

TADEUSZ TUSZYŃSKI, ALEKSANDER POREDA

## NARODOWE I REGIONALNE NAPOJE ALKOHOLOWE

### Streszczenie

Napoje alkoholowe podobne do dzisiejszego wina, miodu pitnego i piwa towarzyszą ludzkości od najdawniejszych czasów. Opanowanie przez ówczesnych alchemików sztuki destylacji spowodowało szybki rozwój napojów o wyższej zawartości alkoholu. Największą część rynku zajmuje obecnie piwo i wino, jako napoje narodowe i regionalne. Ich różnorodność smakowo-aromatyczna jest szczególnie bogata wśród win, np. wina porto, sherry, tokaj, madera czy też wina typu wermut i szampany. Bardzo bogata jest gama różnych narodowych i regionalnych wódek gorzkich (Włochy, Francja, Wenezuela), produkowanych z dodatkiem wyciągów ziołowo-korzennych. Szeroko rozpowszechnione są także napoje określane ogólnie jako „brandy”, wywodzące się od francuskich koniaków (miasto Cognac), produkowane obecnie w wielu krajach, pod różnymi nazwami, np. Metaxa (Grecja), Stock (Włochy), Brandy de Jerez (Hiszpania). Spośród najpopularniejszych trunków (brandy, whisky, rum, wódka czysta i gin) wysoką pozycję zdobyła oryginalna szkocka i irlandzka whisky. Liczne prognozy wskazują, że napoje narodowe i regionalne, wyrastające często z odległych tradycji i oryginalnej specyfiki technologicznej, będą nadal miały mocną pozycję rynkową. Należy mieć nadzieję, że Polska zachowa własne zwyczaje produkcji wysokogatunkowych napojów alkoholowych (miody pitne, wina owocowe, kremy emulsyjne, Śliwowica Łącka, Wódka Wyborowa, Żubrówka,) i wykorzysta szansę ich dystrybucji na rynkach UE.

**Słowa kluczowe:** historia napojów alkoholowych, piwa, wina, wódki.

### Wprowadzenie

Alkohol od najdawniejszych czasów towarzyszył człowiekowi i symbolizował dwa przeciwstawne żywioły: wodę i ogień. Jako woda ognista i woda życia pobudzał także wyobraźnię i uśmierzał ból, był również znakiem triumfu, ale najczęściej przyczyną upadku człowieka i społeczeństw.

Napoje z niewielką zawartością alkoholu są prawdopodobnie znane od zarania dziejów. Badania archeologiczne wskazują, że już kilka wieków przed naszą erą znane były surowce, z których można przyrządzać napoje fermentowane, głównie na bazie

miodu, soku z winogron oraz niektórych zbóż. Jęczmień i pszenica były roślinami uprawianymi w Egipcie i Mezopotamii ok. 7 tys. lat p.n.e. Dowody uprawy winnej latorośli *Vitis vinifera* pochodzą natomiast z trzeciego tysiąclecia p.n.e. [6]. W starożytnym Egipcie oraz na terenach dzisiejszego Iraku z ziarna jęczmienia wytwarzano sód i warzono piwo. W British Museum w Londynie znajdują się kamienne ryciny, sprzed co najmniej 5 tys. lat, które przedstawiają składanie ofiar z piwa bogini Nin-Harra [9]. Bez jęczmienia nie byłoby także odległej historii szkockiej i irlandzkiej whisky oraz tradycyjnego gorzelnictwa, aż do chwili rozpoznania funkcji enzymów i produkcji preparatów enzymatycznych pochodzenia mikrobiologicznego.

Tajemnice wytwarzania miodów pitnych, wina i piwa znali Egipcjanie, Babilończycy, Fenicjanie, Grecy i Rzymianie już w IX wieku p.n.e. [11, 17]. Pierwsze zapisane informacje o wytwarzaniu napojów alkoholowych pochodzą od Hipokratesa (460–377 p.n.e.) i Arystotelesa (334–322 p.n.e.). Jednak dopiero późniejsze rozpoznanie prostych technik odparowywania i wzmacniania roztworów alkoholowych (destylacja) przez alchemików arabskich spowodowało rozwój i rozpowszechnienie tych umiejętności na dalsze obszary globu z wyodrębnieniem już w czasach nowożytnych napojów narodowych i regionalnych.

Opisy procesu odpędu (prostej destylacji) można znaleźć dopiero w manuskryptach alchemików greckich, egipskich, syryjskich i arabskich (III–XI w n.e.). Ulatnianie się z wina łatwopalnych oparów (ducha wina) o odurzającej mocy uznawano wtedy za działanie sił nadprzyrodzonych. Wzmocnione roztwory alkoholowe (destylaty) były w średniowieczu traktowane i rozpowszechnione przez alchemików i aptekarzy jako niezastąpione środki farmaceutyczne na różne dolegliwości [13].

Znamienne starożytne nazwy: *aqua ardens* (woda płonąca) i *aqua vitae* (woda życia) przetrwały do czasów współczesnych i wraz z rozpoznawaniem zjawisk oddziaływania etanolu i napojów alkoholowych na organizm człowieka, zmienia się ich interpretacja.

Już w XV–XVI w. znane były początkowo w Rzymie, później w całej Europie, wytworne napoje konsumpcyjne tzw. rosolisy (rosoglio) otrzymywane z udziałem spirytusu (destylatu) winnego, wina, olejków aromatycznych i wyciągów ziołowych. Słynny był również w starożytnym Rzymie likier „Hipokrates”, sporządzany z wina gronowego i miodu, doprawiany cynamonem oraz innymi wyciągami ziołowymi. Z tego okresu należy także wspomnieć o likierach ziołowych (eliksirach zdrowia) wytwarzanych m.in. przez mnichów we Francji (np. likier „Benedyktynka”, miasto Fecamp) oraz o słynnej wódce zbożowej irlandzkiej i szkockiej whisky. W XVII i XVIII w. pojawiły się nowe, znane także na całym świecie wódki, np. Cognac (departament Charente, Francja), likier anyżowy „Anisette” w Bordeaux, czy też likier korzenno-ziołowy „Goldwasser” w Gdańsku i inne [8].

Bardzo odległa historia znanych napojów alkoholowych potwierdza i obecnie ich wysoką markę oraz inspiruje do wytwarzania nowych wyrobów wg tradycyjnych receptur. Różne gatunki wyśmienitych napojów alkoholowych pozwalały przez wieki stwarzać odpowiednią atmosferę i podkreślać doniosłość wielu wydarzeń. Odmienność kulturowa różnych ludów przejawiała się na przestrzeni dziejów poszukiwaniem wyrafinowanych smaków i aromatów poprzez doskonalenie sposobów wytwarzania. Natomiast bardzo duża różnorodność surowców w poszczególnych częściach globu sprawiła, że istnieje ogromna ilość trunków narodowych i regionalnych, które w czasach nowożytnych, powszechnej globalizacji, stają się często napojami znanymi i dostępnymi na całym świecie. Nie jest możliwe w krótkim opisie zaprezentowanie dużej liczby znanych napojów alkoholowych. Celem opracowania jest zwrócenie uwagi na wybrane z nich, mające ugruntowaną markę, i powszechnie znane jako produkty narodowe i regionalne.

### **Piwo i napoje piwne**

Do grupy tej należą napoje niskoalkoholowe (0,5–8% obj.), głównie z naturalną zawartością CO<sub>2</sub>, otrzymywane przez fermentację brzojki przygotowanej ze słodu, chmielu i wody, przy użyciu drożdży, z ewentualnym dodatkiem innych składników (soki owocowe, miód, wyciągi korzenno-ziołowe). Przyrządzanie piwa poprzez fermentację spontaniczną było znane już kilka tys. lat p.n.e. i podobne sposoby przeprowadzania fermentacji są stosowane także obecnie, w przypadku niektórych, specyficznych gatunków tego napoju [5, 9].

