

CigarClan

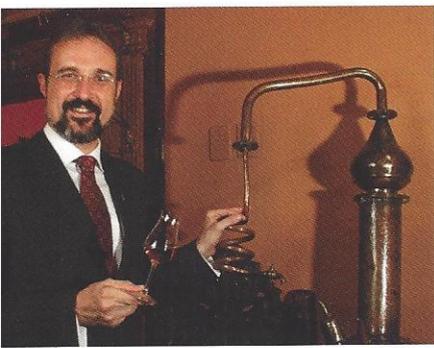
AUDREY
HEPBURN



AFICIONADO
LONDON
GUIDE



4 11969981806000



TEXT: JÜRGEN DEIBEL

Vodka

der unterbewertete, unbekannte Genuss

Vodka, oft auch »Wodka« geschrieben, ist seit vielen Jahren das meistgetrunkene Destillat der Erde. Allein in den letzten Jahren sind der Konsum wie auch die Marken- und Sortenvielfalt um ein Vielfaches gewachsen. Die Zukunftsaussichten sind nicht minder beeindruckend: Die Märkte in China, Indien und der lateinamerikanischen Staaten, darunter Brasilien, sowie auch die Voraussagen für die europäischen Märkte lassen die Produzenten jubelnd. Dass auch der heimische Markt der Produzenten weiter wächst, ist noch zusätzlich ein willkommener Bonus. Vodka ist »in« und wird auf lange Sicht die wichtigste Spirituose der Welt sein.

Die Ursprünge des Vodka liegen weitestgehend im Dunkeln. Man weiß heute, dass schon seit dem 14. und 15. Jahrhundert sowohl Russen als auch Polen behaupten, Ursprungsländer zu sein; die wahre Geschichte ist jedoch, wie fast immer, national eingefärbt und dem neutralen Betrachter bleibt wenig Objektives.

Richtig ist, dass »vodka« aus dem Slawischen übersetzt »kleines Wasser« oder »Wässerchen« bedeutet und er heute fast überall auf der Welt hergestellt wird. Allerdings ist in der Literatur nicht klar erkennbar, ob die in der Vergangenheit als Vodka bezeichneten Destillate mit den uns heute bekannten übereinstimmen. Wahrscheinlich eher nicht.

Heutige Ausgangstoffe sind (fast) alle vergärbaren organischen Materialien wie Getreide, Kartoffel oder Melasse, dazu kommen Hefe, Wasser und eine Destillationsanlage. Fertig. Reifung gibt es offiziell nicht, Lagerung nur selten.

In den ost- und nordeuropäischen Heimatländern des Vodka, zum Beispiel Polen, Russland, Ukraine, Schweden oder Finnland, war der Anspruch an Vodka immer ein besonderer. Die Spirituose sollte gleichzeitig ein sehr feines Destillat sein und doch den Charakter ihres Grundmaterials, häufig Getreide, ausdrücken: Weizen in Schweden und Russland, Gerste in Finnland, Roggen in Polen.

Vodka wird zum ersten Mal häufig eisgekühlt oder als Cocktail getrunken. Doch Vorsicht: Wird Vodka zu kalt serviert, werden beim Trinken die Geschmacks- und Geruchsnerve betäubt und alles riecht und schmeckt fast gleich. Erst das Selbstbefinden am nächsten Morgen verrät, von welcher Qualität das Wässerchen wirklich war. Beim Cocktail gibt sich der Barkeeper zusätzlich alle Mühe, den Vodka hinter allerlei Zutaten zu verstecken.

Denn häufig soll er nur neutraler Alkohollieferant sein, mehr nicht. Doch das ist nicht alles.

Innerhalb der letzten Jahre hat sich das Vodka-Konsumverhalten stark verändert. Nicht nur im Cocktail soll der Vodka von hoher Qualität sein, auch pur genossen soll er möglichst Premiumqualität haben. Die Vodka-MarkenhHersteller geben sich allergrößte Mühe, uns mit Flaschendesigns und Markenwerbung von der Qualität ihrer Produkte zu überzeugen. Elemente des Lifestyles dürfen dabei natürlich nicht fehlen.

