

ÉRZÉKSZERV BÍRÁLAT- ÉRTÉKEKELÉS ALAPJAI



Bp., 2020. február
Takács László

A bírálathoz alapvető filozófiai elemek, elvek



- 1. A pálinka nem matematika, ezért csak egész pontokat adunk. Nem számolunk átlagokat. Döntéseket hozunk konszenzus alapján.
- 2. Csak olyan ítéletet hozunk, amit bármikor meg is tudunk indokolni, védeni. Ezzel a szubjektivitást teljesen nem lehet kizárni, de arra készíteti a bírálót, hogy tárgyilagos, ellenőrizhető döntést próbáljon meg hozni. Ennek érdekében minden bírálati szempontnál először pár szóban, gondolatban leírjuk az értékelést, és csak utána pontozunk.
- 3. A versenyek célja a termékek jó hírének terjesztése, ezért nem szabad egy bírálathoz sem csak a negatívumokat figyelni, hanem értékelni, leírni és pontozni kell a pozitív elemeket is. Sőt!
- 4. A pálinka bírálathoz felelősségteljes munka. Aki ezt végzi, mások munkáját értékeli. Ezért, aki nem megfelelő egészségi, lelki, vagy fizikai állapotban van, és ezt érzi, annak azt jeleznie kell, mert ez saját hitelességét is növeli.

Bírálati rendszerek

- ◎ **Összehasonlító bírálat**
- ◎ **Rangsorolósos bírálat**
- ◎ **Triangulum-hármas próbák**
- ◎ **Pontozásos bírálat: 100 pontos**
- ◎ **Pontozásos bírálat: 20 pontos**
 - a) technológia korrektség: tisztaság, illat, szín (5 p) + gyümölcs jelleg (5 p) + íz tisztaság (5 p) + harmónia (5 p)
 - b) illat tisztaság (3 p) + illat karakter (5p) + íz tisztaság (3 p) + íz karakter (5 p) +harmónia, tartósság (4 p)
 - c) tisztaság (5 p) + gyümölcskarakter (5 p) + szájérzet (5 p) + harmónia (5 p)



Értékelés alapjai



- **Tisztaság:** 5 pont: nem optikai tisztaság, hanem párlat tisztaság. Az előutópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés stb.) hibákat vizsgálják illat alapján. 5 pont, ha nem érezhető ilyen hiba. A hibák mértékétől és mennyiségétől függően vonnak le pontot.
- **Gyümölcskarakter:** 5 pont: illat és íz alapján vizsgáljuk, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtának. Ha egyáltalán nem annak a gyümölcsnek az illatát és ízét érezzük, vagy abszolút neutrális, akkor 1 pont. Innentől kezdve, minél jellegzetesebb, intenzívebb, kellemesebb, úgy nőhetnek az adott pontok 5-ig.
- **Szájérzet:** 5 pont: itt vizsgáljuk a szájból érezhető ízeket, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb.
- **Harmónia:** 5 pont: itt a termékről alkotott össz. benyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékeljük. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe vesszük, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottunk a termékkel szemben.

100 pontos bírálat

Értékelés szempontjai		Minősítés irányadó pontjai					Értékelés	
		Kiváló	Nagyon jó	Jó	Megfelelő	Elégtelen	Szöveges megjegyzés	Adott pont
Megjelenés	áttetszőség	5	4	3	2	1		
	szín	5	4	3	2	1		
Illatolás	technológiai tisztaság	10	10	10	9	8		
	intenzitás	14	12	10	9	8		
	gyümölcskarakter	7	6	5	4	3		
	tartósság (szárazpróba)	9	8	7	6	5		
Ízlelés	technológiai tisztaság	10	10	10	9	8		
	intenzitás, tartósság	10	8	7	6	5		
	gyümölcskarakter	8	7	6	5	4		
	szájérzet	16	14	12	11	10		
Harmónia		6	5	4	3	2		
Összesen		89-100	78-88	67-77	55-66	54 alatt		

100 Pontos bírálat érmhatára

- - 95-100 pont: máshoz nem hasonlítható csúcs pálinka.
- - 89-94 pont: kivételes pálinka egyedi karakterrel és stílussal.
- - 78-88 pont: nagyon jó, különleges minőségű pálinka.
- - 67-77 pont: átlagos minőségű, jól iható, jellegzetes pálinka.
- - 55-66 pont: átlag alatti, iható, jellegzetességek nélküli, kisebb hibákkal bíró pálinka.
- - 54 alatti pont: szegényes, gyenge minőségű, jellegtelen, hibás pálinka.

Alapízek



- ◉ Édes (nyelv első részén)
- ◉ Sós (nyelv első, külső részén)
- ◉ Savanyú (nyelv első és oldalsó részén)
- ◉ Keserű (nyelv hátsó, garathoz közeli részén)
- ◉ Rezes (nyelv nyálkahártyáját irritálja: bevonó, lemattító, majd édeskes érzet)
- ◉ Ízek: emlékképek szablyák meg ítézőképességünket
- ◉ Illat: nehéz, mindig kapcsoljuk valamihez

Értékelés

- Tulipán formájú pohár
- Szín, tisztaság vizsgálata
- Illatolás
- Kóstolás
- Szöveges értékelés, pontszám
- Először alacsonyabb alkohol fokúakat
- Szigorú fajta sorrend (almától az ágyasokig, likőrökig)
- Az éremhatárok a következők:
 - arany: 18,0 - 20,0 pont
 - ezüst: 16,0 - 17,0 pont
 - bronz: 14,0 - 15,0 pont



A jó bíráló, értékelő

- **Összetett tudás**
- **Alázat**
- **Gyümölcs és fajta ismeret**
- **Technológiai tájékozottság**
- **Határozottság**
- **Jó fizikai állapot, egészség**
- **Adottság**
- **Együttműködés más bírálókkal, konstruktív kommunikáció**
- **Jó kifejező készség: értékelés mondatokban**



Quintessence Pálinkaverseny



- 2020-ig összesen 48 463 bírálat számítógép segítségével (2012-től szoftver) + csúcszsűri (idén 241 db)
- - Minden mintát egymástól függetlenül minimum 6 bíráló, értékelő kóstol
 - - 1 bizottság (1 döntnök, 1 tag)
 - - 2 gyorsbíró
 - - 1-1 szárazbíró
 - - csúcszsűri 2 taggal
- - champion választás (kategóriák, más szám)



Egyéb kérdések

- ◉ Számítógép, szoftver alkalmazása
- ◉ Analitikai vizsgálatok
- ◉ Íz közömbösítő anyagok
- ◉ Értékelések időpontjának megválasztása
- ◉ Bírálok számának meghatározása
- ◉ Szárazpróba
- ◉ Felkészítő tréningek
- ◉ Visszajelzés kötelező!
- ◉ Tudatos gyakorlás, rendszeres ismételés!!!
- ◉ Pálinka és párlat versenyek

Pálinka és párlat eredmények 2020

Pálinkák					
Pálinka	Hibás	Bronz	Ezüst	Arany	Csúcszsűri
1546	517	446	355	222	241
	33%	29%	23%	14%	16%
Bírálati idő átlaga:		201Sec			
Bírálati idő szórása:		137sec			

Törköly eredmények

Törköly						
Pálinka	Elégtelen	Megfelelő	Jó	Nagyon jó	Kiváló	Csúcszsűri
60	6	7	11	23	13	7
	10%	12%	18%	38%	22	11
Bírálatok száma:		157db.				
Bírálati idő átlaga:		334sec				
Bírálati idő szórása:		223sec				

