

bor & párlat

2014 TAVASZ

www.boresparlat.hu

12 PÁLINKAFŐZDE

40 pálinka
2 pálinka +
alapú
likőr

A pálinka story

EXTRA

Pisco

Az EU-ban is
elismert
szőlőpárlat
Peruból

**Eredetvédezt
pálinkák**

A Békési Szilva-
pálinkától
az Újfehértói
Meggy-
pálinkáig

**NAGY
MAGYAR
PÁLINKA
TÉRKÉP**

Gyümölcsöktől
a főzdekig

Nemzeti kincsünk
A PÁLINKA



A Zempléni Nemzeti Parkért Szövetség
a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai támogatásával
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT KÉZMŰVES PIACOT RENDEZ

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

néven a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

ÁPRILISI PIACNAP: 2014.04.13.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjenek TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

HÚSVÉTI SONKAMUSTRA & PIACSZÜLINAP

- **SONKABEMUTATÓVAL** várja a piacozókat a **BARI BIOMANGALICA-GAZDASÁG** és a **KOC SIS-TANYA**
 - húsvéti konty alá valót a **SZÓRÁTH PÁLINKA** kínál
- 10:00-13:00 sárkányt építünk és **SÁRKÁNYEREGETÉSEL** fogjuk be a böjti szeleket
 - **HÚSVÉTI DÍSZEK** készítése **HELYI KÉZMŰVESEKKEL**
 - 10:00-14:00 **PÓNILOVAGOLTATÁS** a szőlőben a **HÁTAS-TANYÁVAL**
- **HÚSVÉTI HÁZTÁJI ÁLLATSIMOGATÓ**, ismerkedés a háztáji állatokkal
- 14:00 „**SZÍNEK VILÁGA** Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud és Tokaj” -
 borkóstoló és borismereti kurzus **ALKONYI LÁSZLÓVAL**
- **GASZTROKALAND** a Sárga Borház Éttermében: **BÁRÁNYSONKA-KÓSTOLÓ** és a **PIACMENÜBEN BÁRÁNYÉTELEK**
 a „Keleméri Báránycsok” gazdaság báránycsok-termékeiből készítve
 - a **SZÜLINAPI PIACORTÁT** a **CSICSÖRKE LEKVÁRMŰHELY** készíti
 - **A SZÜLINAPI ÖRÖMZENÉRŐL** az **AGYAGBANDA** gondoskodik
 - **BIRTOK- ÉS PINCELÁTOGATÁS** a Disznókő Szőlőbirtokon

INFÓ: tokajhegyaljapiac@gmail.com, www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, www.facebook.com/HegyaljaPiac
A PIACOT MINDENFÉLE IDŐJÁRÁSI VISZONYOK KÖZT MEGTARTJUK!!! A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk.

TÁMOGATÓINK:



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
 a vidéki területekbe beruházó Európa



A SZERVEZŐK



A mi a himnusz- ból kimaradt



*Darin Sándor
lapkiadó*

Annyi szép gondolat, történelmi múlt, bú és dicsőség leledzik nemzeti Himnuszunkban. Kunság mezeinek kalásza és Tokaj szőlővesszei is említésre kerülnek, de hol vannak a jó magyar pálinkák? Miért maradtak ki a többi terményeink, a szilva, a barack, az alma? Nehéz utólag erre választ találni, miért csak a kenyérgabona és a bor kerülhetett bele ebbe a fohászbba. Nem gondolom, hogy 1823-ban az országmarketing szólt volna bele, mik lehetnek elemei a nemzet versének és mik nem. Ezért úgy gondoltuk, egészítsük ki most gondolatban és emlékezzünk meg ebben a számban méltóan a pálinkáról.

Összegyűjtöttük és időrendbe rendezgettük nemcsak a pálinka, de a technológiai, a lepárlás történelmi mozzanatait. Felkutatunk az eredetvédett fajtákat, a többi hagyományos termőhelyeket és térképen szemléltettük, milyen gazdag is a pálinkák forrásterülete.

Nyílt levélben kértünk fel közel 60 főzdét - melyek közül 12 csatlakozott hozzánk - hogy ingyenesen bemutakozhassanak oldalainkon és bemutassák azokat a pálinkáikat is, amelyekre a legbüszkébbek. Hogy csak az egyötöde jelzett vissza és élt a lehetőséggel? Egyrésztől értetlenül állunk ez előtt, hiszen marketinges logikával nem tudom, mi kedvezőbb az ingyenes megjelenésnél, másrésztől örömmel töltött el, hogy azon manufaktúrák, akik visszajeleztek, milyen fontosnak tartották, hogy ezzel a bemutatkozással is erősítsék a pálinka hírnevét.

Fontos stáció ez az időszak a minőségi pálinkák történetében! Legalább olyan fontos, mint a rendszerváltás utáni időszak, amikor a kommersz szeszesitalokkal kellett felvenni a harcot és megmutatni, hogy mit is tudnak a főzőmesterek. Most nem ezt kell már bizonyítani, hiszen az elmúlt hetek világversenye is bebizonyította, hogy az eddig megtett út helyes. Most azt kell tudnunk bebizonyítani, hogy a Magyar Pálinka megérett a világhírnévre és méltó helye van a szalonok és klubok kínálatában szerte a világon.

Méltó helye lenne a Himnuszban is!

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

III. évfolyam 1. szám
Megjelenik negyedévente

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Tel.: +36 (52) 446-532
info@boresparlat.hu

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Livia

**A mostani szám megjelenésében a
segítségünkre voltak**

Baranyi Tibor, Bodonyi Emília, Deák Brigitta, Dobosa
Ica, Horváth Marianna, Juhász Miklós, Kelemen Csilla,
Komáromi János, Dr. Kosárka József, Hegyalja Piac,
Pach Gábor, Savanya Klára, Tollas Csilla, Varga Zoltán,
Vavrek Zsolt, Villány-Siklós Borút Egyesület, Vintegro,
Wendler Tibor

Fotók
Bock Pince, Darin Sándor, Gere Tamás és Zsolt
Pincészete, Hotel Lycium, Németi Attila Viktor,
Takács Zsolt, Tourinform, Szigetváry Zsolt, Vylyan,
a kiadványban bemutatkozó pálinkafőzdek
és on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578
s.darin@borutazo.hu

ISSN 2063-9406



*Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának,
ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes
alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!*

*Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és
kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!*



facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átirat formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őrzi meg és nem küld vissza! Ezalól kivételek a pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

A magazinban megjelenő hirdetések tartalmáért a kiadó nem vállal felelősséget. Az elhelyezett fizetett hirdetések nem tükrözik a szerkesztőség tagjainak, vagy a kiadó véleményét. A hirdetések közzétételkor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

Tartalom

5 HírSzüret

Az elmúlt hetek legfrisebb hírei

23 Pálinka történelem

A lepárlás kezdetétől az eredetvédelemig...

27 Pálinka a sikerágazat?

Gondolatok múltról és jövőről

29 Eredetvédelem

31 Magyarország pálinka térképe

33 Bemutatjuk

12 Pálinkafőzde Magyarországról

45 Trendek és Ízlések Ausztriából

45 Magyar éremeső a Destillatán

46 Bemutatkoznak

12 Pálinkafőzde: 40 pálinka
+ 2 pálinka alapú likőr



KIPRÓBÁLTUK, AJÁNLJUK

Évek óta kísérik figyelemmel a debreceni Hotel Platán éttermében megrendezett borvacsorákat. Az esteken a már neves hazai borászokon túl bemutatkozási lehetőséget kaptak fiatal, még pályájuk elején járó tehetséges borászok is. Az étterem vezetője és séfje mindig nagy hangsúlyt fektetett a borok és ételek tökéletes párosítására, hogy a vendégeknek tökéletes gasztronómiai élményben legyen részük. Eddigi tapasztalataink alapján bátran ajánljuk minden borkedvelőnek. A rendezvények értékét bizonyítja, hogy a legutóbbi alkalomra Sátoraljaújhelyről, Budapestről és még Pécsről is érkeztek vendégek!



89 Peru

Az Andok borai a pisco sikerének nyomában

91 Pálinka Programok

Éves eseménynaptár



- HOTEL PLATÁN****
- 4030 Debrecen, Somlyai 10.
- Tel.: +36 (52) 537-700
- info@platanhotel.eu
- www.platanhotel.eu



NAGY SIKERREL ZÁRULT A 4 ÉVSZAK 4 SZTRÁCHEF SOROZAT TAVASZI ÁLLOMÁSA A HOTEL LYCIUM**** DEBRECEN ÁTRIUM ÉTTERMÉBEN

2014. március 21-én a Hotel Lycium**** Átrium éttermében Segal Viktor chef, gasztronómiai tanácsadó kápráztatta el az általa bemutatott

ételsorral a kulináris élményekre vágyó vendégeket.

Az egzotikus alapanyagokból készült ételek letisztult ízvilága, az egyes fogások elegáns tálalása és látványa felejthetetlen élményt szerzett a vendégek számára, akik – elmondásuk alapján - már most lelkesen várják, hogy megismerkedhessenek a következő élményvaszora ízvilágával. A gasztronómiai eseménysorozat június 21- i, nyári állomásának sztárséfje Kovács Lázár lesz.

Forrás: Aquaticum

Tavaszi Pincenyitogató

Hajós Pincefalu

Induljon a nedvkeringés!

BEUGRÓ: 2.000 FT
(20X0,5 DL KÓSTOLÓ+BOROSPOHÁR)

GASZTRO UTCA
HÁZISAJT, SONKA, KOLBÁSZ
SZALONNA KÜRTÖS KALÁCS

CSETTEGŐ TAXI

**április
12-13.**

NYITVA TARTÁS
10:00-TÓL

INFORMÁCIÓ
06 30 548 3904

VINTEGRO@GMAIL.COM
FACEBOOK.COM/VINTEGRO
WWW.HAJOSVAROS.HU



FELHÍVÁS AZ ORSZÁGOS PÁLINKAVERSENYRE

A Pálinka Nemzeti Tanács idén új alapokra helyezve rendezi meg a világ egyetlen, kizárólag pálinkák számára kiírt megmérettetését, az Országos Pálinka- és Törkölypálinkaversenyt. „A pálinka népszerűsége és ismertsége évről évre folyamatosan nő, a magyar gasztronómia egyik büszkesége, hungarikum. Ezért különösen nagy felelősség a szakma mérvadó eseményének, az Országos Pálinkaversenynek a megszervezése. A versenyen az egészen kicsi, de minőségorientált fődéktől az ismert pálinkaházakig bárki megméretheti pálinkáját, a győztesek büszkén viselhetik az elnyert címeket” – állítja Mihályi László, a tanács elnöke.palinkaverseny

Az esemény lebonyolításával kapcsolatban egységesek az elvárások, így a legfőbb igény, hogy az eredmény hiteles legyen, a megszerzett minősítések a valóságot tükrözzék. Ennek érdekében felkészítő tréningek során választják ki a bírálókat, akik professzionális módon értékelik a tételket. Természetesen egy termék esetében a díj akkor ér valamit, ha annak kézzelfogható haszna is van, ezért az eredményhirdetést népszerűsítő gála keretében rendezik meg, és a szervezők a későbbiekben is támogatják a győztesek marketingjét.

A versenyre nevezés határideje április 25., ami egyben a minták beérkezésének határideje is. Az eredményhirdetés június 19-én, a pálinka európai uniós eredetvédelme kihirdetésének évfordulóján lesz.

Forrás: <http://orszagospalinkaverseny.hu/>

ENSZ GÁLAVACSORA, 500 PALACK BORKIVÁLÓSÁGGAL

A Vidékfejlesztési Minisztérium Nemzeti Borkiválóság Programja, a tavalyi évben megkezdett gyakorlatot folytatva, idén is megteremti annak lehetőségét, hogy hazai és nemzetközi rendezvényeken bemutassa a Borkiválóságokat. A Borkiválóságokból a Gálavacsorára 500 palack bort vásárolt meg a Nemzeti Borkiválóság Program, ezzel is segítve a borászok és pincészetek bemutatkozását és ismertségük növelését.



A március 4-5-én megrendezésre került és a családi gazdaságokhoz kapcsolódó rendezvényen a Nemzeti Borválogatott tagjai mutatkoztak be az agrárdiplomaták előtt. Magyarország számára kiemelt diplomáciai rendezvényén 10 pincészet által készített Borkiválóság került kiválasztásra, hogy az ételsor méltó párja legyen.

A pincészetek borászai is meghívásra kerültek, akik személyesen mutathatták be a borokat a vacsora során. Mivel a rendezvény az ENSZ Élelmizéstudományi és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) kongresszusa a családi gazdaságok évében zajlik, így olyan családi pincészetek kerültek kiválasztásra, akik maguk is kicsiben alkotnak világszínvonalat.

Forrás: Nemzeti Borkiválóság Program (VM)

ÚJABB BUDAPESTI ÉTTEREM KAPOTT MICHELIN-CSILLAGOT

Újabb budapesti étterem, a belvárosban található Borkonyha kapott Michelin-csillagot, az I. kerületi Déryné Bisztró pedig Bib Gourmand minősítést nyert el. Bécsben négy új étterem kapott Michelin-csillagot, Észak-Európában pedig tíz vendéglátóhely is büszkélkedhet a címmel.

A Michelin-kalauz Main Cities of Europe szerkesztői a Borkonyhát fantasztikusnak tartják, és kiemelték a különösen kedvező ár-érték arányt. A Borkonyha az első olyan díjazott Budapesten, amelyet nem a csúcsgasztronómia, hanem a bisztrós, lezserebb vonal jellemez, viszont a hazai közönség és a turisták körében is nagyon népszerű - olvasható a www.diningguide.hu oldalon.

Mint írják: "A belvárosi Borkonyha egyedi változatú borkínálattal kíséri szellemesen innovatív, változatos bisztrókonyháját. Családias légkört sugárzó belső tere minden elemében a formalitásoktól mentes étkezést szolgálja. A magyar bisztró vonal eddigi eredményeit hasznosítva, de mindig saját kreációikkal alakították ki városszerte népszerű stílusukat. Fogásaik többségében napi beszerzésű, friss alapanyagokból készülnek."

A kalauz értékelése szerint a Déryné Bib Gourmand minősítést kapott, míg a Bock Bisztró, a Vár: A Speiz Étterem és az Arcade Bistro Bib Gourmand minősítését törölték. A korábban csillaggal kitüntetett fővárosi Onyx és Costes éttermek megőrizték elismerésüket.

A szomszédos Ausztria fővárosa gasztronómiáját négy új Michelin-csillaggal jutalmazták: csillagot kapott a Konstantin Filippou, a Tian, az Edvard és a Vincent étterem. A korábban elismert bécsi és salzburgi éttermek megtartották csillagaikat - Salzburgban az Ikarus, a Pfefferschiff és a Carpe Diem nevű éttermek büszkélkedhetnek a Michelin-kalauz elismerésével.

Valóságos "csillaghullás" volt Észak-Európában: az étteremkalauz tíz újabb vendéglőt vett fel

a csillagosok közé Dániában, Svédországban, Finnországban és Norvégiában. Csillagokat fővárosi éttermek, illetve egy göteborgi konyha kapott.

"Az északi országok gazdag étkezési kultúrával és a regionális termékek széleskörű kínálatával rendelkeznek" - írta közleményében Michael Ellis, a Michelin igazgatója. Áprilisban az északi országok vendéglői kínálatának bemutatására külön kalauz jelenik meg.



Sárközi Ákos séf a budapesti Borkonyha étteremben 2014. március 12-én. A Michelin-kalauz Main Cities of Europe szerkesztői a magyar éttermek közül a Borkonyhát díjazták az idén Michelin-csillaggal, amely ezzel a harmadik Michelin-csillagos magyarországi étterem.

Három csillagot kapott a dán főváros, Koppenhága, ahol az ínyencek már két 2-csillagos étterem - a már világhírű Noma mellett a Parken labdarúgó-stadionban lévő Geranium - között választhatnak. A kis skandináv ország így immár összesen 17 Michelin-csillaggal büszkélkedhet, többel, mint bármelyik északi szomszédja.

Egy új kétszillagos vendéglőt találnak az étteremlátogatók Athénban, ahol a Funky Gourmet vívta ki a gasztroszűri elismerését.

A Michelin étteremkalauz külön-külön összesen 23 országban jelenik meg. Ezenkívül évente megjelenik a 20 európai ország 44 városát lefedő Main Cities of Europe is, amelyet szerdán adtak ki Stockholmban.

Forrás: MTI Fotó: Szigetváry Zsolt



MAGYAR PÁLINKASIKEREK A DESTILLATA-N

Az osztrák Destillata nemzetközi párlatversenyen hazánkat 29 pálinkafőzde képviselte, és 188 magyar érem született! A megmérettetésre 11 ország 183 főzdeje összesen 1700 mintával nevezett, Magyarország az országok szerinti összesítésben (Ausztria és Németország mögött) a 3. helyet érte el 1 év párlata címmel, továbbá 11 arany, 92 ezüst és 84 bronz éremmel. A Nemzetgyőztes 23 éremmel az Agárdi Pálinkafőzde lett. A második helyen a Gyulai Pálinka Manufaktúra végzett, a harmadik pedig a Nobilis pálinkafőzde lett. A március 15-i díjátadó a salzburgi Stieggeller rendezvényközpontban zajlott, de a magyar főzdek többsége tegnap, a hazai díjátadó keretében vette át az érmeiket dr. Budai Gyula államtitkártól és Wolfgang Lukas Destillata-ügyvezetőtől a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban.

A Destillata nemzetközipárlatversenyhuszonkét éve indult Ausztriában, Magyarország több mint egy évtizede képviselteti magát az eseményen, s a hazai pálinkafőzdek minden évben szép eredményeket érnek el a 100%-ban gyümölcsből készülő párlatok különböző kategóriáiban. Az év elején beküldött tételket nemzetközi szakmai zsűri értékeli, s a bírák összetétele szinte minden évben változik.

