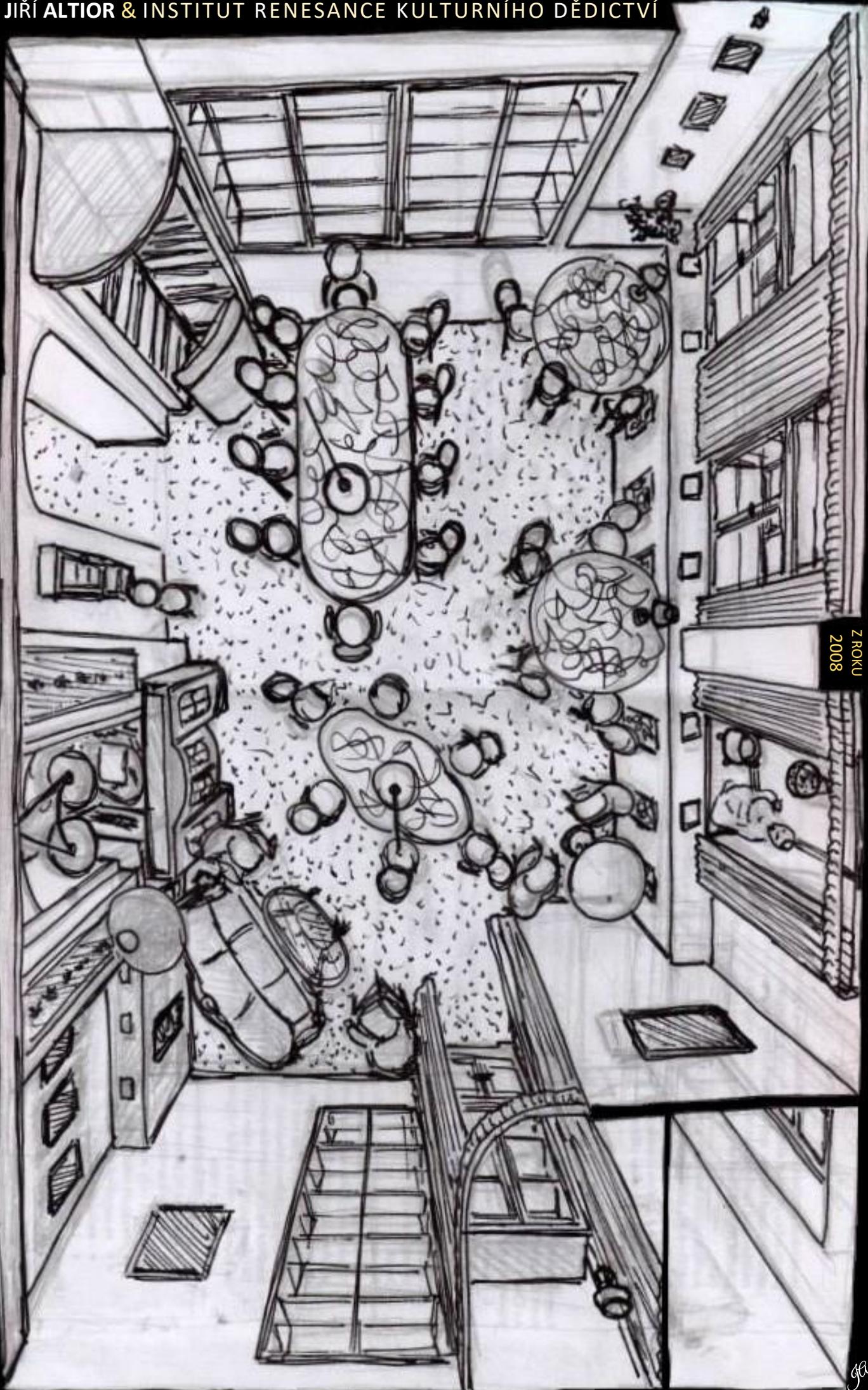


NABÍDKA ČAJŮ



STARÉHO MISTRA

Z ROKU
2008



JA

NABÍDKA ČAJŮ U STARÉHO MISTRA

Čaje z Číny / Teas from China	5
Baimudan / Bílá Pivoňka	6
Taimu Lüxueya / Zelené sněhové tipsy z pohoří Taimu	7
AnJi BaiCha / Bílý čaj Z Anji	8
Biluochun / Smaragdové Spirálky Jara	9
Huangshan Maofeng / Ochmýřené vrcholky z hor Huangshan	10
Liu'An GuanPian / Slunečnicová Semínka z LiuAn	11
Longjing / Dračí Studna	12
ZhuyeqinG / Zelený bambusový list	15
LuShan YunWu / Oblačný čaj z hory Lu	16
HuoShan HuangYa / Žluté Tipsy Z Pohoří Huoshan	17
Benshan / Čaj z hory Ben	18
Huangjingui / Zlatý skořicovník	19
Maoxie / Malý Krab	20
Tieguanyin / Železná Bohyně Spravedlnosti	21
Bingzhen Wulong / Zmražený wulong	22
Dahongpao / Velké rudé roucho	23
FengHuang DanCong / Osamělý keř z huangu	24
Qianlixiang / Vůně dalek	25
Wuyi Rogui / Skořicovník z hor Wuyi	26
Shuixian / Narcis	27
Tieluohan / Železný arhat	28
Wuyi Yanchazhuan / Lisovaný útesový wulong z Wuyi	29
Bantianyao / Démon v půli nebes	30
Wuyishan Qilan / Vzácná Orchidej z Pohoří Wuyi	31
Dayehong / Velký Červený List	32
Dianghong / Červený čaj z Yunnanu	33
Qimen Hongcha / Černý čaj z Qi Men	34
Jemný úvod do světa Pueru	35
Jemný úvod do světa Pueru	36
Puer / Puer	37
Daye Shu Puer / Velkolistý Puer ze starých stromů	38
Fang Cha Puer / Výběrový Puer ve formě Cihly	39
Guangxi Liubao / Šest Pokladů z Guanxi	40
Liubao Laocha / Šest Pokladů	41
Čaje z Taiwanu / TEAS From Taiwan	42
Lishan / Hrušková Hora	43
Ali Shan / Čaj Z Pohoří Ali	44
Gaoshan / Vysoká Hora	45
Dongding / Ledový vrcholek	46
Čaje z Indie a Nepálu / Teas from India and Nepal	47

Darjeeling Thurbo / Darjeeling ze zahrady Thurbo	48
Darjeeling Castleton / Darjeeling ze zahrady Castleton.....	49
Assam Halmari / Assam ze zahrady Halmari.....	50
Sikkim Temi / Sikkim ze zahrady Temi	51
Nepál Jun Chiyabari / Nepálský čaj ze zahrady Jun Chiyabari	52
Čaje z Japonska / Teas from Japan	53
Genmaicha / Čaj s hnědou rýží.....	54
Gyokuro / Perlová rosa	55
Hojicha / Pražený čaj.....	56
Sencha / Zalévaný čaj	57
Tamaryokucha / Zelený zakroucený čaj.....	58
Kokeicha / Tvrdý čaj.....	59
Kukicha / Stonkový čaj.....	60
Matcha / Nefritová pěna.....	61
Bancha / Pozdní čaj.....	62
Bylinné směsi a nečaje / Herbal teas	63
Ku Chao / Vysokohorská Pohanka	64
Ku Ding Cha / Čaj Hořkých Hřebíků.....	65
Tai Mu Long Zhu / Jasmínové Dračí oči	66
Mo Li Yin Hao / Jasmínové výhonky.....	67
Mei Gui Hong Cha / Červený čaj s květy růže Stolisté	68
Mariage Frères.....	69
Mariage Frères.....	70
Mariage Frères.....	71
Mariage Frères.....	72
Čaje z Vietnamu / Teas from Vietnam	73



ZNAČENÍ ČAJŮ VE ZKRÁCENÉM KÓDU

Každý čaj v našem čajovém lístku má **jednoznačný identifikační kód**. První písmeno v kódu značí třídu čaje dle kritérií společnosti Neotea, s.r.o. Druhý znak udává místo původu čaje (zpravidla zemi nebo kontinent). Třetí znak přibližuje míru zavadnutí čaje neboli jeho barvu. Čtvrtý znak udává typ nápoje a v případě čajů, čajových směsí a bylinných čajů je to znak T (podle tisane). Pátým údajem je pořadové číslo čaje v kategorii vymezené předchozími třemi znaky kódu.

Třída nápoje vyjadřuje základní orientační informaci jak kvalitní, raritní a zajímavý čaj to je.

B	Základní	Basic	X
G	Dobrá	Good	○
F	Skvělá	Fine	◐
D	Snová	Dream	◑
M	Mistrovská	Master	●

Třída BASIC pokrývá všechny běžné čaje. Je ideální pro hosta, který spěchá anebo pokud je prováděna srovnávací degustace. Při ní je velmi zajímavé sledovat rozdíl, mezi základní a vyšší či vysokou třídou jedno stejného čaje. Naopak, není moudré kombinovat nízkou třídu jednoho čaje s vysokou (DREAM) nebo nejvyšší (MASTER) třídou jiného čaje.

Třída GOOD nabízí lepší zajímavé čaje, které potěší každého, kdo si je objedná. Pokud host vnímá čaj především jako nápoj, je třída GOOD jeho nejlepší volbou.

Třída FINE naznačuje, že nabízený čaj je nevšední, ve vyšší než obvykle dostupné kvalitě. V této kategorii nabízíme největší množství čajů. Je vhodnou volbou pro klidné popíjení při čtení i družném rozhovoru. Jasná kvalita zaručuje příjemný požitek. Zároveň však nenutí hosta věnovat čaji veškerou jeho pozornost.

Třída DREAM pokrývá naprosto jedinečné čaje. Jejich volba je zaručeným zážitkem a uspokojením všech chuťových, čichových a dalších vjemů. Ideální čaj na slavnostní příležitosti.

Třída MASTER zahrnuje to nejlepší, co lze v čajích objevit. Absolutní vrchol slasti.

Čaj v této třídě je hřích si nevychutnat od prvního zálevu po poslední doušek.

ERRATA

Text „Nabídky čajů Starého mistra“ vznikl postupně od roku 2008. V té době bylo velmi obtížné zajistit kvalitní, seriózní a ověřené informace o čajích. V dnešní době se to může zdát úsměvné, ale tehdy ani mnoho prodejců, majitelů čajoven nebo velkoobchodních dodavatelů nedisponovalo dostatečnými, a především hodnověrnými informacemi. Svět velkoobchodu má svá specifika. Mezi jedno z nich patří, že obchodní kritérium má přednost před faktografickou přesností popisu zboží (není-li to požadavek nutný k vlastnímu obchodu, proclení, expedici atp.) Maloobchodní odběratel byl tehdy v takovém případě vystaven komplikované situaci. V Evropě nebylo příliš snadné dostat se k fundovaným, faktograficky ověřeným informacím a do Asie, kde to bylo možné, maloobchodního odběratele aktivity zpravidla nepřivedly na tak dlouho, aby si v Asii mohl zjednat potřebný respekt, vybudovat dobré jméno či získat úctyhodnou „tvář“. Byla to mimo jiné otázka potřeby získat informace o čajích a čajové kultuře přímo u pramene, která postupem času přivedla mnohé maloobchodníky a majitele čajoven do Asie. V důsledku toho – spolu se sílícími vlivy globalizace, finanční dostupnosti letecké dopravy, fenoménu sociálních sítí a on-line jazykových překladáčů – vedla k proměně celého trhu do jeho současné (tj. před-covidové) daleko informačně hodnotnější podoby. Naše „Nabídka čajů“ z roku 2008 je tudíž spíše milou reminiscencí na časy, které jsou už ty tam :) **J. Altior**

ČAJE Z ČÍNY / TEAS FROM CHINA



*Přestal jsem čekat.
Upijím ze dvou šálek,
sám sobě hostem.*

BAIMUDAN / BÍLÁ PIVOŇKA

Bílý čaj z Číny

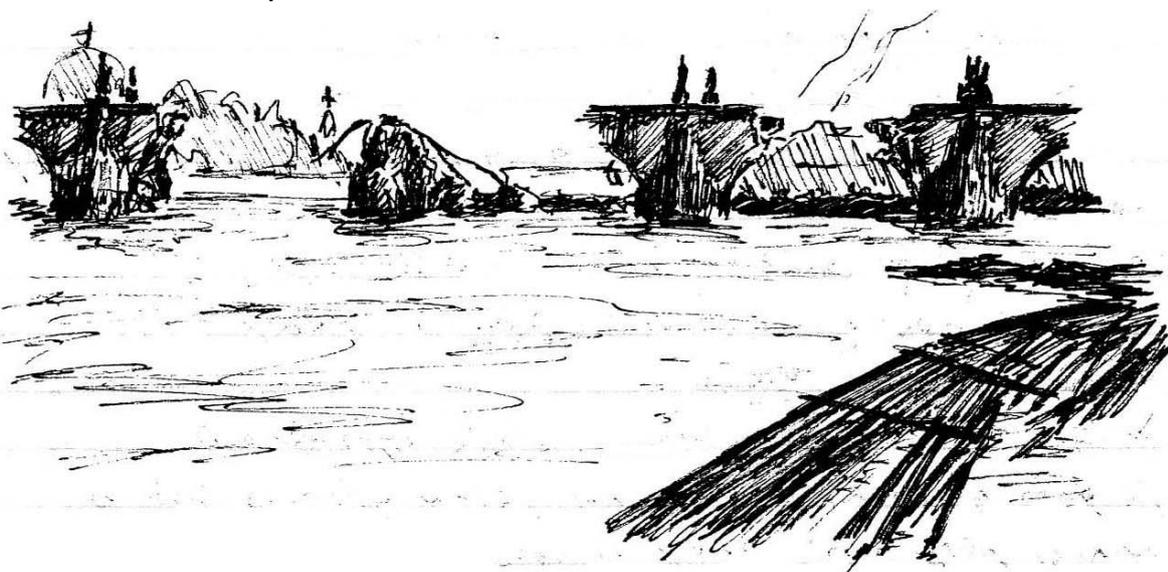
○ GCWT01	Baimudan	Bílá Pivoňka	Třída GOOD
----------	----------	--------------	------------

● FCWT02	Fuding Baimudan	Bílá Pivoňka z Fudinngu	Třída FINE
----------	-----------------	-------------------------	------------

Baimudan - Paimutan (také Baimudan) v češtině znamená „**Bílá Pivoňka**“. Tento bílý čaj pochází ze severu provincie Fujian. Nejznámějším místem, jež vyrábí tento druh čaje, je slavná čajová oblast Fuding. Pro výrobu Baimudanu se sbírají bohatě ochmýřené tlusté listy a tipsy odrůdy čajovníku **Dabaicha**. Čaj se vysuší na slunci, po čemž dostává pro šechny bílé čaje příznačnou sytou sladkou vůní a lehkou osvěžující chuť. Podle čínské medicíny mají bílé čaje zvláště příznivé účinky na zdraví, stimulují činnost nervové soustavy, omlazují organismus a chladí játra (jsou tudíž dobré na relaxaci po náročné práci, nebo jen tak za horkého počasí).

Legenda vypráví, že jedné zimy za dynastie **Han** (2. století před Kr.) onemocněla matka úředníka **Mao Yi**. Tomu se zdál sen, ve kterém se mu zjevil Nesmrtelný stařec. Od něj se dozvěděl, že existuje způsob, jak vyléčit úředníkovu matku. Jde to však jediným způsobem. Kaprem k jídlu a čerstvým čajem. Sehnat kapra nebyl problém, ale získat v tomto ročním období čaj už ano. U rybníka, ze kterého vylovil potřebnou rybu, rostlo 18 pivoňek, které se jako zázrakem změnilly v čajové keře. Nápojem z jejich lístků se podařilo nemocnou stařenku vyléčit. Na památku této události se v celém tamním kraji říká čajům Bílá pivoňka.

Fuding Baimudan – Fuding je vynikající třída čaje Baimudan, což v češtině znamená **Bílá Pivoňka**. Známkou vysoké kvality je přirozený tvar listů, hluboká, lesklá šedo zelená barva a velký podíl **Baihao** – bílých chloupků. Barva nálevu je jantarová. Vůně je květinová, připomínající vůni pivoňky. Chuť je hladká jako hedvábí, plná. Aftertaste má velice dlouhý. Čaj se může louhovat krátkou dobu, vydrží hodně nálevů.



*Nic není stálé.
Ani ten šálek čaje,
ani ta chvíle.*

TAIMU LÜXUEYA / ZELENÉ SNĚHOVÉ TIPSY Z POHOŘÍ TAIMU

Zelený čaj z Číny

● FCGT01	Taimu Lüxueya	Zelené sněhové tipsy z pohoří Taimu	Třída FINE
----------	---------------	-------------------------------------	------------

Taimu Luxueya - (Lu-süe ja, **Zelený sníh**) - jedná se o nový produkt z Číny, konkrétně z roku 2003. Pěstuje se ve výšce 800 m nad mořem v pohoří Taimu u Futingu. Pro zachování jemného aroma se sklízí pouze v měsících dubnu, květnu a červnu. Pohoří Taimu se původně jmenovalo Caishan. Obývala jej bába kořenářka, která čaj z tamních strání používala na léčení spalniček. Neboť svým, bylinkářským uměním zachránila nespočet dětí, byla na její počest pohoří Caishan přejmenováno na Taimu, což znamená Pohoří Staré paní.

Drobné, pečlivě podélně svinuté lístky mají smaragdovou barvu, svěží zelené aroma. Čaj se deenzymuje napařováním. Proto připomíná jemnou chuť japonských čajů. Zajímavé je, že se dá louhovat ve studené vodě. Doba louhování je 7 minut. Připravíte tak rychle velmi lahodný a osvěžující **ledový čaj** nejen pro letní měsíce. Nálev je smaragdově zelený, hutný, plně vyvážené chuti.



*Ve stínu Buddhy
se pomalu rozkládá
spadané listí.*

ANJI BAICHA / BÍLÝ ČAJ Z ANJI

Zelený čaj z Číny

● MCGT08	Anji Baicha (Yufengcha)	Bílý čaj z Anji (Nefritový fénix)	Třída MASTER
----------	-------------------------	-----------------------------------	--------------

● FCGT02	Anji Baicha Special	Bílý čaj z Anji Special	Třída FINE
----------	---------------------	-------------------------	------------

Baicha znamená **Bílý čaj**, ale u tohoto zeleného čaje tento přívlastek spíš znamená určitý druh stromu a lístku. Je charakteristický svojí zvláštní jemností. Pěstuje se v Anji v provincii Zhejiang. podle barvy čajových lístků (které Číňané často přirovnávají k barvě Fénixova peří) bývá někdy nazýván **Nefritový fénix** (Yufengcha).

V Anji, v **Xilongu** na náměstí, je socha Nesmrtelné dívky Bílého čaje. Odkazuje na slavnou pověst o Bílém hadovi. V ní je role Bílého hada prisouzena převtělení mladé slečny, jejíž původní příjmení bylo **Bai** – Bílá. Bai se vypravila pro bylinu nesmrtelnosti a když se vracela, tak ji poblíž Anji ztratila. Traduje se, že z této byliny vyrostly čajové keře Anjibaicha.

V Rusku, aby nemátli zákazníka, se jeho název překládá jako jemný nebo Brzký čaj z Anji (**Brzo sklizený čaj z Anji**). Zvláštností je pak změna barvy vylouhovaných listů. Ze zářivě zelené přechází na bělavou, místy až slonovinovou, barvu.

Anji Baicha Special – zářivě zelené listy vydávají sytou a příjemnou vůni pečených kaštanů. V nálevu je cítit autentická vůně zelených čajů z Anji – jemná a sladká jako u čerstvého zeleného hrášku. V chuti kromě čerstvosti a jemné kořeněnosti je přítomná i jakási tenká ovocná, skoro malinová, sladkost – něžné a jemné ovocné aroma. Aftertaste je výrazný a dlouhý, velice sladký.



*Nádheru jara
nevnímá sních – slzami
stéká po větvích.*

BILUOCHUN / SMARAGDOVÉ SPIRÁLKY JARA

Zelený čaj z Číny

O GCGT03	Biluochun	Smaragdové spirálky jara	Třída GOOD
----------	-----------	--------------------------	------------

Biluochun / Pilochnun [Pi Lo Čchun] – **“Smaragdové spirálky jara”**. Tento čaj se má sbírat brzy na jaře jakmile se objeví první drobné lístečky, ve kterých obsah aminokyselin a čajových fenolů je největší. Roste v zahradách, které jsou částečně stíněny ovocnými stromy. Čaj musí být zpracován tentýž den a celý proces (sběr, sušení a svinování) musí být ukončen do noci. Biluochun má sedm tříd různé kvality – čím nižší je třída, tím větší jsou listy, a naopak. U vysokých tříd teplota sušení je nižší a zacházení s listy opatrnější. Vůně suchého čaje je nepopsatelná, téměř medová, lístky jsou zakrouceny do miniaturních, bohatých ochmýřených spirálek, nálev má jemně zelenou barvu a charakteristickou svěží chuť jarní trávy. Díky velkému množství malých ochmýřených tipsů je možné připravit Biluochun netradičním způsobem: vhozením čajových lístků do sklenice s horkou vodou (70 až 80°C). Nejdříve jeho lístky zamíří ke dnu, aby po chvíli zamířili k hladině. Jakmile jí dosáhnou, čaj se „**roztančí tancem sněhových vloček**“, začnou se „**převalovat jako něžné bílé mraky**“. Navíc se nádherně rozvoní.

Ve východočínské provincii Jiangu leží na břehu Velkého jezera (**Taihu**) úrodná horská oblast **Dongting**. Podle pověsti rostlo na vrcholku hory Biluo, několik divokých čajových keřů a tamní domorodci je trhali pro svoji potřebu. Za císaře Kangxi (panoval v letech 1661-1722) byla bohatá úroda. Mladičké česačky, které se vydaly pro čaj, snadno zaplnily všechny koše, a tak další natrhaný čaj nasypaly za horní část svého oděvu. Když se čaj ohřál lidským tělem, začal tak výrazně vonět, až to samotné česačky vyděsilo. Čaji se pak často říkalo **Xiasharenxiang** (volně přeloženo **Vůně, která děsí lidí**, zkráceně pak **Děsivá vůně**). V době, kdy císař pořádal inspekční cestu na jih, zastavil se i v Dongtingu a ochutnal místní výtečný čaj. Přitom se pozastavil nad jeho nevzletným názvem a rozhodl se přejmenovat jej tak, aby byl elegantnější. Tak čaj Děsivé vůně získal jméno **Smaragdové spirálky jara**.

Barva čaje je bílozelená, jemná a nádherná. Vůně suchého listu je máslová a sladká. Kořeněné a jemně uzené tóny, tak příznačné pro Pi Lo Chuny, jsou velice jemné a neskutečně příjemné. Vůně zalitého listu je sladce uzená, za chvíli ale zůstává už jen medová sladkost a kořeněnost horských trav a bylin, tóny zralého ovoce a svěžest horského větru.

Jemný medový aftertaste trvá věčnost...

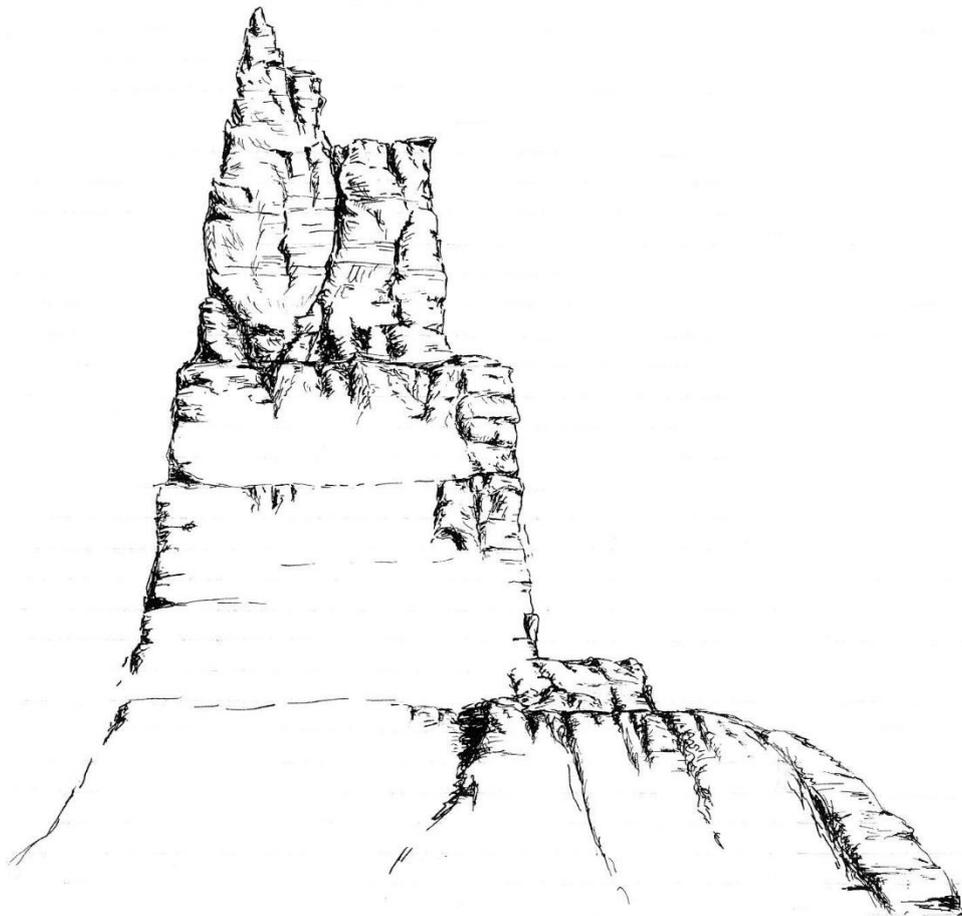


*Uprostřed ticha
i zdánlivé iluze
ztrácí svůj smysl.*

O GCGT04	Huangshan Maofeng	Ochmýřené vrcholky z hor Huangshan	Třída GOOD
----------	-------------------	------------------------------------	------------

Huangshan Maofeng [Chuan Šan Mao Fen] se z čínštiny překládá jako “**Ochmýřené vrcholky ze Žlutých Hor**”. Pohoří Huangshan je dokonalým místem pro pěstování čaje. V této oblasti se výborné čaje sbíraly již za dynastie Sung (960-1279). I o tomto čaji se traduje legenda. Jejím námětem je zhrzená láska s tragickým koncem. Zamilovaná dívka byla provdána jako konkubína a její milý z hoře utekl do hor. Dívka za ním utekla, ale našla na ho smluveném místě mrtvého. Ze slz, které vyplakala nad jeho mrtvolou přišel o svoji tajnou lásku v okamžiku, se stal déšť, který skrápěl tělo zavražděného, z něhož se stal čajovník...

Mao Feng se sklízí brzy na jaře, kdy listy jsou mladé, na pohled křehké. U vyšších tříd tohoto čaje musí být listy stejně velké, neporušené s dobře prokreslenými okraji, barvy žlutozelené nebo slonoviny. Čaj má výraznou vůni, nálev téměř čirý s chutí silnou a velice sladkou, lehce květinovou. Výběrová třída tohoto slavného čaje pocházejícího z nejkrásnějších hor Číny má nádherné malé lístečky nevtíravě zelené barvy vydávající sladkou, lehce trávovitou, přesto sytou vůni. Čaj okouzlí svou sladkou pečeností a dokonale uvolní. Světlezelený nálev v sobě nese lehké trávovité i květinové tóny a překvapí také lehkou příjemnou kyselostí a osvěžujícím sladkým aftertastem.



*Na pusté hoře
vítr mi cuchá vlasy;
únavní lidé.*

LIU'AN GUANPIAN / SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA Z LIUAN

Zelený čaj z Číny

○ GCGT05	Liu'an Guanpian	Melounová semínka z Liuan	Třída GOOD
----------	-----------------	---------------------------	------------

● FCGT09	Liu'an Guanpian	Melounová semínka z Liuan	Třída FINE
----------	-----------------	---------------------------	------------

Liu An Guan Pian [Lu An Gua Pien] neznamená **“Melounová Semínka”**. Tento název se prosadil na Západě navzdory tomu, že se v Číně slovem „Guapian“ označují **slunečnicová semínka**, která se ve východních zemích – po osmažení - pokládají za lahůdku. Čaj se vyrábí v provincii Anhui [Anchuej] a je znám už z dob dynastie Ming. Tradičně mu byli připisovány léčivé účinky. Je tak slavný a rozšířený, že v Čínské literatuře můžete narazit na početné zmínky o něm včetně legendy, ve které jedna víla nesla božstvu Guanyin čajové lístky. Cestu jí však zkřížil netopýří démon, který sužoval tamní lid. Víla před soubojem vysázela několik čajových keřů. Souboj plný magie nakonec vyhrála a démon musel uletět.

