

3/152/2019

КМЧ



Календарь событий



Мероприятия
журнала КиЧ



Мероприятия с участием
журнала КиЧ



На мероприятии
пройдет Tea Masters Cup

19–22 июля 2019



Singapore
Tea Festival

Сингапур

24–27 июля 2019



Food & Hotel
Indonesia

Джакарта

2–4 августа 2019



XI Сибирский
фестиваль
чая

с. Алтайское

24–25 августа 2019



Фестиваль
«Кофе, Чай,
Шоколад»

Москва

30 авг. – 1 сент. 2019



China
International
Cafe Show

Пекин

16–21 сентября 2019



SCA Russian
Barista Camp
2019

Калининград

21–22 сентября 2019



Trieste
Coffee
Experts

Триест

22–23 сентября 2019



Gourmet
Selection

Париж

22–23 сентября 2019



The Canadian
Coffee & Tea
Show

Торонто

23–25 сентября 2019



Tea & Coffee
World
Conference

Гонконг

24–27 сентября 2019



WorldFood
Moscow

Москва

24–27 сентября 2019



Tea Masters
Cup Moscow
2019–2020

Москва

5–9 октября 2019



Anuga
Drinks

Кёльн

7–10 октября 2019



PIR-
COFFEE

Москва

18–22 октября 2019



Host
Milano

Милан

14–17 ноября 2019



Деревня
обжарщиков

Новосибирск

15–18 ноября 2019



Taiwan
International
Coffee Show

Тайбэй

12–14 марта 2020



Coffee Tea
Cacao
Russian Expo

Москва

12–14 марта 2020



Russian
Barista
Days

Москва

12–14 марта 2020



Tea Masters
Cup Russia
2019–2020

Москва

№3 (152), 2019

Кофе Чай

ДЕЛОВОЙ ЖУРНАЛ
в России

Учредитель и издатель: ООО «Международный дом чая»

Главный редактор: Рамаз Чантурия

Заместители главного редактора:

Ольга Никандрова, Светлана Беликова

Дизайн и верстка: Денис Шумаков

Директор по рекламе: Юлия Чантурия

Менеджер по продвижению: Александра Захарова

Менеджер по подписке: Анна Хриткина

Редакционный совет

Председатель редакционного совета: Р.О.Чантурия,
генеральный директор Ассоциации «Росчайкофе»

Члены редакционного совета

С.Г.Беликова, заместитель главного редактора журнала
«Кофе и Чай в России», к.ф.н., Секретарь Редакционного совета

О.В.Никандрова, заместитель главного редактора журнала
«Кофе и Чай в России»

С.В.Дихтяр, советник Президента Всемирной Ассоциации
выпускников

С.В.Касьяненко, председатель Совета директоров ГК «Орими»

А.Малчик, президент компании «Монтана кофе»

М.Пейрис, International Tea Committee

В.А.Тутельян, научный руководитель ФГБУН
«ФИЦ питания и биотехнологии»

Д.А.Шумаков, глава Консультативного совета Tea Masters Cup

А.В.Эльсон, генеральный директор «Импортёры кофе КЛД»

Адрес редакции: 123060, Москва, ул.Берзарина, 36,
строение 2, офис 415, +7 (495) 935 87 07

Отпечатано: ООО «ПРОПЕЧАТЬ»

Распространение: coffeetea.store

Свидетельство о регистрации средства массовой информации:
ПИ №77-7213 от 30.01.2001

Перепечатка материалов только с разрешения редакции, ссылка
на «Кофе и Чай в России» обязательна. Редакция не несет ответ-
ственности за достоверность сведений в рекламе и объявлениях.
Точка зрения редакции может не совпадать с точкой зрения
авторов. Рукописи не возвращаются и не рецензируются.
Распространяется в России и странах СНГ среди производителей
кофе и чая, оптовых компаний, магазинов, ресторанов.

Цена свободная. Отпечатано в России.

Журнал включен в Реферативный журнал и Базы данных ВИНТИ.
Сведения о журнале ежегодно публикуются в международной
справочной системе по периодическим и продолжающимся
изданиям Ulrich's Periodicals Directory.

На обложке использованы фотографии Кристины Гаврилиной
и Kristaps Selga.

P – публикация на правах рекламы.

Содержание

02 Впервые в России
Межсессионное заседание IGG/Tea в Сочи

06 Новости кофе, чая и какао
ПМЭФ–2019, Wild Tea Expo, кофе и сигареты...

11 Индекс потребительских цен
Эспрессо: –7%, капучино: +1%

12 Ольга Никандрова, Денис Шумаков
Влияние стресса на вкус и аромат чая и кофе

16 КиЧ-социология
Профессионалы кофе и чая: первый взгляд

26 Джордж ван Дрим
Три килограмма чайной истории

33 Тема номера
Mixologia thea

34 КиЧ-опрос
Перспективы чайной миксологии

35 Мнение бартендеров
Чай в классической миксологии

38 Татьяна Матрущенко, Хоан Лин Нгуен
Tea-to-Go миксология

41 Андрей Никитин, Гайнан Вахитов
Функциональная ЗОЖ-миксология

44 Андрей Колбасинов
Русская чайная миксология

48 КиЧ-отчёт
World of Coffee 2019

Комментарии **50** Виталий Веретильник
участников Латте-арт

чемпионатов **51** Рамиль Рзаев
Кофе с алкоголем

52 Сергей Блинников
Лучшая джезва в мире

60 КиЧ-отчёт
World Tea Expo 2019

66 Новости Tea Masters Cup
Новые турниры и новые страны

68 Кофе и Чай в России
Реклама в номере



Межсессионное заседание IGG/Tea в Сочи

20–22 июня 2019 года Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nation) и Министерство сельского хозяйства Российской Федерации при поддержке Ассоциации «Росчай-кофе» и ООО «Объединение Краснодарский чай» провели в городе Сочи межсессионное заседание Межправительственной группы по чаю (IGG/Tea).

Наша страна впервые принимала межсессионное заседание IGG/Tea. Выбор России был обусловлен не только её высоким статусом в чайной индустрии и лидерством в области качества и безопасности чая, но и интересом к опыту, накопленному российскими специалистами в сфере переработки, продвижения и изучения чая.

В России собрались представители из 16 стран — производителей и потребителей чая, чтобы обсудить ключевые проблемы мирового чайного рынка. В рамках сочин-

ской встречи состоялись заседания шести рабочих групп по вопросам технического регулирования, торговли и качества, органического чая, климатических изменений, малых фермерских хозяйств, а также по маркетингу чая. Одним из важнейших итогов встречи стало решение поддержать инициативу проведения 21 мая Международного дня чая под эгидой ООН. Это решение было одобрено на Конференции FAO и ожидает утверждения Генеральной Ассамблеей ООН.

Участники встречи с интересом изучили производственные и потребительские чайные традиции Краснодарского края, который, напомним, является самым северным в мире регионом индустриального производства чая.

Мы обратились к руководителям двух рабочих групп с просьбой рассказать о целях их деятельности и поделиться впечатлениями о встрече в Сочи.





Рахмат Бадруддин, председатель группы малых фермерских хозяйств (Индонезия):

Малые чайные фермерские хозяйства в мире производят 60% чая и занимают порядка 70% чайных площадей. Расположены они в 32 странах, 23 из которых — страны со слаборазвитой или развивающейся экономикой. Так что вопрос малых хозяйств важен не только с чайной, но и с социальной точки зрения.

При этом сектор малых фермерских хозяйств долгое время находился на самой нижней ступени лестницы распределения добавленной стоимости — и это ставило под угрозу всю систему. Если что-то негативное случается с малыми хозяйствами, это непременно сказывается на всей индустрии. Поэтому на встрече IGG/Tea в 2012 году была сформирована рабочая группа по вопросам малых фермерских



хозяйств. Идея группы принадлежала Индонезии, поэтому наша страна возглавляет ее.

На следующей встрече IGG/Tea рабочая группа предложила сформировать Международный союз малых чайных фермерских хозяйств (CITS), соответствующее решение было одобрено, Индонезия стала председателем CITS, а Канада и Малави — вице-председателями Союза.

Основная цель CITS — сделать малых чайных фермеров ближе к рынку, чтобы их деятельность стала более рентабельной и они смогли бы достойно зарабатывать на жизнь. Рабочая группа по малым чайным фермерским хозяйствам привлекает внимание потенциально заинтересованных сторон к деятельности CITS для адекватного повышения статуса малых фермерских хозяйства в стоимостной цепочке мировой чайной индустрии.





Фуцяо Чэнь, председатель рабочей группы по анализу глобального чайного рынка и маркетингу чая (Китай):

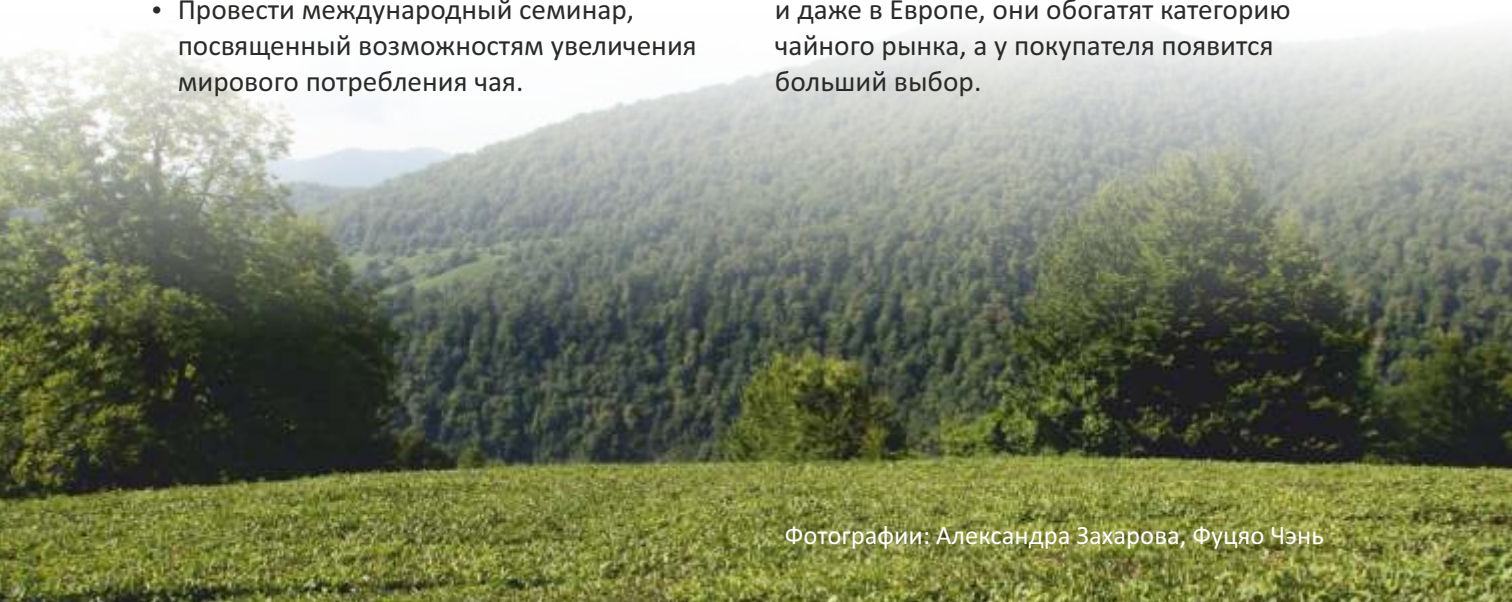
На мой взгляд, встреча в Сочи была продуктивной, по крайней мере, что касается нашей рабочей группы. По результатам обсуждений были достигнуты следующие договоренности:

- Усилить сбор данных по мировому чайному рынку, начать активное использование больших данных.
- Принять меры для празднования Международного дня чая под эгидой ООН. Сейчас потребление чая сталкивается со сложностями, а такие праздники, особенно связанные с локальными чайными традициями, позволяют людям больше узнать о чае.
- Провести международный семинар, посвященный возможностям увеличения мирового потребления чая.



- Принять к исполнению концепцию устойчивого развития в сфере мирового потребления и производства чая.

Во время визита в Сочи мне повезло побывать на чайных плантациях. Это очень экологичные чайные сады, расположенные в красивейших местах. Мы также посетили музей-усадьбу И.А.Кошмана и участвовали в традиционном русском чаепитии, попробовали несколько видов чая местного производства. Среди них я отметил чай, произведенный в соответствии с китайскими технологиями ручной обработки. И хотя от высокосортных китайских чаев сочинские чаи отличаются, по моим оценкам они очень хорошего качества. Если краснодарские чаи будут продвигаться в России и даже в Европе, они обогатят категорию чайного рынка, а у покупателя появится больший выбор.



Anuga 2019 ^P

юбилей и выдающиеся перспективы

100 1919
100 2019



С 5 по 9 октября 2019 г. в Кёльне вновь откроются двери очередной выставки Anuga — десяти отраслевых выставок общей площадью 284 000 м², представляющих многообразие тенденций, инноваций и перспективных тем. Это лучшее место встречи представителей международной пищевой индустрии соберёт 7405 экспонентов и 165 000 специалистов сферы торговли и сектора питания вне дома.

В 2019 г. Anuga отмечает свой 100-летний юбилей — яркое свидетельство многолетней поддержки развития отрасли. Первая выставка состоялась в 1919 г. в Штутгарте. На протяжении столетия Anuga была и остается центральной платформой международной индустрии продуктов питания и напитков и местом, где знакомятся с последними инновациями и трендами и черпают вдохновение. На этот раз для посетителей, интересующихся инновационными продуктами, новейшими трендами рынка и потребления, а также перспективными сценариями развития отрасли продуктов питания и напитков, создан новый раздел — Boulevard of Inspiration, который займет первое место в программе визита выставки. В Anuga Trend Zone и Anuga taste Innovation Show представлены актуальные новинки и тенденции отрасли. По случаю юбилея на основе платформы Anuga Horizon 2050 впервые будет уделено внимание будущему отрасли питания. Специалисты смогут в течение всех выставочных дней знакомиться с перспективами и новыми стратегиями решений на ближайших 50 лет, а также активно обмениваться опытом со стартаперами, новаторами и экспертами отрасли.

На десяти отраслевых выставках, в числе которых Anuga Fine Food, Anuga Meat, Anuga Drinks и Anuga Organic, будут широко представлены многочисленные крупные предприятия — лидеры рынка и международные групповые экспозиции. Всем, кто желает познакомиться с новейшими тенденциями развития в области чая, кофе и какао, обязательно стоит посетить Anuga Hot Beverages. Здесь, на Anuga, чай, кофе и какао будут представлены в рамках отдельной отраслевой выставки, тема которой привлекательна для торговли и сектора питания вне дома на международном уровне. Сильные бренды кофейной отрасли привлекают посетителей также, как и широкий выбор высококачественных сортов чая со всего мира. На Anuga Hot Beverages ожидается около 39 000 посетителей.

Подробная информация: www.anuga.com

COLOGNE,
05. – 09.10.2019

AMAZING



Meet old and new friends.
Priceless networking since 1919.

Secure admission tickets at
www.anuga.com/tickets

Представительство
Кёльнmesse в России:
ООО „Центр информации
немецкой экономики“

БЦ «Фили Град», 121087 Москва,
Береговой проезд, д. 5А, к.1, 17-й этаж
Тел.: +7 (495) 730-13-47
a.shelkova@koelnmesse.ru



Новости кофе, чая и какао



Полмиллиона чашек Greenfield и Jardin для ПМЭФ-2019

Завершившийся XXIII Петербургский международный экономический форум стал рекордным по числу участников и гостей — площадка ПМЭФ в 2019 году приняла более 19 000 человек из 145 стран. Программа Форума, который в этом году проходил под девизом «Формируя повестку устойчивого развития», объединила более 230 мероприятий, но ключевым событием ПМЭФ по традиции стало пленарное заседание с участием Президента России Владимира Путина, Председателя КНР Си Цзиньпина, Президента Болгарии Румена Радева, Премьер-министра Армении Никола Пашиняна, Председателя Правительства Словакии Петера Пеллегрини и Генерального секретаря ООН Антониу Гутерреша.

Группа компаний «Орими» выступила партнером Петербургского международного экономического форума. Сотрудничество «Орими» и ПМЭФ продолжается с 2006 года, все эти годы чай Greenfield и кофе Jardin неизменно являются официальными горячими напитками «Русского Давоса». В рамках стратегического партнерства на полях ПМЭФ были организованы зоны делового общения Greenfield-Jardin, где



участники Форума могли пообщаться в неформальной обстановке, а также принять участие в глобальной презентации чая Greenfield и кофе Jardin в алюминиевых капсулах и попробовать все сорта из коллекции этих напитков.

В этом году бренды «Орими» также были представлены на стенде Ленинградской области, где прошла презентация крупнейших компаний региона и дегустация продуктов питания, произведенных в Ленинградской области.

Всего ПМЭФ-2019 «выпил» более полумиллиона чашек чая Greenfield и кофе Jardin.



Европейский форум по какао состоится в сентябре

17–20 сентября 2019 года в Лиссабоне будет работать Европейский форум по какао (European Cocoa Forum). Он проводится раз в три года и рассчитан на специалистов из индустрии какао и шоколада.

