Quintessence – 2018
A PÁLINKA VILÁGA
című könyv ismertetője

2018 őszén jelenik meg
a Quintessence – 2018 A Pálinka Világa c. könyv.
„Quintessence Pálinkás Könyvek" harmadik 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)

ISSN 2498-8626
Szerkesztette: Takács László
Szakmai lektor: Prof. Dr. Tóth Magdolna – Lovassy György – Vértes Tibor
Szerzők: Csendes Zsolt, Dul Udó, Hegedűs Mónika, Takács László
A kötet mérete: 230x210 mm
Terjedelem: kb. 250 oldal
Belív: 4 + 4 szín CMYK, műnyomó volumenizált 115 g
Borító: 4 oldal 4+0 szín CMYK 1 old, fényes fólia, műnyomó fényes 135 g
Előzék: 2×4 oldal színes, Ofszet 150 g
Kötészet: egészpapír kötés, egyenes hát, fehér oromszegő, 2,5 mm tábla

A Quintessence Pálinkás Könyvek harmadik kötete - a a korábban megjelent kötetekhez hasonlóan - három fejezetre tagolódik: I. Gyökerek - múlt, II. Értékek – jelen, III. Lehetőségek – jövő.

A **Gyökerek - múlt** fejezetben a Quintessence Pálinkaverseny eddigi történetét dolgozzuk fel.

Az **Értékek – jelen** fejezetben a 2018. évi Quintessence Pálinkaverseny aranyérmes kereskedelmi tételét mutatjuk be magyar és angol nyelven, melyek a pálinkabarát fogyasztók számára hozzáférhetőek, illetve a jelen értékeit kiemelkedően megtestesítik és reprezentálják.

A **Lehetőségek – jövő** fejezet a szűkebb pálinkás szakmának, de a szélesebb közönségnek is konkrét szakmai ismereteket szeretne nyújtani, hogy a pálinkáik még jobbak legyenek, az olvasók, a pálinkát készítők szakmai ismeretei bővüljenek. Ez alkalommal a 2016-ban megjelent fahordós érlelésről szóló tanulmány második részében az érlelés konkrét kutatási eredményeiről tájékozódhatnak a tisztelt olvasók. A fejezet másik tanulmánya egy sorozat második fejezete, amely a csonthéjas gyümölcsökből készített pálinkák legalapvetőbb fajtasajátosságait veszi számba, kitérve a versenyeken legtöbbször nevezett fajtatiszta pálinkák egyedi jellemzőire is. Bátor és egyedülálló vállalkozás ez, hiszen az utóbbi években megsokszorozódott, ugrásszerűen megnőtt a fajta tiszta gyümölcspálinkák és az egzotikus gyümölcsökből készült párlatok száma. Ezek fajta jellegéről, jellemző karakteréről pedig alig vagy egyáltalán nem ejtenek szót a közkézen forgó szakmai kiadványok és könyvek.

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, magasabb szintre emeli, pozitívan befolyásolja a pálinkák kulturált és értő fogyasztói attitűdjét.

A Függelékben a Quintessence (IX.) Pálinka- és Párlatverseny – 2018 adatait és eredményét tesszük közre. A fotók a Miskolc – Lillafüred Palotaszállójában idén januárban megrendezésre kerülő díjkiosztó gálán készültek.

Takács László
szerkesztő,
a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója

Quintessence – 2018
A pálinka világa
Mintaoldalak bemutatása

Agárdi Pálinkafőzde Kft.

Agárdi Pálinka Distillery

Prémium Barrique Szilva

Premium Barrique plum pálinka

VOL 40%; 2015

Már az első illatoláskor rabul ejti az összes érzékszervünket. Csodálatos szalmasárga színével, mérhetetlenül gyümölcsös, aszaltszilvás, kissé füstös, vaníliás illatával, hosszantartó, fűszeres, fahéjas, édes, tipikus szilva ízével, lágyságával fejezi ki alkotója pálinkáról alkotott filozófiáját. Érlelt vaníliás hordójegyeihez, zamatos, kissé fanyar, éretten fűszeres, enyhe csokoládés ízéhez rendkívüli elegancia, harmonia és kiegyensúlyozottság társul, igazán hosszú és kellemes lecsengéssel távozik. A végtelenségbe repítve nyújt hihetetlen élményt fogyasztójának.

It captures all of our senses for the first smell. It describes the philosophy of its producer with its beautiful yellow colour, with its fruity, dried plum notes, slightly smoky, vanilla smells and with its long, spicy, cinnamon like, sweet, typically plum like, slight tastes. Slightly smoky, vanilla oaky characters with luscious slight tart, ripen spicy, slightly chocolate tastes make it harmonious, elegant and well-balanced on the palate. Its finish is long and pleasant. It sends us to infinity giving an unbeliavable experience.

Cím: 2484 Agárd, Sreiner Tanya
Telefon: +36 22 579 164; E-mail: agardi@agardi.hu
Internet: www.agardi.hu

Nyomószilárdsága is közepes. Kielégítően megmunkálható kézzel és géppel. Jól ragasztható, lakkal és páccal jól kezelhető. A szijácsot megtámadhatja a szú és a kopogóbogár.