Klasyczne piwo jest przefermentowanym i wyleżakowanym wyciągiem z jęczmienia. Wyróżnia się dwa zasadnicze typy piwa: górnej i dolnej fermentacji. Piwa dolnej fermentacji są w przewadze ilościowej szczególnie w Europie i Ameryce Północnej. W ostatnich latach zwiększa się wyraźnie zainteresowanie produkcją piw górnej fermentacji, np. Ales (pale, mild, bitter.), Altbier, piwo Trapistów i pszeniczne. Jednak piwa dolnej fermentacji określane ogólnie jako „pils” lub „lager” są bardzo popularne i należą do standardu światowego w tej grupie napojów (Dortmunder, Bock, Monachijskie, Marcowe) [8, 17].

Stosunkowo duża różnorodność gatunkowa piw wynika głównie ze specyfiki techniczno-technologicznej, a w mniejszym stopniu z odmiennego składu surowcowego. Z uwagi na istotne zmiany w technice produkcji piwa (tankofermentory o pojemności kilku do kilkunastu tysięcy hektolitrow), jakie zaszły na przestrzeni ostatnich 20–30 lat, można uznać, że piwa jasne typu pilzneńskiego, szczególnie z dużych browarów, są w ogólnej ocenie konsumenckiej bardzo podobne. Technologia klasyczna jest często zachowywana w małych browarach i większa różnorodność tych piw jest dobrym uzupełnieniem rynku, głównie lokalnego i regionalnego, z zachowaniem oryginalnych tradycji warzenia i leżakowania. Należy podkreślić, że postępująca globaliza-

cja produkcji i dystrybucji spowodowała znaczącą unifikację jakościową na odpowiednio wysokim poziomie. Piwo staje się obecnie bardziej napojem światowym i kontynentalnym, w mniejszym stopniu napojem regionalnym. Ujednoczenie piwa w skali światowej i jego międzynarodowa ekspansja doprowadziła także do spowszechnienia tego napoju, który może stać się konkurentem napojów bezalkoholowych.

Wśród klasycznych piw jasnych dolnej fermentacji na pierwszym miejscu należy wymienić słynne piwo czeskie produkowane przez browar Urquell w Pilźnie, które jest uważane za jedno z najlepszych na świecie. Pilzner z browaru Urquell (Pilznenski Prazdroj), pomimo dość silnego chmielenia, charakteryzuje się lekką goryczką, gęstą białą pianą i piękną, złocistą barwą [9]. Wszystkie inne piwa typu pilzneńskiego o nazwie „pilzner” lub „pils” są próbą kopiowania oryginału. Wielowiekowe tradycje produkcji i doskonały skład wody (woda pilzneńska, wzorcowa) w okolicach Pilzna przyczyniają się do świetności tego piwa, które jest zarazem dobrym przykładem przekształcenia się marki lokalnej i regionalnej w produkt klasy narodowej i światowej.

Czechy można zaliczyć do krajów o najbogatszej tradycji piwowarskiej, w którym od wieków wytwarza się różne, lokalne gatunki dobrego piwa, szczególnie w browarach Budvar (Budweiser) i Gambrinus. Współistnienie dużych i małych browarów w Czechach i innych krajach Europy zapewnia ogromną różnorodność gatunkową i smakową piw. Niektóre małe browary w Pradze szczycą się nieprzerwaną tradycją wytwarzania piwa od 1497 r. [9, 11].

Odległą historię i tradycję produkcji piwa jasnego i ciemnego mają Niemcy, a szczególnie region Bawarii (słód i piwo ciemne typu monachijskiego). Na terenie Niemiec ustanowiono już w 1516 r. tzw. prawo czystości produkcji (Reinheitsgebot), które jest nadal obowiązujące [11]. Bawarię w Niemczech i Śląsk w Polsce można zaliczyć do regionów o silnych tradycjach produkcji i konsumpcji różnych piw. Browary niemieckie produkują wiele znanych i cenionych gatunków piwa, które są rozpoznawalne nie tylko w Europie, np. Kolsch, Krombacher, Berliner Kindl, Bitburger Pils, König Pilsner, Keiser Pilsner, Weizenbier, Paulaner oraz Beck's (piwo markowe produkowane od 1874 r.).

Produkcja i konsumpcja piwa w Niemczech jest narodową tradycją. Konsumenci są bardzo silnie związani z regionalnymi i lokalnymi browarami oraz markami piw. Pilsener (Pils) jest głównym produktem większości browarów niemieckich. Najwięcej piwa konsumuje się w Bawarii (ok. 230 l rocznie na mieszkańca) i tutaj występuje też największa różnorodność piw. Browary bawarskie legitymują się wielowiekową tradycją, z najstarszą warzelnią we Freisingu z 1040 r. oraz słynnym w Europie Instytutem Browarnictwa [9, 20]. Symbolem znaczenia piwa w kulturze niemieckiej są święta piwa, a najstarszym z nich jest Oktoberfest, odbywający się corocznie w Monachium. Nazwa „lager” pochodząca z Monachium jest rozpowszechniona na całym świecie. Znane są także największe browary z tego regionu: Paulaner, Löwenbräu i inne. W

rejonach Düsseldorfu i Kolonii powszechnie są piwa pszeniczne z górnej fermentacji. Ze słodu pszennego produkowane było również znane w Polsce piwo specjalne z osadem drożdżowym w butelce, z Grodziska Wielkopolskiego.

Na szczególne podkreślenie zasługują znane piwa Duuel i Tuborg oraz napoje piwne wytwarzane w różnych rejonach Belgii. Ich różnorodność smakowa wynika z regionalnych tradycji i specyficznej technologii np. tzw. piwa białe, klasztorne i piwa Trapistów z fermentacji górnej, czy też czerwono-brązowe piwa z południowej Flandrii, z fermentacji mieszanej [5]. Wprawdzie produkcja piw specjalnych i napojów piwnych (piwa owocowe, aromatyzowane i mieszanki piwne) jest znikoma (ułamek procenta światowej produkcji) w porównaniu z piwem typu lager, jednak są one często regionalną lub narodową atrakcją, która przyciąga konsumentów. Ważną częścią belgijskiej tradycji są piwa z fermentacji spontanicznej (Lambic, Gueuze, Kriek) o wyraźnie kwaśnym smaku [11, 17]. Surowcami do produkcji piwa typu Lambic są: namoczony sód jęczmienny, pszenica, chmiel starzony o obniżonej goryczy i krystalicznie czysta woda. Fermentacja brzezki odbywa się w beczkach dębowych z udziałem naturalnej mikroflory (wiele szczepów drożdży i bakterii). Podczas fermentacji, która trwa od 6 do 24 miesięcy, wzrasta i obumiera wiele różnych szczepów drobnoustrojów. W pierwszym etapie fermentacji dominują bakterie z rodziny *Enterobacteriaceae* i drożdże Kloeckera, następnie różne szczepy *Saccharomyces cerevisiae*, *S. bayanus*, *S. uvarum* i inne, a w trzecim etapie przeważają bakterie mlekowe *Pediococcus* (zakwaszanie) i drożdże *Brettanomyces* (estryfikacja). Dojrzewanie piwa w butelkach jest wyjątkowo długie (ok. 3 lata) [5].

Pewną odmiennością charakteryzują się piwa z Wielkiej Brytanii. Najbardziej rozpowszechnione „ale”, wytwarzane metodą fermentacji górnej, jest piwem orzeźwiająjącym, zwykle o krótkim okresie leżakowania, słabej pianie i mocy od 3,5 do 6% obj. [9]. Różne rodzaje tego piwa mogą być silnie (bitter) lub słabo chmielone (mild). Sprzedaż tradycyjnego „ale” w pubach odbywa się przeważnie z beczek. „Ales” o największej goryczy, czyli tzw. bitters, są najbardziej rozpowszechnionym typem piwa w Wielkiej Brytanii. Innym gatunkiem jest „old ale”, które dojrzewa dłuższy czas w beczkach lub butelkach. Niektóre browary produkują okolicznościowe partie tego piwa, np. Thomas Hardy’s Ale o zawartości alkoholu powyżej 12% i co najmniej 5-letnim okresie trwałości. Z kolei „ale” wytwarzane w Szkocji charakteryzuje się bardzo ciemną barwą i wysoką zawartością ekstraktu; rozróżnia się cztery jego gatunki „light”, „heavy”, „strong” i „export”. Na uwagę zasługuje również ciężkie, ciemne piwo stout (porter) o smaku słodowym, mocno chmielone, którego produkcję rozpoczęto w 1720 r. Najbardziej znany „stout” irlandzki, z browaru Guinnessa, wyróżnia się charakterem wytrawnym i wysoką goryczką. Marki angielskie tego piwa są słodsze z wyczuwalnym zapachem czekolady (sweet stouts). Innym typem „stout” jest „imperial” z dodatkiem karmelu, który ma zwykle powyżej 10% alkoholu [11, 17].