Lístky čajovníku **Guanpian** (tips a dva nebo tři lístečky) se sbírají po období dešťů, listy se odtrhávají a smaží zvlášť. Čaj z prvního listu se jmenuje **Tipian** (Horní destičky), z druhého se vyrábí samotný **Guapian**, ze třetího **Meipian Meihua** (Švestková semínka), a z tipsů **Yinzhen** (Stříbrné Jehličky). Z rašících pupenů pak dělají Shensanzhi. Semínka z Liu'an svým tvarem připomínají melounová (nebo velká slunečnicová) semínka. Jsou protáhlé, barva listů je tmavě zelená. V kvalitních “semínkách” nenajdete kousičky pupenů nebo řapíků. Barva nálevu je tmavě zelená se smaragdovým leskem. Chuť čistá, výrazná a sladká.

Výběrová třída „nejzelenějšího“ z deseti slavných čínských čajů je podle čínských lékařů nejlepší na trávení a také snižuje vnitřní teplotu a působí protizánětlivě. Barva suchých listů je smaragdová, vůně čaje je velice něžná a sladká. Na rozdíl od tříd nižších, ve vůni suchých listů není cítit hrubá praženost a příliš sladké tóny jak u přezrálé tykve. Vůně nálevu je pak příjemně lehce kořeněná, s trochou kyselosti, připomíná již zmiňovaná smažená slunečnicová semínka. Chuť je klasická pro Anhui – sladká, máslová, s trochou ovocných tónů a aftertaste dlouhý.



*Na konci řeky
jen zamklý převozník
sleduje řeku.*

LONGJING / DRAČÍ STUDNA

Zelený čaj z Číny

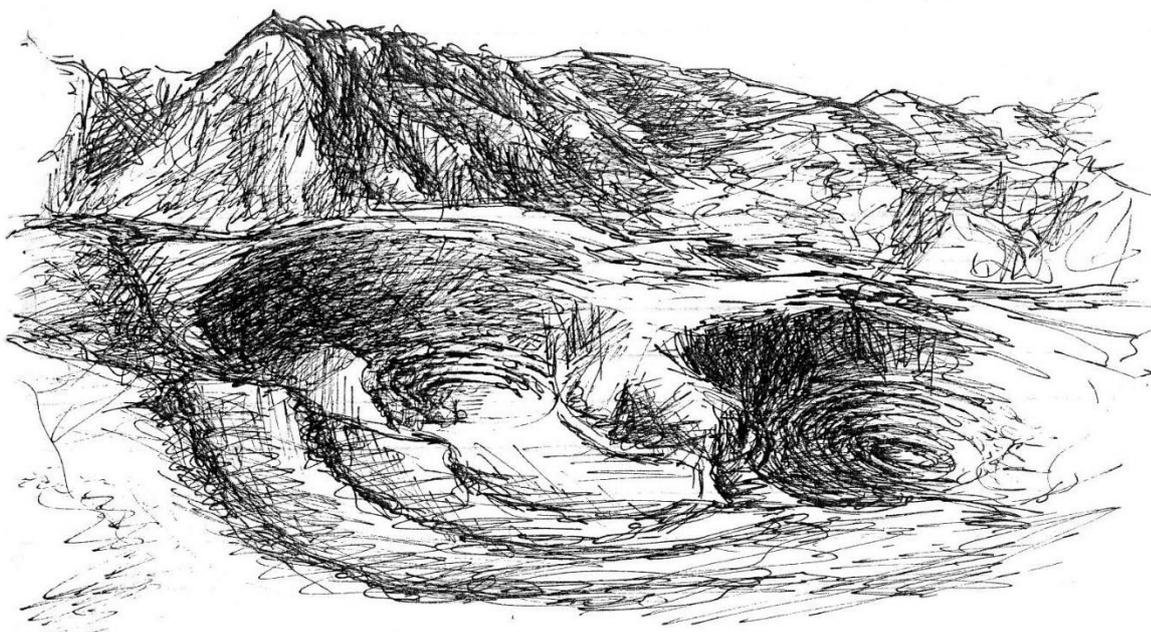
● FCGT06	Xihu Longjing	Dračí studna od Západního jezera	Třída FINE
----------	---------------	----------------------------------	------------

Longjing je jeden z nejznámějších čajů Číny. Pochází z provincie Zhejiang. Čajové plantáže se rozprostírají proslulého Západního jezera (**Xihu**) poblíž města Hangzhou a vypráví o nich i samotný Lu Yu (758 n.l.) ve své Knize o čaji, kde zmiňuje dva kláštery, u kterých se pěstuje čaj. Lung Jing patří k jarním čajům a nejlepší sběr pochází ze stejného období. Proces třídění, sušení a pražení má být přesně dodržován pro výrobu pravého Lung Jingu. Čaj má placaté lístky, výraznou vůni a v nálevu je sladký a krásně voňavý. Podle tradičního čínského nazírání má mít Lung Jing čtyři vlastnosti (čtyři poklady čaje) – jasnou zelenou barvu, hustou vůni, nasycenou chuť a nádherný tvar.

Pojem **Xihu Longjing** zahrnuje celkem 13 tříd Longjingu. Kvalitní sorty jsou zpracovávány ručně, což je velmi náročné na čas i um. Kvalita pak odpovídá ceně. Výsledkem je průzračný čajový nápoj smaragdové barvy, s vůní hustou jak orchideje a svěží nasycené chuti s tóny ovocnými.

Mezi nejproslulejší patří **Shifeng Longjing** což v překladu znamená „**Dračí Studna ze Lvího Vrcholku**“. Ta má všechny tyto vlastnosti v plné míře. Abyste si lépe vychutnali nejen chuť, ale také vzhled tohoto proslulého čaje, doporučujeme použít průhledné sklenice, čaj se zalívá vodou kolem 80 °C, potom se na chvíli zavře víčkem, které se krátce na to opět sundá, aby se čaj „neudusil“. Zacházet s čajem se musí velmi opatrně. Lepší je udělat čaj jemnějším pro zachování jeho jemné vůně.

Další tři jsou **Tygří běh (Hupao Longjing)**, který svůj název dostal podle hory, na jejíž svazích roste, **Yunqi Longjing** a vlastní **Xihu Longjing**. Jména odkazují na 4 oblasti v okolí Západního jezera.



*Zdaleka přišel
a ani se nezdržel,
náhodný poutník.*

LU XIU QIU (CUI LUO) / NEFRITOVÉ SPIRÁLKY

Zelený čaj z ostrova Hainan (Čína)

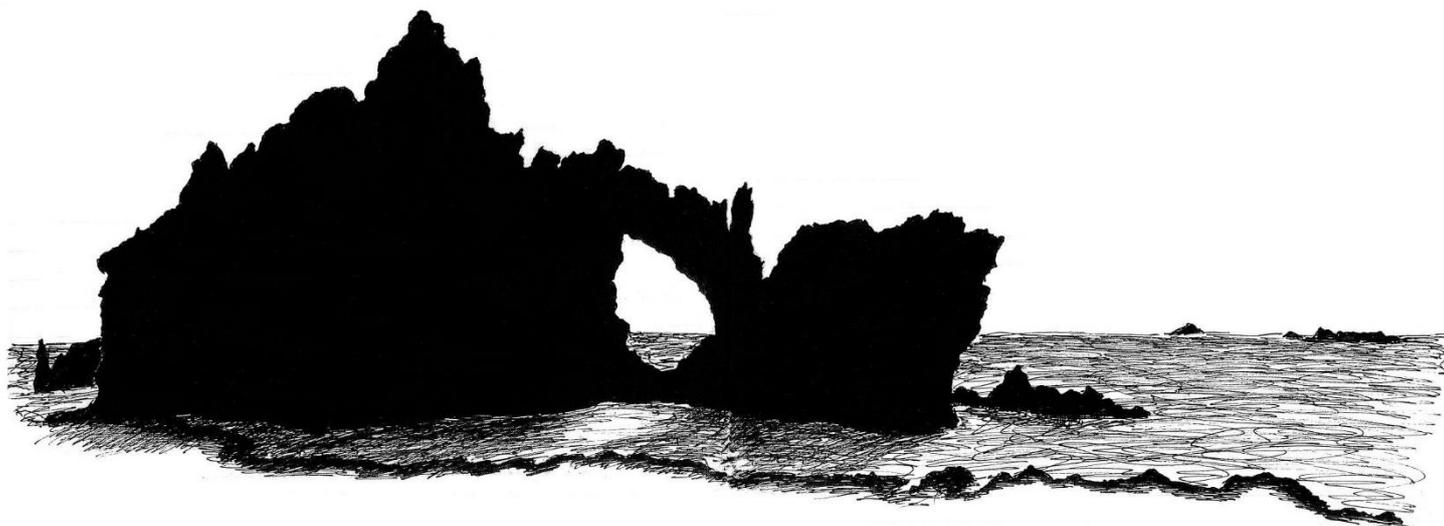
○ GCGT10	Lü Xiuqiu – Cui Luo	Nefritové spirálky	Třída GOOD
----------	---------------------	--------------------	------------

GCGT10 – **Lu Xiu Qiu**, zvaný též **Cui Luo**, lze přeložit jako **Nefritové spirálky**. List stočený do tvaru perliček, to je asi nejcharakterističtější rys tohoto čaje, pro nějž se v Evropě vžil název **Gunpowder**, ale tento čaj má díky svojí čerstvosti a kvalitě s klasickou sortou „Gunpowderu“ společný jenom název v Pinyin.

Cui Luo pochází z **Hainanu**, což je nejjihnější čínský ostrov. Leží v mírném pásmu se stabilním teplým počasím, spoustou slunce a přiměřeným množstvím dešťových srážek (2000 až 2500 mm ročně). Perfektní kombinace těchto faktorů umožňuje sklízet Hainanské čaje již během zimy. Dalo by se říci, že čaj se na tomto ostrově sklízí celoročně, což je pravda až na období, kdy se čajové keře prořezávají. Často se tedy jedná až o osm sklizní během jediného roku!

Měkká, světle zelená barva listu a jeho vydatná čerstvá vůně dává již předem tušit, že se nejedná o obyčejný čaj nýbrž opravdovou pochoutku. V chuti můžeme cítit krémovou čerstvost a sladkost. Opravdový gurmán si možná povšimne i lehounce pikantního jakoby mentolového aftertastu, který ale při vyšších teplotách mizí, aby byl nahrazen hutným a vydatným nálevem, typickým pro opravdu kvalitní a čerstvé čaje.

Tento čaj sponzoruje společnost Nomenica, spol. s r.o.
www.nomenica.com



*Ráno dát si čaj,
čas nechat jen tak plynout;
toť Tao Nebes.*

LÜ SHUIXIAN / ZELENÝ NARCIS

Zelený čaj z čínského ostrova Hainan

● FCGT11	Lü Shuixian	Zelený Narcis	Třída FINE
----------	-------------	---------------	------------

FCGT11 – **Lü Shuixian**. Čaj **Zelený Narcis** pochází z ostrova **Hainan**. Hainan je jedním z mála míst, kde se doposud nachází rozlehlé čajové zahrady s civilizací nedotčeným životním prostředím. Čistý vzduch, voda i chemií nezamořená, za to však bohatá půda pohoří **Wi Zhi**, to je místo zrodu Zeleného Narcisu.

Lu Shuixian má s klasickým tmavým **Wuyi wulongem** **Shuixian** společného. Snad jen název a možná trochu i tvar listu. Jedná se o zástupce „tmavších“, sytějších zelených čajů, které vynikají bohatým aromatem a celou škálou chutí, z nichž snad nejvíce vyniká jakoby ostrost a pikantnost těžkých bylinných tónů. Velice zajímavý čaj, který někomu možná připomene opravdu kvalitní sorty čaje **Bi Luo Chun**. Fantastická výdrž **Zeleného Narcisu** – poskytně **až 20 zálevů!** – je dána také tím, že pochází ze starých čajových keřů a během jeho trhání, zpracování i skladování nebyla učiněna žádná zásadní chyba. Kéž by bylo s takovouto péčí staráno o každý čaj!



*Jsem rozržitý:
v konvičce chladne čaj a
já piji vodu.*

ZHUYEQING / ZELENÝ BAMBUSOVÝ LIST

Zelený čaj z Číny

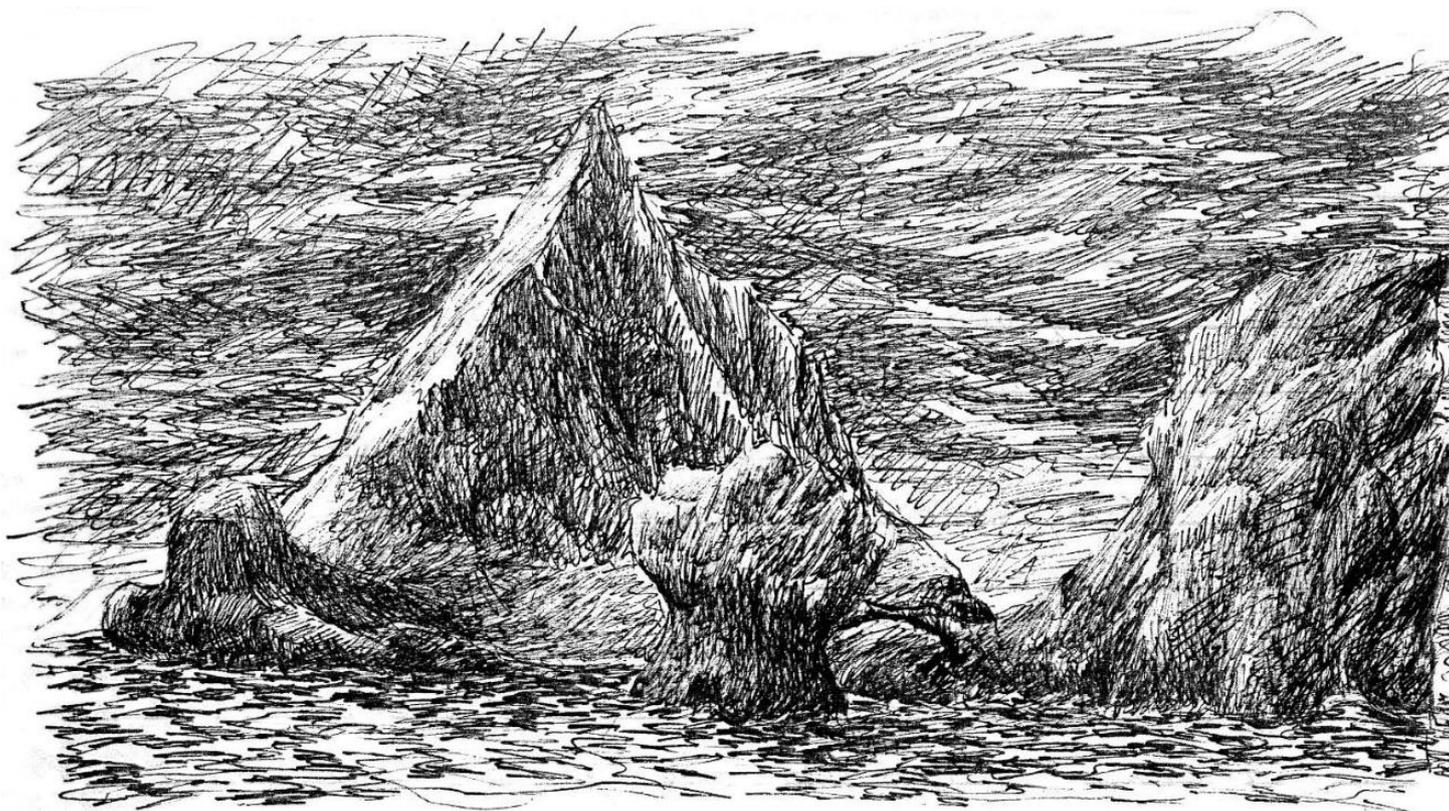
● FCGT07	Zhuyeqing	Zelený bambusový list	Třída FINE
----------	-----------	-----------------------	------------

● FCGT12	Zhuyeqing	Zelený bambusový list	Třída FINE
----------	-----------	-----------------------	------------

FCGT07 – **Zhuyeqing – Bambusové výhonky**. Jeden z nejzelenějších a nejpronikavějších čajů se pěstuje v nadmořské výšce 1150 m v horách **Emei**, v provincii Sichuan. Dostatek vlhkosti, mírné teploty a skvělá červená a žlutá půda vytváří pro pěstování čajových keřů optimální podmínky. Říká se, že **Chen Yi**, bývalý generál Nové čtvrté armády, ministr zahraničí a člen polybyra Komunistické strany Číny, vyrazil na inspekci do hor Emeishan a v klášteře Wannian ochutnával tento čaj a zeptal se mnichů, co to je za čaj. Mniši mu řekli, že nemá žádné jméno a **Chen Yi** ho napadlo, že by ho mohl pojmenovat podle vzhledu zelených bambusových lístků. Za zmínku stojí skutečnost, že nositelem totožného názvu je i jeden z nejedovatějších hadů Asie.

Zhuyeqing má drobnoučké lístky, ve tvaru jehliček. Konzistence nálevu je máslovitá, barva zářivě zelená. Vůně mokrého čaje připomíná čínské fazole a jemně také čerstvý sladký zelený hrášek. Chut' je velice výrazná.

Samostatnou kapitolou jsou **léčivé účinky** Zhuyeqing. Vedle ochlazujících a omlazujících, je to skvělý vliv na snižování cholesterolu v krvi, prevenci kardiovaskulárních onemocnění a protirakovinotvorné působení čajových antioxidantů.



*Luno bez srdce
cítíš žár mého těla?
Nechvěj se celá!*

*Bezmocí bledneš
tvář ti skryl stín; škoda že's
rekem zbabělým.*

LUSHAN YUNWU / OBLAČNÝ ČAJ Z HORY LU

Zelený čaj z Číny

● FCGT13	Lushan Yunwu	Oblačný čaj z hory Lu	Třída FINE
----------	--------------	-----------------------	------------

Lushan Yunwu. Slavný zelený čaj z provincie **Jiangsi**, který patří mezi „Desítku slavných & nejlepších“. Čaj původem z nejkrásnějších oblastí Číny, z kopců a hor, kde samotný Lu Yü kdysi psal svá čajová pojednání...

Čaj Lushan Yunwu se pěstuje od nadmořské výšky 800 m a sbírá se v květnu. Ocení jej i největší znalci – stejnoměrné a krásné, pravidelně ochmýřené lístky (trhají se pouze dva nejvyšší lístky) vydávají za sucha osvěžující vůni. Nálev je průzračný, jen lehce zelený (téměř čirý), jeho chuť přitom dokáže přímo ohromit, je výrazná, sladká, svěží a nevyprchá během mnoha zalití (což u zelených čajů je opravdu vzácný jev, a je důkazem a zárukou jejich vysoké kvality).



*Kde jsou ty časy,
kdy jsem pod starou hrušní
naslouchal cvrčkům.*

HUOSHAN HUANGYA / ŽLUTÉ TIPSY Z POHOŘÍ HUOSHAN

Žlutý čaj z Číny

● FCYT01	Huoshan Huangya	Žluté tipsy z pohoří Huoshan	Třída FINE
----------	-----------------	------------------------------	------------

Huoshan Huangya – Žlutý čaj vyšší střední třídy z pohoří Huoshan v provincii Anhoi. Huoshan Huangya se začal pěstovat v už sedmém století za dynastie Tang. V následujících stoletích prošly Žluté tipsy periodami slávy (např. za dynastie Ming a Qing) i zapomnění. K jeho znovuzrození došlo až v roce 1971. „**Žluté tipsy**“ se skládají z jednoho pupenu a dvou malinkatých lístečků kolem něj. Barva suchých listů je výrazná, velice pestrá, jsou tu odstíny zelené, žluté a hnědé...

Vůně suchého čaje je typická pro čaj z Anhoi, máslově sytá a hladká. Při hlubším nádechu se objevuje něžná, velice příjemná pečenost. Vůně mokrých listů je více sladká, pečenost téměř mizí. Místo ní se objevuje lehká kořeněnost a tenká kyselosladká svěžest. V chuti jsou cítit horské trávy a bylinky, pyl květu, zralé ovoce a oříšky. Čaj je **velice jemný**, s plnou sladkou chutí. Aftertaste je ještě zajímavější – sytý a sametový, zaobalí krk svojí zralostí a sytostí, hloubku a jemnou silou.



*V hluboké noci
půlměsíc probouzí sny
o dávných časech.*

BENSHAN / ČAJ Z HORY BEN

Světlý wulong z Číny

X BCOT01	Benshan	Čaj z hory Ben	Třída BASIC
----------	---------	----------------	-------------

Benshan – název čaje odkazuje na horu v provincii Fujian, v oblasti Anxi.

O Benshanu se občas hovoří také jako o **mladším bratru Tieguanyin**, neboť má podobnou chuť, jen méně rafinovanější vůni. Jeho kultivar snese drsnější podmínky a může být proto – na rozdíl od svého staršího bratra – pěstován i v méně optimálních podmínkách a sklízen častěji. Listy jsou pevné, vůně sladká, s malinovými tóny. Chuť má hlubokou a jemnou, se sladkým aftertastem. Benshany se většinou řadí mezi hodně levné wulongy, které mají sice málo kvalitní lístek, zato příjemnou, dost výraznou ovocnou, až malinovou vůni.



*Severní vítr
lomcuje borovici;
dva staří blázni.*

HUANGJINGUI / ZLATÝ SKOŘICOVNÍK

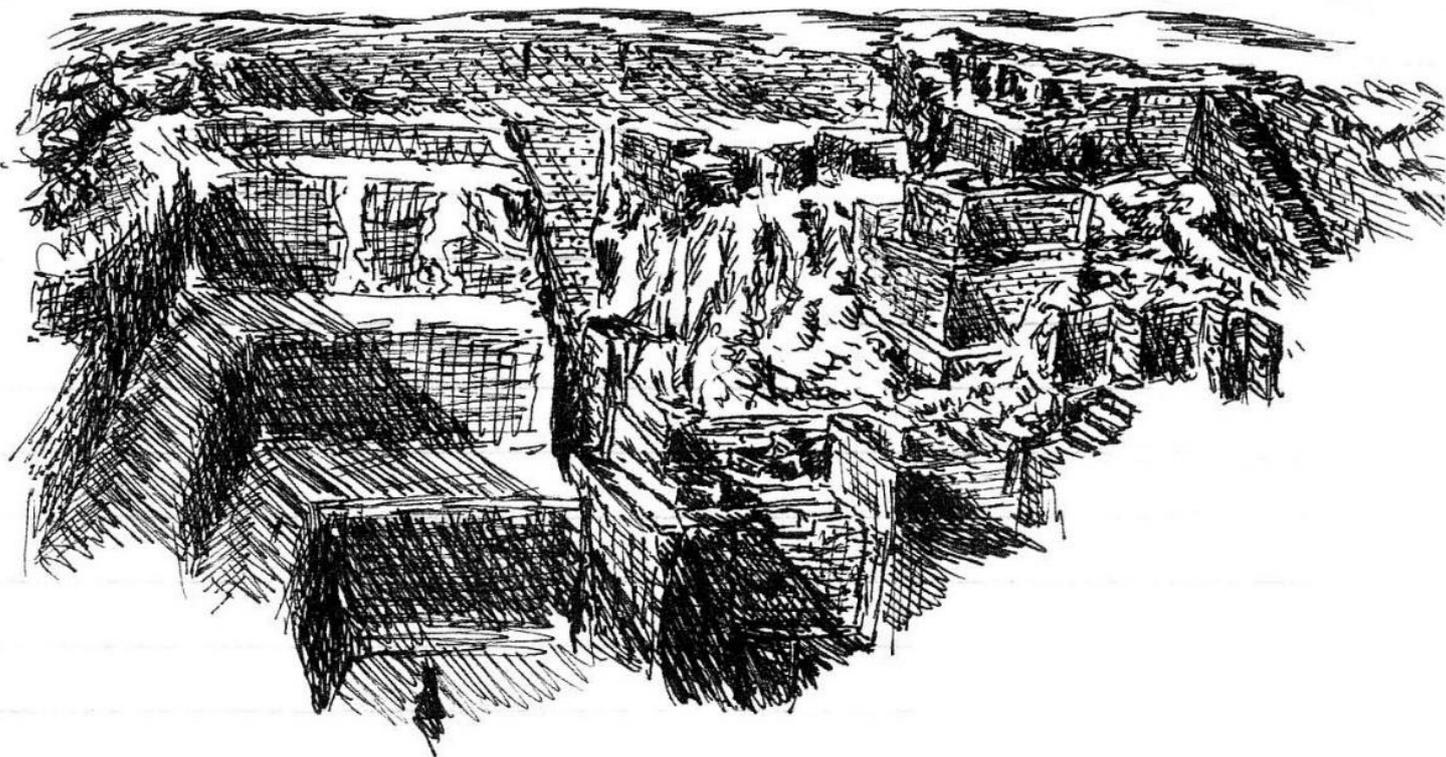
Světlý wulong z Číny

O GCOT02	Huangjingui	Zlatý Skořicovník	Třída GOOD
----------	-------------	-------------------	------------

Huangjingui nebo správně celým jménem **Anxi Huangjingui** [An Si Chuan Tin Guj] znamená v češtině „**Zlatý Skořicovník**“. Čínsky psané prameny vykládají původ názvu čaje takto: dle tamního obyčeje jedna novomanželka z jihofujianské rodiny jménem **Wang Dan** přinesla formou věna dvě sazeničky úchvatného čaje, který každého ohromoval svojí vůní. Čaj pak dostal jméno jako jemnou jazykovou hříčku. V tamním dialektu se totiž první znak jejího příjmení vyslovuje stejně jako znak pro žlutou barvu. Jisté však je, že barva nálevu je zářivě žlutá až jemně zlatavá.

Nádherný čaj z proslulé horské oblasti Anxi, vznikl až v 19. století – o něco později než Tieguanyin. Konkrétně za vlády císaře **Guangxu**, který spravoval Čínskou říši v letech 1875 až 1908. Kultivar, ze kterého se tento čaj připravuje, raší ze všech wulongů jako první, a vůně, kterou vydává, je tak intenzivní, že se o něm mluví jako o čaji, jehož **vůně doletí až k nebesům**.

Výtečné klimatické podmínky oblasti Anxi umožňují až pět sběrů během jediného roku. Lístky z nich se zpracovávají podle technologie Tieguanyin, ale odrůda je jiná. Čaj z těch keřů měl tak zářivě zlatou barvu, nádhernou chuť a hlavně vůni „dosahující nebe“, že hned dostal i další jméno – **Huangdan** – „**Žlutý rozbřesk**“. Jsou jemnější a hlavně menší (už to nejsou „**hlavy vážek**“ ale spíše menší kuličky). Čaj je velice výrazný, svěží, jemný a osvěžující s dlouhou a silnou květinovou vůní. Je možné v ní vystopovat aroma skořice, hrušně, horských bylin a lesní jahod.



*Vrcholky zlátnou,
zatím co nad propastí
luna se ztrácí.*

MAOXIE / MALÝ KRAB

Světlý wulong z Číny

X BCOT03	Maoxie	Malý krab	Třída BASIC
----------	--------	-----------	-------------

Maoxie – Malý krab. Další druh lístku z Fujianu (Anxi), postavením dost podobný jako u Benshanu. Na rozdíl od něj je však jinak zpracovaný. Zvláštní název čaje se odkazuje na tvar čajových lístků, připomínajících krunýř mladého kraba (krabíka, poeticky kráběte). Ve vůni jsou často kromě ovocných tónů přítomny i tóny jemně uzené nebo hodně lehce pečené. To dodává čaji výraznou sytost, až masitost. Chut' Maoxie je plná.



