

# Bitters



# Bitters - gyomorkeserűk, keserű likőrök, gyógynövény-likőrök

- Az egységes európai szabályozás, a 110/2008/EK rendelet definíciója:  
A **keserű ízű szeszes italok vagy bitter-ek** olyan szeszes italok, amelyek jellegzetes keserű ízzel rendelkeznek, és amelyeket mezőgazdasági eredetű etilalkoholnak a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjaiban meghatározott **természetes és/vagy természetazonos aromaanyagokkal** és/vagy az ugyanannak az irányelvnek az 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott **aromakészítményekkel** történő ízesítésével állítanak elő. A keserű ízű szeszes italok vagy bitter **minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék**.
- Az aromák: A fenn hivatkozott **aroma-rendelet** is módosult, jelenleg az 1334/2008/EK rendelet az irányadó; már **CSAK természetes aromákat definiál**, minden, ami ezen kívül esik, az NEM természetes (vagyis mesterséges, szintetikus). Lényeges, hogy **megettévesztő volta miatt megszűnt a "természetazonos aroma" fogalma!**
- **Természetes aroma:** olyan ízesítőanyag, ami a **természetben megtalálható** (növény virága, termése, gyökere, stb.; ritkábban állati eredetű anyagok), és feldolgozása is kizárólag meghatározott **természetes módon** történik (szárítás, darálás, áztatás, erjesztés, stb.) - vagyis **nincs molekula-szintű feldolgozás, nincs kémia!**
- **Példa: a vanília**
- **Természetes:** a vanília növény (elsősorban az ún. *vanilla planifolia*) toktermése: a leszedett "babhüvelyeket" szárítják, érlelik
  - **NEM természetes:** a vanillin vegyület (4-Hidroxi-3-metoxibenzaldehid: C<sub>8</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>): ...hát, leggyakrabban már a kőolaj egyik melléktermékéből állítják elő, korábban a papírgyártás során keletkező hulladékból készítették, még korábban a szegfűszegolajból vonták ki...a már megszüntetett "természetazonos" aroma ez utóbbi lehetett: nem a vanília növényből, de azzal megegyező "kémiai képletű" aromaanyag

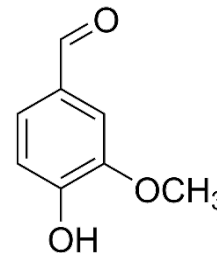
# Bitters - gyomorkeserűk, keserű likőrök, gyógynövény-likőrök

→ Aromák: a lényeg összefoglalva

Nem mindegy, hogy



vagy



!!!

→ Bitterek ízesítése

- Aromák: azért ne ijedjünk meg, az "aroma" görög szó (ἄρωμα = aroma), jelentése fűszer, illat; a **tradicionális bitterekben azért rendszerint természetes aromákat, vagyis fűszer- és gyógynövényeket használnak ízesítéshez**; főképp talán azért, mert sok márka több évszázados recept alapján készült, amikor még a kémia (ebben az esetben: szerencsére!) nem járt ott, hogy mesterséges aromákat hozzon létre (Kivételek sajnos vannak...pl. a Neta törvény "7 gyógyfüves/4 grammos" 2017-19 között adómentesített körébe került italokért (azért a kettőért...) nem tenném a tűzbe a kezemet; de a gagyira egy szabály van: ne idd meg!)
- A **fűszer- és gyógynövények** között gyakori a tárnic, kaszkarilla, kínai fahéj, narancshéj, angyalgyökér, articsókalevél, tárnicgyökér, aranygyökér, fehérüröm-virágzat és cickafark, ánizs, szegfűszeg, kardamom → lásd a márkaismertetőket!
- Az ízanyagok kinyerésének két módszere:

**Alkoholos áztatás/maceráció/kivonatolás/infusion:** Általában hidegen (esetenként forró szesszel) végzett kivonatolás, amikor az alkohol töri föl a különböző gyógynövények anyagát és szerkezetét, és kivonja onnan az ízeket adó aromamolekulákat. Az alkohol áramoltatásával végzett kivonatolás a "**perkoláció**" (kb. mint a filteres kávé készítése)

**Lepárlás/desztillálás:** Magas hőmérsékleten / forrás közben végzett kivonatolás, amikor a felforrósított gőzök lecsapatásából nyerik ki az aromaanyagokat (a módszer a gineknél, pontosabban a desztillált gineknél is használt!)

