

PÁLINKA ÉS GASZTRONÓMIA AVAGY PÁLINKAGASZTRONÓMIA

Krizl Edit

*Pécsi Tudomány Egyetem, Kultúratudományi, Pedagógusképző és Vidékfejlesztési Kar,
krizl.edit@kpvk.pte.hu*

Dolgozatom választott témája a pálinkák és párlatok helye, szerepe a gasztronómiában. Itt szinte kizárólag a mai magyar gasztronómiát értem, hiszen a pálinka nemzetközi ismertségéről és elterjedtségéről jelenleg még a legjobb szándékkal sem beszélhetünk. „A nemzetek sorsa attól függ, miként táplálkoznak” Igen fontos és mindenkor időszerű megállapítás ez Brillat-Savarin-tól, akit az első gasztronómusnak, gasztrofilozófusnak tekinthetünk. Máig is gyakran idézett gondolatait az 1825-ben napvilágot látott „Az ízlés fiziológiája” c. művében írta meg (BRILLAT-SAVARIN 2011)

A pálinka, mint ital – sőt 2013. március 21-től hivatalos hungarikum – a magyar élet elválaszthatatlan része. A mindennapjaink minősége, a létünk függ attól, hogy mit, mikor, milyen körülmények között és milyen minőségben fogyasztunk el.

De mi is igazán a pálinka?

Egy alkoholos ital, melyet 2008. évi LXXIII. tv. határoz meg?

Egy magyar alkoholos ital?

Egy eredetvédett magyar alkoholos ital?

Egy hungarikum?

Egy nemzetközileg is ismert és elismert ital?

A magyar öntudat része?

Egy életérzés?

Egy komplex élmény? Pálinka-élmény? Gasztronómiai élmény?

Mindenkinek más?

Hol a helye és mi a szerepe a gasztronómiában?

Ahhoz, hogy ezekre a kérdésekre választ kaphassunk a dolgozatomban bemutatom a pálinkára és a párlatokra vonatkozó aktuális jogszabályokban meghatározott fogalmát.

Választ keresek arra, hogy van-e és milyen a szerepe a pálinkának ma a gasztronómiában? Lehet-e a pálinkát, mint helyi terméket felfogni és ezáltal turisztikailag is hasznosítani (GONDA 2014)? Ennek áttekintése során segítségül hívjuk az étel-ital párosítása alapelveit és kapcsolódási pontokat keresünk már olyan italokkal, melyeknek ételekhez való párosítása, menüsorba foglalása már nagyobb múltra tekint vissza. A pálinka jelenlegi gasztronómia szerepét nagyrészt a saját tapasztalatainkra alapozva kívánom bemutatni, egyrészt italok (pálinkás koktélok), másrészt ételek (pálinkás fogások) formájában. Végezetül összefoglalom az eddigi eredményeket, valamint következtetéseket vonok le a pálinka-gasztronómia jelenét és jövőjét illetően.

1. Eredmények

1. 1. Mi a magyar pálinka?

A szeszesitalok előállítását és forgalmazását az Európai Unió tagállamaiban az 110/2008/EK rendelet és az azt módosító illetve kiegészítő további tíz rendelet szabályozza. Csak a Németországban előállított gabonapárlatot lehet korn-nak, az Olaszországban készült törkölypárlatot lehet grappá-nak, a Görögországban előállított ánizsízésítésű szeszesitalt lehet ouzo-nak nevezni. Ezen gyakorlat alapján kérte és kapta meg Magyarország azt a jogot, amelyet az Európai Unióval kötött csatlakozási szerződés is tartalmaz, hogy törkölypálinkának kizárólag a Magyarországon előállított törkölypárlatot, gyümölcs-pálinkának kizárólag a Magyarországon előállított gyümölcspárlatot lehessen nevezni. Az Európai Unió 2004-ben elfogadta a pálinka kizárólagos névhasználatát, ennek értelmében e szót a gyümölcs- és törkölypárlatokra kizárólag Magyarország, a barackpálinka nevet továbbá négy osztrák tartomány is használhatja.

