



VODKA WODKA

Deutschlands renommierter Spirituosen-Experte
Bernhard Schäfer präsentiert exklusiv
Wissenswertes und genussvolle Spezialitäten
aus der Welt des Wodkas



Bernhard Schäfer

Der renommierte Spirituosen-Experte Bernhard Schäfer verfügt über langjährige Erfahrung als Barchef. 1999 widmete er sich beruflich ganz der vielfältigen Welt der Spirituose. Heute ist seine Fachkompetenz als Jurymitglied in renommierten internationalen Spirituosenwettbewerben wie dem ISW-Internationalen Spirituosenwettbewerb, IWSC-International Wine and Spirit Competition oder dem Concours Mondial du Vin et Spiritueux gefragt. Bernhard Schäfer berät als unabhängiger Spirituosenautor die Industrie und den Fachgroßhandel in Vorträgen und Tastings.

1996 | Keeper of the Quaich

2007 | Master of the Quaich

V.i.S.d.P.
Bernhard Schäfer,
Ludwig M. Bittner
Ketzelsstr. 7 | 90419 Nürnberg

Die Geschichte des Wodka

Wodka ist sehr wahrscheinlich in unserer nördlichen Hemisphäre die „Ur-Spirituose“. Als die Kunst der Destillation zu uns vordrang war Getreide der Grundstoff, der zur Verfügung stand. Die Geschichte der Destillation ist jedoch viel älter. Es existieren Darstellungen aus Ägypten, die über 3000 Jahre alt sind und Destillationsgeräte zeigen – was genau damit hergestellt wurde ist allerdings nicht bekannt. Bereits 350 v. Chr. hat man in Griechenland die Wasserbad-Destillation praktiziert.

Es existieren Quellen aus dem 8. Jahrhundert die aus Polen und Russland berichten, dass dort der Alkoholgehalt mittels Gefrieren erhöht wurde, denn beim langsamen Gefrieren wird das reine Wasser zuerst fest und die anderen Bestandteile konzentrieren sich im ungefrorenen Teil.

Die Mauren hatten wohl um 900 bereits Destillationsgeräte, die den heutigen Pot Stills ähnelten und stellten damit Duftstoffe aus Pflanzen her. Zu dieser Zeit war eines der Zentren in Andalusien. Über diesen Weg kam die Destillationskunst zum Beispiel auch nach Schottland.

Getreidebrand aus Polen ist wohl seit 1405 bekannt. Damals aber nicht als Wodka, sondern als „Wässerchen“ („gorzálka“), was soviel wie Schnäpschen bedeutet. Der Begriff Wodka tauchte im ersten Drittel des 16. Jahrhunderts in Polen auf und bezog sich damals zunächst auf Parfüm. Um 1580 wurde Poznań (Posen) zum Zentrum der polnischen Wodkaproduktion. Gut 60 Jahre später gab es in Polen das erste Lehrbuch über die Herstellung von Getreidebränden.

In Russland soll Zar Iwan (der Schreckliche) 1540 das erste Staatliche Wodka Monopol eingeführt haben. Lizenzen zum Destillieren gab es nur für die Adligen. Es ist davon auszugehen, dass natürlich auch Schwarzbrenner auf den Plan traten.

Zar Peter I. (der Große) lies sich 1681 den „Strafbecher“ einfallen; d.h. Adlige, die in Ungnade fielen, hatten einen Liter Wodka auf einmal zu trinken. Wer dies überlebte hatte als zusätzliche Schmach volltrunken nach Hause zu laufen.

Im Jahre 1902 wurde per Gesetz der „Moskau Wodka“ als Messlatte eingeführt; ein Wodka aus Roggen mit 40% Volumen ohne Zugabe von Aromastoffen unter Verwendung von weichem „lebendigem“ (also nicht destilliertem) Wasser.

In Skandinavien gibt es ebenfalls eine lange Tradition der Wodkatherstellung. Die Schweden haben wohl ebenfalls bereits im 15. Jahrhundert destilliert. Hochprozentiger Alkohol wurde hier auch zur Herstellung von Schwarzpulver benötigt. Das Brennen zum Eigenbedarf stand in Schweden an der Tagesordnung, so gab es in den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts über 175.000 registrierte Brenner und das bei einer Gesamtbevölkerung von nur 3 Millionen.