Francja jest krajem, w którym wytwarza się głównie wino, jednak w ostatnich latach obserwuje się również duże zainteresowanie piwem. Bardziej odległe tradycje tego napoju są związane głównie z regionami Alzacji, Lotaryngii, Flandrii, Artois i Wogezów [9]. Najpopularniejszym gatunkiem alzackiego piwa jest Kronenbourg, dolnej fermentacji, umiarkowanie chmielone. Poza tym na rynku francuskim dominują piwa znanych marek Heinekena, Carlsberga, Guinnessa czy też czeskie Pilsner Urquell.

Na wyróżnienie we Francji, podobnie jak w Belgii, zasługują liczne muzea piwowarstwa, szczególnie w Lotaryngii i Wogezach, które prezentują chlubną jego przeszłość. Jeden z najstarszych strasburskich browarów obchodził w roku 2000 jubileusz 260-lecia.

W krajach Europy Północnej holenderski Heineken i duński Carlsberg należą do czołówki grup piwowarskich na świecie. Duńczycy i Holendrzy zajmują też czołowe miejsca w światowej konsumpcji piwa. Historia Heinekena zaczęła się w 1864 r., kiedy Gerard A. Heineken wykupił w Amsterdamie browar założony w 1592 r. Obecnie piwa Heineken wytwarzane są w ponad 50 krajach świata. Charakterystyczna butelka z zieloną etykietą jest rozpoznawalna przez smakoszy piwa na całym świecie, podobnie jak niezmiennie od 1904 r. logo Carlsberga. Oprócz pilsa, którego cechuje subtelny smak, stabilność i neutralność, wytwarzana jest w Holandii jego flamandzka odmiana oraz wiele innych (Special Export, Bock, Gold, Light) oryginalnych marek. Maastricht i prowincja Limburg tworzą „zagłębienie” piwowarskie, z bardzo dobrej jakości niepasteuryzowanym piwem typu „lager” oraz innymi typu dortmundzkiego i wiedeńskiego o ciemnobursztynowej barwie [9].

W Danii piwo jest napojem narodowym, a dwie znane marki (Carlsberg i Tuborg) zyskały międzynarodową sławę. Grupa Carlsberg – Tuborg produkuje wiele znanych gatunków piwa od pilsa i tzw. Zielonego i Czerwonego Tuborga do Gold Label, piwa typu „lager” oraz innych, tzw. rocznikowych czy gwiazdkowych i wielkanocnych. Godne podkreślenia są ściśle związki firmy Carlsberg i systemów fundacji, które wspierają rozwój architektury, sztuki i badań naukowych na terenie Danii.

Kraje Skandynawskie również mają własne tradycje produkcji piwa. Jednak bardzo wysokie podatki, szczególnie na piwa mocne powyżej 4,5% obj. alkoholu, nie sprzyjają wzrostowi jego spożycia. W Finlandii zachował się zwyczaj warzenia piwa aromatyzowanego jagodami jałowca, bezpośrednio w gospodarstwach domowych.

Europa Środkowa i Wschodnia dokonała olbrzymich przeobrażeń w technice produkcji piwa i strukturze organizacyjnej oraz własnościowej piwowarstwa. Każdy z krajów ma własne tradycje warzenia piwa. Jednak Czechi odznaczają się dominującą pozycją pod względem konsumpcji i produkcji piw markowych. Czechi, obok Austrii i Niemiec, były pierwszym regionem, gdzie zastosowano metodę dolnej fermentacji piwa. Można uznać, że piwo jest narodowym napojem Czech i Słowacji oraz niektó-

rych regionów Polski. Wzrasta też produkcja i konsumpcja piwa w Rosji i innych krajach Wspólnoty Niepodległych Państw.

W Polsce rozwój produkcji piwa na skalę przemysłową przypada na XIX wiek (1845 – browar Okocim i 1856 – browar Żywiec). Obecna produkcja ponad 25 mln hl świadczy o dużym postępie technologicznym i konsolidacji kapitałowej. Polskie piwa jasne, głównie dolnej fermentacji oraz ciemne (karmelowe i porter) z Żywca, Okocimia, Tych, Poznania i innych browarów są na najwyższym poziomie jakościowym. Walory żywieckich piw są znane i wysoko oceniane w różnych krajach, szczególnie jasne typu pilzneńskiego (Eksport, tzw. tańcząca para i Krakus) oraz Porter. Bardzo cennym uzupełnieniem są piwa lokalne z mniejszych browarów, w których produkcja oparta jest zwykle na tradycyjnych recepturach i procesach technologicznych [17].

Mniejsze znaczenie piwa w tradycji produkcji i konsumpcji odnosi się do krajów śródziemnomorskich, azjatyckich, afrykańskich oraz Ameryki. Na rynku Stanów Zjednoczonych dominują piwa typu europejskiego. Pierwszą pozycję zajmują piwa dolnej fermentacji, wzorowane na wyrobach czeskich i niemieckich. Duża różnorodność występuje także wśród piw typu „ale” i innych piw smakowych.

Pośród dziesięciu największych, światowych koncernów produkujących piwo na pierwszym miejscu znajduje się od wielu lat Anheuser-Bush (USA) z roczną produkcją ok. 140 mln hl [20]. Do największych wytwórców należy zaliczyć także Heinekena (90 mln hl), SAB (53 mln hl) i Carlsberga (38 mln hl), którzy są również głównymi udziałowcami na polskim rynku piwa. Biorąc pod uwagę ilość produkowanego piwa w Europie (ok. 490 mln hl rocznie) oraz konsumpcję (40–160 l na osobę/rok) można uznać, że zajmuje ono pierwszoplanową pozycję w większości krajów starego kontynentu [9, 11].

## Wino i napoje winopodobne

Wino to napój otrzymywany przez fermentację alkoholową winogron, moszczu gronowego (wino gronowe) lub innych owoców, względnie moszczu owocowego (wino owocowe).

Dowody na istnienie winnej latorośli *Vitis vinifera* i jej uprawy pochodzą z Zakaukazia, z trzeciego tysiąclecia p.n.e. W starożytnym Rzymie i Atenach wino kojarzyło się z ambrozją i nektarem – ulubionym napojem bogów Olimpu. Wino zyskało niebiańską sławę, ale dopiero era chrześcijańska przesądziła o jego karierze.

Jakość wina zależy głównie od zastosowanego szczepu winorośli, natomiast czynnikami decydującymi o jakości uzyskanego surowca są gleba i klimat. W ten sposób definiuje się tzw. triadę jakości: szczep, ziemia i powietrze (klimat), z których szczep jest głównym elementem tożsamości wina [6].

Różnorodność gatunkowa win związana jest przede wszystkim z olbrzymim zróżnicowaniem surowców. Na świecie istnieje kilka tysięcy szczepów winorośli wyko-

rzystywanych przez plantatorów. Jednak do klasycznej dziesiątki najważniejszych szczepów szlachetnych zalicza się pięć czerwonych (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Syrah), i pięć białych (Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Muscat). Wśród tych dziesięciu szczepów wyróżnia się jeszcze wielką czwórkę: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay i Riesling.

