

A világ nemzeti italai

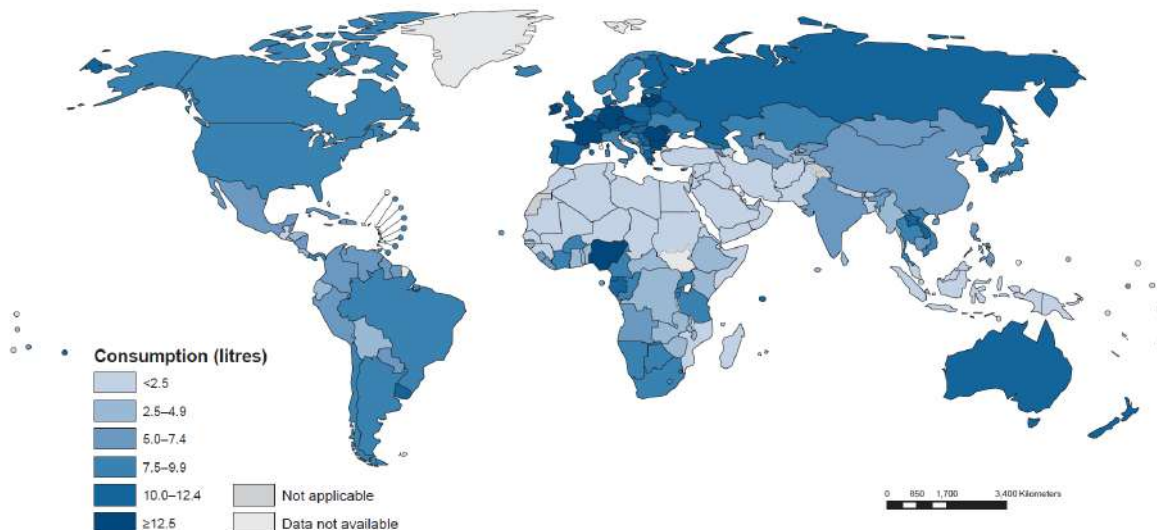


Mi van a világekategóriákon túl?

A whisky, vodka, brandy, rum, gin, tequila világszerte ismert és fogyasztott italok

De mi az **arak** ill. **arrack**, mi a **raki** és **rakija**, mi a **pisco**, miben különbözik a **baiju**, a **soju** és a **shochu**, hányféle **ánizsital** létezik, és készíthetünk-e szeszes italt **fagyasztással**?

Figure 3.3 Total alcohol per capita consumption (APC) (15+ years; in litres of pure alcohol), 2016



Teljes alkoholfogyasztás:

Hol, mennyi alkoholos italt fogyasztanak?

A térkép WHO becslés alapján készült, adott ország teljes fogyasztását mutatja, minden alkoholos italra, feketepiacot/házi fogyasztást is beleértve, 100%-os alkoholra átszámítva

Magyarországot a riport a 10-12.4 L/fő éves fogyasztásba sorolja, ami kb. egyenlő arányban oszlik meg a sör-bor-szeszes ital fajták között (átszámolva tiszta szeszre!)

**Baijiu/Soju/Shōchū:**

(„baj-dzsu”, „szo-dzsu”, „szo-su”)

- Jelentésük: fehér szesz és/vagy égetett szesz
- Elsősorban gabonafélék lepárlásával készülnek (rizs, árpa, búza...de cirok, köles is)
- Burgonya, édesburgonya is lehet az alapanyag
- Általában érleletlenek (átlátszó/fehér)
- Léteznek érlelt változatban is
- 20-65% alkoholtartalommal
- Fogyasztják vízzel vagy forró vízzel hígítva is
- Ízviláguk nagyon változatos...a nyugati ízlés elsősre inkább furcsának, sőt kellemetlenek találja
- A világ teljes szeszesisital fogyasztásának több, mint felét adják!

India/Sri Lanka: **Arrack**
(Indonézia)

Fülöp-szigetek:
Lambanóg
(az arrack helyi neve)

Korea: **Soju**

Kína: **Baijiu**

Japán: **Shōchū**



Arrack/Lambanóg (a név eredete lepárlást/cseppek megjelenését/izzadást jelentő „araq” arab szó) (nem tévesztendő össze az mediterrán térségből származó arak-kal, ami ánizsos ital!)