Nach der Sowjetischen Revolution emigrierten einige der Familien aus der Wodkabranche in den Westen, um dort weiterhin ihr Geld mit Wodka zu verdienen. So zum Beispiel die Familie Gorbatschow, welche 1921 in Berlin begann, Wodka herzustellen. Ebenso Smirnoff die ab 1918 in Frankreich Wodka brannten. Nach dem Ende der Prohibition 1933 kaufte die Heublein Company in den USA die Rechte für Amerika und begann dort Smirnoff herzustellen. Bis in die sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts hatte der Wodka, außerhalb seiner Stammländer, eher wenig Bedeutung. Dort war das Trinken von Wodka nicht nur etwas um die Sorgen zu vergessen, sondern zugleich ein Ritual: Kam man als Gast zu Besuch, gab es Wodka. Machte man ein Geschäft, wurde dieses mit Wodka besiegelt. Der Erfolg in den USA stellte sich erst mit einer Kampagne ein, bei der Wodka als der „weiße Whisky“ verkauft wurde mit dem Slogan „No taste, no smell“, denn der „Trinker“ bekam angeblich keine „Fahne“ vom Wodka. Heute ist Wodka eine der meistverkauftesten Spirituosen weltweit.

Ein historischer Irrtum ist übrigens, dass Wodka ein einfacher Kartoffelschnaps ist. Bis auf kleine Gebiete im Norden Polens und zum Teil in der Ukraine wurde und wird Wodka aus Getreide destilliert. Der Streit ob nun die Russen oder die Polen zuerst Wodka hergestellt haben, ist sicher genauso alt wie das Produkt selbst. Je nach Quelle, die man zu Rate zieht, wird mal Russland und mal Polen als Ursprung genannt.

Die Herstellung

Für die Herstellung von Wodka ist für alle in Europa verkauften Wodkas zunächst die Europäische Spirituosenverordnung maßgeblich.

Laut dieser ist Wodka, eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung mit/aus Kartoffeln und/oder Getreide oder anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen wie Hefe gewonnen wird. Er wird so destilliert oder rektifiziert, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden. Wird der Wodka nicht aus Getreide oder Kartoffeln hergestellt, so muss dies auf dem Etikett vermerkt sein. Der Mindestalkoholgehalt von Wodka beträgt 37,5% Vol. Je nach Hersteller werden unterschiedliche Methoden zur Destillation angewendet. Zunächst wird eine Maische erzeugt. Dabei kommen nahezu alle Arten von Getreide zum Einsatz, aber auch Zuckerrohrmelasse oder Trauben. Diese werden gemahlen oder anderweitig zerkleinert. Dieser Maische wird nun Hefe zugefügt, die die alkoholische Gärung in Gang setzt. Hierbei wird der Zucker aus der Maische in Alkohol umgewandelt, in der Regel bis zu einem Gehalt von 6 bis 10 Volumenprozent Alkohol. Die vergorene Maische wird nun als Würze bezeichnet und muss nun destilliert werden. Entweder wird eine kontinuierliche Destillationsanlage verwendet oder sogenannte Pot Stills (Brennblasen), die denen für Whisky oder Cognac ähneln. Manche Produzenten kombinieren beide Destillationsmethoden beziehungsweise destillieren mehrfach hintereinander, um ein besonders reines Destillat zu erzeugen.



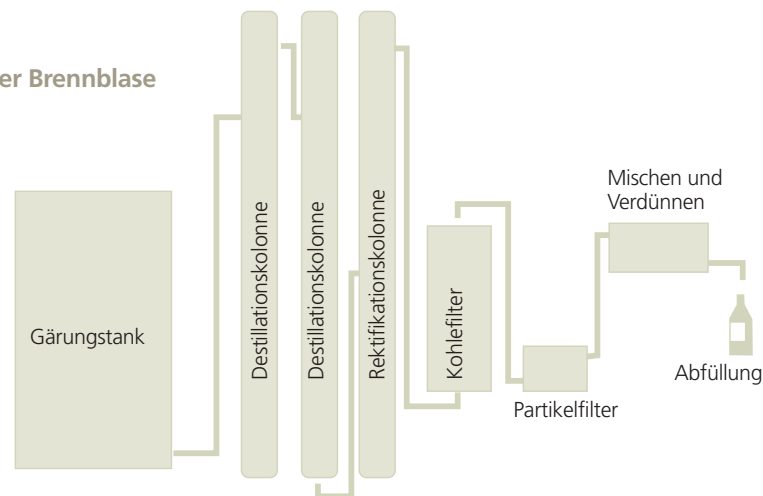


Das Pot-Still Verfahren ist im Vergleich zum kontinuierlichen Brennverfahren etwas ineffizienter; mit dem Nebeneffekt, dass hierbei mehr Geschmacksstoffe ins Destillat übergehen.

