

# Ágyaspálinka és idegenforgalom

---

FÁBIÁN ISTVÁN

---

Gyulán, a harmadik alkalommal megrendezett fesztiválon miniszterek

és más, tekintélyes szakemberek tették le voksukat a finom házi főzésû gyümölcspálinka mellett. Július 1-je óta pedig törvény szól arról, hogy csak az olyan ital nevezhető pálinkának, amely előírt technológiai eljárással, gyümölcsből készül, mindenféle cukoradalék nélkül.

A Pest megyei Újszilváson Bolyhos László máris a verseny élére állt. A fiával együtt főzött és palackozás előtt fél évig gyümölcságyon érlelt pálinkájával máris elindult a hírnév felé. Az öthehtós üstben főzött pálinka önköltsége idén 520 forint volt literenként, de ha valaki azt hiszi, ez igen jó üzlet, tudnia kell azt is: a főzésből az állam óriási hasznot húz. A palackozással és értékesítéssel is foglalkozó gyártóknak évi tízmilliós nagyságrendű kauciókat kell megújítaniuk.

-Sokáig vendéglátóztunk, s a váltást az kényszerítette ki, hogy a faluban egyébként hagyományok nélküli pálinkafőzés terén minőséget akartunk.

A nagy idegenforgalmi és turisztikai versengésben valahogy mindenki elfeledkezett erről a nemes italról, pedig rangos helyet érdemel az italfogyasztási kultúrában - véli Bolyhos László. - Jót csak jóból lehet előállítani. Kizárólag érett, tisztára mosott és egészséges gyümölcsöt teszünk a hordóba.

Nemcsak a szeszfokot, hanem a párlat réztartalmát is szigorúan ellenőrzik. Az igazi pálinkának az alapanyag illatát és ízét is lehet érezni. Az a bizonyos „ágyazás” pedig nem más, mint a főzés utáni félévi érlelés - aszalt kajsziarack gyümölcságyon -, amit újabb fél évig tartó érlelés követ.

A család hosszabb távra tervez. Az FVM-től vidékfejlesztési célirányzat címen kapott tízmilliós vissza nem térítendő támogatást határidőre fel kell használni. A komplex gyümölcsfeldolgozó üzemet jövő márciusban át kell adni.

-A vendéglátás áll majd a középpontban, ezért alakítjuk ki a tiszszobás panziókat is. A tisztes nagyságú telekre pedig kicsiny halastavat, teniszpályát is tervezünk. Ez persze a még távolabbi jövő.