

Pálinka – a magyar specialitás



A *pálinka*, pályinka, a magyar ember olyan itókája, amelyről azt tartja, hogy kicsiny mennyiségben orvosság, nagyobb mennyiségben gyógyszer, nehéz munkákhoz erőt ad. Itta, issza munka előtt erőt adásra, munka után meg csak úgy, hogy lemossa a nehéz napot, búfelejtésre, áldomásra, étvágygerjesztőnek, vendégköszöntőnek, félelem ellen, másnaposság el-

len, fogfájás ellen, szédülés ellen, szívinfarktus ellen, vérnyomás szabályozására, hideglelésre, gyomorrontásra – és ki tudja számát, mi minden okból. Hivatalosan volt már a fizetés eszköze is vagy éppen a fizetség kiegészítője.

Mindezeket kifejezik a pálinka nevében, illetve nevével is: így van aratópálinka, bundapálinka, örömpálinka, boldogasszony pohara, járópálinka, vagy tréfásabb megnevezésben pálinkát jelent a nappali lámpa, a nyakolaj, a torokolaj, a haverféldeci, a morgó, a célzóvíz, az anyatej, a kerítésszagató, a papramorgó stb.

Az igazi pálinka mindig is valamilyen gyümölcsből készült cefrézéssel és a cefre lepárlásával. Az elszegényedés, vagy talán a nyereszkedés vágya megteremtette az olcsóbb, pálinkapótló, illetve pálinkára emlékeztető italok létrejöttét, így született a kereskedelmi vagy kommersz pálinka, amely finomszeszből és aromából készül hideg úton történő keveréssel. Némileg magasabb igényt elégít ki a „vágott” pálinka, amely valódi gyümölcspálinkából készül finomszesz, víz és ízkiegészítők felhasználásával.



A pálinka árusítása, mértékei sajátos szakszókincset alakítottak ki. A pálinkaárusító üzletek neve „butik” volt, amelynek elterjedt számos, népies neve: butika, butyika, putik, putyik. Alkalmi pálinkakimérők voltak a „pitlibárok”. A pálinkaeladás korlátozásakor alakultak ki a „bögrecsárdák”.

A pálinka az égetett szeszes italok csoportjába tartozik, egy csoportba a többi párlattal, mint például a whiskyvel, a ginnel, a vodkával, a konyakkal, a rummal. Hogy a pálinka visszanyerje régi jó hírét, ne kelljen szégyenkeznie csoporttársai előtt, szakembereink igyekeznek rendet teremteni ezen a területen.

Első lépésként 2002. június 1-től megváltoztak a MÉ 1–3–1576/89 előírásai.

A Magyar Élelmiszerkönyv Szeszesital Bizottsága javaslata alapján a következőket vezették be:

- pálinka néven kizárólag a 100%-ban friss, magozott v. magozatlan gyümölcs alkoholos erjesztésével és lepárlásával készült terméket forgalmazhatják.
- a törkölypárlat is nevezhető pálinkának.
- vegyes gyümölcspálinka lehet a termék neve, ha két, külön desztillált párlatot kevernek össze.
- a finomszeszből, aroma felhasználásával készülő termékek neve: szeszes ital.

Hogyan készül a pálinka?

Pálinka főzhető minden olyan gyümölcsből, amely jellegzetes illatanyagokat és jelentősebb mennyiségű cukrot tartalmaz. Így igen megfelelő a cseresznye, a





meggy, a kajszi, a szilva, az alma, az eper, a körte, a boróka, a bodza, de csodás alapanyag a törköly is. Hazai gyümölcsseink – köszönhetően a megfelelő földrajzi, éghajlati adottságoknak – a régió legzamatosabb, lédús, kiemelkedően jó minőségű gyümölcsöket, kiváló alapanyagokat szolgáltatnak a pálinkafőzéshez.

A pálinkák előállítása több szakaszból áll. Ahhoz, hogy ez az ital a legnemesebben gyűjtse magába a csodásan érlelt gyümölcs zamatvilágát,

hogy pálinkánkkal valóban elfoglalhassuk a világ élvonalában az italt megillető előkelő helyet, minden részfolyamatot szeretettel, rendkívüli gondossággal, nagy szakértelemmel kell végezni.

