

Csízik Tamás
(RE5P9D)

Hordós érlelés hatásának tanulmányozása különböző szeszes italok – elsősorban whisky –
esetén

A tölgyfahordó, mint szállító- és tárolóeszköz használata is olyan régen kezdődött, mint az italok története: szinte kéz a kézben jártak. Korunk technikai fejlettsége soha nem látott vívmányokat hozott a szállítmányozás, a tárolás, a csomagolás terén is, beleértve az iparban használatos eszközöket is. A hordó mégis, mint a hagyományok megtestesítője, archaikus, de mégsem régimódi, hozzáértést igénylő, de mégis a maga egyszerűségében csodálatos, továbbra is fontos szerepet játszik az italok készítésében.

A dolgozat célja a hordós érlelés hátterének, folyamatának, jellemzőinek bemutatása. Ennek keretében ismertetésre kerülnek a tölgyfa biológiai és kémiai tulajdonságai, a hordókészítésben betöltött szerepük. A fa kémiai összetételét is bemutatom. A fahordó, mint szállító és tárolóeszköz eredetének, kialakulásának feltárása történeti szempontból is része a dolgozatnak. A hordókészítés műveletét lépésenként tárgyalom, az adott folyamat érleléssel való kapcsolatára is kitérek.

A munka további részében a tölgyfa és a hordó a whiskyvel kerül szorosabb kontextusba. A whisky, mint élelmiszeripari termék fontos kapcsolatban van a hordóval, hiszen szigorú, de egyértelmű jogi háttér szabályozza a termék és a fahordó relációját. Történelmi és gazdasági aspektusból is érintem a tölgyfahordó és a whisky kapcsolatát, kitérve az iparágban használt hordók tulajdonságaira, adataira. A whiskyt az egyik, ha nem a legkomplexebb párlatnak tartják. Évszázados történelme, hagyományai, a körülötte létező folklór, a sokszínűsége méltán teszi alkalmassá napjaink minőségre épülő fogyasztásának is fontos elemévé. Most mégsem a kulturális, vagy gazdasági aspektusaiból vizsgálom az italt, hanem a tölgyfahordós érleléssel összefüggésben.

A fát alkotó főbb vegyületek áttekintése vegyületenként: a cellulóz, a hemicellulóz, a lignin, a tanninok és a tölgyfa-laktonok külön-külön is bemutatásra kerülnek. Kémiai szerkezetük, a tölgyfában található koncentrációjuk is előkerül. Ezekkel a vegyületekkel kapcsolatban reakciók, a reakciók során történő átalakulásuk és a párlatra gyakorolt érzékszervi tulajdonságaik is említésre kerülnek.

A folytatásban már csak a whisky érzékszervi jellemzői kerülnek terítékre. Ezek megjelenése, észlelése és minősítésének módszertana, az ehhez használható segédeszközök ismertetése.

A dolgozat végén kitérek az érlelés kihívásaira, illetve újításokra, például új eljárások, módszerek alkalmazására. Ezek közül a különböző tölgyfa eszközöket említem. Végül pedig a tölgyfától eltérő fajok hordókészítésben, érlelésben betöltött szerepére világítok rá.

Csízik Tamás - Szakdolgozat