Élelmiszeripari kézikönyv 8.

SZAKSZERŰ PÁLINKAKÍNÁLÁS

vendéglátó-ipari szakemberek részére



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

2020

Élelmiszeripari Kézikönyv 8.

SZAKSZERŰ PÁLINKAKÍNÁLÁS

vendéglátó-ipari szakemberek részére

2020.

Tartalom

1. Az ital és az alapanyag 7
   1.1 Az optimálisan érett gyümölcs megválasztása 7
   1.2 A gyümölcsök anyagcsoport-tartalma 8
2. Szabályozási ismeretek 11
   2.1 Uniós szabályozók 11
   2.2 A pálinka meghatározás és megnevezés részletei- Pálinkatörvény 12
   2.3 Magyar Élelmiszerkönyv 14
   2.4 Jövedéki ismeretek – Jövedéki törvény 14
3. A magyar eredetvédett pálinkák 19
   3.1 Uniós földrajzi árujelzővel védett pálinkák 19
   3.2 Nemzeti földrajzi árujelzővel védett pálinkák 21
4. A pálinkakínálás alapjai. 27
   4.1 A pálinkakínálás protokollja 27
   4.2 A pálinka kóstoltatása 28
5. Gyümölcspálinkák fajtaismerete 33
   5.1 Almaterésűek 33
   5.2 Csonthéjas gyümölcsök 34
   5.3 Vadcsonthéjas gyümölcsök 37
   5.4 Vadon termő és nemesített bogyós gyümölcsök 38
   5.5 Szőlők és borászati termékek 39
   5.6 Különleges eljárással készült pálinkák 50
6. Pálinkagasztronómia 53
   6.1 Egy lehetséges pálinkagasztronómiai menüsor 54
      Amuse Bouche 54
      Hideg előétel 54
      Meleg előétel 55
      Főétel 57
      Desszert 58

Szerzők és Lektorok 61





Előszó

Nemzeti italunk 2004 óta védett hungarikum, hazánkban valószínűleg nincs olyan háztartás, ahol ne lenne megtalálható, hiszen rég nem látott kedves ismerősök érkezésekor, de akár örömünk fokozására, bánatunk oldására mindig előkerül a kamrából. Ha meghalljuk a szót, szinte már a szánkban érezzük az ízeket, de vajon kinek milyen a jó pálinka? Az ízlések eltérőek lehetnek: van, akit még családi körben sem lehet rávenni a fogyasztására, de van, aki meg hosszú percekig képes mesélni a poharába kerülő italról: „a magyar királyné életvizéről".

Fontosnak tartjuk, hogy a megfelelő gondossággal készült pálinkáról alkotott képet úgy alakítsuk, hogy a fogyasztók valóban megtapasztalhassák az ital pozitívumait egy-egy kóstolás alkalmával, és a minőségi termékekkel való találkozás után beleszeressenek, majd később is azokat keressék. Napjainkban egyre nagyobb teret hódít az élmények megélése, és másokkal való megosztása, és egy ilyen emlék megszerzésére alkalmas lehet egy közös pálinkakóstolás. Ebben az esetben viszont fontos, hogy a terméket szakszerűen kínálják, és a vendégek is egy picit szakértővé válhassanak azzal a nemes itallal kapcsolatban, amit a kezükben tartanak. Egy szép üvegből kitöltve, megfelelő formájú pohárban felkínálva, felkelthető az érdeklődés, és mindjárt érződik, hogy ezt a kupicát bizony nem kell azonnal felhörpinteni. Amennyiben a felszolgáló szakszerűen kínálja és mutatja be ezt a remek italt az adott fajta gyümölcspárlathoz illő igényesen megkomponált étellel párosítva, borítékolható, hogy vendége visszatér.

Kiadványunkkal ezt a folyamatot kívánjuk segíteni, hogy a minőségi, mértékletes, ám élvezetes pálinkafogyasztás kultúráját minél többen megtapasztalják és magukénak tudják. Bízunk benne, hogy utunkon társakra találunk az Ön személyében!



Győrffy Balázs
elnök
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara



1. Az ital és az alapanyag

Bevezetésként ejtsünk néhány szót az alapokról, tisztázzuk, hogy pontosan mi mindent értünk a pálinka, mint elnevezés alatt.

- Kizárólag Magyarországon termett vagy termelt gyümölcsből –ide értve a gyümölcsvelőt is-, szőlőtörkölyből, illetve aszú szőlőtörkölyből készült párlat, mely a törvény által engedélyezett erjesztési segédanyagokat, élesztőt, tápsót, savakat, habzásgátlót kivéve semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz.
- A gyümölcsöt, ill. a törkölyt Magyarországon cefrézték, párolták, érlelték és palackozták
- Alkoholfoka minimum 37,5% V/V
- A Magyarországon előállított pálinkát tilos édesíteni, ez még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem megengedett.
- Sűrítményből, aszalványból, szárítmányból készült termékek nem nevezhetők pálinkának.
- Az Európai Unió döntése alapján, azon gyümölcspárlatokra, amelyek az eredetvédelemnek megfelelnek, a pálinka megnevezést kizárólag Magyarország használhatja és négy osztrák tartomány, de azok csak a barackpálinka névre vonatkozóan.[1]

1.1 Az optimálisan érett gyümölcs megválasztása

Szükségesnek tartjuk, hogy szót ejtsünk magukról a gyümölcsökről is, hiszen itt is - mint minden esetben- az optimális végeredmény elérése a megfelelő alapanyag kiválasztásával kezdődik. Szakemberként érdemes tisztában lenni a megfelelő alapanyag ismérveivel, hogy e tekintetben is lehessen dönteni a kínált tétel megfelelőségéről. Tóth (2013)[2] nyomán az érési állapot elérése a gyümölcs fejlődésének befejező szakasza. Ilyenkor kerül fogyasztásra alkalmas állapotba. Növekedés során mennyiségi gyarapodás és organoleptikus (érzékszervi) változások mennek végbe a gyümölcsben.

1 E-Ambrosiában található részletes leírás: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/includes/showSpecification.cfm?attachmentId=55706

2 Tóth,M.-Ficzek, G.(2013) Nyersanyagismeret

A túl korai és a túl késői szüret egyformán nem megfelelő a pálinkakészítés során. A túlérettségnél magas cukortartalma lesz az adott gyümölcsnek, amely következtében magasabb alkohol-kihozatalra lehet számítani, azonban a magas pH érték és megnövekedett létartalom miatt fokozottan fennáll a mikrobiológiai romlások veszélye. Éretlen gyümölcs esetében nem megfelelő alkohol-kihozatalt tapasztalhatunk, nem megfelelő íz és illatvilággal. Különösen igaz ez az almaterméSűeknél. A túlérett gyümölcsből készült pálinka nehéz, fáradt, fülledt, erősen kompótos mély jegyekkel bír majd, az éretlen gyümölcs esetében pedig csípős, húzós, ízében és illatában aromaszegény terméket kapunk. Egyszerűbben összefoglalva: az étkezésre megfelelő gyümölcs alkalmas a pálinkakészítésre is.

1.2 A gyümölcsök anyagcsoport-tartalma:

- **víz**
- **cukrok** (szénhidrátok): elsősorban fruktóz, kevesebb glükóz, szacharóz
- **szerves savak:** almasav, borkősav, citromsav
- **fehérjék:** néhány tized százalékban vannak jelen, a belőlük származó aminosavak az élesztők tápanyagai
- **ásványi anyagok:** talajból felvett szervetlen kationok és anionok, pl: kálium (transzport folyamatok szabályozása), kalcium és magnézium (fehérjeszintézis), foszfor (energiahordozó), vas (katalizátor)
- **pektinek:** poliszacharidok, növények sejtfalában fordulnak elő és a sejtek egymáshoz kötését, tapadását segítik. A magas pektin-tartalmú gyümölcsök a pektin kocsonyásító hatása miatt nehezen engednek levet, illetve levük viszkózus marad, ami nehezíti az élesztőgombák tevékenységét. A pektin elbontása jobb lékihozatalt, hígabb cefrét és egészségesebb erjedést biztosít, csökkenti az oxidációs károsodást a cefrézés során.
- **viaszok** (nedvességtartalom megőrzése);
- **vitaminok** (kis mennyiségben az életműködéshez kellenek);
- **aromaanyagok** (illóolajok, tepének, alkoholok, észterek, acetátok, aldehidek stb.;
- **enzimek** (biokatalizátorok – felépítő, lebontó folyamatok végzése),
- **egyéb alkotórészek**







2. Szabályozási ismeretek

Nem csak a termékekkel érdemes megismerkedni, hanem a rájuk vonatkozó szabályokkal is, melyek rögzítik az elnevezéseknek megfelelő gyártástechnológiai folyamat fő vonalait, és megadják annak az alapját, hogy tisztában legyünk azzal, hogy mit nevezhetünk párlatnak vagy pálinkának. A különböző szabályozó elemek, bár más-más szempontokból írják körül nemzeti italunkat, mégis mindezeknek összességében kell megfelelni. Mivel esetünkben jövedéki termékről van szó, így érdemes oda figyelni a beszerzés, tárolás, értékesítés szabályszerűségére is, mindezek ismerete elengedhetetlen feltétele a hatóságokkal történő harmonikus együttélésnek.

2.1 Uniós szabályozók

Jelenleg még hatályosak a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló Európai Parlament és a Tanács 110/2008/EK rendeletének bizonyos részei. A rendeletben részletesen megfogalmazzák a különböző kategóriákba tartozó italok legfőbb ismérveit, így többek között a törkölypárlatét, gyümölcstörköly-párlatét, a gyümölcspárlatokét is.

Utóbbira vonatkozóan a rendelet kimondja, hogy a gyümölcspárlat olyan szeszes ital:

- amelyet kizárólag húsos, magozott vagy mag nélküli gyümölcsök, vagy az ilyen gyümölcsök mustjának, valamint bogyótermések vagy zöldségek alkoholos erjesztésével és lepárlásával nyernek;
- amelyet 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolnak le úgy, hogy a párolt gyümölcsök aromája és íze megmarad a párlatban;
- amelynek illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
- csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetén a hidrogéncianid-tartalom nem haladja meg a 7 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- Alapértelmezett esetben a gyümölcspárlatok maximális metanol-tartalma 1000g/hl lehet abszolút alkoholra vonatkoztatva, azonban néhány gyümölcs és bogyótermés esetén a megengedett érték magasabb (1200g/hl, illetve 1350g/hl).

