

[Чайные записи](#)[Полезные статьи](#)[Новости](#)

Чайные Записи

November 14, 2025

Виды и сорта китайского чая: полный гид по классификации

792

Представьте: вы держите в руках чашку с янтарной жидкостью, от которой исходит тонкий аромат весенних цветов. Это не просто напиток – это результат тысячелетних традиций, мастерства поколений и глубокого понимания природы. Китайский чай – это целая вселенная вкусов, ароматов и эффектов, где каждый найдет что-то свое.

История китайского чая насчитывает более 5000 лет. Согласно легенде, император Шэнь-нун случайно открыл чай, когда несколько листьев упали в кипящую воду. С тех пор чай стал неотъемлемой частью китайской культуры, философии и медицины. Сегодня Китай производит сотни сортов чая, каждый из которых обладает уникальными характеристиками.

Онлайн-запись

[Наверх](#)



Почему важно разбираться в классификации [китайского чая](#)? Дело не только в том, чтобы произвести впечатление на друзей знанием экзотических названий. Понимание различий между видами чая помогает выбрать напиток, который идеально подойдет именно вам – по вкусу, аромату и воздействию на организм. Кто-то ищет бодрящий эффект утром, кому-то нужно расслабление вечером, а кто-то просто хочет насладиться изысканным вкусом.

В основе классификации китайского чая лежит понятие ферментации – процесса окисления чайных листьев под воздействием собственных ферментов. Степень ферментации определяет цвет настоя, вкус, аромат и свойства чая. От нулевой ферментации зеленого чая до полной ферментации красного и постферментации черного – это путь трансформации одного растения в совершенно разные напитки.

В этом гайде мы разберем все основные виды китайского чая, познакомимся с популярными и элитными сортами, узнаем об их пользе и особенностях заваривания. Готовы начать путешествие в мир китайского чая?

= СОДЕРЖАНИЕ

Принципы классификации китайского

Онлайн **ЧАЯ**

запись

Китайская система классификации чая – это не случайный набор правил, а продуманная структура, основанная на многовековом опыте. Понимание принципов классификации поможет вам

[Наверх](#)

ориентироваться в огромном разнообразии сортов и осознанно выбирать чай по своим предпочтениям.



Степень ферментации как основа деления

Ферментация в чае – это процесс окисления полифенолов чайного листа под воздействием собственных ферментов. Не путайте с брожением – здесь не участвуют дрожжи или бактерии (за исключением постферментированных чаев). Когда чайный лист повреждается при обработке, выделяется сок, который

Онлайн-запись

[Наверх](#)

взаимодействует с кислородом воздуха, запуская химические реакции.

Степень ферментации измеряется от 0% до 100% и определяет основные характеристики чая:

- **0-5%** – зеленый и белый чай (слабоферментированный)
- **10-20%** – желтый чай (слабая ферментация)
- **30-70%** – улун или бирюзовый чай (полуферментированный)
- **80-90%** – красный чай (полная ферментация)
- **100% + постферментация** – черный чай и пуэр

Влияние ферментации на вкус и свойства чая огромно.

Неферментированные чаи сохраняют свежий, травянистый вкус и максимум антиоксидантов. По мере увеличения степени ферментации появляются фруктовые, цветочные, затем медовые, ореховые и древесные ноты. Полностью ферментированные чаи становятся насыщенными, согревающими, с шоколадными и солодовыми оттенками.



Другие факторы классификации

Помимо ферментации, существует несколько важных критериев, которые влияют на характеристики чая.

Географическое происхождение играет колоссальную роль. [Наверх](#)

Терруар – сочетание почвы, климата, высоты произрастания и

Онлайн запись **окружающей флоры** – создает уникальный вкус. Например, **Лун Цзин**

из провинции Чжэцзян обладает нежным ореховым вкусом

благодаря особым почвам региона, а улуны с Уишаньских гор

приобретают минеральные ноты из-за каменистой вулканической почвы.

Время сбора определяет качество и характер чая. Весенний сбор считается лучшим – листья накопили максимум питательных веществ за зиму, они нежные и ароматные. Летний чай более терпкий и крепкий. Осенний обладает насыщенным, зрелым вкусом. Некоторые элитные сорта собирают только ранней весной, до праздника Цин Мин.



Метод обработки включает множество нюансов: способ фиксации ферментации (прожарка или пропаривание), тип скручивания листа, температура и длительность сушки. Даже незначительные изменения в технологии создают совершенно разные вкусы. Мастерство чайного производителя заключается в умении контролировать все эти параметры.

Зеленый чай (Люй Ча) основа чайной культуры

Зеленый чай – это душа китайской чайной культуры. Именно с него началась история чая, и сегодня он остается самым популярным видом в Китае. Свежий, бодрящий, с характерным травянистым ароматом – зеленый чай покорил весь мир своими вкусовыми качествами и полезными свойствами.

Онлайн-запись

Наверх



Особенности производства зеленого чая

Главный секрет зеленого чая – технология "убийства зелени" (Ша Цин). Сразу после сбора свежие листья подвергают термической обработке при высокой температуре. Это останавливает ферментацию и сохраняет естественный зеленый цвет листа. В Китае используют два основных метода: прожарку в воке (котле) и пропаривание. Прожарка придает ореховые ноты, пропаривание сохраняет более травянистый, свежий вкус. Как правило, в Китае чай прожаривают, а в Японии - пропаривают, этим обусловлено яркое отличие во вкусе зеленых чаев из этих стран.

Онлайн-
запись

Наверх



Этапы обработки зеленого чая включают:

- Сбор молодых листьев и почек
- Завяливание (легкое подсушивание)
- Ша Цин (фиксация ферментации)
- Скручивание листа различными способами
- Сушка до остаточной влажности 3-5%
- Сортировка по размеру и качеству

Благодаря минимальной обработке зеленый чай сохраняет максимум витаминов, аминокислот и полифенолов. Это делает его настоящим эликсиром здоровья и долголетия.

Полезные свойства зеленого чая

Онлайн-запись
~~Зеленый чай – чемпион по содержанию антиоксидантов, особенно катехинов. Эти вещества защищают клетки от свободных радикалов, замедляют старение и снижают риск онкологических заболеваний. Особенno ценен эпигаллокатехин галлат (EGCG) –~~

[Наверх](#)

мощный антиоксидант, концентрация которого в зеленом чае максимальна.

