

4CENT
A PÁLINKA VILÁGA



SEARCH keresés...

KEZDŐOLDAL PÁLINKAVILÁG PÁLINKAMESTER PÁLINKATÚRA PÁLINKAKÉPZŐ VEGYESPÁLINKA **HUNGARIKUM** PÁLINKA PLUSZ

[Hungarikum](#) ▶ Bolyhosék is Európa asztalán

Bolyhosék is Európa asztalán

2011. JANUÁR 26. SZERDA, 15:29

A Pálinka Nemzeti Tanács javaslatára a magyar uniós elnökség ideje alatt a díszvacsorákon pálinkákat is felszolgálnak. A Bolyhos Pálinkafőzde a birsszel és a cigánymeggel készül meghódítani Európát.



A legjobb magyar borokat - 47 félélt - és a legkiválóbb pálinkákat -22 fajtát- szolgálgják fel Magyarország uniós elnöksége idején informális és hivatalos rendezvényeken, írta a Stop. Az is kiderült az írásból, hogy a Külügyminisztérium tájékoztatása szerint a borokat a kiemelt rendezvényeken szolgálgják fel, függetlenül attól, hogy az esemény Brüsszelben, vagy éppen valamelyik magyarországi elnökségi helyszínen történik. Kapnak belőlük a magyar külképviseltek is, hogy az elnökség alatti munkaebédeken ezekkel tudjanak büszkélkedni. A közlemény szerint a borászok engedtek áraikból, de azt a tárca nem közölte, hogy mekkora kedvezményt adtak a bortermelőők. Pálinkát szintén csak a kiemelt rendezvények vendégei illetve az ültetett vacsorák résztvevői kaphatnak.

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

A 4 cent úgy tudja, hogy a minisztérium a Pálinka Nemzeti Tanács kezdeményezésére sok hazai pálinkafőzdet megkeresett. Mégpedig azokat, akik már eddig is bizonyították, hogy folyamatosan képesek minőséget produkálni. És hogy a dolog még érdekesebb legyen csak díjnyertes és pálinkaversenyeken érmes helyezést elért párlatok nevezésére számítottak. Végül 15 márkát és összesen 22 féle pálinkát tartottak alkalmasnak. Az újszilvái Bolyhos Pálinkafőzde is a kiválasztottak között van.



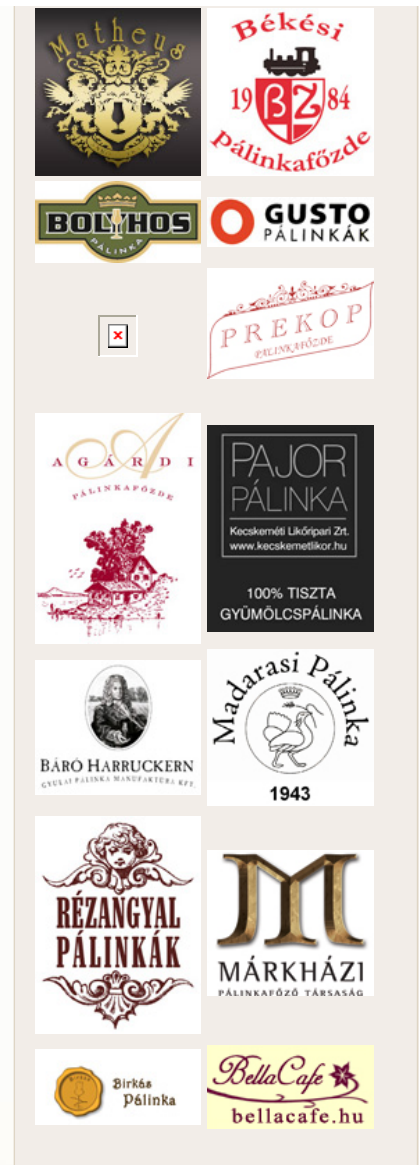
- Mi három díjnyertes pálinkánkat javasoltuk – mondta el lapunknak Bolyhos László. – A Bolyhos ágyas Irsai Olivér szőlőpálinka mellett a cigánymeggy- és a birspálinkát. Kaptunk egy válaszeveletet, amelyben a minisztérium illetékese közölte, hogy mind a három pálinkánk megfelel a számukra. Most, az Ön által küldött listából kiderül, hogy ez a három végül kettő, de ez nem rontja el az örömlünket. Sőt. Kellemes érzés, hogy a pálinkáink ott lehetnek az uniós elnökség rendezvényein. Talán ezt a tény is segíthet az 50 fokos, és az ágyas pálinkák elismertetésében és európai megismertetésében. Hiszen joggal bízhatunk abban, hogy azok, akik megkóstolják a pálinkáinkat, nem csupán elviszik a márka jó hírét – ezzel a magyar gyümölcspárlat és hungarikum jó hírét is, - hanem később keresni is fogják. Ez fontos lépés lehet afelé, hogy végre áttörjük a határokat, és a pálinka megkezdje európai hódító útját.

Íme a márkák és a pálinkák: Agárd: Prémium cigánymeggy, Premium piros vilmos; Békési: Prémium bodza; Bestillo: Gönci barack, Besztercei szilva; Bolyhos: birs, cigánymeggy; Brill: érlelt Merlot Barrique törköly, körte; Szigetköz Lelke Pálinkaház: Csereszegi fűszeres szőlő; Gombosi: vadcsereznye; Gusto: Irsai Olivér 51 szőlő; Gyulai Pálinka Manufaktúra: Szomolyai feketecsereznye; Kistrét Manufaktúra: Árpád kisüsti szilva; Márton és Lányai: Special Reserve Irsai Olivér szőlő; Matheus: feketeribizli 50; Prekop: Gönci barack, birs; Tarpa Manufaktúra: Szabolcsi alma, fűtősmeggy; Zsindelyes: Ágyas Újfehértói meggy, Szabolcsi alma 40.

A külügyminisztérium tájékoztatása szerint egyébként a borok és a pálinkák válogatását is szakképzett zsűri végezte, mégpedig vakkóztalással. A kiváló minőségen felül azt is figyelembe vették a bizottság tagjai, hogy az egyedi, magyar tájakhoz kötődő szőlő- és borfajták is jelen legyenek, s ideálisan párosíthatóak legyenek a magyar konyha remekeihez. Ezt a házaitást Gál Helga sommelier - ő lesz, aki a felszolgált borokat és a pálinkákat bemutatja a díszvacsorák elején -, és Ruprecht László chef, gasztronómiai szakértő segíti.

Szerző: Szelei József

Fotó: Pásztor Csaba, Bádonyi J. Csaba



BELLACAFE

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

NOL

- Megáll a gyár, mert nincs alkatrész
- Jön a jégkorszak
- Nagy dobásra készül Matolcsy
- Csuklyában az igazság
- Senki nem marad nyugdíj nélkül

