

Útra kelt a Dunai hajós

2010. MÁJUS 25.

A pálinkáról is lehet úgy beszélni, mint egy szép és csinos hölgyről. És kell is.



A következő életemben pálinka leszek. Volt velünk valaki, aki így reagált a bókra. Annak ellenére, hogy ebben az életében sincs miért szégyenkeznie. Sokáig vártuk a tavaszi napsütést. Mostani helyszínelésünkhöz az égiek is áldásukat adták. Gyönyörű napsütésben indultunk péntek délben Budapestről. Velünk tartott egy csinos hölgy, Oszter Alexandra színművész., és a győzelmeiről híres Nemcsik Zsolt. Athénban volt szerencsém személyesen is szurkolni neki a kardozók egyéni döntőjében. Aztán világbajnok lett csapatban. Peking ugyan nem hozott szerencsét, de bízunk benne (minden magyarral együtt), hogy Londonban másképp lesz.

Az úti cél pedig Dunavecse, ahol 2007 nyarán indult a pálinkafőzés. Szita János és fiai úgy gondolják, aki hungarikummal foglalkozik, nem tehet rossz lóra.

A cég a hagyományos kisüsti módszert választotta. Koncz Gábort nyerték meg maguknak, hogy segítse a pálinka megismertetését. A főzde könnyű célpont, hiszen az M8-as autópálya szakasztól, alig néhány száz méter. Most 20 ezer palack a kapacitás a kereskedelmi forgalomban, de bérfőzéssel is foglalkoznak. Nemsokára hozzáépül a kóstoltató-ház is. A Dunai hajós pálinkák a 40 és az 50 fokos vitában középen állnak.

SZJ: Ez valamikor egy községi vágóhid volt. Még látszanak a vasgerendák. Mi gondoltunk egyet és 2007-ben átalakítottuk és megcsináltuk a főzdet.

- Miért?

SZJ: Már akkor is úgy éreztük, hogy a pálinkának lesz jövője. Az üzleti életben, főleg manapság, két lábon kell állni. Egyik cégünk Ferihegyen végez földi kiszolgáló tevékenységet, és arra jutottunk, hogy az ott megtermelt profitot egy termelőüzembe fektetjük. Nem beszélve arról, hogy a családom Badacsonyból származik. Szigligeten volt egy kis pálinkafőző, ahol a család készítette a „tüzes vizet.” Innen a bor szeretete is.

- Mikor kóstoltatok először párlatot?

OA: Én életemben először úgy 17 évesen ittam pálinkát. Igazi házit. Az emlék engem is a Balatonhoz fűz, hiszen rengeteg időt töltünk ott a családdal. Ráadásul később már szinte gyógyszerként is használtuk. Az édesanyám, amikor kerülgetett bennünket az influenza vagy egy sima megfázás, akkor megkínált vele. Többségében meg is úsztuk a dolgot.

- Családi gyökereid okán, hiszen édesanyád (Failoni Donatella, zongoraművész – a szerk.) Olaszországban született és nőtt fel, logikus a kérdés: milyen a viszonyod a grappához?

OA: Nekem sokkal jobban ízlik a pálinka.

- És a bor, ha már János is arra esküszik?

OA: Egy jó beszélgetéshez én a könnyű száraz fehérborokat kedvelem. Voltam néhány kóstolón, ahol megtanultam mennyire fontos, hogy egy-egy ételhez milyen bort szolgálnak fel. A családom több tagja vadász, ezért viszonylag sűrűn eszünk vadhúst. Na, azokhoz szoktam testes vörösborokat inni.

- És a vívót, mikor „döfte” le a pálinka először?

NZS: Kutatok az emlékeimben, de a pontos dátumot meg nem mondom. Tizenéves koromra esik az biztos. Én úgy tekintek rá, mint egy olyan értékre, ami hungarikum. Amit meg kell becsülni. Volt idő, amikor inkább borokat ittam ilyen alkalmakkor, azután söröket. A pálinka meg, ha úgy nézem, mindegyikhez passzol. Gondolj bele: megérkeznek a barátok és megkérdezik, mivel koccintsunk? Többnyire az a válasz érkezik, hogy ugyan megnézhetjük, mi a kínálat, de előtte egy pálinka nem okozhat bajt.

SZJ: Örülök, hogy egy csinos színésznő a vendégünk, hiszen a mi pálinkánkat is egy nagyszerű művész ajánlja. A Dunai hajós címszereplője, Koncz Gábor. Bár ő is inkább borissza, szívesen adta nevét és arcát a címkéhez, így minden palackon tisztelgünk művészetére előtt, ő pedig olyan védjegy nekünk, ami azt jelzi, hogy csak jó minőséget igyekszünk a fogyasztókhöz eljuttatni.



- Alexandra? Te is adnád arcodat egy ilyen nedűhöz?

OA: Ahhoz nekem még bizonyítanom kell.

- János, a főzde mit tervez a következő években?

SZJ: Bővülni szeretnénk, hiszen még nagyon az elején tartunk. Nyitottunk egy kis üzletet Dunaújvárosban, a sétálóutcában, de szeretnénk egyet természetesen a fővárosban is. És persze mint mindenki, így mi is szeretnénk, ha minél több étteremben kaphatóak lennének termékeink. Kemény munka lesz, de kitartóak leszünk.

- Zsolt, London lesz a karriered vége?

NZS: Az is lehet. Ezen még nem nagyon gondolkodtam. Szerencsére a vívás nem olyan sport, mint az úszás, ahol 25 évesen már öregnek számít az ember. Ugyanakkor, ha London után rám nagy szükség lenne, annak nem örülnék, mert akkor az azt jelezné, hogy bajban a kardvívás. Egy szép éremmel és örömmel adom át a stafétát.

Úgy terveztük csak 5-6 féle pálinkát kóstolunk. De egy igazi főzdében voltunk, ahol nem úszhattuk meg, szinte a teljes szortimentet. A péntek délután is megsegítette ezt. Igaz, Zsolt még edzésre ment. Úgy tudjuk túlélte. Sőt! Az edzőpartnere is.

Alma, barack, vilmoskörte, birs, szőlő – ezek voltak az általunk legkedvesebbnek ítélt tételek. Persze ahány ízlés, annyi féle. Érdeemes kóstolgatni.

Szerző: Szűcs Péter