

PÁLINKA: A VILÁG LEGKIVÁLÓBB PÁRLATA

A TÖRKÖLYPÁLINKA (I. rész)

A grappa ismeretében hajlamosak vagyunk azt hinni, törkölyből párlatot csak az olaszok tudnak jól főzni. Ez bizony tévedés. Egy kellemes törkölypálinka többet ér minden szónál. Talán még a grappánál is.

Gyorsan tisztázni kell: a törkölypálinka és a szőlőpálinka két különböző pálinka. A szőlőpálinka esetében a szőlőszemekkel a főzőmester a cefrekészítés során ugyanazt az eljárást követi, mint a gyümölcsökkel, így az „gyümölcspálinka”. Ezzel szemben a törkölypálinka alapja a borkészítés során kipréselt szőlő maradványa: a szőlő héját, magját, esetleg kocsányát tartalmazó szőlőtörköly. Ezt erjesztik, majd desztillálják.

Ma már a törkölyök között is különbséget tesznek a pálinkafőzők: a fajtaszelektált, minőségi borszőlők törkölye más kategória, mint az illatos fajtaszelektált szőlőfajták törkölye, és megint más a vegyes, illetve tömegbort adó szőlőfajták törkölye. A még kiválóbb törkölypálinkák további titka, hogy a törköly erjedési foka szerint is megkülönböztetik az alapanyagot: a frissen préselt fehér szőlő édes törkölye; a rövid ideig héjon erjesztett illatos szőlőfajta vagy rozé részben erjedt törkölye; a kékszőlőfajták szőlőhéjon teljesen kierjedt törkölye.

A törköly erjesztésének több módja ismert. Nagyüzemi feldolgozás esetén silókba kerül a törköly, ahol folyamatosan tömörítik, felületét friss törkölyjel takarják, majd a legfelső réteget fóliával és földeléssel zárják le. Ebből az alapanyagból csúcspálinka nem készíthető. Érdekes eszmefuttatás olvasható a Párlat című folyóirat 1941. november 5-én megjelent számának címlapján. „Helytelen és nagyon káros az az eljárás, hogy a megtelt verem tetejébe karót szúrunk földelés előtt, és azt azután kihúzzuk, hogy a lyukon át levegőzzön a törköly. Így feltétlenül megindul a penészedés, és ez készletünk legnagyobb részét elpusztítja. Semmi körülmények között nem indokolt tehát a jól bedöngölt törköly szellőztetése, sőt arra kell törekedni, hogy annak felületét földeléssel tökéletesen megóvjuk a levegőtől.”

A konténeres erjesztés lényege, hogy az előbbinél kevesebb mennyiségű törkölyt már fajtaszelektáltan is lehessen kezelni. A konténerben vagy dézsában a törkölyt taposással légtelenítik és tömörítik, majd fóliával lefedik, erre vizet öntenek. A fólia így rásimul a törköly tetejére és megvédi a felületi romlástól.

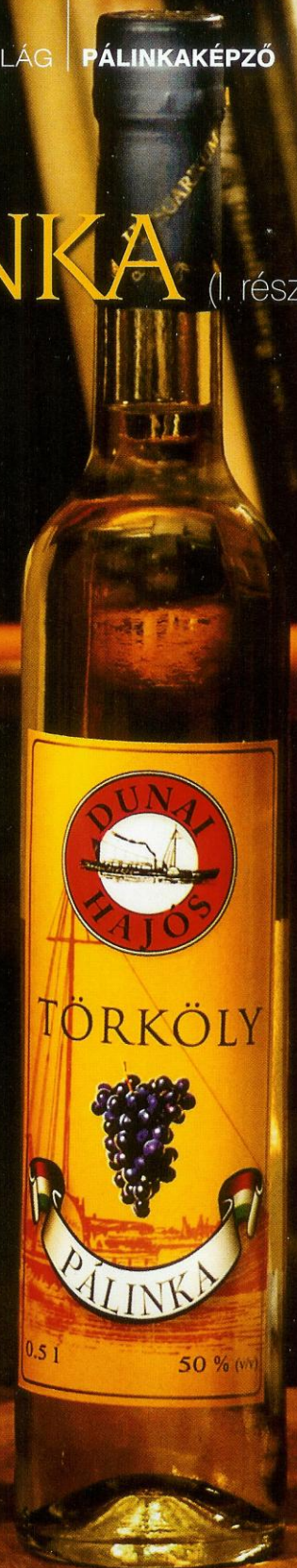
A kisebb mennyiségű törkölyt már csak polietilén zsákokba töltik, kiszorítják belőle a levegőt, és légmentesen lezárják. A szén-dioxid egy része a zsákban marad, így a törköly akár több hónapig is eltartható minőségromlás nélkül. Ezzel a módszerrel csúcsmínőségű törkölypálinka-alapanyag készíthető.

