

Tehnična dokumentacija Brinjevca

(a) Ime in kategorijo žgane pijače, vključno z geografsko označbo;

Brinjevec je sadno žganje, proizvedeno na geografskem območju Republike Slovenije. Razvrščamo ga v kategorijo 9 »žganje iz sadja« iz priloge II Uredbe (ES) št 110/2008.

(b) Opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemičnimi in/ali senzoričnimi lastnostmi proizvoda in posebne značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrežno kategorijo;

Brinjevec je sadno žganje, proizvedeno z destilacijo fermentirane drozge jagod navadnega brina (*Juniperus communis L.*).

Fizikalne in kemične lastnosti:

Brinjevec mora ustrezati minimalni kakovosti za žganje v skladu s Prilogo I in Prilogo II Uredbe 110/2008/ES in naslednjim parametrom:

- vsebovati mora najmanj 40 vol. % alkohola,
- vsebovati mora največ 1350 gramov metanola na hektoliter, računano na 100 vol. % alkohola,
- vsebovati mora najmanj 200 gramov hlapnih snovi na hektoliter, računano na 100 vol. % alkohola, in sicer:
 - acetaldehid do 3.500 mg/l računano na 100 vol. % alkohola,
- vsebovati mora 90 -1500 mg/l skupne kisline, izražene kot očetna,
- estrov od 300 do 3500 računano na 100 vol. % alkohola, računano kot etil-ester očetne kisline,
- višjih alkoholov od 3000 do 10.000 mg/l računano na 100 vol. % alkohola,
- biti mora brezbarven, bister in imeti izrazit vonj in grenko trpki okus po brinovih jagodah,
- zoreti mora najmanj šest mesecev.

Glede na tehnološki postopek zorenja v hrastovih sodih je lahko nežno zlato rumene barve, v vonju in okusu z zaznavo zorenja v sodih.

Profil arome:

Brinjevec ima vonj in okus po brinju, ki pa mora biti omehčan, harmoničen, zaznaven je tipičen grenko trpki okus po brinovih jagodah, pookus prijetno mehak, ne sme imeti vonja po plesnivem.

Značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrežno kategorijo

Značilnost brinjevca je predvsem ta, da se pridobiva kot destilat iz fermentirane drozge brinjevih jagod in se ne more primerjati z nobeno pijačo iz kategorije sadnih žganj. Ima namreč trpek in grenak okus ter močan vonj po brinju. Brinje spada med cipresovke, brinove jagode pa so botanično storžki.

Brinjevec na trgu največkrat primerjajo z Ginom, Klekovačo ali Borovičko, vendar je primerjanje s tovrstnimi izdelki neprimerno, ker so ti izdelki za razliko od Brinjevca, proizvedeni iz etanola, običajno iz žita ali destilata in aromatizirani z brinovimi jagodami, brinjevec pa je destilat izključno iz fermentiranih brinovih jagod.

Klekovača se pridobiva predvsem v Bosni in Hercegovini in Srbiji. Proizvaja se na dva načina. V mehko slivovico (25% alkohola) se da okrog 1% brinovih jagod in se pusti namakati nekaj dni.

Nato se vse skupaj predestilira in shrani v hrastove sode. Drugi način pa je, da se slivam doda okrog 10% brinovih jagod, vse skupaj fermentira in nato destilira.

Borovička je podobna žgana pijača kot klekovača. Proizvaja se predvsem na Slovaškem, Češkem in na Poljskem. Tudi v tem primeru gre za aromatizirano žganje z brinjem.

Značilnost pri proizvodnji Brinjevca je tudi, da destilacija Brinjevca poteka v dveh fazah: Prva faza obvezno poteka v diskontinuirano v bakrenih kotlih, kjer poleg brinjeve drozge dobimo kot stranski produkt brinovo olje, ki se odvaja preko tako imenovane florentinske steklenice. Lahko trdimo, da je Brinjevec edina pijača, ki se proizvaja z fermentacijo in destilacijo samih brinovih jagod.