Bírálok bírálata és a végeredmény közötti differencia

bírálatok száma	átlag	szórás
70	0,842857	1,246859
72	1,041667	1,787574
73	0,643836	1,07199
78	0,461538	0,83265
83	0,771084	0,92822
84	0,666667	0,922716
85	0,882353	1,475287
86	1,116279	1,314343
86	0,767442	1,31663
89	1,11236	1,619752
96	1,46875	1,76488
98	0,846939	1,077914
100	0,72	1,045239
102	0,843137	1,123512
103	0,757282	1,132982
104	0,317308	0,714135
111	0,747748	1,091025
112	0,776786	0,907524
119	0,689076	0,918251
127	0,669291	1,188938
135	0,8	1,386502
138	0,623188	1,233374
139	0,582734	0,916035
159	1,025157	1,377715
175	0,457143	1,054352
193	0,528497	0,963104
200	0,445	0,866445984

Gyors bírálók bírálata és a végeredmény közötti differencia

bírálatok száma	átlag	szórás
218	0,940366972	1,421080219
258	0,96124031	1,295926577
298	0,993288591	1,249897743
434	1,023041475	1,402546007
64	1,046875	1,537155562
354	1,062146893	1,345049436
472	1,06779661	1,368302456
329	1,072948328	1,394948684
288	1,104166667	1,405408914
383	1,120104439	1,434864311
260	1,184615385	1,570896581
408	1,196078431	1,559872834
191	1,204188482	1,674949566
377	1,204244032	1,548225829
209	1,224880383	1,397853131
192	1,255208333	1,609030132
383	1,261096606	1,5818757
283	1,307420495	1,703411696
389	1,321336761	1,560492343
200	1,325	1,523476255

Bírálok bírálási ideje

bírálatok száma	átlag	szórás
370	104,5	122,7814286
387	107	109,0280461
198	110	122,7793522
271	126	117,8400101
226	134,5	91,10328552
242	163,5	120,1968371
42	168,5	112,3848049
293	176	146,5488924
324	181,5	165,2669874
133	185	125,9751144
126	191	99,46701168
85	202	94,2630193
140	212,5	139,4364528
69	227	98,25276223
98	227	88,27232026
107	230	84,84513988
96	240	126,633987
98	260	93,84663292
143	264	122,5637787
106	278	122,4059442
81	279	134,1649275
132	288,5	105,2495025
91	303	144,6196308
60	305,5	125,6345824
74	307	134,3799754
69	309	100,6519371
72	349,5	129,1646782

Gyors bírálók bírálási ideje

bírálatok száma	átlag	szórás
258	14,5	36,09859516
471	16	42,89513661
257	16	41,49850494
326	16	25,8016407
380	18	23,66637823
297	19	49,48152445
383	20	30,5131259
285	25	38,94478138
64	27	41,42075049
352	28	47,93456719
433	35	41,63673752
406	36	42,61051227
376	46	51,46665904
280	49,5	52,35743951
386	54,5	33,26299994
189	60	43,69150421
217	60	45,71747167
200	64	42,99387709
191	65	74,28867194
206	70	44,60523108

Törköly bírálók bírálási ideje

bírálatok száma	átlag	szórás
17	1,176470588	1,286239389
10	1,5	2,068278941
17	1,588235294	1,543487266
10	2	1,825741858
15	2,266666667	2,186538905
17	3,411764706	4,154197027
15	4,466666667	4,206570824
17	4,941176471	3,578941677

Differenciák vizsgálata

biralo_pont	pont	diff	hu_name	kontroll_biralat
8	17	-9	Ezüst	
8	17	-9	Ezüst	
12	18	-6	Arany	
8	16	-8	Hibás termék, érmet nem érdemel	B-
9	17	-8	Ezüst	
10	17	-7	Ezüst	E
8	15	-7	Bronz	
10	17	-7	Ezüst	
10	17	-7	Ezüst	E
8	15	-7	Bronz	
9	16	-7	Ezüst	
15	18	-3	Arany	E
5	11	-6	Hibás termék, érmet nem érdemel	H
16	18	-2	Arany	E

Pálinkahibák

- Előpárlat , utópárlat
- Izo-amil alkohol
- Merkaptán
- N-propanol
- N-butanol
- Benzaldehid
- Vajsav
- Kénessav
- Penész, doh
- Akrolein (földes, mosatlan gyümölcsből)
- Kozmás illat és szag
- Fémes íz
- Stb.



Almák

- Régi beidegződéseket felül kell írni!

- Két stílus:

A) Üdébb, könnyedebb, frissebb, virágosabb, parfümösebb, elegánsabb jelleg

B), Mélyebb, vastagabb, testesebb, férfiasabb karakter

- Viaszos, emiatt picit csípős (terpé a. miatt) fűszeres,

- Szép elegancia, komplex aromatika

- Hosszú lecsengés , telt, fanyar, lágy fűszeres utóíz

- Kompótos, reszelt almás, gyümölcsös, íz gazdagság

- Enyhe citrusosság, kesernyesség

- Héjnak is van íze

- Hordóban is szép termék lehet

Jonathan



- ◎ **Származás:** New-York államából terjedt el Európában, de főként hazánkban.
- ◎ **Érési ideje:** Szeptember második felében, október elejétől
- ◎ **Gyümölcs jellemzői:** Közepes nagyságú, kiválóan színeződik, alapszíne zöldes vagy halványsárga, a fedőszín mosott, sötétpiros, felületének 60–100%-át borítja a jellegzetes piros fedőszín. Húsa sárgásfehér, a héj alatt rózsaszínű, finom, bőlevű, illatos, harmonikus sav és cukor aránnyal a fajtára jellegzetes kellemes édes borízű.
- ◎ **Pálinkájának jellege:** Illatában könnyed, harsány, a frissen szeletelt almára jellemző virágos, vaníliás illatok keverednek kevés, diszkrét marcipánnal. Ízében fűszeres, a kevés magzattal is markáns viaszosság, enyhén savanykás, harmonikus ízvilág jellemzi, amelyben a kakaó is fel-feltűnik. Gyermekkorunk almája köszön vissza hosszú utóízében. Lágy, simulékony, kellemes pálinka, tartós illattal, friss, gyümölcsös lecsengéssel. Összességében az egyik legkerekebb, legelegánsabb alma pálinka tud lenni belőle.

Fuji



- ◉ **Származás:** A 'Ralls Janet' és a 'Red Delicious' fajták Japánban keresztezett hibridje. Japán fő almafajtája.
- ◉ **Érés ideje:** Október végén szüretelhető. Decembertől egészen májusig (minőségvesztés nélkül) fogyasztható, hűtőtárolást igényel.
- ◉ **Gyümölcs jellemzői:** A sárgás-zöldes alapszín felét mosott vagy enyhén csíkozott világosabb rózsaszín vagy sötétebb narancs-, karmazsin- illetve barnáspiros fedőszín borítja. Húsa fehéres, kemény, ropogós, igen bőlevű, tömött; kitűnő mézédességet enyhe sav teszi harmonikussá. Íze ugyanakkor nem igazán jellegzetes.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** Intenzíven virágos, mélytónusú, édes, banános, finom vaníliás, friss, üde aromák uralják. Könnyedebb stílusú alma karakter jellemzi.

