

A világ globális italai





- **Globális italnak** tartjuk azokat, melyek **fogyasztása nemzetközileg általános**. Valaha ezek is helyi, lokális italként indultak, készítésük ma is lehet helyhez, országhoz, azon belüli **területhez kötött** (és ún. GI "geographical indication" által védett; magyarul: "földrajzi árujelző"), de lehet "csak" egy **általános, technológiai leírása**, amely alapján a világ bármely pontján lehet gyártani.
- Globális italkategóriák:
 1. **Whisky** (vagy Whiskey, ezen belül megkülönböztetünk Scotch, Irish, Bourbon, Canadian, Japanese, stb. whisky-eket; saját szabályozásuk többé-kevésbé eltér)
 2. **Vodka** (általánosan bárhol készíthető, de vannak eredetvédettek is: pl. Polish Vodka / Polska Wódka)
 3. **Gin** (a készítés módja szerint vannak különbségek a definícióban, pl. desztillált gin; London gin)
 4. **Brandy** (általánosan az érlelt borpárlatot értjük alatta, de itt is vannak eredetvédettek pl. **Cognac, Armagnac**, de a brandy helyi szabályozása is eltérhet országonként), tágabban értelmezve a kategóriát, a fogyasztás jellege szerint ide érthetjük még a **Calvados-t** és a **Grappa-t** is.
 5. **Tequila** (az agave-alapú párlatok legelterjedtebb változata, eredetvédelemmel is ellátva; lassan a **Mezcal** is nemzetközileg ismert kategóriává növi ki magát)



1. Whisky

- ➔ Európai (általános) szabályozás: 110/2008/EK rendelet
- ➔ Bármilyen whisky (alapszabály): gabona alapú, min. 3 éves érlelést kap 700L-nél nem nagyobb fahordóban, nem szabad édesíteni vagy ízesíteni (tehát cukrot vagy aromákat hozzáadni)

Whisky fajták	Skót (Scotch)	Ír	Amerikai (Bourbon)	Kanadai
Írásmód	whisky	whiskey	whiskey (kivételekkel)	whisky
Tipikus gabona	árpa (malátázott árpa)	árpa	kukorica	rozs
Lepárlások száma	2 (lepárlóüst és lepárlótorony)	3 (lepárlóüst és lepárlótorony)	1 (lepárlótorony)	1 (lepárlótorony)
Minimum érlelés	3 év tölgyfa hordóban	3 év fa hordóban	2 év ("straight") (kiégetett, új tölgyfa hordóban)	3 év fa hordóban
Ízvilág	nagyon változatos (pl. gyümölcsös = Speyside; füstös = Islay)	könnyed, selymes, nem füstös	vaníliás, karamellás	enyhe, lágy, citrusos, vaníliás, gyümölcsös,

Forgalom a világon:

Whisky Categories	ezer L-ben 2021
Scotch Whisky	915 969
US Whiskey	546 100
Canadian Whisky	277 565
Japanese Whisky	152 340
Irish Whiskey	126 171
International Whisky	2 018 145
Indian Whisky	1 934 026
Other Whisky	300 884
Local whisky	2 234 911
TOTAL Whisky	4 253 056

A világ éves szeszestital forgalma 24,5Md liter, amiből a whisky a legnagyobb nemzetközi kategória, a 4,3Md L-el 17,4% részesedést képvisel

1. Whisky

Single Malt Whisky

A csírázás hatására a keményítő cukorrá alakul

1. Malátázás

Árpát vízbe mártva csíráztatják, majd megszáritják (tőzégüsttel vagy zárt tűzterű kemencében)

2. Őrlés

A malátázott árpát daraszerű finomságúvá őrlik

3. Cefrőzés

Forró vízzel a gabona íz- és cukortartalmát kimossák

4. Erjesztés

Élesztő hozzáadásával beindítják a cefre forrását (a végeredmény kb. 7-8% alkoholfokú folyadék)

5. Lepárlás (2X)

Klasszikus, réz lepárlóüstön; 1. lepárlás után 20%, 2. lepárlás után 72-73% alkoholfokú szesz az eredmény

6. Érlelés

Tipikusan tölgyfahordóban (jellemzően volt Bourbon whiskys ill. volt sherry boros hordóban), minimum 2 vagy 3 évig

Az élesztő beindítja a cefre forrását

A cukor alkohollá alakul

A lepárlás koncentrálna az alkoholt

Blended Whisky

+Házasítás

A Single Malt és Grain Whiskyket a Master Blender tudatosan, új ízvilágot teremtve, ill. azt megőrizve házasítja

Grain Whisky

1. Malátázás

Valamennyi malátázott árpa szükséges a grain whiskyhez is

2. Őrlés

A malátázott árparészt és egyéb gabonát (búzát, kukoricát) daraszerű finomságúvá őrlik

3. Főzés

A nem malátázott gabona daráját előfőzik

4. Cefrőzés

Forró vízzel a gabona íz- és cukortartalmát kimossák

5. Erjesztés

Élesztő hozzáadásával beindítják a cefre forrását (a végeredmény kb. 7-8% alkoholfokú folyadék)

6. Lepárlás (1x)

Lepárlótoronyban végzett lepárlás Magasabb, 94% alkoholfokú szesz az eredmény

7. Érlelés

Tipikusan tölgyfahordóban (jellemzően volt Bourbon whiskys ill. volt sherry boros hordóban), minimum 2 vagy 3 évig

2. Vodka



→ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet

→ Vodka: jelenleg megengedett szabályozás (gyakorlatilag bármiből lehet vodkát főzni):

- burgonyából és/vagy gabonafélékből, vagy
- más mezőgazdasági alapanyagból (amit fel kell tüntetni a címkén pl. szőlő)

→ „EU-s vodka háború”