*Pár doušků čaje
z otlučeného šálku.
Čekání na nic.*

TIEGUANYIN / ŽELEZNÁ BOHYNĚ SPRAVEDLNOSTI

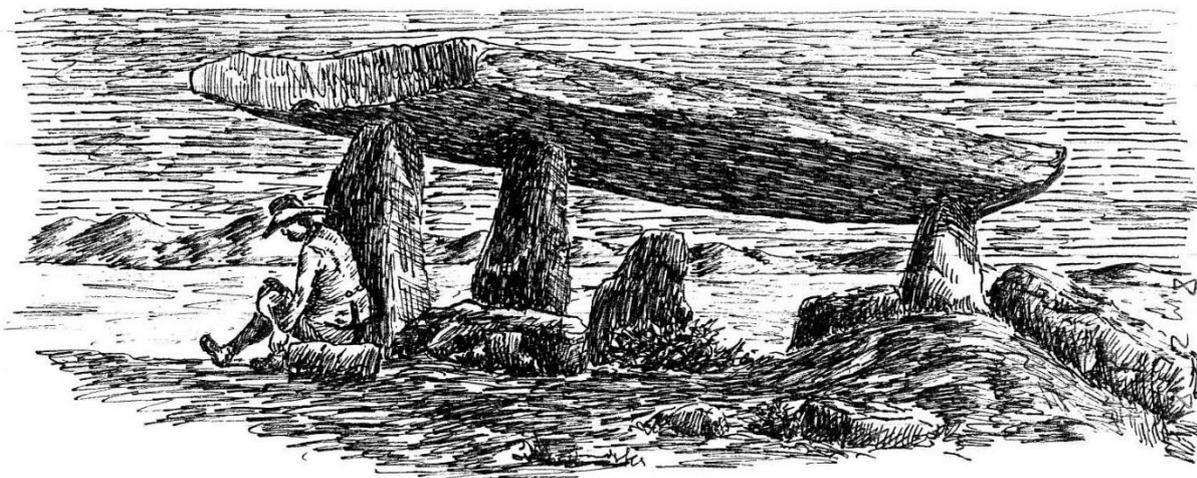
Světlý wulong z Číny

● FCOT04	Tieguanyin (světlá)	Železná bohyně milosrdenství	Třída FINE
● FCOT05	Tieguanyin (polotmavá)	Železná bohyně milosrdenství	Třída FINE
● FCOT06	Tieguanyin (tmavá)	Železná bohyně milosrdenství	Třída FINE

Tieguanyin [Ti Guan Yin] – **“Železná Bohyně Spravedlnosti”** je jeden z neznámějších čínských čajů vůbec. O Tieguanyin se tvrdí, že lístky má těžké jako železo a jsou pěkné jako Bohyně Milosrdenství. Lístky jsou poměrně tvrdé a velké, nálev dává syté zelenožluté barvy. V tradičním čínském pojetí má tento čaj nejvíce toho, čemu se říká orchidejová kvalita chutě a vůně. Tento druh Tieguanyin je opražen na 25%, aby bylo dosaženo výraznější a bohatší chutě.

Oblast Anxi leží na jihovýchodě Číny, v provincii Fujian. Svého vrcholu prodej a pěstování čaje dosáhly až v 18. století a nejprodávanější odrůdou čaje z celé oblasti je Tieguanyin. Ohledně názvu „**Železná Bohyně Spravedlnosti**“ existuje poměrně velké množství bájí a mýtů, které se od sebe liší ve spoustě detailů, ale základní děj zůstává stejný: Pěstili čaje, který kdysi žil v Anxi a obětoval soše bódhisattvy Avalokitéšvary (čínsky Guanyin, japonsky **Kanon**). šálek čaje denně, až se mu zjevil samotný bódhistwa. Od něj se dozvěděl o místě v horách, kde tentokrát najde dar on od ní. Na daném místě pěstitel našel čajový keř. Po zpracování měl čaj výbornou chuť a vůni s lístky těžkými jak železo.

Tieguanyin Jipin [Ti Guan In Ti Pin] je výběrová třída tohoto proslulého čaje. Nádherný jarní čaj se svěží a tenkou vůní orchideje. Lístky jasně zelené a slaměné barvy, čaj velice čistý, bez čajových drobečků. Nálev je zlatozelený, chuť čistá, bez syrových tónů, ale přesto velice svěží a přímo energická, medově orchidejová, se sladkými tóny šeříku a jemnou máslovou konzistencí. Čaj dokonalý pro **Gongfucha**, s čirým a čistým nálevem plným nektaru, kvetoucích jarních luk, nádherných květů a zpěvu exotických ptáků.



*Na konci stezky
trpělivý převozník
sleduje řeku.*

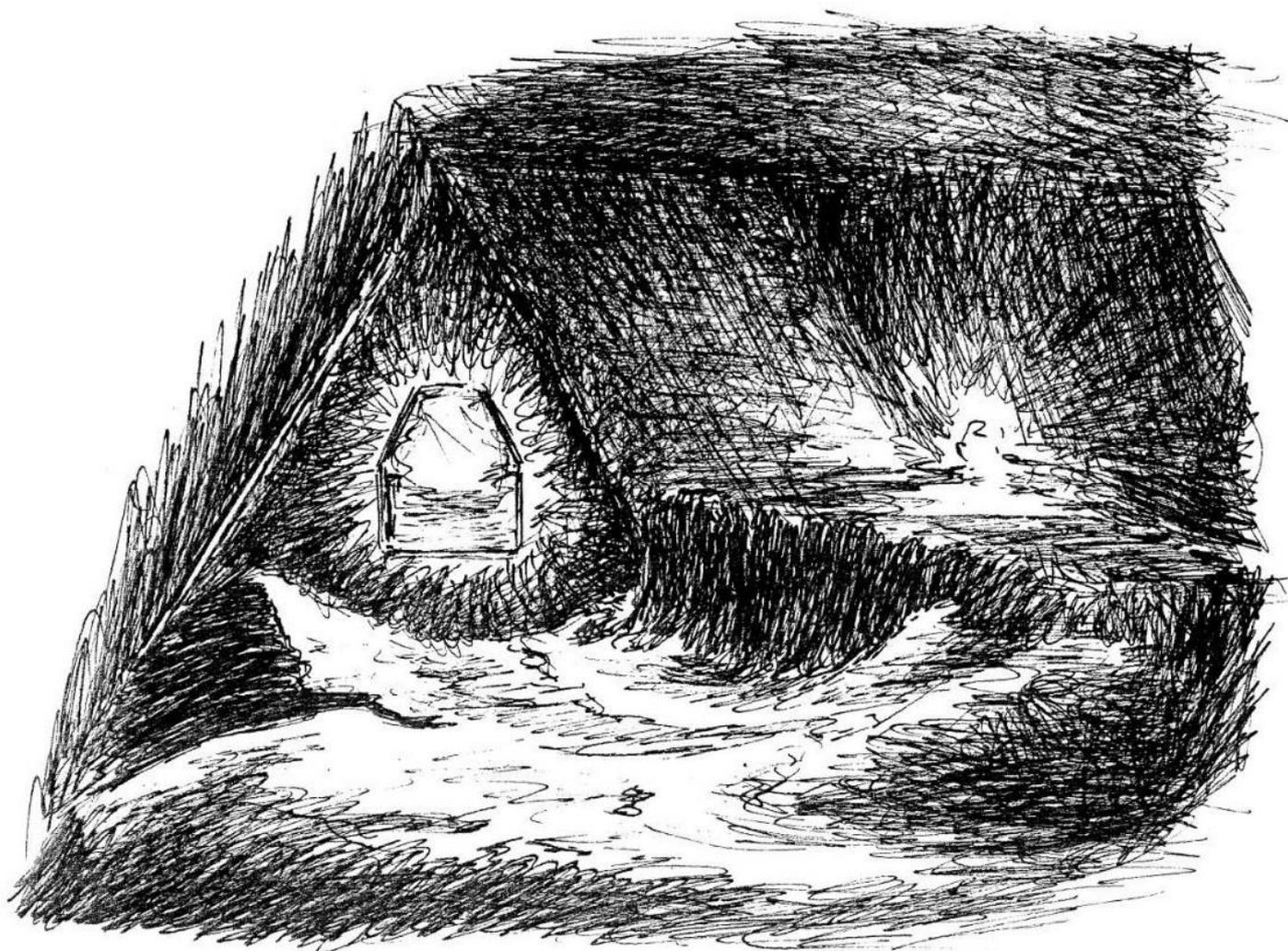
Světlý wulong z Číny

● DCOT07	Bingzhen Wulong	Zmražený wulong	Třída DREAM
----------	-----------------	-----------------	-------------

Bingxuan Wulong je netradiční světlý wulong z Čínské provincie Fujian. Na českém trhu se, dle dovozce, který jej deklaruje jako **Zmrzlý wulong**, se jedná o naprostý unikát, který posouvá zkušenost pití čaje na další úroveň. Jeho jedinečnost spočívá ve skutečnosti, že je od výroby, po celou dobu skladování, až po přípravu uchováván v mrazu.

Před zalitím jsou čajové lístky **Bingxuanu** zformovány do velkých, světlezelených, jemně ochmýřených, hrudek. Díky své čerstvosti působí velmi svěže a po roztátí jsou měkké na dotek. Nálev má delikátní jantarovou barvu s jemným čajovým prachem na dně.

Díky zamražení si wulong uchovává nezaměnitelnou svěžest, která se nedá srovnat s žádnými jinými druhy polofermentovaných čajů. Chuť je jarně svěží, organická, medově nasládlá s květinovými podtóny a dlouhým kořeněným dozvukem. Svými účinky má nejen jemně povzbuzovat a osvěžovat, ale taktéž vyhánět chmury z duše.



*Sněhové vločky,
za řevu lačných šelem,
poklidně tají.*

DAHONGPAO / VELKÉ RUDÉ ROUCHO

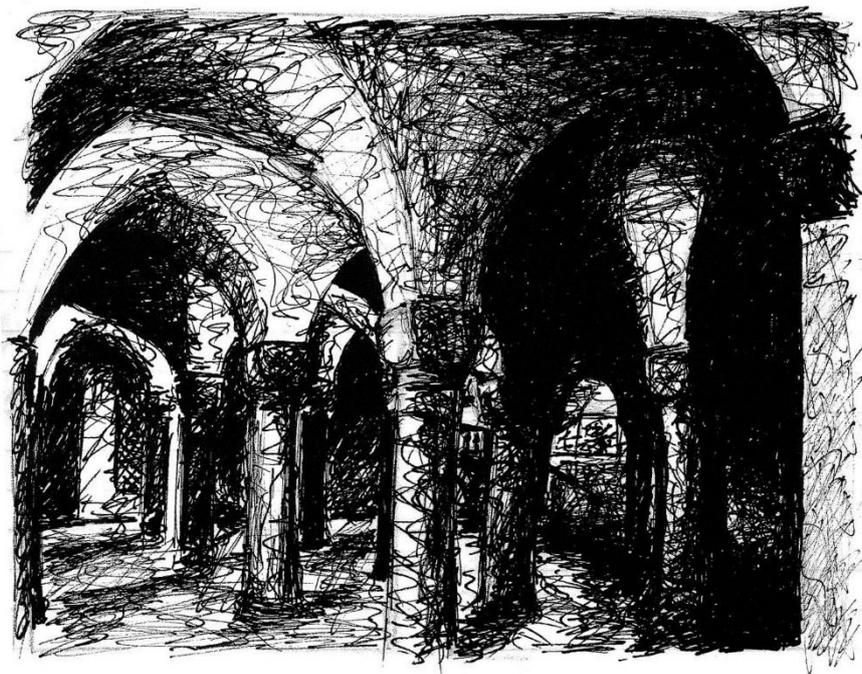
Tmavý wulong z Číny

● FCUT01	Dahongpao	Velké rudé roucho	Třída FINE
----------	-----------	-------------------	------------

● MCUT07	Dahongpao	Velké rudé roucho	Třída MASTER
----------	-----------	-------------------	--------------

Dahongpao [Ta Chun Pao] – „**Velké Rudé Roucho**“. Jeden z nejlepších útesových čajů z Fujianu, hor Wuyi - kolébky wulongů vůbec. Na početných skalnatých útesech této oblasti rostou čaje, jež kvůli místnímu počasí a kamenité půdě dostávají zvláštní rysy, které se později prohloubí tradičním zpracováním. Kvůli svým unikátním vlastnostem a chuti je Dahongpao často označován za „Krále čajů“. Barva listů je tmavě hnědá, často s uhelným leskem, chuť velice vyvážená, vůně výrazná ale přesto jemná a příjemná a aftertaste dlouhý a sladký. Dahongpao se v poslední době vyrábí po celých horách Wuyi.

Dahongpao třídy MASTER je drahocenný, raritní, autentický čaj z hlavního mateřského útesu se stoprocentně originálním, přímo vzorovým listem. Výborný dárek pro znalce, opravdový „**Král čajů**“. Připravený podle původních postupů, zpracovaný ručně a vysušený v tradiční peci na dřevěném uhlí. Suché lístky jsou poměrně malé, stejné velikostí, barva zelenočerná, povrch je lesklý jako uhlí. Nálev je velice průzračný, zářivě tmavě oranžový. Vůně nápoje okouzluje a je tak pronikavá že po pouhém nádechu dostanete pocit, že čaj už sklouznul vašim krkem. Chuť je velice hluboká a sladká, zaobalí a zahřeje Váš krk, trochu kyselosti a hořkosti při delším louhování ale naprostá absence trpkosti. Po několika nálevech se čajové listy zvětší, barvu mají zelenější, je vidět bohaté ochmýření, na dotek jsou jako hedvábní. Na listech (jako u většiny originálních **Yancha wulongů**) jsou malé, ale docela viditelné hrbolky. Po pátém, šestém nálevu se – v chuti i vůni – objevují ovoce a lehké orchidejové tóny. Aftertaste je medový.



*Zatímco ty spíš,
do okna nakukuje
zvědavý měsíc.*

FENGHUANG DANCONG / OSAMĚLÝ KEŘ Z HUANGU

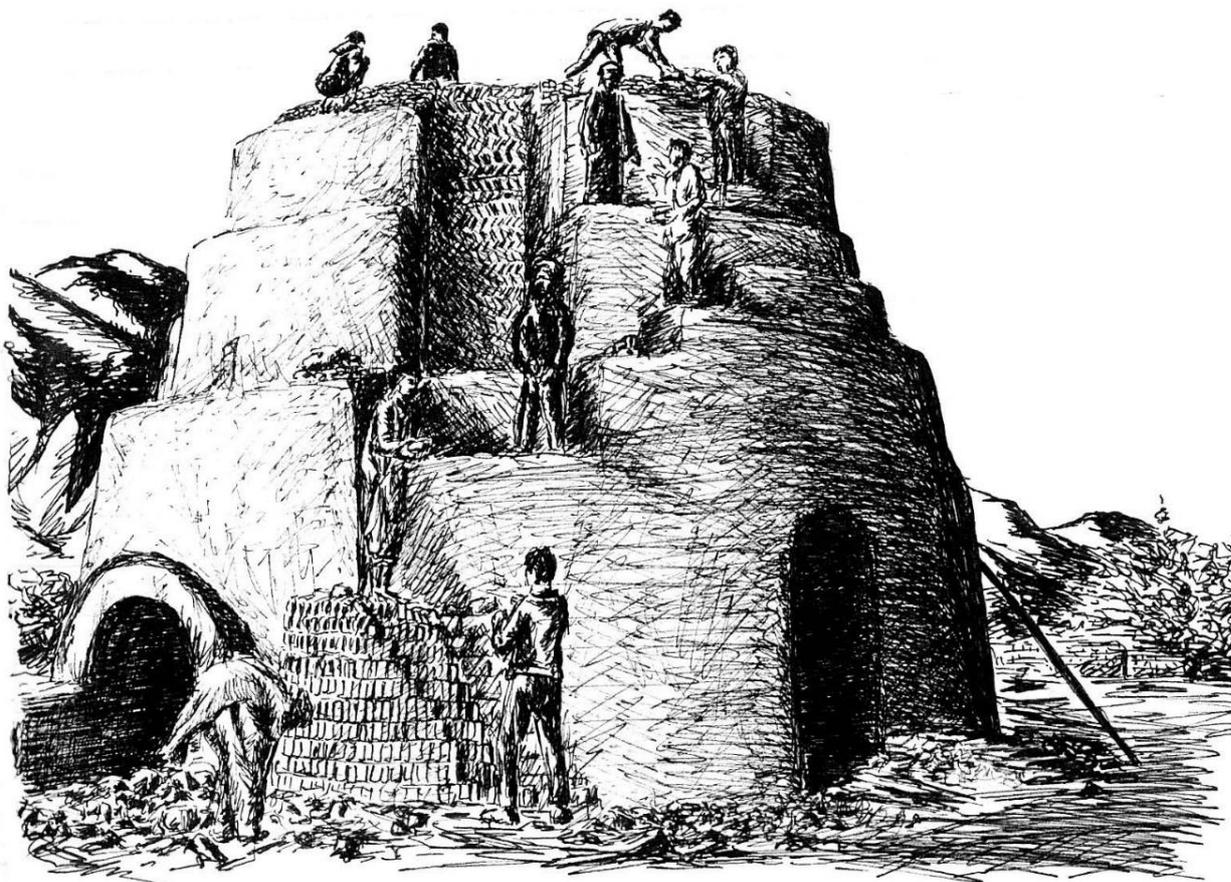
Tmavý wulong z Číny

● FCUT02	Fenghuang Dancong	Osamělý keř z pohoří Fenghuangu	Třída FINE
----------	-------------------	---------------------------------	------------

Fenghuang Dancong – wulongy typu Dancong, což znamená „**Osamělý keř**“, jsou poměrně vzácnými čaji z provincie Guangdong. Existuje přes 4000 starých, osaměle stojících čajových keřů. Dělí se do 80 supin, rozdělených do deseti skupin podle vůně. Dancongy mají společnou medovou chuť. Autentické čaje se sbírají z velkých stromů (až do 8 m vysokých), lístky z nich se nedají poplést s levnějšími lístky z malých keřů, které se prodávají čím dále tím více a vydávají se za originální Dancong.

Pravý Feng Huang má mít lístek obrovský, poměrně dlouhý (více než 5 cm), velice pevný ale pružný, světlejší (občas až bělavě zelené barvy) v rozloženém vylouhovaném stavu, s matným a jemným, jakoby hedvábným povrchem. Vůně suchého lístku nesmí obsahovat silné pražené tóny. Ani v chuti samotného čaje vůbec nesmí být praženost (přepřážený znamená levný, v elektrické peci rychle zpracovaný čaj).

Fenghuang Huangzhixiang Dancong – „**Jednotlivé stromy Fénixu**“ je wulong z hor Fénixu, z čajových záhrad ve výši 1000-1500m. n. m. Sběr z jednotlivých stromů – každý se svou osobitou vůní (proto přívlastek „Tan Chung“). Ruční technologie. Poddruhů Fénixových wulongů je přes několik desítek.



*Zakláním hlavu
když počítám veverky
v korunách stromů.*

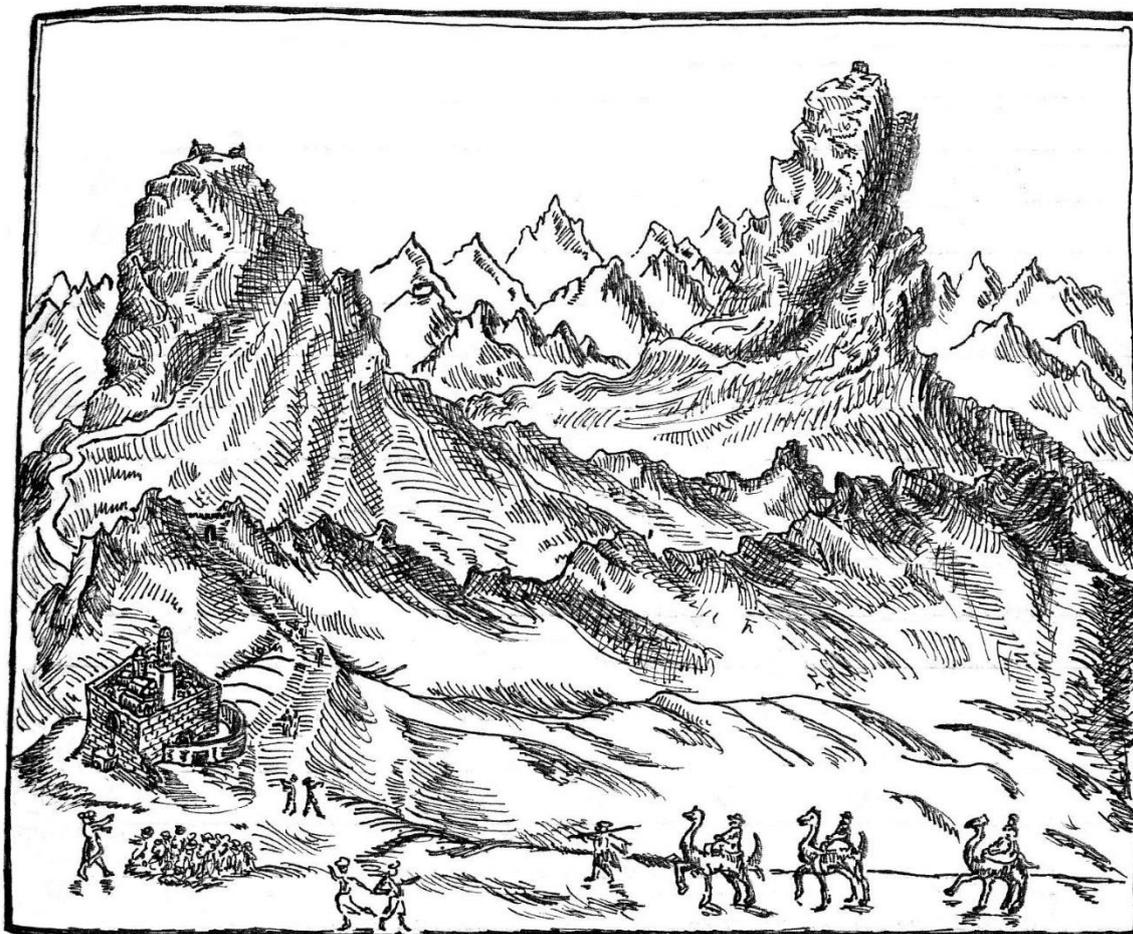
QIANLIXIANG / VŮNĚ DÁLEK

Tmavý wulong z Číny

● FCUT03	Qianlixiang	Vůně dalek	Třída FINE
----------	-------------	------------	------------

Qianlixiang. Označení tohoto čaje je češtině vskutku poetické – **Vůně dalek.**

Tento klenot pocházející z čajových plantáží na mýty opředené hoře Wuyi. Jako všechny čaje z této oblasti řadí mezi jemně tmavé wulongy (mezi 60 až 70%). Lístky mají tmavě zelenou barvu a jsou podélně zavinuty. Barva nálevu je jantarová, se zlatavými odstíny. Svou delikátní chutí uchvátí snad každého-od prvního nálevu lze cítit výraznou jemnost a květinovou nasládllost, s každým dalším nálevem se pak postupně objevují další, hutnější železité podtóny.



*V souladu s řádem
přemýšlím nad principy,
které jej tvoří.*

*Nehledám konce,
začátku nebo středu.
Prostě vůbec nic.*

*Přitom však cítím
význam každého kroku
na ušlé cestě.*

WUYI ROGUI / SKOŘICOVNÍK Z HOR WUYI

Tmavý wulong z Číny

● FCUT04	Wuyi Rougui Superior	Skořicovník z hor Wuyi	Třída FINE
----------	----------------------	------------------------	------------

Wu Yi Rou Gui Ji Pin [Řou Guj Ti Pin] – „Skořicovník z hor Wuyi“. Poměrně mladý wulong (přes století) typu Yancha. Podle názoru odborníků má Rougui vůni kůry skořicovníku (neplést si s obyčejnou skořicí) a mléčnou příchuť, s dlouhým aftertastem. Tato výběrová sorta útesového čaje má chuť čistší s o dost jemnějšími praženými tóny než u je tomu u třídy střední. Ve vůni lehká kyselost a svěžest, aftertaste osvěžující a sladký. Autentický lístek, s větším množstvím hrbolků na povrchu, je zárukou pravosti tohoto čaje.



*Po doušku čaje
bublíny na hladině
k jednotě spějí.*

SHUIXIAN / NARCIS

Tmavý wulong z Číny

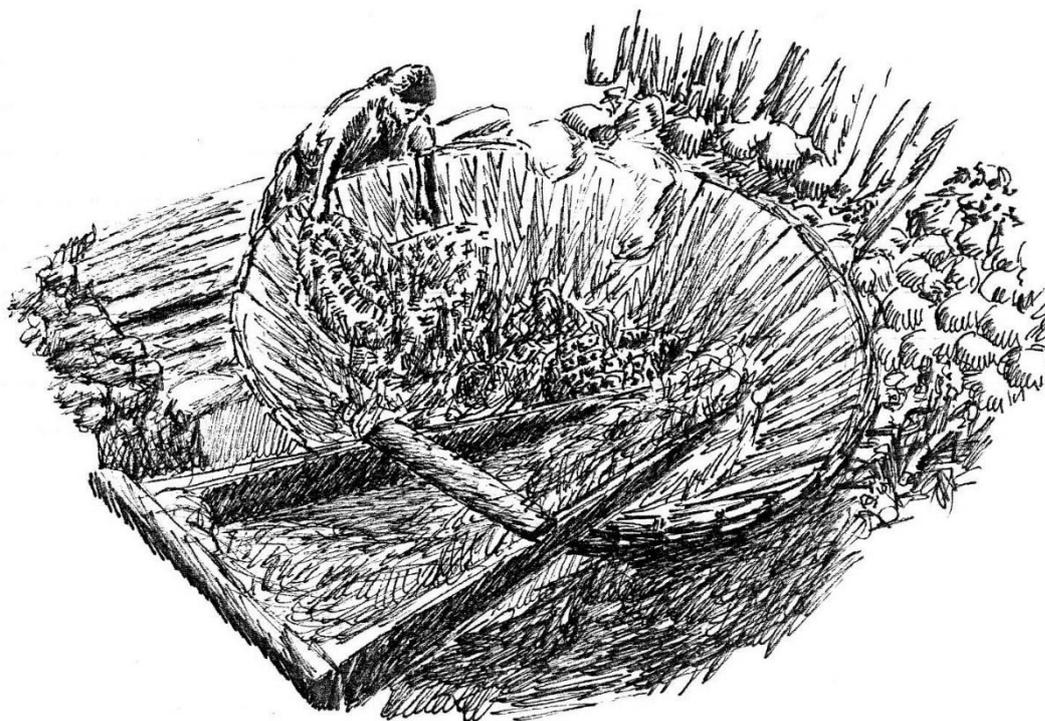
● FCUT05	Shuixian	Narcis (Vodní víla)	Třída FINE
----------	----------	---------------------	------------

Shuixian – Narcis alias Vodní víla.

Spojením dvou znaků čínského písma – 水 (Shui - voda) a 仙 (Xian - duch, nesmrtelný) se označuje květina v Čechách známá jako narcis. Tyto znaky nemohou být v tomto kontextu přeloženy zvlášť, a překlad „Vodní Vila“ je tudíž od počátku nesprávný.

„**Narcis z hor Wuyi**“ je jedním z nejznámějších takzvaných „útesových wulongů“ (Čínský – „Yancha“) ve světě. Vyrábí se ze stejnojmenné odrůdy čajovníku, listy kterého se sbírají pozdě na jaře. Pro suchý čaj je příznačná barva tmavě hnědá, u kvalitnějších čajů s modrými odstíny. Tyto čaje se v poslední době vyrábějí po celé Číně a hromadně se padělají.

Wuyishan Shuixian Wang – “Král Narcisů z hor Wuyi”. Špičková třída originálního čaje v pravdu skvělém provedení. Autentické lístky mají krásné zpracování – rovné, stejně veliké, stejnoměrně svinuté. Vůně suchého čaje, jako u správného jarního Shui Xianu, je zbavená jakýchkoliv pražených tónů a **“ohnivosti”**, ucítíte v něm lehkou kyselost a květinově něžné tóny. V nálevu má list barvu zelenou, ve vůni se objevují sladké květy (odborníci praví že v pravém Shuixianu určitě ucítíte narcisy), v čicháčku, ale je cítit i základní jemnou a sytou vůni všech středně fermentovaných wulongů, která postupně přechází do celé symfonie tónů – medu, zralého ovoce i hustého nektaru. Barva křišťálově čistého a průzračného nálevu je **zlatě jantarová** s lehkými červenými odstíny. Čaj má velice osvěžující účinek, zklidňuje mysl, a sladký neskutečně dlouhý aftertaste uchovává příjemné zážitky po celý den.



