

Kellemes illatok, kellemes ízek

Körteábránd

Kedvelt gyümölcs Magyarországon a körte. Ez lehet az oka, hogy a belőle készült pálinka is roppant népszerű. Kiváló körtepálinkát készíteni azonban már nem is olyan egyszerű. Különösen így van ez a vil móssal. Mégis, szinte minden kereskedelmi főzde sortimentjében megtalálható a körtepálinka. Némelyik egészen remek.

A Pálinkavilág tesztje nem hivatalos versenybírálat, hanem fogyasztói tesz, ám a párlatok világát jól ismerők kóstolják és mondják el véleményüket az adott pálinkáról. Tesztünk, és ezt fontos hangsúlyozni, nem verseny. Pláne nem hivatalos verseny. Nem rangsort állítunk fel, nem érmekeket osztunk. Ellenben a benyomásainkat osztjuk meg az olvasóval.

A Pálinkavilág tesztje minden alkalommal arra fókuszál, hogy a pálinka nyújtja-e azt az élményt, ami a gyümölcsben megtalálható ízek, illatok ígéretnek. Ha a poharat az orrunkhoz emeljük felismerhető-e az adott gyümölcs aromavilága, a tipikus gyümölcsösség, a fajtaazonosság. Ezután az íz hozza-e azt a várt hatást, amit az illat ígért, és a fogyasztó megkapja-e azt az élményt, amit a gyümölcstől, a pálinka illatától elvárt. És ezt az élményt mennyire rontják a pálinkahibák, már persze ha vannak. Hozzáteszük: a hivatalos versenyeken 14 ponttól érmekek a pálinkák – olyan verseny azonban még nem volt, ahol az összes benevezett tétel érmet kapott volna, vagyis sok-sok nem érmes pálinka is az üzletek polcára kerül – , tehát a megszerzhető összpontszám 70%. Azért fontos ezt hangsúlyozni, mert a mi tesztünk nem arra hivatott, hogy megmondja melyik a rossz pálinka, hiszen ebben a körben csak elvéve akad ilyen, hanem azt: a jó pálinkáknak mik az értékeik, és ha van hibájuk, mik azok. Ha pedig a mi pontjainkat átszá-

mítjuk a verseny arányaira, akkor 21 pont az érmes kategória. Egyébként pedig, a Pálinkavilág tesztelői nem ér-

mekben gondolkodnak, hanem kóstolnak és a benyomásait, véleményüket tesszük közzé.



A Green Door Club étteremben a körtepálinkák kóstolása közben gyakran esett szó arról, hogy ez a gyümölcs kellemes illatával, karakteres ízével kiváló alapanyaga a pálinkának. Jónás József, Márton Barbara, Maros Róbert, Pály Tamás és Borbáth Gabriella egyetértett abban: most is akadt néhány remek tétel.

Mottónk: A pálinkának illatában, és ízében azt a hatást kell keltenie, mintha az ember a friss gyümölcsbe harapna bele!

A teszt célja: megállapítani, hogy a fogyasztó mennyire kapja meg ezt az élményt.

SZEMPONTJAINK:

■ ILLAT

Maximum pontszám: 10 pont

- Tipikus virágillatok jelenléte, felfedezhetősége.
- Karakteres gyümölcsjegyek megjelenése, fajtajelleg.
- Fűszerek felbukkanása a virágillatok és a gyümölcsaromák mellett.
- Illatok intenzitása: domináns, de nem agresszív.
- Pálinkahibák jelenléte.
- Száraz próba, lekvárjelleg-dominancia.

■ ÍZ

Maximum pontszám: 10 pont

- Gyümölcserzet a nyelven.
- Gyümölcserzet a szájpadráson, magzamat jelenléte.
- Garatérzet: kellemes, bársonyos, könnyed.
- Utóíz (szaknyelven lecsengés) hossza – pálinkahibák jelenléte.

