



OLD
DISTILLERY
ŽEŠOV

KOŠT
OVOCNÝCH
PÁLENEK A LIKÉRŮ

Žešov 132

2. března 2024

tel.: +420 704 15 10 15
www.olddistillery.cz

„Tradice neznamená uchovávat popel, ale udržovat oheň“

Vážení návštěvníci a příznivci lahodného moku,

srdečně Vás vítáme na Koštu ovocných pálenek a likérů v prostorách
pěstitelské pálenice Old Distillery Žešov.

Přejeme, aby se Vám u nás líbilo a abyste si zároveň dnešní den
zpřijemnilo ochutnávkou ovocných pálenek či likérů. Přestože tento
pěstitelský rok z hlediska úrody ovoce byl zatím nejhorší za posled-
ních více než 30 let, byli někteří naši zákazníci ochotni poskytnout své
vzorky k degustaci. A zato jim patří velký dík.

Samozřejmě další poděkování patří i odborným degustátorům, kteří
měli nelehkou úlohu určit nejen šampiona koštu.

Pár slov k naší pálenici. Old Distillery Žešov se nachází v původních
prostorách bývalé vyhlášené pěstitelské pálenice rodiny Kleinerů, která
měla po více než dvacet let nejvíce zákazníků v celém Olomouckém
kraji.

Naším cílem je obnovit vše, co zde v minulosti ta dlouhá léta fungovalo
na perfektní úrovni. Chtěli bychom, aby každý zákazník odcházel
spokojen s příjemnými zážitky a s sebou si odnášel co možná nejlepší
a nejchutnější pálenku. K tomu nám pomáhá příjemné prostředí
a nejmodernější technologie, která momentálně na trhu je. U nás se
nic nepřipalí, protože máme dvouplášťové destilační kotle. Jedná
se o celoměděné jednokotlové systémy s třístupňovou rektifikační
kolonou, deflegmátorem a katalyzátorem, což nám umožňuje dosáhnout
pálenku té nejvyšší kvality.

Budeme rádi, pokud budete součástí naší pěstitelské rodiny.

Bůh stvořil jen vodu, Ježíš měnil vodu na víno.

A my měníme ovoce na pálenku.

Vaše Old Distillery

Hodnocení destilátů

Degustace proběhla dne 17. 2. 2024 za účasti 6 degustátorů.

Hodnocení probíhalo 50 bodovým systémem.

Degustaci řídil Lubomír Karafiát ml.

Kritéria hodnocení pálenek podle J. Balíka:

Vzhled	0 - 5	bodů
Čistota vůně	0 - 5	bodů
Intenzita vůně	0 - 5	bodů
Harmonie vůně	0 - 5	bodů
Čistota chuti	0 - 5	bodů
Intenzita chuti	0 - 5	bodů
Harmonie chuti	0 - 5	bodů
Jemnost chuti	0 - 5	bodů
Kvalita dochuti	0 - 5	bodů
Celkový dojem	0 - 5	bodů

Pořadatelé konstatují, že bodové hodnocení jednotlivých vzorků pálenek nemusí vždy souhlasit s představami vystavovatelů a hostů koštu. Je výsledkem subjektivního hodnocení jednotlivých členů komisí. Snahou všech degustátorů však bylo docílit co nejobektivnějšího hodnocení.

Kalibrační vzorek č. 0 pro rok 2024 byl hodnocen 42 body.

Od hodnocení vzorků **44 bodů** a výše byly pěstitelům přiděleny **diplomy**.

Diplomy jsou k vyzvednutí u organizátorů koštu.

V **13:00** hodin proběhne slavnostní vyhodnocení a předání cen nejlépe hodnoceným vystavovatelům.

Všem srdečně blahopřejeme.

Klasifikace vzorků podle dosažených bodů

16 - 27	bodů	Méně přijatelný destilát
28 - 35	bodů	Dobry destilát
36 - 44	bodů	Velmi dobrý destilát
45 - 50	bodů	Destilát špičkové kvality

Podle Zákona o spotřebitelské dani se nesmí Vámi darovaný - vystavovaný vzorek prodávat.

Členové degustační komise:

Karafiát Lubomír ml.

