



**A Magyar kertész legkitűnőbb Pálinkája
Országos Pálinkaverseny
2017
VERSENYSZABÁLYZAT**

A versenyt kiíró:

TészÉsz Nonprofit Kft.

A verseny célja:

- a magyar gyümölcs pálinka, mint Hungarikum hazai és nemzetközi népszerűsítése,
- a versenyen résztvevő pálinkák, gyümölcs párlatok megmérettetése,
- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző magyar kertészek munkájának elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

Határon inneni és a határon túli magyar gyümölcstermelő kertészek, akik saját gyümölcs alapanyagból, magánfőzőként, bérfőzetőként vagy kereskedelmi célú főzőként tiszta, nemes, magyar gyümölcs pálinkát készítenek és a 2017 október 23-24 között a kecskeméti Granada Hotelben megrendezésre kerülő kertészeti évzáró konferencia rendezvényünkön rész vesznek. Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a pálinka készítést a cefrézéstől együtt végezték, irányították.

Nevezési időszak és helyszín:

2017 november 23. (csütörtök) 8-11.00 óra. Kecskemét, Granada Hotel, évzáró kertészeti konferencia rendezvény regisztrációs pult.

Nevezési minta:

Fajtánként minimum 2 X 0,35 liter pálinka, átlátszó, címke nélküli, lehetőleg hosszú nyakú pálinkás üvegben. (A versenyzetett pálinkák eredetét, adózott voltát törvényesen tudni kell igazolni. Az erről szóló névre szóló hivatalos igazolást a nevező hozza magával és tartása magánál a verseny végéig.) Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a pálinka készítést a cefrézéstől együtt végezték, irányították. Az átadott pálinkát tartalmazó üvegre a recepciósnak egyenként, mintánként, külön sorszámot ír alkoholos filccel. Regisztrálja a pálinkát a nevezési lapon, rögzíti annak főbb adatait. Ugyan akkor, a nevezőnek a sorszámot emlékeztetőül át is adja egy külön lapon. A nevezési lapot, listát a versenyigazgató a verseny végéig az eredményhirdetésig titkosan kezeli és magánál vagy megfelelően elzárva tartja

Nevezési díj nincs.

Egy nevező akár többféle pálinkával is nevezhet.

Kizárások:

- Az a személy, aki a minták szállításában, raktározásában, előkészítésében, felszolgálásában közreműködik, nem lehet a zsűri, bíráló bizottság tagja.
- A versenyigazgató a zsűri, bíráló bizottság tagjai nem nevezhetnek a versenyre.
- A jelen versenyszabályzat megsértése esetén, az érintett bíráló bizottság, zsűri tagját a versenyigazgató felmentési joga alapján mentesíti a további bírálat alól.
- Azt a versenyzőt aki a zsűrit vagy a versenyigazgatót vagy a szervezőket bármilyen módon befolyásolja a versenyigazgató kizárja a versenyből.

A vizsgálat és elbírálás módszerei:

A vizsgálatra kerülő minták sorrendjét a versenyigazgató előre köteles meghatározni. Minden esetben a közömbösebb ízű, illatú termékekkel kell kezdeni a bírálatot, majd az áthatóbb ízű, illatú termékek következnek. Először az alacsonyabb alkoholtartalmú minták kerülnek a zsűri elé. Azonos típusú termékek esetében az illat- és az ízhatás növekedése szerint kell a mintákat besorolni. Sorozatvizsgálat esetén lehetőleg azonos íz- és illatjellegű termékeket együtt ajánlatos bírálni. Az egyes vizsgálatok között ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani a bírálóknak. Ezek az anyagok lehetnek: ivóvíz, ásványvíz, kifli, sajt, alma és feketekávé. A bírálat során megfelelő időközönként pihenőt kell elrendelni. A bírálat során a zsűri elnöke által irányított értékelő megbeszélésen kívül tétellekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos. Az összesítések, adatfeldolgozás során kizárólag a versenyigazgatónak szolgáltatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

A verseny két fordulóban zajlik.

Az első fordulóban a bíráló bizottság a nevezett pálinkákat minősíti és a kapott össz. pontszámok alapján arany, ezüst és bronz érmes kategóriákba sorolja. A második fordulóban az első fordulóban aranyérmes nyert pálinkák veszenk részt, melyek közül újbóli bírálat során kiválasztásra kerül az első, a második és a harmadik helyezett.

A versenyző pálinkákat és készítőjüket arany, ezüst, bronz medállal, az első második és a harmadik helyezettet pedig kiválóságukat külön elismerő díjjal jutalmazzuk. Az est végén az első helyezett részére átadásra kerül a 2017-es év a magyar kertész legkitűnőbb gyümölcspálinkája nagy díj. Az első három díjazottat a díjon ívül elismerő oklevéllel is jutalmazzuk.

A minősítést a bíráló bizottság az első és második fordulóban is alábbi szempontok alapján, 20 pontos bírálati lapokon végzi. A maximális 20 pont az alábbiak szerint oszlik fel:

Tisztaság: 1-5 pont

Optikai és párlat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés, opálosság, zavarosság, stb.) hibákat kell vizsgálni az illat, íz és megjelenés alapján.

Gyümölcskarakter: 1-5 pont

Illat és íz alapján kell vizsgálni, mennyire felel meg az adott minta a megnevezésében szereplő gyümölcsfajtának.

Szájérzet: 1-5 pont:

Itt a szájban érezhető ízek, zamatok, azok maradandósága, kellemessége, eleganciája, disszonanciája alapján adható pontszám.

Harmónia: 1-5 pont

Itt a termékről alkotott össz benyomásokat, az íz, illat, megjelenés hármasának harmóniáját kell vizsgálni. Az illat és az íz összhangban van-e? A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztunk a termékkel szemben?

Minden pálinkát egymástól függetlenül 5 bíráló minősít. Ha egy minta esetén nincs konszenzus, kétség merül fel, vagy két vagy több minta döntetlen pontszámot ér el, akkor azt újra bírálat alá veszik és azt addig folytatják míg konszenzus, illetve a rangsor az adott minták esetén ki nem alakul. A bírálat végén a versenyigazgató összesített lapot tölt ki a minták minősítéséről, a helyezésekről.

Érem ponthatárok:

85-100 összesített pont = Arany minősítés

75-84 összesített pont = Ezüst minősítés

65-74 összesített pont = Bronz minősítés

Versenyigazgató: Kéki László

Bíráló bizottság (zsűri) tagok: (2017 november 2-án kerül kihirdetésre)

1 Tag:

2 Tag:

3 Tag:

4 Tag:

5 Elnök:

2017 október 30. A versenyt kiíró TészÉsz Nonprofit Kft, nevében:

Kéki László
versenyigazgató