

# Scientia Master Spirit Competition



A verseny 100 legjobb  
pálinkája  
2024

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 1. Bakó Gyula - Chardonnay Seprő

98 pont

Intenzív, élénk virágos, muskotályos, édes cukorkás, seprős, élesztőssége magas intenzitású, édes ásványos, lekerekedett minőségű. Szuper

## 2. Szabó Lőrinc - Cabernet franc

98 pont

Gyönyörű friss, fűszeres illattal nyit, melyet sokáig megtart. Ízében is finoman fűszerpaprikás, csokoládés, ribizkés.. Szépen terülő, nagyon hosszú lecsengésű kompakt. Pikánsan szép termék.

## 3. Bakó Gyula – Madárberkenye

97 pont

Egy kirobbanó illatbomba. Egyszerre ötvözi a csokoládé és a marcipán egyedi illatvilágát. Kimagaslóan bogyós, vadas, herbás jegyei felejthetetlenek. Ízében a mandula dominálja, igazán férfias, marcipános, ugyanakkor légies szájérzet ejti ámulatba a fogyasztót. Az illat és az íz teljes harmóniája teszi felejthetetlen élménnyé a kóstolást. Kérünk még egy pohárral!

## 4. Ádám és Éva – Fekete berkenye (Arónia)

97 pont

Csodálatosan szép, tiszta végtelenül gyümölcsös és marcipános, fiatalos, testes. illatában aromatikusan, geozminos, szelíden fás-földes, ízében ízbomba, marcipánosság, piros bogyósság, tejsokoládésság, Harmonikus, nagyon egységben lévő, cizellált, szépen komponált tétel. Abszolút "Kérek még!" kategória

## 5. Cserenyecz Zoltán – Zweigelt

97 pont

Kimagasló illatjegyek, élénk friss, fiatalos, krémes, mély, szájban tej karamell, fondü, sűrű vaskos, nagyon komplex, tökéletes kivitelezés, magas fokú elegancia jellemzi ezt a kiváló tételt.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 6. Dervanics Roland – Sajmeggy és fekete bodza blend

97 pont

Illatában mindkét komponens egyértelműen meghatározható, szépen hozza a sajmeggy krémes mandulás, illetve a bodza herbás jegyeit. Ízében is megvan a harmónia, kellemesen kerek, teljesen kitölti a szájüreget, utóíze nagyon hosszan megmarad.

## 7. Dr. Lehota József és Dr. Lehota Józsefné – Som

97 pont

Szépen mutatja a fajtajelleget. Jól áll neki a vadság, erdei gyümölcsös, földes, avaros jegyek játszanak a szarvasgomba poros karaktereivel. Ízében lehetne határozottab, de harmonikusan rímél az illatvilág, maszkulin, határozott jellegére.

## 8. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Málna, Áfonya, kései meggy

97 pont

Elképesztően Janus arcú párlat. Nagyon szép harmóniákat alakít ki a vadgyümölcsök bogyós herbás férfias jellege, míg ízében végtelenül vattacukorkás süteményes marcipános mégis krémesen kellemes jegyek veszik át az uralmat és maradnak velünk sokáig.

## 9. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Sárgadinnye

97 pont

A tétel nehézsége ellenére kirobbanóan gyümölcsös, nem tökre jellemző ízvilágot varázsol elő. Szájérzetében is ugyanezt adja, kellemesen gyümölcsös, rágógumis, kimagasló parfümösséggel. Kerek, behízelt, hosszú lecsengésű, szépen megálmodott tétel.

## 10. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Kései Meggy Amaretto

97 pont

Markáns, erőteljes karakterek, marcipános, meggy leves, illat karakterei megnyerik a fogyasztót, és a szájban is jól kényeztetik, jól ballanszolt, kiválóan megalkotott, ital.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 11. Pintér Gergely – Kormin szőlő

97 pont

Élénk kellemes, labruszkás fajtakarakterek, a kék szőlő lére emlékeztetnek, életre kell, kicsi mentáság kíséretében játszik a szájban és nagyon hosszan kényezteteti fogyasztóját, kérünk még egy pohárral. Kimagasló komplex termék.

## 12. Utassy László – Starking alma

97 pont

Gyönyörű almavirág illatával hízeleg be, majd a piros gyümölcs roppanó héjzatát ígéri. Ízvilága nagyon sokrétű, csábítóan játszik a friss gyümölcs jegyeivel, a cukorkás ízkarakterek a fűszeres, fahéjas, szegfűszeges aromákkal járnak kézen fogva. Hosszan idézi vissza az eredeti gyümölcs minden jóságát óvatos marcipán kíséretében zár jó sokára. Gratulálunk!

## 13. Bakó Gyula – Zweigelt

96 pont

Nagyon telt gyümölcsös, apróbogyós illattal nyit. Ízében is telt aromásan csokoládés, kellemesen magzatos, végtelenül hosszú lecsengésű, férfias beszélgetős esték itala! Nagyon szép termék!

## 14. Cserenyecz Zoltán – Berkenye

96 pont

Markáns, a fajta fanyar gyümölcsössége, herbás, ánizsos, avaros jellege mind illatban, mind ízben szépen kiteljesedik. A marcipános édesség ízében sokáig megmarad, lecsengésében zöldfűszeres, hűsítő jegyek díszítik, de megmarad a marcipános íz is. Remek tétel, friss, üde, vibráló.

