

# Előkerül a demizson – most azért, hogy beszéljünk róla

Mivel sok kérdést kapunk vásárlóinktól a különböző demizson termékeink kapcsán, úgy gondoltuk, itt a legjobb alkalom tiszta vizet – ízlés szerint, bort, pálinkát – önteni a pohárba. Ezért az alábbiakban megbeszéljük a legfontosabb tudnivalókat a tárgyban, különös tekintettel a demizsonok feladataira, felhasználási lehetőségeire. Lássunk is neki!

## Mi az a demizson?

A demizson különböző italfélék szállítására, tárolására, erjesztésére szolgáló nagyobb, régebben vesszővel, gyékénnyel, napjainkban műanyaggal burkolt, üvegből (néha műanyagból) készült edény.

A különböző űrtartalmú (például 5, 10, 15, 20, 25, 34, 54 literes) tartályok tehát elsősorban a hobbi borászok, pálinkafőzők nélkülözhetetlen társai Magyarországon minden szegletében.

A demizsonokat általában üvegből készítik (bár léteznek műanyagból készült változatok is.) Az üveg edények átlátszók, így lehetővé teszik a bennük lévő ital vizuális ellenőrzését, a bor mennyiségének, minőségének meghatározását. A műanyag variánsok lehetnek áttetszők vagy színesek. A termékek általában lezáró dugóval, cserélhető szellőzőkkel, illetve a helyváltoztatásukat megkönnyítő fogantyúkkal is rendelkeznek.

Fontos, hogy a folyadékok tárolása és szállítása mellett kertészeti feladatokban, növények szaporításában, palánták nevelésében is számíthatunk rájuk. Stílusos, esztétikus kialakításuknak köszönhetően pedig akár virágvázaiként, lakásunk díszeként is szolgálhatnak az ügyes kis eszközök.

## Borászati főfeladat: a tárolás

A borászatban a demizsonok legfontosabb feladata a bor tárolása/erjesztése. Ebben a minőségükben pedig különösen fontos szerep hárul rájuk. Tudni kell, hogy a bor tárolása nem közönséges raktározási feladat, hanem a borkészítés fontos része. A tárolás során ugyanis borban lezajló kémiai, biokémiai, és mikrobiológiai folyamatok eredménye a tárolás körülményektől is függ. Alapkövetelmény tehát, hogy tárolóedényből ne oldódjanak ki a bor minőségét és összetételét rontó anyagok. Márpedig ezen követelményeknek a demizsonok maradéktalanul megfelelnek. Miért?

Bortárolás céljára az üvegdemizson azért kitűnő választás, mert az üveg nem reagál semmilyen anyaggal. Vagyis semennyire sem befolyásolja a benne lévő folyadék ízét/illatát. Magyarán teljes mértékben kielégíti a bortárolással szemben támasztható követelményeket. Az üveganyag további nagy előnye, hogy ti. nagyon könnyen tisztítható, az üveg demizson használata mellett szóló másik lényeges érv. Arról van szó, hogy a boros edényt csak ki kell öblíteni meleg vízzel, fertőtleníteni, és mehet is bele az újbor. Márpedig ez a fajta praktikus használat nem mondható el sem a hordókról, sem a rivális acéltartályokról. Mindazonáltal az üveg harmadik nagy erényének, az áttetszőségének köszönhető a demizsonok mellett szóló összes érv közül talán a legfontosabb. Tudniillik úgy teszik lehetővé a borászok számára a bor állapotának/változásának ellenőrzését, hogy ahhoz ki kellene nyitniuk a tartályt. Az üveg egyetlen hibáját, a törékenységet, a műanyag borítás segít kiküszöbölni.

Fontos, hogy bár az üveg demizson a leginkább keresett termék, a műanyag edények is kiváló választást jelenthetnek. Nagy előnyük ugyanis, hogy könnyűek, és mivel némileg porózus szerkezetűek, lehetővé teszik a bor levegőzését is. (Habár hővezetésük rossz, tehát erjesztés céljából nem a legjobbak, és a tisztántartásuk is nehézkes).

A bortároló tartályok méretét egyébként akkor választjuk ki helyesen, ha az összhangban van a kezelendő bortételek mennyiségével. Nyilván a választott demizson 5l űrtartalommal csak akkor elegendő, ha néhány tőkét szüretelünk le – akkor viszont nem is kell nagyobb kapacitású edény. Ha viszont több mázsa szőlővel, több tíz liter musttal dolgozunk, a nagyobb űrtartalmú edényeket érdemes preferálni.

## A másik nagy feladat, a szállítás

A tárolás mellett a demizsonok másik nagy feladata, hogy szállítóedényként szolgáljanak a bor (vagy más italok) számára. Ebben a feladatkörben egy kisebb űrtartalmú, például egy 5 literes üveg demizson minden esetben megfelelő választásnak tekinthető. (Ha nem túl nagy a vendégsereg.) Elfér benne akár több embernek elegendő mennyiségű nedű, még sem annyira nehéz, hogy a célállomás előtt pihenni kelljen vele.

