Quintessence – 2017
A PÁLINKA VILÁGA

2017 december 9-én jelenik meg
a Quintessence – 2017 A Pálinka Világa c. könyv.
„Quintessence Pálinkás Könyvek” második kötete.

Kiadó:
Ongai Kulturális Egyesület
3562 Onga, Görgey u. 2/A.
okeonga@upcmail.hu
www.okeonga.hu

Felelős kiadó: Takács László (Tel.: +36-70-313-3216)

ISSN 2498-8626
Szerkesztette: Takács László
Szakmai lektor: Prof. Dr. Tóth Magdolna – Lovassy György – Vértes Tibor
Szerzők: Hegedűs Mónika, Krausz Frigyes, Takács László
A kötet mérete: 230x210 mm
Terjedelem: 268 oldal
Belív: 4 + 4 szín CMYK, műnyomó volumenizált 115 g
Borító: 4 oldal 4+0 szín CMYK 1 old, fényes fólia, műnyomó fényes 135 g
Előzék: 2×4 oldal színes, Ofszet 150 g
Kötészet: egészpapír kötés, egyenes hát, fehér oromszegő, 2,5 mm tábla

A Quintessence Pálinkás Könyvek második kötete – a 2016-ban megjelent első kötethez hasonlóan – három fejezetre tagolódik: I. Gyökerek – múlt, II. Értékek – jelen, III. Lehetőségek – jövő.

A **Gyökerek** – múlt fejezetben olyan regeszták olvashatók, melyek kiegészítik, árnyalják és pontosítják a pálinka kultúrtörténetével kapcsolatos eddigi ismereteinket. Megtudhatjuk, hogy mi volt a klipara, a slivovicza, a vatyka vagy épp a baklya, de értesülünk belőle a korábbi századok legjellemzőbb pálinka fajtáiról, azok főzési sajátosságairól, hogy miként lehetett egy diófalevéllel meghatározni a lepárlás végét, vagy hogy miért követelte a reformkorban Wesselényi Miklós a gabonából való pálinkafőzés betiltását.

Az **Értékek** – jelen fejezetben a 2017. évi Quintessence Pálinkaverseny azon 82 darab aranyérmes kereskedelmi tételét mutatjuk be magyar és angol nyelven, melyek a pálinkabarát fogyasztók számára hozzáférhetőek, illetve a jelen értékeit kiemelkedően megtestesítik és reprezentálják.

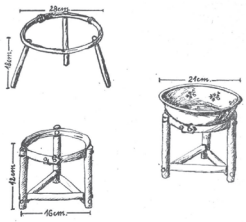
A **Lehetőségek** – jövő fejezet a szűkebb pálinkás szakmának, de a szélesebb közönségnek is konkrét szakmai ismereteket szeretne nyújtani, hogy a pálinkáik még jobbak legyenek, az olvasók, a pálinkát készítők szakmai ismeretei bővüljenek. Ez alkalommal a Vilmoskörte és a Szomolyai Feketecseresznye pálinkakészítés során lehetséges tudatosabb felhasználásáról tájékozódhatnak a tisztelt olvasók, amit konkrét kutatási-vizsgálati eredményekkel támaszt alá a szerző. A fejezet másik tanulmánya egy sorozat első fejezete, amely az almaterméű gyümölcsökből készített pálinkák legalapvetőbb fajtasajátosságait veszi számba, kitérve a versenyeken legtöbbször nevezett fajtatiszta pálinkák egyedi jellemzőire is. Bátor és egyedülálló vállalkozás ez, hiszen az utóbbi években megsokszorozódott, ugrásszerűen megnőtt a fajta tiszta gyümölcspálinkák és az egzotikus gyümölcsökből készült párlatok száma. Ezek fajta jellegéről, jellemző karakteréről pedig alig vagy egyáltalán nem ejtenek szót a közkézen forgó szakmai kiadványok és könyvek.

E hármas egységben a gasztrovilág megszállott ínyenceitől kezdve, a pálinka előállításával foglalkozó szakembereken át, egészen e nevezetes hungarikumunk kultúrtörténete iránt érdeklődő olvasóig és az egyszerű pálinka fogyasztóig mindenki talál a maga számára érdekes, eddig nem ismert epizódokat, útmutatókat vagy épp tanácsokat. Olyan szakmai ismereteket, ami továbbgondolásra érdemes, ami pozitívan befolyásolja a pálinkáról alkotott összképet határon innen és túl, ami elősegíti a minőségi pálinkakészítés és fogyasztás felnőttkorba lépését, magasabb szintre emeli, pozitívan befolyásolja a pálinkák kulturált és értő fogyasztói attitűdjét.

A Függelékben a Quintessence (VIII.) Pálinka- és Párlatverseny – 2017 adatait és eredményét tesszük közre. A fotók a Miskolc – Lillafüred Palotaszállójában idén januárban megrendezésre kerülő díjkiosztó gálán készültek.

Takács László
szerkesztő,
a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója

Quintessence – 2017
A pálinka világa
Mintaoldalak bemutatása



Pálinkafőző eszközök
(Bódei, 1943. 76. o.)

a szilvamaradékot kiöntik s most a plávist öntik a fazékba. Újra főzve a plávis megint gőz lesz s lecsapódva már élvezhető pálinka lesz belőle. A finomításnál az első 2–3 dl. pálinkát, amit a pálinka baktyának vagy sárkányának neveznek, kiveszik, mert nagyon erős. Ma már így nem főznek pálinkát. A pálinka baktyát a női gyógyászatban ma is felhasználják. A fájós, mirigyes hátat ezzel dörgölik be. Fájós fogon pár percig rajtatartják s kiköpik.

