МОРЕ ЧАЯ
МАГАЗИНЫ ЦЕНИТЕЛЕЙ ЧАЯ С 1995 ГОДА
Где чай вырос, там и упакован
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 Хоу

Невообразимо красивые чаинки этого юньнаньского 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 ворсистая почка становится золотой.

Золотистый цвет сухого листа – одна из отличительных особенностей некоторых видов юньнаньского красного чая, таких как Цзинь Хао Дянь Хун, Хун Цзинь Лун и Цзинь Хао Мао Хоу.

Еще одна особенность юньнаньских красных чаев в том, что их делают из сырья, собранного с таких же деревьев, что и пуэр. Так что Цзинь Хао Мао Хоу и прочие Дянь Хуны не только земляки пуэра, но также его родственники. И совсем не случайно мы слышим мелодию сухофруктов и меда, когда пьем хороший шен пуэр и когда пьем золотистый Дянь Хун, с каждым глотком наполняясь солнцем, которое бережно сохранил лист, а точнее чайная почка.

Дянь Хуны в Юньнани стали производить не так давно, сорт изобрели в тридцатые годы прошлого столетия. Наладить 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 Юньнани по возведению чайных садов не были напрасны. Теперь мы можем наслаждаться утонченным вкусом высокосортной разновидности Дянь Хуна – Цзинь Хао Мао Хоу.

Цвет его настоя светло-янтарный, блестящий, с ароматом цветов, фруктов и меда. Золотая Обезьяна делится теплом нагретых солнцем каменистых склонов Юньнани, укутывает умиротворением, дарит силы для свершений, 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 Центрв 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 (чабань), на которой и происходит чайное действо. Она может быть выполнена из различных материалов, но самые распространенные и функциональные доски – деревянные. Чайная доска – сцена для чайной мистерии, а значит должна комфортно и эстетично умещать на себе все остальные предметы для чайной церемонии. Еще доска нужна чтобы скапливать в себе всю воду и чай, который обильно 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 чая, поэтому для каждого вида должен быть 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 чая.

Чахай (чаша справедливости) нужен для того чтобы всем участникам чаепития достался 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 чахэ – сосуд для знакомства с чаем. Чашки выбирают не только в зависимости от чая и объема чайника, в разное время года на доску ставят разные чашки, более широкие и тонкие летом и высокие закрытые зимой. Материал самый разнообразный, от чугуна до тончайшего фарфора.

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

Красный чай из Исина
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 восьмидесятые годы был улучшен процесс производства, тогда Исин Хун Ча стал таким, каким мы его знаем сейчас. Узкие темно-коричневые, почти угольные полоски его чаинок имеют чуть дымный 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: сяочжуны и гунфухуны. Отличие второй от первой в отсутствии сильного кратковременного прогрева после ферментации. То есть после ферментации сяочжуны прожаривают и они перестают окисляться, а гунфухуны продолжают окисление, так как процесс ферментации не был остановлен температурой. Изготовление гунфухунов требует повышенного «гунфу» (высшего мастерства), ведь мастер должен точно рассчитать, когда окончится 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. Снимают 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 Клубе чайной культуры. Подробности на 4 стр.

Лхаце Канри,
Чайный эксперт

94.indd 1 25.01.2019 10:51:55

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 еще более открыта, принимая в себя французов, немцев, шотландцев и массу представителей других наций, которые приезжали на заработок, либо искали себе новую Родину. Для иностранных специалистов стремились создать хорошие условия, дабы они, отработав 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. Заметим, 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 Максим Максимович фон Вогау

В 1807 году в немецком городе Франкфурт-на-Майне родился будущий русский подданный, капиталист и чаеторговец. Филипп Максимилиан фон Вогау (1807 – 1880) увидел в России страну огромных экономических возможностей. В 1827 году, совсем молодым человеком, он смело шагнул в новый мир. Россия не отправляла иностранцев в «плавильный котел», а позволяла 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 Вогау станет для русских Максимом Максимовичем. Свою карьеру в новой стране Максим Максимович Вогау начал с самого «дна» для иностранца – с должности рассыльного. Быстро учился, впитывая новую культуру и знание страны, которые помогут ему много позже. Карьерный «путь наверх» занял более десятилетия. Большим подспорьем стала удачная женитьба на дочери Франца Рабенека – владельца красильного текстильного производства. Приданное – не только деньги, но и связи. 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 меновой торговли с Китаем, с ее сказочной доходностью, для Вогау теперь открыты. Идут годы, бизнес Максима Максимовича Вогау растет и приносит отличные доходы – и чай, и краски, и торговля зерном, и хлопок из Центральной (Средней) Азии. Надо расширяться!.. М.М. Вогау и купец из города Ревель В.Д. Лютер учреждают Торговый Дом «Вогау и Ко». Кроме того, Максим Максимович подтянул в свой бизнес брата и других родственников – это позволяло снижать риски, вести дела более доверительно.

