

## Hogy készül a francia cognac?

... de miért is érdekeljen ez engem – ez nem egy kisüsti pálinkás oldal?

De igen, ám ha megnézed a cognac készítésének „technológiáját”, akkor nagyon sok hasonlóságot vélhetsz felfedezni a cognac és a pálinka születése között.

**... mert hogyan készül a francia cognac?** Ők 26-27°-os alszeszt kezdenek finomítani, és ha nagyon finom illatú borból készült az alszesz, akkor 0,5 %, ha kevésbé illatos volt a bor, akkor 1-1,5-2% előpárlatot választanak le. Céljuk, hogy a középpárlat szeszfoka: 70° legyen. **De hogyan?**

Ezt úgy érik el, hogy az utópárlat elválasztásának kezdeti szeszfokát a következő számítással határozzák meg: az előpárlat elejének szeszfokából levonják a 70°-ot (a középpárlat elérni kívánt szeszfokát), és a különbség kétszeresét levonva a 70°-ból, a maradék a középpárlat elválasztási foka, amelynél át kell állni utópárlat gyűjtésre ( vagy be kell fejezni a lepárlást!)

**Lefordítva:** azt szeretnénk, hogy a középpárlat 70°-os legyen (amit majd persze kihígítunk) és az előpárlat elejének szeszfoka 77°, akkor a számítás menete a következő:

$77-70=7 \times 2=14$   $70-14=56$ , tehát 56°-nál kell átállnunk utópárlatra, vagy befejezni a lepárlást !

A cognac előállításánál „használt számok” nagyon hasonlatosak azokra „sarokszámokra”, mint amelyekre a kisüsti technológia esetén, - az alszesz finomításánál – mi is „támaszkodunk”.

Persze: „nem százalékra főzünk” – de egy kezdőnek „jó mankók” lehetnek mindaddig, amíg kialakul az „ízérzéke”. [ ... és ha később is figyelembe veszi, akkor sem követ el „szentségtörést”]

### ... de mitől ez a nagy hasonlóság?

Alapvetően két tényezőtől:

1/ a cognac is kisüsti technológiával készül - a finomítást ott is alszeszből „indítják”, ez a technológia évszázados tapasztalatok után alakult ki – és kiváló „végterméket” eredményezett ... ( még ha nagy szerep jut is benne a hordós érlelésnek )

2/ „Ha már feltalálták a meleg vizet – akkor nekünk azt már nem kell újra kitalálnunk – csak alkalmaznunk kell”- elv alapján ezt a technológiát tanították anno a „pálinka-főzőmestereknek” – így Snapszmesternek is – aki ezt adta nekünk tovább még „Indexes korunkban” – és mi is ezt adjuk tovább az utánunk jövőknek.

Nyilván, a mai korban már finomodott ez az „eljárás”, hisz a „pontosabb” előpárlat elválasztás érdekében „kialakult az 5 poharas módszer”, míg az utópárlat elválasztására már a 65°-os kifolyó párlat esetén illik felkészülni illatolással és ízleléssel [ ... és ott is lehet „öt poharazni”] – de az alapok a régmúltban gyökereznek.

( Sokaknál, sokat javulna a pálinka minősége, ha a „cognac-technológia számai” alapján főzne!)

Szóval: lehet, hogy nem mi „találtuk fel” a kisüsti főzés technológiáját, de ettől még bátran alkalmazzuk az alszesz tisztázásakor, „hozzáadva” a saját tapasztalatainkat, egyéniségünket!

**Támaszkodj bátran a „sarok-számokra” – „öt poharazz” az ElőPárlat – UtóPárlat elválasztáskor egészen addig, amíg kialakul az „ízérzéked, a szaglókád”!**