Érdemes azonban a szabályozók változását követni, ugyanis már megjelent és hatályos az Európai Parlament és a Tanács 2019/787 rendelete a szeszes italok meghatározásáról, mely hatályon kívül helyezi a 110/2008/EK rendeletet. Fontos megjegyezni, hogy a 110/2008/EK rendelet III. mellékletében nyilvántartásba vett oltalom alatt álló földrajzi árujelzők automatikusan oltalom alatt álló földrajzi árujelzőknek minősülnek az új rendelet szerint is. Az új rendeletben foglaltak 2021. május 25-től alkalmazandóak, azonban főszabály szerint azokat a szeszes italokat, melyek e rendelet követelményeit nem, de a 110/2008/EK rendelet követelményeit teljesítik, és 2021. május 25. előtt készültek, a készletek erejéig továbbra is forgalomba lehet hozni.

2.2 A pálinka meghatározás és megnevezés részletei- Pálinkatörvény

A pálinka részletesebb definiálásánál napjainkban a 2008. évi LXXIII. törvény, az ún. „Pálinkatörvény" meghatározásait vesszük alapul.

Pálinkának csak az olyan gyümölcspárlat -törkölypálinka esetén pedig törkölypárlat- nevezhető, amelyet Magyarországon termett vagy termelt gyümölcsből készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A pálinkát és a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színezni, édesíteni, még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

A pálinka megnevezése

A pálinka megnevezésében egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a gyümölcs nevét közvetlenül a pálinka szó követi. A különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak utólagos keverésével előállított pálinka megnevezése gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka. A különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka. A pálinka és a törkölypálinka bármilyen arányú keverésével készült terméket - még akkor is, ha a termék alkoholtartalma 100%-ban e két összetevőből származik - kizárólag csak szeszesitalnak lehet nevezni.

A törkölypálinka megnevezése

Törkölypálinkának csak a 110/2008/EK rendelet II. számú mellékletének 6.[3] számú kategóriája szerinti eljárással készített olyan törkölypárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termett szőlő törkölyéből készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A szőlőtörkölyhöz adható borseprő mennyisége legfeljebb 25 kilogramm borseprő/ 100 kilogramm törköly. A borseprőből nyert alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkohol mennyiségének 35 százalékát. Minden egyes lepárlás 86 százaléknál (V/V) kisebb alkoholtartalomra történik, az első lepárlás esetén a törköly jelenléte mellett. A törkölypálinka készítése során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel. Minden törkölypálinka a törkölypárlatok közé tartozik.

Egyfajta szőlőből készült törköly esetében kiegészülhet - a törkölypálinka szót közvetlenül megelőzően - a szőlő nevével, vagy kiegészülhet a fenti megnevezést még közvetlenül megelőzően - egy, a termék származására utaló földrajzi névvel is.

Az aszútörköly-pálinka

Aszútörköly-pálinkának az a törkölypálinka nevezhető, amely igazolhatóan 100%-os mértékben a Tokaji Borvidék magyarországi termőhelyéről származó, aszú készítéséhez felhasznált aszú szemek kipréselt tésztájából készült.

Különleges eljárásokkal készült pálinkák és törkölypálinkák

A Pálinkatörvény szabályozza a különleges eljárásokkal készült gyümölcs- és törkölypálinkák körét is, úgy, mint kisüsti pálinka, érlelt pálinka, ópálinka, gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka, ágyas törkölypálinka. Ezeket részletesen az 5.6 fejezetben ismertetjük a Pálinkatörvény meghatározásai alapján.

3 Továbbá az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/787 rendeletének I. számú melléklet 6. számú kategóriája szerinti

2.3 Magyar Élelmiszerkönyv

Jelenleg a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus 2-109 számú irányelv[4] Kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzői) írja le a kézműves pálinka ismérveit. A kézműves pálinkának is meg kell felelnie a Pálinkatörvényben foglaltaknak. Kézműves pálinkát csak saját pálinkaként, saját előállítású cefréből szabad előállítani. A kézművesként előállított pálinka mennyisége korlátozott, összesen 10 ezer hektoliterfok éves szinten.

Kézműves pálinkának csak a kisüsti eljárással előállított pálinka nevezhető, amennyiben az üst töltőképessége nem haladja meg az 1000 litert. Kézműves pálinka csak egyféle gyümölcsből készülhet, valamint a különböző évjáratok sem keverhetők. Elkészítéséhez csak gyümölcs használható, (csonthéjas gyümölcsök esetén a magsúly arány 4–15%), és csak a főzés telephelyén palackozható.

2.4 Jövedéki ismeretek – Jövedéki törvény

A pálinka jövedéki terméknek számít, ebből a szempontból a 2016. évi LXVIII. törvény (új Jöt.) és a kapcsolódó 45/2016. (XI. 29.) NGM rendelet (Vhr.) rendelkezései az iránymutatóak rá nézve. E jogszabályokban nem találhatóak külön nevesítve a pálinkára vonatkozó kötelezettségek, ugyanis a pálinkát mint terméket magukban foglalják az „alkoholtermék" és „párlat" definíciók.

Elsőként jegyezzük meg, hogy jelen fejezetben a vendéglátóipari egységekről szólunk, amelyekben az új Jöt. szerinti jövedéki kiskereskedelmi tevékenység folyik (3. § 27. pont, értelmező rendelkezések). Ez azoknak a tevékenységeknek az összefoglaló neve, amiket a jövedéki kiskereskedő a 67. § (1) bekezdés a) pontja szerinti termékkel és üzemanyag célú földgázzal a kereskedelemről szóló törvény, valamint a fiatalkorúak dohányzásának visszaszorításáról és a dohánytermék kiskereskedelmi tevékenységről szóló törvény szerint folytat. A 2005. évi CLXIV. törvény (Kertv.) szerint (értelmező rendelkezések 2. § 13. pont) kiskereskedelmi tevékenység az, ahol üzletszerű gazdasági tevékenység keretében termékek forgalmazása, vagyoni értékű jog értékesítése és az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása történik a végső felhasználó részére, ideértve a vendéglátást is.

4 https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/64/b1000/2-109_2016-12-21.pdf

A kiskereskedelmi egységekben és vendéglátóhelyeken kínált alkoholtermékre zárjegynek kell kerülnie, amit a gyártó helyez fel rá szabadforgalomba bocsátást megelőzően. Annak megfelelően, hogy az ital párlatnak vagy pálinkának minősül, különböző zárjegyek használatosak. A belföldön forgalomba kerülő pálinkára és törkölypálinkára az új Jöt. hatálya alá tartozó más alkoholtermékekre alkalmazandó zárjegytől színében eltérő zárjegyet (a továbbiakban: pálinka-zárjegy) kell felhelyezni úgy, hogy az a csomagolási egység elválaszthatatlan részét képezze, a palackot annak eltépődése nélkül pedig ne lehessen kinyitni. Az eltépődött zárjegyen feltüntetett adatoknak és szövegnek viszont továbbra is láthatónak kell lennie. Arra is figyelni kell, hogy ha a szabadforgalomba bocsátott zárjegyköteles jövedéki termék zárjegye megsérül, vagy a termékről leválik, akkor a későbbi értékesíthetőség érdekében a terméket leltárba kell venni, az adatokat pedig be kell jelenteni az állami adó- és vámhatóságnak. A hatóság a bejelentéstől számított 30 napon belül új zárjegyet helyez fel a termékre, ha a levált, sérült zárjegy egyedi azonosításra alkalmas és a zárjegyköteles jövedéki termék származása igazolt. Az új zárjegy felhelyezéséig a terméket elkülönítetten kell tárolni raktárban vagy más, kiszolgálásra nem szolgáló helységben. [5]

Az eddigiekből már kiderült, hogy a végfogyasztó részére kizárólag adózott termék felkínálása történhet, így jól körülhatárolható az a beszállítói kör, amelytől a nevesített terméket beszerezhetik. Ezek elsősorban kereskedelmi főzdék (adóraktár), ital nagykereskedések (jövedéki engedélyes kereskedő)[6]. Kivételes esetben kiskereskedelmi egységek közötti készlet átadása is történhet, ám ezt előzetesen be kell jelenteni a NAV részére. A termékek átvételekor minden esetben ellenőrizni kell, hogy a küldő és fogadó fél adatai helyesen szerepelnek-e a szállítólevélen. Az áruátvételt csak abban az esetben igazoljuk, ha a szállítási bizonylaton szereplő adatok egyeznek a megrendeléssel, az áru pedig (megrendelt minőségben és mennyiségben) sértetlenül megérkezett. Ha az árut illetően kifogás van, arról jegyzőkönyvet kell felvenni, azt csatolni kell a szállítási okmányhoz, mert a szállító ennek alapján tudja megtenni a korrekciót.

Fontos megjegyezni azt is, hogy jövedéki kiskereskedő jövedéki terméket készpénzfizetéssel nem szerezhet be, kivéve az adóraktárból vagy kisüzemi bortermelőtől 200 ezer forintot meg nem haladó értékű jövedéki termék beszerzését.

5 új Jöt 76. § (3)-(5)

6 Az engedélyesek listája megtalálható a NAV honlapján, mely folyamatosan frissül: https://nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki_ado/tajekoztatok_informaciok/jovedeki_engedellyel_rendelkezok

Zárjegy nélküli, adózatlan vagy kedvezményes adómértékkel adózott termék nem kínálható fel a vendég részére, így beszerezni és felkínálni magánfőzött párlatot a jelenlegi szabályokba ütköző tevékenységnek számít. A magánfőzött párlat kizárólag a magánfőző, családtagjai vagy vendégei által fogyasztható el, vagy kizárólag adóraktár részére értékesíthető.

