



Региональные
отборочные



Национальные
турниры



TMC
International



Международный
финал



Tea Masters Cup



Возможности

Для региона

Чайный чемпионат – это эффектное городское событие, популяризирующее профессионализм, предметные знания и здоровый образ жизни.

Яркая региональная тематика

Формат турнира позволяет задавать участникам чёткие тематические рамки, использовать конкретные компоненты или форматы («Современное харьковское чаепитие» и т.п.)

Гастрономическая идентичность и гастрономический туризм

Разработанные на турнире решения могут стать элементами гастрономической идентичности и привлечь дополнительное внимание к гастрономическому туризму в регионе.

Профориентация

Высокая концентрация в рамках одного мероприятия чайных специалистов и чайных событий – это отличная профориентация для молодых людей.

Tea Masters Cup



Возможности

Для чайного и ресторанного бизнеса

Чайный чемпионат – это возможность прямой и косвенной тематической рекламы и площадка для делового общения.

Подходы и решения

Решения участников можно использовать при подаче чая в ресторанах, предложенные рецепты чайных коктейлей и чайные композиции легко переносятся в реальную работу.

Специалисты

Представители бизнеса могут посмотреть в работе на потенциальных сотрудников и (что тоже важно) оценить в рамках турнира уровень своих специалистов.

Драйверы рынка

В рамках турнира могут появиться новые драйверы рынка – то есть такие идеи и форматы работы с чаем, которые окажут позитивное влияние на местный рынок товаров и услуг.

Tea Masters Cup



Возможности

Для участников

Чайный чемпионат — это возможность выступить на национальном и международном уровнях и отличный профессиональный лифт.

Профессиональное развитие

Подготовка к турниру и выступление на нем для специалистов, работающих с чаем, является отличным стимулом для профессионального развития.

Профессиональное общение

Обмен мнениями, заимствование идей, оценка собственного уровня и уровня коллег, перспективы совместной работы являются неотъемлемыми частями программы турнира.

Профессиональные перспективы

Участники турнира выступают не только перед зрителями, они выступают перед потенциальными работодателями, клиентами и партнерами.



Для спонсоров

Tea Preparation

- возможность представить чай и/или воду;
- возможность представить в работе посуду, аксессуары, способы заваривания и подачи чая.

Tea Pairing

- возможность представить чай, продукты, готовые лакомства, воду;
- возможность представить в работе посуду, аксессуары, способы

заваривания

Tea Mixology

- возможность представить чай, напитки, продукты, сиропы, воду и т.д.;
- возможность представить в работе посуду, барное оборудование,

аксессуары, новые

Tea Tasting

- возможность представить чай и добавки в чай;
- возможность представить в работе посуду, аксессуары, способы заваривания чая.



Tea Preparation

Мастерство
приготовления
чая



Tea Pairing

Мастерство
чайной
композиции



Tea Mixology

Мастерство
чайной
миксологии



Tea Tasting

Мастерство
дегустации
чая

Чемпионат может состоять из любого набора категорий.
Возможно участие одного человека в одной или нескольких категориях.

Приготовление чая



Tea Preparation

Завариваются и подаются два ЧИСТЫХ чая

Организаторский чай

Предоставляется организатором, заваривается и подается в соответствии с заданными организатором параметрами

Мастерский чай

Любой чай, заваривается и подается в любой посуде и любым способом

Один раунд

Оба конкурсных напитка – Организаторский чай и Мастерский чай – готовятся и подаются в рамках одного выступления

или

Задается организатором

Два раунда

Каждый конкурсный напиток готовится и подается в рамках отдельного выступления, участник выступает два раза

Чай готовятся непосредственно перед судьями.

Каждый чай подается каждому судье.

Никаких добавок! Только чай, вода, посуда и мастерство.

Чай – это напиток из Камелии китайской (Caméllia Sinénsis). www.teamasterscup.com

Приготовление чая

Соревнование в один раунд



Tea Preparation

One-round system

Не менее
15 минут
для подготовки
к выступлению.
Нельзя
заваривать чай,
можно готовить
воду,
расставлять
посуду и т.п.

15 минут
на выступление.
Нужно заварить
и подать
в любом
порядке или
одновременно
каждому
судье два чая
и рассказать
о них.

Организаторский чай
Условия приготовления и подачи
устанавливаются организатором (стандартный
набор чаев, определенная посуда, метод
заваривания, вода и т.п.). Купажи, добавки в чай,
закуски и дополнительные ароматы запрещены.