Gesztenyefa hordó tulajdonságai:

Felülete sima, mérsékelten porózus. Színe aranysárga, sötétebb barna rajzolatú árnyalatokkal. Elegánsan visszafogott színvilágú, közepesen faragható és díszíthető. Jó színfestő képességű és az égetési hőfokokra is kiválóan reagál. Dongarepedésre nem hajlamos.

A gesztenyefával **érlelt párlat illata** enyhe gesztenyepüré illattal, édes, kissé híg csokoládés jelleggel, kókuszos és vaníliás krémes illatokkal gazdagodik.

Az így **érlelt párlat ízjegyei** vaníliás és enyhe fás jegyekkel, kókuszossággal, karamell és pörkölt mogyoró jegyekkel, csokoládés és finom égett mandulás karakterrel egészül ki.

A natúr gesztenyével **érlelt párlat színvilágát** a 24.b. ábrán mutatjuk be:

A gesztenyefa hordós érlelés a törkölypálinkák finom, elegáns ízlést kielégítő érlelési módja. Kiválóan egészíti ki a törkölypálinkák markánsan kesernyés

24.b. ábra: Gesztenyefa alkoholos oldata

A kajszibarack pálinkák általános jellemzői

A kajszibarack pálinkára jellemző a nagyon változatos, gazdag illat- és ízvilág. Általánosságban kétféle típusú pálinkát különböztetünk meg. Az egyik a nagyon üde, kissé fanyaran citrusos, virágos, friss, könnyed, légies, gyümölcsös vonal. A virágillatok közül jellemző rá a barack a rózsa és a liliom jelenléte.

A másik típus a lekváros, dzsemes, főttesebb, behízelgő karakterű termék. A fogyasztók többsége az utóbbi pálinkákat kedveli, sőt, gyakran ennek az utópárlatos, hibás verzióját. Ízében az enyhe marcipánosság, az édesség a fűszeresség és a mély gyümölcsösség a jellemző, diszkrét magzamattal.

BERGERON

Származása: Franciaországból, Lyon közeléből származó véletlen magoncból fedezte fel M. Bergeron 1920-ban. Korábban Franciaország fő kajszifajtája volt. Magyarországon 1987-ben nyert állami elismerést.

Érési ideje: Július közepén érik 7–10 nappal a Magyar kajszi után.

Gyümölcs jellemzői: Gyümölcse valamivel kisebb, mint a Magyar kajszié. Általában, középnagy–nagy, kissé megnyúlt, gömb alakú. Héjának alapszíne narancssárga a napos oldalon pirossal bemosva. Húsa szintén narancssárga, kemény, gyengén rostos, olvadó, leveses és kiváló zamatú. Magvaváló, magbele édes. Előnye, hogy korán termőre fordul és jó termőképességű. Kiváló befőtt alapanyag, és friss fogyasztásra is ajánlott.

Pálinkájának a jellege: A Gönci magyar kajszi után érő franciafajta finom íze csak teljes érettségben alakul ki, ezért pálinkája karakterében fontos a szedés időpontja. Magyarországon jellemzően nem teljes érettségben szedik, ezért pálinkakarakktere zöldes, zöld barackra emlékeztető enyhén tutti –fruttis. Ízében fűszeres, csak enyhén lekváros. Pálinkája átlagos, kiemelkedően jó párlat nehezen főzhető belőle.

GÖNCI MAGYAR KAJSZIBARACK

Származás: A Kárpát-medencében kialakult "magyar kajszi" fajtakör legelterjedtebb klónja. A Magyar kajszi fajtából Brózik Sándor és Korponay Gyula szelektálta. Államilag elismert fajta.

Érési ideje: Július 10–15 körül érik, a Magyar kajszival egy időben.

Gyümölcs jellemzői: Középnagy, nagy (45–50 g), gömbölyded, oldalról kissé lapított, tompa kúp alakú, finoman molyhos. Gyümölcshéja narancssárga, napos oldalon kárminpiros bemosódással. Húsa narancssárga, érettségtől függően félkemény-kemény, kissé rostos, ledús. Íze nagyon finom, aromában gazdag, jellegzetes zamatú, kellemesen édes-savas, magvaváló. Kőmagja közepes nagyságú, magbele édes. Frissfogyasztásra és ipari feldolgozásra egyaránt alkalmas. Hátránya, hogy a fán lévő gyümölcsök egyenetlenül érnek, így gépi betakarításra nem alkalmas. Jól szállítható és tárolható, gyorsan utóérő. Aroma gazdag gyümölcse miatt az egyik legkeresettebb pálinka alapanyag. Az eredetvédett Gönci barackpálinka egyik alapgyümölcse.

Pálinkájának jellege: A Magyar kajszi fajtakör legelterjedtebb és legjobb fajtája. Már a gyümölcs is nagyon karakteres, illatos és kiváló zamatú, így a belőle készült pálinkára is ezek a jelzők vonatkoznak. Illatában légies, parfümös, harsány, virágos (rózsa, liliom, barack), citrusos, viszont citrusossága visszafogottabb a Magyar kajszifajtához képest. Ízében kellemesen fűszeres, édeskés, enyhén marcipános, jellemzően gyümölcsös és kevésbé lekváros. Harmonikus, kerek pálinka készíthető e fajtából.