

GASZTROHEDONIZMUS EGY CENTI RUMMAL ÉS UNICUMMAL

Szöveg Text by S.T.
Fotó Photography by Tóth István

A MINŐSÉGI ITALKÓSTOLÁS LÉPCSŐFOKAI

Sokszínűség, különlegesség, érdekesség, magával ragadó karakter és semmihez sem fogható élettörténet: olyan jelzők ezek, melyeket nem csupán élő személyekhez, hanem kulináris élményekhez is tökéletesen társíthatunk. Nincs ez másképp egy-egy igazán minőségi rummal sem; az eredetileg karib-szigeteki ital sokáig fizetőeszközként is szolgált, mára pedig számtalan verziója elérhető világszerte. De nem is kell Barbadosig utaznunk, hogy kétszáz évnél is régebbi luxuslikőrt találjunk; az 1840-ben Zwack József Generális által alapított Zwack Unicum gyár 227 éve Magyarország egyedülálló, titkos recept alapján készülő gyomorkeserűjét gyártja – idén pedig a megszokott gyomorkeserűk mellett egy igazán kivételes termékkel is bemutatkozik.

A minőségi italozás, valamint a rum és az Unicum kapcsolatáról ki más mesélhetne mélyrehatóbban, mint Nagy Zoltán, a Zwack Unicum nagykövete és a minőségi rumokra specializálódott, Magyarország legjobb koktélbárjának választott Boutiq'Bar alapítója.

„Ahogyan minden rumnak, úgy a legtöbb minőségi italnak is története van: ha ezt el tudjuk mondani, a vendégnek felejthetetlen és másoknak is továbbadható élményt adunk. Tapasztalatom alapján ha pár hetente kiváló minőségű italokat fogyasztunk, akkor ez a fajta minőségi kóstolás részévé válhat az életünknek.”

De a tudatos italokóstolásig is el kell jutni – ennek első lépcsője pedig nem is a számban, hanem valamivel fölötte kezdődik.

Első lépés: ILLATOLÁS

Egy átlagember orra 1000-1200 illatot tud azonosítani. Tréningelt séfek és vendéglátósok 2-3 ezerig képesek eljutni. Aki komolyan foglalkozik az illatokkal, annál ez a skála fel tud menni akár 7-8 ezerig is. Aztán vannak az igazán kivételesen tehetséges illatozók, akikről nem véletlenül juthat eszünkbe A parfüm című örökbecsű.

GASTROHEDONISM WITH A RUM AND UNICUM

THE STEPS TO QUALITY TASTING

Colourful, special, interesting, has a beguiling personality, and an incomparable life story: these phrases can not only be used to describe people, but culinary experiences as well. It is no different for truly quality rum either; although the beverage originating from the Caribbean was used as a currency for a while, nowadays countless versions of it is available worldwide. Luckily we do not have to travel to Barbados to find a luxury liquor that has been with us for two hundred years or more. The Zwack Unicum factory, established in 1840 by General József Zwack, has been producing – with a secret recipe – peerless bitters for 227 years in Hungary – and besides the usual bitters, this year a new, truly exceptional product is launched as well.

Who else could talk in more depth about quality drinking as well as the connection between rum and Unicum, than Zoltán Nagy, the ambassador of Zwack Unicum and the founder of Boutiq'Bar, the best cocktail bar in Hungary specialising in quality rums.

“As all rums, most quality drinks have stories: if we can share those, we can provide our guests with an unforgettable experience that they can pass on. It takes time to develop quality drinking habits; but we can manage once every few weeks, this kind of quality tasting can become part of our lives.”

But of course the conscious tasting of beverages is not easily done; the first step leads not our mouths but slightly above it.

First step: SMELLING

An average person can identify 1000-1200 scents. Trained chefs and caterers can manage up to 2000-3000. Those with a serious commitment to fragrances can reach even higher on the scale of scents, up to 7000 – 8000 different odors. And there are those exceptionally talented, who always remind us of the priceless treasure book The perfume.

UNICUM RISERVA

AZ ELSŐ GYÓGYNÖVÉNYLIKŐR A
SZUPERPRÉMIUM KATEGÓRIÁBAN

THE FIRST HERB LIQUOR IN THE
SUPER PREMIUM CATEGORY

Az Unicum Riserva különlegessége egyedülálló gyártási eljárásában, a dupla hordós érlelésben rejlik.

