Wielu domowych destylatorów zadaje sobie pytanie: jak zrobić (dobrą) śliwowicę ?

Przejdźmy zatem do rzeczy.

Śliwowica jest spirytusem śliwkowym rozcieńczonym wodą do mocy konsumpcyjnej . Ogólny sposób jej wytwarzania ("przefermentuj zacier ze śliwek i oddestyluj") jest jednak na tyle ogólny, że wymaga dłuższych wyjaśnień.

Tradycja wyrobu tego trunku pochodzi z Bałkanów. Jest to o tyle zrozumiałe, że na obszarze tym, ze względu na warunki klimatyczne, śliwy znalazły idealne warunki siedliskowe. Rośnie ich tam bardzo dużo, a śliwki osiągają stan pełnej dojrzałości i związaną z tym dużą zawartość cukru.

Metoda wyrobu śliwowicy dotarła do Polski prawdopodobnie wraz z pasterzami owiec przemierzającymi Karpaty w poszukiwaniu pastwisk. Tą samą drogą trafiła do nas m.in. technologia wytwarzania bryndzy.

W dzisiejszych czasach śliwowicę produkuje się głównie w Serbii, Bośni, Słowenii, Chorwacji (np. znana u nas Badel Sljivovica, 53 %), Rumunii (nosi tu nazwę ,,tsuica”), na Węgrzech (palinka szilva), w Czechach (znany producent Jelinek, kilka gatunków) ,Słowacji jak również w Niemczech (,,zwetschgenwasser”), Austrii i Szwajcarii (,,pflumliwasser” z okrągłych, b. słodkich śliwek z okolic Bazylei) a także Alzacji, Burgundii i pn. Włoszech.

W Polsce robi się metodą przemysłową m. in. "Passover Slivovitz” (Polmos Bielsko-Biała, 70% alk.), "Monastyrkę” (43 %), ,"Śliwowicę Podbeskidzką” i "Śliwowicę Szydłowską” (obie prod. Toorank). Z produkcji śliwowic regionalnych znane są u nas Łącko i Szydłów. Ta ostatnia miejscowość uważa się za stolicę polskiej śliwki i , jak się chwali, dostarcza owoce również do Łącka (sic !!!).

SUROWIEC I JEGO PRZYGOTOWANIE.

Do wyrobu śliwowicy można użyć różnych gatunków śliwek, lecz najbardziej klasyczne są węgierki zwykłe. Podstawowym warunkiem jest oczywiście to, żeby owoce były aromatyczne. Muszą być zatem dojrzałe. Niektóre odmiany dużych węgierek jak również większość tzw. mieszańców nie spełniają tego warunku. Wystarczy powąchać garść śliwek i sprawa będzie jasna. Dobrych rezultatów spodziewać się można po zacierze z różnych gatunków śliwek, np. ałyczy (niepoprawnie zwanej mirabelką), renklody i węgierki zwykłej (zwanej w niektórych regionach kraju korzeniówką). Odmiany te owocują w różnym czasie, dlatego też fermentacja może się przeciągnąć na parę miesięcy.

Śliwki można zbierać w postaci spadów, otrząśnięte z drzewa lub zrywane. W każdym wypadku nadają się wyłącznie owoce dojrzałe, nie porażone pleśnią ani nadgniłe.

Po zebraniu owoce należy dobrze umyć. Zabieg ten ma na celu usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych, środków stosowanych w chemicznej ochronie roślin oraz zmniejszenie szkodliwej mikroflory.

Zabieg mycia pomijany jest w przypadku, gdy fermentację prowadzić chcemy na drożdżach dzikich.

FERMENTACJA

Przed fermentacją śliwki należy rozdrobnić. Możemy to zrobić ręcznie lub mechanicznie. W tym drugim przypadku można użyć młynka do owoców wyposażonego w dwa walce zębate obracające się przeciwbieżnie.

Dobre rezultaty daje wiertarka elektryczna z mieszałem do zaprawy. W tym wypadku należy najpierw część śliwek zgnieść miażdżąc je przez nacisk (napęd wyłączony), a następnie na niskich obrotach rozdrobnić owoce na miazgę.

Dodatek enzymów pektolitycznych powodujących upłynnienie miazgi jest wskazany, ale niekonieczny.

