**Okowita – polska specjalność dostrzeżona w Unii**

**Już wkrótce nieco zapomniany polski trunek ma szansę zdobyć europejskie rynki. Unia Europejska wprowadziła nową definicję dla okowity z ziemniaków, co otwiera możliwość promocji dla tego tradycyjnego napoju alkoholowego.**

Trudno powiedzieć, czy pierwszą wódkę wymyślono w Polsce, na Rusi czy w Skandynawii. Jednak *aqua vita*, czyli polska okowita, była niegdyś wytwarzana w celach leczniczych i stąd jej nazwa – woda życia.

**Skąd się wzięła okowita?**

Zygmunt Gloger autor „Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej” wskazuje, że nazwa pochodzi od tego, iż okowita miała przedłużać życie. Z kolei określenie „gorzałka” pojawiło się po raz pierwszy w 1528 r. Według „Etymologicznego słownika języka polskiego” Andrzeja Bańkowskiego pochodzi ono od czasownika gorzeć (goreć), czyli płonąć, palić się. Odnosiło się do sposobu produkcji trunku, gdzie ciecz była podgrzewana na ogniu. Samo słowo „wódka” pojawiło się dopiero w XVII wieku.

Sam proces destylacji wymyślili Arabowie w Andaluzji. Uczeni odkryli, że dzięki podgrzewaniu wina w alembiku uzyskuje się trunek o większej zawartości alkoholu, niż ten, który powstał na drodze fermentacji. Tak wytwarzane destylaty Arabowie sprzedawali w średniowieczu jako eliksiry, czyli medykamenty, zażywane nie tylko jako lekarstwo na rozmaite przypadłości, ale także jako „suplementy” służące przedłużeniu życia i zachowaniu młodości. Wynalazek Arabów przyjął się w całej Europie.

Samogon aż do mniej więcej XVI wieku był uważany raczej za lek. Później w miejsce trudno dostępnego w Polsce wina do destylacji alkoholu używano zboża, eksperymentując z różnymi jego odmianami. Zresztą, dotyczy to nie tylko Polski – w podobny sposób powstała whisky.

W Polsce królowało żyto. Gorzałkę wytwarzano w alembikach, trzykrotnie destylując zacier z przefermentowanego zboża. W wyniku pierwszej destylacji powstawała *brantówka*, w drugiej *szumówka* i dopiero trzecia dawała *okowitę*. Otrzymany w taki sposób alkohol miał moc 70-80%. Po rozcieńczeniu wodą otrzymywano wódkę „szynkową” o mocy ok. 40%.

W XVI wielu w Polsce uprawiano wiele zboża, a czasy demokracji szlacheckiej sprzyjały wódczanej kulturze. Produkcją okowity zajmowała się szlachta. W folwarkach aż do wybuchu II wojny światowej powstawały gorzelnie i był to naprawdę dobry biznes. Szlachetne okowity niezwykle szanowano – szlachcic, któremu urodziło się dziecko, beczkę okowity z roku jego urodzenia przetrzymywał aż do ożenku czy zamążpójścia potomka. Pierwsza polska gorzelnia powstała w 1872 roku, pod Lwowem. Jej właścicielami była żydowska rodzina Baczeles (później zmieniła nazwisko na Baczewskich).

**Czym różni się okowita od wódki?**

Okowita to napój spirytusowy wytworzony z jednego rodzaju surowca, bez żadnych dodatków i poddany maksymalnie trzykrotnej destylacji, destylowany do mocy maksymalnie 86%. Wódkę produkuje się z alkoholu o mocy ok. 96,5%.

Na zacier, z którego powstanie okowita potrzeba od kilku do kilkudziesięciu kilogramów produktu. Dzięki temu okowita ma więcej aromatu i smaku surowca, z którego jest wytwarzana. Ilość owoców zależy przede wszystkim od ilości cukru, jaką naturalnie posiadają dane owoce. Wpływa ona na stężenie alkoholu w zacierze. I tak np. do produkcji okowity z jabłek czy gruszek potrzeba 5-8 kilogramów owoców na jedną butelkę, natomiast do trunku z aronii na jedną butelkę zużywa się ok. 23 kg owoców! Podczas destylacji najcenniejsze nuty smakowe wytwarzane są w sercu – destylacie uzyskiwanym w środku procesu. Tzw. pogony i przedgony - tj. destylaty z największą zawartością alkoholu lub „ciężkich” substancji są odrzucane. W efekcie do butelek trafia tylko połowa przedestylowanego zacieru.

W przeciwieństwie do wódek, do których dodaje się różne aromaty, aby uzyskać pożądane właściwości smakowe, na okowitę destyluje się zacier tylko z jednego, konkretnego produktu. Ponadto, taki trunek destyluje się w niższych temperaturach, przez co produkowany jest znacznie dłużej.

Często okowity destylowane są w miedzianym alembiku, który lepiej wiąże niepożądane związki chemiczne (zwłaszcza związki siarki) niż jego odpowiednik ze stali nierdzewnej. Efektem tego jest głębszy, intensywniejszy smak oraz zapach surowca, z którego konkretna okowita została wytworzona. Przed rozcieńczeniem okowita leżakuje z dostępem powietrza przez kilka czy nawet kilkanaście miesięcy. Dzięki temu jej ostateczny smak będzie łagodniejszy.

Ostatnią różnicą jest temperatura podawania okowity. O ile wódki pije się dobrze schłodzone, to okowity pełnię swojego smaku i aromatu oddają w temperaturze ok. 22-24 stopni Celsjusza. Podane w zbyt niskiej temperaturze nie pokażą swoich aromatów, z kolei zbyt wysoka niepotrzebnie wybije na pierwszy plan alkohol. Ciekawostką może być fakt, że zdaniem niektórych, okowita nie powoduje takiego kaca jak wódka.

