

*Javaslat a  
„Törkölypálinka”  
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez*

*Készítette:*

*Mihályi László*

*Budapest, 2013. március 8.*

.....(aláírás)

*(P.H.)*

## A NEMZETI ÉRTÉK ADATLAPJA

1. A nemzeti érték megnevezése: Törkölypálinka

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- x agrár- és élelmiszergazdaság       egészség és életmód       épített környezet  
 ipari és műszaki megoldások       kulturális örökség       sport  
 természeti környezet       turizmus

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A törkölypálinka Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat. A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

*Érzékszervi tulajdonságok:*

Tükrösen tiszta, színtelen, a kékszőlő törkölyéből készült törkölypálinka esetében esetleg halványsárga, kellemes szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú;

Érlelt és ótörkölypálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a szőlőtörköly alapíze és illata mellett jól érzékelhetők a fahordós érlelés során keletkező aromák.

A törkölypálinkában a törkölypárlatokhoz viszonyítva az ízesítés és az édesítés tilalma következtében karakteresebben érzékelhető a szőlő aromája.

A jó törkölypálinka alapja a szőlő kíméletes feldolgozása során keletkező szőlőtörköly, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Magyarország a szőlőtermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett szőlőfajták illata, zamata kimagasló, így a feldolgozásuk során keletkező szőlőtörkölyök különösen alkalmasak arra, hogy belőlük jó minőségű, zamatos törkölypálinkák készüljenek.

A törkölypálinka elterjedt jelenlétére utal, hogy pl. egy 1810-1816 közötti megyei rendeletben az étkezési gabona és burgonya megóvása érdekében korlátozták a pálinkafőzést, és bizonyos időszakokban **csak szőlőtörkölyből** és borseprőből lehetett főzni pálinkát.

Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. Az 1950-es években a teljes magyar pálinkatermelés közel 30 %-át tette ki a törkölypálinka.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

A törkölypálinka nemzeti kincs, nemzeti italunknak számít és törvény is rendelkezik róla (2008. évi LXXIII. tv). A törkölypálinka gazdag ízviláguknak és magas élvezeti értéküknek köszönhetően igazi kuriózumnak számítanak. Ezért a törkölypálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk számára van fenntartva. A minőség iránti elkötelezettségünket mutatja, hogy több földrajzi árujelzővel ellátott pálinkánk is az Európai Unió oltalma alatt áll. Reményeink szerint az előttünk álló időszakban töretlenül folytatódik az az előrehaladás, ami a Magyarország gazdag ízvilágú, magas élvezeti értékű szőlőinek köszönhető, nemzeti italunk előállítói és forgalmazói összefogásában rejlik, és a most formálódó szabályozásnak köszönhetően az elsők között kerülhet elismerésre a hungarikumok sorában. A magyar élelmiszerek és italok területén ez olyan egyedülálló esélyt kínál a törkölypálinka előállítás szempontjából, mely megkülönböztetett figyelemre érdemes.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Békési Zoltán, Dr. Pándi Ferenc – szerkesztők, : Pálinkafőzés, Mezőgazda Kiadó negyedik bővített és javított kiadás.

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Panyik Gáborné Dr., Béli Géza: Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, 2008

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 ([ISBN 9633686105](#))