Az Erdélyben leggyakrabban gyűjtött erdei és vadontermő gyümölcsből (erdei fekete áfonya) készült párlat sajátosságai

János András- Előd

Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Belső témavezető:

Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

Külső témavezető:

Takács László

Pálinka érzékszervi bíráló, oktató,

űQuintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgató

Székelyföldön az erdei áfonya elengedhetetlen része a pálinka kínálatnak és az éttermi menüknek. A környék gazdag erdőségei és termőhelyei kiváló lehetőséget kínálnak az erdei áfonyának, ezért a helyi gasztronómiai kultúra szerves részeként az erdei áfonya párlat és az áfonyából készült egyéb italok, ételek és desszertek kiemelkedően fontosok. Az erdei áfonya párlatot sokan kedvelnek az intenzív, gyümölcsös ízvilágáért és frissességéért. Ezáltal az erdei áfonya nem csupán egy gasztronómiai összetevő, hanem Székelyföld kulináris identitásának fontos része.

Az emberek/turisták gyakran inkább erdei áfonya likőrt választanak, mint párlatot, mert az utóbbi jóval olcsóbban meg lehet vásárolni. Az erdei áfonya párlat előállítási költsége évről - évre nő az áfonya iránt megugrott kereslet miatt, amelyet úgy a helyi emberek valamit a külföldi turisták is előszeretettel vásárolnak mivel a gyümölcs kényelmesen kibír 24 óra szállítást anélkül, hogy megromlana begyűjtés is egyre nehézkesebben működik az utóbbi években a medve populáció túl szaporodása miatt sokan felhagytak az erdőre járdáról mivel az áfonya érési idejében a nagyvad is előszeretettel csemegézik az áfonya termő területeken. Egy másik ok a gomba begyűjtés is tud lenni , amennyiben csapadékos az Augusztusi hónap , inkább

gomba (Vargánya és róka gomba) gyűjtésre járnak az erre szakosodott emberek mert könnyebb és más más pénz kereseti lehetőséget eredményez ezért a begyűjtő központok is kénytelenek magasabb árat ajánlani az áfonyáért hogy ezzel is ösztönözzék az áfonya gyűjtést Ezzel szembe az erdei áfonya likőr készítése álltalában olcsóbb gyümölcs párlatokból (alma , szilva , szőlő vagy egyéb párlatokat fel használásával készül) esetleg tiszta szeszből valamint a gyümölcs (áfonya) és cukor vagy méz hozzáadásával és növekedik a mennyiség , ugyanakkor az alkohol tartalom is jóval kisebb így ezzel is növelve a mennyiséget és csökkentve a költséget egy lényegesen olcsóbb terméket kapunk az erdei áfonya párlathoz képest .Ennek eredményeképpen a likőrök általában lényegesen olcsóbbak, mint az erdei áfonya párlat.

A vadon termett erdei áfonya párlatnak a jellege: Parfümös, édeskés illatokat mutat. „Piros bogyós” gyümölcsök illat kavalkádja kellően komplex. Karakterét a virágos, enyhén citrusos, légies és bársonyosan üde aromák uralják. Enyhén édes, kellemesen savas, fűszeres ízek jellemzik, finom letisztultsággal és csodálatos ízgazdagsággal, zamatos, kifejezetten gyümölcsös, hosszú lecsengéssel. Utóíze szétterülő. Kellemesen gyümölcsös, lágy, elegáns, nagyon szerethető pálinka, nőies bájjal. Egy pohár erdei áfonya párlat felidézi bennünk a Hargitát, az erdei legelők virágainak illatát, az örökzöld fenyvesek nagyságát, a csörgedező patak tisztaságát, a hegygerincek vonulatának látványát.

Összességében egy igazi kincsnek számít, amely méltó képviselője Székelyföld gasztronómiai örökségének.