Az első művelet a gyümölcsök válogatása, aminek során eltávolítják a rothadt, fertőzött szemeket, mert különben tönkremehet a cefre, fogyasztásra alkalmatlan, ízhibás lesz a párlat.

A második művelet a zúzás, a csonthéjas gyümölcsök magozása, ezzel gyorsítják a gyümölcsök erjedését és csökkentik a mérgező cián és a metil-alkohol keletkezésének lehetőségét.

A harmadik művelet a cefrézés, amelynek során végbemegy az alkoholos erjedés folyamata.

A negyedik művelet a lepárlás, amit végezhetnek hagyományos eljárással, szakaszosan és korszerű, folyamatos készüléken, valamint vákuumos lepárlással. Ez utóbbi eljárás lényege, hogy alacsonyabb hőfokon zajlik a művelet, ami egyrészt hőenergia-megtakarítást jelent, másrészt kevésbé bomlanak a hőérzékeny, értékes anyagok. A pálinka intenzívebben hordozza az eredeti gyümölcs íz- és aromaanyagait.

A kisüst anyaga vörösréz. Fő része a sisak, amelyet légmentesen az üstre szorítanak. A forraláskor keletkező vízgőz a sisak falának ütközve visszacsapódik az üstbe, míg ezen a magasabb hőfokon az alkoholos vízgőz a hűtőcsőben lehűlve válik cseppfolyóssá, és a szedőedénybe átfolyik. A folyamatot az alkoholtartalom megőrzése érdekében gyorsan kell végezni, ezért a lepárlóüstben lévő cefrét közvetlenül bevezetett gőzzel is melegítik. A gőzátvezetés azért is hasznos, mert megakadályozza a cefre kozmálását. Lepárlás során a cefréből mintegy 25%-nyi, 15–25% alkoholtartalmú anyagmennyiség képződik, ennek neve *alszesz*.

Az üstben visszamaradó anyag takarmányozás céljára használható.

A pálinkát az alszesz ismételt lepárlásával, azaz finomításával állítják elő. Az alszesz tartalmazza a cefre valamennyi illó anyagát. Ezek között megtalálhatók az értékes, kellemes anyagok és a kellemetlen ízű, illatú komponensek. Finomításkor ezek egymástól való elkülönítése a cél. A hatékony elkülönítés érdekében ezt a műveletet lassan végzik. Finomításkor három párlat különíthető el.

A hűtőn elsőként átfolyó párlat neve az **előpárlat** (az alszesz mennyiségének 0,5–2%-a), amely jelentős mennyiségben tartalmaz aldehideket, szúrós szagú észtereket, mérgező metil-alkoholt, ezért ezt külön gyűjtik és ideális esetben ipari célokra használják. Az **utolsó párlat** (az alszesz mintegy 25%-a, alkoholtartalma 15–25%) kellemetlen ízű kozmaolajokat tartalmaz, ezért vagy a következő lepárláskor az alszeszhez keverve ismét lepárolják, vagy külön gyűjtve külön lepárolják.

A középpárlat maga a finomítvány, a nyers pálinka. Alkoholtartalma 50–60 v/v%.

Az ötödik művelet az érlelés, ugyanis



a lepárlás során kapott pálinka íze, illata még nem harmonikus, alkoholtartalma nem a végleges, még nem tekinthető kész italnak. Későbbi élvezeti értékét az alkoholtartalom beállítása és az érlelés folyamata során kapja meg. Az érlelés alatt egyrészt új aromaanyagok keletkeznek, illetve új anyagok jutnak a párlatba, másrészt pedig a kellemetlen ízhatású anyagok lebomlanak, átalakulnak, vagy eldiffundálnak.

Az *érlelést* fahordókban kell végezni Ezekben a fa anyaga, a fába felszívódott ital és az oxigén között játszódnak le azok a kémiai, fizikai folyamatok, amelyek a pálinka igazi élvezeti értékét adják. A végső íz, illatanyag kialakulásában meghatározóan fontos szerepet tölt be a hordó faanyaga. Ebből oldódnak ki a pálinka kellemes ízét, illatát erősítő anyagok, valamint a tannin és a polifenolok, amelyek az oxidációs folyamatokat gyorsítják. Befolyásolja az érési folyamatot a fa sűrűsége, porozitása, a fadongák vastagsága, az érlelő pince hőfoka, páratartalma, a légmozgás erőssége.