

## Tea Tasting Glossary

# ÇAY TADIM SÖZLÜĞÜ

### A

<b>Almondy</b>	Bademsi	<ul style="list-style-type: none"><li>Badem lezzetindeki dem.</li></ul>
<b>Astringent</b>	Burukluk	<ul style="list-style-type: none"><li>Tadı buruk, ancak aside çalan dem.</li></ul>
<b>Aroma</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>Yüksek rakımlarda yetişen çay posalarında daha çok görülür</li></ul>
<b>Attractive</b>	Cazip	<ul style="list-style-type: none"><li>Yapısı ve boyutu uygun renkli kuru çay yaprağı.</li><li>Bu açıklama her zaman iyi kalitenin bir göstergesi değildir.</li><li>İyi kaliteye sahip çay demi.</li></ul>
<b>Autumnal</b>	Sonbahara özgü.	<ul style="list-style-type: none"><li>Sezonun bitimine doğru üretilen kuru çayların kırmızımsı görünüşü,</li><li>Hindistan'ın kuzeyinde sonbaharda yetiştirilen çaylardan elde edilen dem.</li></ul>

### B

<b>Bad Leaf</b>	Kötü yaprak	<ul style="list-style-type: none"><li>Özellikle gölgelik ağaç yaprakların varlığından kaynaklanan demdeki lezzet.</li></ul>
<b>Baggy</b>	Torbamsı	<ul style="list-style-type: none"><li>Torbalarda muhafaza edilen kuru çaylarda görülen istenmeyen bir dem lezzeti.</li></ul>
<b>Bakey</b>	Yanığimsı	<ul style="list-style-type: none"><li>İstenenden daha yüksek sıcaklıklarda kurutulmuş çayların deminde fark edilen hoş olmayan özellik.</li></ul>
<b>Biscuity</b>	Bisküvilik	<ul style="list-style-type: none"><li>Bisküvileri hatırlatan bir özelliğe sahip kuru çay yaprak, dem veya posa kokusu.</li></ul>
<b>Bite</b>	Keskin	<ul style="list-style-type: none"><li>Çok sert ve kuvvetli çay demi.</li></ul>
<b>Bitter</b>	Acılık	<ul style="list-style-type: none"><li>Ham madde ile ilgili istenmeyen demdeki acımsı tad.</li></ul>
<b>Black</b>	Siyah	<ul style="list-style-type: none"><li>Yaprağın genellikle iyi toplandığını ve dikkatli üretildiğini gösterir.</li><li>Her zaman iyi kaliteli kuru çay anlamına gelmez.</li><li>Çok düşük kaliteyi gösteren koyu ve mat posa.</li><li>Çay, ambarda daha da siyahlaşır. Bu, rutubet absorpsiyonu sebebiyle meydana gelebilir.</li><li>Bazen aşırı kurutmanında göstergesidir. Kuru yaprağın rengi de fırınlama sıcaklığı ile etkilenmektedir. Yüksek fırınlama sıcaklıkları daha siyah çayların meydana gelmesine sebep olur</li><li>Diğer bir faktör "budama yaşı"dır. Umumiyetle, çok yaşlı budama periyodunda bulunan ocağın yaprağı, yeni budanmış ocağın yaprağı kadar siyah değildir. Böyle uzun müddet budanmamış ocağın yaprağı tabii olarak daha fazla tabakalaşmaya sebep olur. Bu gibi yapraklar usare bakımından da fakirdir.</li><li>Esasında çayın siyahlığı, yüzeyde toplanan özsuynun kuruması sebebiyle meydana gelir. Fakat çay tabakalaşmış ise, siyah gözükmez. Yüzey üzerindeki bu tabaka kazındığı zaman görünüş gridir ve bu ara da muayyen bir miktar mümhal madde dahi zayı olur.</li><li>Kıvrmanın yeterli olması şartıyla, aşırı solan çaydanda, hafif solan kadar siyah çay elde edilebilir.</li></ul>