## 15. Kardos Ferenc – Orange Red kajszli

96 pont

Friss üde citrusos, narancsos jegyei fiatalos élénk párlattá varázsolják, szájban héj citrusok dominálnak lendültben marad és hosszan cseng le, kimagasló pálinka.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 16. Szedmák György – Kozma Pálné I.

96 pont

Szép intenzív fűszeres muskátlis, muskotályos illattal nyit, melyet hosszan megtart. Ízében finoman citrusos, enyhén borsos, bodzás, szép telt testes kellemes nyomással a garaton. Elegáns, szép termék.

## 17. Balogh István – Bergerouge kajszli

95 pont

Illatában behízelt citrusokkal eukaliptusszal és krémes magolajos déli citrusos mandarinos üdeséggel, málnás édességgel, lekvárossággal találkozunk. Héjviaszos csípősséges pikáns, ízében a mély lekváros jegyek jelennek meg, szép magkarakterrel, krémes marcipánossággal, mentás játékosággal. A száját kellően kitölti, és lecsengése is megfelelően hosszú, ahol egy kevés tejszokoládéval távozik.

## 18. Cserenyecz Zoltán – Besztercei szilva

95 pont

Illatában a friss, üde szilva köszön vissza, csokis, tutti-fruttis virágos fűszeresség. A gyümölcs hamvas, parfümössége köszön vissza. Ízében cukorkás, édes-kesernyés, sokrétűen összetett, teljesen ámulatba ejtve a fogyasztót. Hosszú magzatos lecsengésében jelen van a mandula, a pörkölt mogyoró. Igazán harmónikus, szépen megalkotott tétel.

## 19. Kardos Ferenc – Nem tudom szilva

95 pont

Illata kicsit kéreti magát, szellőztetés után mutatja meg virágos, kék-szilva héjas, fűszeres, sokáig szálazható karakterét. Ízében azonnal, intenzíven robban, gyümölcsös, fűszeres, magzatos komplex ízélmény, friss, telt, vibráló szájérzettel. Magas intenzitású, Nagyon friss, ízében kirobbanó tétel.

## 20. Krajnyák Zoltán – Smeralda alma

95 pont

Illatában kimagaslóan fűszeres, a friss reszelt alma elevenedik meg, üde és édeskésen gyümölcsös. Szájérzete kellően testes, ennek ellenére roppant kerek és elegáns, krémes, édeskésen tapad fel és fűszeres komplexitása a végtelenségig megmarad. Kérünk még egy pohárral!



# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 21. Krajnyák Zoltán – Citrusmix

95 pont

Szépen megkomponált fiatalos friss üde párlat, szépen játszik a grapefruit kesernyés karaktere a citrom és narancs nem tolaakodó olajosságával, Átmenet lehet a párlatok és a ginek világa között. Gratulálunk!

## 22. Krajnyák Zoltán - Tölgyfahordóban érlelt Lepotica Szilva

95 pont

Élénk, vonzó, szilvavirágos, héj-hamvas, labruscás gyümölcsössége mellett határozott érlelt karakterű illat, édes vaníliás fűszeresség, pörkölt jegyek. Sokáig, sokszor illatolásra csábít. Ízében a friss gyümölcsösséget rafinált, többretegű érlelési jegyek kísérik, az édes vaníliás, - első ízlelésre akár kissé direktnek ható hordóhasználat - a hosszú lecsengésében újabb és újabb rétegekkel bővül. A korty kissé vékonyabb az elvárhatónál. Remek tétel, erőteljes, de biztos kézzel végzett érleléssel.

## 23. Pintér Gergely – Irsai Olivér szőlő – Vilmoskörte vegyes

95 pont

Csábító, elegáns és rafinált illat, a vilmoskörte és az Irsai szőlő minden elvárt könnyed illatjegyét szépen egyesíti. Sokáig, többszöri próbára sarkall. Ízében a vilmoskörte jobban érvényesül, de a lecsengésben szerepet kap a szőlő mézes, parfümös, rózsás, nagyon finoman magolajos karaktere. Lecsengésében a kelleténél a több csípősség jegyezhet meg. Összességében elegáns, markáns, rafinált pálinka.

## 24. Ádám és Éva – Sajmeggy

94 pont

Keleti fűszerek kavalkádja jelmezi a terméket, elrepít a távolkeleti idő világba, mély tónusok váltják, élénk dohány, virágos, jegyek jellemzik, melyben az árusok friss termékeik frissesség jellemzik, ízében mély végtelenül fűszeres fajtajelleges, hosszú lecsengésű, kimondottan szép és emlékezetes termék.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 25. Ádám és Éva – Som

94 pont

Élénk, játékos, vibráló illat, tele étellel, piros bogyós, ribizlis gyümölcsösség, enyhe vadkarakter. Ízében is a friss, piros bogyós gyümölcsösség, szép vaníliás magzamat uralja, Elegáns, arányos, üdítően friss tétel, vitális.

## 26. Bugyi Ferenc – Cigánymeggy

94 pont

Tiszta, szép, fajtajelleges. Érett gyümölcsösség, némi zöldfűszer, sok csoki, marcipán és bonbonosság. Szájérzete kerek, telt, lágy, sima. Utóíze hosszú és Gazdag. Íze hosszan megmarad, végtelenül gyümölcsös.

