



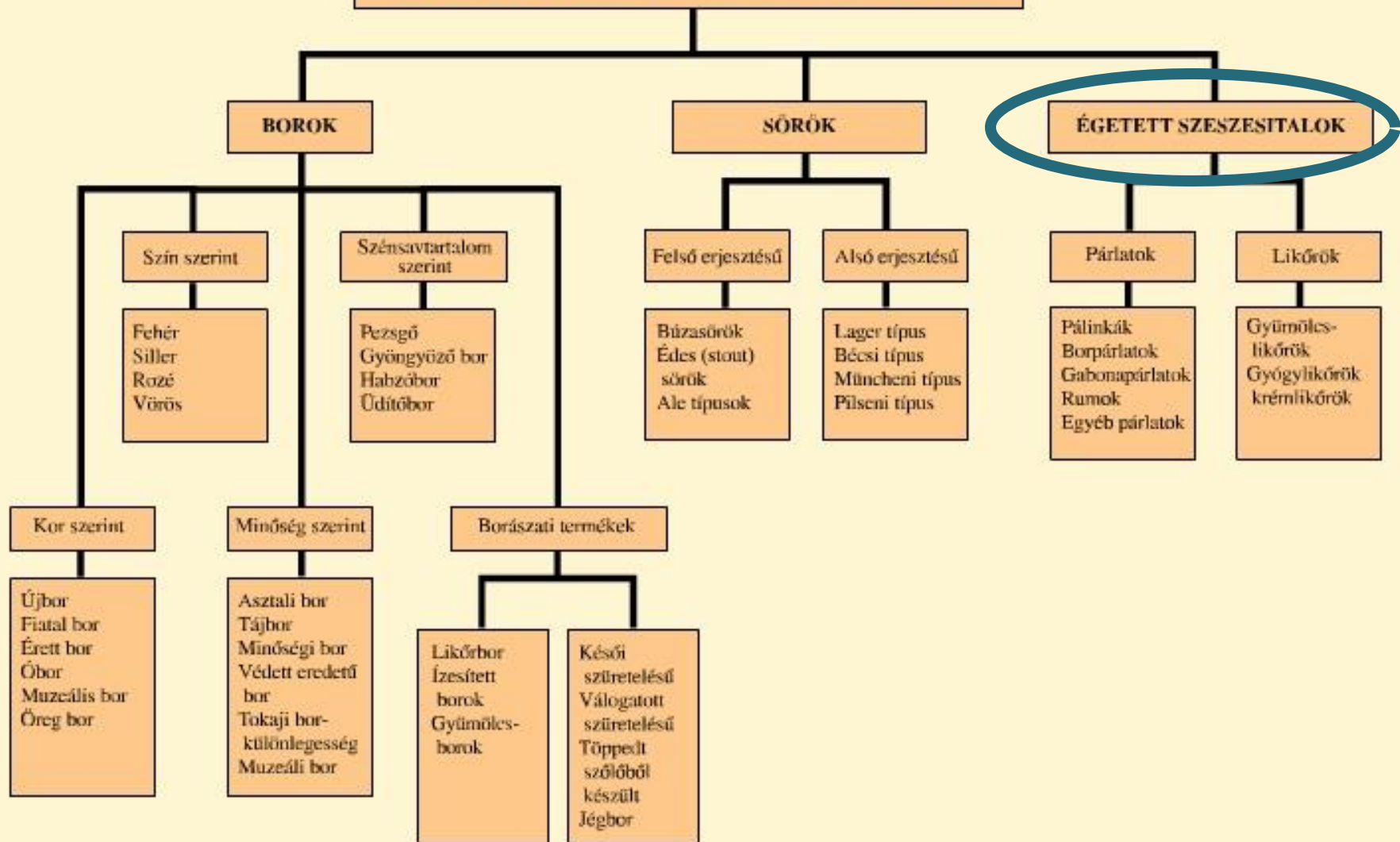
Alkoholtartalmú italok

3. rész:

Égetett szeszesitalok

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret könyve és
Bodor Éva jegyzete alapján
készítette: Irmay Tünde
Módosítva: 2017.09.24.

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK ÁRURENDSZERE

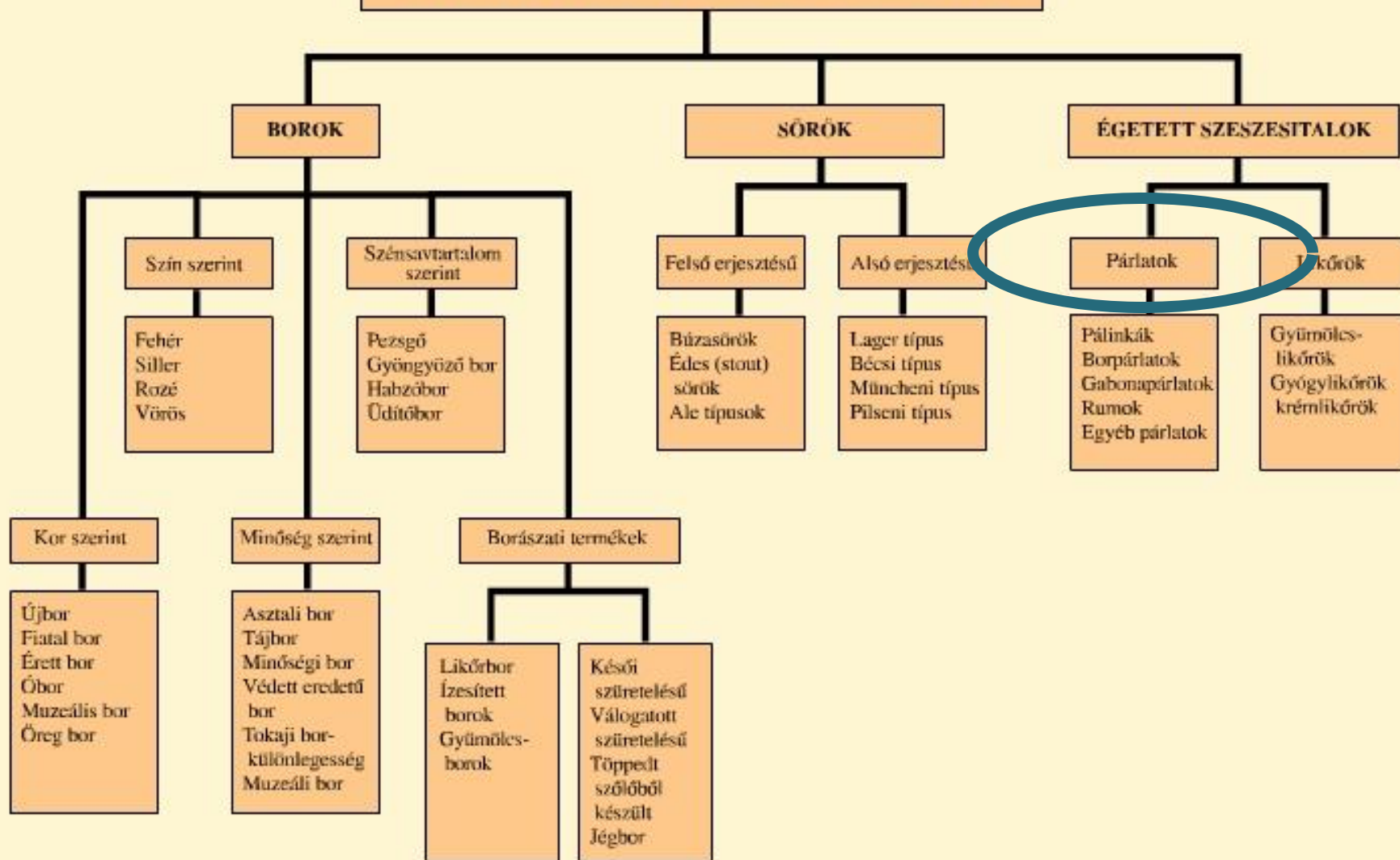


Szeszesital ipari készítmények

- A bornál és a sörnél jóval magasabb alkohol tartalmú, azoktól előállítási módjukban és összetételükben egyaránt különböző italok.
- Alkohol tartalmuk részben vagy egészben valamilyen erjesztett szénhidrát tartalmú anyag lepárlásából származik.

