

Debiuty 2017 roku

Zebrałiśmy tu najciekawsze polskie produkty 2017 roku – wódki, likiery, okowity, whisky. Medalem Debiut roku honorujemy to, co innowacyjne, wyjątkowe i najwyższej jakości w swojej kategorii. Pod uwagę branych było 315 próbek różnych alkoholi. Średnia z ocen w skali 0-100 wynosi 68, co pokazuje, że jakość polskich alkoholi jest bardzo wysoka –



pod uwagę brane były wszystkie segmenty, od ekonomicznego po super premium, a także – w niewielkiej liczbie – nadsyłane alkohole domowe.

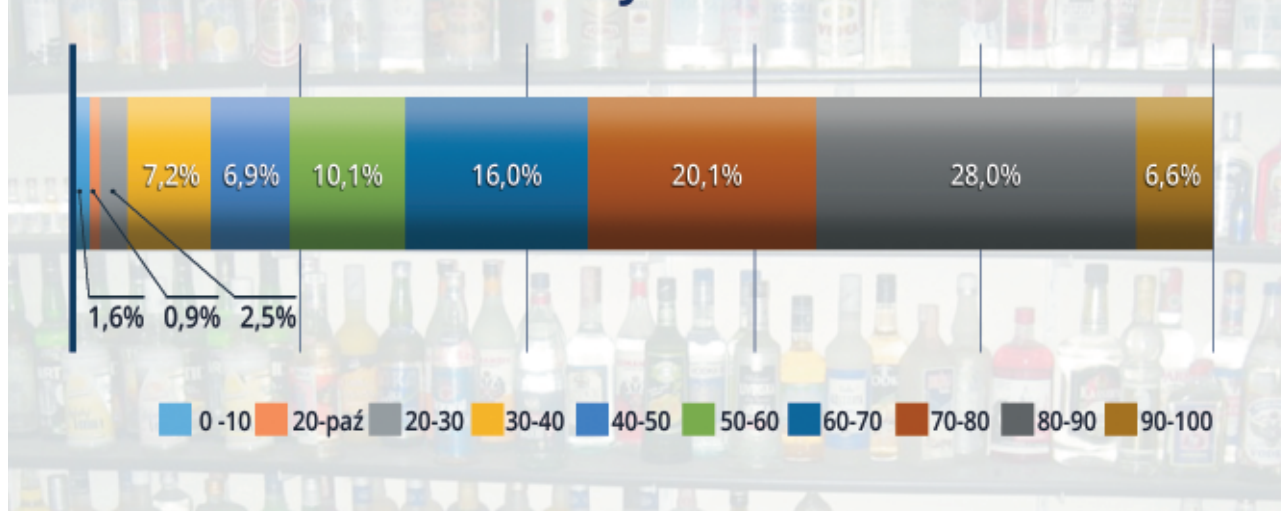
Tabela i wykres pokazują jak oceny rozkładały się w przedziale jakościowym.

Ocen bardzo niskich, w przedziale 0-20 było bardzo niewiele, natomiast oceny 80-100 przeważają.

Jak oceniano próbki?

Wartość	0-10	10-20	20-30	30-40	40-50	50-60	60-70	70-80	80-90	90-100
Liczba próbek	5	3	8	23	22	32	51	64	89	21

Procentowy udział ocen



Debiut roku 2017 – wódka czysta**Splendor Orkisz 40% (AWW)**

Na rynku dłużej, ale w 2017 roku trafiła do sprzedaży w kraju, wcześniej dostępna była jako wódka eksportowa. Aromat delikatny, ale smak wyrazisty – słodycz ziarna, nuty mleczne, ale finisz pieprzny.

**Debiut roku 2017 – wódka starzona****Starka 35YO First Edition 40%****(Szczecińska Fabryka Wódek Starka)**

Po długiej nieobecności Starka powróciła na rynek, a edycja trzydziesto-pięcioletnia zachwyca bogactwem aromatów, pokazuje jak wielkim skarbem dysponują szczecińskie piwnice.

**Debiut roku 2017 – wódka smakowa****U'luvka Watermelon & Pepper 40%****(U'luvka/MV Poland)**

Ta wódka jeszcze nie miała oficjalnej premiery. Niezwykle połączenie delikatnej soczystej słodyczy arbuza i ziołowej pikantności pieprzu. Takiej wódki dotąd nie było.

**Debiut roku 2017 – wódka gatunkowa****Dwór Sieraków Palona 52% (Dom Wina)**

Wysokiej klasy wódka, robiona ze spirytusu żytniego z prażonych ziaren, z dodatkiem karmelu i kompozycji zmacerowanych ziół. Harmonijnie łączy smaki i aromaty – słodkie, owocowe, taniiczne, nawet tytoniowe.

**Debiut roku 2017 – wódka jałowcowa****Chrobry Królewski Skarbiec Jałowcówka 38% (Polmos Bielsko-Biała)**

Wódka jałowcowa w starym stylu, nie jest to gin, ale właśnie jałowcówka, w spirytusie macerowano jałowiec. W efekcie uzyskano wyrazisty i aromatyczny trunek, w dodatku w atrakcyjnej cenie.