Das nun hochprozentige Destillat wird entweder auf Trinkstärke verdünnt und abgefüllt oder wie bei vielen Herstellern üblich mehrfach mit verschiedenen Methoden gefiltert. Üblich sind Filtrierungen mit Aktivkohle um unerwünschte Fusel und Geschmacksstoffe auszufiltern.

Zum Einsatz kommen manchmal eher abenteuerliche Methoden, die mehr als besondere Geschichte oder Marketingmaßnahme dienen, als einen echten Effekt haben. Bei aromatisierten Wodkas gibt es überlieferte Traditionen, wie z.B. das Einlegen von Früchten, Kräutern, Gräsern oder auch die Zugabe von diversen Aromastoffen, Essenzen oder Mazeraten in den fertigen Wodka oder in das frische Destillat.

Beispiel einer Brennblase



Beispiel eines Filters



Wodka Stile

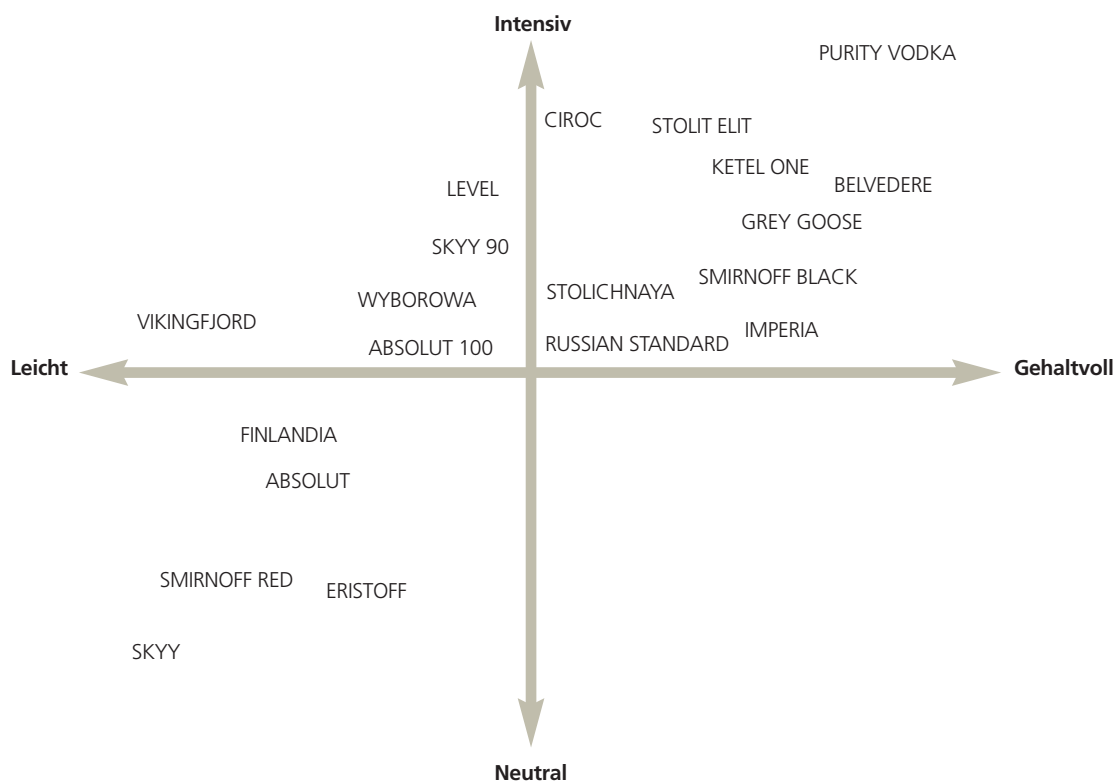
Generell kann Wodka in drei unterschiedliche Stile oder Kategorien eingeteilt werden.

Da ist zum einen der Wodka aus den Stammländern Polen und den Staaten der ehemaligen Sowjetunion einschließlich Russland. Diese werden meist als Wodkas mit „östlichem“ Stil bezeichnet. Dann gibt es die Wodkas des „westlichen“ Stils, meist aus „dem Rest der Welt“. Der Wodka „westlichen“ Stils versucht dem Ideal völliger Neutralität in Geruch und Geschmack am Nächsten zu kommen.

