



**Чайная
Высота**[®]
дом чая и мороженого

**Обращение руководителя
Оргкомитета Отборочного
тура Национального
Чемпионата
по приготовлению чая
Виктора Енина:**



Уважаемые коллеги!

Мы с вами работаем в интереснейшей отрасли, имеем дело с удивительно разносторонним и вдохновляющим продуктом – листом *Camellia Sinensis*, который на протяжении тысячелетий и в опыте десятков поколений наших с вами предшественников менялся и совершенствовался, и давно уже превратился в беспрецедентное культурное явление, вышедшее за пределы локальной гастрономической и бытовой традиции. Чай завоевал популярность во всём мире, занял особое место в культуре, повлиял и продолжает оказывать влияние на искусство, экономику, быт, социальную атмосферу в тех странах и регионах, где был принят широко и глубоко. После долгого периода глобальной популяризации и распространения (в течение всего XX века) чай повсеместно снова становится интересен в особом высоком качестве, с которым имеет дело наше с вами профессиональное сообщество. Нынешний момент хранит в себе уникальные шансы развития отрасли, ремесла, продукта, профессионального взаимодействия и сотрудничества.

Назрела потребность в обмене опытом между профессионалами чая, в формировании нового облика ряда чайных профессий, создания и уточнения актуальных стандартов чайного качества и мастерства.

В смежных отраслях накоплен ценный опыт работы с такими продуктами, как вино и традиционные алкогольные напитки, спешиапти кофе, локальные сыры. С ними чай роднит благородное происхождение и историческая глубина традиции, локально ориентированное разнообразие и многообразие технологических нюансов производства, щепетильность этих продуктов в отношении способов приготовления и условий хранения, ориентация на просвещённое неравнодушное потребление. Опыт этих смежных гастрономических культур может быть полезен для становления и распространения современной чайной традиции, если заимствовать его осторожно, не разрушая ценностных основ нашего с вами продукта, бережно сохраняя особое достоинство чая, корни чайной культуры.

Именно с этой позиции проведение Чемпионата по завариванию чая видится его учредителям и организаторам новой возможностью привлечения внимания к чаю как продукту и чаю как профессии. Ну а проведение Чемпионата в рамках выставки *Sirha* предоставляет ценный шанс для углубления диалога профессионалов чая с гастрономическим и ресторанным сообществом.

Мы призываем к участию в честном соревновании представителей всех существующих ныне чайных школ и профессиональных объединений, чайных клубов и магазинов чая, чаеторговых и чаепроизводящих компаний, самостоятельно действующих чайных активистов и ценителей чайного вкуса.

Строгость и справедливость судейства в отборочном туре обеспечит судейская коллегия, в составе которой авторитетные чайные деятели, ценители чая, винные критики, представители СМИ. Важным условием подбора членов коллегии стало отсутствие ангажированности и предвзятости оценки, что не позволило пригласить к судейству руководителей и ведущих мастеров действующих чайных команд – чтобы дать возможность членам этих команд выступить и показать лучшее, на что они способны в своём деле.

Надеемся на ваш искренний интерес к чайному делу, стремление к расширению представлений о чайном мастерстве и вкусе чая, желание делиться с миром своим чайным вдохновением.

Результатом чайного соревнования не может стать разгром соперника – здесь соперничество обогатит опытом всех участников.

Пусть победит вкуснейший!

С уважением к вашему чайному поиску,
Виктор Енин, «Чайная высота»
teachateaman@gmail.com
+79030108030

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Viktor Enin, positioned to the right of the contact information.