



„Márton és lányai” Pálinkák

TULAJDONOS • OWNER
MÁRTON JÁNOS

A „Márton és lányai” pálinkák megálmodója Márton János mérnöki munkája mellett – hobbiként – sajátította el a pálinkafőzés tudományát és indította útjára a családi vállalkozást felesége és lányai segítségével.

Az 1991-ben alapított vállalkozás a Vitalis Kft. Tolna megyében, Györkönyben található.

A cég kezdetben bor- és almapárlat előállításával foglalkozott. Mióta megvásárolták a 100 éves györkönyi községi pálinkafőzdét, a közvetlen, fatüzelésű kisüstöket átalakítás nélkül üzemeltetik, érlelőpincének 100-150 éves borpincét használnak.

Sok vívódással járt, hogy előállítható-e magyar szőlőből, magyar kisüsten, magyar tölgyfa hordóban érlelt kitűnő minőségű brandy? Az elért eredmények a kérdést eldöntötték. Így a termékpalettán mára már 10-12 éves érlelésű, kétszeres aranyérmes X.O. minőségű „Bardin” brandyt, valamint a hazai és nemzetközi versenyeken elismert érlelt „Bardin” almapálinkát kínálhatják.

1994-ben a tevékenység többféle, hazai gyümölcsből készített párlat készítésével bővült. A pálinkákkal kapcsolatban felismerték, hogy a fogyasztói igények preferálják az osztrák vagy német pálinkafőzőkön desztillált gyümölcsillatú termékeket, ezért a cég 2003-ban beruházott egy 150 literes, erősítő feltétespálinkafőzőt Németországból, Ulrich Kothe műhelyéből.

A hagyományos pálinkafajták, mint a barack-, vilmoskörte-, cseresznye- és törkölypálinka mellett Márton János – megvalósítva álmát – létrehozta a kirobbanó, parfümös illatú „Reserve” termékcsaládot.

A „Márton és lányai” pálinkák minőségének megmérettetése érdekében rendszeresen részt vesznek hazai (HunDeszt) és nemzetközi (osztrák Destillata és belga Concours Mondial) párlatversenyeken, ahol minden évben számos díjjal – arany-, ezüst-, bronzérem – jutalmazták a Márton pálinkák kiváló minőségét. Így lett a családi vállalkozás egyik büszkesége az „Irsai Olivér” szőlőpálinka, amely 2006. évben a Destillata versenyen „Az év pálinkája” díjat nyerte el.

Bár a piac igen telített, mára már bebizonyosodott, hogy a válogatott gyümölcsből, gondos munkával készített „Reserve” család tagjai – mint a málnapálinka, vilmoskörte-pálinka, a muskotályos törkölypálinka, a vadszederpálinka, az „Irsai Olivér” szőlőpálinka a kulturált pálinkafogyasztók kedvenceivé váltak.

While working as an engineer, János Márton, the inventor of ‘Márton és lányai’ (Márton & Daughters) fruit brandies, had acquired the skills of fruit brandy making as a hobby and then launched a family business with the help of his wife and daughters. The business founded in 1991 (the limited liability company Vitális Kft.) is based in Györköny, in the county of Tolna.

Initially, the company dealt with producing distilled wine and apple spirits. Since buying the century-old fruit brandy distillery in the village of Györköny, the directly wood fired small stills have been operated without conversion and a 100 or 150 years old wine cellar is used for maturing the spirits.

It had to be seriously considered whether an excellent quality brandy could be made from Hungarian grapes, in a small Hungarian home style still, followed by maturing in Hungarian oak barrels. But, the results were affirmative. Therefore, by now the product range includes the 10 to 12 year old X.O. quality ‘Bardin’ brandy which has been awarded a gold medal twice, and the matured ‘Bardin’ apple brandy - well-appreciated at domestic and international contests.

In 1994, the activities were expanded by making several distilled spirits from Hungarian fruit. In association with the brandies, it has been recognised that consumers prefer fruit-nose products made by Austrian or German fruit brandy distillers, and therefore the company invested in 2003 into a 150 litre, dephlegmator type fruit brandy distiller from the Ulrich Kothe workshop, Germany.

In addition to the conventional kinds of fruit brandy like apricot, William’s pear, cherry and grape-skin brandy, János Márton – making his dream come true – created the powerful perfumed nose Reserve range.

To have a feedback about quality, the ‘Márton és lányai’ brandies regularly participate in Hungarian (HunDeszt) and international (the Austrian Destillata and the Belgian Concours Mondial) distilled spirit contests, where the excellent quality of Márton fruit brandies is recognised every year by several prizes, like gold, silver and bronze medals.

This is how the grape brandy Irsai Olivér became a pride of the family business, and won the ‘Fruit Brandy of the Year’ award in the year 2006 at the Destillata contest.

Although there is a glut in the market, it has been proven by now that the members of the Reserve range, like the raspberry brandy, William’s pear brandy, Muscat grape-skin brandy, wild bramble brandy, and Irsai Olivér grape brandy, all made from selected fruit by hard working people, became the favourites of decent fruit brandy consumers.



INFORMÁCIÓ • INFORMATION

Vitalis Kft.
 7045 Györköny, Arany János u. 359.
 Telefon: 72/352-184, 28/412-552
 E-mail: vitalis2@enternet.hu