*Dozněly kroky,
stopy smyl déšť. Bez vůle
nikam nedojdeš.*

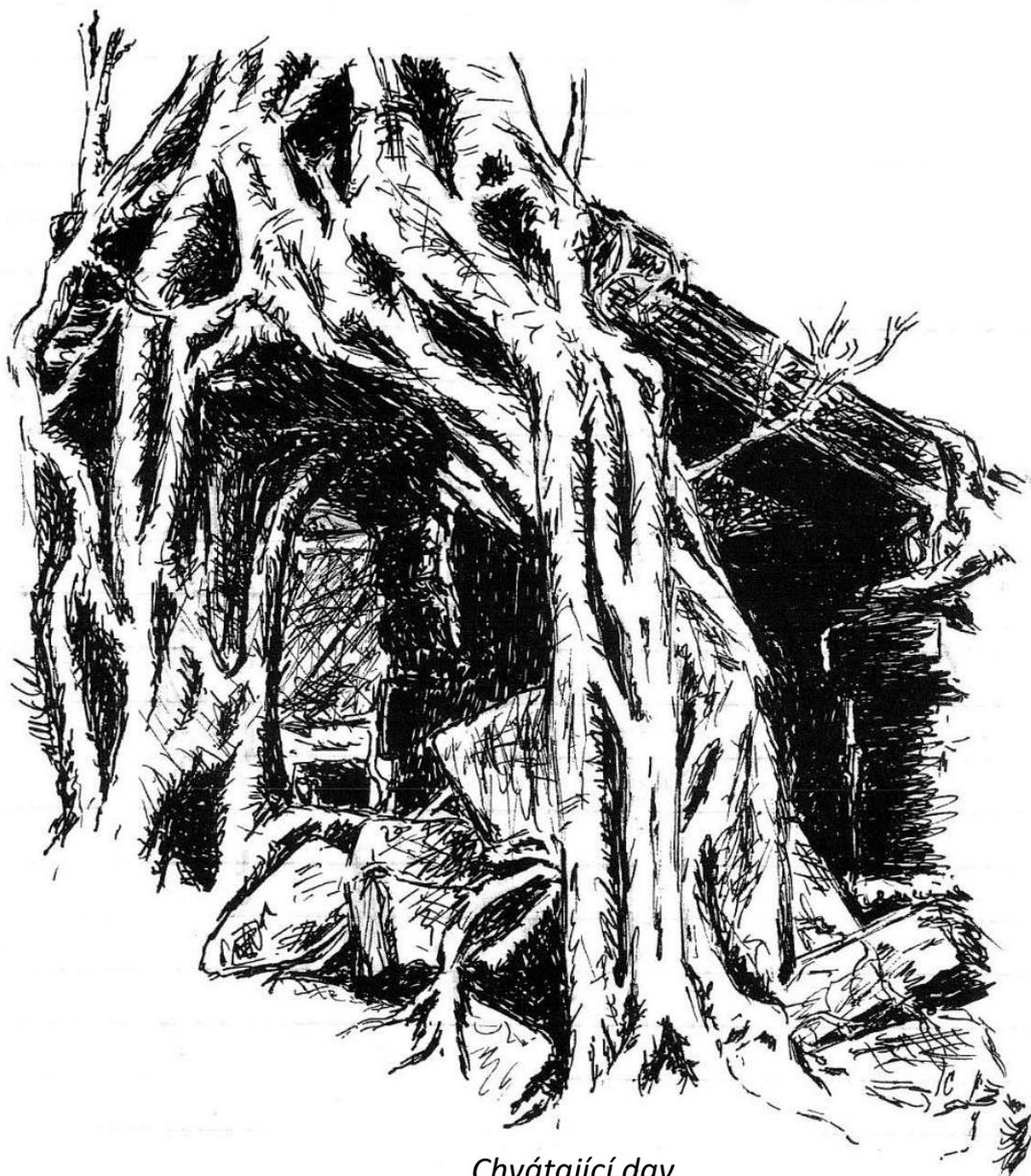
TIELUOHAN / ŽELEZNÝ ARHAT

Tmavý wulong z Číny

● FCUT06	Tieluohan	Železný arhat	Třída FINE
----------	-----------	---------------	------------

Tieluhan - Tie Luo Han [Ti Ló Chan], "Iron Arhat" – "**Železný Arhat**" je nejstarším zástupcem slavných čajů z pohoří Wuyi a je představitelem lehčích a květinovějších Yancha wulongů. V Číně si velmi považují jeho schopnosti snižovat horečku. Název odkazuje na výjimečnost čaje přízviskem **arhat**. Toto slovo označuje v Buddhismu praktikujícího (nemusí se jednat jenom o mnicha), který překonal 10 překážek a vyměnil se z kola karmy – tedy dosáhnul nirvány.

Suchý list má barvu velice tmavou, v podstatě antracitovou. Vůně je ale květinová, sladká, decentní. V nálevu dostává list barvu tmavě smaragdovou a vůní svěží, nasládlou a tenkou. Připomíná vůni konvalinek nebo fialek. Barva nálevu je tmavší, chuť velice vyvážená, nejlepší je aftertaste – dlouhý, květinový a velice příjemný, připomínající lehce fermentované wulongy.



*Chvátající dav.
Pohroužen v cinkot zvonků
buddhistický mnich.*

WUYI YANCHAZHUAN / LISOVANÝ ÚTESOVÝ WULONG Z WUYI

Tmavý wulong z Číny

● FCUT08	Wuyi Yanchazhuan	Lisovaný útesový wulong z Wu Yi	Třída FINE
----------	------------------	---------------------------------	------------

Wuyi Yanchazhuan – Lisovaný útesový oolong z pohoří Wuyi.

V názvu tohoto čaje lze rozlišit tři základní pojmy, které jsou sami o sobě vodítkem, o jaký čaj se jedná.

První slovo – **Wuyi** – se dokazuje na pohoří, které nalezneme v jihovýchodní provincii Fujian. Wulongy zde vyráběné jsou vůbec nejstaršími známými wulongy a také příprava metodou Gongfu, jakou Vám představujeme v naší čajovně, pochází právě odsud.

Yancha – přibližuje druh čaje. Yancha v překladu znamená Skalní (nebo též útesový) čaj. Jedná se o wulongy s vyšším stupněm oxidace. Yancha wulongů se pěstuje a vyrábí přibližně kolem dvou stovek druhů. Mají výraznou chuť a dávají poměrně tmavý nálev.

Třetím vodítkem je znak **Zhuan**, tedy lisovaná cihla (míněno čaje). Stejně jako u Phuerů, se zpracovávají skalní wulongy z pohoří Wuyi tak, aby s časem získávali na kvalitě a lepší chuti. Toto vyzrávání je způsobeno kombinací tradičních a moderních metod během zpracování a následním slisováním čaje do tvaru čajového koláče nebo čajové cihličky. Jelikož tyto čaje vyzrávají díky mikroklimatu, který si po výrobě ve slisovaném tvaru vytvoří, doporučuje se jejich uskladnění v suchu, tmě a pokud možno bez zbytečného přístupu vzduchu. Například ve vzduchotěsné dóze na čaj.



*Proti své vůli
hedvábný šátek stírá
otisky prstů.*

BANTIANYAO / DÉMON V PŮLI NEBES

Tmavý wulong z Číny

● DCUT09	Bantianyao	Démon v půli nebes	Třída DREAM
----------	------------	--------------------	-------------

Kultivar čajovníku **Bantianyao**, což znamená Démon v půli nebes, byl poprvé spatřen, jak se popíná po skále a místy visí z jejich převisů volně ve vzduchu. Proto jej Číňané pojmenovali **Démon v půli nebes**, neboť jenom pták nebo démon mohl utrousit semínka čajovníku tak, aby zakořenila v místech, kde se Bantianyau daří. Pěstuje se v oblasti Zhengyan [Čengyan], která leží v pohoří Wuyi na jihu Číny (provincie Fujian). Zpracovává se ručně. První zmínky o něm se dochovaly z 18. století. Od 70. let je podrobován výzkumu a šlechtění.

Bantianyao má výraznou květinovou vůni připomínající vůni orchideje, jemné ovocné podtóny a zralé, sladově sladké pozadí. Během prvních nálevů je možné vysledovat jemně pražený nádech. Elegantní a hladká chuť je doplněna jemňoučkou kyselostí v zadních partiích krku, která skvěle osvěžuje a tlumí žízeň. Aftertaste jemný, bohatý, středně plný a dlouhotrvající.



*Vrzání vrátek;
to rozpustilý větrík,
samozvaný host.*

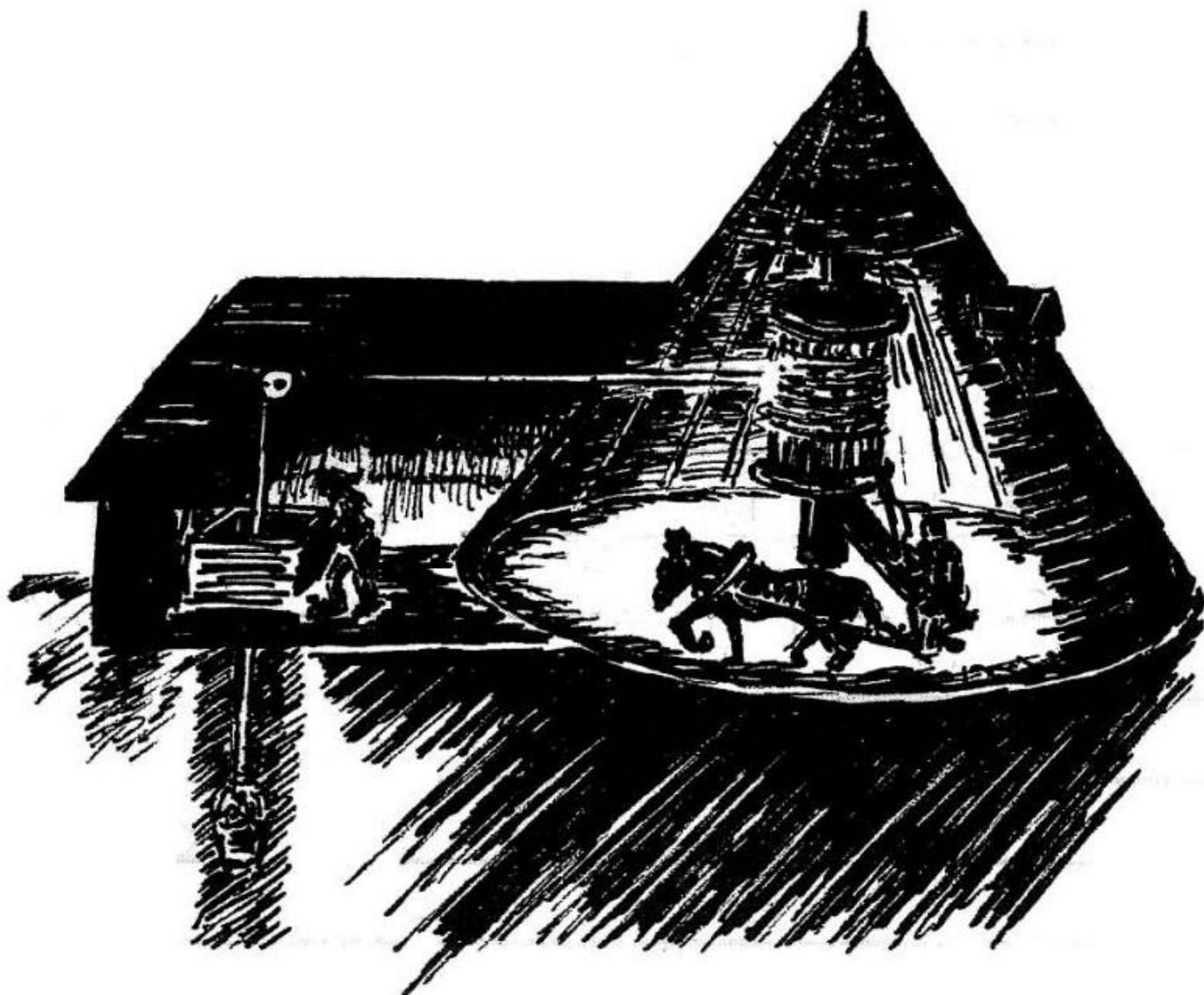
WUYISHAN QILAN / VZÁCNÁ ORCHIDEJ Z POHOŘÍ WUYI

Tmavý wulong z Číny

O DCUT10	Wuyishan Qilan	Vzácná Orchidej z pohoří Wuyi	Třída GOOD
----------	----------------	-------------------------------	------------

Wuyishan Qilan. Útesový wulong ze středu pohoří Wuyi (provincie Fujian). Toto pohoří je mimo jiné Mekkou pro biology. Vědci dodnes napočítali přes 4000 druhů rostlin a 5000 druhů zvířat. Středem pohoří Wuyi se vine řeka Jiuqu Xi. Na strmých skalách kolem jejích 9 ohybů rostou čajovníky, z nichž se vyrábí ty nejlepší skalnaté wulongy.

List z čajovníku druhu **Qilan**. Jedná se o poměrně vzácný skalnatý wulong, jehož specifická chuť připomíná zimolez a pražený ječměn. Větší, zkroucený list sladce květinové, lehce balzamické vůně. Nálev jiskřivě žluto-zelené barvy a intenzivní, sladce květinové, zralé ovocné (až medovité), jemně kořenné vůně. V chuti plný, svěže ovocný, jen mírně svíravý s velmi dlouhým intenzivně aromatickým, sládnoucím aftertastem.



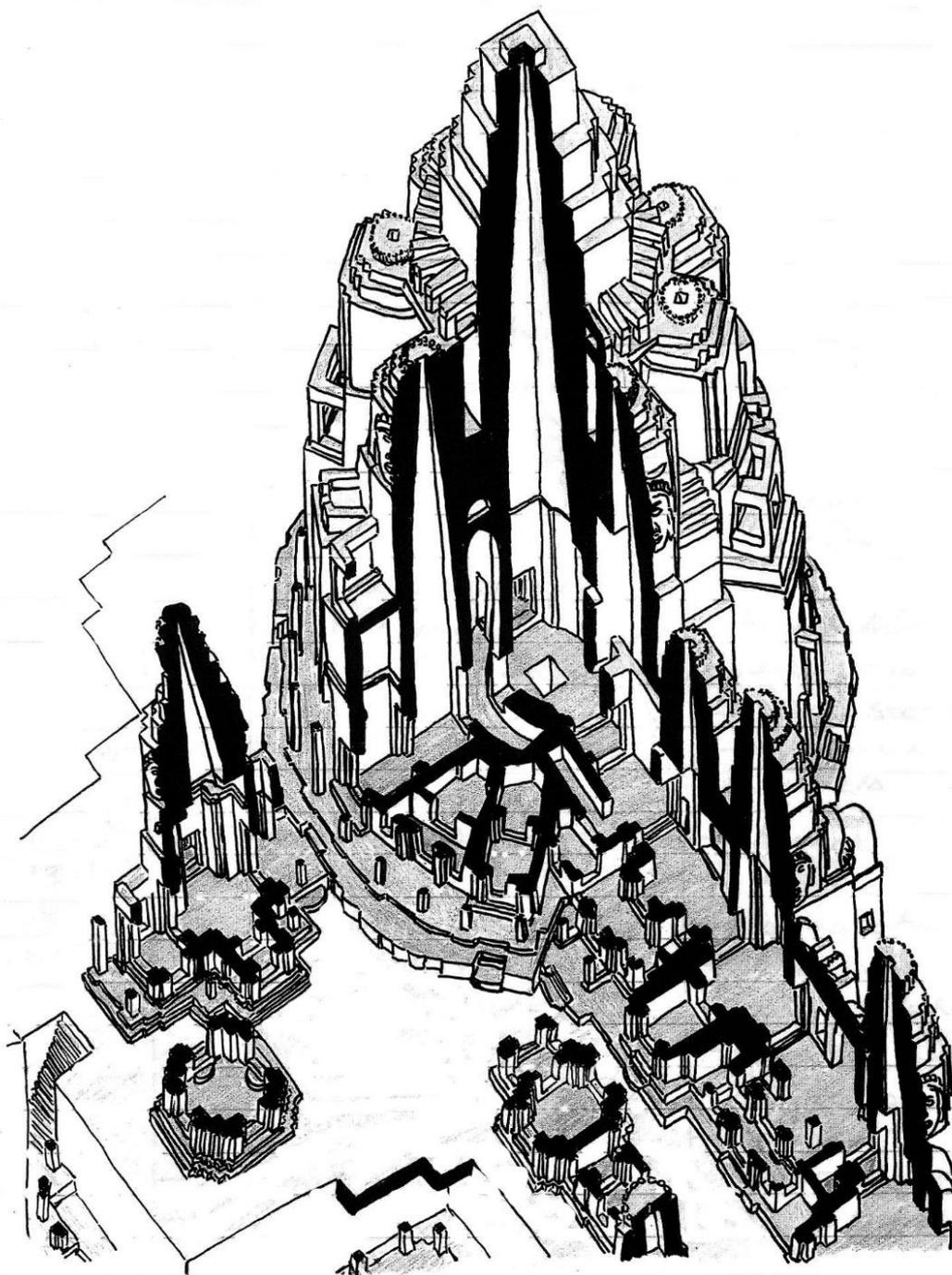
*Prázdnotou krajinou
karavana míří v dál.
Nikdo neví kam.*

DAYEHONG / VELKÝ ČERVENÝ LIST

Červený čaj z Číny

O GCRT01	Dayehong	Velký červený list	Třída GOOD
----------	----------	--------------------	------------

Dayehong – Dayehong znamená „**Velký červený list**“ a tento pojem daný čaj přesně vystihuje. Jedná se o prostý červený čaj z pohoří Wuyi. Na jeho výrobu jsou užity stejné lístky, jako na známé Wuyi Yenchawulongy z Futianu, ale v nižší kvalitě. Jsou ne zcela svinuté, tmavě hnědé až místy rezavě tmavočervené. Jedná se tedy o prostý červený čaj vhodný k popíjení s cukrem nebo medem, neboť čaj svou chutí připomíná hořkou čokoládu. Voní jako černý rybíz nebo jeřabiny. Barva je typicky tmavě hnědá, s lehounkým naoranžovělým nádechem.



*Po dlouhém dni
tulím se k tobě, má milá
samoto noci.*

DIANGHONG / ČERVENÝ ČAJ Z YUNNANU

Červený čaj z Číny

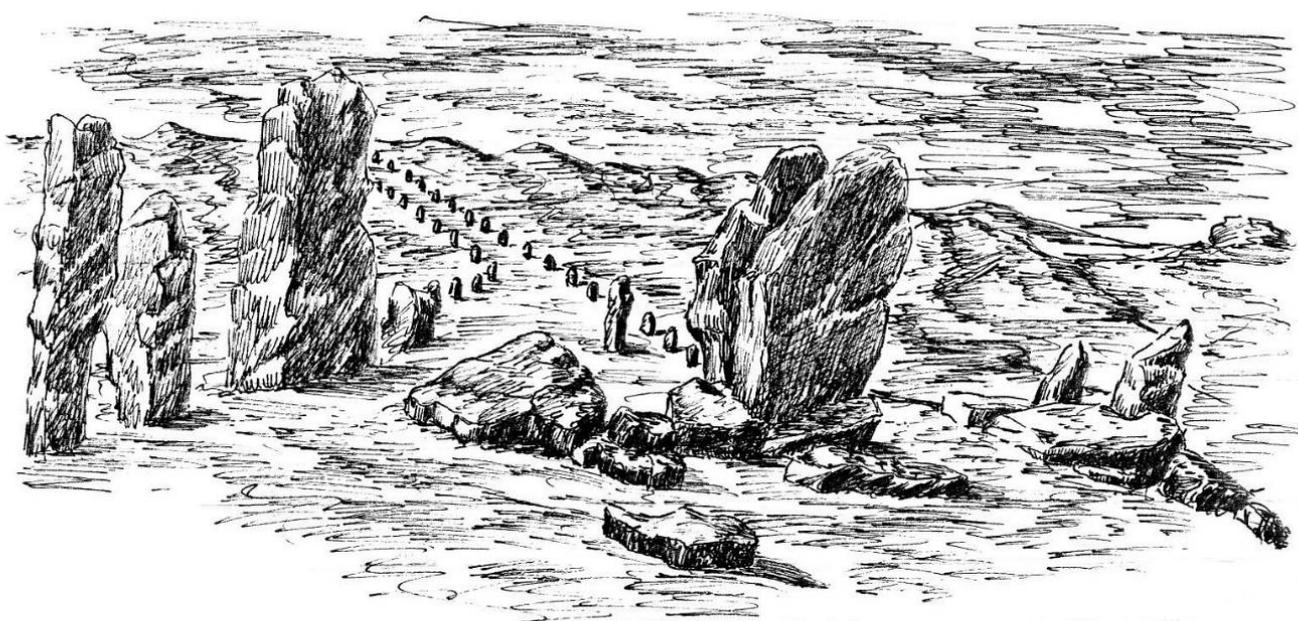
O GCRT02	Dianghong Gongfu	Červený čaj z Yunnanu	Třída GOOD
----------	------------------	-----------------------	------------

Dianghong Gongfu (Yunannský červený čaj) — je červený čaj z újezdu **Menghai** v provincii Yunnan. Provincie Yunnan, je jakousi čajovou Mekkou tohoto čaje. Přibližně dvě třetiny všech čajů Číny pochází právě odsud.

Tento čaj, poprvé vyvinutý roku 1939, je plně zavadnutý (fermentovaný), s vysokým obsahem zlatavých tipsů. Jemně svinutý list bývá delší, nežli je u čajů tohoto typu obvyklé. Má tmavou barvu, která je doplněna prosvítajícími červenohnědými tipsy a velmi výraznou, hlubokou, nasládlou, až jemně zakouřenou vůní. Při vložení do vyhřáté konvičky dostává tato vůně silně anýzový charakter, následná barva nálevu je sytě oranžová, postupně tmavnoucí až do vínové červené (v literatuře se také občas uvádí **barva medvědí žluče**). Chuť je měkká, plná, s tóny sušených meruněk, švestek a medu. Jako v každém správném Dianhongu najdete v něm i tóny hořké čokolády a vanilky. Čaj má tonizující účinek, napomáhá trávení, **posiluje fyzické síly**.

U **Dianghong Gongfu** je list mírně zkroucen a je zpracován ručně podle organických technologií.

Dianghong Jinya je vysoká třída výše zmíněného čaje, v tomto případě už plného zlatavých tipsů. Odtud název **Jinya (Zlatavý výhonek)**. Už pouhý pohled na tento čaj je opravdovým zážitkem. Vyrovnaná hnědooranžová barva a stejnoměrný list kterému je při jeho zpracování věnována zvláštní pozornost, dávají napovědět kvalitě tohoto čaje. Po spaření dává ušlechtilější nasládlou vůni, která svou uchvacující silou nádherně provází jeho přípravu. Nálev je poněkud temnější červeno hnědé barvy, chuť je též vyzrálější až medově sladká s výraznými ořechovými tóny. Nezbývá, než tento čaj vřele doporučit.



*Stejně jako ty
i já vím, že čas plyne,
čajový lístku.*

QIMEN HONGCHA / ČERNÝ ČAJ Z QI MEN

Červený čaj z Číny

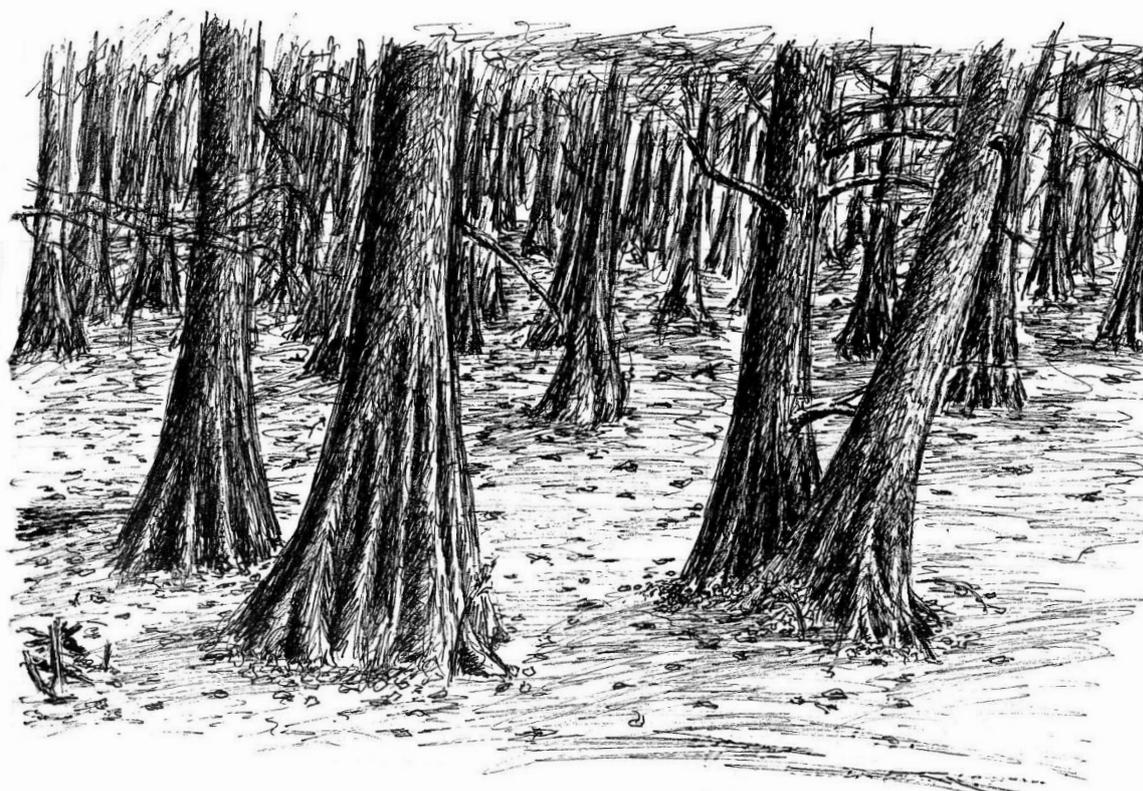
● FCRT03	Qimen Hongcha	Červený čaj z Qimen	Třída FINE
----------	---------------	---------------------	------------

Qimen Hongcha. Na Západě je tento čaj znám pod názvem **Keemun**, v Číně se mu říká Qimen Hongcha [Čhi Men Chun Čha] podle místa původu Qimen v provincii Anhui, nebo spíše zkráceně **Qihong** [Čhichun]. V procesu výroby červeného čaje listy zvadnou na vzduchu, pak se svinují, fermentují a jsou rychle vysušeny.

Na Západě je Keemun znám jako černý čaj, pro větší přesnost bychom však měli používat klasifikaci Čínskou a označovat ho jako čaj červený. Suché listy Keemun má tenké, lesklé černé barvy. Nálev dává nasyceně červenohnědý, chuti bohaté a výrazné, s tóny medu. Podle Západních odborníků Keemun spolu s Darjeelingem a Cejlonským čajem patří do trojky nejvíce aromatických čajů světa. Je to poměrně silný čaj, proto nemusíme dávat moc lístků do konvičky. Slabší nálev umožní lépe ocenit chuť a vůni čaje.

Špičková třída Keemunu je obdařena přívlastkem **Maofeng (Ochmýřený vrcholek, ochmýřená špička)**. Na rozdíl od tříd nižších, nejsou listy tohoto čaje sekány strojově, ale zpracovány ručně. Nálev je proto čistší a více vyvážený. Chuť je tenká, svěží, s velmi příjemným a dlouhým aftertastem. Výrazné jsou tóny medové a oříškové, přítomny jsou i lehce vanilkové a čokoládové. Suchý list je dlouhý, tenký, mírně zkroucený.

Qimen Maofeng je vícenálevový čaj vhodný pro přípravu stylem Gong Fu.



*Poslední hosté
brankou procházejí. Hle:
nachové nebe!*

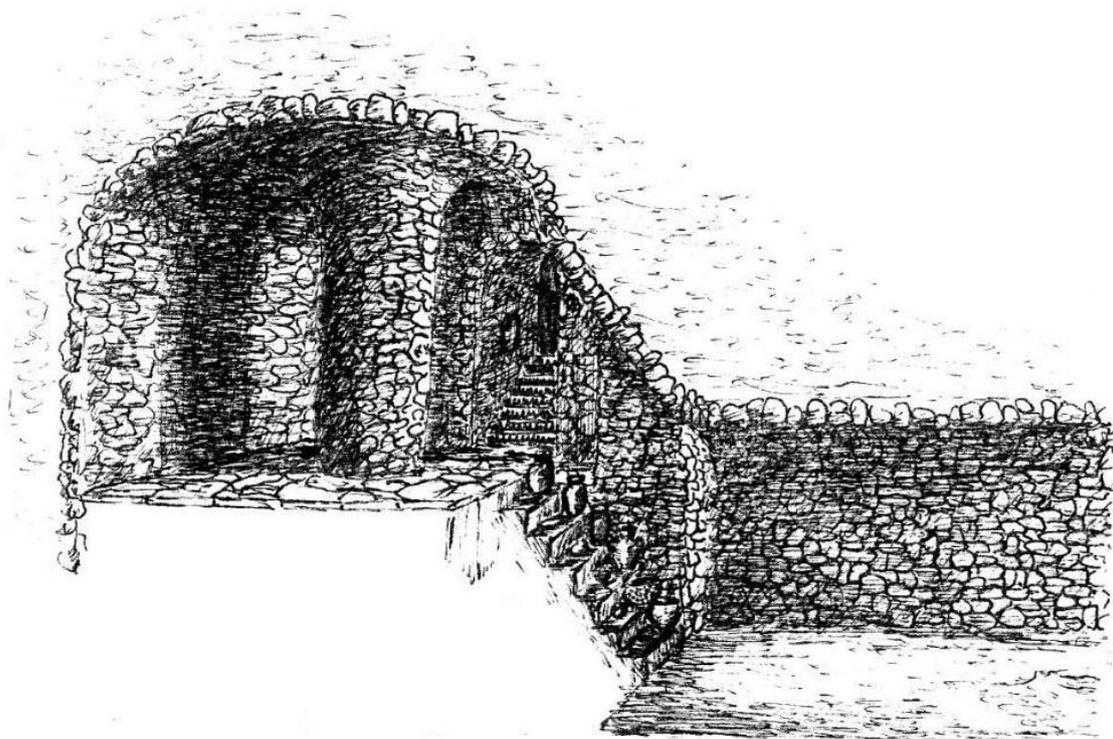
JEMNÝ ÚVOD DO SVĚTA PUERU

Čaje Puer řadíme do kategorie **Heicha**, tedy do kategorie černých čajů. Jedná se o velice pestrou skupinu plně fermentovaných čajů z provincie Yunnan. Nejstarší Puery pochází z oblasti Simao, kde žije původní národnostní menšina Hani. V roce 1680 proslavil místní čajovou specialitu císař Kangxi, který jej obdržel jako povinný dar – tribut.