- tradicionális, északi vodka országok – a „vodka öv” országai – követelik, hogy csak gabona és burgonya lehessen az alapanyag
- más országok bármilyen mezőgazdasági eredetű alapanyagot elfogadhatónak tartanak
- jelenlegi szabályozás: az ún. 2007-es "Schnellhardt kompromisszum" (előterjesztőjéről elnevezve); ha nem tradicionális az alapanyag, azt fel kell tüntetni a címkén: "készült-ból"

→ Polish vodka definíció – sokkal szigorúbb:

- csak burgonya és 5 gabonaféle (rozs, búza, árpa, zab, búza-rozs hybrid triticale) – kukorica NEM
- az alapanyag-termelés és a vodkalepárlás csak Lengyelország területén

→ Ízesítés

- a szabályozás megenged ízesítést, de ízesített vodkaként is tartani kell a min. 37,5%-os alkoholtartalmat

→ Cukrozás

- a szabályozás nem tiltja; az olcsó, kommersz vodkáknál általános a kb. 0,5%-nyi cukor hozzáadása, a kissé édeskés íz elnyomja a silány főzet harsány, alkoholos ízeit (→ lásd: mézes pálinka); jó tanács: óvakodj az olcsó, kommersz vodkától!

Forgalom a világban:

Top 10 International Vodka		ezer L-ben 2021
1	Smirnoff Vodka	229 050
2	Tito's Vodka	118 863
3	Absolut Vodka	101 429
4	Khortytza Vodka	93 591
5	Zubrowka Vodka	90 628
6	Nemiroff Vodka	39 708
7	Grey Goose Vodka	35 127
8	Russian Standard Vodka	31 396
9	Sky Vodka	29 467
10	Ketel One Vodka	27 505
	Others	138 280
	TOTAL	935 045

2. Vodka



→ Vodka lepárlás

- A klasszikus lepárlási lépések: 1. Alapanyag 2. Cefrőzés 3. Erjesztés 4. Lepárlás (...5. Érlelés – nincs!)
- A vodka lepárlás 2 szakasza:
 1. spirit lepárlás: „pot still” rézüstön vagy folyamatos (oszlop) lepárlón – egyszerű folyamat, a cél megfelelő minőségű és tisztaságú szesz alap előállítás
 2. vodka „rektifikálás”: „pot still” rézüstön vagy folyamatos (oszlop) lepárlón – nagyon összetett folyamat, a lepárló számtalan beállítási lehetősége, a lepárlási folyamat kontrollja biztosítja a megfelelő minőséget és ízeket

Példa
vodka „pot still”
szeszlepárlóra



Példa vodka
„rectifikátor”
oszloplepárlóra

→ Ami a vodkák és a vodkák íze és minősége között különbséget tesz:

Forrás: St. George Spirits

- Az **alapanyag**: melyik gabona vagy burgonya vagy más természetes, növényi alapanyag
- A **víz** tisztasága és minősége
- A **technológia**, lepárlás és főképp a „**rektifikálás**” módja és szintje, illetve a **szűrés** megléte (tisztít, de íztelenít is!) ill. minősége, emellett **adalékok vagy cukor hozzáadása** is előfordulhat (rendszerint olcsó, gyenge minőségű vodkáknál)

3. Gin



Az alapkövetelmény: a **borókabogyóval** (*Juniperus communis*) történő ízesítés.

A boróka tűlevelű, örökzöld, a ciprusfélék családjába tartozik. Apró, kékesfeketére érő bogyós gyümölcse aromás, kesernyésen édeskés ízű, kissé csípős, enyhén gyantás. Magas illóolaj tartalmú, ezért illata is erőteljes. Az egyetlen fűszerfajta, mely tűlevelű fáról származik.

Az ízesítés (fűszernövények/botanicals): a korai ginnek a borókabogyó mellett más fűszernövényeket is kezdtek használni: a legáltalánosabbnak az **angelikagyökeret** (fás, fűszeres íz), a **koriandert** (gyömbér és zsálya ízei), az **édesgyökeret** (liquorice, a keserűdes „medvecukor” aromái) tartják. A Gordon's és a Tanqueray mondja magáról ill. tartják róluk, hogy 4 összetevős gin. A legextrémebb talán az amerikai Death's Door gin 3 összetevővel: boróka, koriander, kömény. Szofisztikáltabb ízesítések már a minőségi ginnek megjelenésekor is születtek: a Beefeater 9 összetevős: **mandulával** (marcipán és lágy fűszerek) és **nőszirómmal** (orris, virágos, violás aromák) lágyít, **citrom- és sevilla-i narancshéjjal** peremt pikáns citrusosságot; a Plymouth 7 összetevős: a receptúrában a **kardamom** teremti meg a gin fűszeres, száraz lecsengését, komplex, édeskés aromáit, és citrushéjak egészítik ki a harmóniát. A modern, new western gin-eknél pedig meredeken emelkedik a fűszernövények száma: a Botanist 19 összetevős, a Monkey 47, nevéhez híven 47 különböző növényt használ, köztük az ízében meghatározó **vörösfonyót**.

Az alapszesz: ahogyan a lepárlásról általánosságban elmondható, hogy nem hoz létre alkoholt, hanem koncentrálja azt (az alkohol erjedés, a fermentáció eredménye), a ginnél pedig fontos hangsúlyozni, hogy az alkohol ízesítése által jön létre (ideális, vagyis minőségi módon az alkohol fűszernövények jelenlétében történő újradsztilálása útján). Az alapszesz rendszerint vagy **gabona-** (leggyakrabban búza) vagy **melasz-alapú**. A gin gyártók saját végső ízvilágukhoz választják ki a megfelelőt: tipikusan a fűszeresebb ginnek gabona-szeszt (gabonás vajasság aromái miatt) pl- Plymouth, a gyümölcsösebb ginnek melasz-szeszt (édes gyümölcsösséget hoz) pl. Monkey 47. Az egyértelműen kijelenthető, hogy az alapanyag és a technológia fejlődése ma tisztább, jobb minőségű szeszeket eredményez, mint mondjuk 200 évvel ezelőtt a minőségi ginnek megjelenésénél, tehát ha azonos receptúrával is, de jobb ginnek iszunk mint elődeink!