Cabernet Sauvignon to szczep czerwony uznany za najlepszy na świecie, który gwarantuje arystokratyczną pozycję wytworzonego z niego wina. Charakteryzuje się wyrafinowaną paletą aromatów – dominuje zapach czarnej porzeczki, zapachy żywiczne, korzenne, lukrecji, morskocynamy i dymu. Zawiera dużo garbników przez co wino wymaga długiego dojrzewania. Szczep ten uprawiany jest w wielu krajach na wszystkich kontynentach [6, 17]. Pinot Noir preferuje klimat chłodniejszy, stosowany jest do produkcji wina o aromacie owocowym z zapachem maliny i czarnej porzeczki, ubogiego w garbniki, a występuje głównie we Francji (Burgundia, Szampania). Chardonnay to szczep biały, stanowi podstawę niepowtarzalnych win burgundzkich i szampańskich. Zwraca uwagę jego żywotność, odporność na chłody, wczesne dojrzewanie i obfite plonowanie. Riesling - biały szczep pochodzenia niemieckiego, charakteryzuje się bogactwem aromatu uzależnionego od jakości gleby.

Z uwagi na mnogość czynników wpływających na jakość win oraz ich dużą zmienność, nawet na stosunkowo małych obszarach, nie powinno określać się win jako narodowych (francuskich, włoskich czy hiszpańskich). Wysokiej jakości wina należy utożsamiać z regionem, mikroregionem oraz miejscowością i winnicą.

Region winiarski łączy się ściśle z pojęciem klimatu i obejmuje swoim zasięgiem większy obszar. Zagłębienie winiarskie natomiast ma znaczenie lokalne i definiuje rodzaj gleby, podglebia, a nawet tak szczegółowe dane, jak ukształtowanie terenu czy stosunki wodne. Każde zagłębienie ma własną specyfikę i ściśle określony charakter. Rocznik stanowi głównie odzwierciedlenie warunków klimatycznych w roku powstania wina. Z zasady nigdy nie ma dwóch identycznych roczników, nie można też przewidzieć jakości winogron i win z danego rocznika, ani nawet pewnych tendencji cyklicznych. O jakości danego rocznika decydują głównie kaprysy pogody.

Oprócz tak oczywistych kryteriów podziału win jak zawartość alkoholu, czy cukrów ogółem, istnieje jeszcze co najmniej kilka innych wyróżników ich klasyfikacji, np. rocznik, rejon uprawy winorośli, metody produkcji i inne. Poszczególne kraje winiarskie, najczęściej na swój sposób interpretują ważkość poszczególnych elementów różnicujących wina między sobą. Dotychczas nie udało się stworzyć jednolitej klasyfikacji win w skali świata. Niektóre kraje, np. USA i Australia dzielą wina według rejonów i kategorii, natomiast w Chile podstawą oficjalnej klasyfikacji wina jest wyłącznie jego rocznik [14]. W krajach Unii Europejskiej podejmuje się próby wypracowania spójnego systemu, w którym wina gatunkowe, wyprodukowane w określonym rejonie powinny mieć na etykiecie napis VQPRD (Les Vins de Qualite Produits dans une Re-



gion Determineé), gwarantujący przestrzeganie ścisłych zaleceń w zakresie rejonu i metod upraw, szczepu, wydajności z hektara (im większa wydajność, tym mniej szlachetne wino), metod produkcji, minimalnej zawartości alkoholu, cech sensorycznych i innych [17].

Dobrym przykładem jest Francja, która wprowadziła względnie stabilny system klasyfikacji i oceny win, ustanowiony na początku XX wieku. Wyodrębnia się tam kategorię wina stołowego (vin de table) – należą do niej wina lokalne pochodzące z określonych rejonów oraz drugą prestiżową kategorię win wysokiej jakości (vins de qualité), które dzieli się na: wina wyższej jakości (VDQS – Vins Delimités de Qualité), oraz wina kontrolowane o zastrzeżonej nazwie (AOC – Appellation d’Origine Controlée). Do pierwszej grupy wyrobów wysokiej jakości zalicza się 48 win, a do drugiej nieco ponad 300. Wszystkie z nich podlegają kontroli, między innymi w zakresie obszaru produkcji, szczepów, wydajności, metod wytwarzania, zawartości alkoholu oraz obowiązkowej ocenie degustacyjnej [6, 17].

Występujące również często na etykietach określenie „cru” odnosi się do dobrej, podlegającej kontroli winnicy i wina z niej produkowanego, i jest utożsamiane z nazwą (zapisem) Chateau [8].

Oprócz systemu kontroli jakości win, Francja jest niekwestionowanym liderem w produkcji tego napoju, szczególnie pod względami jakościowymi. W żadnym innym kraju nie spotyka się takiej różnorodności klimatu i różnorodności gleb, przydatnych do uprawy winorośli. Większość szlachetnych win francuskich cieszy się międzynarodową sławą i stanowi często wzór doskonałości. Główne rejony uprawy winorośli (złota dwunastka) to: Bordeaux – (region MEDOC, SAUTERNES), Burgundia – (region CHABLIS), Szampania, Dolina Loary, Alzacja, Rejon Rodanu, Jura, Sabaudia, Prowansja, Południowy Zachód, Langwedocja i Roussillon [6]. Do najślawniejszych win, znanych na całym świecie, można zaliczyć siódemkę, tzw. Grands Crus, pochodzącą z regionu Chablis, których wyjątkowość ograniczona jest zaledwie do 100 ha powierzchni upraw. Siedem winnic znajdujących się na tym małym obszarze, to jednocześnie nazwy siedmiu win mieszczących się na szczycie hierarchii białych win wytrawnych: Blanchots, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Les Preuses, Valmur, Vaudesir [16].

Z wymienionych regionów na szczególne wyróżnienie zasługuje Szampania i wytwarzane tam szampany. Musujące wina gronowe produkowane od XVII wieku, których wynalazcą był mnich benedyktyński Pierre Pérignon (1638-1715) z opactwa Hautvillers, dzieli się na kilka rodzajów, m.in. wytrawne, półsłodkie i słodkie. W Szampanii jest około 20 tys. ha winnic i tylko wina tam wyprodukowane można nazwać szampanem, wszystkie pozostałe wina musujące produkowane na świecie nie mają prawa do tej zastrzeżonej nazwy. W Szampanii istnieją cztery podregiony upraw: Górny Reims (Montagne de Reims), Dolina Marny (Valleé de la Marne), Białobrzegi (Co-

te des Blancs), Winnica Aube (Vignoble de l' Aube), w których dopuszcza się do uprawy tylko 3 szczepy winorośli: Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier [16].

Oprócz szampana Francja wytwarza także inne wina specjalne, np. wermuty (Vermouth), które produkuje się głównie na południu (Marsylia, Sète), na bazie białych win z tego regionu [17].

Kolejnym krajem zajmującym czołowe miejsce zarówno pod względem wyrobu, jak i spożycia win są Włochy, produkujące ok. 80 mln hl/rok, co stanowi prawie 25% produkcji światowej, którego mieszkańcy wypijają rocznie, średnio po 90 l wina na osobę. Jest to jedyny kraj na świecie, gdzie wino produkuje się praktycznie na całym terytorium i trudno wyróżnić większe regiony. Administracyjnie wydzielono jednak 19 regionów winiarskich, w zależności od ukształtowania terenu. Rozróżnia się ponad 2000 typów win, z których większość stanowią wyroby niskiej i średniej jakości, głównie białe o niskiej trwałości, jednak godne uwagi, choćby ze względu na tradycję wytwarzania liczoną w tysiącach lat [6].

Klimatyczne i geologiczne zróżnicowanie Włoch sprzyjało wytworzeniu się niepowtarzalnej gamy szczepów winorośli, od Sauvignon i Pinot do jednego z najstarszych szczepów czerwonych (Nebbiolo) i produkowanych z niego znanych win Barolo i Barbaresco.

