



Cellarius Kereskedőház

A VILÁG PÁRLATAI

www.cellarius.hu



ÁTTEKINTÉS

- ALAPANYAG

- Szénhidrát forma, alapanyag típus
- Alapanyag feldolgozása

- ALKOHOLOS FERMENTÁCIÓ

- Élesztő, hőmérséklet, tápanyag
- Az alkoholos összetétel

- DESZTILLÁCIÓ

- Desztilláció, reflux, rektifikáció, elválasztás
- Réz
- Desztilláló típusa, alakja
- Desztilláció módja



ÁTTEKINTÉS

- DESZTILLÁCIÓT KÖVETŐ LÉPÉSEK
 - Érlelés / A HORDÓ SZEREPE
 - Íz és aroma hozzáadás
 - Blend
 - Finishing – véglegesítés
- PÁRLAT TÍPUSOK
- KERESKEDELEM – PIACOK



AZ ALAPANYAG

- ALAPANYAG SZELEKCIÓ
 - Mért fontos? – KONZISZTENCIA
 - Az alapanyag feldolgozása, minősége, meghatározó a végtermék ízében
- TÖRTÉNELMI OKOK
 - Az alapanyag limitált
 - Lokális elérhetőség
 - Kapcsolat a törvényi szabályozással (Rum – Vodka kérdéskör)
- Az alapanyag két szempontból fontos:
 - Egyedi íz
 - Szén hidrogén forrás – költséghatékonyság
 - Cukor, keményítő, inulin
 - Vízoldhatóság
 - Cukorkonverzió



AZ ALKOHOLOS AGITÁCIÓ

- KÉT FONTOS SZEMPONT

- ALKOHOL
- AROMÁK – CONGENERS

- ALKOHOLOS ERJEDÉS MODELLJE:



Cukor oldat + élesztő = Alkohol, congeners, Szén dioxid, HŐ

- AZ ALKOHOLOS ERJEDÉS MÓDJA:

- Szakaszos
- Folyamatos (Vodka – GREY GOOSE)



ALKOHOLOS AGITÁCIÓ

- ÉLESZTŐ
 - Élesztő összetétel, törzs jellemző az adott párlatkészítőre
 - Gyakran alkalmaznak spontán erjesztést (CALVADOS)
- KÖRNYEZETI TÉNYEZŐK
 - Hőmérséklet
 - Tápanyag
 - Erjedés kinetika
 - Alkoholfok



A desztilláció történelme

- Kína 5000 i.e.
- Egyiptom 3000 i.e. (gyógyászati és kozmetikai szerep)
- Észak Afrika 711 i.sz.
- Európa 12. sz.
- Oroszország 13. sz.
- Lengyelország 15. sz.
- Írország 1296
- Skócia 1494
- Franciaország 1311 Armagnac / 16-17 sz. Cognac
- Spanyolország 1866 Brandy de Jerez



Desztilláció

- A desztilláció az alkohol koncentrációja
 - Szakaszos
 - Pot-Still
 - Alembic
 - Log still, vagy Wooden Still
 - Folyamatos
 - Frakcionális desztilláció
 - Coffey Still – Lomond Still
 - Alembic armagnacais



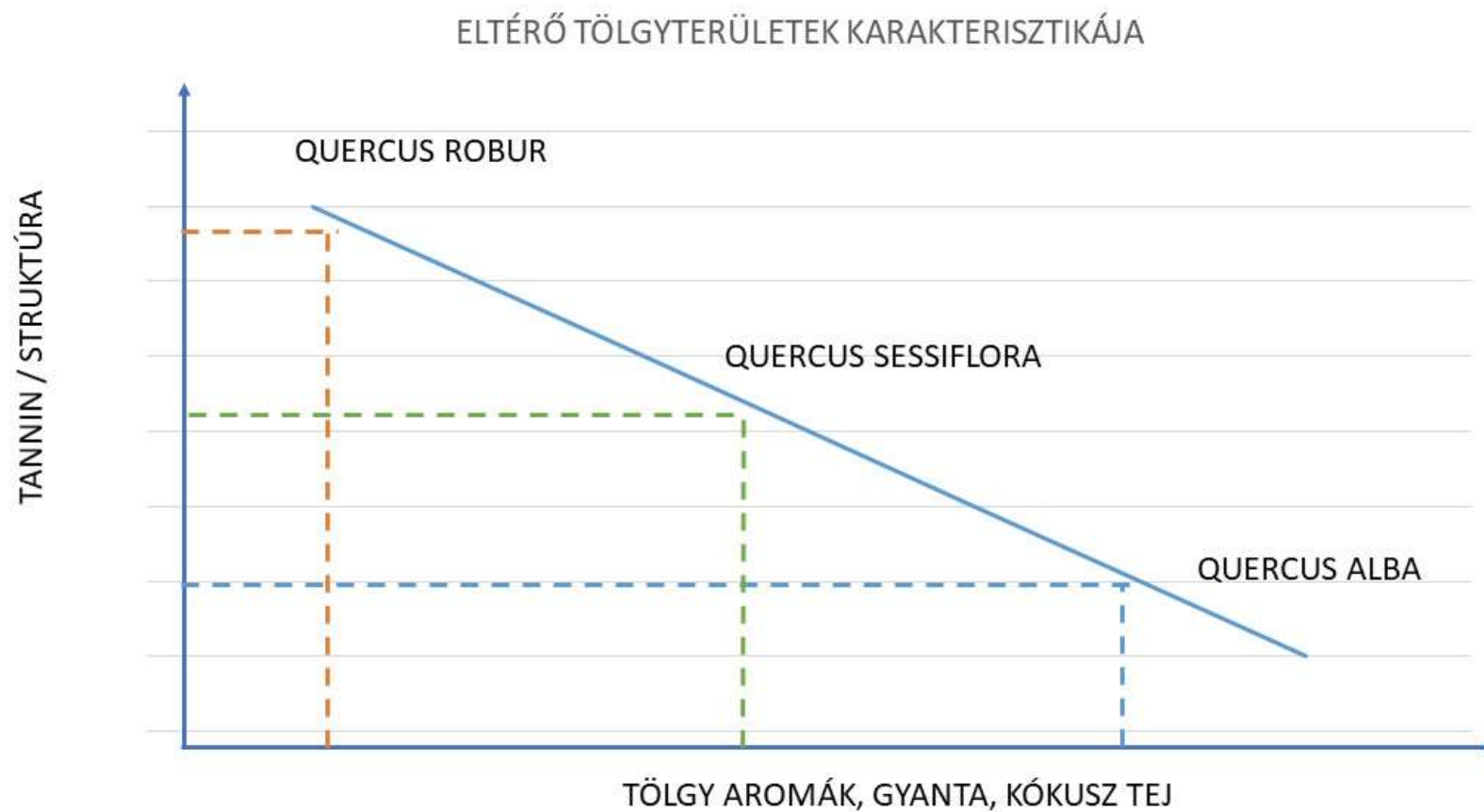
A hordó szerepe

- A hordó alapvetően ízezt, aromáztat és színt ad a párlathoz!!!
 - Vízáró és légáteresztő
 - Ideális felület / térfogat arány
 - Szén felület által jelentett szűrés – adszorpció
 - Oxidációs aromák
- Legfontosabb tényező a fa eredete
 - 480 Tölgyfaj, ebből 3 használatos
 - Quercus Alba – fehértölgy
 - Quercus Robur
 - Quercus Petraea / Sessiliflora



