

XIV. Gyermelyi Pálinka Est

Pálinka és párlatverseny

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: gyermekelyiati@gmail.com

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

A verseny/bírálat időpontja: 2024. február 22-23, csütörtök, péntek.

Eredményhirdetés: 2024. február 24. szombat, 17 óra

A verseny szakmai támogatói:

Béli Géza pálinkamester, a PálinkaKollégium alapító tagja, a PNT alelnöke, a zsűri elnöke, Képzett, tréningezett, PNT listás, okleveles érzékszervi minősítők, pálinkamester szakmérnökök, pálinkamester szaktanácsadók,

Ugrics Attila a KEVM NAV jövedéki osztály szakértője

A verseny célja:

Képző és 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!

Találkozunk, 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, Pálinka és párlatverseny alkalmából meghirdetett pálinka/párlat bírálatra Magyarország egész területéről, és a környező országokból **korlátlan tételszámmal** lehet nevezni!

A nevezés feltételei:

Nevezni a kitöltött nevezési lappal lehet, amely letölthető a www.gyermely.hu és a www.palinkafozes.com honlapról. A verseny minősítésének anonimitását biztosítva, annak technikai feltételeit megteremtve és folyamatosan fenntartva, a nevezők köréből kizáró tényező nem merül fel!

A mintákat a szervező címére: Nagy Attila 2821 Gyermely, Iskola u. 39. kell elküldeni, vagy személyesen leadni 2024. január 8. és február 18. 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.	Nagy Attila 06-704424528;
Báta , Fő u. 36.	Muth József 06-703387165;
Szeged , Borostyán Birtok,	Németh József 06-302067084;
Dorog , Pilis Műszaki áruház,	Szepesi Szabolcs 06-202147911;
Ács , Ady Endre u. 68.	Varga László 06-302838451;
Palotás , Kossuth L. u. 3/a.	Oldal Gábor 06-304683920;
Tatabánya , Paradicsom u. 37.	Piuk Péter 06-204204700;

A nevezési laphoz minden nevezőnek csatolni kell a pálinka vagy párlat származását igazoló iratot, párlat előállítását igazolást, 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 tulajdonosoknak visszaadjuk. Az el nem szállított tételeket megsemmisítjük.)

Nevezési díj: **2500.- 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 pálinkamesterekből álló szakmai zsűri az alábbi kategóriákban hirdet és jutalmaz győzteseket, melyeket az adott kategóriában, az összes aranyérmes tétel visszakóstolásával választ ki:

1. Alma,
2. Körte,
3. Vilmoskörte,
4. Birs,
5. Cseresznye,
6. Meggy,
7. Kajsziarack,
8. Őszibarack,
9. Szilva,
10. Szőlő,
11. Irsai Olivér szőlő,
12. Törköly,
13. Borpárlat, borseprő, és egyéb szőlőből készült termékek,
14. Bogyósok,
15. Erdei gyümölcsök, vadon termők,
16. Vegyes pálinkák/párlatok,
17. Egyéb párlatok (déli gyümölcsök, zöldségek, likőrök, stb)

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:

"Gyermely Legfinomabb Pálinkája/Párlata" különdíj nyertesét.

Küľöndíjban részesül a Komárom-Esztergom vármegyéből érkezett nevezések aranyérmesei közül társadalmi zsűri által a legfinomabbnak választott:

Komárom-Esztergom Vármegye Legfinomabb Pálinkája/Párlata díj.

A leadott nevezések összesítése alapján különdíjazásban részesül továbbá a:

Legeredményesebb Magánfőző,

a bérfőzetők közül a:

Legeredményesebb bérfőzető,

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 tésztás 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 tánra pattanna örömeiben, annak élőzenés programmal kedveskedünk, a Blue Motel zenekar jóvoltából!

A rendezvényre a belépődíj: **12000-Ft/fő.**

A jegyeket csak elővételben árusítjuk, melyeket a nevezések leadásával egy időben, illetve február 18-áig lehet megvásárolni!

A rendezvényre mindenkit szeretettel várunk!

Nagy Attila főszervező

Gyermely, 2024.01.08.