Najważniejszy, to drugi co do wielkości region - Toskania, ze stolicą we Florencji i swoim najszlachetniejszym winem – Chianti, które wytwarzane jest z winogron Sangiovese i Cabernet Sauvignon. Na autentyczność wina wskazuje oznaczenie „Chianti classico” oraz DOCD (Denominazione di origine controllata e garantita). Inne regiony, których produkcję liczy się w milionach hl rocznie to: Apulia, Sycylia, Emilia – Romagna, Wenecja Euganejska z podregionem Asti (produkcja znanego na świecie wina musującego Asti Spumante), Piemont, Trydent – Górna Adyga, Marche, Sardynia, Friuli – Wenecja Julijska, oraz Lombardia, Umbria, Liguria, Lacjum, Abruzja, Kampania, Basilicata, Kalabria i Dolina Aosty. Należy wspomnieć także o gronowych winach ziołowych z okolic Turynu (firma Cinzano). Wielorakie warianty włoskich wermutów są najlepsze na świecie np. Martini, Cinzano i inne [8, 12].

Do grona wielkich krajów winiarskich Europy, głównie z powodu sprzyjającego południowego klimatu, zalicza się również Hiszpanię. Zajmuje ona pierwsze miejsce wśród państw europejskich pod względem arealu upraw winorośli, chociaż łączna produkcja win plasuje ją dopiero na trzecim miejscu. Jest to spowodowane prawdopodobnie rosnącym wyjąłowieniem gleby, a także słabą mechanizacją rolnictwa.

Do najbardziej znanych w Hiszpanii regionów uprawy winorośli należy Rioja (ponad 45 tys. ha winnic), która eksportuje wina do ponad 60 krajów świata, jest to również pierwszy region, który wprowadził w Hiszpanii rygorystyczny system kontroli jakości win. Drugim co do wielkości producentem win jest Katalonia. Wśród białych winorośli, tak jak w regionie Rioja, przeważa w Katalonii odmiana Maccabeo, której

sukces wynika głównie z dużej płodności i soku o mocno owocowym aromacie, odpornym na utlenianie. Usytuowana w północnej części Hiszpanii Galicja, także produkuje duże ilości wina, jednak ich jakość jest znacznie niższa. Wśród kilku gatunków win hiszpańskich, cieszących się międzynarodową sławą, króluje nadal Sherry (Jerez) i Malaga, które pochodzą z Andaluzji, regionu geograficznego znajdującego się na południu Hiszpanii [17]. Ze względu na smak wyróżnia się kilka rodzajów sherry, między innymi fino (nazwa zastrzeżona) – najwytrawniejsze ze wszystkich, manzanilla (lekkie, świeże i aromatyczne), amontillado – to sherry barwy bursztynowej, półwytrawne, i w końcu olorosso – ciemnobrązowe dojrzałe sherry, o posmaku orzechów włoskich. Malaga produkowana jest głównie ze szczepów Pedro Ximenez i Moscatel, najczęściej z dodatkiem moszczu zagęszczonego na słońcu (arropy) [6].

Największym regionem winiarskim Hiszpanii jest Stara Kastylia wraz z dawnym królestwem Leonu. Wytwarza się tam gamę różnorodnych win, które cieszą się coraz lepszą opinią, zwłaszcza wina czerwone, niewiele ustępujące znakomitym winom Rioja. Upalne lata i dość surowe zimy są powodem wysokiej zawartości alkoholu w winach produkowanych w Nowej Kastylii i La Mancha. Region ten, znajdujący się w środkowej Hiszpanii jest prawie w całości obsadzony białym szczepem Airen, z którego wytwarza się popularne wina o dość dużej mocy [17].

Sąsiadująca z Hiszpanią Portugalia, której winnice zajmują niecałe 350 tys. ha, produkując rocznie około 11 mln hl wina, jest mimo to „potęgą” winiarską. Zawdzięcza to głównie oryginalności smakowej i zapachowej wina „porto”, chronionego oficjalnie nazwą od 1765 r., z legalnie ograniczonym terenem uprawy winorośli. Utrwaliło się ono w świadomości smakoszy wina jako najbardziej znane, portugalskie wina gatunkowe [15].

Wina czerwone stanowią ponad 75% produkcji w 15, dokładnie określonych, regionach winiarskich. Wina portugalskie dzieli się na trzy zasadnicze kategorie: wina wzmacniane (madera i wspomniane już porto), wina ze świadectwem pochodzenia (m.in. słynne Vinhos Verdes) oraz wina pospolite [6]. Wina wzmacniane produkuje się odmiennie od win tradycyjnych, mianowicie tuż przed zakończeniem fermentacji zatrzymuje się ją przez dodanie do moszczu destylatu winnego, w ilości zwiększającej poziom alkoholu do około 20%. Od wyboru tego momentu zależy zawartość cukru w winie, a tym samym jego rodzaj (słodkie lub wytrawne). Czerwone porto jest kompozycją co najmniej 9 szczepów winogron, m.in.: Tourigi portugalskiej i francuskiej oraz Tinto Barroca. Porto białe skomponowane jest z 6 odmian, z których każda odpowiada za inny wyróżnik wina, np. Verdelho daje winu alkohol, a Esganacao wnosi kwasowość. Drugą chlubą Portugalii jest wina Madera, produkowane wyłącznie na portugalskiej wyspie o tej samej nazwie. Występuje w wielu odmianach o zróżnicowanej zawartości cukrów i alkoholu (wzmacniane destylatem winnym). Dodatkowa nazwa informuje o gatunku szczepu winnego użytego do produkcji: Bual – lekkie niezbyt

słodkie, Verdelho – półwytrawne z lekkim posmakiem miodu, Malvasier – to najmłodsze wino Madera, a Sercial (szczep podobny do Rieslinga) – najbardziej wytrawne z subtelnym aromatem. Należy zaznaczyć, że w Portugalii obowiązuje rygorystyczny system klasyfikacji win – każde wino musi mieć wydane świadectwo pochodzenia [15].

W przeciwieństwie do wymienionych krajów, Niemcy nie mają szczególnych „predyspozycji” do uprawy winnej latorośli. Jednak chłodniejszy klimat nie stał się przeszkodą do uprawy tak szlachetnych odmian jak Riesling, Sylvaner czy Rulander. Niemcy w ciągu stuleci wyspecjalizowali się w wytwarzaniu win białych, głównie wytrawnych, o czystym zapachu owocowym, a szczególnie doskonałych win z późnego zbioru winogron (spätlese), które dorównują jakością francuskim winom Sauternes [6, 17]. Winnice niemieckie, o powierzchni około 100 tys. ha zapewniają produkcję od 9 do 10 mln hl rocznie, głównie win białych. Ich międzynarodowa renoma utrwalana jest przez wysokie wymagania jakościowe, które ustalają związki posiadaczy winnic i wytwórców win, działające od 1910 r. (Verwand Deutcher Prädikats und Qualitätswingüter). Kraj dzieli się na 11 regionów uprawy winorośli, z których Mozela-Saara-Ruwer czy Rheingau, chociaż nie produkujące najwięcej wina, mogą poszczycić się najlepszymi na świecie mozelskimi rieslingami [8, 17]. Inne najbardziej znane regiony to Palatynat (największy producent), Hesja Nadreńska i Badenia.

Oprócz obszarów typowo winiarskich, produkujących wina szlachetne, wyznaczające określone standardy, można wymienić także inne kraje, z których wina są mniej lub bardziej cenione, ale znane na całym świecie. Do krajów tych należą Węgry, słynące ze swojego tokaja, jednego z prawdziwie legendarnych win świata, o którym łacińska maksyma mówi: „*Vinum regnum, rex vinorum*” (wino królów, król win). Jest to także kraj wyróżniający się najbardziej rygorystycznymi przepisami winiarskimi w całej Europie Wschodniej. Kwitnie tam uprawa głównie szczepów białych, z najstynniejszym Furmint, kojarzonym nieodłącznie z tokajem (Aszti i Szamorodni), któremu zawdzięcza swoją słomkowo-złocistą barwę oraz szczep Harslevelvü-Lindenblättriger, po którym tokaj dziedziczy korzenny aromat [6]. Oprócz tego charakterystycznego produktu, Węgrzy chlubią się także gamą innych znakomych win, również czerwonych (szczep Kadarka), produkowanych w czterech dużych regionach winiarskich. Dwa z nich leżą na północ od Dunaju (Mała Nizina Węgierska oraz Średniogórze Naddunajskie), natomiast pozostałe dwa usytuowane są na wschód od Dunaju (Wielka Nizina Węgierska, Eger i Tokaj).

