

Tea Tasting Glossary

ÇAY TADIM SÖZLÜĞÜ

A

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

B

Bad Leaf	Kötü yaprak	<ul style="list-style-type: none">Özellikle gölgelik ağaç yaprakların varlığından kaynaklanan demdeki lezzet.
Baggy	Torbamsı	<ul style="list-style-type: none">Torbalarda muhafaza edilen kuru çaylarda görülen istenmeyen bir dem lezzeti.
Bakey	Yanığimsı	<ul style="list-style-type: none">İstenenden daha yüksek sıcaklıklarda kurutulmuş çayların deminde fark edilen hoş olmayan özellik.
Biscuity	Bisküvilik	<ul style="list-style-type: none">Bisküvileri hatırlatan bir özelliğe sahip kuru çay yaprak, dem veya posa kokusu.
Bite	Keskin	<ul style="list-style-type: none">Çok sert ve kuvvetli çay demi.
Bitter	Acılık	<ul style="list-style-type: none">Ham madde ile ilgili istenmeyen demdeki acımsı tad.
Black	Siyah	<ul style="list-style-type: none">Yaprağın genellikle iyi toplandığını ve dikkatli üretildiğini gösterir.Her zaman iyi kaliteli kuru çay anlamına gelmez.Çok düşük kaliteyi gösteren koyu ve mat posa.Çay, ambarda daha da siyahlaşır. Bu, rutubet absorpsiyonu sebebiyle meydana gelebilir.Bazen aşırı kurutmanında göstergesidir. Kuru yaprağın rengi de fırınlama sıcaklığı ile etkilenmektedir. Yüksek fırınlama sıcaklıkları daha siyah çayların meydana gelmesine sebep olurDiğer 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.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.Kıvrmanın yeterli olması şartıyla, aşırı solan çaydanda, hafif solan kadar siyah çay elde edilebilir.

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

Chesty	Odunumsu	<ul style="list-style-type: none"> Kalitesiz kutulara konulan kuru çaylarda ve demde gözlemlenen, istenmeyen reçinemi özellik.
Choppy	Dalgalı yapı	<ul style="list-style-type: none"> Parçalayıcı veya kesiciden geçirilen bazı ortodoks çayların görünüşü. Bu terim sıklıkla BP görünüşündeki yaprağı tanımlamak için kullanılır.
Chunky		<ul style="list-style-type: none"> Çok büyük boyutta kırılmış yaprak çay
Clean	Temiz	<ul style="list-style-type: none"> Kuru çayda lif, çöp hiçbir yabancı madde bulunmaması. Muntazam olarak derecelendirilmiş yaprak. Karakterleri olmayan ve nötral olan çay demi.
Coarse	Kaba	<ul style="list-style-type: none"> İmalattan kaynaklanır. Kuru yapraktaki sap ve/veya lif varlığından kaynaklanan istenmeyen acı dem.
Cold weather	Soğuk hava	<ul style="list-style-type: none"> Dem de, soğukta üretim sonucu ortaya çıkan belirli özellikler. Özellikle parlak ve sert. Kısmi karakter ve tada sahiptir.
Coloury	Renkli	<ul style="list-style-type: none"> Demdeki canlılık ve yoğunluk.
Common	Yaygın, sıradan	<ul style="list-style-type: none"> Özelliği az olan düşük kaliteli çay demi.
Contaminated	Kirlenmiş	<ul style="list-style-type: none"> Kokulu bir maddeyle temastan veya o maddeye yakın olmaktan kaynaklanan yabancı lezzete sahip çay demi
Cooked	Pişmiş	<ul style="list-style-type: none"> Çayın bütün özellikleri yok olacak derecede yanmış dem.
Coppery	Bakırmsı	<ul style="list-style-type: none"> Çok iyi kalitede çayı gösteren, parlak bakır renginde posa.
Cream	Krema	<ul style="list-style-type: none"> 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. (*)

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

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

D

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

E

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

F

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

G

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

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

H

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

I

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

J

Juicy	Özlü	• Mükemmel, çok özellikli dem. •
--------------	------	-------------------------------------

L

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

M

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

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

R

Ragged	Parçalanmış	<ul style="list-style-type: none">• Üretimi ve tasnifi iyi olmamış çay.• Lime lime olmuş ve muntazam olmayan yaprak
Rainy	Yağmurlu	<ul style="list-style-type: none">• Yağmur altında toplanan çaylardan elde edilen mat ve düz dem
Rank	Kötü	<ul style="list-style-type: none">• Genelde ekşiliğin baskın olduğu istenmeyen özelliklerin bir bileşkesi
Rasping		<ul style="list-style-type: none">• Hoş olmayan otsu sert likör
Raw	Ham	<ul style="list-style-type: none">• 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:• Daha uzun solma müddeti.• Daha yüksek sıcaklıkta soldurma• Daha fazla kıvrırma• Daha uzun fermentasyon müddeti. <p>Bununla beraber, bu gibi ishah tedbirlerinin, kalitenin zararına olduğunu unutmamak lazımdı</p>
Red (reddish)	Kırmızı, kırmızımsı	<ul style="list-style-type: none">• Özellikle CTC ve legg-cut teknikleri ile üretilen çay yapraklarının görünüşü.
Rich	Zengin	<ul style="list-style-type: none">• Kalite ve koyuluğu çok olan olgun dem
Rough	Kaba	<ul style="list-style-type: none">• Çok düzensiz görünüşlü yaprak.
Round	Yuvarlak	<ul style="list-style-type: none">• Muntazam boyutta iyi kıvrılmış yuvarlak şekilli yaprak.• Tam olgun dem

S

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

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

T

Taint	Yabancı koku, bozuk	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru çaya özgün olmayan koku. • Demde anlaşılan depolamada sinen hoş olmayan yağ, sarımsak vb. kokular.
Tarry	Duman kokusu	<ul style="list-style-type: none"> • Bazı yabancı çayların posadaki duman kokusu
Thick	Koyu	<ul style="list-style-type: none"> • Kuvvetli, güzel, içeriği zengin, fakat kuvvetli olması gerekmeyen dem
Thin	İnce, zayıf	<ul style="list-style-type: none"> • Koyuluğunu ve kuvvetini kısmen yitirmiş çay demi.
Tinny	Tenekemsi	<ul style="list-style-type: none"> • Tenekelerde muhafaza edilen çaylarda oluşan bozuk lezzet
Tipps	Tomurcuklar	<ul style="list-style-type: none"> • "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. • Tip'in rengi altın, gümüşü, gri veya siyah olabilir. • Altın Renkli Tip (Altınbaş) : 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. • Gümüş Renkli Tip : Bu, umumiyetle şiddetli solma veya gayet hafif kıvrıma neticesinde tüyler usare ile kifayetsiz olarak örtüldüğü zaman meydana gelir. • Gri Tip : Başlıca sebebi, tasnif esnasında meydana gelen ha sardır. Bu, tüylerin şiddetli kıvrımadan zarar görmesi suretiyle de hasıl olabilir. Kalan tüylerin bir kısmından altınbaş

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 ayıştırılmış 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.