Мастерский чай
Любой чистый чай, заваренный любым
способом в любой посуде. Добавки, закуски
и дополнительные ароматы (благовония,
посуда с запахом и т.п.) запрещены.

5 минут на уборку стола

Приготовление чая

Соревнование в два раунда



Tea Preparation

Two-round system

1

Мин. 10 минут
для подготовки

Нельзя
заваривать чай,
можно готовить
воду,
расставлять
посуду и т.п.

10 минут
на выступление

Нужно заварить
и подать
каждому
судье чай
и рассказать
о нем.

Организаторский чай

Условия приготовления и подачи
устанавливаются организатором
(стандартный набор чаев, посуда, метод
заваривания, вода и т.п.). Купажи, добавки,
закуски и доп. ароматы запрещены.

5 мин на уборку

2

Мин. 10 минут
для подготовки

10 минут
на выступление

Мастерский чай

Любой чистый чай, заваренный любым
способом в любой посуде. Добавки, закуски
и дополнительные ароматы запрещены.

5 мин на уборку

Приготовление чая



Tea Preparation

Критерии оценки напитков

Техника заваривания
и подачи чая

Презентация чая

Аромат чая

Вкус чая

Послевкусие чая

Т
Е
Х
Н
И
К
А
П
О
Д
А
Ч
А
П
Р
Е
З
Е
Н
Т
А
Ц
И
А
А
Р
О
М
А
Т
В
У
С
П
О
С
Л
Е
В
К
У
С
И
Е



MAY 2016

anizers



Official Sponsor



WWW.VIETNA



AND











1 MAY 2016

Organizers



Official Sponsor

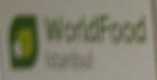
WWW.VIETNAM



POLAND

OLAND

INTERNATIONAL 2015



HOST

Media Partners



Official Partner

Türkçay

Official Partner



ARSENIY PLESHAKOV PHOTOGRAPHY

















ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



JAS TĒJAS ČEMPIONĀ

ERIS

SPONSORS





ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com

Чайная композиция



Tea Pairing

Подаются две композиции из чая и закусок

Организаторская композиция

Составляется из чая и компонентов организатора, подается в соответствии с заданными организатором параметрами

Мастерская композиция

Составляется из любого чая и любых компонентов, подается любым способом

Один раунд

или

Два раунда

Обе конкурсных композиции – Организаторская и Мастерская – готовятся и подаются в рамках одного выступления

Задается организатором

Каждая конкурсная композиция подается в рамках отдельного выступления, участник выступает два раза

Чай и закуски можно приготовить заранее.

Каждая композиция подается каждому судье.

Возможны добавки в чай. Возможны сложные композиции.

Чай – это напиток из Камелии китайской (*Caméllia Sinénsis*). www.teamasterscup.com

Чайная композиция

Соревнование в один раунд



Tea Pairing

One-round system

Не менее
15 минут
для подготовки
к выступлению.
Все компоненты
композиции
можно
приготовить
заранее
или во время
подготовки
выступления.

15 минут
на выступление.
В любом
порядке или
одновременно
нужно
представить
и подать
каждому судье
две композиции
из чая и закуски
(закусок).

Организаторская композиция
Условия составления и подачи устанавливаются организатором (стандартный набор чаев и закусок, возможность использования своих компонентов, стандартная посуда, стиль подачи, добавки в чай и т.п.).

Мастерская композиция
Любой напиток на основе чая в сочетании с закуской (закусками) и, возможно, другими напитками. Добавки и дополнительные ароматы (благовония, посуда с запахом и т.п.) разрешены.

5 минут на уборку стола

Чайная композиция

Соревнование в два раунда



Tea Pairing

Two-round system

1

Мин. 10 минут
для подготовки

Все компоненты
можно
приготовить
заранее
или во время
подготовки.

10 минут
на выступление

Нужно подать
каждому судье
чай и закуску
(закуски)
и рассказать
о композиции.

Организаторская композиция
Условия составления и подачи
устанавливаются организатором
(стандартный набор чаев и закусок,
использование своих компонентов, посуда,
стиль подачи, добавки в чай и т.п.).

5 мин на уборку

2

Мин. 10 минут
для подготовки

Все компоненты
можно
приготовить
заранее
или во время
подготовки.

10 минут
на выступление

Нужно подать
каждому судье
чай и закуску
(закуски)
и рассказать
о композиции.