Kizárólag az olyan párlat nevezhető pálinkának, amely alapanyaga Magyarország jelenlegi területi határain belülről származó természetesen vagy gyűjtött gyümölcs és/vagy törköly. Az italnak erjesztéssel és lepárlással kell készülni, mely előállítási műveleteket is a mai határokon belül kell elvégezni. Az így elkészített pálinkának, amely SEMMIFÉLE adalék-anyagot nem tartalmazhat, el kell érnie a 37,5% alkohol fokot.

A magyar Országgyűlés 2008. november 3-án elfogadta a 2008. évi LXXIII. törvényt a pálinkáról, ezzel immár itthon is a legmagasabb szintű jogszabály védi a gyümölcs- és törkölypálinkát. A törvény erejénél fogva létrejött a legfőbb pálinkás szakmai szervezet a Pálinka Nemzeti Tanács. A Tanács feladatai sokrétűek: segíti a pálinka előállítását, származását, minőségét és eredetvédelme egységes szabályozásához és annak végrehajtásához fűződő közös magyar érdekek előmozdítását.

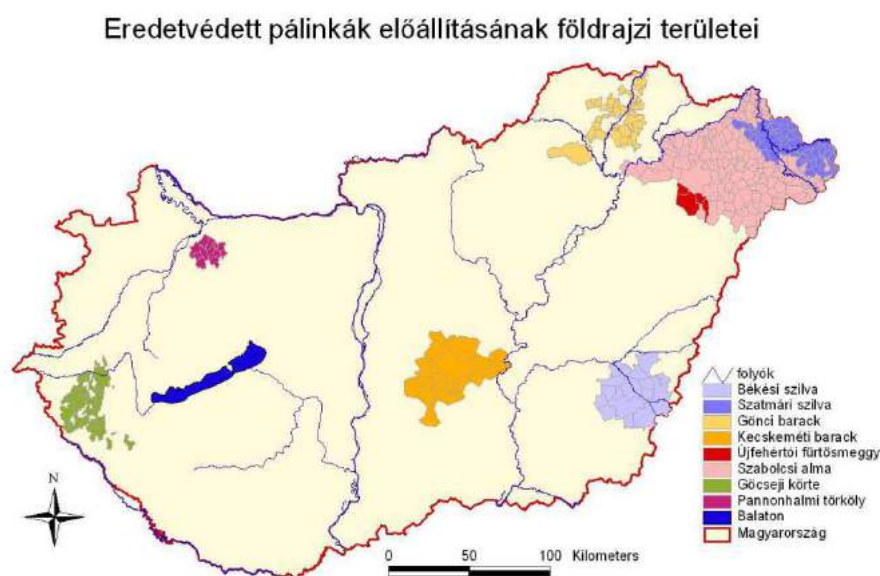
A pálinkát és a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem. Az eredetvédelem azonban nem azonos a minőség védelemmel és a minőség tanúsítással! Jelenleg Magyarországon a pálinkák minőségét, élvezeti értékét semmilyen jogszabály nem garantálja. (Kivétel az alkoholtartalom és ezzel kapcsolatosan az adótaralom, melyeket napi szinten ellenőriznek a hatóságok a gyártóknál.)

Az Európai Parlament és Tanács érvényben lévő 110/2008/EK rendelete a szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerelésére, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó általános szabályokat határozza meg. A szeszesitalok előállításával foglalkozó EU rendeletek - amelyek hazánkban csatlakozásunk előtt a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaként, csatlakozásunk óta önálló rendeletekként szabályoznak - azonban csak egy termékcsoporthoz vonatkozó általános előírásokat tartalmaznak. Szükséges ezért, hogy a nemzeti különlegességek előállítását nemzeti előírásokkal is szabályozzák.

Ennek értelmében a pálinkát is különleges védelem (oltalom) illeti meg, hiszen ez a jelzés olyan megjelölés, amely a szeszes italt egy adott ország területéről, vagy e terület régiójából vagy helységéből származóként azonosítja, ha a minősége, hírneve vagy más jellemzője lényegében az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható. Így védelem alá került a pálinka és a törkölypálinka, mint Magyarországot reprezentáló szeszes ital, és mindeztől nyolc meghatározott régióból származó pálinka is.