## 27. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Ágyas concord

94 pont

Az alappárlat is csodaszép, amihez egy hozzáadott értéket sikerült teremteni. Illatában kimagasló parfümösség, intenzív labruszka társaságában, vörös bogyós, csokoládés illatjegyekkel. Ízében rendkívül kompakt, kellemesem gyümölcsös, csokoládés, szegfűszeges jegyek tarkítják rendkívül hosszú, enyhe magkarakteres lecsengését. Kimagasló harmónia, gratulálunk a készítőjének!

## 28. Kiss Tibor – Othello borseprő

94 pont

Kellemes, virágos, csokoládés, szép direktermős, karakterekkel, ízében telt, édeskés, nagy nyomást ad a garaton üde griss, pic csípősséggel, de hosszú lecsengéssel távozik.

## 29. Kiss Tibor – Citrompárlat

94 pont

Illatában a friss citrom köszön vissza, rendkívül élénk, friss és üde. Ízvilága sem marad le illatától, savanykás citrusosság, enyhe héjkesernye teszi szépen fogyasztható, kellemes tétellé.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 30. Krajnyák Zoltán – Szilva Blend

94 pont

Izgalmas csokoládés fűszeres telt igen szép termék minden karakter fajtajelleges., üde friss hosszú lecsengéssel.

## 31. Pintér Gergely - Direkttermő kékszőlő - Szilva vegyes

94 pont

Jól eltervezett szépen kivitelkezett termék édeskés fűszeres csokoládés jelleg., édeskés., gyümölcsös markáns hosszú lecsengésű termék.

## 32. Szegedi Pál – Fuji Alma

94 pont

Héjfűszeres, rumpuncsos, rózsavirágos, mandulás, nagyon fajtajelleges, hívogató illattal. Ízében is telt fűszeresség, pikáns gyümölcsösség, muskotályosság jellemzi. Szájérzete telt, kiegyensúlyozott, selymes némi magzatos marcipános csípéssel. Lecsengése hosszú, játékos, izgalmas. "Kérek még!" kategória

## 33. Szegedi Pál – Vadbodza

94 pont

Igazán szép, szinte kirobbanó parfümösséggel nyit. Herbás, vadas, vaníliás, csokoládés illatai szinte kiugranak a pohárból. Ízében testes, ennek ellenére mégis kerek, behízeltgő, vaníliás, marcipános, enyhén mandulás ízkavalkád varázsolja el a fogyasztót. Kimagasló tétel, gratulálunk a készítőjének.

## 34. Ádám és Éva – Lidó barack

93 pont

Menta, borsmenta, bazsalikom, eukaliptuszos nagyon kedves és pikáns zöldfűszerekkel mutatkozik be, amelyeket friss fermentált tealevél, sárgavirágok muskotályosság és propolisz, méz, hárs tesz szép kerekké. A málna a déligyümölcsök ananász, grapefruit, bergamott, keleti fűszerek, mind sorban kényeztetik a szánkat. Szépségét még sokáig élveznénk, azonban kicsit röviden marad lecsengése.



# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 35. Cserenyecz Zoltán – Díszalma

93 pont

Illatában kicsit vadas, avaros, reszeltalmás, héjviaszos, kakaós, banános. Ízében nagyon mélyen édes, lekváros, mézes, málnás, rózsás, szépen észteres, bájosan zöldfűszeres. A szájban a vilmoskörtétől ismert héjfanyar jegy kitölti a szájat parfümösséggel, ami kissé atipikus. Lecsengésében cukros citromszörpös kellemes tartóssággal és lecsengéssel.

## 36. Cserenyecz Zoltán – Erdei meggy berkenye blend

93 pont

Illatában vad, legjobban a fekete berkenyére emlékeztet, de a kései meggy fajtajegyei is fellelhetőek. Kellemesen herbás, mentás. Szájérzete kellően kesernyés, komplex, itt is a mentolos ízvilág a meghatározó. telt, testes. Megosztó tétel, könnyen lehet a hozzáértők kedvence.

## 37. Dervanics Roland – Pölöskei muskotály szőlő

93 pont

Illatában friss, üde kellemesen behízelt muskotályos mályvás jegyekkel. Izében fűszeres, muskotályos, kellemes, kellő nyomással a garaton. Szépen terülő viszonylag hosszú lecsengésű.

## 38. Éberhardtné Oláh Anikó – Red royal

93 pont

Rendkívül sokrétű, komplex aromatika uralja. Friss, üde gyümölcsösség, harsány illatvilág jelenik meg. Szájérzete kimagaslóan komplex, hatalmas gerinccel és testtel, rengeteg parfüm kíséretében. Édes-kesernyés fűszeres íze kellemesen tapad a garatra és nagyon hosszú lecsengés kíséretében távozik.

## 39. Fruit Distillery Cooperation s.r.o. - Marsen Gin Original

93 pont

Kellemes boróka vezetett tipikus London dry, háttérben némi citrus jelenik meg friss üde, nem gyantás a borókat szépen mutatja be, long drinkben nagyon jól alkalmazható, de magában is kiváló termék.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 40. Pintér Gergely – Lepotica szilva

93 pont

Illatában igazán friss és ropogós szilva elevenedik meg, kellemes cukorkás enyhén labruszkás izgalmas karakterek társaságában. Szájérzete kerek, tutti-fruttis, rágógumis, édeskésen behízelt. Kellemes magkesernyés lecsengése végtelenségig megmarad, ezáltal teszi felejthetetlenné a terméket.

