

I. SÓLYI BALATON-FELVIDÉK, BAKONY-RÉGIÓ, VESZPRÉM

Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny

Fővédnök:

Dr. Nagy István agrárminiszter

A verseny védnökei:

Porga Gyula polgármester, Veszprém Megyei Jogú Város

V. Németh Zoltán miniszteri biztos, Hungarikum Bizottság

Takács Szabolcs kormány megbízott, Veszprém Megyei Kormányhivatal

2021.



A Szent István Pálinka Lovagrend Súly egyesület pálinka- és párlatversenyt szervez a hazai és határon túli kereskedelmi pálinkafőzdek, magán és bérfőzetők számára Súly községben.

Nevezési határidő:

2021. április 16. (péntek) 15.00 óra

Bírálat időpontja: 2021. április 24. (szombat)

A párlatok bírálatát szakmai kiválóságok végzik!

A verseny zsűri elnöke: Pavlicsek Csaba az ország legrangosabb versenyének – a Quintessence pálinka- és párlatverseny – többszörös legjobb magánfőző díjának nyertese, okleveles pálinkabíró, a Pálinkakiválóságok könyv egyik társszerzője, kiválósági zsűritagja. A zsűri további tagjai országos elismert pálinkabírók, pálinkamesterek, pálinka szakmérnökök.

Ünnepélyes díjátadó és gálavacsora:

2021. május 15. Veszprém

Veszprém Megyei Kormányhivatal (Megyeháza)

Veszprém, Megyeháza tér 1., Szent István terem

A pandémia miatt a rendezvény ideje változhat.

(Az ünnepélyes díjátadó előtti programokra is várjuk a nevezőket:

pálinka lovagrendek felvonulása, pálinkalovag avatás és pálinka szentelés.)

Regisztrációval vehetnek részt a nevezők, a nevezési lapon a részvételi szándékot jelezni kell. Az eredményhirdetést követő álló fogadáson azok vehetnek részt, akik a nevezési lapon jelezték és az 5.000,- Ft-ot meghízták.

Menü: Svédasztalos vacsora korlátlan fogyasztás.

Nevezési tétel: minimum 0,5 liter/minta

Nevezési minták átvétele:

Személyesen Györfi IM Kft. 8183 Papkeszi, Colorchemia Itp. 105/A.

Hétköznap és hétvégén 8.00-19.00 óráig - Telefon: +36 30 570 1297

Postai úton is eljuttatható a következő címre:

Györfi IM Kft. 8182 Peremarton, Colorchemia Itp 105/A,

kérem a csomagra írja rá: „Sólyi Balaton-felvidék, Bakony-régió,

Veszprém Nemzetközi Pálinka – és Párlatverseny”

Versenyszabályzat és nevezési lap olvasható és letölthető

a www.szentistvanpalinkalovagrendsoly.hu weboldalról.

MEGVALÓSULT A MAGYAR KORMÁNY TÁMOGATÁSÁVAL



Györfi Bertalan

Györfi Bertalan

Versenyigazgató

Szent István Pálinka Lovagrend Súly
magyismestere



AGRÁRMINISZTERIUM



BETHLEN GÁBOR

Alapkezelő Zrt.





Szent István Pálinka Lovagrend Sóly

Hisszük, hogy a Magyar Pálinka a hungarikumok közt is a legértékesebb ital. A népszerűség, az apróit főre szülő italok, amik igazi értékkel tölthet meg ezt a fogalmat. Tudjuk, hogy minden csodájában a gyönyörű születés, a garas érzés, gondoskodás, tisztaság. A pálinka ott kezdődik az étel végében, és érik be a pohárban. Hisszük abban, hogy minden pálinkakészítéssel töltött és mérték és a minőség fogalmát, felelősséggel gondozza a szőlőt, és készíti pálinkáját. Hisszük a Tiszteletpálinka, a Szabolcsi úrpálinka, Szendrői szőlőpálinka, Békési szőlőpálinka, Kiskunménfői barackpálinka, Gönci barackpálinka, Üfőhértől meggypálinka, Göcseji kőteppálinka gyógyító, kapcsolatteremtő, értéktől erőiben."

anno: 2019

E-mail: szentistvanpalinkalovagrend@gmail.com
Telefon: +36 30 484 3611



Oklevél

I. Sólyi Balaton-felvidék, Bakony-régió, Veszprém
Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny
2021.

Komoróczy Lajos

Cserszegi Fűszeres szőlő - 2020.

párlatával/pálinkájával

EZÜST

minősítést ért el.