Unicum Riserva is doubly unique because it is aged not once but twice in two very different and special casks.

A termék alapját képező Unicumot a budapesti, Soroksári úti pincerendszer legnagyobb és legidősebb, 80 éves hordójában érlelik. A hosszú évtizedek során a hordó dongáiban képződött speciális anyag, az úgynevezett „fekete méz” karakteresebbé teszi a benne készült Unicumot. Ezt követi a tokaji aszús hordós érlelés. Ez az eljárás kerekéget, lágyaságot és Tokaj utánozhatatlan karakterét adja hozzá az italhoz. Végül ezen karakterjegyek

The Unicum is aged first in the largest and oldest cask in the distillery which has been in the cellars for eighty years. Over the decades the wood has acquired a coating of what we call “black honey” which gives the Unicum

even more depth and character. In the second phase the Unicum is put into a Tokaji Aszú cask where for years this legendary wine has aged in the cellars of Tokaji.

Once the familiar bittersweet taste of Unicum encounters the

sensuous sweetness of Tokaji, Unicum

Riserva becomes

mellow but at the same time

spicy and fruity, with hints of dried apricots and an

elusively herbal, minty taste like a cool breeze.

Finally the 2007 vintage of Tokaji Aszu nectar from the Dobogo Winery is blended into the Riserva to further enhance this uniquely unusual blend of flavours. Thus Unicum

Riserva combines in perfect harmony the exciting and exotic herbs with the seductive honeyed essence of the sweet Tokaji wines.



„Zólyomi Zsolt, Magyarország egyetlen parfümőre például egészen elképesztő mennyiségű, 17-18 ezer illat felismerésére képes. A Ritz Carlton Budapest Le Parfum boltjának alapítója és „orra” már nagyon komoly dolgokat is megérez. Egyszer a Zwack Unicum gyárban tett látogatása során elkezdte felsorolni, milyen herbáliák vannak a csukott ajtó mögötti raktárban. Megmondta teljesen látatlanban, hogy íriszvirág gyökereit használják az italhoz – ami egy titkos összetevő, de Zsolt orrát nem lehet becsapni. Úgyhogy a szakmai titoktartás érdekében távoznia is kellett a túlságosan is vajt orrú parfümőrnek a gyárból.”

Így tréningeld az orrod!

Minden reggel tegyél ki egy fekete pohárba négy illatot, és szagold meg az egyes illatokat látatlanul! Ekkor abszolút illatokat illatolunk, és sokkal inkább képesek vagyunk az illatra figyelni, mint nyitott szemmel. Ha még tovább szeretnénk menni, akkor 2-300 euróért már nagyon komoly illatmintákat lehet kapni, melyekkel továbbfejleszhetőek az illatolási készségeink – ezáltal pedig a leghedonistább szintre vitt italkóstolási szokások is.

Második lépés: KÓSTOLÁS

Amennyiben komolyan szeretnénk foglalkozni kóstolással, meg kell értenünk a folyamat biológiáját; azt, hogy mi történik ilyenkor az orrban és a szájban. Egy rumot vagy egy Unicumot 16-17 fokra hűtenek, míg a testünk általában 36-37 fokos. Kortyoláskor megemelkedik az alkohol hőmérséklete; így az alkohol ekkor párolog el – ilyenkor kezdünk gyakran köhögni. Ezt elkerülendő egy roppant furcsa, mégis igen hatékony módszert vessünk be az abszolút minőségi kortyérzet érdekében!

A tökéletes kóstolás menete

Első lépésként nem kevés nyálat kell összegyűjtünk a szánkban. Ez azért szükséges, hogy az alkohol ne egyből a szájüregbe kerüljön, hanem a fog és az íny közé. Ezután itt kell tartanunk azt a kevéske alkoholt, melyet kóstolunk, a szánkban összekeverni nyállal, majd két-háromszor kifűjni, miközben még mindig nem nyeljük le az imádott italt. A kifűjás lényegi elem, hiszen a hirtelen felszabaduló, nagy mennyiségű alkohol így kifelé megy, nem pedig befelé. A fűjás utánnagy rágómozdulatokkal meg kell jártnunk az alkoholt a szájüregben. Ne feledjük: a kóstolás során nem is kötelező nyelni – sok esetben előre kikészített csészébe ki is köphetjük az italt. Ha azonban az ital végére szeretnénk jární, akkor jön a...