На Форуме традиционно много внимания уделяют социальным и экологическим вопросам, связанным с какао-индустрией. Вот и в этом году будут обсуждаться проблемы детского труда, снижение выбросов углекислоты и спасение лесов. Участников Форума ожидает интересная

программа, уже объявлены такие темы, как влияние шоколада на здоровье (позитивное, конечно), мегатренды шоколадной индустрии и сочетания шоколада с португальским вином. Последняя тема должна быть очень вкусной — особенно с учетом того, что в линейках некоторых производителей портвейна есть напитки, оптимизированные именно под употребление с горьким шоколадом.



Началась подготовка к World Wild Tea Expo Korea 2022

В Южной Корее перешла в активную стадию подготовка к выставке World Wild Tea Expo Korea, которая пройдет в 2022 году, будет работать не менее 20 дней и постарается собрать в своих павильонах все самое интересное, что когда-либо было создано в мировой чайной культуре.

World Wild Tea Expo Korea станет первой специализированной чайной выставкой проекта международного бюро всемирных выставок Экспо (Expo). Напомним, что первая всемирная выставка была проведена в Лондоне в 1851 году, по инициативе

принца Альберта. Главной достопримечательностью той выставки был Хрустальный дворец. Выставка 1898 года отметилась Эйфелевой башней, на выставку 1937 года возили «Рабочего и колхозницу» — культурный обмен и национальный брендинг с разумной толикой хвастовства постепенно стали визитной карточкой Экспо. Ну а медалями всемирных выставок гордятся и через сто с лишним лет после их получения (вспоминаем Кавказский чай и Шустовский коньяк).

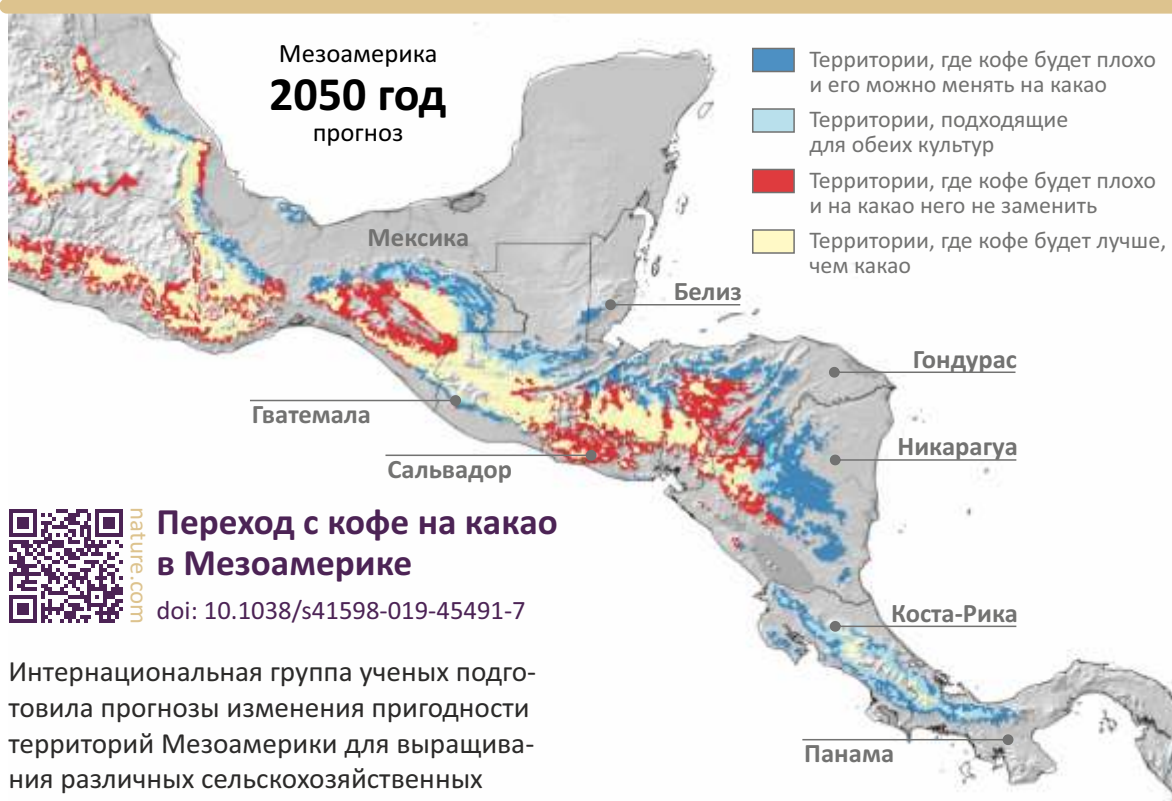
World Wild Tea Expo пройдет в Хадоне — знаменитом корейском чайном уезде. Выращивание, сбор и обработка чая в тех краях в 2017 году были зарегистрированы в GIAHS, системе сельскохозяйственного наследия мирового значения ООН. Предполагается, что общая площадь выставки составит 25 гектаров, в основном павильоне выставки будут выделены зоны для всех значимых производящих и потребляющих чай стран (Россия там, конечно, тоже будет представлена).

Ожидается, что выставку посетит не менее миллиона гостей. Мы будем следить за новостями World Wild Tea Expo и сообщать о ней все самое интересное.



23 июня 2019 года не стало Вилли Фридриховича Рифиниуса, замечательного человека, посвятившего чаю более 20 лет. Его чайная история началась в Тбилиси, где совместно с коллективом компании «Мартин Бауер» он работал над восстановлением и обновлением чайного производства в Грузии. Позднее, возглавив подразделение компании в Москве, он, в дополнение к традиционным видам чая, стал развивать в России направления фруктовых и травяных чаев. В начале 2000-х Вилли Фридрихович основал чаеразвесочную компанию «Мультитак». В это же время он возглавил чайную компанию «Люта», работа в которой позволила ему раскрыть истинную любовь к чаю.

Члены Ассоциации производителей чая и кофе «Росчайкофе», сотрудники Редакции журнала «Кофе и Чай в России», представители чайного сообщества Российской Федерации выражают глубокое соболезнование родным и близким Вилли Фридриховича и скорбят в связи с невозможной утратой, которую понесла отечественная чайная индустрия.



Переход с кофе на какао в Мезоамерике

doi: 10.1038/s41598-019-45491-7

Интернациональная группа ученых подготовила прогнозы изменения пригодности территорий Мезоамерики для выращивания различных сельскохозяйственных культур. Все прогнозы делались исходя из предположения, что среднегодовая температура в Мезоамерике (которую в первом приближении можно считать совпадающей по территории с Центральной Америкой) будет расти, при этом прогнозы строились для разной интенсивности потепления климата.

Особое внимание ученые уделили кофе и какао, входящим в число основных культур региона. По их мнению, к 2050 году 55–62% площадей, используемых сейчас для выращивания кофе, перестанут быть пригодными для этой культуры. Особенно это касается территорий, расположенных на высотах 400–700 метров над уровнем моря. Потеря этих площадей может быть компенсирована освоением высокогорных территорий (более 1 800 м), но только частично, количество подходящих для кофе высокогорных территорий может увеличиться только на 9–13%.

Какао менее уязвимо к изменению климата, к 2050 году возможна потеря 13–17% процентов земель, используемых сейчас для выращивания деревьев какао, большая часть потерь придется на равнины (до 300 м), которым перестанет хватать воды.

При этом 85% тех равнинных и 53% тех среднегорных территорий, которые станут проблемными для кофе, останутся подходящими для какао. Конечно, переход с кофе на какао произойдет не везде — в некоторых местах на это просто не хватит средств, некоторые хозяйства вместо какао выберут другие культуры. Удачной заменой кофе могут стать плодовые деревья (яблоко Цитеры, бросимум напитокный и сапота) или деревья с ценной древесиной. В целом, потепление не станет катастрофой для сельского хозяйства Мезоамерики, так как не будет сопровождаться засухами — близкий океан останется отличным источником влаги для региона.



Обучение и сертификация дегустаторов шоколада

14–15 сентября впервые в Москве состоится обучение по программе сертификации дегустаторов шоколада (I уровень) Международного Института дегустации шоколада и какао (IICCT). Учебный курс включает в себя дегустации шоколада различного происхождения и теоретический блок (происхождении, разновидности и технологии выращивания какао, принципы производства шоколада, устойчивое развитие и этика в индустрии какао). Всем слушателям, успешно сдавшим итоговый экзамен, выдается международный сертификат Chocolate taster — level 1. Курс ведет Моника Мискини (Monica Meschini), соучредитель и преподаватель IICCT.



Сертификационные сессии для судей кофейных чемпионатов

World Coffee Events — организация, занимающаяся проведением кофейных чемпионатов под эгидой SCA — анонсировала сертификационные сессии для желающих стать судьями кофейных чемпионатов WCE международного уровня.

Сертификационные сессии будут проводиться в Бельфлорте-дель-Кьенти (Италия), Маниле (Филиппины) и Москве. В России международная сертификация кофейных судей WCE состоится впервые и пройдет 23–24 октября в Double B Academy.

Следите за анонсами учебных курсов и сертификационных сессий на coffeetea.ru.

Мы Olam Coffee Бренд, создающий успех Брендов



«Олам» — это:

Ведущий мировой лидер в области производства и торговли сельхозпродукцией: 22 000 клиентов в 70 странах мира. Одна из крупнейших интегрированных кофейных компаний:

- Работает в большинстве стран, выращивающих кофе Robusta, Arabica и Specialty Coffee;
- Имеет собственные плантации в Азии и Африке;
- Осуществляет поставки всех сортов зеленого кофе, в том числе на российский рынок;
- Имеет заводы по производству и фасовке растворимого кофе во Вьетнаме, Испании и России.

Лидирующий поставщик растворимого кофе в России. Один из крупнейших игроков на рынке Private Label в сегменте растворимого кофе.

Почему наши клиенты выбирают именно нас?

- Стабильное качество
- Кофе из многих стран
- Различные варианты упаковки
- Своевременные поставки
- Надежный партнер
- 30-летний опыт успешной работы с клиентами

ФИЛИАЛ ООО «АУТСПАН ИНТЕРНЕШНЛ» СЕДА

141840, Московская область,
Дмитровский район,
г. Яхрома, ул. Заречная, стр. 6

Телефон: +7 (495) 664–26–91

Факс: +7 (495) 664–26–92

info@seda.ru, www.olamgroup.com





Статистика и прогнозы Международной организации по кофе

Международная организация по кофе (ICO) сообщила о росте мировых цен на кофе в июне. Композитный индикатор ICO вырос в июне 2019 года на 7,1% до 99,97 центов США за фунт — и это произошло впервые с января 2019 года. Средние цены по всем показателям группы (Brazilian Naturals, Colombian Milds и т.д.) также выросли.

Мировой экспорт кофе в мае 2019 года вырос на 19,4% (до 11,6 млн. мешков) по сравнению с маем 2018 года. Мировое производство кофе оценивается в 167,75 млн. мешков в 2018/19 кофейном году, мировое потребление — в 164,64 млн. мешков. Несмотря на то, что спрос на кофе растет, он не успевает за ростом производства. И в 2018/19 кофейном году профицит кофе на мировом рынке составит, по прогнозам, 3,11 млн. мешков (в 2017/18 кофейном году он составлял 3,84 млн. мешков).

Российский импорт кофе с октября 2018 по март 2019 года вырос на 4,9% (до 2,77 млн. мешков). Основными поставщиками кофе в Россию стали Вьетнам (30,8%) и Бразилия (20,9%). Крупными поставщиками кофе в Россию являются Индия (7,5%) Германия (9,6%) и Италия (6,1%).

Почти 50% импортируемого в Россию кофе — жареный (11,5%) и растворимый (36,9%). Россия закупает гораздо больше переработанного кофе, чем другие крупные импортеры, у которых доля жареного кофе редко превышает 20%. Заметим, что нулевая пошлина на импорт зеленого зерна постепенно меняет структуру российского импорта кофе.



Кофе вместо сигареты

Исследования рынка питания вне дома, проведенные специалистами NPD group, показали, что 52% заказов кофе за последний год пришлось на заведения питания быстрого обслуживания. На рынке фудсервиса кофе присутствует в каждом третьем заказе, и его потребление в данном сегменте растет. Если раньше кофе заказывали в кофейнях, кафе и ресторанах в завершение ужина, то теперь разные типы свежеваренного кофе чаще пьют в фастфуде, стритфуде, рознице и столовых. Одной из причин постоянного роста потребления «быстрого кофе» специалисты NPD group считают отказ от курения.

— Кофе во многом заменил сигареты, — объясняет Марина Лапенкова, эксперт российского отделения NPD. — Раньше люди выходили покурить, чтобы пообщаться и ненадолго отвлечься от дел, а теперь во время короткого перерыва покупают и пьют кофе. Причем кофе стали пить люди всех возрастов, от молодежи до людей преклонного возраста.

Сильнее всего растет «белая чашка» (кофе с молоком, например, капучино и латте). С апреля 2018 по март 2019 заказы «белой чашки» выросли на 12 % по сравнению с аналогичным периодом 2017–2018 годов.

— Горьковатый эспрессо нравится далеко не всем, а молоко смягчает вкус кофе и делает кофе более универсальным, — объясняет эксперт. — К тому же, хороший капучино сложно приготовить дома, для него нужна профессиональная и дорогостоящая кофемашина со взбивателем молока, поэтому люди предпочитают заказывать капучино в фудсервисе.

Индекс потребительских цен на кофе

Индекс потребительских цен в сетевых кофейнях для 10 брендов ведется с 2019 года, поэтому данных о годовой динамике для 10 брендов мы пока не предоставляем. И публикуем два рейтинга — старый (для 5 брендов) и новый (для 10) — для более точной индикации ситуации на рынке.

Эспрессо: –7%
Капучино: +1%

	Средние цены на 1.06.19		Динамика за 2 месяца		Динамика за год	
	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов
Эспрессо (30 мл)	125,51 ₽	106,28 ₽	– 11,8%	– 6,84%	– 1,41%	–
Капучино (300 мл)	255,24 ₽	228,17 ₽	– 1,89%	+0,93%	+ 0,22%	–

► Индекс «5 брендов»



► Индекс «10 брендов»



Cafe Show China 2019

Aug.30–Sept.1, 2019 China Int'l Exhibiton Center

Contact: Angelina Xin, Gao Dan

T. +86-10-8460-0816/0716 E.xinxin@ciec.com.cn gaodan@ciec.com.cn

Влияние стресса на вкус и аромат чая и кофе

У наших коллег, занимающихся вином, есть фраза, которой они иногда смущают неопытных: «Лоза должна страдать». Считается, что самые интересные вина создаются на тех виноградниках, где виноград растет с какими-либо сложностями. Каменистые почвы, очень сухой климат, заморозки, плесень и прочий растительный дискомфорт может дать виноделу материал, который, при прямых руках, хороших технологиях и развитой инфраструктуре приводит к появлению на свет вин с удивительным вкусом и ароматом. Изменения, происходящие в винограде в ответ на стресс, могут быть разными. Например, в результате подмораживания происходит дегидратация ягод винограда, в них образуются новые сахара (оба эти процесса делают сок заметно слаще) и вырабатываются новые метаболиты (которые влияют на аромат). Причем увеличение содержания сахара сказывается на характеристиках вина гораздо заметнее, чем появление новых ароматов.

В чайных листьях в аналогичном случае происходят схожие процессы, но выработка новых метаболитов в ответ на стресс не потеряется на фоне повышения концентрации сахаров и заметно повлияет на характеристики готового продукта. Именно стрессом, испытываемым чайными листьями, часто объясняется специфический и

яркий аромат улунов, особенно тех, которые изготовлены из уже поврежденного сырья (Восточная Красавица и ее реплики). До конца механизм «аромат в ответ на стресс» не изучен, однако известно, что в подвергнутых стрессу чайных листьях образуется больше ароматических веществ: жасминового лактона, неролидола и других. Анализ содержания таких веществ позволяет оценить реакцию чайных листьев на разные виды стрессов.



Реакция чая на вредителей

doi: 10.1021/acs.jafc.9b01854

Китайские ученые изучили ответ чайных листьев на поражение двумя вредителями. Первым вредителем была зеленая чайная цикадка (*Jacobiasca formosana*, *Empoasca vitis* или *Empoasca onukii* — как недавно выяснилось, это все названия одного насекомого), та самая, которая покусывает листья будущей и уже упомянутой Восточной Красавицы. Вторым вредителем — чайная пяденица (*Ectropis obliqua*), которая просто ест чайные листья безо всякой пользы для народного хозяйства. Оказалось, что в ответ на поражение и цикадками, и пяденицами, чайные листья вырабатывают большее количество жасминовой и салициловой кислоты. А вот с другими компонентами реакция на разных насекомых оказалась различной.

Цикадки усиливают выработку абсцизовой кислоты и превращение катехинов в теафлавины под действием полифенолоксидазы — то есть, фактически, запускают ферментацию чайных листьев еще на кусте. А в листьях, пораженных пяденицей, увеличивается содержание L-теанина, за который обычно ценят слабоферментированные чаи.



Реакция чая на механический стресс

doi: 10.3390/ijms20051044

Не все стрессы, которые испытывают чайные листья, связаны с вредителями. Стресс сопровождает чайные листья на всех стадиях их обработки после сбора. Чайные листья могут испытывать стресс и во время роста — например, от резкого похолодания или от недостатка влаги. Но и здесь есть нюансы. Другая группа китайских ученых обнаружила разницу в реакции на стресс обычных чайных листьев и листьев чаев-альбиносов.

