

Ještě jednou Vás jménem pořadatelů Věšovského koštu vítám na dnešním vyhlášení výsledků degustace pálenek a domácích likérů Věšovské košt 2017.

Je to již nějaký rok, skoro v už pravěk, když jsme s Jiřím Čermákem při sklence dobré slivovice vymysleli, že bychom se mohli pokusit alespoň trochu objektivně zhodnotit kdo má lepší pálenku.

Potom už nebylo až tak daleko k organizaci prvního ročníku Věšovského koštu 2009. Vedle porovnání „kdo má tu nélepsi“ jsme chtěli zvýšit jakost vyráběných pálenek a také kulturu jejich pití. A to vše zejména u vzorků z Výšovic a blízkého okolí.

V roce 2016 byly v našem kraji velká neúroda veškerého ovoce a zejména potom švestek. Nějakým zázrakem se ale stalo, že je v letošním koštu celkem 109 soutěžních vzorků a co je nejvíc potěšující 33 slivovic. O to větší dík patří všem, kteří si své pálenky a likéry odtrhli od huby a poskytli je k degustaci do Věšovského koštu 2017.

Většina z dnešních hostů Věšovského koštu 2017 určitě nepochybuje o tom, že ovocné pálenky a zejména slivovice jsou v mírných dávkách životabudičem a skutečným lékem.

O tom a o celém postupu výroby slivovice se odborně zabýval v roce 1895 v knize „Výroba slivovice – poučení pro hospodáře a vyrabitele lihovin“ autor Hynek V. Burian, ředitel hospodářské školy v Nové Bydžově.

Slivovice jest lihovitý nápoj, který se vyrábí ze všelikých plodů ovocných slivovitého rodu, tedy nikoliv výhradně jenom ze švestek, ale i ze sliv, mirabelek, rynglí, blum, trnek aj. V Čechách úplně a na Moravě částečně však bohužel vytlačily rosolky a likéry vyráběné z bramborového lihu výrobu pravé slivovice a o těchto se vykřikovalo, že jsou to nápoje zdravotní. Nebylo to pravdou a není ani nyní.

Číška pravé staré slivovice je nejen lahůdkou, ale ona je i znamenitým prostředkem pro povzbuzení nervů a žaludeční činnosti, ona vzbuzuje chuť k jídlu a podporuje trávení. Proto by čistá slivovice mohla býti od lékařů předepisována.

Proto si važme přírodních pálenek jen je vyrábějme a konzumujme.

A teď již k vlastnímu vyhodnocení.

Do degustace bylo přihlášeno 109 soutěžních vzorků pálenek a likérů, z toho 33 slivovic, 23 peckovic, 18 jádrovic, 20 ostatních pálenek a 15 likérů. Velký dík patří všem, kteří poskytli soutěžní vzorky do degustace.

První tři v každé kategorii obdrží diplom a věcné ceny.

Jedna třetina účastníků v každé kategorii obdrží diplomy.

Na světě je jen velmi málo situací, které nelze vyřešit za pomoci slivovice.

Přeji Vám příjemné chuťové zážitky aať slóži.