

## 6. Élvezeti szerek

Fogyasztásuk nem feltétlenül szükséges a szervezet számára

### 6.1 Italok

Folyékony élelmiszerek, amelyeknek íz-és zamat anyagai kedvezően hatnak az érzékszerveinkre, és a központi idegrendszerünkre. Sok közülük üdítő és frissítő hatású is.

Csoportjaik:

1. Alkoholtartalmúak: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények
2. Alkoholmentesek: -Ásvány-és gyógyvizek  
-Üdítőitalipari készítmények  
-gyümölcs-és zöldséglevek  
-szörpök  
-szénsavas üdítőitalok  
-diétás üdítőitalok

#### 6.1.1 Alkoholtartalmú italok

Több-kevesebb etil-alkoholt ( $C_2H_5OH$ ) tartalmaznak, melynek hatása az emberi szervezetre több irányú.

Egyrészt serkenti az emésztést, hatásokra a tápanyagok jobban hasznosulnak. Ezért mértékletes és kulturált fogyasztásuknak gasztronómiai jelentősége van.

A túlzott alkoholfogyasztás viszont súlyos élettani hatásokkal jár. Az egyszeri alkoholfogyasztáskor a spicces állapottól egészen az alkoholmérgezésig lehet eljutni, amely öntudatvesztést, vagy halált is okozhat. Az alkoholtartalmú italok rendszeres és mértéktelen fogyasztása alkoholizmushoz vezet, amely súlyos ideg és elmebetegségeket, a máj-, a vese-, a gyomor-, és az ivarmirigyek kóros elváltozását idézheti elő.

## A bor

**A szőlőből nyert must alkoholos erjesztésével készített ital. Alapanyaga csak szőlő lehet.**

Hazánk jelentős szőlőtermelő ország, bár a Föld legnagyobb bortermelőihez (Francia- Olasz-, Spanyolország) képest a termés mennyiségi szempontból nem számottevő, a minőség szempontjából viszont előkelő helyet foglalunk el.

### A bor készítése:

A borkészítés egyetlen és kizárólagos alapanyaga a borszőlő. Hazánk a gazdaságos szőlőtermelés északi határán van.

Borkészítésre az európai származású szőlőfajták használhatók fel:

- fehérszőlő fajták, pl. leányka, olaszrizling, hárslevelű, ezerjő, furmint stb.
- kék szőlők, pl. oportó, kadarka, medoc noir, kék frankos stb.

### Szakaszai:

#### 1. szüret:

A szőlő borkészítésre a teljes érettség állapotában alkalmas. (Ekkor a bogyók puhává és rugalmassá válnak, savtartalmuk csökken, cukortartalmuk nő. Szedhető a szőlő, fűrt

formájában vagy bogyózva, ez utóbbit a vörösboroknál és egyes fehérboroknál használják. Majd válogatják érettség, egészségi állapot és fajta szerint.)

## **2. Must készítése:**

### **a.) zúzás:**

A must körülbelül 70%-a, így nyerhető ki a szőlőből, a maradék cefre.

### **b.) sajtolás:**

A lédús cefréből még körülbelül 30%-nyi must nyerhető ki, a maradék törköly.

## **3. A must erjesztése**

Ebben a lépésben a szőlő cukortartalma etil-alkohollá és szén-dioxiddá alakul



(A folyamat különbözik az egyes borfajták esetében:

-fehérborok készítésénél a zúzással és sajtolással nyert mustot erjesztik.

- vörösborok készítésénél a zúzással nyert mustot visszaöntik a cefrére, és ott erjesztik: ez a szín kialakítás miatt történik így (antociánok), de a művelet során alakul ki az is (cserzőanyagok)

-rosé borok készítésénél kisebb színező erejű szőlőket használnak és ezeket rövidebb ideig, erjesztik a héjon, így érik el a rózsaszín színt.)

## **A bor kezelése, gondozása**

Az erjesztés befejezésekor keletkező újbor még fogyasztatlan, ezért el kell végezni a különböző borkezelési eljárásokat, más néven pinceműveleteket.