Sóly, 2021. április 24.

Győrfi Bertalan
Szent István

Pálinka Lovagrend Nagymestere
versenyigazgató



Edit Székely
Székely Edit
Párlatvizsgáló zsűri
tag





I. Solyi Balaton-felvidék, Bakony-régió, Veszprém
Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny 2021.

BÍRÁLÓLAP

0

Minta sorszáma	Termék megnevezése	Alkohol tartalom (V/V%)	Asztal száma		
183	Izabella szőlő	45	7		
20 pontos bírálati rendszer, csak egész pont adható	Szöveges értékelés (kötelező az egyéni, de elsősorban az összegző bírálóknál)				Pontszám:
Tisztaság max. 5 pont	Idegen testek illat				3
Karakter max. 5 pont	Oldóanyag illat				3
Szájérzet max. 5 pont	Oldóanyag íz zavaró				3
Harmónia, tartósság max. 5 pont	Zavaró íz és illatjegyek				3
Összpontszám:					12

Tisztaság: 5 pont: nem optikai, 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.
Gyümölcskarakter: 5 pont: illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtának. Ha egyáltalán nem annak a gyümölcsnek az illatát és ízt érzik, vagy abszolút neutrális, akkor 1 pont.. Innentől kezdve, minél jellegzetesebb, intenzívebb, kellemesebb, úgy nőhetnek az adott pontok 5-ig.
Szájérzet: 5 pont: itt vizsgálják a szájban érezhető ízeket, azok maradáóságát, kellemességét, eleganciáját stb.
Harmónia: 5 pont: itt a termékről alkotott összbenyomásokat, 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.



I. Solyi Balaton-felvidék, Bakony-régió, Veszprém
Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny 2021.

BÍRÁLÓLAP

5

Minta sorszáma	Termék megnevezése	Alkohol tartalom (V/V%)	Asztal száma		
184	Cserszegi Fűszeres szőlő	45	10		
20 pontos bírálati rendszer, csak egész pont adható	Szöveges értékelés (kötelező az egyéni, de elsősorban az összegző bírálóknál)				Pontszám:
Tisztaság max. 5 pont	finta				5
Karakter max. 5 pont	Zöldek fűszeres jéggel, fekete jéggel jellemezhető				3
Szájérzet max. 5 pont	kéknyel, szőlő leve, eddes, ...				4
Harmónia, tartósság max. 5 pont	villanó nyelvével				4
				Összpontszám:	16

Tisztaság: 5 pont: nem optikai, 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.

Gyümölcskarakter: 5 pont: illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtának. 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.

Szájérzet: 5 pont: itt vizsgálják a szájban érezhető ízeket, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb.

Harmónia: 5 pont: itt a termékről alkotott összbenyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kórtolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben



I. Solyi Balaton-felvidék, Bakony-régió, Veszprém
Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny 2021.

BÍRÁLÓLAP

Minta sorszáma	Termék megnevezése	Alkohol tartalom (V/V%)	Asztal száma		
185	Tüskés-birs	43	10		
20 pontos bírálati rendszer, csak egész pont adható	Szöveges értékelés (kötelező az egyéni, de elsősorban az összegző bírálóknál)				Pontszám:
Tisztaság max. 5 pont	kiválóan tisztított				3
Karakter max. 5 pont	jó illat, kissé hideg, kellemes íz				3
Szájérzet max. 5 pont	kevésbé, utóíz kellemes				3
Harmónia, tartósság max. 5 pont	kissé kellemes, kellemes íz, kellemes illat				3
				Osszpontszám:	12

Tisztaság: 5 pont: nem optikai, 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.

Gyümölcskarakter: 5 pont: illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajának. 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.

Szájérzet: 5 pont: itt vizsgálják a szájban érezhető ízeket, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb.

Harmónia: 5 pont: itt a termékről alkotott összbenyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kórtolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben.