Die Wodkas östlicher Prägung sind meist etwas schwerer mit etwas Körper und besitzen noch etwas Aroma. Dieses ist natürlich nicht vergleichbar mit den Aromen, wie sie in Rum, Whisk(e)y oder Cognac wieder zu finden sind.

Die dritte Gruppe bilden die aromatisierten Wodkas. Diese werden überall auf der Welt hergestellt. Deren Spektrum reicht vom einfachen Einlegen, zum Beispiel des Büffelgrases oder einer Vanilleschote bis zu Kompositionen mit mehreren Aromen, z.B. mit Essenzen, Mazeraten, Auszügen oder ganzen Früchten oder Kräutern.

Geschmacksrichtungen





ABSOLUT

Egal wo auf der Welt man eine Flasche Absolut Vodka kauft, er kommt immer aus Schweden. Die Vodka-Ikone wird aus lokal angebautem Winterweizen destilliert.

Am kleinen Ort Åhus wird der Vodka im kontinuierlichen Destillationsverfahren hergestellt; für eine Flasche Absolut benötigt man gut 1 Kilo Winterweizen. Den Ursprung hat das Produkt im Jahre 1879, als der schwedische Unternehmer Lars Olsson Smith mit der kontinuierlichen Destillation begann. Da sein Vodka reiner war als die bis dato in Pot Stills hergestellten, nannte er sein Produkt Absolut Renat Brännvin (Absolut reiner Brantwein). Im Rahmen eines Relaunches änderte das Unternehmen V&S Absolut Spirits im Jahr 1979 den Produktnamen und schuf so die Marke, die wir heute als Absolut kennen. Der Vodka fiel nicht nur durch seine Qualität, sondern ebenso durch seine Flaschenform auf. Diese wird seit gut 30 Jahren auch in zahlreichen innovativen Werbekampagnen eingesetzt. So hat es das Unternehmen geschafft, gleichsam zu einer Ikone unter den Spirituosen zu werden. Weltweit gehört der Vodka mit gut 10 Millionen cases zu den meistverkauften Alkoholika. Unter den international erhältlichen auf Platz fünf, innerhalb der Vodka Gruppe sogar auf Rang 2. Im Jahr 2008 hat Pernod Ricard die Marke vom Schwedischen Staatsmonopolisten gekauft.



ALPHA NOBLE

Dieser Vodka bezeichnet sich selbst als „Ultra Premium“.

Produziert wird er aus französischem Weizen sowie Quellwasser, das aus den südlichen Vogesen stammt, in einer Destillerie in Fougères. Das Produkt wird sechsfach destilliert und zweifach kältefiltriert. Die letzte Destillation geschieht in kleinen Pot Stills. Dieser Vodka ist zwar sehr rein, aber die Getreide Komponente ist noch leicht zu spüren. Der Distributeur Borco etabliert diesen Vodka als Trend Vodka in Cocktailbars. 2006 gewann dieser Vodka eine Silbermedaille bei der IWSC.



LEVEL

Durch den Hype um Premium Vodkas sahen sich auch die Absolut Hersteller V&S gezwungen, noch eine zweite Marke einzuführen.

Der (Absolut) Level ist ein Vodka, der ebenso aus Schwedischem Winterweizen hergestellt wird. Allerdings wird hier neben einer kontinuierlichen Destillation ebenso eine „batch“- Destillation (in einzelnen Brennblasen) eingesetzt. So entsteht ein Vodka, der auf der einen Seite sehr rein ist und auf der anderen aber auch einen speziellen Geschmack besitzt.



ERISTOFF

Dieser Wodka stammt ursprünglich aus Georgien. Ein gewisser Fürst Ivane Eristhavi hat im Jahr 1806 begonnen diesen Wodka herzustellen.

Schon bald genoss der außergewöhnliche Qualitäts-Wodka in seiner Heimat großes Ansehen. Sein Urenkel Alexander Konstantinowitch „russifizierte“ den georgischen Familiennamen zu Eristoff und verlagerte die Produktion 1892 nach Sankt Petersburg. Er brachte die geheime Rezeptur 1920 nach Italien und verkaufte sie 1956 an Martini & Rossi. Er wird heute in Beaucaire in Südfrankreich aus Getreide in drei gekoppelten Kolonnen destilliert, traditionell holzkohle gefiltert und anschließend mit entmineralisiertem Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Heute gehört er zum Portfolio von Bacardi und wird nach dem großen Erfolg, den die Marke in Österreich hat, seit 2009 auch in Deutschland angeboten.



FINLANDIA

Finlandia ist seit mittlerweile 40 Jahren der Wodka-Schlager aus Finnland. Alle Zutaten kommen aus diesem in der Regel kalten Land.