Влияние на метаболизм делает зеленый чай популярным среди тех, кто следит за фигурой. Катехины стимулируют термогенез – процесс выработки тепла организмом, что способствует сжиганию калорий. Регулярное употребление зеленого чая помогает контролировать вес, улучшает липидный профиль крови и поддерживает здоровье сердечно-сосудистой системы. Но как шутят в Китае – чтобы похудеть от зеленого чая, нужно идти в горы и собирать зеленый чай.



Онлайн-запись

Наверх

Профилактика заболеваний – еще одно важное свойство.

Исследования показывают, что зеленый чай снижает риск диабета второго типа, болезни Альцгеймера, укрепляет иммунитет и улучшает когнитивные функции. Аминокислота L-теанин в сочетании с кофеином создает мягкий бодрящий эффект без нервозности.

Важно: зеленый чай не рекомендуется пить натощак людям с повышенной кислотностью желудка и язвенными заболеваниями.

Популярные сорта зеленого чая

Лун Цзин (Колодец Дракона) – король китайских зеленых чаев из провинции Чжэцзян. Плоские, ровные листья изумрудного цвета создают нежный настой с орехово-каштановым вкусом и сладковатым послевкусием. Настоящий Лунцзин собирают только в окрестностях озера Сиху в городе Ханчжоу. Этот сорт – один из десяти знаменитых чаев Китая.

Би Ло Чунь (Изумрудные спирали весны) из провинции Цзянсу славится своими скрученными листьями, покрытыми белым ворсом. Чай обладает нежным фруктово-цветочным ароматом с нотами персика и жасмина. Собирают его ранней весной, когда в садах цветут фруктовые деревья, что придает чаю уникальный букет. Настой получается светло-зеленым, освежающим, с долгим сладким послевкусием.

Онлайн-запись

Наверх



Хуан Шань Мао Фэн (Ворсистые пики с желтых гор) растет на знаменитых Желтых горах в провинции Аньхой. Высота произрастания до 1200 метров, туманы и особый микроклимат создают идеальные условия. Листья имеют характерную форму с золотистыми кончиками. Вкус деликатный, с орхидеевым ароматом и сладким, слегка цветочным послевкусием.

[Наверх](#)

Тай Пин Хоу Куй (Вожак обезьян из Тайпина) – самый необычный

Онлайн-зеленый чай с огромными плоскими листьями длиной до 15 см.

записьПроизрастает в уезде Тайпин провинции Аньхой. Благодаря особой технологии прессования листьев чай приобретает орхидеевый

аромат и сладковатый вкус без горечи. Это один из самых дорогих зеленых чаев Китая.



Чжу Е Цин (Зеленые бамбуковые листья) из провинции Сычуань выращивается на горе Эмэйшань – одной из четырех священных буддийских гор Китая. Листья имеют форму бамбуковых листочеков, настой ярко-зеленый с свежим, чистым вкусом и легкой сладостью. Этот чай особенно любят за его освежающие свойства в жаркую погоду.

Белый чай (Бай Чай) деликатес среди чаев

Белый чай – это воплощение минимализма и элегантности в чайной культуре. Название происходит от серебристо-белого ворса, покрывающего нераспустившиеся почки. Этот вид чая подвергается наименьшей обработке среди всех категорий, сохраняя максимальную близость к природе. Белый чай ценится за деликатный вкус, изысканный аромат и исключительные целебные свойства.

Онлайн-запись

Наверх



Уникальная технология производства белого чая

Производство белого чая – это искусство невмешательства. После сбора молодых почек и верхних листочков их просто раскладывают тонким слоем на бамбуковых циновках или специальных стеллажах. Процесс обработки максимально естественен – листья медленно подвяливаются и сушатся на свежем воздухе или в помещениях с хорошей вентиляцией.

Минимальная обработка включает всего два этапа: завяливание и сушку. Никакой термической фиксации, скручивания или других механических воздействий. Листья сами проходят легкую ферментацию (около 5-7%), которая происходит естественным путем. Весь процесс занимает несколько дней и требует постоянного контроля влажности и температуры.

Сохранение белого ворса (бай хао) – признак высочайшего качества. Эти почки, покрытые серебристым ворсом, содержат максимальную концентрацию полезных веществ. Именно поэтому самые элитные сорта белого чая делают из нераспустившихся почек, полностью покрытых белым ворсом. И тут же можно вспомнить про байховый чай, ведь именно потому он и байховый, что в портах, где велась торговля китайским чаем сотни лет назад китайцы кричали Бай Хао!! и предлагали купцам чай высочайшего качества.

Онлайн-запись

Целебные свойства белого чая
Белый чай содержит максимальное количество антиоксидантов среди всех видов чая. Благодаря минимальной обработке сохраняются все полифенолы, катехины, флавоноиды и другие

[Наверх](#)

биологически активные вещества. Исследования показывают, что антиоксидантная активность белого чая на 30-40% выше, чем у зеленого.

Противовоспалительное действие белого чая подтверждено научными исследованиями. Он помогает при воспалительных процессах в организме, улучшает состояние кожи, борется с акне и замедляет процессы старения. Косметические компании используют экстракт белого чая в антивозрастных кремах и сыворотках.

Укрепление иммунитета – еще одно важное свойство. Белый чай обладает антибактериальными и противовирусными свойствами, помогает организму бороться с инфекциями. Регулярное употребление снижает риск простудных заболеваний и укрепляет защитные силы организма. Кроме того, белый чай улучшает здоровье сердца, снижает уровень холестерина и нормализует артериальное давление. В китае говорят, что старый белый чай (Лао Шоу Мэй, Лао Бай Му Дань) - это лекарство от ста болезней, именно им укрепляют иммунитет при первых признаках ОРВИ.

Знаменитые сорта белого чая

Бай Хао Инь Чжэнь (Серебряные иглы) – король белых чаев и один из самых дорогих чаев в мире. Производится исключительно из нераспустившихся почек, собранных в начале весны в течение всего нескольких дней. Почки имеют форму игл, полностью покрыты серебристым ворсом. Настой получается светло-желтым, почти прозрачным, с нежным цветочно-медовым ароматом и сладковатым вкусом. Родина этого сорта – уезд Фудин провинции Фуцзянь.

Бай Му Дань (Белый пион) – второй по престижности сорт белого чая. В отличие от Серебряных игл, включает не только почки, но и два верхних листочка. Это делает вкус более насыщенным и многогранным, с фруктовыми нотами. Настой имеет более яркий желтоватый оттенок, аромат свежий с нотами цветов и меда. Белый пион считается идеальным для начала знакомства с белыми чаями.