A hordó szerepe

- QUERCUS ROBUR / PETRAEA / ALBA

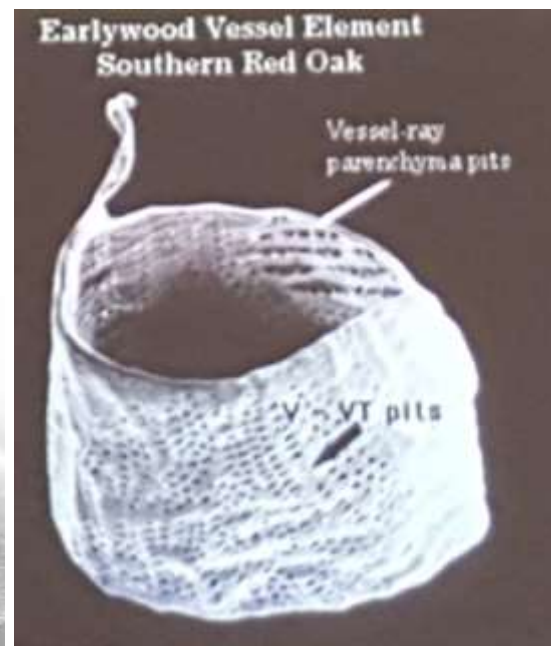




A hordó szerepe

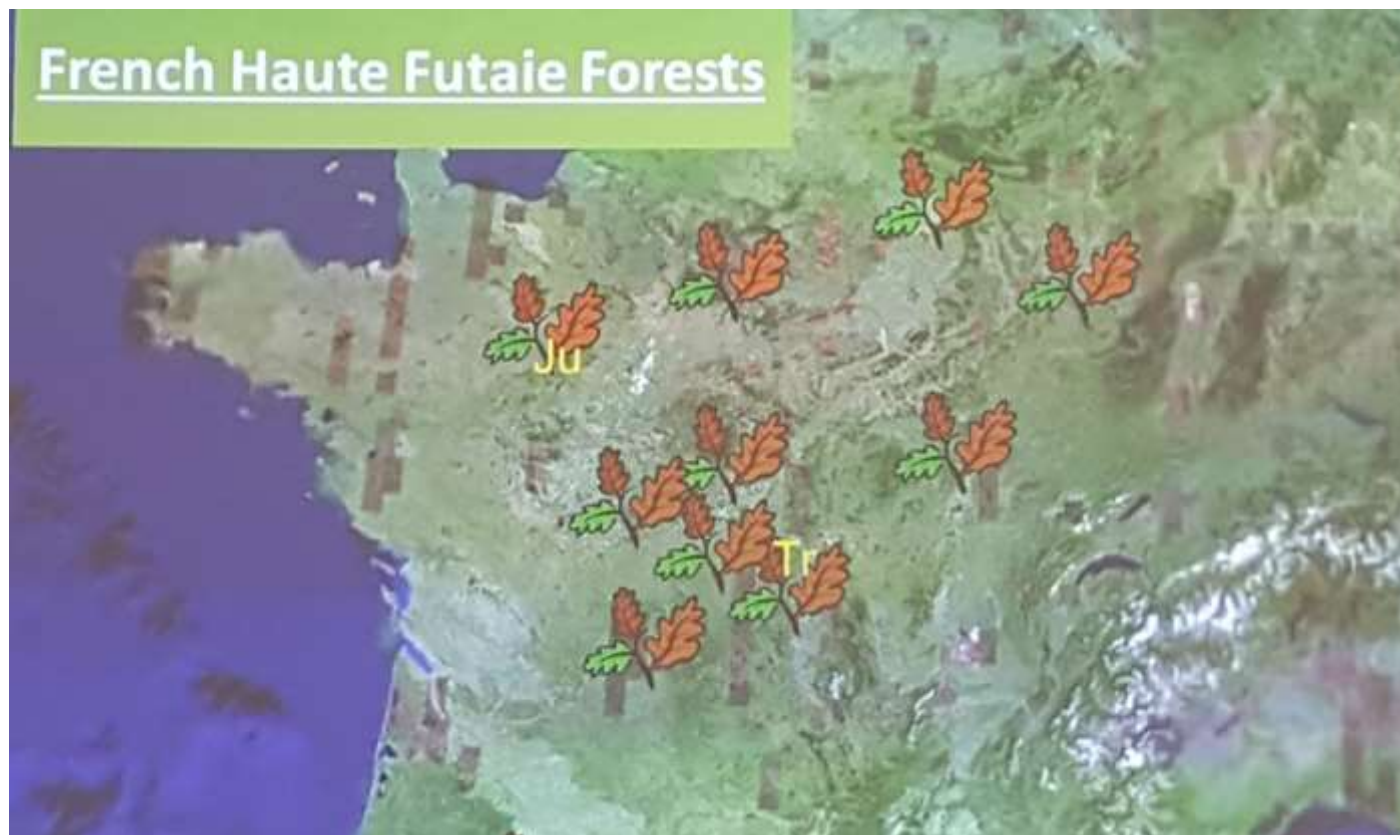


21 % ERDŐ, 25 % TÖLGY





A hordó szerepe



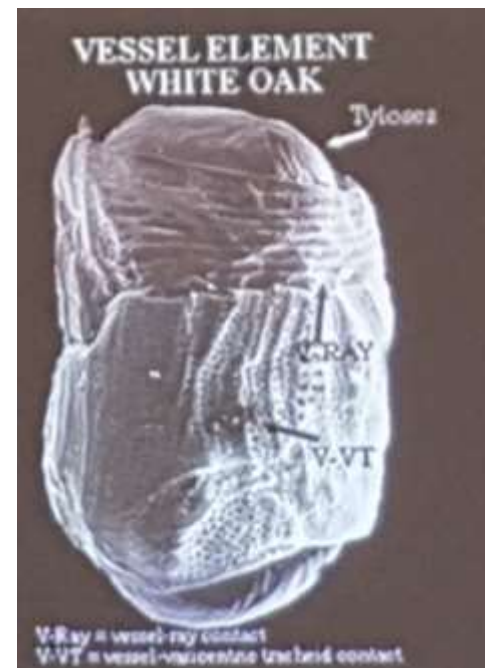
KEVESEBB, MINT 1% A TELJES ERDŐTERÜLETNEK





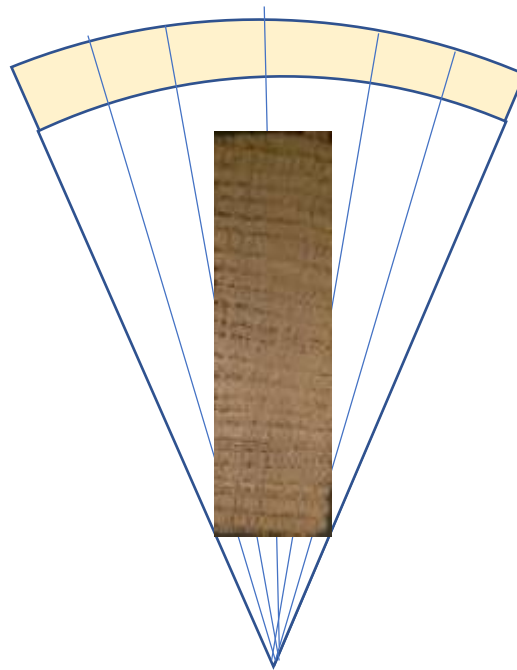
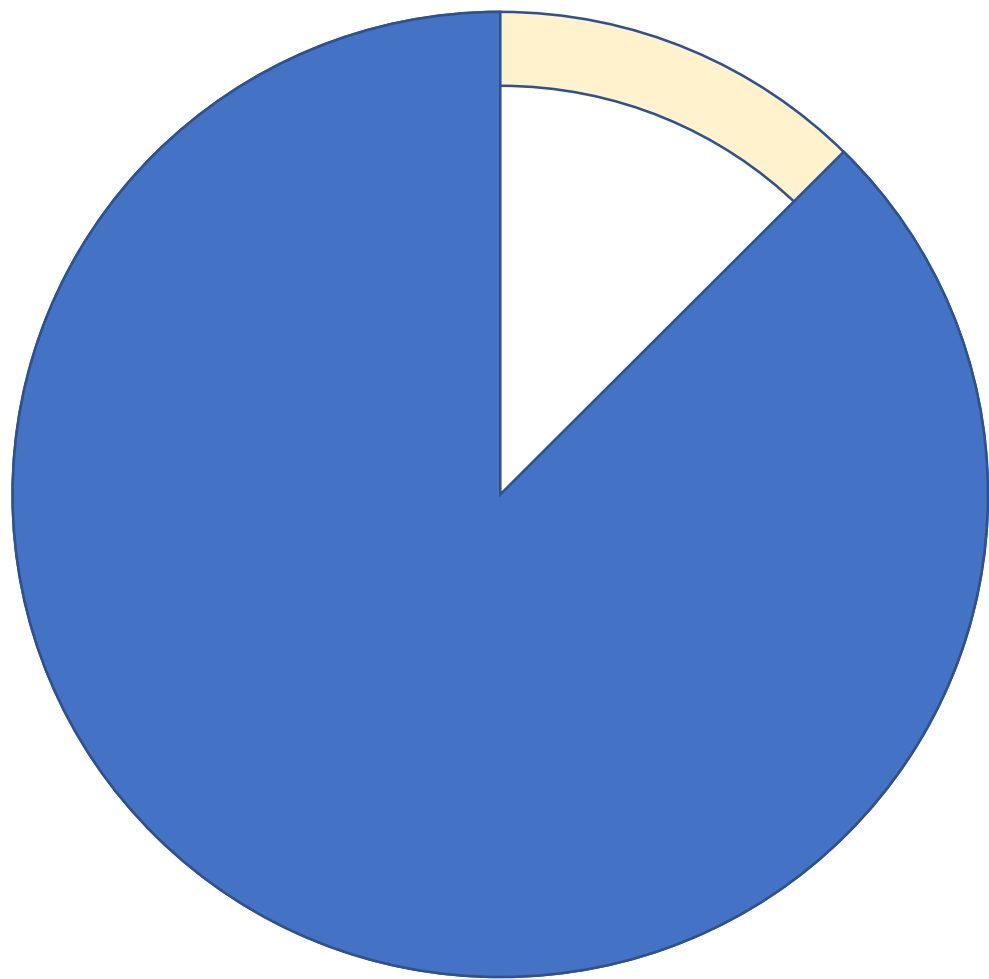
A hordó szerepe