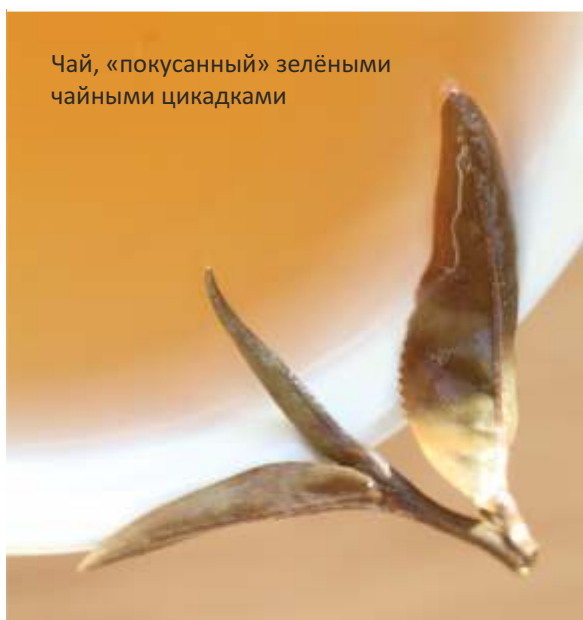
Чай-альбиносы — это такие сорта чайного куста, листья которых при определенных условиях (как правило, связанных с освещенностью и температурой) становятся заметно более светлыми, чем у традиционных чайных кустов. Помимо очевидной проблемы с хлоропластами (которые, кроме всего прочего, обеспечивают растениям зеленый цвет), у чаев-альбиносов есть и другие специфические особенности — например, в них меньше кофеина и катехинов и больше аминокис-

лот, чем в обычном чае. А еще у изготовленных из листьев-альбиносов чаев, как правило, несколько слабее аромат и чуть слаще вкус.

Ароматом, собственно, ученые и озадачились. Подвергли стрессу листья одного культивара чайного куста в его обычной и мутировавшей (альбиносной) формах и выяснили, что реакция «аромат в ответ на стресс» в альбиносах тоже работает, но не так выражено. И сделали три вывода.

Во-первых, дефект хлоропластов заметно снижает выработку в ответ на стресс одних ароматических компонентов (летучих продуктов окислительной деградации жирных кислот: жасминового лактона и других соединений) и никак не влияет на выработку других (например, индола и неролидола).

Во-вторых, механизм «аромат в ответ на стресс» запускается и в обычных листьях, и в альбиносах. А вот почему одних ароматических веществ после стресса в альбиносах становится больше, а других нет — пока не понятно. Возможно, все



Чай, «покусанный» зелёными чайными цикадками



Чай-альбинос

дело в гидропероксид лиазае, которая участвует в последних этапах синтеза летучих продуктов окислительной деградации жирных кислот: как упомянутого уже жасминового лактона (обладающего, кстати, «фруктово-цветочным запахом»), так и других соединений, ответственных за «запах зеленых листьев». Осталось только проверить, не влияет ли дефект хлоропластов на активность гидропероксид лиазы.

Ну и наконец, в-третьих, стресс можно использовать для усиления аромата чаев-альбиносов. Традиционно из альбиносов производят зеленые чаи, которые, по сравнению с улунками, обрабатываются достаточно деликатно. А если перестать деликатничать, то, возможно, чаи из альбиносов будут более ароматными. Хотя, если честно, они и так вкусные.



Реакция кофе на сбор и сушку

doi: 10.1093/pcr/pcq019

Реакция кофейных зерен на стресс изучается не так активно, как реакция чайных листьев, но и для кофе можно найти интересные результаты. Выяснилось, например, что стресс, испытываемый кофейными ягодами при сборе и сушке, влияет на их вкус. Причем в этом случае не обошлось без такого известного вещества, как γ -аминомасляная кислота.

Гамма-аминомасляная кислота (ГАМК, GABA) это, как известно, тормозной нейромедиатор, который (если все очень сильно упрощать) позволяет нам успокаиваться. И не воровать апельсины в магазинах, даже если они нам очень нравятся.



ФЕСТИВАЛЬ КОФЕ ЧАЙ ШОК♥ЛАД

МОСКВА • ПАРК «СОКОЛЬНИКИ»

**ВХОД
И ВСЕ АКТИВНОСТИ –
БЕСПЛАТНО**

**24-25
АВГУСТА
2019**

www.coffeeteafest.ru

Это, конечно, не единственная функция ГАМК, но ее можно считать основной.

При этом «работает» ГАМК не только для людей, накопление ГАМК в ответ на стресс является общим механизмом для многих организмов. Например, в листьях чая высокое содержание ГАМК достигается в том числе и в результате анаэробного стресса, получаемого листьями при не очень деликатном обращении с ними в процессе производства.

Стресс для разных частей растения возникает не только тогда, когда их начинают, например, скручивать или помещают в бескислородную среду. Но и при таких простых действиях, как сбор и сушка. Как раз такой стресс и сопутствующие ему пики накопления ГАМК в зеленых кофейных зернах и изучили немецкие ученые.

Оказалось, что после сбора и в процессе сушки еще живые кофейные зерна испытывают три стресса, сопровождающихся выделением ГАМК. Первый стресс — это аноксия, недостаток кислорода в тканях кофейной ягоды, который возникает после сбора как при ферментации, так и при транспортировке в пластиковых емкостях. Второй стресс — механический, получаемый в процессе очистки. И третий — обезвоживание зародыша и эндосперма кофейного зерна.



Едва ли знания о таких стрессах приведут к появлению на рынке новых видов GABA-кофе, но изучение этих процессов поможет лучше понять механизмы формирования вкуса кофе. А потом (и это уже фантазии, конечно) чайные листья и кофейные зерна будут пугать и мучить специально, чтобы они стали вкуснее. После чего сразу появятся активисты, призывающие защитить кофейные зерна от страданий. И специальная сертификация для кофе, который не испытывал стрессов в процессе роста и производства.

Профессионалы кофе и чая: первый взгляд

На выставке Coffee & Tea Russian Expo 2019 и сразу после ее завершения мы провели 133 очных и онлайн экспертных интервью со специалистами кофейной и чайной индустрий. Каждый из опрошенных нами экспертов ответил на 62 вопроса.

В нескольких ближайших номерах журнала мы будем публиковать подробные аналитические отчеты по результатам обработки анкет. Надеемся, что они помогут лучше понять современных российских профессионалов кофе и чая и более эффективно взаимодействовать с ними.

В этом номере мы начнем с самого простого — со статистики.

Кофе и чай — дело молодых. Почти две трети кофейных и чайных специалистов — это люди моложе 35 лет. Ничего удивительно в этом нет: и у чая, и у кофе очень простой вход в профессию. Базовые чайно-кофейные специальности (бариста, чайный мастер, продавец чая и/или кофе) толерантны к возрасту и уровню образования.

Толерантность к возрасту опрошенные нами специалисты используют в полной мере. А вот низкий образовательный ценз они полностью игнорируют. 62% анкет заполнены людьми с высшим образованием. Еще 8% респондентов учатся в вузе, а у 2% и вовсе есть ученая степень.

На первый взгляд, подавляющее большинство опрошенных нами специалистов имеют образование, избыточное для большей части решаемых ими в процессе профессиональной деятельности задач. Более точные выводы можно будет сделать только после соотнесения уровня образования респондентов с их конкретными занятиями — пока же ограничимся только статистикой и совершенно очевидной декларацией.

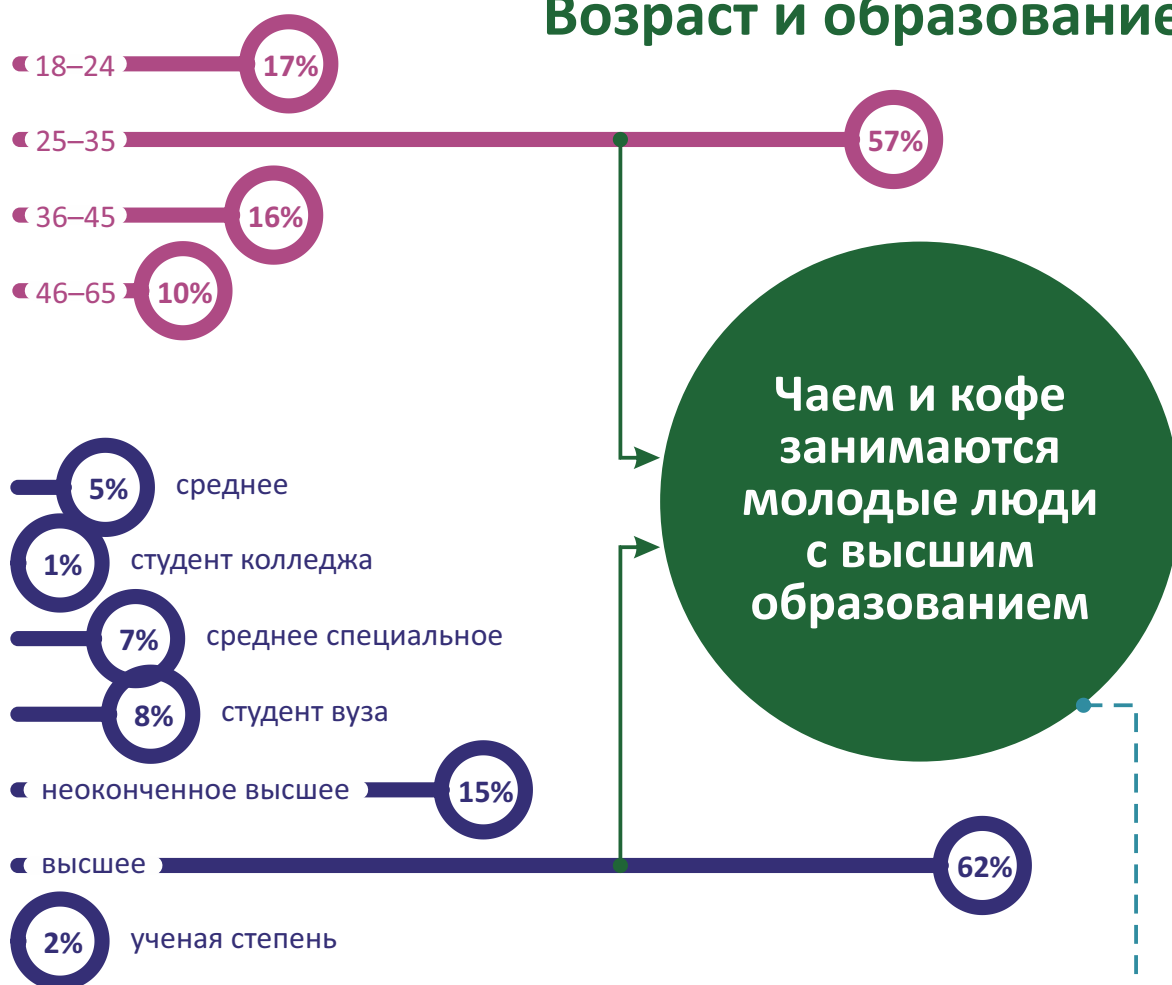
Чаем и кофе занимаются молодые люди с высшим образованием.

По результатам обработки всех анкет также выяснилось, что у 20% всех участников опроса партнер (муж, жена, молодой человек, девушка) тоже работает с кофе или чаем. Так как нашу анкету часто заполнял только один из партнеров, в реальности доля кофейных и чайных пар может быть еще больше. Впрочем, даже 20% — это очень много, но неудивительно. Если молодых и образованных людей оставить в чайной или в кофейне, едва ли они все время будут готовить напитки и натирать посуду.

Только для 64% наших респондентов работа с чаем и/или кофе является основным источником дохода. Из того факта, что 36% опрошенных специалистов зарабатывают чем-то помимо чая и/или кофе, можно сформулировать две гипотезы.

Гипотеза позитивная: часть респондентов переходит из других видов деятельности в кофе/чай или получает на чае/кофе дополнительный доход. Гипотеза негативная: значительная часть специалистов (больше трети) не может заработать в кофейной и/или чайной сфере достаточного количества денег. Проверку гипотез отложим до следующего опроса.

Возраст и образование



Партнер работает в кофе или чае



Кофе или чай — основной доход



Кофейная функциональность

Мы попросили участников опроса указать, какого рода задачи они решают и какие функции исполняют, работая в сфере кофе или чая. При этом каждый участник опроса мог указать несколько функций/задач. Обработав результаты и сравнив статистику по похожим функциям и задачам в чае и кофе, мы обнаружили, что почти по всем сопоставимым пунктам чайники работают интенсивнее кофейщиков.

3.28

функций
и задач
на кофейщика



Для успешной работы кофейному специалисту хватает узкой специализации, в рамках которой он может долго развивать свое мастерство, не отвлекаясь на другие сферы деятельности.

5.33

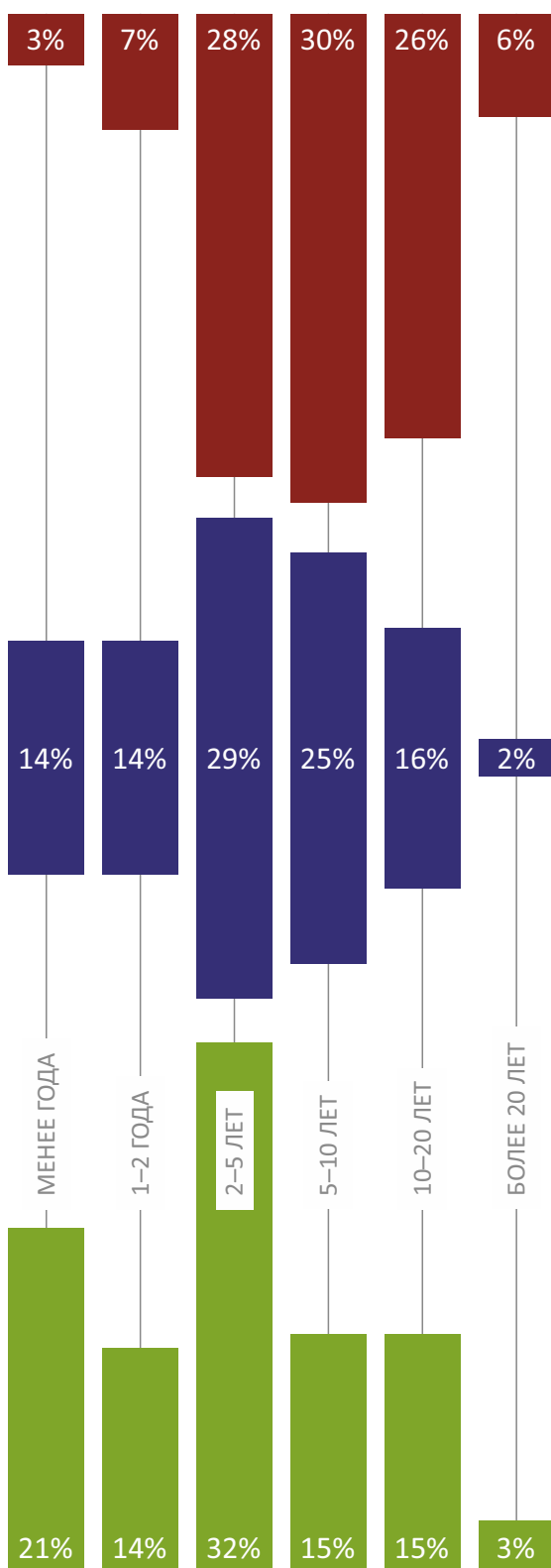
функций
и задач
на чайника

Чайная функциональность

Профессиональная нагрузка чайного специалиста значительно более разнообразна, чем профессиональная нагрузка кофейного специалиста. Первый в своей деятельности в среднем закрывает 5.33 функций или задач, а второй — всего 3.28. На наш взгляд, такая разница свидетельствует о более высокой профессиональной структурированности кофейной культуры по сравнению с чайной.



Чайный специалист для успешной работы вынужден быть мультифункциональным и самостоятельно решать различные задачи, часто не имея возможности совершенствоваться только в одной из них.



Интерес

Ответы на вопрос «Как давно вы интересуетесь чаем и/или кофе» показали, что первая волна интереса к напиткам возникла 10–20 лет назад. Интерес к чаю и кофе приводит людей в предметное информационное пространство (в том числе на выставки) не раньше, чем через два года после возникновения. На протяжении первых двух лет для реализации этого интереса коммуницировать с профессиональной средой не обязательно.

Профессия

54% респондентов профессионально занимаются чаем и/или кофе от 2 до 10 лет. Скорее всего, именно в этот период профессионалы наиболее активно общаются между собой (ходят на выставки и участвуют в опросе). В течение первых двух лет и после 10 лет работы коммуникационная активность специалистов существенно ниже. Косвенно полученные данные также свидетельствуют о том, что более или менее привлекательный заработок в чайно-кофейной сфере стал стабильно возможен примерно 10 лет назад.