Kedvezményes mértékkel adózott bérfőzetett párlat szintén csak a bérfőzető saját, illetve vendégei fogyasztására szolgálhat. A bérfőzetett párlat értékesítése korlátozott: a gazdálkodó vagy adóraktár részére adja el, vagy kistermelőként[7] értékesíti palackozva, a teljes adómérték megfizetése és zárjegy felhelyezése mellett. Ez történhet a saját gazdasága helyén, illetve a gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli, a kereskedelemről szóló törvény[8] szerinti vásáron vagy piacon folytatott kereskedelmi tevékenység keretében.[9] Az adó megfizetéséről minden esetben származási igazolvány készül, ami 15 évig alkalmas igazolásra.

Kitelepülés, Felbontott termékek

A Kertv. szerinti vendéglátást vagy szálláshely-szolgáltatást folytató jövedéki kiskereskedő üzletében és az ahhoz tartozó raktárában csak meghatározott mennyiségű bontott terméket tárolhat, meghatározott feltételekkel.[10]Ez a jelenlegi szabályok szerint 2 liter alatti kiszerelésű termékből választékonként öt, 2 literes vagy azt meghaladó kiszerelésű termékből választékonként egy darab. Ettől eltérni akkor lehet, ha alkalmi rendezvényen, közterületi értékesítés keretében, vásáron vagy piacon történik az értékesítés. A kitelepülésről az állami adó- és vámhatóságnak - a végrehajtási rendeletben meghatározott adattartalommal - az értékesítés megkezdése előtt legkésőbb 3 munkanappal bejelentést kell tenni.[11] Az alkalmi rendezvényen történő értékesítést követően a bontott kiszerelésű termékeket az üzlet vagy az ahhoz tartozó raktár elkülönített részében kell tartani, és az elkülönítetten tartott termékekről naprakész nyilvántartást kell vezetni, havi zárással. [12]

7 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerint

8 2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről (Kertv.)

9 NAV 84.1 Információs füzet: https://nav.gov.hu/data/cms516076/84.1_Parlat_el_allitasa_berf_zes_kereteben_szeszf_zdeben_20200225.pdf

10 Új Jöt 70 par.

11 Új Jöt 70 par.

12 Vhr. 41 par.



Kép forrása: NAV KI





3. A magyar eredetvédett pálinkák

Hazánkban uniós földrajzi árujelzővel (GI=geographical indication) jelen pillanatban hat pálinka rendelkezik (a pálinka és törkölypálinka megnevezéseken túl): a Békési szilvapálinka, a Gönci barackpálinka, a Kecskeméti barackpálinka, a Szabolcsi almapálinka, a Szatmári szilvapálinka és az Újfehértói meggypálinka, míg nemzeti földrajzi árujelzővel kilenc pálinkánk büszkélkedhet.

3.1 Uniós földrajzi árujelzővel védett pálinkák[13]

Maga a Pálinka és Törkölypálinka elnevezés is uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzés, ám mivel ezek meghatározásáról már esett szó, így nem térünk ismét ki rá.

Békési szilvapálinka
A Körösök völgyében termett vörös szilvából, évszázados hagyományú kisüsti rendszerű pálinkafőzéssel készül. Aranyló színét és kiváló ízét a fahordós érlelésnek köszönheti.
A termék alapanyagául szolgáló „Vörös szilva" a Körösök Völgyében igen jól termeszthető. Ez a terület magában foglalja Békés város és határain kívül a következő, Békés környéki településeket és határaikat:

Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.

Gönci barackpálinka
A gyümölcsfajta a Gönczi magyar kajszi és a termőtáj kiváló jellegéből született, különleges illat- és zamatanyagban gazdag pálinka, amely különbözik más régiók barackpálinkáitól. Az alapanyagnak fajtaazonosnak, kellően érettnek, romló hibától és idegen anyagtól mentesnek kell lennie. Zöld, penészes vagy rothadt gyümölcsöt a tétel nem tartalmazhat. A gönci barackpálinka különlegességét, kiváló minőségét a klimatikus viszonyok, a kedvező alapanyag ellátás, a hagyományok őrzése, valamint a technológia szigorú betartása együttesen biztosítják.

13 E-ambrosiában „Registered" státusszal rendelkező megnevezések: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#

Kecskeméti barackpálinka
Ez a pálinka, a Kecskeméten és környékén termesztett kajszibarackból készített, a gyümölcs illatát, ízét és zamatát megőrző, világhírű pálinka. A vendéglátásban újszerűen digesztívumként (emésztést elősegítőként) is kínálják.

A „kecskeméti" eredetmegjelöléssel ellátott barackpálinka alapanyaga a Kecskemét környékén, környezetbarát termesztési technológiával termesztett és származási bizonyítvánnyal ellátott kajszibarack. A gyümölcsfeldolgozás eredményeként napjainkra hungarikum lett a kecskeméti barackpálinka. A termék előállítására a magyar kajszi, gönci magyar kajszi, pannónia, ceglédi bíborkajszi és bergeron fajta használható. Alkoholtartalmának 40%-nak (± 0,3%) kell lennie.

Szabolcsi almapálinka
A pálinka alkoholtartalma legalább 40%. Tükrösen tiszta, színtelen vagy érlelés miatt enyhén aranysárga színű. Íze és illata kellemes, almára jellemző, tárolása fa vagy acéltartályban történhet. Érlelési ideje legalább 3 hónap.

A földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A szabolcsi almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.

Általában az almából készült pálinkák akkor lesznek igazán nagy értékű, szép pálinkák, ha sokáig pihentetjük, illetve, ha hordós érlelésnek vetjük alá. A hordós érlelés hatására a mindig fiatalos, "mozgékony" párlat megnyugszik és nagyon szép, nyugodt elegáns késztermékét ad.

Az almapálinka az eredeti parasztgazdaságok tipikus itala volt. Általában a napi munkavégzés előtt fogyasztották a közösen végzett munkák során, és a családi ünnepeken. A hagyományos gyógyászatban fájdalomcsillapításra, sebfertőtlenítésre, és gyógyitalok alapanyagaként is hasznosították. Az igazi háziasszony mindig tartott a háztartásban néhány üveggel ünnepekre, a ház körüli munkák, szívességek meghálálására, felhasználása ennek folytán sokrétű volt.

Szatmári Szilvapálinka
Tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű gyümölcspárlat, keserűmandulára emlékeztető magzamattal, alkoholtartalma minimum 40%. Kizárólag szilva felhasználásával készül, a teljesen érett penyigei és besztercei szilvafajta gyümölcséből. Mind a mai napig részben a magjával együtt főzik a pálinkát. Illatában mandulás, ízében kellemesen kesernyés ízt ad, ami főleg a szájpadláson érezhető.
A termék előállítására a penyigei és a besztercei szilvafajta gyümölcse használható, egyéb szilvát maximum 20%-ban tartalmazhat. Veresszilvát nem tartalmazhat a válogatás.

Évszázadok óta a Szatmár-beregi táj kiemelkedő híressége, vendégköszöntő itala. Aki ide látogat, legyen az fiatal vagy idős, nem mulaszthatja el ezt a terméket megkóstolni. Az a mondás is járja, hogy aki iszik belőle, minden kortyától egy évvel fiatalabb lesz.

Újfehértói meggypálinka
Az „Újfehértói" eredetmegjelöléssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös és a Debreceni bőtermő fajták használhatók.

Klasszikus, átlátszó, földrajzi eredetvédelemmel rendelkező gyümölcspálinka, amelyet a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Újfehértó környékén készítenek. Alkoholtartalma legalább 40%-os. A magozás során általában nem kerülhető el, hogy bizonyos mennyiségű magtöret a cefrébe kerüljön, ez a mag adja a pálinkának a jellegzetes, enyhén marcipános-mandulás ízvonalat. [14]

3.2 Nemzeti földrajzi árujelzővel védett pálinkák

Uniós regiszterbe jelölt pálinkák, melyek kérelmének elbírálása folyamatban van: [15]

Göcseji körtepálinka
Intenzív illatú, a gyümölcshéj ízanyagait erősen visszaadó párlat, amely a dunántúli pálinkák közül elsőként kapta meg az eredetvédettséget. Az itt készülő körtepálinka sajátossága, hogy biztosítják az utóérést a gyümölcsnek, míg a többi pálinka esetében a friss gyümölcsöt rögtön feldolgozzák. A lepárlás és a finomítás kizárólag a kétutas, hagyományos magyar desztillációval, azaz a kisüsti lepárlással történhet.

14 https://palinkatona.wordpress.com/a-magyar-eredetvedett-palinkak/)

15 E-ambrosiában „Applied" státusszal rendelkező pálinkák

A göcsei körtepálinka egyik legjellemzőbb sajátosságát a körtehéj íze adja, amely akkor érvényesül a legjobban, amikor a felhasznált fajták az utóérés során már sárga héjjal rendelkeznek, de a gyümölcs húsa még nem puhult fel. Az ilyen utóérési állapotban cefrézett körtéből érhető el a jellegzetes göcseji íz.

A göcseji körtepálinka fizikai tulajdonságait tekintve lehet tükrösen tiszta, illetve abban az esetben, ha hordós érlelésnek vetik alá, barnássárga színűvé válik. Alkoholtartalma 38–40% között mozoghat.

Homokháti őszibarack
A Csongrád megyei, Homokháti kistérségben, a „Homokháti őszibarack pálinka" termékleírásban meghatározott településekről származó honos és elismert, termesztett őszibarackfajták felhasználásával készítik. Az alapanyag fajtáját tekintve sárga húsú, fehér húsú, nektarin és vadőszibarack is lehet. [16]

Madarasi birspálinka
Az alapanyagul szolgáló birs kizárólag Bács-Kiskun megye településeiről származhat, a pálinka előállítása pedig a Bácsalmási járásban található települések területén elhelyezkedő kereskedelmi főzdékben történhet. Az itt megtermelt gyümölcsre jellemző, hogy illata és íze intenzív, így pálinkája is karakteres, jobban érvényesülnek a gyümölcs sajátos beltartalmi jegyei. [17]

Nagykörűi cseresznyepálinka
Elsősorban „Magyarország cseresznyéskertjében" azaz Jász-Nagykun-Szolnok megyében, a Szolnoki kistérség területén termesztett cseresznyefajták felhasználásával készítik, alapanyagának legalább 80%-ban Nagykörűből kell származnia. A gyümölcsöket tekintve a sötét és puha húsú szívcseresznyék és a világos és kemény húsú ropogós cseresznyék előnyeit ötvöző „Petrovay ropogós" tájfajta, Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás és Germersdorfi cseresznyefajták és regisztrált változatairól beszélhetünk[18].