Forgalom a világon:

Top 10 International Rum		2021
1	Gordons Gin	77 532
2	Tanqueray Gin	43 899
3	Bombay Gin	39 875
4	Beefeater Gin	29 113
5	Seagram's Gin	21 309
6	Hendricks Gin	12 465
7	Whitley Neill Gin	4 445
8	Greenalls Gin	3 634
9	Puerto de Indias Gin	3 592
10	Roku Gin	3 033
	Others	17 673
	TOTAL	256 570

ezer L-ben

...kiseb gin márkák forgalma:

Malfy Gin	2 505
Gin Mare	1 583
Bulldog Gin	1 553
The Botanist Gin	1 477
Sipsmith Gin	1 426
Citadelle Gin	1 058
Monkey 47 Gin	1 054
Bosford Gin	1 009
Opihr Gin	886
Martin Miller's Gin	862
Plymouth Gin	758
Boodles Gin	658
Broker's Gin	639
Bloom Gin	599

3. Gin típusok áttekintő

Gin	Distilled gin	London gin
borókabogyóval (<i>Juniperus communis L.</i>) történő ízesítés		
semleges alapszeszt (alkoholt) használnak	hagyományos lepárló módszereket használnak, semleges (általában) gabonaszeszt állítanak elő, de van példa cukornád-melasz alapú alapszeszre is	
az ízesítést az alapszeszhez keverik - ez a hideg eljárás; nem előírás az ismételt lepárlás	az alapszeszt ismét lepárolják a természetes ízekkel, gyógynövényekkel (újradesztillálás)	
az ízesítés lehet természetes és mesterséges is		csak természetes ízeket, gyógynövényeket használhatnak,
színezhető		nem színezhető
ha alkalmaztak lepárlást, utólagos ízesítés is lehetséges (de általában csak hideg eljárással ízesítik)	az ismételt lepárlás után még utólagos ízesítés és más engedélyezett adalékanyag hozzáadható	az ismételt lepárlás után további ízesítés NEM hozzáadható; vízen kívül semmilyen más hozzáadott összetevőt nem tartalmaz
„Az olyan gin, amelyet eszenciáknak vagy aromáknak a mezőgazdasági etil-alkoholhoz történő egyszerű hozzáadásával nyernek, nem desztillált gin.” – mondja ki a 110/2008/EK rendelet. Sajnos. Mert azt kellene mondania, hogy az ilyen ital egyáltalán NEM gin! Aromázott, „hideg eljárással” készített „vágott szesz”, legfeljebb a szeszital kategóriába kellene, hogy kerüljön, együtt a „barnacímkes barackkal”...és más pancsolt, aromázott italokkal, amelyek az iparág szégyenére léteznek. Egyetlen tanáccsal szolgálhatunk: NE IDD MEG!	Desztillált (és nem London dry) gin kétféle megfontolásból születik: - Egyrészt itt is érvényesül még egy „ócsító” szándék, a másodlagos lepárlás után a gyengébb ginek ízhatását utólag fel lehet erősíteni - De van egy másik ok is, ami magas minőséggel is együtt jár: olyan ízesítési vagy színesítési technikát alkalmazni (pl. pink gin), ami akkor is ebben a kategóriába helyezi az italt, ha az teljesen természetes módon megy végbe (áztatással, macerációval) – hiszen a London gin nem enged meg semmilyen utólagos folyamatot. Desztillált (nem London dry) ginre példa meg a Hendricks, ahol az uborkás-rózsaszirmos ízhatás kialakításánál alkalmaznak lepárlás utáni technikát is	...”nem tartalmaz vízen kívül semmilyen más hozzáadott összetevőt.” – a 110/2008/EK rendelet részlete pontosan kifejezi a London gin lényegét: minden ízhatást kizárólag a fűszernövényekkel együtt történő másodlagos lepárlásból kap, színezni, cukrozni TILOS! A törvényi definíció „London gin”, amihez hozzáadható a „dry” kifejezés. A „dry” (száraz) az italoknál általában azt jelenti: nem cukrozott. A meghatározás eredete a 1800-as évekre nyúlik vissza. A korábbi „gin craze” időszakával (és a mesterséges, hamisított, kutyvasztott ginek korszakával) szakítva a minőségi ginfőzdek hirdették magukat London ginként. Helyileg is jórészt Londonban működtek, ahol a tradicionális márkák közül egyedül a Beefeater London Dry Gin maradt meg (a modern „New Western Gin”-ek közül persze nem egy létesült újra Londonban).

