

Egy menetes vagy kisüsti?

... mármint készülék vagy főzési technológia? ... merthogy általában ez szokott lenni a kérdés: milyen lepárló készüléket vegyek, melyik módszerrel lehet „jobb” pálinkát főzni?

Mivel két technológia alapjaiban tér el egymástól, ezért nem meglepő, hogy a végtermékben - a pálinkában is – vannak eltérések, de nem akkorák, hogy ettől az egyik „jobb” lenne, a másik meg „rosszabb”.

Egy menetes (és nem „egylépcsős”) technológia: esetén a cefréből egy menetben, de több lépcsőben közvetlenül készül el a pálinka – én így tanultam **Vértés Tibortól** az Agárdi Pálinkafőzde tulajdonos főzőmesterétől. Az ezzel a módszerrel lefőzött párlat könnyed, gyümölcsös, parfümös.

E technológia kialakításának „ára van”, az ilyen típusú berendezések többnyire drágábbak, mint egy kisüsti technológia kialakítása.

Előnye ennek technológiának, hogy idő és energia takarékos, hisz „csak” egyszer kell „főzni”, a cefréből a lepárlás végén egyből a „kész” pálinka csorog ki – amit természetesen még hígítani kell.

Kisüsti technológia esetén a cefrét lefőzve nyerjük az „alszeszt”, majd ezt az alszeszt újra lepárolva kapjuk a pálinkát – ezért ezt a technológiát, a 2x főzés okán kétlépcsős technológiának is nevezik. Az otthonfőzés hagyományait ez a technológia testesíti meg, a magánfőzők többsége ezzel a módszerrel főz. Az így készült pálinka karakteres, telt íz világú. Sok magánfőző „fejleszti tovább” főzőkészülékét különböző technológiai megoldásokkal annak érdekében, hogy „még jobb” minőségű pálinkát tudjon főzni - de azt el kell mondjam: a végtermék minőségét a legnagyobb mértékben a cefre lefőzés előtti állapota határozza meg, amelyre a „koronát” a párlatrészek korrekt elválasztásával tehetjük fel.

Összefoglalva: nem a készülék típusa vagy a lepárlási technológia „teszi” a „jó” pálinkát, hanem az, hogy képes vagyok-e :

1/ kiváló minőségű cefrét készíteni és ...

2/ a lepárlás során képes vagyok-e a párlatrészek korrekt elválasztására

azaz, **a különbség ember - és ember között van**, mert van aki tanul, időt szán cefre készítmény és lepárlási ismereteinek, tudásának bővítésére és van aki nem. Van, aki tisztában van azzal, hogy a „jó pálinka titka” a fenti két tényezőben rejlik, és van aki szerint az „gép-, és technológia függő”.