Bułgaria i Rumunia, to także „milionowi” wytwórcy win, produkujący rocznie odpowiednio około: 4 i 8 mln hl. W Bułgarii, będącej trzecim eksporterem win w Europie, winogrona wznoszą się na tej samej szerokości geograficznej co w Toskanii, a uprawia się tam ponad 60 różnych odmian. Wyróżnia się sześć okręgów winiarskich,

ich nazwy jednak nie mają dużego znaczenia, gdyż klasyfikacja win (której pierwsze przepisy ustalono w X wieku) opiera się na odmianach winogron [6].

Dobre jakościowo wina produkuje się także w Austrii, Serbii, Chorwacji, Słowenii, Grecji i Macedonii, Czechach i Słowacji, oraz w krajach byłego Związku Radzieckiego. Na terenach między Morzem Czarnym i Kaspijskim, Armenii, Azerbejdżanu, Gruzji i na Krymie jest około 1,5 mln ha winnic, z których powstaje rocznie około 38 mln hl wysokiej jakości win białych i czerwonych, np. Masandra, Liwandia, Oreanda, Ałupka, Risling Krymski czy też Szampanskoje [17].

Kraje usytuowane w różnych częściach Europy, chociaż stanowią trzon winiarstwa światowego, na pewno nie wyczerpują obszarów pretendujących do miana regionów winiarskich. Jednym z nich jest Kalifornia w Stanach Zjednoczonych. Klimat i gleba tego stanu czynią go jednym z największych regionów winiarskich na świecie. Około 70% win wytwarzanych w Ameryce Północnej pochodzi z Kalifornii, a ponad połowa z nich produkowana jest w wielkich koncernach przemysłowych (Seagram, Heublein, Nestlé) [1]. Przemysł winiarski w Kalifornii rozwija się dynamicznie, w latach 1970-1990 trzykrotnie wzrosła liczba winnic, a jedna szóstą terenów uprawnych pokrywa winorośl. Wśród szczepów białych najbardziej popularne to Colombard, Chenin Blanc i Chardonnay [14]. Oprócz znanych na całym świecie odmian czerwonych hodowanych w Kalifornii, takich jak Cabernet Sauvignon czy Pinot Noir, Amerykanie stworzyli krzyżówkę Cabernet Sauvignon i Carignan, wydajną i odporną na upały, nazwaną Ruby Cabernet [7].

W Ameryce Południowej uprawy winorośli zajmują jedną trzecią obszaru. Największy producent win to Argentyna, zajmująca piąte miejsce na świecie, zaraz za nią plasuje się Chile, którego wina choć produkowane w mniejszej ilości, uchodzą za najlepsze w Ameryce Południowej [1, 6]. Winorośl spotyka się także w Urugwaju, Brazylii, Peru i innych krajach.

Na pozostałych, stosunkowo młodych winiarsko kontynentach, takich jak Australia i Afryka (Afryka Południowa – około 10 mln hl wina rocznie), na których pierwsze grona zbierane były „dopiero” w XVII–XVIII w., czy też w Azji, o głębszych korzeniach winiarskiej tradycji, wino bądź napoje winopochodne stanowią coraz ważniejszą część lokalnej tradycji, która dzięki szeroko rozumianej globalizacji, staje się znana na całym świecie.

Wymienić tu należy sake, narodowy napój japoński (13–17% obj. alkoholu), produkowany z ryżu. Początki sake sięgają III w. n.e., kiedy w Japonii raczono się trunkiem o wiele mówiącej nazwie kuchikami (jap. *kuchikami* znaczy „sake żuta w ustach”), która doskonale oddawała zawilości procesu produkcyjnego [21]. W tych czasach nie znano drożdży więc fermentację zapoczątkowywano poprzez żucie ryżu, prosa i kasztanów. W przeciwieństwie do tradycyjnego wina, sake nie staje się coraz

lepsza wraz z wiekiem i w zasadzie nie powinno się pić sake starszej niż siedem do ośmiu miesięcy.

Do napojów winnych zalicza się także miody pitne, wytwarzane w Polsce przez fermentację alkoholową miodu pszczelego, wcześniej rozcieńczonego najczęściej wodą (brzezka miodowa). Miody dzieli się na niesycone i sycone (ze względu na sposób przyrządzania brzezki) oraz na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki (ze względu na stopień rozcieńczenia brzezki), jak również na miody naturalne, chmielowe, korzenno-ziołowe i owocowe.

Innym przykładem napoju winopodobnego jest cydr (jabłecznik), produkowany głównie w północnej Francji (Normandia, Bretania) oraz południowej Anglii, z dojrzałych jabłek o dostatecznej kwasowości i cierpkości. Jest to napój niskoalkoholowy (5–7% obj.), orzeźwiający, często musujący, o przyjemnym zapachu i smaku świeżych jabłek [2].

Na podstawie tego skromnego przedstawienia win i napojów winopodobnych można powiedzieć, że świat win rozpościera się od Francji, poprzez wielkie winnice innych krajów Europy, Afryki, Australii aż po wybrzeże Kalifornii w Ameryce Północnej.

## Wódki

Napoje alkoholowe o zwiększonej koncentracji etanolu były prawdopodobnie pomysłem alchemików arabskich, żyjących w pierwszych wiekach naszej ery. Wzmocnione roztwory (destylaty) traktowano z niezwykłą starannością i wykorzystywano do ekstrakcji różnych ziół, a powstałe ekstrakty używano do zestawiania wódek, uznawanych ówczasie za środki farmaceutyczne.

Wódki czyste sporządzane są ze spirytusu rektyfikowanego (najczęściej zbożowego i ziemniaczanego), zwykłego, wyborowego, luksusowego lub neutralnego oraz odpowiedniej jakości wody. Różnice jakościowe wynikają z różnego rodzaju spirytusu i wody oraz specyfiki technologicznej, zestawienia i ewentualnego dojrzewania.

Znacznie bogatszy jest skład jakościowy i ilościowy destylatów i spirytusów owocowych oraz produkowanych na ich bazie wódek. Jedną z najszlachetniejszych i najlepszych wódek wytrawnych na świecie jest koniak. Produkcja koniaku związana była i jest z niewielkim obszarem Francji, który został ściśle określony dekretem sprzed prawie 100 lat, obejmującym departamenty Charente i Charente Maritime [8]. Rejon ten został potocznie nazwany Cognac, od nazwy miasteczka, będącego centrum produkcji tej szlachetnej wódki, a jednocześnie siedzibą wielkich firm koniakowych, (Hennessy, Martel, Camus, Salignac, Remy Martin, Bisquit, Courvoisier, Dumont, Godet i innych). Terytorium zastrzeżonej i kontrolowanej nazwy „cognac”, obejmuje 6 okręgów: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois

oraz Bois Oridinaires. Podstawowym szczepem białych winogron używanych do produkcji koniaku jest Ugni Blanc, zwany także Saint-Emilion [10].

Po fermentacji winogron i dwu- lub trzykrotnej destylacji korekcyjnej otrzymuje się spirytus winogronowy (destylat), który podczas dojrzewania (maturacji) w naczyniach dębowych nabiera specyficznych cech smaku i aromatu oraz pogłębia barwę do różnych odcieni brązu. Zestawianie koniaków polega zwykle na rozcieńczaniu i odpowiednim łączeniu (komponowaniu) destylatów pochodzących z różnych winnic i różnych roczników.

Wiek koniaków francuskich oznaczany jest najczęściej systemem literowym lub gwiazdkowym. Napój dojrzewający do czterech i pół roku oznaczony jest na etykiecie trzema gwiazdkami lub VS (Very Superior), natomiast dojrzewający dłużej (od 4,5 do 6 lat), ma opis VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old) lub Reserve. Tylko koniaki liczące więcej niż sześć i pół roku mogą być określane jako XO (Extra Old), Hors d'Age i Napoleon [10]. Prawdziwe koniaki rocznikowe spotyka się jednak wyjątkowo rzadko.