Wieso nur haben wir dann nach wie vor ein derart gespaltenes Verhältnis zu diesem Getränk? Weswegen wird in unseren Gefilden der einzigartige Genuss von Vodka (noch) nicht akzeptiert, obwohl wir in den Bars und Restaurants immer wieder eine große Auswahl davon finden?

Lassen Sie mich darauf mit meiner eigenen Erfahrung antworten. Seit vielen Jahren beschäftige ich mich eingehend mit dem Thema Vodka. Reisen zu Produzenten und Markeninhabern sowie Schulungen und Seminare zu meiner eigenen Weiterbildung haben mich mit dem Thema vertraut gemacht. Heute sind Tastings und Dinner mit Feinschmeckern und Genießern, aber auch Herstellern, Bartendern und Marketingmanagern fester Bestandteil des Umgangs mit Vodka.

In vielen Diskussionen und Interviews habe ich die Position des Vodka-Connoisseurs vertreten und musste mir immer wieder Fragen nach meinen (exzessiven?) Trinkgewohnheiten und nach meinem Genussverständnis gefallen lassen. Die Kernaussagen waren immer wieder: »Vodka kann man nicht genießen!« und: »Wer Vodka pur trinkt, ist Alkoholiker!« Gleiches passiert mir nicht, wenn ich über Whisk(e)y, R(h)um oder Cognac rede. Eine andere Welt!

Nur ganz wenige haben Verständnis und realisieren, welche außerordentlich geschmacklich feinen Unterschiede diverse Vodka's haben können und welche Bedeutung damit unter anderem auch für einen gemixten Cocktail einhergeht. Nur wenige können nachvollziehen, dass Vodka auch pur genossen oder zu einem guten Essen als Begleiter eine Delikatesse sein kann. Immerhin ist die Tradition des Essens und Vodka-Trinkens eng miteinander verknüpft, denn in einem guten russischen oder polnischen Haus darf der Vodka zu gutem Essen niemals fehlen.

Woher kommt also diese abweisende Haltung? Ist es das Bild der »unmäßig trinkenden Menschen«, das wir haben? Es ist richtig, dass in Russland (und auch in anderen osteuropäischen Ländern) mehr und häufiger getrunken wird als hierzulande üblich. Dass es dabei auch zu unmäßigem Trinken – also keinem Genießen – kommt, ist nicht von der Hand zu weisen. Doch wie bei jeder Spirituose gibt es auch hier Feinschmecker und Trinker. Letztere wollen wir ausschließen und uns nur dem Genuss zuwenden, denn es geht in diesem Artikel ausschließlich um den kulinarischen Genuss von Vodka! Es ist indes eine Welt, die es für uns noch zu entdecken gilt.

Betrachten wir die Spirituosenwelt als Ganzes, so fällt auf, dass es insgesamt nur wenige Spirituosen überhaupt zu einem Ruf als Genussspirituose gebracht haben. Auffällig ist dabei, dass dies häufig braune Spirituosen sind. Darunter sind der Cognac, dessen Tradition und Hochwertigkeit nie außer Zweifel steht, oder der Whisk(e)y, der es in den letzten Dekaden erst dazu gebracht hat. R(h)um ist auf dem Weg, es den beiden gleichzutun.

Im Bereich weißer Spirituosen ist es bisher nur die Kategorie der Obstbrände, die einiges an Ansehen erlangt hat. Doch selbst diese steht weit hinter den anderen Kategorien zurück. Sonstigen Spirituosen haftet nach wie vor der Geruch des »starken Alkohols« an, der im Ruf steht, kein genussfähiges Destillat zu sein.

Und nun Vodka. Dieses sehr feine Destillat, das zwar in sehr großen, oftmals industriell wirkenden Anlagen hergestellt wird, trägt Feinheiten in sich, die es erst zu entdecken gilt. Vodka ist insgesamt um den Faktor 1.000 weniger aromaintensiv als andere Destillate, sodass man sich sehr konzentrieren muss, um die Feinheiten herauszuschmecken. Vodka-Degustation ist eine Kunst – und ein großer Genuss.

