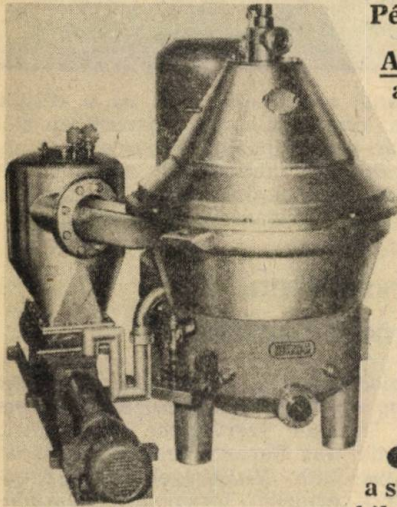


Az Ön problémájára kiváló megoldásokat kínálnak kutatásaink és fejlesztéseink eredményei



Például:

AZ ÚJ GENERÁCIÓ,
az SC 35-ös típusú,
önürítő tisztító szeparátor

● **HIDROSTOP
RENDSZER:**
az ellenőrzött
részürítésekhez,

● a pontos és a gyors
ürítés nagy
koncentrációjú
szilárd anyagot
eredményez,

● működés közben
a szilárdanyag-
kihordás
mennyisége
előre megszabható.

● **RÖVIDTENGELYŰ MEGHAJTÁS:**

- csökkentett támaszerő,
- vibrációmentes működés, nagy fordulatszám,
- nagy áramlási mennyiségek, különösen a problémás szilárd anyagoknál,
- a komplett tengelyegység egyszerű szerelése által könnyű a szervize.

● **ZÁRT SZILÁRDANYAG-ELVEZETÉS**

- speciális szivattyún keresztül,
- feleslegesek a különleges szilárdanyag-felfogó edények,
 - csökkentett zajszint.

● **SOFT-STREAM BEVEZETÉS:**

- kímélő termékekezelés, fokozott tisztítási teljesítmény.

Kilenc évtizedes gyakorlatunk van a centrifugális elválasztás-technikában.

Centrifugáink ma már szinte nélkülözhetetlenek a pincészeti borkezelésnél, és hozzájárulnak azokhoz a tulajdonságokhoz, amelyek a jó bort fémjelzik:

- Tiszta ● Csillogó szín
- Illat ● Zamat ● Nemes íz

**WESTFALIA
SEPARATOR**

Westfalia Separator AG
D-4740 Oelde, Pf.: 3720
Telefon: (02 522) 77-1. Telex: 89 474

Válaszolunk

A ménesi aszú

Nagy Péter kiskunfélegyházi olvasónk több régi könyvben olvasott a ménesi aszúról. Ő erről eddig nem hallott, ezért az eredete felől érdeklődött. Dr. Mercz Árpádtól kértünk választ.

A híres ménesi vörös aszúborokat az erdélyi Aradhegy-aljai borvidéken a Maros jobb partján, Ménes központtal, a környező községek (például Gyorok, Kládova) köves talajú, hegyi szőlőiben termelt Kadarka szőlőből készítették.

A feljegyzések szerint *Edelsbacher György* gyoroki földesúr, a 18. század második felében készítettetett először nagyobb mennyiségben vörös aszút, amelyet főleg Lengyelországban értékesített. *Edelsbacher* módszerét vették át a környező szőlőtermelők.

E borvidéken nem volt a szüret kezdetének hagyományos napja, hanem a szőlő érettsége szerint határozták meg. Rendszerint három részletben gyűjtötték be a termést. Először a fehér-, utána a vörösbort adó fajtákat szedték le és dolgozták fel. Utóljára takarították be az aszúszőlőt.

Az aszúkészítés ideje a szüret után 3–4 hét múlva következett el, akkor, amikor a vörös újborkok már lekerültek az erjesztőkádokról.

Az aszúszemeket csaplyukkal ellátott kádakba gyűjtötték. A csapnyílást és környékét belülről gondosan megmosott, tiszta venyigével takarították. Ezek szűrőfeladatot láttak el. Az aszúszemekből eltávolító eszenciát naponta egyszer, a csapdugó eltávolításával eresztették le. Az eszenciát külön hordóban tárolták és nem adták el. Általában 10 akó aszúszemből körülbelül negyed akónyi (2–3%) eszencia gyűlt össze (1 akó = 54,3 liter). Az aszúszemeket taposósajtárban kis részletekben, lábbal péppé dolgozták. Az így nyert aszútisztítást negyedes vékával (egy erdélyi véka: 23,10 liter) kimérve, magas, csapnyílással ellátott kádba helyezték. Erre azonos mértékben, rendszerint új vörösbort örtöttek. Ekkor mondták, hogy „az aszú össze van állítva”.

Ezt naponta legalább egyszer alaposan megkeverték, a

magvakat lekanalazták. A kád olyan helyiségben állt, melyben se hideg, se meleg nem volt.

A környezeti hőmérséklettől függően előbb-utóbb megindult a lassú erjedés. Az aszútészta szilárd része az erjedő anyag tetején kalapot alkotott, így az ecetesedési veszélyt csak naponkénti gondos kavargatással hátríthatták el. Általában 3–4 hét múlva az erjedés megállt, a kalap súlylyedni kezdett. A kalap alól a tiszta vörösbort a csapnyíláson keresztül, vagy egy fejtő szivornya (golyonyak) segítségével tiszta hordókba fejtették. A kádban visszamaradó boros anyagot becsakolták és bálványasajtón a bort eltávolították. A sajtolás útján nyert bort a leszínelt borhoz keverték. Ezután az aszúbort töltögetés nélkül évekig érlelték.

Egyes termelők az aszúkészítéskor jóminőségű óbort használtak. Ennek eredményeként az erjedés nagyon lassú volt, nem ritkán fél év múlva fejeződött be. A bor illata, zamata így finomabb lett. Hamarabb váltak az ilyen borok érettekké, élvezhetőkké.

Aszúkészítéskor általában úgy számoltak: 1,5 akó aszúszemből 1 akó aszútészta lesz ehhez adtak 64 magyar itce (1 itce = 0,85 liter) jóminőségű bort. A művelet vég-eredményeként így valamivel több mint egy akó aszúbort nyertek.

9 jó minőségű ménesi aszú színe sötétpiros, kellemesen édes, a zamata jellegzetesen fűszeres, a fahéjra emlékeztető volt. A bor színe az érlelés során a barnáspiros felé tolódott el. 30–40 éves aszúborokból a vörös szín nagyrészt kicsapódott, a borok kivilágosodtak.

1760 és 1870 között egy akó vörös aszú ára 12–20 dukát volt. A 19. század első felében, jó évjáratban (1811-, 1828-, 1823-ban) már 2-3 ezer akó (1086–1629 hl) aszúbort készítettek.