



# Tavaszyitogató pálinkaverseny Kárászon



*A* Kelet-Mecsek lábánál, festői környezetben fekvő kis faluban az időjárás inkább a nyarat idézte április utolsó szombatján. Kinyitották kapuikat a falusi porták, és színes programokkal, finom gyógyteákkal, ízletes falatokkal és tüzes borokkal várták a vendégeket, akik a gombásztúrán vagy a falusi körsétán ismerhették meg a település és a környék nevezetességeit, látnivalóit. A napnak azonban mégis egy másik rendezvény volt a kimagasló eseménye, történetesen a Kárászi Pálinkaverseny.

Bár a pálinkakészítésnek évszázados hagyományai vannak a környéken, a Kárászi Pálinkabírálat még gyerekcipőben jár, hiszen idén harmadik alkalommal gyűltek össze a régió gazdái, hogy összemérjék a ma már hungarikumnak számító pálinkáikat. A kezdeteket a 2011-es év jelentette, amikor a környék 69 legjobbnak vélt főzete vetélkedett, a következő esztendőben már 151 minta érkezett, az idén pedig nemcsak a környékről, hanem az ország távolabbi részeiről is neveztek a versenyre, szám szerint 274 félliteres üvegtől roskadozott a bírálatra berendezett helyiség asztala.

A verseny kulisszatitkaiba, a pálinkakészítés rejtelseibe Béli Géza, a Pálinka Nemzeti Tanács tagjának és a zsűri elnökének segítségével pillanthattunk be.

*– Milyen kategóriák vannak egy pálinkaversenyen, és milyen gyümölcsökből készülhet a párlat?*

– Létezik egy hosszú versenysor, melyben kategóriák vannak felállítva. Első az almatermésű gyümölcsöké, ezek közé tartozik az alma, körte, birs. Majd jönnek a csonthéjas gyümölcsök: meggy, cseresznye, kajszli, illetve a szilva, egyébként a szilvát bírálni az egyik legnehezebb feladat. Utána szoktuk bírálni a bogyós gyümölcsöket: málna, fekete és piros ribizli, majd következnek a vad bogyós gyümölcsök: kökény, bodza. Itt még nem ér véget a sor, hiszen ezt követően kóstoljuk a szőlőből készült

pálinkákat, a vegyespálinkákat, törkölypálinkákat, és legvégül az ágyaspálinkák bírálata következik.

*– Említette, hogy egy szilvapálinka elbírálása a legnehezebb feladatok közé tartozik. Mi ennek az oka?*

– A szilva egy igen sokszínű gyümölcs. Nagyon sok fajtájával találkozhatunk a természetben, a kertben, és tájegységenként is változnak, sőt előfordul kék és sárga színű szilva is. Vannak virágos illatú, egész könnyed gyümölcsösséget adó szilvák, és léteznek mély, tartalmas, lekváros ízűek is, mint például a besztercei, és a „nemtudom” szilva, melyből a tradicionális szatmári szilvapálinka készül. A szilvapálinkára jellemző, hogy nagyon jól lehet érlelni, akár hordóban is. A Kárpát-medencében mindenfelé előfordul a szilvapálinka, gondoljunk csak





déli szomszédaink italára, a Sligovicára. Erdélyben például a pálinka alatt kifejezetten a szilvapálinkát értik.

– *Milyen kritériumoknak kell megfelelnie egy valamirevaló pálinkának?*

– Köztudott, hogy a pálinka az Európai Unió által védett, tehát szigorú szabályoknak kell megfelelnie. Csak Magyarországon termelt gyümölcsből készülhet, aromát, cukrot nem tartalmazhat, a cefrézését és a párlását is idehaza kell végezni. Egy pálinkabírálat alkalmával először az orrunkra hagyatkozunk, figyeljük a pálinka illatosságát, nem áll-e fenn valamilyen technológiai hiba. Itt jellemzően az előpárlatra gondolok, az úgynevezett rézelejére, hogy nincs-e a pálinkának „technokol szaga”. Nagyon fontos a pálinka illatkaraktere is, vizsgáljuk, hogy a gyümölcsre jellemző illat mennyire érvényesül, nem érezhetünk rajta dohos, penészes „illatot”. Ezután már az ízlelés következik, a kóstolás során az íztisztaságra, egy-egy gyümölcs ízkarakterére összpontosítunk. A pálinka íze jellemzően akkor nem tiszta, ha utópárlatos, tehát vegyszer-, vagy hígító szagú. Az utolsó minősítési szempontnál a

pálinka illat- és ízharmonijára figyelünk. Ahhoz, hogy egy pálinka jól összeérjen, íze, illata, harmonikus legyen, bizony idő kell. Tehát főzés után a pálinkát tanácsos akár több hónapig pihentetni, és csak ezután palackozni.