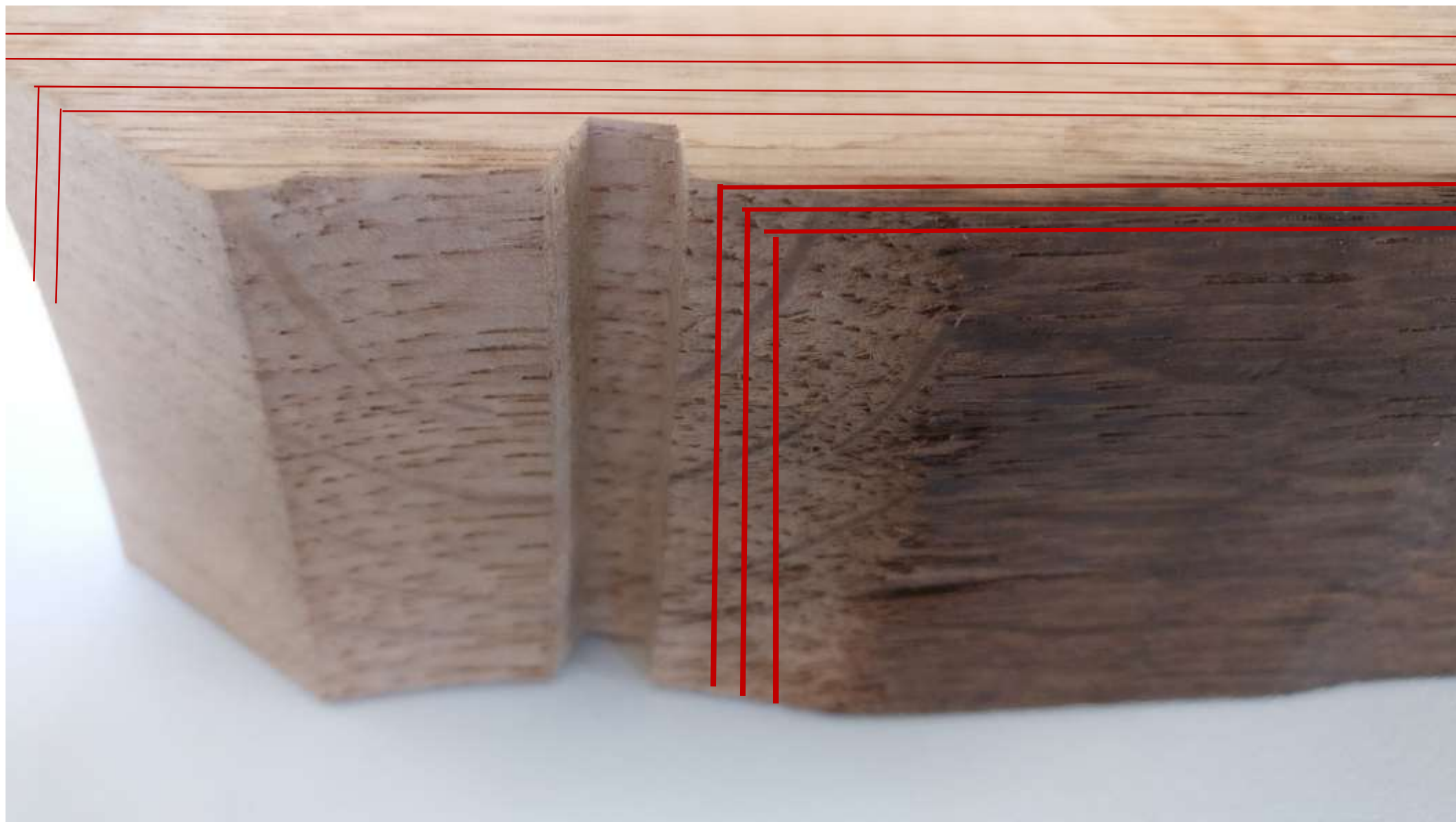
QUERCUS ALBA – AMERIKAI TÖLGY





Hordó szerepe



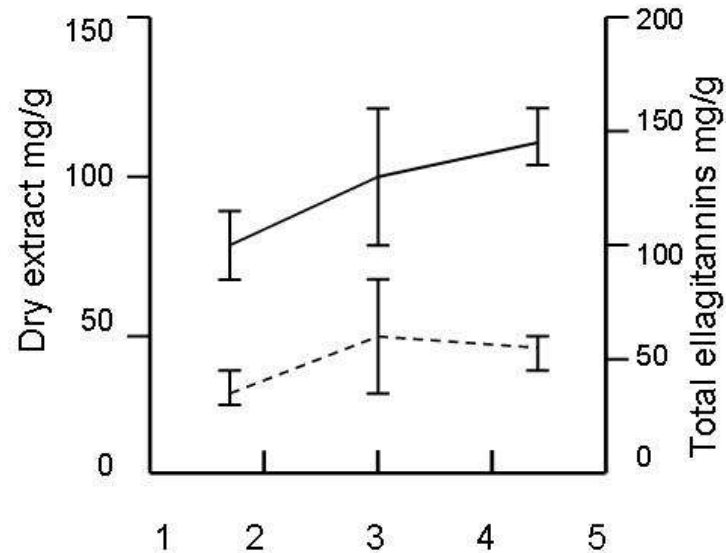




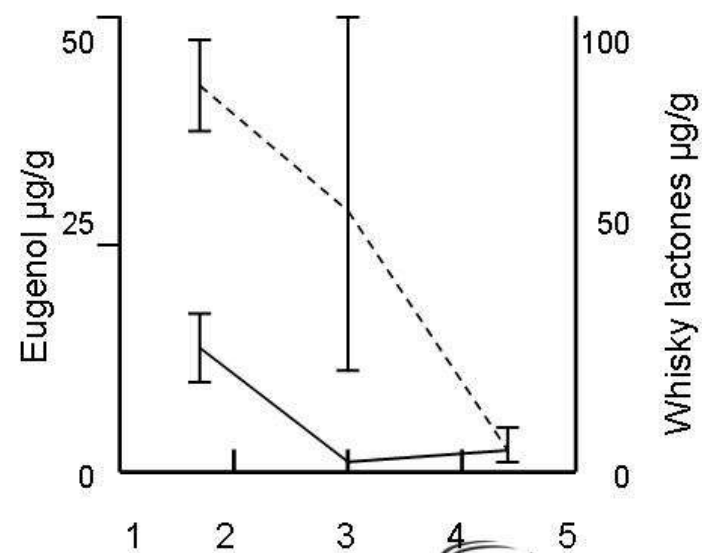


A hordó szerepe

RELATION BETWEEN DRY
EXTRACT AND TOTAL
ELLAGITANNINS AND
THE SIZE OF THE
GROWTH RINGS $n = 90$



RELATION BETWEEN THE
CONTENT OF AROMATIC
COMPOUNDS AND THE
RING SIZE OF THE WOOD
 $n = 90$



Nicolas Vivas: The notion of grain in cooperage





A hordó szerepe

A FA OXIGÉN TARTALMÁNAK A VIZSGÁLATA

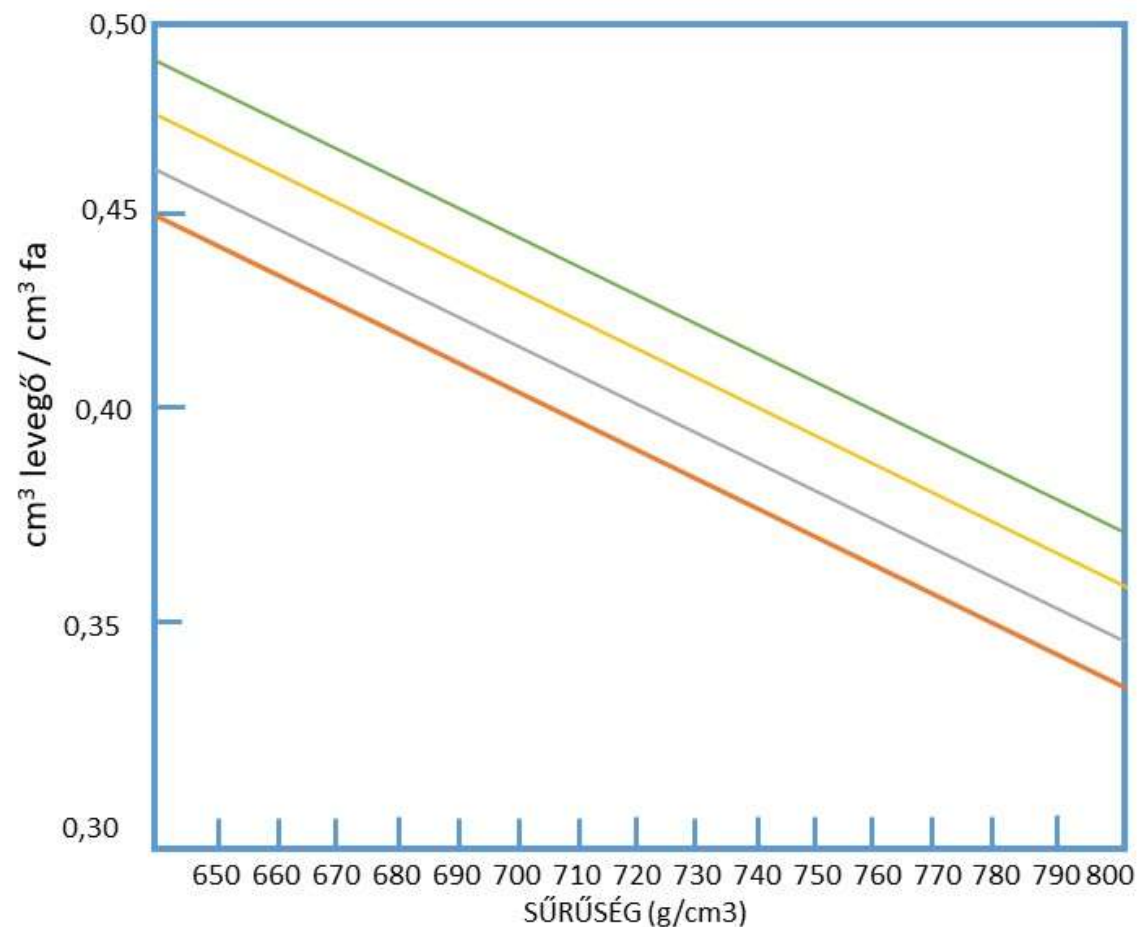
$$V_a = 1 - G \left(\frac{1}{1,53} + 0,01 * MC \right)$$

V_a = Porozitás (%)

G = Speciális gravitáció
(nem dimenzionális)

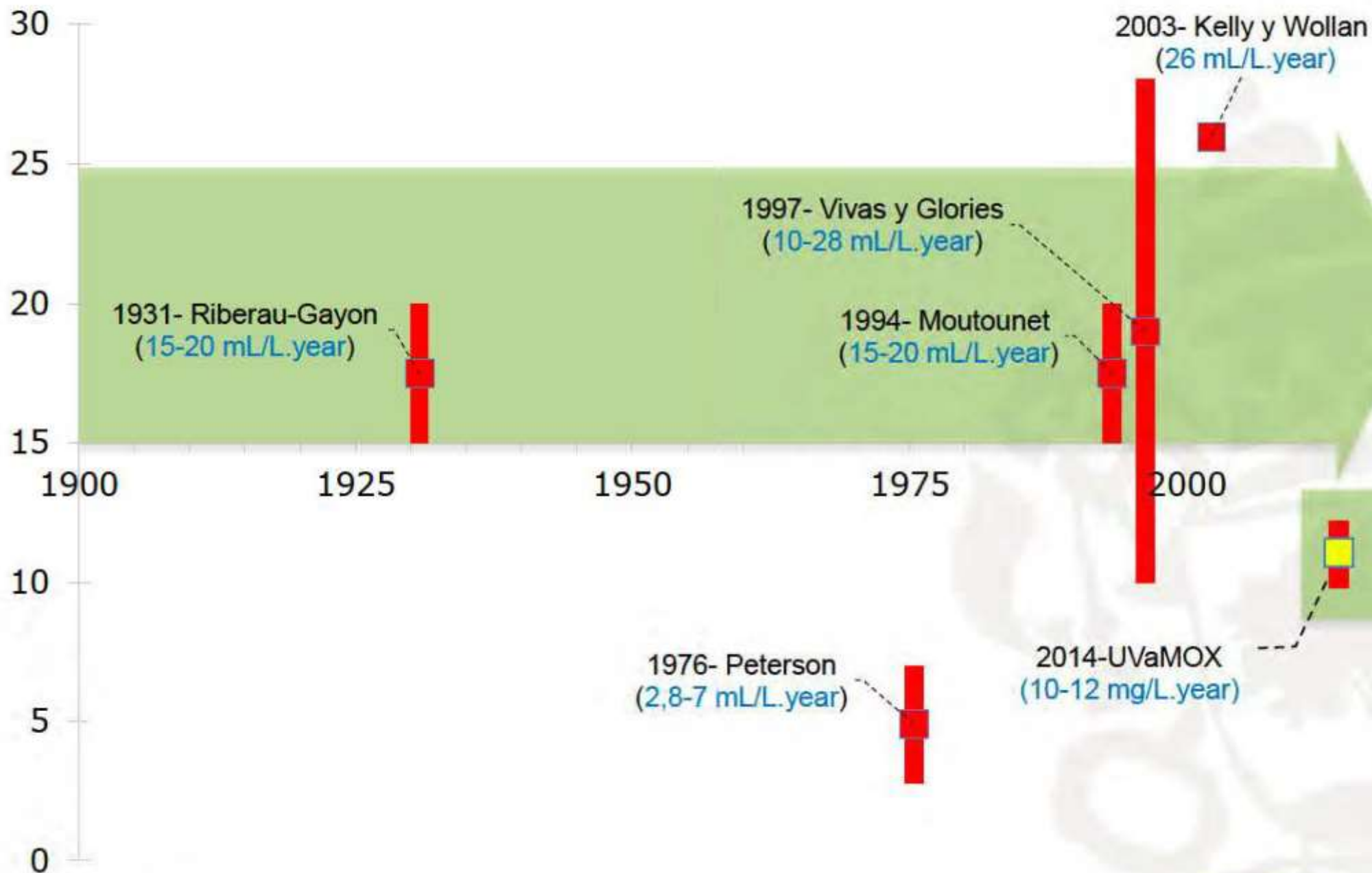
1,53 = A cella fal speciális gravitációja