## **A bor palackozása és tárolása**

A bor csak akkor hozható kereskedelmi forgalomba, ha a szükséges borkezelési eljárásokon átesetek, más szóval iskoláztatták és így megfelelnek az előírt minőségi követelményeknek.

A forgalomba kerülés módja szerint palackozott és hordós borokat különböztetünk meg, kereskedelmi forgalomba hazánkban csak palackozott borok kerülhetnek.

A borok palackozására csak akkor kerülhet sor, ha kellően érettekké, úgynevezett palackérettekké válnak. Ebben az esetben a bor hordóban történő továbbtárolása már minőségromlással járna. A palackozott (butéliás) bor minőségét tovább megőrzi.

A palackozást a nagy teljesítményű, korszerű gépsorokon végzik, amelyek a palack tisztításától a töltésen és a záráson át a címkézésig minden műveletet elvégeznek.

A borok csomagolására meghatározott színű, jellegű, ürtartalmú üvegpalackokat használnak.

## **A borok tárolása**

Mérsékeltén hűvös, száraz helyiségben kell, hogy történjen, A parafa dugóval zárt borokat fektetve tároljuk, hogy a dugót egyenletesen érje nedvesség. A borokat a fénytől is védeni kell.

## **A borok minőségét meghatározó tényezők:**

1. **Kémiai összetétel:** körülbelül 200 féle összetevőt tartalmaz.

Ezek közül a legfontosabbak:

-víztartalom: 80-85 V/V%

-alkoholtartalma etil-alkohol tartalmuk átlagosan 9-13 V/V%

Ez a minőségi osztályba sorolás alapja. (pl. egy 11V/V%-os borban 11 cm<sup>3</sup> alkohol és 89 cm<sup>3</sup> víz van 100 cm<sup>3</sup> -ként.)

-cukrok: szőlő-és gyümölcscukor, ami az erjedés után található meg a borban. Ez literenként 2-100 g közötti lehet. Ennek alapján ismerünk száraz, félszáraz, félédes és édes borokat.

-szerves savak

-illatanyagok: illóolajok, aldehidek, észterek

-egyéb anyagok:

-nitrogén tartalmú vegyületek. Pl. fehérjék, aminosavak

-ásványi sók. Magnézium, vas, réz

-enzimek

-színanyagok: antocián, karotin

-vitaminok: B vitamin és C vitamin

A bor minőségét a kémiai összetételen belül a vonadékanyag vagy más néven extrakt tartalom is meghatározza, ami a bor bepárlása után maradó, nem illékony komponensek összessége. Ezek, pl. a glicerin, cukrok, nem illó szerves savak, ásványi sók. Szokták vizsgálni a cukormentes extrakt tartalmat is.

## **2. Érzékszervi tulajdonságok**

-szín: ismerünk fehér és színes borokat, a színek nagyon széles skálán mozognak.

Befolyásolja a minőséget.

-tisztaság: ennek alapján lehet bor:

-tükrös: a palack érett borok jellemzője

-tiszta

-fátyolos

-poros

-zavaros

## **A bor rendellenességei**

### **1. borhibák**

Enyhébb elváltozások, amelyeket többnyire emberi gondatlanság okoz. Adóthatnak a rossz alapanyagokból, a hibás gyártástechnológiából vagy a bor gondatlan kezeléséből. Többnyire visszafordítható folyamatok, ilyenek, pl. íz, illathibák illetve a fémes törések (fekete, fehértörés)

### **2. Borbetegségek**

Mindig mikroorganizmusok okozzák. Ezek a szervezetek a bor különböző anyagait használják életműködésükhöz, bomlástermékeikkel pedig akár fogyaszthatatlanná tehetik a borokat.

Ilyenek, pl. tejsavas erjedés, ecetesedés, virágosodás, nyúlósodás, barna törés, egér íz stb. Ezen változások kiküszöbölése nem mindig sikerül, ezért van szükség a megelőzésre. fertőtlenítéssel, a személyi higiénia betartásával sokat tehetünk azért, hogy a bor hibátlan, egészséges legyen.