<b>Blackcurrant</b>	Siyah kuşüzümü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siyah kuş üzümünü hatırlatan ve özellikle Darjeeling çaylarında farkedilebilir olan çok istenen demdeki lezzet.</li> </ul>
<b>Blackish</b>	Siyahımsı	<ul style="list-style-type: none"> <li>CTC tip kuru çaylarda görünüşteki istenen bir özellik.</li> </ul>
<b>Blister</b>	Kabarcık	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlk kurutma işlemi sırasında rutubetin çok hızlı bir şekilde uzaklaştırılması sonucunda kuru çay yaprağında oluşan farkedilebilir kabarcıklanma.</li> <li>Kuru çay yaprağında kabarcıklanma sonucu oluşan kahverengi pulcuklu görünüşü açıklamak içinde kullanılır.</li> </ul>
<b>Bloom</b>	Canlı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parlak ve güzel kuru çay.</li> <li>İyi bir imalat ve yeknesaklığı ifade eder.</li> </ul>
<b>Body</b>	Koyu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dolgun ve kuvvetli dem.</li> </ul>
<b>Bold</b>	Kaba çay	<ul style="list-style-type: none"> <li>Büyük partikül. Sınıflandırmada normalden daha büyük olan kuru çay yaprağı..</li> </ul>
<b>Brassy</b>	Metalik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yetersiz solmanın işaretidir. Pirinç alaşımına benzer metalik dem tadı.</li> </ul>
<b>Bright</b>	Parlak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demdeki parlaklık .Tarladaki çayında imalatında iyi olduğunun göstergesi.</li> <li>Parlak renkli posa, parlak bir likör elde edileceğinin işaretidir.</li> </ul>
<b>Brisk</b>	Sert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canlılık.</li> <li>İmalatın iyi olduğunu işaret eder.</li> <li>Demdeki kuvvetli lezzet.</li> </ul>
<b>Brown</b>	Kahverengi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Genel olarak küçük yapraklardan hasıl olur. Çünkü bunlar, daha az özsu ihtiva ederler ve büyük yapraklar kadar iyi kıvrılmazlar. Bu sebeple de onlar kadar siyah olmazlar.</li> <li>Kaba ve sert yaprağın da kahverengimsiliğe tesir ettiği bir hakikattir.</li> <li>İmalatta ise: sürgünün bazı kısımlarının. kuruma meydana gelecek şekilde fazla solması, yegane sebeptir.</li> </ul>
<b>Burnt</b>	Yanık	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurutma esnasında normalin üstünde yüksek sıcaklıklara maruz kalmış çaylarda bulunan istenmeyen bir özellik.</li> <li>Yanığımsıya göre daha kötü bir yanıklık derecesi.</li> <li>Kuru çay ve demde izlenebilir.</li> <li>Aşırı kurutma, kusurlu çay.</li> </ul>
<b>C</b>		
<b>Case - hardened</b>	Kabuklu yapı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dış yüzeyi tamamen kurumuş, fakat iç yüzeyinde nemin tamamen uzaklaştırılmadığı bölgelerin yer aldığı kuru çay yaprağı.</li> <li>Genelde kurutma işlemi süresince nemin çok hızlı uzaklaştırılması nedeniyle meydana gelir.</li> </ul>
<b>Cedarwood</b>	Sedir odunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demdeki, sedir ağacı kokusunu hatırlatan odunsu özellik.</li> </ul>
<b>Character</b>	Karakter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çayın kökeni ülkeyi ve bölgeyi tanımayı sağlayan çay deminde istenilen nitelik.</li> </ul>
<b>Cheesy</b>	Peynirimsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Genellikle uygun olmayan zamanda yapılan hasattan veya kalitesiz tahta kutulardan kaynaklanan, peyniri hatırlatan belirgin ve istenmeyen kuru çay ve demdeki özellik.</li> </ul>