Hazánk Uniós csatlakozása óta már hat, meghatározott földrajzi területen előállított pálinka áll a Közösség egész területére kiterjedő földrajzi árujelző oltalom alatt. Ezek a következők: Szatmári szilvapálinka, Szabolcsi almapálinka, Kecskeméti barackpálinka, Békési szilvapálinka, Gönci barackpálinka és az Újfehértói meggypálinka. 2008-ban a Göcseji körtepálinka, 2009-ben pedig Pannonhalmi törkölypálinka került be az MSZH által vezetett nemzeti lajstromba (FVM 2009), ezek a termékek közösségi oltalmat egyelőre még nem élveznek (1.ábra).

1. ábra: Eredetvédett pálinkák



Forrás: Corvinus Egyetem Élelmiszermérnöki Kar

1.2. A pálinka helye a gasztronómiában (múlt, jelen, jövő)

1.2.1 A pálinka felhasználás előzményei

A pálinkák és párlatok ételekben való felhasználása nem tekint vissza hosszú múltra. A pálinka mintegy 700 éves története alatt elsősorban italként tekintettek rá. A magyar pálinkafogyasztási szokások rendkívül széleskörűek voltak. Egyrészt a XVI. sz-ig leginkább gyógyszerként fogyasztották (erre utal a XIV. sz-i „aqua vitae” – élet vize elnevezés), másrészt ünnepekkor (esküvő, gyermek születése, halotti tor), de a mindennapokban is.

A magyar pálinkatörténet kutatásának kezdetét Marton Szabolcs Weszprémi István 1778-ban megjelent orvostörténeti munkájához köti. Ebben az erdélyi humanista orvos-író először kereste az aqua vitae Hungariae reginae (a magyar királynő életvize), az első magyarországi pálinka eredetét. „A népi táplálkozásról szóló néprajzi szakirodalomban a népi italok rendszerint másodrendű szerepet kapnak, ha nem feledkeznek meg róluk. Az egyes italféleségek kutatásában pedig további aránytalanságot tapasztalhatunk. A bor viszonylag jól kutatott téma, a sör már kevésbé, a pálinka pedig egészen elhanyagolt területnek számít az utóbbi évtizedekig.” (BALÁZS 2013)

„A magyarság néprajza, az első nagyszabású összefoglaló monográfia első kötetében (Italok és fűszerek alcímmel) olvashatunk egy rövid összefoglalást a pálinkáról: „A paraszti sörfőzést a pálinkafőzés váltotta fel. Pálinkát (szava a tót 'palenká'-ból) vagy másképp 'égetett bor'-t több-féle gyümölcsből (szőlőtörköly, borseprő, szilva, szelíd- és vadkörte, barack, szeder stb.) és gabonából főztek. A régiségben pálinkának a gyümölcsből vagy gabonából főzött italt hívták, a borseprőből főtt italnak 'égetett bor' volt a neve. A borókamagból és földi bodzából főtt pálinka inkább orvosság. Az előbbi erdélyi neve: 'fenyővíz'” (Bátky é. n. 90.)” (BALÁZS 2013)

Amint az a fenti idézetekből is látszik egészen századunkig a pálinka kizárólag ital formában szerepelt elődeink mindennapjaiban. Italként fogyasztották tisztán, és ízesítve is. Az ágyas pálinkák, mézzel ízesített illetve likőr típusú italok, rozsolis, krampampuli a XVIII. századtól terjedtek el. Ezekre az utóbbiakra akár mint a pálinka koktélok őseire is tekinthetünk.

A pálinka ételekben való felhasználására nincs semmilyen adatunk. Azonban tágran értelmezve ezt a kérdést mindenképpen érdemes megemlíteni a törkölyös savanyúság nevű népi fogást. A bor készítés melléktermékeként jelentkező törkölyből természetesen már akkor is főztek pálinkát is, de a benne levő természetes élesztőket felhasználva ecetes savanyúságot készítettek a segítségével. Elsősorban a svábok lakta, szőlőtermelő vidékeken terjedt el.