Golden



- ◉ **Származás:** USA, a világ eddig legsikeresebb almafajtája, főleg Európában lett jelentős.
- ◉ **Érési ideje:** Szeptember végén, október elején
- ◉ **Gyümölcs jellemzői:** Héja vékony, az érés kezdetén zöldessárga, éretten sárga. Gyümölcshúsa sárgás, édes, enyhén savas, kissé illatos. Az alapfajta nagy hibája a gyümölcsök perzselődésre való hajlama, különösen hűvös és nedves klíma alatt.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** Kellemesen illatos, virágos, gyümölcsös és fiatalos karakter uralja, ugyanakkor üde, friss, harmonikus, aromás, kissé viaszos. Más almához képest az ízének sokkal hosszabb a lecsengése, amely kissé édeskés, fahéjas, mézesen fűszeres és natúr mandulás. Nagyon komplex, cizellált. Sajátossága az erős gyümölcsösség, a muskotályos utóíz és illat.

Mutsu



- ◉ **Származás:** Japánban a 'Mutsu' (roppanó) almafajtát a 'Golden Delicious' és az 'Indo' fajták keresztezésével 1930-ban nemesítették.
- ◉ **Érés ideje:** Október első dekádjától szüretelhető, amikor a színe világoszölddé változik. Fogyasztási minőségének eléréséhez hűtőtárolást igényel.
- ◉ **Gyümölcs jellemzői:** Héja kissé viaszos, kemény. Színe zöld, éretten sárga húsa sárgásfehér, lédús, ropogós, kemény, durvasejtes. Íze kellemesen fűszeres, kiváló aromavilágú, enyhén savas zamatú.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** Illata egyedi, parfümös, friss és könnyed. Ízében , kellemesen fűszeres, gyömbéres, kiváló aromavilágú, enyhén savas, komplex, lágyan viaszos, héjkesernyés zamatú. Enyhe birsre emlékeztető karakterrel rendelkezik. Íze hosszú lecsengéssel távozik, melyben a kakaó és, a menta is visszaköszön. Enyhe édes muskotályosság is felfedezhető mind az illatában, mind az ízében.

Starking



- ◉ **Származás:** Amerikából a Red Delicious fajtakör egyik legintenzívebben színeződő rügyváltozata.
- ◉ **Érési ideje:** Szeptember vége, október eleje. Tárolás alatt húsa nagyon károsodik és ízéből is veszít, gyakori a magháztrothadás és penészedés.
- ◉ **Gyümölcs jellemzői:** Alakja széles kúp alakú, a csésze felőli részen erősen bordázott, kissé viaszos héja sötétpirossal csíkozott. Húsa sárgásfehér, kemény és tömött, bőlevű, egyoldalúan édeskés ízű, kevésbé savas, jellegzetes zamatú, erős illatú és érett állapotban kásásodó.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** Végtelenül citrusos, trópusi gyümölcsös, intenzíven parfümös, erősen fűszerezett illata tud lenni. Hihetetlenül édes, frissen roppanós, mélyen mézes ízű és illatú. Íze hosszan tartó, már-már végtelen, savanykás, nagyon fűszeres, gyógynövényes, herbás, kesernyés héjkarakters utóízzel. Szárazpróbája egy présüzembe repít el.

Jonagold



- **Származás:** Az USA-ban a 'Golden Delicious' és a 'Jonathan' keresztezésével állították elő.
- Elsősorban Európában terjedt el, Belgiumban például fő fajta lett.
- **Érés ideje:** Szeptember végén, október elején szedhető. Egy-két hónapos tárolás után már fogyasztható, s kiváló fogyasztási minőségét tároló típustól függően 4–10 hónapig őrzi meg. **Gyümölcs jellemzői:** Gyümölcse nagy (220–250 g), gömbölyded vagy enyhén kúpos, kiegyenlített. Az alapfajta sárgászöld alapszínén a gyümölcsfelület 30–45%-a világos piros fedőszínnel borított, a klónok ennél jobban színezettek, s fedőszínük mosott vagy csíkozott lehet. A gyümölcshéj viaszos. Húsa világossárga, puha és olvadó, a különösen jól színeződött gyümölcsök íze kiváló.
- **Pálinkájának jellege:** Illatában karakteres, mégis könnyed, üde tud lenni. Alap fajtajegyei: aromatikusan fűszeresség, édeskés íz, frissesség. Ízében is kerek, lágyan gyümölcsös, kellemesen viaszos, kompótos, tapadós, enyhe citrusos aromákkal.

Vadalma



- A vadalma általában 6–10 méter magasra növő törzsátmérője életkorának végén 20–25 centiméteres ki. Erős illatú virágait napközben méhek, reggel, este és hűvös napokon darazsak, éjszaka éjjeli lepkék porozzák be. A termése szeptember-októberben érik, 2–4 centiméter átmérőjű, éretten zöldessárga színű, esetleg pirossal árnyalt, íze nagyon fanyar, húsa kemény.
- **Pálinkájának jellege:** Az almához képest fanyarabb, pikánsabb, testesebb pálinkák, a héjból adódó erősebb viaszossággal, fűszerességgel. Ízében édeskés, vadgyümölcsös, szegfűszeges, a magtól enyhén marcipános aromák jellemzik. Karakteres, markáns pálinka, melynek íz és illat harmóniája egyedi.

Ágyas pálinkák

- ◉ Aszalt gyümölccsel édesebb, kevésbé savas, de színe sötétebb, kissé barnás tónusú a karamelizálódás miatt (15% alatti víztartalom alá)
- ◉ Friss gyümölcsnél üdébb, gyümölcsösebb pálinka, de a gyüm. nagy víztartalma miatt hígulni fog, és a savak miatt az íze is savasabb
- ◉ Kereskedelni aszalvány nem jó: kandírozottak (cukorsziruppal koncentráls), kén-dioxid: ilyen pálinknál kénes illat, íz, égett gumi jelleg
- ◉ Meg kell őrizni az alappálinka karakterét
- ◉ Előny a vizualitás
- ◉ Szőlőnél pl. nem előny: Irsainál tompítja a muskotályos jelleget
- ◉ Gyümölcssavak beoldódnak, ezért lehet egy kicsit savanyú

Érlelte

- Tölgyfa: sárgás-barna, óarany szín, markáns, kemény, csersavas íz
- Gesztenye: kevésbé karakteres, savas jelleg, finoman árnyalt vöröses barna szín
- Akácfa: zöldessárga szín, kissé kesernyés íz
- Bükkfa: jó, nem ad karaktert neki
- Érleléshez optimális a 60-65 V/V % alkoholtartalom
- Túlérett, édeskés gyümölcs jelleg, kiegészülve a hordó fájának markáns, finom illatával, így telt, testes ízek, robosztus, erőteljes karakter
- A fa jellegével az aromák szebbé, elegánsabbá válnak, simábbak lesznek
- Szivarpálinkának adják le általában
- Pl. tölgybe alma, akácba szilva, törköly

Körték

- Illatában kellemesen fűszeres, mély, nem harsány karaktert hoz, nem harsányak, inkább visszafogottabbak, decensek
- Változatos, kellemes zamatú, gyakran telt ízek
- Viaszos héj, nem hiba a héj kesernye, a kövecsség
- Üde, fűszeres, citrusos, némi fanyarság
- Kompótos, gyakran túlérrett körte jegyek, olykor enyhe kesernyés lecsengéssel
- Visszafogott elegancia, letisztultság
- Sokszínű ízvilág, amiből kiemelkedik testes, az éret körte zamatát idéző ízkarakter

Bosc Kobak



- Tompább, mélyebb, kompótosabb, befőttesebb, kevésbé friss, olykor zöldes karaktert mutat. Édes-savanykás ízvilágát jellegzetes fűszeresség festi alá. Hiányzik belőle az üde-friss karakter. Visszafogottabb, neutrálisabb, pálinkafőzésre nem a legideálisabb fajta.

