



Csak elismeréssel lehet szólni a 2007-es esztendő legjobb pálinkájáról is, amit az újszilvási Bolyhos László és fia készített cigánymeggyből.

►13. OLDAL

24 ÓRA - 2007. MÁJUS 14., HÉTFŐ

RIPORT - HIRDETÉS

Az év borászánaak törkölypálinkái

FESZTIVÁL Újszilvási ágyas párlat lett 2007 legjobb, erősre kifőzött nedűje

Cigánymeggyből készült az év legjobb pálinkája, amit a neszmélyi Hilltop Rt. közelmúltban év borászánaak is megválasztott szakembere, Kamocsay Ákos útmutatása alapján főzött törkölyök szomszéd-ságában sokan kóstoltak meg a hét végén.

Palásti Péter

BUDAPEST Meglepő, de részeg embert egyet sem láttam a fővárosi Deák téren megrendezett Pálinka Fesztiválon szombaton. Igaz, a kora délutáni órákban jártam ott. Lehet, hogy az esti órákra vonatkozóan ez nem igaz.

Az viszont mindenképpen, hogy hatalmas volt az érdeklő-

dés az égetett szeszek iránt. És ne gondolja senki, hogy csak a keménykötésű férfiak kóstoltgatták az erejüket tekintve igencsak erős italokat. Hölgyek is akadtak szép számmal, köztük jó néhány nagymakorú asszonyosság.

Egyiküket ottjártunkkor épp a neszmélyi Szabó Gabriella kínálta a fővárosban élő Molnár Károssal együtt, akiktől megtudtuk, hogy a korábban év borászánaak is megválasztott Kamocsay Ákos útmutatása alapján, Arva Zsolt pálinkafőzőmester irányításával készült háromféle törköly mindenki-nek ízlett. A nőknek inkább az Irsai Olivérből főzött, az uraknak pedig a tölgyfahordókban érlelt, 100 százalékos Tramini, míg a Chardonnay elnyerte mindenki dicséretét.



FOTÓK: PALÁSTI PÉTER

Bolyhos Zoltán (képünkön) és édesapja készíti a legjobb ágyas pálinkákat

Elismeréssel kell szólni a 2007-es esztendő legjobb pálinkájáról is, amit az újszilvási Bolyhos László és Zoltán fia készített cigánymeggyből. A gyulai versenyen ezzel nyerték el a fődíjat, s ráadásul nem először. Már 2004-ben is megkapták, de akkor az ágyas szilvájukért. A legrangosabb elismerést Gráf József agrárminiszter adta át, majd meg is kóstolta különleges nedűjüket. Neki is ízlett, mint mindenki másnak. Titka abban rejlik, hogy Bolyhosék nem a friss gyümölcsre eresztik rá a kifőzött pálinkát, hanem először megaszalják egy kicsit. Ezt a módszert alkalmazzák vadkörte, vadcsereesznye, kökény, szilva, kajsziabarack, vilmoskörte, birs és a szamóca esetében is, de nem kivételek a különböző szőlőfajták sem.

Mind egyik gyümölcsöt a formás, kisebb-nagyobb úrtartalmú üvegek alján helyezik el, s arra öntik rá az ugyanabból a gyümölcsből kifőzött pálinkát, majd hat hónapi érlelés után kezdik el az értékesítést.

Kiváló termékeik teljes egészében Magyarországon fogynak el. Egyszer próbálkoztak Németországban, de nem lett belőle tartós kapcsolat. És nem azért, mert az ungarische snapsz nem ízlene az ott élőknek. Oka, hogy két kamionnál többet nem tudnak exportálni, ez a mennyiség pedig nem éri meg a kereskedőknek. Mivel ezzel az összes profi főzőmester így van, a hazai gyümölcspálinka napjaink egyik legmagyarabb unikumává vált.

@ KÉPGALÉRIA:
WWW.24ORA.HU



Szabó Gabriella és Molnár Károly kóstoltatta a neszmélyi nedűket