

https://epalinka.blog.hu/2016/03/25/ha_a_szomszed_eperfahordojaba_palinkat_toltunk_az_meg_nem_erleles_a_palinkak_fahordos_erlelesrol_ker?layout=5&fbclid=IwAR0jDOBGpVihG1AikAdzvQGDc4kN4KTNUiXlvQxTMaCAIHqsyhnnwDI57g

Csendes Zsolt alapvégzettsége szervező informatikus, később szőlész borász szakmérnöki majd pálinkamester szakmérnöki diplomát szerzett. Jelenleg a Henriette Brandy párlatmestere, az érlelés technológia kutatócsapat tagja. A Figyelőben már sokszor találkozhattunk vele szakértőként és most az e-Pálinka tájékoztatására is szívesen vállalkozott.

A Corvinus Egyetem Pálinkamester szakképzés. első évfolyamával végzett, diákja és egyben oktatója is volt a képzésnek. Lepárlási technológia gyakorlatot és érlelés technológiát oktatott és oktat a mai napig is a Corvinus Egyetem Pálinkamester képzésén. A Corvinus Egyetem és a Nyugat Magyarországi Egyetem Simonyi Károly Faanyag tudományi kar és több hordókészítő vállalkozásokkal együttműködve egy új kutató programot indított, amelynek a keretein belül a hordós érlelés teljes érlelés technológiáját elemzik, vizsgálják, kutatják gőzerővel.

Zsoltot a fahordós érlelésről kérdeztem. A pálinkák hordóban történő érlelése egy nagyon izgalmas terület, abban a reményben írom ezeket a sorokat, hogy sok hasznos információt tudok az e-Pálinka oldalon keresztül megosztani a közösséggel.

Az érlelés hosszú ideig, akár emberöltőig tartó folyamat. Nagy valószínűséggel, aki érleléssel kezd kísérletezni, annak végeredményt már csak gyermeke vagy unokája kóstolja meg, ezért azok a vállalkozások, akik az érleléssel kapcsolatban tapasztalatokat szereztek, hét lakat alatt őrzik a titkaikat.

A szeszesitalok aromáját, illó komponenseit hosszú ideig változatlan minőségben nagyon nehéz megőrizni. A világon a legkeresettebbek az érlelt termékek. A világ égetett szeszesitalainak a 75%-a hordóban érlelt ital. Fontos tény, hogy azok az italok, amelyeket fahordós érleléssel készítettek hosszabb ideig tárolhatók. Az érlelés, az eltarthatóság, a minőségmegőrzés egyik nagyon fontos eszköze. Az érlelés folyamán a pálinkák aromában, színben, illatban gazdagodnak, ezáltal többlet értéket képviselnek, komplexebbek, selymesebbek, finomabbak lesznek.

A meggypálinka például ciklikusan érlelődik. Van, amikor összeáll kerek egészzé, van, amikor szétesik és élvezhetetlen lesz, majd újra összeáll, és így tovább. Alapszabály, hogy amennyiben a főzőmester által megalkotott pálinka tökéletes, abban az esetben nem kell érlelésben gondolkodni. A legfontosabb szempont a pálinkák érlelésnél az eredeti aromavilág megőrzése és kiegészítő aromakarakter, szín, illat hozzáadása. Mindezt oly módon, hogy az eredet íz- illat –aromakaraktert ne üssük agyon. Az érleléssel valami plusz adjunk a pálinkához és ne megváltoztassuk.

Ha a pálinka készítésekor eldöntött, hogy érlelésre kerül a termék, akkor az elsődleges aroma komponensek (íz, illat) a fából, a fa pörköléséből jönnek, a pálinka csak bázisként szolgál. Jó példa erre, ha a bor készítésekor visszamaradt, túlságosan kipréselt törkölyből készült pálinka adottságai alapján nem tud olyan minőséget képviselni, mint egy óvatosan préselt, lé gazdag törköly. Ebben az esetben az alacsonyabb minőségű törkölypálinkából érleléssel remekműveket is életre lehet hívni.

Az érlelésnél fontos a cél meghatározása. Ahogy Zsolt fogalmazott, ha egy hordóba pálinkát tesz az nem érlelés. Előre meg kell határozni a célt és a célhoz kell alakítani az érlelési technológiát. Az érlelésnek többféle célja lehet. Lehet például a körtepálinka enyhe vaníliás karakterrel való kiegészítése, vagy akár egy testes, mély színekkel festett érlelt törköly előállítás.

