

## ÇAY ÇEŞİTLERİ

### **Siyah çay**

Siyah çay, tam oksidedir. Türkiye, Kenya, Sri Lanka, Çin ve Hindistan gibi pek çok Asya ülkesinde yetiştirilir. Dünyada yetiştirilen siyah çayın hacmen çok büyük bir kısmı poşet çay endüstrisi için kullanılır. Ticari olarak da siyah çay diğerlerine oranla çok daha fazla yaygındır. Farklı çaylar harmanlanarak istenilen yoğunluk ve aromalar elde edilir. Assam siyah çay gibi çok yoğun tatta olan çaylar, sütle tatlandırıldığında, aroması daha iyi hissedilir. Siyah çaya, Çinliler demlendikten sonra aldığı kırmızı renkten dolayı “kırmızı çay” derler. Sri Lanka'nın Nuwara Eliya bölgesindeki çaylar derinliğiyle, Çin'in Keemun Panda #1 çayı Burgonya şarabına benzetilmesiyle ve Hindistan'ın Darjeeling çayı, çayın şampanyası olarak bilinmesiyle en kıymetli siyah çayların başında gelir. Siyah çaylar oksidasyon işlemi sırasında ortaya çıkan zengin aromalar sayesinde canlı, dolgun gövdeli ve zengin bir yapıya sahiptir.

### **Yeşil çay**

Yeşil çay okside değildir. Üstten 1,5 veya 2,5 yaprak toplanır. Bu yapraklar fabrikaya götürülüp doğrudan kısa bir süre içinde yüksek sıcaklıkta soldurma yapılır. Böylece yapraklar yeşil kalır. Yılın ilk hasatındaki ürün kalite olarak en kıymetli olanıdır. Çünkü, kış uykusunun ardından kökten yukarı, yapraklara doğru iletilen yağın yanı sıra, bolca da besin ögesi içerir. Antioksidan özelliği yüksektir. Raf ömrü kısadır. Tat ve aroması tıpkı siyah çayda olduğu gibi yetiştiği terüara göre oldukça belirgin farklılıklar gösterir. Örneğin Japon yeşil çayları karakter olarak daha marin, (iyot ve yosun) Çin yeşil çayları ise daha otsu tattadır. Dünyanın en kıymetli yeşil çayı Çin'in Hangzhou Bölgesi'nde yetişen Long Jing daha bilinen adıyla Dragon Well'dir. Bu çayın ünü sadece özel lezzetinden değil hakkındaki efsanelerden de gelmektedir. Yine Çin menşeli Lucky Dragon Young Hyson ise erişilebilir fiyatlardaki en yüksek kaliteli ve çok satılanlardandır. Parlak görümlü, damakta yuvarlak ve dolgun bir yapıya sahiptir. Japon yeşil çayları arasında en yaygın olarak bilinen Sencha'dır. Gyokuro, hasattan üç hafta önce üzeri örtülerek gölgede olgunlaştırılır. Böylelikle rengi daha koyu yeşil, polifenol oranı daha yüksektir. İğne, salyangoz, yuvarlanmış veya bükülmüş birçok şekli vardır.

### **Beyaz çay**

Beyaz çay üstten 1,5 yaprak toplanarak elde edilir. Diğer çaylara göre daha az işlem gördüğü için toplandıktan sonraki üretim süreci oldukça uzundur. Tamamen doğal ortamda iki veya üç

gün soldurma işlemi yapılır. Bu işlem sonrası çok az da olsa doğal bir oksidasyon gerçekleşir. Beyaz çay, kateşin ve polifenol gibi bağışıklık sistemini güçlendiren antioksidanları yüksek oranda içerdiği için en sağlıklı çaylar arasındadır. Bu antioksidanlar, tomurcuk kısmında yoğunlaşır ve bağışıklık sisteminin güçlenmesini sağlar. Beyaz çayın aroması zarif, narin tat ile aromalara sahiptir. Bu yüzden koyu demli çaya alışık olanların beyaz çaya alışması ve lezzetine varması biraz zaman alabilir. Dünyanın en iyi beyaz çayı, Çin'in Fujian bölgesinde yetişir. Pai Mu Tan (Bai Mudan) ise bu bölgedekilerin arasında en yüksek kaliteli olandır. İlk hasatlardan elde edilir. Sri Lanka, Hindistan veya Çin, üretim şekline göre Silver Needle ve Peony White Needle olarak adlandırılan beyaz çaylar en yüksek kalitedeki beyaz çay çeşitleridir. İğne görümlü, gri ve kadifemsi olup şu koşullarda üretilirler: • 15 Mart-10 Nisan arası toplanan tomurcuklardan elde edilir. • Yağmurlu veya toprağın donmuş olduğu günlerde hasat yapılmaz. Yapraklarda çiğ tanesi olmamalıdır. • Çok uzun, kısa, rengi mora dönmüş tomurcuklar toplanmaz • Rüzgâr, hasat ya da böcek sebebiyle zarar görmüş yapraklar toplanmaz.

