

Horúce srdce prírody aj predkov

Jozef Sedlák
Bratislava

Čím viac sa život ľudí vzdaluje prírode, tým sa príroda a jej produkty stávajú vzácnejšími a viac cenenými. Mnohorakosť podobô prírody reprezentujú aj ovocné destiláty. Sú nenapodobiteľné svojím zložením, pôvodom, rodokmeňom a rovnako ako skvelé víno osudovo závislé od ročníka a majstra, ktorý ich vytvára.

Nedávne veľkonočné sviatky sa premenili na celonárodnú degustáciu. Veľkým zážitkom, ktorý mnohých preniesol do zabudnutého sveta starých čias, sa stali kedysi bežné ovocné destiláty.

Nielen slivovica, hruškovica, jablčkovica, ale aj menej známa čerešňovica, višňovica. A čo už taká bazovica, dulovica či oskorušovica. Kým bazu rastúcu na medziach si vie predstaviť vari každý, dula a oskuruša sa takmer vytratilí zo slovenskej ovocinárskej krajiny. Teraz sa spolu so známymi druhmi ovocia objavila chuť a vôňa známych aj menej známych druhov ovocia v skoncentrovanej podobe originálnych destilátov.

„Bije v nich duša prírody, oživa v nich srdce našich predkov,“ hovorí Gyula Szanyó, ktorý ako prvý na Slovensku získal titul Master Palinka Engineer. Ten, kto je nositeľom titulu Master of wine, má certifikát špičkového znalca vín, majster pálenky je pálenkovým náprotivkom extra vinárskeho znalca.

A práve Gyula Szanyó, rodák z Veľkých Kapušian, stojí spolu s Francúzom Patrikom Brissetom, predkovia ktorého destilovali v starobylom Cognacu slávny Martel, za zrodem exkluzívnej edície pravých ovocných destilátov, ktorú vyvinul St. Nicolaus. Tretím kľúčovým hráčom pri zrode tejto edície bol Atilla Csobolya, majster páleníčiar z Vasárosnamény.

Skoncentrovaná páleníčiarška skúsenosť

Názov tejto obce v severovýchodnom Maďarsku našincovi veľa nehovorí. O pár týždňov tu rozkvitnú nádherné jablonoňové a slivkové sady. Je to jedna z najkrajších stredoeurópskych záhrad, také u nás kedysi boli na kopaniciach v okolí Bošáče. Stojí za to sa sem pozrieť.



V ovocných destilátoch bije duša prírody, oživa v nich srdce našich predkov, hovorí Gyula Szanyó.

A práve do tohto pre Slovákov neznámeho, ale nie tak vzdialeného územia v severovýchodnom Maďarsku sa podarilo vstúpiť liptovským liehovarníkom. Kapitálovo spojili kedysi jednotný životný priestor Slovákov a Maďarov a využijúc profesionálnu páleníčiaršku skúsenosť oboch národov, predostreli súčasníkom prostredníctvom jedinečných destilátov zabudnuté vône a chute krajiny.

Nieko si položí otázku, prečo so Stredoeurópanmi spolupracuje pri výrobe ich typických destilátov Francúz Patrick Brisset z oblasti Cognacu. Nuž svet je dnes malý a pri vývoji nových produktov sa opláti spájať znalosti aj výrobcov špičkových koňakov. Mimoichodom, z maďarských dubov sa vyrábajú prvotriedne sudy na zrenie destilátov. Súčasťou slovenskej a maďarskej pálenkovej tradície je tiež vínovica.

Francúzi sú hrdí na koňak. Brisset do St. Nicolausu priniesol poznanie, ako sud komunikuje s destilátom, čo môže dať slivovici dubový sud alebo niektorým ďalším destilátom sudy z višňového či morušového dreva. Žeby sme to nevedeli?

Vedeli, ale prečo nekonfrontovať dve skvelé skúsenosti. Výroba destilátov je celá veda a kytaica úžasných vôní, ktoré sa objavujú v poháriku, má svoje veľké tajomstvá. Vyhráva ten, kto má najlepších šifrantov, dedičov prastarých tradícií aj znalcov nových postupov. Lebo staronové nápoje sú odkazom na tradíciu, ale aj

ukázkou tvorivosti súčasníkov.

Niektoré poznatky sú staré ako ľudstvo samo. Dlhodobým pozorovaním si ľudia všimli, že nielen viniču, ale aj jednotlivým druhom ovocia sa v niektorých oblastiach darí lepšie ako v iných. Máme nielen terroir, ktorý sedí viniču, ale aj jabloniam, slivkám a hruškám, čerešňiam, višňiam či iným druhom ovocia.

Pravidlá a cit

Základom prvotriednej pálenky je prvotriedne ovocie. Gyula Szanyó pripomína, že dôležité je správne odhadnúť čas zberu. Najlepší plod je ten, ktorý už nie je na strome, ale ešte neleží ani na zemi. Nevojak sa vynorí otázka, ako chytiť slivku či marhuľu v letku? Nuž skúsení ovocinári vedia, kedy nastáva hodina H. Vynikajúci destilát teda nie je produkt získaný z ovocia, ktoré je odsúdené na dožitie v sude, ale ide doň prednostne.