Az érlelés első lépése a hordó kiválasztása. Hazánk igen gazdag fa élővilággal és széles fajta választékkal rendelkezik, ezért ellentétben a külhoni párlatkészítőkkel, mi a tölgyfa mellett „pl.: Whiskey, Brandy, Rum” még számtalan fafajta közül válogathatunk az érlelés megkezdésekor. Tölgy, eper, akác, cseresznye, gesztenye, és az összes gyümölcsfafajta a rendelkezésünkre áll. Érdekesség, hogy a pálinka mellett az akác is hungaricum, így az akácfa hordóban érlelt pálinka egy igazi non plus ultra.

Az egyetemen Zsolt vezetésével, 15 fafajjal foglalkoznak. Elmondása szerint vannak olyan fafajok, amelyek hordókészítésre kifejezetten alkalmasak, de érlelés technológiailag nem relevánsak – ilyen a bükkfa –, továbbá vannak olyan fajok is, amelyek érlelésre kiválóan alkalmasak, de hordót nagyon nehezen, vagy nem lehet készíteni belőlük (juhar, hárs). A bükkfa védelmében meg kell említeni, hogy a vilmoskörte pálinkát bükkfa hordóban érlelve lehet stabilizálni, megóvni, mert érlelés nélkül 2-3 év után a „natúr” vilmoskörte pálinka „elöregszik” elveszti finom, törékeny, friss illat- íz karaktereit.

A gyümölcspálinka gyümölcsfájának hordójában való érlelésével (pl. körtepálinka körtefa hordóban) a pálinka felfrissül, általában gyümölcsvirágra jellemző illattal gazdagodik. Hazánk érlelés technológiájának a nagy erőssége a változatosság, nem vagyunk „tölgybe zárva”.

Magyarországon a neves hordókészítők mellett (Kádár Kft, Trust Kft) nagyszerű kádármesterek is vannak, de számuk fogyatkozóban van. Zsolt elmondása szerint a kádár mesterség nagyon „melós”, de folyamatos, tervezhető munkát ad az érlelt italok iránti töretlen érdeklődés miatt. Szigligeten él és dolgozik Maár Sándor kádármester, akiről Zsolt úgy szerzett tudomást, hogy egy franciaországi vendége ajánlotta a figyelmébe. Franciaországból nyomozta vissza a magyar mesterembert.

Egy pálinka, vagy borkóstolón fontos, hogy a hordó ne csak jó, hanem szép, mutatós, díszes is legyen, a hordó a bemutató helyszínére épségben érkezzen, szállítás közben ne menjen tönkre.

Mindenki számára ismerősen cseng a „Csínján bánik vele” szólás. Nos, a kifejezés a hordókészítésből származik. Ahol a donga és a hordó feleke érintkezik, az a hordó csínja. Itt marja az alkohol a

legintenzívebben a fát, és itt folyik el az „angyalok jussa” (nemzetközi elnevezés, mindenhol így hívják- angel’s spirit). Ez a boros hordóknál az érlelés rövid időtartama miatt nem olyan kritikus, mint a pálinkás hordóknál, éppen ezért a pálinkás hordóknál vastagabb hordófenék dukál.

A barrique: a barrique hordók a fa belső felületének égetésével, hőkezelésével készülnek. A hordók minősítése attól függ, hogy mennyi ideig és milyen hőmérsékletű lánggal kezelik a hordó belső felületét. Megkülönböztetünk light, medium és heavy hordókat, valamint elérhetőek hibrid változatok is.

A barriqueolás lényege, hogy a különböző aromakomponensek különböző hőmérsékleten alakulnak ki. Az égetés során először a vaníliás, ezt követően a karamellás, ezután a kókuszos és végül a kávé jellegű aromakomponensek jelennek meg. Az aromakomponensek éppen fordított sorrendben kerülnek az érlelés során az italba. A durván égetett hordókban nem lehet lágy karaktert előhozni, mert éppen a durva karakterek jönnek nagy mennyiségben, a legkorábban, az alkohol a legkönnyebben oldódó komponensekhez fér hozzá legelőször.

A hordók az érlelés során „elfogynak, kifáradnak”, mert a farostok szépen lassan beleoldódnak a pálinkába, ezért a hordókat időközönként fel kell újítani. A felújítás azt jelenti, hogy a hordót szétszedik, a belsejét kikaparják, majd újraégetik és összerakják. Ez a folyamat a felfrissítés.

Az érlelendő mennyiségnek megfelelő hordót úgy kell kiválasztani – mondja Zsolt -, hogy éppen optimális legyen. A példájában 20 liter pálinka érlelését vázolta egy 20 literes hordóban. Az érlelés akkor a legoptimálisabb, ha a 20 literes hordóban a 20 liter pálinkának a 80%-át tesszük bele, majd a maradék 20% pálinkával évente minimum 2, de 5-nél nem több alkalommal pótoljuk a veszteséget. Fontos szem előtt tartani, hogy a hordó kinyitásakor a pálinka oxigénhez jut és az oxigéntől az érlelési folyamat fellendül.

