

4CENT
A PÁLINKA VILÁGA



SEARCH keresés...

KEZDŐOLDAL PÁLINKAVILÁG PÁLINKAMESTER PÁLINKATÚRA PÁLINKAKÉPZŐ VEGYESPÁLINKA HUNGARIKUM PÁLINKA PLUSZ

Pálinka plusz ▶ Fehér abrosz ▶ Bolyhos: itt vannak az új pálinkák

Bolyhos: itt vannak az új pálinkák

2010. NOVEMBER 09. KEDD, 13:10

Idei Cigánymeggy, Irsai Olivér, vilmoskörte, kajsziarack, szilva – megkóstoltuk. Az ember szeptember végén mindig izgalommal várja az új pálinkákat. Ez az izgalom idén nem csapott az egekbe, tudják, a sok eső, a kevés napsütés, és az időjárás egyéb körülményei miatt. De az új pálinkák mégis csak új pálinkák. Bolyhoséknál jártunk és megkóstoltuk az idei cigánymeggyet, a vilmost, az Irsai Olivért, a szilvát és a kajszit.



Ez az év nem volt a pálinkafőzők álma. Sőt. A hűvös, esős tavasz, a szokottnál jóval kevesebb nyári napütéses órák száma bizony nem tett jót a gyümölcsök beltartalmi értékének. Kevés termett, ennél fogva drágább volt a gyümölcs, így aztán sok főzde bizonyos fajtákból nem is főzött.

- Az utóbbi években szinte elő sem fordult, hogy szamócából és eperből ne főztünk volna pálinkát, ez most megesett – mondta el lapunknak Bolyhos Zoltán. – De egyes vadgyümölcsökből sem készült az idén pálinka, persze, ez nem jelenti azt, hogy ezek a pálinkák hiányoznak majd a kínálatunkból, hiszen ezekből a párlatokból az elmúlt évi kiváló termés miatt van annyi készleten, hogy kitart jövő nyárig.

Ez tényleg szerencse, mert az elmúlt évek azt bizonyították, hogy a Bolyhos pálinkák a legkedveltebb hazai márkák közé tartoznak. Egyre nagyobb a márka rajongótábora és egyre többen látogatják meg személyesen is az újszilvási főzdet. És aki rendszeres Bolyhos fogyasztó talán észre is vehette, hogy egy ideje mintha másabbak lennének a Bolyhos pálinkák. Persze, aki mostanában járt Bolyhoséknál, láthatta ennek okát, vagyis azt a 600 literes, oszlopos Kothe berendezést, amit az Élelmiszeripari pályázaton nyert pénzből az idén állítottak rendszerbe. Bolyhos Zoltán, a főzde tulajdonosa és főzde vezetője azt mondta, hogy miután a főzde megkapta a berendezést,

LEGÚJABB CIKKEK

- Sikeres az űstőcske
- Bolyhosék is Európa asztalán
- Pálinka szubjektív 2. rész
- Chateau Visz az Év Étterme
- PÁLINKA SZUBJEKTÍV

BLOG KEDVENCEK

Szalonspicc

- Százszor leírom, hogy hülye vagyok
- De ki meri megmondani, hogy nem jó?
- Avagy a Sógorom házi pálinkája

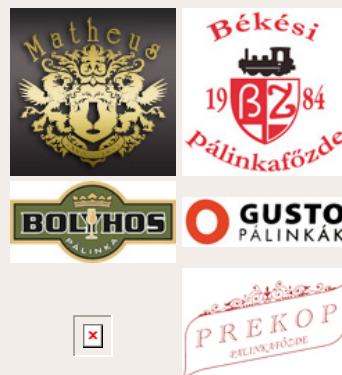
rövidazélet

- „A jó gazda alaposága megszabja a termék minőségét” - Dr. Panyik
- Gábornéval a pálinka jelenlegi helyzetéről és a jövőről beszélgettünk
- Hajó(s), hanem, teszteltünk!

PÁ-(LINK)-A (ÜGYEK)

- Pálinkás képtelenségek, „pálinkásoktól”!
- Pálinkaünnepi ünneprontó gondolatok...

KIEMELT PARTNEREINK



rozsmestere ott jartunkkor azt sem titkolta, hogy miutan alaposan megismertek a berendezest, eldöntötték, hogy minden pálinkát fele-fele arányban a hagyományos, kétszakaszos és az új berendezésen főznek, aztán blendelik. Így a Bolyhos pálinkák megőrizték a már megszokott erőteljes gyümölcsíz és az erősítő-feltétes gépnek köszönhetően illatosabbak is lettek.