## 41. Szabó Lőrinc – Alma

93 pont

Élénk, vibráló, friss illat, rengeteg fűszerességgel, elegáns, nem tolakodó, de sokrétű, többszöri próbára csábít, szép élmény. Ízében az illat ígérte sokszínűséget fedi egy tolakodóan erős, keserű, magos jegy, kissé rontva a harmóniát is.

## 42. Tóth István - érlelt chardonnay törköly

93 pont

Nehéz kategória és alapanyag, intenzív, szénás, vajás, almás karkaterű, nincs túlmélyítve, könnyen fogyasztható, optimális érleltséggel. Édes, fűszeres, szivarokhoz ajánlható termék.

## 43. Tóth Tamás Csaba – Hunyor vadcsereznye

93 pont

Behízelt vadással, gyümölcsösséggel jelenik meg benne a fajtakarakter. Szinte egy tortaszelet kíván maga mellé. Mély csokoládés tónusa szépen harmonizál a bonbonos karakterekkel. Krémesen lágyan terül el és hagy határozottan szinte ropogtatni való .

## 44. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület - Fekete leányka törköly

92 pont

Fajta jegyei, nagyon elegánsak, és jó balanszban vannak, zöld almás friss észteres, kompakt, szájban friss, és üde. Ilyen törkölypálinkákkal meglehetne szeretetni a kategóriát a fogyasztókkal.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 45. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Batul Alma

92 pont

Szép üde, friss intenzíven fajtajegyes, roppant komplex aromatikával. Szájérzete teljesen kitölti a szájüreget, rendkívül telt, testes és sokrétű, kiemelkedő viaszossággal. Igazán férfias, kellően vad és rakoncátlan, nem biztos, hogy a fogyasztó kedvence, de tökéletes minőségű pálinka. Gratulálunk!

## 46. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Zöld dió likör

92 pont

Narancsos, citrusos, élénk, fiatalos, trendi párlat, bohóccsokira emlékeztet, hangsúlyos és édeskés ízvilága nagyon kellemes pici diós kesernyével párosul és távozik a szájból.

## 47. Kiss Tibor – Starking alma

92 pont

Kirobbanóan fűszeres, rendkívül komplex illatvilág jellemzi. Reszelt almás, friss és üde. Szájérzete nagyon sokrétűen összetett, édeskés parfümössége elvarázsolja a fogyasztót. Harsány ízvilága nagyon hosszan megmarad, kellemes viaszossággal, enyhe magkesernyéje teszi felejthetetlen termékké.

## 48. Krajnyák Zoltán - Packham's Triumph Körte

92 pont

Friss, fűszeres, citrusos illatvilág tör elő a pohárból, sokrétűen komplex. Szájérzete kellemesen kerek, nagyon harmonikus, édeskésen lágy. Könnyen a fogyasztó kedvence lehet. Hosszú lecsengésű, nagyon jól komponált pálinka.

## 49. Lipcsei Adrián - Tölgyfahordóban érlelt Muscat Ottonel seprő

92 pont

Illatában parfümösen nyit, szépen megjelenik a lendületes muskotály, majd megérkezik a kenyeres-élesztős seprőssége, mazsolás, dohányossága szintén lendületes, de nagyon jól áll neki, szivarpárlatnak kíváncsian várom az eredményét. Ízében gyönyörű Maillard-os kenyérhég karamellás, édes, mézes, igenszép egyensúlyban van a muskotályosság-gyümölcsösség-fűszerek-seprősség- és a hordóhasználat.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 50. Szedmák György – Kozma Pálné muskotály II.

92 pont

Virágmézes, karakterekkel behízeleg a fogyasztónak, és alig várja, hogy megkóstolhassa, ahol igazi csoda történik még jobban kiteljesedik, ropogós, friss üde, rágógumis tutti frutti, fiatalosságától csak az eleganciája szebb. Fajtajelleges, aromatikos, harmónikus.

## 51. Szász Gábor – Érlelt Szilva

92 pont

Elegáns, friss lepotica illatkarakter, amelyet a háttérben díszítenek enyhe érlelési jegyek, vaníliás fűszerességet adva hozzá vonzó illatához. Ízében is megmaradt a friss gyümölcsösség, a hordófűszerek a lecsengésben jelennek meg. Közepes test, lágy szájéretet jellemzi. Utóíze kellően hosszú, finoman fűszeres. Elegáns, szép pálinka.

## 52. Rácz Zoltán – Irsai Olivér törköly

92 pont

Illatát a friss muskotályosság dominálja, rendkívül sokrétű intenzív parfümökkel. Szájérete kellően magolajos, enyhe csípőssége ellenére roppant kerek, citrusos, virágos, kellemes élményt hagyva a fogyasztóban. Nem egy kicsavart törköly, nagyon fogyasztóbarát, szép tétel, hosszú lecsengéssel.

## 53. Tóth István – Fekete noah törköly

92 pont

Tipikus, lendületes, aromagazdag, komplex, nagyon szépen jeleníti meg a direktermőkre jellemző fűszerességet pici fémességgel. Ízében gazdagon fűszerezett, összetett, a fémes jelleg itt is megjelenik, gyümölcsössége meggyőző, rumos, csokis, cognacos, karamellás, a diós-mogyorós, csokis, hosszan tartósan marad a szájban.