Kiffer

- Kellő és alapos utóérlelés esetén rendkívül friss, citrusos, fűszeres tud lenni, egyébként kifejezetten zöldes jelleget mutat. Ízében édes-fűszeres aromák a meghatározóak. Viaszos, telt, gyümölcsös utóízéhez a körtére jellemző olvadó vajasság társul. Komplex, izgalmas, sokoldalú és intenzív karakterű körte pálinka is készíthető belőle.



Packham's Triumph



- Vilmoshoz hasonló aromák uralják, de mindegyikből picit kevesebb van jelen benne. A héj aránya kisebb, mint a Vilmosnál, ezért illatban is visszafogottabb. Hiányzik belőle a Vilmos édes karaktere, de illatolásakor sajátja a friss, nyers körte eleganciája és üdesége.

Vilmoskörte



- **Pálinkájának jellege:** Nagyon harsány, intenzíven parfümös, komplex, karakteres aromák és illatok uralják. Behízeltgő aromakaraktere, erős gyümölcsössége, üde, friss viaszossága, virágos, citrusos, hívogató karaktere, fűszeressége egyedi. Jellemző rá a hosszú lecsengés, a hosszan tartó héjzamat, mézes, édeskés ízvilág, az elegancia, a cizelláltság, a bársonyosság. Harmonikus, kerek, komplex termék, gyakran aszalt körtés jegyeket is felmutató utóízzel. Elvárás, hogy íz- és illatban egyensúlyt tudjon felmutatni. Csábító pálinka.

Sárga Vilmos



- **Származás:** Anglia, kirobbanó parfümössége és fűszeressége miatt a körték „királya”. A világon a legelterjedtebb körtefajta, kedvelt nemesítési alapanyag.
- **Érési idő:** Augusztus második – harmadik dekádja.
- **Gyümölcs jellemzői:** A gyümölcshéj felülete gyengén hullámos, éretten szép sárga, napos oldalon enyhén pirosas színeződésű, vékony héjú. Húsa fehér olvadó, bőlevű, illatos, édes-savanykás ízű, muskotályos zamatú. Magház körüli kövecsségre gyengén hajlamos. Feldolgozás során szép világos marad a gyümölcshús színe.
- **Pálinkájának jellege:** Illatában üde, friss, viaszos. Ízében gyümölcsös, fűszeres ízbomba. Hosszú, olykor lekváros utóízhez elegancia, cizelláltság társul.

Piros Vilmos



- ◉ **Érési idő:** 5–10 nappal követi az alapfajtát, augusztus végén szedhető, csak rövid ideig tárolható.
- ◉ **Gyümölcs jellemzői:** Gyümölcsének alakja hasonlít az alapfajhoz. A gyümölcs fedőszíne teljes éréskor barnáspiros vagy csak a napos oldalon piros. Színeződése egyes évjáratokban és termőhelyeken eltérő lehet. Húsa fehér olvadó, bőlevű, illatos, édes–savanykás ízű, muskotályos zamatú. Magház körüli kövecsségre gyengén hajlamos.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** A sárgánál fűszeresebb, citrusosabb, gyümölcsösebb. Üdőbb, frissebb, virágosabb, kicsit harsányabb illatokat hoz. Hívogató, gyümölcsös, izgalmas hosszú és intenzív muskotályos utóízzel, amibe olykor levendula is társulhat. Kerek, komplex termék.

Vadkörte



- ◉ Vackor a vadkörte népies neve. A termés apró, nagyon hosszú kocsányú, gömbölyded, 2–3 centiméternyi, októberben érik, kövecses húsú és igen fanyar ízű. A termésfalak körül kősejtek találhatók, sokszor teljesen kőkeménnyé téve még a megérett termést is.
- ◉ **Pálinkájának jellege:** Jellegzetes, fanyar, izgalmas vadkörte illatát finom virágillatok és fűszerek árnyalják, amelyben a szerecsendió és egy kevés kis mandula is fedezhető. Ízében könnyedebb, diszkréten fűszeres, vadgyümölcsre jellemző édes-fanyarsággal és az apró körtére emlékeztető magzammal. Szinte érezzük a szánkban az érett, harapható vadkörtét. Elvárás, hogy a fűszeres, vadas jellege domináljon. Telt gyümölcs, mély, karakteres, intenzív illat is sajátja. Hosszú, intenzív utó ízekkel távozik. Kevés a lé- és a cukortartalma, és mivel nem homogénen érik, és legtöbbször van benne még zöld vagy már szottyos, túlérett gyümölcs is, nagyon nehéz belőle jó cefrét készíteni és tisztára lepárolni, az elvárt fajtajelleget elővarázsolni.

Birsek

- Birsalma: kompótosabb, édeskésebb, testesebb, édeskésebb, főtt jellegű
- Birskörte: illatosabb, fűszeresebb, citrusosabb, robosztusabb, nehezebben érik be, de hosszabb ideig eláll
- Karakteres, intenzív, markánsan fanyar, citrusos, fűszeres karakter
- Harsányok, olykor tolakodóak, virágos, fiatalos illat
- Gyümölcsös, telt és fajsúlyos ízvilág uralja, olykor enyhe muskotályossággal, bodzavirágos karakterrel aláfestve
- Szőrjegyek letapadnak a nyelven, ott maradnak: csíp, kesernyés
- Utóérés nélkül zöld karakter
- Lekvárosság, héjfanyarság, komplexitás, hosszú utóíz
- Birsalmasajtót idéző, mézes, selymes, bársonyos, gyömbéres, hosszú utóíz
- Az elvadult ültetvények vadbirséből készült pálinka intenzívebb illatú, hosszabb és markánsabb utóízzel távozik

Bereczki



- Nehezebb, mélyebb, kompótosabb, lekvárosabb aromák uralják. A fajta jellemzője, hogy a magház körül olykor megbarnul, penészedik, ami az ízébe is át tud menni, rontva a pálinka élvezeti értékét.

Robusta



- Az utóbbi időben előretörő fajta. Ízében és illatában is eltér a többi birstől. Egyedibb. A frissen szedett, szöszös birset idézi meg. Citrusos, intenzív illatú birspálinka, virág és enyhe muskotályos illatokkal. Íze is különösen intenzív, édes-fanyar ízvilága erőteljesen fűszeres, szegfűszeges, fahéjas. Kellemesen kompótos alma-birs aromája hosszú lecsengéssel távozik.

Leskovaci

- Nagyon illatos, inkább kompótos jelleggel emelkedik ki. Virágos, üde, nagyon komplex. Enyhe vágott dohány illat, sok citrusosság, kompót és a frissen vágott alma jegyek uralják.



Naspolya



- **Gyümölcs jellemzői:** Kis termetű (3–6 m) fa vagy cserje. A gyümölcs alakja alma és megnyúlt körte között változhat. A 2–3 cm hosszú, kemény almatermés a vacokból fejlődik, jellemző rá a besüllyedt csúcs körül koronaszerűen kiálló öt csészelevél-maradvány. A héj lehet vékony, vastag, sima vagy molyhos. 5 mag van benne. A gyümölcsöt az erős fagy puhítja ehetőre. Fogyasztása utóérlelést igényel. Magas csersavtartalmú.
- **Három fő fajtája van:** a Szentesi rózsza, a Hollandi óriás és a Nottingham.
- **Pálinkájának jellege:** Kellemes, lágy, édes fűszerek, gyümölcsös, kakaós, csokoládés, enyhén fás aromái hosszú utóízzel társulnak. A túlérlett, szottyosodó gyümölcsösség, a kesernyés, fanyar vadkarakter enyhe citrussal társulva adja az alapkarakterét.