**Debiut roku 2017 – likier ziołowy****Dębowa Polska Likier Klasztorny 38% (Dębowa Polska)**

Receptura – zgodnie z nazwą – przypomina stare klasztorne kordiały, poza anyżem jest tu szafran. Aromat korzenno-anyżowy, w smaku czujemy głównie anyż, poza tym miodowa słodycz, z nutą kopru i mlecznej czekolady. Bardzo rozgrzewające.

**Debiut roku 2017 – likier owocowy****Tarninówka Gen. Józefa Bema 30% (Toorank Polska)**

Tarnina macerowana w winiaku. Bardzo przyjemnie łączy słodycz i cierpkość, czuć wysokiej klasy alkohol i naturalny owocowy macerat, dobrze dobrano moc, gęstość. Jest likierowa, ale w stylu domowej nalewki.

**Debiut roku 2017 – likier kremowy****Dębowa Likier Czekoladowy Gęsty 18,5% (Dębowa Polska)**

Gęsta, dobrej jakości czekolada, nie za słodka. Słoik, z którego chce się łyżeczką brać i brać. Wielka pyszność.

**Debiut roku 2017 – absynt****Copernicus Absynt 60% (Manufaktura Alkoholii Gatunkowych Copernicus)**

Bardzo orientalny aromat. W nosie: hysop, mięta, lukrecja, trawa cytrynowa, piołun. W ustach – sól, lukrecja, koper, anyż, mak, oliwa z oliwek.

**Debiut roku 2017 – okowita ziemniaczana****Młody Ziemniak 2016 40% (Polmos Siedlce/Chopin)**

Co roku nowa edycja Młodego Ziemniaka to najbardziej wyczekiwany przez koneserów alkohol. Tym razem w aromacie są mleczna czekolada i karmel, ale też kontrastowo kiszonka. W ustach dominują nuty warzywne i nuty dymne.



Debiut roku 2017 – okowita owocowa

Porzeczkowica Łącka z Czarnej Porzeczeki 2016 50% (Manufaktura Maurera)

Nowy rozlew jednej z najlepszych okowit owocowych mistrza Maurera. Uwodzi naturalnym aromatem – owocu, liści, łądygi, czuć nawet pestki czarnej porzeczeki, a przecież to nie nalewka, a wysokoprocentowy destylat.



Debiut roku 2017 – whisky

Wolf Smoky #1 CS 60,5% (Wolf Distillery)

Ponad trzy lata leżakowała w beczkach po moskatele i ponad pół roku w uwędzonej z torfem beczce 30 l. Uwodzi swojskimi polskimi aromatami, takimi jak: susz, wędzony boczek, a nawet oscypek.



Debiut roku 2017 – innowacja

Orkisz 40% (Manufaktura Alkoholi Gatunkowych Copernicus)

Wódka smakowa – mieszanka alkoholu z ziarenorkiszu z Kujaw z odleżakowanym spirytusem pszenicznym, z dębowych beczek. Delikatny aromat, smak słodki, finisz aż ocieka miodem.



ex-equo

Żytniówka Chlebowa 37,5% (CEDC)

Zaskakujący aromat – kwas chlebowy, wytrawny, jak te z Wilna. Do tego nuta mineralna, orzeźwiająca, aromaty warzywne – seler i pietruszka. W smaku skórka czarnego chleba, nadal kwas chlebowy, słodko i wytrawnie, nieco karmelu, liście chrzanowe, liść laurowy, koper. Niezwykle oryginalna receptura.



ex-equo

Wyborowa od Mistrza 40% (Pernod Ricard)

Pierwsza taka wódka w Polsce, która wskazuje na dziewiczego producenta, gorzelnię rolniczą – w tym przypadku Gorzelnię Radzicz i mistrza Łukasza Karmowskiego. Rolnicza gorzelnia to historia polskiego folwarku, a i polskiej branży spirytusowej. Zbyt łatwo o tym zapomnieliśmy. A sama wódka? Zapach łąki i... obory, kwiatów polnych, zielonego zboża, siana, wysuszonych orzechów włoskich, wypieczona skórka chleba.



Debiut roku 2017 – tradycja

Bimber Rozlany Nocą 41% (Destylarnia Piasecki)

Okowita ze słodowanego jęczmienia, konsystencja oleista, zapach mleczno-chlebowy. Zwłaszcza te nuty wypieczonego chleba wabią i nęcą. Czuć drożdże, czuć jabłka, delikatnie morele. W ustach zaskakująco słodkie – miód, słodkie jabłka, bardzo delikatne. Finisz to już sam miód.



ex-equo

Miodula Prezydencka 2017 40% (Toorank Polska)

Piękna tradycja butelkowania co roku kolejnych beczek tego wykwintnego trunku. W aromacie dużo wanilii, kwiatów, mleczna czekolada. Mimo swojej słodczy i gęstości, okazuje się być trunkiem nie tylko na zimowe wieczory, ale też dobrym składnikiem koktajli.





Lepsza strona oliwy

oliwnygaj.eu

Rabat 10% na zakup w sklepie www.oliwnygaj.eu

Kod rabatowy: aquavitae

facebook.com/oliwnygaj