Шоу Мэй (Брови старца) делаются из более зрелых листьев, собранных позже в сезоне. Этот сорт имеет более темные листья с меньшим количеством белого ворса. Вкус более насыщенный и плотный, чем у предыдущих сортов, с фруктовыми нотами и терпкостью. Несмотря на доступную цену, Шоу Мэй обладает всеми полезными свойствами белого чая.

Онлайн-

запись **Гун Мэй** (Брови подношения) – это категория белого чая из более крупных листьев, но с чуть большим содержанием почек, чем у Шоу Мэя. Название отражает его историю как императорского

[Наверх](#)

подношения. Вкус насыщенный, с выраженным фруктовыми нотами и легкой сладостью. Этот сорт хорошо подходит для длительного хранения – с годами его вкус становится более глубоким и мягким.

Желтый чай (Хуан Ча) редкая жемчужина

Желтый чай – самый редкий и малоизвестный вид китайского чая. Даже в самом Китае его производят в ограниченных количествах, а секреты технологии передаются из поколения в поколение немногими мастерами. По своей сути желтый чай занимает промежуточное положение между зеленым и белым, но обладает уникальными характеристиками благодаря особому процессу обработки.



Секреты производства желтого чая

Главная особенность производства желтого чая – процесс Мэн Хуан (желтое томление). После первоначальной фиксации ферментации листья заворачивают во влажную ткань или специальную бумагу и оставляют томиться при контролируемой температуре и влажности. Этот процесс может повторяться несколько раз, каждый раз по несколько часов.

Во время томления происходит слабая ферментация (около 10-20%), но совершенно иным образом, чем при производстве других чаев. Листья приобретают желтоватый оттенок, теряют травянистую резкость зеленого чая, но сохраняют свежесть и

Онлайн запись

Наверх

нежность. Процесс томления требует огромного опыта и интуиции мастера.

Ограниченнное производство объясняется сложностью технологии и высокими требованиями к сырью. Желтый чай делают только из отборных почек и молодых листьев, собранных в строго определенное время. Малейшая ошибка в процессе обработки превращает дорогое сырье в обычный зеленый чай. Именно поэтому настоящий желтый чай – редкость даже на рынках Китая.

Лечебные эффекты желтого чая

Желтый чай обладает мягким воздействием на желудок благодаря процессу томления. В отличие от зеленого чая, который может раздражать слизистую при повышенной кислотности, желтый чай подходит людям с чувствительным пищеварением. Он стимулирует выработку пищеварительных ферментов и улучшает перистальтику кишечника.

Энергетический эффект желтого чая особенный – он бодрит мягко и длительно, без резкого подъема и последующего спада энергии. Содержание кофеина умеренное, а наличие L-теанина обеспечивает спокойную концентрацию внимания. Многие ценители называют эффект желтого чая "ясностью ума".

Антиоксидантная активность желтого чая высока, хотя и несколько ниже, чем у зеленого и белого. Он помогает выводить токсины, улучшает обмен веществ, положительно влияет на состояние кожи. В традиционной китайской медицине желтый чай рекомендуют для гармонизации энергии ци и укрепления селезенки.

Элитные сорта желтого чая

Цзюнь Шань Инь Чжэнь (Серебряные иглы с горы Цзюньшань) – самый знаменитый желтый чай, выращиваемый на острове посреди озера Дунтин в провинции Хунань. Этот чай был любимым напитком императоров династии Тан. Делается из нежных почек, имеющих форму игл. При заваривании происходит удивительное зрелище – почки встают вертикально в воде, затем медленно опускаются, повторяя это несколько раз. Вкус нежный, сладковатый, с цветочными нотами и освежающим послевкусием.

Мэн Дин Хуан Я (Желтые почки с горы Мэндин) производят на горе Мэндин в провинции Сычуань – месте, где, по легенде, впервые начали культивировать чай. Этот сорт использовался как императорское подношение на протяжении веков. Листья имеют характерный желтовато-зеленый цвет, настой ярко-желтый с золотистым отливом. Вкус мягкий, сладкий, с ореховыми нотами и длительным послевкусием.

Онлайн запись [Наверх](#)

Хо Шань Хуан Я (Желтые почки с горы Хо) из провинции Чжэцзян – менее известный, но не менее качественный сорт. Гора Хо славится своим мягким климатом и частыми туманами, создающими идеальные условия для чая. Вкус свежий, с цветочно-фруктовыми нотами и приятной сладостью. Этот чай особенно хорош для летнего чаепития – он освежает и тонизирует, не перегревая организм.

Улун (Цин Ча) искусство полуферментации

Улун, или бирюзовый чай, – это вершина чайного мастерства. Название "Цин Ча" переводится как "сине-зеленый чай", что отражает цвет листа на разных стадиях ферментации. **Улуны** занимают среднее положение между зелеными и красными чаями, но это не делает их посредственными – наоборот, они предлагают самое широкое разнообразие вкусов и ароматов среди всех видов чая.



Сложная технология производства улонов

Производство улонов – самый трудоемкий и требующий мастерства процесс в чайной индустрии. Ключевой этап – "выделка зелени" (Яо Цин), когда листья помещают в бамбуковые барабаны и встряхивают определенное количество раз с точными интервалами. При встряхивании края листьев повреждаются, начинается ферментация, а середина листа остается зеленой.

Контролируемая ферментация – это искусство и наука одновременно. Мастер следит за температурой, влажностью, запахом листьев и останавливает процесс в нужный момент прогревом в воке. Степень ферментации может варьироваться от 20% до 70%, создавая совершенно разные вкусовые профили. Светлые улуны ферментируются на 20-40%, темные – на 50-70%.

Онлайн запись

Наверх

Формовка и прожарка завершают процесс. Листья могут скручивать в шарики (южнофуцзяньский стиль) или оставлять продолговатыми (уишаньский стиль). Финальный прогрев над углами или в печах придает улунам характерную глубину вкуса. Некоторые улуны прогревают дополнительно перед продажей, что добавляет карамельные и ореховые ноты.

Полезные свойства улунов

Улуны известны своими свойствами по сжиганию жиров. Полифенолы улунов активируют ферменты, расщепляющие триглицериды, что способствует снижению веса. Исследования показывают, что регулярное употребление улунов повышает метаболизм на 10% и помогает контролировать аппетит. Особенно эффективны в этом отношении темные улуны с высокой степенью прогрева в печах.

Улучшение пищеварения – еще одно важное свойство. Улуны стимулируют выработку пищеварительных ферментов, помогают усваивать жирную пищу, уменьшают вздутие. В Китае традиционно пьют улуны после обильных трапез. Они нормализуют работу желудочно-кишечного тракта и препятствуют накоплению холестерина.