Клан Вогау

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

Деньги к деньгам

Селились семьи чаеторговцев также, зачастую, как рядом и с семьей, так и с другими богатыми чаеторговцами. По Савеловскому направлению Московской Железной Дороги можно увидеть платформы «Марк» и «Катуар». Немецкие и французские чаеторговцы активно инвестировали в недвижимость и землю – прекрасная страховка для капиталов. У Вогау «для семьи» – было выкуплено немало земли в Москве на Воробьевых Горах. Отличное место под дачи! Торговый Дом «Вогау и Ко» рос, как на дрожжах, – и вот это уже многопрофильный концерн. Торговля металлами, химией… – так много направлений, которые могут приносить 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 Вогау приняли деятельное финансовое участие. «Газ-чай» – когда бизнес приносит доходность, то и такое сочетание вполне возможно. В начале нового XX 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 украсть или испортить? Только страхуя этот, 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. Вогау пошли по иному пути. Зачем постоянно отдавать деньги, страхуя свой чай, на сторону, если можно создать страховую фирму самим? В 1872 году Вогау создают Страховое Общество «Якорь», которое быстро становится одним из лидеров русского страхового рынка. До сих пор по рукам российских коллекционеров гуляет бесчисленное множество «страховых досок» Общества «Якорь», которые вешались на застрахованные здания. Это дальновидное решение позволило Вогау выгодно страховать свои собственные грузы, зарабатывать деньги на страховом рынке и… держать руку на пульсе других чаеторговцев – страхуя чужие грузы чая 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 фон Вогау давно разглядел в чае. Пользуясь русским подданством, он умело вошел в кипящий деньгами «Кяхтинский Торг», ставший для клана Вогау источником огромных богатств на торговле «кяхтинским» («караванным») чаем.

С 1820-х по 1861 годы легальный ввоз чая в Россию был возможен лишь во восточным границам Империи. Доставленный в Европу кораблями «кантонский» (морской доставки) чай становился всё дешевле. Это рождало потоки контрабанды чая в Россию из Европы.

К власти в русских финансах пришли либералы и вот запрет на ввоз чая «по Западным границам империи» пал… Катастрофа? Да, но не для всех. Калонимос Вульф Высоцкий и представители клана Вогау оказались в плюсе – они имели необходимые связи в Европе.

Крах «Кяхтинского чуда» стал отправной точкой для взлета новых, наиболее мобильных и дерзких игроков на чайном рынке.

«Караван» успеха

Чайный бизнес в Торговом Доме «Вогау и Ко» столь разросся, что нуждался в особом управлении и в конце XIX века (1893 год) его выделили в отдельное Товарищество «Караван». Зачем везти чай из Северного Китая, через Монголию и всю Сибирь в Европейскую Россию? Это долго и дорого. Можно купить чай на Лондонской чайной бирже и быстро доставить по Балтике. Можно купить чай в Индии и Цейлоне и быстро довезти до города-порта Одессы. Да, «кяхтинский чай» вкуснее, зато «кантонский» – намного дешевле, а красивая упаковка скроет недостатки плохого чая в глазах потребителя. Чем быстрее чай доставлен, тем быстрее он продан, – тем выше скорость оборота капиталов. Если многие русские фирмы стремились «играть на свои», то Вогау и Высоцкий активно привлекали чужие деньги в чайный бизнес. По ряду показателей «Караван» делил 4-5 места в рейтинге главных чайных фирм страны.

«Избушка» – прообраз «домика в деревне»

Как и Высоцкие, Вогау, имевшие связи в Европе, прекрасно понимали значение брендинга. Поэкспериментировав с торговыми марками,



Вогау остановились на бренде «избушка», который в наше время стилистически повторен в виде торговой марки «домик в деревне» у молочников. Копировал ли современный дизайнер старое изображение, либо открыл сюжет заново в период озарения – тайна, покрытая мраком. Как бы то ни было, но данная тема – «родного гнезда», домика на селе оказалась удивительно приятной русскому взгляду и обеспечила Товариществу «Караван» узнаваемость на русском чайном рынке. Центром управления «Каравана» 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 перевалила за 5 млн. рублей.