**Polska wódka znakiem chronionym**

W Unii Europejskiej zarejestrowanych zostało łącznie ponad 200 napojów spirytusowych z chronionym oznaczeniem geograficznym. Jednym z nich jest Polska Wódka.

- Od 13 stycznia 2013 r. obowiązuje definicja „Polska Wódka/Polish Vodka”. Taki trunek musi zostać wyprodukowany z tradycyjnych i pochodzących z Polski zbóż: żyta, jęczmienia, owsa, pszenicy, pszenżyta albo ziemniaków. Cały proces wytwarzania musi odbywać się w Polsce – wyjaśnia Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG, wyspecjalizowanej w logistyce alkoholi.

Z badań przeprowadzonych przez Stowarzyszenie Polska Wódka wynika, że Polacy nie mają świadomości, iż nie każda wódka z Polski jest Polską Wódką. Nie wiedzą również, które surowce mogą być używane do jej wytwarzania. Przedstawiciele stowarzyszenia oceniają, że tylko 10% wódki produkowanej w Polsce spełnia kryteria definicji „Polska Wódka/Polish Vodka”.

Chronione oznaczenie geograficzne jest gwarancją jakości i ochroną tradycji związanej z danym obszarem geograficznym. Produkty posiadające takie oznaczenie są wizytówką kraju i regionu, z którego pochodzą, stanowiąc niewerbalny przekaz kultury, historii i wartości. Brandy de Jerez, cognac, grappa, szampan są nierozerwalnie związane z obszarami geograficznymi ich powstania i świetną reklamą tych rejonów. Cóż przywieźć z Szampanii, jeśli nie szampana? W dobie, gdy coraz więcej uwagi przywiązujemy do jakości rozmaitych produktów, takie oznaczenie jest niezwykle istotne.

- Polska, niestety, nie może się poszczycić dużą liczbą Chronionych Oznaczeń Geograficznych. W przypadku napojów spirytusowych mamy raptem trzy: „Polska Wódka”, „Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej” oraz „Polish Cherry” – wymienia Remigiusz Zdrojkowski. - Dla porównania Francja posiada 53 takie oznaczenia, Portugalia – 11, Grecja – 15, Niemcy - 34, Węgry – 8, a Litwa i Słowenia odpowiednio 8 i 7 – dodaje ekspert.

**Nowe prawo szansą dla okowity**

Polską specjalnością na unijnym rynku wyrobów spirytusowych może stać się okowita ziemniaczana oraz chlebowa. 13 maja 2024 r. weszły w życie przepisy Unii Europejskiej, które wprowadzają nowe definicje napojów spirytusowych. Mają one na celu lepsze informowanie konsumentów.

W 2022 r., z inicjatywy Polski, Komisja Europejska rozpoczęła prace nad dokumentem w sprawie określenia odrębnej definicji dla okowit ziemniaczanych, które będą mogły być, podobnie jak whisky, destylowane do wartości niższej niż 94,8% objętości. To za sprawą Polski w oznakowaniu takiego wyrobu będzie można stosować zarówno nazwę „okowita z ziemniaków”, jak i „okowita ziemniaczana”.

- Według nowej definicji okowita z ziemniaków to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji bulw ziemniaków do poniżej 94,8% objętości tak, aby destylat posiadał aromat i smak pochodzący od użytych surowców – informuje przedstawiciel XBS PRO-LOG.

Minimalna zawartość alkoholu w takim produkcie to 38%. Okowita ziemniaczana nie może zawierać dodatku innego alkoholu ani aromatów, a do barwienia można użyć wyłącznie karmelu. W celu poprawy walorów smakowych alkohol może być dosładzany, przy czym produkt końcowy nie może zawierać więcej niż 10 gramów produktów słodzących na litr. Ustalony też został górny limit zawartości metanolu.

**A jak było dotychczas?**

- Wcześniejsze, unijne przepisy z 2019 roku dotyczące napojów spirytusowych nie zawierały odrębnej kategorii dla okowit ziemniaczanych. Do tej pory Komisja Europejska uznawała, że napoje spirytusowe wytworzone z destylatu ziemniaczanego mogą być klasyfikowane jako… okowity z owoców! Niestety, taka definicja nie obejmowała wszystkich metod produkcji destylatów ziemniaczanych stosowanych w Polsce – wyjaśnia Remigiusz Zdrojkowski.

Kolejna ważna dla Polski definicja dotyczy okowity z chleba. Taki napój może być wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji świeżego chleba do poniżej 86% objętości. Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z chleba wynosi 38%. Napój nie może być aromatyzowany, a barwić można go tylko karmelem. Okowitę z chleba można dosładzać, ale produkt końcowy nie może zawierać więcej niż 20 gramów produktów słodzących na litr.

Niektóre firmy, które wytwarzają okowitę kraftowymi metodami, wykorzystują pieczywo pochodzące również z rzemieślniczych piekarni. Dzięki temu w alkoholu można wyczuć nie tylko zapach chleba, ale także rodzynek, żurawiny, pestek dyni oraz tego wszystkiego, co miało urozmaicać smak pieczywa.

Tak więc obecnie, gdy uchwalono już nowe przepisy, na butelkach będzie można znaleźć kilka nowych oznaczeń regulowanych unijnie: „okowita z ziemniaków”, „okowita z soku brzozowego”, „okowita z soku klonowego” oraz „okowita z chleba”.

Źródło: [Pro-log](https://www.pro-log.com.pl/)