

Rekord mennyiségű pálinkát neveztek idén a pálinkafőzdék

Miskolc ad otthont idén az Országos pálinka- és törkölypálinkaversenynek, amelyre rekord mennyiségű, több mint 400 féle pálinkát neveztek a főzdek. A bírálatot szeptember 28. és 30. között tartják a miskolci Polgármesteri Hivatal épületében, ahol 32 pálinkaszakértő kóstolja és értékeli a nevezett tételeket. A verseny további különlegessége, hogy külső rendezvények is kísérik: a pálinkakedvelők számára kóstolókurzusokat szerveznek helyi éttermekben.

A Pálinka Nemzeti Tanács idén is megrendezi az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyt, ami a kereskedelmi pálinkafőzdek legnívósabb hazai megmérettetése. A verseny lebonyolítását követően megismerhetjük többek között 2020 legjobb pálinkáját és átadásra kerül a legeredményesebb főzdek járó díj is. A versenyt a PNT hagyományosan tavasszal szokta megrendezni, idén viszont a járvány helyzet miatt szeptemberre tolódtott a bírálat. A helyszínt minden évben más város biztosítja, idén a Miskolci látja vendégül a rendezvényt, melyre rekord számú, több mint 400 tétel került nevezésre.

„Az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny a termelőknek és a fogyasztóknak is szakmai visszajelzést ad az aktuális pálinkakínálatról. A champion, az arany, ezüst és bronz minősítés, valamint a részletes szöveges jellemzés a pálinkák készítőinek szól, az ország pálinkája, a legeredményesebb pálinkafőzde, valamint az egyes kategória díjak a közönséget tájékoztatják arról, hogy melyek a piacon elérhető legjobb pálinkák. A versenyt minden évben hagyományosan tavasszal rendezzük meg, idén a járványhelyzet miatt csúszott szeptemberre a tételek minősítése. A biztonságos versenyhez a lehető legtöbb óvintézkedést megtesszük a helyszínen, a bírák pedig csak negatív COVID teszttel foglalhatják el a helyüket Miskolcon – mondta el Mihályi László, a Pálinka Nemzeti Tanács elnöke.

A versenyre pálinkát, törkölypálinkát előállító kereskedelmi főzde nevezhet korlátlan számú mintát, az előállított mennyiségtől függően üzleti vagy egyedi termék kategóriában. A tételeknek – a többi hazai versenytől eltérően – több rostán kell átmenniük, a verseny első lépéseként a termékeket analitikai vizsgálatnak veti alá a NÉBIH. Ezután következik az érzékszervi minősítés, ahol a pálinkákat 32 bíráló kóstolja és értékeli három napon keresztül.

A miskolci verseny különlegessége, hogy idén először külső rendezvények is kísérik. A minősítés három napján három különböző étteremben tartanak ingyenes, regisztrációhoz kötött pálinkakóstoló-kurzusokat, ahol pálinkakedvelők is ízelítőt kaphatnak a bírálat lépéseiből, megtanulhatják felismerni a pálinkahibákat és a pálinkák közötti minőségi különbségeket.

A kóstolókurzusról bővebben: <https://www.palinkanemzetitanacs.hu/hu/aktualitasok/94>