(c) Opredelitev zadevnega geografskega območja;

Geografsko območje pridobivanja Brinjevca je celotno območje Republike Slovenije.

(d) Opis metode pridobivanja žgane pijače oziroma opis pristnih in nespremenljivih lokalnih metod;

Brinjevec je naravno sadno (glede na kategorijo) žganje, proizvedeno po posebnem tehnološkem postopku iz jagod navadnega brina (*Juniperus communis L.*). Brinove jagode za obiranje morajo biti ustrezne tehnološke zrelosti (maksimalna vsebnost sladkorjev), ki jo dosežejo v obdobju med avgustom in novembrom. Pred destilacijo je priporočljivo, da se brinove jagode najprej posušijo. Sveže jagode imajo preveč smolasto in grenkljato aromo. Premalo suhe brinove jagode so podvržene mikrobiološkemu kvaru, kar se kaže tudi v brinjevcu, ki dobi vonj po plesnivem. Prepovedana je uporaba smrdljivega brinja (*Juniperus sabina L.*)

Brinove jagode so drobne, za vodo neprepustne, zato jih moramo zdrobiti, da se navlažijo do stopnje, ki omogoča fermentacijo. Ob premajhni količini vode, bi fermentacija potekala nepopolno in zelo počasi.

Mletje jagod

Zaradi prisotne smole in eteričnih olj je mletje jagod težavno, ker pride do sprijemanja zmlete mase na valje mlina. Običajno uporabljamo lesena valja, ki sta razmaknjena za nekaj mm in imata vsak svoj pogon. Jagode se grobo zmečkajo, kar zadostuje, da dodana voda vse topne snovi iz notranjosti jagod. Za dober izkoristek fermentacije je pomembno, da se vse v vodi topne sestavine raztopijo in kvasovke prefermentirajo sladkorje. Včasih so jagode trli s kovinskim tolkalom v možnarju, vendar je ta postopek zamuden.

Fermentacija

Pravilno sušene brinove jagode morajo imeti primeren in čist vonj in okus. Vsebujejo 20 – 30 % sladkorja in 0,5 – 2 % eteričnega olja. Poleg sladkorjev vsebujejo jagode še pektin, celulozo, smole, tanine, ter mravljinčno, očetno in jabolčno kislino. Aromatske snovi se nahajajo v eteričnem olju, med njimi pa je najpomembnejši pinen.

Zmletim brinovim jagodam dodamo 3 – 4 kratno količino vode segrete na 50 °C. Po ohladitvi dodamo 2 % kvasovk, ki so preizkušeno sposobne fermentirati v težavnih pogojih. Ker predvsem aromatične snovi zavirajo fermentacijo, moramo dodati hrano za kvasovke (amon sulfat – 40 g/hl). Posodo takoj zapremo da vzpostavimo anaerobne pogoje in preprečimo predvsem rast plesni. Običajno prihaja do nastanka klobuka (dvigovanja gošče zaradi vkomponiranja CO₂, ki povzroča vzgon), kar pa lahko preprečimo z obtežitvijo z mrežo. S tem preprečimo dostop zraka in možnost nastanka hlapnih kislin, ki povzročajo eno najbolj neprijetnih napak – očetni cik, ki daje končnemu izdelku težko odpravljljivo napako. Alkoholna fermentacija poteka 1 mesec pri temperaturi 15 – 20 °C, potrebno je analizirati vsebnost sladkorjev v drozgi, da smo prepričani, da je fermentacija potekla do konca. Predvsem pri premalo razredčeni drozgi je možnost zaustavitve fermentacije večja zaradi višje vsebnosti v vodi topnih snovi.