# Tipikus fűszernövények bitter-ek, gyógynövény-likőrök ízesítésére

## Tárnics-gyökér

A sárga tárnics a hegyvidékek jellegzetes robusztus termetű, 50-140 centiméter magas, kopasz, évelő növénye. **Gyökerei keserű** ízűek, **étvágyerjesztő** hatásuk is van.



## Narancshéj

Ritkábban az édes, gyakrabban a keserű (Sevilla-i) narancs héját használják. **Kesernyész citrusosság, fanyarság** jellemző rá.



## Kínai fahéj / kasszia

Kína déli vidékein és Indonéziában termesztik. Kérge a ceyloni vagy valódi fahéjhoz hasonló, de annál vastagabb, **erőteljesebb** ízű, **csípős, édes, aromás**.



## Kardamom

Srí Lankáról származik, de napjainkra már számos trópusi éghajlatú területen termesztik. Magja **kámforillatú, édes, fűszeres** ízű, **aromás**.



## Kaszkarilla

Dél-Amerikában és a Bahama-szigeteken élő cserje. A kérge adja a sajátosan **fűszeres** illatú, **erősen kesernyész, csípős** ízű italfűszert.

## Angyalgyökér

Európa magasabb hegyvidékein honos, de hazánkban is termesztik. Különlegesen **kellemes, aromás illata** és **édeskésen kesernyész íze** van.



## Szegfűszeg

Főleg a trópusi Afrikában, Zanzibáron és Madagaszkáron termesztik. **Kesernyész, kissé égető, erősen aromás** ízét a sok illóolaj adja.





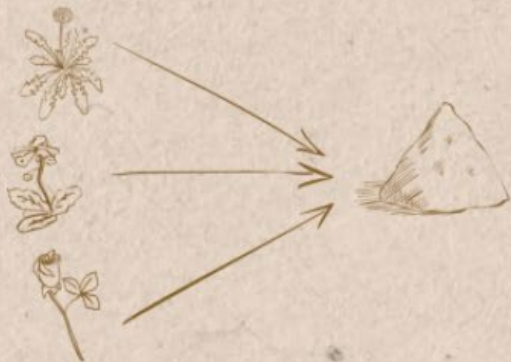
# Bitters - keserűk vagy likőrök? Cukortartalom

- Elsőre talán meglepő, de a "keserűk" általában **hozzáadott cukrot is tartalmaznak**; ez pontosan azért van, mert a **fűszer- és gyógynövények erőteljes aromáit ellensúlyozni, kiegyensúlyozni** szükséges, különben élvezhetetlenül keserű, csípős, erős volna az ital.
- Jogilag felmerül a kérdés, hogy az ilyen ital "bitter"-e vagy "likőr": a likőr 110/2008/EK rendelet szerinti definíciója: A **likőr** olyan szeszes ital, amelynek minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve:
  - az olyan cseresznye/meggylikőr esetén, amelynek etil-alkoholtartalma kizárólag cseresznye/meggy párlatból származik, 70 g/l,
  - a tárnicból vagy hasonló gyökerekből, mint egyetlen aromaanyagból készült tárniclikőr vagy hasonló likőrök esetén 80 g/l,
  - **egyéb esetekben 100 g/l;**
- A fogyasztó számára persze másodlagos, hogy mi a jogi besorolás, a cukor hozzáadása is annyiban számít, hogy végül egy harmónikus, jó ízű ital készül-e el. És persze kerüljük a "szintetikus aromákat"!
- A Nébih 2019-ben végezte el 26 féle "keserű likőr" vizsgálatát, aminek végkövetkeztetése: **"Megnyugtató, hogy a laboratóriumi vizsgálatok alapján a vizsgált keserű likőrök élelmiszerbiztonsági és beltartalmi jellemzői minden esetben megfeleltek a hatályos jogszabályban előírtaknak."**
- Álljon itt végül egy rövid lista ismert bitterek **cukortartalmáról** (ami alapján láthatjuk, hogy rendszerint ezek "likőrök"):
  - Unicum: 155 g/L; Unicum Riserva: 175 g/L
  - Jaegermesiter: 127 g/L; Jaegermesiter Manifest: 116 g/L
  - Hubertus: 179 g/L
  - Sankt Almtaler (osztrák): 182 g/L
  - Becherovka: 100 g/L (nem is bitter-nek, hanem gyógynövény-likőrnek nevezzük...épp a likőr-besorolás határán