Cseresznye



- ◉ Neutrálisabbak, kevésbé intenzívek, visszafogottabbak, kevésbé zamatosak, visszafogottabb aromatikával és illattal, virágos, élénk, édes karakter, üdék, frissek, kellemesen, de enyhén parfümösek.
- ◉ Ízükből herbás, desszertes, étcsokoládés, mandulás, karamelles, enyhén fűszeres, édes jegyek társulnak a könnyedebb gyümölcsösséghez. Tudnak lekvárosak is lenni.
- ◉ Utóíze hosszú lecsengésű, de nem markáns. Magozatlanul erjesztve marcipános, magos, desszertes karaktere dominál.
- ◉ Hordóba csak karakteresebb fajták (Fekete cs.) valók

Bigarreau Burlat



- Illatában virágos, enyhén citrusos, néha tutti–fruttis. Ízében kellemesen édes, visszafogottan gyümölcsös, puha, lágy és elegáns pálinka benyomását kelti bennünk. Jellemzője, hogy a túlérlett gyümölcs főzése során ízében dominálnak a cseresznyére jellemző csokis jegyek. A többi cseresznyéhez képest karakteresebb pálinkát ad, de a Szomolyai értékeit nem éri el.

Germesdorfi Óriás

- ◉ Visszafoготtabb jellegű pálinka készíthető belőle
- ◉ Egyedi illatokat nem mutat.
- ◉ Ízében a fanyarkás, vadgyümölcsre emlékeztető lecsengése emelendő ki.



Regina



- Visszafogott elegancia jellemzi. Illatban a kellemes cseresznyevirághoz mélyebb fűszeresség társul. Ízében kellően csokoládés (ét), édes-savanykás jelleg dominál, fanyarkás lecsengéssel. Befőttés, tejeskávés karaktere is említést érdemel, ahogy erősebb fűszeressége.

Szomolyai Fek.



- Fekete cs.: karakteresebb, testesebb, éticsokisabb, vagy dzsemes, lekváros, mandulás, marcipános, mentás, fűszeres, pikáns
- Intenzívebb, finom virág illat, könnyedség, elegancia kellő testtel
- Mély tónusú keleti fűszerek
- Nagyon komplex, markáns és elegáns pálinka készíthető belőle.

Meggyek



- Általában dominál a magkarakterből származó marcipánosság.
- Másik stílust képviselnek azok a fajták, melyek üdék, frissek, virágosak, gyümölcsösek és légiesebb karakterűek. Ezek általában a virágillatokat idéző fajták, amelyek kissé citrusosak, olykor édes, olykor meg fanyar karakterűek.
- A mély tónussal rendelkező fajták bonbonosak, kompótos lecsengésűek, gyógynövényesek, fűszeres, testesebb karakterűek.
- Olykor „savas” jellegűek. Vannak befőttés, kompótos aromákat erőteljesebben felvonultató fajták is.
- A meggypálinka utóíze kifejezetten hosszan megmarad. A kiürült pohár szárazpróbája is kellemes emlékképeket idéz fel.
- A meggypálinkának általában a lepárlást követően hosszabb idő kell, hogy az aromái kiteljesedjenek, megérjenek.
- Hordóba nem való

Érdi bőtermő



- A többi meggyfajta pálinkájához képest az intenzívebb gyümölcsössége és a tuttifrutti illata emelhető ki. Aromáiban már inkább visszafogottabb a többi meggyhez képest. Más egyedi jellemzőt nem tapasztaltunk.

Éva



- Később nyílik ki, kezdetben visszafogott aromák
- A legkompótosabb íz világú pálinkát ez a meggyfajta adja. A lepárlást követően a többi meggyhez képest hosszabb ideig kell pihentetni. Lassan nyílik ki a pohárban. Illatában mély tónusú és gyümölcsös. Jellemzően hosszú utóízű, marcipános és bonbonos, enyhén vaníliás és édeskés. Elegáns pálinka, mely értékét hosszabb ideig, évekig megőrzi.

Fürtös



- ◉ Eredetvédett: Újfehértói
- ◉ Karakteresebb, hálás
- ◉ Vadbeütés, fűszeresebb, virágosabb, illatosabb (pl. Jázmin), nem olyan hosszú az utóíz
- ◉ Mélyebb karakter
- ◉ Harmonikus íz világ, kellemes édes-savasság
- ◉ Magkarakter is megjelenik

Kántorjánosi



- ⦿ Visszafogottabb aromák, nehezebb őket elővarázsolni
- ⦿ Hasonló jellemzői vannak, mint a fürtös meggykörnek.
- ⦿ Később nyílik a pohárban, visszafogottabb, fűszeres aromákkal rendelkezik. Nem harsány, kimagaslóan szép meggypálinka nem készíthető a gyümölcsből

Cigány



- ◉ 4 Klón van belőle
- ◉ Karakteres
- ◉ Frissebb, kellemesebb illatok, meggyvirág jelleg, bonbonosabb, elegáns, légiesebb illatkarakter
- ◉ Komplex, fűszeres, gyógynövényes, herbás, csokis, citrusos, mézes, telt, bonbonos (főleg túléretten), markáns íz
- ◉ Kellemes, savanykásan fanyar utóíz, hosszú lecsengéssel, olykor kesernyés íz is sajátja

Vadcseresznye

- Egyedi fanyarság
- Csokis, marcipános aromák
- Vadgyümölcssei erőteljesek, k
lefutásúak, fanyarak
- Gyümölcsös és magkarakteres jegyek
keveredése
- Zártabb, kevésbé harsány
- Mélyebb karakterű íz világ



Sajmeggy



- Mélyebb illatok, komplex, csokoládés, telt gyümölcsösség
- Karakteres, pikáns, egzotikus fűszeresség, virágosság
- Kellemes magkarakter, marcipánosság (apró recés magból), pörkölt dió, étcokoládé az ízében
- Herbás, gyógynövényes, ánizs, frissen vágott széna, zöldfüves, fás, erős, intenzív illatok
- Fanyar, cseres, kesernyés, mély, hosszan tartó utóíz, édes aláfestéssel, fajsúlyos, erőt sugárzó termék
- Markánsabb, erőt sugárzó férfias karaktert ad
- Komplex, sokrétű

Vadmeggy

- ⦿ Erdei (fürtös) vagy kései meggy
- ⦿ Augusztusban, szeptemberben érik,
- ⦿ Jórészt fekete, apró, kocsányon lógó
- ⦿ gyümölcsökből
- ⦿ Pálinkája markáns, karakteres, töményen marcipános, mandulás, csokis



Kajszibarack



- 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 és gyümölcsös vonal. A virágillatok közül jellemző rá a barack, a rózsa és a liliom jelenléte.
- A másik típus a lekváros, dzsemes, mandulás, főttesebb, behízeltető karakterű termék. Ízében az enyhe marcipánosság, a kompótosság, az édes fűszeresség és a mély gyümölcsösség a meghatározó, amihez diszkrét magzatot társul.
- Mindkét típusú pálinkára igaz, hogy végtelenül ízgazdagok, keressük bennük a harmóniát, az eleganciát, a letisztultságot, a bájt, a cizelláltságot és a komplexitást. Fontos, hogy az alkohol a háttérben maradjon, „besimuljon a harmóniába”. Az egyes kajszipálinkák illata nagyban függ a fajtaválasztástól.