1.2.2. A hagyományos értelmezés

A pálinka hagyományosan értelmezett gasztronómiai szerepkörét a Győr Plusz hetilapból való idézettel szeretném bemutatni. A pálinka és a gasztronómia házassága című cikkben szó esik arról, hogy a pálinkát öt plusz egy módon lehet fogyasztani. Az ötödik fogyasztási módozatról a szerző az alábbiakat írja: „A konyhaművészet határát súrolja az a megoldás, amikor a szakácsok a pálinkát bedolgozzák az ételek alapanyagába. Ilyenkor a pálinkát pácolásra vagy egyszerűen ízesítőként használjuk. A szilvapálinka például a vadételek nagyon jó páca, míg a halak pácolására egy-két órára a birspálinka remekül használható. Ezzel együtt a pálinkát különböző krémekbe, szószokba, süteményekbe is bele lehet sütni-főzni.”

Ezt a hagyományos megközelítést tükrözik az alábbi ételek is, ahol a pálinka szerepe az érlelésre, pácolásra, párolásra korlátozódik:

- Körtepálinkával párolt burgonyából, burgonyakrém leves, pirított mangalicasonkával
- Szőlő pálinkában érlelt sertésvese leves savanyú káposztával és velős galuskával
- Erdei gombákkal töltött, alma pálinkában érlelt sertés szűzpecsenye, snidlingmártással.
- Kemencében sült savanyú káposztával és füstölt kolbásszal töltött csülök, szilvapálinkával locsolva, vele sült hagymával és burgonyával

Meglátásom és gyakorlati tapasztalatom szerint párolásra használni a pálinkát az ételkészítés folyamata során szinte teljesen értelmetlen és felesleges. A hőkezelés hatására az alkohol és a hozzá kötődő összes aroma és ízanyag elillan. Ez a szemlélet mód a borral való főzésből származtatható (ott valóban kiforraljuk az ételeket a borral), de a pálinka esetén nem alkalmazható, haszontalan, az ezzel a módszerrel elkészített étel íz- és illatvilágát szinte alig gazdagítja.

1.2.3. Pálinkás koktélok

A pálinkák és a párlatok a szeszesitalok csoportjába tartoznak, melyek alapvető fogyasztási módja az aperitív ill. digesztív ital. A régi gyakorlat szerint a pálinkák fogyasztását aperitív italként is javasolták, mintegy étvágygerjesztőként. Ezt a gyakorlatot ma már nem ajánlunk, a pálinka magas alkoholtartalma miatt, mely oldja az üres gyomor nyálkahártyáját, ezért csak digesztívumként ajánlható a modern étkezési kultúrában. Természetesen egy fogadó falat után, mint az ételsorba beépített ital már nyugodt lélekkel fogyaszthatjuk. És valószínűleg sokak saját tapasztalatból tudják, hogy egy kiadós, ünnepi lakoma végén milyen jótékony hatással is tud lenni a gyomorra néhány cent pálinka. (A népi bölcsessége ezt a „szétcsapatni” jelzővel illeti.).

A mai gasztronómiai megközelítés a pálinkára szinte kizárólag, mint italtra tekint, melyet tisztán, önmagában, szobahőmérsékleten fogyasztunk, tulipános pohárból. Vannak már kísérletek pálinka alapú koktélokra, melyekkel elsősorban gasztronómiai esteken és fesztiválokön találkozhatunk. A pálinka koktélok elterjedésének egyik akadálya a vodka alapú koktélokkal szemben az alapital (a pálinka) vodkához viszonyított magas ára és gazdag aromatikája. A másik ok, a pálinka meghatározó (néha domináns) íz karaktere, amely a mixertől nagyobb figyelmet és szakmai tudást igényel, hogy az elkészült koktél harmonikus legyen és maradandó élményt nyújtson.

