

Bílý čaj od listu k šálku



Co přesně znamená „bílý“

Bílý čaj vzniká z rostliny *Camellia sinensis* stejně jako zelený, žlutý, oolong nebo černý čaj. Odlišuje jej výběr mladé suroviny a velmi střídme zpracování. Název souvisí s jemnými stříbřitými chloupky na pupenech, nikoli s bezbarvosť nálevu.

Zavadnutí

Listy pomalu ztrácejí vodu. Současně se mění jejich vůně a chuť; výsledek ovlivňuje čas, teplota, vlhkost i proudění vzduchu.

Sušení

Zastaví další změny, sníží zbytkovou vlhkost a připraví čaj ke skladování. Nejde jen o technický konec výroby – sušení dotváří aroma.

Pozor na zkratku „neoxidovaný“: během dlouhého zavadnutí mohou probíhat mírné enzymatické změny. Přesnější je mluvit o minimálně zpracovaném, málo oxidovaném čaji.

Výběr a přesná příprava



Rozhodovací tabulka

Chci maximální jemnost	Převaha pupenů / Silver Needle	75–80 °C, 3 min
Chci květinovou plnost	Pai Mu Dan	80 °C, 3 min
Chci výraznější nálev	Listovější bílý čaj	85 °C, 3–4 min
Chci studenou přípravu	Pai Mu Dan nebo listovější typ	6–8 h v lednici

Jak číst etiketu

Užitečná etiketa uvádí typ sklizně nebo styl, původ, případně rok sklizně. Označení „white tea“ samo neříká, zda kupujete čisté pupeny, Pai Mu Dan nebo listovější třídu. U směsí kontrolujte i přidaná aromata a další rostliny.

Kofein nelze spolehlivě odhadnout jen podle barvy čaje. Mění se se surovinou, dávkou, teplotou i časem louhování. Potřebujete-li nižší příjem, snižte dávku a zkráťte louhování; nepovažujte bílý čaj automaticky za bezkofeinový.

Recept a pět přímých odkazů



Studený bílý čaj s broskví

8 g čaje · 750 ml studené vody · ½ broskve

Louhujte 6–8 hodin v lednici, sceděte a teprve potom přidejte broskev. Podávejte s ledem. Bez cukru nejlépe vynikne jemnost nálevu.

Produkty a chuťové srovnání

Pai Mu Dan – bílý čaj

Pupen a mladé lístky; nejlepší přímá volba k tématu.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Long Jing – zelený čaj

Srovnání s tepelně fixovaným zeleným čajem.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Jasmín Mao Feng

Voňavá zelená alternativa pro milovníky květinových tónů.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Oolong

Částečně oxidovaný čaj s plnějším tělem.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Sencha – zelený čaj

Svěží, travnatější kontrast k jemnému bílému čaji.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

První položka je bílý čaj. Ostatní jsou záměrně uvedené jako chuťové a výrobní srovnání, nikoli jako náhrada stejné kategorie.