

XIII. Gyermelyi Pálinka Est, és pálinkás programok

VERSENYKIÍRÁS, és a DÍJKIOSZTÓ GÁLAEST programja

Szervező: Magyar Magánfőzők Pálinka Egyesület

Helyszín: Gyermelyi Sportcsarnok, 2821 Gyermely, Iskola u. 14.

Fő szervező: Nagy Attila a Magyar Magánfőzők Pálinka Egyesület elnöke

Mobil: +36-70-442-4528

E-mail: gyermekelyati@gmail.com

Kiemelt támogatók: Gyermely Község Önkormányzata, Gyermelyért Faluvédő Egyesület, Magyar Magánfőzők Pálinka Egyesület, KEVM Önkormányzata.

A verseny/bírálat időpontja: 2023. február 18. szombat, 9 óra

Eredményhirdetés: 2023. február 25. szombat, 17 óra

A verseny szakmai támogatói:

Béli Géza pálinkamester, a PálinkaKollégium alapító tagja, a PNT alelnöke, a zsűri elnöke, Képzett, tréningezett, PNT listás érzékszervi minősítők, pálinkamesterek, pálinkaszakmérnökök, Ugrics Attila a KEVM NAV jövedéki osztály szakértője

A verseny célja:

Képalkotás a régió területén található magánfőzők, bér-és kereskedelmi főzdek pálinkáinak, párlatainak aktuális helyzetéről, továbbá a kulturált pálinkafogyasztás, valamint a térség gasztronómiai kultúrájának megismertetése az esemény résztvevőivel.

A pálinkát/párlatot előállítók szakmai fejlődésének támogatása, szakmai bemutatók szervezése a cefrézési agyagok, valamint házi pálinkafőzők, és egyéb eszközök bemutatásával. Ezen felül korrekt, szakszerű pálinkabírálattal a minőségjavulás elősegítése. A pálinka és párlatkészítők felkészültségének, szaktudásának teljes körű áttekintéséhez, összehasonlításához azonban szükség van más, a Kárpát-medence teljes területéről érkező minták értékelésére is. Ezért kérjük, hogy minél többen éljenek a lehetőséggel, és nevezzenek a versenyre!

Találkozzunk, ismerjük meg egymást, ezzel is öregbítsük a pálinka, mint Hungarikum hírnevét. Az ország különböző pontjairól ideérkező nevezők, bírálók, szakemberek, és pálinka lovagok, elvigyék hírünket a médiákon keresztül, továbbá személyes benyomások alapján is, hogy később akár turistaként visszatérve alaposabban megismerjék térségünket, ezáltal növeljék a turizmus fellendülését.

A verseny meghirdetésének köre:

A Gyermelyi Pálinka Est, és pálinkás programok alkalmából meghirdetett pálinka/párlat bírálatra Magyarország egész területéről, és a környező országokból is lehet nevezni.

A nevezés feltételei:

Nevezni a kitöltött nevezési lappal lehet, amely letölthető a www.gyermely.hu és a www.palinkafozes.com honlapról.

A mintákat a szervező címére: Nagy Attila 2821 Gyermely, Iskola u. 39. kell elküldeni, vagy személyesen leadni 2023. január 9. és február 13. között!

FELHÍVJUK A NEVEZŐK FIGYELMÉT ARRA, HOGY A MINTÁKAT SORSZÁMOZZUK, ILLETVE AZ ADATOKAT SZÁMÍTÓGÉPRE RÖGZÍTJÜK, EZÉRT A MEGJELÖLT DÁTUM UTÁN TOVÁBBI NEVEZÉSEKET NEM ÁLL MÓDUNKBAN ÁTVENNI!!!

A verseny további mintaátvételi pontjai, illetve a kapcsolattartók:

Gyermely, Iskola u. 39.
Báta, Fő u. 36.
Szeged, Borostyán Birtok,
Dorog, Pilis Műszaki áruháza,
Ács, Ady Endre u. 68.
Palotás, Kossuth L. u. 3/a.
Tatabánya, Paradicsom u. 37.

Nagy Attila 06-704424528;
Muth József 06-703387165;
Németh József 06-302067084;
Szepesi Szabolcs 06-202147911;
Varga László 06-302838451;
Oldal Gábor 06-304683920;
Piuk Péter 06-204204700;

A nevezési laphoz minden nevezőnek csatolni kell a pálinka vagy párlat származását igazoló iratot, párlat előállítás jegyet, párlat-pálinka előállítási engedélyt, bérfőzdei lapot, vagy szállító levelet, mert ezek nélkül a nevezés érvénytelen!