MC = Nedvességtartalom



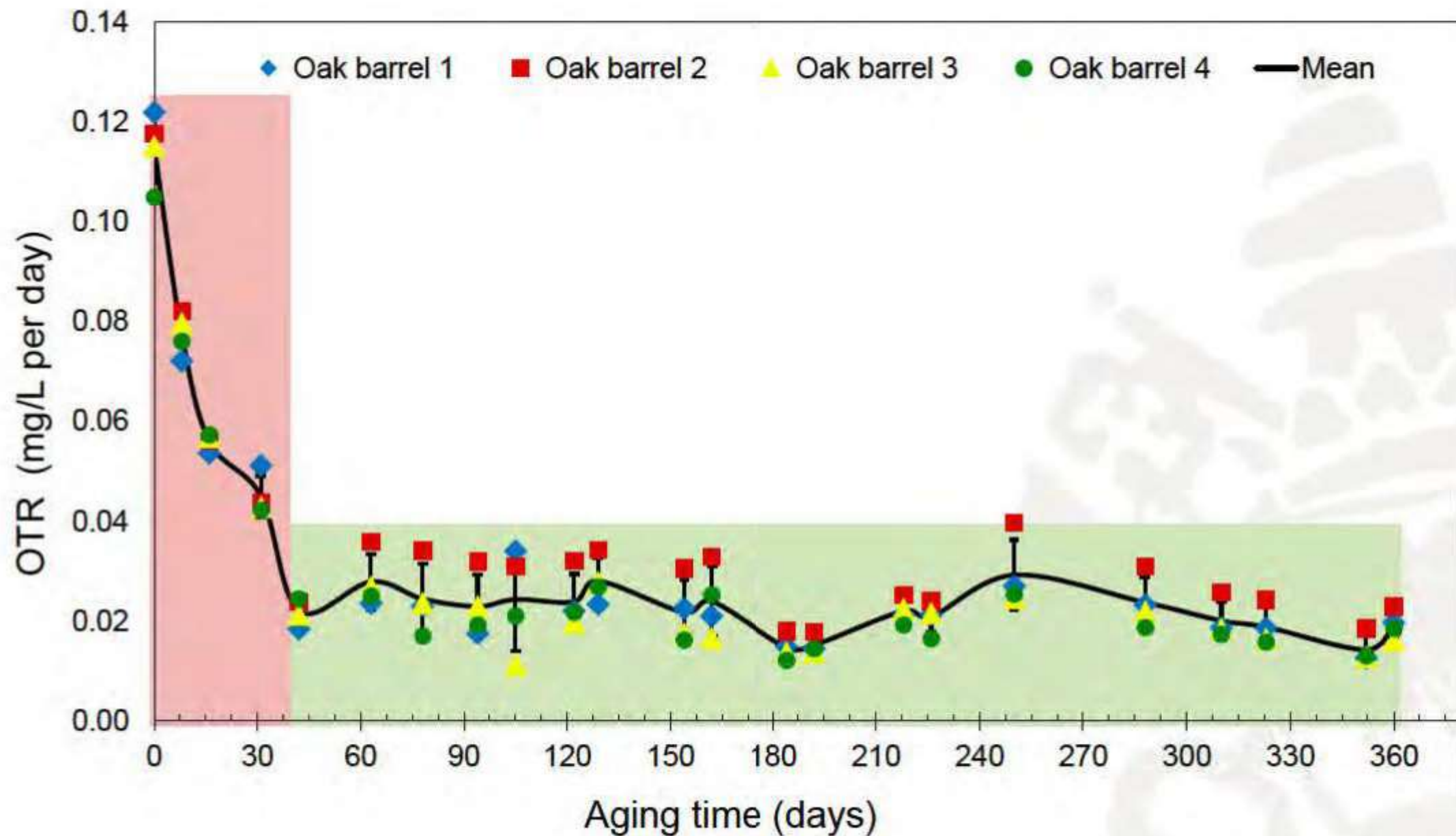


OTR from now on



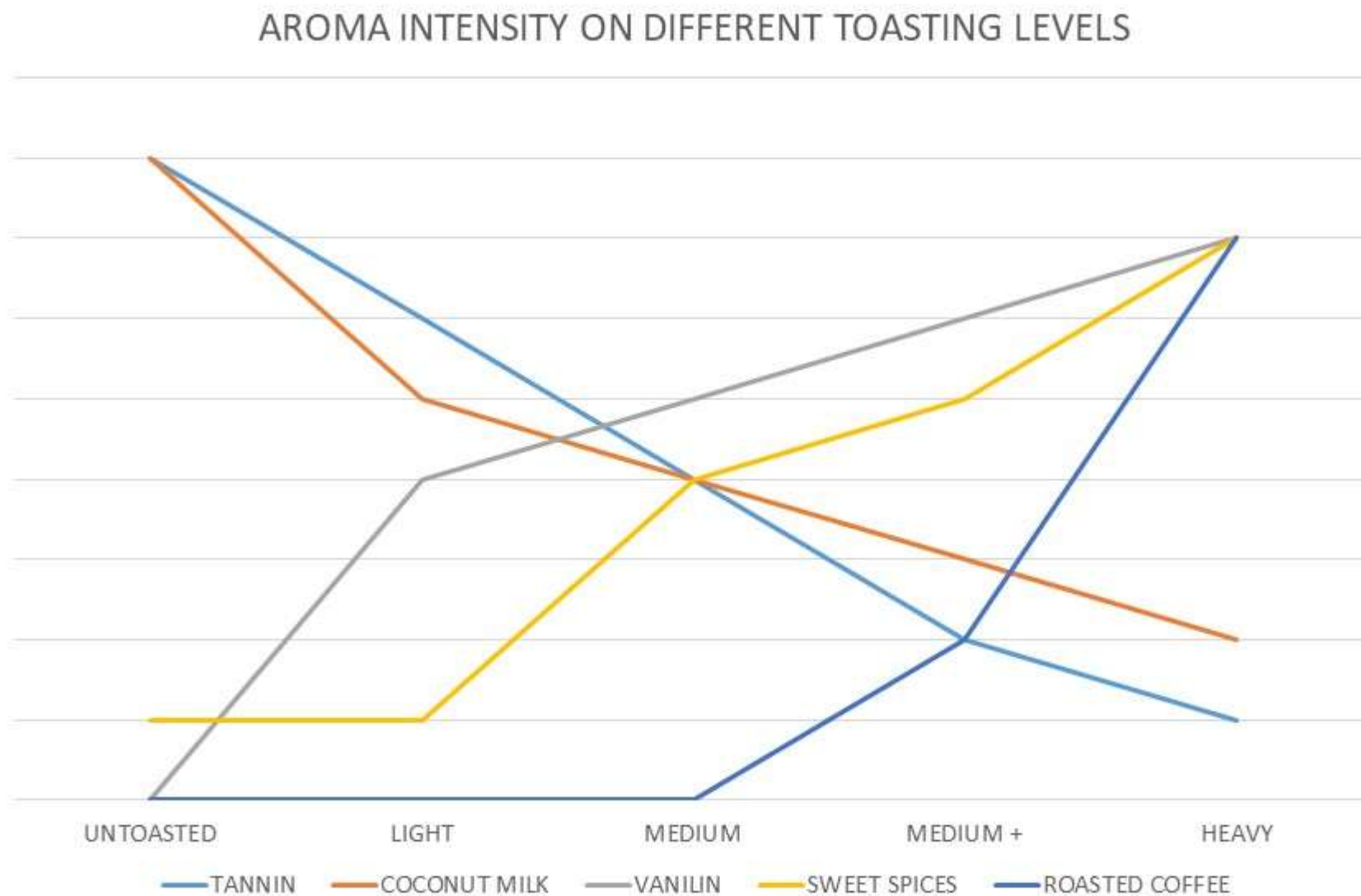


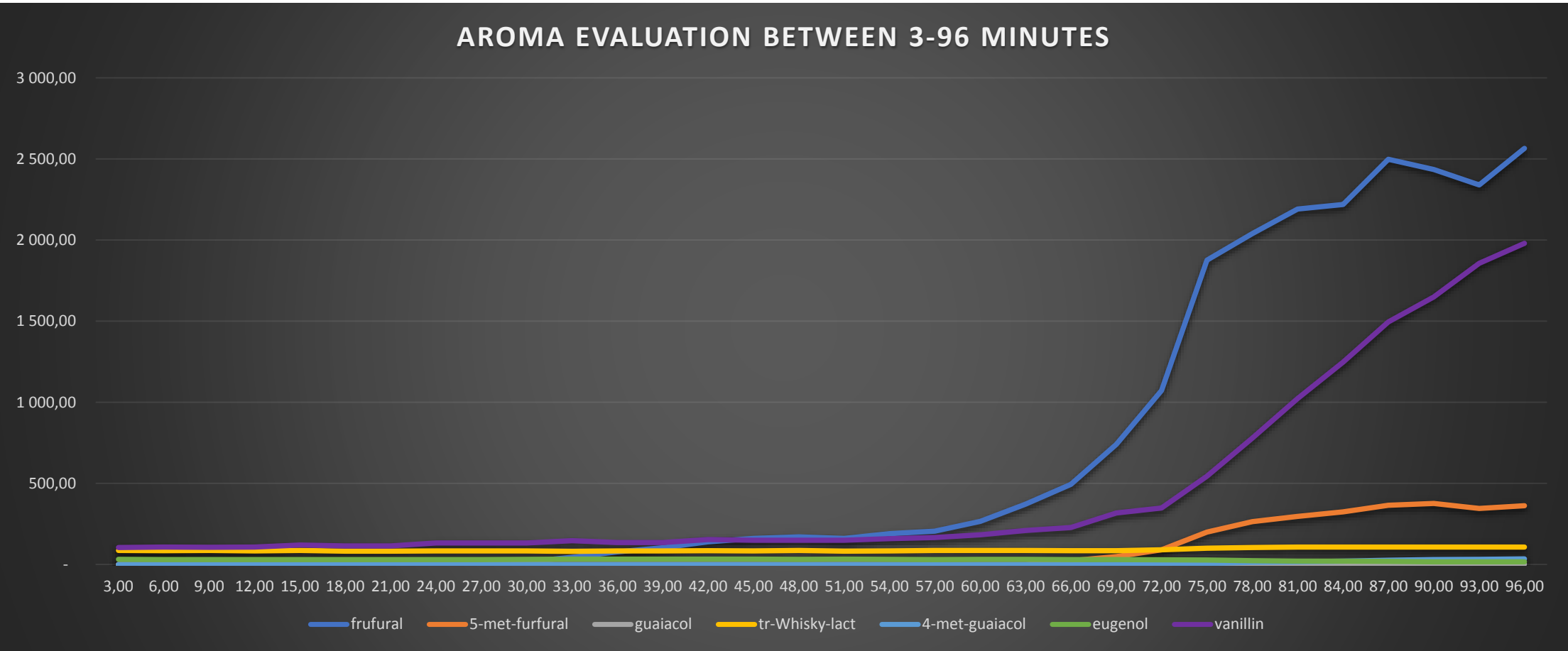
4 New american oak barrels





A hordó szerepe







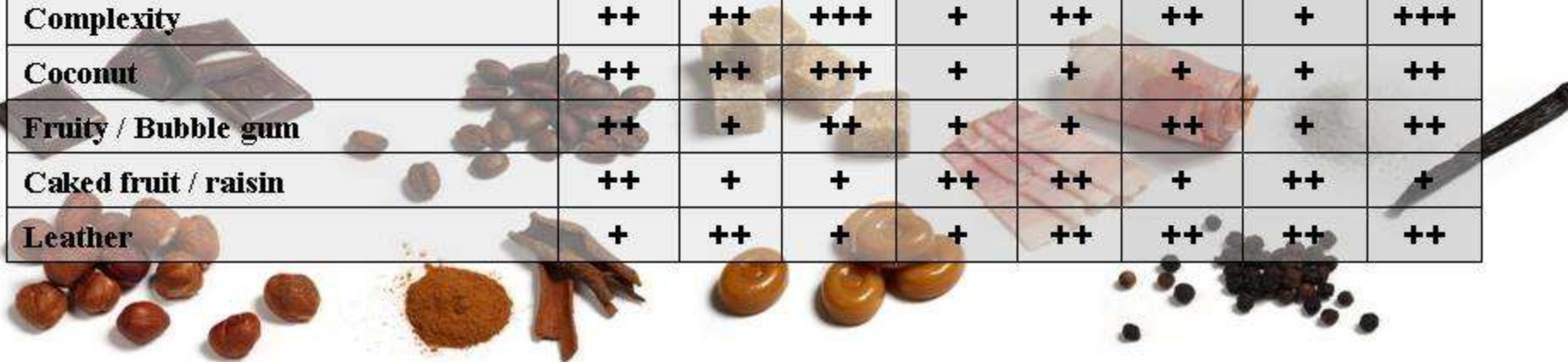
After 2 months of contact time, zero bottle aging