■ ÉLMÉNY

Maximum pontszám: 10 pont

- Az íz hozza-e azt a várt hatást, amit az illat ígér.
- Az illat- és ízaromák együttes hatása és intenzitása – gyümölcsös, könnyed, bársonyos, kellemes, vagy zavaró, agresszív illat vagy íz.
- Mi intenzívebb: az illat vagy az íz.

linka mindig 20 Celsius-fokosan került a bírálók asztalára, a mennyiség 1 kupa volt, és le kellett nyelni a pálinkát. A pálinkák sorrendjét úgy állapítottuk meg, hogy a körtepálinkákat csak a végén követték az ágyasok. A vakkóstolás során a bírálók csak azt ismerhették meg, amit az üvegen bárki megtalál: milyen körtepálinkáról van szó, hány fokos, mikor palackozták, de azt nem, hogy melyik főzde terméke. A sorszámokhoz a kóstolás után párosították a pálinkákat. És mit vártunk el a körtepálinkától? Azt, amit neves szakemberek egy pálinkáról szóló könyvben leírtak. Íme:

Illatában:

- Visszafogott, decens, nem túl harsány.

Akik kóstoltak:

Borbáth Gabriella,

a GOA Cafe üzletvezetője

Jónás József,

a Mesterpálinkák kereskedés tulajdonosa, a Pálinkavilág főszerkesztője

Márton Barbara,

pálinkabíráló, Márton és Lányai Pálinkák, tulajdonos

Maros Róbert,

a Rézangyal Kft. tulajdonosa, a Budapesti Pálinkafesztivál és a Budavári Kolbász- és Pálinkafesztivál ötletgazdája

Pálffy Tamás,

a Phonix 2000 Kft. ügyvezetője, üzletvezető, Champs Sport Pub

- Az ízek komplexitása.
- A gyümölcs jellegzetessége, vagy az alkohol ereje a domináns.
- Pálinkahibák hatása az élményre.
- Hogyan hat a fogyasztó hangulatára az illat és az íz.

Mindehhez természetesen olyan körülményeket teremtettünk, amelyek feltétlenül szükségesek egy korrekt bírálathoz, ám nem sterilek. A helyszín ezúttal Budapest IX. kerületében található Green Door Club étterem volt, ahol körtepálinkákat kóstoltunk. A pá-

- Kiegyensúlyozott, körtére jellemző gyümölcsös édesség.
- Szép, lágy citrus jelleg, pikáns fűszerzettség.

Ízében:

- Könnyed, lágy-fanyar fajtajelleg.
- Pikáns fűszeres hatások.
- Diszkrét, de kellően bársonyos, karakteres gyümölcsösség.
- Lekvárjegyek.

VILMOS: bonyolultabb illataktatók, intenzív illat és íz, légiesen könnyed és selymes íz- és illathatás.



FOTÓK: PÁSZTOR CSABA

Akiket kóstoltak:

VITALIS KFT. – MÁRTON ÉS LÁNYAI PÁLINKÁK – Györköny

Special Reserve vilmos körtepálinka (2006, 40%)
 Palackozás: 2006
 Üzlet: Mesterpálinkák kereskedés

Értékelés: **27,8** pont

Nagyon kellemes, remek pálinka. Tipikus vilmoskörte illatok, és ízek jellemzik, vagyis tökéletesen idézi a vilmos minden alkotóelemét. Az illat körtés, az íz teljesen olyan, mint az érett vilmoskörte: karakteres, kellően intenzív, de nem harsány. Az alkohol visszafogott, jól iható pálinka. Száraz próba: tökéletes gyümölcsösség. Élmény: mint a friss gyümölcs – kellemes. Sőt. Borbáth Gabriella: *Szinte látom magam előtt a körtefát, és a gyümölcsös kertet.*



ZWACK KECSKEMÉTI PÁLINKAMANUFAKTÚRA

– **Kecskemét**
 ZNP Fűszeres körtepálinka (40%)
 Palackozás: 2006
 Üzlet: Mesterpálinkák kereskedés