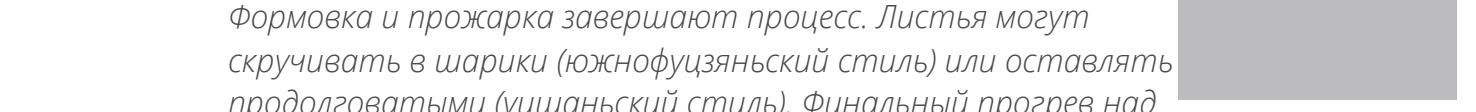
Баланс тонизирующего эффекта делает улуны идеальными для употребления в течение всего дня. Содержание кофеина умеренное, но в сочетании с L-теанином создается эффект спокойной бодрости. Улуны улучшают концентрацию внимания, снимают стресс, но не вызывают перевозбуждения. Многие ценители отмечают состояние "чайного опьянения" – приятной расслабленности и ясности ума.

Классификация улунов по регионам

Северо-фуцзяньские улуны (темные)

Да Хун Пао (Большой красный халат) – король утесных улунов и один из самых дорогих чаев в мире. Легенда гласит, что этот чай излечил императора династии Мин, который в благодарность укрыл чайные кусты красным халатом. Растет на скалах Уишаньских гор, где каменистая почва и особый микроклимат создают уникальный терруар. Вкус глубокий, минеральный, с нотами обжаренных орехов, сухофруктов и легкой шоколадной горчинкой. Выдерживает до 10 завариваний, с каждым разом раскрывая новые оттенки.

Шуй Сянь (Водяной Бессмертный) – классический утесный улун с выраженным цветочным ароматом нарцисса, который проявляется в настое. Листья темные, плотно скрученные, настой янтарный с красноватым отливом. Вкус богатый, с древесными, цветочными и фруктовыми



 Наверх

оттенками. Этот сорт идеально подходит для вечернего чаепития – он расслабляет и согревает.

Жоу Гуй (Мясистая Корица) – улун с ярко выраженным пряным характером. Аромат напоминает корицу, но без сладости – скорее пряный, согревающий. Вкус насыщенный, с минеральными нотами, легкой терпкостью и долгим, теплым послевкусием. Этот чай особенно хорош в холодное время года.

Южно-фуцзяньские улуны (светлые)

Те Гуань Инь (Железная богиня милосердия) – самый популярный улун в мире. Название связано с легендой о бедном крестьянине, который ухаживал за статуей богини милосердия Гуань Инь и в награду получил чудесный чайный куст. Производится в округе Аньси провинции Фуцзянь. Листья скрученены в плотные шарики изумрудного цвета, которые разворачиваются при заваривании. Вкус нежный, цветочный, с нотами орхидеи, сливок и легкой сладостью. Аромат стойкий, освежающий.

Хуан Цзинь Гуй (Золотая корица) – менее известный, но изысканный сорт из Аньси. Отличается от северного соседа (Жоу Гуй) более легким характером. Аромат цветочный с пряными нотами, вкус нежный, сладковатый, с освежающим послевкусием. Настой ярко-желтый, почти золотой.

Гуандунские улуны

Фэн Хуан Дань Цун (Одинокие кусты Феникса) – коллекция улунов с горы Феникса в провинции Гуандун. Особенность этих чаев – каждый куст имеет свой уникальный аромат. Существует классификация по ароматам: утиный помет (самый знаменитый), миндаль, имбирный цветок, орхидея и другие. Несмотря на странное название, Я Ши Сян (Утиный помет) обладает восхитительным фруктово-цветочным ароматом и медовой сладостью во вкусе, отдельно стоит отметить Бин Сян Дань Цун - чай, сушку которого проводят с помощью морозильника.

Ми Лань Сян (Аромат медовой орхидеи) – один из самых ароматных Дань Цунов. Настой имеет яркий медово-цветочный аромат с нотами спелых фруктов. Вкус насыщенный, сладкий, с длительным послевкусием. Этот чай производит сильное впечатление даже на опытных ценителей.

Тайваньские улуны

Дун Дин (Морозный пик) – классический тайваньский улун,

Онлайн запись названный в честь горы, где он произрастает. Листья скрученены в плотные шарики, ферментация средняя, с дополнительной обжаркой. Вкус маслянистый, с нотами жареного молока, карамели и орехов. Настой золотистый, плотный. Этот сорт особенно любят за согревающий эффект и кремовую текстуру.

Наверх

Али Шань (Улун с горы Али) выращивают на высоте около 2000 метров на горе Али в центральном Тайване. Высокогорное происхождение придает чаю особую нежность и сложность вкуса. Аромат цветочный с кремовыми нотами, вкус мягкий, сладкий, с продолжительным освежающим послевкусием.

Дун Фан Мэй Жэнь (Восточная красавица) – уникальный улун с высокой степенью ферментации (около 70%). Его особенность – листья должны быть повреждены определенным видом цикадок, что запускает естественную защитную реакцию растения и создает характерный медово-фруктовый аромат. Вкус сладкий, с нотами меда, спелых фруктов и легкой терпкостью. Настой янтарно-красный. Этот чай не требует высоких температур при заваривании.

Красный чай (Хун Ча) то, что мы называем черным

В западной традиции этот чай называют черным, но в Китае он известен как красный из-за цвета настоя. Хун Ча – это полностью ферментированный чай с насыщенным вкусом, согревающими свойствами и богатым ароматом. Именно красный чай покорил Европу в XVII веке и стал основой британской чайной традиции.



Технология полной ферментации

Онлайн-запись **Производство красного чая** начинается с завяливания свежих листьев. Их раскладывают тонким слоем на 12-18 часов, за это время листья теряют до 30% влаги, становятся мягкими и

[Наверх](#)

податливыми. Этот этап критически важен для последующей ферментации.

Скручивание разрушает клеточную структуру листа, выделяется сок, который запускает процесс окисления. Традиционно скручивание проводили вручную, сейчас используют роллеры. Степень скручивания влияет на интенсивность ферментации и крепость будущего настоя.

Полное окисление происходит в специальных помещениях при контролируемой температуре (около 25°C) и влажности (95-98%). Листья раскладывают слоем 8-10 см и оставляют на 2-4 часа. За это время они темнеют, приобретая красновато-коричневый оттенок. Крапивно-луговой аромат меняется на характерный фруктово-медовый.