Текущая работа

Самые активные группы респондентов работают на текущем месте менее года (21%) и от 2 до 5 лет (32%). Возможно, именно на втором-пятом году работы специалисты активно занимаются профессиональным развитием, начинают присматривать новое место и активно общаются с коллегами. Активность же «первогодок» совершенно понятна. Такие события, как запуск собственного проекта или переход от приготовления напитков к менеджменту, — отличный стимул к профессиональным контактам.

Кофейные и чайные стереотипы

Самый большой блок нашего опроса касался отношения в профессиональной среде к чайным и кофейным стереотипам. Мы предложили респондентам высказать свое отношение к 52 категоричным суждениям, связанным с чаем или кофе. Оказалось, что к большей части предложенных суждений специалисты относятся нейтрально, однако нашлись и суждения, вызывающие у опрошенных резкое неприятие или уверенное согласие.

Респонденты не согласны с тем, что...

Занятие кофе и чаем хорошо подходит для молодых людей, но не очень подходит для зрелых специалистов.

Приготовление кофе будет автоматизировано и вскоре кофейные специалисты будут не нужны.

Нельзя называть «специалти кофе» напиток, приготовленный из специалти зерна отменной обжарки любителем, а не профессионалом.

Кофе на вынос нельзя относить к категории специалти кофе.

Бариста должен зарабатывать больше, чем кофейный фермер.

При заваривании чая мастерство специалиста важнее качества чая.

Чайный специалист — это тот, кто занимается чайными церемониями.

Сомелье или бариста не могут быть хорошими специалистами по чаю.

Чай без кофеина — отличная идея.

Раньше чай был лучше.

Чай — это прежде всего товар, все, что называется чайной культурой, — не более чем маркетинг.

Кофе — хорошее занятие для наших детей.

Респонденты согласны с тем, что...

Кофейные форматы неисчерпаемы, новые способы приготовления и подачи кофе появляются постоянно.

Слишком много кофе лучше не пить.

Чай обладает физиологическим действием, мы это знаем по себе.

Специалист по чаю должен знать продукты массового чайного рынка.

Хороший чай нужно пить без еды.

Чай — это необходимый элемент здорового образа жизни.

Мои близкие одобряют интерес к чаю.

Материал, из которого сделана посуда, определяющим образом влияет на удовольствие от чаепития.

Безусловно, приведенная здесь раскладка является всего лишь усредненным мнением чайных и кофейных специалистов. Самый интересный анализ стереотипов начнется после разделения их носителей по сферам компетенции. Потому что обычно люди категоричнее всего высказываются по вопросам, в которых хуже всего ориентируются.

Вот и посмотрим. В следующем номере.

Сноу Шань^Р

Вьетнамский горный чай со старых деревьев



Сноу Шань (Snow Shan Tea, Shan Tuyet Tea, Trà Shan Tuyết, Снежный горный чай) — это вьетнамский чай, производимый на севере Вьетнама в провинциях Хазянг (1), Лаокай (2), Йенбай (3), Лайтяу (4), Дьенбьен (5) и Шонла (6) из листьев, собранных со старых чайных деревьев, растущих в горах и преимущественно в диком виде. Название, которое буквально переводится как «Снежный горный чай», связано с тем, что этот чай собирается в горах, с тем, что его почки покрыты белым ворсом, похожим на снег, и с тем, что в горах иногда подмораживает и чайные деревья могут быть покрыты инеем или снегом. Заметим также, что слово Shan вьетнамцы произносят близко к нашему [сан], но для международного названия снежного горного чая предлагают использовать произношение «Сноу Шань». Термин «Сноу Шань» используется как для обозначения особых чайных деревьев, из листьев которого производится чай Сноу Шань, так и для обозначения самого этого чая.

Сноу Шань является одним из самых знаменитых вьетнамских чаев, причем слава пришла к нему достаточно давно, его ценили любители чая как в самом Вьетнаме, так и за его

пределами. Но в полной мере Сноу Шань раскрылся именно в современной чайной культуре с ее вниманием к экологическим и крафтовым чаям с выраженными терруарными признаками.

В настоящее время в провинции Хазянг (Hà Giang) зарегистрирован географический индикатор Hà Giang Snow Shan Tea, регулированием которого занимаются местные власти. В других провинциях региона традиционного производства Сноу Шань он пока не регулируется GI, но в некоторых местностях для продажи Сноу Шань зарегистрированы специальные торговые марки, к этим местностям привязанные, например, Suối Giàng.

Листья для Сноу Шань собираются с диких деревьев (возможно, одичавших, так как есть признаки того, что они в прошлом высаживались специально), растущих на высотах от 600 до 2 500 метров. Возраст деревьев — до 800 лет, большей частью — 80–150 лет. Именно поэтому в названиях и описаниях конкретных чаев Сноу Шань часто используются отсылки к возрасту деревьев и такие эпитеты как «старый» и «древний».

Чаще всего эти старые деревья растут в естественной среде, в гуще леса, хотя уже началось и специальное разведение деревьев для Сноу Шань, поэтому можно встретить и плантационный Сноу Шань и, конечно, сами плантации.

Морфологически эти деревья чаще всего относят к эндемичной для Вьетнама разновидности *Camellia sinensis* var. *Shan*, однако используются и другие их названия, например, *Camellia sinensis* var. *assamica* subsp.

lasicalyx и *Camellia sinensis* var. *pubilimba*. Это деревья с редкими ветвями, высотой от 3 до 10. Их почки покрыты нежным белым ворсом, а листья



Чай Сноу Шань

Облачный зеленый чай (Trà Mây Tà Xùa). Происхождение: коммуна Tà Xùa (провинция Шонла). Сырье для производства этого уникального зеленого чая собирается со старых дикорастущих деревьев Сноу Шань. Облачный, туманный и влажный горный климат, в котором растут эти деревья, обеспечивает облачному чаю долго раскрывающийся вкус с приятными медицинскими нотами, легкой деликатной горчинкой и долгим аппетитным послевкусием.



Белый чай «Серебряные иглы» (Bách Trà Hà Giang). Происхождение: провинция Хазянг. Этот редкий чай производится из нераскрывшихся почек старых чайных деревьев, растущих на прохладных, влажных и высокогорных плантациях провинции Хазянг. При традиционном заваривании «Серебряные иглы» дают чистый и очень светлый настой с нежным и сладким луговым ароматом, а при холодном настаивании из этого чая получается вкусный, освежающий и отлично утоляющий жажду напиток.



Жасминовый зеленый чай (Trà Nhài). Происхождение чая: провинция Хазянг, происхождение жасмина: Ханой. Этот чай собирается и производится весной и сохраняется до лета, до тех пор, пока не зацветет жасмин. Летом чай смешивается со свежими бутонами и цветами жасмина, через несколько часов совместного хранения жасмин отделяется от чая, и чай смешивается со свежей партией жасмина — и так несколько раз. В результате такой сложной и длительной процедуры получается чай с ярким и эффектным ароматом, с терпким вкусом и сладким послевкусием.



Сноу Шань. Вьетнамский горный чай со старых деревьев



крупные, жесткие, светло-зеленые, удлиненные, остроконечные и с крупными зубцами. Так как условия произрастания чайных деревьев в разных регионах выращивания и производства Сноу Шань разные, и сами деревья, и собираемые с них листья тоже получаются разными. Так, например, в упомянутой выше коммуне Suối Giàng (провинция Йенбай) чайные деревья растут на высотах 600–1 000 метров, не так высоко, как в других местах, поэтому чайные почки там более крупные. А в области Tà Xùa (провинция Шонла) деревья растут на высотах около 2 000 метров, сами деревья там низкие, у них более широкая крона и особенный вкус чайных листьев.

Деревья Сноу Шань практически не культивируются (упомянутых выше плантаций пока немного). Они растут сами по себе, иногда их обрабатывают препаратами, изготовленными из чеснока, перца и шкурок помело и лайма, чтобы отпугивать насекомых. И, конечно, собирают чайные листья.

Сбор урожая Сноу Шань является привилегией малых народностей Дао и Хмонг. Фактически Сноу Шань — это не только чайный, но и социальный проект. Который позволяет решить проблему трудоустройства женщин, остро стоящую в традиционных обществах. Кроме того, он дает возможность местным фермерам заниматься легальным сельским хозяйством вместо выращивания растений, культивирование которых запрещено.

Чай Сноу Шань могут быть разными: черными, белыми, зелеными, желтыми, улунскими или темными. Слабоферментированные улун Сноу Шань чаще всего маркируются как «легкие улун» (light oolong tea), сильноферментированные и (опционально) прожаренные улун часто называются «красными улун» (red oolong tea) или просто «красными чаями» (red tea). Независимо от технологии обработки в чаях Сноу Шань очень ярко проявляется характер сырья. Помимо «пушистости», которую почки Сноу Шань сохраняют и в готовом чае, у горных диких чаев с севера Вьетнама очень эффектный и очень характерный аромат. Вяленый, сухой, свежий, сладкий, с тонами чайных цветов и парного молока.

Этот аромат хорошо запоминается, прекрасно узнается, о нем интересно рассказывать — и, конечно, он просто доставляет удовольствие.



Сноу Шань исключительно отзывчив к изменению способа приготовления и может стать любимой игрушкой вдумчивого ценителя чая или чайного мастера, его можно заваривать долго и неоднократно, наслаждаясь динамикой изменения вкуса

и аромата. А можно просто залить кипятком, настоять пять минут, не накрывая чайник крышкой (чтобы не перегреть чая и заранее насладиться его ароматом) — и получить вкусный и очень гастрономичный напиток, отлично сочетающийся с любыми чайными лакомствами.

Чай Сноу Шань отлично показали себя на чайном чемпионате Tea Masters Cup International 2018, который состоялся в ноябре 2018 года во Вьетнаме (Хюэ). И участники, и судьи турнира отметили отличный вкус чаев Сноу Шань, удобство профессиональной работы с ними и их композиционную универсальность. И, конечно, с удовольствием увезли образцы Сноу Шань с собой, чтобы порадовать им любителей чая по всему миру.

Чаи Сноу Шань

Черный чай с лотосом (Trà Huyết Liên). Происхождение чая: коммуна Suối Giàng (провинция Йенбай), происхождение лотоса: Ханой. Черный чай с характерными ореховыми нотами во вкусе и мягким, элегантным ароматом лотосовых цветов. Очень удачная вариация на тему классического лотосового вьетнамского чая. Отлично сочетается с кремовыми десертами и сладкими винами.

Красный улун «Усы дракона» (Râu Rồng). Происхождение: плантация Loan Estate (провинция Хазянг). Для производства этого чая используется такое же сырье, как и для производства белого чая «Серебряные иглы», — нераскрывшиеся почки старых высокогорных диких Сноу Шань деревьев. У него легкий вкус, очень близкий к вкусу белого чая, и яркий насыщенный аромат, характерный для вьетнамских красных улунов. Прекрасный профессиональный чай, отлично подходящий для шоу-дегустаций.

Красный улун со старых деревьев (Lão Trung Sơn). Происхождение: горы Tây Côn Lĩnh (провинция Хазянг). Улун, ферментированный и высушенный при относительно невысоких температурах. Полнотелый бархатистый чай с мягким сладким вкусом. Роскошный вечерний напиток, отлично сочетается с легкими закусками как в западном, так и в восточном стиле.

Логотип с тремя вершинами гарантирует, что в упаковке настоящий чай Сноу Шань





Три килограмма чайной истории

Джордж ван Дрим (George van Driem) — лингвист, профессор, заведующий кафедрой исторической лингвистики и руководитель Лингвистического института Бернского университета, автор вышедшей недавно книги *The Tale of Tea. A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day*. Мы задали Джорджу ван Дриму несколько вопросов о новой книге и о чае — и представляем его ответы вашему вниманию.

Уважаемый профессор ван Дрим, спасибо, что согласились ответить на наши вопросы. Начнем мы, если позволите, не с истории, а с историй. Для многих чайных специалистов любая информация о чае (описание производства, результаты научных исследований, исторические труды и т.д.) ценна настолько, насколько ее можно превратить в интересную байку для рассказа за чайным столом. Рассказываете ли вы сами занимательные истории за чайным столом? Порекомендовали бы вы свою книгу в качестве сборника таких развлекательных историй?

История чая, конечно же, полна сюжетов, но традиционно люди, подающие чай, не

являлись рассказчиками. Правда, голландский литературный кружок Мёйдеркринг (Muiderkring), который первым популяризировал чай в Европе в первой половине XVII века, состоял из выдающихся драматургов, писателей, поэтов и ораторов. Но в японской чайной церемонии чай подается в тишине. «Чайные девушки», которые в прошлом подавали чай в специальных павильонах старого китайского квартала Бангкока, безусловно, рассказывали истории своим гостям, но по большей части свои сказки они рассказывали на языке тела. Некоторые любители чая слышали или читали какой-нибудь чайный миф и передают полученную таким образом информацию дальше.

Книга The Tale of Tea имеет глубокие исторические корни и ставит целью развеять такие устоявшиеся мифы, потому что факт гораздо более увлекателен, чем вымысел.

Как вы считаете, с какого момента можно говорить о «появлении чая в культуре». Речь идет не о конкретной дате или временном периоде (хотя это, конечно, тоже очень интересно), а о том событии, с которого можно начинать вести историю чая. Что это было? Начало культивации чайных кустов? Появление специальной чайной посуды? Начало чайной торговли? Появление специального слова для обозначения чая? С чего начинается чайная история?

Истоки чайной истории нужно искать в глубокой древности. Культура чая возникла, как только люди стали потреблять чай. За долгое время чайная культура изменилась, и большинство читателей моей книги будут удивлены, обнаружив, что самые старые чайные культуры совсем не те,

о которых они думают. В Азии существует множество древних лексических корней, обозначающих чай, и некоторыми из этих древнейших слов для чая первоначально также называли и другие растения.

На поднятые вами вопросы нет коротких ответов. Настоящие чайные люди захотят узнать все подробности, и именно по этой причине я написал свою книгу о чае.

Скажите, в вашей книге есть что-то, что полностью расходится с устоявшимися представлениями об истории чая?

Многие исторические факты могут удивить нас сегодня. Первоначально чай ели, а не пили. Первыми европейцами, которые пили чай, были не англичане и не португальцы. Бостонское чаепитие не называлось Бостонским чаепитием, и американские учебники по истории, как правило, искажают основной смысл этого инцидента. Самовар не был изобретен в России. У этого списка нет конца. Все сказано в The Tale of Tea.



Мейдеркринг — неформальный кружок, объединявший деятелей искусств и наук «Золотого века Голландии». Члены кружка регулярно встречались в замке Мейдерслот (хозяином которого был поэт Питер Корнелизон Хофт) и устраивали там литературные и музыкальные вечера. В августе 1640 года один из членов Мейдеркринга отправил письмо, в котором называл своих товарищей по кружку «славными чаеманами», себя самого — почитателем чая, а о чае отзывался исключительно восторженно. Участники Мейдеркринга действовали как продуктивная элита, осознанно создавая моду на симпатичные им вещи и привычки. В том числе и на чай, воспринимая и преподнося его как напиток, привычный образованным и прогрессивным людям. Фактически ими была создана первая потребительская чайная культура в Европе.

Чем больше я читал о чае, тем больше понимал, что многие книжные истории не основаны на фактах.

Мы понимаем, что ответ на этот вопрос может далеко выйти за рамки интервью, но вдруг вы можете сказать, что и какими методами изучает историческая лингвистика?

Как дисциплина историческая лингвистика часто понимается неправильно. В последние годы некоторым ученым из других дисциплин, не имеющим опыта в исторической лингвистике, удалось опубликовать свои псевдонаучные исследования в некоторых серьезных журналах, но там, где ни один из редакторов не является историческим лингвистом.

Во время моей стажировки в Сиднейском университете в июне мы проводили семинары по борьбе именно с такими сенсациями и с такой попсой, часто политически мотивированной. Всех, кто действительно заинтересован в предмете, я с удовольствием приглашаю приехать в Бернский университет и пройти обучение в области исторического лингвистики вместе с нами в прекрасной Швейцарии.

Чай вас интересовал изначально или интерес к нему возник по мере работы в регионе?

Мой интерес к чаю возник в детстве, в какой-то момент чай стал мне нравиться все больше, и я попросил маму объяснить разницу между индийским и китайским жасминовым чаем, который мы пили. Чем больше у меня возникало вопросов, тем меньше у нее было ответов на них. Тогда она отправила меня читать книги.

Чем больше я читал о чае, тем больше понимал, что многие противоречивые книжные истории не основаны на фактах. Так чай стал страстью всей моей жизни с детства. Несколько десятилетий назад я решил написать книгу о чае и начал проводить исторические исследования. Поскольку мои основные темы исследований включают описания и анализ ранее недокументированных языков, а также историческую сравнительную лингвистику и предысторию заселения разных регионов, исследования чая всегда были на втором месте. В течение многих лет я проводил частные исследования истории чая, терпеливо и методично.

Есть ли у вас любимые чаи, и какой способ заваривания вы предпочитаете?

Пожалуй, больше всего я люблю маття, белые чаи, гёкуро, лунцзин, билочунь, тонкие улуны и некоторые ароматные дарджилинги и непальские чаи. Но и другие чаи мне тоже очень нравятся. Каждому чаю нужен свой способ заваривания, кроме того есть известные вариации в техниках заваривания, которые знакомы практикующим знатокам чая.

Преподаете ли вы что-либо, связанное с историей чая?

