

Hungarikum az uniós piacon Újszilvásról

A Bolyhos ágyas pálinka ismét sikert aratott

Az V. Nemzetközi Kisüsti

Pálinkafesztivál fődíját és az Év pálinkája címet is elhozta Gyuláról az újszilvási *Bolyhos László és fia, Zoltán*. A **Bolyhos és Fia Bt.** ágyas kékszilva pálinkája a Pénzügyminisztérium által alapított Fesztivál fődíj mellett aranyérmét is nyert, de elhozott egy ezüst és öt bronzérmét is egyéb pálinkái-val.



Az újszilvási családi vállalkozás egy ezüst (ágyas törköly) és öt bronzérmével (ágyas őszibarack, muskotályos törköly, vilmos körte, körte és őszilva) is gazdagodott.

A kiváló eredmény értékét növeli, hogy a legrangosabb pálinkaversenyen még soha nem zsűriztek ilyen sok, pontosan 240 féle pálinkát. Szintén sokat elárul, hogy Bolyhosék az első kivételével valamennyi fesztiválon ott voltak, és mindannyiszor ugyanígy „trónra kerültek” mint most (nem véletlenül lett alapító tagja, pálinkalovagja

Bolyhos László a Pálinka Lovagrendnek is) noha minden pálinkafőző - közöttük nagy likörgyárak - ugyanazért a trónért vetélkedik. Ráadásul az újszilvási „ágyasokat” nemcsak a szakmai zsűri, hanem a laikus fogyasztók is a legjobbra értékelték Gyulán: április 16-18. között a háromnapos fesztivál ideje alatt több mint négyezren kóstolták meg a fődíjas búfelejtőt.

Az újabb fesztiválsiker azt jelenti, hogy Bolyhosék ágyas pálinkáit az EU-piacon olyan hungarikumként kezelik, amelynek palackján feltűntetik a gyulai versenyen elért helyezést is. Ezzel együtt - mint az idősebbik Bolyhos mondja - nem egyszerű eladni az igazi minőséget.

- A magyar piacon túl sok alkoholos termék szerepel pálinka néven. Ezek olcsóbb tömegtermékek, s egyelőre könnyen elcsábítják a hazai fogyasztókat. A külföldiek által látogatottabb vendéglátóhelyekre is nehéz bejutni, noha Budapesten, a Dunántúlon, keleten pedig Gyulán, Hajdúszoboszlón egyre keresettebbek a pálinkáink. A nagy üzletláncok pedig - nem a minőséget, hanem egyéb megrendelői szempontokat preferálva - olyan feltételeket szabnak a beszállítónak, hogy teljesítésük esetén alig marad haszon a termelő zsebében, kínáljon akár extraminőségű terméket. Emellett az eladási ár 50-60 százalékát adó terheli.

Bolyhosék pedig - mint fenti eredményeik és a nemzetközi kiállításokra (pl. Gasztronómia és Utazás kiállítások az idén) igazolják - a legjobbat készítik, amiből nagyobb mennyiséget is elő tudnak állítani. Ágyas pálinkájukat tíz éves tapasztalat és régi családi receptek alapján kísérletezték ki, amelyet 100 % gyümölcsből, az országban egyedülálló technológiával készítenek el.

- Mi aszalt gyümölcscsel főzzük, aszalt gyümölcsön érleljük és palackozzuk a pálinkát - magyarázza a „titkot” Bolyhos László.

Az egyedi technológia megvalósítására 2003-ban építették meg az EU követelményeknek megfelelő kisüsti pálinkafőzdéjüket a palackozót és gyümölcscsalót, ahol a hagyományos magyar kisüsti pálinkafőzésnek megfelelően rézüstökben, kétszeres lepárlással főzik a nemes italt. Az idén már a HACCP minőségbiztosítási rendszert is bevezették. Az üzemben hat ízzel (vilmos-körte, szilva, kajszibarack, törköly, vegyes, őszibarack) évente 100 ezer üveg pálinkát állíthatnak

Bolyhosék pálinkafőzdéjébe

csoporthoz bejelentése és bármilyen érdeklődés az alábbi címen lehet: személyesen és levélben: **2768 Újszilvás, Bicskei út 34. Tel./Fax: 53/587-510 Rt: 30/908-2518 E-mail: bolyhos@netquick.hu** A helyszínen büfén keresztül elvitelre is lehet ágyas pálinkát vásárolni. A **Bolyhos és Fia Bt.** cégek egyedi megrendeléseit, a megrendelő logójával ellátott, feliratozott díszcsomagolású pálinkák szállítását is vállalja.

elő, a 0,5 li-teres palackos mérettől a 0,04 literes kisüvegig. Bolyhosék - lévén ők maguk is vadászok - a vadásztársakra és a halászokra is gondoltak: a zubbonyzsebben is elférő laposüveg tartalma segíti a kilövést és erősíti a pecások türelmét.

Bolyhosék pálinkafőzdéje nyitott a vásárlók számára: bejelentkezéssel csoportokat is fogadnak, s a kóstolással egybekötött társas üzemlátogatás garantáltan emlékezetes élményt nyújt a vendégek számára. A pálinkakóstolás után magyaros ebéd, vacsora következhet Abonyban, mivel a vendéglátók a szomszédos kisvárosban működő Mészáros vendéglővel

kooperálnak. Az udvaron hamarosan elkezdik a parkosítást, Bolyhosék nádtető otthonában vendégszobákat, éttermet alakítanak majd ki, lesz itt lovaglási, kirándulási lehetőség is.

- Sok mindenünk megvan már, de nem kevés az sem, ami még hiányzik az ágyas pálinkára épített komplex vendéglátás megvalósításához. Csak lépésről lépésre tudunk haladni, mivel nem kevés hitelt kell törlesztenünk, miközben fejleszteni szeretnénk. Ezért pályázunk, folyamatosan pályázunk, és megint csak pályázunk... - összegzi a vállalkozás helyzetét és lehetőségeit Bolyhos László.