Puer má pestrou historii. Jedním z jejích zajímavých fenoménů jsou karavany, které putovaly po **Čajových stezkách**. Tyto stezky sloužily k přepravě čerstvě vyrobených čajů z provincie Yunnan (konkrétně města Puer) na čajové trhy v Tibetu, Barmě nebo Laosu. Odtamtud pak nové čaje putovaly pronajatými karavanami do dalších vesnic a měst. Výrobci čaje dlouho řešili, jak dostat na jednu mulu nebo koně více čaje. Nakonec našli řešení v **lisování čaje**. Jednalo se o poměrně levnou metodu, jak zefektivnit přepravu čaje na dlouhé vzdálenosti. Ke značným úsporám docházelo zejména z důvodu pomalosti těchto čajových karavan, které pomalým tempem zdolávaly velké vzdálenosti. Jenom náhodou se zjistilo, že Puer na konci cesty chutnal lépe než na jejím začátku. Dlouhým experimentováním se nakonec zjistilo, že slisovaný čaj byl vystaven jak klimatickým účinkům (přístup čerstvého vzduchu), tak i teplu a vlhkosti z těl koňů a mul.

Během dynastie Ming a Qing **existovalo pět hlavních Čajových stezek**.

První a nejfrekventovanější byla z města Puer přes **Kunming** do dalších vnitrozemských provincií v Číně. Později tato stezka vedla do **Thajska, Singapuru, Malajsie a Hong Kongu**. Druhá čajová stezka vedla z města Puer do **Xia-guanu** a dále pokračovala až do **Tibetu**. Nakonec vedla až do **Nepálu**. Třetí dosáhla **Vietnamu**, čtvrtá přinášela čaj do **Barmy** a pátá do **Laosu**. V době rozkvětu čajových stezek se lisovaný Puer stával samostatnou měnou. Sláva těchto Čajových stezek pokračuje dodnes. Tři z nich byly částečně obnoveny a jsou hojně navštěvovány turisty.



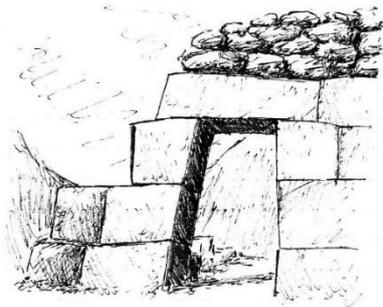
*Prázdnou krajinou
karavana míří v dál;
nikdo neví kam.*

JEMNÝ ÚVOD DO SVĚTA PUERU

Výroba čaje Puer začíná sběrem lístků z čajových stromů (větší listy) respektive keřů (menší listy). Následuje **třídění lístků** do deseti tříd. Toto je krok, na který byl vždy kladen značný důraz. Jelikož se čajové lístky různých kategorií liší chutí i vůní, bylo poctivé třídění do tříd vždy prvotním předpokladem pro zachování specifik jednotlivých Puerů. Pro patřičný vzhled čaje se využívá lístků z různých tříd. Aby čajový koláč či cihla dobře vypadaly, tvoří jejich povrchovou část jemnější lístky, zatímco vnitřní část tvoří lístky spíše hrubé. Od druhé poloviny 20. století se lístky z různých tříd při výrobě čaje kombinují mnohem pestřeji než dříve. Jen v minimálně se setkáme s čaji, které jsou vyrobeny výhradně z lístků jedné třídy. Jedná se pouze o mističkový čaj a čaj sypaný.

Poté se čaj musí **nechat zavadnout**. Tradičně se lístky nechávaly na přímém slunci, ale se zvětšující se poptávkou, technickou úrovní a snahou předejít rozmarům počasí se ve dvacátém století přešlo k využívání horkého vzduchu. Tím se proces zjednodušil, ale na druhou stranu čaj pozbyl něco z čerstvosti a jemnosti, které získával tradiční „sluneční“ metodou. V dalším kroku se způsob přípravy dělí dvěma směry: tradičním a moderním. **Tradiční metoda** lístky po zavadnutí svinuje, poté opětovně suší na slunci, následně je pod tlakem páry vytvarovává do požadovaného tvaru, aby pak výsledek své práce uschovala v suchém prostředí. Tím se získává takzvaný čerstvý (sheng) **Puer**. Zpočátku vzhledem listů i chutí připomíná spíše zelený čaj, ale časem tím jak uvnitř v něm probíhá dodatečná fermentace, mění své charakteristiky, dozrává, jeho chuť se zaobluje a „puerovatí“. Na to, aby dozrál, je potřeba mnoho let, minimálně deset. Dříve to nikomu nevadilo, protože produkce byla v rukou rodinných klanů a nic se tedy nestalo, když mezi výrobou a prodejem bylo několik desetiletí. V Číně dokonce existuje rčení „**čaj, který dělá děd, pije vnuk.**“

S rostoucími nároky na rychlost výroby a pokrytí široké poptávky byla v roce 1973 v yunnanském městě Kunmingu vymyšlena metoda **průmyslově řízené fermentace**, kdy se lístky po usušení na slunci naloží na hromadu, pokropí se vodou a nechají se fermentovat. Podle pramenů je na 100 kilogramů listů potřeba dvacet litrů vody a čas do sedmi dní. Čaj se poté pomocí vysokého tlaku páry vytvaruje do požadované formy. Během této krátké doby je ukončen proces, který u tradiční metody trvá desetiletí. Čaje takto vzniklé nazýváme jako dozrálé Puery (**shu puery**). Chuťově mohou být výborné, ale oproti Puerům postupně zrajícím ztrácejí dynamickou kvalitu. Zatímco čaj postupně zraje se neustále chuťově vyvíjí, puer zpracovaný průmyslově zůstává v podstatě stejný. S Puery se setkáme v různých formách – ve tvaru koláčů, mističek, cihel či v klasické sypané podobě.



*Sychravou nocí
listy ginga se snáší
pod nohy chodců.*

PUER / PUER

Černý čaj z Číny

○ GCBT01	Puer 2001	Puer z roku 2001	Třída GOOD
● FCBT03	Puer 2000	Puer z roku 2000	Třída FINE
● FCBT02	Puer 1999	Puer z roku 1999	Třída FINE

Rozlišují se dva základní druhy Pueru: **Zelený Puer** (syrový, raw, **sheng**), který je před slisováním do nejrůznějších tvarů jen málo fermentován nebo neprochází fermentací vůbec (resp. k jeho fermentaci dochází až během skladování již slisovaného čaje), a **Černý Puer** (tmavý, vyzrálý, ripe, **shu**), jež před slisováním nebo uskladněním neslisovaných listů prochází různými stupni fermentace

Zajímavé jsou také **blahodárné účinky Pueru na lidský organismus**. Například jeho vyhlášená jemnost vůči žaludku. Puer, díky 100% zavadnutí čajovníkových listů, na rozdíl od jemně zavadnutých světlých wulongů nebo zelených čajů, nedráždí prázdný žaludek.

Novodobé výzkumy prokázaly že tento čaj také snižuje hladinu cukru a cholesterolu v krvi, napomáhá hubnutí, příznivě ovlivňuje trávení, dobře tlumí žízeň, má antibakteriální účinky a pomáhá vylučovat jedy (škodlivé látky, toxiny). Dokonce je prokázán jeho preventivní, protirakovinový, vliv.

Proto se Puerům v Japonsku a zemích Západní Evropy říká „**Čaje krásy, věčného mládí**“ a v USA „**fatburner**“. V Číně pak existuje rčení „**Dlouhý život za málo peněz**“.



*Vytrvalý déšť
oprostil moji duši
od zbytečností.*

DAYE SHU PUER / VELKOLISTÝ PUER ZE STARÝCH STROMŮ

Černý čaj z Číny

● FCBT04	Da Ye Shu Puer	Velkolistý Puer ze starých stromů	Třída FINE
----------	----------------	-----------------------------------	------------

● FCBT09	Da Ye Shu Puer 1997	Velkolistý Puer z divokých stromů	Třída FINE
----------	---------------------	-----------------------------------	------------

Velkolistý Puer ze starých stromů. Velkolistý Puer Cha z provincie Yunnan na jihu Číny. Surovinou pro tmavý (nebo také Shu - připravený, cooked – 熟) Puer je velký list (Daye) Junnanského čajovníku který už prošel procesem svinutí a vysušení. Čaj se ukládá do dlouhých řad a zalívá se vodou, co vyvolává dodatečnou fermentaci (oxidaci) při zvláštním režimu teplot. Suché listy jsou velké, tvrdé, tmavě olejově hnědé. Nálev je tmavě červenohnědý. Chuť má tento čaj výraznou, silnou, aftertaste příjemně nasládlý. Pro Puery je příznačná zvláštní **silná vůně**, která ovšem nesmí být nepříjemná. Oproti všeobecnému mínění o tom že Puer má vonět zemitě až zatuchle, má tento čaj mít vůni výraznou, ovšem ne zatuchlou ale ovocně příjemnou a svěží. Starší Puery mohou vonět zemitě, ale ne prachem a zatuchlinou. Ta svědčí o špatném uskladnění v sychravých podmínkách.

Velkolistý Puer z divokých stromů. U tohoto, přes deset let starého Pueru, bylo navíc použito listů ze starých divoce rostoucích čajovníků. Velký list z divoce rostoucích čajovníků, jemně svinutý. Nálev plné barvy i chuti, příjemný, chuťově jemný. Na jazyku vyvolává jemný pocit, přesto je výrazný a nabízí nezaměnitelné aroma. Po vypití zanechává smetanový pocit v ústech.



*Nad línou řekou
se ledňácci hádají
kdy přijde ráno.*

FANG CHA PUER / VÝBĚROVÝ PUER VE FORMĚ CIHLY

Černý čaj z Číny

● MCBT14	Fang Cha Puer 1998	Výběrový Puer z roku 1998	Třída MASTER
----------	--------------------	---------------------------	--------------

Fang Cha Puer – volněji svinutý, velkolistý Puer. V chuti najdeme ušlechtilé dřevo s výraznou chutí do kaštanů a oříšků, světlejší barva listu i nálevu. Při nálevu vytváří specificky olejovou barvu, která je typická pro archivní Puery. Tento Puer nabízí minimálně 10 nálevů.



*Omluvu přijmi,
poutník jenž přišel, nezná
zvyk ale srdce.*

GUANGXI LIUBAO / ŠEST POKLADŮ Z GUANXI

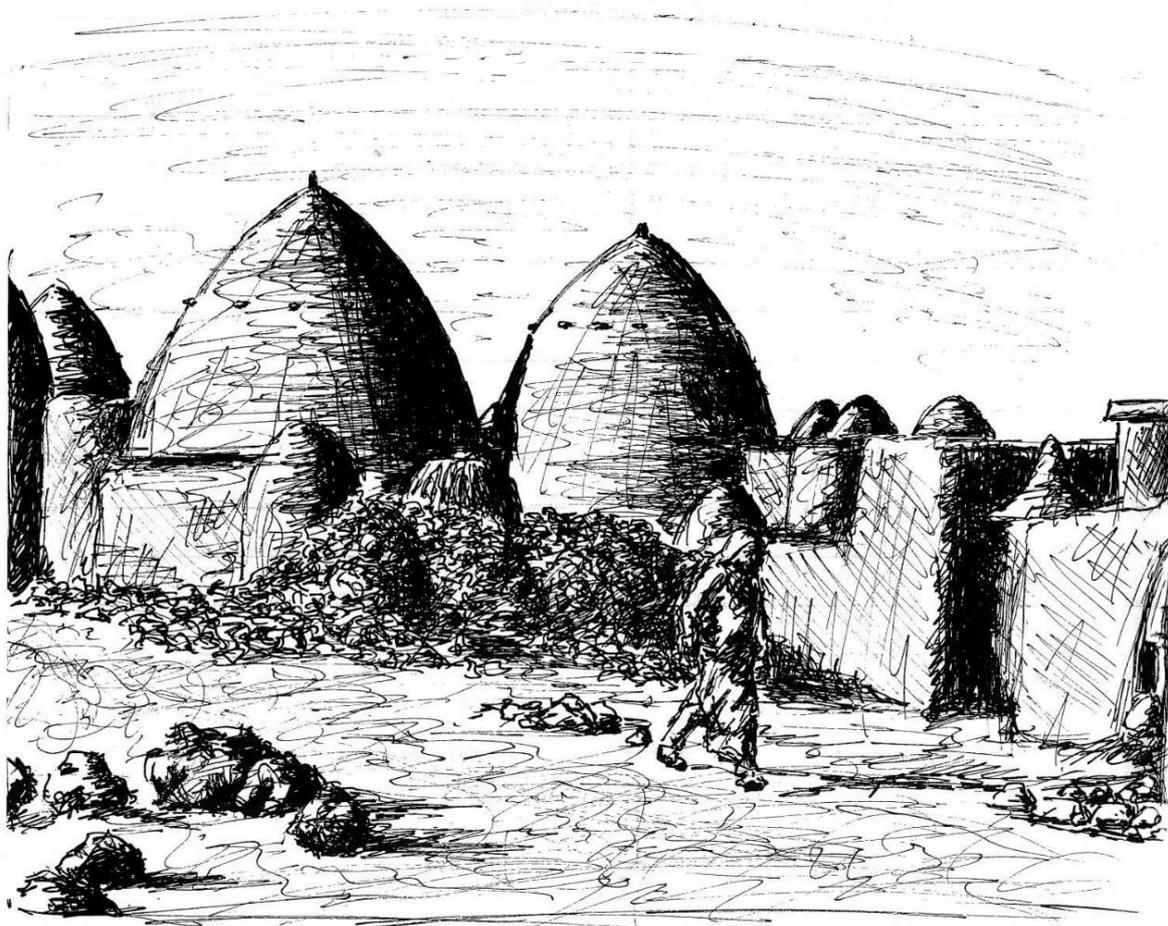
Černý čaj z Číny

● GCBT06	Guanxi Liubao	Šest pokladů z Guangxi	Třída FINE
----------	---------------	------------------------	------------

Liubao cha [Ljubao čha] se vyrábí ve více než třiceti oblastech provincie Guangxi. Jako surovina na čaj se používají větvičky se dvěma až čtyřmi listy – čaj se suší na slunci, svinuje se, uskladňuje na určitou dobu, znovu se svinuje a suší. Jako konečný produkt tradičně bývá buď sypaný nebo lisovaný do bambusového košíku.

Liubao se používá se jako **léčebný čaj** nebo jako osvěžující nápoj v létě, buď hned po výrobě, nebo po víceletém uskladnění. Původně se receptura, ze které vychází dnešní příprava Lubaa, používala k výrobě léku proti úplavici. Její nedílnou součástí je metoda **Wo Dui**, tedy „mokrý fermentace“. Jedná-li se originální Liubao, trvá základní proces vyžrávání minimálně 8 měsíců.

V Číně je obvyklé, že dobré Lubao má i přes 30 let. Bývá zpravidla uloženo v bambusovém koši ve formě jediného půlkilového kusu. Na drobných žlutohnědých listech jsou vidět početné „**Zlaté Květy**“. Této zlatavé plísni se čínsky říká **Jin Hua**, má blahodárné účinky na lidský organismus a je velice ceněna. Aby čaj správně vyžrával, musí být po celou dobu vhodně uskladňován.



*I starý pes ví,
že život bez blech by byl
v podstatě nudný.*

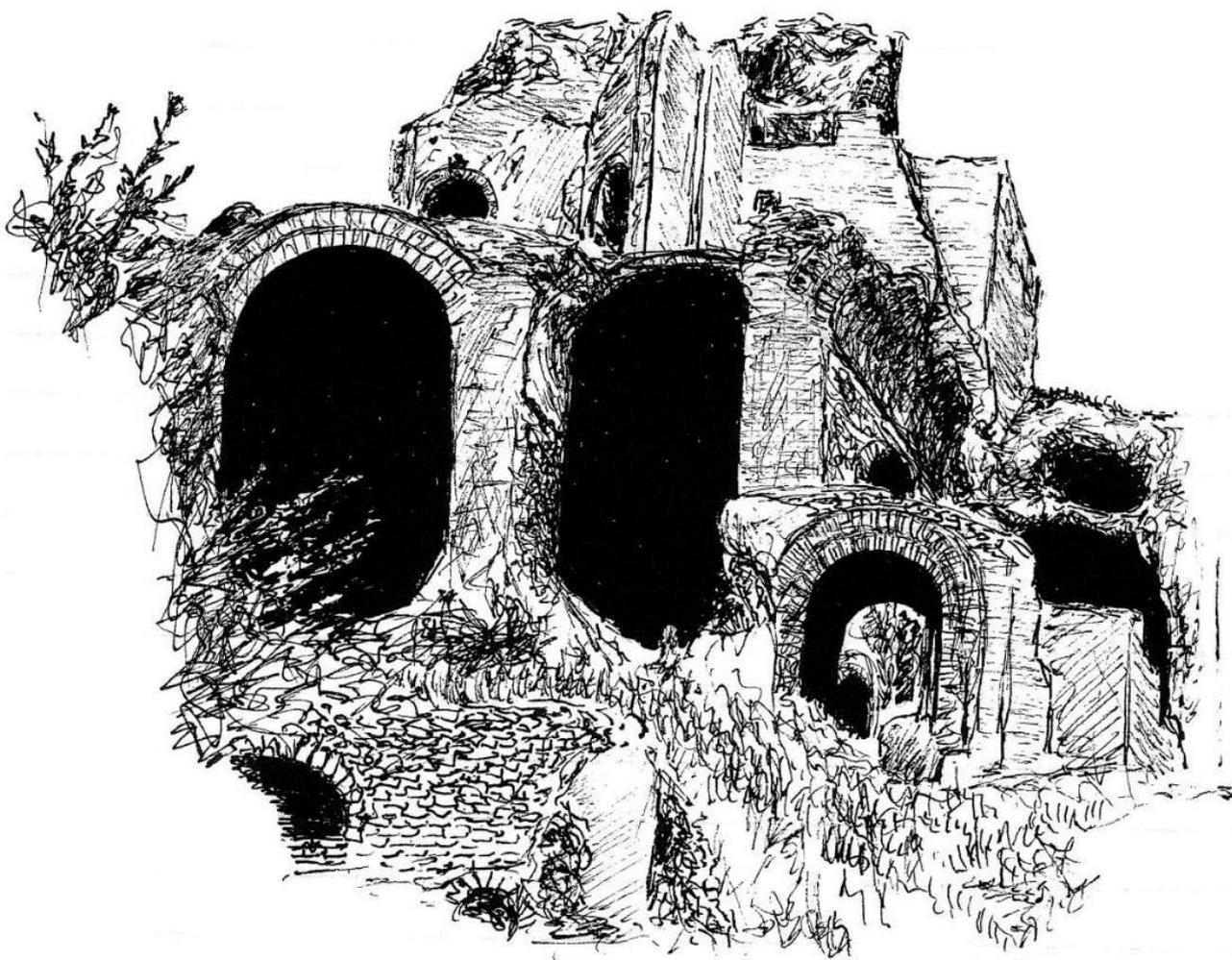
LIUBAO LAOCHA / ŠEST POKLADŮ

Černý čaj z Číny

● DCBT07	Liubao Laocha	Starý čaj Šest pokladů	Třída DREAM
----------	---------------	------------------------	-------------

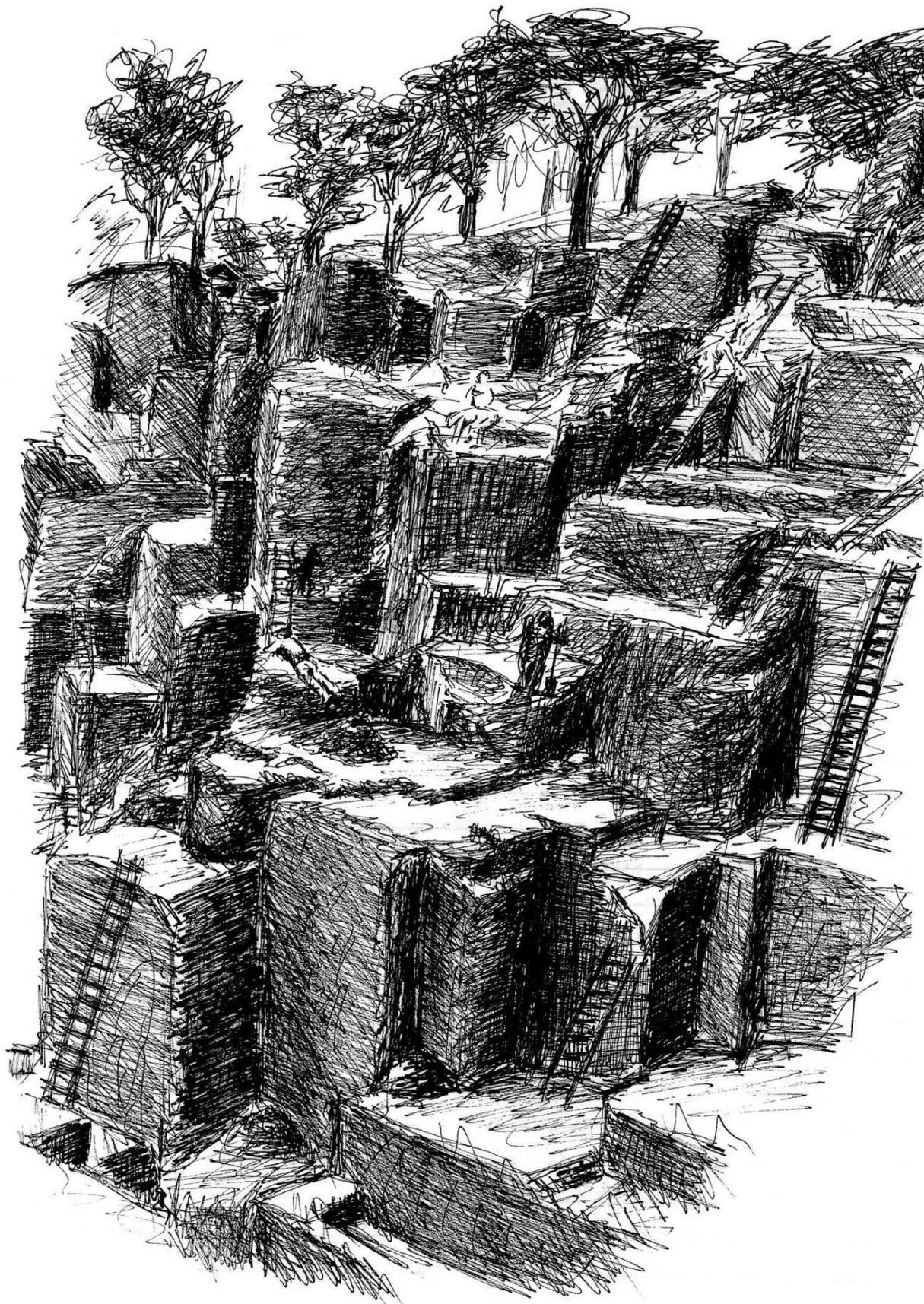
Liubao Laocha. Ve vůni suchého čaje je cítit sklep, ale velice zvláštní „svěží a studený“ sklep – je to nejdůležitější rys pravého Lubao Cha – musí mít „**binglang xiang**“ (vůni arakového oříšku). Těm co neochutnali arakoví oříšek, vůně a chuť čaje můžou nejvíce připomenout osvěžující a velice jemnou sladkou mátu. Nejvíce je to cítit v krku jako svěží a studený mátový aftertaste, který bude sílit s každým nálevem a svého vrcholu dosáhne po desátém zálevu. Proto je tento čaj tak oblíben jako letní pití v Číně.

Jinak základní chuťovou rovinou čaj připomíná Puer, ale je více ořechový, s plnější chutí a trpčí vůní. Nálev je velice hustý a těžký (jak tomu říkají ochutnávači čaje: „**heavy and thick**“), přesto ale průzračný, bez špíny („clear“). V šálku pro vdechování vůně (**wenxiangbei**, nebo lidově "čichátko") jsou cítit sladké a mléčné jemné oříškové tóny. Při výdechu je dobře cítit **binglang xiang**, jak po mátových bonbonech. Čaj není ani trošku trpký, v dalších nálevech se objevují tóny podobné syrovým sladkým kaštanům, aftertaste je nádherný a nepopsatelný, je to výbuch pocitů a dojmů...



*Jedině květy,
vetkané do hedvábí,
včera nezmrzly.*

ČAJE Z TAIWANU / TEAS FROM TAIWAN



*Naslouchám tichu
a se Starým Mistrem si
vychutnávám čaj.*

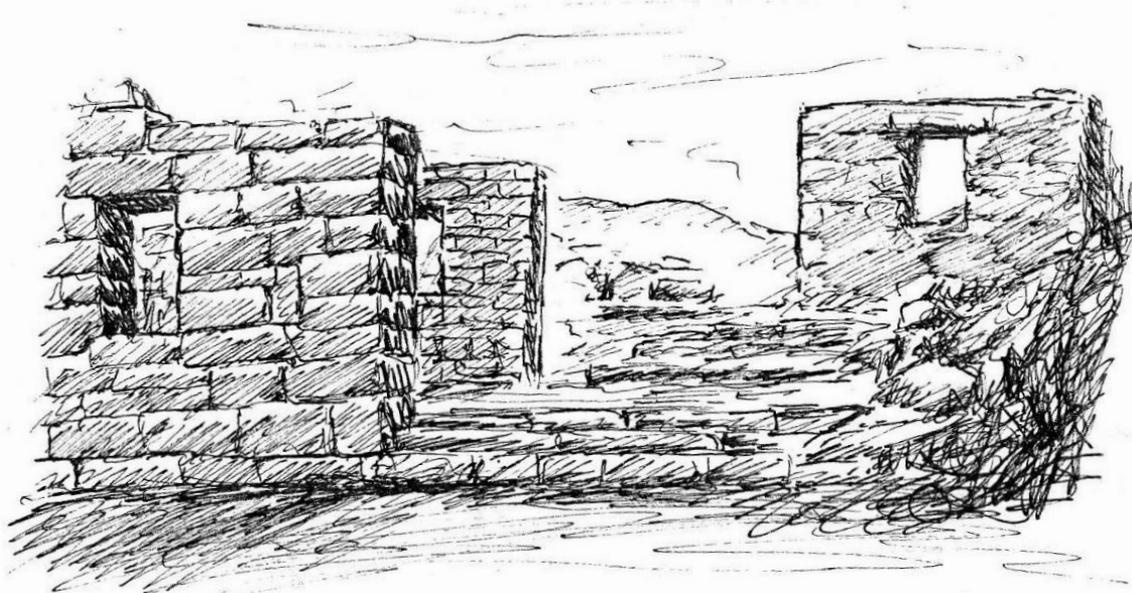
LISHAN / HRUŠKOVÁ HORA

Světlý wulong z Taiwanu

● FFOT06	Lishan	Hrušková hora	Třída FINE
----------	--------	---------------	------------

Li Shan. Li Shan Oolong (nebo jak se mu občas říká „**Wulong z Hruškové hory**“) je jedním z nejvzácnějších a nejkvalitnějších Taiwanských čajů. Pěstuje se ve velkých výškách (2000 až 2400 m) nad mořem. Před několika desetiletími byly na hoře **Lishan** založené hruškové a jablečné zahrady, které později nahradily čajové plantáže, takže první čaje rostly přímo pod ovocnými stromy (teď rostou ovocné stromy na „Hruškové hoře“ již o něco níže než čaje). Čaje z této oblasti jsou většinou nejdražší na ostrově (říká se jim také „**čaje prezidentské**“, kvůli zvyku darovat je jménem prezidenta Taiwanu oficiálním delegacím atd.). Lishan wulong je v mnoha směrech „nej nej“ Taiwanský ulong. Za prvé roste v největších výškách na „hruškově“ nebo také „broskvové“ hoře. Podnebí je v těchto výškách vlhké a mlžné, teploty jsou pro čaj velice nízké. Oblast je, podle Taiwanského měřítka, téměř vylidněna. O sklizeň čaje se starají pěstitelé z jediné malé vesnice.