A cél tulajdonképpen hasonló ahhoz, amit a francia Konyak Hivatal fogalmazott meg már 2009-ben. Az italt még népszerűbbé tenni a fiatal fogyasztók körében valamint a nyári időszak pálinka forgalmát is növelni kellene. Reméljük, hogy az alkohol tartalom csökkentéssel, az ital hosszának megnövelésével (long drink) a pálinka koktélok igazi nyári party itallá, fesztivál itallá tehetők.

Hogyan is érdemes hozzákezdeni? Éppúgy, mint a pálinkás ételek világában itt is szintek és fokozatok vannak.

Kezdőknek:

- az alkoholtartalom pálinkára cserélése
- klasszikusok újragondolása, legegyszerűbb a vodka koktélokot átalakítani (pl: Bloody Mary, Red Russian, Purple Passion stb)
- vodka helyett gyümölcspálinkákat vagy párlatokat használunk fel (borpárlat, zöldségpárlatok)

Bloody Mary koktél másként:

Az első koktélunk volt, ami egyből lelkes fogadtatásra talált. Az ötlet egyszerű, de nagyszerű (Juhos Markó mesterszakács fejéből pattant ki): a vodkát ebben az esetben zellerpárlattal helyettesítettük. Hiszen a paradicsom és a zeller ellenállhatatlan harmóniát alkot az ételek klasszikus világában is.

Középhaladóknak: Pálinkára alapuló új koktélok kidolgozása

Kezdsnek javasolom az egyszerű koktélokot (3-4 összetevőnél ne tartalmazzanak többet), amik szinte bárhol, szinte eszközök nélkül is kivitelezhetők. Ezáltal is alkalmassá téve őket arra, hogy egy rendezvényen, egy kitelepülésen is felkínálhassuk.

Az egyik nagy kedvencünk irsai szőlőpálinka alapú koktél egyszerűsített változata. Az eredeti változatot, mely shot (rövid) italként született Wiesner Ádám alkotta meg a szekszárdi Mangó Étteremben.

Szőlőharmat :Brill Irsai Olivér szőlőpálinka
grapefruit- bodza szörp
citrom-líme
szóda, jég és citromkarika díszítésnek

Brill Royal

Brill fekete ribizli
fehér extra száraz prosecco-val vagy pezsgóval

És bár nem koktél, említést érdemel az olasz cornetto magyar változata is:

Magyar kávé

Brill Cabernet Franc barrique törkölypálinka
presszó kávé, kockacukor, csokoládé

1. fotó:



Saját forrás

1.2.4. Pálinkával, párlatokkal készült étek, fogások

Alapelvek az ételkészítésnél:

A pálinkával/párlatokkal készített ételek még nem tekintenek vissza évtizedes múltra. Mégis érdemes, sőt kell is ezzel foglalkozni, próbálkozni. A pálinkával készített ételek olyan új, innovatív színfoltot visznek a konyhaművészetünkbe, amely méltán kelti fel a gasztronómiára nyitott vendég figyelmét. A „borban az egészség” mintájára (GULD 2015) nyugodtan kijelenthetjük, hogy a pálinkában is lakozik egészség. A kis mennyiségben fogyasztott pálinka egészségvédő hatása orvosiilag is bizonyított.

Jómagam mintegy 10 éve kezdtem el foglalkozni a gasztronómia ezen részterületével Kovács János Venesz-díjas mesterszakács indíttatására. Azóta szerencsére sikerült Szekszárd egyik legjobb ifjú mesterszakácsát, a Szász Étterem konyhafőnökét, Juhos Markót is megfertőzni ezzel a csuda élvezetes „vírussal”. Számptalan különleges fogás került ki azóta az ő kezei közül, a hozzánk érkező vendégek nagy-nagy élvezetére.

Az elmúlt 2 évben dinamikusan növekedett a két meghatározó gasztroportálon a pálinkával készített fogások száma, bár még így is csekély. (Mindmegette: 198, Nosalty: 186) Itt mindenki, aki kedvet kapott a pálinkás ételek világához megtalálja a számára is sikerélményt nyújtó receptet. Jelen cikk terjedelme csak annyit tesz lehetővé, hogy ízelítőt és betekintést nyújtsak e felettébb érdekes és ízletes világból.

