



Meghívó

Quintessence – 2020 A Pálinka Világa

című kötet könyvbemutatójára

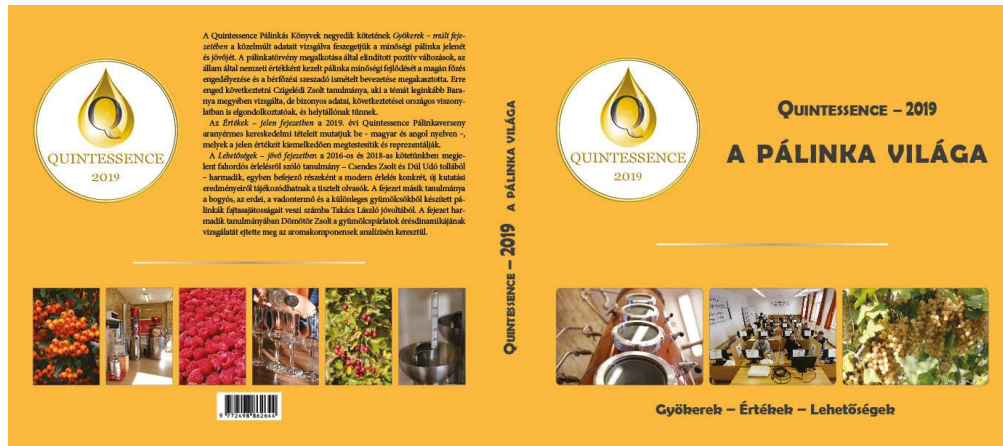
Ideje: 2019. december 12. (csütörtök) 17.00 óra

Helye: Pálinkamúzeum (1064 Budapest, Király u. 20.)

A könyvet bemutatja:

- *Prof. Dr. Tóth Magdolna* kertészmérnök, egyetemi tanár, a MTA doktora.
- *Dr. Temesi Ágoston* adjunktus, a Szent István Egyetem pálinkamester szakképzés felelőse.
- *Takács László* szerkesztő, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója.

A bemutató során lehetőség lesz a Quintessence Pálinkaverseny idei győztesének, az erdélyi *Potio Nobilis* néhány aranyérmes tételének megköstölésére, melyek a kötet *Értékek* – jelen fejezetében bemutatásra kerültek.



A Quintessence Pálinkás Könyvek negyedik kötetének *Gyökerek – múlt fejezetében* a közelmúlt adatait vizsgálva feszegetjük a minőségi pálinka jelenét és jövőjét. A pálinkatörvény megalkotása által elindított pozitív változások, az állam által nemzeti értéként kezelt pálinka minőségi fejlődését a magán főzés engedélyezése és a bérfőzési szeszadó ismételt bevezetése megakasztotta. Erre enged következtetni **Czigelédi Zsolt** tanulmánya, aki a témát leginkább Baranya megyében vizsgálta, de bizonyos adatai, következtetései országos viszonylatban is elgondolkoztatóak, és helytállóak tűnnek.

Az Értékek – jelen fejezetben a 2019. évi Quintessence Pálinkaverseny aranyérmes kereskedelmi tételét mutatjuk be – magyar és angol nyelven –, melyek a jelen értékeit kiemelkedően megtestesítik és reprezentálják.

A Lehetőségek – jövő fejezetben a 2016-os és 2018-as kötetünkben megjelent fahordós érlelésről szóló tanulmány – **Csendes Zsolt** és **Dúl Udó** tollából – harmadik, egyben befejező részeként a modern érlelés konkrét, új kutatási eredményeiről tájékozódhatnak a tisztelt olvasók. A fejezet másik tanulmánya a bogyós, illetve az erdei- és vadon termő gyümölcsökből készített pálinkák legalapvetőbb fajtasajátosságait veszi számba **Takács László** jóvoltából. A fejezet harmadik tanulmányában **Dömötör Zsolt** a gyümölcspárlatok érérdinamikájának vizsgálatát ejtette meg az aromakomponensek analízisének keresztül.

Kiadási adatok: Kiadó: Ongai Kulturális Egyesület (3562 Onga, Görgey u. 2/A. okeonga@upcmail.hu).

ISSN 2498-8626 Ára: 5000 Ft

A kötet mérete: 23x210 mm, fekvő.

Belív: 4 + 4 szín CMYK, műnyomó volumenizált 115 g. 250 oldal.

Borító: 4 oldal 4+0 szín CMYK 1 old. fényes fólia, műnyomó fényes 135 g.

Előzék: 2x4 oldal színes, Ofset 150 g.

Kötészet: egészpapír kötés, egyenes hát, fehér oromszegő, 2,5 mm tábla.