Harmadik lépés: NYELÉS

Többségében az ízkaraktereket az egész szájban érezzük: a pofától a szájpadról át a garatig. Hogy az ízeket nyelés közben is a lehető legmaximálisabban érezhessük, a legfontosabb, hogy nem szabad egyből lenyelnünk az italt, mivel így – szakkifejezéssel élve – kiégetjük a szájüregünket egy negyven fok körüli alkohollal. Ezt elkerülendő alkalmazzuk a kortyolásnál leírt, megjárat-kifűj-megjárat-kifűj módszert, és csak ezután nyeljük. A nyelvcsónél és a nyelvhat mögötti részen is vannak érzékelők, melyeket ezzel a módszerrel lehet fejleszteni a komplexebb ízek érzékeléséért.

Negyedik lépés: TUDATOS VÁLASZTÁS

Ha megtanultuk az illatolás, a kóstolás és a nyelés művészetét, az italok leghedonistább élvezetétől már csak egyetlen lépés választ el; hogy meg tudjuk ítélni, mik a minőségi italok – és melyek azok a túlárzott nedűk, amik nem képviselik az árcédulájukhoz képzelt minőséget.

Mi drágít egy likórt?

A rumoknál, de más, komoly likőröknél is a következő faktorok drágíthatják az italt: az alapanyagok minősége, a készítés folyamata, a palackozás éve, az érlelési idő vagy épp a terroir elhelyezkedése és az ebből fakadó veszteség. Ezenfelül pedig természetesen a jobb brandértéktől, magától a névtől vagy épp a palack minőségétől is feljebb mehet az italok ára.

„Vannak mesterségesen feltornázott áru termékek, amivel nagyon nem értek egyet – vélekedik Nagy Zoltán. – Azonban ha egy italban, mint például egy kiváló Matuszálemben vagy egy Zwack Unicumban van annyi történet, izkülönbség és hozzáadott érték, ami igazolja az árát, akkor megéri. Mert egy ital annyit ér, amennyit hajlandó vagy kiadni érte.”

Végezetül Nagy Zoltán arra int minket, hogy ne okoskodjunk túl az italfogyasztást.

„Le kellene szállni a földre, és tudatosan élvezni, amit teszünk. Ne azért, hogy felvágjunk, hanem szintisztán azért, hogy jól érezzük magunkat. A legfontosabb egy jó rum vagy Unicum fogyasztásánál, hogy érezd, szeresd az italt. Ha az elfogyasztása után egész egyszerűen azt mondd: Na, ez valami eszeveszett jó volt!, akkor történt meg a csoda. Akkor élvezted igazán.”

TIPPEK OTTHONRA

1: Ne tároljunk likórt nagyon meleg helyen; egyrészt ezzel védekezhünk a gyors párologás ellen, másrészt a hűvös tartásért nagyon hálás lesz az ital és annak fogyasztója is.

2: Legyen nagyon jó pohárkészletünk, amit szeretünk, ami izgalmas, illik az italunkhoz, és szeretünk belőle inni.

3: Ne vásároljunk be otthonra olyan italokat, amelyeket még nem kóstoltunk, csak azért, hogy felvágjunk az italrepertoárunkkal. Menjünk el egy minőségi bárba, engedjük el magunkat, és 2-2 centikben kóstolva döntsük el, mi a mi egyéni perverziónk a magas polcos italok terén – és csak ezután alakítsuk ki az otthoni koktélbárunkat!

4: Kezdjük egyszerű koktélokkal: jó rumból vagy egy Unicum Riservából akár otthon is ötcsillagos koktélt készíthetünk! Citrom, cukor, egy nagyon jó rum vagy Riserva, jég, kellő keverési idő, és voilà! Hemingway kedvenc Old Fashioned koktéjlja máris bearanyozza a nyári alkonyórákat.

TIPS FOR HOME

1: Don't store liquor in a very warm place; on the one hand we protect it from evaporation, and on the other hand both the beverage and its consumer will be very grateful for the cool temperature.

2: Have really good, exciting glassware that matches the beverage as much as you love and enjoy drinking from it.

