

20. Ismertesse a szénsavas borok közül a palackos erjesztésű pezsgőkészítést! Mutassa be a palackos erjesztésű, szűréssel seprőtelenített pezsgőkészítést! Ismertesse a pezsgőkészítés gépi berendezéseit, palackozásának módját!

Kulcsszavak, fogalmak

- Pezsgő meghatározása, pezsgő kategóriák
- Palackos erjesztésű pezsgőkészítés, alapanyagai, alapbor jellemzése
- Tirázslíkőr jellemzése
- Töltőbor összeállítás
- Erjesztés, érlelés
- Rázás folyamata, seprőtelenítés
- Expedíciós likőr hozzáadása, palackozás folyamata, készárú tárolása
- Szűréssel seprőtelenített pezsgő
- Magnum palackos erjesztés, érlelés
- Szűréssel seprőtelenítés
- Expedíciós likőr hozzáadása, palackozás folyamata, készárú tárolása

A pezsgő története:

A **bornak** olyan fajtája, amelynél a bor **második érése** magában a palackban megy végbe. **Az alapborokat (cuvée) úgynevezett tirage-likőrrel (élesztő és cukor) vegyítik, aminek hatására szénsavassá válnak.**

Mintegy bő 300 éve Champagne vidékén, a Reims környéki hautvilliersi Szent Benedek-rendi apátság pincevezetője - páter Perignon - erjedetlen cukrot tartalmazó bort, vastag falú palackban parafadugóval zárt le. Karácsony táján barátait ezzel kínálta, s mikor megkóstolta a gyöngyöző bort, így kiáltott: "A csillagokat iszom!". A pezsgő tehát valamikor az 1670 és 1715 között a véletlennek köszönhetően született meg, és a nagy titoktartás ellenére, féltve őrzött recept rejtegetése ellenére a 18. században széles körben ismertté vált.

A pezsgőkészítés titkát hosszú ideig féltékenyen őrizték. A francia királyokat Reimsben koronázták, ők és udvartartásuk is csak ilyenkor kóstolhatták meg a különleges nedűt. Don Perignon anélkül, hogy a palackban zajló biokémiai folyamatot ismerte volna, rájött, hogy ha a nem teljesen kierjedt mustot légmentesen lezárja, gyöngyöző bort kap. Ehhez a felfedezéshez persze más műszaki találmányokra is szükség volt: a nyomást elbíró üvegpalackra, valamint a légmentes lezárást lehetővé tevő parafa dugóra. Éppen ezért a pezsgőkészítés a kezdetben nem volt veszélytelen feladat a palackban uralkodó 5-6 bar túlnyomás miatt. A véletlenszerű széndioxidképződés a palackok 20-80%-ának robbanását okozta.

A pezsgő lényege: egy szigorú előírások szerint készült bort megédesítenek, és újra erjesztenek. A második erjesztés zárt térben, nyomásálló palackokban, illetve ma már tartályokban is történik. A bor édesítésére 50 százalék cukortartalmú tirázslikőrt alkalmaznak. Erjesztéskor speciális élesztőt adagolnak a borhoz. Az erjedés során keletkező széndioxid oldott állapotban marad a borban, illetve összegyűlik az erjesztő edény légterében. A

későbbiekben ettől pukkan, habzik és gyöngyözik a pezsgő. A helyzet a cukorkoncentráció pontos mérésével vált megnyugtatóvá, és a pezsgőgyártás a 19. századra már Európa-szerte, így Magyarországon is elterjedt.

A mégis csak közismertté lett hagyományos champagne-i technológiai mellett az 1850-es években felfedezték a **tankpezsgő-készítést**. Ez annyit jelent, hogy nem egyedi palackokban, hanem nagyobb, nyomásálló tartályokban történik az erjesztés. Chamrat francia mérnök találta fel ezeket a zománcos acéltartályokat, amelyekben 7000-8000 palacknak megfelelő ital készülhetett, ezzel olcsóbbá téve az eljárást. A pezsgő az árcsökkenés révén válhatott közkedvelt itallá.

