

Nemzeti ital a kisüsti

Pálinkás jó reggelt!

A pálinka akkor kellemes, ha nem iszunk belőle többet négy centiliternél. Hiszen nem a mennyisége a lényeg, hanem az életérzés, ami körülveszi. A szocializmus keservei után ma a magánfőzdek már ismét olyan minőségű italokat gyártanak, amelyekkel a „kultúra” szintjére emelhető a pálinkaivás. Ez pedig nem kis dolog.

Bolyhos és fia évekkal ezelőtt kitárlták saját „ágyas” pálinkájukat Újszilváson. A tiszta aromájú, kellemes ízű, hungarikumként is el fogadott pálinkát hat hónapig tartályokban és fahordókban érlelik. Majd a palackozás során a pálinka fajtájával meg egyező, saját készítésű **aszalt gyümölcsöt** helyeznek az üvegekbe – ez az ágy –, majd további 5-6 hónapig érlelik. A technológiát szabadalmi oltalom védi.

A család italai immár az ország minden részébe (és külföldre is) eljutnak. Bolyhos Lászlónak és fiának, Bolyhos Zoltának része van abban is, hogy a korábbi évtizedek hagyományromboló pálinkafőzési eljárásait, a rossz minőségű pálinkákat elfelejthetjük, és ez az egészséges nedű ismét rangot kapott. A család nemcsak saját pálinkájának elismeréséért harcolt meg, hanem lobbizott azért is, hogy megszülethessen a **pálinkatörvény**.

A szakma krémjével és a Magyar Pálinka Lovagrenddel – élén Piros László nagymesterrel – összefogva küzdöttek azért, hogy létrejöjjön egy olyan szabályozás, amely a piac minden szereplőjére

érvényes. A nem kis beruházással megvalósított, minőséget előállító pálinkafőzdek abban érdekelték, hogy az előírások minden versenytársukra egyformán érvényesek legyenek. Azt is várják a törvénytől, hogy rendezze a **zárlégy** kérdését. Olyan megkülönböztető színű emblémát remélnék, ami lehetővé tenné a fogyasztók számára, hogy első pillantásra megkülönböztethessék az igazi pálinkát a pálinkaszerű szeszestől (lásd keretes írásunkat).

A Bolyhos-pálinka története 1993-ban kezdődött, amikor az apa, Bolyhos László, és családja presszót üzemeltetett a községben. Abban az időben még engedélyezték a vendéglátóegységek számára, hogy közvetlenül a kifőzdéből vásároljanak pálinkaféléket, de ezek minőségével szinte mindig elégedetlenek voltak.

Ekkor jött az ötlet: mi lenne, ha saját magunk próbálkoznánk meg a pálinkafőzéssel? – mondja a társtulajdonos fiú, Bolyhos Zoltán ügyvezető, aki maga is vendéglátós végzettséggel, és a gyakorlat révén sajátította el a pálinkafőzés mesterségét. Ötletüket tett követte: a szomszéd faluban, Tápaiószőlősen alakítottak ki maguknak pálinkafőzdet, amelyben 1994 elején láttak munkához. Ott csak bérfőzésre volt engedélyük, vagyis a magánszemélyek által bevitt cefréből főztek. Vendéglátósként azonban saját pálinkafőzdejüktől nem vásárolhattak, ezért inkább felhagytak a presszózással.

2002-ben a presszó értékesítéséből és egy pályázat révén nyert csaknem 10 millió forintnyi, vissza nem térítendő támogatásból új üzem kialakításába fogtak, mely végül Újszilváson kapott helyet. A főzdéhez egy **palackozó** és egy **gyümölcsaszaló** is készült. Itt már kizárólag a hagyományos magyar kisüsti pálinkafőzés útját követve rézüstökben, kétszeres lepárlással főzik a pálinkát – mégpedig egy hatalmas teremben, amely egyúttal a tulajdonosok jól berendezett irodája is. Falait, vitrinjeit legalább száz oklevél, elismerés, kitüntetés, emléktárgy díszíti.

A Bolyhos ágyas pálinka teljes egészében **éthezési minőségű**, érett, egészséges, magas cukortartalmú, finom aromájú gyümölcsből készül. A család beszállítóitól 25-30 nagyobb, környékbeli gazdálkodó, akiktől **16-féle pálinkának való** gyümölcsöt vesznek meg. A cigánymeggyért és a vilmoskörtéért kicsit messzebbre kell menniük. A termésből 9-10-féle standard pálinka készül (például barack-, szilva- és körtepálinka), és vannak különleges italaik is, mint a sajmegegy-, a szeder-, a birs-, a vadcserecsnye- és az eperpálinka. Az utóbbi alapanyagát 8-10 darab, 35-40 éves helybeli fa szolgáltatja, ezek termésére rendszeresen számíthatnak.

PÁLINKA ÉS NEM SZESZESITAL!

A pálinkatörvény szerint a pálinka

1. száz százalékban gyümölcsből készült párlat, semmilyen adalékanyagot nem tartalmaz;
2. alapanyaga kizárólag Magyarországon termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú szőlőtörköly, amit hazánkban cefréttek, pároltak, érleltek és palackoztak;
3. alkoholfoka minimum 37,5 térfogatszázalék;
4. neve kizárólag á-val, illetve k-val írható, és csak Magyarország használhatja, valamint négy osztrák tartomány alkalmazhatja még a barackpálinka nevet (magyar írásmóddal).