3. Gin stílusok



→ Alapkövetelmény: **borókabogyóval** (*Juniperus communis* L.) történi ízesítés

Tradicionális ginek	Modern ginek, tradicionális ízvilágot követve	„New Western Gin”: Modern ginek, egyedi ízvilágot teremtve
Beefeater – 1820: citrusosság borókabogyó, angelikagyökér és mag, koriander, édesgyökér, mandula, <u>citromhéj,</u> <u>sevillai narancshéj</u>	Bombay Sapphire – 1987: könnyed fűszeres-citrusos ; 12 gyógynövény (nőszirm, angelikagyökér és kámforos kubéba-bors) és lepárlás Carterhead still-ben (vapour infusion = alkoholgőz általi ízkinyerés)	Beefeater 24 – 2008: ázsiai teák ; japán sencha tea, kínai zöld tea a receptúrában 24 órás áztatás az intenzívebb és komplexebb íz elérésére
Plymouth – 1793: fűszeresség borókabogyó, citromhéj, nőszirm, <u>koriander</u> , angelikagyökér, a narancshéj, <u>kardamom</u>	Seagram’s Gin – 1939: harmonikus egyensúly a fűszeres-citrusos ízvilágban; boróka, koriander, édes és keserű narancs, angelikagyökér	Monkey 47 – 1945, majd 2008: vörösfonya (lingonberry) recepthez adása és szakaszos lepárlás az Apparatus Alembicus Maximus lepárlókészülékben (4 db 100 literes kis lepárlóoszlop)
Gordon’s – 1769: egyszerű borókásság <u>borókabogyó</u> és „válogatott más gyógynövények titkos receptje”		Hendricks – 1999: uborka és rózsaszirm (rose petal) és nem rózsabors -recepthez adása; klasszikus pot still és alkoholgőzös Carterhead still használata
Tanqueray – 1830: „ropogós, száraz” gin (crisp and dry), titkolt recept, valószínű, hogy csak 4 összetevő: borókabogyó, angelikagyökér, koriander, édesgyökér	Tanqueray No. Ten – 2000: extra citrusosság egész lime és grapefruit receptúrához adásával; kisméretű (No.10) lepárlóüstben 4x-es lepárlás	Malfy – 2016; a hagyományosan itallepárlással foglalkozó Vergnano család: citrusok az olasz Amalfi partról és vákuendesztilláció (alacsonyabb hőmérséklet, több íz)

4. Brandy

- ➔ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet
- ➔ A brandy: borpárlat (kizárólag szőlőborból!), amit tölgyfahordóban érlelnek, min. 1 évig (1000L-nél kisebb hordóban min. 6 hónapig), nem ízesíthető
- ➔ Maga a "borpárlat" is külön meghatározott kategória, a brandytől lényegében az érlelés hiánya különbözteti meg
- ➔ A brandy minimális alkoholtartalma 36%
- ➔ Az európai szabályozás megkülönböztet még almabor- és körteborpárlatot (legismertebb, "földrajzi árujelzővel" megkülönböztetett, eredetvédett fajtája a Calvados), de jogi értelemben nem nevezhetők "brandy"-nek
- ➔ Bizonyos likőrök esetén a jogszabály megengedi az alábbi "brandy" szót tartalmazó kifejezések használatát, de kizárólag a "likőr" jogi megnevezéssel együtt (egy sorban, azonos típusú és színű, egyforma betűkkel feltüntetve: prune brandy (szilva), orange brandy (narancs), apricot brandy (barack), cherry brandy (cseresznye); vagy a gabonapárlat is viselheti a „gabona brandy” megnevezést
- ➔ Szőlő-alapú, így a brandy-hez közel áll, és külön jogilag definiált kategóriát képez a "törkölypárlat", a mazsolapárlat (amely, már rendszerint érleletlen, feltüntetheti a "raisin brandy" megnevezést), a "seprőpárlat" (vagy Hefebrand)



Forgalom a világban

(Brandy mennyiség, Cognac/Armagnac nélkül!):

	ezer L-ben
Top 10 International Brandy	2021
1 Torres Brandy	9 792
2 Fundador Brandy	8 556
3 Metaxa Brandy	7 072
4 Ararat Brandy	5 778
5 St. Remy Brandy	4 733
6 Stock Brandy	4 276
7 Vecchia Romagna Brandy	3 559
8 Bardinet Brandy	2 740
9 Cardenal Mendoza Brandy	580
10 Gran Duque de Alba Brandy	158
Others	56
International Brandy	47 301
Local Brandy	1 342 892
TOTAL Brandy	1 390 193

Jól látható, hogy a Brandy kategóriában a helyi márkák adják a volumen jelentős részét. Külön, csak a "Cognac" 160ML (tehát a teljes brandy-mennyiség kevesebb, mint 10%-a)

4. Brandy

- ➔ A brandy különleges fajtái (a jogi megnevezés is "brandy"):
 - örmény brandy (Ararat) – ízes, érlelt brandy, az egyetlen, amit időlegesen „cognac”-nak lehetett nevezni (1900-as párizsi világkiállítás és az 1909-es Cognac AOC – appellation d’origine contrôlée szabályozás között)
 - Brandy de Jerez – spanyol, jerezi brandy, „solera” eljárással érlelik (több hordósorot építenek, a felső hordóból az alatta lévőbe áttöltik a brandy egy részét, a helyére a friss párlatot töltenek, a legelső hordósorból palackoznak)
 - Cognac – csak a Cognac régióban termelt szőlőből készített borból, kétszeres lepárlás, réz lepárlóüstben
 - Armanac – csak az Armanac régióban termelt szőlőből készített borból, egyszeres lepárlás, lepárlókészülékben
 - Weinbrand - a német brandy
- ➔ A brandy-hez közel álló italfajta (de a jogi megnevezése nem brandy):
 - görög borpárlat (Metaxa) – muskotályborral és fűszerekkel ízesített (a brandy-t tilos ízesíteni!)
- ➔ A "brandy" megnevezés eredete: bár a lepárlás tudománya már pl. a spanyolországi mór (arab) hódítók által imertté vált, a holland hajósok terjesztik el a lepárlás kereskedelmi használatát a bortermő vidékeken (égetett bor = „brandwijn” = brandy); szállításra az akkori, alacsony alkoholtartalomra kiforró, törékeny borok nem voltak alkalmasak...de ha lepárolták őket... Spanyolországban "Holandas"-nak is nevezték a borpárlatot, ami mint technikai kifejezés, megmaradt mai napig.

