

10 ÉVES A SZABAD MAGÁNFŐZÉS MAGYARORSZÁGON

Ünnepeljük együtt az elmúlt 10 évet!

Szeretettel meghívunk a Pannónia
Pálinkakultúra Egyesület és a
Hungarikum Bizottság közös
szervezésében megrendezésre kerülő
magyar szabad házi pálinkafőzés 10
éves jubileumi ünnepségére!

Hozz egy palackkal Te is, ha mersz!

Programok

- ◆ köszöntők
- ◆ meghívott vendégek beszéde
- ◆ eredményhirdetés
- ◆ pálinkafa ültetése
- ◆ pálinkafőzés bemutató
- ◆ emlékmű avatása
- ◆ ebéd

Helyszín

Becsehely
Hajdu Szilárd pincéje

A programok időpontja

2020.09.27. 11:00

Információ

Gazdag Attila
06 30 305 0794

Hajdu Szilárd
06 30 282 1112

A Jubileumi Párlatverseny részletei
www.parlatverseny.hu



TÁMOGATÓK



„... olyan ember nyisson, oktatást, aki ... fel tud mutatni nemes verseny eredményeket, netalántán hozzá értési OKJ-s oklevelet ...”- by BGY

A fenti „motiváció” indított arra, hogy nevezek életem első „pálinkaversenyére” – ami így sikerült.





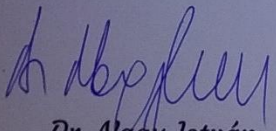
ARANY ÜST DÍJ

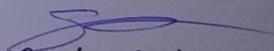
10. Jubileumi Szabadjózású Országos Párlatverseny

Kukolla „Házipálinka” Manufaktúra
részére

körte
kategóriában

Tüskés körte „Házipálinka”
párlatáért


Dr. Nagy István
agrárminiszter,
a párlatverseny fővédnöke


Gazdag Attila
versenyigazgató



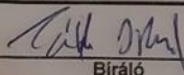
2020. szeptember 27.

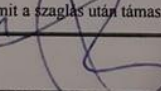
Becsehely



Bírálólap

Minta sorszáma	Termék megnevezése	Alkohol tartalom (VV%)	Asztal száma	Bíráló száma	Kategória				
204	Tüskéskürte				A				
20 pontos bírálati rendszer, csak egész pont adható	Szöveges értékelés (kötelező az egyéni, de elsősorban az összegző bírálatnál)				Pontszám				
Tisztaság max. 5 pont	tinta				5				
Karakter max. 5 pont	nég. füstölés, nódia, bőríz, edgés				4				
Szájérintet max.: 5 pont	karakters, nódia, nódia, bőríz				5				
Harmónia, tartósság max. 5 pont	nég. elegáns, nódia, bőríz				4				
Összpontszám:					18				
Tisztaság: 5 pont: nem optikai tisztaság, hanem párlat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés stb.) hibákat vizsgálják illat alapján. 5 pont, ha nem érezhető ilyen hiba. A hibák mértékétől és mennyiségétől függően vannak le pontot. Gyümölcs-karakter: 5 pont: illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtnak. Ha egyáltalán nem annak a gyümölcsnek az illatát és ízét érzik, vagy abszolút neutrális, akkor 1 pont. Innentől kezdve, minél jellegzetesebb, intenzívebb, kellemesebb, úgy nőhetnek az adott pontok 5-ig. Szájérintet: 5 pont: itt vizsgálják a szájban érezhető ízeket, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb. Harmónia: 5 pont: itt a termékről alkotott össz. benyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben.									


Bíráló


Bíráló


Bíráló

nég. természetes gyümölcs-karakter, nódia





A NEMZETI ÉRTÉKPIRAMIS



Köszöntjük a szabad
gánfőzés bevezetésének
és jubileumi ünnepén!



OGATÓK



MINISZTERIUM

MINISZTERIUM