Az első pezsgőgyárat Németországban, 1825-ban alapították. Nem sokkal maradtunk le mögöttük, hiszen a történelmi Magyarországon, Pozsonyban 1835-ben már két gyár is létesült: az Ech és a Huber cég. Hazánk első pezsgőgyárát a Hubert I. E. cég alapította 1826-ban Pozsonyban. 1835-ben, szintén Pozsonyban létrehozták az Esch és Társa, 1842-ben a Palugyay József és Fia céget, mely a 19. század végére az egyik legnagyobb borkereskedő és pezsgőgyártó céggé fejlődött. Az első pesti pezsgőgyár alapítása Hölle Márton borkereskedő nevéhez fűződik (1852). Pécsen 1876-ban alakult meg az Első Baranyai Bornagykereskedés és Pezsgőgyár Littke L. cég, amely 1944-ig működött. A máig **egyik leghíresebb pezsgőgyár a budafoki Törley (1882)** névhez kötődik. Törley József üzemét a francia származású Louis François működtette. A történet szerint Törley és François összevesztek a pincekulcson, így Louis és César François 1886-ban saját gyárat alapítottak, az 1896-os millenniumi kiállításon mutatták be pezsgőjüket. A két háború közötti időszakban hazánkban 18 céggel Budafok lett a pezsgőgyártás fellelegvára.

A pezsgőkészítés számos érdekes munkafázist rejt. A folyamat a cukortartalom pontos beállításával és élesztő adagolásával kezdődik. A feltöltött palackokat dugóval lefelé állványra, máglyára rakják. Erjedés alatt mintegy 20-24 kézi rázás, forgatás után a seprő a dugó körül lerakódik. Ezt követően a palack nyakát hirtelen lehűtve a megfagyott seprőt "kilövik". A hiányzó mennyiséget "expedíciós" likőrrel pótolják. Az érlelés a jó minőség érdekében legalább 9 hónapig tart.

A pezsgő iránti nagy kereslet miatt a II. Világháború után vált elterjedtté a tankpezsgő, melynél 6 hónap az erjesztés és érlelés időtartama.

Kevésbé ismert, hogy egy jó minőségű pezsgő is meghálálja a több éves érlelést. A palackban jelen lévő széndioxid lassítja a káros folyamatokat. Csak jól záródó, lehetőleg parafadugóval ellátott palackokkal érdemes próbálkozni.

Négyféle pezsgő készítési módszer ismeretes:

1. *Méthod traditionnelle (hagyományos) - 0,75 l palackos erjesztés*
2. *Magnum palackos - 1,5 l palack- erjesztés* – klasszikus módszer
3. *tankban erjesztett pezsgő*
4. *Asti módszer (méthod rurale)* – a magas cukortartalmú must az elsődleges erjesztés során válik szénsavassá

Pezsgő kategóriák:

Minőségi pezsgő: Tartályban erjesztve 6 hónap, élesztős érintkezés 80 nap
Palackban erjesztve 9 hónap, élesztős érintkezés 60 nap

Meghatározott termőhelyű minőségi pezsgő:

Alapbora és erjesztési likőre ugyanarról a termőhelyről
származó minőségi borból készül

Illatos szőlő mustjából erjesztett pezsgő:

A kiinduló alap. főleg illatos szőlő mustjából származó must

Pezsgőtípusok cukortartalom szerint:

extra brut:	0-6 g/l
brut:	15 g/l-nél kisebb
extra dry:	12-20 g/l
dry:	17-35 g/l
félszáraz.	33-55g/l
édes:	50/g/l-nél nagyobb

FOGALMAK

Pezsgő-alapbor:

Pezsgőgyártáshoz előállított speciális bor, amelyet direkt erre a célra termesztnek, és állítanak elő. A pezsgő-alapborhoz való szőlőt a teljesérés előtt szüretelik, így az alkoholtartalom alacsony marad, és a szín, illatanyagok is gyengébben érvényesülnek. Az alapbor nem lehet karakteres, és csak a másodlagos gyártási folyamatok során éri el a végső célját

Tirázs-likőr: A pezsgő készítéséhez használják. Borban vagy vízben oldott cukor.

