Quintessence – 2016
A PÁLINKA VILÁGA

2016 december elején jelenik meg
a Quintessence – 2016 A Pálinka Világa c. könyv.
„Quintessence Pálinkás Könyvek” első kötete.

Kiadó:
Ongai Kulturális Egyesület
3562 Onga, Görgey u. 2/A.
okeonga@upcmail.hu www.okeonga.hu

Felelős kiadó: Takács László (Tel.: +36-70-313-3216)

ISBN 978-615-80606-0-8
Szerkesztette: Takács László
Társszerkesztő, szakmai lektor: Dr. Panyik Gáborné – Vértes Tibor
Szerzők: Aradi Péter, Csendes Zsolt, Dúl Udó, Gyuris Péter, Takács László
A pálinkákat ételekhez társította: Szik Mátyás
A kötet mérete: 230 x 210 mm, fekvő
Terjedelem: 256 oldal
Belív: 4 színes, műnyomó volumenizált 115 g
Borító: 4 színes fényes fólia
Előzék: 2×4 oldal színes, ofszet 150 g
Kötészet: keménytáblás

A kötet megjelenésével egy küllemében és tartalmában is elegáns, igényes, szakmailag megalapozott újszerű könyvsorozat indul el önálló útján. A „Quintessence Pálinkás Könyvek” a jövőben is minden évben megújulva, bővülve, idővel tematizálva hozzájárulnak a pálinkakultúra sokirányú fejlődéséhez.

Jelen – múlt – jövő! A könyv e három fejezet mentén tagolódik: I. Gyökerek – múlt, II. Értékek – jelen, III. Lehetőségek – jövő.

E hármas egységben a gasztrovilág megszállott ínyenceitől kezdve, a pálinka előállításával foglalkozó szakembereken át, egészen e nevezetes hungarikumunk kultúrtörténete iránt érdeklődő olvasóig és az egyszerű pálinka fogyasztóig mindenki talál a maga számára érdekes, eddig nem ismert epizódokat, útmutatókat vagy épp tanácsokat. Olyan szakmai ismereteket, ami továbbgondolásra érdemes, ami pozitívan befolyásolja a pálinkáról alkotott összképet határon innen és túl, ami elősegíti a minőségi pálinkakészítés és fogyasztás felnőttkorba lépését.

A **Gyökerek – múlt** fejezetben a teljesség igénye nélkül szerettük volna bemutatni azt a változatosságot, ami a pálinka kultúrtörténetének múltját feltáró forrásanyag sokszínűségére jellemző. Igyekeztünk úgy kiválasztani a regesztákat, hogy azok lehetőség szerint felöleljék a pálinka művelődés-, gazdaság- és társadalomtörténetének egy-egy fontos epizódját.

Az **Értékek – jelen** fejezetben az idei Quintessence Pálinkaverseny kereskedelmi főzdéi által forgalmazott pálinkák legjavát, azok aranyérmes tételeit mutatjuk be, mint a jelen értékeit kiemelkedően megtestesítő, reprezentáló, a nagyközönség számára is hozzáférhető termékeket. S mivel évek óta rendszeresen, egyre nagyobb számban érkeznek a megmérettetésre külhoni nevezések is, fontosnak tartottuk, hogy a pálinkák, párlatok értékelése angolul is megjelenjen. A Quintessence Pálinkaverseny az elmúlt években nem csak Magyarország, de egész Közép-Európa legnagyobb pálinka/párlat megmérettetésévé nőtte ki magát. Újszerű kezdeményezésként a pálinkák, párlatok bemutatását kiegészítettük Magyarország örökös sommelier bajnokának, Szik Mátyásnak az ajánlásával, hogy az egyes termékeket a mai top gasztrokultúrában leginkább milyen ételekhez fogyasszuk, hogy az aromák, illatok és ízek tökéletes összhangban legyenek, hogy fogyasztásuk semmihez sem hasonlítható gasztronómiai élményt biztosítson minden fogyasztónak.