Моя книга появилась в печати всего несколько месяцев назад, и с тех пор меня приглашали выступать на тему чая в Швейцарии, Катманду, Эдинбурге, Бангкоке и Сиднее. Моя следующая чайная лекция будет в Голландии. До сих пор

каждое из выступлений о чае было совершенно разным по теме и содержанию, потому что каждая приглашающая сторона предлагает свои акценты. До сих пор мое преподавание в Бернском университете и мои постоянные гостевые лекции за границей были сосредоточены на темах лингвистики, популяционной генетике и предыстории. Теперь же меня стали приглашать читать лекции по истории чая.

Есть ли у вас в Швейцарии место, где вы любите пить чай?

В книге я упоминаю чайную комнату Länggass-Tee в Берне, но на самом деле я предпочитаю пить чай дома или в саду с друзьями, студентами, коллегами или просто один.

А существует ли в Швейцарии академическая традиция чаепитий? Пьете ли вы чай на работе, с перекусами и беседами?

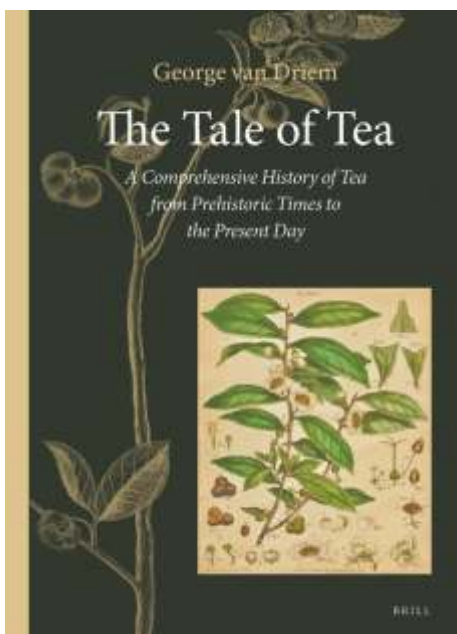
В Институте лингвистики Бернского университета административный персонал регулярно собирается на утренний чайный или кофейный перерыв. А профессора и

научные сотрудники работают весь день без перерывов. Многие из них чай пьют, но не отрываются при этом от работы, просто похлебывают напиток время от времени. Очевидно, что швейцарцы очень любят работать, и я сам, будучи «Летучим Голландцем», отлично вписываюсь в эту модель.

Закрыта ли для вас тема чая? Или вы будете продолжать исследования в этой области?

Я уже начал писать вторую книгу о чае, в которой рассматриваются некоторые из оставшихся нерешенными загадок в истории чая. Историческое исследование для этой книги уже идет полным ходом, но я не тороплюсь.

В то же время меня просили написать более легкую версию всей истории чая. The Tale of Tea — научная работа, но она написана так, чтобы ее мог понять любой образованный читатель. При этом The Tale of Tea весит почти три килограмма. Более легкая версия могла бы не только весить меньше, но и быть легче по стилю. Мне эта идея понравилась.



Историческая лингвистика часто позволяет найти ответы на вопросы на первый взгляд совершенно нелингвистические. Дело в том, что любое историческое заметное событие оставляет следы в языке — и, работая с этими следами, исторический лингвист может реконструировать развитие отдельного явления или целой культуры. Например, на основе лингвистических доказательств и данных популяционной генетики Джордж ван Дрим пришёл к выводу, что древние мяо-яо и австроазиаты, скорее всего, были изобретателями рисового земледелия.

Джордж ван Дрим много работает в Гималаях, встреча с чаем была для него неизбежной. Но для того чтобы эта неизбежная встреча превратилась в масштабный научный труд, потребовались годы работы и искренний личный интерес к чаю и чайной культуре.

Hobe! Hobe! Hobe!*



В Руанде и Бурунди не так давно закончился сбор урожая. Третий год подряд в сотрудничестве с **Raw Material** и **Muraho Trading Company** мы привозим замечательный кофе из этих африканских стран. По последней информации от наших партнеров, naturals в этом году будут еще лучше, чем в прошлом. И при условии, что натуральная Руанда Муракозе была фаворитом у всех наших покупателей, мы с радостным предвкушением ждем прибытия первых образцов нового урожая. Однако важнее любых вкусовых профилей и баллов та работа, которую проводят наши партнёры в этих странах. Она направлена на улучшение процессов обработки и сортировки кофейных ягод, а также на повышение зарплаток и уровня жизни фермеров и работников станций.

Ягоды, которые фермеры сдают на станцию обработки, проходят тщательный контроль на зрелость, перед тем как отправить

в емкости для замачивания, их перебирают вручную, выбирая зеленые, перезрелые, любые поеденные насекомыми и испорченные ягоды. Перед депульпацией (с помощью воды) отсортировывают более легкие, менее плотные ягоды, после чего зерно уже в пектиновом слое отправляется в ферментационный танк. Процесс ферментации длится в среднем 8 часов, в течение которых зерно периодически перемешивают своеобразным ритуальным способом. Работники станции перемешивают зерна ногами, танцуя и напевая песни, что порождает у этих людей чувство команды и причастности к общему делу, принося им еще и удовольствие от работы. После того как процесс ферментации считается законченным, а это определяет менеджер станции, кофе промывается большим количеством воды, проходит по каналам через систему шлюзов, что также позволяет отсортировать его еще раз по плотности и получить грейды A1/A2 и A3/A4.



Зерно в пергаментной оболочке перед отправкой на столы для сушки еще раз перебирают, удаляя из лота все поеденные, поломанные и отличающиеся по цвету зерна.

Все процессы на станциях стандартизированы, а персонал замотивирован на максимально качественное выполнение своей работы. В результате мы получаем продукт высочайшего качества, подход к производству которого заключается в искреннем желании сделать все на «отлично» и в понимании того, какие процессы на это влияют. Благодаря такому усердию фермеры, сотрудничающие со станциями обработки, принадлежащими Muraho Trading Company, заработали в 2018 году на 35% больше в сравнении со средней рыночной ставкой.

Недавним приобретением наших партнеров стала первая станция обработки в Бурунди Изуба (**Izuba CWS**), которая расположена

в регионе Каянза (Kayanza). На ней уже внедрили те же стандарты и регламенты, что и на станциях в Руанде, а самое главное, она обеспечивает местное сообщество работой, которая, во-первых, дает возможность его членам зарабатывать на четверть больше обычного, и во-вторых, имеет ценность и значимость для людей во всем мире. Для местных жителей это будет первый урожай спешиапти кофе.

Мы ожидаем партию кофе свежего урожая из Руанды в октябре, а из Бурунди — не раньше 2020 года. Пока же у вас есть возможность проследить работу наших партнеров в их Инстаграм-аккаунтах **rawmaterial.coffee** и **murahotradingco**.

С текущим предложением по кофе из этих стран вы можете ознакомиться на нашем сайте <https://www.kld-coffee.ru/prays-list>.



COFFEE TEA CACAO RUSSIAN EXPO

7-Я ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ КОФЕ, ЧАЯ И КАКАО



МОСКВА, КВЦ «СОКОЛЬНИКИ», ПАВИЛЬОН 4

www.coffeetearusexpo.ru

Mixologia thea

- 34 Перспективы чайной миксологии
- 35 Чай в классической миксологии
- 38 Tea-to-Go миксология
- 41 Функциональная ЗОЖ-миксология
- 44 Русская чайная миксология



Перспективы чайной миксологии

Чайная миксология лежит в основе большинства национальных чайных традиций. Русское, английское, фризское, индийское, марокканское и множество других чаепитий построены на смешивании чая с другими ингредиентами, то есть по сути своей являются миксологическими. Отчасти поэтому усиление роли чая в классических барах происходило совершенно естественно. Адаптация чайных рецептов под современный бар, как и создание совершенно новых чайных коктейлей, — задачи для квалифицированного бармена несложные. При этом, конечно, чайная миксология выходит далеко за рамки баров — она работает и в классических чайных проектах, и в проектах совершенно новых, построенных на современных решениях и трендах.

Совокупность всех этих факторов привела к тому, что сейчас можно говорить о чайной миксологии как о самостоятельном культурном и рыночном явлении, опирающемся на богатые чайные традиции и охотно использующем разнообразные инновации, как чайные, так и заимствованные из других гастрономических культур. Кроме этого, сейчас самое удачное время для обсуждения со специалистами путей развития чайной миксологии.

В качестве отправной точки для такой беседы мы решили использовать результа-



ты опроса, проведенного на сайте coffeetea.ru. Участникам опроса нужно было оценить перспективы развития четырех направлений чайной миксологии:

- Включение чая в классическую барную миксологию.
- Миксология, основанная на традиционной национальной чайной культуре.
- Функциональная ЗОЖ-миксология: смеси чая с травами, специями и ягодами высокой оздоровительной репутации.
- «Уличная» миксология: Bubble Tea, сырный чай и другие продукты Tea-to-Go.

Помимо выбора между приведенными выше направлениями участники могли и вовсе отказаться чайной миксологии в каких бы то ни было перспективах — что примерно десятая часть респондентов и сделала. Все остальные почти одинаково и не очень высоко оценили перспективы классической, национальной и уличной чайной миксологии, но очень высоко — перспективы миксологии функциональной.

Приняв во внимание мнение посетителей сайта coffeetea.ru, мы попросили специалистов, работающих с разными направлениями чайной миксологии, ответить на несколько наших вопросов. Начав с классических баров.

Чай в классической миксологии



Владимир Добровинский
Magnum Wine Bar
Судья TMC Russia
Москва



Владислав Лебедев
Бартендер, чайный мастер
Призер TMCI 2014
Томск



Евгений Рогов
Kew London Bar
Призер TMCI 2018
Минск



Александр Старушко
Bartender Brothers, WEST 4
Судья TMC Russia
Москва

Как часто в ваших проектах готовятся миксы на основе чая?

Владимир: Ежедневно.

Александр: Довольно часто. Практически в каждом моем проекте есть напитки с чаем.

Евгений: Мы меняем коктейльную карту каждые три месяца. И в каждом сезонном меню представлен хоть один коктейль, в котором используется чай.

Владислав: Постоянно. В холодных напитках мы чаще всего используем чай как вкусовой компонент коктейля, причем, как правило, чай используется для пригото-

вления премикса. Например, коктейль джин-физ можно приготовить на джине, предварительно настоянном на Эрл Грее (или другом чае), а в какой-либо классический коктейль вместо Ангостуры можно добавить биттер из Лапсанг Сушонга. Напитки получаются очень чайными, хоть самого чая в посуде и нет. Впрочем, совсем недавно я наткнулся на необычную подачу джин-тоника с чайным пакетиком в бокале. Ну а уж про горячие смешанные напитки можно ничего не говорить, чай как ингредиент используется в них постоянно.

Сталкиваетесь ли вы с предметным спросом на чай в коктейлях, когда гость сам об этом просит, без подсказки бармена?

Евгений: Во многом это наша инициатива, связанная с любовью к чаю. Но часто и сами гости просят напитки, которые им напомнят по вкусу любимый чай.

Владислав: Крайне редко. Иногда сам спрашиваю у барменов чайные сочетания, бывало, что и у меня спрашивали чайный коктейль, но это были коллеги.

Владимир: Гости спрашивают в основном безалкогольный холодный чай или горячий фруктовый/имбирный чай. Это самые популярные чайные запросы.

Александр: Не часто, но пару раз такой запрос был. Чаще всего хотят коктейль с пуэром, но это непросто выполнить.

Чай в классической миксологии

Есть ли специфика в работе с чаем в баре?

Владислав: Как и у любого другого ингредиента, у чая есть своя специфика. Граммовка, время заваривания и температура воды, в зависимости от чая. В баре важна скорость, поэтому зачастую используются фильтр-пакеты, заранее фасованные.

Евгений: С чаем довольно легко работать, чаще всего мы выделяем экстракты из чайных листьев изменяя температуру и время мацерации. И получаем разные вкусы из одного продукта.

Александр: Да, обычно для напитка на основе чая мы используем метод холодного заваривания. Так же часто чай используют как базу для настоек и придания алкогольным напиткам нот чая.

Владимир: В коктейльных барах чай в основном используют для настаивания на нём алкоголя или для приготовления домашних чайных сиропов.

Удобен ли чай как компонент коктейлей?

Александр: Вполне удобен, особенно как дополнение в виде каких-либо настоев.

Евгений: Конечно да! Чайные листья удобно хранить, разнообразие вкусов огромное, а интерес людей к этому продукту растёт все больше и больше.

Владислав: Как компонент коктейля чай вполне удобен, но опять же, если из него готовить премиксы. Чтобы использовать в коктейле непосредственно настой чая, нужно очень точно подобрать его кре-

пость, так как смешение с остальными компонентами может вытеснить вкус чая, или же наоборот, чай может вытеснить остальные вкусы, если будет слишком крепким.

Владимир: Чай очень хороший ингредиент для коктейлей, так как он может придать напитку дополнительную ароматику и глубину, добавить терпкости или пряных ноток, сделать текстуру коктейля более интересной и сложной.

Поделитесь, пожалуйста, любимым рецептом чайного микса

Владислав: Сделайте заготовку на мохито в стакане и залейте поверх льда крепкий зелёный чай. Горячий чай растопит часть льда, талая вода смягчит крепость чая, а остальное сделают мята, лайм, сахар и белый ром. Чай можно газировать, но тогда его лучше охладить и не заваривать слишком крепко.

Владимир: Любимый микс — мой авторский коктейль Ассам Тини: джин, настоящий на Ассаме, немного молока, домашний чайно-лимонный кордиал.

Евгений: Matcha Picchu: Писко 50 мл, сироп липа-маття 30 мл, сок лимона 20 мл, аквафаба, цедра лайма. Все компоненты взбить в шейкере, процедить в бокал и украсить цедрой лайма.

Александр: Это Эрл Грей кулер. Сироп ванили 20 мл, фреш лимон 25 мл, холодный настой Эрл Грей 150 мл (можно газировать), бокал: слинг, лёд: кубик, метод приготовления: шейк. Украшение: чипс лимона или лайма, срез цедры лимона.



Tea-to-Go миксология

Ситуацию с «уличной» чайной миксологией для нас прокомментировали представитель крупной российской сети кафе, специализирующейся на чайных напитках, и владелец небольшого, но модного чайного бара в Ханое.

Татьяна
Матрущенко
Tea Funny
Москва



Татьяна, как вы оцениваете перспективы чайной миксологии в целом и Tea-to-go миксологии в частности?

Интерес к чайной миксологии растет с каждым годом. Поэтому мы не просто высоко оцениваем её перспективы, в том числе и в формате to go, но стараемся предвосхищать рост спроса на чайные миксы и максимально разнообразим меню. Сейчас в наших фирменных кафе подается 1450 видов напитков. Но мы все равно отслеживаем новинки. Тестировали нитро-чай, сырный чай и рассматривали ввод баттерфляй пи (Butterfly Pie, чай из цветков мотылькового горошка, известный также как чай-анчан).

Замечу, что мы разграничиваем понятие напитка Bubble Tea и «чая Ти Фанни». Связано это с тем, что мы запатентовали и популяризируем именной продукт бренда — чай Ти Фанни (чай с шариками). Появление нашего чая с шариками восемь лет назад, на наш взгляд, стало одной из причин роста интереса к чайной миксологии в России.

Насколько динамично в настоящее время развивается данное направление, часто ли открываются новые точки?

По открытию торговых точек мы ежегодно прирастаем на 10%. Сложные вкусы

напитков — такие, как сырный чай, — имеют достаточно высокий ценовой уровень. Но для массовости, чтобы каждому был доступен необычный напиток, мы реализуем напитки с топпингами. Они продаются практически во всех сетях кинотеатров, а это свыше 200 комплексов по всей России, от Владивостока до Калининграда.

Какие сложности встречаются в работе?

Сложность для российского потребителя как раз в необычности продукта, не имеющего массовых аналогов на рынке. В такой ситуации чрезвычайно велика роль речевых модулей, которые позволяют максимально точно определить предпочтения покупателя и предложить ему напиток по вкусу.

А как быть с модой на ЗОЖ? В которую классические варианты уличных чаев, тот же Bubble Tea, вписываются не очень хорошо?

Люди стремятся покупать продукты без содержания сахара, следовать здоровому образу жизни. Безусловно, вопрос натуральности напитков стоит на первом месте. Мы поддерживаем стремление к правильному питанию. Поэтому в ассортименте наших кафе только безалкогольные

напитки на фруктозе. И калорийность нашего чая — 26 ккал в 100 мл.

Какие ингредиенты/сочетания популярны этим летом?

Популярными остаются экзотические вкусы: личи, маракуйя, зеленая дыня. Также в топе клубника, манго и миксы с кумкватом.

Сколько компонентов в среднем входит в состав напитка? Часто ли вы меняете меню?

Как правило, 5-6 компонентов в каждом напитке. Меню обновляется два раза в год, мы, конечно, вводим сезонные напитки.

Вводили ли в ассортимент чай с сырной пенкой, нитро-чай, что-то еще или используете только напитки на основе тапиоковых (или других) шариков?

В этом году мы сделали акцент на напитки с топпингами-антиоксидантами. Новинка сезона — семена базилика. Чай и кофе с тапиокой уже восемь лет входят в нашу основную линейку в кафе. При этом наши напитки готовятся не только с шариками из морских водорослей, но с добавлением кусочков настоящего кокоса в сиропе. Самый популярный вариант — кокос в сиропе личи.