Ha túl sok pálinkát teszünk a hordóba, a folyadék összenyomhatatlansága miatt a hordó alakváltozása más lesz, mint a folyadék alakváltozása. A hőmérsékleti és pára viszonyok folyamatos változása miatt ebben az esetben az is előfordulhat, hogy a hordó megreped.

Ha túl kevés pálinka kerül a hordóba (a hordó úrtartalmának a fele, vagy ennél is kevesebb mennyiség), akkor az a szerencsétlen eset fordul elő, hogy egyrészt túl gyors az érlelési folyamat, másrészt a 10 évi érlelésre szánt pálinka már a harmadik évben elfogy a hordóból a túl nagy fa-alkohol arány miatt.

Az érlelés három, ciklikusan ismétlődő szakaszból áll: kioldódás, oxidáció és töményedés – kipárolgás. A folyamat az egyensúlyi helyzethez közelít, de az egyensúlyi helyzetet sohasem éri el. (Egy folyamatosan csillapodó sinusgörbe írja le a legjobban.) Az érlelésben az a fantasztikus, hogy az érlelés során azok az anyagok oldódnak be melyeket szeretnénk és a hordón keresztül éppen azok az

anyagok távoznak a pálinkából, amiktől meg akartunk szabadulni. Az érleléstől a pálinka gazdagabb, lágyabb, harmonikusabb, kerekesebb lesz.

Az érlelt pálinka akkor van készen, amikor a kívánt íz világot elérte. Zsolt szerint, ha az elért íz világ sok fogyasztónak tetszik majd, akkor szerencsénk van, ha kevés embernek, akkor sincs gond, mert bár nem elegáns, de bármikor újra lehet desztillálni a pálinkát.

Az érlelt pálinka stabilabb, mint a „natúr”. Amennyiben az érlelés befejeződött, a pálinkát minden esetben üvegbe töltjük és fénytől elzárt helyen tároljuk, mert a magas alkoholtartalma és kémiai jellemzői miatt még az élelmiszeripari műanyagokat is könnyen megoldja. Nagyapáink azért tartották fonott üveg butykosokban a pálinkát, mert az üveg tökéletes a tároláshoz és a fonás a napfénytől megvédte a terméket. Nagyapáink tapasztalati úton „működtek”. Nem tudták, hogy miért kell fonott butykosba tölteni a pálinkát, de azt tudták, ha nem töltik abba, akkor egy idő után pórul járnak. Ma is ezért csináljuk ugyanúgy, mint elődeink, csak mára már tudjuk a miértekre a válaszokat.

És végezetül a kísérletező kedvűeknek Zsolt ajánl néhány példát az érlelésre:

A tölgyfa hordóban érlelt termékek jellemzői a vanília, kókusz, fahéj és fűszeres jelleg. Tölgyfa hordóba törköly, vagy szőlő pálinka (szőlő esetén az érlelés rövidebb idő, 2-3 hónap legyen). Fehér szőlő törkölyéhez médium pörkölésű tölgyfa hordót ajánl, aszútörkölyhöz, vagy késői szüretelésű szőlő törkölyéhez light pörkölésű hordót javasol. A vörös szőlő törkölyéhez a hibrid hordó a legjobb.

A szilvát tegyük szilvafa, vagy gesztenyefa hordóba. A gesztenye a tölgyhöz hasonló, de lágyabb, elegánsabb érlelést eredményez,

A cseresznyepálinka a natúr eperfától sárgás színt és kellemes aromákat kap, a cseresznye hordótól édeskés íz világa lesz.

A barackpálinkát pedig Eperfa hordóba érdemes kipróbálni!

Szólj hozzá!

Ajánlott bejegyzések:

„Amikor pálinkakóstolóra hívnak, akkor azt szoktam mondani, hogy szánjatok rá legalább másfél órát, amiből majd úgyis kettő és fél lesz, vagy maradunk reggelig!”

„Túl kicsik vagyunk ahhoz, hogy megengedjük magunknak, hogy rossz minőségű pálinkát készítsünk.” „ „A bodzától abban a két hétben úgy nézünk ki, mintha Kamazon cseréltünk volna váltót.” „A bodzától abban a két hétben úgy nézünk ki, mintha Kamazon cseréltünk volna váltót.”

<https://epalinka.blog.hu/api/trackback/id/8525246>