4. Cognac



- ➔ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet és Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- ➔ Cognac: a brandyn alapuló, de szigorúbb készítési szabályozás; csak a Cognac régióban termelt szőlőből kiforrott borból készíthető (ún. földrajzi árujelző)
- ➔ Története: rómaiak által telepített szőlőterületek, a borkészítés régi hagyomány, holland hajósok hozták a lepárlás technikáját (égetett bor = „brandwijn” = brandy), filoxéra pusztítása, újratelepítés/szigorú szabályozás
- ➔ 1909-től létezik (módosításokkal) a Cognac AOC – appellation d'origine contrôlée szabályozás, ami
 - definiálja a limitált Cognac régiót
 - meghatározza a használható szőlőfajtákat (a fő fajta a fehér Ugni Blanc)
 - 6 minőségi területre (terroir) osztja a Cognac régiót
 - meghatározza a lepárlási eljárást (2x-es lepárlás, egyedi alakú ún. Charentais rézüstben – kizárólag!)
 - meghatározza a lepárlási időszakot (a szüretet követő márc 31-ig be kell fejezni)
 - meghatározza az érlelési szabályokat (min. 2 év, kizárólag tölgyfahordóban)
- ➔ 6 terroir a Cognac régión belül:
 - Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois ordinaires
 - Az első 3 a legértékesebb, különösen Cognac szíve, a legkisebb Borderies, innen származik pl. a Martell Cordon Blue

Forgalom a világon:

	ezer L-ben
Top 10 International Cognac	2021
1 Hennessy Cognac	70 672
2 Remy Martin Cognac	23 630
3 Martell Cognac	23 393
4 Courvoisier Cognac	13 968
5 D'Usse Cognac	7 386
6 Meukow Cognac	1 371
7 Salignac Cognac	1 176
8 Camus Cognac	971
9 De Luze Cognac	568
10 Braastad Cognac	561
Others	16 241
TOTAL	159 938

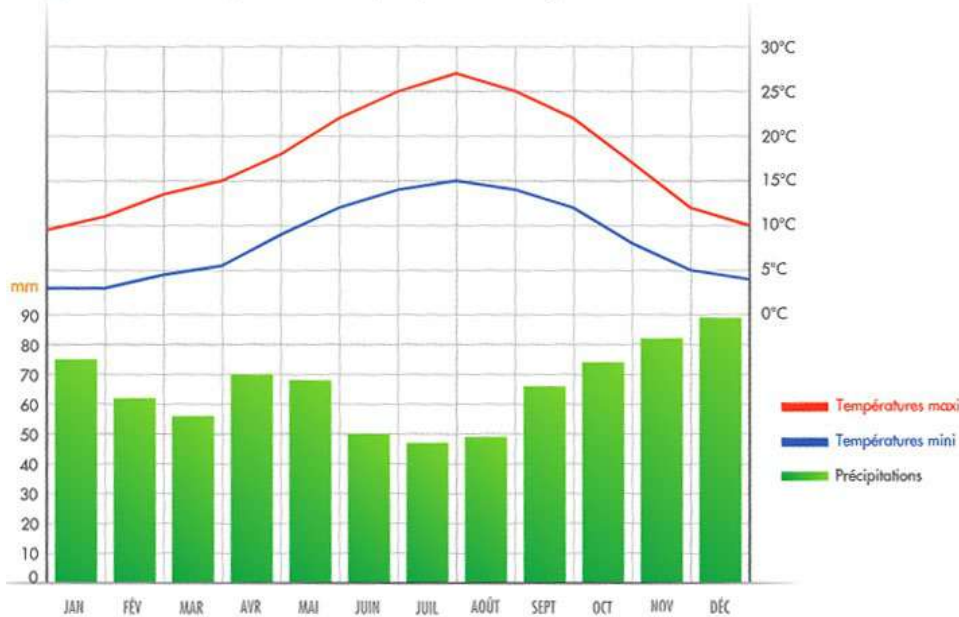
4. Cognac

Hol van Cognac?

Franciaország atlanti-óceáni partján,
a Bordeaux-i borrhévíz fölött



Normales de températures et de précipitations à Cognac



A maximum - minimum hőmérséklet és a csapadékmennyiség Cognac-ban



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

- ➔ A Cognac-régió lényegében Charante megye (département) Charante-Maritime területén helyezkedik el, az Atlanti-óceán partjától a Massif Central hegység lábáig terjed ki
- ➔ A mérsékelt óceáni éghajlat meglehetősen homogén, szélsőséges hőmérsékletingadozás nélküli. Az óceán közelsége miatt az eső bármikor eshet az évben, bár a csapadék gyakoribb télen. Az aszály ritka, a szőlők nem szenvednek vízhiánytól.
- ➔ Az átlagos éves hőmérséklet körülbelül 13 °C, a nyár inkább hűvös, a tél enyhe.
- ➔ A hőmérséklet elegendően meleg a szőlő megfelelő éréséhez, de nem forró, hogy kiégesse