- A szeszitalok a magas alkohol tartalomból adódóan:
 - külső hatásokra kevésbé érzékenyek
 - nem romlékonyak
 - gyakorlatilag korlátlan ideig eltarthatóak
- Összetételük-minőségük állandó, független az évjárattól és a termőhelytől.

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK ÁRURENDSZERE



1. PÁRLATOK

- Erjesztett növényi részek lepárlása és érlelése útján készült, jellegzetes aromájú, magas alkohol tartalmú italok.
- Közös jellemzőjük, hogy általánosan 38-60 v/v%-os az alkohol tartalmuk.

1.1. Gyümölcs párlatok

- Olyan szeszes italok, amelyek friss magos vagy mag nélküli gyümölcsből készülnek erjesztéssel és lepárlással.
- Előállításukra általában aromás, nagy cukor tartalmú gyümölcsök pl.: szilva, kajszibarack, cseresznye, körte vagy ezek keverékei alkalmasak.

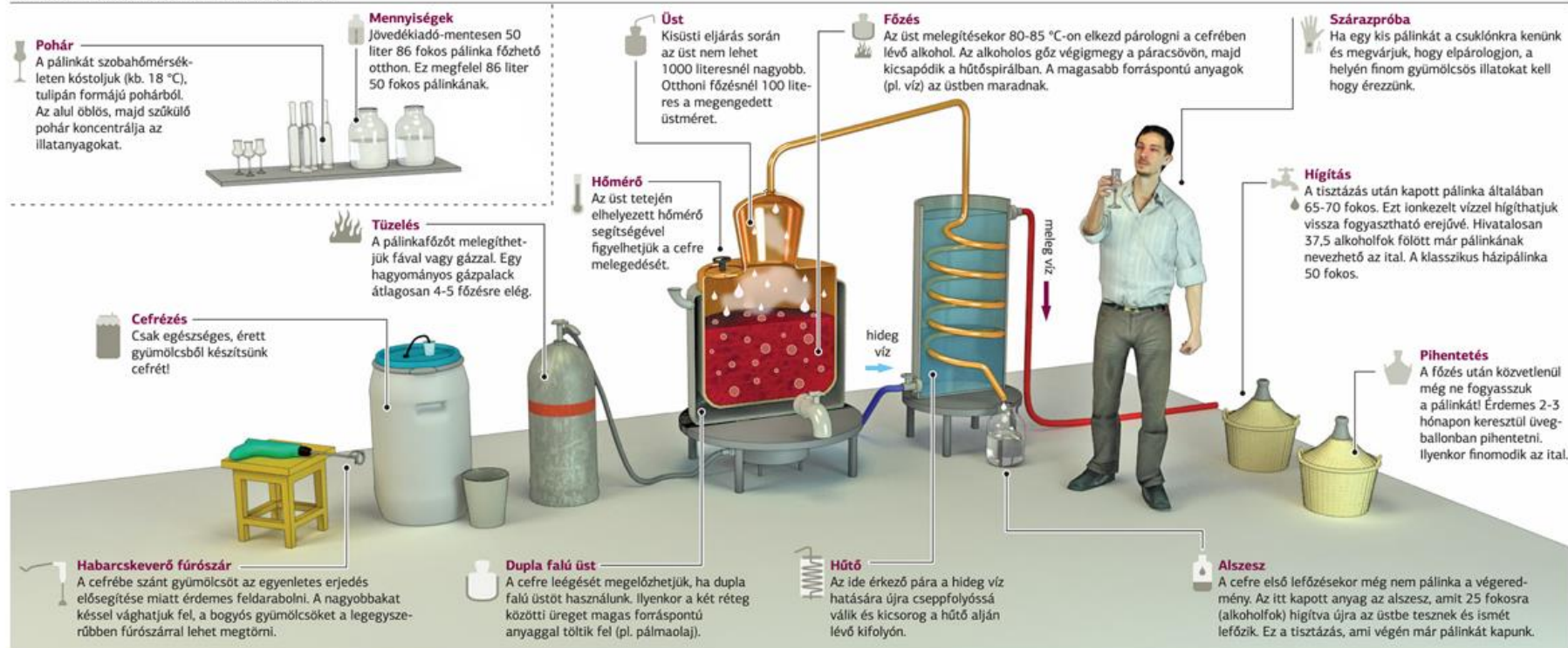


Előállításuk

- a.) cefrekészítés
- b.) cefre erjesztése
- C.) lepárlás vagy desztilláció
- d.) érlelés (ez akár több évig is eltarthat, leggyakrabban tölgyfa hordókban történik)
- e.) az alkoholtartalom beállítása
- f.) derítés, szűrés, töltés)

A hagyományos kisüsti eljárás (bérfőzdében vagy otthon)

FORRÁS: NÉPSZABADSÁG-GYŰJTÉS / NÉPSZABADSÁG-GRAFIKA



Ismertebb gyümölcs párlatok

- Calvados, slivovitz, körte-, barackpárlat.



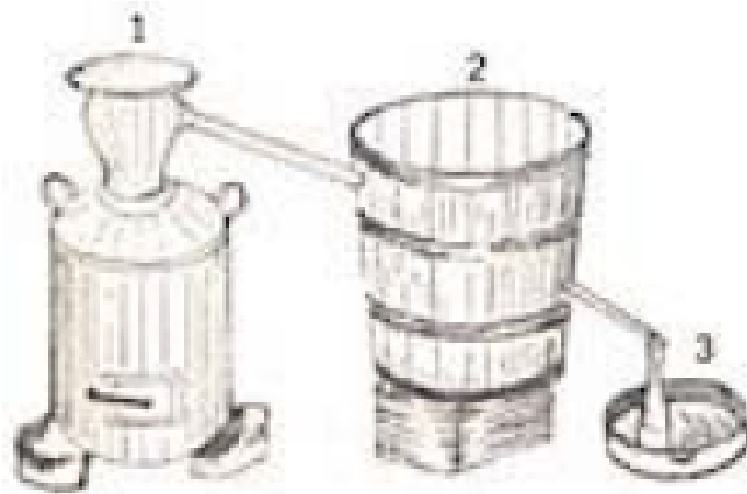
- A **Calvados** hagyományos normandiai almaborból készített, érlelt gyümölcspárlat. A francia köznyelvben gyakran használt a *calva* rövidített név.
- A calvados készítése szempontjából meghatározó, hogy a friss almalé mekkora cukor-, illetve savtartalommal bír, egy jó minőségű ital elkészítéséhez édes, keserédes, savanyú és keserű almákat is fel kell használni meghatározott, egyéni recept szerinti arányban.
- A vidék több mint 200 almafajtájából a helyi calvados-készítők saját receptjük szerint állítják össze az alaplét, a cefrét.



