

«БРИТАНСКИЕ ТРАДИЦИИ ЖИВЫ» СЛОЖНО НАЙТИ РУССКИЙ ЭКВИВАЛЕНТ СЛОВУ «ТИТЕСТЕР». НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩЕЕ ВЫРАЖЕНИЕ «ДЕГУСТАТОР ЧАЯ» НЕ ОТРАЖАЕТ ВСЕГО СПЕКТРА ЗАНЯТИЙ ТАКОГО ИЗВЕСТНОГО ПРОФЕССИОНАЛА, КАК УИЛЬЯМ МЭННИНГ, РАБОТАЮЩЕГО В КОМПАНИИ «АХМАД ТИ». ОН И ЕГО МОЛОДОЙ КОЛЛЕГА ДОМИНИК МАРИОТТ ЗНАЮТ О ЧАЕ ВСЕ. КОНЕЧНО, ОНИ ТОЖЕ, КАК И ПАРФЮМЕРНЫЕ НОСЫ, СПОСОБНЫ ОТЛИЧАТЬ СОРТА ЧАЯ ПО ЗАПАХУ И СОЗДАВАТЬ КОМПОЗИЦИИ — БЛЕНДЫ. И, КАК ПИВНОЙ ДЕГУСТАТОР, ДАВАТЬ ЭКСПЕРТИЗУ ПО ВКУСУ И ЦВЕТУ ЦЕЛОЙ ПАРТИИ СЫРЬЯ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕННОГО ТОВАРА. НО В ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ТИТЕСТЕР — ЭТО НЕ ТОЛЬКО ТВОРЕЦ, ПРИ СЛУЧАЕ «РАБОТАЮЩИЙ» «ЛИЦОМ» БРЕНДА, НО И БИЗНЕСМЕН, КОТОРЫЙ ЗНАЕТ ВСЕХ ИГРОКОВ НА РЫНКЕ, КОНКУРИРУЕТ С ДРУГИМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ЧАЕВ ЗА НАИБОЛЕЕ УСПЕШНЫЕ УРОЖАИ НА ПЛАНТАЦИЯХ НЕСКОЛЬКИХ КОНТИНЕНТОВ И ПОСТОЯННО НАХОДИТСЯ В ДВИЖЕНИИ:

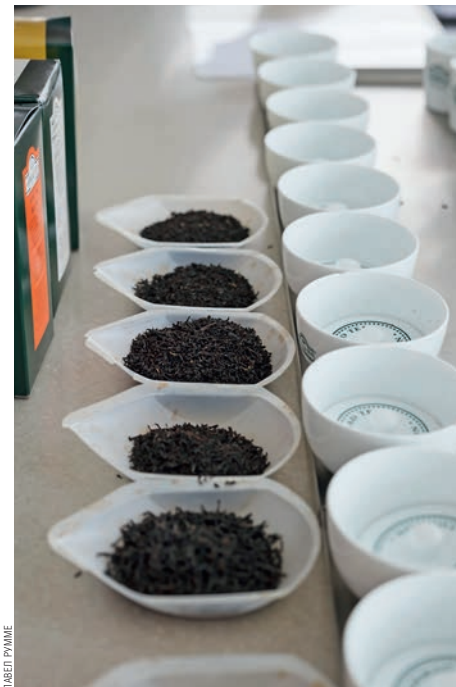
УИЛЬЯМ МЭННИНГ: Титестер — это главным образом британская профессия в силу исторических причин. Если обратиться к истории Британской империи, то вы увидите, как бывшие колонии меняли жизнь метрополии, привнося в нее что-то свое в повседневную жизнь людей, населявших этот остров. Вот так и титестер — человек, который создает бленды, работает с сортами чая, привозимыми со всего мира, — мог появиться только в такой метрополии. На самом деле титестеры есть и в Индии, и на Цейлоне — примерно по два-три человека. Но в силу объективных причин (они имеют дело только с теми сортами, которые выращиваются в этих странах) в их работе меньше простора для фантазии, поскольку меньше ингредиентов и сортов в распоряжении, у них меньше возможности для приобретения знаний обо всех существующих в мире сортах чая. Поэтому, да, титестеры в основном базируются здесь. Я глубоко убежден, что основа профессии титестера — это постоянная тренировка, постоянное знакомство с партиями чая, постоянное открытие новых вкусов.

Да, сейчас чайная промышленность стала большой индустрией, и вопросы оптовых закупок и транспортировки, особенно условий транспортировки, как никогда являются важными. Но в основе всего все равно лежит маленький чайный листок. Наблюдать за ростом чайного куста — это настоящее удовольствие: как он развивается под воздействием разных природных условий. Июнь считается лучшим временем для выращивания куста в некоторых регионах, вы ждете наступления этого месяца — и вдруг совсем мало солнечных дней, которые очень важны для процесса. Лучший чай рождается в солнечную погоду, в условиях определенной влажности, с небольшим ветерком. В зависимости от всех этих факторов и определяется время урожая чая в разных регионах мира. Где-то это июнь, где-то это апрель, где-то это ноябрь. И вот эти знания являются очень важными для становления титестера как профессионала.

REVEIW: Как вы вообще оказались в чайной промышленности? И вообще, где можно научиться на титестера?

У. М.: Это была удача, поскольку в 1970-е годы, когда я начинал свою профессиональную деятельность, чайная промышленность здесь, в Великобритании, находилась на пике своего развития. Это было гигантское сообщество, целый мозговой центр, но вместе с тем отрасль была довольно закрытая, поскольку перевозками и фасовкой чая в Великобритании исторически занимались представите-

Я РАБОТАЛ В НЕСКОЛЬКИХ ЧАЙНЫХ КОМПАНИЯХ И ОЧЕНЬ ГОРЖУСЬ СОТРУДНИЧЕСТВОМ С КАЖДОЙ ИЗ НИХ



ИНТЕРВЬЮ