	French			Hungarian			American		
Attribute	M	M+	H	M	M+	H	M	M+	H
Vanillin	++	+++	+++	+++	+	+++	+	+	+++
Caramel	++	+++	+++	-	-	-	++	++	+
Maple / Brown sugar	+	+++	+	-	-	-	+	++	++
Custard / Creme brulée	+	+++	++	-	-	-	-	-	-
Cinnamon	++	+++	+	-	-	-	-	-	-
Chocolate (milk, bitter, sweet)	-	+	+	+++	++	++	-	-	-
Roasted coffee	+	+++	+++	++	+	+	++	+++	+++
Meaty	-	-	-	++	+++	+	-	-	-
Baked apple pie	+	++	++	-	-	-	+	++	++
Walnut / nutty	-	-	-	+	+++	+	-	-	-
Mouthfeel	+++	+++	++	-	-	-	++	+	+++
Complexity	+	+++	+++	++	++	+++	++	+++	+
Coconut	-	++	++	-	-	-	++	+++	+
Fruity / Bubble gum	++	++	-	-	-	-	-	-	-
Caked fruit / raisin	-	-	+	-	-	-	-	+++	+++
Leather	-	-	-	-	++	++	-	-	-
Black pepper	-	-	-	++	+	-	-	-	-



After 2 months of bottle aging

	Medium			Medium +		Heavy		
Attribute	Hun	Fr	Usa	Hun	Fr	Hun	Fr	Usa
Vanillin	+	++	++	+	++	++	++	+
Caramel	+	++	+++	++	++	++	+	+
Maple / Brown sugar	+	++	++	+	++	++	+	++
Custard / Creme brulée	++	+++	+++	++	+	++	++	++
Cinnamon	++	++	++	+	++	+	++	++
Chocolate (milk, bitter, sweet)	+	+	+	+	+	+++	+	+
Roasted coffee	+	+++	+++	+	++	++	+	+++
Meaty	+	+	++	+	++	++	+	+++
Baked apple pie	++	++	++	++	++	++	++	++
Walnut / nutty	+	++	+	+	+	++	+	+
Mouthfeel	+	++	++	+	+	++	++	++
Complexity	++	++	+++	+	++	++	+	+++
Coconut	++	++	+++	+	+	+	+	++
Fruity / Bubble gum	++	+	++	+	+	++	+	++
Caked fruit / raisin	++	+	+	++	++	+	++	+
Leather	+	++	+	+	++	++	++	++





Hordó szerepe

- Alkohol tartalom – vízoldható és alkohol által oldott aromák
- Érlelőter hőmérséklete és páratartalma
- Érlelés management és specifikáció
- Házasítás
- Véglegesítés – hígítás, színezés, stabilizálás, szűrés



Párlat típusok – szőlő brandy

- COGNAC

13. Században növekvő kereskedelem Charentes és Észak Európa között
Hollandok szerepe elsőleges

16. Századtól növekvő bortermelés, a bor tárolása problematikus

17. Századtól desztilláció: eau-du-vie / burned wine

A hordós szállítás megváltoztatta a termék jellegét

Desztilláció + Érlelés = Cognac

18. – 19. században Cognac házak alakulása és a palackos kereskedelem indulása

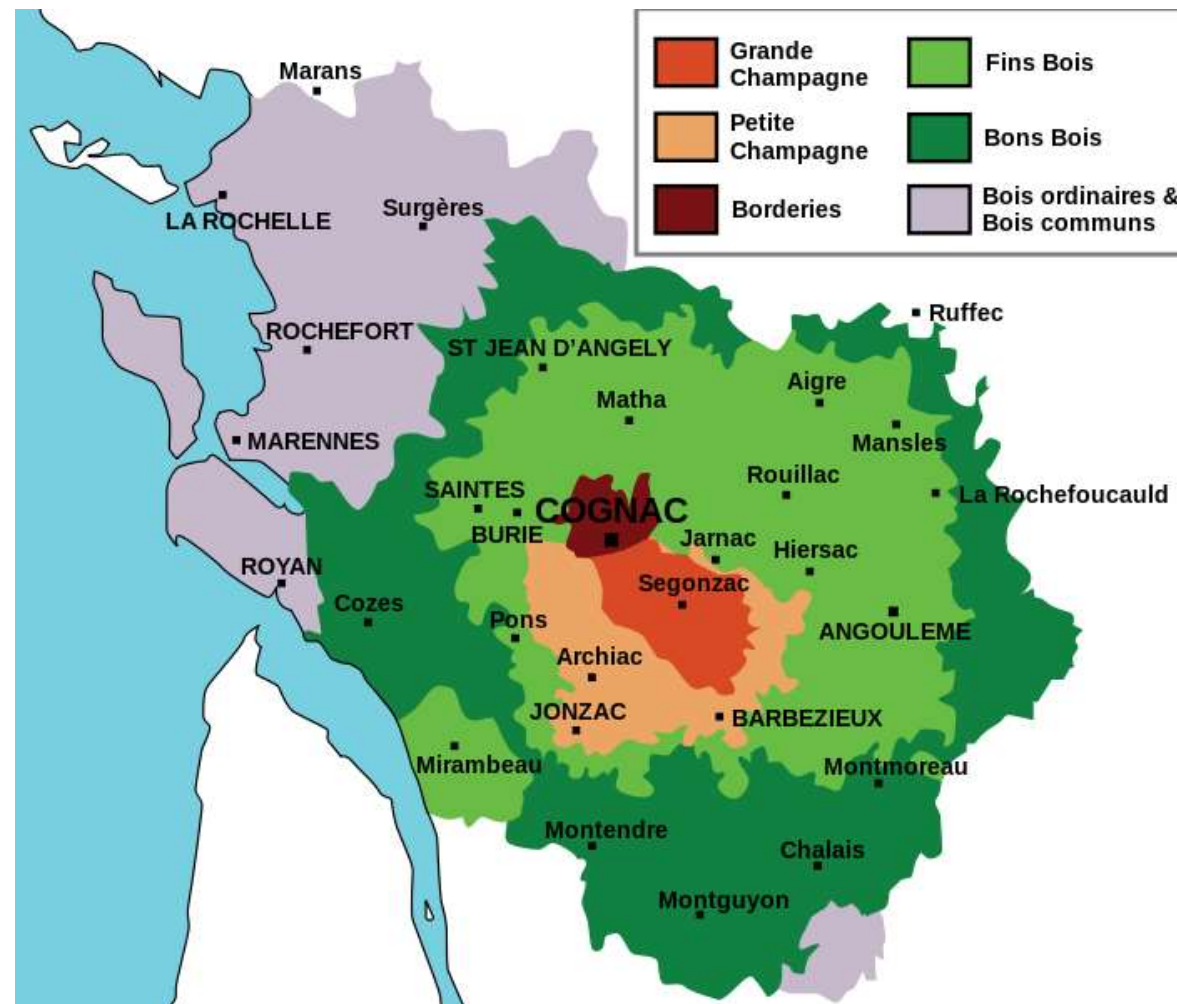


Párlat típusok – szŐlŐ brandy

- 9 szŐlŐ típus: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, Folignan, Juracon Blanc, Blanc Ramé, Sélect, Montills, Semillion. (Ugny Blanc 98%)
- Rezisztens, magas terhelés (18 tonna / ha)
- Magas sav, alacsony cukor
- Gépi szüret



Párlat típusok – szőlő brandy





Párlat típusok – szőlő brandy





Párlat típusok – szőlő brandy



© chalvignac prulho distillation



Párlat típusok – szŐlŐ brandy

MARTELL - UK	RÉMY - FR	HENNESSY – ÍR
1715	1724	1765
Ülepített bor	Seprős bor	Félig ülepített
Elő- és utópárlat borba	Elő- és utópárlat a BROUILLIS-be	Fele, Fele
TRONCAIS	LIMOUSIN	TONCAIS és LIMOUSIN