Есть ли у ваших заведений постоянные клиенты, или концепт «на вынос» рассчитан на постоянно обновляющуюся аудиторию?

Целевая аудитория чайной миксологии — молодежь до 29 лет, потребители формата to go, поколение миллениалов. До 90% гостей, попробовавших чай «Ти Фанни», возвращаются за напитком. Это колоссальный процент возврата клиентов.



Хоа Лин
Нгуен
Linh Trà Quán
Ханой
Победитель TMCI 2018

Хоа Лин, как вы пришли к идее чайного бара, построенного вокруг Bubble Tea? И что из этого получилось?

В июле 2016 года я открыл свой первый чайный дом, в котором в основном продавались традиционные вьетнамские чаи. Проект проработал в этом формате чуть больше года и без особого успеха. Ко мне заходили члены семьи и близкие друзья, а клиентов со стороны почти не было. Я был как-то обескуражен, но в августе 2017 года, проанализировав популярность Bubble Tea (микс из молока и чая с тапиоковыми шариками), решил, что «съедобный жемчуг» — отличная идея.

И здесь мне очень пригодились накопленные ранее чайные знания. Я решил миксовать с молоком разные виды чая и был поражен вкусом многих смесей. Тогда я закрыл свой первый чайный домик и запустил чайный бар Linh Trà Quán («Чайный бар Лина»). И люди сразу пошли в него, причем количество клиентов постоянно растет. В октябре 2018 года я создал свою собственную чайную компанию. В следующие два месяца запустил новую линейку Bubble Tea, чтобы попадать во вкусы всех моих гостей, среди которых сейчас подростки, парочки, семьи и даже бизнесмены. Конечно, мы подаем и традиционный чай, и соки, и коктейли — чтобы гости могли выпить то, что они хотят.



Функциональная ЗОЖ-миксология

С ЗОЖ-вопросами мы обратились в компанию, работающую с травами в Сибири и на Алтае, а также к представителю компании-партнера крупнейшего мирового поставщика травяных и фруктовых компонентов.

Андрей, проведенный нами небольшой миксологический опрос показал, что функциональная чайная ЗОЖ-миксология оценивается специалистами, как наиболее перспективная. Что ты думаешь по этому поводу?

На мой взгляд, разговор о функциональной миксологии нужно начать с прояснения терминов. Сам термин «чайная миксология», и без того не очень четкий, в случае с травами становится совсем расплывчатым. Чайная миксология — это только когда все компоненты смешиваются непосредственно перед приготовлением? Или заранее приготовленные сборы тоже относятся к миксологии? Четкого ответа на этот вопрос нет, приходится считать, что всем всё и так понятно, на интуитивном уровне.

Нужно также понимать разницу между напитками, которые пьют для вкуса (и в которых возможная целебность является всего лишь бонусом) и лечебными чаями (сборами), которые употребляют по медицинским показаниям. Мы стараемся развести тему чая как продукта с приятным вкусом и тему целебных сборов — но на практике люди всегда хотят здоровья и ищут его везде. И про травяные смеси, и про обычный чай покупатели часто спрашивают: «От чего этот чай?». Поэтому и в травах, и в чае спрос на функциональность был, есть и будет. Интерес к травя-

Андрей
Никитин
Ча Чжай
Томск



ным чаем как к функциональным напиткам обусловлен общими трендами на здоровый образ жизни. Эта тема на сегодня кажется уже даже слишком раздутой, иногда до уровня массовых неврозов. Мы же исходим из того, что чай, в том числе и травяной, должен быть вкусным и безвредным. Полезность — бонус.

В каком формате может быть реализована концепция чайно-травяных миксов? Что это может быть за заведение?

Поскольку травяной чай — для русского человека это тоже чай, то такие миксы совершенно спокойно могут подаваться в традиционной чайной либо кофейне. То есть в любом заведении, где чай занимает понятное и естественное место. Возможны, конечно, и специальные чайные бары при фитнес-центрах, банях и других местах оздоровительного отдыха.

Встречал ли ты такие заведения?

У нас есть оптовые покупатели из всех упомянутых категорий заведений.

Возможна ли реализация чайно-травяной миксологии в обычном баре?

Если говорить о смешивании компонентов при клиенте, то тут есть сложность — если все компоненты безопасны и могут смешиваться без риска, то это было бы возмож-

но, но по факту почти все травы имеют свои противопоказания, а также особенности в плане смешивания друг с другом. Поэтому надо иметь специальные знания, чтобы квалифицированно готовить такие смеси, их составление — серьезная и сложная задача.

Но если компоненты качественные (что редко встречается) и есть технологические карты (то есть бармен не будет экспериментировать, а будет делать, как написано), то возможно пробовать.

По твоим личным наблюдениям, что первично в интересе людей к травяным купажам: вкус или функциональность?

В нашей работе происходит смещение от функциональности к вкусу. Как правило, сборы, про которые пишут, что они полезны от того-то и от сего-то, обладают так называемыми аптечными вкусами. Гастрономические травяные сборы — редкость. При этом наши партнеры из кафе и ресторанов часто говорят, что не хватает именно травяных сборов как чая, то есть вкусных, пусть и без спецэффектов. Мы оцениваем их запросы как проекцию потребительского спроса и стараемся их удовлетворить.

Какова роль чая в травяных миксах?

Понятно, что совсем не всегда он там вообще нужен, но бывают ли ситуации, когда чай является наиболее удачным компонентом в сочетании с травами?

В травяных сборах обычно присутствует некая основа — то есть безвредная трава, которая составляет 50–70% от сбора. К ней могут добавляться травки, имеющие целебное действие, но в небольших дозах, чтобы не рисковать.

Поэтому при приготовлении травяного сбора всегда есть вопрос, что взять за основу. Такая основа должна давать также и основу вкуса, на фоне которой смогут читаться и другие компоненты. Классический чай (из Камелии китайской) — очень хорошая основа для сборов.

Есть ли мода в травяных напитках?

Мода, конечно, есть. Но травяная тема в целом пока еще не очень сформирована, поэтому и волны моды не совсем заметны.

Поделись, пожалуйста, рецептом любимого летнего травяного микса.

У меня такового нет. Летом пью чай, преимущественно зеленый. Травы постоянно пью, так как у меня летом производственный сезон. Мы собираем и перерабатываем травы и пробуем их. У нас в горах здесь погода очень переменчивая. Когда холодно, пьем «зимнее», а когда жарко — «летнее». Для лета хороши сборы с малым количеством компонентов. Например, иван-чай + таволга или белый чай + что-нибудь ароматное (мята, Melissa, лаванда).

Нить для чайных пакетиков Для всех типов чаефасовочных машин

Bundesstrasse 6
79780 Stühlingen, Germany
Phone +49 7744 9396-0
Fax +49 7744 9396-20
www.zwirner-wutach.com
info@zwirner-wutach.com



Zwirner a.d. Wutach GmbH

Качество — Надежность — Традиции — с 1886

www.teabagthread.com



Гайнан
Вахитов

АО «Красногорсклексредства», Красногорск

Гайнан, есть ли у вас данные, подтверждающие интерес потребителей к чайно-травяной миксологии?

Я отвечу исходя из нашего опыта работы на чайном рынке в целом, так как компания «Мартин Бауер», наш партнер, — это крупнейший поставщик травяных и фруктовых компонентов в чайный пакетик в мире. В России мы сотрудничаем со всеми крупными производителями чая. Думаю, что в небольших сетях фитобаров или кофеен может быть другое видение тенденций, однако на общие потребительские предпочтения, по моему мнению, это не оказывает никакого влияния.

Так вот. Чайный рынок в целом стагнирован, но из-за высокой конкуренции все основные производители стремятся держать в своих портфолио небольшую долю чаев с растительными добавками, которые в итоге находят своих поклонников. Хотя в основном все пьют чистый черный чай, о чем свидетельствует любая открытая статистика.

Какие оздоровительные добавки, по вашим наблюдениям, являются наиболее популярными в России?

Вот топ-15 растительных компонентов чайного рынка по объему закупки сырья чайными компаниями в России в 2017 году,

он позволяет получить представление о структуре потребительского интереса:

- Яблоня, плоды,
- Шиповник, плоды,
- Апельсин, корки,
- Гибискус, цветки (каркадэ),
- Мята перечная, листья,
- Мелисса лекарственная, трава,
- Вербена лимонная, трава,
- Смородина черная, листья,
- Чабрец, трава,
- Лимон, корки,
- Имбирь, корни,
- Мелисса, листья,
- Ромашка, цветки,
- Ройбуш, листья,
- Сорго лимонное, трава.

Какие компоненты могут представлять интерес в ближайшем будущем?

Возможно возвращение интереса к мате. Также возможно будет усиливаться интерес на чайном рынке к семенам гуараны, траве душицы, корню женьшеня, траве зверобоя и цветкам липы.

О каких сложностях в работе с травяными компонентами нужно знать?

Продукт должен быть из надежных, документально подтвержденных источников и отвечать требованиям качества и безопасности. Можно отметить также дефицит некоторых растительных компонентов на рынке, например, липы.

Coffee & Tea Store
www.coffeetea.store



**Кофейные и чайные
книги, журналы
и сувениры**



Русская чайная миксология

Андрей Колбасинов — создатель и владелец тульской чайной «Чайка», победитель российского национального турнира Tea Masters Cup Tea Mixology и судья кофейных чемпионатов. Мы задали Андрею несколько вопросов о чайных миксах, современной интерпретации русской чайной и попросили поделиться рецептами конкурсных коктейлей.

Андрей, в выступлениях на Tea Masters Cup ты продемонстрировал способность работать в широком миксологическом диапазоне: ты использовал и классические барные решения, и функциональную миксологию (бодрящий напиток в соответствии с организаторским заданием), и миксологическое развитие русских чайных традиций. Какое направление в чайной миксологии представляется тебе наиболее перспективным?

Конечно, главный мировой тренд на здоровый образ жизни диктует свои правила и в чайной миксологии — нас

точно ждут открытия с лёгкими чаями и травяными напитками. Лично я не делаю особых предпочтений, готовлю по сезону: летом это могут быть чайные фizzes и айсти, зимой — согревающие чайные гроги. Люблю чайные твисты классических коктейлей, миксы чая и вина. И конечно же, всё русское завладело моей душой и является бесконечным источником идей.

Какие элементы русского стиля хорошо впишутся в современную чайную?

Точно самовары, стаканы в подстаканниках. Стоит искать вдохновения в русской архитектуре и живописи.

Используется ли чайная миксология в твоей чайной «Чайка»?

Да, конечно. По-моему, это пока единственный бар в России, который делает упор на чайные коктейли. Это настоящее удовольствие — субботним вечером сидеть на летней веранде, попивая крем-соду на молочном улуне или винный коктейль из Те Гуаньинь с крымским оранжевым мускатом.

Твоя чайная находится в Туле. Тула — город самоваров и пряников и, соответственно, чайная там более чем уместна. При этом Тула — город небольшой и столичной проходимости и чека, наверное, ждать там не приходится. В итоге Тула больше помогает или мешает?

Тула — мой родной город. Тула помогает и вдохновляет, но, конечно же, здесь нет достаточного рынка для реализации многих интересных идей. Сейчас я переехал в Москву, чтобы развиваться в чае. Уже присмотрел площадку для нового чайного проекта. Ищу инвестиции.

В начале реализации проекта «Чайки» ты занимался своего рода социальным краудфандингом — объявлял сбор подстаканников? Откликнулись ли люди?

Да. Это очень приятно, что откликнулось много людей, не только из Тулы. Знаю, что некоторые даже покупали подстаканники, чтобы поддержать проект. Мой любимый подарила мне моя мама. Все они до сих пор в чайной, служат людям. Сейчас я снова ищу их, но уже для нового проекта. Приятно, когда люди помнят и передают мне что-то интересное по чайной тематике.

А много вообще интересных вещей таким образом удалось собрать? Мы знаем несколько симпатичных проектов, где все поддачи осуществляются в антикварной посуде, у вас тоже так? И чего больше в чайной — отсылки к нашему чайному прошлому или новых решений?

Интересные подстаканники есть. По большей части, это советское наследие разного уровня исполнения. Я не очень



Чайная «Чайка»

Тула, Благовещенская 26. Туристический центр города с очень высокой проходимостью в праздники и выходные при хорошей погоде. Дата открытия: лето 2018.

Общая площадь — 72 м², площадь зала — 66 м², 25 посадочных мест.

Часы работы: 10:00 – 22:00. Основные посещения — вечер.

Средний чек (чай или кофе, десерт, пирог или выпечка) — 300 рублей.

Размер инвестиций — 6 000 000 рублей. Выход в ноль — 6 месяцев.

Русская чайная — особое место для своих, социальный ритуал, человеческая связь, место, где хорошо душой.

люблю разделять прошлое и настоящее. Мы находимся в бесконечной связи, черпая свою жизнь из разных идей, концепций, событий и явлений.

Что из себя представляет концепция новой русской чайной? Чем русская чайная отличается от английской, французской или любой другой?

Русская чайная — особое место для своих, социальный ритуал, человеческая связь. Я много размышляю о сути чайных, которые мечтаю воссоздать в русской городской культуре. Для меня, если отбросить все особые предметы и ритуалы, русская чайная — это место, где хорошо душой. Именно это ощущение хочется дарить людям.

Проводятся ли в «Чайке» какие-либо мероприятия?

Случаются и образовательные события, и специальные чаепития, и даже вечера с хорошей музыкой на летней веранде.

Кто приходит в новую русскую чайную?

Это могут быть и туристы, и семьи с детьми, и модная молодежь, которая пришла выпить коктейль, и бизнес-люди, проводящие в чайной переговоры.

Какую часть в меню чайной занимает еда? Есть ли там другие напитки, помимо чая?

Еды 40%. Продаем хороший кофе, и несколько разных софт-дρινков.

Планируется ли развитие «Чайки»?

Проект изначально задумывался сетевым, планировалось открытие в Москве и запуск интернет-магазина. К сожалению, из-за смены настроения инвестора, этим планам не суждено было сбыться. Сейчас я в Москве и ищу возможности сделать проект уже под новым брендом, учтя весь свой опыт. «Чайка» многому научила, но я люблю только глобальные планы.

Четыре чайных микса Андрея Колбасинова

Два вида чёрного чая, заваренные под давлением 3 атмосферы вместе с цедрой апельсина и лимона + сироп из соцветий бузины.

Быстро заваренный в азотном сифоне колд-брю из Те Гуаньини + апельсиновое вино Yayla Muscat Orange + ликёр Saint Germain.

Колд-брю из зеленого чая (цейлонский ганпаудер) + мате + миндальное молоко + немного гренадина с лимонной цедрой.

Колд-брю из непальского чая + ржаной финский аквавит + лимон + осветленный банановый сок + шелуха мускатного ореха.



World of Coffee



6–8 июня 2019

Берлин

6–8 июня в Берлине прошла крупнейшая в Европе кофейная выставка World of Coffee. В рамках этого события состоялись четыре мировых кофейных чемпионата WCE: по кофе в джезве, по латте-арт, по кап-тестингу и по кофе с алкоголем.

Дэн Феллоуз (Dan Fellows, Великобритания) второй год подряд стал победителем чемпионата по кофе с алкоголем. Призерами стали Тим Лам Вин Фат (Tim Lam Wing Fat) из Гонконга и победительница мирового чемпионата бариста 2018 года Агнешка Роевска (Agnieszka Rojewska) из Польши. Представитель России Рамиль Рзаев из компании Double B занял 10 место.

В мировом чемпионате по латте-арт победила Мануэла Фензоре (Manuela Fensore) из Италии, второе место досталось Хао-Юань Чену (Hao-Yuan Chen) из Тайваня, третье — Люй Гуцянь (Lui Guqiang) из Китая. Россиянин Виталий Веретильник из компании Double B вышел в полуфинал соревнования, заняв в итоге 12 место.

Лучшим в чемпионате по кап-тестингу был объявлен ирландец Даниэль Хорбат (Daniel Horbat), второе и третье место заняли Дайо Эртсен (Dajo Aertssen) из Франции и Джош Кларк (Josh Clarke) из Великобритании, соответственно. Трёхкратный чемпион России по кап-тестингу Илья Хлызов, представляющий компании «Смена»

и «Больше кофе», показал 19-й результат. Илья определил 7 из 8 чашек за 6 минут и 16 секунд, улучшив свой прошлогодний результат, однако этого оказалось недостаточно для выхода в четвертьфинал.

Чемпионом мира в джезве стал Сергей Блинников из Cezve Coffee. Российский участник одержал победу впервые в истории этого соревнования. Второе и третье место достались Татьяне Тарыкиной (Tetiana Tarykina) из Украины и Синану Мыслу (Sinan Muslu) из Германии.

Помимо соревнований на World of Coffee состоялось вручение наград Best New Product Awards (за инновационные решения, предназначенные как для кофейной индустрии, так и для потребителей кофе) и Design Lab Awards (за лучшие дизайнерские находки в сфере кофе).

По традиции на каждой выставке World of Coffee происходит презентация одной из кофейных стран. В этом году портретной кофейной страной стала Перу, которая представила гостям выставки семьи, производящие кофе.