# Bitters - a gyártási folyamat (a Becherovka példáján)

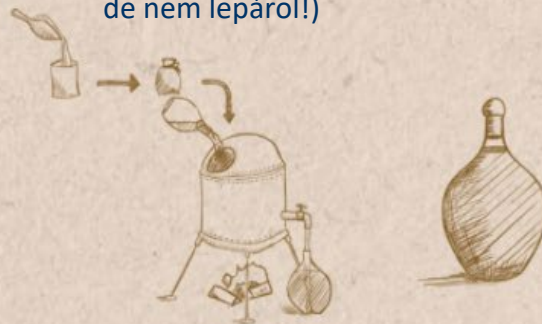
## A fűszernövények

(pl. a Becherovka 21 félélt tartalmaz)



## Alkoholos maceráció

(a Becherovka forró alkoholban áztat, de nem lepárol!)



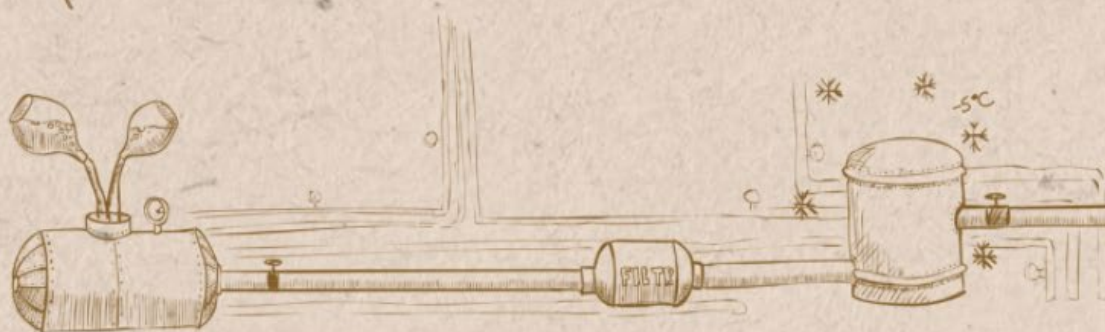
## Pihentetés

(a macerátum/kivonat ízei összérnek)



## A kivonat alkoholhoz adása

(az alkohol lehet gabona- vagy melasz-alapú)



## Szűrés/hűtés

(a palackozás előtti zárófolyamatok)

## Palackozás





## Aperitifek, bitterek, gyógynövény-likőrök:

1700-1800-as években történő kialakulásukra jellemző az akkori orvosi célú alkalmazás, így megalkotójuk is gyakran voltak orvosok, patikusok (pl. Jan Becher)

- **Becherovka**, cseh, 1805, 38% alk., 21 gyógynövény: fahéj, szegfűszeg, narancshéj
- **Unicum**, magyar, 1790, 40% alk., 40 gyógynövény: kalumbagyökér, narancshéj, gyömbér, rebarbara, kardamom
- **Jaegermeister**, német, 1934, 35% alk. ,halb-bitter', 56 gyógynövény: citrushéj, édesgyökér, ánizs, mák, sáfrány, gyömbér, borókabogyó, ginzeng
- **Underberg**, német, 1846, 44%, nagyon erős íz; tárnics, üröm, ánizs, édesgyökér/liqurice, szegfűszeg
- **Pelinkovac**, horvát, szerb, szlovén térség; üröm a meghatározó (a név eredete is ez: pelin = üröm)
  - Badel, Gorki List, Maraska a különböző márkák
- **Amaro**, olasz, alacsonyabb alkoholfok, 30-32%, a keserű-édes-citrusos ízek egyensúlyát célozzák
  - **Ramazotti**, 1815, 33 gyógynövény, csillagánizs, narancs, kardamom, szegfűszeg, mirha
  - **Averna**, 1868, narancs, édesgyökér/liqurice, mirtusz, borókabogyó, rozmaring
- **Fernet**, olasz/cseh, 40-41% alk., erősebb és intenzívebb ízű, mint az ,amaro', cukortartalma viszont kisebb
  - **Fernet Branca**, 1845, 27 gyógynövény, mirha, rebarbara, kamilla, kardamom, aloe és sáfrány
  - **Fernet Stock**, 1884, 14 gyógynövény
- **Cynar**, olasz, 1952, 16.5% alk., 13 gyógynövény, domináns az articsóka
- **Galliano**, olasz, 1896, 42.3%, csillagánizs, mediterrán ánizs, borókabogyó, pézsmafélék, levendula, borsmenta, fahéj és erőteljes, meghatározó vanília



