



A XI. Quintessence Pálinka- és Párlatversenyt a hegykői 1 Csepp Pálinka Kft. nyerte meg, akiknek sikerült a verseny legjobb pálinkája nagydíjat is megszerezniük kajszibarack pálinkájukkal.

Az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett XI. Quintessence Pálinka- és Párlatversenyre 1606 minta érkezett Magyarországon kívül Romániából, Horvátországból, Szlovákiából és Izraelből. Az eredményhirdetést egy nagyszabású gála részeként január 25-én tartották meg Miskolc-Lillafüreden, ahol kiderült, hogy kik voltak a legjobbak, és melyik főzde és pálinka lett a 1606 minta abszolút legjobbjá. A nevezett pálinkák és párlatok 215 nevezőtől, 127 településről származnak. A pálinkák és párlatok értékelésére január 15-17-én került sor Ongán.

A háromnapos zsűrizés során a 27 fős nemzetközi bíráló csapat közül minden versenymintát minimum 6 szakember (bizottsági, gyors és szárazpróba zsűri tagok vegyesen) értékelt, de olykor 10 bíráló mondott véleményt a pálinkáról. A bíráló lapok az egyesület saját maga által fejlesztett számítógépes szoftver programjának segítségével bírálónként kerültek kitöltésre. Az éremhatárok a következők voltak: arany 18-20 pont, ezüst 16-17 pont, bronz 14-15 pont.

Magyarországon először a törkölyök új, 100 pontos bírálati rendszer szerint kerültek értékelésre, melynek első szakmai visszhangjai pozitívak. Az értékelés szempontjait 11 alkategóriára osztották, és a törkölyök minősítésnél a következő ponthatárokat használták: 95-100 pont: máshoz nem hasonlítható csúcs pálinka, 89-94 pont: kivételes pálinka egyedi karakterrel és stílussal, 78-88 pont: nagyon jó, különleges minőségű pálinka, 67-77 pont: átlagos minőségű, jól iható, jellegzetes pálinka, 55-66 pont: átlag alatti, iható, jellegzetességek nélküli, kisebb hibákkal bíró pálinka, 54 alatti pont: szegényes, gyenge minőségű, jellegtelen, hibás pálinka.

A zsűri döntése alapján: arany oklevelet kapott 228 (14,1%), ezüst minősítést 356 (22,1%), míg bronz elismerést 461 (28,7%) pálinka és párlat. A kereskedelemben kapható minták közül 26 champion, azaz nagyaranyérem került kiosztásra, míg a magán- és bérfőzetőknél 39 kategória győztes minta volt. A 1606 nevezett és lebírált mintából 304 volt a kereskedelmi tételek száma, 530 a bérfőzők és 772 a magánfőzők által előállított pálinka és párlat.

Az aranyérmes pálinkák közül a társadalmi zsűri tagjai január 25-én 19.30 órától, Lillafüreden, a Palotaszállóban választották ki a közönségdíjas pálinkát, melyet az erdélyi Potio Nobilis vadmálnája nyert el. Ekkor tartották a kereskedelemben kapható pálinkák díjkiosztóját, míg ugyancsak január 25-én délután a magán és bérfőzetett párlatok ünnepélyes eredményhirdetésére került sor a DVTK stadion exkluzív termében.

A XI QUINTESSENCE Pálinkaverseny nagydíjasai

A legjobb kereskedelmi főzde, egyben az egész verseny győztese: 1 Csepp Pálinka Kft. (Hegykő)

A verseny legjobb pálinkája: 1 Csepp Pálinka Kft. kajszibarack pálinkája

A közönségdíjas pálinka: Potio Nobilis (Erdély – Sepsiszentgyörgy) vadmálnája

A legjobb bérfőzde: a Mámor Pálinkaház (Felsőzsolca)

A legjobb magánfőző: Volcz Zoltán

A legjobb bérfőzető: Cseke Zsolt

A legjobb magán és bérfőzetet pálinka: László Norbert Trópusi mix vegyes pálinkája

A legjobb ongai pálinka: Jónyer Gergely meggy pálinkája