

2010 Yin Hao Sheng Xiao Yuan Cha



O čaji

Silně lisovaný koláček ze směsi Mao Cha pocházející z oblastí Wuliang Shan a Lincang. Koláček obsahuje mnoho vrcholových pupenů sklizených na jaře roku 2010. Ostatně i v názvu čaje je poukázáno právě na velký podíl stříbrných vrcholových pupenů. Yin Hao [银毫] totiž doslovně znamená stříbrné vlasy.

Následně na to byl pomocí hydraulických lisů stisknut do podoby malých koláčků nazývaných Xiao Yuan Cha [小圆茶] což v překladu znamená malý zelený disk (ve významu velmi pevný).

Wuliang Shan [无量山] leží ve výšce 2000 m n. m. a nachází se severovýchodně od města Lincang na střetu Tibetské a Yunnanské náhorní plošiny. Společně s pohořím Ailao tvoří jižní výběžek masivu Hengduan, jenž se táhne napříč celým Yunnanem. Oblast je typická příkrými horami a hlubokými údolními s rozmanitým klimatem.

Oblast Lincang [临沧] zahrnuje velké území západní části provincie Yunnan. Mezi nejvýznamnější oblasti produkce čaje patří Mengku [勐库] a Yongde [永德]. Tyto oblasti jsou známé vysokými horami sahající do výšky přes 2000 m n. m. V oblasti Mengku se vyskytuje největší počet starých čajových stromů, které jsou považovány za původní (první) druhy v Yunnanu.

Charakteristika

Suchý list je silně lisován a složen převážně z lehce nasekaných vrcholových pupenů. Spařený list vydává lehkou, svěží vůni s výrazným nasládlým nádechem. Sytě žlutý nálev harmonické chuti s rychlým příchodem sladkých tónů doplněných o jemné kouřové aroma na patře. Dochuť je kratší sladkého charakteru.

Díky svému velmi pevnému slisování je čaj vhodný pro dlouhodobou archivaci.


Příprava

Kvalitní čaje si zaslouží pečlivou přípravu. Pro podrobnější popis zavítejte na naše stránky do sekce [Příprava čaje](#). Níže uvádíme zjednodušený popis klasické metody přípravy čaje. Někdy též nazývanou „Metoda dvou konviček“.

Tip: druhou konvičku můžeme nahradit džbánkem

Do připravených šálek a 1. konvičky vlijeme horkou vodu, abychom si nádobí patřičně nahřáli. Vodu vylijeme do připravené nádoby (2. konvička, džbánek), do zahřáté (prázdne) 1. konvičky vsypeme čaj (na 100 ml cca 7 g čaje). Zalijeme vroucí vodou (99°C). Louhujeme přibližně 15 sekund a sléváme do nalévací konvičky (džbánu). Poté již můžeme čaj servírovat do předehřátých šálek. Takto můžeme připravit šest i více lahodných nálevů. Přičemž teplota vody zůstává a čas louhování se úměrně prodlužuje.

Souhrn

Název:	2010 Yin Hao Sheng Xiao Yuan Cha
Výslovnost:	<i>Jin-chao Šeng Siao-jüan-čcha</i>
Výrobce:	Nan Jian Tea Factory
Sklizeň:	jaro 2010
Produkce:	březen 2010
Druh:	Sheng Pu'er (čaj pravý - zelený čaj)
Lokalita:	Wuliang Shan a Lincang, prefektura Pu'Er, provincie Yunnan
Země původu:	<p>Čína</p> 
Minimální trvanlivost do:	Při správném skladování neomezená (čaj skladujte v temnu a suchu)