Akik a pálinkájukat szeszfőzdében akarják kifőzni – bár ilyen nagyon kevés van – azok otthon először előkészítik. Ha szilvából akarnak pálinkát főzni, kádba beleöntözik, maszogatófaval, néha kézzel is, összemaszogattyák. Pár heti forrás után föllállított hordóba öntözik az ablakán keresztül. A levét is ráöntik. Az ablakot erősen bezárják, a pinkát jól beverik. Ez a lefojtás. Egy hónapi állás után viszik a szeszfőzdébe.

Ma a nép leggyakrabban kisüstön főzi a pálinkát, saját szükségletére és eladásra is. A kisüstre púpos, fából készült edényalakot sároznak rá. Az oldalára lyukat fúrnak, ahova a rézcsövet dugják. Ahol a gőz kijöhetne, ott ruhával szorosan átcsavarják. Egy kádat és egy mosóteknőt két helyen átfúrnak, ahol a rézcsövet vezetik keresztül. Ezek az edények hideg vízzel vannak tele, hogy a gőz lecsapódását előidézzék.

(Bódei János: Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához, 1943. Néprajzi értesítő 35. évfolyam 2. szám 69–96. o.)

Árpád és Vadász Pálinkák

Árpád and Vadász Pálinkas

Vadász – Vackor pálinka

Vadász – Wild Pear pálinka

VOL 40%; 2013

Ínyenceknek készült, fajtajelleges, gyümölcsre jellemző édeskés, de komplex fűszeres jegyekkel. Vadas fanyarsága ellenére is meg tud maradni letisztult, lágy, kellemes terméknek, mely markáns gyümölcsösséggel, kompótossággal és az apró körtére emlékeztető magzamattal szépen hozza a vadkörte karaktert. Utóíze intenzív és hosszú, igazi kuriózum, de nem a kezdő pálinkások pálinkája.

It is for gourmets with typical characters of sweety but complex, spicy fruit. Beside its wild tartness it keeps its clean, slight, pleasant characters where the fruit is coming back through the strong fruitiness, compote like flavour and kern aromas recalling the taste of the small pears. Refrain is intensive and long, a real oddity, but not for beginners.

Cím: Kisrét Manufaktúra Kft. 5600 Békéscsaba Kisrét tanya 92/2.
Telefon: :+36 66 325 859 E-mail: ertekesites@arpadpalinka.hu
Internet: http://arpadpalinka.hu/

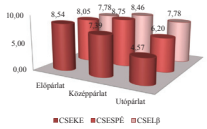
tételeknél az utópárlatban jelentősen csökkent az észterek mennyisége. Az eddigi eredményektől eltérően az előpárlatok titrálható savtartalma a legmagasabb értékeket eredményezte, tehát nem csupán az ecetsav felelős a magasabb savtartalomért.

Javaslom a további kutatásoknál a párlatok savtartalom összetételének vizsgálatát az eredmények tisztázása érdekében.

A párlatfrakciók pH értékei

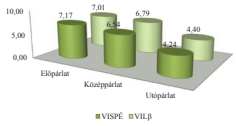
Mind a spontán észterződött, mind pedig a Lallzyme β enzimmel kezelt cefréből főzött pálinka középpárlatainak pH értékei magasabbak, mint a kierjedt cefréből főzött pálinka középpárlatának pH értéke, elvileg jobb párlatot adnak. Ennek eldöntéséhez feltétlenül szükséges a középpárlatok érzékszervi bírálatának értékelése is.

Cseresznye párlatfrakciók pH értékei



15. ábra: Cseresznye párlatfrakciók pH értékei

Vilmoskörte párlatfrakciók pH értékei



16. ábra: Vilmoskörte párlatfrakciók pH értékei

A Szomolyai Feketecseresznye párlatfrakcióinak eredményeihez hasonlót kaptam a Vilmoskörte kísérleti tételeinél is. Vagyis az enzimes cefrekezelésnek a kierjedés után jobb minőségű terméket kell eredményeznie. Itt is az érzékszervi bírálat eredménye után lehet a végleges következtetéseket levonni.

Pálinkájának jellege: Üde, friss alma illatokat tud elővarázsolni, enyhén citrusos, enyhe füves, vágott szénás jegyekkel. Gyümölcsös ízeihez enyhe magkarakter, héjfanyarság társul. Karakteres, harmonikusan szép pálinkát készíthetünk belőle.

GOLDEN Delicious (Téli alma)

Származás: A 'Golden Delicious' alapfajtát az USA-ban találták, a világ eddig legsikeresebb almafajtája, főleg Európában lett jelentős.

Érési ideje: Hazánkban szeptember végén, október elején szedhető. Gyümölcsei egyszerre is leszedhetők, fogyasztási érettséget röviddel a szüretet követő időszaktól 6 hónapig megőrzi.

Gyümölcs jellemzői: Mérete a berakódástól, vízellátástól függően középnagy vagy nagy (140–180 g), héja vékony, az érés kezdetén zöldessárga, éretten sárga. Gyümölcshúsa sárgás, édes, enyhén savas, kissé illatos. Az alapfajta nagy hibája a gyümölcsök perzselődésre való hajlama, különösen hűvös és nedves klíma alatt.

Pálinkájának jellege: Kellemesen illatos, virágos, gyümölcsös és fiatalos karakter uralja, ugyanakkor üde, friss, harmonikus, aromás, kissé viaszos. Más almákhoz képest az ízének sokkal hosszabb a lecsengése, amely kissé édeskés, fahéjas, mézesen fűszeres és natúr mandulás. Nagyon komplex, cizellált. Sajátossága az erős gyümölcsösség, a muskotályos utóíz és illat.