Szeszesitalok:

- Etil-alkoholt, és desztillált vizet meghatározott arányban összekevernek, aromaanyagokkal vagy gyümölcspárlattal.
- Értékük alacsonyabb a párlatokénál.
- Fantázianéven kerülnek forgalomba.

Az égetett szeszes italok története



A szeszes italok viszonylag „fiatal” termékek. A népvándorlás korából származnak az első, tömény szesz főzésére utaló leletek. A szeszes erjesztés és a lepárlás a legtöbb természeti népnél megtalálható. Ezzel a módszerrel készítettek minden erjedő anyagból égetett szeszt.

Az első ilyen ital talán az ázsiai sztyeppéken előállított *arki* vagy más néven *araki* vagy *raki*, azaz a tejpálinka volt.

A modernebb lepárlás feltehetően az araboktól és a görögöktől származik. Ezt a nézetet erősíti az a tény is, hogy maga az alkohol (al-kohl) szó is arab eredetű. Ez a kifejezés került át a latin szövegekbe. A magyarok már innen vették át az alkohol kifejezést, emlékeink szerint 1789-ben.

Az égetett szeszes itallal kapcsolatos első magyarországi adat a 14. századból maradt ránk. Ez volt az *aqua vitae reginae Hungariae*, vagyis a magyar királyné életvize, amely borpárlat lévén, mai fogalmaink szerint konyak lehetett (az *aqua vitae* kifejezést ma már minden olyan italra használják, amelyet erjesztett gyümölcs lepárlásával állítanak elő). Az *égettbor* kifejezés 1570-ből származik, de ez jelenthette a különféle



gabonából, gyümölcsből készített italt is.

A történeti-etimológiai szótár a *pálinka* kifejezés születését az 1630-as évre teszi, a nyelvtörténészek szerint minden bizonnyal szlovák eredetű szó. A szlovák eredetet bizonyítja egyrészt, hogy a kifejezés megegyezik a szlovák *pálinka* szóval, másrészt, hogy még 1932-ben is használták a *tótpálinka* kifejezést hazánkban a gabonapálinkára. Fennmaradt adatok szerint a *pálinka* kifejezés eleinte kizárólag csak a gabonából előállított szeszes italt jelentette. Közvetett bizonyítékok szerint a 15. században Budán már készítették gyümölcsből égetett szeszt, konkrét írásos emlékek azonban csak 1658-ból ismertek.



A 16. századig az égetett szesz gyógyszernek is számított. Thököly Imre 1684-ből származó számadásaiból egyértelműen kitűnik, hogy gazdaságában szilvából főztek „jó égettbort vagy pálinkát”. 1698-as adatok bizonyítják, hogy már ismert volt a *törkölypálinka* is. 1787-ből származó adatok szerint Erdélyben igen jó *szilvóriumot* főztek. Az „égettbort” és a „pálinka” kifejezés sokáig váltotta egymást, például Nagyváthy János 1820-ban megjelent *Magyar házi gazdasszony* című munkájában azt írja, hogy „égettbortnak mind jók azok a gyümölcsök, amellyeknek édes levekből valami bort lehet a forrás által készíteni. Ilyen a Szőlő, Szilva, Baratzk, Meggy, Alma, Körtvély, Gabona, Kolompér és a földi bodza termése is”.

(N. Nagyváthy János: Magyar házi gazdasszony. (Reprint kiadás)
Mezőgazdasági Kiadó, 1987. 151. o.)

Hazánkban a pálinkafőzés a kezdetekben a serfőző házakhoz (sernevelők-höz) kapcsolódott, majd ezek megszűnésekor alakultak ki a paraszti serfőzők, alakultak a zugpálinkafőzők a 18. században. Létrejöttükben a paraszti takarékoság nagy szerepet játszott. Arra törekedtek, hogy ne vesszen kárba a lehullott gyümölcs, valamint az otthoni pálinkafőzés olcsóbbá is tette az itókat, amit azután a család, a barátok, a szomszédok ellátására, sőt fizetőeszközként használtak. Ezzel fizették a mesterembereket, a munkánál segítőket.

A *likőrgyártásra* vonatkozó első utalások a 13. századból származnak. Biztos, hogy *a likőr a gyógyitalokból fejlődött ki*. XIV. Lajos szívpanaszai enyhítésére már likőrt fogyasztott. A likőrök a 19–20. század fordulóján élték virágkorukat. Sajnos jó néhány kedvelt likőr ma már a feledés homályába veszett. Ilyen volt a *Rozsolis*, amely narancsvirággal, narancssziruppal ízesített fűszeres ital volt. Ekkor jelentek meg a krémlikőrök, valamint az alapitalok (rum, vodka, whisky) édesített, ízesített változatai is.

1.2. Pálinka

- Kizárólag a hazánkban termesztett gyümölcsökből cefrézett, erjesztett párolt, érlelt és palackozott gyümölcs- és törköly párlat nevezhető így.
- Híres magyar pálinkák a kecskeméti barackpálinka, kecskeméti cseresznyepálinka, szatmári szilvapálinka, vilmoskörte pálinka, törkölypálinka.
- Újdonság az ágyaspálinka. Ennek készítésénél a kész pálinkát visszaöntik a gyümölcságyra, így a friss gyümölcs íze jobban érvényesül a termékben.

PÁLINKA



A hungarikum rövid bemutatása:

A pálinka erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon kell végezni. A pálinkát nem lehet ízesíteni, színezní, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhez kapcsolódó története a 14. századból ered, az „égett szesz” pedig a 16. századig gyógyszernek számított.

TÖRKÖLYPÁLINKA



A hungarikum rövid bemutatása:

A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termett szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték. A törkölypálinka nemzeti kincs, nemzeti italunknak számít és törvény is rendelkezik róla (2008. évi LXXIII. tv). A törkölypálinka gazdag ízvilágúknak és magas élvezeti értékűnek köszönhetően igazi kuriózumnak számítanak. Ezért a törkölypálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk számára van fenntartva.





A pálinka készítéséhez kizárólag hazánkban termő nemes vagy vad gyümölcs, szőlőtörköly, és aszúszőlőtörköly használható fel. Azok a termékek, amelyek nem felelnek meg a fenti szigorú előírásoknak, csak "szeszesital" elnevezéssel hozhatók forgalomba.



A híres **kecskeméti barackpálinka** gondosan válogatott, hibátlan, érett kajszi- és barackból készül. Könnyed gyümölcsillat és jellegzetes aroma tartozik hozzá. A pálinka színe a halványtól a sötétsárgáig változhat.

(TOKAJ-HEGYALJA)



Az **„ágyas pálinkát”** legalább 3 hónapig gyümölcsön érlelik. 100 liter pálinkához legalább 10 kg érett, jó minőségű gyümölcsöt kell felhasználni.