A Destillata kóstoló zsűritagjai mindannyian vizsgázott szakemberek, akiknek minőségorientált és független munkáját kóstolótréningek és továbbképzések biztosítják. A kóstolóbizottságok a főzdek által nevezett, legalább kétszeres szűrőn átjutott mintákat négy szempont alapján értékelik: illat- és íztisztaság, a gyümölcs karakteressége és a harmónia, tehát az összbenyomás.

A Destillata 2014 legeredményesebb hazai indulói

Agárdi Pálinkafőzde – NEMZETGYŐZTES: egy Év párlata (Sörpárlat) díjjal, valamint 3 arany (Szilva pálinka barrique, Cigánymeggy pálinka, Meggylikőr), 13 ezüst és 6 bronz érem

Gyulai Pálinka Manufaktúra – 1 arany (Erdei Meggy Pálinka) és 5 ezüst és 9 bronz érem

Nobilis pálinkafőzde – 7 ezüst és 7 bronz

Árpád és Vadász Pálinka

Rácz és Rácz Pálinka Manufaktúra

Schiszler Pálinka

Bolyhos Pálinkafőzde

További sikeres indulók:

Brill pálinkaház

1 Csepp Pálinka Kft

Demeter Pálinka

Erdei Sándor magánfőző

Gyenesei Pálinkárium magánfőzde

Hunnum

Kunság-Szesz ZRT.

Kovács Zoltán magánfőző

Krasnyánszki Krisztián magánfőző

Lakatos Tibor magánfőző

Malus Rex Kft – Harmatrázó Pálinkafőzde

Matheus Pálinkaház

„Márton és Lányai” pálinkafőzde

Rácz és Rácz Pálinka Manufaktúra

Schiszler Pálinkafőzde

Szamoszegi Pálinkaház

Tizadadai pálinkafőzde

Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Tuzséri Pálinka Manufaktúra

Zedon Pálinkamester Kft – Villányi pálinka

Zimek Pálinka Manufaktúra

Forrás: VinCE Magazin

Bombaár Borainkra Húsvétra!

40% kedvezmény mindenkinek!

Pincészetünk a közelgő húsvéti ünnepekre való tekintettel meglepi Önt egy rendkívül kedvezményes akcióval!
40% KEDVEZMÉNNYEL vásárolhatnak Polgár borokat!
Így biztosan a legjobb borokat tudják kiválasztani a Húsvéti ünnepekre.

- Honlapunkon található webshopon keresztül történő rendeléskor az ott szereplő boraink árát 40%-kal csökkentjük!
<http://www.polgarpince.hu/webshop>
- Az akció ideje: 2014. március 20–23., csütörtöktől vasárnapig
- Minimumrendelés 1 karton (6 palack)
- Kiszállítási díj 3.000 Ft
- Kiszállítás határideje 2014. március 28. péntek
- A 40%-os kedvezmény csak és kizárólag az akció ideje alatt elindított átutalás esetén, illetve a futárnak történő készpénzes fizetés ellenében érvényes!
- Az utalásról bizonylatot kérünk fax-on a 72/492-053-as számra, vagy scannelve a bor@polgarpince.hu-ra.
- Bankszámlaszám: 50800111-11198684

A borokból bármekkora mennyiség rendelhető!

Ne feledje, ez a rendkívüli ajánlatunk csak 2014. március 20. és 23. között érvényes!

A következő naptól borainkat a megszokott áron értékesítjük.

Kapcsolat:

Porció Tímea

Tel.: +36 20 3655 709, Fax.: +36 72 492 053

Email: bor@polgarpince.hu



MEGALAKULT A BALATONI KÖR

A Balaton környékének legismertebb borászai és vendéglátósai összefogtak, hogy rendbe szedjék a tópart turizmusát és gasztronómiáját. Rámennének az olaszrizlingre, a helyi termékekre, hosszú távon pedig egy egész évben élhető és élvezhető Balaton lebeg a szemük előtt.

Március 21-én a húsz legismertebb balatoni borász és vendéglátós jelképesen a tó közepén alakította meg a Balatoni Kört, hogy összefogásukkal, a helyi termékekre építő régióközpontú gasztronómiával és innovatív megoldásokkal magasabb szintre emeljék a vendéglátást. Délben indultak Balatonfüredről Siófokra a tó egyik emblematisz hajójával, a Kelénnel, az összefogás jegyében összekötve a két partot.

A tó közepére érve az alapítók négy méteres Balaton-sziluetttel raktak ki boraikkal megtöltött poharakból és ezekkel koccintva alapították meg ünnepélyesen a Balatoni Kört. Ezután

vendégeiket kínálták meg a borokon kívül az alapító éttermek, egy cukrászat és pálinkaház ízelítőivel. Stratégiai partnerként meghívták a Magyar Turizmus Zrt, a Balaton Turizmus Szövetség, a Balaton Fejlesztési Tanács és a Bahart vezetőit, valamint a szőlő-borágazat fejlesztéséért felelős miniszteri biztost, hogy a hajóút alatt a régió számára kialakítandó jövőképről tárgyaljanak.

Akár az országimázs is épülhetne a Balatonra

Dr. Kiss Eliza miniszteri biztos kiemelte, a Balatonra kell építeni a bormarketingen túl akár az országimázst is, mivel az arculatépítés fő értékeit egyesíti itt páratlan környezetben a borturizmus és a régiós gasztronómia, melyeknek látványos fejlődését láthattuk az utóbbi években. A turizmus képviselői is hasonlóképp nyilatkoztak.

A Balatoni Kör alapítói fő céljaikkal kapcsolatban fontosnak tartották, hogy a szűk nyári szezonon túl négy évszakos szezonális alakuljon ki a tóparton. Az alapítók már most ezt képviselik, egész évben nyitva tartanak, de szeretnék, ha ez általánossá válna a Balatonnál.

>>>



Nemcsak a gasztronómia és a vendéglátás magasabb szintre emelése a céljuk, hanem általában a balatoni életminőség javítása a régióközpontú szemléletmód révén, összefogásukkal természetes egységként kezelve a Balatont. Távlati céljuk a Balaton arculati elemeinek jobb kidolgozása és egy jövőkép kialakítása a régió számára.

Kardos Gábor szervező (egyben a Mandiner gyakori vendégszerzője) kiemelte: „Ilyen egész Balatont felölelő összefogásra korábban nem volt példa, még a régebbi időkben sem. Az alapítók közül több esetben már az új generáció képviseli a családot, melynek neve hosszú évek alatt az általuk képviselt minőség jelképévé vált. Külön-külön is elismerést vívtak ki maguknak, illetve cégüknek, most azonban azért fognak össze, hogy a régióközpontú szemléletmód megerősítésével új perspektívát nyithassanak a balatoni vendéglátás számára. Nagy öröm megtapasztalni, milyen kreatív energiákat szabadít fel ez a közös munka, a közös célok érdekében.”



Rámennének az olaszrizlingre

A Balatoni Kör nem csupán az alapító pinceszetek marketing-szervezeteként jön létre, hanem elsősorban közérdekű, összbalatoni célok szolgálatára. Ezért nem elsősorban új tagok felvételével tágítanak a Kört, hanem inkább azzal, hogy fő projektjeik eleve nyitottak lesznek az elveikkel azonosuló partnerek számára. Egyik fő törekvésük például a Balaton borának elkészítése, egységes címkével és jól azonosítható stílussal, de nem csupán tagjaik boraiból, hanem olyan rendszerben, melyhez mások is csatlakozhatnak.



Az első ilyen közös balatoni bor várhatóan egy olaszrizling lesz, mivel az ország mindmáig legelterjedtebb szőlőfajtájával kapcsolatban a balatoni borrégióra történelmi felelősséget ró az a tény, hogy a versenyeken és a piacon legelismertebb olaszrizlingeknek már ma is több mint kétharmada balatoni. A Balatoni Kör nemzetközi szinten is innovatív megoldással egy új fajtavédjegy és logó bevezetését javasolná a korábban sokszor tömegborként kezelt fajta megítélésének javítása érdekében.

A Balaton meghatározó arculati elemeinek jobb kidolgozását stratégiai célnak tekintik. Ezért is hirdettek meg a képző- és iparművészeti egyetemekkel együttműködve egy „Szíves Balaton” logópályázatot, melyet a helyi termékekre, elsősorban balatoni borokra és halakra épülő, a nyári szezonon túl is munkahelyeket teremtő minőségi régióközpontú vendéglátás védjegyeként vezetnék be. A korábban létrejött Badacsonyi Kör épp azért kezdeményezte a tó mindkét partját felölelő összefogás keretében egy Balatoni Kör megalkotását, mert számos célkitűzésük csupán ebben a keretben valósulhat meg.

Balatoni termékeket a Balaton-partra!

A vendéglátásban szeretnék elérni azt, ami a példaként emlegetett francia vagy olasz régiókban már általános, hogy helyi termékekre és helyi borokra épüljön a kínálat. Ezzel kapcsolatban kiemelt probléma, hogy a balatoni halászat felfüggesztése miatt idén gyakorlatilag nem juthatnak legálisan balatoni halhoz az éttermek. Ez nem csupán a minőségi gasztronómia számára jelent csapást és jelentős visszalépést, hanem turisztikailag is komoly versenyhátrány a horvát tenger-

parttal, vagy akár Európa nagy tavaival szemben a Balaton számára, mivel itt a vendégek ma nem kaphatják meg azt, ami a legtöbb vízpart arculatát hagyományosan meghatározó, képeslapokon is megjelenő emblematisztikus élmény, hogy a halászhajók kikötnek, friss halat árulnak és hálóiakat a parton szárítják. Az orvhalászat problémáját is a halászat privatizációja oldhatná meg.

A Balatoni Kör tehát ebben a nehéz kérdésben sem éri be a problémák felemlítésével, hanem konkrét megoldási javaslatokat tesznek.

minden út a Balatonhoz vezet

balatonikor@gmail.com



Már az előszezonban szeretnék elindítani Borpart nevű akció- és rendezvénysorozatukat, melyben szintén részt vehetnek az alapítókön kívül más partnerek is. A nyári turistacsalogató fesztiváldömpingből kiemelkedve szeretnék felhívni a figyelmet arra, hogy nem elég egy-két napra reklám-eseményekkel és ideiglenes fabódékkal jól működő vendéglátás látszatát kelteni, mert ennél a régió fejlődése szempontjából sokkal fontosabb, hogy egész évben jól működő minőségi vendéglátó helyek legyenek a tóparton.

Ilyen helyek már ma is vannak a Balatonnál, a Borpart ezeknek élményszerű megismerését tenné lehetővé újszerű megoldásokkal: „kóstoljuk körbe a Balatont!” - például hajóval vagy kerékpárral, közben hangulatos fényképekkel, vagy akár vicces videókkal, rövid beszámolókkal megörökítve a tó körbekóstolását. Ezek közül a legjobbakat a Balatoni Kör díjazni fogja, különféle kategóriákban.

A Borpart kiemelt rendezvényein a borász, séf, cukrász vagy pálinkamester mutatja be előben termékein keresztül szakmája érdekességeit és életfelfogását, valamint élő zenével egészül ki a program. A Borpart tehát a tó legkiválóbb vendéglátó helyeit kötné össze térben és időben, a tó körbekóstolását élménytúrává tevő programsorozattal, új minőségi alternatívát teremtve a fesztiváldömpinghez képest.

Forrás: bor.mandiner.hu

A G Á R D I

PÁLINKAFŐZDE



www.agardi.hu

TAVASZI GASZTRONÓMIAI ESEMÉNYEK

A HOTEL LYCIUM ★★★★★-BAN

2014. március 21. 18:30

NÉGY ÉVSZAK NÉGY SZTÁR CHEF

Egyedülálló élményvacsora sorozat
sztárséffekkel

TAVASZ
GASZTRONÓMIAI
PIKNIK
Segal Viktorral



Részvételi díj:
14.900 Ft/fő

2014. március 28. 18:00

CSOKIVACSORA AZ ÁTRIUM ÉTTEREMBEN



KÜLÖNLEGES VACSORA
A II. DEBRECENI KÉZMŰVES
CSOKOLÁDÉNAPOK
JEGYÉBEN

Részvételi díj:
4.000 Ft/fő

2014. május 9. 18:00

II. Világbajnok Chefek Éjszakája

Élményvacsora 5 világbajnok
chef közreműködésével!



Részvételi díj:
9.900 Ft/fő

2014. április 19. 18:00

NYUSZI- BOOGGIE

ZENÉS- TÁNCOS HÚSVÉTI MULATSÁG
AZ ORION ZENEKARRAL

KÖZREMŰKÖDIK ENYEDI SÁNDOR, AZ LGT GITÁRVERSENY
GYŐZTESE, AZ LGT GITÁROSA DÍJ BIRTOKOSA



Részvételi díj:

VACSORÁVAL
4.000 Ft/fő

VACSORA NÉLKÜL
2.000 Ft/fő
melyből 1.000 Ft
lefogyasztható



Asztalfoglalás:

+36 (30) 681 0498 vagy +36 (30) 296 7796

Bővebb információ:

www.hotellycium.hu



📍 Debrecen, Hunyadi u. 1-3. ☎ (52) 506 600
✉ hotel@hotellycium.hu

BORBAN A TUDOMÁNY: ÁTADTÁK „AZ MTA BORA 2014” ELISMERÉSEKET

A Magyar Tudományos Akadémia minősített borversenyén tudósok és borászok 54 magyar pincészet és borászat 147 bora közül választották ki azt a hetet, amely egy éven keresztül viselheti „Az MTA Bora 2014” elismerő címet.



Ötödik éve már, hogy először meghirdettük az Akadémia Bora címért folyó minősített borversenyt - köszöntötte Pálincás József, az MTA elnöke az indulókat, a borbírákat és a sajtó képviselőit »Az MTA Bora 2014« borverseny eredményhirdetésén. „Úgy gondoltuk, hogy a bor közel áll a tudományhoz. Közel áll, mert a borkészítéshez a természet ismerete kell, fáradságot nem ismerő szolgálat, kitartó, fegyelmezett és türelmes munka, éppen úgy, mint a tudományhoz. Ahogyan a jó bort bárki felismeri, még a kevésbé hozzáértő is, úgy a valódi tudományos eredményt se lehet relativizálni, ebben is hasonlítanak” - hangsúlyozta Pálincás József. A bírálóbizottság elnökeként örömeinek adott hangot, hogy a magyar borászok évről évre egyre kiválóbb borokat neveznek be a magyar borvidékek ízeit felvonultató, rangos megmérettetésre.

A borrhégiókat tekintve az MTA borversenyére idén is a Tokaji borvidékről érkezett a legtöbb nevezés, a borok közel egyharmada innen származott. Szekszárdról 18, Villányból 17, a Kunságból pedig 15 tétel került a bírálók asztalaira. Népszerűek voltak a rozéborok, ebben az

évben a bormesterek a tavalyihoz képest kétszer annyit, 21 tételt neveztek be. A bizottság szakmai összegzése szerint megfigyelhető, hogy mind a fehér-, mind a vörösborok esetében egyre magasabb az alkoholtartalom. A desszertborok és a felső kategóriás vörösborok mezőnye kiemelkedőnek bizonyult: a zsűri az előbbiben öt, az utóbbiban három bort minősített aranyérmesnek, vagyis értékelt 90-nél magasabb átlagpontszámra.

A borászok felső, illetve középkategóriában nevezhettek legjobb boraikkal. A felső kategóriában fehér-, vörös- és desszertborokat, a középkategóriában pedig száraz és édes fehérborokat, vörösborokat és rozékat rangsoroltak a borbírák a borversenyeken megszokott 100-as pontrendszerben. Mindkét kategóriában a csoporton belül legmagasabb pontszámot elért bor viselheti 2014-ben a „Magyar Tudományos Akadémia Bora 2014” címet. Emellett „A Magyar Tudományos Akadémia Borversenye 2014 Arany” díjat kaptak a 90 feletti pontszámra értékelt, felső kategóriás borok.

A bírálóbizottság tudósokból és borszakértőkből állt. A bizottság elnöke Pálincás József, az MTA elnöke, az alelnöki tisztet Hajós György, az MTA doktora, professor emeritus töltötte be, a tanácsadói tevékenységet Sánta Zoltán, a Borkollégium lektora látta el. A bizottság tagjai voltak: Csizmadia András, borszakértő, gasztrofilozófus, a Magyar Bor Akadémia tagja, Freund Tamás, akadémikus, az MTA Kísérleti Orvostudományi Kutatóintézet igazgatója, Geiszt Miklós, a Semmelweis Egyetem Élettani Intézet egyetemi docense, Nagymarosy András, az ELTE TTK Általános és Alkalmazott

>>>



Földtani Tanszék egyetemi docense, Németh Tamás, az MTA főtitkára, Niszkács Miklós, újságíró, a Magyar Bor Akadémia alelnöke, valamint Pásti György, a Budapesti Corvinus Egyetem docense.



Nemes, de nehéz feladat hárult a borbírákra, amikor vállalkoztak „Az MTA Bora 2014” kiválasztására - összegezte az idei bormustra legfontosabb megállapításait Hajós György akadémikus, a bírálóbizottság alelnöke, és hozzátette: amikor a magyar tudomány fellegvára a nevét adja egy-egy borhoz, fontos tudománydiplomáciai küldetést teljesít. „Az elkövetkező évben az Akadémián megforduló külföldi és hazai tudósok, szakemberek, vendégek ezeket az italokat fogyaszthatják majd a rendezvényeken, fogadásokon vagy ünnepségeken, ezek az ízek kapcsolódnak majd hazatértük után az események emlékéhez. Emelkedett pillanatok itala a bor, éppen ezért a legjobbak közül is a legkitűnőbbet kell felkínálnunk - hangsúlyozta az akadémikus, és kiemelte: - Kitűnő borászaink vannak, akikre az egész világ előtt büszkék lehetünk. A hat kóstolási alkalom során többször is megjegyeztük, hogy ilyen kitűnő borsorból nagyon nehéz kiválasztani a legjobbat, ugyanakkor elmondhatom, hogy a szigorúan név nélküli kóstolás a legtöbb esetben egyöntetű eredményhez vezetett.”