Vinári radi zdôrazňujú, že víno je produktom riadenej fermentácie, ale aj dobrá pálenka je výsledkom riadeného kvasenia, ktoré prebieha pri 15 až 20 stupňoch. Kôstkoviny sú zbavené kôstok, jednoducho destilát nesmie obsahovať nijaké cudzie prímеси.

Po vykvasení nastáva pálenie. Slovenský Maďar Gyula Szanyó pripomenie, že maďarský výraz pálinka je prevzatý zo slovenského pálenka. Je to ďalší dôkaz toho, ako sa dva vedľa seba žijúce národy ovplyvňovali a obohacovali jazykovo, kultúrne a vedomostne aj pri vý-

voji takého príjemného média, akým je destilát z ovocia.

Gyula Szanyó si pri výklade výroby dobrej pálenky občias uťahuje z predpisov, ktorými sa usiluje zjednotiť výrobu Brusel stanovením povedzme dĺžky zrenia destilátu v sude alebo množstvom čerstvého či sušeného ovocia, ktoré je nevyhnutné pri výrobe marhuľovice odležanej na jednom či druhom ovoci. Tieto veci sú dobre známe, ale sú to napokon majstri páleníčiar, ktorí musia rozhodnúť, kedy čo urobia. Práve ich cit pre správny moment rozhoduje o kvalite destilátu.

Skúste urobiť vzorec pre cit, taký génius sa ešte nenarodil, pretože každý rok sa urodí ovocie za iných podmienok a aj sud, v ktorom niektoré výnimočné druhy pálenky dozrievajú, sa časom mení. Inak sa správa mladý sud a inak sud, ktorý má za sebou veľa sezón. Prostredie sa mení a na to všetko skúsený páleníčiar musí priliadať.

Už chápeme, že vyrobiť nápoj, ktorý nielen príjemne rozohreje telo, ale rozohrá množstvo príjemných emócií, roztúži zmysly a podnieti myseľ k premýšľaniu, aby presne definovala zážitok, je veľké umenie.

Degustačné desatoro

Degustácia ovocných destilátov má svoje jasné pravidlá. Existuje celé desatoro, ako si vychutnať pálenku. Prvé z nich znie, nepodchladíť nápoj, pretože ústa a nos prídu o chuť a vôňu po ovoci. Nejedzte pred degustáciou pikantné jedlá, nefajčí-

te a nepite kávu, pretože zmyslové bunky stratia rozlišovaciu schopnosť.

Pri ochutnávke sa začína z ľahších a jemnejších destilátov napríklad z jablkovice a hruškovice, nasledujú kôstkoviny slivovica či marhuľovica. Finále patrí bobulovému a lesnému ovociu - malinovici a bazovici. Destiláty dozrievané v sude a odležané na ovoci sa ochutnávajú ako posledné.

Množstvo je dôležité. Kým pri víne môžeme vyplúvať, pri destilátoch obsah pohárika prehltáme. Pri dávkach 1 - 2 cl zvládneme 8 - 9 pohárikov.

Zaujímame sa o intenzitu a harmóniu vône a chute, farba je dôležitá pri dozrievaných a odležaných druhoch destilátov.

Degustačný pohárik je na vysokej stopke, z číreho skla a má tulipánovitý tvar. Je to dôležité pre koncentráciu ovocnej arómy, nalievame len do najširšieho miesta, nie doplna!

Pravý ovocný destilát je čirý aj po 20 rokoch, zafarbený je vtedy, ak dozrieval v sude alebo na čerstvom či sušenom ovoci.

S pohárom nekrúžime, ale nakláňame ho, tak najlepšie po viacnásobnom privoňaní zachytíme jeho vôňu.

Nepijeme na ex, ale po malých dúškoch. A napokon desiate prikázanie. Pár minút po vypití, keď si pohár zohrejeme v dlani, získame ucelený obraz o destiláte - jeho plnosti a kvalite. Ešte aj z prázdneho pohára totiž vystupujú krásne arómy.

Koľko ľudí, toľko chutí. Prekvapujúce chute má slivovica z dubového suda. Je rafinovaná ako skúsený diplomat, prihovori sa sladkastým tónom vanilkového duba a očarí ovocnou chuťou zrelej slivky. Je plná, s jemnou medovozlatou farbou.

A čo taká dulovica? Je príjemne trpká s nádychom citrusových tónov. Pre mužov možno priveľmi aromatické pitie, ale pre ženy zrejme zvodná. Pre pôžitkárov leta je najlepšia šťavnatá, na ovoci odležaná marhuľovica. Je to voľba, ktorá nesklame.

Špičkový destilát je dobrým darčekom, najmä ak dizajn fľaše podčiarkuje obsah vnútri. Slovensko vyvinulo produkt, ktorý dobre reprezentuje tvorivého a hravého ducha krajiny.

© AUTORSKÉ PRAVA VYHRADENÉ