

# Liqueurs



- Európai szabályozása a 110/2008/EK rendeletben van meghatározva, olyan szeszes italokat értünk alattuk, melyek **ízesítettek**, nagyobb mennyiségű hozzáadott **cukorral édesítettek**, és **alacsonyabb alkoholfokúak**:
- a) A likőr olyan szeszes ital:**
- i. amelynek minimális **cukortartalma** invertcukorban kifejezve:
- az olyan cseresznye/meggylikőr esetén, amelynek etil-alkoholtartalma kizárólag cseresznye/meggy párlatból származik, 70 g/l,
  - a tárnicsból vagy hasonló gyökerekből, mint egyetlen aromaanyagból készült tárnicslikőr vagy hasonló likőrök esetén 80 g/l,
  - egyéb esetekben **100 g/l**;
- ii. amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum vagy egy vagy több szeszes ital vagy az ezek valamilyen keverékének **ízesítésével** állítanak elő, édesítve és olyan mezőgazdasági eredetű termékek vagy élelmiszerek **hozzáadásával**, mint például **tejszín, tej vagy más tejtermékek, gyümölcs, bor vagy aromásított bor**
- b) A likőr minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.**
- A likőr definíciója átfed más italkategóriákkal, pl. bizonyos **ízesített vodkák, bitterek, ánizsalapú italok** is lehetnek likőrök
- A rendelet külön nevesít **egyedi likőrfajtákat**: pl. **gyümölcslikőröket** (feketeribiszke, cseresznye/meggy, málna, faeper, stb.); **növényi likőröket** (menta, ánizs, tárnics, üröm, stb.); **Crème de cassis-t** (feketeribiszke-likőr, min. 400 g/L cukortartalom); a **sloe gin-t** (gin alapú kökény-likőr); **sambuca-t** (ánizslikőr); **maraschino-t** (speciális cseresznye-likőr); **nocino-t** (diólikőr); **tojáslikőrt** (advocaat); stb.



# A likőrök kialakulása

- A **likőr** szó eredete a latin "**liquor**", mely **folyadékot** jelent, melyet az angol nyelv szinte változtatás nélkül átvett (írják még liqueur-nek is) és lényegében **alkoholos italt (főleg égetett szeszt) jelent**, nem feltétlenül csak a törvényi definíció szerinti likőröket értik alatta. A likőr szó a magyarban a németen keresztül (Likör) jelenhetett meg, és mi szorosabb értelemben az ízesített, édes, alacsonyabb alkoholfokú szeszes italokat értjük alatta.
- Az első likőrök **(gyógy)növényi alapúak** voltak, már a XIV.században megjelentek, akkor valóban gyógyászati célokat is szolgáltak - ezek tekinthetők a mai bitterek, keserűlikőrök és gyógynövény-likőrök őseinek.
- Az 1900-as évek elején indult el a kereskedelmi célú, vagyis **palackozott gyümölcslikőrök** gyártása. PL. az 1695-ben létesült holland De Kuyper gin distillery 1920-tól gyártja gyümölcslikőrökeit (gyümölcs alapú párlatok, "pálinkák" vagy "eau de vie"-k természetesen korábban is léteztek)
- Az 1970-es évek hoztak még egy jelentős innovációt a likőrpiacon: elindult a **tejszínes (ír) krémlikőrök** gyártása, amihez az alapanyagok (whisky ill. alkohol és tejszín) homogenizálásának/emulgálásának technikáját kellett kitalálni, hogy állás-tárolás közben az összetevők ne váljanak szét. "**Irish Cream**" néven eredetvédelmet élvez.

## → Néhány híres likőrmárka alapítása:

Chartreuse, francia, 1737

Bénédictine, francia, 1863

Grand Marnier, francia, 1880

Drambuie, skót, 1893

Unicum, magyar, 1790

Jaegermeister, német, 1934

Becherovka, cseh, 1805

Cointreau, francia, 1875

Ricard, francia, 1932

Kahlúa, mexikói, 1936

Bailey's, ír, 1971

Carolan's, ír, 1978