A **Lehetőségek – jövő** fejezet a szűkebb pálinkás szakmának, de a szélesebb közönségnek is konkrét szakmai ismereteket nyújt, hogy a pálinkák még jobbak legyenek, az olvasók, a pálinkát készítők szakmai ismeretei bővüljenek. Ez alkalommal a fahordós érlelésről, az alma és a som gyümölcsök pálinkakészítés során lehetséges tudatosabb felhasználásáról tájékozódhatnak a tisztelt olvasók.

Takács László
szerkesztő,
a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója

QUINTESSENCE – 2016
A PÁLINKA VILÁGA
MINTAOLDALAK BEMUTATÁSA

a pálinkafőzők a községek belterületén és vízfolyások mellett telepengedélyt ne kaphassanak. Sajószentpéter főszolgabírája a miskolci kamarának küldte el egyetértő levelét, amiből azt is megtudjuk, hogy az úgynevezett kisüstök nem tartoztak ilyen engedélyeztetési eljárás alá.

2664/1907
Sajószentpéteri Főszolgabíróság
Kereskedelmi és Iparkamara
Miskolcz.

1158 számú megkeresésére értesitem hogy hozzájárulok ahoz hogy az iparszerűleg üzött pályinka és szeszfőzések felállításahoz a község belterületén vagy annak közvetlen közelében telep engedélyekre ne adassatunk ki.
Megjegyzem hogy a Kis üstös pályinka főzők ezen kategória alá nem vonhatok, mivel azok különben is telepengedély adásához nem nem tartoznak.
Sajószentpéter 1907 julius 25
(MNL. B.-A.-Z. M. Lt. IX. 701. 1668-1907.)

20.
Gyöngyös város kisüstjeiről
1907. augusztus 1. (Gyöngyös)

A pálinkafőzők a községek belterületén és vízfolyások melletti telepengedély megvonásával kapcsolatos kamarai megkeresésre adott polgármesteri válaszból Gyöngyös város kisüstjeiről, azok elhelyezkedéséről, néhány jellemző sajátosságáról tudunk meg érdekes adalékokat.

12505/ki.1907.
Tekintetes Kereskedelmi és Iparkamarának.
Miskolcz.

1158/907 sz. b. Megkeresésére hivatkozva tisztelettel a következőről van szerencsém értesiteni:
Városunkban az u. n. pálinkafőző kisüstök vannak alkalmazásban. Ezek telepengedélyezési eljárás tárgyát nem képezik. A kisüstök felállítására az engedély egyszerüen tüzrendészeti és közegészség rendőri szemle alapján az esetről-esetre megteendő óvintezkedesek kiötese mellett a város tanácsa által adatnak meg. Ily kisüstök a város belterületén, ugy a nagypatak, mint a malomárok mentén, de egyéb helyeken is a belvárosban évek hosszu sora óta fennállanak. Semmi különleges intézkedés szüksége az eddigi gyakorlat szerint ezek megszüntetése ellen nem merült fel. Egy nagyobb szeszfőzde a Téven Zsigmondé a város középpontján van, honnan az elhasznált víz és termelési salak lajtokban a dögtérre vitetik. Nézetem szerint Gyöngyös mint bortermelő város szőlő czefréjének könnyü kifőzhetese tekintetében egy oly rendelkezés életbe lépte esetén, mely a pálinka főző üstöket a város külterületére szoritaná, a szeszforgalmi érdekek hátrányára volna.

Gyöngyös, 1907. augusztus hó 1-én.
……
h. polgármester.
(MNL. B.-A.-Z. M. Lt. IX. 701. 1668-1907.)

