

Löwenmilch

aus der

Türkei

Raki ist eine typische türkische Traditions-Spirituose mit einem spezifischen Herstellungsprozess. Die Zutaten – Trauben, Rosinen oder Feigen und Anissamen aus Anatolien – werden in traditionellen Kupferkesseln destilliert, danach folgt mindestens einmonatige Reifung in Tanks oder Eichenfässern. Der Anis sorgt für den unverwechselbaren Duft und das „Wolkenweiß“, wenn der Raki mit Wasser verdünnt wurde – daher der treffende Name „Löwenmilch“.

Diese im Geschmack reduzierte Variante ist der Neuzeit zuzuordnen – die Geschichte zeigt eine variantenreiche Auswahl von Botanicals zur Verfeinerung der Aromatik, die weit über die Anethol-Komponente hinausgeht. Dazu gehören Feigen, Aprikosen, Mandarinen, Blaubeeren, Kirschen, Granatapfel, Pistazien oder auch Rosen, um nur einige zu nennen.

Doch nun ein kleiner Einblick in Sachen Verarbeitung und Destillation: Wie bei Obst-Spirits gibt es auch beim Raki eine 100-%-Variante und einen Verschnitt mit Ethanol. Da der Raki ein Trauben- und kein Trester-Brand ist, werden vor der Vergärung Stiele und Rappen entfernt. Rosinen oder Feigen müssen mit Wasser verdünnt werden, um die Gärung starten zu können. Diese kann mit und ohne Gärhilfen erfolgen und dauert zirka eine Woche bei 20 bis 30 Grad Celsius. Die Maische wird einfach oder doppelt in Kupferkesseln destilliert, wobei dem Raubrand (Suma) beim zweiten Abtrieb Anis oder andere Botanicals (je nach

Rezeptur) beigemischt werden, damit er seine aromatische Handschrift bekommt.

Nach der Destillation (über 80 % Alkohol) wird der Raki mit Wasser und Zucker auf 40 bis 60 % Alkohol heruntergesetzt und in Edelstahltanks oder Holzfässern mindestens 30 Tage gereift, bevor er abgefüllt wird. Das Etikett verrät, um welchen Raki es sich genau handelt.

MÖGLICHE VARIANTEN

- **Yeni Raki:** Verschnitt aus frischen Trauben und Rosinen – eigentlich der Klassiker
- **Tekirdağ Rakisi:** Trauben-Premium-Variante
- **Altınbaş Raki:** Kräftigerer Raki (über 45 % Alkohol)
- **Sarı Zeybek:** Fassgelagerter Raki mit zarten Holznoten

Wer mehr über die Raki-Kultur oder Yeni Raki wissen will, findet viele Informationen auf der Website www.yenirakiglobal.com, auf Facebook und Instagram. *Serefe!*

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv



Tradition trifft auf Innovation

GERÜHRT UND GESCHÜTTELT

Anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Republik Türkei brachte das Kölner Start-up Devrim 1923 die limitierte Edition seines Raki auf den Markt – weltweit nur 1923 Flaschen. In jeder stecken die stolze Geschichte und der besondere Geschmack Anatoliens. Gegründet von Bedrana und Selman Mani, verbindet das Unternehmen türkische Tradition mit hochwertigen Spirituosen. Die Idee entstand aus der Leidenschaft der Geschwister für Genuss und Kultur. Nach ersten Schritten in der Gastronomie – ein Café und eine Bar in Köln – folgte der eigene Raki. Die Rezeptur wurde gemeinsam mit der Wanderer Destillerie unter Leitung von Benedikt Brauers entwickelt und in einem zweijährigen Prozess verfeinert. Beim World-Spirits Award gab es Silver für Devrim 1923 Raki.



MEY DIAGEO

Die große Auswahl umfasst Yeni Raki, Tekirdag Rakisi, Kulüp Raki, Altınbaş Raki, Izmir Raki und wird in mehr als 30 Länder exportiert. Yeni Raki wird seit 1937 hergestellt und ist „World’s Number 1 Raki Brand“ (IWSR 2020 in Bezug auf das Volumen). Seit 2019 werden in einer handwerklichen Produktionsstätte in Alasehir neue Rezepturen in „Miniatur“-Pot-Stills entwickelt (1/10 der normalen Größe). Startprodukt ist Yeni Raki Uzun Demleme (Long Distilled), die zweite Innovation ist Yeni Raki Giz, inspiriert von Whisky in Fassstärke (68 %). Beim World-Spirits Award gab es Gold für Raki Tekirdag Rakisi Gold Series, Raki Tekirdag Rakisi Gold Series Reserve und Kulup Raki.

Besten Raki

93,7 WOB-Points – Raki Tekirdag Rakisi Gold Series Reserve 2022 – Gold
Mey Icki Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Istanbul, www.mey.com.tr/en-us

Aromatisches Spiegelbild des Duftes, geradlinige Anis-Basis, viel Anethol, Zitrus, Kümmel, etwas Kakao, Biskuit, Dörrobst, Vanille, Honig, ausgewogene Zucker-Süße, harmonisch, dicht und lang im Nachhall.

93,3 WOB-Points – Yeni Raki Giz 2021 – Gold
Mey Icki Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Istanbul, www.mey.com.tr/en-us

Wuchtige, aromatische Überleitung am Gaumen, Anis pur, fruchtig-cremig-birrig, Fenchelsamen, Eukalyptus, viel Anethol, feine Zitrus-Frische, etwas nussig, Nougat, Rosinen, Honig-Süße, kompakter Körper, gute Dichte, anhaltende Länge, sehr wärmender Nachhall.

92,3 WOB-Points – Yeni Raki 2021 – Gold
Mey Icki Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Istanbul, www.mey.com.tr/en-us

Klassische Sortentypizität, fast cremig-sahnige Textur, viel Anis, Fenchelsamen, etwas Zitrus und Orange, Anethol, elegante Kümmel-Schärfe, Kräuterwürze, Eukalyptus, Menthol-Kühle, helles Nougat, Vanille, feine Zucker-Süße, gute Balance, kraftvolles Süßholz-Finale.

92 WOB-Points – Kulup Raki 2022 – Gold
Mey Icki Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Istanbul, www.mey.com.tr/en-us

Wuchtige Anis-Aromen am Gaumen, feiner Mix aus getrockneten grünen Kräutern, Minze, Menthol-Kühle, etwas Zitrus, Kümmel, nussig, ölig, etwas exotisch, schokoladig, Karamell-Süße, mollig-dichter Körper, lang anhaltender Abgang, leichtes Bitterl im Finale.

90 WOB-Points – Raki Tekirdag Rakisi Gold Series 2022 – Gold
Mey Icki Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Istanbul, www.mey.com.tr/en-us

Duplikat des Duftes am Gaumen, dezentes Anis-Kräuter-Aroma, etwas Zitrus, Kümmel, Eukalyptus, ölig-ätherisch, animierende Anethol-Schärfe, etwas exotisch, getrocknete Feigen, grüne Reflexe, Dill, Karamell-Süße, kompakt, dicht, lang.

88 WOB-Points – Devrim 1923 Raki 2023 – Silver
Gerührt und Geschüttelt Köln GmbH, Deutschland, 50769 Köln, www.1923-raki.com

Fortsetzung der aromatischen Handschrift am Gaumen, stärkere Anis-Basis, Sternanis, Fenchel, sehr dropsig-zuckerhaft, Granatapfel, Beeren-Mix, Heidelbeeren, dezente Anethol-Süße, guter Körper und Dichte, fein ölig-wärmender Nachhall.