

A jó dolgokat újra és újra át kell élni.

„A pálinka cseppjei úgy hintáznak a nyelvemen, mint ahogy 1982-ben az első szerelmemmel hintáztunk a vándorcirkusz ringlispíjében. Szédítő élmény volt.”

A pálinka fahordóban történő érlelése

Ebben a kis tanulmányban a pálinka fahordóban való érleléséről olvashatsz. Az anyagot három részre osztottuk: először arról írunk, hogy mit is jelent a fahordóban való érlelés, majd szót ejtünk hatféle fahordó típusról, végül egy ötlépéses tippet kapsz tőlünk, hogy hogyan érdemes előkészítened a hordót, ha odahaza pálinka érlelésre szánod el magad.

Vágjunk is rögtön bele! Kellemes szórakozást kívánunk!



Ha tetszett, küldd tovább ismerőseidnek is bátran!
Az anyag alkoholtartalmú italt népszerűsít, ezért csak 18 éven felülieknek szól!

Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!
www.palinkabarlang.hu

1. Mit jelent a pálinka érlelése?

A frissen lefőtt pálinka szerkezete még nem alakult ki, íze karcos, darabos. Ahhoz, hogy élvezni lehessen „pihentetned” kell. A **pihentetés** egyszerűen azt jelenti, hogy egy ideig (általában a lefőzéstől számítva 1-4 hónapig) üvegedényben vagy fémtartályban **békén hagyod**. A pihentetés alatt a pálinka íze szépen lassan „összeáll” és élvezetes, finom termék lesz belőle (azaz nem csinálsz vele semmit és azt veszed észre, hogy kész a pálinkád)! Sajnos sokan ezt a fontos, de az élvezhető pálinka szempontjából nélkülözhetetlen lépést kihagyják, azaz még azelőtt elfogyasztják, hogy kialakulna az íze.



A **pálinka érlelése** annyiban különbözik az előbb leírtaktól, hogy a lefőtt párlatot **fahordóba** töltöd, így a pihentetés során nem csupán „magához tér”, hanem a szerkezete is változik és a hordó fajtájától függően további ízekkel egészül ki.

Mindjárt szó lesz arról is, hogy milyen típusú hordókban szokás érlelni a pálinkát, és azok milyen színt és ízt kölcsönöznek neki, de előbb nézzük meg, hogy mi is játszódik le a hordóban az érési idő alatt.

A hazai szabályozás szerint érlelt pálinkának azt a gyümölcs- és törkölypálinkát nevezzük, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. **Az érleléshez tehát minden esetben fahordó szükséges.** A hordó mérete meghatározza az érlelés sebességét - minél kisebb hordóban történik az érlelés, annál intenzívebb a folyamat - az anyaga pedig a színt, ízt és az illatot adja a pálinkának. A hordós érlelés során a párolgás nem csak belül, a folyadék felszínén következik be, hanem a fa dongáin keresztül - azaz az egész hordó felszínén is. Az ideális hőmérséklet a fahordós érlelésre ha 15-20 Celsius fok között van a hőmérséklet a tárolási helyiségben. Ennél magasabb hőmérsékleten ugyanis több alkohol fog elpárologni és nem fog elegendő „faíz” belemenni a párlatba.

Sőt, nem egy esetben az érlelésre szánt párlatok alkoholfokát a lefőzést követően 55-60 térfogatszázalékra állítják be, így több lesz az alkoholban oldódó kellemes illatanyag *(emlékeztetőül: a térfogatszázalék azt jelent, hogy egy liter folyadékban hány % tiszta*

Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!

www.palinkabarlang.hu

alkohol található). Alacsonyabb alkoholkoncentráció esetén (pl. 40 V/V%-os párlatnál) több lesz a vízben oldódó fából származó anyag és a termék elég „húzós” ízű lesz. *Ezért fogadd kétkedve a 40 V/V%-os érlelt pálinkákat.*

A pálinka az érlelése során számos fizikai és kémiai folyamaton megy keresztül. A fahordóban való tároláskor minden esetben számolhatunk mennyiségi veszteséggel (a már említett párolgás miatt) sőt akár még alkoholvesztéssel is. A veszteség mértékét számos tényező (pl. a dongák porozitása, vastagsága, használati ideje, helyiség nedvességtartalma, hőmérséklete stb.) határozza meg.

Ezek után lássuk, hogy az egyes hordók milyen ízt és színt kölcsönöznek a párlatoknak.



2. A fahordók típusai és jellemzői



Ahogy írtuk a pálinkák érlelésére fahordókban kerül sor, azonban tudnod kell, hogy **nem mindegyik pálinka alkalmas arra, hogy érleljük**. Bár erről nem alakult ki egységes vélemény, sokak szerint az üde párlatok nem igényelnek további érlelést, sőt ez inkább csak ront az eredeti minőségen (pl. meggy, málna).

Mielőtt beletöltöd a hordóba a pálinkát, ne feledkezz meg a hordó megfelelő előkészítéséről sem. Megfelelő előkészítés nélkül ugyanis a dongák pórusaiban lévő anyagok kioldódva kellemetlen „faízt” adnak a pálinkának. *Hamarosan leírjuk azokat a lépéseket is, hogy hogyan készítsd elő a hordót, de előtte nézzük meg, hogy milyen típusú hordókat használhatsz a pálinkák érlelésére.*

2.1 Tölgyfa hordó: A tölgyfahordóban való érleléstől sárgás-óarany színt kap a párlat, illata pedig markáns csersavas, tölgyfajjellegű. Tölgyfahordóban a markáns, karakteres párlatokat - pl. szilva, törköly, esetleg birs - célszerű érlelni.

Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!

www.palinkabarlang.hu

2.2 Eperfa hordó: Eperfa hordóban általában a zamatosabb gyümölcs párlatok, pl. vilmoskörte vagy sárgabarack pálinkák kerülnek. Az eperfa a legértékesebb hordó készítésre alkalmas faanyag egyike, és rendkívüli harmóniát ad a beletöltött pálinkának. A pálinka veszít ugyan az alkohol tartalmából, de az íze is elveszíti karcosságát. Az eperfahordóban tárolt pálinka aranyszínű és kristálytisza.

2.3 Gesztenyefa hordó: A gesztenyefa hordó a törkölypálinkák legelegánsabb, ízlést is kielégítő érlelési módja. A törkölypálinkák markánsan kesernyés ízét, a gesztenyefából kioldódó aroma komponensek teszik kerek egészzé. Az érlelés során keletkező finoman árnyalt szín, a törkölypálinka gasztronómiai megjelenését bármely fehérén megterített asztal díszévé emeli.

2.4 Akácfa hordó: Akácfa hordóban történő pálinka érlelés zöldessárga színt, és egy kissé kesernyés ízt eredményez. Az akácfa hordó a vad gyümölcsökből készült pálinkák kiváló érlelési módja (pl. vadvadkörte).

2.5 Cseresznyefa hordó: A cseresznyefa hordók elkészítéséhez vadcsereznyefát használnak. Hasonlóan hatnak a bennük lévő italra, mint az eperfa hordók. Az ital színe vöröses-sárga lesz, alkoholtartalma lecsökken és az íze is veszít az erősségéből, selymesebbé válik, kiegészülve a vadcsereznyefé csodálatos ízével.

2.6 Szilvafa hordó: A szilvafa nehéz felhasználási lehetősége miatt kevés szilvafa hordó készül. Természetesen a legtökéletesebb, legharmonikusabb ízt szüli a szilvapálinkával való érlelés során, hisz a szilvapálinka a saját anyagában érik tovább.

Megj.: A fenti hordók kisebb kiszerelésben (1-3-5 liter) azon túl, hogy egyedi ízt adnak a pálinkáknak, fantasztikus asztali díszként, pálinkakínáló eszközként is bevethetőek.

Ahhoz azonban, hogy igazán élvezni tudd a hordóban való érlelés eredményét, a hordót megfelelő módon elő is kell készítened hozzá. Hogy pontosan hogyan? Íme...



Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!

www.palinkabarlang.hu

3. A fahordók előkészítése



Ez a rész akkor lesz számodra hasznos, ha a saját magad által lefőzött, vagy lefőzetett pálinkát szeretnéd fahordóban érlelni. Mivel a fahordók dongáinak pórusaiban sok az olyan anyag, ami rendkívül kellemetlen „faízt” adhat a pálinkának, ezért **rendkívül fontos a hordó megfelelő előkészítése**. Nézzük akkor azt az öt lépést, amit mindenképp célszerű elvégezned mielőtt használatba veszed a hordót:

- 3.1 Áztatás:** Először a hordót töltsd tele hideg vízzel és tartsd benne 2-3 napig. Célszerű, ha ezt a műveletet kétszer-háromszor megismétled.
- 3.2 Forrázás:** Ezt követően önts a hordóba úrtartalma szerinti literenként legalább 1 dl (vagy több) forró vizet, majd 10-15 percig himbáld, közben hol az egyik, hol a másik fenekére állítsd. Itt a cél az, hogy a forró víz mindenütt behatoljon a dongák pórusaiba. Ha ez megvan, a dugót egy pillanatra üsd ki (vedd ki), hogy a forró gőz kijöjjön a hordóból, majd ismét dugaszold be, néhányszor himbáld meg ismét és állítsd fel a hordót. Várd meg amíg a víz hűlni kezd és önts ki belőle a vizet. Ezt a műveletet (vagyis a forrázást) még kétszer ismételd meg.
- 3.3 Forró szódás kezelés:** A (3).2. pont szerint kiforrázott, de még langyos hordóba önts 3%-os forró szódás (trisó, de a gazdaboltokban is kapható mosószóda is megfelelő) oldatot és ugyanúgy forrázd le, ahogy az előbb leírtuk.
- 3.4 Újra forrázás:** Ha ez megvan, akkor a szódás részek eltávolítása végett a hordókat ismételten tiszta forró vízzel forrázd le (ahogy a 3.2 pontban írtuk).
- 3.5** Az újra forrázást követően pedig a hordót 2-3 naponként váltott hideg vízzel újra áztasd ki (a 3.1 pont szerint), amit ismételj meg két vagy három alkalommal.

Ha ez megvan, ezután már bátran beleöntheted az erre előkészített italt. Fontos, hogy semmiképp se hanyagold el ezt a műveletet, hisz itt elrontani a dolgokat olyan, mintha a fociban a gólvonalról a kapu fölé rúgnád a labdát.

Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!

www.palinkabarlang.hu

Ezt követően jön a neheze: ki kell bírnod, azaz türelmesnek kell lenned. Meg kell várnod, amíg a pálinka megéri a hordóban. És hogy mi az ideális érési időtartam? Erre Neked kell ráérezni, de fontos tudnod, hogy **az érés folyamata az első hat hónapban a legintenzívebb**, viszont elvileg sosem fejeződik be. Így legalább 6 hónapra – de sokak szerint legalább egy évre - lesz szükséged, hogy igazi élményt nyújtó italod legyen!

Egészségedre!



*Tarts velünk egy egyedülálló 7 részes, ingyenes „utazáson”, melyben elkalauzolunk
Téged a pálinka világába – meglátod olyan lesz majd, mint az első randi!*
www.palinkabarlang.hu