Сушка и сортировка останавливают ферментацию. Листья высушивают горячим воздухом до остаточной влажности 3-5%, затем сортируют по размеру и качеству. Самые качественные красные чаи состоят из цельных листьев с золотистыми типсами (почеками).

Оздоровительное действие красного чая

Красный чай обладает согревающим эффектом в традиционной китайской медицине. Он стимулирует кровообращение, согревает желудок и селезенку, улучшает пищеварение. Особенно полезен в холодное время года, при переохлаждении, людям с холодной конституцией.

Укрепление сосудов – важное свойство красного чая. Теафлавины и теарубигини, образующиеся при ферментации, укрепляют стенки сосудов, улучшают их эластичность, снижают риск атеросклероза. Регулярное употребление красного чая поддерживает здоровье сердечно-сосудистой системы.

Повышение иммунитета обеспечивается комплексом полифенолов и микроэлементов. Красный чай обладает антибактериальными свойствами, помогает бороться с простудными заболеваниями. Добавление имбиря, корицы или меда усиливает эти эффекты.

Лучшие сорта красного чая

Сяо Чжун

Янь Сун Сяо Чжун (Лапсанг Сушонг) – первый красный чай в истории, созданный в XVII веке в поселке Тун Му Гуань, близ региона

Онлайн запись **Хи Шань**. Листья сушат над тлеющими сосновыми дровами, что

придает чаю характерный копченый аромат. Вкус насыщенный, с нотами копчености, смолы, сухофруктов и легкой сладостью.

Настой темно-красный, почти черный. Этот чай не оставляет

[Наверх](#)

равнодушным – его либо любят, либо нет. Бездымная версия такого чая стадио копчения не проходит, поэтому и вкус более ягодный, хлебный и уютных, называется такой чай Чжэн Шань Сяо Чжуна.

Цзинь Цзюнь Мэй (Золотые брови) – элитный некопченый вариант Сяо Чжуна, созданный в 2005 году. Производится исключительно из почек, собранных в начале весны. Вкус мягкий, сладкий, с медовыми, фруктовыми и цветочными нотами, без копчености. Настой золотисто-оранжевый. Этот сорт быстро стал одним из самых дорогих красных чаев Китая.

Гун Фу Хуны (Красные чаи высшего мастерства)

Дянь Хун (Красный чай из Юньнани) – знаменитый чай из провинции Юньнань, родины чайного дерева. Отличается большим количеством золотистых типсов. Вкус сладкий, солодовый, с шоколадными и медовыми нотами, совершенно без терпкости. Настой ярко-красный с золотистым отливом. Дянь Хун отлично подходит для приготовления чая с молоком.

Ци Мэн Хун Ча (Кимун) из провинции Аньхой – один из десяти знаменитых чаев Китая. Обладает характерным ароматом, который китайцы называют "Ци Мэнь Сян" – сложным букетом с нотами розы, фруктов, сосны и орхидеи. Вкус насыщенный, слегка терпкий, с винными оттенками. Настой темно-красный. Этот чай высоко ценится в Европе.

Исин Хун Ча (Красный чай из Исина) производят в регионе, знаменитом глиняной посудой для чайных церемоний. Вкус мягкий, сладкий, с каштановыми и ореховыми нотами. Этот чай отлично сочетается с молоком и сахаром, сохраняя при этом свой характер. Идеален для тех, кто переходит с индийских и цейлонских чаев на китайские.

Черный чай (Хэй Ча) постферментированные чаи

Китайский черный чай (хэй ча) кардинально отличается от того, что на Западе называют черным чаем. Это категория постферментированных чаев, которые проходят микробную ферментацию с участием бактерий и грибков. Процесс похож на созревание сыра или вина, уже после производства чай улучшается с возрастом, приобретая глубину и сложность вкуса.

Наверх

Онлайн-запись



Особенности постферментации

Микробная ферментация – ключевой процесс производства черных чаев. После первичной обработки листья складывают в кучи, увлажняют и накрывают тканью. При температуре 50-60°C и высокой влажности начинается жизнедеятельность специфических микроорганизмов, которые трансформируют биохимический состав листа.

Технология "Во Дуй" (влажное скирдование) была разработана в 1970-х годах для ускорения процесса созревания. Листья периодически перемешивают для равномерной ферментации. Процесс занимает 40-60 дней, после чего чай сушат и прессуют. Микробная ферментация снижает содержание дубильных веществ (танинов), делая чай мягким и не раздражающим желудок.

Длительная выдержка – традиционный метод созревания черных чаев. Некоторые сорта хранят десятилетиями, и они становятся только лучше. Правильно сохраненный черный чай с возрастом приобретает древесные, землистые, лекарственные ноты, теряет грубость и становится благородным.

Целебные свойства черного чая

Черный чай нормализует пищеварение благодаря пробиотическим свойствам. Микроорганизмы, участвующие в ферментации, создают полезные для кишечника вещества. Черный чай помогает

Онлайн-запись
дисбактериозе, вздутии, улучшает усвоение пищи. В Тибете и Монголии его традиционно пьют после жирной мясной пищи.

Снижение холестерина – подтвержденное исследованиями свойство. Черный чай уменьшает уровень плохого холестерина

(ЛПНП) и триглицеридов, способствует снижению веса. Регулярное употребление улучшает липидный профиль крови и снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний.

Детоксикация организма – важная функция черного чая в китайской медицине. Он помогает выводить токсины, улучшает работу печени и почек, способствует очищению организма. Черный чай рекомендуют при похмелье, отравлениях, для восстановления после болезней.

Разновидности черного чая <

Фу Чжуан (Золотой кирпич) производят в провинции Хунань. Его особенность – наличие "золотых цветков" (Цзинь Хуа) – желтых спор полезного гриба *Eurotium cristatum*, которые появляются в процессе ферментации. Эти споры не только безопасны, но и чрезвычайно полезны – обладают пробиотическими свойствами, улучшают пищеварение. Вкус Фу Чжуана мягкий, сладковатый, с грибными и древесными нотами. Настой темно-красный, прозрачный. Традиционно этот чай прессуют в кирпичи весом 1-2 кг для удобства транспортировки в Тибет и Монголию.

Лю Бао (Шесть крепостей) из Гуанси – один из самых известных черных чаев с богатой историей. Название происходит от городка Любао, где его производят с XVIII века. Листья темные, плотные, часто с красноватым оттенком. Вкус землистый, с нотами влажного дерева, ореха и легкой сладостью. Старый Лю Бао приобретает аптечный, лекарственный аромат и считается особенно целебным. Этот чай традиционно экспорттировали в Юго-Восточную Азию, где его ценили за способность выдерживать тропический климат.