Párlat típusok – szŐlŐ brandy



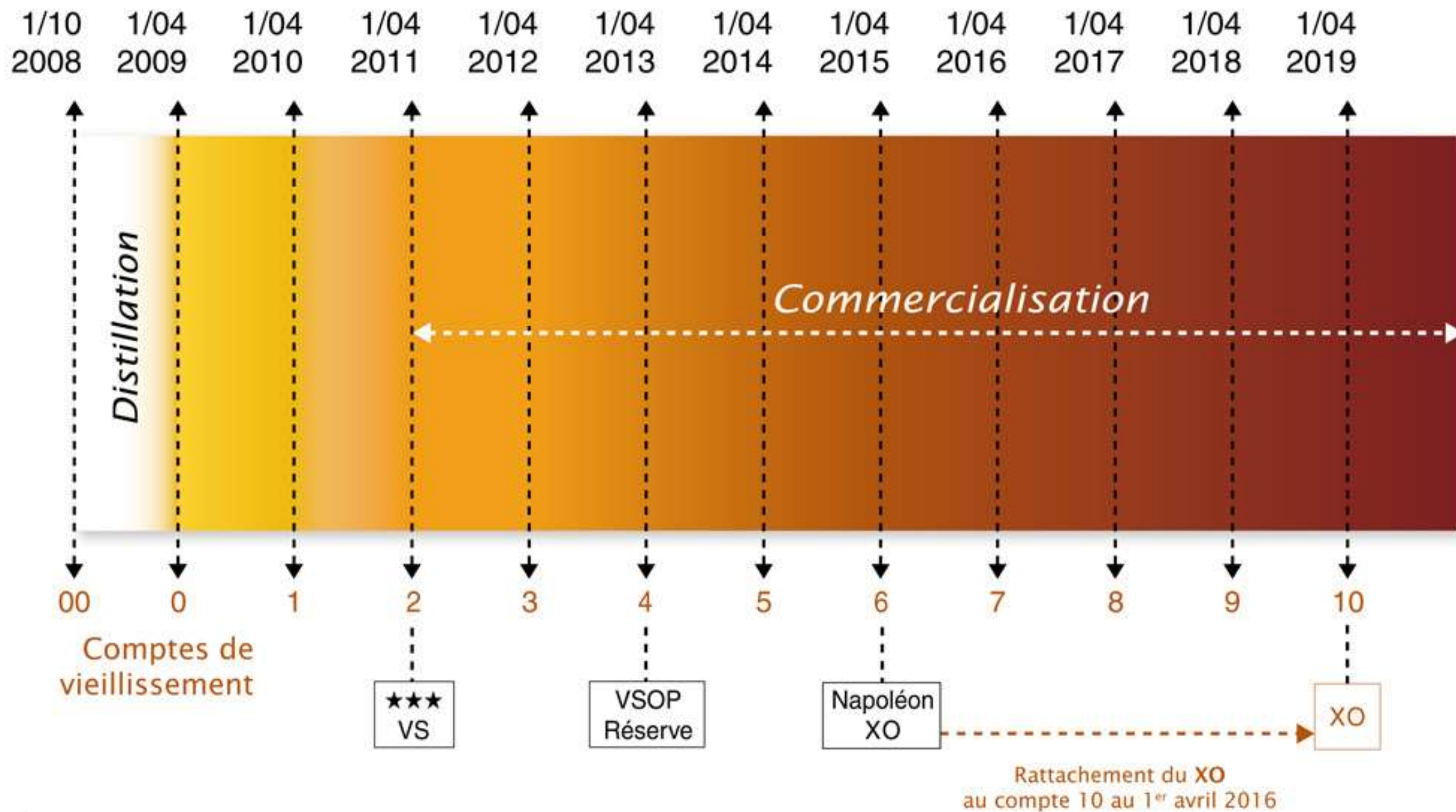
2017: 3,1 MILLIÁRD EURÓ ÁRBEVÉTEL

197.400.000 palack Cognac

98% export

VS: 50%

VSOP: 39%





Párlat típusok – szőlő brandy

COGNAC – jogi szabályozás

AOC

Szőlőfajták és ezek arány szabályozott

Folyamatos prés, SO2 tiltott

Alkohol 72,4% max, március 31-ig kell desztillálni

Tölgyfahordó minimum 2 évig (április 1.-től számítva)

Cru elnevezés 100% az adott területről

Fine Champagne: Grande & Petit 50%-50%

VS; VSOP – 80% a termelésnek

Napoleon – min 6 év, átlag 20

Hors d'âge – ált. öregebb, mint az XO

XO minimum 10 év,

LOUIS XIII 1200 eau-de-vie!!!!

Karamell, szűrés, fagyasztás engedélyezett



Párlat típusok – szŐlŐ brandy



ARMAGNAC

A legöregebb, írásos formában igazolt párlat típus

1311.-ben említik először

Filoxéra szinte teljesen tönkre tette.

18.000,00 hL éves termelés

SzŐlŐ típusok: Ugni Blanc, Baco22 A, Folle Blanche
Colombard a meghatározók

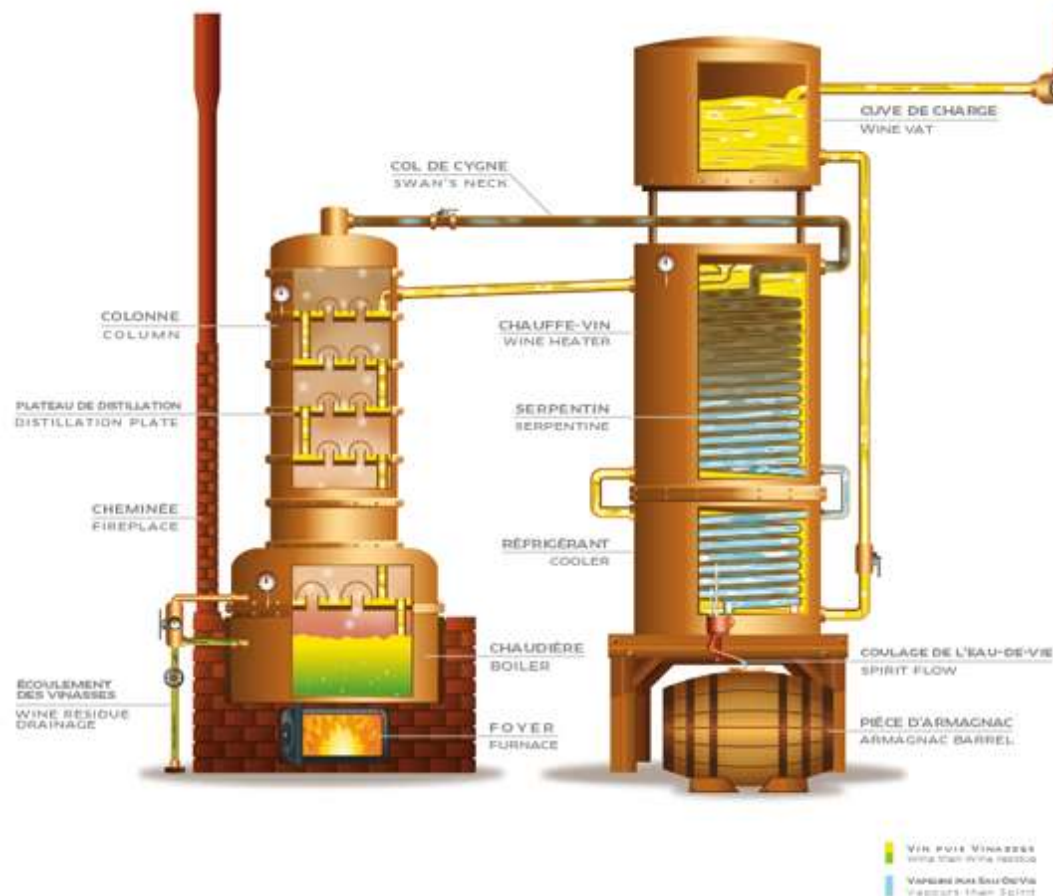
Emellett: Clairette de Gascogne, Jurancon Blanc,
Plant de grassie, Blanc Remé, Mauzac Blanc, Mauzac
Rosé,

Gazdagabb ízvilág



ALAMBIC ARMAGNACAIS
ARMAGNAC STILL

Párlat típusok – szőlő brandy



Szőlő feldolgozás ua. mint Cognac

95% a desztillációnak ezzel történik

1818 óta szabadalmaztatott, teljes réz

1972 óta engedélyezett a Alembic Charentaise

Maximum 17 tányér

Lényegében folyamatos desztilláció

Szőlőfajták külön vannak desztillálva



Párlat típusok – szŐlŐ brandy

Egyedi tényezŐk:

Monlezun – helyi tölgy, fekete tölgy

Alier és Limousin

Petites Eaux a hígításhoz

Érlelés menedzsment hasonlít Cognachoz, de....



Párlat típusok – szőlő brandy

Alkohol fok: 52 – 72,4 %

Hordós érlelés minimum 1 év

Blanche Armagnac – érlelés nélkül

Chips, édesítés engedélyezett

2010 szabályozás:

1 -3 év VS

4 – 9 VSOP 4 & 8

6 – 9 Napoleon 6 & 8

10 – 19 Horse d'âge; X.O. 10 éves, 15 éves, millésimes

20 év felett XO Prémium, 20 év 21 év, 30 év, millésimes



Párlat típusok – szőlő brandy

- BRANDY DE JEREZ

95% a termelésnek Ariéne, alacsonyabb sav, magasabb alkohol

Pár termelő Palomino (Sherry)

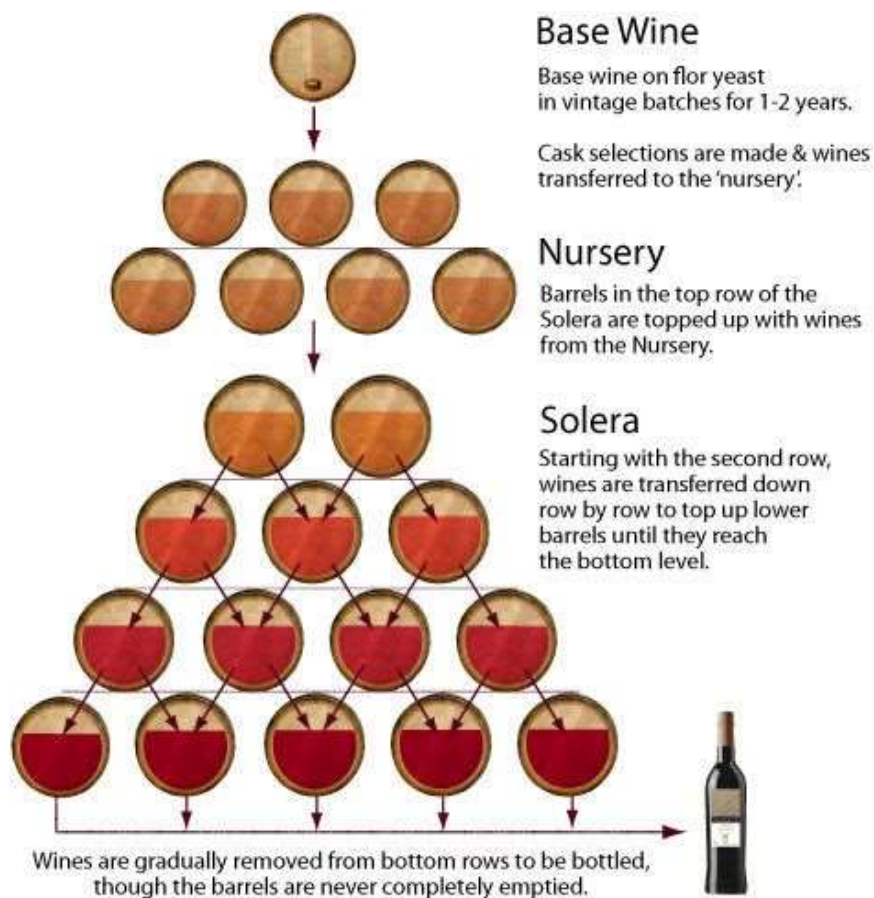
Desztilláció – Alquitarra

3 különböző brandy: holandes (70%), aquarentes (70-86), destillados (86%)

Minimum 50% a végterméknek 86% alattinak kell lennie.