<b>Chesty</b>	Odunumsu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalitesiz kutulara konulan kuru çaylarda ve demde gözlemlenen, istenmeyen reçinemi özellik.</li> </ul>
<b>Choppy</b>	Dalgalı yapı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parçalayıcı veya kesiciden geçirilen bazı ortodoks çayların görünüşü.</li> <li>Bu terim sıklıkla BP görünüşündeki yaprağı tanımlamak için kullanılır.</li> </ul>
<b>Chunky</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Çok büyük boyutta kırılmış yaprak çay</li> </ul>
<b>Clean</b>	Temiz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuru çayda lif, çöp hiçbir yabancı madde bulunmaması.</li> <li>Muntazam olarak derecelendirilmiş yaprak.</li> <li>Karakterleri olmayan ve nötral olan çay demi.</li> </ul>
<b>Coarse</b>	Kaba	<ul style="list-style-type: none"> <li>İmalattan kaynaklanır.</li> <li>Kuru yapraktaki sap ve/veya lif varlığından kaynaklanan istenmeyen acı dem.</li> </ul>
<b>Cold weather</b>	Soğuk hava	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dem de, soğukta üretim sonucu ortaya çıkan belirli özellikler.</li> <li>Özellikle parlak ve sert. Kısmi karakter ve tada sahiptir.</li> </ul>
<b>Coloury</b>	Renkli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demdeki canlılık ve yoğunluk.</li> </ul>
<b>Common</b>	Yaygın, sıradan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Özelliği az olan düşük kaliteli çay demi.</li> </ul>
<b>Contaminated</b>	Kirlenmiş	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokulu bir maddeyle temastan veya o maddeye yakın olmaktan kaynaklanan yabancı lezzete sahip çay demi</li> </ul>
<b>Cooked</b>	Pişmiş	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çayın bütün özellikleri yok olacak derecede yanmış dem.</li> </ul>
<b>Coppery</b>	Bakırmsı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çok iyi kalitede çayı gösteren, parlak bakır renginde posa.</li> </ul>
<b>Cream</b>	Krema	<ul style="list-style-type: none"> <li>Likör soğumasında dem de elde edilir. Kuvvetli siyah bir çay demi soğumaya bırakıldığında yavaşça bulanmaya başlar, bulanıklık zamanla kalınlaşarak bulanık bulutsu bir çökelti halini alır. Bu görüntü krema olarak bilinir ve çökelti çay kreması olarak adlandırılır. Krema çay deminin kalitesinin ifadesinde kullanılır, çoğunlukla çayın Pazar değerini artırır. Diğer yönden endüstriyel problemlere de yol açar. Instant tea imalatında eğer krema alınmazsa sprej kurutucuların deliklerini kapatır. Bu problem çay kremasının fazlalığı santrifüj yolu ile çay liköründen ayrılmasıyla giderilir ancak buda çaydaki bir çok istenen karakteristik özelliğinden yok olması sonucunu doğurur. (*)</li> </ul>

\* Tea Cream, A Complex Story, K.Sivapalan ve N.Herath, Tea Research Institute of Srilanka

<b>Crepy</b>	Kıvrık	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOP tipi kuru çaylar için kullanılır.</li> <li>Kuru çay yaprağının kıvrılmış görüntüsü.</li> </ul>
<b>Croppy</b>	Kaliteli ürün	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayırt edici karakterli, parlak ve kuvvetli özlü dem.</li> </ul>
<b>Crushed</b>	Ezilmiş	<ul style="list-style-type: none"> <li>Düzensiz olmayan ve ufalanabilir görünümü gösteren kuru çay yaprak yapısı.</li> </ul>
<b>Curly</b>	Kıvrım, kıvrılmış	<ul style="list-style-type: none"> <li>OP tipi çaylar için kullanılır.</li> <li>Kuru yaprağın kıvrılmış görüntüsü.</li> <li>Kıvrık görünümlü kıvrılmış yaprak.</li> </ul>

## D

<b>Dark</b>	Koyu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Posadaki koyu mat renk, yaprak kalitesinin düşüklüğünü gösterir.</li></ul>
<b>Dry</b>	Kuru	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çay demi tadıldığında damakta oluşturduğu etki. Bu etki hafifçe fırınlama, yüksek sıcaklığa bırakılma veya kavrulmuş özellikleri ile yakından ilgilidir.</li></ul>
<b>Dull</b>	Mat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ömrü azalmış kuru çay yaprağının görünüşü.</li><li>• Dem rengindeki parlaklık ve sertlikteki aksiklik, belirsizlik.</li><li>• Posadaki matlık, kurutmadan kaynaklanan aşırı rutubetin beliresidir. Düşük kalitenin göstergesi olan kahverengi ve koyu yeşil renkli posa. Yaprığın doğal özelliği olarak, nadiren iyi dem ile ilişkilendirilir</li></ul>

## E

<b>Even</b>	Yeknesak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuru çayların nevi özelliğini taşıması.</li><li>• Hemen hemen eşit boyutta parçaları kapsayan ve aynı sınıf çayları içeren çay.</li></ul>
<b>Earthy</b>	Toprağımsı	<ul style="list-style-type: none"><li>• Depolardaki rutubetin işaretidir. Toprağı hatırlatan demde istenmeyen bir tattır.</li></ul>
<b>Empty</b>	Boş	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dolgunluğu yetersiz olan çay demi</li></ul>