A legfontosabb szabályok:

- A pálinkával másként főzünk, mint a borral! (Ihletet lehet meríteni a bor és étel gyakorlatból, de főzési technikákat már kevésbé.)
- Nem hozzá komponáljuk a fogást, hanem vele! A pálinkás fogásoknál az étel elengedhetetlenül része kell, hogy legyen a pálinka/párlat. Kötelező beletenni a fogásba!
- A borral lehet „fejben” főzni, a pálinka kísérletezést, gyakorlati kipróbálást kíván!
- A pálinkát, a zöldfűszerek mintájára használjuk. Befejező műveletként kerül a fogásba, utána már hőkezelést ne kapjon az étel.
- A zöldségpárlatok kifejezetten megkönnyítik az új fogások megalkotását.
- Minden megengedett, ami ízlik!
- (Még) nincsenek klasszikus szabályok
- Kísérletező kedv és bátorság nélkülözhetetlen!
- „Pálinkagyilkos” fűszerek: fekete bors, túlzottan sok erős paprika, menta (minimális mennyiség felett)
- Az adagolás szinte minimális: 8-10 főre kb. 4-5 cl pálinka szükséges ahhoz, hogy az étel harmóniáját egy másik szintre emelje

2. fotó: Libamáj pástétom arany mazsolával, Brill irsai olivér szőlőpálinkával



Forrás: Juhos Markó

Haladó fokozat

Feladat: Ízek ellenpontosítása

Olyan (szokatlan) pálinka – étel kapcsolat keresése, amely mind az ételt, mind a pálinkát (s ezzel együtt az étkezés élményét!) magasabb szintre helyezi.

A tökéletes étel és ital párosításnál az ízek mindkettőben érvényesülnek, de együtt lehangoló kombinációt alkotnak, és a legjobbat hozzák elő egymásból.

Ötletek meríthetők:

- az örök klasszikus bor és étel párosításokból
Megszámlálhatatlanul sok helyen, sokan foglalkoztak és foglalkoznak vele. Ez egy örök tudomány. (Csak a Google-ban: 767 000 találat van jelenleg a témára.)
- molekuláris gasztronómiából: azt az ételkombinációt találjuk harmonikusnak, ahol komponensek között molekuláris egyezés található (pl. fehér csoki – kaviár: egyező molekula - trimetil-amin – (CSÍKI 2012)
- és bátor kísérletezésekben

Néhány nálunk a gyakorlatban már többszörösen kipróbált és jól bevált párosítása:

- céklaleves málnapálinkával vs. málnahab céklapárlattal
- libamáj minden formában – irsai olivér szőlőpálinka
- zellerpárlatos, szárzelleres krumplipüré
- paradicsomos fogások zellerpárlattal
- füstölt vajhal/tőkehal kápia párlattal
- ágyas szilvás csokoládés mousse

Egy kis ízelítő:



3. fotó:

*Gaspacho cappuccino zeller párlattal-
Juhos Markó receptje
Forrás: Juhos Markó*



4. fotó:

*Feketefokhagymával töltött bárány gerinc zelleres
burgonya pürével (zellerpárlat; cabernet franc
barrique törkölypálinka)- Juhos Markó receptje
Forrás: Juhos Markó*

2. ábra: Pálinka vacsora a szekszárdi Mangó étteremben



Saját forrás

Következtetések:

A borkultúrán felnevelkedett (és abba már egy kicsit belefáradt) közönség örömmel, nagy kíváncsisággal és nyitottsággal fordul a pálinkás vacsoraestek felé. Ehhez persze sok mindenre szükség van:

- Új szemléletmód a chef és az étterem részéről
- Nyitottság és merészség a vendégek részéről
- Az új elfogadásának képessége

A jövőben kísérletek tárgya lesz, hogy hogyan és mivel egészítsük, bővítsük ki a vacsora est italait, a mind komplexebb élmény kedvéért. (sör, bor, koktél, kávé) Az így összeállított menüsorral remélhetőleg elérhetővé válik, hogy ne csak évente (két évente) egyszer legyen kedve a vendégnek ehhez a fajta különleges élményhez. A pálinkás vacsora estek könnyen beleilleszthetők a régió helyi termékeit, borturisztikai programjait bemutató termékpalettába (OROSZI et al. 2015).