Организатором World of Coffee является Specialty Coffee Association. В этом году выставку посетило около 12 000 человек, свои продукты и решения представляли более 300 компаний и проектов.

На выставке успешно работали кофейные профессионалы из России, в том числе и сотрудники журнала «Кофе и Чай в России».

Следующая выставка World of Coffee состоится в Варшаве 18-20 июня 2020 года.

Комментарии российских участников чемпионатов и интервью с Сергеем Блинниковым читайте на страницах 50–58).



Латте-арт

Виталий Веретильник. Double B, Москва



На самом деле, участие в любом чемпионате волнительно. А если говорить про мировой финал, то это еще и отличная практика.

Получаешь возможность соревноваться с лучшими профессионалами со всего мира, увидеть, кто что привез с собой, чтобы поделиться с судьями и удивить зрителей своим мастерством.

Мировой чемпионат как правило заметно опережает национальные турниры по организации и продуктам, которые предоставляют участникам. При этом хочется отметить, что последний чемпионат России получился отличным по организации.

Если говорить о сложностях, с которыми пришлось мне столкнуться, то это ранний подъем (в 6:30 утра) перед тренировкой и выступлением.

Запомнилось на этом чемпионате то, что каждый участник, несмотря на то, что он твой реальный соперник, всячески шёл навстречу и помогал, чем мог. Это круто!

Судьи мирового этапа очень компетентны в своей работе и дают отличную обратную связь. Когда я узнал свои результаты, было немного обидно, что мне не хватило времени для подготовки, чтобы пройти в финальную часть. Поэтому нужно много работать, это касается и российского этапа.

Что могу сказать участникам будущего чемпионата России? Готовьтесь лучше, так как мы с вами встретимся совсем скоро и вместе будем радовать наших зрителей и судей.



coffeetea.ru

Кофе с алкоголем

Рамиль Рзаев. Double B, Москва

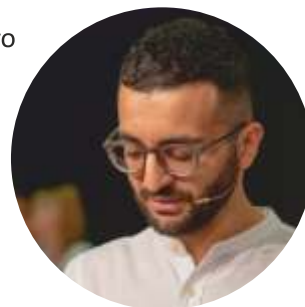
На этом чемпионате были свои сложности, в частности, мы не могли найти лёд в больших кубиках. Все предлагали мелкий лёд, пришлось покупать формочки и просить друзей, чтобы они у себя в апартаментах намораживали его для нас. Были ещё разные мелочи, но лёд запомнился больше всего. Запомнилась и атмосфера, в этом году она была особенная, ведь на кофе-алкоголе выступали сразу три чемпиона мира: чемпион мира по латте-арт прошлого года, чемпионка мира среди бариста прошлого года и прошлогодний чемпион мира в кофе и алкоголе. Ещё запомнился уровень организации, большая зона подготовки, все было удобно.

Моя главная ошибка была в том, что я слабо подготовился к этапу спирит бар. Мне немного не повезло. Было заявлено три спонсора, и вот одного спонсорского ликера не было в принципе в России, и

пришлось искать его за границей, там его тоже с трудом нашли. В итоге я получил его где-то за полторы недели до чемпионата и не успел подобрать под него напиток.

На самом чемпионате мне выпадает именно этот ликёр, пришлось готовить слабый напиток, за этот этап у меня низкие баллы. Зато в презентации все шикарно — очень хорошо выступил и получил высокие баллы за напитки.

А тем, кто собирается участвовать, могу дать совет — учитывайте любые обстоятельства, которые могут произойти, это отчасти спорт, тут в одно мгновение исход может легко перемениться. Поэтому тренируйтесь не покладая рук!



№3, 2019

Фото: Анна Соколова



Лучшая джезва в мире

Экспериментальный лот Перси от Ninety Plus Gesha Estates и авторский напиток, в который входят каскара, цветы кофе и сильверскин — это отличная заявка на победу. Но только заявка. О том, как хорошие идеи превращаются в реальные победы, мы побеседовали с Сергеем Блинниковым, приготовившим в Берлине лучшие джезвы в мире.

Сергей, потрясающая победа, огромный отрыв по оценкам от соперников, очень рады за тебя! Поздравляем! Давай сразу поговорим о самом главном. Попробуй для тех, кто пойдет по твоим стопам, ответить на вопрос — как стать чемпионом мира.

Разговаривать, советоваться и слушать. Я считаю, что это простой, но проверенный временем ключ к успеху в любом направлении, не только в чемпионатах.

Грамотное сочетание вышеперечисленных действий поможет с каждым аспектом подготовки к чемпионату — с поиском

исключительного зерна, разработкой уникальных новых идей, подготовкой яркого выступления.

Если копнуть глубже, то можно выделить основные детали. Безусловно, всё начинается с кофе. Чемпионат всегда про кофе, и это важно помнить. С посредственным зерном далеко уехать не получится. Очень классно, если во время поиска удаётся схватить вау-эффект от одной из чашек. Какой-то лот да западёт в душу. С ним сразу становится легче работать, ты буквально влюбляешься в эту чашку! Мне повезло, Валентина Моксунова привезла



именно такое зерно — лот Перси от Ninety Plus из Панамы. Мне кажется, я никогда не забуду, как я впервые попробовал этот кофе. Наверно, секунд через десять после первого глотка я решил, что хочу показать этот кофе миру. Так оно и вышло. Марина Хюппенен лично жарила каждый батч, от самого первого, до того, который помог принести победу. Благодаря этим двум профессионалам мы всегда были спокойны за качество кофе и его обжарку.

Очень важно не только придумать классную идею, но и воплотить её в жизнь. Тут как раз становится важным фактор тренерства. Кооперация и диалог с наставником — залог успеха в постановке всего выступления. Я уже и не сосчитаю, сколько дней и ночей мы с Настей Сорокой провели вместе в обсуждении деталей, нюансов,

прогонах и прочей рутине, без которых не обходится ни один чемпионат. Учитывая весь богатый опыт Насти в чемпионатах и тренерстве, мы смогли построить шикарную программу, которая принесла нам почти максимум баллов в судейских листах. Мне всегда казалось, что прогонов слишком мало, но я точно уверен, что они были максимально конструктивны, и не без помощи Николая и Марины Хюппенен. Мы вместе быстро корректировали недочёты. Именно такая командная работа способна привести к победе!

И нельзя оставить в стороне фактор внешней поддержки, и даже не важно, кричат ли тебе из зала, или ты чувствуешь каждого человека, который смотрит тебя дома. Осознание того, что за тобой стоят твои друзья, родные, коллеги, кофейное

*Самый запоминающийся момент чемпионата?
Взорвавшийся аэропресс во время выступления.*

Сергей Блинников. Лучшая джезва в мире



сообщество твоей страны, — это ощущение очень помогает, особенно за несколько секунд до начала твоего выступления.

Быть чемпионом — это дорого? От многого придется отказаться?

Думаю, что ни для кого не станет открытием, что прежде всего придётся отказаться от свободного времени. Это основной ресурс, который тратится на каждый этап подготовки. Иногда приходится объяснять друзьям и родным, почему ты пропадаешь из жизни на пару-тройку месяцев. С этим есть трудности, потому что обычно работа бариста не оставляет времени на дополнительную деятельность. Что за время подготовки к чемпионату России, что к миру, я не раз добрым словом поминал своего прекрасного преподавателя по

тайм-менеджменту в университете. Будет справедливо сказать, что за время подготовки к чемпионату ты приобретаешь множество полезных навыков, которые не всегда связаны с кофе.

Чемпионаты — дело довольно затратное, и этот не стал исключением. Одни джезвы чего стоят. На самом деле, участие в соревновании стоит ровно столько, сколько ты этого хочешь. Важно понимать, что всё оборудование, посуда, каждая мелкая штучка или примочка — инвестиция в победу. Суммы можно оставить за кадром, но на мировой чемпионат я потратил в два раза больше, чем на чемпионат России, даже при условии, что часть оборудования у меня уже была. Но тут может вступить фактор нашего дружного кофейного сообщества. Я не стал банкротом благода-

Хобби? Люблю готовить. Эксперименты со вкусами в еде наводят на эксперименты со вкусами в кофе.

ря множеству коллег по цеху, которые помогли мне, одолжив своё оборудование. За что я им бесконечно благодарен!

Чемпионский титул — отличный выигрышный билет, который может стать профессиональным лифтом, если суметь им правильно распорядиться; есть ли мысли о том, как воспользоваться победой (такие, которыми не жалко было бы поделиться)? Будешь ли дальше строить карьеру в кофе (обжарка, оценка/закупка зерна, обучение, собственное заведение)?

Никогда не планировал менять направление своей карьеры. Теперь тем более! Обожаю кофе именно за то, что ты можешь менять свою деятельность, оставаясь верным одному единственному продукту. Компания развивается, и я вместе с ней.

Будущее покажет, в каком месте я окажусь, но ещё некоторое время я буду радовать гостей за стойкой.

Я надеюсь, что моя победа сможет привлечь больше людей в работу с джезвой. Мы очень старались показать, насколько уникальный это инструмент, и он может быть очень разносторонним. Это наша главная цель на год.

Удалось ли уже почувствовать победу в чем-то, кроме эмоций? Появились ли победные изменения в работе?

Я почувствовал победу ещё в Берлине. И я чувствую её до сих пор. Это то, что будет, наверно, заряжать меня энергией ещё целый год и каждый день. Это радость и это ответственность. Главное изменение, которое я ощущаю, — я стал подходить

ОТКРОЙ ВСЁ БОГАТСТВО ОБЩЕНИЯ



LEBO
COFFEE

Сергей Блинников. Лучшая джезва в мире



к работе ещё с большей осознанностью. Стараюсь относиться к каждой отданной чашке так же, как я относился к чашке гейши для судей. Ну и конечно, чемпионат не прошел без маленьких открытий и закономерностей в работе с джезвой, которые я теперь применяю в повседневной жизни. И это классно! Ещё больше возможностей удивить гостей!

Твоя победа приведет в работу с джезвой новых людей. Расскажи им о своей работе. К чему надо быть готовым?

Моя работа интересная, активная, яркая и не без своих трудностей. Как и везде, надо будет много учиться, набивать руку, очень много бегать и стать безумно многофункциональным. Определённо, надо быть готовым к тому, что ты откроешь

огромное количество неожиданных качеств и, если повезёт, талантов, о которых ты не подозревал, что они у тебя есть. Для любой работы в сфере сервиса, и тем более для работы со специалистом кофе, нужно быть человеком, который умеет работать с людьми. Я знаю не понаслышке, что это не каждому дано. Надо родиться таким человеком, который способен радоваться как первому гостю кофейни утром, так и последнему после тяжёлой смены вечером. Но каждое затраченное усилие окупится. Я ловлю кайф от того, что я делаю! В моих руках уникальный инструмент, прекрасный кофе, передо мной прекрасные гости, а вокруг меня команда профессионалов, о которой пару лет назад я и не мог мечтать! И мы достигаем вершин в своём деле!

*Музыка для кофе? Линдси Стирлинг.
Выступал под её музыку даже на чемпионатах!*



За те два года, что ты занимаешься джезвой, изменился ли портрет гостя ваших заведений?

Я рад, что всё больше и больше молодых людей, увлеченных специалти кофе, становятся нашими гостями. Ведь мы предлагаем уникальный продукт. Это не только привычный для специалти кофейен большой ассортимент хорошего зерна, но и реально необычные напитки, приготовленные на основе джезвы. Это их увлекает, они возвращаются за новым вкусовым опытом, ведь игра сочетаний ингредиентов в джезве сводится к бесконечности.

Приятно наблюдать за тем, как даже люди старшего поколения отказываются от старых стереотипов и вкусов. Естественно, все сначала пугаются нового вкуса. Но большинство распробовали хороший кофе и теперь возвращаются за ним каждый раз.

Меня больше всего радует, что мы повыси-

ли общий спрос на джезву, как продукт специалти индустрии. Люди смогли сформировать свои предпочтения. Они уже приходят конкретно за джезвой на Эфиопии или экспериментируют с авторскими напитками именно на основе специалти робусты. Мои коллеги бариста творят благое дело — мы с удовольствием делимся советами по приготовлению джезвы дома, и всегда приятно слушать про эксперименты и открытия, которые делают наши гости. Это очень вдохновляет! Я уверен, что тенденция будет расти, интерес увеличиваться, и всё больше разных людей затянет этот способ приготовления!

Удалось ли найти в Германии кофейни, работающие с джезвой? Есть ли чему поучиться или, наоборот, научить? Может там не хватает Cezve Coffee?

Везде не хватает Cezve Coffee! А если серьезно, то из всех немногочисленных

Сергей Блинников. Лучшая джезва в мире

кофеен, которые мы успели посетить в Берлине, нам повезло найти кофейню Ben Rahim, где готовят джезvu и продают сами джезвы со всем необходимым для приготовления напитка. Оказалось, что там работает бронзовый призер чемпионата Германии Cezve/Ibrik! В меню было только две позиции с джезвой — классическая джезва и ибрик тоник. Нас, безусловно, смутила цена в 10 евро за джезvu в 60 мл. Как нам потом объяснили, она связана с редкостью и дороговизной йеменского кофе, на основе которого готовится джезва. Ожидания и реальность, конечно, не совпали, но ибрик тоник на основе розовой воды оказался интересным напитком, который было особенно приятно пить в ужасную берлинскую жару. К сожалению, больше соратников по джезве мы не нашли. Надо там двигать культуру! (Удачи с этим бронзовому призёру чемпионата мира — немцу Синану Муслу!)

Конкуренция на мировом чемпионате по джезве пока не такая большая, как в других категориях. Чувствуется ли при этом цеховая солидарность, обмениваетесь ли рецептами с другими участниками, хитростями, дружите ли вообще?

Безусловно, количественной конкуренции, как на других чемпионатах, в джезве нет (надеюсь, что все изменится в скором времени), но есть качественная конкуренция. Некоторые участники выступают уже не первый и не второй год и имеют большой опыт. Поэтому нельзя сказать, что всё было легко и просто. Как бы меня все ни успокаивали, были переживания даже за выход в полуфинал, но наверно больше на нервах, чем рационально.

С большинством участников мы успели близко познакомиться, сформировать полезные связи, без которых не может существовать кофейное сообщество. Мы обменивались кофе, пробовали напитки друг друга, помогали с инвентарём. Меня очень радует, что даже несмотря на фактор соревнования мы очень сильно поддерживали друг друга и радовались успехам все вместе. Ведь нас объединил кофе! Ради него мы тут все и собрались!

Полгода назад ты говорил о том, что из конкурсных направлений тебе интересен чемпионат по кофе и алкоголю. Подходит ли джезва как инструмент для приготовления таких коктейлей? Подаете ли вы в ваших заведениях многокомпонентные напитки типа того, который ты готовил на мире?

Скажем так, был забавный случай приготовления айриш кофе на основе джезвы, подвергнутой фильтрации, и ещё пара экспериментов, которые может быть увидят свет. Я думаю, что джезва в принципе является идеальным инструментом для приготовления авторских напитков, что с алкоголем, что без него. Нет больше такого инструмента, где кофе и ингредиент экстрагируется вместе, усиливая синергию. Наш ассортимент блещет изобилием различных сочетаний и вкусов.

До чемпионата «Кофе и Алкоголь» мы ещё дойдём, но незадолго до чемпионата мира у нас возникли идеи для некоторых экспериментов в другой дисциплине. Пока оставляю это в секрете, но в скором времени мы ещё удивим кофейное сообщество!

Любимые места в Москве? Кофейни, где работают мои друзья! Уж поверьте, их очень много!

С 18 по 22 октября 2019 года в Милане, в выставочном центре FieraMilano, пройдет 41-я международная выставка HostMilano. Ее главными действующими лицами станут компании, работающие в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса. Уже сейчас заявку на участие в HostMilano подали 1 653 компании, среди которых 949 итальянских (57,41%) и 704 (42,59%) из 49 других стран.

Кофе станет одним из главных героев выставки. И дело не только в том, что рынок кофе и кофейного оборудования стабильно растет последние десять лет (и будет расти, согласно прогнозам), но и в сильных позициях итальянских компаний на рынке кофейных машин, вендинговых автоматов и премиального кофе. HostMilano предоставляет этим компаниям отличную возможность продемонстрировать все достижения итальянской кофейной индустрии.

В рамках HostMilano запланированы кофейные конкурсы и мероприятия:

- итальянский чемпионат бариста **Gran Prix of Italian Coffee Bars**;
- мобильная площадка **Coffee Addition**, которая будет перемещаться от стенда к стенду, развлекать и образовывать гостей;
- итальянский и мировой финалы чемпионата латте-арт **L.A.G.S. Battle**.

Кроме того, на HostMilano состоится конкурс социально ответственных и инновационных продуктов **SMART Label Host Innovation Award**, который наверняка не обойдется без кофе. И, конечно, конкурсы пирожных, мороженого, пиццы и шоколада, безусловно интересные кофейным специалистам.

Ждем вас в Милане! До встречи!



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



World Tea Expo



11–13 июня 2019
Лас-Вегас

Если описывать World Tea Expo формально, то это относительно небольшая американская чайная выставка, которую в этом году посетило 3 000 гостей. В выставочном павильоне работало более 200 экспонентов, деловая программа выставки включала в себя 60 с лишним мероприятий, коммуникационная программа — 11 встреч, празднований и церемоний.