Najbezpieczniejsze jest użycie do fermentacji drożdży szlachetnych. Polecić tu można szczególnie suche drożdże aktywne. W tym wypadku, ponieważ zależy nam na szybkim zafermentowaniu, możemy użyć bayanusów (np. Fermivin PDM z oferty Biowinu lub popularnych w naszym kraju IOC Bayanus). Jeśli ilość zacieru jest duża (powyżej powiedzmy 50 kg) powinniśmy przygotować matkę drożdżową (również na śliwkach) w ilości ok. 20 %. Ma to celu szybkie opanowanie nastawu przez drożdże szlachetne, a tym samym zdominowanie szkodliwych mikroorganizmów.

Możliwa jest również fermentacja na drożdżach dzikich. Wiąże się ona jednak w naszych warunkach z pewnym niebezpieczeństwem zaoctowania zacieru z powodu wolniejszej pracy tych drożdży i mniejszej zawartości cukrów w krajowych śliwkach (ok. 10 %) w porównaniu ze śliwkami np. bałkańskimi (ok. 20 %).

Jako naczynia fermentacyjne dobrze sprawdzają się beczki z HD-PE (polietylen o wysokiej gęstości) lub tradycyjne pojemniki z polipropylenu. Zamknięcie hydrauliczne w postaci np. rurki nie jest konieczne. Wystarcza tu lekkie rozszczelnienie pokrywy.

Fermentacja powinna być prowadzona w niskiej temperaturze (poniżej 20 ^{o}C) w celu zachowania jak największej ilości substancji zapachowych.

Purystyczne podejście do wyrobu śliwowicy nie akceptuje dodatku cukru.

Przeprowadzone badania degustacyjne potwierdzają jednak, że rozsądny jego dodatek rzędu maks. 10 % ilości śliwek (czyli 1 kg cukru na 10 kg śliwek) nie wpływa znacząco na jakość gotowego wyrobu. Decyzja w tej kwestii należy do destylatora.

W znanych konkursach dla destylatorów zawodowych (głównie rzemieślniczych) np.

DESTILLATA w Austrii jakikolwiek dodatek cukru jest zabroniony. Zasadę tę egzekwuje się przez badania chromatograficzne zwycięskich alkoholi.

Po zainicjowaniu fermentacji na powierzchni naczynia pojawia się tzw. czapa. Należy ją zatapiać dwa razy dziennie, co sprzyja ekstrakcji i zmniejsza ryzyko zaoctowania. Przy okazji mieszania warto kontrolować zapach zacieru.

Fermentacja może się przeciągnąć na dość długi czas jeżeli stosujemy taktykę dolewania miazgi śliwkowej w miarę pozyskiwania owoców.

Po odfermentowaniu zacieru możemy przystąpić do destylacji. Gwoli ścisłości należy tu dodać , że niektórzy wytwórcy przetrzymują zacier kilka miesięcy (np. do wiosny następnego roku) w nadziei na bardziej aromatyczny wyrób związany z procesami dojrzewania.

DESTYLACJA.

Jest to chyba najważniejszy etap wytwarzania śliwowicy. Absolutnie kluczowa jest tu sprawa aparatury. W poniższym opisie pominiemy aparaturę szklaną, ponieważ przy jej pomocy uzyskać można jedynie laboratoryjne ilości gotowego wyrobu.

Podstawowym typem aparatury odpędowej jest w tym przypadku aparatura z płaszczem grzewczym (najczęściej wodnym lub olejowym). Grzanie bezpośrednie tak gęstych zacierów jak śliwkowy prowadzi z reguły do przypalenia go w kotle co skutkuje posmakiem spalenizny w destylacie.

W tradycyjnej metodzie produkcji śliwowicy stosuje się proste aparaty odpędowe typu alembikowego. Odpęd jest dwustopniowy. Najpierw oddestylowuje się cały spirytus śliwkowy, a w następnej destylacji oddziela się i odrzuca frakcję początkową (przedgony zwane inaczej

głową) składającą się głównie z aldehydów oraz końcową (pogony).