## F

<b>Fibry</b>	Lifli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dikkate değer düzeyde sap ve lif içeren kuru çay.</li></ul>
<b>Fine</b>	Mükemmel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çok yüksek kaliteli ve lezzetli çaylar.</li></ul>
<b>Flaky</b>	Pulcuk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulsu, düz. Ayası düz kuruçay yaprakları.</li><li>• Standart dışı yapraklardan üretimin göstergesidir.</li></ul>
<b>Flat</b>	Yavan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Özelliği olmayan zayıf çay demi.</li><li>• Çayın eskiliği veya depolama şartları dolayısıyla olabilir.</li><li>• Çay demindeki asitlik 6,5'u geçtiğinde çaydaki burukluk azalır, yavan olarak adlandırılır.</li></ul>
<b>Flavour</b>	Lezzet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mükemmel çayların tamamen kendine özgü tat ve aroması.</li><li>• Yüksek bölgelerde yetiştirilen çaylarla bağlantılıdır.</li></ul>
<b>Fruity</b>	Meyvemsi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aşırı beklemiş karektere sahip, arzu edilmeyen bir tat.</li></ul>
<b>Full</b>	Dolu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Renk, kuvvet, madde ve dolgunluğa sahip dem.</li></ul>
<b>Fullyfired</b>	Tamamen kuru	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hafifçe normalin üzerinde kurutulmuş çaydan elde edilen dem</li></ul>

## G

<b>Geranium</b>	İtır	<ul style="list-style-type: none"><li>• Belirli mükemmel çaylardan elde edilen demlerdeki, ıtrları hatırlatan özellik.</li></ul>
<b>Gone off</b>	Niteliksiz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demin, yetersiz üretim veya bayatlıktan dolayı beklentilerin altında özelliklere sahip olması.</li></ul>
<b>Grainy</b>	Taneli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sert yaprak kırıntıları ve küçük, temiz ve topraklar halindeki toz çay.</li></ul>
<b>Grapenutty</b>	Üzüm - fındık görünümlü	<ul style="list-style-type: none"><li>• Üretim işlemi sırasında eşit büyüklükte toprakçıklar şeklinde kıvrılmış CTC çaylar</li></ul>

<b>Grassy</b>	Otumsu	• Yetersiz solma sonucu bazı çayların deminde bulunan tat
<b>Grey</b>	Gri	• Tasnif aşamasında aşırı yıpranmayı ifade eder. • Kuru çay yaprağının en çok arzu edilmeyen rengi.
<b>Green</b>	Yeşil	• Soldurma ve fermantasyon yetersizliğinden oluşan hoş olmayan dem burukluğu • Posa, parlak yeşilse iyi kalite, matsa iklim veya üretimde kıvrıma, oksidasyon eksikliğinin göstergesidir.
<b>Gritty</b>	İnce sert.	• Özellikle dokunulduğunda sert olan küçük kırıntı ve toz halindeki çay.

## H

<b>Hairy</b>	Saçaklı, sakallı	• Dikkate değer miktarda ince, uzun lif içeren kuru çay.
<b>Hard</b>	Sıkı, sert	• Sert likör, kaliteli çayın belirtisi.
<b>Heavy</b>	Ağır	• Görünüşün aksine yığın yoğunluğu fazla olan kuru çaylar. • Genellikle istenmeyen koyu, renkli, çok mat çay.
<b>Harsh</b>	Kabalık	• Demdeki ham ve hoş olmayan, otsu tat • Soldurmadan kaynaklanır.
<b>High-fired</b>	Aşırı kurutma	• Aşırı kurutma ama yanık değil.
<b>Hungry</b>	Aç	• Kap kalitesinden yoksun çay demi.

## I

<b>Irregular</b>	Düzensiz	• Sınıflandırma sonrası muntazam olmayan kötü sınıflanmış kuru çay.
<b>Inky</b>	Mürekkepli	• Keskin, kurşunumsu mürekkep tadına benzeyen oldukça metalik karakterde dem.