При этом World Tea Expo безусловно является главным чайным событием в Северной Америке. И дело здесь не только в масштабах (выставка хоть и не очень большая, особенно по сравнению с китайскими — но в регионе все равно одна из крупнейших), но и в том, что World Tea Expo создает условия для реализации проектов, вне выставки невозможных. Представьте себе, что у вас есть интересный семинар и 15 человек, которые готовы его купить. И живут они в 10 городах США и Канады, а один и вовсе в Мексике. Никаких шансов продать этот семинар в чистом поле у вас нет. А на World Tea Expo 10 из этих 15 человек приедут (не исключительно для вашего семинара, конечно, но приедут) — и вы, воспользовавшись тем, что потенциальные клиенты собрались в одном месте и в одно время, осуществите, наконец, задуманное.

Фактически на несколько дней World Tea Expo создает рынок для реализации

coffeetea.ru

60

Фото: Caught in the Moment Photography
специально для World Tea Expo





интеллектуальных услуг, связанных с чаем. Этот чайно-интеллектуальный рынок, кстати, начинает работу на день раньше, чем экспозиция, а от самой экспозиции он территориально отделен — семинары, мастер-классы и дегустации проходят в отдельных помещениях, оборудованных всем необходимым для того, чтобы запереться там на несколько часов и никому не мешать.

Пожалуй, именно эта часть выставки является наиболее привлекательной. Если вы хотите продать что-то чайно-интеллектуальное или купить что-то чайно-интеллектуальное, то World Tea Expo отлично для такой купли и продажи подходит. Если все упрощать еще больше и рассматривать выставку исключительно как возможность начать что-то продавать на американском рынке, то лучше всего World Tea Expo подходит для того, чтобы начать продавать себя.

Под эффективную самопрезентацию оптимизирована не только деловая программа выставки, но и ее тусовочная программа, как официальная, так и неофициальная. С официальной тусовочной программой все просто — каждый день работы заканчивается какой-либо церемонией, презентацией или просто фуршетом. Это мероприятия с небольшой официальной частью и идеальными условиями (некоторое количество бесплатных напитков и закуски) для small talks. Главной церемонией World Tea Expo является вручение наград World Tea Awards.

С неофициальной тусовочной программой все еще проще — о некоторых неформальных встречах многие участники World Tea Expo договариваются заранее, что-то возникает спонтанно — короче говоря, нужно обязательно спрашивать коллег

КиЧ-отчёт. World Tea Expo

Победители World Tea Awards 2019

- Чайный ЗОЖ-адвокат — Юй Цзюй Ивонна Ван (Yu-Jui Yvonne Wan).
- Заварочное устройство — Breville, the Tea Maker.
- Магазин или кафе — The Cultured Cup.
- Чайный аксессуар — Brew-in-Mug Extra-Fine Tea Infuser, FORLIFE.
- Книга или журнал — World of Tea, Джейн Петтигрю (Jane Pettigrew).
- Веб-сайт — Camellia Sinensis.
- Чайный специали-бренд — TeaSource.

о планах на вечер. Непременно образуется что-либо интересное.

Таким образом, расширенный ответ на вопрос «Зачем ехать на World Tea Экспо?» будет звучать так: «Продавать себя и продуктивно тусоваться». Кроме того, World Tea Экспо неплохо расширяет товарный кругозор и является отличным источником идей. А вот стоит ли везти туда свой продукт в надежде вывести его на американский рынок, не понятно. Некоторые особенности этого рынка, кстати, выставка демонстрирует очень наглядно.

Например, хорошо заметна высокая доля в «чайном пространстве» японского и корейского чая. Особенно маття, во всех видах, иногда очень причудливых. И непривычно низкая доля чая китайского, особенно пуэров. Пуэров, кстати, было мало не только на выставке — их крайне редко использовали и участники Tea Masters Cup USA. Эти чаи знают, но такой популярности, как в России, у них нет. Ситуация любопытная, но она, конечно, не может быть основанием для принятия

coffeetea.ru



Кофе и Чай в России

- Социальная и/или экологическая инициатива — The Small Farmers Tea Project, SerendipiTea.
- Блог — World of Tea, Тони Гебели (Tony Gebely).
- Преподаватель — Билл Уоддингтон (Bill Waddington, TeaSource).

Награда за общий вклад в развитие чайной культуры и чайной индустрии John Harney Lifetime Achievement Award в 2019 году вручена Манику Джайякумару (Manik Jayakumar), эксперту с 55-летним опытом работы, основателю компании QTrade Teas & Herbs.

решения в стиле «привезём блинов пуэра, покажем американцам варку под рэп — и весь рынок наш».

Значительная часть экспонируемых на выставке решений рассчитана на людей, которые владеют чайным микробизнесом или собираются такой микробизнес открывать. Упаковка, принтеры этикеток, посуда с высоким шоу-потенциалом и информационные продукты, которые легко превращаются в профессиональные атрибуты (это когда они просто стоят на полке и всем своим видом показывают, что их владелец — крутой специалист). На микробизнес ориентирована и часть деловой программы выставки. Пожалуй, если у вас есть продукт, который можно использовать как инструмент для создания сложной прибавочной стоимости (а не для простой перепродажи) и который может быть интересен небольшим чайным проектам, его есть смысл везти на World Tea Expo.

В 2020 году выставка пройдет в Денвере, с 8 по 11 июня.

Национальные чаепития народов мира P

Чай — это особый продукт, открывающий безграничные возможности для полёта творческой фантазии и выдумки чайных гурманов. Кроме того, неслучайно на планете существует множество необычных, можно сказать, даже экзотических способов и рецептов приготовления этого напитка, в большинстве случаев напрямую связанных с национальными традициями и обычаями разных народов мира.

Чаепитие сегодня является одной из прочно укоренившихся привычек и одной из самых распространенных традиций у подавляющего большинства населения Земли. При этом многие народы создали собственную культуру потребления замечательного напитка, которая основывается прежде всего на национальных особенностях и способах его приготовления, неповторимых церемониях и ритуалах.

Особняком здесь, конечно же, стоят многовековые традиции Китая и Японии, в которых чай, являясь неотделимой частью истории, культуры и искусства, представляет собой целую жизненную философию. Чайная церемония в этих странах — полное самобытного очарования духовное таинство, суть которого едва ли может быть понята неподготовленным обывателем.

У англичан — законодателей чайной моды в Европе — порядок классического чаепития (самой известной из британских традиций) также определяется нерушимыми канонами и предполагает строгое соблюдение правил сервировки стола, набора угощений и дресс-кода. Хорошо известна любовь жителей Туманного Альбиона к чаю с молоком и их щепетильное отношение к приготовлению этого напитка: сначала в чашку наливается

молоко, а потом заваренный чай — ни в коем случае не наоборот...

На этом фоне русский чайный этикет, которому всегда были присущи неформальность и демократичность, выглядит весьма незамысловатым. При этом чаепитие в России — явление многогранное: одновременно гастрономическое, психотерапевтическое и социальное. Но гастрономический аспект играет в нем далеко не главенствующую роль. Своеобразие нашего чаепития определяется прежде всего национальным характером и психологией русского человека: здесь нет четких канонов, как в восточных чайных ритуалах, или чопорности, как в английских.

Свои местные особенности присутствуют в чайных традициях и рецептах практически всех народов. Так, жители Индии пьют очень крепкий чай — одна чашка чая, выпиваемая индусом, по крепости сопоставима примерно с шестью чашками этого напитка, выпиваемыми средним англичанином. Тунисцы добавляют в чай миндаль или кедровые орешки, а тайцы — местные лекарственные растения, которые придают ему специфические аромат и вкус и расширяют гамму полезных свойств.

Алтайцы, буряты, калмыки, киргизы, монголы, тибетцы — из-за особенностей местного климата и национальной кухни с преобладанием блюд из молочных и мясных продуктов — чай варят в котлах с добавлением молока, масла или жира, а также муки, риса и пшена, щедро приправляя солью и пряностями. У монгольских кочевников популярен банштай цай — чай на молоке с пельменями. Кроме того, подача гостям чая без молока здесь воспринимается как оскорбление: такой напиток считается «нечистой пищей».





Реклама

Чай **BERNLEY** помогает заботиться о Вашем здоровье благодаря своим антиоксидантным и антирадикальным свойствам!

Чай **BERNLEY** содержит большое количество полифенолов, в частности катехинов, ежедневное потребление которых снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, что подтверждают многочисленные исследования. Теанин, в свою очередь, обладает релаксирующим эффектом.

Высокое содержание органических природных веществ, уникальный вкус и отсутствие избыточных калорий великолепно сочетаются в чае **BERNLEY**!

*рекламируемый продукт не является БАД

Содержание органических природных веществ в одном пакетике чая массой 2г BERNLEY «ENGLISH BREAKFAST»:

катехины	30,71	мг
полифенолы	46,0	мг
теанин	6,1	мг
антирадикальная активность в тролоксовом эквиваленте	5,55	г/100г

*результаты исследований (НИИ питания) РАМН от 27.05.2013г.



Узбеки и таджики заваривают чай в специальном керамическом сосуде-заварнике и разливают в пиалы на три глотка, чтобы гости смогли оценить внимание хозяина, который будет постоянно подливать им ароматный напиток.

Арабы предпочитают крепкий черный чай с исключительно терпким вкусом; пьют его без сахара и молока, с сушеным инжиром, финиками и другими фруктами; часто добавляют ароматные специи — имбирь, корицу, гвоздику, кардамон, черный перец.

Различны и предпочтения народов мира в выборе чая: к примеру, китайцы, японцы, корейцы, монголы, индонезийцы на протяжении веков остаются верными зеленому и красному чаю, тогда как в странах Европы, в Индии, России, на Ближнем Востоке любители этого напитка безоговорочно отдадут предпочтение черному чаю.

Необходимо отметить, что отношение диетологов к некоторым национальным способам заваривания чая весьма неоднозначно: какие-

то из них они одобряют и рекомендуют, а некоторые полностью не приемлют. Тем не менее, являясь итогом длительных, иногда многовековых, поисков того или иного народа, каждый способ заваривания и потребления чая представляется не как случайное явление, а как вполне закономерное и оправданное с точки зрения местных условий. Оно — продукт географических, климатических, социальных, культурных и других особых условий, сложившихся в каждой отдельно взятой стране.

В любом случае, несправедливо и совершенно недопустимо считать тот или иной рецепт и стиль чаепития примитивным и диким или расценивать его как неверный только потому, что он не вписывается в устоявшееся представление большинства о том, как надо пить чай.

Материал подготовлен при содействии торговой марки премиального цейлонского чая BERNLEY и ее эксклюзивного представителя и дистрибьютора в России Группы чайных компаний «Сапсан».

Новые турниры и новые страны

Турция. 3 мая в Ризе — чайной столице Турции — состоялся турнир TMC Turkey. Его победителями стали Юсуф Пирим (Yusuf Pirim, Tea Preparation), Наз Гюль Балли (Naz Gül Balli, Tea Pairing) и Серпил Хут Кондакчи (Serpil Hut Kondakçı, Tea Tasting). 2 мая в Ризе были проведены сертификационные сессии для национальных и для международных судей TMC. С 3 по 5 мая на базе компании Çaykur, Rize Commodity Exchange, нескольких чайных хозяйств региона и при поддержке отеля Ramada была организована специальная программа для участников TMC, включившая в себя посещение чайных плантаций и производств и элементы горного туризма.

Грузия. 5 мая в Озургети (Гүрия) в рамках Фестиваля органического чая прошел TMC Georgia в категории Tea Pairing. В нем приняли участие представители разных регионов страны, предложившие судьям вариации на тему «грузинский чай + локальные лакомства». В соревновании победила Нана Бигвава (Nana Bigvava). Помимо TMC здесь же для национальных судей была организована сертификационная сессия, а также состоялось награждение лучших грузинских чайных фермеров.

Латвия. 31 мая в Риге прошел TMC Latvia в двух категориях. Чемпионками стали Вивиана Петровска (Viviana Petrovska, Tea Preparation) и Елизавета Бурханова

(Elizaveta Burkhanova, Tea Pairing).

На сентябрь 2019 года запланирована вторая часть соревнований — в категориях Tea Tasting и Tea Mixology, которые состоятся в рамках выставки Riga Food.

США. 11 и 12 июня на выставке World Tea Expo в Лас-Вегасе был проведен первый TMC USA. 10 и 12 июня прошла сертификация национальных (США и Канада) и международных судей. Победителями первого американского турнира стали Майкл Ортис (Michael Ortiz, Tea Preparation) и Эдриен Эткин Насименту (Adrien Etkin Nascimento, Tea Mixology). Соревнования были приняты чайным сообществом США очень тепло, а на будущий сезон уже запланированы региональные отборочные турниры и расширение TMC USA до полного набора категорий.

Испания. 29 июня в Понтеведра (Галисия) состоялся TMC Spain в категории Tea Tasting. Победительницей турнира стала Пилар Серрано (Pilar Serrano).

Великобритания. 1 июля к системе международных чайных чемпионатов присоединилась Великобритания, соответствующее соглашение было подписано с The UK Tea & Infusions Association. Первый TMC UK запланирован на 2020 год.

Россия. 1 июля начался прием заявок на организацию региональных отборочных туров TMC Russia сезона 2019–2020. Традиционно региональные отборочные в России проводятся в Москве (в этом году TMC Москва состоится 24–27 сентября на площадке WorldFood Moscow), Новосибирске, Ростове-на-Дону и Санкт-Петербурге. Подать заявку на проведение отборочных в других регионах можно на сайте www.teamasterscup.ru.





Реклама в номере

Представительство Кёльнмессе в России,
ООО «Центр информации немецкой экономики»

+7 (495) 730-13-47

a.shelkova@koelnmesse.ru

www.koelnmesse.ru



Филиал ООО «Аутспан Интернешнл» СЕДА

+7 (495) 664-26-91

info@seda.ru

www.olamgroup.com



ПК «Монтана Кофе»

+7 (499) 272-19-25

office@montana.ru

www.montana.ru



Vietnam Tea Association

+84 24 3625 0908

vtas@fpt.vn

www.vitas.org.vn



АО «Импортеры кофе КЛД»

+7 (495) 223-03-47

kld.trade@nkg.coffee

www.facebook.com/KLDCoffeeImporters



Zwirner a.d. Wutach GmbH

+49 (7744) 9396-0

info@zwirner-wutach.com

www.teabagthread.com



LEBO Coffee АО «КОМПАНИЯ «ПРОДУКТ-СЕРВИС»

+7 (495) 554-25-66

lebo@lebo.ru

www.lebo.ru



ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика»

+7 (495) 710-73-74

info@sapsantea.ru

www.sapsantea.ru



Российская ассоциация

производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ»

+7 (495) 935-87-06

association@rusteacoffee.ru

www.rusteacoffee.ru



Группа компаний «Орими»

+7 (812) 346-82-40

mail@orimitrade.ru

www.orimi.com



№3 (152), 2019

Кофе Чай
ДЕЛОВОЙ ЖУРНАЛ
в России

Уважаемые рекламодатели!

Мы благодарим вас
за сотрудничество с нашим
журналом. И надеемся, что
наши совместные усилия
пойдут на пользу и вам, как
активным субъектам рынка,
и рынку чая и кофе в целом.
Участвуя в работе нашего
журнала, вы помогаете
развивать чайную и кофейную
культуры в России
и способствуете активной
популяризации профессий,
связанных с этими напитками.

Удачи и процветания!



coffeetea.ru

+7 (495) 935-87-07

info@coffeetea.ru

Подписка на журнал
«Кофе и Чай в России» —
самый удобный способ получать
печатную версию нашего
журнала. А вместе с ней —
информацию об интересных
людях, событиях и проектах.
Кроме того, это очень стильно
и солидно — держать в своем
офисе или кафе несколько
номеров индустриального
журнала.



coffeetea.ru

+7 (495) 935-87-07

subscribe@coffeetea.ru

РОСЧАЙКОФЕ

РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЧАЯ И КОФЕ

ASSOCIATION@RUSTEACOFFEE.RU, +7 (495) 935-57-06, RUSTEACOFFEE.RU

ОТВЕТСТВЕННЫЕ КОМПАНИИ



СИЛЬНЫЕ БРЕНДЫ



УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ ОТРАСЛЕЙ

ПОД ЭГИДОЙ



МИНСЕЛЬХОЗ
РОССИИ

ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ ЧЛЕН



INTERNATIONAL
COFFEE
ORGANIZATION



TESS®



PYRAMID TEA
COLLECTION



TESS ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВИНКИ КОЛЛЕКЦИИ ЧАЯ В ПИРАМИДКАХ

TESS BLUEBERRY TART. Blueberry Tart – яркий тренд. Стильный чайный blend со вкусом нежного черничного торта с лавандой.

TESS CHOCOLATE KISS. Пикантный штрих в рисунке повседневности – чай Chocolate Kiss. Роскошный blend с изысканным и насыщенным вкусом шоколада.

TESS GRAPEFRUIT CHILL. Ключ к хорошему настроению – черный чай Grapefruit Chill. Свежая мята и лимонграсс с сочным грейпфрутом, дающим глубокий цитрусовый аромат.



Узнайте больше о TESS
tesstea.co.uk