Schauen wir zuerst auf einige Vorbehalte, die es dem Vodka und seiner Degustation gegenüber gibt. Generell wird Vodka als eine farblose, geruchs- und geschmacksneutrale Spirituose beschrieben. Diese Charakterisierung stammt aus den Anfängen der Vodka-Kultur in den USA und wurde vom ATF, dem Bureau for Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives im 20. Jahrhundert aufgestellt. Seit dieser Zeit wird diese Beschreibung als einzige für



Vodka verwendet und hat sich in den Köpfen der Konsumenten und Barkeeper festgesetzt. Wenn es tatsächlich so wäre, bräuchten wir all die Marken- und Sortenvielfalt, die es auf der Welt gibt, nicht und jeder Barkeeper könnte seinen vodbasierten Cocktail oder Longdrink auch mit dem Neutralalkohol aus der Apotheke herstellen. Eine Flasche würde genügen!

Dass Vodka aber wesentlich mehr ist, beweisen die Vodkas, deren Hersteller verstanden haben, dass Geschmack eben doch sehr wichtig ist. Immer mehr Marken verwenden heute nicht mehr ausschließlich die Neutralität ihrer Spirituose als Merkmal, sondern sprechen von Charakter und Einzigartigkeit im Geschmack und Mundgefühl. Details zu Herkunft und Herstellung ergänzen diesen Trend.

Diese Unterschiede ergeben sich zum einen aus den verwendeten Grundmaterialien, aus denen Vodka heute hergestellt wird. Gerste und Weizen sind bekannt für ihre weiche Charakteristik der Destillate (sofern sie gut und sauber destilliert werden), während Roggen einen eher kräftigen Geschmack im Nachklang hinterlässt.

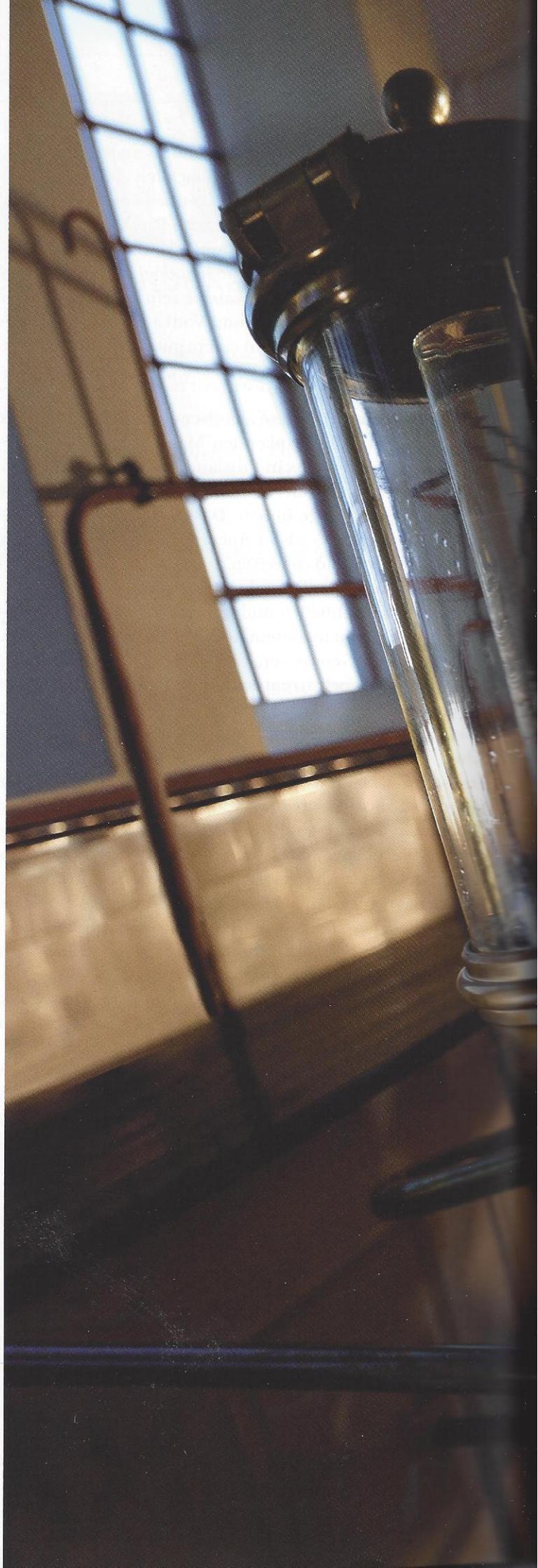
Diese kräftigen Noten machen sich heute wieder mehrere Vodka-Hersteller zunutze, beispielsweise Marken wie *Wyborowa* aus Polen oder *Mama Vodka* aus Dänemark.