- Pálmafa begyűjtött, erjesztett nedvének („pálmabor”, Indiában toddy a neve) lepárlásával készül
- Változatos neveken minden térséget végigkísér, ahol pálmafa létezik (mind a ‚bor’, mind a ‚szesz’)
- 33-50% alkoholtartalmúra főzik, van érlelt változat is, fogyasztják tisztán, de long drinkként is

A toddy szintén nem tévesztendő össze a whisky-toddy vagy hot-toddy néven ismert forróitalal!



Arrack



A minőségi, érlelt arrack-ot whisky/brandy módon tisztán vagy koktélokban is fogyasztják



Érlelt arrack Sri Lanka

Batavia arrack

White Label arrack, India

Baijiu



KWEICHOW MOUTAI BAIJIU
Az egyik vezető baijiu márka. Neve után hívják az itlafajtát „moutai”-nak is



Baijiu fogyasztása: tisztán, shot-ként



Olcsó baijiu-k alsó polcon

Forrás: Stephen George, CCGno

Soju



Forrás: Pinterest.com

Minőségi soju tisztán vagy long drinkekben



Forrás: jcomp on Freepik

Tradicionális ételek kísérője



Supermarket-verziók

Forrás: Go Go Hanguk

Shōchū



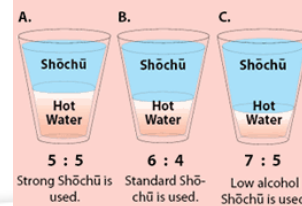
Jégre töltve, esetleg vízzel hígítva alacsony alkoholfokú 15-20%-os ital jön létre



Forrás: japandistilled.com

A forró vízzel való fogyasztás is népszerű

Ratio between hot water and shōchū

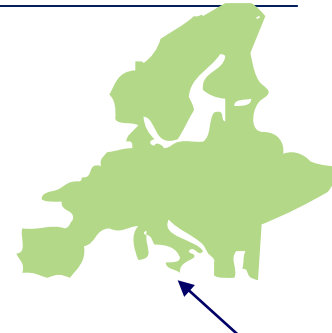




A MEDITERRÁN

Ánizsitalok:

- Az **ánizs** (*Pimpinella anisum*), más néven édeskömény, **csillagánizs** (*Illicium verum*), más néven kínai ánizs vagy **ánizskapor** (*Foeniculum vulgare*) ízesítésével készült italok
- Mindegyiknek van ún. anetol-tartalma (illóolaj-típus), ami alkoholban jól oldódik, de vízben nem, ezért az ilyen italok víz hozzáadásával beopálosodnak (ez az ún. **louche-hatás**)
- Az alapszesz lehet szőlő/bor vagy gyümölcs-alapú, gabonából készült, amihez külön lepárlással vagy áztatással/macerációval adják hozzá az ánizsos-fűszeres ízesítést
- Rendszerint vízzel hígítva fogyasztják, aperitif-ként, vagy könnyű, tengeri ételek mellé
- Alkoholtartalmuk magas, 40-45%, de vízzel hígítva (pl. 1:5 arányban) fogyasztáskor csak sör-erősségű
- Arab eredete: **arak** (jelentése: párlat), ami nem tévesztendő össze a pálmafa nedvéből való „arrack”-al
- Spanyolország: **patxaran** (pacharán), baszk eredetű ánizsos ízesítésű kökénylikőr
- Franciaországban: **abszint**, amit 1910-ben, végül tévesnek bizonyult hallucinogén hatása miatt betiltottak, majd 2011-ben újraengedélyeztek; ánizslikőr (**anis**), ami az abszint betiltása után jött létre (pl. Pernod); **pastis**, ami csillagánizs mellett édesgyökér (liquorice-t) tartalmaz (pl. Ricard)
- Olaszországban: **sambuca**, csillagánizs tartalmú, édesített, likőrszerű; kávéhoz vagy kávészemekkel együtt is fogyasztják (3 kávészemmel: egészség, gazdagság, boldogság szimbólumaként); cukor nélküli változata a **mistrà**
- Görögországban: **ouzo**, a cipúró (tsipouro) nevű, érleletlen borpárlat ánizsos ízesítésével/újralepárlásával alakult ki; **masztika**, eredetileg pisztáciafa gyantájával ízesítve, majd ánizs hozzáadása
- Törökországban: **rakı** (pont nélküli i), nevezik még „aslan sütü”-nek is, melynek jelentése „oroszlántej” (beopálosodás), gyümölcspárlat vagy törköly alapon – nem a Balkánon ismert „rakija” (az borpárlat!)
- Bulgáriában: **masztika**, a görög változat teljes ánizsosítása, fogyasztáskor fodormenta-likőrrel is keverve
- Örményországban: **oghi**, szőlő- és változatos gyümölcspárlatok ánizsos ízesítése