Ezt mi magunk is megtapasztalhattuk, amikor már az ide pálinkákat kóstoltuk meg. Mielőtt közreadnánk a tapasztalatainkat azt azért el kell mondani, hogy a gyümölcságyon való érlelés miatt ezek egy része - Bolyhos Zoltán szavaival élve -, még nem kész pálinka. Hamarosan azok lesznek, de még egy-két hét türelemre van szükség.

Nos, akkor nézzük mit kóstoltunk! Mondani sem kell, hogy 50 fokos, ágyas pálinkákról van szó.

Szilvapálinka: Visszafogott virágillatok, rögtön utána előtör a szilva, de ez nem az aszalt szilva illata, ám a lekvárjelleg azonnal megmutatja magát. Ízében remek, ott a szilva, egy kevés mandula, egy picike csoki krém, no itt már dominál az aszalt szilva. És mi lesz négy-öt hét múlva?! A garatban kiteljesedik, és itt érvényesül csak igazán az ágy okozta „tompítás”. **Kajsziбарack:** Előljáróban: az idei kajszi termés nem volt valami haj de. Ez a pálinka ennek ellenére virágos, meggyőzően kellemes illattal nyit, igaz nem túl intenzív, ám gyümölcsösen édeskés. Az íze vállalható, utóíze kellően barackos, ott van az alkohol, de még sincs. Jó pálinka.

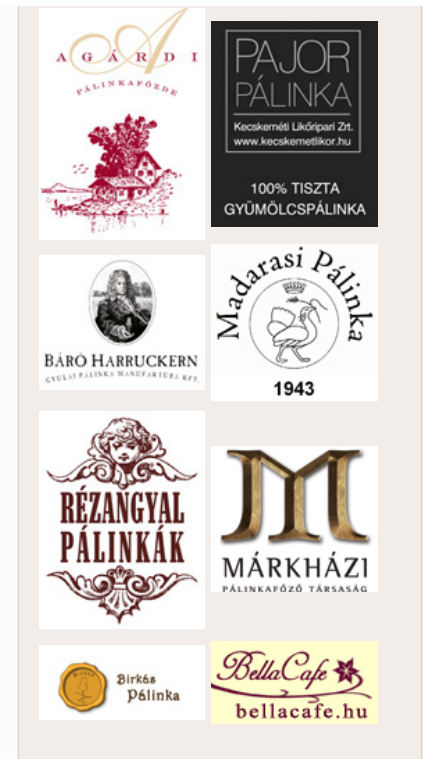
Vilmoskörte: Az illat körtés, az íz teljesen olyan, mint az érett vilmoskörte: karakteres, kellően intenzív, de nem harsány. És figyelem: ennél az italnál érezhető, hogy a vilmos körtepálinkának az íz- és illatalkotói bonyolultabbak. Itt az illat és az íz intenzív, mégis már-már légiessen könnyed harmóniát sugároz. Az összhang tehát megvan, és a garatban teljesedik ki igazán a körte.



Irsai Olivér: Egy korty után előbukkan minden, amit az Irsairól tudni kell. Fürtjei közepes nagyságúak és lazák, bogyója gömbölyű, sárga, kicsi, szeplős, alig hamvas, húsa ropogós, lédús, íze muskotályos. Ha bor, a pohárban a tavasz első hímöke, zöldes-sárgás színű, parfümösen muskotályos ízű, lágy savú, gyorsan vénülő. Nos, ez pálinka, illatában tiszta szőlő, kicsit parfümös, kicsit virágos, ízében muskotályos, könnyed, noha 50 fokos, de az erő csak annyira dominál, amennyire egy Bolyhosnak dominálnia kell. Szép pálinka.

Cigánymeggy: Könnyed meggy illattal nyit és mutatja magát az alkohol is, de nem bántóan, sőt a virágillatokat sem nyomja el. Ízében csokoládés, a magzamat visszafogott, kicsit fűszeres, kicsit lekváros, de likőrös jegyeket is hordoz, ám mégis tipikusan meggyes. Igaz mintha kissé édes is lenne. Kellemes pálinka: minden benne van, aminek egy ágyas pálinkában benne kell lennie.

Szerző: Bádonyi Jutka



BELLACAFE

- Hat éve, Jóban Rosszban – születésnapi fotókkal
- A természettől Lady Gagáig – cipőtrend 2011-ben – fotókkal
- Duplán búcsúzik a Hobo Blues Band
- Célba ért a 15 millió
- Nagy nap, nagy ruha? – 2011-es esküvői divat

NOL

- Nagy dobásra készül Matolcsy
- Csuklyában az igazság
- Senki nem marad nyugdíj nélkül
- Az egyiptomi dominó is bedőlhet
- 'Régóta ismerem Orbánt, ő is liberális volt'