A **szilvapálinka** határozott, erőteljes aromával és azt kiegészítő, harmonikusan beleillő magzammal rendelkezik. Értelés közben aranybarnára vagy sötétbarnára színeződik.



A különlegesen finom terméket gyakran a hagyományos üvegtől eltérő (pálinkás butykost stilizáló), ízlésesen díszített, porcelánpalackban hozzák forgalomba. A



Pálinka – a magyar specialitás



A *pálinka*, pályinka, a magyar ember olyan itókája, amelyről azt tartja, hogy kicsiny mennyiségben orvosság, nagyobb mennyiségben gyógyszer, nehéz munkákhoz erőt ad. Itta, issza munka előtt erőt adásra, munka után meg csak úgy, hogy lemossa a nehéz napot, búfelejtésre, áldomásra, étvágygerjesztőnek, vendégköszöntőnek, félelem ellen, másnaposság el-

len, fogfájás ellen, szédülés ellen, szívinfarktus ellen, vérnyomás szabályozására, hideglelésre, gyomorrontásra – és ki tudja számát, mi minden okból. Hivatalosan volt már a fizetés eszköze is vagy éppen a fizetség kiegészítője.

Mindezeket kifejezik a pálinka nevében, illetve nevével is: így van aratópálinka, bundapálinka, örömpálinka, boldogasszony pohara, járópálinka, vagy tréfásabb megnevezésben pálinkát jelent a nappali lámpa, a nyakolaj, a torokolaj, a haverféldeci, a morgó, a célzóvíz, az anyatej, a kerítésszagató, a papramorgó stb.

Az igazi pálinka mindig is valamilyen gyümölcsből készült cefrézéssel és a cefre lepárlásával.

Az elszegényedés, vagy talán a nyerészkedés vágya megteremtette az olcsóbb, pálinkapótló, illetve pálinkára emlékeztető italok létrejöttét, így született a kereskedelmi vagy kommersz pálinka, amely finomszeszből és aromából készül hideg úton történő keveréssel. Némileg magasabb igényt elégít ki a „vágott” pálinka, amely valódi gyümölcspálinkából készül finomszesz, víz és ízkiegészítők felhasználásával.



A pálinka árusítása, mértékei sajátos szakszókincset alakítottak ki. A pálinkaárusító üzletek neve „butik” volt, amelynek elterjedt számos, népies neve: butika, butyika, putik, putyik. Alkalmi pálinkakimérők voltak a „pitlibárok”. A pálinkaeladás korlátozásakor alakultak ki a „bögrecsárdák”.

A pálinka az égetett szeszes italok csoportjába tartozik, egy csoportba a többi párlattal, mint például a whiskyvel, a ginnel, a vodkával, a konyakkal, a rummal. Hogy a pálinka visszanyerje régi jó hírét, ne kelljen szégyenkeznie csoporttársai előtt, szakembereink igyekeznek rendet teremteni ezen a területen.

Első lépésként 2002. június 1-től megváltoztak a MÉ 1–3–1576/89 előírásai.

A Magyar Élelmiszerkönyv Szeszesital Bizottsága javaslata alapján a következőket vezették be:

- pálinka néven kizárólag a 100%-ban friss, magozott v. magozatlan gyümölcs alkoholos erjesztésével és lepárlásával készült terméket forgalmazhatják.
- a törkölypárlat is nevezhető pálinkának.
- vegyes gyümölcspálinka lehet a termék neve, ha két, külön desztillált párlatot kevernek össze.
- a finomszeszből, aroma felhasználásával készülő termékek neve: szeszes ital.

Hogyan készül a pálinka?

Pálinka főzhető minden olyan gyümölcsből, amely jellegzetes illatanyagokat és jelentősebb mennyiségű cukrot tartalmaz. Így igen megfelelő a cseresznye, a





meggy, a kajsziarack, a szilva, az alma, az eper, a körte, a boróka, a bodza, de csodás alapanyag a törköly is. Hazai gyümölcsseink – köszönhetően a megfelelő földrajzi, éghajlati adottságoknak – a régió legzamatosabb, lédús, kiemelkedően jó minőségű gyümölcsöket, kiváló alapanyagokat szolgáltatnak a pálinkafőzéshez.

A pálinkák előállítása több szakaszból áll. Ahhoz, hogy ez az ital a legnemesebben gyűjtse magába a csodásan érlelt gyümölcs zamatvilágát,

hogy pálinkánkkal valóban elfoglalhassuk a világ élvonalában az italt megillető előkelő helyet, minden részfolyamatot szeretettel, rendkívüli gondossággal, nagy szakértelemmel kell végezni.

Az első művelet a gyümölcsök válogatása, aminek során eltávolítják a rothadt, fertőzött szemeket, mert különben tönkremehet a cefre, fogyasztásra alkalmatlan, ízhibás lesz a párlat.

A második művelet a zúzás, a csonthéjas gyümölcsök magozása, ezzel gyorsítják a gyümölcsök erjedését és csökkentik a mérgező cián és a metil-alkohol keletkezésének lehetőségét.

A harmadik művelet a cefrézés, amelynek során végbemegy az alkoholos erjedés folyamata.

A negyedik művelet a lepárlás, amit végezhetnek hagyományos eljárással, szakaszosan és korszerű, folyamatos készüléken, valamint vákuumos lepárlással. Ez utóbbi eljárás lényege, hogy alacsonyabb hőfokon zajlik a művelet, ami egyrészt hőenergia-megtakarítást jelent, másrészt kevésbé bomlanak a hőérzékeny, értékes anyagok. A pálinka intenzívebben hordozza az eredeti gyümölcs íz- és aromaanyagait.

A kisüst anyaga vörösréz. Fő része a sisak, amelyet légmentesen az üstre szorítanak. A forraláskor keletkező vízgőz a sisak falának ütközve visszacsapódik az üstbe, míg ezen a magasabb hőfokon az alkoholos vízgőz a hűtőcsőben lehűlve válik cseppfolyóssá, és a szedőedénybe átfolyik. A folyamatot az alkoholtartalom megőrzése érdekében gyorsan kell végezni, ezért a lepárlóüstben lévő cefrét közvetlenül bevezetett gőzzel is melegítik. A gőzátvezetés azért is hasznos, mert megakadályozza a cefre kozmálását. Lepárlás során a cefréből mintegy 25%-nyi, 15–25% alkoholtartalmú anyagmenyiség képződik, ennek neve *alszesz*.

Az üstben visszamaradó anyag takarmányozás céljára használható.

A pálinkát az alszesz ismételt lepárlásával, azaz finomításával állítják elő. Az alszesz tartalmazza a cefre valamennyi illó anyagát. Ezek között megtalálhatók az értékes, kellemes anyagok és a kellemetlen ízű, illatú komponensek. Finomításkor ezek egymástól való elkülönítése a cél. A hatékony elkülönítés érdekében ezt a műveletet lassan végzik. Finomításkor három párlat különíthető el.