A „Magyar Tudományos Akadémia Bora 2014” díjazottjai

Középkategória - Fehérbor

A száraz fehérborok versenyében első

helyezett és „Az MTA Bora 2014” cím kitüntetés birtokosa a Royal Tokaji Borászati Zrt. 2012-es évjáratú Tokaji Furmintja lett.

Az édes/félédes fehérborok között is a Tokaji borvidék remekelt: a Patricius Borház Katinka 2011 nevű bora kapta a legtöbb pontot és „Az MTA Bora 2014” címet.

Középkategória - Rozé

A rendezvények rozéborainak versenyében a Szöllősi Pincészet Szöllősi Rosé 2013 nevű, cabernet sauvignon-, kékfrankos- és merlot-házasítása bizonyult a legjobbnak, s érdemelte ki az „Az MTA Bora 2014” címet.

Középkategória - Vörösbor

A középkategória legtöbb ponttal értékelt vörösbora, így „Az MTA Bora 2014” cím nyertese a Takler Pincéből érkezett Szekszárdi Cabernet Franc 2011.



Felső kategória - Fehérbor

A fehérborok csoportjának legjobbika a Torna Pincészet 2011-es évjáratú TOP Selection Apátsági Furmintja, így a zsűri döntése alapján ez a nedű viselheti „Az MTA Bora 2014” kitüntető címet.

Felső kategória - Vörösbor

„Az MTA Bora 2014” cím nyertese a villányi Bock Borászat zászlós bora, a 2009-es évjáratú Bock Cuvée, amely egy bordeaux-i típusú, cabernet sauvignon-, cabernet franc- és merlot-házasítás.

>>>

Felső kategória - Desszertbor

A felső kategória desszertborai közül a legjobbnak a Patricius Borház 2003-as 6 puttonyos Tokaji Aszúját ítélte a zsűri, amely így elnyerte „Az MTA Bora 2014” címet.



A „Magyar Tudományos Akadémia Borverse-nye 2014 Arany” díjazottjai

Felső kategória - Fehérbor

Idén a felső kategória fehérborainál mindössze egy bor lépte át a 90 pontos határt, így ebben a mezőnyben a Somlói borvidékről származó Tornai Pincészet 2011-es évjáratú TOP Selection Apátsági Furmintja egyedülként viselheti az aranyérmet.

Felső kategória - Vörösbor

Aranyérmes a villányi Bock Borászat zászlós bora, a 2009-es évjáratú Bock Cuvée; a Szekszárdi borvidék Takler Pincészetének 2008-as évjáratú Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve nevű bora; valamint a Sebestyén Pince 2008-as évjáratú Grádus nevű bora.

Felső kategória - Desszertbor

Ebben a kategóriában valamennyi aranyérmes, tehát 90 pont felett teljesítő bor a Tokaji borvidékről érkezett. Aranyérmes a Patricius Borház Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 elnevezésű bora; a Hudácskó Pincészet Tokaji Aszú 6 puttonyos „Lapis” 2007 nevű bora; a Pannon Tokaj Pincészet bora, a Tokaji Dominium Aszú 6 puttonyos 2006; a Royal Tokaji Borászati Zrt. Tokaji Aszú 6 puttonyos „Betsek” 2008 elnevezésű bora; valamint a Royal Tokaji Borászati Zrt. Tokaji Aszú 6 puttonyos „Nyulászó” 2008 nevű bora.

Forrás: MTA



EGRI BORÁSZNAK ADTÁK ÁT A GÁL TIBOR EMLÉKDÍJAT

Az immár kilencedik éve megrendezésre kerülő Magyar Borok Báljához kötődő hagyomány a Gál Tibor Emlékdíj átadása. Budapest egyik legnagyobb presztízsű bálján annak a tehetségesnek tartott borásznak adták át az elismerést, akire a nagyközönség a legtöbb szavazatot leadta. 2014. február 22-én, Budapesten az elismerést Bukolyi Marcell, a Bukolyi Családi Birtok borásza vehette át.

2006-ban indult el a Magyar Borok Bálja, és az esemény a borkedvelő bálozók körében aratott sikernek köszönhetően azóta is minden évben megrendezésre kerül. A bál rangját az adja, hogy az eseményen az üzleti és a diplomáciai közelet jeles szereplői mellett vezető borászok vesznek részt. A rendezvényt 2014-ben is több az Év Bortermelője címet viselő borász tisztelte meg jelenlétével; a több, mint háromszáz vendég között foglalt helyett Árvay János, Áts Károly, Garamvári Vencel, Gere Attila, Kamocsay Ákos, Konyári János, Polgár Zoltán és Vida Péter.

Az est folyamán előbb Wolf András, a Gault-Millau által az Év Konyhafőnökének választott séf ötfogásos menüjét fogyaszthatták el a vendégek, mialatt Horgas Eszter fuvolaművész és Simkó-Várnagy Mihály csellista is szórakoztatta a közönséget. Bár a menühöz kínált borsor is ezekre a tételekre épült, az étkezést követően a bálozók tovább kóstolgathatták a hazai kínálat olyan meghatározó borait, mint az olaszrizling, a furmint, a kékfrankos és a cabernet franc.

Az est egyik különleges pillanatának számította a Gál Tibor Emlékdíj átadása, amelynek nyertese 2014-ben a korábbi évekhez képest új rendszer szerint került kiválasztásra. Az Év Bortermelője cím birtokosait kérték fel a szervezők arra, hogy javasoljanak egy általuk tehetségesnek tartott borászt. A nagyközönség az ő javaslataik és indoklásuk alapján szavazhatott január elejétől február 15-ig.

A több ezer szavazat kiértékelése után az első három helyezett meghívást kapott a Magyar Borok Báljára. Dobogós helyen végzett Szemes József (Villányi borvidék) és Varkoly



Ádám (Tokaji borvidék). Az első helyet azonban egy ifjú egri borász Bukolyi Marcell érdemelte ki. A Bukolyi Családi Birtok borásza a következőképpen nyilatkozott: „Az, hogy jelöltek a díjra, már önmagában is megtiszteltetés, az pedig, hogy a szavazók többsége is érdemesnek talált rá, óriási öröm. Igyekszem a jövőben is a munkámmal bizonyítani, hogy 2014-ben a Gál Tibor Emlékdíj jó helyre került.”

Az elismerést és a vele járó hirdetési csomagot, valamint tanulmányi támogatást ifj. Gál Tibor és dr. Tábor István a bál szervezőbizottságának elnöke adta át. A Magyar Borok Bálját megrendező Winelovers csapatnak már komoly tervei vannak a jövő évi, jubileumi bál lebonyolítására.

Forrás: Népszava

P Ü N K Ö S D I

Borbál

2014. 06. 08. vasárnap, 19.00 óra

Polgár Pincészet, Villány

WWW.POLGARPINCE.HU

A Borbálon választjuk meg Villány Borkirálynőjét és Borkirályát, akik egy éven keresztül birtokolják aztán e rangot és képviselik a villányi borokat az egész országban!

A fergeteges hangulatról a Cornett Band gondoskodik!
(<http://cornettband.mindenkilapja.hu/>)

M E N Ü

Zsenge wasabis zöldborsó krémleves
borsócsírával, bivaly mozzarellaival

Tonkababos brokkolipüré
roston sült lazaccal, római salátával

Mangalica tarja zöldséges serpenyős burgonyával,
szalonnás sült hagymával

Madártej friss gyümölcsökkel

Az ételekhez illő 5 féle Polgár bor kóstolójával egybekötve.

Program ára: 7500,-HUF/Fő

(A megadott árak bruttó árak.
A változtatás jogát fenntartjuk.)

Asztalfoglalás:
POLGÁR Pincészet - VILLÁNY
Villány 7773 Hunyadi u. 19.
Telefon: + 36 72 492 053, +36 20 570 72 86
E-mail: panzio@polgarpince.hu


POLGÁR
pincészet



II. VILÁGBAJNOK CHEFEK ÉJSZAKÁJA

Újra itt van a nagy csapat! A tavalyi év sikeres rendezvénye után ismét egy csapatban dolgoznak a magyar és a nemzetközi konyha többszörösen díjazott kreatív „művészei”.

Forrás: Aquaticum

MEGÚJÍTOTTA A MAGYAR TURIZMUS MINŐSÉGI DÍJÁT A HOTEL LYCIUM**** DEBRECEN

A közel egy évtizedes múltra visszatekintő Magyar Turizmus Minőségi Díj a hazai turisztikai szolgáltatások egységes és megbízható minősítésére szolgáló pályázati rendszere. A pályázatot évente egy alkalommal hirdeti meg az Magyar Turizmus Zrt. 2006-os bevezetése óta évről évre egyre több szálloda és étterem pályázik a díjra, jelenleg 105 szolgáltatónál találhatjuk meg a Magyar Turizmus Minőségi Díjat, a „Q” táblát.

2014. február 27-én az Utazás Kiállítás hivatalos megnyitó ünnepségén a Hotel Lycium**** kimagasló minőségi munkájának és eredményeinek elismerésül - immár másodízben - Debrecenben egyedülként vehette át a Magyar Turizmus Minőségi Díjat. A szálloda a díj célkitűzései szerint - mind a szakma, mind a vendégek elvárásainak maradéktalanul megfelel. Ezzel az ünnepélyes eseménnyel zárult az az egyéves pályázási folyamat, ahol a nyertes szolgáltatók színvonalas munkáját az ország egyik legnagyobb turisztikai kiállításán jelenlévő szakemberek előtt ismerik el.

Újra itt van a nagy csapat! A tavalyi év sikeres rendezvénye után ismét egy csapatban dolgoznak a magyar és a nemzetközi konyha többszörösen díjazott kreatív „művészei”.



A komoly minősítési rendszerben 800 kritérium 5594 pontjából legalább 85%-ot kell teljesíteni. Büszkén mondhatjuk el, hogy a Lycium közel 100%-os arányban felelt meg az elvárásoknak. A 3 évig érvényes díj birtokosaként a szálloda a Q jel mellett a „European Hospitality Quality” minősítési rendszer elismerését jelentő 2Q használatára is jogosult. A Hotel Lycium idén már 4. éve e minősítési rendszer működtetésével biztosítja vendégei részére a magas minőségű szolgáltatásokat. Külön megtiszteltetés, hogy az elismerő oklevelet és a Magyar Turizmus Minőségi Díj táblát Dr. Komoróczy István nemzetgazdasági államtitkár úr és Denéné Tóth Marianna, a Magyar Turizmus Zrt. vezérigazgatója nyújtotta át Szerdi Zsuzsanna szállodaigazgató számára.

Forrás: Aquaticum



TELTHÁZAS VOLT A KÁVÉBÁR BAZÁR

Hatalmas érdeklődés mellett zajlott a hétvégi KávéBár Bazár, több mint kétezer-ötszáz vendég kóstolt kávékat, párlatokat és borokat a Corinthia szállóban. A rendezvényen ötven kiállító termékeit ismerhették meg a látogatók, és a kávéillat már a körúton érződött. Az ismert kereskedelmi márkák mellett megjelentek a hazánkban is egyre népszerűbb mikropörkölők, s a világ legjobb termőterületeiről érkező kávékat ízelhette meg a közönség. Kiváló párosításnak bizonyultak a borok is a kávé mellé, hiszen amint az előadásokból kiderült, az ízjegyek, a fajta és a termőterület mindkét ital esetében meghatározó szempontok.

A kétnapos eseményen öt szakmai - s ebből négy országos - bajnokság is zajlott. Lelkes közönség kísérte a kávé szakma versenyait, az AeroPress bajnokságon Szalczer Péter nyert, ő képviselheti hazánkat a világversenyen. A jelentős pénzdíjazású B1-Be the One barista bajnokságot Várady Tibor barista nyerte, aki többszörös bajnok különböző kávé kategóriákban, s az egyik népszerű, „újhullámos” budapesti kávézó tulajdonosa. Hatalmas érdeklődés mellett készültek a legfinomabb koktélok is, s a flair mixerek akrobatikus mutatványokkal fűszerezték meg a kevert italokat. Az idei országos koktélbajnok Ódor András, a látványos flair kategóriában pedig Deák

Olivér bizonyult a legjobbnak, ők utaznak a fokvárosi világ bajnokságra szeptember végén. A Magyar Sommelier Bajnokságon is megjelent a hazai boros szakma színe-java. Dr. Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter köszöntötte a résztvevőket, és az összetett, elméleti és gyakorlati feladatokból álló szakmai versenyt Szik Máttyás sommelier nyerte.

A bajnokságokkal párhuzamosan futó szemináriumok, vezetett kóstolók is teltházzal mentek. Horváth Lajos és Kis Zoltán kávé világ bajnokok rámutattak arra, milyen különbségek vannak egyfajta kávé különböző

pörkölési módjai között. Szántó Tibor csokoládémester előadásában a kakaó útját, illetve a csokoládé készítését ismerhették meg a vendégek, a kóstolóban pedig forró csokoládék is szerepeltek. Keresztes Ferenc bartender top prémium minőségű vodkákat kóstoltatott, melyekből úgynevezett molekuláris vodkakoktélok is készültek, melyek inkább kísérőfalatként, mint italként funkcionálhatnak egy bár itallapján. Alexandra Geay, az A.E. Dor cognac-háztól érkezett párlatszakértő előadása a cognac-ok világába kalauzolta az érdeklődőket. Itt is lehetőség volt különleges tételek ízelelésére, s a kóstolók a kiállítói standokon folytatódtak. Rumbár, vodkastand, pálinkák és hazai borászatok várták az érkezőket, de kísérőfalatokból sem volt hiány mangalica sonkától a macaronokig. A Corinthia szálló Atrium teraszán egy kiállítás is helyet kapott a hétvégére, az Everybody Needs Art kortárs képzőművészeti ügynökség nyolc hazai, egy japán és egy olasz képzőművész munkáit mutatta be a közönségnek Fekete Leves címmel. Az ötödik alkalommal megrendezett esemény szervezője, Szuna Noémi szerint az idei év volt eddig a legsikeresebb, s a tervek szerint a KávéBár Bazárral nemcsak Budapesten, hanem az ország más helyszínein is találkozhatnak a vendégek a közeljövőben.

Forrás: KávéBár Bazár

2014. ÉVI MAGYAR SOMMELIER BAJNOKSÁG

A Magyar Sommelier Szövetség évente rendszeresen biztosít szakmai megmérettetési lehetőséget a hazai sommelier szakma kiválóságainak. A verseny célja most is a magas szintű, nemzetközi szabályoknak is megfelelő versenyzési lehetőség megteremtése hazánkban a sommelier szakmában dolgozóknak.

Ebben az évben a verseny a Kávébár Bazár keretein belül került megrendezésre a Hotel CORINTHIA Rendezvényközpontban.

A Bajnokság fővédnöke és egyben a zsűri tiszteletbeli elnöke Dr. Fazekas Sándor Vidékfejlesztési miniszter volt.

A bajnokság reggel 9 órakor kezdődött a zártkörű középdöntővel, ahol a versenyzők tesztlap kitöltésével szőlészeti és borászati tudásukról adtak számot, valamint a sommelier munkájára és az étteremben felszolgált egyéb italokra vonatkozó kérdésekre válaszoltak. Mindezek mellett párlatokat és borokat kellett írásban jellemezniük.

Ezek után egy bort dekantáltak és írtak le szóban egy választott idegen nyelven. Az elméleti és gyakorlati feladatok alapján a legjobb eredményt elérő három versenyző jutott a 15 órakor kezdődő döntőbe.

Dr. Fazekas Sándor Vidékfejlesztési miniszter úr személyesen köszöntötte a versenyzőket. A nyilvános döntőbe jutott versenyzők éttermi körülmények között, a sajtó és az érdeklődő közönség előtt mérték össze tudásukat.

A döntőben a versenyzők a pezsgő felszolgálástól a hibás borlap javításán, italajánláson keresztül a dekantálásig adtak számot felkészültségükről. Borokat és különböző párlatokat jellemeztek. A versenyt közös meglepetés feladat zárta, mely során egy palack bort töltöttek a versenyzők hét pohárba úgy, hogy a palackban fél deciliter maradjon.

A szakmai zsűri munkájában részt vett Molnár B. Tamás és Gianni Annoni is. A zsűri elnöke Káli Ildikó, a Magyar Sommelier Szövetség elnöke volt.

A nehéz feladatok megoldása során nemes



szakmai párharcok alakultak ki a különböző stílusirányzatok között.

Végül az első helyezést és egyben a „Magyarország Sommelier Bajnoka 2014” címet Szik Mátyás (Prime Steak&Wine étterem, Budapest) a fiatal feltörekvő nemzedék tagja nyerte el. Második helyezést Cseke Gábor sommelier (Schloss Hotel Pichlarn sommelier-je, Steiermark, Auszria), míg harmadikat Varga Norbert sommelier (Onyx Étterem) ért el.

A nemzedékek nemes párviadalából ebben az évben a fiatalság került ki győztesen.

Forrás: MAGYAR SOMMELIER SZÖVETSÉG



TAROLTAK A VÖRÖSBOROK A XIII. SYNGENTA ORSZÁ- GOS BORVERSENYEN

Több mint négyszáz bort neveztek az ország valamennyi borvidékéről a XIII. Syngenta Országos Borversenyre. A siófoki díjátadón elhangzott: rendkívül erős mezőny jött össze, idén a benevezett nedűk között kiemelkedően jól szerepeltek a vörösborok. A gálán átadták a legjobbaknak ítélt Quadris-díjakat is: ebben az évben a Béres Szőlőbirtok és Pincészet Kft. 2013-as Tokaji Késői Sárgamuskotály, a Bogdán Birtok Nagy-Somlói Primavera '13 rizlingszilváni bora és a villányi Polgárbor Kft. 2009-es Cabernet franc-ja kapta.

Magyarországon az elmúlt évben 3,8 millió tonna szőlőt szüreteltek le a csaknem 64 ezer hektáros termőterületen. A hektáronkénti termésátlag majdnem elérte a 7 tonnát, amellyel jelentősen meghaladták a szőlőtermesztők az elmúlt két év átlagát, hangzott el a siófoki rendezvényen. A leszüretelt szőlőből 2,5 millió hektoliter bor készült, kétharmada fehér-, 28,5 százaléka vörösbor, 5,6 százaléka rozé. A magyar borok nagyobb részét itthon fogyasztják el, a borexport évente mintegy 700 ezer hektoliterre tehető.