Ánizsitalok

A MEDITERRÁN



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Ánizs / Anis
Pimpinella anisum



Csillagánizs / Star anis
Illicium verum



Ánizskapor / Fennel
Foeniculum vulgare



Sambuca con la mosca = „sambuca léggel”. 3 kávészemmel: egészség, gazdagság, boldogság



Görög ouzo-k



Louche-hatás:
Az egyénként barnás színű Ricard víz hozzáadásával beködösödik és sárgás-fehér színe lesz



Abszint-szökőkút: kockacukron át jeges vizet csepegtetni az abszintba

A MEDITERRÁN x 2



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Borpárlatok:

- Természetesen a **brandy** a meghatározó, különleges változatai a francia **Cognac, Armanac**, vagy a spanyol **Brandy de Jerez**, de ismertek az olasz, német brandy-k. Brandy mindenhol van, ahol bor van, hiszen a bor lepárlásával és a párlat érlelésével készül.
- A „brandy” szó maga az „égetett bor” kifejezésből származik
- Örményország: leghíresebb képviselője az **Ararat** brandy
- Görögország: **Metaxa**, aminél az érlelt brandy-hez Számosz (Samos) szigetéről származó muskotálybort és mediterrán fűszereket adnak – így jogilag nem lehet már brandy-nek hívni

Törkölypárlatok (gyakori, hogy bármilyen szőlő alapú vagy gyümölcspárlatot is nevezek így):

- Olaszország: **grappa** – szabályozása szigorú, lepárláskor nem szabad vizet adni a törkölyhöz, ezért gőzölő edényes (ún. bain-marie) vagy direkt gőzdisztillációt alkalmaznak (különben leégne)
- Balkán: **rakija/rakia**,
- Franciaország: **marc**
- Málta: **pomace** (angolul a törköly)
- Spanyolország: **orujo**
- Görögország: **tsipouro** (τσιπουρο, cipúró)
- Kréta: **tsikoudia** (τσικουδιά, cikudia)
- Ciprus: **zivania/zivana** (ζιβανία, ζιβάνα)
- Grúzia: **chacha** (csacsa)

...és így tovább. Minden bortermelő országnak, szigetnek, nyelvnek megvan a maga kifejezése a bor/szőlő/törkölypárlatra.



Szőlő- és borpárlatok

Caffè corretto,
grappa-val
erősített kávé

SKANDINÁVIA



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Akvavit/aquavit (Norvégiában akevitt):

- **Kömény-** (caraway) és/vagy **kapormag-ízésítésű** (dill) szeszes ital, amelyet növényi vagy fűszerdesztillátummal ízesítenek; a receptúrákban használnak még kardamomot, ánizst, édesköményt, citrom- és narancshéjat, sőt borostányt (Dánia/Aalborg akvavit)
- Az alapszeszt általában gabonából vagy burgonyából főzik
- Neve a latin **„aqua vitae”** (élet vize) kifejezésből származik
- Vannak érleletlen, érlelt, vagy egyszerűen színezett változatok is
- Aperitif/digestif ital, shot-ként fogyasztják, ünnepi asztalnak is része

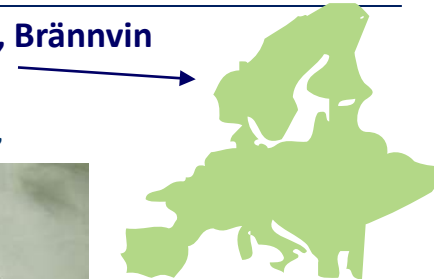
Brännvin (Izlandon Brennivín):

- Hasonló az akvavithez, **köménnyel** (*Carum carvi*) való ízesítés az általános
- A svédok **dallal köszöntik** a fogyasztását („**snapsvisa**”)
- A neve a **„burnt wine”** = „égetett bor” kifejezésből származik
- Izlandon „svarti dauði” (black death) néven, vagyis **„fekete halál”**-ként is hivatkoznak rá
- Nemzeti italként fogyasztják a **„kæstur hákarl”** („**erjesztett cápa**”) nevű ételük mellé (a nyers cápahúst felkötve hónapokig érlelik-rohasztják(?), amíg erősen ammóniás illatúan készre erjed)

Kümmel (német, ízesítése kömény, édeskömény (ánizs))

- Nem skandináv, hanem észak-német, holland, lett
- De ízesítése, ízvilága erősen hasonló

