее притязательна к уходу, чаще всего выполнена из фарфора керамики или стекла, что позволяет заваривать в ней разные виды чаев.

Чайх (чайна справедливости) нужен для того чтобы всем участникам чаепития досталась чай одинаковой крепости, ведь если разливать напиток из чайника непосредственно по чашкам, в первой будет самый светлый настой, а в последней – самый крепкий.

В китайской традиции, прежде чем насладиться вкусом чая, принято любоваться сухим листом и оценивать его аромат, для этого и нужен чайх – сосуд для знакомства с чаем. Чайхи выбирают не только в зависимости от чая и объема чайника, в разное время года на доску ставят разные чайки, более широкие и тонкие летом и высокие закрытые зимой. Материал самий разнообразный, от чугуна до тончайшего фарфора.

Все необходимые предметы и посуду для чайных церемоний торговой марки Чай Бао можно приобрести в магазинах «Море Чая».

Красный чай из Исины Исин Хун Ча

Считается, что этот чай известен со времен династии Тан. Тогда город Исин носил название Янсань, и чай назывался Янсань Хун Ча. Красный согревающий и бодрящий он был создан для холодных регионов Китая. В те времена Янсань Хун Ча поставляли ко двору императора.

Современный сорт был возрожден в пятидесятые годы двадцатого века, а в шестидесятые стал производиться на экспорт. В восемидесятые годы был улучшен процесс производства, тогда Исин Хун Ча стал таким, каким мы его знаем сейчас. Узкие темно-коричневые, почечные полоски его чайников имеют чайный аромат сухофруктов, пряностей и шоколада. Настой рубинового цвета сладковато-терпкий, с нотками чернослива, изюма, фиников.

Красный чай, согласно технологии его производства и другим особенностям (географическим и ботаническим), можно поделить на две группы: сяочунь и гунфухуны. Отличие второй от первой в отсутствии сильного кратковременного прогрева после ферментации. То есть после ферментации сяочуньки прожариваются и они перестают окисляться, а гунфухуны продолжают окисление, так как процесс ферментации не был остановлен температурой. Изготовление гунфухунов требует повышенного «кунфу» (высшего мастерства), ведь мастер должен точно рассчитать, когда окончательно ферментация. Исин Хун Ча относится к гунфухунам.

На родине знаменитой исинской керамики холмистые склоны тянутся вдоль древнего озера Тайху. Там в провинции Цзянсу весной, летом и осенью собирают Исин Хун Ча. Лучшим считается весенний сбор. Снижают почку с двумя листочками. Несколько дней листья просушивают, чтобы они потеряли часть влаги, далее листья сминают и скручивают, дают сырью «отдохнуть». Заключительный этап – прожарка.

Этот красный чай способствует пищеварению, согревает и прекрасно тонизирует. При регулярном употреблении может повысить защитные функции организма.

Приобрести этот и другие высокосортные китайские чаи можно в наших магазинах. Также приглашаем вас на встречу китайского Нового года с нами в Клуб чайной культуры. Подробности на 4 стр.

Лахае Каари,
чайный эксперт

ВОГАУ: ИЗ НЕМЕЦКИХ ПОДДАННЫХ – К ЧАЮ И В КОРОЛИ РУССКОГО БИЗНЕСА

Немецкая кровь для русской торговли и промышленности

Русские всегда достаточно терпимо относились к иностранцам, даже если те не переходили в православную веру. Русская элита, в эпоху после Петра I Великого, была уже более открыта, принимая в себя французов, немцев, шотландцев и массу представителей других наций, которые приезжали на заработки, либо искали себе новую Родину. Для иностранных специалистов стремились создать хорошие условия, добычи они, отбрав тав контракты, оставались уже навсегда. Лучшая правительница России, – Екатерина II Великая, – была немкой по происхождению. Именно в её правление ещё шире открылись российские границы для наиболее смелых и экономически активных представителей Германских земель. Затем, что единой Германии, в современном виде, тогда просто не существовало. С начала XIX века Русское Государство принимало активные меры к защите собственных торговцев – наиболее доходные отрасли хозяйства были доступны гильдейскому купечеству, а запись в него была возможна для русских подданных. Впрочем, никто не мешал иностранцам записаться в подданные и найти в России новую Родину.