## **A borok csoportosítása**

### **1. természetes borok**

#### **1.1 Asztali borok:**

Síkvidéki szőlőkből készített, különösebb táj-és fajtajelleg nélküli, harmonikus ízű, illatú borok. Követelmény velünk szemben a tisztaság, viszont nem követelmény a palackérettség. Alkohol tartalmuk a legalacsonyabb 7-10% pl. Kadarka, Kövidinka, Homoki fehér stb. Általában 1 literes kiszerelésűek. Speciális csoportjuk a tájborok: olyan földrajzi jelzéssel ellátott borok, amely az adott földrajzi egység termeléséből származik pl.: Alföldi, Balatoni.

#### **1.2 Minőségi borok**

Idetartozik hazánk minden jelentős bora. Híres történelmi borvidékekről, a legnemesebb szőlőfajtákból, gondos pinceműveletekkel készülnek, Fontos a táj-és fajtajellegnek megfelelő harmonikus íz és illat, a hibátlan szín és a tükrös tisztaság. Alkohol tartalmuk 10-13V/V% pl. Egri bikavér (kadarka, oportó, kékfrankos, medoc noir), Egri leányka, Villányi oportó, Boglári muskotály, Soproni kékfrankos, Debrői hárslevelű, Badacsonyi szürkebarát, Tolcsvai furmint stb.

#### **1.3 Különleges minőségi borok**

##### **a.) Tokaji aszú:**

Töppedt, a tőkén túlértett szemekből készítik, a következőképpen:

- a szemekből aszútésztát hoznak létre
- erre hegyaljai mustot vagy újbort öntenek
- majd áztatják 12-48 órán át, állandó kevergetés közben. E művelet célja az aszútészta íz-és zamatanyagainak kioldása-
- sajtolás
- az így nyert aszúmust erjesztése hónapokon át
- majd érlelése minimum 3 évig.

Az aszú jellemzése

A pincék falát vastagon borító nemes feketepenesz befolyásolja az aszúbor sajátos, kissé a friss kenyérré jellemző ízét, illatát. Színe sötét aranyárga, íze édes.

Minőségét a puttonyszámmal fejezik ki. A puttonyszám megadja, hogy hány puttonnyi aszútészta öntenek fel egy hordónyi újbort vagy mustot.

Minőség megőrzési ideje legalább 3 év, Gyógyhatást is tulajdonítanak a terméknek, pl. legyengült szervezetű betegeknek néhány kanálnyi fogyasztását ajánlják naponta a szervezet felerősítése céljából. Forgalomba csak az un. állami ellenőrző jeggyel kerülhet. (papírszalag a címerrel és sorszámmal). Fontos exportcikkünk, kiérdemelte a királyok bora, a borok királya elnevezést.

##### **b.) Tokaji szamorodni:**

Válogatás nélkül szedett, érett és túlérett szemekből készül. Ennek megfelelően lehet édes, vagy száraz, aranyárgaszínű, harmonikus ízű, a tokaji borokra jellemző zamatú ital. Az aszúhoz hasonlóan legalább 13 v/v% alkoholt tartalmazó borfajta

### **C.) Tokaji aszú eszencia:**

A szőlő leve a saját súlyánál fogva csöpög ki a bogyókból, ennek a lének az erjesztésével nyerik az italt. E termék értéke a puttonyszámmal már nem is fejezhető ki. Ma már a minőségi boroknak is lehetséges különleges minőségű változatuk.

## **2. Likőrborok**

Mesterségesen előállított italféleségek, így mindig egyöntetű, állandó minőségben készíthetők az évjáratától függetlenül. Az alkoholtartalmuk 15-22,5 V/V% közötti, amit borpárlat hozzáadásával érnek el. Cukortartalmukat, ha szükséges cukorsziruppal vagy sűrített musttal növelhetik.

Csoportjaik:

### **2.1 Csemegeborok:**

Átlagos minőségű, fehér vagy vörös, hibátlan alapborból készülnek, melyhez sűrített mustot és borpárlatot kevernek és érlelik a harmonikus íz és illat kialakításáig. Fantázia néven kerülnek forgalomba. Híres import változataik a Portói és a Malaga.