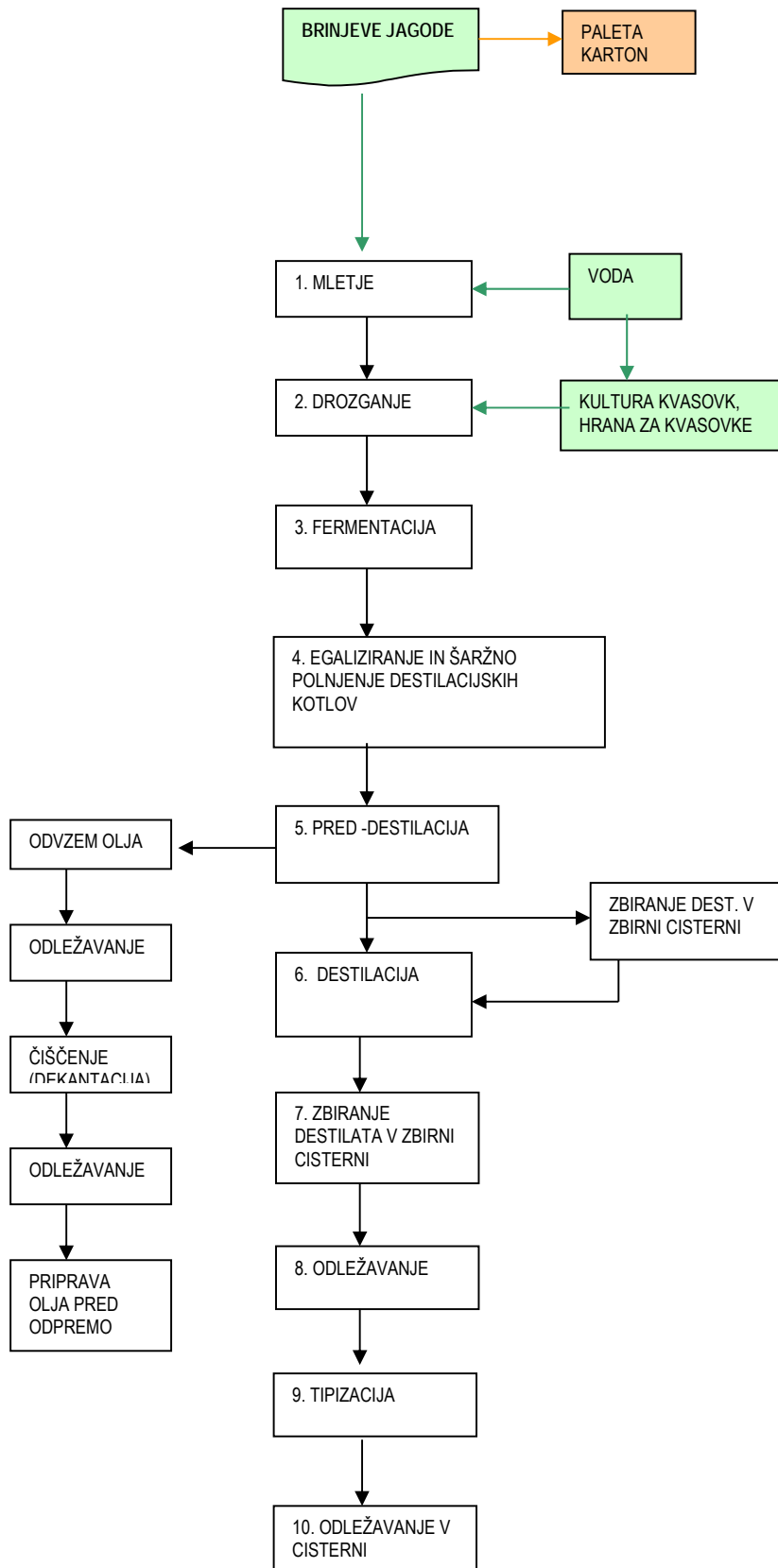
Destilacija

Predno napolnimo kotel je potrebno drozgo premešati ker je na vrhu gostejša kot spodaj. Ko drozga v kotlu pri preddestilaciji zavre je potrebno prilagoditi temperaturo, da ni preburnega vretja in destilacija poteka počasi in enakomerno. Pred - destilacija obvezno poteka v bakrenih kotlih za žganjekuho, ker ima baker najboljšo kapaciteto odstranjevanja (umiljanja) maščobnih kislin. Pri pred – destilaciji dobimo poleg alkohola tudi brinjevo olje kot stranski produkt (od 0,5 do 2 litra iz 100 kg jagod). Za zadovoljivo odstranjevanje olja je pomembna temperatura hladilne vode, ki mora biti dovolj nizka, da se olje loči od destilat, ki se odvaja preko tako imenovane florentinske posode (neke vrste ločevalna posoda, kjer zaradi nižje gostote olje splava na vrh in odteka na vrhu cevi te posode v drugo ločeno zbirno posodo za olje). Na začetku je koncentracija alkohola v surovem žganju 60 vol. %, pred - destilacijo pa končamo, ko se vsebnost etanola zniža na 10 vol. %. Priporoča se uporaba 100 literskega kotla, v katerega napolnimo 80 l drozge. Pri pred destilaciji tako dobimo 17 do 25 litrov surovega žganja, ki ima jakost 20 – 25 vol. %.

Destilacijo v manjših obratih delajo ravno tako v bakrenih kotlih in destilirajo od 68 do 72 odstotkov alkohola. Industrija za destilacijo lahko uporablja kontinuirano destilacijo, kjer destilirajo pri manj kot 86% alkohola. Destilacijo izvajamo počasi, prvi tok (cvet) odvajamo vse do jakosti destilata 80 vol. %. Počasna destilacija pripomore k temu, da odločimo nezaželjene snovi, ki bi pri burni destialciji prešle v destilat. Nato lovimo posebej