Párlat típusok – szőlő brandy



500 Literes tölgyfahordó

Szélirányban telepített érlelőhelységek

„bodegas”

A brandy hordó minimum 4 évig Sherry érlelés

Kategóriák:

Solera: minimum 6 hónap, átlag 12

Solera Reserva: minimum 12 hónap, átlag 18

Solera Grand Reserva: minimum 3 év, átlag 8, néha 10 – 15

Sherry hordó fontos!!! Oloroso szilva, füge

Pedro Ximenez – gyanta, mazsola

Fino Sherry – pörkölt dió



Párlat típusok – szőlő brandy

PISCO – Chile & Peru

PERU	CHILE
8 szőlőfajta (4 aromatikus – 4 neutrális)	13 szőlőfajta
Héjjon erjesztés	Ülepített must
38-48%	Max 73%
3 hónap minimum érlelés	60 nap minimum érlelés
Hordós érlelés nem engedélyezett	Hordós érlelés – Rauli helyi alapanyag
Pisco Puro Pisco Mosto Verde – cukortartalom Pisco Alcoholado - Blend	Corriente / Traditional – 30% Especial – 35% Reservado – 40% Gran Pisco – 43 %



Párlat típusok – szŐlŐ brandy

Olasz Brandy – 1820 Buton (Trebbiano)

Limousin tölgy

Etichetta Nera – 3 év

Reserva – 10 éves



Párlat típusok – szőlő párlat

GRAPPA – törköly párlat (Pomace, Vinaccia)

Fehér törköly – hígított, cukrozott, erjesztett, aromásabb

Vörös törköly – egyből desztillálható



Max 86% - Bagnomaria - vízfürdő

20 gramm / liter cukor, illetve ízesítő engedélyezett

Karamell engedélyezett a 12 hónap feletti érlelés esetén

Vecchia – minimum 12 hónapos érlelés

Riserva – minimum 18 hónapos érlelés

Monovitinjo – egyféle szőlő min 85%

Érlelés – gesztenye hordó, tölgy



Párlat típusok – gyümölcs párlat

Calvados





Párlat típusok - gyümölcspárlat

Az egyetlen párlat, ahol az alapanyag önállóan is forgalomképes (Cider)

Rendkívül bonyolult a szabályozás

Meghatározott almatípusok, meghatározott mennyiségű körte arány

Spontán erjesztés!!!

30 hL űrméret

Tölgy ászkolás minimum 2 évig

Calvados Domfrontais – Kéttornyos lepárlás



Párlat típusok -. gyümölcspárlat

*** vagy VS – a legfiatalabb összetevő 2 éves

Vieux v. Réserve – legfiatalabb 3 éves

VO vagy VSOP – 4 év

Napoléon – 6 év

XO, Hors d'âge, Très Vieille Réserve – 10 éve

Érlelési szám

Évjárat



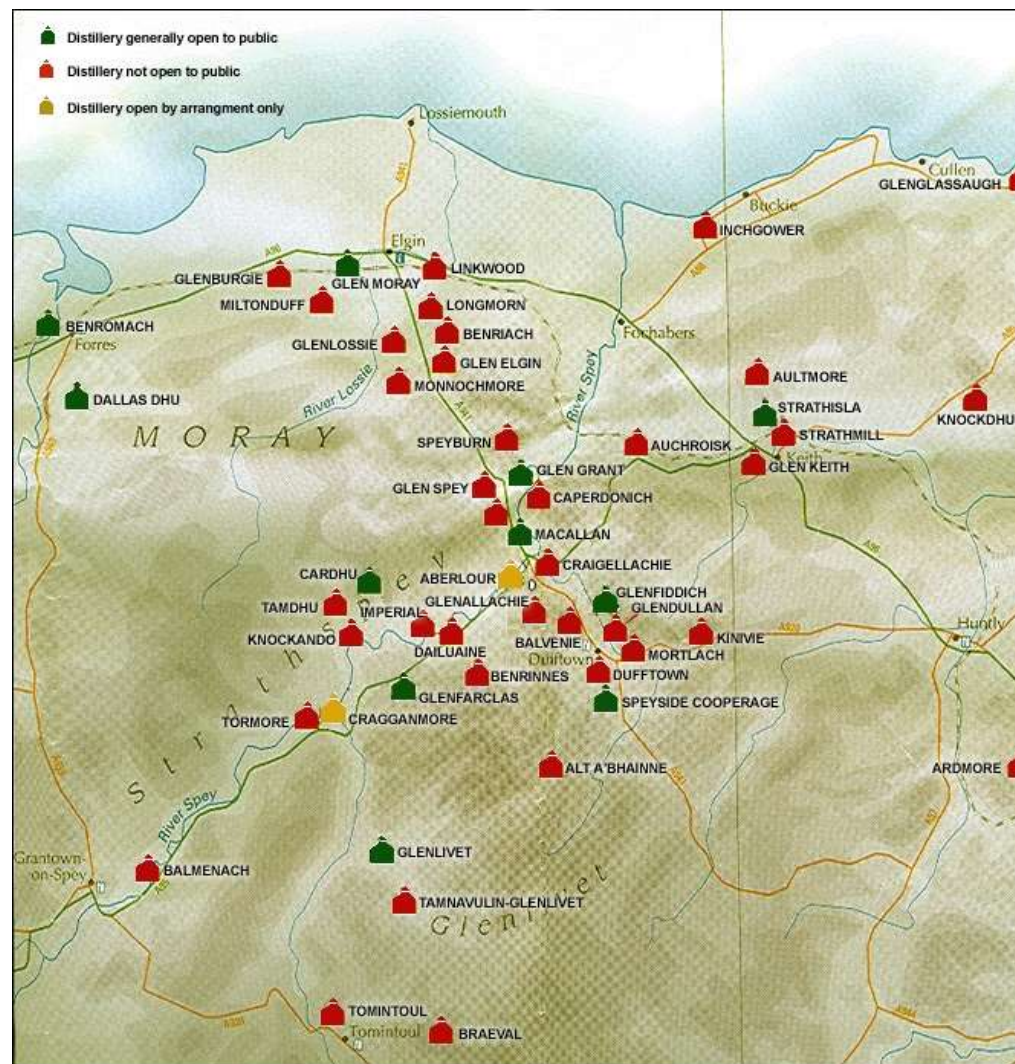
Párlat típusok – gabona párlat

- Milyen gabona
 - Scotch – malátázott árpa
- Víz
- Tőzeg
- Élesztő
- Párlat készítés módja
- Tölgyfahordós érlelés – 60% a tölgyaromák jelenléte



Párlat típusok – gabona párlat

- Nem tisztázott az eredet (pl: Szent Patrik)
- 1494 az első írásos feljegyzés
- 1554 első szabályozás
- 1643 első adószabályozás – XVII. Századi USA boom!
- 1823 adószabályozás feladása
- 1824 első hivatalos főzdek
- 1856 az első blend whisky – cognac riválisa
- 1933 hordós érlelés bevezetése





Párlat típusok – gabona párlat

Lowlands & Campbeltown: lágy, florális, könnyű, gyümölcsös whisky

Highlands: legnagyobb régió, nyugati-, keleti-, északi régió önálló ízekkel

Speyside: Finesse, komplex, elegáns

Islay: tőzeg, aromás, füstös

Islands: 5 főzde, Orkney, Skye, Mull, Arran, Jura



Párlat típusok – gabona párlat





Párlat típusok – gabona párlat

Scotch

Árpa, Malátázás, Green Malt, 5 nap enzimes folyamat, szárítás, keményítŐ oldhatóvá tétele, Őrlemény + víz (63C – 98C) Wort (szŰrés) Erjesztés (2 nap) 1 desztilláció, 2 desztilláció, 63-82% - higítás, érlelés, blendelés

Maláta Whisky



Párlat típusok – gabona párlat

Scotch érlelés:

700 liter alatti Űrméret, Minimum 3 ÉV!!!

Új hordó helyett, használt hordó, aroma fontos

Sherry (Butts)

Bourbon: vanília, kókusz, aláspite, édes, fűszerek



Párlat típusok – gabona párlat

Single Malt	-	Árpa maláta, egy főzde
Single Grain	-	Árpa maláta és/vagy egyéb gabona
Blended Malt	-	2 v. több Árpa maláta, több főzde
Blende Grain	-	Árpa maláta és/vagy egyéb gabona több főzde
Blended Scotch	-	Több alapanyag, több főzde



Párlat típusok – gabona párlat

Ír whisky

1830 Coffey 2 tornyos lepárlója megbukott

1919-1933 alkoholtilalom tönkretette az ágazatot

Háromszoros desztilláció

Middletown: kisüsti & 3 tornyos

Első töltésű európai és amerikai tölgy

Bushmills: Árpa maláta 100%, 3 desztilláció

Cooley: kisüsti és tornyos lepárló



Párlat típusok – gabona párlat

Amerikai whiskey

Alapanyag: XVIII századig európai alapanyag

Aztán helyi gabonák, rozs, kukorica, búza

Antialkoholizmus – vallási ellenállás

Volstead Act – alkoholtilalom 13 évig

1920 – 1945 között tetszhalott állapot.

Az új korszakban változó ízprofil, könnyebb ízvilág

1980 változás – ultra tadicionális márkák – Wild Turkey



Párlat típusok – gabona párlat

Bourbon – bárhol készíthetŐ az USA-ban

Minimum 50% kukorica

80% desztilláció

62,5% érlelés

40% palackozás

Csak elsŐ töltésŰ, amerikai tölgy

Nincs érlelési korlátozás, minden érlelési idŐ feltüntetés, a legfiatalabb összetevŐre vonatkozik!

Straight whiskey minimum 2 év



Párlat típusok – gabona párlat



Első lepárlás – tornyos (Beer still)

2 lepárlás – Doubler / Thumper

Alkoholfok szinte alig változik.

A Beer still kondenzálva érkezik a doublerbe

Aroma kinyerés, aroma maximalizálás a cél

A végleges párlat – White Dog érlelésre kész



Párlat típusok – gabona párlat

Tennessee

Straight bourbon produced in State of Tennessee.