Magán és Bérfőzetők alapdíjai

Versenyző neve	Pálinka/párlat megnevezése	Minősítés
1. Ágotai Zoltán	Körte	bronz
	Eperfa hordóban érlelt szőlő	bronz
	Starking alma	ezüst
	Kékfrankos szőlő	ezüst
2. Bíró István Balázs	Furmint aszú	ezüst
3. Bucsi Róbert (Bucsi Róbert/Nagycsécsi Pálinkafőzde)	Sárgamuskotály szőlő	ezüst
4. Czirfáné Berczi Krisztina	Körte	bronz
	Tramini szőlő	arany
5. Csernyik István	Piros ribiszke	bronz
	Szilva	bronz
	Málna	ezüst
	Irsai Olivér szőlő	ezüst
	Cigánymeggy	ezüst
	Irsai Olivér borseprő	arany
6. Dornai Attila	Golden alma	bronz
	Stanley szilva	bronz
	Cigánymeggy	ezüst
	Irsai Olivér szőlő	ezüst
	Hárslevelű szőlő	arany
7. Dr. Vári Kovács József	Somlói borpárlat	bronz
	Somlói borpárlat	ezüst
8. Éberhardt Szabolcs	Szilva	ezüst
	Pándi meggy	arany
9. Éberthardtne Oláh Anikó	Kékszőlő vegyes	bronz
	Irsai Oliver szőlő	bronz
	Merlot szőlő	ezüst
	Furmint törköly	ezüst
	Kékfrankos szőlő	arany
	Blauburger szőlő	arany
10. Ecsedi János és Dr. Kósa Lajos	Körte Lucas	bronz
	Birsalma	ezüst

11.	Fábián Krisztián	Golden alma	bronz
		Birsalma	bronz
12.	Fazekas Zsuzsanna	Pándi meggy	bronz
		Szürkebarát	bronz
		Ottonel muskotály szőlő (Ottonel muskotály)	arany
12.	Haszon Dávid	Cseresznye Germesdorfi	bronz
		Meggy	bronz
		Vadkörte	bronz
		Vérbélű körte	ezüst
13.	Herczeg Gyula	Sárgabarack	bronz
14.	Horváth Sándor	Jonagold alma	arany
		Meggy	arany
15.	Jakatics András	Zweigelt törköly	bronz
		Körte	ezüst
		Kékoportó-kékfrankos törköly	ezüst
16.	Jánvári Tiborné és Jánvári Ádám	Körte	bronz
		Birs	ezüst
		Kökény	ezüst
		Csipkebogyó	arany
17.	Kaptur József	Csabagyöngye szőlő	bronz
		Sólyi szilva	arany
18.	Kis Balázs	Alma (Kozármislenyi alma)	ezüst
		Tramini szőlő	ezüst
		Birs	ezüst
		Érdi bőtermő meggy	ezüst
		Királyleányka szőlő	arany
		Ottonel muskotály szőlő	arany
		Cserszegi Fűszeres szőlő	arany
		Pölöskei muskotály szőlő	arany

19.	Kiss József	Kökény	bronz
		Tölgyfa hordóban érlelt Alma pálinka több fajta almából	ezüst
		Muskotályos törköly (Muskotályos törköly párlat)	ezüst
19.	Kiss Tibor	Málna	bronz
		Fekete ribizli	bronz
		Meggy	bronz
		Irsai olivér törköly	bronz
		Birsalma	ezüst
		Vilmoskörte	ezüst
		Szomolyai fekete cseresznye	ezüst
		Irsai Olivér Szőlő	ezüst
		Othello-Izabella szőlő	ezüst
		Vegyes erdei gyümölcs	ezüst
		Barack párlat tölgyfahordóban érlelve	arany
		Madár és lisztes berkenye	arany
		Starking alma	arany
		Othello szőlő	arany
20.	Kolláth Bálint	Homoktövis-Alma	arany
21.	Komoróczy Lajos	Cserszegi Fűszeres	ezüst
22.	Kovács Tibor	Fekete ribizli	ezüst
		Birs 1.	arany
23.	Krajnyák Zoltán	Besztercei szilva	bronz
		Tohaj-Hegyalja szőlő válogatás sárgamuskotály-furmint-hárslevelű	bronz
		Granny Smith alma	arany
		Hárslevelű szőlő	arany