Termelői körükkel öt-hat éve jól kialakított kapcsolatot tartanak fenn. A beszállítók vállalják, hogy a gyümölcsöt kizárólag olyan érési állapotban szedik le, amelyet Bolyhosék kívánnak. A gazdák érésmérő műszert is kapnak, bár a szedés időpontját végső soron mégis a hagyományos ízelet után határozzák meg. A lényeg, hogy a gyümölcs **minél tovább érjen a fán**. Nemcsak a 10-50 hektáron gazdálkodó gyümölcsstermelők barackját, körtejét, meggyét, szilváját veszik meg, hanem jó néhány magánszemély gyümölcsét is – mondja Bolyhos Zoltán. „Legkisebb” partnerük történetesen az a család, amelynek **egyetlen eperfáján évről-évre 5-6 mázsa** – a pálinkafőzésre alkalmasabb – fehér színű eper terem. Így az 50 éves fa még jó ideig szolgálhat egy kis „mellékesel” nyugdíjas tulajdonosainak.

Maga az üzem **24 órában 80 hektoliter gyümölcsből** képes pálinkát főzni. Ezen a nyáron folyamatos üzemben dolgoztak, mert a termés igen jó volt. A felvásárolható gyümölcs mennyiségétől függ a cég éves termelése is. 2006-ban mintegy **100 000 liter 50 fokos pálinkát** készítettek, ennek fele volt a bérfőzés. Tavaly a gyenge termés miatt ennek csak a negyede jött össze, idén várhatóan megközelítik a két évvel ezelőtti mennyiséget.

Haszonnal gazdálkodik a cég, nyereségük döntő részét fejlesztésekre, bővítésekre, piacépítésre fordítják. Az ifjabb tulajdonos szerint augusztus első dekádjában mondhatták el, hogy valamennyi hitelüket sikerült törleszteni. Sokat dolgoztak ezért: öt év után mostanra jutottak el odáig, hogy a Bolyhos-pálinkák iránt érdeklődők szá-

mára itthon minden nagyvárosban tudnak viszonteladót ajánlani.

Kezdetben nem így ment a kereskedés! Apjával hónapokig alá kapták a pálinkás tászkát, és egyikük erre, másikuk amarra indult el, bekopogtatva a nagykereskedőkhöz. Az első kereskedelmi lánc, amelyik szóba állt velük, az Interfruct volt. Először csak a próbaidős beszállításba mentek bele, de amikor Bolyhosék beváltak, másutt is könnyebbé vált a dolog. Most már minden jelentősebb áruházi láncnak szállítanak, és hetente jönnek az újabb érdeklődő kiskereskedők is. Állnak elébe, hiszen a pálinkafőzdejüknek még mindig csak 60-70 százalékos kihasználtsággal dolgozik.

Az előbbre lépést Bolyhos László a minőség, valamint a **csomagolás** fejlesztésében látja. A folyamatos fejlődés díjakon is lemérhető. Az első elismerést már 2001-ben megszerezték, amikor először vettek részt pálinkáikkal a **nemzetközi fesztiválon**, Gyulán. Ágyas szilvapálinkájuk a fesztivál fődíja mellett az Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetségének különdíját is elnyerte. Ezután is minden évben számos arany-, ezüst- és bronzéremmel gazdagodtak. A 2004-ben megnyert Gyulai V. Nemzetközi Pálinkafesztiválon a Bolyhos Ágyas Szilvapálinka elnyerte a „Magyarország legjobb pálinkája 2004-ben” címet, a pénzügyminiszter fődíját.

2006-ban pedig a legnagyobb elismerést az Ágyas Cserszegi Fűszeres Szőlő pálinkával nyerték, amely Nagyarany díjat kapott, és ezt a terméküket a Magyar Pálinka Lovagrend az év zászlópálinkájának választotta. Még ezzel sem volt vége a sikernek: ugyanabban az esztendőben pálinkáik elnyerték a **Kiváló Magyar Élelmiszer** minősítést. 2007-ben 5 arany-, 8 ezüst- és 10 bronzérem mellett a Bolyhos Ágyas Cigánymeggy Pálinka lett a gyulai verseny fődíjasa, és elnyerte a „Magyarország legjobb pálinkája 2007-ben” címet. Idén számos arany-, ezüst- és bronzérem mellett 3 Champion-díjat kaptak, és az üzem „Az ország legeredményesebb pálinkafőzdeje” lett. ■ Fehér István



EGY KIS TÖRTÉNELEM

1913-ban 860 szeszgyár működött az országban, a termelés megközelítette a 2 millió hektolitert. 1934-ben a barackpálinkát már „világhírű magyar italként” emlegették. 1938-tól Magyarországon „szesz előállítás, finomítása, víztelenítése, behozatala és értékesítése felett kizárólag” az állam rendelkezett. A pálinkafőzés és -fogyasztás színvonala egyaránt drámaian visszaesett. Végül az állam 1982-ben maga szüntette meg szeszmonopóliumát. A rendszerváltás évében, 1989-ben, a 880 szeszfőzdeből 202 volt magánszemély birtokában (ma 544 üzem működik).

Az üzemek technikai felszereltsége, a szakemberek hiánya és a gyenge alapanyag miatt lehetetlen volt kiváló pálinkákat készíteni. A polcokat megtöltötték a hideg úton, finomszeszből, **vízből és aromából előállított szeszestől**, amelyeket pálinkaként értékesítettek. Szerencsére nem mindenki felejtette el az igazi kisüstit. A feltörekvő kifőzdetulajdonosoknak is köszönhetően 2002-ben a pálinkát az Európai Unió is elismerte magyar italként (**hungarikum**), az idén pedig a pálinkatörvény megszületése adott újabb lökést a hagyományos kisüsti gyártásának.