Należy podkreślić, że jedynie wódki wyprodukowane we wspomnianym, prawnie zastrzeżonym rejonie, mogą nosić zaszczytną nazwę cognac, wszystkie pozostałe napoje typu brandy (hol. brandewijn – palone wino), otrzymywane nawet według identycznej receptury, ale z winogron wzrastających poza granicami wyznaczonego terenu, musiały przyjąć inne nazwy. W ten sposób powstało wiele odmian wysokiej jakości wódek typu koniakowego (brandy), np. francuski Armaniak, grecka Metaxa, niemiecki Weinbrand, włoski Stock czy też polski winiak luksusowy i klubowy.

Metaxa jest niewątpliwie najbardziej znanym na świecie alkoholem greckiego pochodzenia, wręcz znakiem rozpoznawczym tego kraju. Produkowana z czerwonych winogron gatunku Saviatano, Sultanina i Black Corinth, podwójnie destylowana, zostaje następnie przyprawiana sekretnym zestawem ziół i innymi dodatkami (w tym często anyżkiem, płatkami różanymi, i/lub zagęszczonym sokiem z winogron). Podobnie do innych brandy, Metaxa leżakowana jest w dębowych beczkach, a po 20 latach, jak seria Private Reserved, staje się napojem tworzącym niemalże nowy gatunek niezwykle oryginalnych wódek [12, 22].

Wspomniany Armaniak (fr. Armagnac), czyli francuski winiak, może mieć też kontrolowaną nazwę, a region jego produkcji jest ściśle określony i znajduje się w Gaskonii (departament Gers, Landes i Lot-et-Garonne), na południe od Bordeaux. Do produkcji używa się białych winogron odmian Saint-Emilion, Folle Blancke i innych. Po fermentacji i oddzieleniu osadu drożdży od zacieru, następuje destylacja i dojrzewanie w beczkach dębowych, podobnie jak w przypadku koniaku [13].

Znaną od ponad stu lat wódką typu koniakowego jest Stock 84, który swoją nazwę zawdzięcza Włochowi Lionello Stockowi, założycielowi destylarni w Trieście (1884 r.).

Innym przykładem destylatu winnego jest Wienbrand, który również musi spełniać ściśle określone wymagania dotyczące odmian winorośli, miejsca produkcji i czasu dojrzewania.

Do wódek, których produkcja oparta jest na destylatach owocowych, głównie winogronowych, jabłkowych, śliwkowych i wiśniowych, można zaliczyć francuski Marc i włoską Grappę z wytlóków winogron, Calvados (destylat z jabłek) i Kirch (dojrzały, bezbarwny destylat z przefermentowanych wiśni), oraz różne rodzaje śliwowiec [8,19]. Najbardziej rozpowszechnioną wódką owocową w wielu krajach Europy Wschodniej i Środkowej jest śliwowica z Bośni, Serbii, Węgier, Słowacji i Rumunii oraz Francji, Niemiec (Schwarzwald) i Szwajcarii. W Polsce produkcja śliwowiec ma również odległą tradycję, szczególnie Śliwowicy Paschalnej o mocy 70% obj. (Passover Slivovitz), mieszanej (Plum Brandy) oraz Śliwowicy Łąckiej, jako znanego trunku lokalnego.

Przedstawicielem winiaków zza oceanu jest chilijski, bardzo aromatyczny Pisco, produkowany z czerwonych winogron odmiany Muscat. W przeciwieństwie do tradycji europejskiej, dojrzewanie Pisco przebiega najczęściej w naczyniach glinianych.

Do bardzo znanych na całym świecie i specyficznych wódek, pochodzenia zbożowego, można zaliczyć whisky – narodowy napój alkoholowy w krajach anglosaskich. Najstarsze zapisane informacje o whisky pochodzą z 1494 roku. Można powiedzieć, że whisky łączy w sobie żywioły ziemi (zboże i torf), oraz powietrza, wody i ognia. Aromat dymu torfowego jest bardzo specyficzny dla wielu gatunków whisky [13, 17].

Konkurująca z francuskim koniakiem szkocka whisky, początkowo produkowana wyłącznie ze słodu jęczmiennego, przeszła ewolucję której wynikiem była whisky z żyta z dodatkiem słodu bądź innych zbóż. Najbardziej znane i renomowane marki szkockie to: Johny Walker i Ballantine's, a także White Horse, White Label i Glenfiddich. Amerykańskim przedstawicielem omawianego rodzaju jest Bourbon, sporządzany przynajmniej w 51% z kukurydzy.

Słowo „scotch” jest synonimem whisky, ale Szkocja nie jest jej jedynym producentem. Whisky (whiskey) to trunek wywodzący się historycznie z Irlandii, gdzie producenci preferują potrójną destylację, a do suszenia słodu raczej nie stosują torfu. Whisky szkocka szczydzi się wysoką jakością oraz największą ilością rodzajów i gatunków. Whisky słodowa (single malt whisky) jest zaliczana do głównych gatunków i stanowi najczęściej składnik wyjściowy do kompozycji produktów mieszanych. Do bardziej znanych i cenionych single malt whisky można zaliczyć 12-letnią Glenfiddich i 7- do 25-letnią The Macallan. Odrębne grupy stanowią: whisky mieszana słodowa (vatted whisky, pure malt whisky), whisky mieszana (blended whisky) i whisky zbożowa (grain whisky). Oprócz oryginalnych whisky szkockiej i irlandzkiej znana jest także Burbon whisky (amerykańska) oraz Canadian Rye Whisky [8, 17]. Mniej znanymi wyrobami są wódki z grupy whisky produkowane w Walii, (Welsh whisky), Japonii, Polsce i innych



krajach. Do znanych wódek zbożowych można zaliczyć także Kornbrand (Niemcy) oraz Starę w Polsce. Bardzo duża różnorodność smakowo-zapachowa whisky i innych wódek zbożowych związana jest z rejonem i technologią produkcji.

Jednym z najbardziej popularnych i rozpowszechnionych od ponad 400 lat napojów w krajach anglosaskich po whisky jest Gin (genever), wódka pochodzenia holenderskiego. Oryginalny Gin (jałowcówka) wytwarzany jest na bazie rektyfikatu zbożowego i owoców jałowca, z dodatkiem kolendry, arcydzięgla, kardamonu, skórek pomarańczy i cytryny, anyżku oraz kminku [12].

Innym rodzajem napoju alkoholowego znanego już w starożytności (III w. p.n.e.) jest rum, który powstaje w wyniku fermentacji melasy trzcinowej pozostałej po produkcji cukru. Jest to trunk typowy dla wysp Morza Karaibskiego: Jamajki, Martyniki, Porto Rico, Barbados czy Kuby. Rum produkowany w różnych krajach różni się między sobą tak, jak różnią się wina produkowane w poszczególnych regionach Europy. Producentem najpopularniejszej marki rumu jest firma Bacardi, założona w 1862 r. na Kubie przez Katalończyka Facundo Bacardi. W Brazylii wytwarza się też z trzciny cukrowej, mniej popularną w Europie, wódkę o nazwie Cachaca. W przeciwieństwie jednak do rumu, cachaca nie jest produkowana z melasy, ale ze świeżego soku trzciny cukrowej [8].

Na bazie spirytusu ryżowego, a także melasowego oraz (w niektórych krajach) wina palmowego wytwarzany jest arak. Napój ten rozpowszechniony jest w południowo-wschodniej Azji (Indonezja, Cejlon, Tajlandia, Indie oraz Chiny). Arak, podobnie jak rum, znajduje zastosowanie jako dodatek do wódek gatunkowych i deserów oraz napojów spożywanych zarówno na gorąco (herbata), jak i na zimno (składnik ponczu) [17].