### **2.2 Ürmösborok**

A csemegeboroknál felhasznált alapanyagokon kívül fűszereket és drogokat, vagyis növényrészekből készített szeszes kivonatokat is tartalmaznak. Jellemző édes-kesernyés ízű, kellemes aromájú és intenzív illatú termékek.

### **2.3 Fűszerezett borok**

Ugyanazokat, az anyagokat tartalmazzák, mint az ürmösborok, de készítésükhöz répacukorból készült szirupot és aromákat is alkalmazhatnak.

2 fajtájuk ismert:

#### **a.) vermutok:**

- színük szerint lehetnek fehérek és vörösek
- cukortartalmuk alapján édesek és szárazak
- származásuk szerint:

-hazai: Ampelos, Éva

-licence alapján gyártottak vagy importáltak: pl. Martini, Cinzano, Garrone

#### **b.) bitter borok**

Pl. Martini bitter és a Campari

A likőrborok átmenetet képeznek a borok és a likőrborok között.

## **3. Szénsavas borok**

Eltérő mennyiségben tartalmaznak szén-dioxidot.

### **Csoportjaik:**

3.1 **Természetes szén-dioxidot tartalmazók:** ezek a pezsgők.

3.2 **Mesterségesen bejuttatott szén-dioxidot tartalmazó:** habzó-, gyöngyöző-és üdítő jellegű borok.

Jelentőségük ma csekély.

### **3.1 pezsgők**

Olyan újraerjesztett szénsavdús bor, amelyben a szénsavtartalom a borban lévő, vagy a borhoz adott cukor, zárt rendszerben történő erjedése útján képződik.

**Készítése történhet:**

#### **a.) Hagyományos úton, palackokban**

Ennek lényege:

Az alapborhoz (ami táj-és fajtajelleg nélküli, könnyű, extraktszegény, fehér vagy színes, gyorsan tisztuló, harmonikus ízű bor) hozzáadják az ún. tirázs likórt, amely cukrot, élesztőt és derítő anyagokat tartalmaz.

-erjesztik több hónapig

-érlelik 2 évig

-tisztítják, vagyis eltávolítják a seprőt fagyasztással

-hozzáadják az ún. Expedíciós likórt, amelynek titkos az összetétele

-érlelik egy hónapig

-forgalmazzák

#### **b.) Tartályokban**

Lényegét tekintve megegyezik az előző folyamattal, de gyorsabb. Nagyobb mennyiség előállítására alkalmas, kevésbé munka-és időigényes, de kevésbé jó minőségű termék nyerhető vele.

Ma valójában 4 féle típusú pezsgőt különböztetnek meg a gyártásmódjuk alapján:

- 1. Method traditionnel: hagyományos módon készült pezsgő, ugyanabban a palackban erjesztik és érlelik.**
- 2. Method Classic: palackban erjesztett pezsgő, de a seprőt nem fagyasztással, hanem szűréssel távolítják el belőle, majd egy másik palackban érlelik.**
- 3. Palackos érlelésű: tartályban erjesztik, de palackokban érlelik.**
- 4. Tartályerjesztésű**

#### **A pezsgő minőségi követelményei**

Tükrös tisztaság, típusnak megfelelő hibátlan szín, az elnevezésre jellemző tiszta illat, harmonikus íz, tartós gyöngyözés és legalább 10,5 V/V% alkoholtartalom.

A pezsgőket csoportosíthatjuk:

-színük szerint: fehér, rosé és vörös

-cukortartalom alapján: fanyar (brut), száraz (sec, dry), félszáraz (demi sec), félédes (demi doux), édes (doux)

-szénsavnyomásukat tekintve: erős, közepes, gyenge

-űrtartalmuk alapján: 0,33 l, 1l, 3l, 5l.

Ma léteznek ízesített változataik is, (Voila-gyümölcsízesítésű) helyettesítésére alkalmas a kölyökpezsgő.