Czigány Tibor, a Syngenta ügyvezető igazgatója kifejtette: a hazai szőlőtermelésben és borászatban figyelhető meg az elmúlt húsz esztendő egyik legnagyobb fejlődése. A borászok tudatos, összehangolt borászati és növényvédelmi technológiát alkalmaznak, hiszen egészséges szőlőből lesz a minőségi boralapanyag. Így kerülnek ki a hazai borásza-

tokból olyan kiváló minőségű borok, amelyek nemzetközi szinten is keresettek lehetnek. Mindezt olyan gasztronómiai, turisztikai fejlesztések egészítették ki, amelyek növelték az ágazat főszereplőinek jövedelemtermelő képességét.

Az idei megmérettetésre az ország valamennyi borvidékéről 439 bort – 256 fehéret, 113 vöröset és 70 rozét – neveztek. Ebben az évben a vörösborok szerepeltek jobban, értékelt dr. Janky Ferenc, a Budapesti Corvinus Egyetem Borászati Tanszékének docense, a borverseny elnöke.

– Bár 2013-hoz képest szerényebb termést hozott a 2011-2012-es két esztendő, mégis mindkettő nagyon jó évjárat lett, ezekből az évekből nevezett vörösborok a borversenyen nagyon jól szerepeltek – hangsúlyozta dr. Janky Ferenc. – A tavalyi évben nem voltak könnyű helyzetben a szőlészetek, borászatok: általánosságban a savtartalom megemelkedett, a cukor pedig lehígult. Ahhoz, hogy jó borok kerülhettek a palackokba, kellett az értő technológus. Az idei borversenyen a fehérborok kisebb számban értek el sikereket, bár nagyon szép borokat neveztek be a borászok. Talán a rozék maradtak el egy kicsit a várakozásainktól.

A siófoki gálán átadták a legkiválóbb boroknak járó Quadris-díjakat, ezt a Béres Szőlőbirtok és Pincészet Kft. 2013-as Tokaji Késői Sárgamuskotály, a Bogdán Birtok Nagy-Somlói Primavera '13 rizlingszilváni bora és a villányi Polgárbor Kft. 2009-es Cabernet franc-ja kapta idén. Érdekesség, hogy a hat nagyarany elismerést kapott nedű mindegyike vörösbor. A zsűri ezen kívül 140 arany, 183 ezüst, 78 bronz minősítést adott, 29 termelő pedig oklevelet vett át.

TÖRTÉNELEM

Hogy pontosan kik és hol készítették a világon először igazi párlatot, azt talán már sohasem fogjuk megtudni. A görögök és a rómaiak már az ókorban nagy mennyiségben készítették különböző borokat. Nagy valószínűséggel ezek szolgáltattak alapanyagot a kezdeti “égetett szeszek” előállításához. Az első feljegyzés Thesszáliai Anaxilaustól származik K.E. 28-ból, akit mágiagyakorlásért kiutasítottak Rómából: “...ha a boros amfórába tengervizet adunk és elkezdjük forralni, akkor az egy idő után keletkező gőzöket olajlámpással meg lehet gyújtani...”.

lepárlásra, de tényleges régészeti leletek csak jóval későbbi dinasztiák idejéből kerültek elő eddig. Nagy valószínűséggel azt a lepárlási folyamatot, amelybe már a hűtés fázisa is bele tartozott, a 8. században arab tudósok fejleszték ki.

Az első egyértelmű bizonyíték a desztillációs úton előállított alkoholra a 12. századból, Salernóból származik. A frakcionált desztillációt pedig Tadeo Alderotti fejlesztette ki a 13. században.

Buda környékén már a 13. századból találtak speciális “égettboros” üvegeket, ebből arra következtetünk, hogy ekkor már szállítottak Magyarországra Itália felől borpárlatot. *(Üveget akkoriban még csak Itáliában készítettek. -szerk. -)* A 14. századra már a királyi orvosoknak ismerniük kellett ezt az új “gyógyitalt”.

1500-ban, a német alkimista Hieronymus Braunschweig *de Arte destillandi* (Desztilláció) című műve, amely az első kizárólag csak a desztillációval foglalkozó könyvet, melyet 1512-ben kiadott változat is követett.

A 15. századig az égetett szesz gyógyszernek számított. Ezt a szerepet igazolja az európai



*Hieronymus Brunschwig: Liber
de arte Distillandi de Compositis
(Strassburg, 1512)*



*Alkimisták úgy vélték, hogy desztillációval
kinyerhető a “szellem” az anyagból.*

Stradamus (1550 körül)

terminológiában a latin aqua vitae (élet vize) elnevezés is. 1656-ban a Frankfurtban dolgozó Johannes Praevotius kiadta *Opera medica* című könyvét, melyben megemlíti Erzsébet magyar királyné életvizét. Ez valójában borpárlat volt rozmaringgal aromásítva, melyet saját és férje, Károly Róbert király köszvényének gyógyítására használt.

Mátyás király korában már különbséget tettek a borból és a gabonából készült párlatok között. A gabonaszeszeket crematum, crematura névvel illették. A pálinka szavunk szlovák eredetű és a *Babinka* szóból származik. Első írásos formában 1572-ben egy debreceni okmányban fordul elő.

Comenius Sárospatakon 1653-ban írt *Orbis sensualium pictus* (A látható világ képekben) című munkájában már bemutatja a pálinkafőzés eszközeit is. 1684-ben Thököly Imre számadásai között szerepel a szilvapálinka: „néha szilvából is jó égett bort vagy pálinkát főznek, mikor ideje vagyon az gyümölcsnek.”

Ebben az időben a sernevelőházak és a pálinkafőzdék együtt működtek. Maga a főzés földesúri előjog volt, a paraszti főzést ezért

korlátozták. Tilalmak is megfogalmazódtak a pálinkafőzéssel kapcsolatban. Tiltották a kenyérgabona felhasználását főzés céljaira, és istentiszteletek idején is tilos volt a főzés. Az egyház felügyelete alatt is folyt főzés. A ciszterciek Heves megyében, 1715-ben működtettek serfőző házat (braxatóriumot) és pálinkafőző házat (domus crematoria).

Az 1799-től kialakult kisüzemek, szesz-, pálinka- és likörgyárak termelése elvezetett a pálinkafőzés központi szabályozásához. A 19. század elejétől, a borpárlatok megnevezésére a francia eredetű konyak szót kezdték használni. A „pálinka” gyakorlatilag ekkortól vált a gyümölcsalapú párlatok egyértelmű megnevezésévé.



*Az első magyarországi pálinkafőző-készülék
ábrája egy sernevelőben.
(Comenius könyve nyomán)*

Burgonyapálinkát először 1769-ben főztek Magyarországon; gróf Lázár János jelentette be az Első Erdélyi Földművelő Egyesületben. Ugyanott 1771-ben Frivaldszky János természettudós kukoricából készült pálinkát mutatott be.

K. Mátyus István, Küküllő vármegye főorvosa 1787-ben ezt veti papírra: „Hallottam hiteles emberek felvetéséből, hogy mikor ennek a gyümölcsnek (ti. a szilvának) bő termése vagy-on, könnyen készülhet Erdélyben ötvenezer veder szilva égett-bor, vagy amint néhol hívják Gugyi, vagy a mai tisztesebb neve silvórium”

1836-ban a földesúri előjog gyakorlatát törvényerőre emelték, majd bevezették a pálinkaadót, s 1850-től a szesz állami monopólium lett. 1851-ben, az akkori Magyarország területén 105.129 főzdet írtak össze. Az országban ekkor szinte minden község, város, nagyobb uradalom, ill. gazdaság saját pálinkafőzdével rendelkezett.

1913-ban 860 szeszgyár működött az országban, melyek közül csupán 30 volt ipari méretű. A magyar szeszgyártás ekkor lett először világszerte elismert. Az első világháborúban begyűjtötték a réz üstököt és harcászati célokra beolvasztották.

1921-ben a szesztörvény a termelést korlátok közé szorította: a következő évben a hazai fogyasztásra évi 240 ezer hektolitert engedélyezett az állam. 1924-26 között szerelték föl a főzdekben a szeszmérő gépeket. Többlettermelésre csak külföldi rendelés esetén nyílt lehetőség. Ennek ellenére 1934-re már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.

1938-ban alapjaiban változtatták meg a pálinkafőzés törvényi kereteit. Ettől kezdve a „szesz előállítása, finomítása, víztelenítése, behozatala és értékesítése felett” kizárólag az állam rendelkezett. Ebben az időszakban a szeszgyárak száma tovább csökkent, a gyümölcspálinkák exportja viszont a második világháború kitöréséig folyamatosan növekedett.

A második világháborút követően államosították az összes szeszfőzdet, melyek kizárólag egységesített termelési keretek szerint gyárthattak, illetve a bor- és gyümölcstermelők részére kifőzethető mennyiséget is korlátozták. 1952 májusától pedig bevezették a feles főzést, ami azt jelentette, hogy a termés fele a gazdáé – ami után szeszadót fizetett – fele pedig az államé. Ez a rendelet egészen 1970-ig életben maradt!

1920-ban 260, 1970-ben 1.070, 1982-ben 815 főzde működött az országban.

1982-ben az állam lemondott szeszmonopóliumáról és engedélyezték, hogy pálinkafőzéssel magánszemélyek is foglalkozhassanak. A legnagyobb főzőüst kapacitása 500 literben volt maximalizálva. Lehetőség nyílt viszont új főzdek alapítására és engedélyezték a meglévő

szeszfőzdek magánszemélyek részére történő bérbe, vagy szerződéses üzemeltetésbe adását is. Módosították a gyümölcspálinka-szabványt, így a legalacsonyabb engedélyezett szeszfok 50 helyett 40 lett.



A rendszerváltást követően a hazai pálinkafőzdeket többnyire elmaradott technikai felszereltség és háttér jellemezte. Mindezek mellett szintén lehetetlen feladat volt jó minőségű alapanyagokat beszerezni a hazai termelőktől. Ilyen körülmények között, jó pálinka készítésére gyakorlatilag alig volt lehetőség, de úgy tűnt, hogy erre a piacnak nincs is szüksége, hiszen a boltok polcain uralkodtak a finomszeszből és vízből "előállított" szeszesitalok, amik azért névleg pálinkaként kerültek forgalomba.

De akadtak olyan pálinkafőzők, akik ebben a kilátástalannak tűnő helyzetben is felvállalták a minőségi pálinka ügyét. A technológiai fejlesztéseken túlmenően meg kellett szervezni a minőségi gyümölcsellátást is, hiszen törekvésüknek legfőbb célja a minőségi magyar pálinka újrateremtése volt és ehhez a kiváló alapanyagok alapfeltételnek számítottak.

Tudták jól, hogy csak kiváló minőségű termékekkel lehet a fogyasztók elismerését kivívni és a szeszesitalok irányából a pálinka felé terelni a figyelmüket.

2004-ben az Európai Unió elfogadta, hogy a pálinka megnevezést Ausztria négy tartományán kívül kizárólag Magyarország alkalmazhatja termékeire. A pálinka azóta hivatalosan is hungarikum. A törvény értelmében pálinkának csak azok a gyümölcs- és szőlőtörköly-párlatok nevezhetők, amelyeket meghatározott eljárással Magyarországon állítottak elő, és amelyeknek az alapanyaga is Magyarországon termett, továbbá cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A törvény megalkotását négy országos szakmai szövetség (a Szeszipari Szövetség, a Pálinka Céh, a Pálinkafőzők Országos Érdekképviselője és a Magyar Pálinka Lovagrend Egyesülete) támogatta.



PÁLINKA

a sikerágazat?

2014-ben kijelenthetjük, hogy a Pálinka az elmúlt egy évtized egyik legdinamikusabban fejlődő terméke az országnak. Sokan megszerették, egyre többen értik és egyre többen gondolják, hogy: értékes, akár az országunk szimbólizására alkalmas termék lehet(ne).



De nézzük egy kicsit a történelmet: 2004-es Uniós csatlakozásunktól, amióta a Pálinka védetten magyar termék, kezdődött az újkori időszámítás.

Sajnos, a különböző érdekcsoportok (mert itt is vannak) harca miatt az Országgyűlés csak 2008 novemberében fogadta el a Pálinka Törvényt, mely egy meglehetősen szigorúan, de jól definiálva fogalmazza meg mindenki számára, hogy mit hívhatunk Pálinkának - ha rajtam múlna, középiskolás tananyag lenne. Ez a maga korában egy jó törvény volt, most közel 6 év távlatában viszont megérne egy kis pontosítást...

2010 szeptemberében a jelenlegi Országgyűlés meghozta a szabad párlat előállítással kapcsolatos jogszabályokat, mely jó szándékú, de semmiképp nem átgondolt, végigegyeztetett rendelkezések halmaza, melyek miatt az Unió kötelezettségszegési eljárást indított hazánk ellen.

Közben az előző Uniós ciklusnak köszönhetően 4-5 milliárd Ft támogatási pénz folyt be az ágazatba és a szereplők száma megháromszorozódott. Ma már közel 140 kereskedelmi főzde üzemel az országban. Sokan láttak fantáziát a főzdealapításban, aminek következtében komoly mennyiségű, rosszul pozícionált

készletek keletkeztek és értékesítéssel küzd a szakma nagy része. Talán nem túlzás kijelenteni, hogy a kereskedelmi főzdek zöme csak azért nem ment tönkre mára, mert bérfőző tevékenységüknek köszönhetően likviditásuk nehezen, de biztosítható.

A képzés területén kijelenthető, hogy az OKJ-s tanfolyamokon „képzett” gyümölcspálinka gyártó képesítést adó intézmények nagy része „papírgyár”. A pálinkafőzéshez igazából értő emberek-ből hiány van. A versenyeken függetlenül, objektíven bírálni tudókból szintén, és képzésük egyáltalán nem megoldott. Ami jónak nevezhető, hogy a Corvinus Egyetemen 2012-ben elindult egy mesterképzés pálinka szakon, melyre igen sokan jelentkeztek és idén már diplomás szakmérnökként erősíthetik az ágazatot.

Itt tartunk jelenleg, és nem tudjuk mit hoz a jövő. Mivel én sem látok előre, csak érzéseimre hagyatkozhatok. Így próbálok néhányat összefoglalni.

A kötelezettségszegési eljárás keretében valószínűsíthető, hogy a jövedéki adómentességet el fogják törölni (mert ilyen sehol sincs a tagországokban és talán nem is ésszerű), és valamilyen mértékű adó bevezetésre fog kerülni mind a bér-, mind az otthon főzött párlatoknál.

Véleményem szerint ez nem fog komoly kiesést jelenteni a bérfőzdek életében, mert az utóbbi néhány évben rengetek új „hobby” cefrőző lépet be a piacra, és ők adózva is fognak főzteni, legfeljebb a „fekete-pár-

latok” piacán lesz áremelkedés.

Valószínűsítem továbbá, hogy az otthon főzők terén bevezetnek, valamely regisztrációt, melyet mára már nemcsak a szakma, hanem a jövedéki ellenőrzést végző szervek is támogatnak. Fontos, hogy olyan változások legyenek, ahol szakmai konszenzussal teremtik meg a továbblépés lehetőségét.



Végezetül pár gondolat az ágazat jövőjével kapcsolatban:

A pálinka ma Magyarországon világhírű termék! Ahhoz hogy ez nemzetközi szinten pozitív irányba változhasson oktatásra, marketingre, személet váltásra van szükség, mely pénz kérdése és állami szerepvállalás nélkül nem tud működni.

Pach Gábor

Fontos, hogy a szerző véleményét, mint oktató és pálinkával foglalkozó szakember jegyzi!

Eredetvédelem

Apálinkák egy olyan csoportját lehet eredetvédelem alá vonni, amelyek földrajzi származása, előállításuk módja speciálisan meghatározott és körülhatárolt. Ezeknek a névhasználatát az Európai Unión belül oltalom alá vonták.

Ezeken a földrajzi területeken bizonyos gyümölcsfajták kiemelkedő minőséget mutatnak és évszázadok óta kiváló minőségű pálinkát készítenek belőlük. Ezekre a pálinkafajtákra a pálinkatörvény alaprendelkezéseinél sokkal szigorúbb követelmények vonatkoznak.

Magyarországon jelenleg nyolc ilyen tájegység és gyümölcsfajta élvez eredetvédelmet és az első öt fajta nemzetközi szinten is védett termékeknek számít.

Szatmári szilvapálinka

Évszázadok óta a Szatmár-Beregi táj kiemelkedő híressége, vendégköszöntő itala. Aki ide látogat, legyen az fiatal vagy idős, nem mulaszthatja el megkóstolni. Az a mondás is járja, hogy aki iszik belőle, minden kortyától egy évvel fiatalabb lesz. A termék előállítására a penyigei és a besztercei szilvafajta gyümölcse használható,

egyéb szilvát maximum 20%-ban tartalmazhat az átvett gyümölcs. Veresszilvát nem tartalmazhat a válogatás.



Kecskeméti barackpálinka

A Kecskeméten és környékén termesztett kajsziarackból készített, a gyümölcs illatát, ízét és zamatát megőrző, világhírű pálinka. A vendéglátásban újszerűen digestívumként (emésztést elősegítőként) is kínálják. A Kecskeméti Barackpálinka előállításánál felhasználható gyümölcsfajták: Magyar kajszi, Gönci magyar kajszi, Ceglédi bíborkajszi, Bergeron és a Pannónia.

Békési szilvapálinka

A Körösök völgyében termett szilvából, évszázados hagyományú kisüsti rendszerű pálinkafőzéssel készül. Aranyló színét és kiváló ízét a fahordós érlelésnek köszönheti. A Békési Szilvapálinka előállításához felhasználható szilvafajták: Vörös szilva (aránya minimum 50%) és egyéb szilvafajták; Besztercei, Ageni, Stanley, stb.