Główna frakcja (tzw. serce) jest użytecznym destylatem owocowem (spirytusem śliwkowym). Jego odpęd prowadzi się do spadku mocy do ok. 45 %. Jest to jednak granica płynna i decyzja zależy od umiejętności destylatora. Zbyt późne przełączenie na odbiór pogonów grozi tym, że w destylacie znajdzie się za dużo psujących smak fuzli (wyższych alkoholi). Wiąże się z tym długi czas dojrzewania śliwowicy w celu osiągnięcia harmonijnego smaku. Niewielka część przedgonów jak i pogonów powinna jednak trafić do destylatu, ponieważ znajdują się w nich związki chemiczne tworzące i wzbogacające później aromat śliwowicy. Decyzja jaka to być powinna część zależy od wyczucia i doświadczenia destylatora.

Po frakcji głównej odbiera się pogony (tzw. ogon). Destylację kończy się przy spadku mocy destylatu do ok. 10 %, ponieważ dalsze jej prowadzenie nie jest uzasadnione ekonomicznie. Dobrą praktyką jest zbieranie co jakiś czas destylatu w mniejszych naczyniach co ułatwia późniejszą decyzję co do ich losu.

Innym typem aparatu odpędowego zyskującego ostatnio słusznie dużą popularność jest urządzenie z krótką kolumną, z wypełnieniem odpowiadającym kilku tzw. półkom teoretycznym. Wysokość kolumny to zazwyczaj ok. 50 cm., zaś wysokość i rodzaj wypełnienia a także inne parametry procesu (wielkość współczynnika powrotu, intensywność chłodzenia deflegmatora, moc grzania itd.) zależy od wiedzy i doświadczenia destylatora. W szczególności dotyczy to mocy odbieranego produktu, która nie powinna przekroczyć ok. 70 %. Większa moc świadczy o zbyt dokładnym oczyszczeniu spirytusu owocowego i pozbawieniu go znacznej części pożądanych substancji aromatyczno-smakowych.

Aparatura tego rodzaju zapewnia przy jednokrotnym procesie (oszczędność czasu i energii) odpowiednie rozdzielenie frakcji, lepsze niż w przypadku alembików.
Czołowe firmy produkujące małe aparaty odpędowe (np. Holstein czy też Christian Carl) zalecają swoim klientom właśnie takie rozwiązanie.

DOJRZEWANIE ŚLIWOWICY.

Ponieważ uzyskany w czasie destylacji produkt ma surowy smak określany przez niektórych jako ,,owocowy bimber” , wymagane jest jego starzenie.

W tym czasie następuje harmonizacja i zaokrąglenie smaku. Czas dojrzewania zależy od wielu czynników, ale można przyjąć, że po minimum dwóch latach (w najlepszym przypadku po roku) otrzymamy śliwowicę niezwykle przyjemną w piciu. Jak zatem widać jest to alkohol dla cierpliwych.
Tradycyjnie śliwowica dojrzewa w beczkach dębowych używanych poprzednio do starzenia białego wina. Nigdy nie są to jednak beczki nowe. Istnieje również duża grupa producentów prowadząca proces starzenia wyłącznie w naczyniach szklanych- rezultatem jest śliwowica bezbarwna.
W warunkach amatorskich zalecić można te drugą metodę lub niewielki dodatek prażonych wiórów dębowych. Ich nadmiar skutkuje pojawieniem się niepożądanych jednak w tym przypadku tonów garbnikowo-waniliowych. Najlepszymi naczyniami w praktyce amatorskiej są gąsiory i balony szklane, które nie powinny być zapełniane do końca ani też zamknięte zbyt szczelnie,. Śliwowicę dobrze jest od czasu do czasu przewietrzyć np. przez przelanie do innego naczynia. Zapewnia to niezbędną do prawidłowego dojrzewania ilość tlenu. Dobre warunki do starzenia panują w miejscach o względnie dużych wahaniach temperatury np. na poddaszach.

JAK PIĆ ?

Na podstawie wielu degustacji odpowiedzialnie stwierdzić można, że optymalna moc śliwowicy to 45-50 %.
Moc 70 % ma, jak się wydaje, tylko robić wrażenie na konsumencie, bo porażone takim poziomem alkoholu kubki smakowe nie są w stanie przekazać nam całego bogactwa doznań.
Temperatura śliwowicy podczas degustacji powinna zawierać się w przedziale 15- 20 ^{o}C.
Osiągnąć ją można po 2-3 min. od chwili wlania alkoholu o temperaturze pokojowej do zmrożonego kieliszka. Praktykowane przez niektórych mrożenie śliwowicy ma na celu głównie ukrycie jej wad.