

Mártonék pálinkás hódításai

Eleinket idézve: életital a magyar pálinka? Hát persze, hogy az! Életvíz. Egyik mai helyszíne Györköny. Kedves tolnai kisfalu. Többemeletes pincesoráról és az errefelé alapbornak számító Kékfrankosáról is nevezetes. Ám az utóbbi években a györkönyi pálinka is kezdi beírni nevét a hazai és külföldi sikertörténeti krónikába. Köszönhető ez a "Márton és lányai" néven ismertté vált vállalkozásnak is.

Pálinka- és lánynéző-be érkezünk a Vitalis Kft. györkönyi telephelyére, ahol - bár május 1-jét írunk - munka közben találtuk **Márton Jánost** és az öt körbevevő hölgycsapatot: Feleségét, **Marietát**, lányait: **Barbarát és Edinát**, valamint a család beltagjának számító sógornőt, **Gabriellát**.

Illik tisztázni mindjárt a legelején, hogy a cégalapító eredeti foglalkozására nézve villamosmérnök és szépívvé szakmai pályafutását a közeli Paksi Atomerőműben fejezte be nemrégiben. Mint szabolcsi gyökerű ember a gyümölcshöz (almához) már gyermekkorától erősen kötődik, és amikor Györkönyt szemelte ki majdani üzleti vállalkozásainak helyszínéül, édes-

apja meg is kérdezte: "miért nincs még gyümölcsösöd?" Hát lett. Olyannyira, hogy az itt készülő kitűnő pálinkák sorra hódítják el a különböző hazai és európai szakmai versenyek előkelő díjait. Egyetlen esztendő alatt megduplázták korábbi értékesítését. De menjünk csak szép sorjában!

- Az almával foglalkozó ember tudja, hogy ezt a gyümölcsöt eladni egyre nehezebb. - mondja hölgy családtagjai karéjától körbeölelve kis pálinkaüzemének irodarészen Márton János. - Több mint tíz éve úgy gondoltam, hogy a családra alapozva inkább pálinka készítésébe fogok. 1991-től számítva tavalyi nyugdíjazásomig lépésről lépésre felépítettük üzleti stratégiánkat. Kialakítottuk pálinkacsaládunkat és lehetőségeinkhez mérten megkerestük helyünket a piacon.

Mérnökemberre jellemző átgondoltság háttérével családi erővonalak is segítik ezt a vállalkozást. Marietta az értékesítés, adminisztráció és marketing felelőse a kezdetektől fogva, Barbara - képzett köz-



gazdász-pénzügyesként - megszerezte a pálinkagyártáshoz elengedhetetlenül szükséges szakképesítést, nyomban meg is kapta a "családi tanácstól" az üzemevetői kinevezését. Edina - aki szintén pénzügyi vonalon dolgozik - a tervezés, piacelemzés fontos feladatát

látja el. Ne gondoljuk persze, hogy mindenki ragaszkodik beosztásához, hiszen látogatásunk idején az egész család címkézett, dobozokat pakolt és (ami külön is lenyűgöző) tették mindezt derűsen, felszabadultan. - Három nagy tevékenységi kör jellemzi a mi pálinkás küldetésünket - tájékoztat a családfő. - Igazi hobbi az érlelt italok készítése, nevezetesen a brandy, közülük is meghatározóan az almabrandy készítése. De nem kapkodok, és volt erőm ahhoz, hogy a brandykból tizenkét éves minőséggel is kínálni tudjak! Pálinkacsaládunk kiteljesedett: barack, cseresznye, alma, körte. Piaci fogadtatásuk kecsgetetőnek mondható. Palettánkon fontos a prémium termékek csoportja, melyek közül az Irsai Olivér idén februárban a bécsi Destillata nemzetközi versenyen elnyerte az Év Pálinkája címet. Muscat Ottonellel és vilmoskörténnel, törköly kategóriában egy ezüstérmét érdemeltünk ki. És ne feledkezzünk meg egy, az utóbbi időben fokozatosan elfogadott és megismert új

üzleti sávunkról sem! Nagy hazai borvidékeinken tevékenykedő nevesebb borászok felfedeztek bennünket és boraikból seprő- és törkölypálinkát készítenek. Jóleső érzés számomra, hogy ezek az élbeli szakemberek hallgatnak rám és kezdik komolyan venni a törkölyt is! A maga valóságában is fényes bizonyítéka ennek, hogy néhány hete a brüsszeli pálinkás Mundialról ezüstérmével térhettünk haza. A névjegyén "tanácsadói" címet megjelölő Márton Jánossal és lányaival üzemi sétára indulunk.