Karafiát Lubomír st.

Náhlík Martin

Brnovják Josef

Martínek Karel

Matula Petr

Za případné chyby v katalogu se předem omlouváme.

Děkujeme za pochopení.

ŠVESTKA

číslo vzorku	Jméno	Město	rok	druh	body
18	Bednář Rostislav	Čehovice	2023	švestka	39
28	Haluza Leo	Prostějov	2023	švestka	42
25	Komloš Igor	Prostějov	2023	trnka	40
20	Koutný Aleš	Žešov	2023	švestka	44
21	Kytlica Pavel	Žešov	2023	švestka	42
22	Menšík Jan	Čehovice	2023	švestka	27
19	Mička Josef	Otaslavice	2023	švestka	42
15	Prokop Rostislav	Čelčice	2023	švestka	46
16	Rozehnal Jiří	Prostějov	2023	švestka	43
23	Štrof Miloš	Otaslavice	2023	švestka	28
17	Vitásek Radim	Prostějov	2023	švestka	39
24	Vymazal Vladimír	Prostějov	2023	švestka	26

* 26 *	Vyplel Martin	Žešov	2023	durancie	48
* 29 *	Vyplel Martin	Žešov	2023	švestka	41

1.místo + Šampion
2.místo
3.místo
Diplom
* mimo pořadí
záměna destilátu

OSTATNÍ OVOCE

číslo vzorku	Jméno	Město	rok	druh	body
7	Bednář Rostislav	Čehovice	2023	třešeň	41
13	Bednář Rostislav	Čehovice	2023	grappa	44
11	Ganzar Lukáš	Žešov	2023	višeň	34
6	Hrubý Marcel	Prostějov	2023	třešeň	47
2	Komloš Igor	Prostějov	2023	jablko	42
5	Komloš Igor	Prostějov	2023	hruška	45
8	Koutný Aleš ml.	Žešov	2023	třešeň	45
10	Kytlicová Zdeňka	Žešov	2023	třešeň	44
9	Pavlát Michal	Kralice na Hané	2023	třešeň	44
3	Prokop Rostislav	Čelčice	2023	jablko	38
12	Raclavský Zdeněk	Žešov	2023	třešeň	38

27	Raclavský Zdeněk	Žešov	2023	mirabelka	44
14	Roháček Jaroslav	Určice	2023	zahradní směs	34
1	Znojil Petr	Určice	2023	meruňka	42
4	Znojil Petr	Určice	2023	hruška	40

1.místo

2.místo

3.místo

Diplom

LIKÉRY

číslo vzorku	Jméno	Město	rok	druh	body
30	Ganzar Lukáš	Žešov	2023	likér - aronie	45
33	Ganzar Lukáš	Žešov	2023	likér - tymiánová malinka	44
43	Ganzar Lukáš	Žešov	2023	zázvorka	44
34	Mička Josef	Otaslavice	2023	likér - garden rizz	39
38	Mička Josef	Otaslavice	2023	bezinkový likér	40
39	Mička Josef	Otaslavice	2023	vaječný likér	44
40	Mička Josef	Otaslavice	2023	bezinkový likér	40
41	Mička Josef	Otaslavice	2023	pomerančový likér	39
37	Prokop Rostislav	Čelčice	2023	ořechový likér	47
32	Rozehnal Jiří	Prostějov	2023	višňový likér	40
36	Rozehnal Jiří	Prostějov	2023	ořechový likér	41
42	Vymazal Vladimír	Prostějov	2023	nápoj lásky	38
31	Vymazal Vladimír	Prostějov	2023	likér - višňovka	44
* 35 *	Vyplel Martin	Žešov	2023	rybíkový likér	37

* 44 *	Vypl Martin	Žešov	2023	zázvorka	46
* 45 *	Vypl Martin	Žešov	2023	bylinný likér	47

1.místo
2.místo
3.místo
Diplom
* mimo pořadí

zippo® mpicz

www.mpicz.com

Mubea



REPOINTMARKET

AUTOSERVIS ŽEŠOV

PEMAKON s.r.o.



Občerstvení NA SPLÁVKU



Nadační fond speciálních sil generála Moravce

www.olddistillery.cz