Lishan Oolong má listy podobně zkroucené jako **Tieguanyin** a připomíná trochu vzácné druhy vysokohorské Jipin Tieguanyin. Ochmýření lístků je ostatně patrné i v nálevu – stačí si všimnout miniaturních bílých chloupků. V chuti převažují odstíny citrónu, limetky a horské trávy. Sladkost lesního medu a odstíny květů hruškových stromů, a trochu broskvové kyselosti. Lishan wulong nesmí mít v sobě ani nejmenší náznak pražených tónů (pokud je má, jedná se o padělky masové výroby), vůně má být neskutečně jemná, čistá, lehká a příjemná. Je to velice vysoká třída klasicky „lehkého“ Taiwanského čaje. Lishan je nejmíň populistický Taiwanský wulong – není to tak komerční „brand“. Jsou to jen skály, sníh, čistota a čirost horského vzduchu – „organic tea“ kde všechna písmena jsou velká... A navíc dokonce 50% výroby tohoto čaje je „**Shouyi**“ – ruční umění, když u ostatních ten poměr může sotva přesahovat 10%...



*Samotu ruší
jen padající listí
ze staré hrušně.*

ALI SHAN / ČAJ Z POHOŘÍ ALI

Světlý wulong z Taiwanu

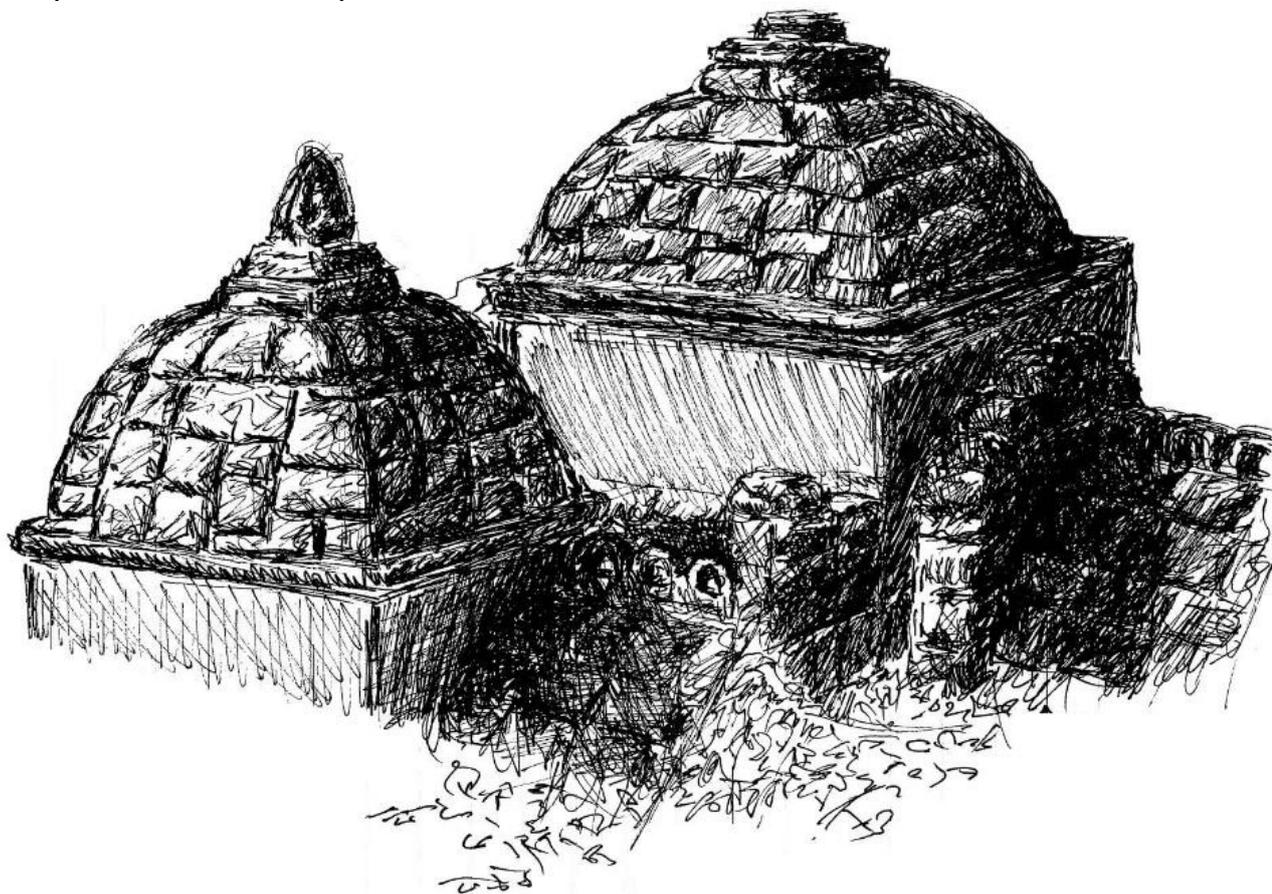
● FFOT02	Alishan Jinxuan	Zlatá denivka z hor Ali	Třída FINE
----------	-----------------	-------------------------	------------

● FFOT03	Alishan Zhulu	Horská oblast Ali	Třída FINE
----------	---------------	-------------------	------------

Alishan – Horská oblast Ali je jedním z nejpůvabnějších míst Taiwanu. Národní park, který se v horách Ali nachází nabízí vedle krásné přírody (například stromy, které rostou z odumřelých kmenů svých předků) a svěžího vzduchu jedinečnou atrakci – Moře mraků. Návštěvníci si tak mohou vychutnávat nížce plující mraky, které vytváří dojem, že po nich kráčí. A právě vyšší nadmořská výška (1500 metrů nad mořem), četnost mraků, čerstvý vzduch a optimální teplota vytváří skvělé podmínky pro pěstování čajovníkových keřů.

Alishan s přízviskem **Jin Xuan**, což **znamená Zlatá Lilie**, je hodně světlý wulong. Díky optimálnímu podnebí se sklízí až pětkrát ročně. Má hlubokou, kořeněnější, jemně nahořklou dlouhotrvající chuť, v níž však zaznívají také jemné květinové tóny.

Alishan Zhulu (Zhulu znamená rosa) je precizně zpracovaný wulong špičkové kvality má mírnou, elegantní, dlouhotrvající vůni. Nálev velmi příjemné a silné, hladké a harmonické, mimořádně bohaté a zároveň kultivované, charakteristicky květově ovocné chuti s pro kultivar Jin Xuan typickým, krémově sladkým tónem.



*Zatímco hosté
vesele rozprávějí
naslouchám dešti.*

GAOSHAN / VYSOKÁ HORA

Světlý wulong z Taiwanu

O GFOT05	Gao Shan	Vysoká hora	Třída GOOD
----------	----------	-------------	------------

GFOT05 - **Gaoshan** - Gaoshan čínský znamená „**Vysoká Hora**“.

Gaoshan Oolong (High Mountain Oolong) je ve skutečnosti označení jak pro skupinu čajů rostoucích jak v Číně i na Taiwanu ve velkých výškách (1000 m a více nad mořem). Zároveň se tak jmenuje konkrétní druh taiwanskeho wulongu.

Vysokohorské čaje mají celkově větší cenu kvůli prostorově omezenému množství vyráběného čaje. Kvůli zvláštním klimatickým podmínkám (nižší teploty, čistější vzduch, husté mlhy, větší množství ozonu) jsou tyto čaje zdravější (jednoznačně se dají označit přívlastkem „**Organic Tea**“), mají zvláštní vůni a chuť (tenčí, čistější, silnější) a lístky (jsou větší než u čajů z menších výšek). Fermentují se poměrně lehce, tepelné zpracování je u většiny z nich minimální.

Tento konkrétní **Gaoshan Oolong** je typickým představitelem vysokohorských wulongů – suché listy tvoří kuličky veliké jako hrášek. Barva nálevu je zářivě zlatá nebo žlutá, vůně tenká, čistá, ale přesto výrazná (s citrusovými, meruňkovými, broskvovými a medovými tóny). Čaj vydrží hodně nálevu a má opravdu dlouhý a výrazný aftertaste.



*Z ohromné výšky
až do kostí proniká
sokolí výkřik.*

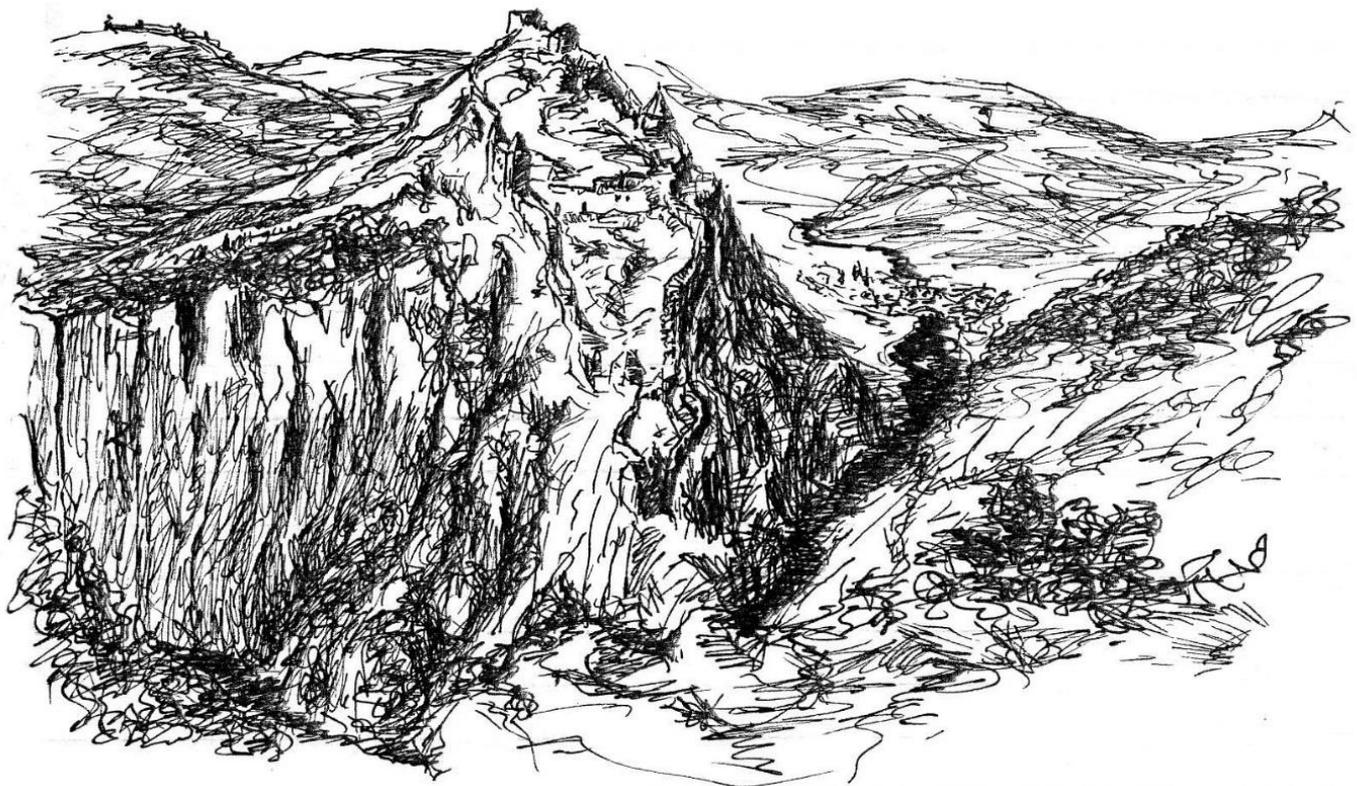
DONGDING / LEDOVÝ VRCHOLEK

Světlý wulong z Taiwanu

○ GFOT01	Dongding	Ledový vrcholek	Třída GOOD
● FFOT07	Dungding Superior	Ledový vrcholek	Třída FINE
● DFOT04	Dongding Ruang Zhi	Ledový vrcholek	Třída DREAM

Dong Ding - [Dun Ding] – “**Ledový Vrcholek**”. Asi nejznámější a nejtypičtější Taiwanský wulong. Vrch jménem Ledový vrcholek leží ve středním Taiwanu a má pouhých 700 m., ale čaj z této hory je ve světě neskutečně známý. Začal se pěstovat zhruba kolem poloviny 19. stol ve vesničce Lugu. Tehdy, na sklonku dynastie Qing, si jistý mladík Ling Fengchi z města **Nantou** půjčil od sousedů peníze na složení úřednické zkoušky, což v té době byla podmínka pro získání úřednického místa. Zkouška se skládala ve Fujianu. Ling Fengchi ji úspěšně složil a jako dárek z vděčnosti přivezl kvalitní semínka čajovníku; a to přímo z okolí hory Wuyi.

Dong Ding patří mezi světlé (slabě fermentované) wulongy. Sklízena je pouze nejmladší část větvičky, povětšinou čtyři poslední lístky v závislosti na kvalitě. Lístky, svinuté do nepravidelných kuliček, mají tmavě zelenou barvu. Vůně čaje je velice hluboká a karamelová, chuť je “jemně pečená”, těžší, s příjemnou trpkostí. Čaj má žlutooranžový nálev. Kvalitní třídy získávají v chuti až smetanovou hutnost, s velmi jemně natrpklym pečeným aftertastem a přináší velmi nevšední zážitek. Jsou velmi povzbudivé.



*Až mě opustí
ani se neohlédne;
toulavá kočka.*

ČAJE Z INDIE A NEPÁLU / TEAS FROM INDIA AND NEPAL

Indie je největším světovým producentům čaje. Názvy čajů nesou jména podle čajových zahrad a lokalit, kde jsou pěstovány. Hlavní pěstitelské oblasti jsou:

Darjeeling je pěstovaný a sklizený v severní Indii na jižních svazích Himaláje ve 2 až 3 tisících metrech nad mořem. Je považován za nejjemnější a nejaromatictější čaj vůbec.

Assam je pěstován tamtéž na severu Indie, avšak v nižších polohách. Assamské plantáže tvoří největší souvislou lokalitu na světě.

Nilgiri je jihoindický vysokohorský čaj (2000 m n. m.). Objevuje se, takřka výlučně, jako příměs v čajových směsích.

Sikkim je čaj nazvaný podle Indického státu ležícího uprostřed pohoří Himaláje.

Nepálské čajové plantáže leží při jihovýchodních hranicích s Indií a přímo sousedí s čajovými plantážemi v Darjeelingu.



*Pod temným nebem
si vítr v dutém kmeni
zpívá táhlé óm.*

DARJEELING THURBO / DARJEELING ZE ZAHRADY THURBO

Bílý čaj z Indie

● FIWT01	Dar. Thurbo Oriental White Delight	Dar. z Temi Bílé potěšení	Třída FINE
----------	------------------------------------	---------------------------	------------

Darjeeling. Toto malé území na severu Indie produkuje pouze pár tisíc tun čaje ročně, a to ještě v příznivých rocích, ale kvalitou produkce je to království červeného čaje. Plantáže byly založeny v 19. století a byly osázeny převážně čínskými čajovníky s různým podílem assámské varianty. **Čínský čajovník** v klimatu Darjeelingu zvláště uspěl, a díky jemu a jeho hybridům a klonům, se zde produkuje zvláště vonný čaj. Některé typy aroma, jako například **muskatel**, nemají jinde na světě obdoby. V Darjeelingu jsou v podstatě dvě období sklizně. Jedna je od února do června a druhá napodzim, po skončení období dešťů, zhruba do konce září.

FIWT01 – **Darjeeling Thurbo s přívlastkem White Delight** je naprosto vyjímečný čaj z jarní produkce, který se svým zpracováním řadí mezi tzv. "**Ornamental teas**", tedy čaje, ve kterých se snoubí nádherný vzhled a lahodná chuť.

Lístky na jeho výrobu pocházejí z mladých čajovníků pěstovaných na severních svazích, které jsou obráceny k majestátným vrcholům bájně **Kančendzongy**, třetí nejvyšší hory Indie. Byly sklizeny s největší pečlivostí těmi nejzkušenějšími sběrači této známé zahrady a poté prošly osmačtyřicetihodinovým řízeným zavadtutím při konstantní teplotě 22°C. Výsledkem je čaj, který nám dává delikátní nálev s mnoha jemnými chuťovými odstíny a velmi ojedinělým aroma, které se s postupným chladnutím rozvíjí do široké palety tónů.



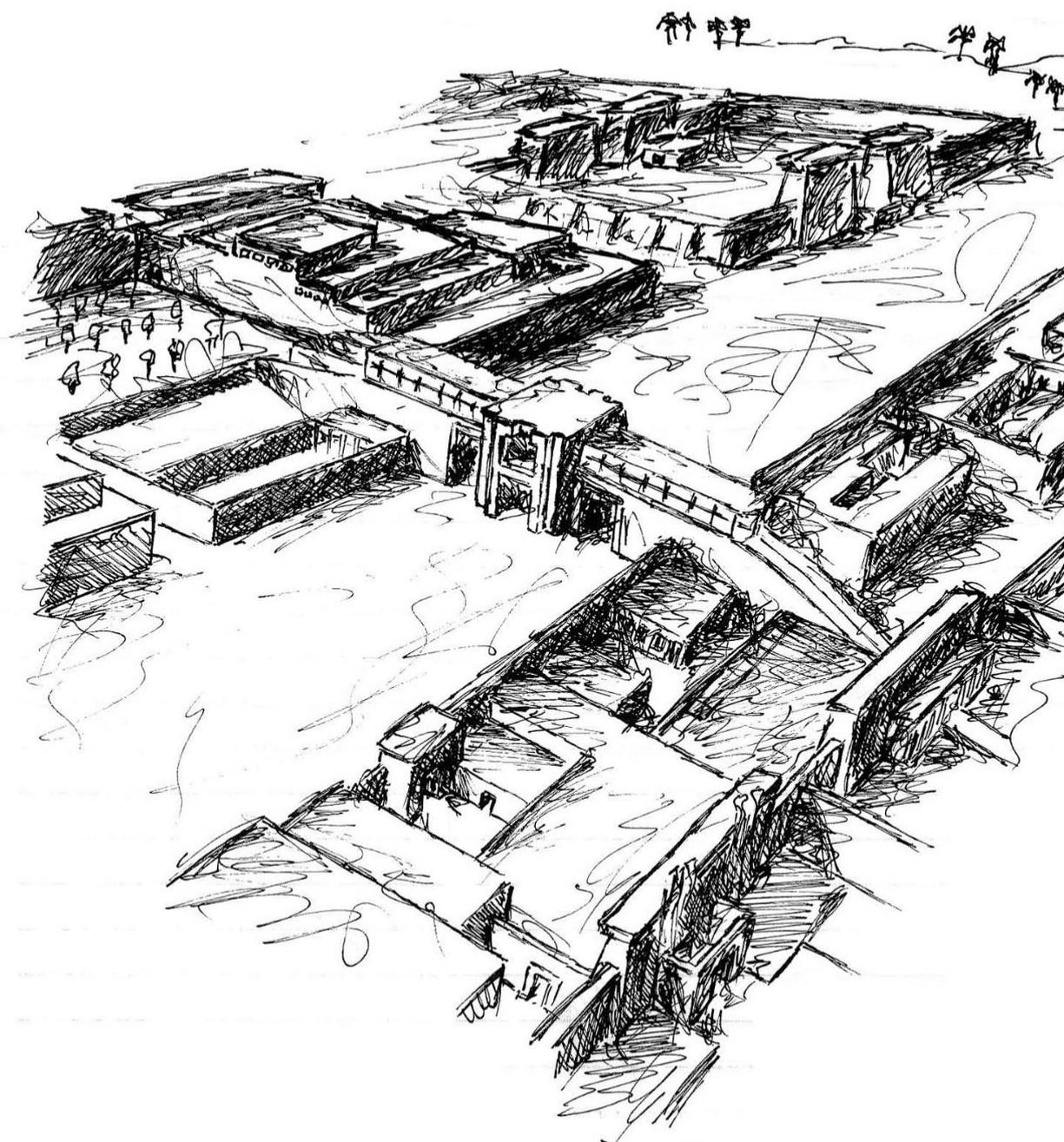
*Nádheru jara
nevnímá sních, slzami
stéká po větvích.*

DARJEELING CASTLETON / DARJEELING ZE ZAHRADY CASTLETON

Červený čaj z Indie

● FIRT01	Darjeeling Castleton Moonlight	Darjeeling C. Měsíční Svit	Třída FINE
----------	--------------------------------	----------------------------	------------

FIRT01 – **Darjeeling Castleton Moonlight** - Unikátní tipový čaj vyrobený z vybraných čajovníků rostoucích ve vyšších polohách (1700 m.n.m.) této prestižní zahrady. Pouze vrcholové lístky a stříbrné tipsy byly z čajových keřů pečlivě otrhány (pro znalce: jedná se o kultivary **AV-2** a **Seeyok 1240** a poté ručně zpracovány. Výsledkem třicetihodinové doby zavadnutí a krátké fermentace je čaj, který nám dává světlou zlatavou nálev s příjemně květinovým aroma a jemnou chutí s květově medovými tóny a stopou citrusů, která se rozvíjí v dlouhém dozvuku. Jeden z nejlepších čajů této sezóny!



*Za bílého dne,
skryt zrakům dospělých,
Rákosníček spí.*

ASSAM HALMARI / ASSAM ZE ZAHRADY HALMARI

Červený čaj z Indie

O GIRT02	Assam Halmari Golden Tips	Assam ze zahrady Halmari	Třída GOOD
----------	---------------------------	--------------------------	------------

GIRT02 – **Assam Halmari** – Oblast Assam leží v severovýchodní části Indii, v podhůří Himalájí. Je obklopena Tibetem (součást ČLR), Barmou (Nyanmarem) a Bangladéšem. Její relativní odloučenost od zaldněného středu a jihu Indie částečně zachování divoké přírody. Když Angličané hledali **původní divoké čajovníky**, našli je právě v Assamských pralesech. Později se jim v údolí řeky **Brahmaputry** podařilo vypěstovat první Indický čaj. Tím dosáhli vytouženého cíle – nebýt v dodávkách čaje závislý na tehdy nestabilní Číně.

GIRT02 – **Assam Halmari FTGFOP1 Golden Tips** – Čaj se zde pěstuje v nadmořské výšce kolem **4000 metrů**. Krajina je zvlněná, leckde ještě stále porostla hustým pralesem nebo plná bažin. Čaje z Assamu jsou krásně voňavé a ideální pro dobrou snídani. Lístky obsahují jak jemně světlé, tak i tmavé barvy. Chuť Assamu Halmari je bohatá a robustní, s plně zaoblená s příchutí sladu. Vůně sladká a jemná. Zálev má zlatavě oranžovou barvu.



*Mouchy i komáři
v poledním vedru bzučí.
Hroch v louži leží.*

SIKKIM TEMI / SIKKIM ZE ZAHRADY TEMI

Červený čaj z Indie

O GIRT03	Sikkim Temi	Sikkim ze zahrady Temi	Třída GOOD
----------	-------------	------------------------	------------

Sikkim. Toto historické knížectví má pouze jednu zajímavou čajovou plantáž nazývanou Temi, ležící pár kilometrů od nejsevernějších plantáží Darjeelingu. Proto také připomíná její produkce čaje tohoto slavného souseda. Její roční sklizeň je však výrazně menší (okolo 120t). O její rozvoj se zasloužila francouzská firma **Bentjeman and Barton** v době velmi tvrdé konkurence, kdy se sklizně z Darjeelingu začali kupovat nastojato.

GIRT03 – **Sikkim Temi FTGFOP1** je vynikající čaj z prvního dne jarního sběru této **unikátní zahrady**. Čaj má nádhernou skladbu listů s vysokým obsahem tipsů, jasnou zlatooranžovou barvu nálevu, plnou, příjemně vyzrálou, lehce kořeněnou vůni a bohatou, komplexní chuť s vyzrálými ovocnými, balzamickými tóny se stopou růžového dřeva a dlouhým, velmi příjemným dozvukem.



Čajový altán.