Упаковка: дороже золота

Какой только упаковки не выпускало Товарищество «Караван». Чай фасовали даже в сахарницы и чайники. Чем больше необычной упаковки – тем лучше. Глаз потребителя радуется обилию красок и форм. Одним из хитов была чайница, обшитая тонкими алюминиевыми пластинками. Ничего необычного? В наше время – да, но в XIX веке «небесный металл» 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»… Пьёшь караванный чай от «Каравана» из стакана с рекламой Товарищества «Караван».

Беда пришла откуда не ждали...

Бизнес рос, чай продавался, 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 потомки 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 Вогау.

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 развесные 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
Ждем Вас в гости каждый день, кроме понедельника
во вт.-сб.: с 10-00 до 19-00, вс.: с 10-00 до 17-00

94.indd 2 25.01.2019 10:51:58

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 Дарджилинг 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 корабль с индийским чаем «Голден Типс», в котором в том числе прибыл в Петербург и свежий Дарджилинг.

Мы доверяем чаям «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 произрастания. 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 произрастания сразу после сбора урожая и поэтому сохраняет всю полноту своего неповторимого аромата и вкуса.

Благодаря лицензионному соглашению с Чайным комитетом Индии, все чаи 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 чая», логотип «Даржилинг», логотип «Ассам и Нилгири», логотип «Сикким», логотипы «Дуарс» 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 настолько 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, недосказанность, легкий флёр – вот отличия этого чая.

«Русский Караван»

Необычный, удивительный чай, совершенно неожиданный для индийских чаев. Это устоявшееся и традиционное название особого чайного купажа, имеющего прокопчено-дымный вкус и аромат (не резкий и достаточно приятный) и необычное послевкусие, которое иногда называю «шершавым». Как правило, такие купажи содержат китайский чай Лапсанг Сушонг. Но Русский Караван от компании Голден Типс уникален тем, что целиком состоит из 100% индийского чая. Специально обработанный, он совместил 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 подходят для долгих неторопливых зимних чаепитий.

«Игристый Улун»

Здесь дарджилингский чай приготовлен по технологии производства улунов (или оолонгов). То есть он так же частично ферментирован, однако, степень более глубокая, чем в «Белой Экзотике». Технология производства улунов очень сложная – необходимо точно уловить время «остановки», что в сочетании с особенностями самого дарджилингского чая сложно вдвойне. Поэтому улуны бывают 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 – производителе чая – сделать купаж заданного вкуса по наименьшей цене. А вот в компании, работающей с розничными 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 прибывшей партии чая отбираются образцы всех позиций. Все образцы подвергаются сначала органолептическому контролю. Чай должен иметь хороший внешний 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-бальной 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. Терпкие, ароматные, крепкие насыщенные с изюминкой во вкусе. Они лишь немного уступили в оценке лидеру – чаю «Ассам Голд». Но и цена у «Ассама Голд» значительно выше.

•Приятно удивили пакетики с чаем Дарджилинг. Несмотря на то, что чай не листовой, он признан достойным «дарджилинским» чаем. Подходит для тех, кто любит хороший чай и не имеет остаточно 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 проведена работа по восстановлению производства на плантациях 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 Дуартс, 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 сведения 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

94.indd 3 25.01.2019 10:51:59

Новости розничной сети

Февраль

Акция «Ча Бао»

Хотите получить бесплатный билет на экскурсию в музей «Море чая» с дегустацией 6 самых популярных и необычных сортов чая со всего мира или скидку 500 рублей на чайную церемонию? Приобретайте в феврале китайский чай «Ча Бао»!

При единовременной покупке весового чая «Ча Бао» в магазинах «Море чая» на сумму от 1500 рублей покупатель получает сертификат на экскурсию в музей «Море чая» или скидку 500 рублей на чаепитие в Международном центре чая на Фонтанке, 91*.

Акция «Маброк» «Древние Легенды»

Весь февраль при единовременной покупке любых двух жестяных банок чая «Маброк» из коллекции «Древние Легенды» (150 г) третью на выбор вы получаете в подарок!



