

GYÜMÖLCS-
ÉSZTEREK

EUGENOL

SAUTERNES
ÉSTÁRSAI

GYÜMÖLCSÉSZTEREK
FURANEOL
EUGENOL
ETIL-BUTANOÁT
„SZÖLŐ” JELLEGŰ
ILLAT

ANANÁSZ ÉS EPER

EGY KÜLÖNÖS TALÁLKOZÁS

„Az újító ötleteket mindig azon egyszerű ok miatt kérdőjelezik meg vagy támadják, mert még nem terjedtek el.”

JOHN LOCKE

A molekuláris biológia kutatási eredményei kimutatták, hogy az ananász és az eper számos illékony vegyületükben megegyeznek annak ellenére, hogy színükben és szerkezetükben élesen eltérnek egymástól. Ez magyarázza azt a furcsa aromás egybecsengést, amit akkor érzünk, ha bekötött szemmel egymás után megkóstolunk egy ananászt és egy epret. Különösen akkor igaz ez, ha mindkettő kellően érett vagy főtt.

Most pedig vizsgáljuk meg a „molekuláris ikrek”, nevezetesen az ananász és az eper találkozását, valamint azokat a borokét, amelyek minden eddiginél tökéletesebb kapcsolatot alkothatnak azokkal az ételekkel, amelyeket ez az elválaszthatatlan páros ural.

ANANÁSZ

Az ananász íze (*Ananas sativus*) – a neve a *nana* szóból ered, ami parfümöt jelent az őslakos indiánok nyelvén – erőteljesen édes, mégis igen savanykás utóíz jellemzi, és számos aromás vegyületből tevődik össze.

Mindenekelőtt megtalálhatjuk benne az eugenolt, a szegfűszeg és a vanillin illatával, a vanília és a gyümölcsös észterek aromájával, az ananász és a bazsalikom illatjegyeivel, továbbá a karbonciklus oxidált vegyületeit, köztük a furaneolt, mely a karamell árnyalatával jellemezhető, és egyéb, sherryre jellemző aromaprofilú vegyületeket, melyek a sherry amontilladót, valamint az olorosót idézik.

Amikor a gyümölcs már túlrett, ezekhez a domináns aromás vegyületekhez egy szinte állati jellegű vonás, a „húsprofil” kapcsolódik. Mint ahogy más gyümölcsökét, az ananász illatát is észterek határozzák meg, köztük az etil-butanoát (más néven butirát).

Az ananászban megtalálható továbbá a pentanon, boros, acetonos illattal, ami a barrikolt pálinkákban, a banánban, a citrusfélékben és a szőlőben is fellelhető. Végül az ananász tartalmaz etil-propanoátot is, amely egy erősen ananász- és eperillatú gyümölcsészter.

Az ananász és az eper – ahogy azt majd látni fogjuk az epernek szentelt fejezetrészen – azonos illékony vegyületeket tartalmaznak, melyek különböző aromajegyekért felelősek: furaneolt (a karamell illata), eugenolt (szegfűszeg) és bizonyos gyümölcsésztereket (ananász–eper).

Érdeemes megjegyezni, hogy az ananász és az eper illékony molekulái, ahogy a vaníliáé és a rozsmaringé is, jelentős mennyiségben tartalmaznak többek között eugenolt, ami szorosan összekapcsolja a gyümölcsöket a szegfűszeggel és a hozzá illő borokkal. A szegfűszeg árnyalata (lásd a *Szegfűszeg* című fejezetet) különösen jól kivehető a nagyon érett ananászban és az eperben.

Egy ananásszal, eperrel, rozsmaringgal, vaníliával vagy szegfűszeggel elkészített fogás különleges harmóniát teremthet az eugenollal jellemezhető borokkal, melyeket olyan fogásokhoz