

Eine klare Sache – je nach Geschmack

Im 16. Jahrhundert brachten italienische Kaufleute den Branntwein nach Russland, wo findige Köpfe statt Wein einheimischen Roggen zur Herstellung eines Wodka-Vorläufers verwendeten. Doch auch die Polen erheben Anspruch auf die Erfindung der beliebten Spirituose.

In Osteuropa wird traditionell Roggen verwendet, gemischt mit Weizen, Hafer oder Gerste, in anderen Ländern eher Weizen. Das Wasser spielt bei der Wodka-Produktion eine entscheidende Rolle, daher haben einige Hersteller sogar eigene Quellen oder verwenden Gletscherwasser bzw. Gletschereis für die Wasseraufbereitung.

Wodka wird weltweit aus den unterschiedlichsten Grundstoffen hergestellt. In vielen Ländern ist definiert, dass das Grundprodukt landwirtschaftlichen Ursprungs sein muss. Inzwischen werden nicht nur Getreide oder Kartoffeln als Basis eingesetzt, auch Melasse, Zuckerrüben, Früchte wie Äpfel oder Trauben oder sogar Molke (in Australien und Neuseeland) werden für die Herstellung des Grund-Alkoholes verwendet.

Von jeher hat man versucht, ein möglichst reines Produkt zu erhalten, daher war schon im 18. Jahrhundert die Dreifachdestillation verbreitet – heutzutage werden sogar noch mehr Destillations-Vorgänge durchgeführt. Danach wird über Kohlefilter scharf filtriert – im Gegensatz zu Fruchtdestillaten werden dabei die verbleibenden Aromastoffe absorbiert. Trotz der Minimierung der Aromastoffe durch die Filterung ist Wodka nicht gleich Wodka, sondern es gibt durchaus unterschiedliche Charaktere, besonders wenn sie aus verschiedenen Ländern kommen.

OST UND WEST

Heutzutage unterscheidet man zwischen zwei sensorischen Linien: Dem New Western und Old Eastern Style Wodka. Der New Western Style ist der glasklare, neutrale Sortenvertreter. Im Gegensatz dazu darf der Old Eastern Style Wodka eine minimalste Aroma-Komponente (Frische oder feinste Holzaromen) vorweisen. Ist die Aromatik eines auf Getreide basierenden Produktes intensiver, so handelt es sich nicht mehr um einen hochwertigen Getreide-Wodka, sondern um Korn oder Ähnliches. Da der Trend am Markt immer mehr in Richtung minimaler Aromatik geht, ist die Abgrenzung eine klare Gratwanderung.

Wodkas werden auch oft in Holzfässern gelagert und durch mehrfache Kohle-Filtration auf „Weiss“ filtriert. Das Ergebnis sind minimale, fein warme Holznoten. Diese

Produkte gehören allerdings zu der Fraktion „Old Eastern Style“. Ein neuer Trend zeichnet sich im Wodka Segment mit der Holzfass Lagerung ab. Im Kern handelt es sich hier um nichts Anderes, als die Reifung von Rein-Alkohol in Holzfässern oder aber auch einfach in Fässern mit Holzchips. Könner in dieser Welt verwenden zur Reifung in Holzfässern die unterschiedlichsten Fass-Typen: Die Bandbreite reicht von Süßwein bis hin zum Rum. Da es sich hier um Fässer mit Zweit- oder Dritt-Belegungen handelt, gelangen sehr oft ausgezeigte Holz-Aromen in das Produkt.

Fertiger Wodka wird vielfach aromatisiert, wobei das Spektrum der Zusätze von Kräutern, Honig, Anis, Sesam, Hanf, Meerrettich und Blüten über Früchte und Schokolade bis zu Vogelbeeren, Wacholderbeeren, Eukalyptus und Bisongras reicht. Am Markt findet man inzwischen auch Geschmacksrichtungen wie Zitrus oder Karamell. Diese Herstellungsart ist sehr einfach: Dem reinen Wodka werden Aromastoffe – auf natürlicher oder künstlicher Basis – beigemischt und das Ganze mit einem Schuss Zucker abgerundet. Diese Produkte werden in erster Linie für Cocktails verwendet und weniger pur getrunken.

Ein spezielles Segment sind Wodka-Mix-Spirituosen, mit wenig Alkohol und viel Fruchtmark. Auch die Ausstattung – Shots oder Flaschen mit Trinkhalm – animiert und sorgt für trendigen Trinkgenuss.

Grasovka: Wodka mit der puren Milde der Natur

Grasovka, der Wodka mit der Kraft des Büffelgrases, ist seit 1976 eine Marke der Underberg-Gruppe. Die Besonderheit der polnischen Wodka-Spezialität beruht auf der Aromatisierung mit Büffelgras, das im Nationalpark von Białowieża an der Grenze zwischen Polen und Weißrussland wächst. Die Topqualität zeigt sich auch in der hochwertigen Ausstattung mit geprägtem Büffel-Signet auf der Flasche. Die moderne, frische Optik wird vom eisblauen Verschluss unterstrichen, einem Symbol für das kalte, klare Wasser der polnischen Seen.