## 54. Bakó Gyula – homoktövis

91 pont

Könnyed lágy szép tipikus fajtajelleges gyümölcsösség., illatában friss barackos jelleg., ízében édeskés közepesen intenzív fűszeres karakter., közepes lecsengéssel

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 55. Dervanics Roland – Golden delicious alma

91 pont

Szépen felismerhető friss, virágos illatvilág jelenik meg, amely nagyon intenzív, elegáns muskotályosság kíséretében. Szájba véve is nagyon komplex, letisztult viaszosság, édeskés muskotályosság, selymes cukorkás ízvilág jellemzi. Szépen megalkotott, nagyon harmónikus és fogyasztóbarát tétel.

## 56. Dézsi László – Karát szőlő

91 pont

Illatában végtelenül friss, gyümölcsös, virágos, zöldalmára hajazó, ropogós, amelyet ízében is követ. Nagyon gyümölcsös, telt, testes, kerek szájérettel. Fogyasztóbarát tétel.

## 57. Dézsi László – Szilva Blend

91 pont

Elegáns, komplex: frissen gyümölcsös, fűszeres (vanília, szegfűszeg, fahéj), háttérben marcipános illat, légies. Ízében az illat ígérete mindenben beteljesül, enyhe keserűmandulás magkesernyével egészül ki. Telt, testes, hosszan megmaradó ízek, hosszú lecsengés.

## 58. Kardos Ferenc – Szirén borpárlat

91 pont

Édeskés, ásványos, friss illat. Szőlős, muskotályos, kellemes, virágos, enyhe citrussal, de nem tolakodóan, kimagasló szép elegáns.

## 59. Kiss Tibor - Alma Madárberkenye Pálinka Tölgyfahordóban érelve

91 pont

Gyönyörű kombinációban jelenik meg az alma fűszeressége, a berkenye marcipánosságával, ezt nagyon kellemesen kiegészíti az érlelésből származó vaníliás illat. Intenzitását tekintve is megfelelően elegáns, talán az érlelés illata kissé háttérbe kerül a gyümölcs fajtajegyekhez képest. Ízét tekintve is egy harmonikus kombinációt tapasztalhatunk, kellemesen mazsolás, gyümölcsös, itt is megjelenik a herbás, marcipános jellege a berkenyének. Lecsengése közepes, kellemesen krémes. A lecsengésében jelenik meg egy enyhén, de nem zavaróan csípős érzet, ami akár alma fajta karakter is lehet (héviasz).



# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 60. Pintér Gergely – Kajsziarack (blendelt)

91 pont

Illatában megjelenik a friss citrus, az enyhén kompótos, aszalványos jegyek kíséretében. Rendkívül fűszeres, sokrétűen összetett. Szájérzete kellemesen kerek, simulékony és behízeltető, az édes - savanykás ízek keveredése teszi nagyon fogyasztóbaráttá a tételt.

## 61. Krajnyák Zoltán – Tegera szilva

91 pont

Illatában virágos muskotályos, izgalmas vibráló, fiatalos, élénk téli fűszeres, ízvilága nagyon komplex és érdekes, kissé megosztó és valami új. Hosszan telíti a szájat intenzív garaton.

## 62. Rác Zoltán – Gönci kajszi

91 pont

Virág, virág, virág mindenütt! Gyönyörűen hozza a klasszikus kajszi jegyeket túlzó lekvárosság nélkül. Ízében rövidebb lecsengésű, de maradandó élményt hagy. Stílusosan elegáns tétel.

## 63. Bondár Mihály – Othello törköly

90 pont

Illatában szépen hozza az Othello vörös bogyós, csokoládés, enyhén mandulás jegyeit. A korty édeskésen testes szájérzetet ad, mazsolás, csokoládés enyhén magolajos ízvilág elevenedik meg. Szépen elkészített, kellemesen testes törkölypálinka.

## 64. Bordás Máté – Cigánymeggy

90 pont

Kellően harsány és intenzív bon-bonos illatvilág jellemzi, marcipános, mandulás jegyek kíséretében. Ízvilága a meggyélre emlékeztet némi fanyarsággal ötvözve, kellemes mandulás magkesernye, érdekesen citrusos ízek jelenlétében. Átlagon felüli pálinka!

## 65. Cserenyecz Zoltán – Zalagyönyge

90 pont

Kellemes zöld-almás, friss, élénk illatvilága egy igazán nagyon nehéz fajtának, ízében krémes, kellemes hosszú friss üde íz jegyei hosszán megmaradnak, kiválóan komponált tétel.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 66. Dervanics Roland – Fuji Alma

90 pont

Édeskés, héjviaszos, fűszeres karakterű, masszív aromatikájú, élénk, stílusos.

## 67. Dervanics Roland – Top hit szilva

90 pont

Csokoládés, fűszeres és kellően virágosak aromái, kedvessé teszi a héjviasz, a menta, ánizs és fahéj illatában és szépen díszíti a pirosbogyós gyümölcsöket az áfonyát és a szedret. Ízében is határozott, itt a viaszok kis csípősséggel csökkentik báját, azonban krémes csokoládés, ánizsos, medvecukros, aromái, melyek tartósan kitöltik a szájat emlékezetes itallá teszik.

## 68. dr. Stankovics Éva és Stankovics András – Kormin szőlő

90 pont

Illatában lassan nyíló, de a direktermők édes pirosbogyós kedvességét hordozza, lekváros érett kökényes, málnás karakterekkel. Ízében a héjfűszeressége határozottabb, fás, fanyarabb karakterekkel, pikáns csípősséggel. Csokoládé, kakaó kedves magból származó krémesség kényezteteti torkunkat lecsengésében, amely kellemesen tartós.

