

Žluté čaje: rozšířený průvodce

Jak funguje žloutnutí, jak rozlišit tři skupiny, připravit jemný nálev, číst etiketu a skladovat vzácný čaj.



Samostatná kategorie, ne barva nápoje

Žlutý čaj se po sklizni nejprve tepelně fixuje podobně jako zelený čaj. Potom přichází menhuang: teplé lístky se na určitou dobu zakryjí nebo zabalí, aby v řízené vlhkosti zežloutly. Teplota, vlhkost, čas a větrání zásadně mění výslednou vůni i svíravost.

Tři praktické skupiny

Typ	Surovina a charakter	Výchozí příprava
Huangya	Jemné pupeny, sladší a lehký	75–85 °C, 2–3 min
Huangxiaocha	Pupen s mladými lístky, plnější	80–85 °C, 2–3 min
Huangdacha	Větší list, praženější a obilný	85–90 °C, 3–4 min

Čtyři výrobní kroky

Krok	Smysl
Zavadnutí	Část vody se odpaří a lístky změkknou.
Fixace	Teplo utlumí enzymy podobně jako u zeleného čaje.
Žloutnutí	Teplé vlhké lístky se zakryjí nebo zabalí; mění se barva i chuť.
Sušení	Proces se zastaví a čaj se stabilizuje.

Srovnání kategorií

Kategorie	Rozhodující krok	Obvyklý profil
Zelený čaj	Fixace a sušení bez žloutnutí	Svěží, rostlinný, výraznější svíravost
Žlutý čaj	Fixace, řízené žloutnutí, sušení	Jemný, sladší, kulatý
Oolong	Částečná oxidace před fixací	Květinový až pražený, vrstevnatý

Co čekat v šálku

Bledě žlutý až zlatý nálev, jemnější svíravost a sladší, kulatější profil. Velkolisté styly mohou přidat pražené nebo obilné tóny.

Příprava a čtení etikety



Jak ladit nálev

Výsledek	Co změnit
Nálev je hořký	Zkraťte čas nebo snižte teplotu.
Nálev je slabý	Zvyšte dávku; neprodlužujte vše najednou.
Chybí vůně	Použijte čerstvou měkkou vodu a zahřátou konvičku.
Druhý nálev je plochý	Použijte o něco teplejší vodu a kratší čas.

Co musí říct etiketa

Na etiketě	Co ověřit
Název	Huangya, Huangxiaocha nebo Huangdacha; slovo yellow samo nestačí.
Původ	Čínská oblast a konkrétní styl, například Mengding nebo Huoshan.
Složení	Čistý Camellia sinensis bez aromat, pokud hledáte klasický žlutý čaj.
Návod	Dávka, teplota a čas výrobce mají přednost.
Obal	Neprůsvitný, vzduchotěsný, bez přístupu vlhkosti a pachů.

Skladování

Riziko	Prevence
Vzduch a světlo	Malá neprůsvitná dóza s těsným uzávěrem.
Vlhkost	Suchá lžička a rychlé uzavření po dávkování.
Pachy	Neskladovat vedle koření, kávy nebo aromatických směsí.
Teplota	Stálé chladnější místo mimo sporák a přímé slunce.

Kofein

Žlutý čaj kofein obsahuje. Jeho skutečné množství nelze spolehlivě odhadnout podle barvy nálevu; mění je surovina, dávka, teplota, čas i objem. Citliví lidé mají volit menší porci a dřívější dobu.

Pozor na názvy
Yellow tea může mimo čínskou tradici označovat jinak zpracovaný čaj. Hledejte konkrétní původ, styl a popis kroku žloutnutí.

Recept a přímé odkazy



Studený žlutý čaj s hruškou

Surovina	2–3 sklenice
Žlutý čaj	6 g
Studená filtrovaná voda	700 ml
Pevná zralá hruška	1/2 kusu
Led	podle potřeby

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Čaj	Lístky vložte do uzavíratelné karafy a zalijte studenou vodou.
2. Louhování	Nechte 6–8 hodin v lednici; po šesti hodinách ochutnejte.
3. Slití	Lístky úplně oddělte, aby se nálev dál neměnil.
4. Podávání	Přidejte tenké plátky hrušky a led těsně před podáním.

Pět čajů pro srovnání zpracování

Shan Wai Shan Zelený čaj Yin Hao 50 g

Zelený čaj pro přímé srovnání s příbuzným způsobem fixace. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Zelený čaj Long Jing 25 g

Pánvově zahříváný zelený čaj s jemně praženým charakterem. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Bílý čaj Pai Mu Dan 15 g

Bílý čaj pro srovnání lehkého zpracování bez fixace. [Otevřít produkt](#)

Shan Wai Shan Oolong čaj 50 g

Částečně oxidovaný oolong; jiná kategorie než žlutý čaj. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Černý čaj Da Hong Pao Oolong 20 g

Praženější oolong pro porovnání s velkolistým žlutým čajem. [Otevřít produkt](#)

Důležité rozlišení

Uvedené produkty nejsou žluté čaje. Slouží k porovnání zeleného, bílého a oolongového zpracování s postupem žlutého čaje.