Schon vor Jahrhunderten aromatisierten die Bauern von Białowieża ihr „Wässerchen“ mit den saftigen Grashalmen. Das Büffelgras auf den Waldlichtungen wird im Frühsommer von Hand geerntet, in der

Sonne getrocknet, gebündelt und auf die passende Länge geschnitten. Danach wird das Gras einige Male mit Wodka übergossen, um eine aromatische Essenz zu gewinnen. Dieser Extrakt wird nach einer streng gehüteten Rezeptur so lange mit Getreidewodka vermählt, bis Farbe, Aroma und Geschmack den Premium-Ansprüchen genügen. Anschließend wird der Wodka nochmals gefiltert und mit einem handverlesenen Büffelgrashalm als typischem Kennzeichen abgefüllt.

Aufgrund der angenehmen und feinen Geschmacksnoten wird der original polnische Wodka überwiegend pur getrunken. Man kann ihn aber auch für eine Vielzahl von Mixgetränken und Cocktails verwenden. Beim World-Spirits Award gab es Gold für Grasovka.



Foto: Wolfram Ortner

Hitliste bester Wodkas

95,3 WOB-Punkte – Russian Ultra Premium Vodka – Double-Gold
Vijay Distillery Private Limited, Nepal-44700 Lalitpur, www.jginepal.com

Duft: Glas klare Sorten-Stilistik, Zitrus, sehr typisch neutral, Hauch getreidig, schokoladig, nussig, zart minzig, Menthol-Kühle.

Geschmack: Typizität widerspiegelt sich am Gaumen, leicht, animierend-frisch, Limette, Eukalyptus, weiße Schokoladen Aspekte, zart nussig, Nougat, fein-getreidig-malzig Süße, kompakter dichter Körper, sehr harmonisch und langer Abgang.

95 WOB-Punkte – Stroganoff Red Spirit – Gold
Destillerie Franz Bauer GmbH, Österreich-8020 Graz, www.bauerspirits.at

Duft: Wuchtig, dropsige Beeren-Aromatik, Erdbeere, Orange, Schlehe, Kirsche, Pflaume, Marzipan, Hauch Wacholderbeeren.

Geschmack: Sehr saftig-fruchtige Textur, parfümiert-fruchtesterig, Zitrus, Himbeere, Röstaromen, Mandeln, sehr reife Frucht, Honig, marmeladige-Süße, gekonntes Süße-Säure-Spiel, leichtes Stein-Bitterl, sehr dicht und langer animierender Nachhall.

94,3 WOB-Punkte – Stone Vodka 2019 L: 19277 – Gold
Hödl Hof Fruchtdestillerie und Spirituosen GmbH, Österreich-8223 Stubenberg am See, www.edelbrand.at

Duft: Sehr typische Handschrift, gemälztes Getreide, schokoladig, Nougat, Kakaopulver, Weizen, kalter Kaffee.

Geschmack: Aromatisches Duplikat am Gaumen, typische Sorten-Stilistik, Hauch Bananenester, Bitterschokolade, Kakao, Karamell, geröstete Kaffeebohnen, grüne Nüsse, kompakter Körper, harmonisch, anhaltende Länge, animierender Nachhall.

93,3 WOB-Punkte – Kremlin Award Vintage 2018 – Gold
Prevelon LLC, Rußland-121471 Moscow, www.kremlin-award.com

Duft: Sehr feine Typische Sorten-Stilistik, viel frisch-warme Noten, Eukalyptus-Kühle, in der Basis Schoko-Banane, feinst esterig, geröstete Nüsse, Vanille, helles Karamell, Nougatschokolade, frisch-grün-grasige Reflexe.

Geschmack: Klar, warmes Aromabild, Limetten, Orangenschalen, getreidig-malzig-holz, röstig-süße Noten, Kakaopulver, Nougat, angenehme Alkohol-Schoko-Süße, dicht, harmonisch und lang.

93 WOB-Punkte – Grasovka – Gold
GRASOVKA importowo-eksportowa GmbH, D-47495 Rheinberg, www.underberg.com

Duft: Facettenreich und hochelegant, Vanilleschote, Zimt, Nougat, Waffeln, Apfel-Krapfen-Ton, Tonkabohne, Muskatnuss, Biskuit, Kakao, Karamell, frisches Büffelgras, Waldmeister, feine Zitrus-Frische.

Geschmack: Klarer Wodka-Charakter, getreidig, apfelzig-zimtig, weich-cremig, feine Muskatnoten, Lebkuchen-Gewürze, weißes Karamell, Orange, leicht beerig, mentholige Kühle, kompakter Körper, balancierte Süße, langer Abgang.

91 WOB-Punkte – Vodka N°6 gereift im Woodford-Fass 2016 L: 111/19 – Gold
Clara Hof Destillerie, Deutschland-24340 Eckernförde, www.clara-hof-destillerie.de

Duft: Sehr typisches Alkohol-Holz Zusammenspiel, feine Getreide Aspekte, reife Ananas-Bananen-Ester, fast rum-esterig, Zitrus, viel röstig-süße Holzaromen, viel Vanille, helles Karamell, Nougatschokolade, Kakao, haselnussig.

Geschmack: Ein aromatisches Abriss des Duftes, bonbonartig, Orange, viel Röstaromen, Vanille, helles Karamell, zart nussig, Nougatschokolade, kompakter weicher Körper, anhaltende Länge, sehr gute Harmonie zwischen Wodka und Holz.