3: Don't go shopping for liquor that you haven't tried before just to brag about your repertoire. Go to a quality bar, relax, have a small taste, and figure out your personal fetish of top-shelf liquors – then you can create your own cocktail bar at home.

4: Start with simple cocktails: from a good rum or Unicum Riserva you can make a five star cocktail at home! Grab a lemon, some sugar, a very good rum or Riserva, a bit of ice, keep the necessary stirring time and voilà! Hemingway's favourite Old Fashioned cocktail will crown your summer sunsets.

“Zsolt Zólyomi, Hungary's only perfumer can identify 17000-18000 scents, an incredible amount of fragrances. The founder and “nose” of Ritz Carlton Budapest's Le Parfum store can smell incredibly exciting things. Once, when he was visiting the Zwack Unicum factory, he started listing the herbs behind a closed door in a storage room. He could tell, without ever having to look at it, that the root of the iris flower is used in the bitters – which is of course a secret ingredient, but they could not trick Zsolt's nose. Therefore for confidentiality reasons, the perfumer and his overly talented nose had to leave the factory.”

How to train your nose

Every morning put four scents in black glasses and smell them without looking. This way you can smell absolute fragrances and focus on the scent more, than with your eyes open. If we want to experiment further, we can buy remarkable fragrance samples for 200-300 euros, which can help us further develop our smelling skills – thereby our most hedonistic fragrance tasting habits as well.

Second step: TASTING

Should we wish to seriously commit ourselves to the art of tasting, we have to understand the biology of the process, more precisely what happens in our nose and mouth. Rum and Unicum is cooled to 16-17 degrees Celsius while our usual body temperature is 36-37 degrees. The temperature of alcohol rises when we take a sip; therefore it evaporates in our mouth, which often makes us cough. A remarkably strange, but truly effective method can help us avoid this and experience a quality mouthfeel of the beverage.

The road to quality tasting

The first step is to collect a large amount of saliva in our mouths: it will ensure that the alcohol gets between the teeth and gums, rather than in the entire mouth. We have to keep this small amount of alcohol there, mix it with saliva, and then blow out a few times without swallowing our beloved drink. Blowing out is a significant element of the process because a big amount of suddenly released alcohol goes outward instead of inward. After blowing out the alcohol 2 or 3 times while still keeping it in the front of our mouths', we have to spin it around with big chewing movements. Remember that it is not necessary to swallow during tasting – we can often spit the drink into a designated cup. But if we want to reach the happy end of the drink, we can try the...

Third step: SWALLOWING

We sense the majority of flavour profiles in our entire mouth: from the jaw through the palate till the pharynx. To feel and appreciate the taste as much as possible while swallowing, we must not swallow the drink at once because – as professionals say – we would only burn our mouth with forty degree alcohol. We can avoid such unfortunate occurrences by using the previously mentioned spin-blow-spin-blow method before swallowing. The esophagus and the area behind the body of the tongue also have sensors, which can be developed with this method to be able to feel more complex tastes.

Fourth step: CHOOSING CONSCIOUSLY

If we acquired the art of smelling, tasting and swallowing, we are only one step away from the most hedonistic enjoyment of beverages: that is none other than the ability to differentiate between quality beverages and overpriced drinks that do not justice for the quality imagined behind their price tags.

What makes liquors more expensive?

The following factors can make rums and other top-shelf liquors more expensive: the quality of ingredients, production method, the year of bottling, maturation time, or the location of a terroir and the potential loss caused by evaporation. Furthermore a greater brand value, the name itself or even the quality of bottle design can increase the price of beverages.

“There are products with artificially increased prices, a tendency I cannot agree with,” muses Zoltán Nagy. “However if a beverage, for example an excellent Matusalem or Zwack Unicum has such a tradition, history, elite flavour and added value that it justifies its price, than it's worth it. Because a beverage is worth as much as you are willing to pay for it.”

Finally Zoltán Nagy reminds us not to overthink the process drinking beverages.

“We should get off our high horses and consciously enjoy what we do. Not to brag, but simply to enjoy our time. The most important is to feel that you love the beverage when drinking a good rum or Unicum. If you immediately burst out saying ‘Damn, this was incredibly great!’ after drinking your liquor, then that was the real deal. Then the miracle happened. Then you truly enjoyed it.”