### **Oolong çayı**

Oolong çayı, yarı okside edilir. Oksidasyon oranı yeşil ve siyah çay arasındadır, bu da yüzde 30-70 civarında değişir. Oolong çayı için olgun yapraklar seçilir. Soldurma işlemi birkaç saatte yapılır. Oksidasyon sırasında aromaların ortaya çıkması için yapraklar sallanarak hücre duvarları parçalanır. Oksidasyon kontrolü ustalık ister ve süresine üretim ustası karar verir. Yarı okside olmuş oolonglar küçük, parlak ve koyu yeşil topaklara benzerler. Daha ağır bir şekilde okside olmuş oolonglar ise uzun, koyu renk ve bükülmüş şekildedir. Şekillendirme işlemi son kurutma öncesinde top olarak ya da uzunlamasına yuvarlanarak yapılır. Bu sayede de enzimatik reaksiyonların devamı önlenir. Çin Fujian bölgesinde, Wuyi Dağları'nda ve Tayvan Ali Shan Dağları eteklerinde üretilen oolong çayı, dünyadaki en özel ve kaliteli çeşit olarak kabul edilmektedir. Oolong çayının tat ve aroma profili oksidasyon oranına göre büyük farklılıklar gösterir. Ali Shan bölgesinde yetişen oolong çayı, yüzde 35 seviyesinde okside edilir ve çiçeksi aroması vardır. Diğer yandan Wuyi Rock oolong çayı yüzde 80 seviyesinde okside edilir. Zengin, kavrulmuş ve topraksı karakterdedir.

### **Pu'erh çayı**

Pu'erh çayı fermente edilir. Yapraklar soldurma ve kıvrırma işleminden geçtikten sonra, buhara tabi tutulur. Sonra küçük veya büyük yuvarlak kalıplarda kek şeklinde preslenir. Yıllandırma için kâğıtlara sarılarak ısı ve nem kontrollü odalarda bekletilir. Geleneksel

yıllandırma işlemi ise bambu sepetlerde toprak altında yapılır. Pu'erh çayı iki çeşittir: Yıllandırma işleminin doğal süreçte geliştiği sheng (ham) ve hızlandırılmış bir fermantasyon işlemine tabi tutulan shou (olgun). Pu'erh çayın en kıymetlileri Çin'in Yunnan bölgesinde Simao yakınlarındaki Pu'erh bölgesinde üretilenlerdir. Çin'in diğer bölgelerinde bu çaya benzer olarak koyu çay yani "dark tea" veya "hei cha" üretiliyor. Bütün bu türler ve özellikle de Pu'erh çaylar fermente olmaları ve ardından yıllandırılmaları nedeniyle meraklıları tarafından oldukça ilgi görüyor. Fermantasyon sonucunda probiyotik özellik kazanan Pu'erh çaylar, yıllandırma devam ettikçe geçen süre içinde daha derinlikli tatlar (topraksı, küflü, derimsi, odunsu veya çikolata gibi) ortaya çıkabiliyor. Müzayedelerde düzenlenen açık arttırmada doğru koşullarda yıllandırılmış, yaşları 50'nin hatta 100'ün üzerine çıkan Pu'erh kekleri binlerce dolara alıcı buluyor.

### **Sarı çay**

Üretim sırasında, yeşil çayda olduğu gibi sabitleme işlemi uygulanır. Bu işlemde taze çay yapraklarının ön nemini almak için yapraklar yüksek ısıda kısa sürede tutularak enzimler yok edilirken, oksidasyon önlenir, aromalar ve uçucu yağlar da korunur. Bu aşamadan sonra sadece sarmalama işlemi yapılır. Burada yapraklar nemli bir beze ya da kâğıda sarılır. Isı ve nemle birlikte yapraklar sarımsı bir renk alır. Bu işlem yaklaşık 72 saat sürer. Sarı çay sadece Çin'in Hunan ve Sichuan gibi bazı bölgelerinde üretilir ve çok az bulunur. Jun Shan Yin Zhen en özel olanlardan biridir, Hunan bölgesinde yetiştirilir ve yılda sadece 500 kg üretilir. İkinci ise Men Ding Huang Ya, Sichuan bölgesinde yetiştirilir. Yeşil çay gibi sarı çayın en iyileri de bahar başında toplanan yapraklardan üretilir. Taze ve hassas lezzizlikteki tadıyla ön plana çıkar. Sarı çay, adını yaprağındaki hafif sarı renkten alır.