

□ AZ EREDETVÉDETT SZATMÁRI SZILVA



Nemcsak Magyarországon, hanem a környező országokban is jellemző a szilvapálinka készítés. A főzés kezdetéről már a 16-17. századból vannak említések. A szilva hosszan termő kiváló cukortartalmú szinte gondozásmentes fa. Vannak az országnak kitüntetett helyei, ahol kifejezetten nagy számban fordulnak elő. Ezek a vidékeket a szilva hazájaként szokták emlegetni. Ilyen területek az ország keleti területén Vásárosnaménytől Tiszabecsig, a Tisza és a Szamos vidékén található. E tájak jellemző fajtája a kékszilva vagy macskatökű, aminek állítólag cefrójától is be lehet rúgni. Lekvárfőzésre is kitűnően alkalmas a penyigei vagy nemtudomka. Pálinkának alkalmas még a boldogasszony szilva, a lotyó vagy fosószilva. A Benedekfalvi Luby Margit ezt írta 1939-ben: "ebből a 4 kékszilvából főtt szilvórium hasonlíthatatlanul értékesebb, zamatosabb mint az ország többi részén veresszilvából főzött szilvórium." A szatmári szilvapálinka elnevezés Európai Unió védettséget élvez. **SZILVA**



A szilva magas cukortartalma és C vitaminban való gazdagsága miatt mindenhol jól használható gyümölcsfa. A gyümölcs lehet magvaváló, félig magvaváló vagy nem magvaváló fajta. Alakja gömbölyű vagy enyhén nyúlt, színe hamvaskék vagy vörös. Egy régi magyar fajta a Besztercei kellemes ízű, zamatú, magvaváló fajta. Húsa sárgás, színe hamvaskék. Termőfaja bő termést ad, de későn fordul termőre. Pálinkafőzés szempontjából a Besztercei Muskotály értékesebb. Körülbelül ugyanolyan tulajdonsággal rendelkezik, mint rokona, de kellemes fűszeres muskotály illata miatt értékesebb alapanyagnak számít.

{jb_bluebox}

Nagy jelentőséggel bír egy másik magvaváló szilvafajta a vörös mely Békés megyében, főznek nagy mennyiségben pálinkát.

{/jb_bluebox}

A Szatmár-Beregi részen kizárólag ezen a vidéken term, a nép körében csak "nemtudom" szilvának emlegetett páratlan aroma anyagú szilvafajta. Nemtudom szilva alapvetően bio, gondozásmentes fa. Nem permetezik, magától terem saját magjáról, tősarjról szaporodik. Különleges jó érzi itt magát a klimatikus viszonyok miatt. Belőle főzött pálinkájának elmaradhatatlan jellegzetessége a magíz.

Legfontosabb fajtái: Besztercei szilva, Olasz kékszilva, Vörös szilva, Rigószilva és a különféle Jugoszláv fajták.

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA



A Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvező éghajlati viszonyai között, a kedvező mikroklíma hatására tudott meghonosodni az évszázadokkal előtt a négy féle vadon termő szilva: kékszilva, penyigei v. nemtudom-szilva, boldogasszony-szilva és a lotyószilva. Ezen a területeken nagy hagyománya van a gyümölcsstermesztésnek (szilva, alma, meggy stb.) Már több évszázaddal ez előtt nagy kiterjedésű gyümölcsösök jellemezték ezt a Tisza, Szamos, Túr, Kraszna folyók által szabdalta, egyébként festői szépségű, máig érintetlen vidéket. Az itt élők nem csupán nyersen értékesítették termékeiket, de hagyományos receptek szerint a páratlan zamatú gyümölcsökből késztermékeket is előállítottak. (lekvárok, aszalványok, pálinkák stb.) `{/jb_bluebox}`A szatmári szilvapálinka készítéséhez Penyigei és a Besztercei szilvafajtát használják fel. Más szilvafajtát maximum 20%-ban tartalmazhat. A fajtaazonosságon túl romlóhibától, idegen anyagoktól mentes zöld vagy penészes részeket nem tartalmazó optimális érettségben leszedett szilvából készül a cefre. Cefrőzés előtt a szilva magját eltávolítják úgy hogy 20%-a a cefrében maradjon. Magozógép hiányában a hagyományos módszert követve végzik a cefre erjesztését. A szilvát magosan erjesztik. A cefreérés folyamán a magok a kád aljára süllyednek le, amit felöntéskor nem mernek bele a főzőüstbe.

`{/jb_bluebox}`

Az erjesztés hagyományosan 200 l-es hordókban, több tíz mázsás fakádakban történik. Ipari technológiáknál nem ritka a több száz mázsás földbe vájt erjesztőgödör. Mindkét módszernél biztosítani kell a széndioxid védőpárna kialakulását. Hagyományosan ezt a cefrés hordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldják meg.

árlás hagyományos kisüsti módszerrel történik, több lépcsőben. Az üstök térfogata nem haladhatja meg a 1000 litert. A lepárlás elengedhetetlen kelléke a részüst.

A pálinka alkoholtartalma legalább 40%. Tükrösen tiszta, színtelen vagy érlelés miatt enyhén aranyárga színű. Íze és illata kellemes szilvára jellemző, határozott magzattal.

Tárolása fa vagy acéltartályban. Érlelési idő legalább 3 hónap.

ÍZ- ÉS ILLAT JELLEMZŐI: Szilvából nyert pálinkák illatösszetevőit tekintve egyszerű szerkezetűek, mint pl. a baracké ugyanakkor fajsúlyosabb, férfiasabb pálinkájukban szépen kiegyensúlyozott gyümölcsös édesség és hársfavirág-jelleg mutatkozik, szép és lágy vaníliás, fahéjas, fűszerességgel. Illatalkotóiban a csokoládés, kakaós illatok tipikusak, növényi jelleggel, világos aromatikával. Összhatásában ezeknél a pálinkáknál a gyümölcs tipikusság mellett erőteljesen fellelhető a csokoládés, fűszeres jegyek, diszkrét, de meleg gyümölcsösség és a csonthéjasakra jellemző enyhe háttér magzamat, amely pirított mandula képzetét kelti, enyhén füstös háttérben.

[SEO by Artio](#)