

A gyulai nemzetközi fesztiválon ismét márka volt

# Gyümölcságyon érlelt Bolyhos Ágyas Pálinka Újszilvásról

**Az újszilvási Bolyhos László és társa, fia, Zoltán, az április 13-14.-i hétvégén, a Gyulán megrendezett III. Nemzetközi Kisüsti Fesztiválon a tavalyihoz hasonló nagy sikert aratott ágyon érlelt gyümölcspálinkáival: a két arany, egy ezüst-, és a négy bronzérem, no meg a legtöbb előkelő helyezéért kiérdemelt Fesztivál különdíj önmagáért beszél. Bolyhosék nemzetközileg is hírneves ágyas pálinkájukra építve a jövőben az idegenforgalmat és a falusi turizmust szeretnék meghódítani.**

Az újszilvási családi vállalkozás ágyas őszibarack és ágyas likőr pálinkája nyerte a két aranyérmét. Ez azt jelenti, hogy a bérözők három aranyból kettő került Bolyhosék vitrinjébe. A szamóca kapta az ezüstöt, a körte, az eper, a törköly és a kajszibarack pedig a bronzot. A siker nagyságát érzékelteti, hogy a világon soha ennyi pálinka még nem „mértkőzött meg” egymással: 159 pálinkát neveztek, ám a laboratóriumi vizsgálatok és a kétnapos kóstolás után 124 kisüsti - közte Bolyhosék Bolyhos ágyas pálinkái - felelt meg a szakmai elvárásoknak. Ezek közül ezúttal egy szabolcsi, pontosabban tarpai kisüsti nyerte a fesztivál fődíját. Feltehetően új Guinness-rekordban is részesek voltak Bolyhosék, hiszen az

ágyas pálinkával koccintott - melleleg egyszerre, egyidőben - a mintegy hétezeres fesztivál publikum.

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

-A huszonnegyedik órában született ennek a fesztiválnak az ötlete - magyarázza *Bolyhos László*. - Hiszen - teszi hozzá az újszilvási pálinkatermelő - a nagy nemzetközi és hazai idegenforgalmi, turisztikai versenyben szinte mindenki megfeledezett erről a nemes italról. Amely pedig rangos helyet érdemel a hazai és az európai italfogyasztási kultúrában. A magyar kisüsti legalább olyan nemes rövidital, mint a világszerte ismert konyak vagy whisky. Mi azt 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 pálinka bérőzéssel. Az újszilvási kertekben - mint a falu neve is jelzi - igen sok szilva és más gyümölcs terem. Nem véletlen, hogy Bolyhosék bérőzése évről évre növekedett: kezdetben 3 ezer liter italt főztek, napjainkban már 35 ezernél tartanak. Egyre tágul az újszilvási bérőző vonzáskörzete, már 60-70 km-ről is idehozzák pálinkának szánt gyümölcsüket a gazdák. Ez nem

akármilyen hírnév, hisz 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 a torokban kaparós, hanem lent a gyomorban melegít kellemesen - világítja meg a minősítés szempontjait az ifjabbik Bolyhos, a társ: Zoltán.

Bolyhosék többéves bérőzés után mostanában váltani szeretnének: kereskedelmi célú előállításra térnek át. Ez önálló forgalmazást jelent, saját márkanéven, önálló piaccal. Mindez a pálinkafőzés valamint a falusi turizmus és

az idegenforgalom összekapcsolásán alapul. E hónaptól már építik az új pálinkafőző-, palackozó és aszalt gyümölcs előállító üzemet. A Bolyhos és Fia címkével ellátott palackok részben boltokba és a vendéglátásba kerülnek. A Bolyhos-házban pedig ideális, pihentető környezetben kóstolhatnak majd a turista irodák által szervezett vendégcsoportok tagjai a gyümölcságyon 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 neveztek a harmadik nemzetközi pálinkafesztiválra is.

A gyümölcságyon érlelt Bolyhos féle szilva, őszibarack, kajszibarack, körte, alma, törköly, vegyes, faeper, cseresznye, szamóca, ribizli pálinka különlegességek remélhetően tovább öregbítki a hazai vendéglátás jó hírét s új híveket szereznek a magyar pálinkának - no meg a Tápivődék és Dél-Kelet Pest megye turizmusának.