*Na louce mezi květy
malá studánka.*

NEPÁL JUN CHIYABARI / NEPÁLSKÝ ČAJ ZE ZAHRADY JUN CHIYABARI

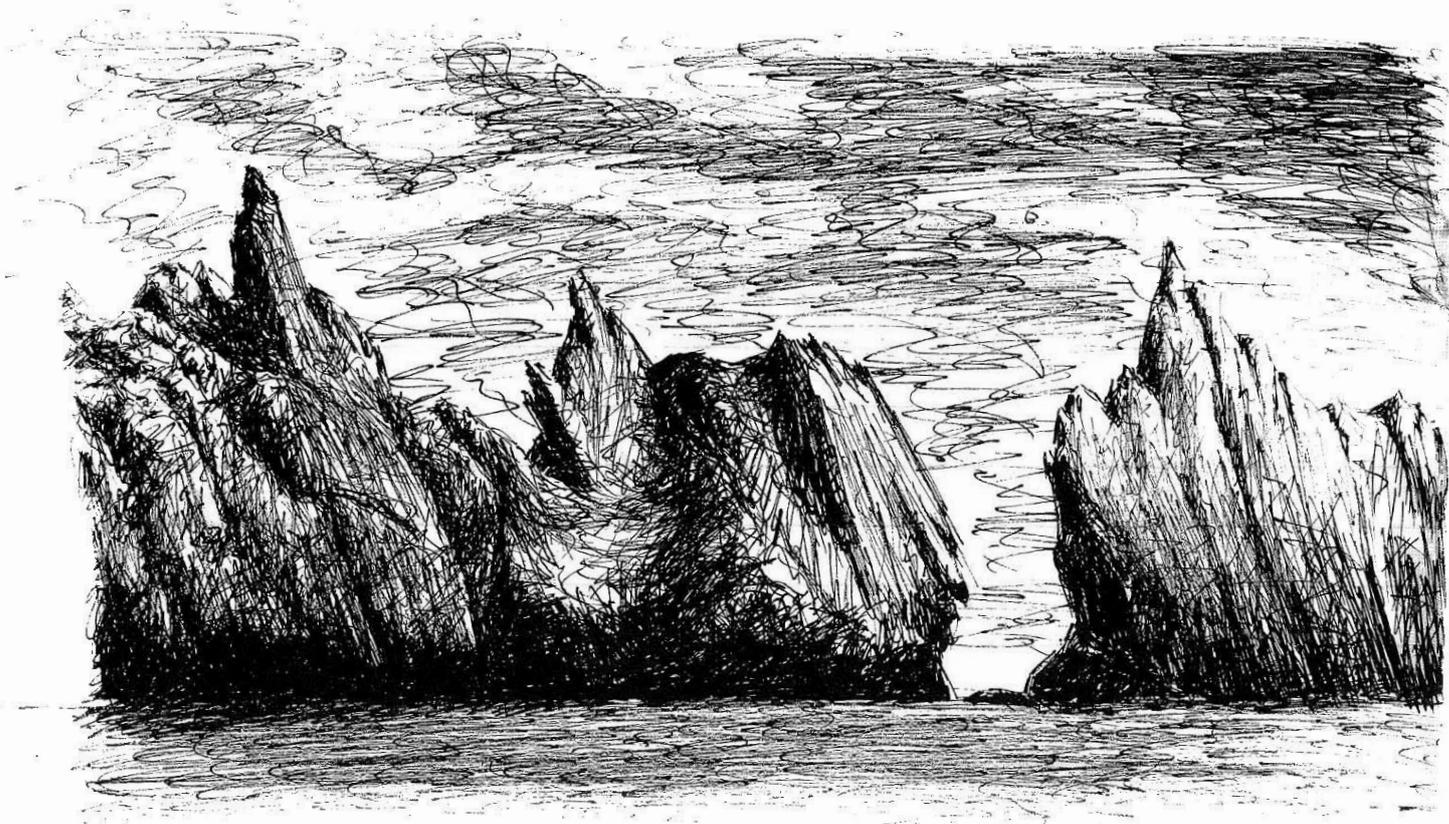
Červený čaj z Indie

O GNRT01	Nepál Jun Chiyabari	Nepálský čaj ze zahrady Jun Chiyabari	Třída GOOD
----------	---------------------	---------------------------------------	------------

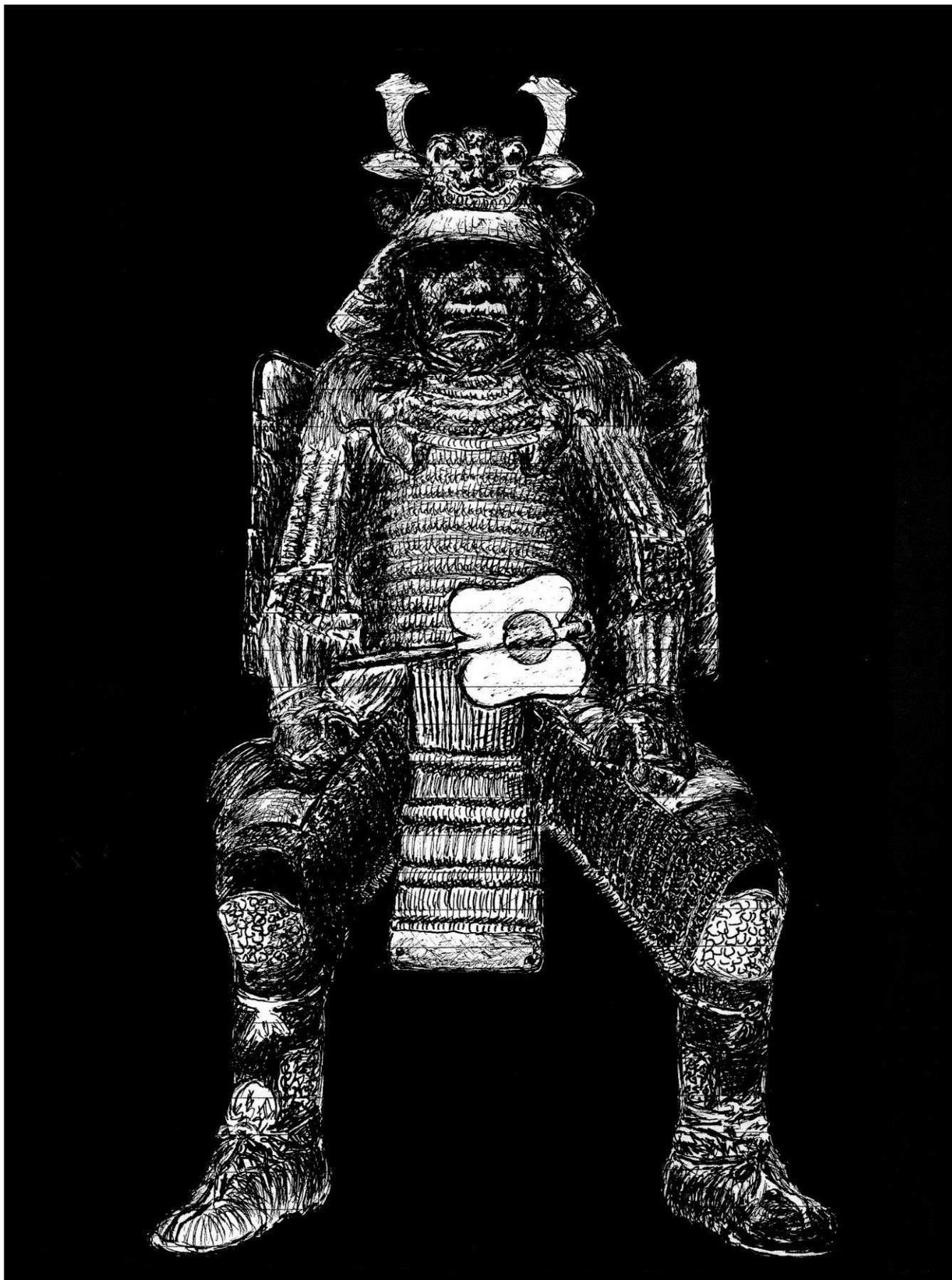
Nepál. Historie nepálského čaje začíná založením prvních čajových zahrad v Ilámu roku 1863 za vlády **Jung Bahadur Rany**, který dostal semínka čajovníku darem od tehdejšího čínského císaře. Poloha v sousedství Darjeelingu a podobné geografické i klimatické podmínky nás nutí hovořit opět o čaji vysokohorském (himalájském) spíše než o čaji černém, kterému by odpovídal způsob zpracování. Tyto ortodoxní čaje mají mnohem jemnější chuť a lehčí aroma oproti typickým černým čajům.

GNRT01 – **Jun Chiyabari** je malá exkluzivní čajová zahrada ve východní himalájské oblasti Nepálu, kolem kopce na Hile v Dhankuta okresu. Byla založena teprve v roce 2001 a hned od začátku se zaměřuje na ekologické farmaření. Jun Chiyabari je vyhlášená svými jedinečnými klony ortodoxních čajů, takže každý její produkt má individuální a jedinečný charakter, odlišný jak chutí tak i ve vůni.

První sklizeň nastává po zimním období vegetačního klidu, kdy na čajových keřích vyrazí čerstvé, delikátní výhonky. Jarní čaje nám poskytnou čajový list zelené až šedozelené barvy, jasný světlý nálev svěží chuti s příjemnou stopou ušlechtilé hořkosti na jazyku. Vylouhovaný list má výrazně zelenou barvu květinové vůně



*Všechno má svůj čas,
těch květů rozkvetlých co
spálil pozdní mráz.*



*S ledovým klidem
vzdoruje bouřím doby
ohnivá Fudži.*

GENMAICHA / ČAJ S HNĚDOU RÝŽÍ

Zelený čas praženou rýží z Japonska

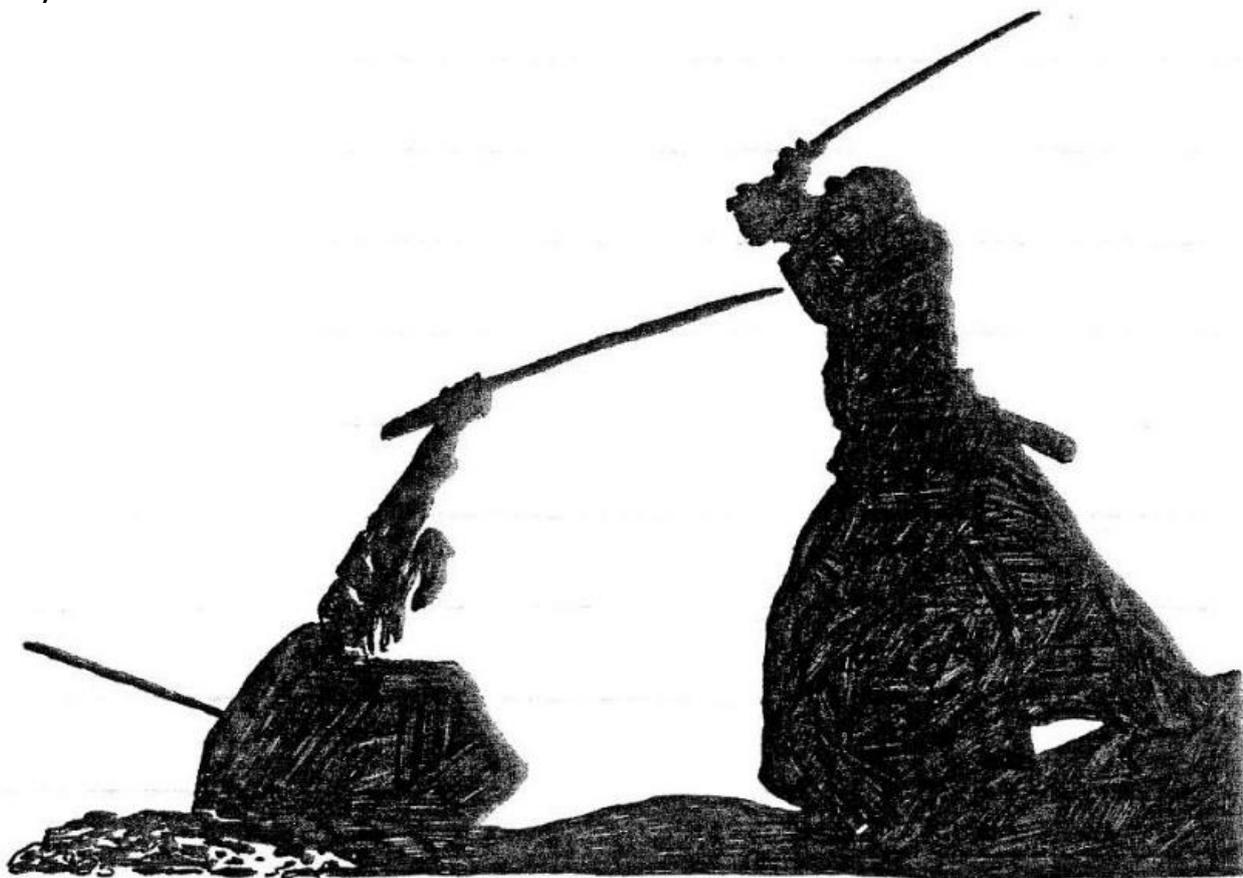
O GJGT01	Genmaicha	Čaj s hnědou rýží	Třída GOOD
----------	-----------	-------------------	------------

JGT – **Genmaicha**. Svérázný čaj vyráběný smícháním čaje Bancha s praženou rýží.

Podle **legendy** je původ čaje datován do počátku 15. století. Tehdy se jeden genmai (sluha) při podávání čaje dopustil jeho zhanobením tím, že mu do tehdy drahého čaje napadalo pár zrníček pražené rýže z jeho kimona. Rozlíčený samuraj ho na místě setnul. Po aktu svého hněvu si sedl a dopil šálek nalitý nebožtíkem. A ke svému úžasu shledal, že čaj dostal zajímavou, výraznou chuť. Na počest mrtvého sluhy pojmenoval nový nápoj **Genmai-cha**.

Ovšem, s největší pravděpodobností byl čaj s praženou rýží vynalezen a poprvé podáván **na počátku minulého století** v jednom malém čajovém krámku v Kjótu. Pokud se jedná o kvalitní Genmaichu, používá se místo základního čaje Bancha kvalitnější Sencha nebo ve výjimečných případech práškový čaj Matcha.

GJGT01 - Neobvyklý vzhled čaje způsobují **rýžové kopečky**, které našinci evokují popkorn. Jedná se však o velmi rafinovanou příměs, která z čaje Genmaicha dělá skvělý nápoj k nejednomu jídlu. Zrnka prudce opražené rýže, jež plavou na povrchu, dodají nápoji výrazný, mírně ořechový a nahořklý tón.



*Prudkými tahy
zbavil jsem stromy větví.
Stojí tak tiše.*

GYOKURO / PERLOVÁ ROSA

Zelený čaj z Japonska

● MJGT02	Gyokuro	Perlová rosa	Třída MASTER
----------	---------	--------------	--------------

MJGT02 – **Gyokuro** je skvělý, leč velmi drahý typ japonského zeleného čaje. Vyhází z japonského čaje Sencha, ale na rozdíl od něj se pěstuje i zpracovává odlišným způsobem. Metodu jeho zpracování vyvinul v **Uji**, v roce **1835**, výrobce čaje **Kahei Yamamoto**. Jako základ použil nejmladší lístky z vlastnoručně vysázených čajových keřů. Kahei Yamamoto byl šestým pokračovatelem slavné rodiny, jejíž čajové stopy se dají vysledovat až k roku **1690**, kdy byla přesunuta jejich čajovna **Yamamotoyama** z Kjóta do Edské čtvrti Nihonbashi (dnešní Tokyo).

Ve výtečné knize rodiny Tómových **Příběh čaje** se o Gyokuru dočteme následující oslavnou recenzi: „K výrobě Gyokura se používají výhradně lístky z prvního jarního sběru, vypěstované za mimořádných podmínek. Čajovníky bývají na dva až tři dny zastíněny **bambusovými rohožemi** nebo **speciálně vyvinutou fólií**. Nedostatek světla způsobí, že se v lístcích vytvoří více chlorofilu a méně tříslovin, což znamená, že čaj dostane zářivou, smaragdově zelenou barvu, bude méně trpký a přitom neobyčejně povzbuzující. Nejlepší druhy tohoto čaje pochází z plantáží u okolí města Uji...

Gyokuro obsahuje tmavé, zářivě zelené, matně lesklé, velice uzoučké a ploché lístky, jež vydávají intenzivní vůni připomínající **čerstvě nasušené seno** z květnatých horských luk. Barva nálevu je jasně, až jedovatě, zelená, chuť typicky travnatá s **opojným**, hořkosladkým zadním tónem.“ Nelze než s ní souhlasit.



*Za okny svítá
a do snu mi proniká
šumění splavu.*

HOJICHA / PRAŽENÝ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

O GJGT03	Hojicha	Pražžený čaj	Třída GOOD
----------	---------	--------------	------------

JGT – **Hojicha** pragmaticky pojmenovává hlavní vlastnost tohoto čaje. Jeho praženost.

V roce **1920** jeden vynalézavý obchodník z Kyota vymyslel, jak zužitkovat přestárlou zásobu čaje Bancha. Zvětralé čajové lístky nechal **mírně opražit nad uhlím** a světlo světa spatřil další druh čaje, který si Japonci oblíbili především k jídlu. Báječně se hodí ke všem pokrmům, kde významnou roli hraje sojová omáčka, zejména k tradičnímu smaženému pokrmu sukijaki nebo známému sushi. Hojicha má **nízký obsah kofeinu**, takže se hodí na popíjení před zamýšleným spánkem.

GJGT03 – Hnědé, nepříliš kvalitní lístky s velkým množstvím stonků poskytují okrový nápoj oříškové, **mírně kouřové chuti**, která s ostatními japonskými čaji nemá mnoho společného.



*Vyprahlým krajem,
den za dnem, bez přestání,
putují stíny.*

SENCHA / ZALÉVANÝ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

● FJGT05	Sencha Superior	Zalévaný čaj	Třída FINE
----------	-----------------	--------------	------------

JGT - **Sencha** – Tento čaj dobré kvality a zalévané chuti je vhodný jak pro běžné, tak výjimečné příležitosti. Byl vytvořen Soenem Nagatanim v roce 1738 v Uji (mimočodem, jeho společnost Nagatami funguje dodnes a stále se zabývá čajovým průmyslem). Sencha se pěstuje na otevřených plantážích a vše, od sběru po zpracování lístků, probíhá strojově. Na japonském trhu má naprosto dominantní pozici – tvoří více než 80% veškeré nabídky.

FJGT05 - Nejlepší kvalita, sbíraná brzy z jara, bývá označována jako šinča – nový čaj. Sincha pak pro cizinu obdrží přídavky **Superior**, **Extra Fine** nebo **First Flush**. Sencha se vyznačuje až dva centimetry dlouhými, smaragdově zelenými lístky ve tvaru plochých jehliček, podle kvality s větším či menším počtem zlomků. Lístky mají svěží, lehce trávovou vůni.

Bledě zelenavý až žlutozelený nálev jemně květinové vůně má chladivou, jen v náznaku svíravou nahořklou chuť, která později sládne na jazyku. U těch nejskvostnějších druhů může chutnat po **sladkých mandlích**.



*Zenová řeka
unaveným poutníkům
přišla právě vhod.*

TAMARYOKUCHA / ZELENÝ ZAKROUCENÝ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

○ GJGT06	Tamaryokucha přírodní	Zelený zakroucený čaj	Třída GOOD
----------	-----------------------	-----------------------	------------

○ GJGT07	Tamaryokucha jemně pražená	Zelený zakroucený čaj	Třída GOOD
----------	----------------------------	-----------------------	------------

JGT – **Tamaryokucha** je výsledkem kombinace japonského čajovníku a čínské techniky zpracování. V doslovném překladu znamená **zelený zakroucený čaj**. Během zpracování se přerušuje zavádání lístků nad horkou pánví, což je tradiční způsob výroby mnohých čínských zelených čajů – například Long Jínu nebo Liu An Guan Pianu. Důsledkem bývá mimo jiné i neobvyklý vzhled tohoto vysoce kvalitního japonského čaje. Nejlepší Tamaryokuchi se vyrábějí na severním Kjůšů

GJGT06 – **Nálev přírodního varianty čaje Tamaryokucha** vyniká chuťovou hebkostí, v níž se mísí svěží trávovitá chuť s aromatem mandlí a paraořechů. Působí výborně jako osvěžující nápoj, pro svou specifickou chuť je pak vyhledáván především čajovými gurmány.

GJGT07 – **Jemně pražená varianta čaje Tamaryokucha** si bere z klasického japonského čajovníkového kultivaru charakteristickou barvu nefritu a jemnou travnatou osvěžující chuť. Použití čínské techniky dodává chuťovou hebkost a vedle jemné praženosti i vůni ušlechtilého dřeva.



*Pouhými křídly
cikády přehlušily
chrámové zvony.*

KOKEICHA / TVRDÝ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

O BJGT08	Kokeicha	Tvrký čaj	Třída BASIC
----------	----------	-----------	-------------

BJGT08 – **Kokeicha** znamená **Tvrký čaj**, ale spíše se mu říká **Nudličkový čaj** je velice svérázný způsob využití čajového prachu vzniklého při výrobě kvalitních listových čajů. V Japonsku o Kokeiche říkají, že je to čaj, který vznikl pro čaj. Vyrábí se tak, že za použití vody a rostlinného pojidla (**přírodního škrobu**) se z čajového prášku vytvoří pasta, která se protlačí dřevěným sítem, čímž vzniknou dlouhé nudličky. Ty se po usušení nakrájí na malé kousky připomínající borovicové jehličí. Japonci tento čaj téměř neznají, byl totiž vyroben pro evropský a americký trh.

Protože se jehličky v šálku po zalití vodou částečně rozpadnou, nápoj je sice světle zelený, ale hodně kalný. Chuť i vůně je netypická. Mírně nakyslá, někdy ořechová s lehce nasládlým nádechem.



*Sněhové vločky
se na dno vyschlé studny
pomalu snáší.*

KUKICHA / STONKOVÝ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

O GJGT09	Kukicha	Stonkový čaj	Třída GOOD
----------	---------	--------------	------------

GJGT09 – **Kukicha** – slabý, nicméně chutný čaj složený ze zlomků listů a jemných, lehce nažloutlých stonků a řapíků, jež jsou vedlejším produktem při výrobě kvalitních listových čajů. Má překvapivě příjemnou, typicky japonskou chuť bez zvláštního charakteru. Ve srovnání s ostatními čaji má **menší obsah tříslovin i kofeinu**. Proto je velmi vhodný pro děti i pro příjemné popíjení od rána do pozdní noci. Ani po jedné konvičce by nikomu nemělo činit problémy usnout.



*Vítr se zvedá
a na bitevní pláni
ocúny tmavnou.*

MATCHA / NEFRITOVÁ PĚNA

Zelený čaj z Japonska

O GJGT10	Matcha	Nefritová čaj	Třída GOOD
----------	--------	---------------	------------

GJGT10 – **Matcha** – v překladu **Nefritová pěna** patří mezi nejznámější japonské čaje. Nejčastěji se používá při japonském čajovém obřadu Sadó. Připravují se z něj ovšem i pokrmy, dělá zmrzlina či se dobarvují potraviny. Ovšem práškový čaj má daleko delší historii. Jeho počátky leží v období **dynastie Sung** (960 až 1279). Z té doby se dochovala zajímavá receptura pití práškového čaje s mlékem, tzv. **Sungský čaj**.

Roku **1197** se z návštěvy Čínských čchanových klášterů vrací do Japonska zenový mnich **Eisai** a pro své mnišské bratry přiváží čaj na povzbuzení mysli při meditacích. Čaj se v průběhu 14. až 16. století stává se oblíbenou kratochvílí samurajů. V roce **1522** se v Sakai, tehdy ležící v Osacké prefektuře, narodil **Sen no Rikjū**. V mládí prošel školami u Kitamuki Dochina, Takena Jooa či slavnou Daikotu-ji. V 58 se stal hlavním čajovým mistrem Nobunagy Ody a po jeho smrti u **Hideoši Tojotomiho**. S ním navázal vřelý vztah. Později si ho, bez vlastního přičinění, pohněval a nakonec musel na jeho podnět spáchat rituální sebevraždu – **seppuku** (28. února 1591). Během svých 70 let dokázal Sen no Rikjū zformovat nejen nové pojetí čajového obřadu, ale svým pokorným stylem stanovit vlastní učení čajové cesty. Jeho následovníci pak založili tři čajové školy, které praktikují Sen no Rikjūovo pojetí čajového obřadu dodnes. **Jeho základem je prostota a neokázalá dokonalost sladěná s přirozeným vanutím ducha wabi**. Ač je Rikjūova čajovna je zbavená zbytečných okras, je v ní prostor pro výklenek s květinou a kaligrafií. Ač je čajový domek malý a má nízký vchod, necítí se v něm hosté ani hostitel stísněně a kolem kotlíku na horkou vodu je dost místa a prostoru pro příjemné posezení. Čajová zahrada, šálek i každý pohyb má svůj význam, smysl a mistrovství spočívá v jejím zdánlivě nenásilném až nedbalém provedení. A čaj Matcha hraje při japonském čajovém obřadu hlavní roli – roli mostu mezi hostem, hostitelem a daným okamžikem.

Při ceremonii se Matcha připravuje tak, že se odměřené množství čaje šlehá v horké vodě zvláštní bambusovou metličkou zvanou **časen** na jasně zelenou, zpěněnou kaši, která po chvíli trochu zhoustne nabobtnáním čajových částíček. Takto připravený nápoj nese název **koicha** a je podáván ve velkém šálku korejského typu – **čawanu**. Před obřadem se pojídá sladký zákusek, aby silný čaj nepůsobil na organismus agresivně.

*Jen starý pes ví,
že život bez blech by byl
v podstatě nudný.*



BANCHA / POZDNÍ ČAJ

Zelený čaj z Japonska

O BJGT11	Bancha	Pozdní čaj	Třída BASIC
----------	--------	------------	-------------

BJGT11 - **Bancha** – tento běžný a levný čaj může i přes svůj hrubší vzhled zaujmout znamenitou chutí. Dva týdny po první jarní sklizni čaje Sencha a Gyokuro obrostou znovu čajové keře novými lístky. Z těch se **kompletním ořezáním** celé větve sklízí čaj Bancha. Takto se postupuje i při druhé sklizni. , Třetí, popřípadě čtvrtá sklizeň, jež se také provádí ve dvou, po 14 dnech následujících řezech, už poskytuje výlučně čaj Bancha.

Poměrně velké, volně svinuté listy s příměsí stonků a listových zlomků, obvykle připomínají seschlý neupravený trávník, avšak objevují se i upravenější sorty. Vydávají jemně nasládlou, bylinnou až kořeněnou vůni. Barva nápoje je žlutozelená. Chuť plná, travnatá, mírně hořkosladká jako u čaje Sencha, avšak chybí jí hladkost a sametovost. I když obsahuje méně kofeinu, než ostatní čaje, má prokazatelné **povzbuzující účinky** a skvěle se hodí k nočnímu popíjení při náročné práci. Navíc obsahuje **hodně vápníku a železa**, což je ceněno zejména v makrobiotické stravě.



*Značně unaven
pohlížím do zrcadla
svého vědomí.*



*Šíře Tvé duše
lehounce odolá i
náporu listí.*

KU CHAO / VYSOKOHORSKÁ POHANKA

Pražená semena vysokohorské pohanky z Číny

X BCHT04	Ku Chao	Pražená semínka vysokohorské pohanky	Třída BASIC
----------	---------	--------------------------------------	-------------

BCHT04 – **Pohanka** je považována za jednu z nejzdravějších potravin na planetě. Je nejen bohatá na živiny, ale také se vyznačuje řadou příznivých účinků na lidské zdraví.

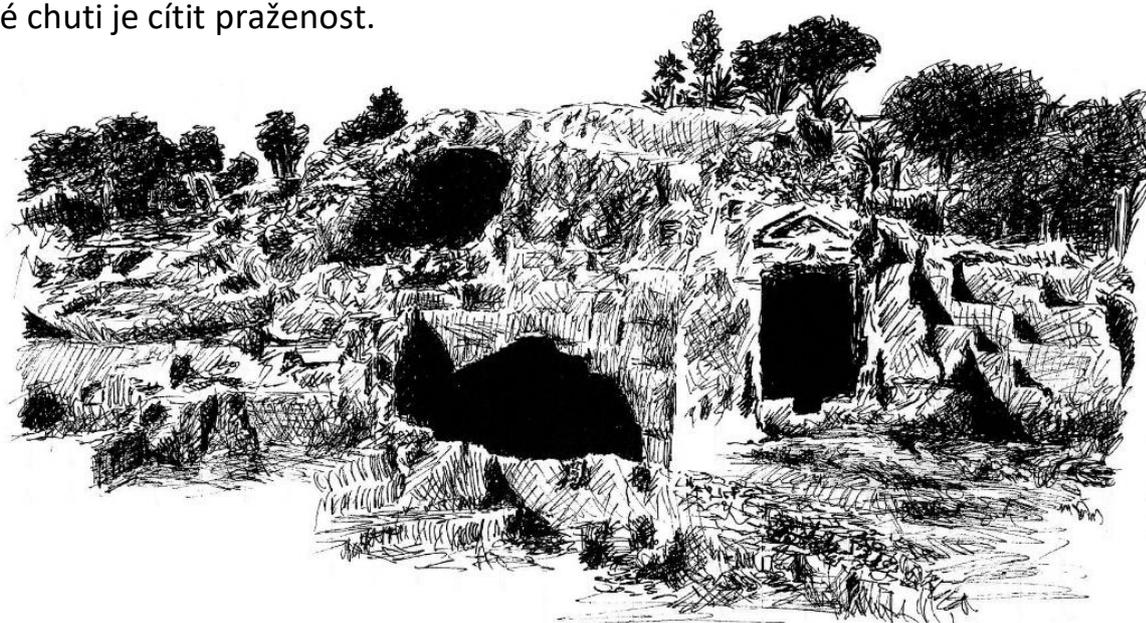
Pohanka je nejlepším zdrojem vysoce ceněného **flavonoidu rutinu**, který je ceněn především pro své blahodárné působení na lidský oběhový systém. Jednak pomáhá uchovávat ideální poréznost vlásečnic, čímž prospívá k prokrvení organismu, a navíc dělá cévy elastičtějšími. V této souvislosti se doporučuje lidem, kteří jsou svým stylem života vystaveni riziku křečových žil. Dále rutin pomáhá s léčbou ran, působí proti teplotě a alergiím, ulevuje od kašle, působí preventivně na astma a snižuje obsah tuku v krvi.

Kromě rutinu najdeme v pohance **vitamíny C a E**. Vitamín E působí silně antioxidačně, protože zbavuje tělo volných radikálů, dále pomáhá odstraňovat pigmentové usazeniny, posiluje imunitní systém a mírní vedlejší účinky léků proti rakovině.

Selen, který je dále v pohance obsažen, je poměrně vzácným prvkem, jehož nedostatek zvyšuje riziko infarktu myokardu, cévních onemocnění a poruch plodu u těhotných žen. Naopak ideální hladina selenu působí antioxidačně, tedy jako prevence rakoviny.

Kvalita našeho pohankového čaje je dána tím, že ho pěstujeme **v nadmořské výšce tří tisíc metrů**, v čistším prostředí, bez negativních zásahů člověka. Pohanka pěstovaná v těchto podmínkách je bohatá na rutin. Používáme jen ty nejlepší suroviny a stroje na zpracování, vše za dodržení přísných japonských standardů.

V jemné chuti je cítit praženost.



*Na konci cesty
si vítr v dutém kmeni
zpívá táhlé óm.*

KU DING CHA / ČAJ HOŘKÝCH HŘEBÍKŮ

Čínský nečaj s hořkými silicemi

O GCHT06	Ku Ding Cha	Čaj hořkých hřebíků	Třída GOOD
----------	-------------	---------------------	------------

GCHT06 – **Ku Ding Cha** se píše v čínských znacích 苦丁茶 a v doslovném překladu znamená **Čaj hořkých nehtů**. Jedná se o obzvláště hořký nápoj z pryskyřice ze dvou dřevin. První – **Ligustrum robustum** – přirozeně roste v Sechuanu a také se pěstuje Japonsku. V provincii Hainan rostou **stromy až šedesát metrů vysoké, 1000 let staré stromy**, jejichž kmen může měřit až 2,5 metru. Je tedy velmi náročné a pracné sklízet jejich lístky. Druhá je **Cesmína druhu Ilex** a nalezneme ji v celé Číně.