16 Részletes leírást lásd a Földrajzi Árujelzők oldalán: http://gi.gov.hu/homokhati-oszibarack-palinka/

17 http://gi.gov.hu/madarasi-birspalinka/

18 http://gi.gov.hu/nagykorui-cseresznyepalinka/

Nagykunsági birspálinka
Kizárólag a Nagykunság, Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre lévő településeiről származhat az alapanyaga. Az adott területen termesztett fajták közül ki kell emelni a Mezőtúri birset, mely különösen alkalmas kompót, birsalmasajt és pálinka előállítására is. Fanyar, fűszeres, enyhén csípős karakterű pálinkák készíthetőek a gyümölcsből, ezen belül a birsalma édeskésebb viaszosabb jegyekkel, míg a birskörte citrusos, robosztusabb aromatikával rendelkezik.[19]

Nagykunsági szilvapálinka
A termék alapanyagául szolgáló szilva kizárólag a Nagykunság, Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre lévő településeiről származhat. Az ezen a tájegységen termelt szilvafajták közül bármelyik felhasználható, de 40%-ban Vörös szilva és/vagy a Besztercei szilva és klónjainak kell jelen lennie. E két fajta különösen gazdag ízű, aromás, magas cukortartalmú szilvatermést ad, ezért is van nagy hagyománya a lekvárként való felhasználásának is.[20]

Pannonhalmi törkölypálinka
Magyarország nyolcadik eredetvédett pálinkája. Az eredetvédelméről szóló határozat 2009. december 6-tól érvényes.

A pannonhalmi törkölypálinka számára eredetvédelmet kérő eljárást a Győri Likőrgyár kezdeményezte, miután a cég tulajdonában lévő Pannonhalmi Pálinkáriumban is készül helyi alapanyagból törkölypálinka. Ez a főzde volt 2009 végén az egyedüli élvezője az eredetoltalomnak – később azonban már más is készíthet a környéken pannonhalmi törkölypálinkát, ha megfelel az oltalmi előírásnak.

A pannonhalmi törkölypálinka alapja a nevéből eredően a szőlőtörköly, de ehhez bizonyos mennyiségben seprő is adható. A törköly, a szőlő préselése után megmaradó rész, amely a kocsány, a magok és a héj mellett meglehetősen sok gyümölcshúst is tartalmazhat, ha jó minőségű borra törekedvén nem préselték ki a lelket is a szőlőből.

A pannonhalmi törkölypálinka kizárólag a pannonhalmi borvidéken termő fehér szőlőből főzhető. Elkészítéséhez megfelelő szőlőfajta az Irsai Olivér, a zenit, a rajnai rizling, a cserszegi fűszeres – ezektől lesz a párlatnak aszús, édeskés, füstös zamata.

19 http://gi.gov.hu/nagykunsagi-birspalinka/
20 http://gi.gov.hu/nagykunsagi-szilvapalinka/

Sárréti kökénypálinka

A nevezett pálinka alapanyagául szolgáló kökény kizárólag Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő járások meghatározott településeiről származhat, a gyümölcs lehet termesztett és vadon termő is. A felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen friss, vadgyümölcs aromák mellett, mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós ízzel rendelkezik. A felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát az érlelés során is megőrzi. Az ágyas és vagy érlelt pálinka esetén az eljárásnak megfelelően piros/bordó/sárga színekkel rendelkezik, finomított zamatú.[21]

Vasi Vadkörte pálinka

A nevezett pálinkát legalább 75%-ban vadkörte, 25%-ban őshonos és államilag elismert körte fajták (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte) adhatják. Az alapanyagok Vas és Zala megye településeiről származhatnak. A hazai vadkörte fajok tekintetében a magyar vadkörtét, a gyapjas vadkörtét és a közönséges vadkörtét kell megemlíteni. E gyümölcsök pálinkájában vad, fűszeres, édeskés karakterek keverednek, kellemes fanyarsággal a háttérben.[22]



21 http://gi.gov.hu/sarreti-kokenypalinka/

22 http://gi.gov.hu/vasi-vadkorte-palinka/





4. A pálinkakínálás alapjai

A jó és fogyasztásra alkalmas pálinka optimálisan érett gyümölcsből készült, megfelelően tartalmazza azokat az érzékszervi jellemzőket, amelyek a gyümölcsre jellemzőek. Kellően könnyed, fűszeres, idegen anyagoktól és színanyagoktól mentes, tiszta, áttetsző, külseje megnyerő.

4.1 A pálinkakínálás protokollja

A pálinkafogyasztási szokások az utóbbi évtizedekben átalakultak, egyre többen felejtik már el azt a teóriát, hogy fagyasztani, hűteni kell a párlatot és alacsony hőmérsékleten kínálni. Ha hűtött pálinkával kínálnánk meg a vendéget, akkor jogosan feltételezhetné, hogy:

- nincs megfelelő szaktudás birtokában a felszolgáló személyzet a pálinka kínálás hőfokát tekintve
- hibás terméket akarnak neki eladni, melynek illat és íz hibái bezárkóznak a párlatba (ennek legnagyobb problémája, hogy a gyomorban újramelegedve rendkívül kellemetlen illatok és ízek jelennek meg, ezért is hívják ezt a típust úgynevezett „távolságtartó" pálinkának)

A pálinka kínálásának és fogyasztásának hőmérséklete 18-20 °C-on kell, hogy történjen. Kivétel ez alól az érlelt pálinkák csoportja, ahol kézmeleggel, vagy enyhén előmelegített pohárból még intenzívebben szabadulnak fel az adott érlelt termékre jellemző illat és íz jegyek.

Alacsonyabb hőmérsékleten nem megfelelőek a pálinka illat és íz jegyei, neutrálisnak, üresnek, zárkózottnak fognak tűnni, íz élményben alkoholtúlsúlyos jegyek fognak mutatkozni, amelyek érzékszervileg nem megfelelőek.

Fontos, hogy amíg minden más nemzeti italt a legtöbb helyen megfelelő hőmérsékleten szervíroznak és megfelelően bánnak a tárolásukkal, a pálinkával is így kell tenni.

Illendő, hogy a pálinkáról a felszolgáló személyzet magas ismeretekkel rendelkezzen, ismerje a gyümölcsök legfőbb karaktereit, amelyek által prezentálni tudja, sőt mi több, ajánlani tudja a vendégnek. Hazánkban a pálinka kínálása hagyományosan aperitifként történik, ám túllépve a magyar étel- és italfogyasztási szokásokon, meg kell jegyezni, hogy az étkezés lezárásaként az emésztést fokozó –digestive- tulajdonsága miatt érdemesebb e szerepben megjeleníteni, és élvezni pozitív hatásait. Ajánlatos általánosságban tudni azt is, hogy az adott gyártó(k) termékeire mik jellemzők.

Tanulmányozni, kóstolni és tudnia illik a felszolgálónak például, hogy az almákra a héjas, viaszos, fűszeres, kissé, de kellemesen csípős, friss ropogós jegyek jellemzőek, míg a birsre a birsalmasajtos, kompótos vagy éppenséggel a citrusos jegyek, szép lecsengéssel, kellemes kortyérzettel. Ehhez a gyakorláshoz kívántunk alapot adni a harmadik fejezetben szereplő eredetvédett pálinkáink részletes leírásával, valamint az ötödik fejezetben található fajtaismereti összefoglalókkal is.

Pálinkát a mai trendeknek megfelelően felfelé szűkülő, tulipán alakú, csiszolatlan, talpas üvegpohárból illik kínálni, ahol az alsó rész öblösebb, majd felfelé szűkül a pohár szája. Ez a szűkített rész a felelős tulajdonképpen az illat aromák koncentrált érzékeltetéséért, így tudjuk a legmegfelelőbben érezni az adott pálinka sajátosságait.

Számos egyéb más párlathoz alkalmazott kóstoló pohár is megfelelő lehet a pálinka ízleléséhez, azonban érdekes megfigyelni, hogy a különböző öblös pohárformák az ital más-más stílusát tárják fel a fogyasztó előtt.

4.2 A pálinka kóstoltatása

Minden alkalommal, amikor átadunk egy csodálatos kristálytiszta pálinkát, egy gyönyörű tulipán alakú pohárban, fontos, hogy a vendég megcsodálhassa, hiszen akárcsak az ételeknél, itt is a szem az első érzékszerv, ami találkozik a fogyasztandó termékkel.

Homályos, vízcseppes, foltos pohárban illetlenség szervírozni legszebb italunkat.

Ajánljuk vendégünknek, hogy először néhány óvatos mozdulattal lebegtesse meg a pálinkát, hogy életre keljenek az aromák. Illatolja meg, majd röviden, apránként, próbáljon felfedezni minden értékes illatot, amit mutat a pálinka, majd kóstolja meg. Forgassa meg szájában, végül nyelje le, és figyelje az élményt.

Ha nem csíp, kapar, nem tapad, nem fojtogat, akkor már jó tételt kínáltunk. Fontos, hogy a megfelelő pálinka illatra intenzív, adott gyümölcsfajtára jellemző legyen, ízre és szájérzetre kellemes, testes, jó kortyérzettel rendelkező, hosszú lecsengésű. Így válik igazi élménnyé a fogyasztása egy kiváló pálinkának.