24.	Krizsai Sándor	Irsai Olivér	bronz	
		Fekete ribizli	ezüst	
		Fekete cseresznye	ezüst	
		barack	ezüst	
		Szilva	ezüst	
		Kökény	arany	
		Sárga muskotály	arany	
		Áfonya	arany	
25.	Lábár Gábor	Elenka körte	bronz	
		Irsai Olivér szőlő	bronz	
26.	László József Attila	Alma	bronz	
		Szilva	bronz	
		Borpárlat	bronz	
		Szőlő Cserszegi fűszeres	bronz	
		Szőlő Királyleányka	bronz	
		Irsai Olivér szőlő	ezüst	
		Szőlő Syrah	ezüst	
		Cseresznye	arany	
	27.	László Norbert	Vilmoskörte	bronz
			Vadbodza bogyó	bronz
		Irsai Olivér seprő	bronz	
		Kékszőlő seprő	bronz	
		Sárgamuskotály törköly	bronz	
		Granny Smith alma	ezüst	
		Bosc Kobak körte	ezüst	
		Érdi jubileum meggy	ezüst	
		szilva	ezüst	
		Sárga muskotály szőlő	ezüst	
		Irsai olivér szőlő	ezüst	
		Regina cseresznye	arany	
		Vadcseresznye	arany	
28.		Madarász Zoltán	Alma (Őszi alma)	bronz
		Málna(Polka málna)	bronz	
		Meggy (Meteor meggy)	bronz	
		Alma	ezüst	
		Vegyes (Málna-Othello törköly)	ezüst	
		Málna (Őszi málna)	ezüst	
		Bodza	ezüst	

	Feketeszeder	arany
	Meggy	arany
	Feketeberkenye(Feketeberkenye Nero)	arany
	Feketeberkenye (Feketeberkenye Viking)	arany
	Muscat Ottonel Szőlő	arany
	Málna (Pokusa málna)	arany
29. Mladoniczki István	Red Rome Alma	bronz
	Néró Szőlő	bronz
	Sárga Muskotály Törköly	bronz
	Néró Szőlő Törköly	bronz
	Fekete Ribizli	ezüst
	Cigánymeggy	ezüst
	Irsai Olivér Szőlő Borpárlat	ezüst
	Irsai Olivér Szőlő Borpárlat	ezüst
	Néró Szőlő Borpárlat	ezüst
	Néró Szőlő Seprő	ezüst
	Medina Szőlő	ezüst
	Irsai Olivér Szőlő Törköly	ezüst
	Irsai Olivér-Vilmoskörte Blend	ezüst
	Szirén Szőlő Seprő	arany
	Irsai Olivér Szőlő Seprő	arany
	Szirén Szőlő	arany
	Cabernet Savignon Szőlő	arany
	Szirén Szőlő Törköly	arany
	Florina Alma Borpárlat	arany
	Kökény	arany
	Granny Smith Alma-Birs Blend	arany
	Florina alma	arany
	Florina Alma Törköly	arany

	Cabernet Sauvignon Szőlő-Fekete Ribizli Blend	arany
	Szilva-Kökény Blend	arany
30. Nagy Lajos	Feketeszeder 2018	bronz
	Zöld veltelini és chardonnay szőlő	bronz
	Granny Smith Alma	ezüst
	Stanley szilva	ezüst
	Irsai Olivér	ezüst
	Ceglédi óriás kajszi	arany
31. Nagy Sándor	Meggy	bronz
	Cseresznye	ezüst
	Füge	arany
	Soproni kékfrankos	arany
32. Opauszki Csaba	Meggy	ezüst
	Som húsos	ezüst
33. Parti Attila	Meggy	ezüst
34. Pinkóczi Zoltán	Florina alma 2020	bronz
	Mutsu alma	bronz
	Palócföldi feketeribizli	bronz
	Florina alma 2019	ezüst
	Gold Rush alma	ezüst
	Meggy	ezüst
	Tokaji aszútörköly tölgyfahordóban	ezüst
	Borpárlat	ezüst
	Irsai Olivér szőlő	ezüst
	Izabella szőlő	ezüst
	Tokaji aszútörköly	ezüst
	Szomolyai fekete cseresznye	arany
35. Popuczka Péter Miklós	Fekete ribizli	bronz
	Fehér ribizli	bronz
	Gönci barack	bronz
	Érdi bőtermő meggy	bronz
	Irsai Olivér szőlő	bronz
	Zöld Veltelini szőlő	bronz