## 69. Hostomský Eszter – Jázmin (Csicsó)

90 pont

Illatában kellemes, izgalmas, kissé herbális, gyógynövényes karakterek, vibrálóan fűszeres, ízében egy végtelen fűszeresség, telt, nagy nyomást ad a garaton, nagyon hosszú lecsengéssel.

## 70. Kovács Károly – Érlelt Szilva I.

90 pont

Színe kellemes óranársárga. Illataromáit együttesen alkotják a friss gyümölcs édes, lekváros, csokoládés karakterei kiegészülve pörkölt napraforgómagos fahéjas jegyeivel. Ízében a gyümölcs hamvas héjának viaszai, édessége, vaníliás kiegészítést kap az érleléstől. A szájban szépen terül, krémes fás tartós lecsengéssel távozik.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 71. Krajnyák Zoltán - Packham's Triumph Körte - Sárgamuskotály Szőlő

90 pont

Elegáns, friss körte domináns illat, zöldes, mézes jegyekkel, mögötte csokoládás-marcipános mélyebb jegyek, nagyon a háttérben parfümös, rózsás szőlővirágos könnyed illatok. Krémes, telt, egyszerre gyümölcsös és csokoládés íz, lecsengésében marcipános, héjas. Telt, krémes, kellően hosszú, lágy, jól kiteljesedő szájérzet, szép harmóniában. Remek tétel

## 72. Lipcsei Adrián - Cseresznye-Málna-Kései meggy blend

90 pont

Nagyon szép cseresznyekarakter, mind illatban, mind ízben. Csokoládés, marcipános, zöldfűszeres, lecsengése hosszú, harmonikus, komplex.

## 73. Papp Ferenc – Aszú törköly

90 pont

Nagyon szépen arányosított párlat. Jól eltalált a hordó aránya, nem toladó. A botritis jegyeket szépen hozza az aszú. A törköly mély diós, pörkölt jegyei szépen harmonizálnak a hordóval, itt valóban hozzáadott, megszínesítette a tételt. Az érlelés időtávmegválasztása is megfelelő volt a készítő stílusát visszaigazolván.

## 74. Rékasi Ákos Mór – Sajmeggy

90 pont

Tiszta, fajtajelleges, markáns, gyógynövényes-herbás, marcipánossággal, zöldfűszeres, komlóhoz hasonlatos játékosággal, csokis keretézéssel. Végtelenül ízgazdag. Jó nyomást ad garaton, Sokrétű, komplex, hosszan tartó.

## 75. Sári László - Izabella-Teréz-Otello szőlő

90 pont

Tiszta, izgalmasan aromatikusan és játékos. Marcipános, piros bogyós, már-már bodzás, A direktermő jellegből csak az orgonás virágosság maradt meg.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 76. Szász Gergő – Kieffer körte C

90 pont

Gyönyörűen vonultatja fel a körte fűszeres, markánsan férfias karakterjegyeit. Már-már Vilmos mélységekig eljutva hívja be fogyasztóját. Ízvilágában is a friss körte lédús harapásának édeskés emléke játszik a kövecses héjkarakterekkel. Mély, stílusos élményt hagy hátra.

## 77. Tényi Bálint – Irsai Olivér szőlő

90 pont

Friss, muskotályos, traubi szódás, elegáns. Optimális szüret, kellemes édes, enyhe rózsaoalajjal, muskátlissággal. Fűszeres, zöldfűszeres, muskotályossága szép. Elegáns kivitelezés, frissítő hatással.

## 78. Tóth István – Nektár

90 pont

Virágos, üde, édeskés, cukorkás, vibrálóan kedves behízeltgő illat, ízében telt, markáns, kissé cseres, de végtelen hosszú lecsengésű, kellemes, fűszeres tétel

## 79. Tóth István – Nektár Seprő

90 pont

Lassabban megnyíló illat, faggatást igényel. Fűszeres, mézes, kisség törkölyös (magolajos) illat szép seprős, élesztős és mazsolás jegyekkel. Ízében kirobbanó, gyümölcsös-élesztős-mazsolás, hosszú, krémes lecsengéssel, leheletnyi csípőséggel. Lecsengése végtelenül hosszú, krémes. Remek pálinka.

## 80. Tóth István - Érlelt szilva

90 pont

Szép virágos jegyekkel nyit , kellemes vaníliás illattal keveredve, melyet hosszan megtart. Ízében is kellemesen édeskés játékos, a hordó nem győzi le a kellemes virágos jegyeket. Szép tétel

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 81. Tóth István (Görbehalom) - Viognier törköly

90 pont

Jellegzetes száraztörköly, intenzív törkölyfűszerekkel, lendületes mély dió, dohány, ami ízében is lendületesen, intenzíven jelenik meg, pörkölt dió, dohány...SZÉP!

## 82. Tóthné Varga Erzsébet - Vilmoskörte és Irsai Olivér Szőlő

90 pont

Jó párosítás, kellemesen egészíti ki egymást a vilmoskörte és az irsai olivér. Héjkarakteres, édes, körte befőttés ízekből halad a tisztább muskotályosabb karakterek felé. Kellemes.