Аньхуа Хэй Ча (Черный чай из Аньхуа) из провинции Хунань известен с династии Тан. Производится из крупнолистового сырья, прессуется в различные формы – кирпичи, корзины, колонны. Вкус насыщенный, с древесными, грибными нотами и приятной сладостью в послевкусии. Аньхуа Хэй Ча особенно ценят за его способность согревать и восстанавливать силы в холодное время года.

Пуэр- король постферментированных чаев

Пуэр – это не просто вид чая, это культурный феномен и объект коллекционирования. Производится в провинции Юньнань из

Онлайн запись
особого крупнолистового сырья с древних чайных деревьев. Пуэр уникален тем, что улучшается с возрастом, как хорошее вино. Некоторые коллекционные пуэры стоят десятки тысяч долларов за блин.



Шэн пуэр – сырой пуэр

Шэн пуэр (сырой или зеленый пуэр) проходит минимальную обработку и ферментируется естественным образом в течение многих лет. После сбора листья подвяливают, фиксируют ферментацию, скручивают и сушат на солнце. Затем прессуют в различные формы – блины (бин), кирпичи (чжуань), чаши (то), квадраты (фан) или оставляют рассыпным (сань ча).

[Наверх](#)

Онлайн-запись

Естественная ферментация происходит во время хранения под воздействием микроорганизмов и окисления. Молодой шэн пуэр имеет зеленовато-желтый настой, свежий, терпкий вкус с фруктовыми нотами, похожий на зеленый чай. С годами цвет

темнеет до янтарного и красно-коричневого, вкус становится мягким, глубоким, многослойным.

Потенциал к старению – главная ценность шэн пуэра. Правильно хранящийся чай с каждым годом становится лучше. Появляются камфорные, древесные, медовые ноты, исчезает терпкость.

Оптимальный возраст для шэн пуэра – 10-20 лет, но некоторые экземпляры хранят 25-40 лет. Молодой шэн пуэр освежает, выдержаный – расслабляет и согревает.

Изменение вкуса со временем делает шэн пуэр интересным для коллекционеров. Можно купить молодой пуэр и наблюдать, как он трансформируется год за годом. Главное – обеспечить правильные условия хранения: умеренную влажность (60-70%), температуру около 20-25°C, хорошую вентиляцию и отсутствие посторонних запахов.

Шу пуэр – готовый пуэр

Шу пуэр (готовый или черный пуэр) появился в 1970-х годах как способ ускорить процесс созревания. Технология "во дуй" позволяет за 40-60 дней получить чай, который по характеристикам напоминает выдержаный шэн пуэр.

Ускоренная ферментация происходит при высокой температуре и влажности. Листья складывают в кучи высотой до метра, увлажняют и накрывают тканью. Микробная активность повышает температуру внутри кучи до 60-70°C. Листья периодически перемешивают для равномерной ферментации. После завершения процесса чай сушат, сортируют, смешивают в нужных пропорциях и прессуют.

Стабильный вкус – преимущество шу пуэра. Его вкус остается относительно постоянным, хотя с годами становится мягче и чище. Качественный шу пуэр не имеет неприятного запаха плесени или затхлости – только чистые, благородные ноты.

Земляные и шоколадные ноты характерны для хорошего шу пуэра. Настой темно-красный, почти черный, густой и плотный. Вкус землистый, древесный, с нотами темного шоколада, ореха, влажной коры. Послевкусие сладковатое, согревающее. Шу пуэр не раздражает желудок, его можно пить даже натощак. Обладает мощным согревающим и расслабляющим эффектом.

Популярные марки и регионы пуэра

Менхай Да И – самая известная фабрика пуэра, основанная в 1940 году в уезде Менхай. Её продукция считается эталоном качества. Знаменитые рецепты: 7542 (шэн пуэр), 7572 (шу пуэр). Цифры обозначают год создания рецепта, размер листа и номер фабрики.

[Наверх](#)

Пуэры Да И отличаются стабильным качеством, чистым вкусом и хорошим потенциалом к старению.

Сягуйань Точа специализируется на производстве пуэра в форме гнезда (точа). Фабрика расположена в городе Даля провинции Юньнань. Их пуэры известны плотной прессовкой и ярким, насыщенным вкусом. Сягуйянские точа – популярный выбор для ежедневного чаепития благодаря доступной цене и надежному качеству.

Шесть знаменитых чайных гор (Лю Да Ча Шань) – исторические регионы производства пуэра на юге Юньнани. Три из них находятся к востоку от реки Меконг (Иу, Манчжуань, Маньса), три – к западу (Булан, Баньчжан, Наньноу). Каждая гора дает чай с уникальным характером. Например, Баньчжан славится мощным, горьковато-сладким вкусом, Иу – мягким, элегантным характером с цветочными нотами.

Как выбрать китайский чай по вкусовым предпочтениям

Мир китайского чая настолько разнообразен, что выбор может показаться сложным. Однако, зная свои вкусовые предпочтения и желаемый эффект, можно легко сориентироваться в этом многообразии.

Онлайн-запись

Наверх



Для любителей легких освежающих чаев

Если вы предпочитаете свежесть, легкость и тонкие ароматы, обратите внимание на зеленые и белые чаи. Они идеально подходят для жаркого времени года, утреннего или дневного чаепития.