Bardzo popularnym napojem narodowym w Meksyku jest Tequila, sporządzana z przefermentowanego soku liści agawy (odmiany kaktusa). Otrzymany destylat leżakuje podobnie jak koniak w beczkach dębowych, osiągając charakter bardziej szlachetnej wódki. Wytwarzanie tego napoju rozpoczęli Aztekowie z plemienia Tequili około 1325 r. Ponad 300 lat później (1656), założono miasto o nazwie Tequila, gdzie powstało wiele wytwórni tego trunku, między innymi firma Jose Cuervo, funkcjonująca również obecnie [8, 23]. Tequila zaczyna zdobywać w ostatnich latach popularność również na arenie międzynarodowej (roczne spożycie około 50 mln litrów).

Do wyrobów powszechnie poszukiwanych i lubianych na całym świecie można zaliczyć także wódki gorzkie (bitters). Ogromna ilość surowców, która może być użyta do aromatyzowania tej grupy wódek przyczynia się do wyjątkowego zróżnicowania smakowo-zapachowego i właściwości leczniczych. Najstłynniejszą na świecie wódką gorzką jest Angostura, sporządzona po raz pierwszy w Wenezueli. W jej skład wchodzi między innymi wyciągi z kory angostury, kory chinowej, kłącza galgani, korzenia arcydzięgla, goryczki oraz czerwonego drzewa sandałowego [3, 8]. Dobrze rozpoznawalną wódką gorzką jest także Boonekamp, która produkowana jest głównie w Holandii i

Niemczech. Każdy kraj i region ma w zasadzie własne tradycje wytwarzania wódek gorzkich. W Polsce znane są z tej grupy Angielska gorzka, Żołądkowa gorzka i inne.

Specyficznymi napojami alkoholowymi są wódki anyżowe (Francja, Hiszpania i Grecja – Ouzo) i kminkowe (Aquavit – narodowa wódka skandynawska) oraz polska Żubrówka – wytrawna wódka ziołowa, o wyjątkowym aromacie, z dodatkiem trawy żubrowej *Herba hierochloe odorata vel australis* [8, 17].

Na zakończenie należy przynajmniej wspomnieć o wódkach czystych, których historia wywodzi się z Europy, a głównie z Polski, Rosji i krajów Skandynawskich. Za najlepsze uważa się na ogół wódki uzyskane z luksusowego i neutralnego spirytusu zbożowego. Cała gama wódek czystych z Polski (Czysta Wyborowa, Chopin), Rosji (Smirnoff, Moskowskaja, Stolicznaja), krajów Skandynawskich (Absolut, Finlandia) i innych regionów jest znana i ceniona na prawie wszystkich kontynentach [17].

## Podsumowanie

Współczesny świat, a szczególnie Europa, ożywia regiony, małe ojczyzny przynależne do państw narodowych. Pomimo postępującej globalizacji gospodarki światowej istnieje na szczęście silna dbałość o tradycje regionalne i narodowe, poprzez promowanie produkcji i konsumpcji wyrobów narodowych. Europejski regionalizm jest bardzo widoczny także w produkcji napojów, a szczególnie win i likierów. Tak naprawdę większości napojów nie można klasyfikować w kategoriach narodowych. Wina francuskie, czy koniaki, podlegają klasyfikacji na niższym szczeblu – są to więc napoje regionalne, znane i cenione na całym świecie. Nie ma jako takich win francuskich, istnieją natomiast wina z Burgundii, Bordeaux, Langwedocji i jeszcze mniejszych regionów: Medoc, Sauternes, Pomerolu czy też z południowego Tyrolu (Włochy – Austria), Andaluzji (Hiszpania), północno-wschodnich Węgier (Tokaj). Każda „mała ojczyzna” ma odrębny klimat, glebę, odmienne gatunki roślin, swoje własne, wyjątkowe obyczaje i swoją własną przeszłość, często bardzo bogatą i niezwykłą.

Należy mieć nadzieję, że Polska również potrafi w Unii Europejskiej i globalnym świecie, zachować i skutecznie rozwinąć własne tradycje, zwyczaje i doświadczenia produkcji oraz dystrybucji, między innymi wspaniałych miodów pitnych, dobrych win owocowych, oryginalnej Wódki Wyborowej, Żubrówki i Śliwownicy Łąckiej, Krupniku czy też Advocaatu i innych napojów alkoholowych.

## Literatura

- [1] Adams L.D.: The wines of America. McGraw-Hill Book Co., New York 1985.
- [2] Beech F.W.: Yeast in cider making. The Yeast (2<sup>nd</sup> ed.). Academic Press, London 1993.
- [3] Begg D.: The Vodka Companion: A Connoisseur's Guide. Running Press Books, Philadelphia 1998.
- [4] Bolter W.: The red wines of Bordeaux. Octopus Publishing Group Ltd., London 1988.
- [5] Buren R.: Trappistes et bieres d'abbaye. Glenat Benelux 1991.

- [6] Camarra C., Collombet F., Paireault J.P.: Wielka księga win świata. Twój Styl, Warszawa 1992.
- [7] Cass B.: The Oxford Companion to the Wines of North America. Oxford University Press, New York 2000.
- [8] Cieślak J.: Od abboccato do żubrówki. WNT, Warszawa 1992.
- [9] Delos G.: Wielka księga piw świata. Twój Styl, Warszawa 1994.
- [10] Delos G.: Wielka księga koniaków. Twój Styl, Warszawa 1998.
- [11] Glover B.: The World Encyclopedia of Beer. Lorenz Books, New York 1997.
- [12] Gogoliński W.: Leksykon alkoholi. Prószyński i S-ka, Warszawa 2003.
- [13] Jarociński J.: Historia mocnych napojów alkoholowych czyli trunków. Rynki alkoholowe, 1999, 79, 10-30.
- [14] Olmstead M.: California directory of fine wineries. Ten Speed Press, Berkely-Canada 2003.
- [15] Read I.: The wines of Portugal. Faber and Faber Inc., London 1987.
- [16] Robert J.: French wines. DK Publishing Inc., London 1999.
- [17] Rynki Alkoholowe. Ogólnopolski Miesięcznik Branżowy, 2001-2003, 1-12 (81-83), Kartel Press SA., Toruń.
- [18] Skipworth M.: The Scotch Whisky Book. Lomond Books, Hong Kong 1996.
- [19] Tuszynski T.: Optymalizacja produkcji destylatu wiśniowego. Praca doktorska, Politechnika Łódzka, Łódź 1977.
- [20] Van Wieren D.P.: American breweries II. Eastern Coast Breweriana Association, USA 1995.
- [21] [www.republika.pl/toscani/sake.htm](http://www.republika.pl/toscani/sake.htm)
- [22] [www.greekproducts.com/metaxa.html](http://www.greekproducts.com/metaxa.html)
- [23] [www.itequila.org](http://www.itequila.org)

## NATIONAL AND REGIONAL ALCOHOLIC BEVERAGES

### S u m m a r y

Alcoholic beverages, which remind us of contemporary wines, meads, and beer, have accompanied the mankind since the ancient times. The distillation process, invented and developed by ancient alchemists, caused a rapid progress in producing strong alcoholic drinks. Nowadays, the major part of the alcoholic beverage market is divided between beer and wine, which are regarded national and regional beverages. Their savor diversity is very opulent, especially with regard to wines and the variety of their types such as porto, sherry, tokay, madera, vermouth or champagne. The array of various national and regional bitter vodkas (Italy, France, Venezuela), produced with addition of herbal extracts, is also very rich. The beverages usually called "brandy", and originating from the French cognac (attributed to the French city of Cognac), are also very widespread. These days, many countries produce their own equivalent of the drinks as indicated above, e.g. Metaxa in Greece, Stock in Italy, Brandy de Jerez in Spain. Among the most popular alcoholic drinks (brandy, whisky, rum, vodka, and gin), the original Scottish and Irish whiskies have gained a very high, worldwide reputation. It is expected that regional and national beverages, often rooted in exotic traditions and specific original technologies, will still maintain their strong and recognized position on the market. It is very advisable for Poland to continue its local practices in producing regional drinks (such as mead, plum brandy, Bison Vodka, Wyborowa Vodka, fruit wines, and emulsion creams), and to take its chance on the opening of the European Union's market to successfully promote and sell these special Polish products.

**Key words:** history of alcoholic beverages, beers, wines, and vodkas. ☒