Kartoffeln haben ihren Eigengeschmack, der schon einmal von leicht muffig (Kartoffelkeller) bis zu erdigen Tönen variieren kann. Aber auch dies kann einen Charme entwickeln und Liebhaber guter Vodkas begeistern – wie *Bavarka Vodka* aus Bayern beweist. *Karlsson's Gold Vodka* aus Schweden greift zusätzlich das Prinzip des Blendings unter dem Masterblender Börje Karlsson auf und kann so sieben verschiedene, individuell destillierte Kartoffelsorten zu einem Gesamtwerk vereinen. Das Resultat ist ein einzigartiger, kulinarisch-hochwertiger Charakter.

Doch damit nicht genug. Andere ungewöhnliche Grundstoffe finden heute wieder ihren Weg in die Vodka-Herstellung und folgen damit den Ursprüngen dieses Destillates. In England findet man bereits Cidre-Äpfel (*Naked Chase Vodka*), in den USA den aus vier verschiedenen Orangensorten hergestellten *4 Orange Vodka* (immerhin sind hier 20 Orangen für die Herstellung von 750 Milliliter Vodka erforderlich!).

Auch *Ciroc* und *Idôl* – beides traubenbasierte Vodka-Destillate – verwenden eher ungewöhnliche Grundmaterialien und zeichnen sich durch einzigartige Aromen aus. Die Vielfalt ist damit nicht nur durch die Grundmaterialien, sondern auch durch deren Geschmack gegeben.

Doch damit nicht genug. Ist es noch (relativ) einfach, Weizen oder Gerstendestillate von Roggen, Kartoffeln oder Trauben zu unterscheiden, ist die Unterscheidung innerhalb einer Getreideart schon wesentlich komplexer. Dazu werden häufig auch Mischungen aus Getreiden und/oder Kartoffeln angeboten. Beispiele dafür sind *Ultimat Vodka* oder der aus Polen stammende *Krova*. Letzterer verwen-



det neben Weizen- und Roggendestillaten auch einen Fünf-Prozent-Anteil an Kartoffeln im Destillat.

Ein weiteres Element, das bei der Herstellung von Vodka unerlässlich ist, gerät oftmals in Vergessenheit, wenn über die Qualität eines Vodkas gesprochen wird: Wasser. Zum Verdünnen auf die Trinkstärken ist es ebenso unerlässlich wie bereits während der Produktion.

Und auch die Zusätze, die im Laufe der Reinigungs- und Veredelungsschritte eines Vodkas hinzukommen, sind für den finalen Charakter von äußerster Bedeutung. Da diese Zusätze zudem unterhalb einer bestimmten, deklarierpflichtigen Grenze liegen, finden wir deren Angaben nur sehr selten auf dem Etikett. Doch sie beeinflussen den Charakter teilweise maßgeblich.

Fangen wir mit dem Wasser an. Immerhin circa 420 Milliliter Wasser finden wir in einer Flasche Vodka mit 40 % Vol. Alkoholgehalt. Das Wasser spielt also eine wichtige Rolle. Destilliertes Wasser wird ausgeschlossen, da es durch Destillation viele notwendige Bestandteile, zum Beispiel die Mineralien, verliert und damit »tot« ist. Es würde den Vodka geschmacklich nicht verfeinern, sondern ihn ausschließlich flach und geschmacksarm machen.