Hergestellt wird er aus ölarmer sechszeiliger Gerste (Wintergerste), die unter der Mitternachtssonne, ohne Einsatz von Chemikalien, wächst. Hinzukommt reinstes Gletscherquellwasser aus einer Quelle in einem Ort namens Rajamäki. Diese wurde 1888, 45 km nördlich von Helsinki, eröffnet. 1952 entwickelte die staatseigene Firma Alia, der die Brennerei gehörte, den Koskenkorva Vodka. Dieser wurde 1970 erneut destilliert und unter dem Namen Finlandia erstmal in die USA exportiert. 1980 wurde die Destillation des Finlandia Vodka nach Koskenkorva verlegt. Der Wodka wird in sieben gekoppelten Kolonnen destilliert. Das Destillat wird nach Rajamäki transportiert und dort auf Trinkstärke verdünnt. Das dortige Gletscherquellwasser wird ohne weitere Behandlung verwendet, da es von eiszeitlichen Naturmoränen gefiltert wird und damit so rein ist, dass es keiner weiteren industriellen Filterung bedarf und somit die Mineralstoffe erhalten bleiben. Die hohe Reinheit des Rohalkohols wird in einem 50-stündigen Prozess erreicht, bei dem mehr als 200 Destillationsschritte durchlaufen werden. Die moderne Brennerei in Koskenkorva liegt in einem kleinen Dorf mitten im Getreidegürtel Finnlands. Heute gehört die Brennerei zu Brown Forman.



GORBATSCHOW

Der Ursprung von Wodka Gorbatschow liegt in St. Petersburg, wo Leontowitsch Gorbatschow eine Wodka-Destillation betrieb.

Nach Ende der Zarenzeit emigrierte dieser mit seiner Familie nach Deutschland. In Berlin beginnt die eigentliche Geschichte dieses Wodkas. Mit seiner Originalrezeptur im Gepäck wird seit 1921 Gorbatschow in Berlin produziert. Die Reinheit dieses Wodkas wird durch eine 3-fache Kältefiltration erreicht. Hierbei wird der Wodka auf -12°C gekühlt und durch Spezialbehälter mit Aktivkohle geleitet. Für eine Kältefiltration ist dies eine relativ tiefe Temperatur. Die zu filternden Stoffe sind bei dieser Kälte schwerer in Alkohol löslich und so können diese gut von der Aktivkohle herausgenommen werden. Bei der Herstellung des Platinum 44% wird ebenso tief gekühlt, aber es kommt zusätzlich noch eine vierte Filtration dazu. Ergebnis dieser langsamen und intensiven Filtration ist ein besonders weiches, sauberes und mildes Aroma. Wodka Gorbatschow Platinum 44 wurde vom Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW), zur Klare „Spirituose des Jahres 2010“ gekürt. Beide Wodkas erhalten regelmäßig Gold Medaillen bei DLG Wettbewerben.



GRASOVKA

Die Besonderheit der polnischen Wodka-Spezialität
Grasovka beruht auf ihrer Aromatisierung mit Büffelgras
(*Hierochloe odorata*).

Das Büffelgras wächst in Büscheln auf den Lichtungen der Wälder des Nationalparks von Bialowieza an der Grenze zwischen Polen und Weißrussland. Durch die klimatischen Bedingungen wächst dieses Gras wirklich nur dort. Versuche es anderswo anzupflanzen scheiterten. Das Gras im Wodka ist nicht nur dekorativ, sondern gibt dem Wodka auch eine besondere Geschmacksnote.



GREY GOOSE

Dieses Produkt ist noch sehr jung, denn erst 1997 wurde Grey Goose auf dem US Markt eingeführt.

In diesem Jahr beauftragte ein US-Importeur das Cognac-Handelshaus Mounier, mit der Entwicklung eines ultraweichen Wodkas. Mounier produziert seit 1874 den Cognac Prince Hubert de Polignac. Dieser extrem weiche Wodka, Grey Goose, wird aus französischem (Sommer-) Weizen in fünf Stufen destilliert. Anschließend wird er mit Wasser verdünnt, das durch den Kalkboden der Cognac-Region Champagne bereits natürlich filtriert und anschließend noch entmineralisiert wird. Ohne Zweifel gebührt dem Grey Goose der Ruhm, für eine Art Wodkarevolution gesorgt zu haben: war es doch Grey Goose, der einen Boom nach Edel-Wodkas ausgelöst hat. Der Geschmack von Grey Goose wird als rund, mild und weich mit einem leichten Mandelaroma bezeichnet.