A hűtőn elsőként átfolyó párlat neve az **előpárlat** (az alszesz mennyiségének 0,5–2%-a), amely jelentős mennyiségben tartalmaz aldehideket, szúrós szagú észtereket, mérgező metilalkoholt, ezért ezt külön gyűjtik és ideális esetben ipari célokra használják. Az **utolsó párlat** (az alszesz mintegy 25%-a, alkoholtartalma 15–25%) kellemetlen ízű kozmaolajokat tartalmaz, ezért vagy a következő lepárláskor az alszeszhez keverve ismét lepárolják, vagy külön gyűjtve külön lepárolják.

A középpárlat maga a finomítvány, a nyers pálinka. Alkoholtartalma 50–60 v/v%.

Az ötödik művelet az érlelés, ugyanis



a lepárlás során kapott pálinka íze, illata még nem harmonikus, alkoholtartalma nem a végleges, még nem tekinthető kész italnak. Későbbi élvezeti értékét az alkoholtartalom beállítása és az érlelés folyamata során kapja meg. Az érlelés alatt egyrészt új aromaanyagok keletkeznek, illetve új anyagok jutnak a párlatba, másrészt pedig a kellemetlen ízhatású anyagok lebomlanak, átalakulnak, vagy eldiffundálódnak.

Az érlelést fahordókban kell végezni Ezekben a fa anyaga, a fába felszívódott ital és az oxigén között játszódnak le azok a kémiai, fizikai folyamatok, amelyek a pálinka igazi élvezeti értékét adják. A végső íz, illatanyag kialakulásában meghatározóan fontos szerepet tölt be a hordó faanyaga. Ebből oldódnak ki a pálinka kellemes ízét, illatát erősítő anyagok, valamint a tannin és a polifenolok, amelyek az oxidációs folyamatokat gyorsítják. Befolyásolja az érési folyamatot a fa sűrűsége, porozitása, a fadongák vastagsága, az érlelő pince hőfoka, páratartalma, a légmozgás erőssége.

Az abszint



- egy ánizsos-ürmös aromájú, illóolajokban gazdag gyógynövénypárlat, melyet magas (45–83%) alkoholtartalmú koncentrátumként palackoznak, de jól felhígítva (11-12% alkohollal) fogyasztanak. Domináns fűszerei a fehér üröm, az ánizs, a római édeskömény, a római üröm és az izsóp – a szakértői vélemények is megoszlanak abban, hogy az első kettő, az első három, vagy mind az öt kötelezőnek tekinthető-e.
- *cseh/bohém-módszer*: egy kanálra egy, vagy két darab kockacukrot helyezünk, a pohár fölé tartva leöntjük abszinttal. A cukor így felszívja a szeszt, ekkor meggyújtjuk és hagyjuk karamellizálódni. Ezután a cukrot leöntjük vízzel és elkeverjük. Egy másik változatában magát az italt is meggyújtják.
- További információk:
<http://abszint.com/gyik/#miaz>
<http://slideplayer.hu/slide/2234661/>

1.3. Borpárlatok

- A bor lepárlásával, majd nemes ízesítők és színezők hozzáadásával, hosszú érlelés után készült termékek.
- Alkohol tartalmuk 40 v/v%
- Ezek a brandyk.
- Pl. Lánchíd, Metaxa.