Szabolcsi almapálinka

A hagyományos réz kisüstön való lepárlás friss gyümölcsízű és illatú, kellemes aromájú almapálinkát eredményez. A leggyakrabban felhasznált fajták: Jonatán, Jonagold, Golden és Red Delicios valamint Idared.

Gönci barackpálinka

A gyümölcsfajta a gönci magyar kajszi és a termőtáj kiváló jellegéből születő, különleges illat- és zamatanyagban gazdag pálinka, amely különbözik más régiók barackpálinkáitól. Felhasználható gyümölcsfajták: Magyar kajszi, Gönci magyar kajszi, Pannónia, Ceglédi bíborkajszi stb.



Újfehértói meggyepálinka

Új taggal, az Újfehértói meggyepálinkával

bővült az eredetvédett pálinkák köre. A Magyar Szabadalmi Hivatal 2007. május 7-ei visszaható hatállyal lajstromozta a földrajzi árujelzők között az Újfehértói meggyepálinkát. Az Újfehértói Meggyepálinka előállításához azon Debreceni bőtermő és Újfehértói fürtösmeggy fajták gyümölcseit lehet felhasználni, amelyek termő területe Újfehértó, ill. a környékbeli, az eredetvédetségbe beletartozó települések valamelyike.

Göcseji körtepálinka

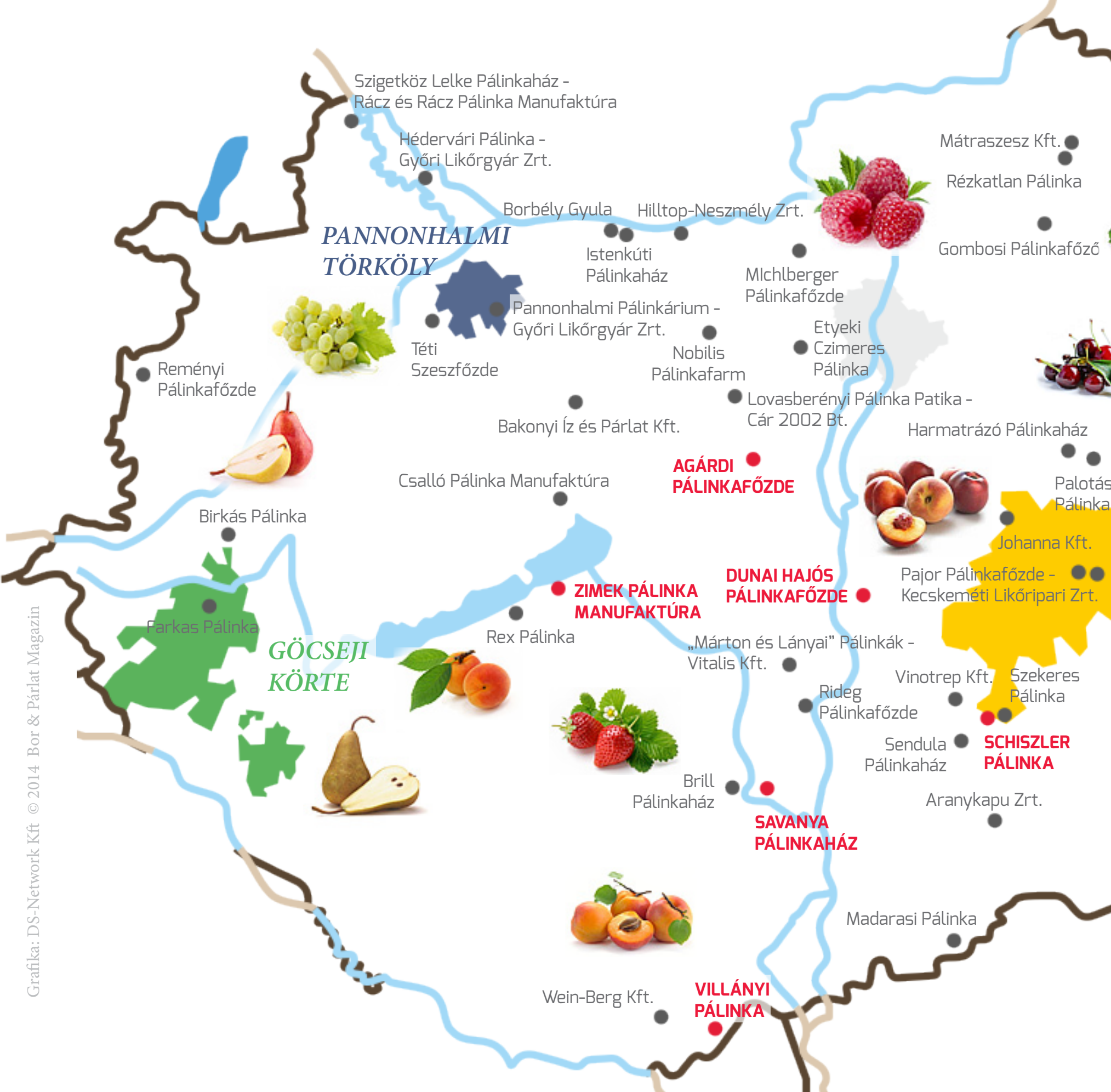
Az itt készülő körtepálinka sajátossága, hogy biztosítják az utóérést a gyümölcsnek, míg a többi pálinka esetében a friss gyümölcsöt rögtön feldolgozzák. A lepárlás és a finomítás kizárólag a kétutas, hagyományos magyar desztillációval - azaz a kisüsti lepárlással - történhet. Felhasználható gyümölcsfajták: vadkörte, sózókörte fajok és a Bosc kobak, Vilmoskörte, Conference, Hardenpont téli vajkörte, Clapp kedveltje, Packham's Triumph, Fétel apát, Nemes Krasszán.

Pannonhalmi törkölypálinka

Kizárólag a pannonhalmi borrégió fehérszőlőjéből (például az Irsai Olivér, a zenit, a rajnai rizling, a cserszegi fűszeres fajtákból) főzhető, 2009 decemberétől eredetvédett magyar pálinka. Az elkészítéséhez használható legfontosabb szőlőfajták: Olaszrizling, Tramini, Rajnai rizling, Szürkebarát, Chardonnay, Zefír, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Juhfark, Leányka, Furmint, Hárslevelű.

Magyarország Pálinka Térképe

Eredvédett megjelölésű terműhelyek és Kereskedelmi pálinkafőzdek







AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE

Az évszázados tradíciókra építő szakértelem, a legkorszerűbb technológia, valamint a minden részletre kiterjedő gondoskodó figyelem ötvözésével az Agárdi Pálinkafőzde a valódi magyar pálinka olyan, a legkifinomultabb ízlésnek is megfelelő, legmagasabb minőségi kategóriájú választékát kínálja.

Az Agárdi Pálinkafőzde új szint hozott a hazai pálinkafőzdek világába: megjelent a piacon egy luxuskategória, amely célzottan a legigényesebb vevőkörnek kínál saját főzésű pálinkát.

Az Agárdi gyümölcspálinkák a kizárólag a magyar gyümölcsre jellemző egyedi ízvilág jegyeit hordozzák. Gazdag, friss aromáikkal, tiszta, gyümölcsös ízeikkel párlataink – a fogyasztók és a szakma egybehangzó véleménye szerint is - a hazai gasztronómiában évtizedek óta létező űr betöltéséhez járulnak hozzá.

A magyar pálinka presztízsének megóvása iránti elkötelezettséget az üzem méretei is tükrözik az Agárdi pálinkákat ésszerűen korlátozott mennyiségben készítik, ami annyit jelent, hogy csak akkora mennyiséget dolgoznak fel, amelynek termékpályáját elejétől a végéig saját maguk irányítani és ellenőrizni tudják.

Az üzem 2002-ben, teljes egészében zöldmezős beruházásként jött létre. A helyszín kiválasztásában döntő szerepet játszott az, hogy a

környező régió kiváló alapanyagbázisként szolgál. A főzdet körülölelő gyümölcsösök forrásai a csúcsminőségű pálinka előállításához szükséges első osztályú alapanyagoknak.

A páratlan minőséget a fogyasztók és a szakma elismerése mellett számos hazai és nemzetközi díj is tanúsítja: a legrangosabb nemzetközi pálinkaversenyen, a Destillatán több termékünket arany-, illetve ezüst- és bronzéremmel tüntették ki 2003 óta minden évben, többnyire nemzetgyőztes címekkel térünk haza, a magyarországi pálinkaversenyeken pedig évek óta az Agárdi Pálinkák hozzák el a legtöbb Champion-díjat, aranyérmet. Magyarországon egymást követően már 4 alkalommal nyerte el az Agárdi pálinkafőzde a legeredményesebb pálinkafőzde díját.

Kapcsolat:

Agárdi pálinkafőzde
2484 Agárd, Sreiner tanya
Telefon: +36 (22) 579-164
Fax: +36 (22) 271-161
agardi@agardi.hu
www.agardi.hu

Nyitva tartás:

Hétfő - Péntek: 9.00-17.00; Szombat: 9-16.30



BESTILLO PÁLINKAHÁZ

Egy hely, melynek „Boldog” a neve. Lankás tájak és napcsókolt gyümölcsök, melyeket a Jóisten jókedvében teremtett. Két fiatal pár, tele tetterővel, tudással és odaadással. Egy modern pálinkafőzde – a BESTILLO. A fentiek külön-külön is izgalmasak – de együtt ezekből csakis valami nagyszerű születhet.

A BESTILLO pálinkafőzde Boldogkőváralján fogadja azon szerencséseket, akik szeretnék megkóstolni a nagy találkozásokból és különleges gyümölcsökből származó pálinkákat és kíváncsiak a helyre, ahol mindezek születnek.

Kapcsolat:

BESTILLO Pálinkafőzde és Pálinkaház
3885 Boldogkőváralja, Kültérület 043/8
Tel./fax: +36 (46) 306-628
Mobil: +36 (70) 423-9318
eva.varga@bestillo.hu
www.bestillo.hu



DUNAI HAJÓS PÁLINKA

Üzemünket 2007 júniusában nyitottuk meg Dunavecse. Kisüsti lepárló berendezésünk magyar szakemberek kiváló munkája, amelyben ötvöződik a hagyomány és napjaink korszerű technológiája.

A terület kiválasztásában döntő szerepet játszott a település földrajzilag kiváló elhelyezkedése, mikroklímája, valamint az évtizedes hagyományokkal bíró gyümölcstermesztési kultúra, illetve az itt termelt gyümölcsök utánozhatatlan és egyedülálló illat- és íz világa.

Gyümölcspálinkáinkban az irányított erjesztésnek és a kíméletes lepárlásnak köszönhetően sikerült palackba zárni a Dunavecse termelt gyümölcsök felejthetetlen harmóniáját.

A magyar pálinka mint hungarikum megóvása iránti elkötelezettségünket az üzemünkben készült kisüsti pálinkák kiváló minősége igazolja, melyeket bátran ajánljuk minden kedves fogyasztó és forgalmazó számára.

Kapcsolat:

Dunai Hajós Pálinka
Vecse Komplex Kft.
6087 Dunavecse, Alkotmány u. 120.
Tel./Fax: +36 (78) 438-091
dunaihajos@dunaihajospalinka.hu
www.dunaihajospalinka.hu





MÁRKHÁZI PÁLINKAFŐZŐ TÁRSASÁG

Márkháza egy csodálatos fekvésű zsákfalu a Cserhát hegység Mátra felé eső oldalán Salgótarján és Hollókő között félúton. Természeti szépsége és nyugalma minden turistát ámulatba ejt – mi is rabjává váltunk.

Vállalatunk egy baráti társaságból nőtt ki, az alapító tagokat évtizedes barátág fűzi össze. A közös kalandok alkalmat adtak a pálinkafogyasztás és készítés területén összességében 100 év tapasztalat gyűjtésére, amelyet most kívánunk kamatoztatni.

Vezérelvünk kettős: minőség és innováció. Talán ez utóbbiról érdemes néhány gondolatot említeni.

Amagyardpálinkahagyományosankettőslépár-lású technológiával készül, azaz az első főzetet – vodkát – még egyszer főzni, azaz finomítani kell. Korunk kihívásaként hazánkban egyre több pálinka készül külföldi technológiával, amely a magyartól eltérő módon, kicsit illatosabb italok elkészítésére alkalmas. Ezt a kihívást egy innovatív technológia kialakításával igyekszünk megválaszolni. A finomító üst után beiktattuk az egykörös lepárlás lelkét jelentő aromaerősítő oszlopot. Ennek eredményeként pálinkáinkra illenek egyrészt a hagyományos magyar jellemzők, azaz testes, fajsúlyos italok.



Másrészt viszont illat- és íztartalomban versenyeznek a legmodernebb idegen technológiákkal. Így kívánjuk megnyitni az utat a pálinka térhódító hadjáratának – hagyományőrző modern italokat állítunk elő.

Kapcsolat:

Márkházi Pálinkafőző Társaság
3075 Márkháza, hrsz. 05/2.
Telefon: +36 (32) 390-070
iroda@markhazipalinka.hu
www.markhazipalinka.hu



SAVANYA PÁLINKAHÁZ

A Savanya Pálinkaház a családi vállalkozásunk, melynek a szekszárdi borvidék dombjai adnak otthont. A főzőmester, Savanya Géza, a Magyar Pálinka Lovagrend tagja, a pálinkafőzés nagy öregje, mestere. 1986 óta főz pálinkát saját főzdéjében. Ő az, aki megőrizte és megszerettette a mesterséget az egész családdal. Sióagárdon, a Leányvári pincefalu szívében, szépen művelt szőlők és csinos tanyák között található a múlt és a jelen. Egy 1958-as és egy 2013-as alapítású főzde. Az új Pálinkaházunk zöldmezős beruházásként jött létre, és az ország egyik legmodernebb főzőberendezése található benne. Az új üzemben – Magyarországon egyedülálló módon – a látogatók egy üveges folyosón sétálva nézhetik végig a pálinkakészítés állomásait.

A dimbes-dombos vidék kitűnő gyümölcsösei évről évre, kifogástalan színvonalú és elegendő mennyiségű gyümölccsel látnak el bennünket, melyből aztán kiváló minőségű pálinka készül. Ezek nagy része egy éves érlelés után kerül palackba. Három különböző termékcsaládunk minden igényt kielégít. Az 50, 44 és 38 fokos kézműves pálinkákkal erő, stílus és egy csipetnyi fortély kerül a palackba. A kereskedelmi pálinkafőzés azonban csak egy dolog. Vállaljuk, hogy a gondosan előkészített gyümölcsből bérfőzés keretében lefőzzük bárki pálinkáját, hogy aztán büszkélkedhessenek vele a barátoknak.



A pálinkák mellett az összes olyan pálinkázáshoz vagy ajándékozáshoz szükséges kiegészítő – pálinkáspohár és fedő, pálinkakiöntő, pálinkáshéber, díszdoboz – megtalálható nálunk, amire szükség lehet.

Pálinkáink megtalálhatók egyre több vintékában, étteremben, borbárban, bisztróban csakúgy, mint a webshopokban vagy fesztiválokon.

Vállaljuk még egyedi termékek gyártását, teljes körű szakmai tanácsadást, lehet hozzánk jönni főzdelátogatásra, de a pálinkavacsorák és kóstolók mellett sem lehet szó nélkül elmenni, legyen szó akár egy baráti társaságról vagy egy céges rendezvényről.

Kapcsolat:

Savanya Pálinkaház
7171 Sióagárd Leányvár, Hrsz. 1423/A.
Tel.: +36 (30) 820-4260
Tel.: +36 (30) 709-9110
Tel./Fax: +36 (74) 437-058
info@savanya.hu
www.savanya.hu



SCHISZLER PÁLINKA

A Schiszler Pálinkák az Alföld gyümölcseinek legjavát zárják az üvegbe.

A kiemelkedő minőség nemcsak a régió kiváló termőföldjeinek, de az itt élő emberek kitartó munkájának is köszönhető, mellyel megteremtették a virágzó gyümölcsültetvényeket.

Soltvadkerten a minden részletében modern épület egyszerre szolgál kóstolóteremként és pálinkafőzdeként. A hely hangulatának sarkköve a főzdét a kóstolóteremtől elválasztó üvegfal, ami minden pálinkaszerető ember szívét megdobogtatja.

Modern főzde, az ország egyik legkiválóbb gyümölcstermő vidéke, több évtizedes szakmai tapasztalat és igény egy minden részletében minőségi ital előállítására – ez a Schiszler Pálinkák titka!

Kapcsolat:

Schiszler Pálinka

Zombos-Drink Kft.

6230 Soltvadkert, Ifjúság u. 29.

Tel./Fax: +36 (78) 581-018, +36 (78) 581-019

www.schiszler.net





SPRITUS PRIMUS

ASPRITUS PRIMUS Kft. kiváló alapanyagból készíti cefréit, melyeket ellenőrzött hőmérsékleten zajló, gondos erjesztést követően főzünk ki. A kisüsti lepárlás biztosítja pálinkáink testességét, az aromakoncentrátor oszlop pedig az illatgazdagságot. A friss gyümölcs karakterét domborító pálinkáink acéltartályokban vára-koznak a palackozásig, az alma és törköly alapú tételeket tokaji aszús, barrique fahordókban, a szilvapálinkát eperfahordóban érleljük, hogy további aromákban gazdagodjanak. Egyedi termékek, céges és személyes aján-dékok

Pálinkáink megrendelhetők egyedi design-nal (palack, címke, csomagolás). Szolgál-tásaink igazodnak termékeink kézműves technológiájához: bérfőzés mellett rendez-vényeket, kóstolókat, főzdebemutatót is szervezünk kis csoportok, baráti társaságok részére. Szeretettel várjuk budapesti szak-üzletünkben!

Termékcsaládjaink:

SPRITUS PRIMUS Top: Különleges, szögletes, modern palackokba töltjük a legjobb, minőségi pálinkáinkat.

“07” termékcsalád: fiatalos stílus, “széles szög-letes váll, kocka has” és kiváló ár/értékarány minőségi kompromisszum nélkül.