Gönci



- Erősen karakteres, légiesebb
- Virágos, citrusos, édes, parfümös, friss, üde, harsány rózsavirág illat
- Édes, cizellált, kellemesen fűszeres íz világ
- Enyhe marcipánosság, kevésbé lekváros
- Érett, zamatos gyümölcsjegyek citrussal
- Harmónia
- Kerek

Magyar



- Fűszeresebb, citrusosabb illatok (érettségtől függ, hogy melyik jön elő), de virágos, mézes jellege is van
- Komplexebb, lekvárosabb, gyümölcsösebb, kerekesebb
- Hosszabb lecsengésű, dzsemes utóíz
- Olykor a csoki is megjelenik
- Behízeltgő karakter

Kyoto

- Kevesebb lekvár
- Légiesebb, elegánsabb, könnyedebb, letisztultabb karakter
- Behízeltgő aromák, enyhe rózsavirág illat
- Ízében gyümölcsös, muskotályos, hosszú lecsengésű, enyhén kesernyés magkarakterrel.



Orange red



- Nagyon kellemes, szép, fogyasztóbarát pálinkát ad. Intenzív illatvilágát a citrus, a narancs, a kellemes fűszeresség uralja. Ízében is intenzív és telt. Kifejezetten hosszú lecsengésű termék készíthető belőle.

Őszibarack



- ◉ Az alacsony aromatartalom miatt általánosságban a pálinka nagyon visszafogott, szolid, viszonylag jellegtelen.
- ◉ Illata kevésbé hivalkodó, szerény
- ◉ Ízükből az őszibarack kompót, vagy az ivólevelek ízvilága köszön vissza, amelyhez egy mérsékelt fűszeresség társul. Édeskés, bársonyos ízűket olykor a szegfűszeg teszi izgalmassá, utóízükben azonban hosszú lecsengésűek.
- ◉ Az őszibarack pálinkát rövidebb ideig lehet eltartani, aroma anyagaik hamarabb oxidálódnak, fáradnak, és elbomlanak.
- ◉ Ajánlott fajták: Redhaven, Suncrest, Champion
- ◉ Romlott cefrénél lábszag (diacetil)

Szilva



- Nagyon változatos illat- és ízvilággal rendelkező, rendkívül komplex aromákat és illatokat tartalmaz. A belőlük készült pálinkák lehetnek nagyon légiesek, üdék, gyümölcsösek, virágosak vagy illatosabbak, muskotályosabbak, fűszeresebbek. A régi fajtákra jellemző a mély, markáns, karakteres párlat, amely nagyon lekváros, erősen marcipános, aszalt szilvás jegyeket hordoz.
- Ízükben előfordulhat a viaszosság, az enyhe fanyarság, akár borsos, mentás vagy paprikás, vaníliás és fahéjas jelleggel. Olykor előfordul a csokoládés, kakaós illat, a füstös jelleg és az enyhe magzat, ami a pirított mandulát is eszünkbe juttatja.
- Általánosságban elmondható, hogy hosszú lecsengésűek, hosszantartó zamattal, nagyon komplexek és karakteresek.
- Érlelésre ajánlott, ami által a gyümölcs jegyeihez vanília, fahéj, csokoládé, karamell és pörkölt dió társul, olykor enyhe füstösséggel

Besztercei



- ◉ Lekvárosság
- ◉ Erőteljesebb, markánsabb, egyedibb karakter
- ◉ Illatában mézes, akácmézes, kompótos
- ◉ Fűszeres, virágos, kicsit citrusos, komplex, mélyebb, nehezebb, testesebb illatok
- ◉ Érett gyümölcsösség, édes aláfestéssel, csokoládéval, marcipános ízekkel, kerekesebb fűszerességgel, szilvalekvárra emlékeztető jegyekkel
- ◉ Kompótos, viaszos héj, ez utóbbi miatt enyhén csípős lehet
- ◉ Korai szüret esetén elegánsabb, üdébb, virágosabb pálinka

Stanley



- ◉ Nagy cukortartalmú
- ◉ Kevésbé karakteres
- ◉ Illatában jellemzően citrusos, virágos, fűszeres, de könnyedebb, kevésbé harsány, enyhe fahéj és levendula illatokkal
- ◉ Ízében gyümölcsös, jellemzője, hogy minél később szüreteljük a termést, annál inkább a gyümölcsösség dominál
- ◉ Íze kevésbé telt és komplex. Finom magzammal köszön el.
- ◉ A belőle készült termék leginkább eleganciával jellemezhető.

C. Lepotica



- Pálinkájának jellemzője az erős parfümösség, a harsány virágosság, amely a szilva- és akácvirág mézes, édes illatát idézi meg bennünk, mindenkor tuttifrutti karakterű.
- Lendületes, üde, friss pálinka, amely nagyon gyümölcsös, komplex és harmonikus
- Édeskés ízében magkarakteres, kellemesen hamvas, viaszos és nagyon fűszeres, ahol a vanília és a fahéj mindig egy kis mentával társul. Hosszú utóízében kissé csokis és fás jegyeket is hordoz. Könnyedebb, szelídebb stílusú pálinkát ad.
- Kerek, komplex termék
- Idővel a magzamat kijön
- Egyedi szárazpróba élmény
- Karaktere nagyon hasonló, gyakorlatlanabb pálinkabírálok számára összetéveszthető az Izabella szőlőjével.

Veres



- ◉ Tradicionális fajta, amely duránci típusú, így jellemzően pálinkájában erősebb magkarakter dominál.
- ◉ A gyümölcs gyengébb aromatikájú, a belőle készült pálinka testesebb karakterű, lekváros és marcipános, jellemzően szélesre főzött.
- ◉ Kiemelendő a viaszos fűszeressége.
- ◉ Nehéz kiugróan magas minőségű pálinkát készíteni belőle, inkább az átlagos jelző illik hozzá.

Penyigei



- ◉ Más néven: Nem tudom, 7 klónnal
- ◉ A szatmári szilva alapanyaga, direkttermő, apró szemű, hegyes nem magbaváló maggal
- ◉ Legvirágosabb illatú gyümölcs
- ◉ Jellemzően nagyon karakteres, egyedi íz- és illatkarakterrel rendelkező párlat. Zamatos, vad és fanyar, telt, férfiasabb, gazdagabb aromákkal
- ◉ Erős magkarakter
- ◉ Illatában intenzíven mézes, virágos, csokoládés, amelyet a gyümölcsösség és a kellemes fűszeresség kísér.
- ◉ Ízében kissé vad és fanyar, zamatos, néha borsmentás aláfestésű, gazdag aromájú, hosszú lecsengésű pálinka.
- ◉ Kerekebb, harmonikusabb ízek
- ◉ Hamvasság

A Szatmári szilvapálinka jellege

- A szatmári szilva legfőbb alapgyümölcse a Penyigei szilva, amihez természetesen más fajta szilvák, leginkább Besztercei is társul. A Szatmári szilva fajsúlyos, férfias karakterű. Illatában a szépen kiegyensúlyozott gyümölcsös édesség és hársfavirág-jelleg uralkodik, amihez szép, lágy vaníliás, fahéjas fűszeresség társul. Tipikusnak mondható nála a csokoládés, a kakaós illat, a virágos aromatika jelenléte, amihez növényi jelleg is társul. Ízében is fellelhetők a csokoládés, fűszeres jegyek, az erős gyümölcsösség és a háttérben megbúvó magzamat, mely a pirított mandulát idézi meg, olykor enyhén füstös aláfestéssel árnyalva. Illatban és ízben is harmonikus, kerek terméket ad.

President



- Pálinkájára a visszafogott aromák jellemzőek.
- Illatában nem harsány, nem tolakodó, mérsékletesség jellemző rá. Más egyedi, megkülönböztető fajtakaraktert nem fedeztünk fel.

Debreceni musk.