Amennyiben előzetes értékeléskor vendéglátóként idegen aromaanyagokat és/vagy szemmel látható hibát találunk a termékben, az az alábbi pálinkahibák valamelyikét tartalmazhatja:

Vegyület neve:	Érzékszervi jellemzők:	Keletkezés helye:
Etil acetát	Jellegzetesen erőteljes ragasztó szagú, alacsony forrponton képződő, rendkívül mérgező vegyület.	Előpárlat
Acet aldehid	Hígított állapotban almára emlékeztető szagú gáz. A sejtjeinkre igen erőteljesen mérgező hatású anyag, a másnaposságért felelős vegyület.	Előpárlat
Kén dioxid	Kénes, záptojásra hajazó illatkomponens. Szúrós, szájpadlásra feltapadó, fullasztó szájérzettel.	Erjedés során + előpárlat
Merkaptán	A természetben több merkaptán fordul elő. Ezek kellemetlen (hagyma, fokhagyma, záptojás) szagú, folyadékok, melyek még nagy hígításban is felismerhetőek.	Erjedés során + előpárlat
Benzaldehid	Színtelen, keserűmandula illatú folyadék. Erősen mérgező, öregedés során mérgező etil-karbamáttá alakulhat.	Visszajuttatott mag erjedése során
Propanol	Etanolhoz (hétköznapi alkoholhoz) hasonló színtelen folyadék. Kézre kenve alkoholos, enyhén festett falra emlékeztető illatokat rejtő alkohol.	Utópárlat
Izo propanol	Elfogyasztva, bőrön át felszívódva, belélegezve is mérgezést okozhat. A májban acetonná alakul át, fejfájást, kábaságot, hányingert okozhat.	Utópárlat
Butanol	Színtelen, kellemetlen szagú folyadék.	Utópárlat
Vajsav	Színtelen, kellemetlen szagú, maró folyadék.	Erjedés során







5. Gyümölcspálinkák fajtaismerete

5.1 Almatermésűek

Az almatermésű gyümölcsökből készített pálinkák elsősorban erőteljesebb fűszeres karakterrel rendelkeznek. Nagyon érdekes, különleges illat- és ízjegyek kavalkádja, azonban nem ezen termékek állnak a fogyasztók kedveltségi listájának top három helyén, hozzátehető, hogy méltatlanul.

A nem megfelelő minőségben megválasztott alapanyagok, illetve feldolgozás és lepárlás miatt talán az almatermésű gyümölcsök azok, amelyekhez szinte minden fogyasztónak van köthető negatív élménye. Ezek azok a termékek azonban, amelyek, ha megfelelő szaktudással vannak elkészítve, a fogyasztók kedvenceivé is válhatnak fűszeres, héjas, karakteres aromajegyeik miatt.

Az almatermésű gyümölcsöket az alábbiak szerint csoportosíthatjuk:

Alma
Starking: ropogós héjas, zöldes, harsány karakterekkel, édeskés, kellemesen fűszeres
Jonathan: friss, almaleves, ropogós, citrusos, légies karakterek
Golden: fűszeresebb, testesebb, kissé csípős, viaszosabb jegyek
Gála: vaníliás, héjas, almaleves, édeskés aromatika
Granny Smith: tutti-frutti, édes, zöldalmás, citrusos, nagyon friss aromajegyek

Körte
Conference: friss, harsány körtés, zöldes, vaníliás héj jegyek
Kiffer: citrusos, könnyed héj karakter
Peckhamp's Triumph: fűszeres, körte velős, héjviaszos
Vilmos: fűszeres, felismerhetően vilmoskörtés, édes, fanyar, viaszos
Piros Vilmos: koriander, citrus, rendkívül fűszeres és viaszos, intenzív aromatika

Birs
Leskováci: birskompótos, birsalmasajtos, édesen fűszeres
Konstantinápolyi: fűszeresebb, viaszosabb, férfiasabb karakter
Berecki: citrusos, könnyed, viaszosan fűszeres

Vadontermők
Vadkörte: nagyon fűszeres, édeskés, csokoládés körtés jegyek
Vadalma: marcipános, nagyon viaszos, fanyar, édes-kesernyés

5.2 Csonthéjas gyümölcsök

A csonthéjasok és vadcsonthéjasok esetében rendkívüli figyelmet kell szentelnie a cefre készítőjének és a főzőmesternek a benzaldehid kérdésére. Nem elfogadható a maggal történő erjesztés. A vadcsonthéjasok tekintetében különösen fontos ez, hiszen e gyümölcsök apró méretűek, általában a mag mérete a gyümölcs méretének 70%-át teszi ki. Ez azt is eredményezi, hogy érés során már számos anyag kerül a magból a gyümölcsbe, amely az erjedés során önmagában is kialakítja az adott fajtára jellemző karaktert, ugyanakkor abba a méreganyag-tartalom is belekerül.

Az alábbiakban ismertetjük a különböző gyümölcsfajták jellemző íz- és illatkaraktereit.

Meggy	**GYÜMÖLCS KARAKTEREI:**	**PÁLINKA KARAKTEREI:**
Kántorjánosi meggy	Édeskés, konyakmeggyes, mély tónusú	Friss virágos jegyek, mély édes, marcipános csokoládés jegyekkel
Újfehértói meggy	Könnyed, frissítő ízek, kissé fanyar	Kissé kevesebb magzamat, sok-sok virággal és légiességgel.
Meteor meggy	Piros bogyós gyümölcsös, illatos húsú	Piros bogyós gyümölcsös, málnás jegyekkel
Cigány-meggy	Vadabb, fanyarabb, csokoládésabb karakterek	Aszaltabb, mélyebb, testesebb aromák. Nehéz virágossá, harmonikusan könnyeddé főzni. Igazi kihívás.

Cseresznye	GYÜMÖLCS KARAKTEREI:	PÁLINKA KARAKTEREI:
Szomolyai fekete cseresznye	Mély, édes, csokoládés	Étcsokoládé, grillázs, igazi mély, édes „fekete" ízek.
Bigarreau cseresznye	Könnyed, élénk, édes friss	Klasszikusan „cseresznyés" sok virággal, tejcsokoládéval, parfümmel.
Rita cseresznye	Kerek, szép savakkal, fűszeres	Virágos, könnyed, elegáns ízvilág, közepesen erős aromakarakterrel.
Germersdorfi cseresznye	Roppanós, harsány, kellemesen fanyar és édes	Klasszikusan „cseresznyés" sok virággal, tejcsokoládéval, parfümmel. Túlérve mély étcsokoládés, mandulás jegyekkel.

Kajszibarack	GYÜMÖLCS KARAKTEREI:	PÁLINKA KARAKTEREI:
Gönczi kajszibarack	Friss, üdítő, kissé citrusos, barackos	Lekváros, virágos, mély, tartós eleganciával rendelkező, hosszas citrussal rendelkező fajta.
Magyar kajszibarack	Könnyed ízű, kissé egysíkú, de szép barackos	Lekváros, fűszeres, héj hangsúlyosabb, zöldfűszeres, édeskés, testes

Kyoto kajszibarack	Fanyarkás, kellemes parfümös aromákkal	Citrusos, parfümös, aszalt és kandírozott sárgabarackra hasonlító jegyekkel.
Rózsa kajszibarack	Édeskés, magkarakteres, mandulás	Édesen rózsás, kellemes virágos, hosszú barackkal a végén, pici mandulássággal.

Szilva	**GYÜMÖLCS KARAKTEREI:**	**PÁLINKA KARAKTEREI:**
Besztercei szilva	Fűszeres, harmonikus, intenzív jellegű	Fűszeres, sok szilvás jeggyel, mézzel és virággal.
Debreceni muskotály szilva	Intenzív muskotályos, virágos	Muskotályosan virágos, kellemes, krémes, mégis elegáns szilvás jegyekkel a háttérben.
Stanley szilva	Fűszeres, édeskés, könnyed	Orgonavirágos, kellemesen szilvás, „kékes” jegyek, fűszerezettsége és virágossága harmonikus.
Cacanska Lepotica szilva	Fűszeres, fanyar, orgona-virágos jegyek	Jegyei nagyon hasonlítanak a Stanley szilváéhoz, de héjviaszosabb, kissé fahéjas.
Penyigei „nem tudom” szilva	Intenzív, csokoládés, aszalt jegyek	Mély tónusú szilva, amelynek ízvilágában jelennek meg a mélyebb ízek, de illatban klasszikusan virágos, elegáns, szép, kikerekedett szilvás, lekváros jegyek szerepelnek.

Őszibarack	GYÜMÖLCS KARAKTEREI:	PÁLINKA KARAKTEREI:
Red haven	Őszibarackhéjas, gyümölcslevesesen fanyar, édeskés, enyhén fűszeres, héjviaszos	Elegáns, friss, üde, kellemesen őszibarackos, fűszeres

5.3 Vadcsonthéjas gyümölcsök

	GYÜMÖLCS KARAKTEREI:	PÁLINKA KARAKTEREI:
Vad-cseresznye	Fanyar, kissé kesernyés, virágos.	Csokoládés, mandulás, kellemes, cseresznyés.
Sajmeggy	kesernyés, csokoládés, aszalt meggyes	Rendkívül komplex aromatikával rendelkezik, amelyben megtalálható a kakaó, fahéj, szegfűszeg, bonbonmeggy, hársfavirág.
Kései/erdei meggy	Keserű, marcipános, aszalt meggyes	Szintén összetett aromatikával rendelkezik, többek között jellemző a marcipán, menta, pézsma
Kökény	Fanyar, dér csípve édes, aszalt szilvás	Komplex aromatikával rendelkezik, mely hideg érzetet kelt, jellemző a marcipán és vanília is.
Vadszilva	Fanyar, savas karakter, kissé édeskés	Vad, kamillavirágos, fűszeres, mélyebb szilvalekváros, aszalt jegyekkel, hosszan tartó csokoládéval.

5.4 Vadon termő és nemesített bogyós gyümölcsök

A vadbogyós gyümölcsöknek rendkívül magas pH-ja van, alacsony cukortartalma, könnyen romlanak, és vékony a külső rétegük, azonban rendkívül aromás, ízletes gyümölcsök. A magas pH miatt különösképp ki vannak téve a mikrobiológiai veszélyeknek, ezért a feldolgozás során kiemelt figyelmet kell szentelni a munkafolyamatok betartására. Apró gyümölcs révén sok apró mag található bennük, amelyekben rengeteg olaj található. Az olaj sajnos az idő elteltével könnyen elöregszik.