## 83. Utassy László - Tölgyfa hordóban érlelt Néró törköly pálinka

90 pont

Szép direkttermős lambruscás ilattal nyit, melyet lágyan leng át a finom vanília illat. Ízében kellemesen telt, a csokoládé és a vanília ízének elegye finoman lággyá teszi. Kellemes szép termék.

## 84. Tóth István - Érlelt szirén szőlő

90 pont

Illatvilágában a hordó meghagyta a szőlő parfümösen mézes, virágosan friss aromajegyeit, Egy mélyebb karamell pörköltességű árnyalattal kiegészítve. Ízében szépen játszik érzékeinkkel: a cukorkáság jelenik meg először, majd itt már bejönnek a fa karakteres jegyei de nem tovakodva, inkább egy hűsítően vaníliás tónus keretében. Majd a szőlő jegyek visszamásznak a fogyasztó ízlelőbimbóira és kellemesen mély egyszerre mégis kalandos élményt hagyva.

## 85. Utassy László - Eperfa hordóban érlelt alma pálinka

90 pont

A színe érett sötét szalmasárga. Illatában az érleléstől kapott vanília és édeskömény szépen egészül ki az alma héjviaszosságával, krémes almásréteses, süteményes érzetet keltve. Ízében vaníliás, kissé pörköltjes jegyek a gyümölcsledussága, kis héjfanyarsága is megjelenik, kellemes kombinációt alkotva. Lecsengésében közepesen hosszú, de krémes, viaszos, kissé fanyar aromái játékosan távoznak.



# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 86. Vargha Béla – Vadmálna

90 pont

Szépen kiegyensúlyozott málnapárlat, elegánsan hozza a málna mély gyümölcsös jegyeit, könnyen értelmezhetően és kellemes utóízzel. Kellemesen terül el a szájban, elegáns édeskés jegyek hagyva hátra, nem tolakodó. Szépen megkomponált tétel.

## 87. Bakó Gyula – Vad mix Strong

89 pont

Illatában nem harsány, de határozott pirosbogyós karaktereket jelenít meg, málnát, szedret, áfonyát, picit lehetne frissebb. Ízében kikerekedik gyümölcsössége és a málna és a vadszeder olajos aromái szépen kitöltik a szájat és egy kedves málnásucorkás lecsengéssel hosszan távozik.

## 88. Cserenyecz Zoltán - Szomolyai Fekete Cseresznye

89 pont

Elegáns, fahájas-fűszerességű, gyümölcsös, kakaós illatjegyek, kellően intenzíven. Tartós, sokszori próbára csábító illat. Íze markáns, étcsokoládés, bon-bonos, marcipános, szép összehatású. Szájérzete telt, markáns lendületes, a magasabb alkohol fűti. Alacsonyabb alkohol mellett még jobban érvényesül komplex íze, igazán kiemelkedő tétel lenne.

## 89. Cserenyecz Zoltán – Samyl bodza

89 pont

Illatában igazán selymes, vörös bogyós, nagyon gyümölcsös és behízelt. Szájérzete kellemesen testes, kissé zöldes, de nagyon szép parfümösség jellemzi. Vadas, igazán férfias ízvilága hosszú lecsengés kíséretében távozik.

## 90. Èberhardtne Olàh Anikó – Topend plus

89 pont

Illatban harsány, rózsa virágos, hársmézes. Ízében fűszeres kakaós, muskotályos, fahéjas vaníliás. Kerek, szájat kitöltő, szolid csípősséggel. Közepesen intenzív garaton.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 91. Fruit Distillery Cooperation s.r.o. – Pink gin

89 pont

Parfümös élénk, életre kel, nagyon gyümölcsös, mögötte szép gines jegyek maradnak a háttérben, ízében édeskés, lágy és behízelt, hölgyek körében teli találat.

## 92. Gál Péter – Vadcsereznye

89 pont

Nagyon szép fajtakarakter, sok marcipánnal, édes gyümölcsösséggel, szolid vadgyümölcs jegyekkel. Ízben csokoládés, marcipános, dohányos-avaros, kellően telt, szájérzetét az édes karakterbe kevésbé illő keserű magzamat kissé csorbítja. Markáns, szép fajta jelleget mutató, szép tétel.

## 93. Győrfi Bertalan - Cabernet sauvignon szőlő

89 pont

Paprikás, kellemesen csokoládés, szőlőbogyós illattal nyit, boros, savas, fűszeres, ízében málnás, bogyós gyümölcsös, összetett karakterisztikával rendelkezik. Lecsengése hosszú, üde, mégis testes.

## 94. Győrfi Bertalan – Vilmoskörte

89 pont

Intenzív, fanyar, fűszeres, vilmoskörtés, elragadó héjkarakter, mély tónusú mégis frissítő testesség. édes fűszeres, barátságos termék.

## 95. Korbely Zsolt – Meggy

89 pont

Hosszas, marcipános, rendkívül fűszeres. Csokoládé, kávé enyhe erdei bogyós, meggyélé. Komplet elegáns, szép lepárlás és erjesztés.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 96. Kovács Károly - Érlelt kormin - szilva

89 pont

Illatában szépen hozza a direkttermőséget, kékszilva héj, kökény szépen támogat, komplexsége teszi, hordóhasználata eltalált, vaníliás, dohányos, szép egyensúlyban van. Édes, krémes, összetett, fahéjas, tonkababos, cassiás, csokoládéja szépen cseng le. Szép termék, gratulálók!

