



QUINTESSENCE – 2025



XII. 90 órás pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréningorozat

2025 áprilisában indul a QUINTESSENCE COMPETITION XII. 90 órás Pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréningorozata.

A képzések időpontjai:

5 x 2 nap (péntek–szombat)

1. április 11–12.
2. április 25–26.
3. május 09–10.
4. május 16–17.
5. május 30–31.

Helyszín:

Görgey Artúr Általános Iskola és AMI 3. sz. épületének emeleti média és informatika terme (3562 Onga, Görgey u. 2.)

Tematika:

1. A pálinka érzékszervi bírálatának alapjai, bírálati rendszerek felépítése, párlathibák, keletkezésük, ismertető jegyeik, „hibák” azonosítása. Fajta tiszta almák, naspolyák
2. Fajtatiszta körték, Vilmoskörték, birsek
3. Bogyósok, erdei és vadontermők 1.
4. Bogyósok, erdei és vadontermők 2.
5. Fajtatiszta kajszik, őszibarackok
6. Fajta tiszta cseresznyék, meggyek
7. Fajtatiszta szilvák
8. Fajtatiszta szőlők, törkölyök, seprők 1.
9. Életstílus párlatok” (ginék, rum, whisky, tequila grappa stb.) egzotikus gyümölcs és zöldség/egyéb párlatok
10. Fajtatiszta szőlők, törkölyök, seprők 2., vegyes pálinkák – du: vizsga
(A tematika sorrend tájékoztató jellegű, az változhat.)

Vizsga:

- A vizsgán 80%-ot elérő személyek bekerülnek a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny bővebb értékelő-zsűri keretébe



QUINTESSENCE – 2025



- A képzéssorozaton való részvételről kiállított tanúsítványt sikeres vizsga után csak az kaphat, aki minimum 7 alkalommal (7 teljes nap) részt vett a képzésen (ebbe a vizsga napja nem számít bele). A sikeres vizsgát tett hallgatók bekerülnek az országos pálinkabíráói névjegyzékbe.

A tréning tervezett előadói, oktatói:

- Gulyás Csaba, a WSET párlatokra szakosodott oktatója, szakíró, szaktanácsadó, több ízvilágmárka nagykövete, a Zwack márkanagykövete.
- Nyilasi Béla, a Mámor Pálinkaház főzdemestere, pálinkabíráló.
- Mészáros-Komáromy Dénes, a Seven Hills Distillery whisky- és ginleparló tulajdonosa főzdemestere, a Tokaj gin megalkotója, pálinkamester.
- Takács László, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója, a Nemzeti Pálinkakiválóság Program szakmai igazgatója, pálinkabíráló- és oktató.
- Vértés Tibor, az Agárdi Pálinkafőzde Kft. tulajdonos-főzdemestere, nemzetközi pálinkabíráló.

A résztvevők száma és a részvételi díj:

- A tréningorozaton résztvevők száma: max. 20 fő. A tréning létszámát a befizetett képzési díj sorrendjében töltjük fel. A 20 fős létszámot a képzési díj beérkezése sorrendjében töltjük fel! Nem áll módunkban a létszámot növelni, második csoportot indítani!
- Részvételi díj: 235 000 Ft (2610 Ft/óra). A tanfolyamon csak az vehet részt, aki legkésőbb 2025. március 31-ig a teljes összeget átutalja a következő bankszámlaszámra: Ongai Kulturális Egyesület 54500198-10000719
- A képzési díjról cégeknek is elszámolható (oktatásról szóló) számlát állítunk ki. (A számlát adó egyesület AAM-es.) A számla kiállításához a jelentkezéskor automatikusan kérjük megadni az adószámot!
- A képzéshez a szervezők minden képzési napon ebédet biztosítanak (a részvételi díj annak költségét tartalmazza).

Az egyes napok forgatókönyve:

Péntekenként:

- 08.30 – 09. 00: érkezés, adminisztráció
- 09.00 – 10.30: tréning 1.
- 10.30 –10.45: szünet
- 10.45 - 12.15: tréning 2.
- 12.15 – 12.30 szünet
- 12.30 – 14.00: tréning 3.
- 14.00 – 15.00: ebédszünet
- 15.00 – 16.30 tréning 4.
- 16.30 – 16.45 szünet
- 16.45 – 18.15 tréning 5.

Szombatonként:

- 08.00 – 09. 30: tréning 1.
- 09.30 – 09.45: szünet
- 09.45 – 11.15: tréning 2.
- 11.15 – 11.30: szünet
- 11.30 – 13.00: tréning 3.
- 13.00 – 13.30: ebédszünet
- 13.30 – 15.00: tréning 4.

Szállás lehetőség:

- Szerencsen és Miskolcon (10–10 km Ongától), egyedileg intézve vagy a szomszédos települések vendégházaiban.

További információ, jelentkezési lap:

<http://quintessence-palinka.hu/hu/ongai-kulturalis-egyesulet/palinkabiralo-treningsorozat/>

Tel.: +36-70-313-3216

e-mail: oke.quintessence@gmail.com ill. takacslaszlo.onga@gmail.com