



## Csúcsra járatott gyümölcspárlatok

Az Erdélyi Pálinka Lovagrend tagjai új módszerekre oktatják a pálinkafőző kisgazdákat

• Kedvez az idej esztendő a pálinkafőzőknek. A legtöbb gyümölcsből – a legkeresettebb alapanyagok számító szilvából is – az átlagosnál jobb a termés. A marossárpataki Antalfi Zoltán pálinkafőzdéjében megállás nélkül üzemelnek az üstök, díjnyertes pálinkáit pedig az egész országban forgalmazza.

MAKKAY JÓZSEF

Nagy a sürgés-forgás Antalfi Zoltán marossárpataki pálinkafőzdéjében. 2020 karácsonyáig szinte órapontossággal vannak betervezve a bérfőzésre érkező gazdák, miközben a saját pálinkatermeléséből és forgalmazásából híressé vált családi vállalkozás a cég égisze alatt piacra dobott gyümölcspárlatait is itt készíti. Az előre lefoglalt időpontok annyira sűrűn sorakoznak a cégvezető füzetében, hogy az idei évre új jelentkezőket már nem tud fogadni. Közben folyamatosan telefonálnak új érdeklődők is, hiszen 2020 jó gyümölcstermő és -érlelő évnek számít: Erdély legtöbb régiójában bőséges volt a szilvatermes, de az alma és a körte betakarítása is jó hozamokat ígér. A rengeteg gyümölcs elsősorban a kifőzésre váró cefrés hordókban mutatkozik meg.

Miközben az üstök körüli sürgést-forgást szemrevételezem, vendéglátómnak magyarországi tapasztalataimat mesélem el. Amerre korábban jártam, a kisebb pálin-



Hordókban álló cefre. Jó gyümölcsből lesz a jó pálinka

FOTÓK: VERES NÁNDOR

kafőző vállalkozásokban mindenhol vigyáztak a cefrébe kerülő gyümölcs minőségére. A gyümölcsöt előbb kiválogatják – a rossz, rothadt részeket eltávolítják –, az alapanyagot megmossák, és utána darálják vagy zúzzák a hordókba. Erdélyi tapasztalataim azonban felemásak: sok helyen a rothadt, földdel és egyéb anyagokkal szennyezett gyümölcs válogatás nélkül kerül a cefrébe. Antalfi Zoltán bólogat, hogy ilyen tapasztalatai bőven akadnak, de jó jelnek tartja, hogy az utóbbi években nálunk is jó irányba mozdult el a pálinkafőzés. „Ezt abból tudom lemérni, hogy a főzni való cefrével hozzám érkező gazdáknak mindig kielemezem a párlatát. Elmagyarázom, hogy legközelebb mire vigyázzon, hogyan készítse a cefrét, hogy mellékízektől mentes, jó mi-

nőségű pálinkája legyen. A többség meghallgatja a tanácsokat, és már egy év múlva is látványos javulást tapasztalok” – magyarázza a pálinkafőző szakember.

### Szűkebb körű pálinkakóstolók

Az Erdélyi Pálinka Lovagrendnek jelenleg 17 tagja van Székelyföld három megyéjéből. A szakterület legjelentősebb erdélyi magyar szakmai szervezetének elnöke, Antalfi Zoltán arról tájékoztat, hogy a maguk során ugyanezt a felvilágosító munkát végzik el szűkebb közösségeikben a lovagrend többi tagjai is. Gyakoriak a tíz-húszt termelőt megmozgató kisebb találkozók, ahol a résztvevők kiértékelik egymás párlatát. A hozzáértő gazdák elmondják véleményüket, hogy melyik pálinkának mi a hibája, milyen az ízvilága, mennyire érződnek rajta a gyümölcsillatok, illetve milyen rossz lépéseket kell kiküszöbölni ahhoz, hogy legközelebb jobb eredményt érjenek el. A helyi tapasztalatcserék és a megyei vagy régiós szakmai fórumok éreztetik pozitív hatásukat. Tavaly is több értékes kiüntetéssel sikerült elhozni magyarországi versenyekről Erdélybe.