4. Cognac - érlelési és jelölési szabályok

- VS/VSOP/XO és további érlelési megjelölések (az adott házasítás legfiatalabb összetevőjét tekintve)
- **"Compte 2" (minimum 2 éves érlelés a szüretet követő év április 1-től számolva): "3 Etoiles", "Sélection", "VS", "De Luxe", "Very Special" and "Millésime"**
 - "Compte 3" (3 év): "Supérieur", "Cuvée Supérieure" and "Qualité Supérieure"
 - **"Compte 4" (4 év): "V.S.O.P.", "Réserve", "Vieux", "Rare", "Royal" and "Very Superior Old Pale"**
 - "Compte 5" (5 év): "Vieille Réserve", "Réserve Rare" and "Réserve Royale"
 - "Compte 6" (6 év): "Napoléon", "Très Vieille Réserve", "Très Vieux", "Héritage", "Très Rare", "Excellence", and "Suprême"
 - **"Compte 10" (10 év): "XO", "Hors d'âge", "Extra", "Ancestral", "Ancêtre", "Or", "Gold", "Impérial", "Extra Old"**
 - Az "XXO" és "Extra Extra Old" jelölés a minimum 14 éves érlelést kapott Cognac-oknak van fenntartva
- A VS/VSOP/XO érlelésnél a 2-4-10 év a jogi minimum, a komoly Cognac-házak márkái ennél jóval tovább érleltek!
Az évek számolása mindig április 1-ével kezdődik (az adott év lepárlását március 31-én be kell fejezni!)
- Mit jelent a „Fine” felirat?
- Gyakorlatilag semmit, az 1928-as módosítás engedte meg, azt igazolta, hogy a Cognac megfelel az AOC előírásoknak – de ha nem így lenne, nem is hívhatnák „cognac”-nak. De főképp nem utal a „Fine” felirat az érlelés hosszára
- Mit jelent a „Champagne” vagy „Fine Champagne” felirat?
- Csak a 2 „Champagne” Cognac régióból (Petite Champagne és Grande Champagne) származó Cognac-ok használhatják. Természetesen ez nem azonos a francia „Champagne” pezsgő régióval, csak a neve ugyanolyan

4. Armagnac

- ➔ Armagnac lényegében a történelmi Gascogne területén fekszik, ami a mai Franciaország délnyugati sarka, a Garonne folyótól délre és a Pireneusoktól északra elterülő háromszögben
- ➔ Közel van Baszkföld, vagy a baszk régió, ami a spanyol és a francia állam között felosztva, a nyugati Pireneusok két oldalán található, és főképp a gasztronómiában találkozik a 'armagnac' italfajtával, brandy-változattal.
- ➔ Közigazgatásilag legnagyobbbrészt Gers megye (département), kisebb részt Landes és Lot-et-Garonne megyék területén fekszik. Gers megye egész Franciaország, de talán Nyugat-Európa legritkább népsűrűségű területe, a megye legnagyobb városa, Auch 20 ezer lakosú.



Forgalom a világon:

ezer L-ben

Top 10 International Armagnac

2021

1	St. Vivant Armagnac	130
2	Janneau Armagnac	101
3	Marquis de Caussade Armagnac	48
4	Sempe Armagnac	41
5	Larressingle Armagnac	39
6	Cles des Ducs Armagnac	37
7	Chabot Armagnac	36
8	De la Maziere Armagnac	30
9	Comtal Armagnac	26
10	Baron Legrand Armagnac	23
	Others	1 215
	TOTAL	1 723

- ➔ A területen főleg mezőgazdasági termelés zajlik, híres a libamájról (fois gras), a vadon nőtt gombákról...és természetesen az armagnac-ról
- ➔ A 300 fős Lupiac faluból származik d'Artagnan, a Három Testőr hőse, kinek valódi leszármazottja alapította a Marquis de Montesquiou Armagnac márkát
- ➔ Az Armagnac viszonylag kicsi kategória, mindössze évi 834eL, ez a teljes Cognac mennyiség 0,6%-a...tehát igaz a mondás:
"Cognac-ból több párolog el évente, mint amit Armagnacból megisznak"
(Az évi 2%-os "angels' share"-el, párologási veszteséggel számolva)
- ➔ Ugyanakkor az Armagnac-ot joggal tartják a connoisseur-ök italának; az a mondás is létezik, hogy olyan az Armagnac a Cognac-nak, mint a Mezcal a Tequila-nak: sokkal kisebb, elaprózott gyártású, egyben kézműves, tradicionális unokatesó, a "falusi rokon"

4. Armagnac - terület

- ➔ Az Armagnac a legrégebbi francia brandy-fajta. Már 1310-ben Eauze városka kardinálisa, Vital Dufour említ egy "égetett vizet", amit Gascogne-i bor lepárlásából nyernek
- ➔ Az Armagnac a Cognac-hoz hasonló hazai (AOC: Appellation d'Origine Contrôlée) és nemzetközi (földrajzi árujelző; GI = Geographic Indication) jogi védelmet élvez
- ➔ Az Armagnac termőterület 4200 hektár (a Cognac-terület 5.6%-a), három régióra oszlik:

- Bas-Armagnac (a szőlőterület 57%-a)

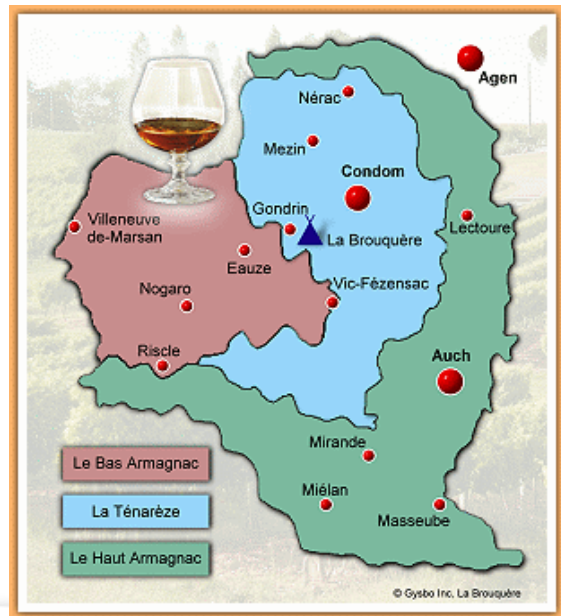
Talaj: tápanyagban gyenge, savas homokos agyag talaj, magas vastartalommal, vöröses színű, "tawny homok"-nak is hívják (a vörös portói borra használt kifejezés), a talaj francia neve 'boulbènes'

Ízvilág: finom, könnyed Armagnac, magas minőségi besorolással

- Armagnac-Ténarèze (a szőlőterület 40%-a)