A versenyre fajtánként **0,5 liter szépen felcímkézett** üveggel lehet nevezni (a pálinkákat az est folyamán kiállítjuk, vacsora után azokat a tulajdonosok el kell, hogy vigyék!).

Nevezési díj: **2.500.- Ft/minta**.

A minták értékelése a megszokott 20 pontos érzékszervi minősítési rendszerben, nyílt helyszíni bírálattal történik, melyre szeretettel várjuk az érdeklődőket a bírálat napján 11-13 óra között!

A minták értékelése 20 pontos bírálati lapon történik az alábbiak szerint:

Illat tisztaság, (hibátlan) - max. 3 pont,

Illat karakter, (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg illatban) - max. 5 pont,

Íz tisztaság, (hibátlan) - max. 3 pont,

Íz karakter, (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg ízben, testesség, csípősség, szúrósság) - max. 5 pont,

Harmónia, tartósság, (benyomások kóstolás után) - max. 4 pont.

Az egyes jellemzőkre csak egész pont adható. A pontozást írásban indokolni kell, a nélkül a bírálat érvénytelen! Az elért pontszámot és az írásos indoklást az eredményhirdetésen minden nevező megkapja!

Arany minősítés: 18-20 pont,

Ezüst minősítés: 16-17 pont,

Bronz minősítés: 14-15 pont.

A szakmai zsűri az aranyérmes tételek közül az alábbi kategóriákban hirdet és jutalmaz győzteseket, melyeket az adott kategóriában visszakóstolással választ ki:

1. Alma,
2. Körte,
3. Birs,
4. Cseresznye,
5. Meggy,
6. Kajsziparack,
7. Őszibarack,
8. Szilva,
9. Szőlő,
10. Törköly,
11. Borpárlat, borseprő, és egyéb szőlőből készült termékek,
12. Bogyósok,
13. Erdei gyümölcsök, vadon termők,
14. Vegyes pálinkák/párlatok,
15. Egyéb párlatok (déli gyümölcsök, stb)
16. Likőrök (csak kereskedelmi tételek).

A szervezők fenntartják a jogot megfelelő számú tétel esetén további kategóriák megnyitására!

Az est folyamán közönség zsűri választja ki a gyermelyi aranyérmes pálinkák/párlatok közül a:

"Germely Legfinomabb Pálinkája/Párlata" különdíj nyertesét.

Küöldíjban részesül a Komárom-Esztergom megyéből érkezett nevezések aranyérmesei közül társadalmi zsűri által a legfinomabbnak választott:

Komárom-Esztergom Megye Legfinomabb Pálinkája/Párlata díj.

Átadásra kerül a legeredményesebb magánfőző részére a:

"Vándorserleg" a Magyar Magánfőzők Pálinka Egyesület ajánlásával.

A leadott nevezések összesítése alapján díjazásban részesül a:

Legeredményesebb bérőzető,

valamint a kereskedelmi főzdek közül a :

Legeredményesebb kereskedelmi főzde.

A díjkiosztó gálaest rövid programja:

A díjkiosztó gálaest 17 órakor veszi kezdetét. Köszöntők, kultúr-és zenei programok, valamint a pálinkák/párlatok értékelése, továbbá az oklevelek, és bírálati lapok átadása mellett a kategória győztes pálinkák kóstoltatása zajlik. A kategória győztes díjak átadása előtt bevonulnak a Kárpát-medencei Pálinka Lovagrendek, ezzel is emelve a program színvonalát. A hivatalos program zárását követően pedig meleg disznótoros vacsorával, és gyermelyi tészta desszerttel várjuk a kedves érdeklődőket!

A vacsorát követően kötetlen beszélgetésekre, és további pálinkakóstolásokra adunk lehetőséget, amit a kedves vendégeink az érkezéskor ajándékba kapott egyedi pálinkás pohárból fogyaszthatnak el.

Aki pedig táncra pattanna örömeiben, annak élő zenés TÁNCHÁZ programmal kedveskedünk, az Ágas-Bogas zenekar és táncosai jóvoltából!

A rendezvényre a belépődíj: **12.000-Ft/fő.**

A jegyeket csak elővételben árusítjuk, melyeket a nevezések leadásával egy időben, illetve február 15-éig lehet megvásárolni!

A rendezvényre mindenkit szeretettel várunk!

Nagy Attila főszervező

Germely, 2023.01.10.