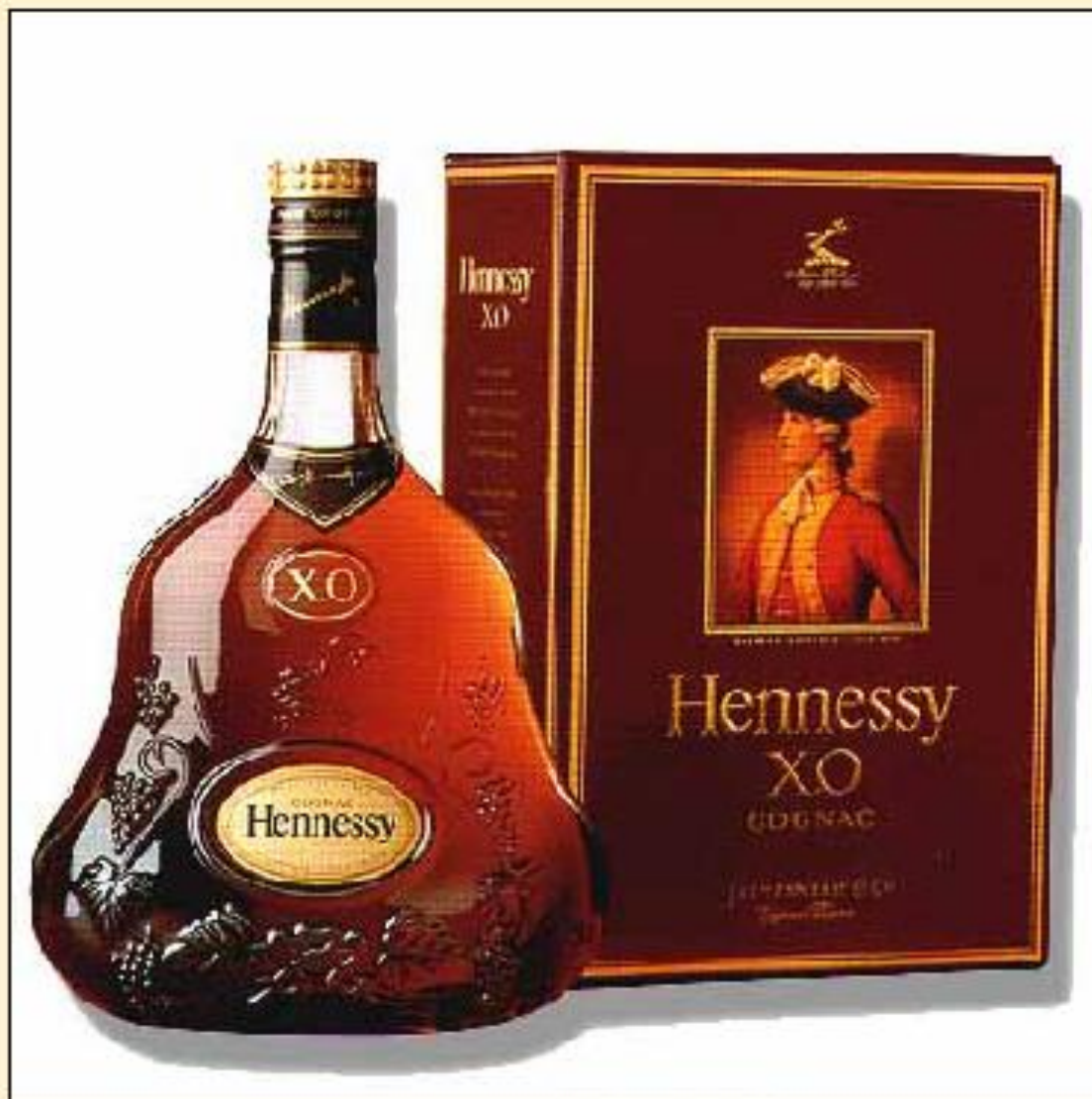
ARARAT

**AZ ÖRMÉNYEK
LEGENDÁS
ARANYA**

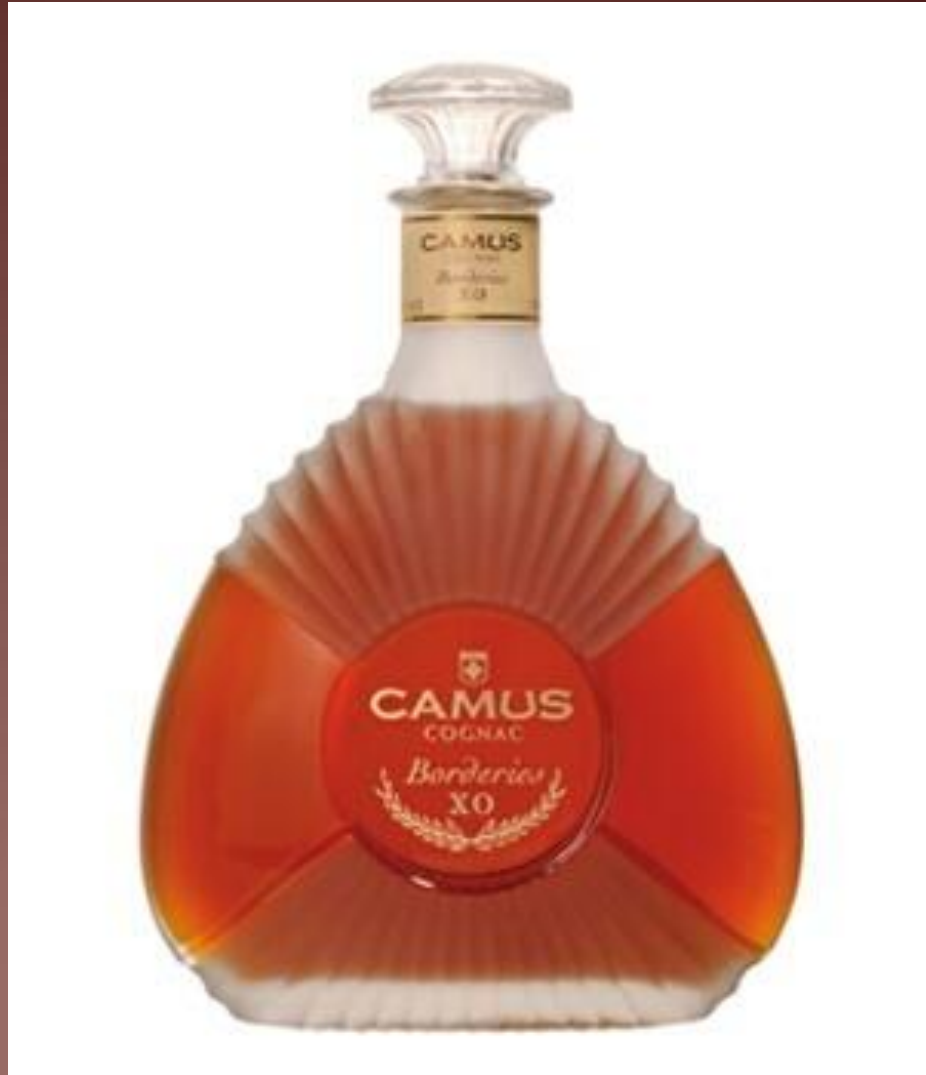


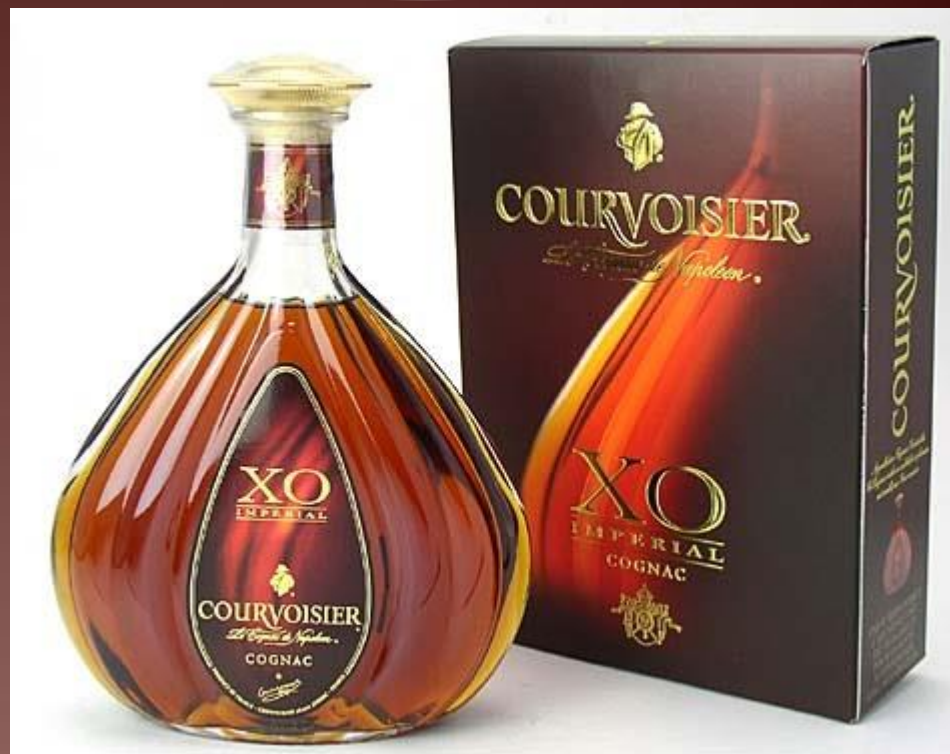


- A legértékesebb brandyk a konyakok, amelyek Franciaország meghatározott vidékén termelt szőlők borainak lepárlásával készülnek.
- Ezek kiváló minőségű, drága termékek.
- Meghatározott jelzésekkel látják el, amely egy minőségi rangsort is jelent.
- V.O. (minimum másfél évig érlelik, Very Old)
- V.S.O.P. (minimum 4,5 évig érlelik, Very Special Old Product)
- X.O. (több tíz éves érlelésű Extra Old)
- Híres konyakok: Courvoisier, Martel, Hennessy, Camus, Remy Martin stb.



A név- és eredetvédett **konyak** elnevezését a franciaországi Cognac városáról kapta. Csak az e vidékről származó borpárlat neve lehet konyak. A fiatal bor kétszeri lepárlásával, az engedélyezett adalékanyagok hozzáadásával indul a konyak





<http://blog.cognac-expert.com/list-best-xo-cognacs-price-value-money/>

1.4. Gabonapárlatok

a.) Whisky:

- Skót vagy ír eredetű ital, árpából, rozsból, kukoricából készülhet.
- 3-15 év érlelés után forgalmazzák.
- Híres skót whiskyk: Ballantines, Jonny Walker stb .
- Ma már népszerűek a Kanadából és az USA-ból származó Bourbon változatok is. Pl. Jim Beam.





b.) Vodka:

- Eredetileg burgonyából készült orosz nemzeti ital volt, ma rozsból készítik.
- Ismertebb változatai a Finlandia, Absolut (ízesíthetik is), Gorbatshov stb.







c.) Gin:

- Bármilyen magas keményítő tartalmú gabonából készülhet, boróka párlattal ízesítve.
- Legismertebb változatai a Gordon's London Dry Gin, Beefeater (Genever a Gin Holland őse.)