Fontos, hogy a termékek esztétikus megjelenéssel rendelkeznek – ez különösképpen igaz természetes anyagokból (vesszőből, gyékényből) fonott demizson példányok esetében. Márpedig a stílusos kinézet nagyban hozzájárul a jó ízű borkóstolók, vendégségek élményéhez. A borítás természetesen nemcsak esztétikai értékkel bír. Védi az ütődések ellen az üveget, szabadtéren pedig a napsugárzással szemben a tartalmát. A burkolat ugyanakkor díszíthető is, tehát ha szalagokkal, virágokkal szeretnék tovább ékíteni az edényt, azt is megtehetjük. Ilyenformán a szolgálaton kívüli demizsonok dekorelemként is funkcionálhatnak a lakáson belül vagy a kertben is.

## Üvegballon kertészeti szerepben

A kertészetben a demizsonokat gyakran használják a növények szaporításához, az apró palánták neveléséhez. Az üvegből készült termékek kiválóan alkalmasak a gyökerek és a hajtások megfigyelésére anélkül, hogy ezzel megzavarnánk a növények fejlődését. Emellett megfelelő hőmérséklet és páratartalom állandó, beavatkozásmentes szinten tartásában is számíthatunk az edényekre. A demizsonokban könnyen el lehet végezni a vízgyökerezést vagy a hidroponikus növénytermesztést, és a palánták kiültetése előtt végrehajtandó többi feladatot. Ha pedig a vizet zárt rendszerként újrahasznosító floráriumot rendezünk be az edényben, nagyon egyedi dísszel gazdagíthatjuk a környezetünket.

## Erre figyeljünk a használat során!

Bár az üvegballon termék használata elsöre kézenfekvőnek tűnhet, jól tesszük, ha mi mégis körültekintően járunk el a mindennapi alkalmazásuk során. A következő tanácsokra érdemes tehát figyelemmel lenni.

- Ne tegyük ki az üvegből készült termékeket szélsőséges hőmérsékletnek. Tehát várjuk meg, hogy a frissen lefőtt pálinka lehűljön, mielőtt az edénybe engednénk. Fordított esetben, tehát ha hideg az ital, és az edény felmelegedett – hasonlóan óvatosan járjunk el. Magától értetődik, hogy az összetört üvegedény nem csak hogy értéktelen, de veszélyes is lehet.
- Ne használjunk fémes (tompá vagy éles) tárgyakat az edény belső felületének tisztítása során. Az apró karcok ugyanis sérülékennyé tehetik a repedések kialakulásával szemben az üvegtermékeket. Ehelyett érdemes üvegmosó keféket használni. Ezek nemcsak, hogy nem karcolják meg az üveget, de úgy vannak kialakítva, hogy könnyen be- és eljussanak az edény aljához is.
- Tanácsos minden használat előtt alaposan megvizsgálni az edény karcolásokat, repedéseket után kutatva. Ha találunk ilyeneket, készüljünk rá, hogy rövideesen új terméket fogunk vásárolni.
- Bár úgy tartja a mondás, hogy a vantól sosem kell félni, fontos, hogy a teli demizson súlyra nehéz lehet. Vagyis a csurig töltött edényt lehetőleg ne csak a fogantyúinál fogva emeljük fel, hanem alul öleljük körbe a karunkkal is! Máskülönben könnyen megtapasztalhatjuk a gravitációt hatását a gyakorlatban.

## És még egy szóra – a kifejezés eredete

A demizson (devizson) kifejezés eredetére több magyarázat is létezik. Az egyik teória szerint a szó a demijohn angol/provanszál űrmértékből származik (1 demijohn = 1 gallon, 1 gallon: 3,8 liter).

A másik, frappánsabb magyarázat szerint Nagy Lajos magyar király sógornőjéhez, Nápolyi Johannához köthető az elnevezés. Történt, hogy egyszer a királynő a dél-franciaországi Grasse városában sétált (éppen Nagy Lajos elől bujkálva), ahol heves zivatar csapott le rá. Johanna a vihar elől egy helyi üvegfúvó házában húzódott be. Itt arra kérte a mestert, hogy mutassa be neki, hogy készülnek az üvegek. Igen ám, de az üvegfúvó annyira ideges lett a királyi társaságban, hogy túlzásba vitte a fújást, és nagy izgalmában végül hatalmas edényt kerekített. A nagy üveg akkora csodálatot váltott ki, hogy úgy döntött a mester, komolyabban belevág a gyártásba. Az új lombikot pedig Dame Jeanne-nak (ejtsd: dem zsan), magyarul Johanna úrnőnek nevezte el. Innen tehát a magyar gyökerekkel is rendelkező eredet.

## Összefoglalva

Összességében a kertészetben és borászatban használt demizsonok rendkívül sokoldalú, rendkívül praktikus eszközök. Olyan edények, amelyek lehetővé teszik a folyadékok tárolását, erjesztését, illetve a növények nevelését is. A különböző kapacitású, űrtartalmú demizsonok számos remek tulajdonsággal rendelkeznek. Megfizethető ár, esztétikus megjelenés, könnyű tisztíthatóság, maximális funkcionalitás, tartósság jellemzi a termékeket – az ízek és az aromák tökéletes megőrzése. Egyszóval elengedhetetlenek egyes növények neveléséhez és a kifogástalan ízű borok előállításához, szállításához. Tekintse át kínálatunkat, és rendelje meg az Önnek legkedvesebb darabokat még ma!