

L'OFFICIEL VOYAGE



ФРАНЦИЯ
КАЖДОМУ СВОЯ

ВКУСЫ
МИРАПогружение
МАКАОСловарь
ЯПОНИЯАкадемия
КИТАЙРазведка
СШАКоллекция
ИТАЛИЯ

Ян-Беренг Хольцапфель: «Чайные дегустаторы похожи на модельеров»

Владелец чайного дома Ronnefeldt® — о тонкостях чаепития в разных странах мира и о том, как стать настоящим чайным мастером.



/
интервью
Анна Норова



Как человек, посвятивший свою жизнь чаю, что вы можете сказать о том, как меняются вкусовые предпочтения его потребителей?

Азия в течение нескольких тысяч лет пила зеленый сорт *Camellia Sinensis* («камелия китайская» – лат.). Но сегодня набирают популярность как обычный черный чай, так и ароматизированный: фруктовые и растительные добавки популярны в Китае, Японии и Индонезии.

От чего зависит культура потребления чая в тех или иных странах?

Культура потребления чая различается в зависимости от погодных и климатических условий, а также от культурных кодов. Люди в промозглых Англии и Голландии в свое время оценили согревающие качества нового напитка, в мусульманских странах, где не употребляют алкоголь, чай стал идеальным компаньоном для блюд восточной кухни.

А что отличает чаепитие в России?

В России со времен Петра I в фаворитах остаются крепкие черные сорта, собранные на Цейлоне. Русские люди – давние любители чая, и чай высшей категории, собранный по старинке – два верхних листика и почка, – здесь не роскошь, а норма. Поэтому русский рынок – особый для Ronnefeldt®. Лучше всего в России у нас продаются крепкие черные чаи English Breakfast и Earl Grey, а также зеленые чаи Morgentau®, Milky Oolong и Jasmine Pearls.

Каждый год на рынке появляется большое количество новых вкусов чая. Как вы их создаете? По-настоящему «чистый» чай – Darjeeling, солодовый Assam или English Breakfast – всегда будет популярен. Тем не менее мы стремимся создавать новые сложные сочетания. Благодаря глобализации мы ежедневно сталкиваемся с новыми вкусами и ингредиентами. Тридцать лет назад в Европе редко где можно было найти манго. Тогда индийский поставщик чая отправил коробку свежих манго нашему дегустатору, и вместе с командой тот изобрел Morgentau® – чай на основе сенчи, смешанной с манго и другими ингредиентами. Чайные дегустаторы похожи на модельеров: они разрабатывают новые тенденции и вкусы на каждый сезон.

Что вы посоветуете тем, кто хочет стать настоящим чайным специалистом?

Отличным стартом может стать наша Ronnefeldt Tea Academy®. Мы тренируем, например, менеджеров отелей, и по итогам обучения они получают золотой или серебряный статус TeaMaster®. Среди наших выпускников – 50 чайных мастеров из России. Также я бы рекомендовал любителям чая путешествовать по странам происхождения этого напитка и обязательно посетить чайные сады и фабрики в Дарджилинге или на Шри-Ланке. Когда, попадая на высокогорные плантации чая, вы вдыхаете запах чайных листьев, вы получаете бесценный опыт.