1.5. Egyéb növényekből készült párlatok:

Rum:

- A cukornád melaszának erjesztésével és lepárlásával állítják elő.
- Típusai:
 - Világos vagy fehér rumok (Gold) Pl. a kubai
 - Sötét rumok erősebb testesebb fajták



A **rumot** kizárólag a nádcukor gyártásakor keletkező melasz, vagy a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítják elő. Érlelés nélkül, vagy érlelés után – ettől függően fehér, gold és sötét fajtamegjelöléssel – hozzák



Hogyan készül? A
Bacardi rum
<http://www.youtube.com/watch?v=RhHNdOJBbVU>

Hogyan készült? A tequila

<http://www.youtube.com/watch?v=ouXbbBP1hEs>

Hogy készül a tequila.wmv

<http://www.youtube.com/watch?v=3Bt-Lbkc3bM>

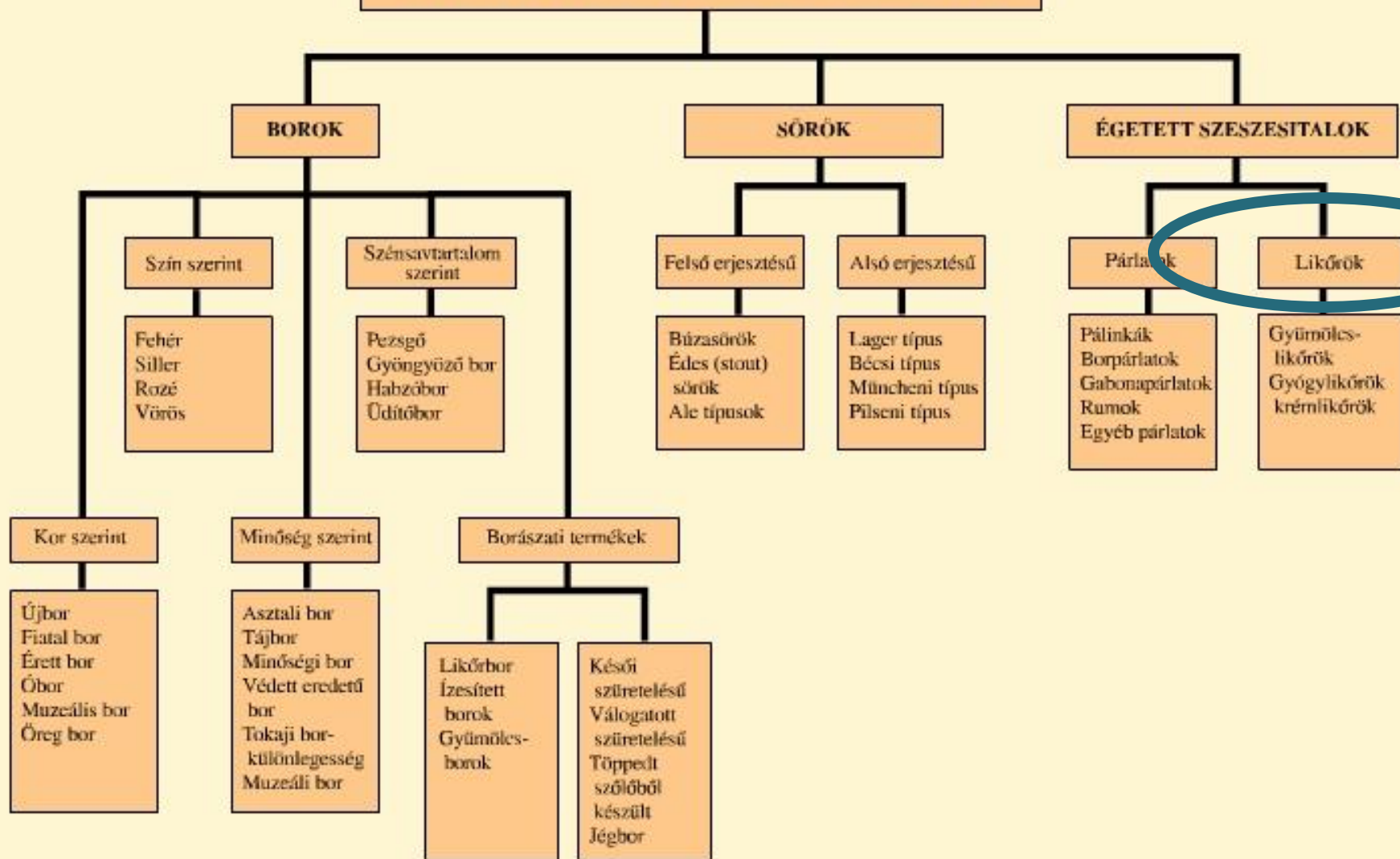


A **tequila** a kék agavé (Agave tequilana) párlatából készített alkoholos ital. Nevét származási helyéről, a mexikói Jalisco állambeli Tequila településről kapta. Alkoholtartalma 38–46 V/V%, amit kétszeres lepárlással érnek el. Színe az érlelés



Thaiföldön nem ritkaság az ízeltlábúak, hüllők testével együtt palackozott szeszesital. Az európai kultúrában extra különlegességnek számító termék kereskedelmi forgalomban nem hozható!

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK ÁRURENDSZERE



2. LIKŐRÖK

- Számottevő cukrot tartalmazó, természetes vagy mesterséges anyagokkal készített szeszesitalok.
- Készítésükkor az anyagokat a likőrfajták titkos receptjei alapján összekeverik, szűrik, érlelik és palackozzák.

- A likőrök alkohol tartalmukat v/v%-ban, cukortartalmát vegyes %-ban adják meg.
- (15 vegyes % = 100 cm³ likőrben 15 g cukor van.)
- Alkoholtartalmuk átlagosan 12-42 V/V%, cukortartalma 10-60 vegyes % között van. (
- Ízesítésükre nagyon sokféle anyagot használhatnak, pl.: gyümölcsöket, gyümölcsleveleket, pálinkákat, fűszereket

Aperitif - digestif

- Az **aperitif** olyan alkoholos ital, melyet elsősorban nagyobb étkezések előtt szolgálnak fel étvágygerjesztőként. A szó a latin „aperire”, „nyitni” szóból ered.
- Országonként, illetve régióként változik a legkedveltebb aperitifek sora. Az angolszász országokban elsősorban a sherryt szeretik, Görögországban viszont az ouzo a legnépszerűbb. A franciák főleg a Pernod likőrt és a pastist kedvelik, valamint az ezek elődjének tekinthető, és újból elterjedő abszintot. A csehek a Becherovára esküsznek, Magyarországon pedig többek között az Unicum és a pálinka igen népszerű, étkezések előtt és után egyaránt. Olaszországban, különösen annak az északi részén az aperitifek nagyon elterjedtek, Milánó lakosai városukat „az aperitif fővárosának” tekintik, hiszen a vermut szülőhelyének tekinthető, és közeléből származik a Campari is.