Gyümölcs	FELLELHETŐ AROMÁK (illat-íz):
Fanyarka	Mentol, édesség, marcipán, málna-szeder, szamóca, csokoládé
Som	Málna (friss), cékla, avar, almahéj, fás, füves
Svéd berkenye	Csokoládé, gumi, tutti-frutti, mandula
Madárberkenye	Avar, csokoládé, marcipán, széna
Házi berkenye	Alma, marcipán, mandula, csokoládé
Fekete berkenye	Étcsokoládé, marcipán, szeder, málna, avar
Borbás berkenye	Nyári almahéj, viasz, marcipán, tejcsokoládé, mandula
Áfonya	Szeder és málna, virág, cseresznye virág, szőlő, piros bogyós gyümölcslé
Tűztövis	Vadalma, piros ribiszke, kakaópor, kevés marcipán
Fehér faeper	Mézes, édes, virágos, könnyed aromák, hársfavirág, olajosság
Bodza (termesztett)	Bodzavirág, csokoládé, pemetefű, ribizli
Bodza (vadon termő)	Bodzavirág, méz, hársméz, csokoládé, édes, kakukkfű, herbális, menta

Gyalog bodza (borzag)	Menta, banán, zöldfűszer, csokoládé, piros ribizli, tutti frutti, rágógumi
Galagonya	Fa, vizes fa, fenyő, avar, menta, pézsma, koriander, gyanta, fűrészpor, zöldfűszer
Homoktövis	Alma, almahéj, fűszer, menta és marcipán, avar, geozmin
Fekete faeper	Hársméz, akácvirág, étcsokoládé, édes teás

5.5 Szőlők és borászati termékek

Alapfogalmak

1.borpárlat:
Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/787 rendelete alapján a borpárlat olyan szeszes ital, amely kizárólag borból, desztilláláshoz felerősített borból állítanak elő lepárlással, vagy a borpárlat lepárlásával úgy, hogy a párlat alkoholtartalma 86 % (V/V)-nál kisebb legyen. Illóanyag-tartalma legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, maximális metanoltartalma pedig 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva. A borpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék. A borpárlat nem ízesíthető, és alkohol hozzáadása sem megengedett, színezőanyagként is csak karamellt tartalmazhat, ám a végső íz lekerekítése érdekében édesíthető.

2. szőlőpálinka:
Zúzott, bogyózott szőlőből (kocsány nélkül) készített termék, amelyet héjon erjesztve készítenek, majd a többi gyümölcshöz hasonlóan desztillálnak.

3. törkölypálinka:
A szőlőtörköly a szőlő préseléséből származó, kierjedt vagy nem kierjedt, jó minőségű maradvány.

A kierjedt szőlőtörkölyhöz 100 kilogrammonként legfeljebb 25 kg borseprő is adható, de a borseprőből származó alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholmennyiségének 35%-át. A borseprő a szőlőtörkölyhöz vagy a lepárlás előtt adható, vagy párhuzamosan lepárolva a kettő utólag keverhető össze.
Kizárólag a vonatkozó hatályos magyar jogszabályok szerinti borkészítés során keletkező szőlőtörköly és borseprő felhasználása megengedett. A törkölypálinka készítés során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel.

Szőlők aromaprofil jellemzői

A fejezetben szereplő táblázatokban íz- és illatintenzitás alapján pontoztuk az adott szőlőből készült párlatokat, és mutattuk be a rájuk jellemző aromákat. Ezek segítségével egyfajta iránymutatást kívánunk adni, hogy megkönnyítsük a hozzájuk megálmodott fogások párosítását, mert fontosnak tartjuk, hogy az ételek és az italok harmonikusak legyenek, kiegészítsék egymást, vagy esetleg kiemeljenek egy-egy ízt, de semmiképp ne versengjenek, vagy uralják el a teljes ízlelést, diszharmonikus élményt hagyva a szájban.

Fehérbor szőlők	Íz és illatintenzitás
Irsai olivér	10

Aromaprofil

Aromaprofilja rendkívül széles spektrumú, fő aromáit a rózsaszirom, rózsaolaj, a citromhéj, kandírozott limehéj nyújtja. Már-már pacsulis, intenzíven parfümös jellegű. Egyes vidékeken szüretelt irsai olivérek intenzívebb gerándiolos (muskátli levél) aromákat képviselnek, melyek kellően szépen besimult illativilága nem róható fel hibának. Azonban dominanciája, érzékszervi problémákat jelent. Íze intenzív édes, szőlős, tapadós, magolajos jegyektől egészen a könnyed, légies, már-már kissé fajtán túlmutató stílusokat képvisel.

Pölöskei muskotály	10

Aromaprofil

Muskotályos, szőlővirágos karakterek, minimális, csökkenő citrusossággal. Fémesen hideg aromatikájú, kissé nehéz a magas magolaj tartalom miatt.

Fehérbor szőlők

Íz és illatintenzitás

Muscat Lunel

9



Aromaprofil

Muskotályos, citrusos, friss szőlős jegyek dominálnak, ízében édeskés, paprikás, fűszeres, könnyed.

Muscat Ottonel

9



Aromaprofil

Muskotályos, citrusos, friss szőlős jegyek dominálnak, ízében édeskés, paprikás, fűszeres, könnyed.

Sárgamuskotály

8



Aromaprofil

Légies, a frissen szedett sárgamuskotályra jellemző illatjegyekkel bír. Illata nehezen megnyíló, inkább zárkózott karakternek tűnhet, azonban ez jellemző rá és nem hibafaktor. Íze fűszeres, mézes, boros jegyekkel, sok- sok szőlővel.

Fehérbor szőlők | **Íz és illatintenzitás**



Kozma Pálné

8



Aromaprofil

Muskotályos, szőlővirágos karakterek, minimális, csökkenő citrusossággal. Fémesen hideg aromatikájú, kissé nehéz a magas magolaj tartalom miatt. Illata és íze egyaránt csokoládés, mazsolás, sok–sok szőlős karakterrel.



Kozma Pálné

8



Aromaprofil

Muskotályos, szőlővirágos karakterek, minimális, csökkenő citrusossággal. Fémesen hideg aromatikájú, kissé nehéz a magas magolaj tartalom miatt. Illata és íze egyaránt csokoládés, mazsolás, sok-sok szőlős karakterrel.



Cserszegi Fűszeres

9



Aromaprofil

Karakteresebb szőlővirág, vadabb citrusok, sok-sok magolaj, egyes típusai édeskések, fűszeresek, csokoládésak, másokban inkább a karakteres magolajosság, héjas jelleg jelenik meg.

Fehérbor szőlők | **Íz és illatintenzitás**

Furmint

8



Aromaprofil

Kellően kakaós jegyek szépen egészítik ki a szőlős, mazsolás jegyeket. Fűszeres, elegáns karaktereket, vaníliával és édességgel.

Chardonnay

5



Aromaprofil

Kissé visszafogott szőlősség, inkább a nehezebb mély csokoládé, és dominánsabb ásványosság, fűszeresség a jellemző.

Sauvignon blanc

6



Aromaprofil

Visszafogottabb, de élénk, savas, szőlős jegyek, sok ásvánnyal, és kellő magkarakteres csokoládéval. Jellemző rá, hogy nagyon szép szájérzete tud lenni, kiemelkedő nyelési érzettel.

Fehérbor szőlők | **Íz és illatintenzitás**

Aletta

8



Aromaprofil

Erőteljes, mély karakteresen muskotályos, sok szőlővirággal és magolajossággal.

Bianka

5



Aromaprofil

Könnyedebb, egyszerűbb, kissé paprikás karakterrel. Szőlősség közepes, kellemesen lágy.

Hárslevelű

7



Aromaprofil

Fűszeres, édeskés, mazsolás, kellemes.

Királyleánka

5



Aromaprofil

Könnyed, légies, visszafogottan karakteres, szép szőlősség.

Fehérbor szőlők

Íz és illatintenzitás

Pátria

8



Aromaprofil

Szép, kerek, magolajosan törkölyös, fűszeres, kissé nehézkes, mézes (akác).

Jázmin

10



Aromaprofil

Intenzíven muskotályos, nagyon sok virággal, rózsával, hársvirággal, szőlővirággal, sok-sok édességgel. Fűszerei között az édeskömény érzékelhető, intenzív, mentolos hidegérzetet nyújt, szépen nyelhető, elegáns, könnyed.

Zöld veltelini

8



Aromaprofil

Kellemes, könnyed szőlősség, némi banánnal(zöld). Íze erőteljesebb magolajossággal bír, elegáns csokoládéval a háttérben.

Vörösbor szőlők

Íz és illatintenzitás

Cabernet franc

8



Aromaprofil

Paprika, csokoládé, élénkség, friss savak, citrus, kakaóvaj, friss mák.

Cabernet sauvignon

7



Aromaprofil

Boros jelleg, piros bogyós gyümölcsökkel, kissé zárkózottan ugyan, de elegáns kerek komplex aromatikával rendelkezik.

Izabella

9



Aromaprofil

Gyümölcsös, könnyed, elegáns, kék ízek és illatok, sok-sok szederrel és málnával, kellemes citrusokkal.

Noah

10



Aromaprofil

Élénk fekete, kék jegyek sokasága, erdei gyümölcsök közül a feketeszeder, málna, meggy jellemzi.

Vörösbor szőlők | **Íz és illatintenzitás**

Turán

9



Aromaprofil

Kellemesen fűszeres, kékes, szőlős, intenzíven gyümölcsös, ribiszkés, málnás.

Otelló

7



Aromaprofil

Visszafogottan lamruszkás jegyek, kissé nehezebb héjkarakter, több édességgel. Fűszeres, kevésbé gyümölcsös.

Oportó

8



Aromaprofil

Boros jelleg, piros bogyós gyümölcsökkel, kissé zárkózottan ugyan, de elegáns kerek komplex aromatikával rendelkezik.

Pinot noir

6



Aromaprofil

Boros jelleg, piros bogyós gyümölcsökkel, kissé zárkózottan ugyan, de elegáns kerek komplex aromatikával rendelkezik.

Vörösbor szőlők

Íz és illatintenzitás



Piros veltelini

7



Aromaprofil

Szép, pirosribizli és szőlő házasítására jellemző, kellemesen krémes, olajos száj-érzetű szőlőpálinka.



Szentlőrinci

6



Aromaprofil

Csokoládésság intenzívebb, törkölye erőteljesen kakaóporos jegyekkel rendelkezik, ízében szép, olajos, édeskésen gyümölcsös.



Dolfender muskotály

6



Aromaprofil

Csokoládésság intenzívebb, törkölye erőteljesen kakaóporos jegyekkel rendelkezik, ízében szép, olajos, édeskésen gyümölcsös.