Antalfi szerint az idej járvány keresztülhúzta a versenyek szervezését. Szakmai megmérettetésre egyetlen alkalommal, februárban mehetek ki a kelet-magyarországi Orosházára. A legutóbbi, szeptemberi Kárpát-m-

dencei versenyre – amit a Nemzeti Összetartozás Évének égisze alatt szerveztek – már nem sikerült kijutni Erdélyből. Itthon azonban gőzerővel folyik a munka, és ha szűkebb körben is, de a lovagrend égisze alatt továbbra is szerveznek kisebb létszámú szakmai találkozokat.

### Pálinka helyett palyinka

Az uniós jogrenddel harmonizált romániai jogszabályok lehetővé teszik, hogy saját használatra a gazdák 50 liter pálinkát tudjanak kifőzni kedvezményes áron: literenként a jövedéki adó mintegy felét, azaz hét lej körüli összeget kell kifizetniük, plusz a pálinkafőzés szolgáltatásának az árát. A rengeteg pálinkafőző kisgazda ellenére a kereskedelembe nehéz bekerülni, hiszen a sok adminisztratív előírás miatt a hivatalos forgalmazás cégeknek is nehéz feladat. A „Marossárpataki kisüsti pálinka” név alatt piacra dobott termék ezen az akadályokon már túljutott, így különböző román és magyar nyelvű megnevezések alatt Bukaresttől Máramaroszigetig megvásárolhatók. Többek között Székelyföldön is, a góbé termékként. Antalfi szerint a hazai kereskedelemben bekerülni nem volt könnyű folyamat, hiszen a Magyarország által levédett pálinka név mindenhol, így Erdélyben is érvényes. Az uniós előírások szerint elvileg csak Magyarországon előállított

és ottani zárjeggyel ellátott rövidital forgalmazható ilyen névvel a kereskedelemben. Ezt az akadályt Antalfi cége úgy tudta sikerrel venni, hogy a bukaresti Márkavédelmi Hivatalban a pálinka szót kissé módosítva, magyar ékezet nélkül, palyinka név alatt jegyeztette be. A magyar hatóság nem fellebbezett, így Erdélyben is kapható a módosított nevű, de minőségében és aromájában a magyarországgal megegyező gyümölcspárlat. A legtöbb romániai termelő a különböző gyümölcsökből készült pálinkáját „rachiu” néven forgalmazza, vagy termékeik cujkaként kerülnek az üzletek polcaira. Az érvényes romániai jogszabály szerint a cujkát kizárólag szilvából lehet készíteni.

„A romániai piacon mindig elkel a jó minőségű pálinka. Nagy választék, különösebb konkurencia nincs. Külföldre nem exportálunk, de nem is lenne értelme, hiszen amennyit termelünk, arra felvevőpiacot jelentenek a hazai üzletek. Importtól nem kell tartanunk, mert a Magyarországról vagy más országokból beérkező, pálinka típusú gyümölcspárlatok többre kerülnek a hazai felhozatalnál, így lépéselőnyben vagyunk” – magyarázza vendéglátóm.

### A gyümölcstillatú párlat

Antalfi Zoltán jó irányú erdélyi változásnak tartja a párlatok erősségének fokozatos csökkenését is. A szakember szerint a pálinka ízvilága csak ötven alkoholfok alatti tartományban élvezhető. A marossárpataki családi vállalkozás legtöbb gyümölcspárlatát 48 fokon palackozza, de van ennél jóval enyhébb röviditaluk is. Az 52–54 fokosra eresztett, erős pálinkák Erdély-szerte elterjedtek, és a lassú változás a szakemberek jótékony munkájának tudható be.

Pálinkakóstolókon elsősorban a gyümölcsös ízek megjelenése a perdöntő: jó pálinkánál a fogyasztónak érzékelnie kell a szilva, az alma, a körte, a barack vagy az erdei gyümölcsök jellegzetes zamatvilágát. Ez túl magas alkoholfoknál eltűnik, a pálinka pedig éget. A lovagrend vezetője szerint a kulturált pálinkafogyasztást a kellemes gyümölcsös ízvilág teszi lehetővé.



Pálinkafőzde. A lecsorgó kisüsti Erdély-szerte népszerű ital