21.
Vőfély vers pálinka behozatalakor
1908 (Taktakenéz)

Az 1910-es években Kriston Antal VIII. osztályos sárospataki diák lakodalmas és köszöntő verseket gyűjtött össze. Taktakenézen egy komplett lakodalmi/vőfély versgyűjteményt jegyzett le, ami páratlan forrása a népi kultúrának, a helyi lakodalmi szokásoknak. A Magyar Néprajzi Múzeum Etnológiai Adattárában lelhető fel a komplett összegűjtött anyag. A 25 lakodalmas vers alapja már akkor is ismeretlen szerzőjű kézirat volt, aminek része a pálinka felszolgálásakor elhangzott pár soros vőfély vers is. A pálinkát a leves előtt szolgálták fel.

Pálinka bevitelkor

Amit most behoztam megmondom előre
Fejfájástól való nem valami lőre
Jó gazdánk vagy vette, vagy talán főzette
Kivánom mindenkinek jó egészségére
(MNM. EA. 938. Kriston Antal gyűjtése 208–232. p.)

22.
Pálinkás palackok törése miatti kedvezményről
1917. április 26. (Miskolc)

A pálinkák szállítása száz évvel ezelőtt sem volt mindig problémáktól mentes. Az üvegpalackok akkor is el-eltörtek. A törések címén a nagyobb fogyasztók egyes cégeknél 2% engedményre számíthattak, amit a Kereskedelmi és Iparkamara helytelenített.

Miskolcz, 1917. április 26.
Tekintetes Kereskedelmi és Iparkamara,
Miskolcz.

775/1917 számu átiratukra válaszolva, tisztelettel értesitjük, miszerint hallomásból tudjuk, - hogy szór-

Márton Pálinkafőzde – Márton és Lányai

Márton Pálinka Distillery – Márton and Daughters

Irsai Olivér szőlő pálinka

Irsai Oliver Grape Pálinka

VOL 40%; 2015

Fűszeres, citrusos, virágos, intenzív gyümölcsös illatainak komplexitása szinte azonnal életre kelti a pálinkát. Ízében is kerek, harmonikus. Lágy, puha, enyhén olajos, édes aromái magával ragadóak. Friss gyümölcsössége kellő bájt, eleganciát kölcsönöz neki.

Ajánljuk a következő ételhez:
Naphal fehérrépa pürével és kelbimbóval.

The complex smells of spicy, citrus, floral and intensive fruit make the palinka live. It is round and harmonious in its flavour. Soft, tender, slightly oily, sweet aromas are fascinating. Fresh fruit gives it charm and elegance.

Offered to the following dish:
Bluegill with turnip puree and Brussels sprouts.

Cím: 7045 Györköny, Arany J. u. 359.
Telefon: +36 75/552-004; E-mail: marietta.marton@martoneslanyai.hu
Internet: www.martoneslanyai.hu

Nobilis Pálinkafőzde

Nobilis Pálinka Distillery

Nobilis ágyas szilva pálinka

Nobilis Bedded Plum Pálinka

VOL 40%; 2015

Illatában kellően lekváros, aromatikus, szép fajtajegyekkel. Légies könnyedséget sugároz a szilvavirág illata, melyhez kellemes, szelíd marcipán társul. Erős, markáns íz világa komplexitást, harmóniát kölcsönöz neki, melyben az édesen lekváros jegyeket feleríti a megbújó magkarakter. Kellemes utóíze hosszan megmarad, és teszi emlékezetessé ezt az erőt sugárzó gyöngyszemet.

Ajánljuk a következő ételhez:
Özgerinc szilva chutneyval.

The nose recalls intensive jamminess, with aromatic, fine characters. Slightly reserved plum blossom on the nose with pleasant, tender marzipan. Strong, robust complexity on the palate gives harmony where the sweet jammy notes are strengthened by the kernel character. Pleasant, very long finish makes this pearl unforgettable.

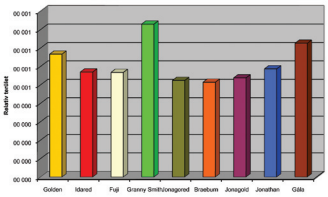
Offered to the following dish:
The saddle of venison with plum chutney.