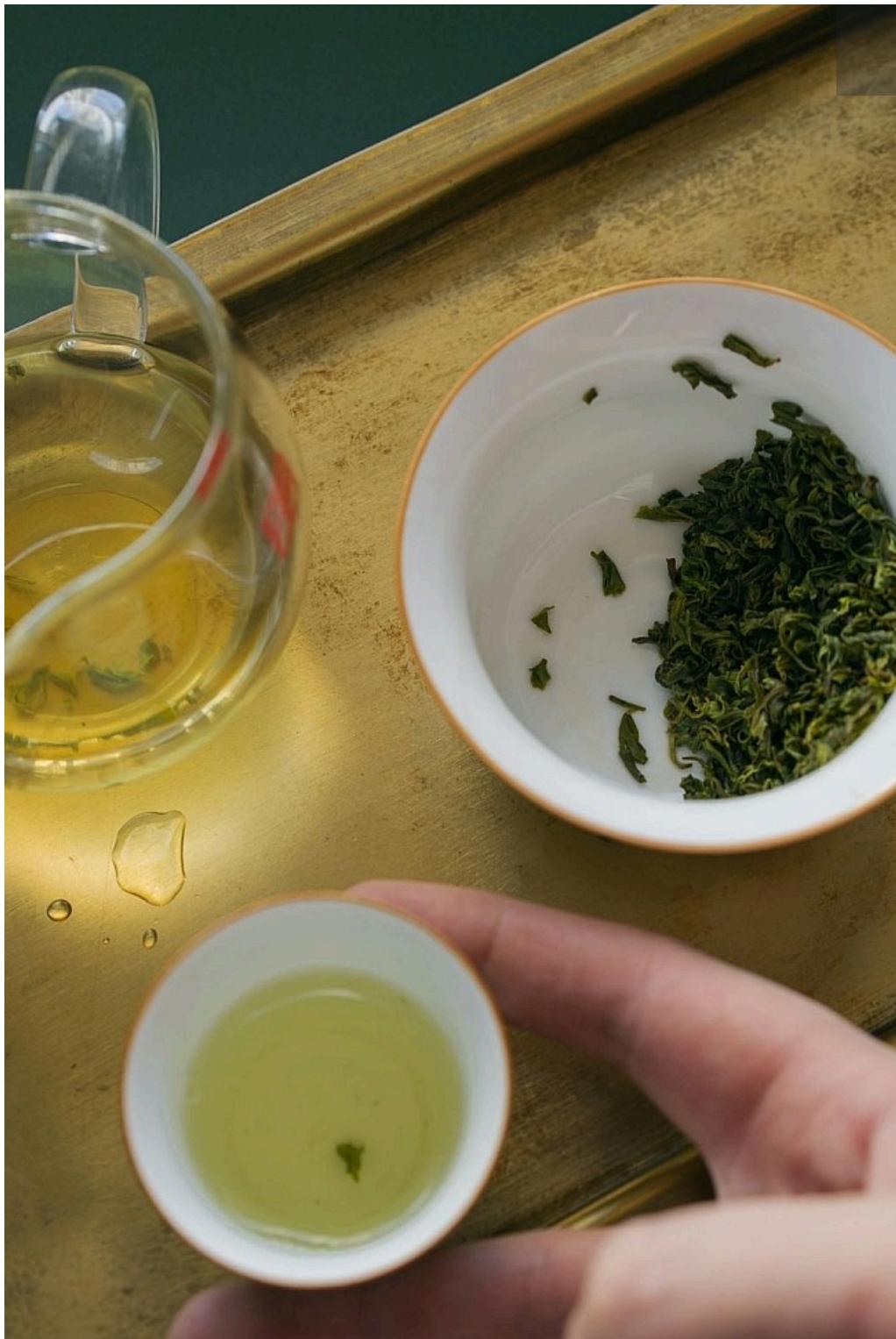
Зеленые чаи предлагают широкий спектр вкусов – от нежно-

Онлайн запись **орехового Лун Цзина** до свежего цветочного **Би Ло Чунь**. Начните с классических сортов, затем пробуйте региональные особенности.

Зеленый чай бодрит, освежает, насыщает антиоксидантами.

Особенно хорош для тех, кто хочет получить заряд энергии без кофейной тяжести.

[Наверх](#)



Белые чаи еще более деликатные и утонченные. **Бай Му Дань** – идеальный выбор для первого знакомства, он мягче и доступнее **Серебряных игл**, но сохраняет всю элегантность белого чая. Белый чай успокаивает, охлаждает в жару, поддерживает иммунитет. Его можно пить даже перед сном – он не перевозбуждает нервную систему. Так же отличным вариантом для знакомства с миром белого чая станет Юэ Гуан Бай, это юньнаньский сорт с медовой и сухофруктовой нотой.

Онлайн-

запись **Светлые улуны**, такие как **Те Гуань Инь** или **Али Шань**, сочетают свежесть зеленого чая с цветочной сложностью улунов. Они ароматные, многогранные, с приятным освежающим

[Наверх](#)

послевкусием. Идеальны для медитативных чаепитий и долгих церемоний с гайванью и пиалами.

Для ценителей ароматных чаев

Любите выразительные ароматы, многослойные вкусы и сложные букеты? Тогда ваш выбор – улуны и ароматизированные чаи.

Темные улуны из Уи Шань предлагаю невероятную палитру ароматов. **Да Хун Пао** поражает табачными, фруктовыми и ореховыми нотами. **Жоу Гуй** согревает пряными оттенками коры дерева, **Шуй Сянь** очаровывает цветочной сложностью. Эти чаи раскрываются постепенно, с каждым завариванием открывая новые грани.

Онлайн-запись

Наверх



Гуандунские Дань Цуны – настоящие чемпионы по ароматности. **Ми Лань Сян** пленяет медово-орхидеевым букетом, **Я Ши Сян** удивляет фруктовыми нотами. Эти чаи обладают невероятно стойким ароматом – даже пустая чашка благоухает часами.

Жасминовые чаи – традиционный выбор для любителей цветочных ароматов. Лучшие сорта делают из зеленого или белого чая, многократно ароматизируя свежими цветами жасмина. **Моли Лун Чжу** (Жасминовая жемчужина дракона) – классика жанра, где каждая жемчужина раскрывается в чашке, источая упоительный аромат.

[Наверх](#)

Для поклонников крепких согревающих чаев

Если вы цените насыщенность, глубину, согревающий эффект и плотную текстуру настоя, выбирайте полностью ферментированные и постферментированные чаи.

Красные чаи – это классика для холодного времени года. **Дянь Хун** порадует сладким солодовым вкусом без терпкости. **Цзинь Цзюнь Мэй** удивит медовой элегантностью. **Янь Сун Сяо Чжун** с его копченым характером идеален для вечернего чаепития. Красные чаи согревают, тонизируют, прекрасно сочетаются с молоком и сладостями.

Черные чаи и пуэры – выбор настоящих ценителей. **Шу пуэр** с его земляными, шоколадными нотами создает ощущение уюта и комфорта. Он не раздражает желудок, помогает пищеварению, согревает изнутри. **Лю Бао** и другие черные чаи обладают лекарственными свойствами, улучшают обмен веществ, выводят токсины.

Онлайн-запись

Наверх



Выдержаный шэн пуэр – для искушенных любителей. Пуэр 10-20 летней выдержки обладает невероятной глубиной вкуса, сухофруктовыми нотами, долгим послевкусием. Это медитативный чай, который требует времени и внимания, но щедро вознаграждает за это.

Правила заваривания разных видов китайского чая

Онлайн запись [Правильное заваривание – ключ к раскрытию потенциала чая.](#)

Китайцы говорят: "Хороший чай может испортить неумелое заваривание, а мастер может раскрыть средний чай". Основные

[Наверх](#)

параметры, которые нужно контролировать: температура воды, количество заварки, время настаивания и посуда.