Русский немец Максимilians фон Богау

В 1807 году в немецком городе Франкфурт-на-Майне родился будущий русский подданный, капиталист и чайоторговец Филипп Максимилиан фон Богау (1807 – 1880) увидел в России страну огромных экономических возможностей. В 1827 году, совсем молодым человеком, он смело шагнул в новый мир. Россия не отпирала иностранцу в «плавильный котёл», а позволила сохранять культурную и религиозную идентичность. Немецкие переселенцы активно этим пользовались и сохраняли свою культурную среду, помогая соотечественникам. Пройдут годы и в России Филипп Максимилиан фон Богау станет для русских Максимом Максимовичем. Свою карьеру в новой стране Максим Максимович Богау начал с самого «дна» для иностранца – с должности рассыльного. Быстро учился, впитывая новую культуру и знание страны, которые помогут ему много позже. Карьерный «путёв наверх» занял более десятилетия. Большин подспорьем стала удачная женитьба на дочери Франца Рабенека – владельца красильного текстильного производства. Приданное и новые родственные связи позволили Максиму Максимовичу открыть в 1840 году торговую контору по торговле красителями. Впрочем, понимание и видение рынка, показало перспективы ещё более интересного бизнеса – чайной торговли. Огромная маржинальность в торговле «китайской травкой» привлекала многих в те далёкие времена. К середине XIX века стало окончательно ясно: русские «подсели» на качественный китайский чай.

Теперь – русский

После выгодной женитьбы, имея под собой твердую финансовую опору, в 1848 году наш герой записывается в русское подданство. Решение сменить Родину принято окончательно. Долгий путь... и вот теперь ему оказались открыты все блага русского гильдейского купечества, куда он и вступает. Нет более ограничений, сковывающих других иностранцев. Врата монетной торговли с Китаем, с ее скакозной доходностью, для Богау теперь открыты. Идут годы, бизнес Максима Максимовича Богау расширяется, приносит отличные доходы – и чай, и краски, и торговля зерном, и хлопок из Центральной (Средней) Азии. Надо расширяться!.. М. М. Богау и Ко. Кроме того, Максим Максимович поднялся в свой бизнес брата и других родственников – это позволяло снижать риски, вести дела более доверительно.

Клан Богау

Семья Богау быстро росла, укрепляясь связями. Очень скоро родственные узы связывали множество семей: Богау, Марк, Банза, Шумахер, Руперт... Сложное переплетение родственных связей, и несмотря на это, одна большая семья. Так и сложилось то, что исследователи называют кланом – конгломератом семей. Марки, кстати, торговали автомобилями – передовой, высокотехнологичный и очень доходный бизнес начала XX века.

Деньги к деньгам

Селились семьи чайоторговцев также, зачастую, как рядом и с семьей, так и с другими богатыми чайоторговцами. По Савеловскому направлению Московской Железной Дороги можно увидеть платформы «Марк» и «Катуар». Немецкие и французские чайоторговцы активно инвестировали в

вали в недвижимость и землю – прекрасная страховка для капиталов. У Богау «для семьи» – было выкуплено немало земли в Москве на Воробьевых Горах. Отличное место под дачи! Торговый Дом «Богау и Ко» рос, как на дрожжах, – и вот это уже многопрофильный концерн. Торговля металлами, химикатами... – там много направлений, которые могут принести высокий доход. Легкая промышленность, химия, пищевая промышленность, тяжелая промышленность, посредническая торговля, банковское дело, страхование – все это интересно, если приносит прибыль. Газификация в Москве – даже тут Богау приятие деятельное финансово участие, «Фаз-Чай» – когда бизнес приносит доходность, то и такое сочетание вполне возможно. В начале нового ХХ века основной капитал составил 90 млн. рублей (тех, царских рублей), а оборот достиг 120 млн.! – огромная, даже по меркам Российской Империи, сумма.