Cím: 2066 Szár, József Attila u. 066. hrsz.
Telefon: +36-20 393 7425; E-mail: info@nobilispalinka.hu
Internet: https://www.nobilispalinka.hu/

Quintessence – 2016
A pálinka világa
Mintaoldalak bemutatása

aromás" fajták, elenyészően kicsi értéket mutatnak ebből a szempontból.

A **K** aroma esetében 3 kategóriát figyelhetünk meg a fajták közötti eloszlásban. Az első sávot a *Golden*, *Idared*, *Jonagored*, *Jonagold* és Gála képviseli, melyek a legnagyobb mennyiségben tartalmazzák ezt az összetevőt. A második kategóriába a *Granny Smith*, *Braeburn* és *Jonathan*, míg a harmadikba a *Fuji* tartozik. Ez utóbbiban a *Goldenhez* képest mindössze negyedakkora a **K** vegyület mennyisége.



2. ábra: A Metanol mennyisége a vizsgált mintákban

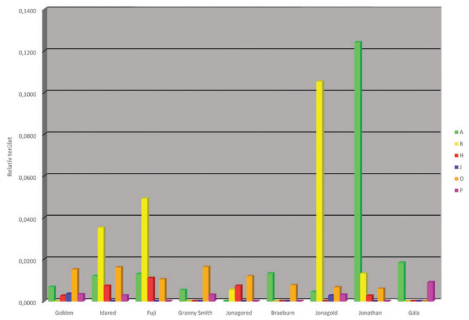
Az **M** komponens eloszlásával kapcsolatban a diagramon 3 kiugró értéket figyelhetünk meg. Az *Idared* a leggazdagabb ebben az összetevőben, de a *Jonagoredben* és a *Gálában* mérhető mennyiség is kiugró a többihez képest. Az *Idaredben* kb. 50%-kal, a *Jonagoredben* és a *Gálában* pedig kb. 30%-kal több ezen összetevő mennyisége, mint a többi fajtában.

A 2. ábra a minták metanol tartalmát mutatja be. Számszerű adatok hiányában is jól látható, hogy a vizsgált pálinkákban számottevő a metanol mennyisége. Almapálinkákról lévén szó ez érthető is, hiszen a metanol a pektinbontás révén keletkezik.

A legnagyobb mennyiségben a *Granny Smithből* készült pálinka tartalmaz metanolt. A másik két kiemelkedő értéket a *Golden* és a *Gála* produkálta, igaz a különbség a többihez képest nem számottevő. Az eredmények alapján talán levonható az a következtetés, hogy a kilenc fajta közül a *Granny Smithnek* a legnagyobb a pektintartalma.

A 3. ábra azoknak a vegyületeknek a mennyiségi eloszlását mutatja be, amelyek nem találhatóak meg minden vizsgált mintában.

Az **A** komponenst vizsgálva két fajtát kell kiemelnünk. A *Jonagored* esetében a vegyület hiánya jellemezheti a fajtát, míg a Jonathan esetében a vegyület a többi fajtához képest hétszeres mennyisége az, mely a fajtajellemző lehet.



3. ábra: A, B, H, J, O és P komponensek mennyisége a vizsgált mintákban

A **B** komponens négy almafajtában nem mutatható ki, csupán a többi ötre jellemző, mennyisége azonban itt is eltérő. A *Jonagoldra*, *Idaredre* és *Fujira* karakteresen jellemző ez az aromakomponens, míg a *Jonagoredben* mért mennyisége jóval kisebb.