UJJLENYOMAT: Magyarország neves borásza-taiból származó válogatott, legmagasabb minőségű törkölyeiből csúcsminőségű - évente limitált mennyiségű - törkölypálinka készül.

Kapcsolat:

Spiritus Kávéház, Pálinka- és Borszaküzlet
1136 Budapest, Táttra utca 12/B
www.spiritus.co.hu

Nyitva tartás:

Hétfő - Csütörtök: 10.00-18.00,
Péntek - Szombat: 10.00-20.00

Szolgáltatásaink:

- Pálinka, bor és kávé irányított kóstolója.
- Csütörtökön, kéthetente állandó időpontban 18:00 órától tematikus kóstoló-estek som-melier-nk vezetésével.
- Irányított bor- és pálinkakóstolók Korty-abrosz segítségével magyar, angol és német nyelven saját szaküzletünkben és külső helyszíneken.
- A Spiritus Primus saját pálinkafőzdéjében készült díjnyertes pálinkái, hazai borvidékek válogatott borai.
- Gourmet specialitások (bio sajtok, mangali-ca és szarvas hentesáru).
- Rendezvényszervezés (születés- és névnapok, baráti és családi összejövetelek, céges ren-dezvények).



TOKAJ-HEGYALJAI LIKŐR- ÉS PÁLINKAMANUFAKTÚRA

A 2012-ben indult Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra kézműves, prémium ital-különlegességei igazi kuriózumnak számítanak a magyar italpiacon.

Harmatos barack, Császári vilmoskörte, Csatanós meggy, Dércsípte kökény, Guruló fekete-teribizli, Pimasz erdei som, Lombfakasztó vadkörte. Csak néhány példa a vámosújfalun található manufaktúra széles pálinkaválasztékából, melyben a hagyományos ízek mellett az igazi különlegességek is megtalálhatók, a Tokaji Sárgamuskotály szőlő- és törkölypálinka pedig igazi helyi jellegzetesség. Pálinkáik egy-egy esetben 40%-os alkoholtartalmúak, üde, illatos karakterük valamennyi palack felbontásakor azonnal érezhető.

A manufaktúra több mint egy egyszerű pálinkaüzem. Céljuk, hogy a kézműves likőrök is megkapják azt a megérdemelt figyelmet, melyet a borok és pálinkák kivívtak maguknak. Likőrjeik különlegességét az alapként használt, kiváló minőségű pálinka és tokaji borpárlat adja. A számos versenyen díjazott Glam prémium meggylikőr kifejezetten a hölgyek számára készült. A festett csipkés üvegbe töltött ital hihetetlenül intenzív gyümölcsösségét a palackonkénti öt kilogramm meggynek köszönheti. A tokaji borpárlat és prémium szőlőpálinka hozzáadásával készült Berbence



Bitter gourmetlikőr igazi digestif, egyedisége abban rejlik, hogy a gyógynövénykivonatot a borpárlattal és szőlőpálinkával a Tokaji aszú érlelésére használt hordóban pihentetik, így érve el az ital jellegzetes ízvilágát.

A manufaktúra csapata szeretettel várja az érdeklődőket a kóstolóházába, ahol a látogatók megkóstolhatják a jelenleg fejlesztés alatt álló további különlegességeket is!

Kapcsolat:

Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra
3941 Vámosújfalú, Kossuth Lajos u. 23.

Tel.: +36 (47) 394-168

finom@tokajilikor.hu

facebook.com/tokajilikor

www.tokajilikor.hu

Rendelje meg italainkat online, hivatalos honlapunk webshopjából!

Nyitva tartás:

Hétfő - Péntek: 8.00-16.00

Az esti és hétvégi látogatás esetében előzetes egyeztetés szükséges!



TUzsÉRI PÁLINKA MANUFAKTÚRA

Pálinkafőzőink nagy bérőzési hagyományokkal rendelkeznek, hosszú évek óta készítjük régióink pálinkáit, elsősorban a hagyományosan termő gyümölcsseinkből az almából, szilvából. Egyik célunk régióink kiemelkedő termékét a Szabolcsi Almapálinka legszebbjeit készíteni, a fogyasztókkal megszerettetni a tuzséri almából készült termékeket.

2009-ben az üzem teljesen megújult. A főépülete átépült, a régi technológiákat a legmodernebbekre cseréltük, mellyel a már meglévő tapasztalatainkat kiegészítve a régió legjobb pálinkái készítésére váltunk alkalmassá.

2011-től a kereskedelmi piacokra is készítünk termékeket, melyekkel azonnal rangos elismeréseket szereztünk (Destillata, Hundeszt). Több termékcsaládot készítünk, legbüszkébbek a 0,35 l kiszerelésű Prémium és a 0,5 l kiszerelésű HP - vagyis házipálinka - sorozatainkra vagyunk.

A 2012 év eleji Destillater aranyéremmel még nem volt vége sikereinknek: 2012. Magyarország legjobb pálinkája a "Tuzséri Vilmoskörte" lett. Ezen év végére elkészült a kóstolóházunk, jövő év elejétől pedig már szállással is várjuk az érdeklődőket.



Termékeink felölelik a gyümölcspaletta nagy részét, illetve folyamatosan készítjük különlegességeinket.

Bemutató főzdénkben várjuk az érdeklődőket szeretettel.

Kapcsolat:

Komáromi italház
4030 Debrecen Vágóhíd u. 3.
Telefon: +36 52 433-028

Tuzsér, Kálunga-tanya
Telefon: +36 20 96 92 469
tuzserpalinka@freemail.hu
www.tuzseri.hu



VILLÁNYI PÁLINKA

A Villányi Pálinka üzeme Villánytól 4 km-re, Magyarbóly településén helyezkedik el, amely Magyarország egyik leghíresebb borvidéke, a Villányi borvidék vonzáskörzetébe tartozik. Már a 15. században is híres volt a környék borairól és kereskedelméről. A település jelenét folyamatos fejlődés jellemzi. A napsütéses órák magas számának köszönhetően kiváló minőségű a szőlő- és gyümölcstermés. Pálinkáinkat és borpárlatainkat a régióból beszerzett gyümölcsökből, törkölyökből és a méltán híres villányi borokból készítjük. Fő profilunk a törköly- és szőlőpálinka, valamint a bor- és seprőpárlat készítése. Filozófiánk, hogy a legkitűnőbb alapanyagokból a legjobb minőségű pálinkákat állítsuk elő, amelyek a Villányi borvidék hírnevét is öregbíthetik. Az utóbbi évek pálinkaversenyein arany-, ezüst- és bronzéremmel díjazott pálinkáink is a Villányi Pálinka kiváló minőségéről tanúskodnak.

A technológiánkról

Technológiánk világszínvonalú, a modern lepárló-berendezés a főzést és finomítást egy folyamatban végzi el, ezért hívják erősítő feltes és oszlopos eljárásnak is. A pálinkafőzés két, egyenként 1 500 literes üstben történik. Célunk az éves mintegy 5 000 tonna villányi törköly feldolgozása és lepárlása. A még kitűnőbb minőség elérése érdekében cégünk 2012-től egy modern, számítógéppel irányí-

tott, 3x10 000 literes cefréző berendezéssel biztosítja a gyümölcsök és törkölyök megfelelő erjedési folyamatát. A fenti adottságok biztosítják a Villányi Pálinkák folyamatos kitűnő minőségét.

Kapcsolat:

Villányi Pálinka
ZEDON Pálinkamester Kft.

Központi iroda

2045 Törökbálint, Kinizsi u. 15.
Tel: +36 30 894 6929
Fax: +36 23 511 509
info@villanyi-palinka.hu
www.villanyi-palinka.hu

Magyarbólyi Pálinkafőzde

7775 Magyarbóly, Vasút u. 74.
Tel/fax: +36 72 456 247
Mobil: +36 30 894 6931
agnes.kuti@villanyi-palinka.hu

Bejelentkezni a központi iroda elérhetőségein keresztül van lehetőség.



ZIMEK PÁLINKA MANUFAKTÚRA

A Zimek Pálinka Manufaktúra 2005. decemberben kezdte meg a tevékenységét Zamárdiban, a Balaton déli partján. Az alapító, Roland Zimek a kezdetektől fogva kifejezetten a Balaton környéken illetve Magyarországon termő gyümölcsök feldolgozására alapozta a főzde munkáját.

Vállalkozásunk folyamatosan elkötelezett, hogy termékeink csak a legszigorúbb minőségi követelményeknek megfelelően készüljenek és kerüljenek a vendégeink, fogyasztóink asztalára. A Zimek márkanév alatt megjelenő pálinkáink az elmúlt 8 évben sok elismerést szereztek a pálinkát kedvelő fogyasztók és a pálinkát értő szakmai bírálók körében. Ez idő alatt hazai és nemzetközi versenyeken 3 alkalommal szerepeltünk hazánk legjobb pálinkafőző műhelyeként. Főzdénk nem csak termékeiben fejlődik folyamatosan, hanem mára már infrastruktúrájában is egyre inkább egy minőségi nemzeti termelő manufaktúrává válik.

Manufaktúránk szeretettel várja minden betérő vendégét, és meghívja 1-2 pálinka ingyenes kóstolására. A pálinka kóstolókat szervezett formában is lebonyolítjuk Továbbra is él a pálinkakóstoltatási programunk, ahol egy nappal korábbi előzetes egyeztetés alap-



ján várjuk az érdeklődőket. 5 900 HUF/fő díj ellenében egy 3 órás programon vehetnek részt, ahol lehetőségük van a főzde bejárására és 12 + 1 különféle pálinkát kóstolhatnak magyaros hideg tálak kíséretében.

Kapcsolat:

Zimek Pálinka Manufaktúra
8621 Zamárdi, Endrédi út hrsz. 061/24.
Tel: +36 (70) 451-7221, +36 (30) 822-3717
info@zimekpalinka.hu
www.zimekpalinka.com



ZSINDELYES PÁLINKAFŐZDE ÉS KÓSTOLÓHÁZ

A Zsindelyes Kóstolóház 2008-ban épült fel azzal a céllal, hogy az ide érkezők egy pálinkatúra alkalmával – megismerkedve a modern pálinkafőző berendezésekkel és gyümölcsfeldolgozókkal – visszatérhessenek egy pillanatra a múltba, megismerjék a gyökereket, a hagyományos tanyasi világot. A Kóstolóház egyféle főzdemúzeumként is szolgál, hiszen az ipartörténeti tárgyi emlékek a régmúlt pálinkafőzésről árulkodnak, míg a kihelyezett képek a Zsindelyes Pálinkafőzde történetét mesélik el.

A kóstolóház a Zsindelyes tanyán egykoron épített cselédházak hű mása, XXI. századi építészeti és technológiai megoldásokkal. A hagyományoknak megfelelően a tető fazsindelyből készült, a ház megőrizte az egyiptvaros jellegét, ami az egykori cselédlakásokra volt jellemző. Berendezése is egyértelműen a múlt értékeit követi, bent és a szabadban egyaránt. Az udvaron elhelyeztek egy búbos kemencét is, amelyben a megjeleníteni kívánt hangulatképhez abszolút illő ételek készülnek egy-egy csoport látogatása alkalmával, úgy mint töltött káposzta vagy sült kacsamell parasztburgonyával.

A Kóstolóházban két különálló terem van, amelyek összesen 60-70 fő fogadására és együttes kiszolgálására alkalmas, így nem csak baráti társaságok, hanem illusztris fogadások,



üzleti megbeszélések, különböző vállalati tréningek megtartására is alkalmas helyszíneként szolgál. Emellett egy mintabolt kialakítására is sor került, amelyben minden pálinkánk és más, pálinkához kapcsolódó termékünk kapható, akár előzetes kóstolással egybekötve.

Jöjjön el hozzánk, érezze jól magát nálunk, legyen a vendégünk egy pálinkafőzde látogatással egybekötött pálinkakóstolásra!

Kapcsolat:

Zsindelyes Kóstolóház
4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.
Tel.: +36 (42) 290-325, +36 (30) 590-7715
zsindelyes@zsindelyes.hu
www.zsindelyes.hu

TRENDEK ÉS ÍZLÉSEK Ausztriában

Az 1989-ben rendezett első verseny óta sokat változott az (íz)világ - meséli **Wolfgang Lukas**, a verseny szervezője. A nyolcvanas évek végén Ausztriában ugyanis a vegyesgyümölcs és a slivovicaként forgalmazott szilvapálinka volt kapható, megkérdőjelezhető minőségben, miközben az éttermek a nemzetközi italokat tartották készleten. De szerencsére az osztrák főzdek felismerték a lehetőséget és elkezdtek nyitni az új ízek és a minőség irányába, és néhány év elteltével már akadtak termelők, akik 80-féle különböző párlatot kínáltak.



szárnyra kapott az ágazat, amelynek népszerűsége azóta töretlen.

Ausztriában a jövedéki szabályozás három fajta főzdet különböztet meg: a gazdaságit, a kereskedelmi és a kiskereskedelmi (1000 liter alatt). Az első két kategória évente 1,7 és 1,8 millió hektoliternyi párlatot termel évente, míg a kiskereskedők nagyjából 100 ezer liternyiit dobna piacra.

A trendekről szólva a szakember elmondta: néhány éve a zöldségpárlatok jöttek divatba, majd őket követték a kakaótartalmú italok, majd a gin, whiskey és szivarpárlatok, de közben a minőség iránti kereslet változatlanul magas szinten maradt. Ausztriában egyébként a legkeresettebb ízek napjainkban a kajszi, a vilmoskörte, a madárberkenye és a málna, miközben nehezen eladható az alma, a szilva és a seprőpárlatok.

Forrás: turizmus.com

Magyar éremeső a Destillatán

Az idei Destillata versenyre 1.687 minta érkezett be 11 országból, hazánkat 29 pálinkaház képviselte, akik 188 érmet szereztek, és az országok szerinti összesítésben a harmadik helyet érték el.

A Destillata nemzetközi párlatverseny huszonkét éve indult Ausztriában, Magyarország több mint egy évtizede képviselteti magát az eseményen, s a hazai pálinkafőzdek minden évben szép eredményeket érnek el a 100%-ban gyümölcsből készülő párlatok különböző kategóriáiban.

A Nemzetgyőztes 23 éremmel az Agárdi Pálinkafőzde lett. Ezt az elismerést csak azon országok esetében osztják ki, ahonnan legalább öt főzde nevez, összesen legalább húsz tétellel.

Az idei érmek így oszlottak meg a nevező főzdek országai között: 1. Ausztria: 93 érem (51%), 2. Németország: 36 érem, **3. Magyarország: 29 érem**, 4. Olaszország: 15 érem, 5. Szerbia: 4 érem. Egy-egy érmet szerzett Hollandia, Románia, Svájc, Szlovákia, Spanyolország és Argentína.

Magyarország - az Agárdi sörpárlatával - elnyert egy év párlata címet, továbbá 11 arany, 92 ezüst és 84 bronzérmet szereztek főzdeink.

A verseny szervezői az utólagos figyelemmel követést is lényegesnek tartják a verseny hiteleségének biztosítása érdekében.

A rákövetkező évben azon termékekből, amelyek a megmérettetésen érmet nyernek, véletlenszerűen mintát vesznek a kereskedelemről, és amennyiben az nem egyezik meg a nevezett tétellel, úgy a főzde saját költségén hozzák nyilvánosságra a címtől való megfosztás tényét.



Bemutatkoznak

12 PÁLINKAFŐZDE

40 pálinka +
2 pálinka alapú likőr



Agárdi Cigánymeggy Pálinka

40% v/v | 0,35 l

Régi magyar meggyfajtából készült pálinka friss, gyümölcsös illatokkal. A Prémium kollekció egyik gyöngyszeme. Kellemes, kissé borsra emlékeztető pikantériával, megspékelve finom marcipánnal és karaktereiben bonbonmeggyre emlékeztető gyümölcsösségével varázsolja el fogyasztóját.

Egy gyümölcsös, fineszes, sokrétű, de egyszerűen értelmezhető pálinka, ami sikereit nem csak versenyeken, hanem a fogyasztók körében is aratja.

Fogyasztását szobahőmérsékleten aperitifként vagy digestívumként ajánljuk.

Listaár: 5 900 Ft

Megvásárolható: [Agárdi webshop](#)





**Agárdi
Kajsziabarack Pálinka**
40% v/v | 0,5 l

Az érett, zamatos gyümölcs megannyi íz- és illatjegyet őrző mestermű az Agárdi Pálinkafőzde Kajsziabarack pálinkája. Illatában intenzív lekváros jegyek fémjelzik, mely intenzitás a garaton folytatódik. Behízeltgően kellemes, gyümölcsös, a garaton hosszú lecsengésű pálinka. Finom, pálinkák között örök favorit, kortyolgatásában minden pálinkakedvelő örömét leli. A palack kibontása után érezzük, hogy milyen is az igazi kajsziabarack pálinka.

Fogyasztását szobahőmérsékleten aperitifként vagy digestívumként ajánljuk.

Listaár: 5 290 Ft

Megvásárolható: [Agárdi webshop](#)



Agárdi
Muskotályos szőlő Pálinka
40% v/v | 0,5 l

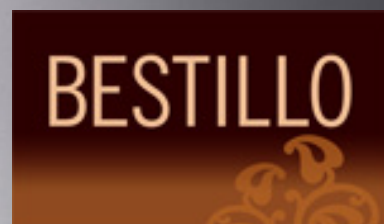
Dél-Balatoni borvidékről származó Irsai Olivér szőlőfajtából készült különlegesség, meghatározó fajtajegyekkel. Ettől egyedi élmény az Agárdi Muskotályos Szőlő pálinka.

Elkészítése során kifejezetten a szőlőt, mint gyümölcsöt dolgoztuk fel, hogy megmutassuk a szőlő valódi zamatát. Intenzív, szinte parfümös, mondhatni fűszeresen pikáns, fajtajellegesen muskotályos karakterű, úgy illatban, mint ízben.

Fogyasztását szobahőmérsékleten aperitifként ajánljuk.

