

II. „Fehérvár AV19” párlat- és pálinkamustra 2015

A verseny kiíró, rendező:

- Fehérvár AV19 „Kék-Fehér Fanatikusok” Szurkolói Csoportja

A verseny célja:

- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése,
- a versenyen résztvevő pálinkák megmérettetése,
- a minőség javítása, a bérfőzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát főzető lakosok elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

Elsősorban a helyi és környékbeli hokiszurkolók tételeit várjuk, de természetesen nevezhetnek az ország bármely pontjáról érkező, illetve határon túli magán- és bérfőzetők, illetve kereskedelmi főzdek is.

Nevezési határidő:

- 2015. augusztus 29. szombat 12 óra

Nevezési minta:

- Fajtánként minimum kétszer 0,33 liter.

Nevezési díj:

500 Ft.- fajtánként

Nevezési minták átvétele:

Mindenkit szeretnénk arra kérni, hogy a mintákat elsősorban a verseny napján, 2015. aug. 29. reggel 8:30- tól az Ifj. Ocskay Gábor Jégcsarnok „Melegedőjében” adja le. Amennyiben erre nincs lehetőség, akkor kérjük érdeklődjön Kocsis Juliannánál a julcsi.kocsis@gmail.com e-mail címen!

Nevezési feltételek:

Nevezni a bírálni kívánt tétel(ek) leadásával, a nevezési lap kitöltésével és a nevezési díj befizetésével lehet.

Zsűrizés:

2015. augusztus 29. szombat, Ifj. Ocskay Gábor Jégcsarnok

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- 2015. augusztus 29. szombat délután, Fehérvár AV19 „Fan Feszt” eseményen

A zsűri tagjai:

A Budapesti Corvinus Egyetemen Élelmiszeripari Karán diplomát szerzett pálinkamesterek

A verseny előkészítése:

- Nyilvántartásba veszik, majd titkosított azonosítóval, ugyanazon verseny címkével ellátják a beérkezett mintákat.
- Gondoskodni kell arról, hogy a minták teljesen titkosítva legyenek, azokat olyan elzárt helyen tárolják, ahová más nem mehet be.
- A verseny lezárásáig minden szervező köteles az adatokat kizárólag csak a feladata elvégzéséhez használni.

A zsűri feladatai:

- A beküldött pálinkákat, illetve gyümölcspárlatnak minősülő mintákat a zsűri érzékszervileg vizsgálja.
- A bírálókat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- A zsűri határozza meg, és választja ki az II. „Fehérvár AV19” 2015 párlat- és pálinkamustra kategória győztes pálinkáit/párlatait.
- Választja ki a Champion-díjakat, az adott kategóriák legjobb pálinkáit, párlatait.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.

Az érzékszervi bírálókat lebonyolítása

- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bírálókat időpontja: 2015. augusztus 29. szombat Ifj. Ocskay Gábor Jégsarnok, Székesfehérvár
- A nevezett pálinkák, párlatok eredményeinek rögzítése bírálati lapon történik

Oda ítélhető díjak:

- **II. „Fehérvár AV19” párlat- és pálinkamustra 2015- legjobb pálinkája cím**
- **II. „Fehérvár AV19” párlat- és pálinkamustra 2015- legjobb bérfőzetője cím**
- **II. „Fehérvár AV19” párlat- és pálinkamustra 2015- legjobb magánfőzője cím**
- **Az aranyérmes mintákból a kategória győztes Champion-díjak.** (A Champion-díj csak akkor ítélhető oda, ha az adott fajta pálinkából legalább 8 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között.)
- **Kategóriagyőztes címek**
- A résztvevők a versenyen elért eredményüknek megfelelően a szervezőtől oklevelet kapnak.
- A szervező engedélyezheti, hogy a résztvevők a pálinkájukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket.