	Othello szőlő	bronz
	Zöld Veltelini törköly	bronz
	Sárgamuskotály törköly	bronz
	Othello törköly	bronz
	Cabernet Savignon törköly	bronz
	Som Nemtudom szilva házasítás	bronz
	Kökény Nemtudom szilva házasítás	ezüst
	Starking alma	ezüst
	Helvécia birspárlat	ezüst
	Piros ribizli	ezüst
	Red Haven őszibarack	ezüst
	Stanley szilva	ezüst
	Galagonya	ezüst
	Kökény	ezüst
	Sárgamuskotály szőlő	ezüst
	Irsa Olivér törköly	ezüst
	Újfehértói fürtös meggy	arany
	Szatmári Nemtudom szilva	arany
	Húsos som	arany
36. Rehus Balázs	Meggy	ezüst
	Csabagyöngye szőlő	ezüst
37. Réti Gergely(Égettbor Manufaktúra)	Furmint borpárlat	arany
38. Rozmis Edit	Bodrogközi piros vilmoskörte	ezüst
	Bereczki birskörte	arany
39. Rozmis Ferenc	Szomolyai fekete cseresznye	ezüst
	Mátrai sárgamuskotály szőlő	ezüst
40. Sebestyén József	Szilva párlat	bronz
	Othello szőlő	bronz
	Irsai Olivér szőlő	bronz
	Kékfrankos szőlő	ezüst

	Cserszegi fűszeres szőlő	arany
	Germesdorfi cseresznye	arany
41. Sebestyén Károly	Körte	ezüst
	Fekete ribizli	arany
42. Simon Gáborné	Sárgabarack	bronz
	Irsai Olivér	ezüst
43. Szukopné Hartmann Marianna	Fűszeres alma	bronz
	Barack	bronz
	Szilva tölgyfahordóban érlelve	ezüst
	Alma tölgyfahordóban érlelve	arany
	Irsai Olivér szőlő	arany
44. Tóth István	Birs	bronz
	Kékfrankos szőlő	ezüst
	Kékfrankos szőlő	ezüst
	Kékfrankos törköly	ezüst
	Irsai szőlő	arany
	Irsai törköly	arany
45. Tóthné Varga Erzsébet	Birs	bronz
	Papkörte	bronz
	Cigánymeggy	bronz
	Kökény	bronz
	Pirosalma	ezüst
	Bodza	arany
46. Varga Zoltán	Sárgabarack	bronz
	Birsalma	ezüst
	Vadmeggy párlat	arany
47. Vargha Béla	Gloster alma	bronz
48. Veres István	Golden alma	bronz
	Penyigei Nemtudom szilva	bronz
	Elena szilva	arany
	Irsai Olivér szőlő	arany

Magán és Bérfőzdek kategória győztesei

	Versenyző neve	Párlat megnevezése
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Birs párlat alkategória	Rozmis Edit	Bereczki birs párlat
Almatermésű gyümölcsből készített párlatok kategória győztese	Kiss Tibor	Starking alma párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Ribiszke párlat alkategóriában	Sebestyén Károly	Feketeribizli párlat
Bogyós gyümölcsből készített párlatok kategória győztese	Madarász Zoltán	Pokuska málna párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Meggy párlat alkategóriában	Horváth Sándor	Meggy párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Szilva párlat alkategóriában	Kaptur József	Sólyi szilva párlat
Csonthéjas gyümölcsből készített párlatok kategória győztese	Sebestyén József	Germesdorfi cseresznye párlat
Érlelt és ágyas párlatok kategória győztese	Kiss Tibor	Tölgyfahordóban érlelt kajsziparack párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Kökény párlat alkategóriában	Mladoniczki István	Kökény párlat
Gyűjtött erdei és vadontermő gyümölcsből készített párlatok kategória győztese	Kiss Tibor	Madár és lisztes berkenye párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Szőlő párlat alkategóriában	Kiss Tibor	Othello szőlő párlat
Legjobb magánfőzött /bérfőzetett Irsai Olivér szőlő párlat alkategóriában	Szukopné Hartmann Marianna	Irsai Olivér szőlő párlat

Legjobb törköly párlat alkategóriában	Mladoniczki István	Sziren törköly
Szőlő-, törköly- és szőlő eredetű párlatok kategória győztese	Mladoniczki István	Irsai Olivér Seprőpárlat
Vegyes gyümölcsből készített párlat kategória győztese	Mladoniczki István	Szilva-Kökény vegyesgyümölcs
A verseny legjobb magánfőzője	Mladoniczki István	A különdíjat a Mohácsi Polgárok Olvasókör MAGNUS SPIRITUUM Pálinka-és Párlatverseny ajánlotta fel.Sólya Nándor adta át a díjat.
A verseny legjobb bérfőzetője	Kiss Tibor	
A verseny legjobb bérfőzdéje	Badacsonyi Pálinkaház Kft.	