Страхование

Перевозка больших объемов грузов невозможна без страхования. Как безопасно перевозить тот же чай, если его могут укради или испортить? Только страхуя это, не только очень вкусный, но и очень ценный груз. Многие русские фирмы страховали свой чай на британском рынке страхования – в Лондонском Ллойде. Любопытно, что сам этот огромный страховой рынок вырос из маленькой британской кофейни, где заключались страховые сделки, пили кофе и чай. Богау пошли по иному пути. Зачем постоянно отдавать деньги, страхуя чай на сторону, если можно создать страховую фирму самим? В 1872 году Богау создают Страховое Общество «Якорь», которое быстро становится одним из лидеров русского страхового рынка. До сих пор по рукам русских коллекционеров тулут бесчисленное множество «страховых досях» Общества «Якорь», которые вешались на застрахованные здания. Это дальновидное решение позволило Богау выгодно страховать свои собственные грузы, зарабатывать деньги на страховом рынке и... дергать руку на пульсе других чайоторговцев – страхуха чужие грузы чай ты всегда понимаешь кто, что, куда везет, состав груза и его стоимость. Великолепный ход! Немецкая торговая хитрость.

Товарищество «Караван»

Многопрофильный бизнес хорош для сохранения и преумножения капиталов. Для генерации капиталов хорошо иметь основное направление, то, в котором ты один из лидеров на рынке. Такое направление Максим Максимович Богау давно разглядел в чайе. Пользуясь русским подданистом, он умел вошел в кипящий денежами «Кяхтинский Торг», ставший для клана Богау источником огромных богатств на торговлю чайных производств. Позволило Богау выгодно страховать свои собственные грузы, зарабатывать деньги на страховом рынке и... дергать руку на пульсе других чайоторговцев – страхуха чужие грузы чай ты всегда понимаешь кто, что, куда везет, состав груза и его стоимость. Великолепный ход! Немецкая торговая хитрость.



Богау остановились на бренде «избушка», который в наше время стилистически повторен в виде торговой марки «домик в деревне» у магазинчиков. Колировал ли современный дизайнер старое изображение, либо открыл сюжет заново в период озарения – тайна, покрытая мраком. Как бы то ни было, данная тема – «родного гнезда», домика на селе оказалась удивительно приятной русскому взгляду и обеспечила Товариществу «Караван» узнаваемость на русском чаином рынке. Центр управления «Караван» оставалась Москва – чайная столица Российской Империи. Магазины «Каравана» красовались в лучших местах. В Санкт-Петербурге, к примеру, магазин Товарищества «Караван» был, разумеется, на Невском проспекте. Дела продолжали идти в гору – обороты исчислялись цифрами со многими нулями. Только часть ежегодных пошлин Товарищества государству переводила за 5 млн. рублей.

Упаковка: дороже золота

Какой только упаковки не выпускало Товарищество «Караван». Чай фасовали даже в сахарники и чайники. Чем больше необычной упаковки – тем лучше. Глаз потребителя радуется обилию красок и форм. Одним из хитов были чайница, обшитая тонкими алюминиевыми пластинками. Ничего необычного? В наше время – да, но в XIX веке «кнейбесный металль» алюминий стоил дороже золота.

Проводились акции. Некоторые потребители смогли даже обзавестись целыми сервизами от «Каравана»: они украшали любой стол и рекламировали фирму. Выпускались рекламные пепельницы, рекламные подносы... Всё, что способно держать на себе взгляд в быту становилось вечной рекламой фирмы. Уж какие красивые стаканы были у «Каравана»... Пóётся караванский чай от «Каравана» из стакана с рекламой Товарищества «Караван».

Беда пришла откуда не ждала...

Бизнес рос, чай продавалась, капиталы семьи были просто сказочными. Но вот Россия и Германия оказались противниками в Первой мировой войне. Набирает обороты «борьба с немецким засильем» в промышленности и торговле. Вводится внешнее управление... Революция... Кто то бежит, но многие потоки остаются на своей новой Родине. Разделил судьбу своей страны и Борис Пильняк – известный писатель, друг Анны Ахматовой. Впрочем, Пильняк – лишь литературный псевдоним. Настоящая фамилия русского литератора – Борис Андреевич Богау.

**Соколов И. А.,
кандидат исторических наук**

Хочешь стать ВЛАДЕЛЬЦЕМ УСПЕШНОГО БИЗНЕСА ?