Nem önálló kategória

Lincoln County Process – White dog átszűrik egy 3 méteres, pörkölt, juharfa rétegen

Kanadai Whisky – mindent szabad 😊 min 3 éves érlelés

Bármivel – pl bor – ízesíthető 9,09 %

Rozs a legfontosabb alapanyag, de kukorica, árpa, búza is használatos



Párlat típusok – gabona párlat





Párlat típusok – gabona párlat

Japán Whisky

Tökéletesség, innováció, importált alapanyagok,

Coffey lepárló, tornyos lepárló,

Suntory a legrégebbi 1923

Japán tölgy, Sherry hordó, Magyar tölgy,



Párlat típusok - vodka





Párlat típusok – cukor nád és agave

Rum

XVII. Századba „cukor láz” – arany

Melasz a cukorgyártás mellékterméke

Rum készítés a profitmaximalizálásként jelent meg

Brit kolóniák kedvelt italává vált

Karib tengeri térség – Barbados, Jamaica, Haiti, Kuba

1862 Santiago – Kuba Don Facunado Bacardi

Kubai light rum a meghatározó stílus a XX. Századig

Cukor nád lé, vagy melasz. Az alapanyag meghatározó



Párlat típusok – cukor nád és agave

Rum

EU és USA szabályozás az érvényes

EU	USA
< 96%	< 95%
Minimum 37,5 % palackozás	Minimum 40%
Ízesítés – nem engedélyezett. Karamell a szín miatt	

Agricole – French Overseas Department & Madeira



Párlat típusok – cukor nád és agave

Mark – lepárló által készített desztillátum

Mark kereskedelem fontos – blender cégek

Kategóriák: Light mark – Heavy mark

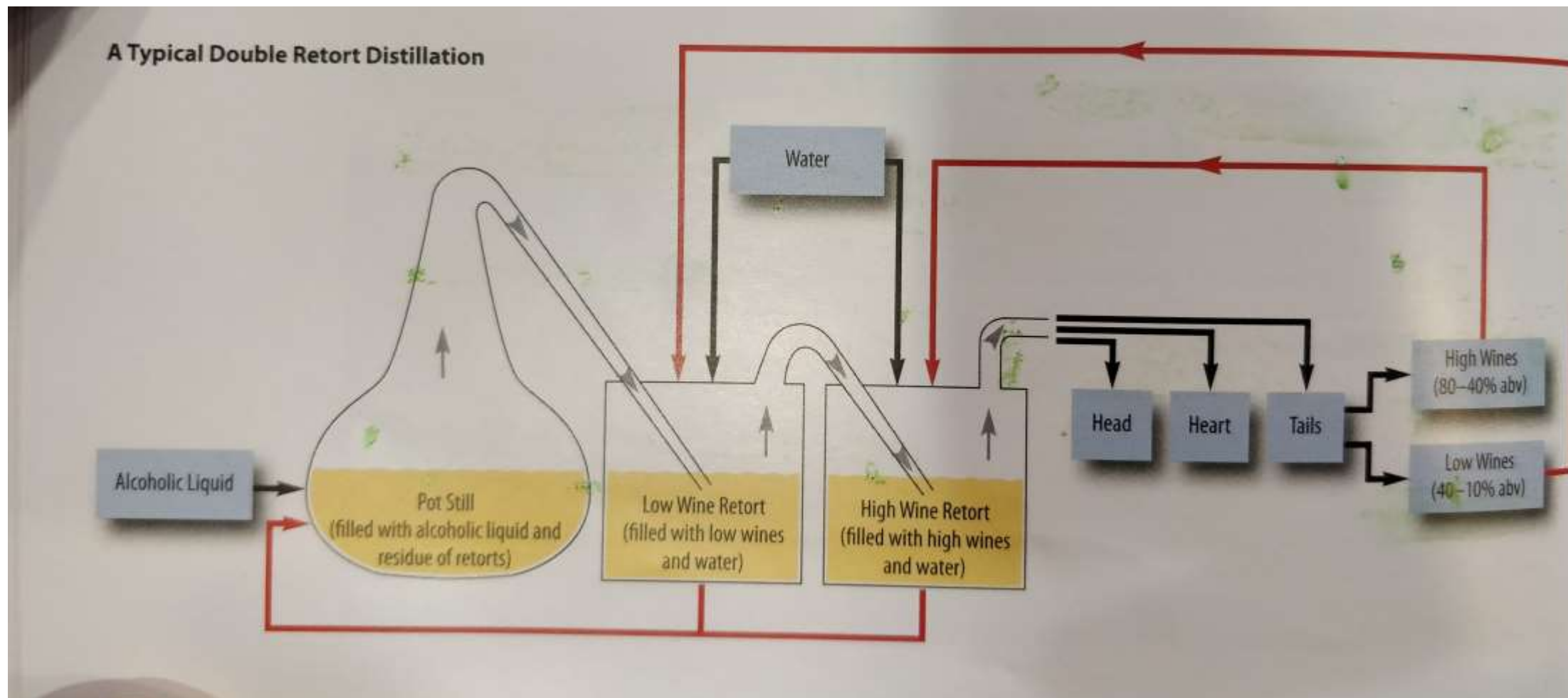
Light mark: több tornyos lepárlók, (Bacardi)

Heavy mark: Élesztő használat kifinomult, hosszú erjesztés

Dunder – helyi név Retort



Párlat típusok – cukor nád és agave





Párlat típusok – cukor nád és agave





Párlat típusok – cukornád és agave

Legliberálisabb érlelési szabályok

Trópusi érlelés háromszor gyorsabb

5-12% evaporáció / évente!!!

Használt Cognac hordók, francia tölgy, használt Bourbon, új fa, árkategória függő

Észter tartalom mérhető, és kategóri teremtő



Párlat típusok – cukornád és agave

Klasszifikáció	Jellemző
White / Silver	Könnyű, főleg koktél alapanyag
Gold / Oro / Ambré	Hordós érlelésű, gazdag aromájú, édes
Dark / Black / Navy	Nehéz, aromás, kisüsti lepárlás,
Aged / Anejo / Rhum Vieux	Digestive, Cognac, Whisky kategória
Single Marks	Nagyon ritka, egy lepárló, hordó szelekció
Wedderburn / Plummer Jamaika	Legnehezebb, legmagasabb észter tartalom, nagyon erős
Ízesített / flavoured	Gyümölcsökkel erjesztett melasz
Cachaca	Cukor nád juice, jellemzően Brazília



Párlat típusok – cukor nád és agave

Guayana: legnagyobb cukornádtermelő

Demerara, El Dorado, Diamond distillery

Jamaica: legpuncsosabb rumok

Észter összetevők alapján kategorizálva

Common clean: 80-150

Plummers: 150-200 észter

Wedderburn: 200+

Continental: 500-1700 észter





Párlat típusok – cukor nád és agave

Tqueuila & Mezcal

Rendkívül régi történelem – Inka, maja kultúra

Inulin tartalom – speciális feldolgozás

Spanyol kolóniák kezdték fogyasztani a brandy helyett

1795 – José Maria Guadeloupe Cuervo alapítja meg

1870 – export Don Cenobio Sauza

Csak Blue Agave!!!

Jalisco – Highlands (Guadalajara) Lowlands

Lowland – robosztusabb, földes jegyek,

Highland – Nagyobb növény, lassabban nő, magasabb cukortartalom (Tapatio) több gyümölcs



Párlat típusok – cukor nád és agave

Jima – szüret

Hornos – szüretelő kés

Pinas – levél nélküli agave 20-90 kg

Hornos – kemence

Autoclave

Tahona – törő kád

Palackozás: 35 – 55%



Párlat típusok – cukor nád és agave

Aquamiel – rostok

Cukor, melasz hozzáadható az erjesztéshez

Kisüsti technológia

100% Agave – Tequila (51% agave) mixto

Blanco: nincs minimum érlelés

Joven / oro: Blanco + Abocado vagy Blanco + Reposado vagy Anejo

Reposado: 2 hónap tölgyfahordó

Anejo: minimum 1 év tölgyfahordó max 600L

Muy Anejo: minimum 3 év tölgyfahordó max 600L



Párlat típusok – cukor nád és agave

Mezcal

Minden agave típus alkalmazható

Mezcal 100% agave

Mezcal – max 20% nem agave eredetű cukor

Klasszifikáció:

Blanco: nem érlelt

Reposado: 2-12 hónap hordós érlelés

Anejo minimum 12 hónap érlelés.

Felület legalább 1 m² / 120 liter!!!



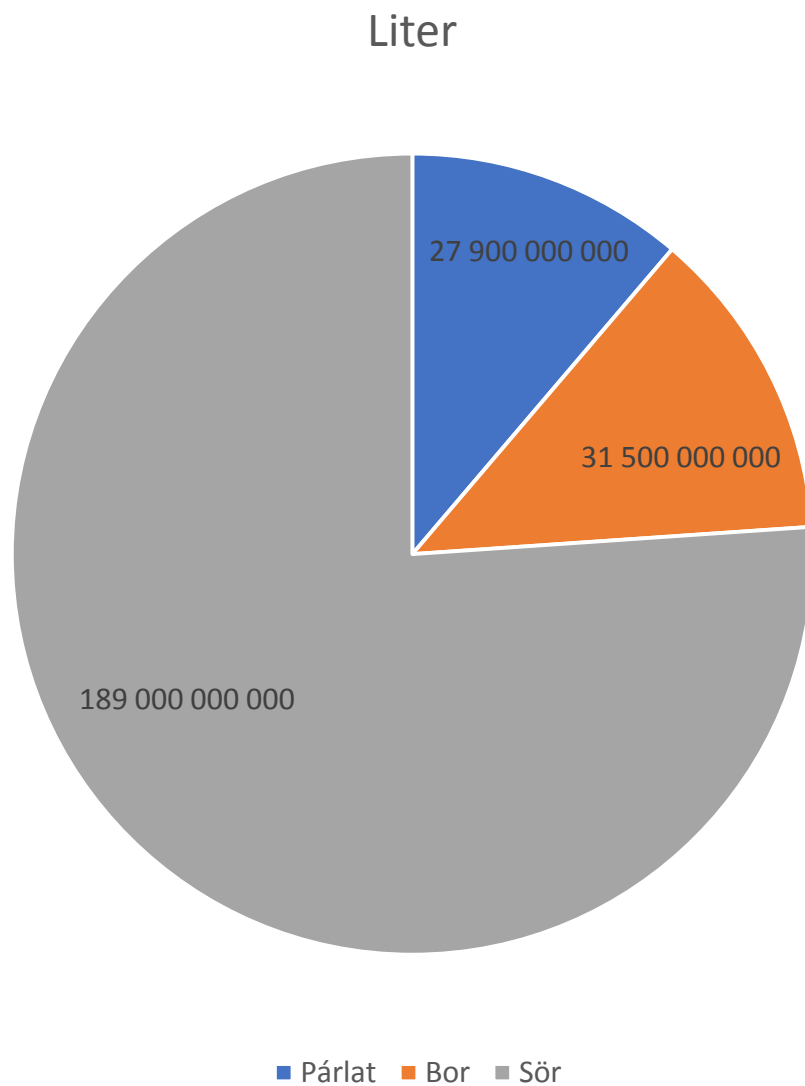
Párlat típusok – ízesített párlatok

Gin





Kereskedelem - Piacok





Kereskedelem - piacok

A világ párlat fogyasztási volumenének 20% nemzetközi brand, 80% helyi, lokális brand

Az árbevétel 60% nemzetközi brand, 40% lokális brand

3 legnagyobb helyi brand:

Baiju: 1.201.000.000 9 literes „cases” karton

Soju: 132.000.000 9 literes „cases” karton

Cachaca: 79.000.000 9 literes „cases” karton



Kereskedelem - piaciok

Vodka: 460.000.000,00 x 9 Liter

Whisky: 370.000.000,00 x 9 Liter

Brandy: 170.000.000,00 x 9 Liter

Rum: 150.000.000,00 x 9 Liter

Gin: 51.000.000,00 x 9 Liter



KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