A legkiválóbb törkölypálinka akkor főzhető, ha az alapanyagot fóliatömlőkbe tömörítik, a levegőt kiszivattyúzzák belőle és az erjedés közben keletkezett szén-dioxid feleslegét is elvezetik.

A törköly erjesztése előtt a „gyümölcs feltárása” a szőlő préselésével már megtörtént, ráadásul bizonyos mennyiségű mustot is tartalmaz, ezért elengedhetetlen, hogy a lehető leggyorsabban az erjesztőbe kerüljön. Fontos: ez alacsony hőmérsékleten és zártan történjék, hogy ne támadhassák meg az ecetsav-baktériumok. A kierjedt szőlőtörkölyt azonnal ki kell főzni, mert csak így őrizhető meg és menthető át a törkölypálinkába az alapanyag íz- és illatvilága.

(folytatjuk)

■ Bádonyi Jutka



Pálinka mint brand?

Nem lehetetlen

A pálinkafőzdek és a pálinkát forgalmazó cégek kemény munkájának köszönhetően hazánkban gyorsan terjed a pálinka fogyasztásának kultúrája, s a magyar párlatok külföldi versenyekről is számos rangos díjat hoznak el. Ám messze vagyunk attól, hogy a pálinka vagy egyes főzdek termékei olyan világhírnek örvendjenek, mint például a skót „malt” whisky. A szakemberek és a marketingesek szerint is ehhez akár több évtized, rengeteg pénz és kikristályosított marketingterv szükséges, amelyhez a szakmán belül mindenki tartja is magát. Utóbbi kettő egyelőre nem adott feltétel.





üzemet, de csak tavaly bővítette a hagyományos bérfőzést kereskedelmi főzéssel. A főzőmester büszke arra, hogy párlatait jó bácskai földön termett, kiváló bácskai gyümölcsből készíti. Lakatos Márton tavaly szeptemberben négy saját pálinkával mutatkozott be a nagyközönségnek a Pálinka Promenádon, de mára hét ízre bővült a kínálat. A barack-, szilva-, meggy-, szőlő-, birs-, bodza-, fekete-



ribizli mellett idén biztosan készít még körte- és almapálinkát is a mester. A két deciliteres kiserelésű párlatok 43, a fél literesek 47 fokos alkoholtartalmúak.

– Jelenleg két négyszázliteres főzőüstünk van és egy 320 literes finomítóberendezésünk. Tavaly ősszel vásároltam egy korszerű, energiatakarékos, német oszlopos lepárlású berendezést, amit tavasszal üzemelünk be, ha megkapjuk a beígért pályázati támogatást – mondta Lakatos Márton.

Madarason tavaly kétezer hektoliterfok pálinkát gyártottak kereskedelmi célra, amiből kb. tízezer palackot töltöttek meg, igény szerint 47 és 43 fokos pálinkával.

– Idén szeretnénk megduplázni ezt a mennyiséget, és egy húszfős kóstolótermet is tervezünk a főzde közelében. A pályázatunkat befogadták, bízunk benne, hogy sikeres lesz – tette hozzá a mester.