- ◉ Gyümölcse igen jó zamatú
- ◉ Éretten intenzív muskotályos illatú és ízű.
- ◉ Kellően citrusos, komplex, összetett aromák, néha illatában mentás.
- ◉ Kellemesen fűszeres, hosszan megmaradó muskotályos lecsengéssel. Édes karakterű, gyümölcsös, komplex termék, amely olykor a szőlőhöz hasonló szőlős, boros karaktert is hordoz.
- ◉ Szüretelésénél ügyelnünk kell arra, hogy félig érett állapotban az aranysárga gyümölcshús enyhén a maghoz tapad, amely a magkaraktert erősíti a termékben.

Katinka



- Erőteljes íz- és illatjegyekkel bíró szilvapálinka, ami eltérő véleményekkel megosztja a fogyasztókat.
- Jellemzően nagyon gyümölcsös, enyhén citrusos és kicsit őszibarackos fajtakarakterrel bír.
- Ízében édeskés aláfestésű, csokoládés, magkarakteres, utóízében fás jegyeket hordoz.

Vadszilva



- Mirabolán
- Könnyedebb, elegánsabb, virágosabb, légiesebb terméket ad.
- Szilva jegyek uralják vadasabb, fanyarabb felhanggal, zöldebb és visszafogottabb fajtajegyekkel, kellő érettségű gyümölcs esetén enyhe jázmin illattal, amely hamar tovatűnik. A citrusos jegyek is fellelhetők.
- Ízében gyümölcsös, jellemzője a kesernyesség. Lecsengésében közepes. A sárga visszafogottabb, virágosabb, kicsit magosabb; pálinkának az érett lila a jobb. Mindkettőre igaz a gyenge kihozatal.

Kökény

- Dér csípése után húsa megpuhul, fanyarságából vesztítve édes íze lesz, dér előtt keményebb pálinka
- Kétféle karakter készíthető belőle. Magozás nélkül mandulás, marcipános aromák uralkodnak, magnélkül könnyedebb, légiesebb, virágosabb stílusú lesz.
- Fűszeres, ánizsos, borsmentás jegyek, telt és gazdag ízvilág, enyhén fás, marcipános, fanyarkás utóízek jellemzik. „Poros” fűszeresség, telt aromatika, édeskés, viaszos olajosság, kellemes szájérzet és magzamat is sajátja, ahogy a fiatalos, vadóc, rakoncátlan karakter is. Lecsengésében hosszú, maradandó pálinka
- Kevés sav, de az mind C-vitamin, nem romlik meg a fán, sok pektinbontó kell hozzá



Bodzák



- ◉ **Nemes bodza:** Illatában a csokoládé mellett a virágos, gyümölcsös, mézes, lekváros, mély tónusú illatkomponensek uralkodnak. Enyhén fanyar íz világ, olajos magkarakter az alapjellemzője. Nagyon markáns, karakteres, fanyar, herbáriás gyümölcsösség, mézes, tipikus magkeresnye jellemzi, fűszeressége a hosszan tartó utóíz részeként árad szét, melyhez fanyarság társul. El tud színeződni. Magozva virágos jellege erősödik, s mentesül a magból eredő zöldes, vegetális jegyeitől. Simulékony, kiegyensúlyozott, kellemesen izgalmas termék tud lenni.
- ◉ **Vadbodza:** Szélesebb, testesebb, mélyebb karakterű, csokis jellege erősebb. Intenzív, harsány, rendkívül fűszeres. Ízében fanyarabb, vadabb, nem bántóan, de keményebb. Nagy nyomást hagy a garaton.
- ◉ **Gyalogbodza (borzag):** Markánsabb, erőteljesebb íz és illat világ, férfias karakter jellemzi. Íze és illata is egyedülálló, robusztus, határozott, de megosztó különlegesség, nem mindenkinek kellemes. Vannak, akik kifejezetten kerülik. Kellő érettségben szedve sajátos jelleget ad neki a nyíló bodzavirág mentás, enyhén keserű zöldfanyarsága, az émelyítő, régen aszalódott szilvára hajazó mély ízvilága. Nagy becsben igazából Nógrádban tartják.

Áfonya



- Parfümös, édeskés illatokat mutat. „Piros bogyós” gyümölcsök illat kavalkádja kellően komplex. Karakterét a virágos, enyhén citrusos, légies és bársonyosan üde aromák uralják. Enyhén édes, kellemesen savas, fűszeres ízek jellemzik, finom letisztultsággal és csodálatos ízgazdagsággal, zamatos, kifejezetten gyümölcsös, hosszú lecsengéssel. Utóíze szétterülő.
- Kellemesen gyümölcsös, lágy, elegáns, nagyon szerethető pálinka, nőies bájjal.
- Nagy pektintartalom
- Nehéz kicsikarni belőle az illatokat

Málna



- ◉ Kiváló zamat és aroma, érzékeny, de nagyon intenzív, kijön a pohárból
- ◉ Hihetetlen illat, parfümösség, de van mögötte fűszeresség, gyümölcsösség, hosszú intenzitással, lecsengéssel
- ◉ Légiesség, könnyed parfümös jelleg, diszkrét báj, letisztultság
- ◉ Olajos utóíz a magból, olykor lekváros, szörpös jelleg
- ◉ Cizellált, kerek ízek, kiegyensúlyozottság
- ◉ Szárazpróbája egyedülállóan csábító.
- ◉ Az erdei vagy vadmálna még erőteljesebb illatú, élénkebb, frissebb, citrusosabb és komplexebb, több bogyós gyümölcsöt is egyszerre megidéző ízvilággal rendelkezik.
- ◉ Legjobb: Fertődi zamatos, egyéb fajták: Nagymarosi, Malling Exploit, Fertődi kétszertermő

Szamóca



- Geistnek kiváló, de nehéz belőle kicsikarni a gyümölcstől megszokott és elvárt aromákat, melyek hamar szétesnek. Nem egy intenzíven parfümös pálinka, mégis az érett földi eper elegáns aromáit, a gyümölcsösséget, a letisztult, elegáns illatokat keressük benne.
- Magolaj adja a testet (kimagozva egysíkúbb).
- Egy év után teljesedik ki. Érzékeny, lágy tónusú, kellemes pálinkát ad.
- Vad változata intenzívebb, markánsabb, lekvárosabb, komplexebb aromát eredményez.
- Apróbb szemű, nagy szárazanyag- és savtartalmú a jóFagyasztott: jégkristályok szétnyomják a sejteket
- Nehéz leválasztani az előpárlatot

Szeder



- Karakteres, észteres, mentás, friss, egyedi illatú, kicsit mégis tompa parfümösséggel, behízeltgő, az erdő illatvilágának sokszínűségét megidéző komponensekkel.
- Olajtól tapad, ami testet ad neki, kissé nehéz magolajosság is jellemzi. Zártabb, visszafogottabb, fűszeres, mentás, intenzív, összetett, mélyebb, érett, ropogós íz jegyekkel, gyümölcsösséggel
- bír. Sajátja a pikáns fűszeresség (pl. szerecsendió).
- Kimagozva lágyabb, kisimultabb, harmonikusabb aromákat ad.
- Főbb fajok: Thornfree, Dirksen, Thornless

Faeper



- ◉ A sötét színű ízletesebb.
- ◉ Fajtatiszta – fehér vagy fekete – pálinkát ritkán készítenek belőle.
- ◉ Kevés cukor, sav, a gyümölcs illatát nehéz elővarázsolni
- ◉ Sokrétűen fűszeres, magolajos, semleges, de mégis markáns gyümölcskarakter jellemzi.
- ◉ Fanyar, különleges ízvilága, paprikás jegyei férfias terméké teszik. A fehér lágyabb, erősebben érződik nála az őrölt paprika fűszeressége. Szolidan csokoládés, cukorkás, enyhén kövecses körtearomákat is mutat. A fekete eper adja a kellemesebb, komplexebb aromákat.
- ◉ Sajátja a kékszőlőre, annak seprőjére hajazó illat és ízvilág. Mélyen törkölyös, boros jelege is van. Nehéz elvonatkoztatni a tapadós, erőteljes magolajosságától.

