

LUKSUSOWA

**Luksusowa
Vodka**





WÓDKA = VODKA

A "WÓDKA" a víz (woda) szóból származik, kicsinyítő képzővel, jelentése "vizecske". Hasonló a logika, mint más nyelvekben pl. a francia "eau de vie", a kelta "uisce beatha" (whisky) esetén: a kifejezés nem pusztán a vízre, hanem "AZ ÉLET VIZÉRE" utal.

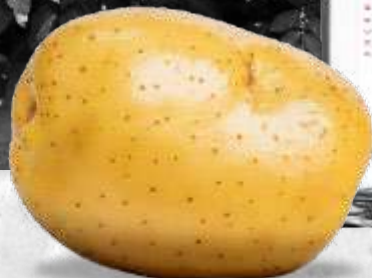
A lengyelek hívták még korábban "gorzałka"-nak (égetett bornak, burnt wine-nak) ahol meg a brandy (a holland „brandwijn”-ből), vagy az angol/amerikai "fire water" (tüzes víz) juthat eszünkbe.



Nem minden lengyel vodka **Polish vodka**

JOGI SZABÁLYOZÁS SZERINT A POLISH VODKA:

- ✓ Semmilyen adalékot, hozzáadott anyagot nem tartalmazhat a vízén kívül
- ✓ Kizárólag burgonyából és az 5 tradicionális gabonából készíthető
- ✓ A gyártás minden lépése Lengyelországban kell, hogy történjen



Luksusowa Burgonya vodka



LENGYEL BURGONYA

+



KRISTÁLYTISZTA VÍZ

=





"Luksusowa" Mi jelent a név?

Meg is tudjuk tippelni...

...a jelentése:

luxus

Luksusowa alapítása

1928

A legrégebbi lengyel vodkamárkák
egyike.

Alapításától változatlan
receptúrával.



Luksusowa: elnyert díjak

40

díj és elismerés

San Francisco
World Spirit
Competition
2016



San Francisco
World Spirit
Competition
2014



Ultimate
Spirits
Challenge
2016



Az egyetlen lengyel vodka, amely 10x egymás után elnyerte a brüsszeli International Monde Selection Competition aranyérmét.



Ultimate
Spirits
Challenge
2016



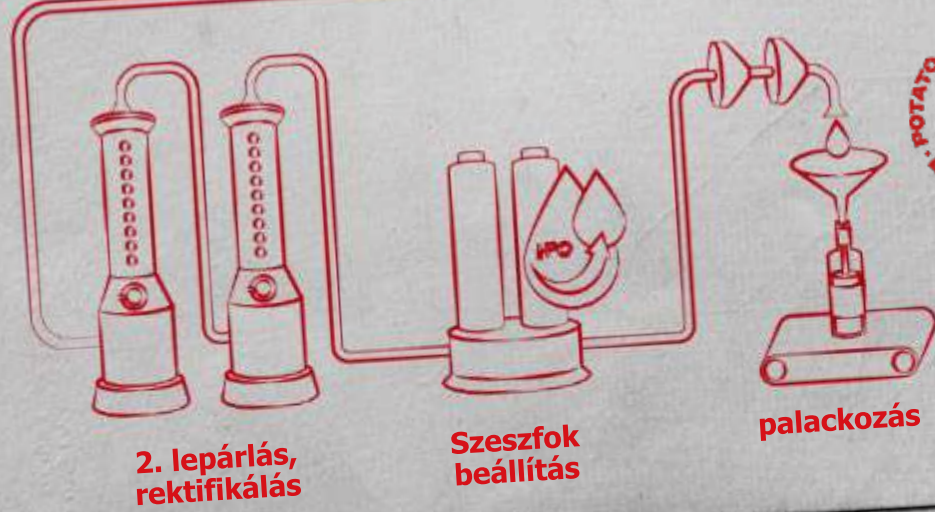
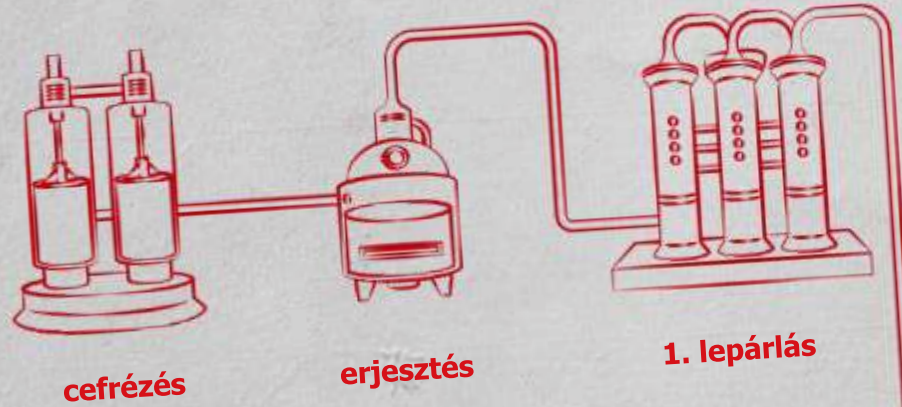
Ultimate
Spirits
Challenge
2016



Ultimate
Spirits
Challenge
2016

Luksusowa

Hogyan készül?



Mi a Luxusowa titka?

A vodka-készítés 3 pillére

A kulcs:
a burgonya

Az ízvilág és
karakter fő
meghatározója



Alapanyag



Víz

A kristálytisza víz

Szennyeződésektől és
ipari kezeléstől mentes

Lepárlás

A készülék és a
szaktudás

A lepárlás emberi
beavatkozás; a
minőség végül itt
dől el!



Hogyan készül a Luksusowa?