Lakatos Márton bérfőzőként is elismert szakember, az elmúlt tíz évben tíz bronz-, tíz ezüst- és kilenc aranyérmert érdemelt ki pálinkái. Saját

gyümölcspárlataival szintén a HunDeszt versenyen mutatkozott be először hat pálinkával, és valamennyi érmes lett. A szakma a kiváló pálinkák főzőmesterét is elismerte, amikor 2005-ben Lakatos Mártont, a bérfőzők közül elsőként, a Magyar Pálinkalovagrend tagjává választották.

■ A MAHART HAJÓIT IS CÉLBA VETTE A DUNAI HAJÓS

A Dunai Hajós pálinkák is fiatal párlatok, pálinkafőző üzemükhöz hasonlóan idén nyáron lesznek kétévesek. A Vecse-Komplex Kft. 2007 júniusában nyitotta meg főzdéjét a Bács-Kiskun megyei Dunavecse külterületén. Párlataikat már abban az évben piacra dobták Dunai Hajós elnevezéssel, amihez a Koncz Gábor főszereplésével készült 1974-es nagyszerű film adta az ötletet. A dunavecsei üzemből található a korszerű kisüstleparló berendezés és a hűtőtároló, az aszalógységeket, valamint a bérfőzdet a Vas megyei Csörötneken lévő telepén alakította ki a cég. A Vecse-Komplex Kft. bérfőzéssel és kereskedelmi főzéssel egyaránt fog



lalkozik. A kezdeti nyolc ízt mára hét újjal bővítették, így ma már készítenek alma-, meggy-, törköly-, szőlő-, vegyes gyümölcs-, vilmoskörte-, birs-, bodza-, faeper- és földieperpálinkákat is, 41, 45 és 50 fokos alkoholtartalommal. De Öregágyas barack-, meggy- és szilvapálinka is szerepel a kínálatukban.

– Jelenleg a főzdetől 14 kilométerre lévő dunaföldvári pincékben kóstoltatjuk a pálinkáinkat, de tervezzük, hogy helyben is kialakítunk egy kóstolótermet, már csak a megfelelő pályázati kiírásra várunk – árulta el Banyári István ügyvezető.

A vállalkozás Dunaújvárosban és környékén, Kecskeméten és Miskolcon már szilárdan megvetette a lábát, idei céljaik között szerepel a fővárosi terjeszkedés, illetve a Dunai Hajós pálinkához méltón próbálnak felkerülni a Mahart hajóinak fedélzetére is.

– Tavaly nyolcezer palack pálinkát értékesítettünk, idén húszezer palacknyit gyártunk, célunk, hogy rövid időn belül elérjük a hetvenezer palackos gyártási és tárolási kapacitást – jelentette ki az ügyvezető.

S bár a négyezerfős település főzdejében még gyerekcipőben jár a pálinkaipar, erőfeszítéseiket már tavaly számos siker koronázta. A HunDeszt pálinkaversenyen nyolc bronz- és két ezüstérmét nyertek a Dunai Hajós pálinkák, a Gyulai Pálinkafesztivál versenyéről két, az osztrák Destillatáról pedig egy bronzérmét vihettek haza.

PÁLINKAVILÁG | HÍREK, EMBEREK, ESEMÉNYEK

Koncz Gábor is a pálinka mellé állt

Örömteli, hogy az ismert emberek közül egyre többen vállalják a pálinka népszerűsítését.

Koncz Gábor nem fogyasztja a pálinkát, inkább a bor a kedvence, mégis a pálinka ügye mellé állt. Egy új pálinkamárka arca lett, és örömmel vállalta a felkérést, hiszen a hungarikumok egyre népesebb családjának új tagja egykori filmszerepéről a Dunai Hajós nevet kapta. A népszerű színész február 17-én délután a Mesterpálinkák kereskedésben népszerűsítette a Dunai Hajós pálinkákat. A pálinkabemutatón Koncz Gábor azt mondta, a kiváló magyar termékek megismertetésében és megszerettetésében szívesen vállal részt. Az pedig külön megtiszteltetés a számára, hogy a Dunai Hajós pálinkák címkéjén ő maga is látható. (PÁLINKAVILÁG)