MOSKOVSKAYA

Dieser Wodka ist sicher ein Klassiker unter den Russischen Wodkas in Deutschland, wo es diese Marke nun seit 40 Jahren gibt.

Unter den Russischen Wodkas hat er hierzulande einen Marktanteil von rund 50 %. In den letzten drei Jahren ist der Verkauf sogar angestiegen. Traditionell wird er aus Roggen in Russland gebrannt. Abgefüllt wird er allerdings in der lettischen Hauptstadt Riga. Neben dem Standard Moskovskaya wird in der Premium Kategorie noch der Cristall angeboten, der mittels Aktivkohle gereinigt wird.



PARLIAMENT

Dieser Russische Wodka wird aus Roggen und Weizen hergestellt. Das Wasser kommt aus einer 250 Meter tiefen Quelle des Herstellers in Moskau und gilt als besonders rein.

Der Wodka wird zunächst mit Milch und danach mehrfach mit Hilfe von Holzkohle gefiltert. Diese Milch-Reinigung ist ein Filtrationsprozess, bei welchem dem Wodka Milch zugeführt wird. Dabei wird ein Gerinnungsprozess ausgelöst, der auf natürlichem Weg ungewollte Mikrosbstanzen entzieht. Das anschließende Abschöpfen ist eine traditionelle, langwierige Prozedur, die die Qualität maßgeblich steigert. Die Produktion begann vor zehn Jahren in Moskau und seit sechs Jahren ist der Parliament nun in Deutschland erhältlich. Mit gut 22,5 Millionen Litern Produktion ist Parliament unter den Top 20 Wodkas der Welt.



PURITY

Dieser schwedische Wodka wird in deutschen Brennblasen im Pot-Still-Verfahren hergestellt.

Die Brennblasen sind mit 600 Litern Volumen relativ klein. Nach den Pot Stills kommt das Destillat noch in eine doppelte Rektifikationsanlage. Insgesamt wird dieser Wodka 34 Mal destilliert, wobei eine Stärke von 96% Vol erreicht wird. Dank des hohen Reinheitsgrades nach der Destillation hat dieser Premium Wodka eine weitere Besonderheit, er muss nicht mehr gefiltert werden. Beim Bau der Destillationsanlage wurde zugleich Wert auf Umweltverträglichkeit und Energieeinsparung gelegt. Das Bio- Getreide stammt bei Purity Wodka aus eigenen Ländereien: Winterweizen der Sorte Gneiss und die Braugerste der Sorte Tripple. Allerdings wird dieses Destillat noch mit einem Weizen Wodka geblendet und dann auf Trinkstärke reduziert. Das hierbei eingesetzte Wasser wird nur zu 70% destilliert, 30% bleiben unbehandelt, so dass noch einige Mineralstoffe enthalten sind.



RUSSIAN STANDARD

Dieser Wodka kommt seit 1998 aus St. Petersburg. Das Wasser für alle drei Qualitäten stammt aus einer unterirdischen Quelle, die vom Lagoda See im eisigen Norden gespeist wird.

Das Wasser ist extrem weich. Alle Spirituosen von Russian Standard werden vor der Filtration mit diesem Wasser verschnitten. Grundlage für das Destillat ist Winterweizen von den fruchtbaren Böden der südrussischen Steppe. Eine 35 Meter hohe Rektifikations säule, isothermisch temperaturkontrollierte Produktionsprozesse und moderne mehrstufige Filtrationssysteme mit Holzkohle-, Silber- und Quarzfiltern dienen zur Produktion. Russian Standard Original ist eine Kombination aus klassischem Weizengeschmack mit herausragender Reinheit. Der Wodka wird vier Mal destilliert für seinen klaren Weizengeschmack mit dezenter Süße und vierfach mit Holzkohle gefiltert. Russian Standard Platinum wird seit 2001 zusätzlich noch mit einem hochmodernen Silberfiltrationssystem gereinigt. Das Top Produkt aus St. Petersburg nennt sich Imperia. Dieser Wodka wird noch vier weitere Male, also insgesamt achtfach destilliert. Zusätzlich zu den anderen Filtermethoden kommen hier noch weitere zwei Filtrationen durch Kristallquarz aus dem Uralgebirge hinzu, um ihm den komplexen, samtig-weichen Charakter zu verleihen. Der Wodka gehört zu den 20 größten Wodka Marken der Welt.