Температурный режим

Температура воды критически важна для раскрытия вкуса и аромата чая. Слишком горячая вода может "ожечь" нежные листья, вызвать излишнюю горечь. Слишком холодная – не раскроет все потенциал.

Онлайн-

запись **Зеленые и белые чаи: 70-80°C.** Эти деликатные чаи требуют мягкого подхода. Воду нужно остудить после кипения или использовать чайник с контролем температуры. Для зеленых чаев

[Наверх](#)

ближе к 80°C, для белых – 70-75°C. При правильной температуре вы получите сладость и отсутствие горечи.

Желтые и светлые улуны: 80-85°C. Эти чаи более устойчивы к температуре, но все еще требуют аккуратности. Температура 80-85°C раскрывает цветочные ароматы, сохраняя мягкость и сладость. Для **Te Гуань Инь** можно использовать 85°C, для желтых чаев – 80°C.

Темные улуны и красные чаи: 90-95°C. Эти полностью ферментированные чаи требуют высокой температуры для раскрытия всей гаммы вкусов. Уишаньские улуны выдерживают 95°C, красные чаи – 90-95°C. Высокая температура извлекает глубокие, насыщенные ноты.

Онлайн-запись

Наверх



Черные чаи и пуэры: 95-100°C. Постферментированные чаи не боятся кипятка. Более того, только очень горячая вода может полностью раскрыть их сложный характер. Первую заварку часто используют для промывки чая (сливают через 5-10 секунд), что пробуждает лист и смывает пыль.

Время настаивания

Онлайн запись *Существует два основных метода заваривания китайского чая: метод проливов (пин ча) и европейский (большой чайник).*

Метод проливов – традиционный китайский метод. В небольшой чайник (гайвань или исинский чайник) объемом 100-150 мл кладут

[Наверх](#)

много сухого чайного листа (5-7 граммов) и заваривают короткими проливами по 10-30 секунд. Первый пролив самый короткий, каждый последующий немного длиннее. Качественный чай выдерживает 7-10 завариваний, с каждым разом раскрывая новые оттенки вкуса. Этот метод идеален для улунов, пуэров, красных чаев.



Европейский метод подходит для повседневного чаепития. [Наверх](#)

чайник объемом 400-500 мл кладут 3-5 граммов чая и настаивают:

Онлайн-запись

- Зеленый чай: 2-3 минуты
- Белый чай: 3-5 минут
- Желтый чай: 2-3 минуты
- Улун: 3-5 минут

- Красный чай: 3-5 минут
- Пуэр: 5-7 минут

После настаивания весь чай нужно перелить по кружкам, чтобы избежать горечи и перезаваривания.



Признаки качественного чая

Умение оценивать качество чая приходит с опытом, но есть
Онлайн-запись
Несколько ключевых моментов.

Внешний вид листа говорит о многом. Качественный чай имеет целевые, не поломанные листья одинакового размера. Цвет должен

[Наверх](#)

быть естественным, насыщенным, без серости или пятен. Для зеленых чаев – яркий зеленый цвет, для красных – темный с золотистыми типсами, для пуэров – темно-коричневый с блеском. Наличие много мусора, пыли, палочек говорит о низком качестве.



Аромат сухого чая должен быть чистым, выразительным, без затхлости или посторонних запахов. Зеленый чай пахнет свежестью, травой, орехами. Улуны – цветами, медом, фруктами. Красные чаи – солодом, шоколадом, сухофруктами. Пуэр – землей, древесиной, камфорой (не плесенью!). Отсутствие аромата или неприятный запах – признак старого или некачественного чая.

[Наверх](#)

Вкус и послевкусие – финальный критерий. Качественный чай Онлайн-запись имеет чистый, гармоничный вкус без резкой горечи или кислоты (легкая горчинка допустима для некоторых сортов). Настой прозрачный, без муты. Главное – наличие сладкого послевкусия (возвращения сладости). После глотка хорошего чая во рту

остается приятная сладость, свежесть, чистота. Настой должен быть мягким, обволакивающим, без резкости.

Качественный чай выдерживает многократные заваривания, сохраняя вкус и аромат. Если чай "выдыхается" после первого пролива – это признак низкого качества или неправильного хранения.

Заключение

Мир китайского чая – это бесконечное путешествие открытий. Мы познакомились с основными видами и сортами: от свежего зеленого чая до благородного выдержанного пуэра, от деликатного белого до насыщенного красного, от редкого желтого до сложного улунна. Каждый вид обладает уникальными характеристиками, полезными свойствами и способами заваривания.

Онлайн-запись

Наверх



Степень ферментации – основа классификации китайского чая.

Понимание этого принципа помогает ориентироваться в многообразии сортов и выбирать чай по своим предпочтениям.

Неферментированные зеленые и белые чаи бодрят и освежают, полуферментированные улуны предлагают баланс и сложность, полностью ферментированные красные чаи согревают и насыщают, постферментированные черные чаи и пуэры дарят глубину и целебные свойства.

Онлайн-

запись Если вы только начинаете знакомство с китайским чаем, рекомендую следующий путь. Начните с классических сортов: попробуйте **Лун Чзин** среди зеленых чаев, **Бай Му Дань** среди

[Наверх](#)

белых, **Те Гуань Инь** среди светлых улунов, **Да Хун Пао** среди темных, **Дянь Хун** среди красных, **Шу Пуэр** среди постферментированных. Эти сорта дадут вам базовое представление о каждой категории.

Затем экспериментируйте в пределах понравившейся категории. Если полюбили улуны – исследуйте разные регионы, степени обжарки, попробуйте тайваньские сорта. Увлеклись пуэром – сравните шэн и шу разных годов и фабрик. Заинтересовались зеленым чаем – попробуйте сорта из разных провинций.

Китайский чай – это не просто напиток, это культура, философия, искусство. Каждое чаепитие – возможность остановиться, прислушаться к себе, насладиться моментом. Не бойтесь экспериментировать, пробовать новые сорта, играть с параметрами заваривания. Доверяйте своим ощущениям – лучший чай тот, который нравится именно вам.

Помните: качество важнее количества. Лучше раз в неделю насладиться хорошим чаем в спокойной обстановке, чем ежедневно пить посредственный на бегу. Инвестируйте в качественную посуду – хорошая гайвань или исинский чайник прослужат десятилетия и станут верными спутниками ваших чайных церемоний.

Онлайн-запись

Наверх