## 97. Lipcsei Adrián – Elena Szilva

89 pont

Kellemes szép virágos fűszeres illat., ízében telt., nagy nyomást ad a garton ., hosszú lecsengéssel.

## 98. Szász Gábor – Auróra Kajszi

89 pont

Tiszta, fajtajelleges, illatában zöldes marcipánosság és héjfűszeres virágosság. Ízében citruscunami, enyhe gyógynövényes fanyarság. Szájérezete kiegyensúlyozott, utóíze hosszan citrusos

## 99. Tényi Bálint – Birs

89 pont

Felismerhető, fűszeres, kompótos és citrusos egyszerre. Lágy, puha, mégis férfisan fűszeres. Szépen kezelt cefre és lepárlás.

## 100. Tényi Bálint – Cigánymeggy

89 pont

Kellemesen bonbonos, étcsokoládés, ásványosan zöldfűszeres, enyhén borsos, meggyboros, savas, élénk. Édes, étcsokoládés, enyhén csípős, de nem bántó érzetű szájérettel. Hosszú lecsengésű!

## 101. Tóth István – Kabar Törköly

89 pont

Felismerhető, mazsolás, dohányleveles, ízében édes, keserédes, összetett , kissé szárazabb stlus irányzatú, kellemes, érlelésre javasolt tétel.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## 102. Tóth István – Érlelt aszú törköly

89 pont

Aszús, mazsolás, dohányos, komplex. Az érlelés kihozta a maximumot, vaníliás, hordós, dohányfüstös jegyek kellemesen egészülnek ki a mazsolás, édes ízvilággal, piritott diós, mandulás lecsengéssel.

## 103. Tóth Tamás Csaba – Zalai sózókörte

89 pont

Kellően élénk, héjas, kissé zöldes, friss gyümölcsösséggel, mézeséggel, fűszerességgel, enyhe fás jegyekkel (háncs) leírható illat. Elegáns, nem tolakodó, kedves illat. Ízében a kövecses gyümölcshús a meghatározó, fahéjas fűszeresség, zöldes-citrusos héjas ízjegyek díszítik. Lecsengésében enyhe, de észrevehető fás, cseres szárító érzés jelenik meg.

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## ***10 Legjobb almatermésű***

1. Utassy László – Starking alma
2. Krajnyák Zoltán – Smeralda alma
3. Szegedi Pál – Fuji alma
4. Èberhardtnè Olàh Anikó – Red Royal alma
5. Szabó Lőrinc – Alma
6. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület – Batul alma
7. Kiss Tibor – Starking alma
8. Dervanics Roland – Golden Delicious alma
9. Dervanics Roland - Fuji Alma
10. Szász Gergő – Kieffer körte „C”



# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## *10 Legjobb Bogyósok, gyűjtött erdei és vadontermők*

1. Bakó Gyula – Madárberkenye

2. Ádám és Éva – Feketeberkenye

3. Dr. Lehota József és Dr. Lehota Józsefné – Som

4. Cserenyecz Zoltán – Berkenye

5. Bartik Ádám - Sajmeggy

6. Bartik Ádám - Som

7. Szegedi Pál – Vadbodza

8. Cserenyecz Zoltán - Díszalma

9. Tóth Tamás - Vadcsereznye

10. Bakó Gyula – Homoktövis

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## ***10 Legjobb Csonthéjas***

1. Kardos Ferenc – Orange red kajsziбарack
2. Balogh István – Bergerouge kajsziбарack
3. Cserenyecz Zoltán – Besztercei Szilva
4. Kardos Ferenc- Nemtudom szilva
5. Bugyi Ferenc - Cigánymeggy
6. Krajnyák Zoltán - Szilvablend
7. Ádám és Éva – Lido барack
8. Pintér Gergely – Lepotica szilva
9. Dézsi László – Szilva blend
10. Pintér Gergely - Kajsziбарack blend

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## ***10 Legjobb Érlelt és ágyas pálinkák / párlatok***

1. Krajnyák Zoltán - Tölgyfahordóban érlelt Lepotica Szilva
2. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület - Ágyas concord
3. Tóth István - érlelt chardonnay törköly
4. Lipcsei Adrián - Tölgyfahordóban érlelt Muscat Ottonel seprő
5. Szász Gábor- Érlelt szilva
6. Kiss Tibor - Alma Madárberkenye Pálinka Tölgyfahordóban érlelve
7. Kovács Károly – Érlelt szilva
8. Papp Ferenc – Aszú törköly
9. Tóth István – Érlelt szilva
10. Utassy László - Tölgyfa hordóban érlelt Néró törköly

# SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

## ***10 Legjobb Szőlő- és szőlő eredetű termékek***

1. Bakó Gyula – Chradonnay seprő
2. Szabó Lőrinc - Cabernet franc
3. Cserenyecz Zoltán - Zweigelt
4. Pintér Gergely - Kormin szőlő
5. Bakó Gyula – Zweigelt
6. Szedmák György - Kozma Pálné muskotály I.
7. Kiss Tibor - Othello borseprő
8. Dervanics Roland - Pölöskei muskotály
9. Érmelléki Pálinkakultúra Egyesület - Fekete leányka törköly
10. Szedmák György - Kozma Pálné muskotály II.



Pavlicsek Csaba  
Scientia Egyesület Elnök



Mladoniczki István  
Scientia Egyesület Alelnök

Kiadványt szerkesztette:  
Mladoniczki-Preizler Nikolett

2024