Listaár: 4 990 Ft

Megvásárolható: [Agárdi webshop](#)



Bestillo
Piros Vilmoskörte Pálinka
40% v/v | 0,35 l

A nemes körte fajtái számos vadon termő faj kereszteződésével alakultak ki. Sok fajtáját termesztik, amelyek egymás között könnyen kereszteződnek. Fája 20 m-re is megnő, hosszában mélyen repedezett törzsű. Egyik legértékesebb, sok cukrot tartalmazó, kellemes zamatú és illatú gyümölcsünk.

A BESTILLO pálinkák a különleges piros vilmoskörtéből készülnek. A gyümölcshéj éretten szép sárga, napos oldalon pirosas színeződésű. Húsa fehér, olvadó, bőlevű, illatos, édes-savanykás ízű, muskotályos zamatú.

A BESTILLO vilmoskörte pálinka szinte harsog ízében, illatában egyaránt. Frissességével remekül párosul a fűszeres, édeskés fajtajelleg. Rendkívül hosszú utóíze teszi igazán harmonikussá és egyedivé.

Listaár: 5 490 Ft

Megvásárolható: [BESTILLO webshop](#)



BESTILLO

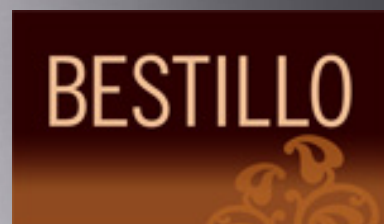
Bestillo
Gönci kajszi barack Pálinka
40% v/v | 0,35 l

A gönci magyar kajszi a fajtacsoport egyik legértékesebb változata. Koronája zömök, egészséges lombozatú, könnyen kezelhető. Rügyfakadása és virágzása elhúzódó, ezért jobb a termésbiztonsága. Gyümölcse kiváló zamatú és húsállományú, közepesen nagy vagy nagy (40-45 mm), élénk narancsszínű. Középidőben, július közepén érik.

A BESTILLO gönci barackpálinkájában a kellemes tónusú mag karaktert és a jól hangsúlyozott gyümölcsös ízvilágot édeskés, friss virág illatok gazdagítják.

Listaár: 4 290 Ft

Megvásárolható: [BESTILLO webshop](#)



Bestillo
Vadcsereznye Pálinka
40% v/v | 0,35 l

A vadcsereznye ugyan kisebb, kevésbé édes, tompább színű és savasabb is mint termesztett testvérei, mégis remek pálinka alapanyagként szolgál. Savasságnak és magas cukortartalmának köszönhetően az erdei és vad gyümölcsökre jellemző markáns, keserédes íze a jól főzött pálinkában is megmarad. Beltartalma olyannyira jelentős, hogy kiváló borok és sherry brandy-k is készíthetők belőle. Marcipános illata domináns és megigéző.

A BESTILLO Vadcsereznye Pálinka különleges ízek találkozása. Behízeltgőn édeskés jellegével csábít, mely párosul a megigéző marcipános, mandulás karakterrel. Ezt az egyedi ízhatást fanyar vadsága misztikus élménnyé varázsolja.

Listaár: 7 850 Ft

Megvásárolható: [BESTILLO webshop](#)



Dunai Hajós
Ágyas vilmoskörte Pálinka
45% v/v | 0,5 l

Dunavecse gyümölcsöseiben termelt körte válogatott terméséből készült pálinka. Ízeit, illatait a gyümölcságyas érlelés varázsolta ellenállhatatlan karakterűvé, amely felejthetetlen élményt nyújt fogyasztója számára.

Listaár: 6 660 Ft

Megvásárolható:
Magyar Pálinka Háza
1088 Budapest, Rákóczi út 17.

és a [webshopban](#)



Dunai Hajós
Ágyas szilva Pálinka

45% v/v | 0,5 l

Heves megye gyümölcsöseiben termelt zamatos szilva válogatott gyümölcséből készült pálinka. Illatában, ízében – a gondos lepárlásnak köszönhetően – sikerült megőrizni az érett gyümölcs telt fűszerességét, mandulás magzatát, melyet a fahordós és gyümölcságyon történő érlelés varázsolt ellenállhatatlan karakterűvé.

Listaár: 6 138 Ft

Megvásárolható:
Magyar Pálinka Háza
1088 Budapest, Rákóczi út 17.

és a [webshopban](#)



Dunai Hajós
Ágyas meggy Pálinka
45% v/v | 0,5 l

Dunavecse gyümölcsöseiben termett meggy válogatott terméséből, irányított erjesztéssel, gondos lepárlással és gyümölcságyon történő érleléssel készült pálinka magában hordozza a gyümölcs teljes ízharmoniját.

Listaár: 6 138 Ft

Megvásárolható:
Magyar Pálinka Háza
1088 Budapest, Rákóczi út 17.

és a [webshopban](#)



**Márházi
BoSzi - Szilva Pálinka
Boróka Ágyon**
61% v/v | 0,5 l

A BoSzi készítői 2011-ben voltak 50 évesek, 1961-ben születtek, ennek tiszteletére készült ez a 61 fokos pálinka, mely Márháza környékén lévő ősborkásból származó boróka ágyán pihentetett szilvapálinka.

Listaár: 6 175 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Savanya
Sióagárdi meggy Pálinka
50% v/v | 0,5 l

Vannak azok, akik azt mondják, hogy a pálinka 50 fok fölött az igazi. Vannak, akik azt mondják, hogy az 50 az túl sok. Viszont bárki, akik ezt a pálinkát megkóstolta úgy nyilatkozott, hogy kellően határozott, de nem toladó, selymes és lágy. Az illata tiszta, jellegzetes. Íze, mint a friss meggyé, mint amit most szedtek a fáról. Letisztult egy csipetnyi marcipánossággal fűszerezve. Hát most ezzel minek vitatkozzunk? :-).

Listaár: 4 090 Ft

Megvásárolható:
Sióagárdon a pálinkafőzde boltjában.
7171 Sióagárd Leányvár, Hrsz. 1423/A.



Savanya
Ágyas szilva Pálinka
38% v/v | 0,5 l

Az igazi dupla dinamit! Egy klasszikus meglepő fordulatokkal. A különleges Lepotica szilvából készült, muskotályos, fahéjas, fűszeres jegyeket hordozó pálinkát ágyasztuk le a legfinomabb aszalt szilvára, melynek gazdag, jellegzetes íze és csodálatos borostyán színe teszi még ütősebbé az élményt, mint Jean-Claude Van Damme spárgája.

Listaár: 4 290 Ft

Megvásárolható:
Sióagárdon a pálinkafőzde boltjában.
7171 Sióagárd Leányvár, Hrsz. 1423/A.



Savanya
Prémium Aranyzalagos
Kiffer körte Pálinka
44% v/v | 0,5 l

Egy kiskunhalasi gimnáziumi igazgatónak tartozunk köszönettel a milliók körtéjének nevezett fajtáért, ami legszebb megjelenés csoportban nem, de legjobb illat és zamat kategóriában minden bizonnyal begyűjtene jó pár jelölést. Ezért több körben is hálát rebegetünk a direktornak! Pláne, hogy pálinkakészítésre alkalmas fajtát hozott össze, melynek élvezhetjük fűszeres zamatát ízben és illatban egyaránt, ami - akár Hofi Géza poénjai - enyhe fanyarsággal intenek búcsút.

Listaár: 4 890 Ft

Megvásárolható:
Sióagárdon a pálinkafőzde boltjában.
7171 Sióagárd Leányvár, Hrsz. 1423/A.



Schiszler
Kiffer körte Pálinka

42% v/v | 0,35 l

Kiffer körtéből készült, friss illatokkal
csábító, kellemesen édes párlat.

Listaár: 4 700 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Schiszler
Madárberkenye Pálinka**

42% v/v | 0,35 l

Meglepetésekkel teli ez a marcipános illatú, de ízében édeskés, egyszerre virágos és gyümölcsös pálinka.

Listaár: 6 000 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Schiszler
Irsai Olivér Pálinka**

42% v/v | 0,35 l

Lágy párlat, amelynek minden cseppjében a bársonyos muskotály íz fedezhető fel.

Listaár: 4 700 Ft

Megvásárolható: [online](#)



SPIRITUS PRIMUS
ahol a lélek kezdődik

**Spiritus Primus
Illatos birs Pálinka**

45% v/v | 0,5 l

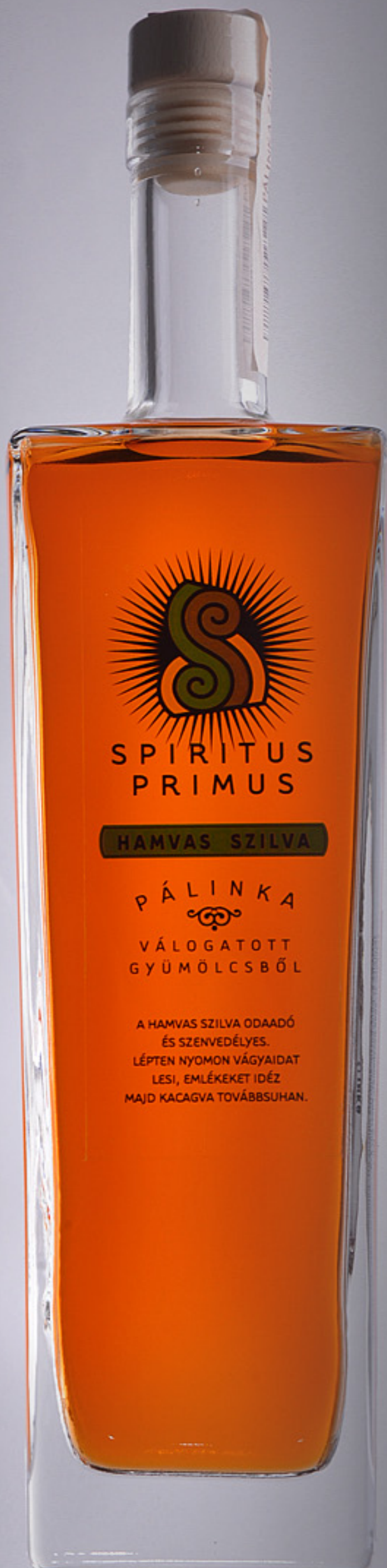
A fajta minden szépségét, illatát, fanyar zamatát hordozza pálinkánk. A kisüsti technológia biztosítja a testet, az erőteljes, ízeket, a félreismerhetetlen fajtakaraktert, az aromaerősítő torony koncentrált az illatok sokszínűségét. A különleges pálinkák kedvelőinek ajánljuk.

Díjai: HunDeszt 2012 – Bronz,
Keceli Pálinkaünnep 2013 - Bronz

Listaár: 8 350 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Spiritus Kávéház,
Pálinka- és Borszaküzlet
1136 Budapest, Tátra utca 12/B



SPIRITUS PRIMUS
ahol a lélek kezdődik

Spiritus Primus
Érelt szilva Pálinka

45% v/v | 0,5 l

Az eperfahordós érlelés kerekébbé és fűszeresebbé teszi a hamvas szilvapálinka lekváros íz-és illatvilágát. Teljessége levegőztetés után bontakozik ki, erőteljes karaktere akár szivar vagy olasz pörkölésű (csokoládés, vaníliás, mogyorós komplex aromájú) kávé mellé is karakán kísérővé teszi.

Díjai: Keceli Pálinkaünnep 2013 - Arany

Listaár: 8 350 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Spiritus Kávéház,
Pálinka- és Borszaküzlet
1136 Budapest, Tátra utca 12/B



SPIRITUS PRIMUS
ahol a lélek kezdődik

**Spiritus Primus
Muscat Ottonel Szőlőpálinka**
40% v/v | 0,7 l

A muscat ottonel szőlő egyedülállóan illatos, muskotályos jegyeit koncentrálna ez a párlat. Élményt nyújt mind a karakteres száraz ízek kedvelőinek, mind pedig a párlatok behízsgáló, selymes jellegét keresőknek. Áradóan parfümös, gyümölcsös, jellegzetes és könnyed egyszerre. A 40 %-os alkoholtartalom támogatja a könnyed ízek érvényesülését. A pálinkát ismerőknek és barátkozónak is ajánljuk.

Listaár: 4 700 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Spiritus Kávéház,
Pálinka- és Borszaküzlet
1136 Budapest, Tátra utca 12/B



SPIRITUS PRIMUS
ahol a lélek kezdődik

**Spiritus Primus
Dereszla 2009 Aszútörköly
Pálinka**

45% v/v | 0,35 l

Tokaj gazdagsága, a zamatos furmint bor savassága, a hárslevelű virágillata, az aszúbogyók mazsolás-lekváros, aszalt fügés jellege érezhető ebben a törkölypálinkában. Egy nagyszerű évjárat itala.

Díja: Keceli Pálinkaünnep 2011 - Ezüst

Listaár: 4 000 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Spiritus Kávéház,
Pálinka- és Borszaküzlet
1136 Budapest, Tátra utca 12/B



Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Glam prémium meggylikőr 25% v/v | 0,5 l

Az ágyas meggypálinka alapú likőrkülönlegességünk az igazi nők különleges finomsága. Italunk nőiességét a palackonkénti öt kilogramm meggynek köszönhető intenzív gyümölcsösség, az alacsonyabb alkoholtartalom által biztosított gyengéd íz és a minden figyelmet magához vonzó festett csipkés palack adja. A tökéletes választás baráti összejövetelek, közös esték emlékezetessé tételéhez.

Likőrkülönlegességünk prémium minőségét jelzi, hogy 2013-ban a Destillata nemzetközi italversenyen a kategóriáján belüli legjobbnak választották, 2014-ben pedig bronz érmet kapott. A Gyulai Ágyas Pálinkák és Likőrök versenyén 2013-ban megkapta a nagydíjat.

Listaár: 3 750 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Berbence Bitter gourmetlikőr 35% v/v | 0,5 l

A huszonhét különféle gyógy- és fűszernövény felhasználásával készült italunk igazi kuriózum. Különlegességét az adja, hogy a gyógynövényeket a Tokaji aszú érlelésére használt hordóban pihentetjük tokaji borpárlat és prémium szőlőpálinka hozzáadásával. Igazi digestive, mely kifejezetten ajánlott nagy lakomák, közös vacsorák megkoronázására.

Listaár: 3 750 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Tokaj-hegyaljai Likőr- és
Pálinkamanufaktúra
Császári vilmoskörte Pálinka**
40% v/v | 0,5 l

Pálinkánkban a császári körtének is nevezett vilmoskörte nemes ízét kínáljuk. Kirobbanóan intenzív illat- és ízvilág.

Listaár: 4 000 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Tokaji Sárgamuskotály Szőlőpálinka

40% v/v | 0,5 l

Az évszázados múltra visszatekintő tokaji borvidék világhírű szőlőfajtájának új arca! A selymesen lágy, a sárgamuskotály szőlőt fémjelző gazdag ízvilágot minden cseppjében magában hordozó pálinka manufaktúránk egyik kiemelt itala.

Listaár: 4 000 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Ötszirmú vadalma Pálinka

40% v/v | 0,35 l

Vadalma pálinkánk cégünk különleges tételei közé tartozik, melyben az ízek és illatok összhangja az ötszirmú almafavirág természetes harmóniáját idézi.

Listaár: 7 000 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Tuzséri
Szeder Pálinka**
38% v/v | 0,35 l

A 2014-es Destillata pálinkaversenyen ezüst érmet érdemelt ki.

Megvásárolható:
Komáromi Italház
4030 Debrecen, Vágóhíd utca 3.
Telefon: (52) 433-028



Tuzséri
Vadcsereznye Pálinka
50% v/v | 0,35 l

A 2013-as Destillata pálinkaversenyen arany érmet érdemelt ki.

Megvásárolható:
Komáromi Italház
4030 Debrecen, Vágóhíd utca 3.
Telefon: (52) 433-028



**Tuzséri
Vilmoskörte Pálinka**

38% v/v | 0,35 l

2012-ben a Tuzséri Pálinka Manufaktúra vilmoskörte pálinkája nyerte meg a Gyulai Pálinkafesztivált a világcupa legjobb versenymintája, s a Magyarország legjobb pálinkája kategóriában is. A 2013-as Destillata pálinkaversenyen bronz érmet érdemelt ki.

Megvásárolható:
Komáromi Italház
4030 Debrecen, Vágóhíd utca 3.
Telefon: (52) 433-028



Tuzséri
HP Barack Házipálinka
50% v/v | 0,5 l

A 2014-es Destillata pálinkaversenyen ezüst érmet érdemelt ki.

Megvásárolható:
Komáromi Italház
4030 Debrecen, Vágóhíd utca 3.
Telefon: (52) 433-028



Tuzséri
HP Szabolcsi alma Házipálinka
50% v/v | 0,5 l

A 2014-es Destillata pálinkaversenyen ezüst érmet érdemelt ki.

Megvásárolható:
Komáromi Italház
4030 Debrecen, Vágóhíd utca 3.
Telefon: (52) 433-028



**Villányi
Ágyas Szilvapálinka**
38% v/v | 0,5 l

A megjelenő leheletnyi szilvalekvár és karamell ízek mellett, csillogó borostyán színt kölcsönöztünk neki.

Listaár: 5 990 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Villányi
Ágyas Meggy Pálinka**
38% v/v | 0,5 l

A villányi körzet meggyéből készülő pálinkáink ízét ágyazással tökéletesítettük. A sok napsütésnek köszönhetően a fajtára jellemző íz erősebb, az illata gyümölcsösebb.

Listaár: 5 990 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Villányi
Ágyas Muskotály Szőlőpálinka
38% v/v | 0,5 l

Kellemesen likőrös jellegű, könnyen itatja magát, ezért vigyázzunk vele, ne felejtsük el, hogy ez egy valódi pálinka!

Listaár: 5 990 Ft

Megvásárolható: [online](#)



Villányi
Cabernet Franc Törköly Ópálinka
40% v/v | 0,5 l

A Cabernet Franc szőlőből származó törköly hordóban való 15 hónapos érlelésével egy karakteres ópálinka születik.