srednji tok vendar samo ko koncentracije trenutno iztekajočega destilata 55 vol. %. Tako preprečimo, da bi destilat vseboval višje alkohole in druge snovi, kar bi lahko povzročilo pojav naknadne motnosti. Srednji tok vsebuje ko zaključeni destialciji 60 vol. % etanola. Destilat primerno razredčimo z destilirano vodo na najmanj 40 vol. %, nižja jakost bi lahko povzročila pojav motnosti. Brinjevec je za razliko od večine ostalih žganih pijač bolj dovzeten za pojav motnosti. Iz 100 kg brinovih jagod pridobimo do 20 litrov 50 % brinjevca.

Harmonično aromo dobi brinjevec šele po šestmesečnem zorenju.

TEHNOLOŠKA SHEMA 9: PREDELAVA BRINJEVIH JAGOD V DESTILAT IN OLJE



(e) Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem ali geografskim poreklom;

Brinjevec je žganje, ki se proizvaja izključno samo v Republiki Sloveniji. Najbolj znana sta Kraški brinjevec, ki se proizvajata na območju Krasa in Brkinov ter Pleterski brinjevec, ki se proizvaja v kartuziji Pleterje na Dolenjskem. Proizvaja se tudi na vseh ostalih območjih, kjer raste brin. V Republiki Sloveniji imamo tudi dve večji destilarni, ki proizvajata Brinjevec, to sta Fructal v Ajdovščini in Dana v na Mirni na Dolenjskem.

Destiliranje brinjevca zahteva posebne izkušnje, saj je od njih odvisna kakovost žganja. Najvažnejše je ločevanje posameznih frakcij iz katerih se odstranjujejo predvsem nezaželene komponente kot je npr. metilni alkohol, aldehidi, ki lahko vplivajo na motnost.

Klasičen kotel za žganjekuho je bakreni kotel, velikosti od 80-110l, ki ima hruškasti pokrov ter spiralni vodni hladilnik, v katerem se destilat ohlaja. Posebne oblike je brkinski kotel.