- Более 20 лет успешной работы на рынке
- Готовый бизнес «под ключ»
- Выгодные условия ведения бизнеса по франшизе

Подробности на сайте:
www.morecha.ru

Франшиза не распространяется на г. Санкт-Петербург

Звони:
+7 (911) 016 77 77

«МОРЕ ЧАЯ» В БОРИСОГЛЕБСКЕ

Франчайзинговая сеть «Море чая» продолжает расти – в конце ноября открылся магазин в Воронежской области городе Борисоглебске. Несмотря на то, что магазин открылся совсем недавно, он уже завоевал доверие среди жителей города и приобрел своих постоянных покупателей. И это не случайно, ведь «Море чая» является чайным магазином с широким ассортиментом с доступными ценами, при этом качество чая и кофе всегда на высоком уровне. Девиз сети «Море чая»: «Где чай вырос, там и упакован». Вы можете быть уверены в том, что это натуральный чай, без примесей дешёвого сырья и без перефасовки в России. В ассортименте магазина представлены разные и упакованные чаи, коллекции элитных чаев Китая, Индии и Цейлона, а также вкусный кофе, различные чайные аксессуары, посуду и оригинальные чайные подарки. Помимо всего перечисленного, здесь Вы также всегда можете приобрести различные сладости к чаю. В магазине действуют различные специальные предложения, которые Вас приятно удивят.



г. Борисоглебск, ул. Бланская, 67А
Ждём Вас в гости каждый день, кроме понедельника
вт.-сб.: с 10-00 до 19-00, вс.: с 10-00 до 17-00

В МОРЕ ДАРДЖИЛИНГА

Знатоки и ценители чая во всем мире знают, что чай, выращенный в Индии, не имеет себе равных по вкусу и аромату. Особенно ценится ароматный и нежный Дарджилинг, считающийся шампанским среди индийских чаев.

Своим особенным вкусом он обязан высоте, на которой растет. Чайные сады в районе Дарджилинга находятся выше 2000 метров над уровнем моря. Здесь, высоко в горах, производится самый дорогой и знаменитый чай с нежным ароматом, светлым настоем и очень тонким и деликатным мускатным привкусом. Объем производства такого чая – менее 3% от общего объема производства чая в Индии. В России он пользуется популярностью лишь у небольшой части ценителей, которая год от года увеличивается за счет новых поклонников «индийского» шампанского.

В декабре 2018 года магазины «Море чая» приняли очередной кочрабль с индийским чаем «Голден Типс», в котором в том числе прибыл в Петербург и свежий Дарджилинг.

Мы доверяем чайм «Голден Типс», и вот почему:

Индийская компания «Голден Типс Ти» была основана в 1933 году. Ее миссия – сделать доступными высококачественные 100% индийские чаи, выращенные и упакованные в регионе производства. Уже 4-е поколение семьи основателя компании ставит на первое место преданность делу, страсть к чаю и уважение к людям. Чай расфасовывается непосредственно в регионе производства сразу после сбора урожая и поэтому сохраняет всю полноту своего неповторимого аромата и вкуса.

Благодаря лицензионному соглашению с Чайным комитетом Индии, все марки Golden Tips сертифицированы как 100% индийский чай без примесей других чаев. Компания получила разрешение от Чайного комитета Индии на использование на своей продукции знаменитых официальных логотипов: логотип «Индийский чай», логотипы «Дарджилинг», логотип «Ассам и Нилгири», логотип «Сикким», логотипы «Дуарса» и «Кангра». Присутствие таких знаков на упаковках является знаком подлинности происхождения чая и гарантией его высокого качества.

«Белая Экзотика»

Молодой зеленый чай Дарджилинг, у которого ферментация остановлена в самом начале по аналогии с белыми китайскими чаями. При заваривании он дает настой светлый и прозрачный, что можно усомниться – а чай ли это вообще. Но стоит только попробовать и... да, это действительно чай – нежный, уникальный и неповторимый, с тонким ароматом и глубоким послевкусием. Не ждите от него чего-то резкого и интенсивного – такого в нем не найти. Тонкость, недоказанность, легкий флер – вот отличия этого чая.

«Русский Караван»

Необычный, удивительный чай, совершенно неожиданный для индийских чайщиков. Это устоявшееся и традиционное название особого чайного купажа, имеющего пропиточно-дымный вкус и аромат (не резкий и достаточно приятный) и необычное послевкусие, которое иногда называют «шершавым». Как правило, такие купажи содержат китайский чай Лапсанг Сушонг. Ни Русский Караван от компании Голден Типс уникален тем, что целиком состоит из 100% индийского чая. Специально обработанный, он вмесстии в себе нарочитую грубость Лапсанга и бархатистые оттенки, характерные для индийских чаев. А долгое послевкусие с оттенком теплого дерева и некоторой мягкой «смолистостью» удивительно хорошо подходит для долгих неторопливых зимних чаепитий.