Традиционная акция «Чай недели»

ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – **скидка до 21%** на указанные позиции чая.

Встречайте новые поступления!

Новые позиции чая из объявлений в магазинах можно приобрести **со скидкой до 26%.**

С днем рождения, «Рубин»!

С 11 по 17 февраля для посетителей в магазинах будут проходить дегустации чая по случаю для рождения компании «Рубин», при которой и была создана сеть магазинов «Море чая». 17 февраля «Рубину» исполняется 26 лет!

Новости интернет-магазина

Доставка товара до всех областных городов Европейской части России при заказе на сумму свыше 3500 рублей – **БЕСПЛАТНО!**

Подробности этих и других акций, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте ***www.morecha.ru***

Вышеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.

Следите за новостями сети на нашем сайте: ***www.morecha.ru*** *и в группах социальных сетей:*

vk.com/morecha.ru *– участвуйте в ежемесячных розыгрышах подарков*

www.facebook.com/morecha1

ok.ru/group/54990788755557

* Подробнее о Музее Море чая можно прочитать в группе ВКонтакте http://morecha.ru/?s=museum или на сайте http://morecha.ru/ на страничке музея.

Расписание ближайших чайных мероприятий **на Фонтанке, 91**

В Международном центре чая проводятся экскурсии по музею чая и чаепития с редкими и знаменитыми сортами чая – Масала, Дарджилинг, Рухуна, Нуваар Элия, Пуэр и Молочный Улун. Во время экскурсии вы познакомитесь с историей чая и более чем 100 экспонатами 19-20 веков и специально созданными инсталляциями на чайные темы.

Под руководством наших опытных мастеров-чаеведов вы сможете познакомиться с чайной культурой разных стран и всей палитрой чаев из Китая, Индии, Шри-Ланки, Тайваня, поучаствовать в чайной церемонии или чайном мастер-классе. Все мероприятия проводят специалисты с более, чем 10-летним опытом работы с чаем.



Вторая половина февраля

ШКОЛА ЧАЙНОГО МАСТЕРСТВА

Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их историей, учатся отличать качественные чаи и как правильно их заваривать, осваивают таинство чайной церемонии. По окончании школы выпускникам выдается сертификат о завершении базового курса. Желающие продолжить свой путь изучения чая могут записаться на углубленный курс.

Темы занятий в школе чайного мастерства:

1. История чая. Легенды, герои, традиции.
2. Классификация китайского чая.
3. Виды, технологии изготовления, отличия.
4. Посуда для чая.
5. История, виды, предназначение, как выбрать.
6. Вода. Приготовление, оценка. Варка чая методом Лу Юя.
7. Чай и здоровье. Полезные свойства, ограничения.
8. Как правильно выбирать чай. Категории оценки чая.
9. География чая. Районы произрастания чая. История знаменитых чаев.
10. Философия чайного действа. Чайная церемония Гунфу ча. Чай как способ познания себя и мира.

Запись на лекции в школу чайного мастерства, экскурсии и встречу с нами китайского Нового года по телефону: 8 (812) 310-36-98



27 января, 3 февраля 16:00

ЦИКЛ ВСТРЕЧ ПО УИШАНЬСКИМ УЛУНАМ

Мы подробно рассмотрим географию и историю знаменитых Уишаньских улунов.

Ведет Евгений Кашкалов



10, 17, 24 февраля, 17:00

ЦИКЛ ВСТРЕЧ ПО ЮЖНО-ФУДЗЯНЬСКИМ УЛУНАМ

История, география, технология изготовления и разновидности южно-фудзяньских улунов.

Ведет Евгений Кашкалов



Ежедневно по записи

ЭКСКУРСИИ ПО МУЗЕЮ ЧАЯ С ДЕГУСТАЦИЕЙ

самых популярных сортов чая из Китая, Индии, Шри-Ланки и Краснодара.

Старший экскурсовод Светлана Широкова

ВЕДУЩИЙ ЛЕКЦИЙ И ШКОЛЫ ЧАЙНОГО МАСТЕРСТВА

ЕВГЕНИЙ КАШКАЛОВ

Евгений Кашкалов – мастер китайских чайных церемоний. За его плечами факультет культуры Востока ГУКИ, неоднократные поездки в Китай с целью изучения чайной культуры. Он бессменный ведущий чайной Школы в международном центре чая на Фонтанке 91, которую за эти годы закончили без малого 1000 человек. У Евгения 17-летний опыт работы в чайном Клубе на Фонтанке 91 с момента его основания. Евгений превращает встречи не просто в церемонию, а в увлекательную беседу об истории и культуре чая, и не только чая.