A **H** összetevő diagramját vizsgálva megállapíthatjuk, hogy 4 fajtában, többek közt a *Jonagoldban* nem mutatható ki ez a vegyület, amiben pedig a **B** komponens a legtöbb volt. A **H** vegyületből a *Fujiban* volt a legtöbb, az *Idaredhez* és a *Jonagoredhez* hasonlítva

Hazánkban a minimális élelmiszeripari szükséglet háztáji, illetve vadon begyűjtött termésből fedezik. A legtöbb somot Borsod északi területeiről, a Bükk, a Mátra, és a Bakony vidékéről gyűjtik be. A helyzet bár lassan, de javulni látszik. A nemzetközi érdeklődés a gyümölcs után Magyarországon is érezteti a hatását. Kisebb-nagyobb ültetvények kezdenek megjelenni, ezáltal egyre nagyobb számban lehet találkozni a som gyümölcsből készült termékekkel. Nagyságrendileg ma Magyarországon 10–50 ha közé tehető az ültetvényfelület, aminek növekedéséhez fajtakutatásra, termesztéstechnológiai fejlesztésekre, szaporítóanyagra, valamint komoly értékesítési- és marketingmunkára van szükség.

A természeti adottságok hazánkban igen kedvezőek, ennek ellenére igen kis felületen termesztjük és szinte elenyésző azoknak a száma, akik a hazai növények megfigyelésével, nemesítésével, illetve fajtaszelekciójával foglalkoznak. Pozitív példaként említeném dr. Gentisher Gábor fajtanemesítő munkáját vagy dr. Kovács Szilviát, a Szent István egyetem adjunktusát, aki a növény és termékei kutatásában vállal nélkülözhetetlen szerepet.

Húsos som, mint pálinka alapanyag

Csakúgy mint bármelyik más gyümölcsnél, kiváló minőségű sompálinkát is csak kifogástalan, jó minőségű gyümölcsből lehet előállítani. Az előzőekben bemutatott beltartalmi értékek kiváló alapanyaggá teszik pálinkakészítés céljából a somot. Markánsan jellemző illata és gyümölcsös ízjellemzői miatt összetéveszthetetlen pálinkát készíthet belőle az, aki kellő odafigyeléssel és gondoskodással jár el a cefrézés első percétől kezdve.

Mint drága vadgyümölcs, nem célszerű felhasználni a hibás, éretlen vagy túlérett alapanyagot, mert legjobb esetben is csak alacsonyabb minőségi értékkel bíró pálinka állítható elő belőle.

Az alkoholos erjedés alapvetésein túl a gyümölccsel szemben támasztott elvárások a pálinka készítése esetén a következők:

– tiszta és egészséges legyen, nem lehet hibás és penészes; a dohos, penészes szag átkerül a párlatba;
– cukorban gazdag legyen (a fajta adottságainak megfelelő mértékben, teljes érettségben), így kellő szeszhozam érhető el;
– aromagazdaság jellemezze, így kellő fajtajelleg, intenzitás érhető el a pálinkában;
– semmilyen erjedésgátló anyagot ne tartalmazzon, permetezőszer-mentes legyen, ne tartalmazzon peszticideket;
– ne legyen mellékszaga vagy mellékíze (pl. nyersolajszag, permetezőszer-szag, stb.), mert ezek átkerülnek a párlatba is (Panyik, 2013).

A húsos som csonthéjas, nem magvaváló gyümölcs, igen kemény maggal. Így szükség van a mag eltávolítására, mivel a csonthéjasok magjából a cefrézés és az erjedés során az amigdalin-glükozid kioldódik, amely cianhidrogénre, benzaldehidre és glükozidra bomlik. A válogatott, mosott, magozott és feltárt gyümölcsöt a lehető leghamarabb cefrézni kell, hogy az oxidációs „károsodás" (pl.: fenol polimerizáció, polikondenzáció, aroma oxidáció, aerob mikroorganizmus szaporodása) minél kisebb mértékű legyen, illetve ha ez nem megy, akkor oxigén kizárásával védekezni kell ellene (pl. szárazjég).

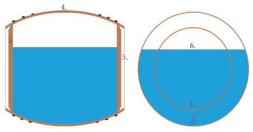
Gyümölcse jelentős pektintartalommal bír, így mindenképpen fontos az enzimek komplex alkalmazása. A pektinbontó enzimek optimális aktivitási tartománya 4–6 pH és 40–60 °C, de 3-as pH és 15–25 °C hőmérsékleten is tökéletesen működnek. Viszont 3-as pH alatt gyakorlatilag leáll az enzim működése, vagy nagyon vontatott lesz a pektinbontás, ezért fontos a megfelelő savbeállítás.