## J

<b>Juicy</b>	Özlü	• Mükemmel, çok özellikli dem. •
--------------	------	-------------------------------------

## L

<b>Lacking</b>	Yoksun	• Özelliği ve belirgenliği olmayan çay demi.
<b>Large</b>	Geniş	• Sınıflamada normalden büyük olan çay yaprağı boyutu
<b>Leafy</b>	Yaprak çay	• Sınıflandırılması için normalden daha geniş yapraklara sahip olan çay.
<b>Leggy</b>	Bacaklı	• Uzun ince yaprakları olan çay
<b>Light</b>		• Düşük kalitenin göstergesidir. • Görünüşün aksine yığın yoğunluğu az olan çaylar. • Dem rengi ve kuvvetindeki eksiklik

## M

<b>Make</b>	Tasnifsiz	• Üretilen tasnif edilmemiş kuru çay, yarı mamül
<b>Malty</b>	Maltımsı	• Karameli veya maltı andıran istenen bir özellik.
<b>Mature</b>	Olgun yaprak	• İyi üretimin göstergesi olan tam olgunluktaki çay

<b>Meaty</b>	Etli	• Tamamen dolgun, koyu dem
<b>Metallic</b>	Metalik	• İstenmeyen keskin bakırimsı bir tat.
<b>Milled</b>	Öğütülmüş	• Çok fazla kesilerek veya öğütülerek boyutları küçültülmüş çayın görünüşü
<b>Minty</b>	Nanemsi	• Genelde tercih edilmeyen bazı çaylardaki nane benzeri lezzet
<b>Mouldy</b>	Küflü	• Uygun olmayan muhafaza şartlarında gelişen küflenmiş çay lezzeti ve kokusu
<b>Muddy</b>	Bulanık	• Mat ve çekici olmayan dem rengi.
<b>Muscatel</b>	Misket	• Üzümlere özgü bir özellik. • İkinci sürgün Darjeeling çaylarında belirgindir.
<b>Mushy</b>	Rutubetli, Lapa	• Depolama veya ambalajdan kaynaklanan rutubet. • Yumuşak, koyu, çekici olmayan dem
<b>Musty</b>	Küf kokulu	• Küflenmiş olma şüpesi olan çay demi. •
<b>N</b>		
<b>Neat</b>	Düzenli	• Nevilerin karışmama durumu • Muntazam görünüşte iyi yaprak
<b>Neutral</b>	Nötral	• Herhangi bir özelliğin hissedilmediği çay demi.
<b>New season</b>	İlk sürüm	• Bangladeş ve Hindistan'ın kuzeyinde erken sürgün dönemlerinde üretilen çayların özellikleri.
<b>Nose</b>	Çay kokusu	•
<b>Nutty</b>	Fındığımsı	• Fındığı hatırlatan istenen bir özellik. •
<b>O</b>		
<b>Old</b>	Yaşlı	• Eski çay olmasının etkisiyle ilk özelliklerini kaybetmiş çaydan elde edilen dem.
<b>Open</b>	Açık	• Çok zayıf kıvrılmış, düz ve bükülmemiş yaprak. •
<b>P</b>		
<b>Painty</b>	Boyalı	• Sezon sonu bazı çayların demlerinde fark edilen boyaya benzer bir özellik
<b>Papery</b>	Kağıdımsı	• Çayın kağıda teması sonucu oluşan istenmeyen lezzet.
<b>Peachy</b>	Şeftalimsi	• Şeftaliyi andıran mükemmel, leziz aroma.
<b>Plain</b>	Düz	• Temiz fakat eksik karakterli dem, kısmen niteliğini yitirmiş
<b>Pointy</b>	Sivri	• En çok istenen sert, buruk özellik
<b>Powdery</b>	Toz gibi	• Çok ince hafif toz çay.
<b>Pre autumnal</b>	Sonbahar öncesi	• Hindistan'ın kuzeyinde sonbaharın ilk günlerinde üretilen çayların lezzeti.
<b>Q</b>		
<b>Quality</b>	Kalite	• İyi bir çayda bulunması istenen özelliklerin çoğu.