Listaár: 5 990 Ft

Megvásárolható: [online](#)



**Patricius Borház
Tokaji Aszútörköly Pálinka**

40% v/v | 0,5 l

Listaár: 3 500 Ft

Megvásárolható:
Patricius Borház
3917 Bodrogkissfalud,
Várhegy-dűlő, 3357 hrsz.

Borászatunk Bodrogkissfalud közigazgatási határában található, autóval megközelíthető a 37-es számú főútról: a 41-42 km között tábla jelöli a hozzánk vezető utat.

Nyitvatartási idő egész évben:
Hétfő - Péntek: 8.00 – 16.00
Szombat - Vasárnap: 10:00 – 18:00
A fentiektől eltérő időpontban a borház előzetes időpont egyeztetéssel látogatható.



Zimek
iMád(om) Törköly Pálinka
40% v/v | 0,35 l

A Tokaj-borvidékről származó törkölyünk egyenesen Mád legjobb lankáiról érkezett. A Furmint friss gyümölcsös illatát remekül kiegészíti a Sárgamuskotály fűszeressége, lágysága. Az egyedi mádi riolittufa talaj sajátosságai mind megtalálhatóak illatában, ízében. Ásványosság és a törkölyre jellemző karakteres íz,-illatvilág mind egyedivé teszik ezt a pálinkát.

A 2014-es Destillata pálinkaversenyen bronz érmet érdemelt ki.

Listaár: 4 800 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Zimek Pálinka Manufaktúra
8621 Zamárdi, Endrédi út hrsz. 061/24



Zimek
Alma Pálinka

40% v/v | 0,35 l

A pálinkafőzde közvetlen közelében érett almából született gazdag, intenzív ízű, hosszú pálinka, primőr gyümölcs jegyekkel, hosszú lecsengéssel. Egyike legújabb különlegességeinknek a Fuji alma. A gyümölcs először Japánban lett a "Red Delicious" keresztezésével nemesítve. Intenzív illatkarakter, erős, gyümölcsös, édes-savanykás aroma. Ízében kissé egzotikusnak tűnik, kellemes utóíz jellemzi.

Listaár: 3 800 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Zimek Pálinka Manufaktúra
8621 Zamárdi, Endrédi út hrsz. 061/24



Zimek
Meggy Pálinka
40% v/v | 0,35 l

A meggy a Zimek Manufaktúra szomszédságában található ültetvényeken terem, így lehetőségük van arra, hogy mindig csak a legérettebb gyümölcsöt szüreteljék. Csakis a kézzel átválogatott, kimagozott meggy kerül a pálinkába. Hosszabb tárolás során a meggy pálinka ízében és aromájában még intenzívebb lesz.

Listaár: 5 800 Ft

Megvásárolható: [online](#) és

Zimek Pálinka Manufaktúra
8621 Zamárdi, Endrédi út hrsz. 061/24



ZSINDELYES
pálinkafőzde

**Zsindelyes
Szabolcsi Almapálinka**

40% v/v | 0,5 l

A Szabolcsi Alma hagyományosan megterem a környékünkön, amely a szabolcsi tájjellegnek és az itt megtermő zamatos és lédús almáknak köszönhetően földrajzi eredetséget élvez. A fahéjas, édeskés ízeket a tölgyfahordó enyhén füstös karaktere teszi még különlegesebbé.

Listaár: 4 790 Ft

Megvásárolható:
[Pálinkamester webshop](#)



ZSINDELYES
pálinkafőzde

**Zsindelyes
Kajszibarack Pálinka**

40% v/v | 0,5 l

A nap érlelte, puha húsú kajszibarack illata leginkább rózsza és virágillatok kombinációit forrasztja egyé. Íze a mag-karakter mandulás kesernyességét, valamint nagyanyáink baracklekvárját idézi fel.

Listaár: 4 790 Ft

Megvásárolható:
[Pálinkamester webshop](#)



ZSINDELYES
pálinkafőzde

Zsindelyes
Újfehértói Meggypálinka
40% v/v | 0,35 l

A meggy termesztési igényeihez Újfehértó és környéke kiváló földrajzi és klimatikai adottságokkal rendelkezik, így nem véletlen, hogy a XVII. század második felében ezen a területen alakult ki a meggytermesztés kultúrája, és mint neve is mutatja, itt született az Újfehértói fűrtös meggyfajta is, amelyből eredetvédett pálinkát készítünk.

Listaár: 3 990 Ft

Megvásárolható:
[Pálinkamester webshop](#)



ZSINDELYES
pálinkafőzde

**Zsindelyes
Besztercei Szilvapálinka**

40% v/v | 0,5 l

A Besztercei Szilvából főzött pálinka összehasonlíthatatlan más pálinkával, hiszen a gyümölcs egyike az aromákban leggazdagabb szilva fajtáknak. Összetett jellegét leginkább egy lágy, édes nektár jelleg és a karakteres marcipános magjelleg határozza meg. Az eper-fahordóban történő érlelés nemcsak a pálinka színét tette hangulatosabbá, de ízében is kellemesen jelen van a hordó.

Listaár: 4 790 Ft

Megvásárolható:
[Pálinkamester webshop](#)

Kitekintő

PERU

Az Andok borai a pisco
sikerének nyomában



Anemzetközi szaksajtóban egyre több írás jelenik meg arról, hogy ma már a perui turisztikai nevezetességek sorában kell említeni az ország gasztronómiai kínálatát is, amely az elmúlt években olyan magas szintre fejlődött, hogy maradandó élmén-

tosít ritka kulináris örömet, amelynek az utóbbi időben már az is része, hogy a fantáziadús és ízletes fogások mellé kiváló helyi borokat lehet fogyasztani.

A mai Peru területére közel fél évezrede érkezett spanyol hódítók elég hamar felismerték, hogy több helyen is kedvezőek a természeti adottságok

a szőlőműveléshez, így hamarosan hozzá is kezdtek a telepítésekhez. Az ültetvények területe fokozatosan bővült, de a további növekedésnek véget vetett az királyi tiltás, amely az anyaországi termelők érdekeinek védelmét volt hivatott szolgálni. A szőlő- és borkultúra fejlődésének a függetlenség kivívása után elsősorban az olasz bevándorlók adtak új lendületet, amely egészen a filoxéravész szinte végzetes pusztításáig tartott. Utána csak lassan indult be a helyreállítás és hosszú évtizedekbe telt, mire az ágazatnak sikerült valahogyan talpra állni, ám ez sem volt tartós folyamat, mert az elmúlt század hatvanas éveiben a földreform

és a gerillaharcok kedvezőtlen hatásai miatt egy időre megakadt.



Több mint kétezer évvel ezelőtt, a Pisco völgyében élt egy népcsoport, akik híres fazekasok voltak.

*Az **Inka Birodalom** számára is ők szállították jellegzetes amforáikat, melyeket a készítés helye után “piskos”-nak neveztek el.*

nyel képes gazdagítani az oda emiatt egyre nagyobb számban látogató ingyencsillagzókat. Az ország fővárosában több színvonalas étterem választéka biz-

Az országban jelenleg a szőlőterület nagysága 20 ezer hektárnyi, az éves termésmennyiség 300 ezer tonna körüli. Ennek nagyobb része csemegeszőlő, feldolgozásra csak alig egyharmad része kerül. Évente átlagosan 330 ezer hektoliter bort állítanak elő, amely mennyiség a telejs hazai fogyasztás közel 80%-át biztosítja.



A nagyobb borászatok Ica városának környékén működnek, ahol a földrajzi és éghajlati adottságokból következően az ültetvényeket öntözni kell, amihez az Andok kisebb folyói biztosítják a szükséges vízmennyiséget. A legrégebben - már a gyarmati időkben is - termesztett fajta a Quebranta, de abból többnyire csak párlat készül. A borok alapanyagaként elsősorban a Chardonnay, a Sauvignon Blanc, a Viognier, a Semillon és a Chenin Blanc, illetve a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Tannat, a Tempranillo és a Malbec szolgálnak. A helyiek kedvence viszont a Borgoña (Burgundi) néven ismert édeskés asztalibor, amelyet a hasonló nevű szőlőből meglehetősen nagy mennyiségben állíta-

ak elő. (Erről bebizonyították, hogy nincs köze a híres francia borvidékhez, hanem az Izabella egyik mutánsa. A többség elsősorban a kistermelőktől szerzi be a forgalmasabb közutak menti árusítóhelyeken.)

Peruban az évente termelt bormennyiség jelentős részét továbbra is házilagosan készítik és helyben értékesítik, de a tekintélyes múltra visszatekintő nagyobb borászatok (Vista Alegre/1857, Queirolo/1880, Tacama/1889, Taberneró/1897, Ocucaje/1898) előretörése meglehetősen látványos, hiszen palackjaik napjainkban már minden borszaküzletben és szupermarketben megtalálhatók.

A nemzetközi borversenyeken elsősorban a Tacama szerepel eredményesen, amely legnagyobb sikerét tavaly érte el, amikor a Concours Mondial de Bruxelles chilei kiadásának népes mezőnyében a Selección Especial 2011 Petit Verdot bora nagyarányú érmet nyert. Az Olaechea család által 125 éve alapított borászat ültetvényeinek nagysága mintegy 300 hektár, amelynek terméséből évente nagyjából 1,5 millió palackot töltenek meg. Történetének új fejezete akkor kezdődött, amikor 1962-ben a francia, de magyar felmenőkkel is rendelkező Robert Niederman lett a főborász, akinek helyét néhány éve honfitársa, Frédéric Thibaut vette át.

A termékskála elég széles, jelenleg közel kéttucat boruk és pezsgőjük van forgalomban, köztük újdonságként egy-egy Carmenére és Alicante Bouschet.

Exportra az éves perui bortermelés nem egészen 10%-a kerül, amelyből 2013-ban közel 1 millió USD bevétel keletkezett. Ez az érték 12%-kal haladta meg az előző évit és 55%-kal az öt évvel korábbit. A fő felvevőpiac az amerikai, ahová a teljes kivitel 70%-a kerül. A külföldre szállított mennyiség egynegyede a Tabernerero pincéjéből kerül ki.

A növekvő külföldi érdeklődés felkeltette a chilei borászatok figyelmét is, amelyek közül a három legnagyobb részéről – egy friss sajtóhír szerint – befektetési szándék fogalmazódott meg telepítésre alkalmas földek vásárlására, összesen 100 millió USD értékben.

Noha a perui bor ismertsége növekvőben van, egyelőre még csak közelíti a nemzeti itálnak számító pisco hírnevét, amely ma már külföldön is egyre nagyobb, ami a kiváló minőség mellett a népszerűsítésére tett céltudatos akcióknak is tulajdonítható. Erről a szőlőből készült párlatról már nem sokkal a spanyol hódítást követően említés történik a korabeli dokumentumokban, mint a gyarmati kereskedelem sikeres termékéről. Már akkoriban egyedi lepárlóeszközt (falca) használtak a készítéséhez és speciális agyagedényben (botija) tárolták. Neve kecsua eredetű (jelentése: kismadár) és annak idején

ugyanígy nevezték el azt a kikötőt is, ahonnan a behajózása történt. Ez egyébként fontos szerepet játszott abban, hogy nemrég az EU ezen a néven földrajzi árujelzőként bejegyezte, mint „egy Peruban hagyományos módon, szőlő erjesztésével és lepárlásával előállított gyümölcspárlatot”.



A jelenleg érvényes normatíva szerint a pisco olyan „pálinka, amelyet kizárólag erre rendeltetett szőlők frissen kiejtett mustjából párolnak le olyan módszerrel, amely az elismert termőhelyeken kialakult hagyományos minőséget biztosítja”. Az előállításához engedélyezett fajták: Quebranta, Negra Corriente, Mollar (nem illatosak); Italia, Moscatel, Albilla, Trontel (illatosak) és az Uvina. Ezekből az alábbi pisco-félék készülnek:

puro (csak egyfajta nem illatos szőlőből),
aromático (csak egyfajta illatos szőlőből),
mosto verde (a még nem teljesen kiér-
lett és házasított mustok lepárlásából),
acholado (a vegyes szőlőből erjedt must
lepárlása vagy különböző szőlők párta-
tainak keverése révén). Tavaly ezekből
összesen 72 ezer hektoliter készült,
amely mennyiség 7%-kal nagyobb az
előző évinél. Külföldre még csak alig
10%-át adják el, de közel félszáz ország-
ba szállítják és az exportból származó
bevétel tavaly már meghaladta az 5 mil-
lió USD összeget. A nagyobb borászatok
mindegyikének termékskáláján ott van
a pisco is, és folyamatosan nő a kisebb
- kizárólag ennek előállításával foglal-
kozó - manufaktúrák száma.

A pisco a hírnevét koktél alapany-
ag-aként szerezte, de újabban sokan
isszák tisztán is az erre tervezett egyedi
pohárból. A „pisco sour” a múlt század
húszas éveiben egy limai bárban szüle-
tett igazi perui különlegesség, amelynek
egy évtizede - február első szombatján



- külön napja is van. Összetevői: 0,5 cl
pisco, 0,3 cl citromlé, 2 cl cukorszirup,
2 kiskanálnyi tojásfehérje, esetleg egy
csepp Angostura Bitter (ezeket jégkock-
ával kell turmixolni és egy csipetnyi
fahéjporral meghintve felszolgálni).

- drkj -

facebook



Emberek, helyek vagy dolgok keresése



99. Szeretem a bor&párlat-ot!!!
Szeresd TE is...
100. Szeretem a bor&párlat-ot!!!
Szeresd TE is...



bor&párlat
ingyenes digitális borútlekés és
gasztronómia magazin

Bor és Párlat

429 ember kedveli • 6 ember beszél erről

Tetszik

Követem



Pálinka Programok

Éves eseménynaptár 2014

VII. VELENCEI-TAVI HAL-VAD-BOR- ÉS PÁLINKAFESZTIVÁL

Dátum: 2014. április 30. - május 4.

Helyszín: Agárd, Gárdony, Dinnyés

Bővebb információ: www.velenceito.info

CIGÁNYMEGGY FESZTIVÁL

Dátum: 2014. július 5.

Helyszín: Agárdi Pálinkafőzde

Cím: 2484 Agárd, Sreiner tanya

Program: Július 5-én kerül megrendezésre az immár ha-gyományosnak számító agárdi Cigánymeggy Fesztivál, s idén is különleges gasztronómiai kínálat fogadjuk a látogatókat. Az Agárdi Pálinkafőzde nyolcadik alkalommal ünnepli a pálinkafőzési szezon kezdetét egy hangulatos szabadtéri piknik keretében, s az esemény évről évre szép számban vonzza a helyieket és a nyaralóvendégeket egyaránt.

Pálinkák és húsítók mellett kenyérlángos, grill ételek és természetesen a kimaradhatatlan helyben nyújtott, kemencés meggyes rétes, ami kezdettől fogva az egyik legkelendőbb harapnivalónak. Az ételek és italok mellett kulturális programok gondoskodnak a vidám hangulatról.

A kisebbekre is gondolnak a szervezők, így a gyerekek számára lesz játszókert, lovagoltatás, arcfestés a helyszínen, s persze számos finomság a választékban. A rendezvény délelőtt tíz órakor kezdődik, s éjfélig várják a kulináris ínyencségek és a programok iránt érdeklődőket a pálinkaház Látogatócentrumában, a Sreiner tanyán.

A belépés ingyenes!

Bővebb információ: agardi.hu

DEBRECZENI ZAMAT PÁLINKA ÉS PÁROSKOLBÁSZ FESZTIVÁL

Dátum: 2014. szeptember 18-21.

Helyszín: Debrecen, Nagyerdő

Program: Az ország legjobb pálinka-manufaktúrái és Debrecen legjobb éttermei ismét együtt mutatkoznak be a Nagyerdőn.

Bővebb információ: www.zamatfesztival.hu

4. 18.

4. 30.

5. 15.

7. 5.

7. 11.

9. 18.

10. 2.

GYULAI PÁLINKAFESZTIVÁL

Dátum: 2014. április 18-21.

Helyszín: Gyulai Vár

Bővebb információ: www.palinkafesztival.hu

BUDAPESTI PÁLINKAFESZTIVÁL 2014

Dátum: 2014. május 15-18.

Helyszín: Budapest, Városháza park

Program: 2014 a körte éve! Már készül az Év körtepálinkája, amit a hagyományok szerint a Budapesti Pálinkafesztiválon kóstolható meg először.

Bővebb információ:

www.budapestipalinkafesztival.hu

GÖNCI BARACK VIGASSÁG

Dátum: 2014. július 11-13.

Helyszín: Boldogkőváralja

Program: Abaúj számos egyedi terméke között talán a kajsziarack a leghíresebb. A térség jellegzetes gyümölcséből a környéken elsősorban a magyar kajszi, a gönci magyar kajszi, a ceglédi bíborkajszi illetve a pannónia fajtákat termesztik. Ezekből készül a földrajzi eredetvédett gönci barackpálinka is, mely annak köszönheti védett státuszát, hogy nemcsak az alapanyaga helyi, de a pálinka lepárlására és palackozására is itt kerül sor. Gönci barackpálinka ennek megfelelően csak Gönc térségében, mintegy 45 település határában készülhet - sehol máshol a világon. A barackszüret idejére időzített vigasság elsősorban természetesen a barackról szól majd: lesznek ebből készült helyi finomságok - lekvár, szörp, palacsinta, krumplilángos, rétes, fagyi és persze pálinka - , baracklekvár- és pálinkafőzés, megkóstolhatók a legjobb környékbéli éttermek különlegességei.

Bővebb információ:

www.goncibarack.bestillo.hu

VIII. BUDAVÁRI PÁLINKA- ÉS KOLBÁSZFESZTIVÁL

Dátum: 2014. október 2-5.

Helyszín: Budapest, Budavári Palota

Bővebb információ: www.palinkaeskolbasz.hu



Villányi BorZsongás

www.villanyiborvidek.hu •
• www.borzsongas.hu

IX. Villányi BorZsongás 2014
2014. május 1-2-3-4. Irány Villány!
Sztárvendég: Kerekes Band