## Aperitifek, bitterek, gyógynövény-likőrök:

---

- **Campari**, olasz, 1860, 20.5–28% alk., rebarbara, narancs, chinotto keserű ,naracs', kaszkarilla kéreg
- **Aperol**, olasz, 1919, 11% alk., rebarbara, tárncs, kínafa (cinchona)
- **Italicus**, olasz: az 1700-as évek "rosolio" aperitif ('aperitivo') italfajtájának újra-alkotása eredeti fűszernövényekkel és meghatározó bergamott narancshéj ízesítéssel: rosolio di bergamotto, 20% alk.
- **Zucca Rabarbaro**, olasz, 30% alk., rebarbara a meghatározó, narancshéj, kardamom
- **Gammel Dansk**, dán, 1964, 38% alk., 29 gyógynövény, berkenye, angelica, csillagánizs, szerecsendió, ánizs, gyömbér, babér, sárga gencián, Sevilla-narancs és fahéj
- **Strega**, olasz, 1860, 40%, 70 gyógynövény, sáfrány, édeskömény, menta
- **Bénédictine**, francia, 1863, 40% alk., 27 gyógynövény, angelica, boróka, mirha, sáfrány, korbács, aloe, arnika, citromfű, tea, kakukkfű, koriander, szegfűszeg, citrom, vanília, narancshéj, méz, fahéj és szerecsendió;
- **Chartreuse**, francia, 1737, 55% alk., 130 gyógynövény, nagyon erőteljes virág- és gyógynövény-aromák, fahéj, citrusfélék, szegfűszeg, rozmaring, kakukkfű – természetes élénzöld színű
- **Krupnik**, lengyel, 38%, méz és fűszernövények, narancshéj, szerecsendió, szegfűbors, vanília, szegfűszeg, fahéj
- **Nalewka**, pl. Piółunówka, lengyel, 45-50%, vodkába áztatott, kivonatolt fűszernövények, üröm, gyömbér, ánizs (létezik gyümölcsös változatban is)
- **Riga Black Balsam**, Lettország, 1752, 45% alk., 17 gyógynövény: gyömbér, üröm, szerecsendió, borsmenta, hársvirág, orbáncfű



# Bitterek/aperitif-ek ízvilága



Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*

Alkoholfok erőssége



Ízek intenzitása, keserűség, fűszeresség erőssége

## Cocktail Bitters



Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*

**A koktélbitterek igen erős aromájú változatok, ezeket főleg koktélok ízesítésére használják kis mennyiségben.**

### Angostura

Venezuelában, Angostura városban (jelenleg Ciudad Bolívarnak hívják) hozta létre 1824-ben a német Johann Gottlieb Benjamin Siegert, aki orvosként szolgált Simón Bolívar hadseregében. A nevét a városról kapta, és állítólag semmi köze az angostura kéreghez (ami szintén Dél-Amerikában honos, gyógyászatban használt, ráadásul íze keserű, de úgy tartják, az Angostura bitter nem tartalmazza), amivel gyakran összekeverik a név eredetét. A recept titkos, elemzői a tárncicot (ennek keserű gyökerét), a fahéjat, a szegfűszeget azonosítják benne. Mindenesetre karakteresen keserű, fűszeres. Már 1873-ban díjat nyert a bécsi Világkiállításon (ezért van a címkén a Ferenc József portré), népszerűsége az USA-ban, a fellendülő koktéلكultúra következtében teljesedett ki. Elengedhetetlen összetevője a Manhattan koktélnak. 44.7% alkoholfokkal palackozzák.

### Peychaud's

1830-ban Antoine Amédée Peychaud, egy Haitiről származó, New Orleansban letelepedő gyógyszerész alkotta meg. Ízvilága enyhébb, édesebb, gyümölcsösebb, mint az Angostura. Szintén a tárncicot tartják az alapjának, amihez érezhető ánizsosság és menta társul. A franciás kultúrájú New Orleans hivatalos koktélijának mondott Sazerac meghatározó összetevője.

Érdekes sztorija van az Angostura túlméretezett címkéjének; állítólag az alapító leszármazottai, két Siegert testvér hozta így össze: egy kiállításra készülve akarták megújítani a csomagolást, ahol egyikük a palackot, másikuk a címkét tervezte és gyártatta. Elméretezték a dolgot, de a határidő miatt már nem volt idő korrigálni. Így vettek részt a kiállításon, és utána így is maradt, és vált a márka szimbólumává.