SKYY

Dieser Wodka setzt auf Glamour. In den 1980er Jahren in San Francisco entstanden, wird er dort zum Beispiel mit Hilfe des Films „Sex in the City II“ vermarktet.

Maurice Kanbar, Ingenieur und Liebhaber feiner Spirituosen, wünschte sich einen Wodka der pur und rein ist, so dass man ihn ohne Reue (sprich: Kopfschmerzen) genießen kann. Der Unternehmer brachte 1992 seinen Wodka auf den Markt. Skyy wird aus amerikanischem Weizen destilliert. Um einen hohen Reinheitsgrad zu erreichen, wird dieser Wodka vierfach destilliert und auch das eingesetzte Wasser wird vorher gefiltert. Nach der Destillation wird ein dreifaches Filterverfahren angewendet. Weltweit ist dieser Wodka mit über 3 Millionen verkauften Cases auf Platz 11 unter den Verkaufszahlen. Neben dem Skyy in der blauen Flasche gibt es noch den Skyy 90 (90 Proof also 45% Vol). Heute gehört der Wodka zur Campari Gruppe.



SMIRNOFF

Smirnoff ist mit 24 Millionen verkauften Cases die größte Wodka Marke der Welt. Betrachtet man Spirituosen, welche Weltweit verkauft werden, ist Smirnoff sogar die größte Spirituosenmarke überhaupt.

Seit dem 19. Jahrhundert wird dieser Wodka nach dem Originalrezept durch den Hoflieferanten des Zaren, Piotr Arsenevich Smirnoff, hergestellt und heute in 25 Produktionsstätten in verschiedenen Ländern, gebrannt. 1918 wurde Smirnoff in Frankreich und ab 1933 auch in den USA produziert. Von Anfang an hatte A. Smirnoff das bis heute angewandte mehrstufige Verfahren der zehnfachen Filterung über Holzkohle eingeführt. Der in dreifacher Destillation aus Getreide gewonnene Alkohol wird mit Wasser verdünnt und danach durch zehn Filtersäulen geleitet. Jede davon enthält Aktivkohle aus feinporigen Silberbirken. Es dauert acht Stunden, bis der künftige Smirnoff diese aufwändige Filterung durchlaufen hat. Noch zeitaufwendiger ist die Herstellung von Smirnoff Black. Diese Super-Premium-Variante aus dem Diageo Wodka Portfolio, wird zunächst ebenfalls im kontinuierlichen Verfahren dreifach destilliert, danach aber noch in traditionellen kupfernen Brennblasen (copper pot stills) veredelt. Er wird dann einmal mit Aktivkohle gefiltert.



STOLICHNAYA

Basis für diesen Russischen Wodka sind Weizen und Roggen.

Der größte Teil dieses Wodkas kommt immer noch aus Moskau. Es gibt auch andere Brennereien in Russland, die für Sojuzplodimport (SPI Spirits) den Stolichnaya (wörtlich: aus der Hauptstadt) herstellen. Das Destillat wird durch Birkenholzkohle und Quarzsand gefiltert und schließlich mit Wasser vereint. Dieser einzigartige Produktionsprozess macht Stolichnaya zu einem reinen Trinkgenuß. Dieser Wodka ist einer der Klassiker und gehört zu den Top 15 der Welt. Im Zuge des Erfolges der sogenannten „Ultra-Premium“ Wodkas führte der Firmeneigner 2004 den Wodka Stolichnaya Elit ein. Angeblich nach einem alten Rezept für Wodka, welcher exklusiv für den Zaren und seine Entourage bestimmt war. Die Destillation geschieht nach Herstellerangaben 50 mal langsamer als für gewöhnliche Wodkas. Neben der traditionellen Birkenholzkohle- und Quarzsandfiltrierung, kommt hier noch die „Freeze Out“- Methode zum Einsatz. Ebenfalls eine alte Technik, wo man sich zunutze macht, dass Alkohol noch flüssig ist, wenn Wasser bereits gefriert. Heute werden Wodkafässer, aber nicht mehr über Nacht in einen kalten Russischen Winter gestellt, sondern es wird moderne Technik eingesetzt.



THREE SIXTY

Ungewöhnliches Flaschen-Design mit einem samtbeschichteten Etikett unterstreicht seinen High-Class Anspruch

Dieser Getreide Wodka wird zunächst vierfach destilliert und danach mit der vom Hersteller als Diamond Filtration Technik bezeichneten Methode gefiltert. Dabei kommen Filterschichten zum Einsatz, die mit Diamantstaub ähnlichen Kristallen besetzt sind.