A pálinka gasztronómia népszerűsítéséhez célszerű felhasználni azokat az innovatív trendeket, ami a bormarketingben és a borfogyasztási kultúrában az utóbbi években megjelentek (MÁTÉ et al. 2015a, MÁTÉ et al. 2015b).

Tudnunk kell, hogy a közeljövőben várhatólag nem válik még a mindennapos étkezés részévé, mindig is különlegesség marad. De mind többen vannak, akik már otthon is kísérleteznek vele.

De az élmény, amit egy ilyen vacsora est nyújt, felejthetetlen marad. Ilyenkor nemcsak ételt és italt kínálunk a vendégnek, hanem elvisszük egy „gasztro-színházba”, ahol semmi más dolga nincs, mint élvezni az „előadást”. Az így elvarázsolt vendégnél nincs jobb reklám sem az étterem, sem a pálinka-manufaktúrák részére.

Soha ne felejtsük el Brillat-Savarin szavait:

„Egy új étel felfedezése több örömet jelent az emberiségnek, mint egy új csillagé.”

Irodalomjegyzék:

- BALÁZS, G. (2013): *Párlat- és pálinkatörténet – Egyetemi jegyzet*, Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak - Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Budapest
- BRILLAT-SAVARIN, J. A.(2011): *Az ízlés fizioiógiája* (Fordította: Ambrus Zoltán, Ambrus Gizella) – Fapadoskonyv.hu Kft.,
- CSÍKI, S. (2012): *Ízek és illatok hatalma – Az ételpárosítások alapjai – Egyetemi előadás*, Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak - Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar
- FVM - KÖZLEMÉNY (2009)- *Lajstromozott földrajzi árujelzők*; Pannonhalmi törkölypálinka
- GONDA, T. (2014):*A helyi termék turisztikai hasznosítása- a vidékfejlesztés új lehetősége*: Potential use of local products in tourism - new ways for rural development A FALU 29:(1) pp. 17-23.
- GONDA, T.- BENCSIKNÉ, A. J. – PÁLFI, A.(2016): *Tematikus utak jellemzői és azok szerepe a turisztikai termékfejlesztésben* Tudásmenedzsment 17:(1) pp. 228-241.
- GULD, ZS. (2015): *Szőlészeti és borászati trendkutatás*, In: Tolna megye egyik húzóágazatának jövője: szőlészeti-borászati trendkutatás, Horváth B. szerk., Pécsi Tudományegyetem, Pécs, pp.69-85.
- GYŐRI PLUSZ KÖZÉLETI HETILAP – 2014.március 21. *Nagy Csaba: A pálinka és a gasztronómia házassága*
- MÁTÉ, A. – SPIEGLER, P. – ANGLER, K. – KRIZL, E. (2015): *A bormarketing innovatív trendjei*, In: Tolna megye egyik húzóágazatának jövője: szőlészeti-borászati trendkutatás, Horváth B. szerk., Pécsi Tudományegyetem, Pécs, pp.88-127.
- MÁTÉ, A. – SZABÓ, G. – GONDA, T. – OROSZI, V. (2015): *Bor fogyasztási és borvásárlási trendek alakulása*, In: Tolna megye egyik húzóágazatának jövője: szőlészeti-borászati trendkutatás, Horváth B. szerk., Pécsi Tudományegyetem, Pécs, pp.125-157.
- OROSZI, V. – GONDA, T. – GULD, ZS. – MÁTÉ, A. (2015): *A borturizmus új trendjei – Borturisztikai jó gyakorlatok a Pannon Borrégióban*, In: Tolna megye egyik húzóágazatának jövője: szőlészeti-borászati trendkutatás, Horváth B. szerk., Pécsi Tudományegyetem, Pécs, pp.9-36.

Egyéb források:

www.mindmegette.hu

www.nosalty.hu

www.google.hu

2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról – CD jogtár