Akvavit, Brännvin



Svéd akvavit
Åhus-ból



Német, holland
kümmel

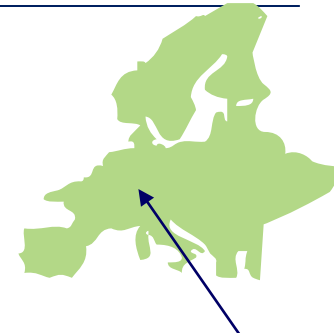


„Snapsvisa” – svéd italos dal a brännvin mellé	Magyarul, kb.
Gutår, båd’ natt och dag! Nu vållust, nytt behag! Fukta din aska! Fram, brännvinsflaska! Lydom Bacchi lag!	Üdv, éjjel és nappal! Új boldogság, új öröm! Nedvesítse hamuszáraz torkunkat! Fel, brännvin-pohár! Kövesd Bacchus törvényét!



Gyümölcspárlatok:

- Gyümölcs cefréjének egyszeri vagy kétszeri, rendszerint kisüsti lepárlása
- Fogyasztása aperitif/digestif formában, általában tisztán, shot-ként
- Általában érleletlen, de léteznek érlelt verziók, főképp erőteljes ízű gyümölcsből, pl. szilva
- Közép-Európa-i országok általában nemzeti italukként tartják számon
- Magyarország: **pálinka**
- Románia: **țuică** (cujka), a többnyire csak egyszer lepárolt szilvapárlat; **horincă** (ejtsd: horinka) és **turț** (ejtsd: turc) néven is ismerik; léteznek érleletlen és érlelt verzióban is
- Szerbia/Horvátország/Szlovákia (szláv területek): **slivovitz** (ill. a szó módosulásai): szilva alapú párlat; használják még a **rakia/rakija** nevet is rá, de az jellemzően inkább szőlő- vagy borpárlat
- Franciaország: **eau de vie (de fruit)**; „élet vize” kifejezésből, a gyümölcs nevével együtt; pl. eau de vie de poire (körte), eau de vie de framboise (málna), eau de vie de pomme (alma); különleges fajtája a **calvados**, ami kiforrott almabor/cidre lepárlásával készül (és rendszerint érlelik)
- Németország/Ausztria: **schnaps** ill. **-wasser** (-víz) vagy **-brand** (-párlat) utótagból a gyümölcs nevével együtt pl. kirschwasser, vagy röviden krisch (cseresznye); marillenschnaps (sárgabarack)
- Angol nyelvterületeken: ha nem is készítik, de valamelyest fogyasztják, és „**brandy**” névvel illetik, pl. plum-brandy (szilva), apricot-brandy (barack)
- Természetes gyümölcs-alapú likőrök: pl. **crème de cassis**, francia feketeribizli-likőr; **Guignolet**, francia cseresznyelikőr; **Nocino**, olasz likőr zöld dióból; **Maraschino**, marascacseresznye párlatából; **Limoncello**, olasz citromlikőr; **Amaretto** (mandula); **Frangelico** (mogyoró)



Gyümölcspárlatok



Aperitifek, bitterek, gyógynövény-likőrök:

- Léteznek kategóriák (pl. fernet), de minden márka egyedi, titkos fűszer- és gyógynövény összetételű
- 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; tárnic, 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
 - **Ramazzotti**, 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



**Bitterek,
gyógynövény-
likőrök**



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, rozmarin, kakukkfű – természetes élénkzöld 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,
gyógynövény-
likőrök**

KÖZÉP-EURÓPA x 2



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Alkoholfok erőssége



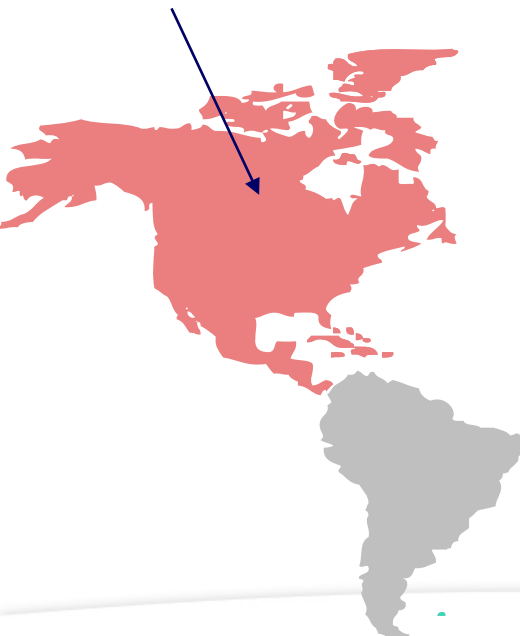


USA/Kanada: Egyértelmű a **whisk(e)y**-dominancia (USA-ban ,e'-vel whiskey, Kanadában whisky), olyannyira, hogy 1964-ben a törvényhozás az USA-ban "America's Native Spirit" (America Őshonos Szeszestala..."őshonos" - haha!) hivatalos titulust adta a whiskynek.