Lehetőség szerint a feldolgozás előtt a gyümölcs hőmérséklete ne haladja meg a 17–20 °C-ot, és ezt az erjedés teljes folyamata alatt célszerű tartani. Bár a somra nem jellemző, de magasabb hőmérséklet esetén fennállhat a „robbanásszerű" erjedés elindulása, ami a hirtelen felszaduló széndioxid miatt jelentős illókomponens-veszteséget eredményezhet, és több mellékreakció játszódhat le, ami a végtermék minőségét rontja.

A pektinbontó enzim, élesztő és tápsó adagolása után és a megfelelő környezeti tényezők hatására megindul az erjedés, aminek az optimális erjedési hőmérséklete 18 és 22 °C között van. Célszerű végig keveréssel homogenizálni a cefrét, hogy a cukor és az élesztő reakcióba tudjon lépni, valamint a kialakuló kalap folyadékba merítésével megakadályozható az aerob mikroorganizmusok elszaporodása. A teljes folyamat jellemzően 2–3 hét alatt megy végbe, környezeti paraméterektől függően. Ezután következik a mihamarabbi lepárlás, ahol az illékony és nem illékony komponensek elválasztása a cél, és az

QUINTESSENCE – 2016
A PÁLINKA VILÁGA
MINTAOLDALAK BEMUTATÁSA

A hordó részeinek megnevezése



1. Fej átmérő (cm); 2. Has átmérő (cm);
3. Fenék vastagság (mm); 4. Donga ívhossz (cm);
5. Fenékvég hossz (mm); 6. Folyadék szint, töltöttségi fok (%)

A hordó méretezése

A hordók tehát változatos méretűek és alakúak lehetnek, aminek közvetlen következménye, hogy ugyanannyi tárolt folyadék, különböző típusú és méretű hordókban eltérő nagyságú felületen érintkezik a hordóval és a benne lévő levegővel. Ennek pedig az a következménye, hogy az érlelés dinamikája, vagyis a telítődés sebessége eltérő lesz a különböző hordókban.

Azt is meg kell jegyeznünk, hogy a gyakorlatban a Magyarországon működő pálinkaüzemek közül csupán néhány állít elő érlelésre szánt tételből akkora mennyiséget, hogy az egy több száz literes érlelő hordó használatát indokolttá tehetné.

Személyes tapasztalatunk szerint ezen üzemek is – más technológiai megfontolásból – szívesebben döntenek kisebb méretű, könnyebben kezelhető méretű érlelő hordók mellett.

Hordó pörkölés (tösztolás) és fokozatai

Ha szakértők, ha nem, nagyon sokan ismerik azt a mágikus szót, hogy barrique (vagy magyarosítva: barrik), ami a fahordók belsejének égetését, pörkölését jelenti, amivel kíméletes oxidáción alapuló italkezelés és érlelés érhető el.

A hordógyártás műveletei közül kiemelt jelentőségű – épp úgy, mint a kávénál – az égetés vagy pörkölés, amikor a fa lignin és hemicellulóz anyagai átalakulnak.

A pörkölés kémiai hatásai

Az átalakulási reakció végtermékei, valamint az addig létrejött más vegyületek az alábbi fő csoportokra oszthatók (a vegyületekből származó illat és íz hatások megnevezésével):

Hordó (tölgyfa) pörkölési aromái, kémiai összetevői és alapanyagai

Íz, illat jelleg	Kémiai alkotóelem	Alapanyag
könnyű krémes, vajas karamell	hydroxy-metilfurfural	hemicellulóz
égett keserű, erős pörkölés	furfural	hemicellulóz, cellulóz
vanília, karamell	vanilin	lignin
kókusz, napolaj	cis-oak-lactone	tannin, struktúra (alacsony érték)
füstös, édeskés	guiacol	lignin
füstös, gyógyszer	fenol, m/p cresol	lignin
fűszeres	metil-guiacol	lignin

Kialakuló vegyület csoportok:

furánok (furfurol és származékai: mandula-íz),
aromás aldehidek (vanilin, sziringaldehid: vaniliás jelleg),
laktonok (ß-metil-g-oktolakton: kókuszdió jelleg),
illófenolok (eugenol, gvajakol stb.: fűszeres, füstös íz).