Bírálati kategóriák:

I. Tiszta gyümölcs párlatok, pálinkák alapanyagainak - fajta megjelöléssel:

1. Almatermésűek:

- alma,
- körte,
- vilmoskörte
- birs, birskörte

2. Bogyósok:

- szamóca, földieper
- faeper (morus)
- málna
- szeder
- ribiszke,
- köszméte, egres (büszke)

3. Csonthéjasok:

- cseresznye
- meggy
- kajszibarack
- őszibarack
- szilva

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- szőlő pálinka
- szőlő törkölypálinka
- seprőpárlat
- borpárlat

5. Egyéb gyümölcsök

- naspolya

6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

1. Erdei gyümölcsök:

- kökény
- som
- berkenyék
- galagonya
- csipkebogyó
- bodza
- áfonya
- homoktövis
- egyéb

2. Vadon termők:

- vadmálna
- erdei szamóca
- vadszeder
- vadalma
- vadvadkörte
- vackor
- vadcsereesznye
- vadmeggy
- vadószibarack
- vadbirs
- borzag (gyalogbodza)
- boróka
- ostorfa
- egyebek

7. Vegyes pálinkák

8. Egyéb párlatok, likőrök

II. Érelet pálinkák és párlatok:

- fahordóban érlelt pálinka
- gyümölcságyon érlelt pálinka
- 5 évnél idősebb érlelt pálinkák

III. Párlatként való nevezés esetén:

- narancs
- banán
- kivi
- füge
- gránátalma
- sütőtök
- sárgadinnye
- sárgarépa
- maláta
- egyéb

Bírálólap:

A minták értékelése 20 pontos bírálati lapon történik az alábbiak szerint:

- **Illat tisztaság, (hibátlan) - max. 3 pont,**
- **Illat karakter, (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg illatban) - max. 5 pont,**
- **Íz tisztaság, (hibátlan) - max. 3 pont,**
- **Íz karakter, (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg ízben, testesség, csipősség, szúrósság) - max. 5 pont,**
- **Harmónia, tartósság, (benyomások kóstolás után) - max. 4 pont.**
-

A minősítés közben a hibátlan minták esetében, a szakmai követelményeknek megfelelően, pozitív bírálatot kell alkalmazni az íz, illat és harmónia jellemzőknél, melyeknek pontokban is meg kell nyilvánulniuk. Az egyes jellemzőkre csak egész pont adható és a pontozást írásban indokolni kell, indoklás nélkül a bírálat érvénytelen! Az elért pontszámot és az írásos indoklást az eredményhirdetés után minden versenyzőnek kötelezően át kell adni.

- Az éremhatárok a következők:

- arany: 18,0 - 20,0 pont között
- ezüst: 16,0 - 17,0 pont
- bronz: 14,0 - 15,0 pont

Egyéb feltételek:

- A vizsgálatra kerülő minták sorrendjét a bírálók előre kötelesek meghatározni. Minden esetben a közömbösebb ízű, illatú termékekkel ajánlatos kezdeni a bírálatot, majd az áthatóbb ízű, illatú termékek következnek. Először az alacsonyabb alkoholtartalmú minták kerülnek a zsűri elé.

- Azonos típusú termékek esetében az illat- és az ízhatás növekedése szerint kell a mintákat besorolni. Sorozatvizsgálat esetén lehetőleg azonos íz- és illatjellegetű termékeket ajánlatos bíráltni.

- Az egyes vizsgálatok között ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani a bírálóknak. Ezek az anyagok: ivóvíz, ásványvíz, kifli, zsemle, sajt, alma lehetnek. A bírálat során megfelelő időközönként pihenőt kell elrendelni.

- A bírálat során a zsűri elnöke által irányított értékelő megbeszélésen kívül tételekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni nem szabad.

Az adatfeldolgozás menete:

- a zsűri által kitöltött bírálati lapok értékelése, rögzítése
- az éremhatárok szerinti rangsorolás összesített, illetve versenykategóriák szerinti értékelés elkészítése

Székesfehérvár 2015. augusztus 3.

Raffai Tamás szervező
raffaitamas77@gmail.com



NEVEZÉSI LAP

II. „Fehérvár AV19” párlat- és pálinkamustra 2015.

Kijelentem, hogy a versenyszabályzatban lévő feltételeket megismertem és elfogadom.

Név:

Cím:

Telefon:

E-mail cím:

Nevezett pálinkák száma:

Versenypálinkák:

Nevezett pálinkák száma	Fajtája (lehetőleg gyümölcsfajta megjelöléssel)	Évjárat	Alkohol fok	Pálinka főzésének helye (pálinkafőzde elnevezése, ill. házi főzés)	Kódszáma (versenybíróság tölti ki)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Dátum:

.....

Aláírás