Karib-térség: rum! Hasonló egyértelműséggel, mint északon a whisky. Francia hatással bíró szigeteken megjelennek még a különböző egzotikus **eau-de-vie**-k (gyümölcspárlatok): banán, mangó, stb.

Mexikó: tequila, mezcal ill. más agave-párlatok

Applejack



Applejack:

- Az erjesztett cider-ből („almasör”) ún. **frakcionált fagyasztással** előállított magasabb alkoholfokú szeszest ital (a mínuszra hűtött cider-ből kifagy a víz, marad az alkohol – a folyamat neve „**jacking**”)
- New Jersey-ben kezdte gyártani 1698-ban William Laird, egy skót emigráns – a cég (Laird & Co.) ma is létezik, mint a legnagyobb applejack előállító
- A modern változat a francia Calvados-hoz hasonlít, lepárlással állítják elő (ugyanúgy cider alapon)
- Az applejack elterjedt ital volt az USA-ban a szesztilalomig, de utána már nem tért vissza a népszerűsége
- Modern eljárásban már gyakrabban követik a normál desztillációt/lepárlást (így tesz a Laird is)



Forrás: lairdandcompany.com

A klasszikus, fagyasztásos Applejack módszere megmaradt az otthoni „moonshine” készítőknél



Forrás: The Spruce / S&C Design Studios

Természetesen a cukornád-termesztő országokban jelen van a **rum**, a szőlőtermesztőknél a **brandy**, de megjelennek helyi, sajátos párlatok is, gyakran ugyanezen alapanyagokra építve



- **Augardiente:** "égetett víz/tüzes víz" a szó jelentése, használják cukornád-párlatra, de szélesebb értelemben bármilyen alapanyagú lepárolt szeszre; készítik narancsból, banánból, de gabonából is. Érelt/érleletlen és ízesített változatok is léteznek
- **Cachaça:** brazil, cukornád alapú 'aguardiente', helyben hívják *pinga*, *caninha* néven is. Nemzetközileg a caipirinha koktélból ismert leginkább. Érelt/érleletlen változatai is vannak. Alapanyaga a cukornád lé (nem a cukornád melasz), ennyiben eltér a klasszikus rumtól...de hasonlatos a francia-karibi térség rhum agricole-jához
- **Pisco:** Peruban és Chilében készített szőlő- vagy törköly-párlat. Színe áttetsző, alkoholtartalma 40% körüli. Neve a kecsua nyelvből ered, a szó jelentése „madár”: erről a szóról először Pisco település kapta a nevét, majd a városról a párlat. Csak a ledarált boggyót-lét erjesztik, a kocsányokat eltávolítják, a lepárlás az erjedést követően azonnal végbemegy. Muskotályos ("aromatic") és normál szőlőből is készítik. A név és az eredet jogi vita tárgya Chile és Peru között
- **Singani:** kizárólag muskotályszőlőből, Boliviában készített párlat (kb. ugyanaz, mint a pisco)
- **Fernet:** Argentínában ismert, bevándorlók terjesztették el, lényegében az európai bitter ez is...bár kólával isszák (fernet con coca)...brrrr...

AFRIKA, AUSZTRÁLIA



Afrika:

- A pálmabor alapú „arrack” (mint Indiában/Sri Lankán) a tipikus, de külön neveken hívják
- **Ogogoro** a neve Nigériában, amit Raffia pálma begyűjtött és megerjedt nedvéből párolnak le (a pálma virágát vagy törzsét megvágják, az így kifolyó nedvét fogják fel)
- **Akpeteshie**-nek hívják Ghána-ban
- Stb.



Van házi változat is, nem ritkán mérgező, pl. metanol tartalmaz

Ausztrália:

- Szinte kizárólagos angolszász hatás: a nagy világcategóriák ismertek, helyi gyártásúak is vannak (whisky, rum, gin, vodka, stb.)
- „Nemzeti italnak” a Bundaberg rumot tartják, 1888-ban alakult, „Bundy” néven becézgetik, van fehér (éreltetlen) és barna (érelt) változata is