Tento „nečaj“ je ceněn pro **léčivé účinky**, mezi které patří redukce vysokého krevního tlaku, zlepšování krevního obrazu, pomoc při potížích s hlasivkami a pomoc při obezitě a **cukrovce**. Tradiční čínská medicína spojuje léčivé vlastnosti Ku Ding Cha s jeho schopností rozptýlení větru – v praxi to znamená teploty a projasnění očí. Dále řeší toxiny, používá se na nachlazení, rýmu, svědění či červené oči a **bolest hlavy**. Skvěle hasí žízeň, a to zejména ve chvílích, kdy člověk trpí chorobou, která způsobuje horečku nebo závažný průjem. Mění hleny a zmírňuje kašel. Využívá se i při léčbě bronchitidy. Dle Číňanů navíc zlepšuje trávení, **duševní soustředění a paměť**.

Moderní výzkumy ukazují, že látky získané z *Ilex* nebo *Ligustrum*, podporují krevní oběh, snižují krevní tlak a krevní lipidy, včetně **cholesterolu**! Má pověst zabránit zhoršování stavu srdce a mozkové funkce a udržování správné tělesné hmotnosti. Má být rovněž zjištěno, že Ku Ding Cha vyrobený z **Ligustrum robustum** má podobné antioxidační účinky jako čaj a též některé protizánětlivé vlastnosti.



*Vyhlednu z okna
a hle! chrámové věže
spojuje měsíc.*

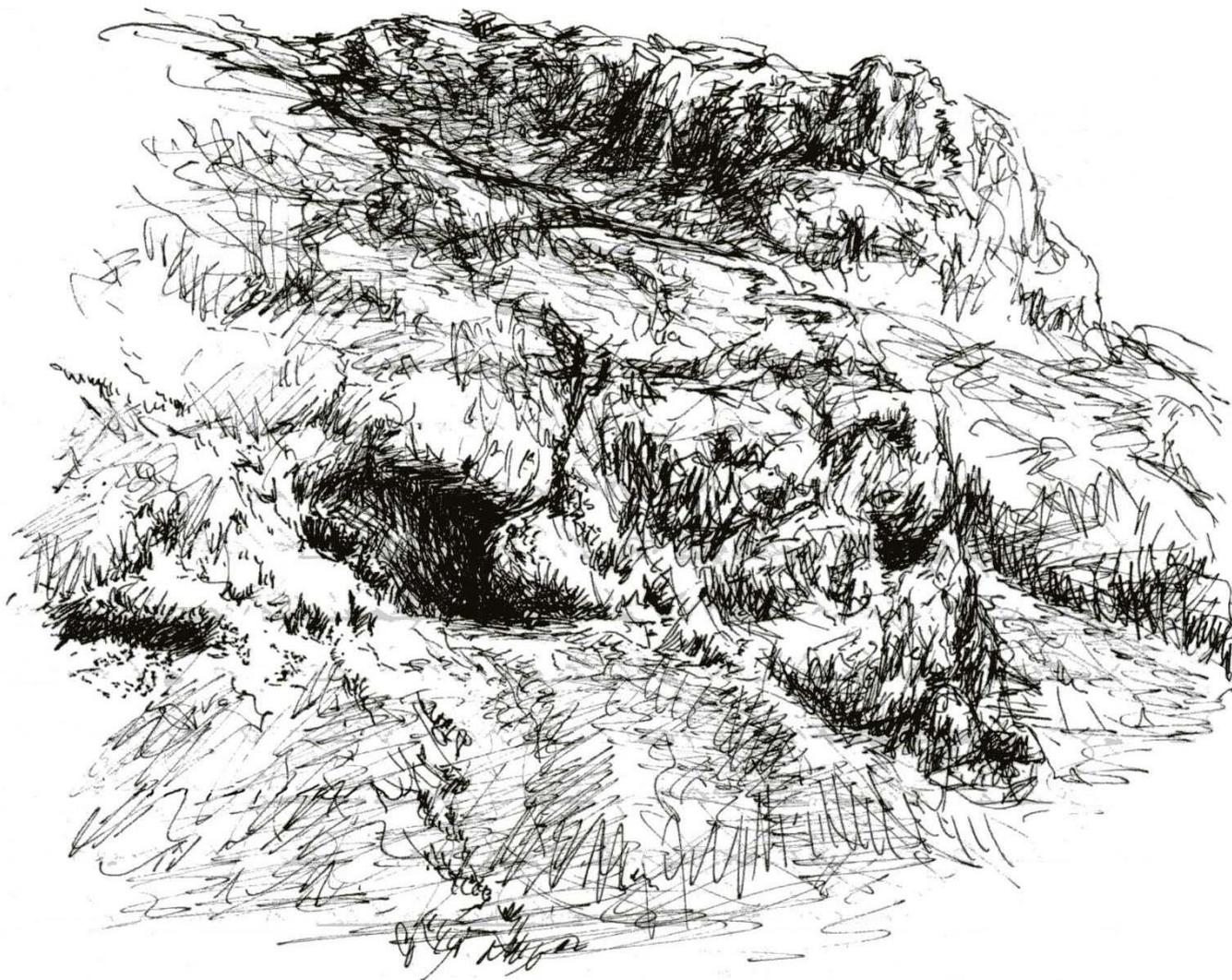
TAI MU LONG ZHU / JASMÍNOVÉ DRAČÍ OČI

Zelený čínský čaj ovoněný jasmínem

O GCHT01	Tai Mu Long Zhu	Jasmínové dračí oči	Třída GOOD
----------	-----------------	---------------------	------------

GCHT01 – **Tai Mu Long Zhu**: V pohoří **Tian Mu** na hranicích provincií Zhejiang a Anhui se pečlivě zpracovává velmi kvalitní zelený čaj ve tvaru kuliček, který je obohacený vůní jasmínových květů. jasmínové keře se do Číny dostaly ve třetím století z Persie, ale čaj ovoněný jasmínem se pije až od doby dynastie Jižních Sungů (13. století). Nejslavnější výrobci těchto čajů sídlí v oblasti **Fu Zhou** v provincii **Fujian**. Jasmínovým keřům se zvláště dobře daří podél řeky **Miu**, kde večerní vzduch naplňují svou vůní celá pole jasmínu.

Jasmínový čaj je ve skutečnosti čaj ovoněný jasmínovými květy. Květy se rozprostrou na lískách v uzavřených místnostech a čaj, který má vysoké absorpční vlastnosti, jejich vůni vstřebává. **Dračí oči** se vyznačují bohatou a delikátní chutí zeleného čaje v kombinaci výraznými sametovými tóny jasmínu. Nálev je stříbřitě světlezelený. Nezaměnitelná vůně, která se ze šálků line do blízkého okolí, pak jistě upoutá pozornost nejednoho hosta...



*Úmorná vedra
vystřídal vytrvalý déšť.
Všeho moc škodí.*

MO LI YIN HAO / JASMÍNOVÉ VÝHONKY

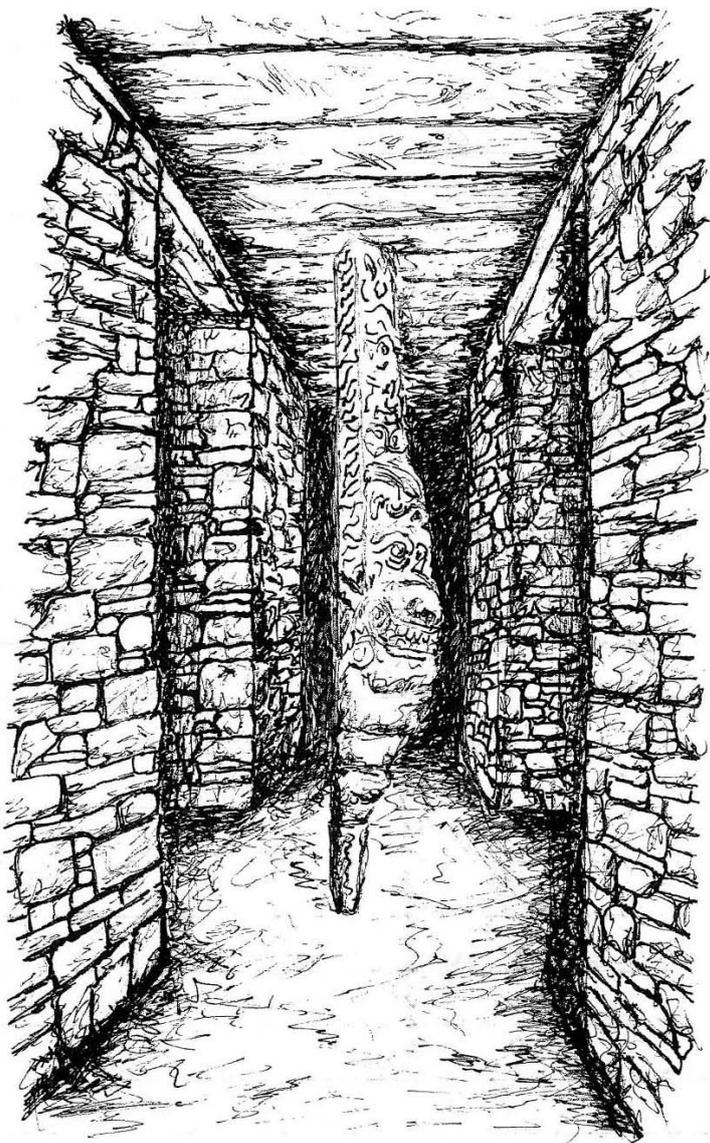
Zelený čínský čaj s jasmínem

O GCHT02	Mo Li Yin Hao	Jasmínové výhonky	Třída GOOD
----------	---------------	-------------------	------------

GCHT02 – **Jasmínové výhonky** patří mezi nejlepší jasmínem ovoněné čaje. I slavný agent 007, **James Bond**, si občas objedná čaj – Yin Hao.

Jelikož se čaj na Mo Li Yin Hao sklízí v dubnu a květnu a jasmínové květy se trhají až v srpnu a září, musí čaj na své ovonění několik měsíců čekat. Jasmínové květy (**Jasminum sambac**) se trhají v dopoledních hodinách. Večer jsou pak uloženy do místnosti s čajem a v jeho blízkosti pobudou přibližně čtyři hodiny. Celý proces ovoňování se opakuje dvakrát až sedmkrát do měsíce. Teprve potom jsou jasmínové výhonky připraveny na distribuci.

Mo Li Yin Hao je jemný kvalitní čaj, mimořádně pitelný, ovoněný přírodní cestou, přidáním kvítků pravého jasmínu. Listy má světle zelené, poměrně dlouhé a jenom lehce svinuté.



*Po prudké bouři
vzedmutá řeka hučí
v korunách stromů.*

MEI GUI HONG CHA / ČERVENÝ ČAJ S KVĚTY RŮŽE STOLISTÉ

Čínský červený čaj s květy růže

O GCHT03	Mei Gui Hong Cha	Červený čaj s květy Růže Stolisté	Třída GOOD
----------	------------------	-----------------------------------	------------

GCHT03 – **Mei Gui Hong Cha** je v našem jazyce sice **Červený čaj s květy růže**, ale známe ho spíše jako **Růžový čaj**. Skvělý černý čaj z Čhi-menu v provincii An-chuej je v tomto případě smíchaný s okvětními lístky **Růže stolisté** (*Rosa centifolia*). Ty dodávají čaji sladkokyselou příchuť a svěží květinovou vůni. Přítomnost lístků růže nemá kladný vliv jen na smysly člověka, ale také na jeho zdraví.

Růže stolistá obsahuje řadu antivirových látek, které omezují množení virů a má kladný vliv na posílení těla při astmatu, chřipce, rýmě, nachlazení a jiných virových onemocněních. Byly prokázány antioxidační účinky (nicméně ne tak výrazné jako má bílý a zelený čaj), účinky v boji s problémy trávení a s nespavostí. Tento čaj je ideální jako **první ranní čaj**. Ocení jej lidé, kteří mají potřebu černý čaj dochucovat cukrem a citrónem, neboť chuť růže tuto potřebu snižuje.



*Tyčinka vonná
pod taktovkou přeháňky
prská a syčí.*

MARIAGE FRÈRES

Bylinné čaje, ovocný čaje a nečaje z Francie

Už několik generací rodiny **Mariage Frère** podléhá vášni k čaji a nechává se jí unášet jak z estetického hlediska, tak i z touhy po hlubším poznání této podivuhodné rostliny. Na počátku 17. století stanovily předkové rodiny Mariage Frères zásady, které byly následně rozvíjeny až do skutečného francouzského umění čaje.

Kolem roku **1660**, **Nicolas Mariage** podniknul několik plaveb do Persie, východní Indie a Moghulského císařství. Cesty podnikal v rámci oficiální delegace Francouzské Východoindické společnosti vysílané králem Ludvíkem XIV. Delegace měly navázat obchodní vztahy s Perským šáhem. Mezitím Nicolasův bratr, **Pierre Mariage**, jménem téže společnosti cestoval na ostrov Madagaskar. O století později už **Jean-François Mariage**, narozený v roce 1766, obchodoval s čajem, kořením a dalším koloniálním zbožím. Sídli v **Lille**, kde taktéž zasvěcoval do podnikání své čtyři syny – Louise, Aimého, Chalese a Augusta. Kolem roku 1820 Louis, Aimé a Charles převzali od svého otce firmu. Mezitím už Aimé a Auguste, žijí na ulici Bourg Tibourg v Paříži. Zde, roku 1845, společně založili společnost '**Auguste Mariage & Compagnie**'. Její tradice trvá až dodnes. Synové Aimé – Henri a Edouard Mariage, se od svého otce naučili rodinnému obchodu a nakonec dne 1. června 1854 založili v Paříži společnost **Mariage Freres Tea Company** a zaměřili se na podnikání s nejvíce vzdálenými zeměmi.

Po 130 letech existence se Mariage Frères rozhodl začít s maloobchodem prodejem více jak **500 různých druhů** kvalitních čajů jak formou kamenného krámu, tak i poštovní dobírkou. Vedle dovozu čaje z **35 zemí** se Mariage Frères zabývá studiem podávání čaje a navrhuje vlastní exklusivní konvičky, čajové servisy a další náčiní.



*Jen tak pro radost
naslouchám vyprávění.
Ozvěna dalek.*

MARIAGE FRÈRES

Bylinné čaje, ovocný čaje a nečaje z Francie

● FEHT01	Casablanca	Kasablanka	Třída FINE
----------	------------	------------	------------

FEHT01 – **Casablanca**: Znamenité snoubení zeleného čaje s marockou mátou a bergamotem ovoněného čaje. Osvěžující překvapení. „Zahrajte to ještě jednou „

● FEHT02	Pharaon	Farón	Třída FINE
----------	---------	-------	------------

FEHT02 – **Pharaon**: Velkolepé spojení zelených indyckých čajů a esencí z ovoce nilské delty. Nanejvíš civilizovaný.

● FEHT03	Thé Au Tibet	Čaj z Tibetu	Třída FINE
----------	--------------	--------------	------------

FEHT03 - **Thé Au Tibet**: Červený čínský čaj s vonící vanilkou, jasmínem, mandarinkou, růží a bergamotu. Vskutku rafinovaný požitek.

● FEHT04	Montagne De Jade	Nefritové hory	Třída FINE
----------	------------------	----------------	------------

FEHT04 – **Nefritové hory**: Magická esence: nefrit, emblém dokonalosti a čistoty, symbolizuje harmonii mezi nebem a zemí. Nefritově zbarvený zelený čaj byl graciózně namíchan se záhadnými vůněmi slavného čaje Montage d'Or'. Hedvábně jemný elixír klidu.

● FEHT06	French Breakfast Tea	Francouský snídaňový čaj	Třída FINE
----------	----------------------	--------------------------	------------

FEHT06 – **French Breakfast Tea**: Perfektní snoubení velkých a elegantních černých čajů zaoblené chuti po sladu a čokoládě.

● FEHT07	Sweet Shangai	Sladká Šanghaj	Třída FINE
----------	---------------	----------------	------------

FEHT07 – **Sweet Shangai**: K počtě Šanghaje, brány Čínského císařství, připravila společnost Mariage Freres směs zeleného čaje – symbolu věčné Číny coby velkorysého hostitele a jeho hostů z dalekých krajín – zastoupených exotickým ovocem. Sweet Shangai, to je šálek jak stimulující, tak zároveň jemné, sladké a ovocné chuti s aromatickým a příjemně ovoněným podtónem.



*Konečně sprchlo.
Naslouchám rytům, co si
vytukává déšť.*

MARIAGE FRÈRES

Bylinné čaje, ovocný čaje a nečaje z Francie

● FEHT08	Boléro	Boléro	Třída FINE
----------	--------	--------	------------

FEHT08 – **Boléro**: Osvěžující směs s aroma středomořského ovoce a sametovou chutí.

● FEHT09	Earl Grey Impérial	Císařský Earl Grey	Třída FINE
----------	--------------------	--------------------	------------

FEHT09 – **Earl Grey Impérial**: Velký čaj. Darjeeling nádherně ovoněný bergamotem.

● FEHT10	Temple De l'Aube	Chrám Svítání	Třída FINE
----------	------------------	---------------	------------

FEHT10 – **Temple De l'Aube**: Jeden z neznámějších chrámů v Bankoku je Chrám Svítání (Vat Arun). Byl postaven na přelomu 18. a 19. století. Jeho název je poctou bohovi svítání Arunovi. Celá stavba v kambodžském slohu je zdobena porcelánem, který se v úsvitu leskne a zlatavě třpytí do dalekého okolí. Čaj Temple De l'Aube Mariage Frères evokuje **Chrám Úsvitu**. Jeho, ranním sluncem ozářené, věže a vzduch těžký vůní obětí. Povzbudivá květinová chuť zeleného čaje je umocněna jemnými plátky citrusových plodů a dalšího exotické ovoce včetně jemného nádechu koření vyvolává neopakovatelný pocit posvátna.

● FEHT11	Bouddha Bleu	Buddhovy chrpy	Třída FINE
----------	--------------	----------------	------------

FEHT11 – **Bouddha Blue**: Po staletí buddhisté praktikují zvyk nabízení ovoce, květin a čaje opicím. Z tohoto zeleného čaje, posypaného chrpami, vystává směs vůní připomínající prostřenou mísu zralého ovoce.

● FEHT12	Nil Rouge	Červený Nil	Třída FINE
----------	-----------	-------------	------------

FEHT12 – **Nil Rouge**: Vůně citrusů, orientálního koření a měsíčku tvoří tento „červený nilský čaj“ je pokračováním cesty započaté čajem Thé sur le Nil. Je zároveň výrazný i jemný. Nabízí exotický rozměr vůní hlubokých nocí v exotických zemích.



*Na hony vzdálen
všem představám polykám
tekutý vítr.*

MARIAGE FRÈRES

Bylinné čaje, ovocný čaje a nečaje z Francie

● MEHT05	Darjeeling Rose Camelia	Darjeeling s růží Camélie	Třída MASTER
----------	-------------------------	---------------------------	--------------

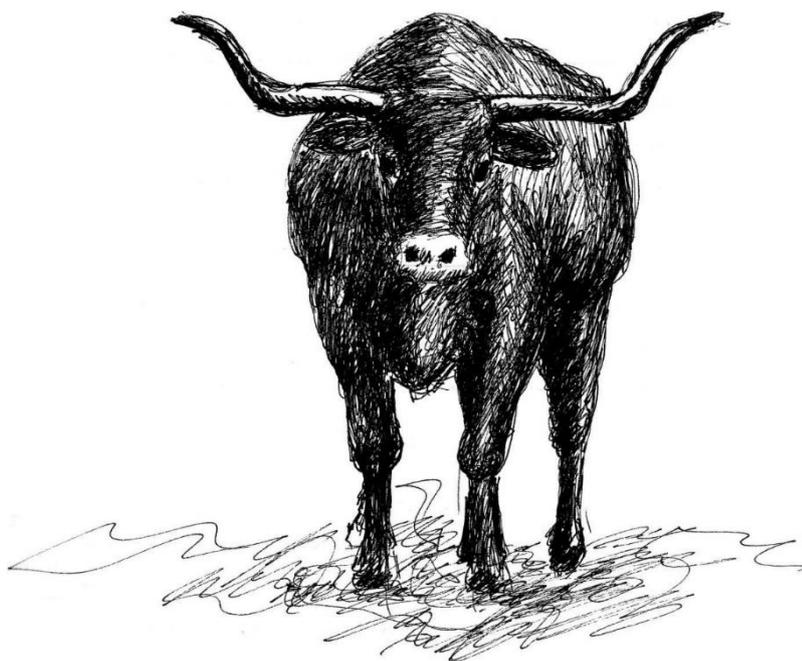
MEHT05 – **Darjeeling Rose Camelia**: Velkolepý Indický čaj Darjeeling, se svojí pozoruhodnou rozvinutou chutí muškátových oříšků a zralého ovoce, je smíchán s květy růže. Ručně trhané, pečlivě vybrané, velké, jadeitově zbarvené lístky jsou pečlivě srolovány a dále zpracovány s maximálním ohledem na bílé tipsy (vrcholové lístky). Barva nálevu je jasná, alkoholově oranžová. Záliv má ovocnou, současně však temperamentní chuť s dlouho trvajícím, jemně květinovým, aftertastem v ústech.

● DEHT13	Sakura	Sakura	Třída DREAM
----------	--------	--------	-------------

DEHT13 – **Sakura**: Jedinečně svěží japonský zelený čaj Sencha je v této skvělé kombinaci obohacený o čerstvé sakurové květy. Čaj překvapí jak zarážející vůní drobných třešňových kvítků, tak také zajímavým barevným kontrastem. Růžové, stříbrně olemované okvětní lístky se vyjímají na sytém, tmavě zeleném podkladu japonského čaje. Nálev Sakury je jasně zelený, chuť svěží a květinový, smyslně asertivní a má sladkou vůni třešňových květů.

● DEHT14	Thé Sur Le Nil	Čaj nad Nilem	Třída DREAM
----------	----------------	---------------	-------------

DEHT14 - **Thé Sur De Nil**: Čaj s jemným příděchem dobrodružství: tato směs Vás přenesení až na druhý konec světa, kde chce bydlet každý dobrodruh a cestovatel. Citrusové plody ze zapomenutých zemí a rafinované koření nádherně jemné vůně: to jsou esence tohoto zeleného čaje. Nadnášející chuť - a nadčasový čaj.



*Nemyslím na nic,
jen do vlasů mi padá
vlahý jarní déšť.*

ČAJE Z VIETNAMU / TEAS FROM VIETNAM

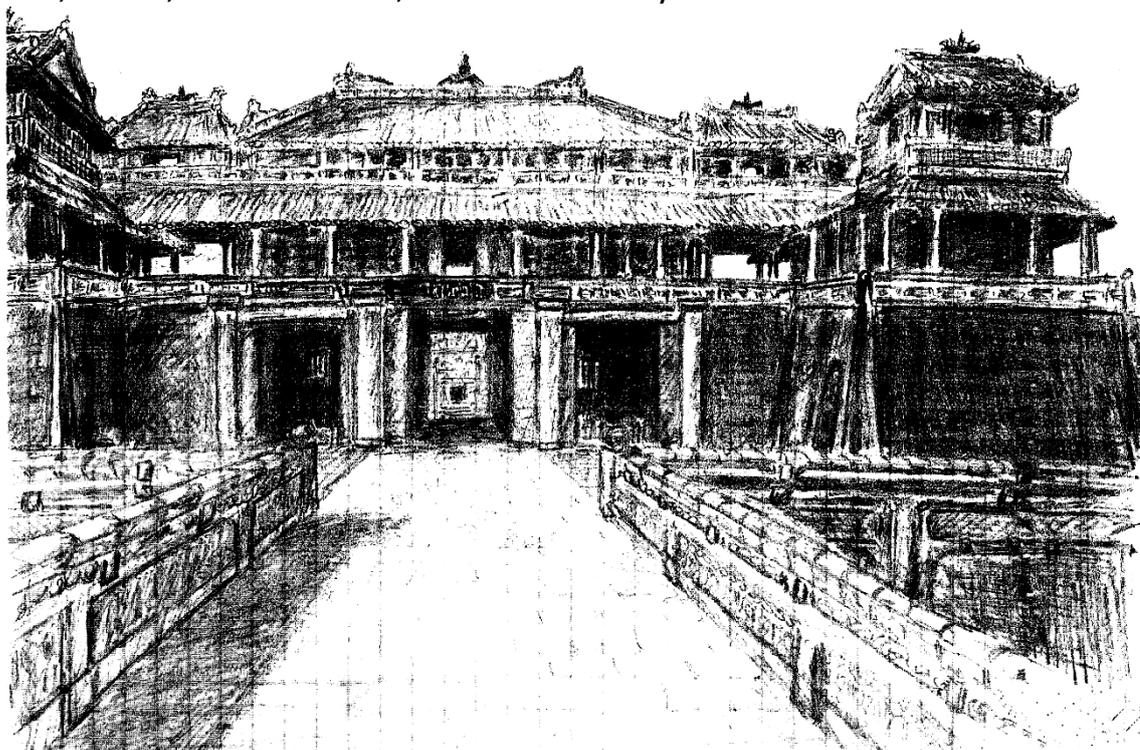
Zelené čaje a světlé wulongy z Vietnamu

X BVGT01	Tra Anh – zelený	Zelený čaj z Anh	Třída BASIC
O GVOT01	Tra Anh – wulong	Zelený čaj z Anh	Třída GOOD
● FVOT02	Tra Anh - wulong extra	Světlý wulong z Anh	Třída FINE

Vietnam je jedním z největších světových producentů čaje na světě. Pro domácí spotřebu je určen převážně čaj zelený, který Vietnamci popíjejí z malých konviček do poloviny zaplněných čajovými lístky. Tato konvička a souprava malinkých téměř náprstkových šálků spolu s obrovskou termoskou, ze které se stále dolévá horká voda, tvoří základní vybavení vietnamské domácnosti. Pro export je naopak určen čaj černý, kterým Vietnamci téměř pohrdají (výjimku tvoří černý čaj ve žlutých krabicích s nápisem **LIPTON**, který je naopak znakem vybraného vkusu a zámožnosti).

VGT, VOT – Nejznámější a nejcennější je čaj z provincie **Thai Nguyen**, dále je také pěstován v provinciích **Tuyen Quang, Ha Giang, Yen Bai, Lao Cai**. Zajímavé je, že Vietnamci pijí čaj nejen ze suchých listů, jak je známe my v Čechách, ale i **čaj z čerstvých mladých lístků**, který má jen málokterý Středoevropan šanci ochutnat.

Dříve se pro zpracování čaje používala sovětská technologie, která údajně vietnamskému čaji na kvalitě nepřidávala, nyní se používá moderní indický proces zpracování čajových lístků. Čaj je vyvážen do Iráku, Ruska, Velké Británie, Alžírsko a mnohých dalších zemí.

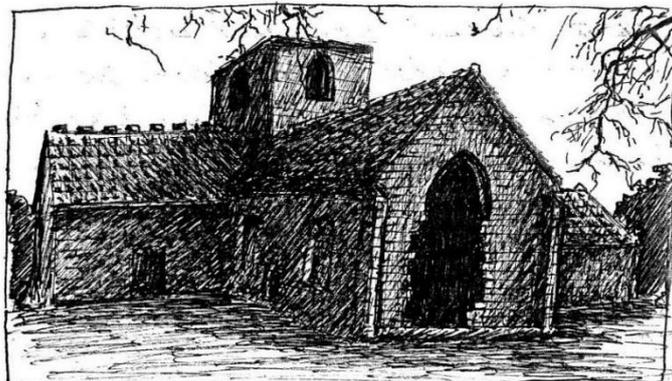


*Hle, jak se ve sklech
mrakodrapů, zrcadlí
došková chýše!*

Děkujeme za Vaši návštěvu!

Texty čajového lístku: Maxim Obukhof a Jiří Altior

Haiku uvedené v Čajovém lístku: Jiří Altior



Kresby vytištěné v čajovém lístku: Jiří Altior



Čajový klub, galerie a muzeum

U Starého Mistra

Jeruzalémská 13

110 00 Praha 1

Otevírací hodiny:

Pondělí až neděle od 10 do 22 hodin

Odpovědný vedoucí: Miroslav Kabeš

Rezervace: Jiří Altior - 774 567 378

webové stránky: www.ustarehomistra.cz

Provozovatel

Neotea, s.r.o.

IČO 27876233

Jeruzalémská 13

110 00 Praha 1

telefon: 774 567 378

email: neotea@neotea.cz

webové stránky: www.neotea.cz



Institut renesance kulturního dědictví z. ú.

Reprint čajového lístku čajovny U Starého mistra z r. 2008

Čajový lístek nebyl z archivních důvodů obsahově ani jazykově pozměněn, takže obsahuje četné chyby a nepřesnosti!

Kredit: Jiří Altior © ChamberOfTea.com, Praha, 2020