Kékfrankos

7



Aromaprofil

Étcsokoládé, szamóca, friss virág, sok-sok darált mák.

Vörösbor szőlők

Íz és illatintenzitás

Hamburgi muskotály

9



Aromaprofil

Étcsokoládé, szamóca, friss virág, sok-sok darált mák, szép kékszőlős, paprikásan fűszeres illatjegyekkel

Néró

10



Aromaprofil

Intenzív, szép ribizli és szeder, illatában hársvirág, szőlővirág, méz jelenik meg.

Medina

8



Aromaprofil

Mély tónusú, kakaós csokoládés, nehezebb karakter, szép héjkarakter.

Konkordi

10



Aromaprofil

Intenzív, szép ribizli és szeder, illatában hársvirág, szőlővirág, méz jelenik meg.

5.6 Különleges eljárással készült pálinkák

Kisüsti pálinka
Az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legfeljebb ezer literes – innen az elnevezés - rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő. A kisüsti technológiával két különálló lepárlás során kapnak készterméket. Az első fázisban felmelegítik (lefőzik) a cefrét és desztillációval kinyerik belőle az etil-alkoholt és az egyéb illó anyagokat. Az így kapott alkoholos folyadékot hívják alszesznek, melyet egy második fázisban tovább finomítva állítják elő a pálinkát.

Érlelt pálinka
Az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt törkölypálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt törkölypálinkák különböző tételei elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt törkölypálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Miben mások az érlelt pálinkák? Egyrészt színvilágukban, amelyre a hordótól nyert sárga, esetleg mély sárga szín a jellemző, másrészt azon többletértékekben, amelyek az érlelés során keletkeznek. Ezek a kellemes, lágy fűszeres háttér, az édeskés gyümölcsösség és a harmonikus virágillat.

Ópálinka, ótörkölypálinka
Az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1.000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig 1.000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy Ágyas pálinka
Ágyas vagy gyümölcságyon érlelt pálinka az a gyümölcspálinka, amelyet legalább 3 hónapig gyümölccsel együtt érleltek. Az ágyas pálinka előállításához 100 liter pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A pálinka színe ekkor átveszi az érlelésben részt vevő gyümölcs színét, míg íze karakteresebbé, lágyabbá és selymesebbé válik.

Ágyas törkölypálinka
Az a törkölypálinka, amelyet Magyarországon termett szőlővel vagy aszalt szőlővel együtt érleltek legalább 3 hónapig. 100 liter ágyas törkölypálinkához legalább 10 kg érett vagy legalább 5 kg aszalt szőlőt kell felhasználni. A szőlő fajtáját csak abban az esetben kell feltüntetni a címkén, ha mind a pálinka alapjául szolgáló törköly, mind a gyümölcságy ugyanolyan fajtájú szőlő felhasználásával készült. A palack címkéjén a nettó pálinka meny-nyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Biopálinka
Bár a Pálinkatörvény nem nevesíti, de a maga nemében különlegesnek tekinthető. Egy pálinka kizárólag akkor nevezhető biopálinkának, ha annak a teljes előállítási folyamata (a gyümölcs termesztésétől kiindulva) és a végtermék analitikai paraméterei is megfelelnek a biotermékekkel szemben támasztott követelményeknek. Az erre vonatkozó igazolást – mely a fenti feltételeknek való megfelelés folyamatos ellenőrzését is jelenti – Magyarországon a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. adhatja ki. Ennek a tanúsítványnak a birtokában használható a pálinkák esetében a biopálinka megjelölés. [23]

Seprőpárlat
Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/787 rendelete alapján a seprőpárlat (vagy Hefebrand) olyan szeszes ital, amelyet kizárólag bor, sör vagy erjesztett gyümölcs seprő-jének 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával állítanak elő. Minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék. Alkohol hozzáadása nem megengedett, csakúgy, mint az ízesítés, színezőanyagként is csak karamellt tartalmazhat, de a végső íz lekerekítése miatt édesíthető.

23 https://www.palinka.com/hu/palinka-szotar/



6. Pálinkagasztronómia

Egy új, izgalmas terület a pálinkagasztronómia, amelyet meglehetősen sokan félreértelmeznek, tévesen alkalmaznak. A pálinkával történő ételkészítés, illetve az étel mellé való kínálás számos új és izgalmas lehetőséget nyújthat a gasztronómia szakterületein belül.

Az étel mellé kínált mennyiség maximum 1-1,4 cl. Ezen mennyiség nem olyan mennyiség, amely bármilyen gondot okozna, vagy ízérzékelési problémát vetne fel a fogásoknál. Épp ellenkezőleg, egy új ízélményt alkot meg. Ehhez fontos azonban, hogy nagyon széles spektrumban ismerjük a kereskedelmi pálinkák legjobbjait, az íz és illat aromáit, továbbá a séffel közösen legyünk képesek megalkotni egy menüsort. Az alábbi menüsor és magyarázat egy sok-sok kísérleten alapuló többszörösen kipróbált menüsor, amelyen egy egész csapat séf és pálinkás szakember dolgozott.



6.1 Egy lehetséges pálinkagasztronómiai menüsor

Amuse Bouche

Füstölt kacsamellsonka, fermentált fenyőtobozzal, savanyított hagymákkal és körte zselével – Granny Smith alma pálinka

Aromaszerkezet vizsgálata és pálinka párosítás indoklása:
A Granny Smith és a vilmoskörte alkotja a fő irányvonalat. Almás, almavirágos, könnyed, jázminos jegyek, a viaszos olajos testtel szépen harmonizálnak a körte friss, fűszeres, hűsítő szájérzetével, melyet a fermentált fenyőtoboz aromakarakterei egészítenek ki. Hideg ízek, illatok harmóniája, kiemelkedő érzet. Ugyanilyen tulajdonsággal bír a rozmaring is, amely az étel egyik fő alkotó eleme, a kacsamell füstölésénél igen nagy arányban alkalmaztuk.

Hideg előétel

Malaccsászár, füstölt burgonyával, áfonya variációkkal – Néró-izabella kékszőlő pálinka

Aromaszerkezet vizsgálata és pálinka párosítás indoklása:
A malaccsászár zsírjának egyik alapvető molekulája az eugenol. Ez megtalálható még a szegfűszegben és a fahéjban is, de az érlelt párlatoknál is. A levendulával füstölt konfitált ratte burgonya volt a kiindulópont, amely ideálisan illik aromaszerkezetileg mindegyik elemhez. Az áfonya aromatikája rendkívül széles. Édes, erdei gyümölcsös, savas gyümölcs. Kíméletes hőkezelés után is tartja a jázmin virágosságot, ibolya illakarakterét, és a citrusokat. Az ételkészítés során különböző textúrákban, különböző hőkezelésekkel, savanyításokkal, frissítésekkel különböző aromatikai hatások lettek felerősítve, melyek során az alábbi vegyületek voltak dominánsak:

Molekula elnevezése	Aroma leírása:
Para-cymenne	Gyógyszeres, citrusos
Linalool	Citrusos, verbénás
Di-methyl benzeen	Bodzavirág, jázminvirág
Benzyl butyrat	Virágos, szilvás jegyek

Áfonyában található főbb aromák GCMS módszer meghatározásával [24]

A fent említett tulajdonságokat figyelembe véve esett a választás egy házasított pálinkára, a Néró-Izabella szőlő házasításra. Ezen két pálinka házasítása (40% Néró, 60% Izabella) intenzíven hordozza magában az áfonya jegyeit, a virágosságot, az édeskés, hársmézes illatokat és ízeket. Fontos megjegyezni, hogy nem csak kiegészíti, hanem együtt kóstolva felerősíti a szilvás jegyeket, olajos szájérzete gyönyörűen harmonizál a máj textúrájával, továbbá a citrusokkal együtt üdítően hat, frissíti az étel teljes élményét, érzetét.

Meleg előétel

Konfitált lazacfilé, édesköménnyel, grillezett paprikás gnocchival, citrusokkal, zöldborsó hajtással - Sauvignon Blanc borpárlat

Aromaszerkezet vizsgálata és pálinka párosítás indoklása:
Huopalathi és Linko (1985)[25] kapor aroma vizsgálatai alapján, a fűszer huszonkét fő illékony aromát tartalmaz. Olyan molekulák, mint például a para-cimén, a karvon, az α-fellandrén, β- fellandrén és a limonén. Ezen alkotó elemek közt azonban számos egyezőség található, a citrusok és a kapor között, ezért kifejezetten harmonikus az alkalmazás. A fűszerben a főbb alkotó elemek aránya függ fajtától, a gyűjtési évszaktól, talaj adottságoktól. [26]

Az alábbi táblázat tartalmazza azon aromákat, amelyek az étel fő jellegét adják, azonban fontos megjegyezni, hogy ezen aromák más-más részben találhatóak meg a kaporban.

24 forrás: https://www.sisweb.com/referenc/applnote/app-43.htm

25 Huopalathi, R., Kesaelahti, E. and Linko, R. (1985). Effect of hot air and freeze drying on the volatile compound of dill (Anethum graveolens L.) herb. Journal of the Scientific Agricultural Society of Finland.

26 Pavlicsek, Cs (2013) A magyar reneszánsz korabeli főúri konyha megjelenítése a molekuláris gasztronómiában

Molekula elnevezése	Aroma leírása:
Para-cymenne	Gyógyszeres, citrusos, eukalpitusz
Karvon (kapor virágban található mag)	Gyógynövényes, mentaolaj
Limonén (kapor virágban található mag)	Citrusok, citrushéj
A-fellandrén (levelekből nyert olajból)	Édeskömény, ánizs
B- fellandrén	Gyantás, frissítő aromák

Kaporban található főbb aromák [27]

Pavlicsek (2013) az alábbiak szerint fogalmazta meg a citrusfélék aromaszerkezetét egy korábbi diplomamunka kutatásban:[28] *„A citromban dominálló illékony aromák között megtalálható a limonén, a linalol, a citrál. A citrál felelős a kissé hideg ízérzetért, mely megtalálható szinte minden citrusfélében, továbbá a gyömbér egyik fő aroma-alkotó illóanyaga. A limonén okozza a virágos, kissé teás illatát a citromnak. Ez a vegyület a citromfűben kissé magasabb arányban található meg, ezért ott a virágos illatok jobban dominálnak. A linalol szintén a friss virágokra emlékeztető vegyület, leginkább a jázminra, és levendulára emlékeztető aromával."*

A fogáshoz egy Sauvignon blanc borpárlat lett párosítva. A fő párosítási cél a citrusok, és a kapor. A sauvignon blanc ásványos, keményebb textúrája, a szép savakkal tökéletesen, felerősödve jelenik meg a párlatban, amely rendkívül széles palettán harmonizál az étellel. A citrusos, virágos karakter tökéletesen passzol a citrus variációkhoz, az ásványos, ánizsos jelleg az édeskömény hez.