## R

<b>Ragged</b>	Parçalanmış	<ul style="list-style-type: none"><li>• Üretimi ve tasnifi iyi olmamış çay.</li><li>• Lime lime olmuş ve muntazam olmayan yaprak</li></ul>
<b>Rainy</b>	Yağmurlu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yağmur altında toplanan çaylardan elde edilen mat ve düz dem</li></ul>
<b>Rank</b>	Kötü	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genelde ekşiliğin baskın olduğu istenmeyen özelliklerin bir bileşkesi</li></ul>
<b>Rasping</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Hoş olmayan otsu sert likör</li></ul>
<b>Raw</b>	Ham	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acı, nahoş tat. Buruk ve acı lezzetteki dem. Hamlık, normal olarak noksan fermentasyon sebebiyle hasıl olur. Hamlık karakteri esasen yaprağın tabiatında mevcut olabilir. Eskiden, eksik solma sebebiyle meydana, geldiği zannedilmişti. Hamlık derecesi, aşağıdaki tedbirlerle azaltılabilir:</li><li>• Daha uzun solma müddeti.</li><li>• Daha yüksek sıcaklıkta soldurma</li><li>• Daha fazla kıvrırma</li><li>• Daha uzun fermentasyon müddeti.</li></ul> <p>Bununla beraber, bu gibi ishah tedbirlerinin, kalitenin zararına olduğunu unutmamak lazımdı</p>
<b>Red (reddish)</b>	Kırmızı, kırmızımsı	<ul style="list-style-type: none"><li>• Özellikle CTC ve legg-cut teknikleri ile üretilen çay yapraklarının görünüşü.</li></ul>
<b>Rich</b>	Zengin	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kalite ve koyuluğu çok olan olgun dem</li></ul>
<b>Rough</b>	Kaba	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çok düzensiz görünüşlü yaprak.</li></ul>
<b>Round</b>	Yuvarlak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Muntazam boyutta iyi kıvrılmış yuvarlak şekilli yaprak.</li><li>• Tam olgun dem</li></ul>

## S

<b>Sandy</b>	Kumlu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toz çay veya küçük yaprak kırıntılı bulunan çay.</li></ul>
<b>Self-drinking</b>	Paçalsız	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tüketilmeden önce bir paçal işleminin gerek olmadığı, kendine özgü damak tadı veren orjinal çay.</li></ul>
<b>Shelly</b>	Kabuklu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulcuk veya düz yaprağa benzeyen fakat hafif kıvrımlı kabuk benzeri görünüm</li></ul>
<b>Shooty</b>	Mükemmel kıvrım	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çok iyi kıvrılmış yaprak.</li></ul>
<b>Silky</b>	İpeğimsi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genelde yeşil çayda kullanılır.</li><li>• Düz yüzeyli ve yumuşak yapı</li></ul>
<b>Small</b>	Küçük	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sınıflama için normalden daha küçük yaprak boyutu</li></ul>
<b>Smoky</b>	Dumanlı	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demde, kurutucudaki kusur nedeniyle oluşan duman kokusu ve lezzeti.</li></ul>
<b>Soft</b>	Yumuşak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çaydaki fermentasyon veya kurutmadan kaynaklanır.</li><li>• Ömrü azalmış dem.</li></ul>
<b>Sour</b>	Ekşi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demde istenilmeyen asit koku ve lezzet</li></ul>
<b>Spicy</b>	Baharatımsı	<ul style="list-style-type: none"><li>• Baharatı hatırlatan dem, bulaşma ile olur.</li></ul>

<b>Spongy</b>	Süngerimsi, bayat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çayın yapısını hissetmek.</li> <li>• Uygun olmayan şartlarda depolanan veya eski çaylar için kullanılır.</li> </ul>
<b>Stale</b>	Bayat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokusunu kısmen veya tamamen kaybetmiş çay. Uzun süre veya nemli şartlar altında depolanmış çay.</li> </ul>
<b>Stalky</b>	Saplı	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normalden fazla sap içeren kuru çay.</li> </ul>
<b>Stewed</b>	Haşlanmış	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumuşaklık ve eksiklik.</li> <li>• Hatalı kurutma sonucu oluşan istenmeyen özelliğe sahip koyu dem veren çaylar.</li> <li>• Yetersiz hava ve düşük sıcaklıktan kaynaklanır.</li> </ul>
<b>Strength</b>	Kuvvetli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koyu.</li> <li>• Güçlü çay özelliklerine sahip bir dem.</li> <li>• Çok istenmesine karşın belli lezetteki çaylar için gerekli olmayan bir özellik</li> </ul>
<b>Stylish</b>	Gösterişli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çok iyi üretilmiş ve görünüşü çok iyi olan kuru çay.</li> </ul>
<b>Sweaty</b>	Terli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kötü üretilen çayların deminde teri andıran hoş olmayan lezzet</li> </ul>

