

# Oltalom alá vette az unió a Vasi vadkörte pálinkát

Nyugat.hu - 2021-04-07 19:13:28

Az Európai Bizottság március 25-én oltalom alá vette a Vasi vadkörte pálinka elnevezést, ezzel 66-ra emelkedett az uniós oltalomban részesülő magyar földrajzi árujelzők száma.

A Vasi vadkörte pálinka a korábban már bejegyzett pálinka, Törkölypálinka, Békési szilvapálinka, Gönci barackpálinka, Kecskeméti barackpálinka, Szabolcsi almapálinka, Szatmári szilvapálinka, Újfehértói meggypálinka elnevezések után a kilencedik a sorban.



fotó: Nyugat.hu

A Vasi vadkörte pálinka Vas és Zala megyék területén elhelyezkedő üzemekben készülhet, kizárólag ezeknek a megyéknek a területéről gyűjtött vadkörte felhasználásával, és csak a termékleírásnak megfelelő pálinkák hozhatók forgalomba Vasi vadkörte pálinka néven.

A magas arányú vadkörte felhasználása a Vasi vadkörte pálinka aromájára jelentős hatással van: kifejezett vadkörte illat jellemzi, a vadkörte fanyar és pikáns íze pedig rusztikus textúrával, fűszeres és mézes jegyekkel párosul. A felhasznált vadkörte alacsony cukortartalma és fanyarsága miatt a „Vasi vadkörte pálinka” előállításához speciális szaktudást igényel.

## Rendkívül alacsony a vadkörte cukortartalma

Az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának [leírása](#) szerint Vasi vadkörte pálinkát illatában kifejezett körte citrusos, fűszeres jegyek mellett visszafogott parfümösség, fanyar illat jellemzi. Ízében száraz, diszkrét frissesség és fűszeresség mellett egy kevés méz, füstös jegyek jelennek meg, lecsengésében pikáns, citrusos aromák és diszkrét fanyarság, rusztikusság is megjelenhet.



fotó: Agrárminisztérium

A többi gyümölcshöz viszonyítva a vadkörte cukortartalma rendkívül alacsony, ezért egységnyi pálinka előállításához nagyobb mennyiségű vadkörte van szükség, mint egy közönséges körtepálinka esetében. Ez a magas arányú vadgyümölcs felhasználás a „Vasi vadkörte pálinka” aromaanyagaiban is megjelenik. A vadkörteinek nemcsak a „Vasi vadkörte pálinkára” jellemző fanyarság, hanem a pikánság, kevésbé selymes, inkább rusztikus textúra, fűszeres és mézes jegyek is köszönhetőek.

Fajtáját tekintve az átvett körte mennyiség minimum 75%-ának vadkörteinek (közönséges vadkörte *Pyrus pyraeaster* ssp. *pyraeaster*), a fennmaradó maximum 25%-ának őshonos és elismert körte fajtának kell lennie. Az őshonos és az államilag elismert körtefajták a Bosc kobak, a Conference, a Clapp kedveltje, a Hardenpont téli vajkörte, a Tüskés körte és a Sózó körte.