27 A szerző saját munkája alapján

28 Pavlicsek, Cs (2013) A magyar reneszánsz korabeli főúri konyha megjelenítése a molekuláris gasztronómiában pp 41.

Főétel

Borjúszűz, füstölt céklasalátával, céklazselével fürtös meggy redukcióval édesgyökér pürével - Erdei meggy pálinka

Aromaszerkezet vizsgálata és pálinka párosítás indoklása:
A fogás aroma akkordjai a céklára és az édesgyökérre lettek felépítve. A langyos cékla salátában található néhány tárkonylevél kizárólag a füstösség okozta ízvilágot kívánja kiegészíteni.

Az édesgyökér fő vezéraromái közé tartozik az ánizs és az eukaliptusz, enyhén földes aromákkal kiegészítve. Ideális párosítás a céklával.

Fontos megvizsgálni az aroma egyezőséget is. „Főként fenilpropanoidok és terpének alkotják a vezérfonalat, mint például az eugenol, az estragol, 1,8-cineol. Az eugenol a szegfűszeges, gyümölcsös aromákat biztosítja, az estragol a tárkonyban is található „hideg ízérzetet" biztosító aroma, az 1,8-cineol pedig az eukaliptuszos íz és illatvilágot. Rendkívül színes és izgalmas az édesgyökér, mert hőkezelés után olyan aromák keletkeznek mint például a füstös, pattogatott kukoricás, földes aromák. A céklában találhatóak terpének, mint például a borneol, vagy az eugenol, szintén megtalálhatóak az édesgyökérben, azonban más-más arányban így teljesen felerősítik egymást. Chartier (2011). [29]

A választás egy rendkívül izgalmas aromákkal rendelkező pálinkára esett, az erdei vagy kései meggyből készített pálinkára. Illatában rendkívül izgalmas, benzaldehid okozta mandulás jegyek, fahéjas, szegfűszeges, frissen reszelt csokoládé, némi pézsmaillattal található benne. Ízében szintén visszaköszön az intenzív fahéj, és keserű csokoládé.

29 Francois Charier (2011): Az ízek harmóniája

Desszert

Lángoló narancsjég kamillavirággal-Szamóca pálinka

Aromaszerkezet vizsgálata és pálinka párosítás indoklása:
A szegfűszeg meghatározó illat – ízanyagai ebben az esetben a narancsjég ízesítésére szolgálnak. Az eper jellegzetes illatát adó vegyületek között található a pentanal, amely vegyület szereppel bír az alma, a narancs, paradicsom illatának kialakításában is, az etil-butirát, mely az ananászos illatért, és az etilcinnamát, amely fahéjas, őszibarackos, sárgabarackos ízvilággal bír. Érdekes, hogy ugyanez a vegyület megtalálható a bazsalikomban is; ezért kiváló párosítás a bazsalikom és eper. A kamillavirág nagyon összetett illatokat tartalmazó virág, a legfontosabb vegyületei között található az alfa-pinén, béta-pinén, limonén. Ezek a vegyületek felelősek a virágos, gyümölcsös, fás, édes, teás illatokért.[30] A narancs legfontosabb illékony vegyületei között található a citronella, a citral, melyek a citrusos illatokért felelősek, továbbá található benne még vanillin is, ami a vaníliás jegyeket alkotja. Ugyanúgy megtalálható benne az etil-butirát, amely az eperben is jelen van.[31]

30 http://www.altaoils.com/uploads/docs/6_en_chamomile%20roman%20oil.pdf

31 Pavlicsek, Cs (2013) A magyar reneszánsz korabeli főúri konyha megjelenítése a molekuláris gasztronómiában







Szerzők és Lektorok

Szerzők:

Pavlicsek Csaba

Főállású pedagógus, egyetemi óraadó, főbb területei között szerepelnek molekuláris gasztronómiai kutatások, hőkezelési és alapanyagok szerkezetváltozásainak kutatásai, aroma kutatás, gyógy-és aromanövények kutatásai, illékony olajok, vegyületek kutatásai, alapanyagokkal történő párosítási lehetőségek, pálinkagasztronómia a fine diningban, blendelés, házasítási receptúrák fejlesztése, továbbá az érzékszervi bírálat, elemzés, értékelés, a fiziológia fejlesztése. Az ország legrangosabb párlatversenye, a Quintessence többszörös legjobb magánfőző díjának nyertese, okleveles pálinkabíráló, a Pálinkakiválóságok könyv társszerzője, kiválósági zsűritag.

Pető Krisztina

Vezető élelmiszeripari szakértő a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatóságán, főbb munkaterületei közé tartoznak a szabályozási kérdések, dohány- és alkoholos ital termékpályák, valamint az élelmiszeriparban elérhető támogatások. Tanulmányait a Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Karán, vidékfejlesztési és szaktanácsadási szakirányon végezte gazdasági agrármérnökként, továbbá jövedéki- és termékdíj ügyintéző szakképesítéssel is rendelkezik.

Szakmai lektorok:

Dr. Sándor Dénes

A „Pro Gastronomia" díj megalapítója, a Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar Vendéglátás Tanszékének nyugalmazott egyetemi docense, mindenkori vezetője. A Hungarikumok: múltunk és jövőnk - I. Országos Pálinka Konferencia Tudományos Bizottságának társelnöke. Kollegáival folytatott kitartó munkájának köszönhetően partneri kapcsolat alakult ki a BGE és a világhírű lyoni Bocuse Intézet között.

Hegedüs Csaba Zsolt

Széles körű ismeretekkel rendelkező gyakorlati szakember jövedéki ügyintézés, termékdíj ügyintézés terén. A Vám, Jövedéki és Adóügyi Szolgáltatók Szövetségében (VJASZSZ) a Jövedéki Tagozat és Jövedéki Kodifikációs Munkacsoport tagja. Főbb szakterületei közé tartozik a jövedéki adóról szóló törvény hatálya alá eső engedély iránti kérelmekkel kapcsolatos ügyintézés, a hatósági állásfoglalások iránti kérelmek elkészítése, a jogszabályban előírt nyilvántartási és bizonylati rend elkészítése, a jogorvoslati képviselet ellátása. 2015 óta szerepel a Nemzetgazdasági Minisztérium – Varga Mihály nemzetgazdasági miniszter nevében és megbízásából kibocsátott – vizsgabizottsági névjegyzékében.

Felhasznált irodalom

[1] Chartier (2011): Francois Chartier: Az ízek harmóniája

[2] Huopalathi és Linko (1985): Huopalathi, R., Kesaelahti, E. and Linko, R. (1985): Effect of hot air and freeze drying on the volatile compound of dill (Anethum graveolens L.) herb. Journal of the Scientific Agricultural Society of Finland

[3] Pavlicsek (2013): Pavlicsek, Cs (2013) A magyar reneszánsz korabeli főúri konyha megjelenítése a molekuláris gasztronómiában

[4] Tóth (2013): Tóth,M.-Ficzek, G.(2013) Nyersanyagismeret

Online hivatkozások

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 110/2008/EK RENDELETE:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:32008R0110
AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2019/787 RENDELETE:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0787&from=EN

2008. évi LXXIII. törvény: https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A0800073.TV
2016. évi LXVIII. törvény (új Jöt.): https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1600068.tv
2005. évi CLXIV. törvény (Kertv.): https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0500164.tv
2008. évi LXXIII. törvény (Pálinkatörvény): https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800073.tv
45/2016. (XI. 29.) NGM rendelet (Vhr.): https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1600045.ngm
52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet: https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1000052.fvm

E-Ambrosia („Pálinka" elnevezés átvezetése):
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/includes/showSpecification.cfm?attachmentId=55706
E-Ambrosia (Nyilvántartás):
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/
Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus 2-109 számú irányelv:
https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/64/b1000/2-109_2016-12-21.pdf

NAV 84.1 számú információs füzet (2020):
https://nav.gov.hu/data/cms516076/84.1_Parlat_el_allitasa_berf_zes_kereteben_szeszf_zdeben_20200225.pdf
Engedélyes, illetve nyilvántartásba vett jövedéki alanyok:
https://nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki_ado/tajekoztatok_informaciok/jovedeki_engedelyel_rendelkezok

Uniós földrajzi árujelzővel rendelkező pálinkák leírása:
https://palinkatona.wordpress.com/a-magyar-eredetvedett-palinkak/
Uniós és nemzeti földrajzi árujelzővel rendelkező pálinkák részletes leírása:
http://gi.gov.hu/szeszes-italok/
Biopálinka:
https://www.palinka.com/hu/palinka-szotar/
Áfonyában található főbb aromák GCMS módszer meghatározásával:
https://www.sisweb.com/referenc/applnote/app-43.htm
Kamilla vegyületei:
http://www.altaoils.com/uploads/docs/6_en_chamomile%20roman%20oil.pdf

Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Szerzők: Pavlicsek Csaba, Pető Krisztina
Felelős szerkesztő: Pető Krisztina
Kreatív vezető, kiadvány - és borítóterv: Nagy-Tószegi Bálint
Grafikai tervező, tördelő: Nizák Júlia
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Kiadás: 2020.

ISBN 978-615-5307-67-6
ISSN 2631- 0864

A kiadványt a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara társszervezete, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szintén ajánlja a vendéglátó-ipari szakemberek, az érdeklődő fogyasztók, valamint az élelmiszerlánc szereplői számára.

Magyar
Nemzeti
Gasztronómiai
Szövetség

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.
Telefon: +36 80 900 365
ugyfelszolgalat@nak.hu
www.nak.hu



SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap

A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

Az EMVA támogatások végrehajtására kijelölt hatóság
a Miniszterelnökség Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága.