



Bolyhos Ágyasai

A II. KISÜSTI FESZTIVÁL FŐDÍJASA

Aszalt szilva ágyon érlelt kisüstijével és más gyümölcsökön aromásodott gyümölcspálinkáival a tavaly második alkalommal megrendezett Gyulai Nemzetközi Kisüsti Fesztivál legsikeresebb pálinka előállítójának, a Pest megyéből érkezett újszilvási Bolyhos és Fia Bt. bizonyult. Bolyhos László és fia, Bolyhos Zoltán kiváló italait természetesen az idei, immár III. Nemzetközi Kisüsti Fesztivál zsűrijének és vendégeinek is lesz módjuk megkóstolni, ízlelgetni.



Egy évvel ezelőtt, 2001. április elején 120 legjobb pálinka közül az újszilvásiak szilvakisüstije az aranyérem mellett a *Fesztivál Fődíjat*, sőt még az *ÉFOSZ* (Élelmiszer Feldolgozók Országos Szövetsége) különdíját is megkapta. Aranyérmes lett a Bolyhos-féle gyümölcsgyőztes zamatossá vált körtepálinka és a különlegességnek számító faeperpálinka. A pálinkafesztivál kilenc aranyérméből három fényesen csillogó medál a Pest megyei család falát díszíti. S még ezzel sem zárult le Bolyhosék átütő sikerszeriája: az újszilvási törköly ezüstöt, a barack pedig bronzot nyert.

- A huszonnegyedik órában született ennek a fesztiválnak az ötlete - magyarázza ma is Bolyhos László. Hiszen - teszi hozzá az újszilvási pálinkatermelő - a nagy nemzetközi és hazai idegenforgalmi, turisztikai versenyben szinte mindenki megfélekedezett erről a nemes italtól. Amely pedig rangos helyet érdemel a hazai és az európai italfogyasztási kultúrában. Köszönetet szeretnénk mondani Lovász Sándor áldozatos munkájáért és a pálinkafesztivál szervezéséért. Szeretnénk, ha a magyar pálinka ismét visszaszerezné korábbi tekintélyét s védett "hungarikum" lenne, mint mondjuk a tokaji. Persze, csakis a jó minőségű pálinka számíthat ilyen elismerésre. Hosszú út, sok tapasztalat és kísérletezés vezetett a mai Bolyhos Ágyas Pálinka kialakulásáig. A család 1994 óta foglalkozik

elkészítésén, majd a főzés technológiáján - világítja meg a minősítés szempontjait az ifjabbik Bolyhos, Zoltán.

Az újszilvási családi vállalkozás többéves bérfőzés után a jövőben váltani szeretne: kereskedelmi célú előállításra térnek át. Ez önálló forgalmazást jelent, saját márkanéven, önálló piaccal. Mindez a *pálinkafőzés*, valamint a *falusi turizmus*, sőt, az *idegenforgalom összekapcsolásán* alapul. Áprilistól építik az új pálinkafőző, palackozó és aszaltgyümölcs előállító üzemeket. A Bolyhos és Fia címkével ellátott palackok részben boltokba és a vendéglátásba kerülnek. Ideális, pihentető környezetben kóstolgathatják majd az utazási irodák által szervezett vendégcsoportok tagjai a *gyümölcsgyőztes érlelt Bolyhos-pálinkát* (amelyet a Szabadalmi Hivatal "levédett", vagyis kizárólag a Bolyhos és Fia Bt. forgalmazhatja). A falusi turizmus szervezésében a pálinkafőzés technológiai menetét is végigjárhatja a vendég a házigazda kíséretében, a többnyelvű leírások olvasása és természetesen folyamatos pálinkaízlelgetés közben.

Bolyhosék saját honlapot is bevezetnek az Interneten, s nagy súlyt fektetnek a marketing tevékenységre. Ennek szellemében neveznek a harmadik nemzetközi pálinkafesztiválra is, ahová ezúttal már tizenegyféle pálinkával és egy saját készítésű likörkülönlegességgel érkeznek.

A gyümölcsgyőztes érlelt Bolyhos-féle szilva-,

pálinka bérfőzéssel. Az újszilvási kertekben - mint a falu neve is jelzi - igen sok szilva és más gyümölcs terem. A bérfőzés évről évre növekedett: kezdetben 3 ezer liter italt főztek, napjainkban már 35 ezernél tartanak. Egyre tágul az újszilvási bérfőző vonzaskörzete, már 60-70 km-ről is idehozzák pálinkának szánt gyümölcsüket a gazdák. Ez nem akármilyen hírnév, hiszen szinte minden településen akad egy helyi szeszfőzde. Mi a titka, az "Újszilvási Pálinkának"?

- Csak érett, egészséges, mosott gyümölcsből készíthető jó pálinka. A jó pálinka 50 fokos, nemes aromájú, érződik rajta az alapanyag illata és íze. Nem fent torokban kaparós, hanem lent a gyomorban kellemesen melegít, sok múlik az alapanyagok

őszibarack-, kajszibarack-, körte-, alma-, törköly-, vegyes-, faeper-, cseresznye-, szamóca-, ribizlipálinka különlegességek bizonyára idén is öregbítik a hazai vendéglátás jó hírét, s új híveket szereznek a magyar pálinkának. Bolyhosék idén egy új vegyes pálinka alapú likőrkülönlegességet is neveznek a versenyre, amely vélhetőleg az édes italt kedvelők körében is népszerű lesz.

További sok sikert kívánunk a Bolyhos családnak és a pálinkafesztivál valamennyi résztvevőjének, külön a főszervező Lovász Reklámirodának és a pálinka egyesületnek.

Tóth Ferenc
újságíró