Китайский Новый год в клубе чайной культуры



ВЕДУЩИЙ ЧАЙНЫХ ЦЕРЕМОНИЙ

МИХАИЛ ЯКОВЛЕВИЧ ЛИНСКИЙ

Друзья, представляем вам старейшего ведущего чайных церемоний нашего города. Зовут его Михаил Яковлевич. По сей день он является настоятелем Чайного пространства на Фонтанке 91, которому посвятил более 15 лет. Один из опытнейших мастеров, красиво и интересно рассказывает о чае, погружая гостей в этот сказочный мир по субботам и особенным для Клуба чайной культуры дням.



4 февраля, 19:00

В Международном центре чая после реконструкции появилось чайное кафе Ти Лаунж, объединяющее в себе три зала для чаепитий. В двух из них, как и все 15 лет до этого, продолжают проводиться чайные церемонии в китайском стиле с нашими опытными чайными мастерами-китаеведами.

Китайский Новый год мы отметим вечером ***4 февраля, в 19:00*** *за чаепитием с коллекционными китайскими чаями и рассказами о новогодних традициях в Китае и новогодних китайских ритуалах, которые непременно принесут счастье в новом году желтой земляной свиньи.*

Адреса магазинов

www.morecha.ru

www.tdr.ru www.inteacenter.ru

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

1. м. Автово, Магазин дисконт, ул. Автовская, д. 8, тел.: 8-952-200-28-71
2. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
3. NEW Беговая, ул. Богатырский, д. 54, тел.: 8-952-200-28-68
4. NEW Беговая, ул. Савушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69
5. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
6. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
7. м. Владимирская, ул. Марата, д. 26/11, тел.: 8-952-200-24-63
8. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
9. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
10. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, тел.: 8-952-201-10-86
11. м. Дыбенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44
12. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
13. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71
14. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
15. м. Комендантский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
16. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05
17. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
18. 1м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
19. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, тел.: 8-952-200-25-65
20. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
21. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 981-40-53
22. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3, тел.: 8-952-200-21-79
23. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 764-95-55
24. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
25. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
26. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
27. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
30. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
31. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 NEW 981-47-55, 8-952-397-36-61
32. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
33. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69
34. м. Пионерская, пр. Испытателей, д. 13, тел.: 8-952-200-24-87
35. м. Пл. Восстания, ул. 1 -я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. пл. Ленина, пр. Кондратьевский, д. 50, тел.: 8-952-200-26-01
37. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
38. м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток, д. 2, тел.: 8-952-200-26-92
39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, тел.: 8-952-200-28-99
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8 -952-200-21-92
42. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
43. Международный центр чая **www.inteacenter.ru** м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36 -98
44. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 981-96 -65
45. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
46. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, NEW10, тел.: 8-952-200-22-56
47. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
48. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, NEW 8-952-200-25-43
49. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 3, тел.: 8-952-288-45-06
50. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
51. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, ул. Б.Санкт- Петербургская, д. 10
2. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
3. Выборг, пр. Ленина, д. 28
4. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
5. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
6. Кингисепп, Большая Советская, 30, тел.: 8-904-618-04-30 NEWингисепп, ул. К. Маркса, 29, тел.: 8-904-618-04-30
8. г. Реутов, м. Новокосино, пр. Юбилейный, д. 47, тел.: 8-917-525-49-33
9. Тюмень, ул. В. Гольцова, д. 10/52 (вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50
10. Тихвин, 2 мкр-н, д. 1, ТЦ «Иматра» NEW
11. Сосновый бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК «Галактика», п. 211
12. NEWказахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Газета «Море чая» № 94 (февраль 2019). Рекламное издание.
Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № ТУ78-01982 от 14 февраля 2017г.
Учредитель: ЗАО «Торговый дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16Н.
Издатель: ИП Чудок А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ВОХ1268.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16Н. Главный редактор: Бойкова А. С.
Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.
Заказ тиража: ТД – 33 от 10.01.2019 г.
Дата сдачи макета: 24.01.2019 г. Дата фактической печати: 25.01.2019 г.
Тираж: 35 000, распространяется бесплатно.

94.indd 4 25.01.2019 10:52:04