

Dunai hajós: itthon nem versenyeznek

2010. AUGUSZTUS 02. HÉTFŐ, 15:57

A Vecse Komplex átruccant Szlovákiába egy párlatversenyre és 10 tétellel nyertek 10 érmet. Sokan berzenkedtek az év elején a hazai pálinkaversenyek eredményhirdetése után. Akadt, aki hangot is adott a kételyeinek és nemtetszésének, míg mások csak egymás között, fehér asztalnál állapították meg: nem lesz ez így jó.



A Dunai Hajós pálinkákat előállító Vecse Komplex Kft. dunavecsei főzdejét már helyszínelő kollégáink jóvoltából „körbe járhatták” a 4cent.hu olvasói. Sőt, arról is írtunk miért tették ki a honlapjukra, hogy ők mit is gondolnak a pálinkafőzésről, és azt hogyan valósítják meg. Úgy tűnik a Dunai Hajós, miközben egyre sikeresebben építi fel a márkát a Banyári István ügyvezető igazgató vezette csapat, újra csak nem mindennapi témával szolgál. Amikor áprilisban a Gyulai pálinkaverseny eredményhirdetése utáni órákban szót váltottunk, úgy tűnt csak a hirtelen harag és az elkeseredettség beszél Banyári Istvánból amikor azt mondta: ők bizony többet nem indulnak hazai versenyen. Nem, mert szerintük nem garantált a verseny korrekt lebonyolítása, és a zsűrizés is hagy kívánnivalót maga után. És nem azért, mert nem kiváló szakemberek a

bírálok, hanem mert túl gyors a kóstolás üteme, a minták számához képest kevés a zsúritag.



Nos, ma már látszik, Banyári István komolyan beszélt. Ezt meg is erősítette mielőtt kiutazott Szlovákiába a Marcelházán megtartott „Arany Duna Destilat” gyümölcspárlat verseny eredményhirdetésére.

- Mélységesen felháborított az ami Gyulán történt, és ez csak tetőzte az azt megelőző HunDeszt versenyen tapasztaltakat. Ez a két verseny egyértelművé tette a számunkra, hogy nem szabad elindulnunk egyikén sem. Azért nem, mert ezeknek a megmérettetéseknek az eredményei nem a reális viszonyokat tükrözik. A HunDeszten mintha egy külön világba tartozó pálinkák jelentenék az érmes kategóriát, és abba nem úgy lehet bekerülni, hogy jót főz az ember. De erről nem is szeretnék többet mondani. Gyulán pedig a bírálók túlterheltek, rövid idő alatt hihetetlenül sok tételt kell megkóstolniuk, értékelniük. Nem beszélve arról, hogy a csúc zsúri képtelen annyi mintát, mint amennyi eléjük kerül a rendelkezésükre álló idő alatt korrekt módon megítélni. Ráadásul arra ösztönöztek bennünket, hogy sok mintát nyújtsunk be, ami nem kevés pénz, és a minta mennyisége is meghaladja a józan ésszel mért mértéket. Miközben az ember elismeri, hogy nem minden főzet aranyérmes, sőt nem is ezüst és bizony néha nem úgy sikerül egy-egy főzet ahogyan szeretnénk, azt azért pontosan tudjuk, hogy mit főzünk, hol tart az ismertséghez, az elismertséghez vezető úton a Dunai Hajós. Ezért kevésbé hiszem,

hogy megalapozott pontszámokat kaptunk. És nem csak mi panaszkodunk ezekre a versenyekre. Mások is, és több főzdetől hallottam, hogy távol maradnak ezektől a versenyektől, éppen az általam említett okok miatt. Így aztán jó szívvel és örömmel indultunk el az eddigi legnagyobb szlovák párlatversenyen – mondta lapunknak Banyári István.



A Marcelházán július 31-én megtartott eredményhirdetés ellenben örömmel tölthette el a cég képviselőit. A benevezett 10 mintából mind érmes lett. A vilmoskörte-, az ágyas vilmoskörte-, a meggy-, az ágyas meggy- és az ágyas szilvapálinka aranyérmet, a birs és a szilva ezüstérmet, míg az alma, a szőlő és a kajszibarack bronzérmet kapott. A versenyre több mint 280 minta érkezett többek között Szlovákiából, Szerbiából, Szlovéniából és Magyarországról. A hazai főzdetek a Dunai hajós mellett a Brill, a Tarpa és a Pajor márkák képviselték. S hogy remekül, azt az is bizonyítja, hogy a Tarpa Manufaktúra Szatmári szilvapálinkája a verseny nagydíját nyerte el.

Banyári István úgy vélte, érdemes volt ebbe a kalandba belevágni. Egyrészt mert a hazaival ellentétben itt 50 pontos a bírálati rendszer. Minden mintát, ami kétszer fél liter, három különböző asztalnál 2-2 fő bírál el, és a vitatott esetek kerülnek a csúcs-zsúri elé. A párlatminták értékelése nem gyorskóstoló rendszerben történik, van idő az alapos elemzésre, így talán az eredmények is megalapozottabbak, mondta hazaérkezése után Banyári István.



Szerző: Szelei József

Fotó: Vecse Komplex Kft.