Bejárunk két pinceágot: gyönyörű hordó-sorok, kitűnő, míves gondossággal elkészített italok... A - bérfőzést is vállaló - szesz-főzde egyszerre képes hagyományos és a legkorszerűbb eljárású műveletekre. Megtekintjük még a Márton-pálinkák "hadtesteit" befogadó raktárat. Itt fedezzük fel a györkönyi pálinkás manufaktúra legújabb, fiataloknak javasolt termékcsoportját. Márton mester ugyanis úgy látja, hogy ez a korosztály még nem eléggé szereti a pálinkát, ezért 17 fokos, almából, szőlőből készült likőrborokkal gerjeszt kedvet fogyasztásukhoz. "Marietta" elnevezésű szelíd változatait veszik is nagy előszeretettel.

A házigazdával és a "lányokkal" még szót ejtünk arról is, hogy szeretnének megjeleníteni minél több italszakkoltban. Olyanban, mint például a fővárosi Veres Pálné u. 30.sz. alatt található, Hellinger Ágnes vezette boros mintaüzlet. Ennél méltóbb környezetet keresve sem találtak volna pálinkáiknak! A marketing jelentőségét is hangsúlyozván mondják: ahol csak lehet, fesztiválokon, bemutatókon, versenyeken jelen kell lenniük, hiszen a személyesség alapozza meg legjobban a bizalmat. Talán nem túlzás: Márton János nemcsak lányait és asszonyát, hanem a fogyasztókat is meghódította.

Vitalis Kft.

7045 Györköny, Arany János u. 359.,
Tel: (75) 352-234

Különleges bortúra

XI. alkalommal hangzott el a hirdető ige: föl, föl, fiúk az útra! Újfent neves művészeti, sport-, újságíró- és közéleti személyiségek is volán mögé ülnek, hogy ráirányítsák a közfigyelmet az egyébként kétségbevonhatatlan tényre: a magyar ember lelkének része a bor! A Magyar Borok Útja Rallye idén is augusztus utolsó hétvégéjén indul az Országház előtt s három nap után a Parlament elé tér vissza. Az ez évi verseny mezőnyében kereken száz 1,4-es Ford Fusion személygépkocsival róhatják a kilométereket a versengők. A magyar borút-kalandozást kiöltő **Regőci Attila** pr-üzletember és **Ferjancz Attila** - immár élő legendává vált - autóversenyző nem pusztán a hazai borok népszerűsítését célozta meg, hanem a több ezeréves magyar borkultúrát ötvözte 22 borvidékünk, gasztronómiánk, vendégforgalmi vonzerónk értékeivel, a közlekedésbiztonság s a környezetvédelem szerfölött fontos közfigye-



lembe történő helyezésével. Ez a bortúra játék is, ami - mint tudjuk a gyermekektől - a legkomolyabb dolog a világon. Miként ezen autóstalálka is az. Az idei túrán hazánk keleti részének természeti, történelmi, (bor)kulturális, gasztronómiai kerekedik körbe a résztvevők. A főbb napi célállomások: Budapest, Debrecen, Miskolc-Lillafüred. A balesetmentesen "tekerők" to-

vább gyarapítják a honi borbarátok táborát, a borlovagrendek tagjainak seregét. Természetesen olvasóink is jelentkezhetnek az óbuda szék helyű R.E.G.Ő. Kft.-nél, ha kedvet éreznek a Viadom Kft., Paksi Atomerőmű Rt., Ivanics kft., Magyar Villamos Művek, Allianz Hungária Biztosító, Állami Autópálya Kezelő Rt., Budapest Közgyűlésének Turisztikai Bizottsága, Debrecen és Miskolc önkormányzata, Kisvárosi Önkormányzatok Szövetsége, valamint a Karthago Tours, Stiefel Eurocart, Danubiana Borászat, Biofilter Környezetvédelmi Rt. s mások, megannyi média (pl. MTV, Duna TV, Sztár FM, Danubius és Juventus Rádió, Magyar Mezőgazdaság, Mix Magazin, Elite, Playboy, illetve magazinunk által támogatott bortúra-zás. (Tel.: 325-05-35.)

Magyar pálinka- és likőrsikerek

Külföldön is erős a hungarikum, amint azt az idei, Bécsben rendezett Destillata 2006 Közép-Európai Párlatversenyen kiderült. A magyar pálinkafőzdek bronzérmesek lettek a 8 ország 143 termelő 1300 terméke közötti összesítésben. Hazánkból 9 főzde csaknem 70 pálinkával, valamint likőrrel nevezett be, ezek közül 40 került dobogós helyre. Az Agárdi Pálinkafőzde - érmei mellett - 3. alkalommal nyerte el a Nemzetgyőztes címet. Kiválóan szerepelt a györkönyi Vitalis Kft. Irsai Olivérjét az Év Pálinkájává választották. Érmekkel gazdagon tért haza a Zwack Unicum, a Brill Market, a Treffpunkt GAR, a Tarpa Tarpa, a Kökötő Kft. s a Miskolci Likörgyár.