Brkinski kotel velja za poseben destilacijski kotel, ki je na območju Brkinov avtohton in zaščiten. Izdelan je iz bakra. Njegova glavna značilnost je ta, da se vse faze destilacije dogajajo na enem mestu, zato ni potrebno imeti dodatnega hladilnega soda. Utekočinjanje alkoholnih hlapov poteka kar v značilni bakreni kapi na vrhu. Glava destilatorja se zaključuje s polkrožno posodo, pod katero se zbira para, nad njo pa se nahaja hladna voda. Ko para pride v stik s hladno površino posode, se utekočini ter izteče skozi posebej oblikovano iztočno pipo. Vrhnji del glave je opremljen z dvema priključkoma (poleg tistega iz katerega izteka kondenzat), ki sta namenjena lažji menjavi hladilne vode. Na spodnjega se priključi dotok hladne vode, zgornji pa je namenjen odtoku vroče vode.

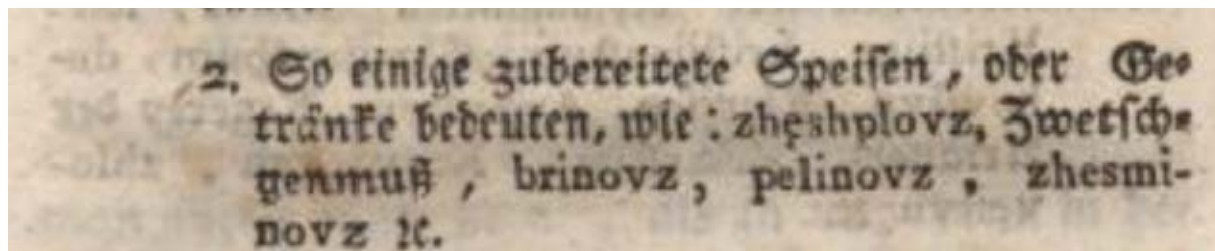
Oblika kotla ne vpliva toliko na kakovost destilata, kot pa predvsem znanje.



Slika: Brkinski kotel

Pisno prvič zasledimo omembo brinjevca v knjigi V. Valvasor, Ehredes Herzogthums Crain, III, str. 354 iz leta 1689. Letopis Matice Slovenske (1877) namreč navaja, »da je poznal Valvasor svoje dni poleg vina, katerega raste mnogo in dobrega na Dolenjskem v Moravi in po Notranjskem kakor tudi v Istriji (vipavec, prosečan), še pijačo, katero si napravljajo kmetje sami

iz brinja, to je še dandanes dobro poznani brinjevec; tudi medica je bila starim Kranjcem priljubljena pijača.«. Marko Pohlin (soavtorji Jožef, Eger, Janez Friderik) omenja brinovz v knjigi Tu malu besedishe treh jesikov (1781). Isti avtor navaja v knjigi Kraynska grammatika, das ist: Die kraynerische Grammatik, oder Kunst die kraynerische Sprache regelrichtig zu reden, und zu schreiben (1783) tudi brinjevec, česplovec (slivovka), pelinovz (pelinkovec) itd.



V članku "Avstrijska obertniska razstava." Kmetijske in rokodelske novice letnik 3. številka 24 (11.06.1845) je bilo zapisano: "Iz slovenskiga Štjerja se vidijo lepi izdelki iz stekla : ena britka martra iz bronza; vinski cvet, rum in brinovec;"

V Kmetijskih in rokodelskih novicah, (letnik 30, številka 16. (17.04.1872) je bilo objavljeno vabilo z naslednjo vsebino: "Ker je glavni predmet tega izrednega zbora ta: v čem in kako naj se udeleži družba kmetijska velike dunajske razstave, in ker podpisani centralni odbor misli, da bi se med drugim tudi kranjska vina, vina iz sadja in pa žganavina (brinjevec, slivovec), kakor tudi kis (jesih)"

Časopis Jutro je leta 1926 poročalo, da je bil: »brinjevec, ki so ga izdelovali večinoma na kmetih in ga prinašali v Ljubljano, jako priljubljen med žganjepivci že v 19. stoletju. Cenjen tudi kot lek ima brinovček poseben status v domačih tabernakljih. Ljudski glas ga namreč opeva kot najzanesljivejše zdravilo proti črvičenju v prebavilih.«