Értékelés: **27** pont

Harmonikus, szép pálinka. Meggyőzően „hozza” az érett körte tulajdonságait. Az illata kellően intenzív, de nem tolokódó. Az íze azt jelzi: minden benne van, aminek egy körtepálinkában benne kell lennie. A körte bizonyosan. És a főzőmester minden szakmai tudása. Igazi körtepálinka. Száraz próba: mint a neve, fűszeres. Élmény: legyen sok ilyen. Borbáth Gabriella: *Remek, de valamiért nem hiszek neki.*



SZICSEK SZESZFŐZDE – Tiszaföldvár

Vilmos körtepálinka (44%)
 Palackozás: 2007
 Üzlet: Rézangyal Pálinkapince

Értékelés: **27,6** pont

Nagyon szép pálinka. Az a jó benne, hogy az orr és a nyelv egyszerre kezd el tőle dolgozni. Itt érezhető igazán, hogy a vilmos körtepálinkának az íz- és illatalkotói bonyolultabbak, az illat és az íz intenzív, mégis légiesen könnyed harmóniát sugároz. Tökéletes az összhang, és a garatban teljesedik ki igazán. Száraz próba: tiszta gyümölcs. Élmény: ezt lehet várni a vilmoskörtétől. Pálffy Tamás: *Elvárásolt...*



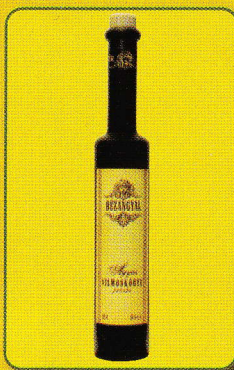
RÉZANGYAL KFT. – Budapest

Ágyas vilmos körtepálinka (40%)
 Palackozás: 2008
 Üzlet: Rézangyal Pálinkapince

Értékelés: **24,8** pont

Szép illatok, megfelelő íz, jó pálinka. Az ágy kellően érezhető, sőt, az aszalt gyümölcs íze is felvillan, kissé mandulás jelleggel. Száraz próba: süteményes, krémes fíling. Élmény: nagyon kellemes.

Márton Barbara: *Kellemes pálinka.*

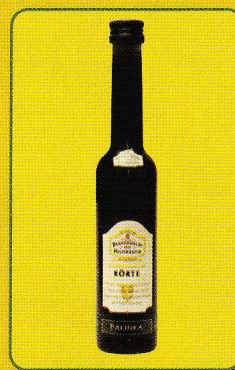


PANNONHALMI PÁLINKÁRIUM

– Pannonhalma
 Körtepálinka (40%)
 Palackozás: 2008
 Üzlet: Mesterpálinkák kereskedés

Értékelés: **24,4** pont

Kellemes, gyümölcsös, visszafogott az illata. Tiszta körte íz, minden zavaró elem nélkül, de azért kicsit mandulás, és ez itt jó. Az íze körtés, de a garatban maradhatna tovább is. Száraz próba: tiszta körte. Élmény: azt adta, amit ígért. Borbáth Gabriella: *Rendben van.*



BOLDOGKÓ-FRUIT KFT.

– Boldogkőváralja
 Bestillo pirosvilmos körtepálinka 2006 (40%)
 Palackozás: 2008.
 Üzlet: Mesterpálinkák kereskedés

Értékelés: **24,6** pont

Könnyed vilmos illat, ízében tipikus gyümölcsösség, kicsit fűszeres, és mintha több lenne az alkohol, mint 40 fok, de ez nem zavaró. Az utóíz egy kicsit lehetne hosszabban tartó. Száraz próba: illatfelhő. Élmény: még egy is körte íz és tökéletes Jónás József: *Engem meggyőzött.*



BOLYHOS PÁLINKAFŐZDE

– Újszilvás
 Ágyas vilmos körtepálinka (50%)
 Palackozás: 2008
 Üzlet: Mesterpálinkák kereskedés

Értékelés: **24,4** pont

Jó pálinka. Az illata vilmos, az íze követi az illat intenzitását, de nem több annál, talán az ágy lágyított rajta kissé. Az ágy az alkoholt is kordában tartja, így az nem győzi le a vilmost. Száraz próba: aszalt körte. Élmény: megkaptuk. Jónás József: *Egy adag vargabéle után, szerintem megfelelő digestif*