Aperitif - digest

- Gasztronómiailag az aperitif szerepe az étvágygerjesztés. Így a viszonylag magas savtartalmú és nem túl magas alkoholtartalmú italok az ideálisak, hiszen a sav étvágygerjesztő, a magas alkohol viszont eltompítaná a nyelvünk és szánk érzékelőbimbóit, tehát csökkentené az étkezés kulináris élvezetét. Éppen ezért téves a magyar szokásként elterjedt pálinka fogyasztása aperitifként, hiszen az Unicummal együtt inkább digestifek, tehát az étkezés végén az emésztést elősegítő italok.
- Forrás: <https://hu.wikipedia.org/wiki/Aperitif>



A likörgyártás kiinduló terméke a mezőgazdasági eredetű **etil-alkohol**, amelyet lepárlás után ízesítenek, édesítenek, gyakran további anyagokat (tejet, tejszínt, gyümölcsöt, bort, vagy aromásított bort) adnak hozzá. A likőrök alkoholtartalma 14–42 V/V%, cukortartalma 10–60%. Érlelés, szűrés és palackozás után kerülnek forgalomba.

Főbb csoportjaik:

a.) keserű likőrök:

- Általában nagyobb alkohol- és kisebb cukortartalmúak.
- Jellemző ízüket a sokféle növény kivonatától, a drogoktól kapják. Pl.: az Unicum, Jägermeister amelyek jellegzetes
- Aperitif italok (étkezés előtt fogyasztott, étvágygerjesztő hatásúak.)
- Fogyasztásukat gyomorbetegeknek is ajánlják.



paprika land



Az erőteljesen keserű, száraz jellegű **Unicum** világhírű. Főként aperitifként fogyasztják étvágygerjesztő hatása miatt. Több mint negyven gyógy- és fűszernövény keverékéből készül, amelyeket néhány hétig alkoholban áztatnak. Így a szükséges hatóanyagok kioldódnak belőlük, majd a lepárlás következik. A likőr sajátos zamatát a hat hónapos tölgyfahordós érlelés segíti.

<http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/25-eves-titok-az-unicum/>



UNICUM KESERŰLIKŐR



A hungarikum rövid bemutatása:

Az italt 1790-ben alkotta meg II. József császár és magyar király udvari orvosa, a Zwack család egyik őse. A történet szerint dr. Zwack, a köztudottan folyamatosan gyomorbántalmakkal küzdő uralkodót egyik nap egy saját készítésű, különleges gyógynövényekből készült itallal kínálta, aki nem győzte magasztalni a csodálatos készítményt, és az első korty után így kiáltott fel: „Dasistein Unicum!”. Ezzel nevet is adott az itálnak, és az Unicum elindult világhódító útjára. Az Unicum számos országban jól ismert és kedvelt ital, különösen népszerű Olaszországban, Németországban, Ausztriában, és a Kárpát-medence magyar lakta területein.





- A **Becherovka** (korábban *Karlsbader Becherbitter* – „karlsbadi Becherkeserű”) nevű ital egy Karlsbadból (ma Karlovy Vary, Csehország) származó, zöldes-sárgás színű gyomorkeserű, azaz bitter.
- Ánizzsal, fahéjjal és körülbelül 32 más gyógynövénnel, fűszerrel ízesítik, alkoholtartalma 38%.
- Általában hűtve és digestifiként fogyasztják.
- Tonikkal kevert változatát „betonként” is ismerik, mely csehül is betont jelent.
- A keleti blokk több országában is a köszvény házi kezelésére használják.



b.) növénylikőrök:

- Cukortartalmuk nagyobb, enyhébben keserűek.
- Ilyen pl.: a Mecseki.
- Olyan változatuk is van, amely keserű drogok nélkül készül, pl. a Hubertus



- *A Hubertus a vadászok védőszentjéről, St. Hubertusról elnevezett klasszikus magyar likőr, mely több mint 100 éve készül titkos receptúra alapján. Könnyű, narancsos ízének köszönhetően igen kedvelt ital. A Hubertus család egyik változata, a még könnyedebb ízű St. Hubertus 33 pedig inkább a fiatalabb generációnak készült*



c.) fűszerlikőrök:

- Aromájában valamilyen fűszerből származó vezető íz érvényesül.
- Általában kömény, édeskömény, ánizs párlatával, néha olajával készülnek, többnyire színtelenek, és magas az alkoholtartalmuk.
- Legismertebb közülük a Ouzo (ánizslikőr)

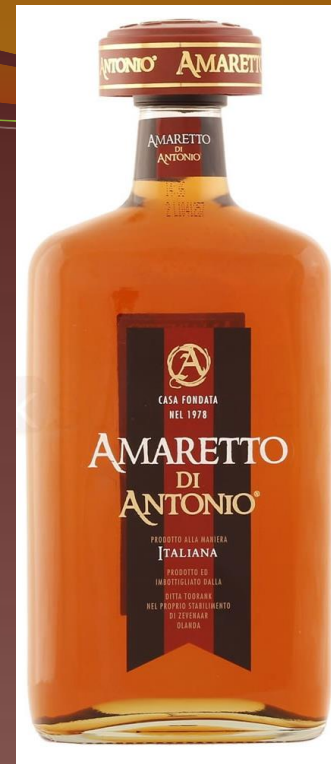




Az ánizs, a csillagánizs és az ánizskapor ízesítésével nyert, mezőgazdasági eredetű etilalkohol lepárlásával keletkezett szeszesisitalok minimális alkoholtartalma 37,5 V/V%. Kizárólag a Görögországban előállított ánizsízesítésű szeszesisital nevezhető

d.) gyümölcslikőr:

- Friss vagy tartósított gyümölcsök levével, vagy párlatával, ízkiegészítők hozzáadásával készült, közepes alkohol és cukortartalmú italok.
- Követelmény velük szemben, hogy a gyümölcs íze jól felismerhető legyen.
- Ilyenek : Cherry brandy, Curacao, Cointreau, Grand Marnier, Triple Sec (citrus héjolajával ízesítik), Amaretto (mandula)





A **Cherry Brandy** meggy felhasználásával készített, francia eredetű likőr. A **Triple Sec** Hollandiából terjedt el, narancs és citrom hozzáadásával készülő nagyon édes

e.) emulziós likőrök:

- Ma rendkívül népszerűek.
- Tojás, kakaó, tejszín vagy egyéb magas zsírtartalmú anyagokból készülnek, sajátos technológiával.
- Állományuk: sűrűn folyóak, magas cukortartalmúak.
- Pl.: csokoládé- tojáslikőr , Bailey's, Carolans





f.) Egyéb ízesítésű likőrökhöz tartoznak a mokka- és kávélikőrök



Égetett szeszes italok bolti kezelése

- **Raktározás:** Az égetett szeszes italok a minőségüket korlátlan ideig megőrzik. Ezeket a termékeket csak a jövedéki engedéllyel rendelkező üzletek tulajdonosai árusíthatják. Az égetett szeszes italokat csak hiteles italzárjeggyel lezárt palackokban lehet forgalmazni.
- **Csomagolás:** Kizárólag üvegbe, az üveg lehetőleg áttetsző (átlátszó) legyen, hogy látszódjon az ital színe.
- **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 65-70% relatív páratartalom.
- **Hőmérséklet:** Ideális tárolás 20°C alatt.

- Tilos tizenennyolcadik életévét be nem töltött személy részére - a kizárólag orvosi rendelvényre kiadható gyógyszer kivételével - alkoholtartalmú italt értékesíteni, illetve kiszolgálni!