Brinjevec najdemo omenjen tudi v modernejši literaturi. Miran Košuta je v eseju z naslovom Dževadova prerokba, predstavljenim na 21. Mednarodni festival Vilenica, 2006 zapisal: »Ta žlahtni kraški, beneški ali istrski brinjevec pa prekapne le, če se manjšina ozave svoje specifičnosti in hibridnosti, usode in vloge, skratka – če postane subjekt.«

Brinjevec najdemo omenjen tudi v tuji literaturi. Veit Heinichen je omenjal brinjevec v dveh svojih delih. V knjigi La calma del más fuerte je zapisal: »Poco antes de ser trasladado a Trieste. Entre 1968 y 1974 se habían producido ... un primer canal de noticias. Se sirvió un vaso de Brinjevec y dio un largo trago.«, v knjigi La larga sombra de la muerte: »dulce de Istria y de aperitivo un Brinjevec, una ginebra oscura.«

Prodaja brinjevca se je tudi oglaševala, predvsem na področju, kjer živijo Slovenci. Najstarejši oglas smo zasledili v časopisu Slovenski narod (03.03.1896, letnik 29), kjer so prodajali »Pristen belokranjski brinjevec, Steklenica 1 liter 1 gld. 10 kr.«

Slovenec, političen list za slovenski narod (09.09.1908, letnik 36, številka 206) je imel sledeči oglas: »Tropinovec kranjski brinjevec Odlikovano v Parizu.se dobi v sodih od 60 litrov naprej po prav primerni ceni v zanesljivi kakovosti v veležganjarni in rektifikarni sadja M. Rosner & Co, Ljubljana, Spod. Šiška, poleg Kosleršjeve pivovarne.«. Tudi v časopisu Edinost iz 6. Januarja 1911 smo zasledili dva oglasa za brinjevec, v časopisu Edinost iz 12. februarja 1911 pa kar štiri oglase za prodajo brinjevca.

Brinjevec se je tržil tudi izven slovenskih meja. Glas naroda, List slovenskih delavcev v Ameriki. 5, September 21, 1903, je objavil oglas: »Fred Kalinova veletrgovina vina in žganja. V zalogi ima: Pravo kranjska in hrvatsko Slivovko Tropinovec, Brinjevec, Pelinkovec.....«.

Brinjevec kot slovenska značilnost je omenjen tudi v Lonly planet (Western balkans) str. 338: »There are dozens of hard-hitting žganje fruit liquors, including češnovce (from cher-ries), sadjavec (apples), brinjevec (juniper), hruška (pears) and slivovka (plums). Na zdravje! (Cheers!).«

Brinjevec je omenjen tudi na spletni strani <http://www.listnerd.com/list/best-distilled-spirit-off-all-time> z naslovom Best Distilled spirit of All Time.

Časopis Kmetijstvo je dne 02.06.2011, objavilo, da je Franc Jelušič prejel na mednarodnem Novosadskem sejmu zlato za Brkinski slivovec letnik 2008 in srebrno medaljo za Kraški brinjevec letnik 2009.

Tudi v zadnjem času se brinjevec omenja v slovenskih časopisih. Najbolj odmevna članka sta Kraški brinjevec je edinstven na svetu, ki je bil objavljen 7. 8. 2013 v Kmečkem glasu ter članek z naslovom Najbolj slovenski opoj redek in drag kot žafran v Delu 12.12.2014.

Po drugi svetovni vojni, se je pričel Brinjevec tudi industrijsko proizvajati.

(f) Po potrebi kakršne koli zahteve Skupnosti in/ali nacionalnih in/ali regionalnih določb;

Geografsko označbo Brinjevec lahko uporabljajo vsi proizvajalci, ki so pridobili certifikat o skladnosti z tehnično dokumentacijo, ki ga je izdala imenovana organizacija za kontrolo in certificiranje geografskih označb.

(g) Ime in kontaktni naslov vlagatelja;

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Dunajska 22
1000 Ljubljana
Slovenija