Talaj: átmenet az agyagos 'boulbènes' és a krétás-mészköves, kemény, de termékeny 'terreforts' talajok között

Ízvilág: testes Armagnac születik itt, ami hosszabb érleléssel ér a csúcsra



- Haut-Armagnac (a szőlőterület csak 3%-a...pedig milyen nagy egyébként)

Talaj: a régió déli és keleti karéja, mészköves talaj; a szőlő termőterületei picik, ritkásan, egymástól távol helyezkednek el

Ízvilág: kevésbé karakteres, rövid érlelésű Armagnac-ok hazája

4. Calvados

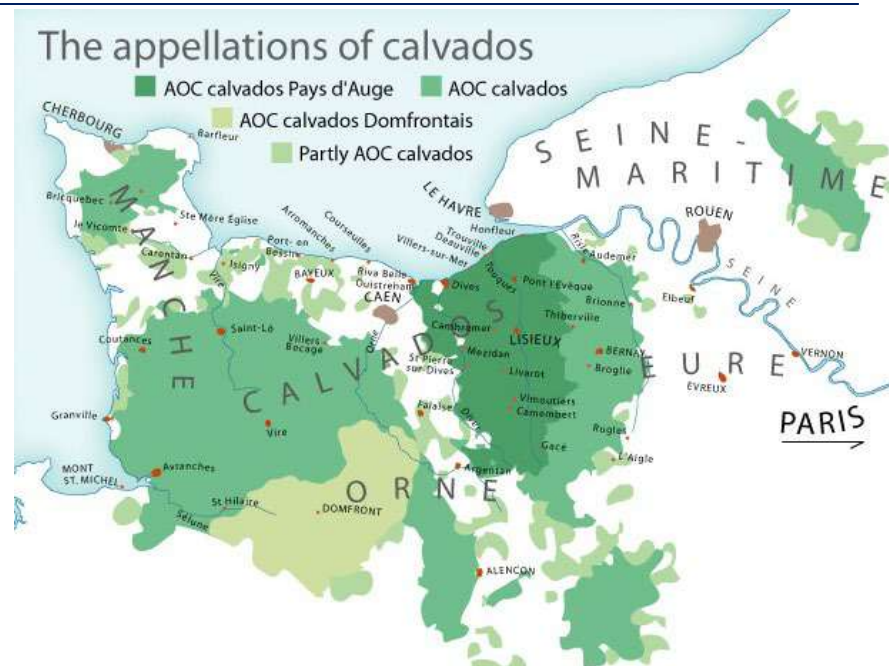
- A Calvados Franciaországból, Normandiából származó alma- vagy körtebor-párlat
- Első írásos említése 1553-ból való
- AOC (appellation d'origine contrôlée) eredetvédelmet kap:

1. AOC Calvados (általános szabályozás, a mennyiség 74%-a esik ez alá):

- A földrajzi fekvés meghatározott
- Alma- és körte-alapú változatok vannak
- A termelés részletei (préselés, erjesztés, lepárlás, érlelés) szabályozás alá esnek
- Megengedi az oszloplepárló használatát is, jellemzően ezt használják
- Minimum 2 éves érlelés

2. AOC Calvados Pays d'Auge (szigorúbb, 25%):

- Szűkebb területi korlát
- Az alma-körte arány szabályozott (alma legalább 70%)
- Legalább 6 hetes természetes fermentáció/erjesztés szükséges
- Kötelező a 2x-es, rézüst lepárló



3. AOC Calvados Domfrontais (speciális terület, körte hatás, 1%):

- A földrajzi fekvés meghatározott (Domfront)
- Minimum körte-tartalmat követel meg (min. 30%)
- Hosszabb, minimum 3 éves érlelés

4. Calvados - alapanyag

- Kb. 200 almafajtát 4 nagy alap-típusba sorolják (1-1 termelő rendszerint tucatnyi, de akár 100 különböző almafajtát dolgoz fel):
 - Édes (az alkoholfokot adják)
 - Keserédes (gyümölcsös, gazdag ízek)
 - Keserű (magas tannin-tartalom, struktúrát ad)
 - Savas (a savasságot biztosítja)

Az almafajták között vannak olyanok, amelyek frissen gyakorlatilag ehetetlenek

- A körtét szintén helyben kell termelni. Egyre elterjedtebb a 'Plant de Blanc' fajta, ami nyersen szintén ehetetlen ízű

A cider (cidre), vagyis almabor előállítása:

- Az almát (körtét) mosás-darálás után kíméletesen kipréselik
- Az erjedés az almában található természetes élesztők hatására megy végbe, hozzáadott anyag nélkül, minimum 28 (alap AOC Calvados) vagy 42 (AOC Calvados Pays d'Auge) nap alatt
- Az eredmény kb. 5-7% alkoholtartalmú cider
- A lepárlás kb. 3-6 hónap tartályos tárolás után kezdődik, addig a cider a seprőn áll, átvéve attól a teljes aroma-tartalmát



Forgalom a világon:

	ezer L-ben
Top 10 International Calvados	2021
1 Pere Magloire Calvados	506
2 Papidoux Calvados	258
3 Busnel Calvados	233
4 Boulard Calvados	223
5 Christian Drouin Calvados	54
6 Coquerel Calvados	52
7 Chateau du Breuil Calvados	46
8 Des Capucins Calvados	24
9 Pere Francois Calvados	11
10 Berneroy Calvados	11
Others	2 019
TOTAL	3 438