Sóly község legjobb párlata díj nem kerül kiadásra

A verseny legjobb magán és bérfőzetett párlata	Kiss Tibor	Tölgyfahordóban érlelt kajszibarack párlata SMARAGD-DÍJBAN részesült
--	------------	--

Kereskedelmi főzdek alapdíjai

49.

Versenyző neve	Megnevezés	Minősítés
1 Csepp Pálinka Kft.	Meggy pálinka	bronz
	Hegykői szilvapálinka	bronz
	Fehér szőlő törkölypálinka	bronz
	Birs pálinka	ezüst
	Vilmoskörte pálinka	ezüst
	Penyigei szilvapálinka	ezüst
	Tropcal IPA sörpárlat(HOPTOP Tropical Swinger	ezüst
	Hegykői almapálinka	arany
	Fekete ribiszke pálinka	arany
	Sárgabarack pálinka	arany
	Besztercei szilvapálinka	arany

	Madárberkenye pálinka	arany	
	Kékfrankos szőlő pálinka	arany	
	Irsai Olivér szőlő pálinka	arany	
	Irsai olivér törkölypálinka	arany	
	Fekete cseresznye- málna pálinka	arany	
	White IPA sörpárlat (MONYO White IPA sörpárlat)	arany	
	Mango Bay sörpárlat (MAD SCIENTIST Mango Bay sörpárlat)	arany	
	Érlelt IPA sörpárlat	arany	
50.	CSALLÓ Pálinka Manufaktúra	Szeder pálinka	ezüst
		Fürtös vadmeggy pálinka	ezüst
		Eper pálinka	arany
51.	Fűzfőszer Kft. (Sümegei Pálinkaház)	Vegyesgyümölcs pálinka	bronz
		Irsai Olivér szőlő	ezüst

52.	Holzinger János (Holzinger János, Holzinger Pincészet és Pálinkaház)	Szilva bronz
	Irsai Olivér szőlőpálinka	bronz
	Cabernet Sauvignon szőlőpálinka	arany
53.	Kodio Trade Kft. (Solti Pálinkárium)	Bodza bronz
	Zölddió likőr	bronz
	Kadarka törköly	bronz
	Irsai Olivér szőlő	ezüst
	Narancslikőr	ezüst
	Cserszegi fűszeres szőlő	arany
	Mátrai muskotály szőlő	arany
	Rajnai rizling törköly	arany
	Cigánymeggy	arany

54.

Pomarium Kft.(Szeb&Ko Pálinkaház)	Meggy	bronz
	Cserszegi fűszeres szőlő	ezüst

Kereskedelmi főzdék Champion-díjai

Legjobb fekete ribiszke pálinka alkategória	1Csepp Pálinka Kft.	Fekete ribiszke pálinka
Legjobb Eper pálinka alkategória	CSALLÓ Pálinka Manifaktúra Kft.	Eper pálinka
Csonthéjas gyümölcsből készített kategóriában Champion díjas pálinka	1Csepp Pálinka Kft.	Sárgabarack pálinka
Szőlő-, törköly- és szőlő eredetű kategóriában Champion díjas pálinka	Kodio Trade Kft. (Solti Pálinkárium)	Mátrai muskotály szőlő pálinka
A verseny legjobb kereskedelmi pálinkája	1Csepp Pálinka Kft.	Sárgabarack pálinkája SMARAGD-DÍJBAN részesült

Nem kerül kiosztásra:
Almatermésű
Bogyós
Életstílus párlatok
Gyűjtött erdei és vadontermő
Vegyes gyümölcsből
Zöldség és egyéb párlatok
A verseny legjobb kereskedelmi főzdéje

54.

Pomarium Kft.(Szeb&Ko Pálinkaház)	Meggy	bronz
	Cserszegi fűszeres szőlő	ezüst













Palatin Dorog
Gazella Város











Balaton Rév
Széllő Lovas
16-PIRE LUVAGODU
KECEL

SOMLO ÉS KÖRNYÉKI
BORVIT EGYESELET
2000

Szent István
1890

Diploma
Köszönet

Diploma
Köszönet



Palatinus Szeregius
Széllia Pontifex

S. P. POPE LOUAGRENSIS
RECE.

S. P. POPE
SALONICA
LOUAGRENSIS
SALY

Palatinus Szeregius
Széllia Pontifex

Palatinus Szeregius
Széllia Pontifex

SOMOSI
PONYEKE

GYEL
park

Diploma
Szeregius Széllia Pontifex