Expedíciós likőr: Bort, cukrot, borpárlatot és egyéb ízesítő anyagokat tartalmazó folyadék, amely a pezsgő édességének beállítására szolgál.

A töltőbor: Az alapbor, a cukoroldat, a derítőanyagok és az anyaélesztő (fajélesztő) meghatározott mennyiségű keveréke.

Palackos erjesztésű pezsgőkészítés:

1. A hagyományos eljárás, a *méthode champenoise* vagy *méthode traditionnelle* útján készülnek azok a palackban erjesztett és érlelt pezsgők, amelyeknél a tirázslikőr cukortartalmának másodlagos erjesztése, valamint a seprőn érlelés is ugyanazon palackon belül zajlik le, továbbá a seprődugó kilövetése is a hagyományos degorzsálás útján történik. A pezsgő ezen eljárásnál ugyanabban a palackban kerül kereskedelmi forgalomba, mint amelyikben erjesztették és érlelték. A pezsgőspalackokban keletkező seprőt a rázóállványon történő forgatással és rázással továbbítják a dugó irányába. Ezt követően a palackokat degorzsálják, vagyis a palack nyílásához közel eső kis mennyiségű seprőt és pezsgőt lefagyasztják, majd a keletkezett jégdugót a palackban a másodlagos erjedésnek köszönhetően

uralkodó mintegy 6 bar nyomással kilövetik. A degorzálás során a távozó seprő és pezsgő mennyiségét palackonként az expedíciós likőrrel pótolják, amely különféle ízesítő anyagokat, óbort, konyakot, cukrot is tartalmazhat,

2. Magnum módszer:

Ebben a módszerben a tirázslikőrözés utáni másodlagos erjedés ugyancsak palackban zajlik le, azonban ezek a palackok 1,5 literes magnum palackok, amelyekből a kiejedt pezsgőt a megkívánt érési idő után nyomástartó tartályokba *transzferálják*, széndioxid tartalmát megőrzik, a seprőt pedig a hagyományos degorzálással szemben szűréssel távolítják el a pezsgőből. Az így nyert tiszta pezsgőt szükség szerint likőrözik az expedíciós likőrrel, majd a kereskedelmi palackokba palackozzák. Az erjesztésnek teret adó magnum palackok újbóli felhasználásra kerülnek.

3. Tankpezsgő: A "hétköznapi pezsgőfogyasztó" poharába leggyakrabban tankpezsgő kerül, vagyis a *Metodo Charmat-Martinotti*, vagy *Metodo Italiano* szerint készült pezsgő, ahol a pezsgőre jellemző szénsavasságot eredményező másodlagos erjedés nem a palackban megy végbe, hanem nyomásálló rozsdamentes acéltartályokban. A fenti eljárással készül a kereskedelmi forgalomba kerülő pezsgők legnagyobb része.

4. Asti-spumante módszer: A fenti három módszertől némileg különbözik a *spumante*pezsgők előállítási módja, az Asti spumante módszer, ahol a pezsgők alapanyaga nem kész alapbor, hanem must.

Lényegileg különbözik a fenti eljárásoktól a *habzóborok* vagy *gyöngyözőborok* előállítása, ezek ugyanis egyszerű *szaturálással*, vagyis kész borban történő szén-dioxid elnyeletéssel készülnek, előállításuk lényegesen kevésbé munkaigényes a pezsgőénél.

Seprőtlenítés:

Ellennyomásos kovaföldszűrőn, előhűtött, előfeszített tartályba szűrik át a pezsgőt

Likőrözés:

A hűtött pezsgőhöz hozzáfertik az expedíciós likőrt, amellyel a pezsgő jellegét alakítják ki. Lapszűrés után palackozzák.

Palackozás:

A palackozás programvezérelt automata gépsorokon történik. 075l*es pezsgős palackokba. Zárás: parafa dugó és rögzítő kosár.

A kész pezsgő tárolása:

A lepalackozott pezsgőt is pihentetni kell, hogy az expedíciós likőrrel összeérjen. Utána jön a kiszerelés: Mosás, címkézés, kupakolás, kartonozás.