A hordók a natúr változatokon túlmenően különböző égetési fokozatban, ez által különböző aromavilággal kerülhetnek a felhasználókhoz: a hőkezelés erélyességétől és időtartamától függően megkülönböztetünk light, medium, medium+, heavy vagy hybrid pörkölést, amelyek közti különbségeket (tölgyfahordóra vonatkoztatva) az alábbiakban vázoljuk fel:

Enyhe égetés (L vagy LT) Light: 180–200°C/30 perc.
Light, azaz enyhe pörkölésnél kevés a tannin, ezáltal visszafogott ízek, tipikus fehérgyümölcsös illatok jelennek meg. Banán, ananász, néha enyhén vajas, pirítós ízvilágú a benne tárolt ital.

Közepes égetés (M) Medium: 200–220°C/40 perc.
Medium, azaz közepes égetésnél kevesebb tannin, viszont több íz, illatosító anyag jelenik meg az italban, több aromát, illatot kölcsönöz. A közepesen pörkölt tölgy meleg, édes karaktert juttat az italba erős vaniliás hangsúllyal.

Erősebb közepes égetés (M+) Medium+: 200–220°C/50 perc.
Medium+, azaz erősen közepes égetés sötétebb, mint a közepes: az aromái méz, pörkölt mogyoró egy pici kis kávés lecsengéssel. Ideális a sötétebb színű italok

Függelék

A QUINTESSENCE (VII.) Pálinka- és Párlatverseny – 2016 adatai és eredménye

2016. január

306 nevezőtől összesen 1132 nevezett pálinka és párlat érkezett Magyarország, Románia és Szlovákia területéről.

A versenyben résztvevő személyek és cégek:

1 Csepp Pálinka Kft.,
Abaházi Ildikó,
Agárdi Pálinkafőzde Kft.,
Aranyablak Kft. (Palotás Pálinkaház),
Ari András,
Arnóczki István,
Babay István,
Babicz Tamás,
Bacsó Gyula,
Bacsó Tibor,
Bagi Norbert,
Baka László,
Balázs Gábor,
Balázs István,
Balázs Lajos,
Balogh György,
Balogh Tibor,
Bánki Donát Szilárd,
Bányai Marianna,
Baráth Péter,
Barta László,
Bartók Gábor,
Bata Ferenc,
Bederna András,
Bencs Tibor,
Bene Csaba,
Bene István,
Bene Tamás,
Bese Károly,
Bicskei Lajos,
Bihari Ádám,
Bihari Attila,
Birkás Gábor,
Bóbis Tibor,
Bognár József,
Bokor László,
Bolyhos és Fia Bt.,
Bondár Mihály,
Boza István,
Braskó Sándor,
Brezovszki Ferenc,
Buczkó Barnabás,
Bumbera Péter,
Bus István,
Busku Anita,
Buti Károly (Buti Pálinkafőzde és Pálinkaház),
Buzás Luca,
Bűdi István Ádám,
Bűdi László,
Bükkaranyosi Pálinka Kft.,
Czafit Szilárd,
Czetis Ház Kft.,
Csala Tibor,
Csatári Gabriella,
Cseh György,
Cseke János,
Cseke Zsolt,
Cserhalmi István,
Cserhalmi Lilla,
Csontó Sándor,
Csurgó Gábor,
Dancsó Zoltánné,
Dankó Géza,
Daróczi Antal,
Demeter Balázs,
Derczó István,
Dező Tibor,
Dobi Sándor,
Dobos Krisztián,
Dohos László,