

Ahol megágyaznak a pálinkának

Azért kezdett pálinkafőzésbe egy újszilvási család a nyolcvanas évek közepén, mert a kereskedelmi forgalomban nem találtak jó minőségű pálinkát. Bolyhos László és fia, Zoltán, korábbi vendéglátós vállalkozók bérfőzéssel indultak, s ma is ez a vállalkozásuk egyik "lába". Évente ezer családot szolgálnak ki, s egy jó termésű évben 40 ezer liternyi pálinkát is kifőznek – másoknak. Nagyjából ugyanennyi az a mennyiség, amelyet Bolyhos márkanév alatt hoznak forgalomba, kizárólag ágyas pálinkaként.

Hosszú évekig tartott, amíg kikísérlezték azt az eljárást és azt az összetételt, ami ma már összehasonlíthatatlanul jellemzi a mi kisüsti pálinkáinkat – mondja Bolyhos Zoltán, aki nemcsak a vállalkozás egyik vezetője, hanem főzömmestere is. Azt mondja: nem mindegy, milyen minőségű gyümölcsöt, milyen aszalási technikával dolgoznak fel, s az sem, milyen arányban készítenek a pálinkák alá a „gyümölcs-ágyat”.

A cefre készítéséhez sem használnak éretlen, rossz minőségű gyümölcsöt, s igyekeznek másokat is meggyőzni arról: ahhoz, hogy jó pálinkájuk legyen, jó alapanyag szükséges. A tiszta aromájú, kellemes ízű pálinka több hónapig tartályokban érlelődik, ezt követően, a palackozáskor kerül az üvegbe a párlat, meg a fajtájával megegyező aszalt gyümölcs. Ezután újabb érlelési szakasz következik: az aszalt gyümölcs a nedűben visszanyeri eredeti alakját, és kellemes színt kölcsönöz neki. Ezt a fajta pálinkát 2001-ben szabadalmaztatták és levédették.

Nagy lépés volt Bolyhosék életében, amikor 2003-ban Újszilváson megépítettek egy uniós szabványnak megfelelő, kisüsti pálinkafőzdét. A beruházáshoz akkor tízmillió forintot vissza nem térítendő támogatást is kaptak a vidékfejlesztési alapról. Mára az üzem nem csupán nívós pálinkafőzde, hanem a falusi turizmus egyik központja is. A telepükön lévő hajdani iskolaépületben panziót alakítottak ki, ahol



egy afféle lovagteremben, barokkos milióban megy végbe a pálinkakóstolás. Nem döntöttek rosszul, hiszen aki közelről látja, miként készül az ötven fokos kisüsti, belenézhet a lepárlókba, beleszagolhat az éppen fővő gyümölcspárlat illatába, nagyobb bizalommal fogadja az elé tett italt is. Bolyhos László alkalmasint a német vagy osztrák vendégeken látja, miként oldódik a magyar pálinkák iránti esetleges előítélet: amíg a külföldi kiállításokon ma még nehezebben adják el a termékeiket, addig az onnan ideérkező csoportok a

helyszínről már tucatjával viszik haza a megismert és megszeretett pálinkát.

Az ágyas pálinkát gyakran éri az a vád, hogy a gyümölcs aromája mintegy feljavitja az italét, így élvezhetőbb lesz az esetenként rosszabb minőségű termék is. Bolyhos Zoltán erre azt mondja: talán akadnak, akik így "turbózzák fel" a pálinkát, náluk azonban az amúgy is jó minőségű alapot teszi a gyümölcságy látványosabbá és ízben kissé teltebbé. Szavait azzal is alátámasztja, hogy legutóbb már három kategóriában, alap, ágyas és fahordós pálinkaként neveztek be termékeiket a gyulai versenyre, s minden kategóriában több érmet szereztek. Először 2001-ben, szintén Gyulán vettek részt versenyen, s már első alkalommal a legrangosabb helyezést érték el: ágyas szilvapálinkájuk a fesztivál fődíjazott lett. Ezt követően is sorra nyerték a díjakat, arany-, ezüst- és bronzérmeket. Kajszi, szilva, birs, vilmoskörte és csereszegi fűszeres szőlő ágyas pálinkájuk tavaly kiváló magyar élelmiszer-díjat nyert, s idén felsorakozott ebbe a sorba az alma-, a faeper-, a szamóca-, a cseresznye-, és a cigánymeggyepálinka is. Utóbbi ráadásul, áprilisban elnyerte a "Magyarország legjobb pálinkája 2007-ben" címet.

Bolyhosék szerint a termelést még egy darabig fokozatosan növelni tudják, emel-

lett arra törekednek, hogy szinten tartsák a minőséget. Külföldi piacokra egyelőre nem vágnak, azt vallják, a magyar piacot kell jó minőségben kielégíteniük, s ez épp elég kihívás a családi vállalkozás számára. A hat családtagos – Bolyhos Lászlón és feleségén, valamint két gyermekükön – azok házastársain – kívül négy állandó alkalmazottja van a cégnek. A júlistól decemberig tartó félév számít a legpörgösebb időszaknak, hiszen ilyenkor érkeznek a bérfőzésre várók, és ekkor kell elkészíteniük a saját pálinkáik egy részét is. Fejlesztésen is gondolkodnak, olyan üzemszarnokot szeretnének építeni, ahol egy helyre tehetik a fűthető és hűthető erjesztő tartályokat, milyen újabb pálinkafélékkel jelentkezzenek. Most huszonnégy fajta gyümölcspálinkával vannak jelen, közülük olyan kuriózumokkal, mint a vadcseresznye vagy a vadkörte. Nemrégiben újdonságként kipróbálták a fekete cseresznye-két évben közel tíz új termékkel rukolnak elő.

Hogy melyek lesznek ezek, arról egyelőre nem beszélnek. Legfeljebb csak sejteni lehet, hogy az aszalóüzemben talán már készülnek az új gyümölcságyak, amelyek később majd a nemes nedűt önteni lehet.

ADATLAP

A pálinkaház/főzde neve:

Bolyhos Ágyas Pálinkák

A cég neve:

Bolyhos és fia Bt.

A cég címe:

2768 Újszilvás, Bicskei út 34.

Telefonszáma: 53 587 510

Faxszám: 53 587 510

E-mail cím: palinka@bolyhos.hu

A cég honlapja: www.bolyhos.hu

A cég tulajdonosai:

Bolyhos László és Bolyhos Zoltán

Alaptőke: 2 000 000 Ft

Alapítás éve: 1994

A főzömmester neve: Bolyhos Zoltán

A készített pálinka mennyisége

2006-ban: 15 000 hl.

Várható mennyiség 2007-ben:

20 000 hl.