– *Sokszor vita kérdése: hány fokon illik fogyasztani a pálinkát. Vannak, akik a hűtőben, fagyasztóban, konyhában, esetleg a pincében tárolt pálinka hőmérsékletére esküsznek. Hol is van az igazság?*

– Mi szakemberek azt szoktuk mondani, hogy a pálinkát nagyszüleink szobáinak hőmérsékletén kell tárolni, ez a hőmérséklet pedig 18-19 foknak felel meg. Aki a pálinkát hűtőben vagy fagyasztóban tárolja, valószínűleg „rejteget” valamit. El akarja tüntetni a pálinka azon hibáit, amit az imént említettem. Egy jó pálinkának nincs rejtegetnivalója, meg kell mutatnia a gyümölcsésztereket, aromákat. Ezeket a jó tulajdonságokat pedig csak a „tisztaszoba” hőmérsékletén tárolt pálinka tudja visszaadni.

– *Mi a titka az igazán jó pálinkának? A gyümölcs vagy a cefre minősége, avagy a főzés?*

– Ezt nagyon nehéz megfogalmazni. Természetesen nagyon fontos a minőségi gyümölcs, a jól elkészített cefre és a főzőmester hozzáértése, de én erre a kérdésre máshol keresném a választ. A pálinka egy ajándék. Ajándék számunkra, és akiket megvendégelünk vele. Barátainkat, szeretteinket, vendégeinket. Ajándék-nak pedig mindig a legjobbat szeretnénk adni! A Kárpát-medence és a természet egyik legfinomabb, gyümölcsből készült, halhatatlan ajándéka a tradicionális magyar pálinka.

– *274 minta kóstolása után, a nap végére hogy érzi magát a zsűri?*

– Egy zsűritagra úgy 50-60 pálinka bírálata jut, közel 300 mintával nem

bírna el egy ember. A pálinkakóstolásnak kialakult egy módszere, melynek során szagolunk, ízlelünk, de csak nagyon keveset nyelünk le belőle. Ahhoz, hogy egy köznapi értelemben vett feles bejusszon a szervezetünkbe, úgy 20-25 mintát kell megkóstolni, ez pedig azt jelenti, hogy 2-3 felest fogyasztunk el. Folyamatosan sok vizet iszunk, és többször eszünk kiflit, sajtot, almát közben, így ez a mennyiség is felhígul, felszívódik.

– *Kik alkotják a szakmai zsűrit?*

– A pálinka szakma nagyjai jöttek el Kárászra, hogy elbírálják a pálinkákat. Békési Zoltán, a Magyar Pálinka Lovagrend főpáharnoka, a Békési Pálinkafőzde tulajdonosa, Bolyhos László pálinkanagykövet, a Magyar Pálinka Lovagrend tagja és a Bolyhos Pálinka tulajdonosa, Trepák János, aki szintén pálinkanagykövet és a Magyar Pálinka Lovagrend tagja, valamint dr. Gyenesi István, a Magyar Pálinka Lovagrend tagja, és aki az elmúlt két esztendőben az „Év magánfőzője” címmel is büszkélkedhet.

A Kárászi Pálinkaversenyen közel 200-féle pálinka kapott bronz-, ezüst- illetve aranyérmes elismerést. Érdeklenség, hogy a benyújtott minták között nagyon sok volt az irsai olivérből készült szőlőpálinka. Ami még ennél is szembetűnőbb volt a szakma számára, hogy versenyeken eddig még nem tapasztalt nagy számban neveztek kökénypálinkával. Az igazi kuriózumot és meglepetést egy ágyas paradicsompálinka jelentette, amellyel még a sokat tapasztalt bírálóbizottság sem találkozott. Talán éppen az ötlet merészségének köszönhető az elismerő bronzérmét.

KÉP ÉS SZÖVEG: MÜLLER NÁNDOR