Мастерская композиция
Любой напиток на основе чая в сочетании
с закуской и, возможно, другими
напитками. Добавки и дополнительные
ароматы разрешены.

5 мин на уборку

Чайная композиция



Tea Pairing

Критерии оценки композиций

Аккуратность
участника и подачи

Привлекательность
композиции

Презентация композиции

Вкус композиции **x2**

Перспективы
композиции

TEA MASTERS CUP

10-11 MAY 2016



ARTI UNICI
naturally handcrafted















Orga

茶
TEA







TEA MASTERS CUP INTERNATIONAL 2015



Tea
G A Z I N E
n a t i o n a l

General Sponsor



Türkçayder

Official Partner



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY







ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

СПОНСОР



TEA
masters
CUP

ГЕНЕРАЦИЯ



ОРУДИ
Т Р Э Й







ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



Второй чайный чемпионат в Беларуси









РОСЧАЙКО
МЕДИЦИНСКАЯ КОМПЛАКС ПРОДУКЦИЯ

CEYLON TEA
OF QUALITY











Чайная миксология



Tea Mixology

Подаются два микса на основе чая

Организаторский микс

Составляется из чая и компонентов организатора, подается в соответствии с заданными организатором параметрами

Мастерский микс

Составляется из любого чая и любых компонентов, подается любым способом

Один раунд

или

Два раунда

Оба конкурсных напитка – Организаторский микс и Мастерский микс – готовятся и подаются в рамках одного выступления

Задается организатором

Каждый конкурсный напиток готовится и подается в рамках отдельного выступления, участник выступает два раза

Напитки миксуются непосредственно перед судьями.

Каждый микс подается каждому судье.

Возможно использование алкоголя и ароматизированного чая.

Чай – это напиток из Камелии китайской (*Caméllia Sinénsis*). www.teamasterscup.com

Чайная миксология

Соревнование в один раунд



Tea Mixology

One-round system

Не менее
15 минут
для подготовки
к выступлению.
Можно
заваривать чай,
готовить
компоненты
миксов, посуду
и т.п.

15 минут
на выступление.
Нужно
завершить
приготовление
представить и
подать каждому
судье в любом
порядке или
одновременно
два микса
на основе чая.

Организаторский микс
Условия приготовления и подачи
устанавливаются организатором (стандартный
набор компонентов, посуда, стиль подачи и т.п.).
Одним из компонентов микса должен быть чай.
Возможно купажирование чаев.

Мастерский микс
Любой напиток на основе чая (в том числе –
ароматизированного), составленный любым
способом и из любых компонентов,
разрешенных в месте проведения турнира.

5 минут на уборку стола

Чайная миксология

Соревнование в два раунда



Tea Mixology

Two-round system

1

Мин. 10 минут
для подготовки

Можно
заваривать чай,
готовить
компоненты
миксов, посуду
и т.п.

10 минут
на выступление

Нужно
завершить микс
на основе чая,
представить
его и подать
каждому судье.

Организаторский микс
Условия приготовления и подачи
устанавливаются организатором (набор
компонентов, посуда, стиль подачи и т.п.).
Одним из компонентов микса должен быть
чай. Возможно купажирование чаев.

5 мин на уборку

2

Мин. 10 минут
для подготовки

Можно
заваривать чай,
готовить
компоненты
миксов, посуду
и т.п.

10 минут
на выступление

Нужно
завершить микс
на основе чая,
представить
его и подать
каждому судье.

Мастерский микс
Любой напиток на основе чая (в том числе
– ароматизированного), составленный
любым способом и из любых компонентов,
разрешенных в месте проведения турнира.

5 мин на уборку



Критерии оценки миксов

Техника приготовления
и подачи напитка

Привлекательность напитка

Презентация напитка

Органолептические
характеристики напитка **×2**

Чайность напитка

Перспективы напитка









TEA WORLD
FESTIVAL
國際茶文化大展









НАЦИОНАЛЬНЫМ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР



ПАРТНЕР

ОФИЦЫ



РОС-
КОСМОНАВТ АССОС



ALTHAUS

алефтрейд



LEDOCOOL

ALTHAUS MIXOLOGY



LEDOCOOL

ALTHAUS

алефтрейд

ALTHAUS

A tea with character

алефтрейд

MIXOLOGY



LEDOCOOL

ALTHAUS MIXOLOGY

алефтрейд

ALTHAUS

A tea with character

ALTHAUS MIXOLOGY

алефтрейд



LEDOCOOL



НСОР



алефтрейд

ALTHAUS

LEDOCool

ALTHAUS

A tea with charac

MIXOLOGY



LEDOCool

ALTHAUS

A tea with charac

ALTHAUS MIXOLOGY



LEDOCool

алефтрейд

ALTHAUS

рейд

ALTHAUS

A tea with character

алефтре

COOL

ALTHAUS









Дегустация чая



Tea
Tasting

Распознаются чай и добавки в чай

Чистый чай

После открытой дегустации десяти чаев
нужно при слепой дегустации определить
пять из них