1-2-3 lépés

Burgonya

1

**Kizárólag lengyel
farmokon termesztett
burgonyából**

Lengyelország észak-nyugati részén
termesztett, speciális burgonya-fajta

Ahol a fekvés, éghajlat, talajszerkezet (a
"terroir") lehetővé teszi, hogy keményítőben
gazdag burgonyát takarítsanak be



Tudtad...?

It takes **3x** times more raw material to produce potato vodka than to produce rye vodka



4 KG of potatoes = **1000 ML** of vodka



Burgonyából 3x annyi kell egységnyi vodka előállításához, mint gabonából
A keményítő-tartalom a gabonában sokkal koncentráltabb

(Első) Lepárlás

2

**A tradicionális
burgonyatermesztők és
kis-kapacitású lepárlók
a Luksusowa
elengedhetetlen
háttére**



**Polish Vodka Association-nel
összefogva a Luksusowa
dolgozik azon, hogy a
hagyományos mezőgazdaság
megmaradjon és fejlődjön
Lengyelországban.**

3

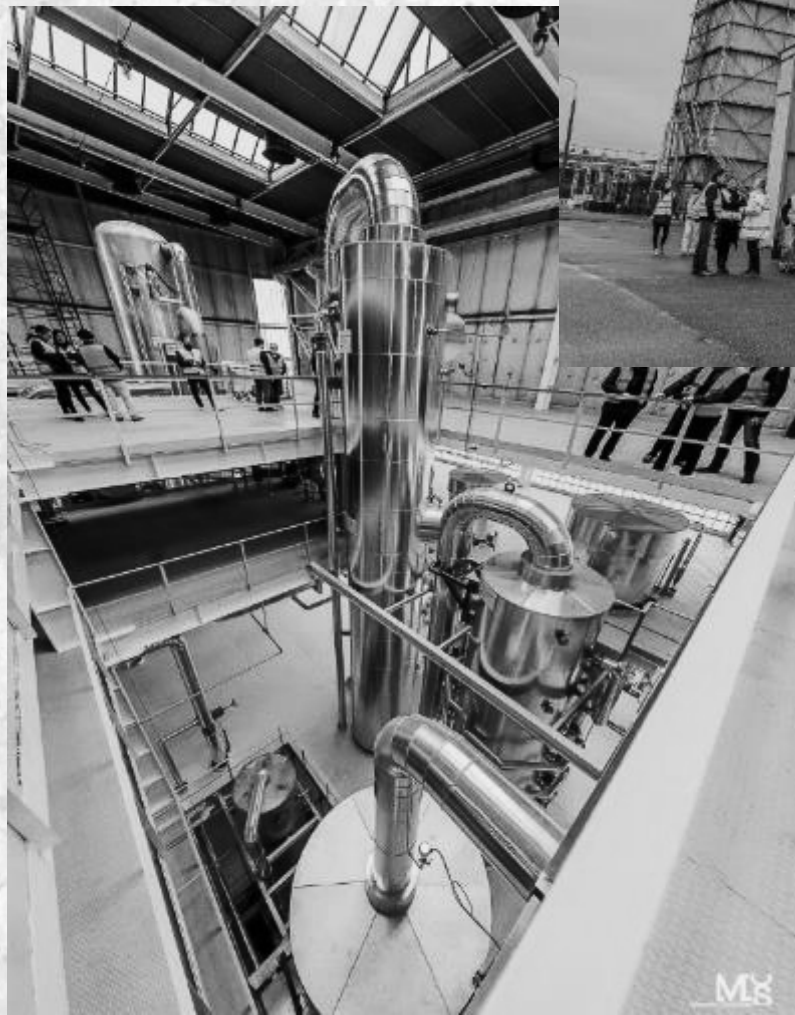
Rektifikálás

A lepárlómester tudása biztosítja a vodka tisztaságának és karakterének harmóniáját

A burgonya-alapszeszt 3-oszlopos folyamatos lepárlón desztilláljuk (innen a "Triple Distilled" jelző).

A rektifikálás titka annak az egyensúlynak a megtalálása, ahol a vodka minőségre a legtisztább, de ízvilágban megőrzi jellegzetes burgonya-karakterét!

Mottó: "Íztelen vodkát főzni könnyű...ezért nem csinálunk ilyet!"



Vodka kóstolás

Egy érzéki kaland





A Luksusowa fogyasztási hőmérséklete

4-6°C

Ha a vodkát túlságosan lehűtjük, fagyasztóban tartjuk, közvetlenül onnan szolgáljuk fel, az ízélmény csökken, a vodka bezárul, finomságát nem tárja fel teljesen!

A hivatalos vodka-kóstolás



Nem az ajánlott fogyasztási hőmérsékleten, hanem szobahőmérsékleten kóstoljunk



Ne hígítsuk a vodkát, hadd tárja fel így az aromáit (a hőmérséklet eleget "lazít")



Használjunk tulipán-forma vagy shot poharat



Vegyük a szájba a vodkát, picit pihentessük, nyeljük le (testesség, íz, utóíz!); több apró korty után értékeljük

A vodka-kóstolás, a nüansznyi ízek megtalálása, felismerése, élvezete először nagyobb kihívás, mint "barna szeszeket", whisky-t, Cognac-ot kóstolni!

De gyakorlat teszi a mestert!

Luksusowa ízvilág

1 Illat

Gazdag, tejfölös-
sült burgonya illat;
enyhe karamell

2 Íz

Krémes textúra,
komplex ízvilág;
a krumplipüré,
vajjas pattogatott
kukorica ízei

3 Lecsengés

Zamatos,
gyümölcsös,
testes utóíz





Dziękuję

[dzenkuye]