4. Grappa

- A grappa **olasz törkölypárlat**, alkoholtartalma általában 40-46%, de legalább 37,5%.
- Az olaszok **grappa eredetét és nevét** az észak-olaszországi kisvároshoz, "Bassano del Grappa"-hoz kötik
- A "**grappa**" **általános GI (Földrajzi Árujelző)** eredetvédelmén belül a törvényi szabályozás külön kategóriát képez 9 olasz terület/tájegység esetében: Grappa di Barolo, Grappa del Piemonte, Grappa di Lombardia, Grappa del Trentino, Grappa del Friuli, Grappa del Veneto, Grappa dell'Alto Adige (Südtirol) - észak-olasz területek, valamint Grappa di Sicilia, Grappa di Marsala - Szicília területén (ezeken az ún. **Typical Geographic Indication (TGI) szabályozás** alá tartozó területeken szőlőfajták (pl. Barolo ill. Marsala) ill. területi sajátosságok alapján egyedi ízvilágú grappa-kat készítenek
- A borkészítés után visszamaradt **szőlőtörkölyből párolt italok** ismertek a legtöbb szőlőtermesztő országban, pl:
 - Franciaország: Eau-de-vie de marc
 - Görögország: Tsipouro
 - Szerte a Balkánon: Rakia/Rakija
 - Magyarország: Törkölypálinka



Forgalom a világon:

	ezzer L-ben
Top 10 International Grappa	2021
1 Nardini Grappa	839
2 Candolini Grappa	744
3 Franciacorta Grappa	687
4 Nonino Grappa	657
5 Julia Grappa	617
6 Bottega Club Grappa	511
7 Bonaventura Maschio Grappa	509
8 Poli Grappa	440
9 Marzadro Grappa	368
10 Bertagnolli Grappa	342
Others	8 804
TOTAL	14 518

5. Tequila

- Szabályozza: Official Mexican Standard for Tequila NOM-006-SCFI-2005
- Tequila terület: kizárólag 5 mexikói állam (összesen 180 település)
- Alapanyag:
 - „mixto tequila”: legalább 51%-ban agave cukortartalmából nyert (tehát 49%-ban lehet más mezőgazdasági alapanyaga – de utólag más szeszt már tilos hozzáadni)
 - „100% agave” tequila: kizárólag Weber Blue Agave lehet az alapanyag (kaktusznak kinéző liliomféle), az eredetvédett területen elhelyezkedő gyártó üzemben kell lepalackozni
- Érlelés szerint:
 - Silver (Blanco): érleletlen
 - Gold (Oro/Joven):
 - érleletlen, de színezett
színezék („abocado”): 4 lehetséges összetevő, ezek valamelyikét vagy mindegyikét alkalmazhatják – karamell színezék, tölgyfakivonat, glicerin, cukorszirup (a Silver-hez képest mélyebb, érleltebb ízt imitál és arany színt ad)
 - vagy: Blanco és Reposado házasítása (pl. Olmea Gold)
 - Reposado (Aged): min. 2 hónapos érlelés tölgyfa tárolóedényben
 - Anejo (Extra-aged): min. 1 éves érlelés, max. 600L méretű tölgyfa hordóban
 - Extra Anejo (Ultra-aged): min. 3 éves érlelés, max. 600L méretű tölgyfa hordóban

6. Tequila és Mezcal



Tequila

- ➔ Szabályozás: 1943-tól
- ➔ Alapanyag: Kizárólag Weber Blue Agave-t lehet használni
- ➔ Terület: Kizárólag 5 mexikói állam (összesen 180 település)
- ➔ Előkészítés/hevítés: Hagyományosan kemencében, modern eljárás szerint autoklávban (túlnyomásos gyorsfőző)
- ➔ Lepárlás: Nagyméretű rézüstökben vagy oszloplepárlóban
- ➔ Ízvilág:
 - Az agave friss íze dominál
 - Könnyedebb ízek, citrusosság, gyümölcsösség

Forgalom a világban:	Top 10 International Tequila	2021	ezer L-ben
1	Cuervo Tequila	69 056	
2	Patron Tequila	27 441	
3	Don Julio Tequila	25 385	
4	Casamigos Tequila	19 802	
5	1800 Tequila	18 458	
6	El Jimador Tequila	13 010	
7	Espolon Tequila	9 895	
8	Sauza Tequila	9 476	
9	Cazadores Tequila	6 947	
10	Herradura Tequila	6 133	
	Others	11 039	
	TOTAL	216 641	

Mezcal

- ➔ Szabályozás: 1994-től
- ➔ Alapanyag: Sokféle típusú agave-t lehet használni. A fő fajta az ún. **Espadin (kardlevelű) agave**
- ➔ Terület: Szintén szabályozott, de jóval tágabb, mint a tequila-é. A fő terület Oaxaca állam.
- ➔ Előkészítés/hevítés: Közvetlen tűzzel felforrósított, kővel kirakott hevítőgödörökben - az **agave füstös ízt kap**, ami a mezcal-ban is érezhető
- ➔ Lepárlás: Lassú lepárlás **kisméretű rézüstökben vagy cserép (agyag) főzőedényben**
- ➔ Ízvilág:
 - Az agave-pirítás füstös jellege dominál
 - Intenzívebb ízű, mint a tequila („kisüsti” lepárlás)
 - Esetleg (már egyébként is kizáradt) kukacot is tesznek bele, de ez az ízre nincs hatással, és ez nem is egy eredeti mexikói tradíció (marketing trükkként próbálták a gyengébb minőségű mezcal-okat így eladni!)

Forgalom a világban:

Top 10 International Mezcal	2021	ezer L-ben
1	400 Conejos Mezcal	1 190
2	Illegal Mezcal	870
3	Del Maguey Mezcal	792
4	Banhez	495
5	Monte Alban Mezcal	435
6	Casamigos Mezcal	416
7	Montelobos Mezcal	348
8	Union Mezcal	273
9	El Silencio Mezcal	254
10	Amaras Mezcal	233
	Others	1 870
	TOTAL	3 438