Многокомпонентный напиток

При слепой дегустации нужно определить
в чае три добавки из девяти ранее
попробованных

Главное — запомнить вкус и аромат напитка (или добавок) и узнать их.
При одинаковом количестве правильных ответов учитывается скорость.

В «Чистом чае» используются близкие по вкусу чаи.

Дегустация чая



Tea Tasting

Многокомпонентный напиток

Открытая дегустация. 10 минут

1 заваренный чай и 9 заваренных отдельно добавок в чай (травы, фрукты и т.п.). Можно делать записи.

Контрольная слепая дегустация. 5 минут

Заваренная смесь из того же чая и трех из ранее продегустированных добавок. Необходимо определить добавки.

Чистый чай

Открытая дегустация. 10 минут

10 заваренных чаев. Можно делать записи.

Контрольная слепая дегустация. 5 минут

5 заваренных чаев из ранее продегустированных. Необходимо определить чай.

Субкатегория «Многокомпонентный напиток» может быть отборочной к субкатегории «Чистый чай» и в этом случае проводится первой. При определении победителя учитываются результаты, показанные участниками в обеих субкатегориях.













ÇA



KORE



TEA MASTERS CUP INTERNATIONAL

TRADITIONS. INNOVATIONS. PERFECTION



KOREA TEA BOARD
한국차 위원회

Government sponsors



Partners



General sponsors



Media Partners



TEA MASTERS CUP JUDGES
심사위원



TRADITION · INNOVATION · PERFECTION







Coffee
BUSINESS

HOST



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

20



17



CAFE ASIA
The 5th International Cafe & Bakery Equipment,
Supplies & Technology Exhibition

Expo 2017
International Coffee & Tea Industry Expo

Official Venue Partner



Official Employer

SINGAPORE

新之
N FL

Official Media Partner



LOCHAN TEA

Official Tea Partner



20



17

Tea Masters Cup



Принципы

Встреча
разных
специалистов,
разного чая
и разных
традиций.

Равноправное
участие
чайных
профессионалов
и ценителей
чая.

Открытость
турнира
для всех
субъектов
чайной культуры
и чайного рынка.

Развитие
и продвижение
чайной культуры
и локальных
чайных
традиций.





ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY



한국차위원회
 국제티마스터스컵 조직위원회
 영어 (한국어 동시통역)
 www.teamasterscup.com
 tmc@koreateaboard.org

인사말



서울특별시장
박원순

안녕하십니까? 반갑습니다. 서울특별시장 박원순입니다.
 2016 국제 티마스터스컵 개최를 진심으로 축하합니다. 서울을 찾아 주신 모든 티마스터스와 관계자 여러분께 감사와 환영의
 인사를 드립니다.

제1회 대회가 작년 티마스터스에서 열린데 이어 제2회 대회가 전통과 현대가 공존하는 문화의 도시 대한민국 서울에서 열리게
 된 것을 매우 뜻 깊게 생각합니다. 국제 티마스터스컵은 국제 커피계의 버리스티컬마인스트림에 버건될 만큼 열심성분만 차 문화의
 향연이며, 국제적인 차 문화 교류의 공정한 가치를 확산시켜 차를 즐기는 세계 각국에 새로운 문화축제를 무늬 하고 있습니다.
 공신력 있는 국제적 행사를 통해 차 문화의 단합과 산업발전을 도모하는 데 기여하기를 기대합니다. 티마스터스컵이 차를 영안하고
 소비하는 사람뿐만이 아니라 차를 사랑하는 세계인들에게 자리를 넓혀 줄 것을 믿고 기대합니다. 티마스터스컵이 차를 영안하고
 자리를 넓혀 줄 것을 믿고 기대합니다.

추천대회일정표



Sharyn Johnston
 셰린 존스틴





ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com



ARSENIY PLESHAKOV
PHOTOGRAPHY

www.teamasterscup.com





















 **2016 Tea Masters Cup**
2016 티마스터스컵
KOREA 9th-13th JULIE 2016 

