

## Dian Hong Yin Zhen (provincie Yunnan)

Stimulační účinek: 4

Trvanlivost: 4

Cena: 3

K výrobě tohoto čaje je používán hlavně kufar Da Yeh, ale vynikající jsou i čaje z divoce rostoucích čajovníků (až 250 variant).

**Suchý list:** Velmi dlouhý, jehlicovitý hnědočerný list se značnou proporcí tipsů, sladce zrale ovocné vůně, připomínající sušené plody (fíky), někdy s lehce kořenými tóny.

**Čaj:** Robustní, hutný, kulatý, lehce sladovitý, čokoládovitě a ušlechtilě nahořklé chuti s lehkými komplexními kořenými tóny a s dlouhým nahořklým, někdy lehce čokoládovitým a kořeným dozvukem.



### Příprava čínských černých čajů:

**Voda:** Z nejměkčí vody jsou čaje obvykle světlé, někdy až jiskřivé oranžové barvy s více méně nahnědlým odstínem, typické avšak jemnější vůně, obvykle natrpkle chuti, která se stoupající tvrdostí se stává hladší, méně trpká. Barva se stává čím dál tím tmavší a hnědší, později tupne, ve tvrdší vodě se objevuje obvykle zákal a chuť je ještě více plochá. Čokoládovitě vůně snáší změnu tvrdosti vody snad nejlépe.

**Teplota vody:** Dobře snáší horkou (cca 98 °C) vodu. Jen u čajů obsahujících mnoho tipsů je někdy vhodné použít méně horkou (cca 90 °C) vodu a lehce prodloužit dobu zalití, čímž se často získá vonnější čaj.

**Čas:** Dostí citlivé na přelouhování, (zvláště Dian Hong).

**Konvice:** 4 g (Dian Hong) – 6 g (Qi Hong a ostatní) na 300 ml, 95 °C, 4 minuty

**Zhong:** 1,5 g (Dian Hong) – 2 g (Qi Hong a ostatní) na 100 ml, 95 °C, 4 minuty

**Gong Fu Cha:** 6 g na 100 ml, 90 °C, první zalití 10–15 vteřin. Příliš se nehodí, avšak zkusit se to může s velkolistými čaji.

Další výborné yunnanské robustní čaje jsou Dian Hong Gong Fu, Dian Hong Jin Hou-Golden Monkey, Dian Hong Mao Feng, Jin Mao Feng a Yunnan Tip-ty, složené prakticky jen z tipsů. Lehčí, ale velmi dobré, jsou Keemun Yin Zhen, Keemun Hong Xiang Zhen (Anhui), Panyong Golden Needles, Wu Yi Golden Tip Special Black Tea a velmi jemně nakouřený Jin Jun Mei Black Tea (Fujian).

## INDIE

### Ásám

Asi 2000 plantáží osázených kultivary pocházejícími z ásámské variety čajovníku produkují velké množství čajů CTC. Menší počet plantáží však stále vyrábí ortodoxní čaje, hlavně listové kvality BOP, ale i celolistové čaje FOP a vyšší. Velmi dobré čaje tohoto typu pochází z plantáží Joonktolee, Dikom, Dhomni, Meleng, Khongea, Halmari, aj. Existuje tu také několik sezónních sklizní, jarní (First Flush) avšak nejvýznamnější je letní sklizeň (Second Flush).

### Assam First Flush SFTGFOP (např. Toonabarrie SFTGFOP)

Stimulační účinek: 3–4

Trvanlivost: 2

Cena: 2

**Suchý list:** Většinou pěkný, zelenavě hnědý list s hnědavě žlutými tipsy, sladce zrale ovocné vůně.

**Čaj:** Robustní, dosti svíravý, sladce ovocné a také květinové (jasmin, pomerančový květ) vůně, nahořklé a někdy i sladovité chuti s dlouhým ušlechtilě nahořklým a ovocným dozvukem.



### Assam Second Flush BOP (např. Halmari TGBOP)

Stimulační účinek: 4–5

Trvanlivost: 2

Cena: 2–3

**Suchý list:** Drobný, pravidelný černohnědý list, prosetý velkým množstvím hnědooranžových tipsů, nasládlé medovité vůně, někdy dosti intenzivní.

**Čaj:** Velmi robustní, hutný, ale dosti kulatý a hladký, sladce zrale ovocné až medovité vůně, sladovité a biskvitové chuti, s dlouhým sladovitým a zrale ovocným dozvukem, občas s lehkými tóny vzácných dřev.