«Игростый Улун»

Здесь дарджилингский чай приготовлен по технологии производства улунов (или олонгов). То есть он так же частично ферментирован, однако, степень более глубокая, чем в «белой Экзотике». Технология производства улунов очень сложная – необходимо точно уловить времена «костановки», что в сочетании с особенностями самого дарджилингского чая сложна вдвое. Поэтому улун выбают более либо менее выдержанными. В первом случае, они внешне приближаются к черным чаям. Однако сохраняют все достоинства и прелести улунов – полный вкус, насыщенный аромат и длительное послевкусие с терпко-сладкими нотами. Игристый Улун – настоящее игристое шампанское среди индийских чаев.

Моисеева Юлия,
Бренд-менеджер ТМ «Голден Типс»



КОМИТЕТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА «МОРЕ ЧАЯ» ОЦЕНИЛ НОВУЮ ПАРТИЮ ЧАЯ «ГОЛДЕН ТИПС»

Главная задача титестера в компании – производителю чая – сделать купаж заданного вкуса по наименьшей цене. А вот в компании, работающей с различными покупателями, задача титестера исключить ошибки производителя или же недобросовестный обман путем увеличения в купаже доли дешевых составляющих. В «Море чая» есть специальный Комитет контроля качества, который следит за выпускаемой в продажу продукцией.

В нашем комитете работают дегустаторы чая с 15-летним опытом. Из каждой вновь прибывающей партии чаи отбираются образцы всех позиций. Все образцы подвергаются сначала органолептическому контролю. Чай должен иметь хороший внеш-

ний вид, чаинки должны быть яркими и блестящими, должно быть минимальное количество крошек и черешков. Всё это влияет на оценку. Затем все образцы завариваются в стеклянных чайниках таким же способом, как потом их будут заваривать большинство потребителей. Через прозрачный чайник можно оценить цвет и интенсивность настоя, а при дегустации и его полноту и вкус на соответствие стандартам данного чая.

В «Море чая» поступила новая партия индийского чая «Голден Типс». И, как всегда, мы провели тестирование партии на соответствие заданным нами высоким стандартам качества. Средняя оценка качества партии у семи строгих экспертов 4,59 по 5-балльной системе, что является очень хорошим результатом. Чай достоин присутствовать в сети «Море чая».

• Очень порадовали «Ассам 17» и «Ассам Std1»: высокое качество при сравнительно низкой цене. Терп-



кие, ароматные, крепкие, насыщенные с изюминкой во вкусе. Они лишь немного уступили в оценке лидеру – чаю «Ассам Голд». Но и цена у «Ассама Голда» значительно выше.

• Приятно удивили пакетики с чаем Дарджилинг. Несмотря на то, что чай не листовой, он признан достойным «дарджилингским» чаем. Подходит для тех, кто любит хороший чай и не имеет достаточно времени для полноценного заваривания.

• Дарджилинг «белая экзотика» – очень тонкий и нежный чай. Наверное, этот сорт совсем не подходит тем, кто пьет только черный, насыщенный и терпкий чай. А вод любителям белых нежных чаев можно порекомендовать попробовать этот чай, состоящий почти из одних молодых типсов – почек с почти прозрачным настоем.

• Необходимо отметить, что рост цен на чай Дарджилинг связан с тем, что в 2017 году в том районе была длительная забастовка, плантации были запущены, чай не собирался. Весной 2018 года была проведе-

на работа по восстановлению производства на планетах Дарджилинга.

Однако, на рынках образовался большой дефицит. Первый сбор 2018 год продавался по очень высоким ценам. К сожалению, и купленный нами 2-й сбор оказался дороже на 60%. На рынке под видом высокогорного Дарджилинга появился чай из района Дуртс, по вкусу отдаленно напоминающий Дарджилинг, гораздо дешевле, из предгорных районов.

• Рост цен на чай Масала связан с ростом цен на качественные специи на индийском рынке. Это сведение от поставщика чая.

• Чай в шкатулках понравился всем экспертам. Было отмечено, что это по-настоящему восточный, из Индии, и дорогой на внешний вид подарок. А с учетом высокого качества чая это то, что нужно нашим покупателям в сегменте подарков примерно за 1000 рублей.

Александр Чудок