Som



- Csonthéjas, éretten harmonikusan édes-savanyú zamat és íz, fűszeres, fahéjas, vadgyümölcsös jegyekkel, a fajtára jellemző selymes textúrával.
- Földes, de komplex, markáns aromákat mutat.
- Nagyon karakteres, érzékeny gyümölcs, illatában kiugró illatbomba. Forrázott, darált kukoricás jegyeket is tud mutatni.
- Érett, kissé fás aromák, marcipános illatok is jellemzik.

Berkenyék



- Több fajtája van: házi, madár, barkóca, lisztes, svéd, borbás, fekete (ez utóbbi más növényfajta)
- Nem kell magozni
- Elegáns párlatot ad, ami nagyon telt, markáns, kissé földes karakterű. Fanyar, mandulás, marcipános, kesernyés, édesfűszeres ízvilága karakteres, gyümölcsös és fűszeres, kissé vad, zöldes és naspolyás. Illatában a friss gyümölcsösség mellett olykor megjelenik a retek illat is.
- Olajos aromatikájában marcipános lecsengésű, fanyar mandula utóízzel találkozunk

Madárberkenye



- Lendületes, erőt sugárzó, intenzív marcipános karakter a legfőbb jellemzője, mely kellően gyümölcsös.
- Maggal együtt nagyon marcipános, mandulás, parfümös, összetettebb, komplexebb íz világ, földes, csokoládés, krémes, mély édesfűszerek, fahéj, vanília, édes-fanyar, fás, tapadós utóízzel, határozott, émelyítő magkarakter, vegetális, földes, fanyarkás utóíz jellemzi.

Fekete berkenye (Arónia)

- ⦿ Kesernyés, zöldes, fás és földes egyszerre, elegáns
- ⦿ Nagyon marcipános, csokoládés, elsőprő édes fűszerességgel, fahéjjal, pörkölt mogyoróval, gyümölcsös karakterrel.
- ⦿ Lecsengésében cseres, fanyarkásan marcipános, pikánsan édeskés, utóízében enyhén füstös, dohányos karakterrel. Kompakt, elegáns termék tud lenni.



Házi berkenye



- Illatában is nagyon összetett, citrusos, marcipános, magzamos, édes fűszeres, kicsit diós, naspolyás és csokoládés egyszerre.
- Ízében gyümölcsös, piros bogyós, bársonyos, kellemes, fűszeres, enyhén földes, kerek, telt, zamos, kevésbé marcipános, enyhe citrusos jegyekkel, fanyar, keser-édes lecsengéssel, naspolyára hajazó aromákkal.
- Érdeemes hosszabb ideig, akár több évig pihentetni a párlatot, hogy a benne lévő, és a desztilláció során is átszökő fenol átalakuljon szaglással élvezhető illatanyagokká.

Fekete ribizli



- Erős, tolakodóan fenyős, gyantás, markáns, parfümös, olajos, nehéz illata sajátossága, máskor friss, viaszos vászon illatú.
- Savanykás, édeskés, gyógynövényes, ásványos, mentás, ánizsos, fás, férfias egyedi telt íz világa nagyon gyümölcsös, lekváros. Csípősebb, paprikásabb, érett, kerek, pikánsan fűszeres gyümölcsjegyek is jellemzik, fanyarkás, olykor enyhén citrusos utóízzel köszön el.
- Feketebogyós aromatika, héjas karakter is a sajátja. Mattolajosságot kap a magtól, sajátos magjellege van. Olykor medvecukros illatjegyeket is mutat. Nagyon komplex, gazdag ízvilágú.
- Főzéskor már lehet sárga színű
- Megosztó különlegesség

Piros ribizli



- ◉ Semlegesebb ízű, lágyabb, jellegtelenebb
- ◉ Visszafoготtabb aromák uralják
- ◉ Kocsányról le kell szedni, különben zöld íz

Galagonya

- ⦿ Nehéz kategória
- ⦿ Sokak szerint nem érdemes vele foglalkozni.
- ⦿ A virágos, mézes, édes, enyhén poros aromák a gyümölcs alap fajtajegyei.
- ⦿ Kesernyés ízaromák, a fűszeres fanyarság, viaszos, poros jelleg a gyümölcsből jön. Utóízében érezzük eltérő intenzitásban a magkaraktert. Komplex, elegáns, könnyed stílusos termék tud lenni.



Füge



- Könnyed, nem harsány, enyhén aszúsodó, mazsolás, virágos, seprős, naspolyás, szőlőre hajazó karakterét kell kiemelni.
- Kesernyés, enyhén fás, kicsit csokoládés aromái az utóízében is jelen vannak.

Csipke



- ◉ Mindig tompa, száraz gyümölcs
- ◉ Visszafozott illatok uralják. Nehéz kicsikarni belőle a virágos, vadrózsa illatokat. Kellemesen lágy, könnyed, de erősen édes illatai lassan nyílnak ki.
- ◉ Szörpös, lekváros, dzsemes, mazsolás aszalvány jegyek is meghatározóak.
- ◉ Elegáns, de visszafozott aromák uralják, a gyümölcsre jellemző savassággal, száraz, édesen fanyar, olajos és kellően gyümölcsös utóízzel.
- ◉ Nem egy harsány termék, szelíd eleganciája adja értékét. Nem könnyű belőle értékes, fogyasztóbarát pálinkát készíteni.

Égerlevelű fanyarka



- ◉ Az égerlevelű fanyarka kiváló kerti díszcserje. Nagyon szívós, ellenáll úgy a hideg télnek, mint a szárazságnak, könnyen szaporodik és illatos, mutatós virágokkal, fogyasztható gyümölcsökkel és vonzó őszi lombozattal rendelkezik.
- ◉ A termés ehető, fanyar ízű, borsó méretű almácska. A madaraktól megmentett termések sok vitamint tartalmaznak, nyersen is fogyaszthatók, illetve gyümölcsle, lekvár készítésére alkalmasak.
- ◉ Illatában kellemesen elegáns, gyümölcsös, édes, mézes, cukorkás aromák uralkodnak. Kellően üde és friss, parfümös, körtés, marcipános aromái intenzíven elő tudnak törni. Ízében is visszaköszön a kellemes stílus, amihez lágy gyümölcsösség, pikáns fanyarság társul.
- ◉ Utóízében a csokoládé, a letisztult fűszeresség marad meg. Visszafogott elegancia, kedves báj jellemzi.

Homoktövis



- Illatában kelően friss, enyhén citrusos és kissé borókás, de a parafadugós boroshordó dongájának az illatkomponensei is életre kelnek.
- Seprős, élesztős, enyhén poros jegyei is vannak. Különleges zamatú pálinkát ad fanyar gyümölcsösségével, fás, fenyős, cseres utóízével. Herbás, gyógynövényes, szalmás, vágott füves karakter is a sajátja. Közepes lecsengésében is pikáns.

Tűztövis



- Pikáns, rendkívül komplex, sokrétű fűszeresség és sokszínű, gyakran változó ízvilág, virágos, kissé poros és enyhén fás illatjegyek uralják.
- Ízében erősen fűszeres, gyümölcsös, édeskés, sajátos, hosszan lecsengő, enyhén fanyar, kissé fás utóízzel. Vadas jellege földes, zöldes karakterrel, marcipánnal tarkított.
- Férfias, de fiatalos, vad karakterű.

Vadőszibarack

◉ Parasztbarack