VALT

Es waren zwei Schotten, die in Manhattan die Idee hatten, einen Wodka aus schottischem Gerstenmalz mit schottischem Wasser destillieren zu lassen.

Valt Wodka wird fünffach gebrannt. Im Prinzip wird schottischer New Make (also 2-fach destilliert) noch drei mal nachdestilliert. Das Ganze geschieht in der Speyside Distillery in Kingussie Schottland. Der Wodka wird sowohl gekühlt als auch über Aktivkohle filtriert. Interessantes neues Produkt!



VIKINGFJORD

Norwegen ist das Land aus dem dieser Wodka stammt.

Das Wasser stammt aus dem Jostedal Gletscher, welches ca 5000 Jahre lang gefroren war und als besonders rein und mild gilt. Eine sechsfache Kolonnendestillation wird hierbei eingesetzt, um aus Norwegischen Kartoffeln, diesen Wodka herzustellen.





VODKA BELVEDERE

Belvedere ist, nach der ehemaligen Residenz Schloss Belvedere der polnischen Könige benannt.

Er wird westlich von Warschau in Żyrardow vier Mal destilliert und aus 100% reinem polnischen Roggen hergestellt. Dieser Dankowskie Gold Roggen ist weicher und süßer als andere Getreidesorten. Das verwendete Wasser wird umkehrosmotisch gereinigt. Es war im Jahr 1996 als die französische Firma France Euro Agro diesen Wodka von der polnischen Brennerei Polmos entwickeln lies. Mit dem Wodka wurde auch die Firma in Belvedere umbenannt und heute gehört der Wodka zum Moët-Hennessy Portfolio. Belvedere hat Noten von Vanille und Roggen mit einem würzigen Nachklang von weißem Pfeffer. Er besitzt somit eine charakteristische, samtene Vollmundigkeit.



WYBOROWA

Es war 1823 als Hartwig Kantorowicz an einem Wettbewerb zur Prämierung des besten polnischen Wodkas teilnahm.

Der begeisterte Ausruf des Jury-Präsidenten „Wyborowa“ (= köstlich!) inspirierte Herrn Kantorowicz dazu, seinen Wodka fortan Wyborowa zu nennen. Der Wodka kommt aus Poznan dem historischen Polnischen Wodkaproduktionszentrum. Für Wyborowa wird Roggen verwendet, der ebenfalls aus der Region stammt. Mit dem Kauf der Brennerei durch Pernod-Ricard im Jahre 2001 ist die Qualität dieses Wodkas noch deutlich verbessert worden. Der Wodka wird mehrfach destilliert und dreifach gefiltert. Im Jahre 2004 wurde der Wodka Wyborowa Exquisite eingeführt. Dieser wird nur aus einer einzigen, besonderen Roggensorte Dankowskie Zlote (Winterroggen) destilliert. Edel!



KETEL ONE

Der niederländische Wodka ist eine Schöpfung der Familie Nolet, die sich seit nunmehr elf Generationen der Destillierkunst widmet.

Die Familiengeschichte reicht bis ins Jahr 1691 zurück, als Joannes Nolet seine Destillerie im holländischen Schiedam, eröffnete. Zunächst drehte sich aber alles um Genever. Der Ketel One Wodka wird seit 1983 produziert. Grundlage ist Weizen, der in direkt befeuerten, kupfernen Pot-Stills destilliert wird. Anschließend wird mit Holzkohle gefiltert. Den Namen hat dieser Wodka von dem noch heute eingesetzten Original-Brennkessel, dem „Distilleerketel No. 1“. Natürlich ist dieser alte Kessel nicht der Einzige, wird doch eine gehörige Menge von diesem Wodka für die USA gebraucht; hierzu-lande ist er vor allem in den Top Bars bekannt.



CÎROC

Ciroc ist eine Französische Schöpfung. Anders als die Mehrzahl der Wodkas wird dieser nicht aus Getreide, sondern aus Trauben destilliert.

Die weißen Traubensorten Mauzac Blanc und Ugni Blanc wachsen in der Region Cognac und Gaillac. Mittels Kaltgärverfahren wird aus der Traubenmaische zunächst Alkohol gewonnen. Anschließend wird die Ugni Blanc auf 96,5% Vol. und die Mauzac Blanc auf 93,5% destilliert. Beide Destillate werden zusammengemischt und noch einmal in einer Armagnac Pot-Still gebrannt. Der Wodka wurde 2003 zunächst für den Amerikanischen Markt hergestellt.



© L. M. Bittner