## T

<b>Taint</b>	Yabancı koku, bozuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuru çaya özgün olmayan koku.</li> <li>• Demde anlaşılan depolamada sinen hoş olmayan yağ, sarımsak vb. kokular.</li> </ul>
<b>Tarry</b>	Duman kokusu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bazı yabancı çayların posadaki duman kokusu</li> </ul>
<b>Thick</b>	Koyu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuvvetli, güzel, içeriği zengin, fakat kuvvetli olması gerekmeyen dem</li> </ul>
<b>Thin</b>	İnce, zayıf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koyuluğunu ve kuvvetini kısmen yitirmiş çay demi.</li> </ul>
<b>Tinny</b>	Tenekemsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenekelerde muhafaza edilen çaylarda oluşan bozuk lezzet</li> </ul>
<b>Tipps</b>	Tomurcuklar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• "Tip" terimi, çayın tomurcuktan hasıl olan kısmını tarif etmede kullanılır. Tip'in meydana gelmesi için, tomurcuk üzerinde tüylerin mevcut olması lazımdır. Özsu tüyler üzerinde tutunur ve tomurcukta mevcut tüy miktarı "tip" rengini tayin eder. Özel gelişme şartları neticesinde olduğu gibi, tomurcukta esasen tüy yoksa veya tüy mevcut fakat kaba muamele icra edilecek olursa "tip" elde edilemez.</li> <li>• Tip'in rengi altın, gümüşü, gri veya siyah olabilir.</li> <li>• <b>Altın Renkli Tip (Altınbaş)</b> : Portakal rengindedir. Tomurcuklar üzerinde fazla miktarda tüy olduğu zaman ve imalat çok dikkatle icra edildiği takdirde meydana gelir. Azami rengi hasıl etmek için, yaprak ihtimamlı olarak muameleye tabi tutulmalı, solma iyi olmalı ve kıvrıma çok şiddetli yapılmamalıdır.</li> <li>• <b>Gümüş Renkli Tip</b> : Bu, umumiyetle şiddetli solma veya gayet hafif kıvrıma neticesinde tüyler usare ile kifayetsiz olarak örtüldüğü zaman meydana gelir.</li> <li>• <b>Gri Tip</b> : Başlıca sebebi, tasnif esnasında meydana gelen ha sardır. Bu, tüylerin şiddetli kıvrımadan zarar görmesi suretiyle de hasıl olabilir. Kalan tüylerin bir kısmından altınbaş</li> </ul>



meydana gelir ve bunların siyah renkle karışması neticesinde genel manzara göze gri gözükür.

- **Siyah Tip:** Bunun tefriki, hemen hemen imkansızdır. Sebebi, fazla kurutma değildir. Bu, tamamen, tomurcuk üzerinde tüylerin mevcut olmamasından ileri gelir.

**Tippy** Tomurcuklu

**Tired** Yorgun

**Toasty** Kızarmış

**Twisted** Bükülmüş

- Dikkate değer miktarda uç yaprak içeren kuruçay
- Biraz yavan hale gelmiş çay demi.
- Kısmen aşırı kurutulmuş çay
- Bazı Darjeeling çaylarında istenen özellik.
- Çok iyi soldurulmuş ve kıvrılmış ortodoks yöntemiyle elde edilen çay.

## U

**Uneven** Karışık

- Farklı sınıflardaki çayı birarada bulunduran ve oldukça kötü ayrıştırılmış kuru çaya has görünüş.
- Posada, farklı renklerin bulunduğu istenmeyen bir özellik.

## W

**Washy** Sulu

**Weathery** Havalı

**Weedy** Yabancı otlu

**Well-made** İyi üretim

**Wild** Yabani

**Winey** Şarabımsı

**Wiry** Tel gibi

**Woody** Odunumsu

- İnce, sulu ve özelliği az olan çay demi
- Çok rutubetli havada üretilen çayların deminde arasına olan yumuşak ve hoş olmayan özellik.
- Lahana kokusu
- İstenmeyen tat
- Rengi, boyutu ve yapısı muntazam fakat her zaman kaliteli anlamına gelmeyen kuru çay.
- Sezon sonu çaylarda fark edilebilen özellik.
- Yabani ve meyvemsi arasında arzu edilmeyen lezzet.
- İyi kıvrımlı yaprak.
- İnce, uzun tipliler için kullanılır
- Çok fazla bükülmüş, görünüşü ince bütün haldeki çay yaprakları
- Soldurmadan kaynaklanan otsu, samanımsı tat.