Besser sind Wässer aus Quellen (Tiefenquellen, Brunnen) oder sogar Gletschern, wie sie von einigen Vodka-Herstellern derzeit verwendet werden. Als typisches Beispiel sei hier der Vodka *Xellent* genannt. Eine Marke, um die es in letzter Zeit etwas ruhiger geworden ist, die aber durch die Verwendung von Roggen (aus dem Umland der Destillerie) und dem leicht alkalischen Wasser des Titlis-Gletschers einen völlig eigenständigen Charakter kreiert.

Ebenfalls Gletscherwasser (aus dem Ladogasee in der Nähe der Stadt Sankt Petersburg) verwendet *Russian Standard* für seinen Vodka. Neben dem Ausgangsprodukt Weizen und dem Wasser ist hier zudem ein weiterer Produktionsschritt wichtig: die »Reinigung« richtigerweise »Veredelung« dieses Vodkas.

Dies bringt uns zur nächsten wichtigen Station im Verständnis des Vodkas. In der teilweise vereinfachenden Kommunikation der Vodka-Marken werden diese Veredelungsschritte oftmals zu einem einzigen, »Filtration« genannten Prozess zusammengefasst und daher vereinfachend als »Entfernung von Aromastoffen« verstanden. Dies ist aber nicht ausschließlich der Fall.

Die bekannteste Methode, die Aktivkohlefiltration, ist nicht nur wegen ihrer riesigen absorptiven Oberfläche – ein Gramm Aktivkohle hat die Oberfläche eines Fußballfeldes! – exzellent für die Filtration verwendbar, sondern sie zeigt auch weitere Eigenschaften, die einige der Alkohol- und Aromenbestandteile oxidativ verändern und damit unter anderem zu einer weicheren Textur des Vodkas beitragen können.



Welche Aktivkohle man dafür verwendet, zum Beispiel die berühmte »Diamantkohle«, und unter welchen Temperatur- und Druckbedingungen dies geschieht, ist stets Bestandteil der Rezeptur zur Herstellung und gleichzeitig gut gehütetes Betriebsgeheimnis eines jeden Vodka-Herstellers.

Ergänzt man diese Filtration mit Silberionen, die beispielsweise aus dem Wasser stammen können, werden die Vodkas noch milder. Typisches Beispiel ist die unterschiedliche Wahrnehmung der Textur im Mund eines *Russian Standard* und eines *Russian Standard Platinum*. Nur eine andere Veredelung verändert bereits die Wahrnehmung an Gaumen und Zunge.

Doch es geht noch weiter: *Beluga Vodka*, eine der prestigeträchtigsten Vodka-Marken der letzten Jahre, erlaubt sogar noch einen weiteren Blick hinter die Kulissen. Hier werden nach alten russischen Traditionen und Rezepturen dem aus Weizendestillat (als gemälzter Weizen) hergestellten Grundvodka kleine Mengen natürlicher Aromastoffe zugefügt, die das Geschmacksbild variieren.

Für den *Vodka Beluga Noble* verwendet man unter anderem Zuckersirup, natürlichen Honig, Hafermehl-Infusionen, Mariendisteleextrakt und Vanillin. Für die *Gold Line* wird zudem, neben weiteren Zutaten, mit *Rhodiola-rosea*-Extrakt gearbeitet. Wer will da noch behaupten, Vodka sei ein einfaches Destillat?

Andere Marken, wie der russische *Green Mark*, verwenden auf Weizendestillat basierenden Vodka als Grundstoff und ergänzen dann für die Rye-flavoured-Vodka-Variante ein Extrakt aus getrocknetem Roggenbrot; für die Cedern-

nuss aromatisierte Variation wird das dafür verwendete Öl durch Extraktion aus Cedernnüssen gewonnen. Der Unterschied ist erstaunlich, obwohl beide Vodkas zu den unflavoured Vodkas gehören!

Genannt seien an dieser Stelle exemplarisch auch die Vodka-Marken *Mlechnij Put* oder der bereits erwähnte *Karlsson's Gold*. Ersterer kommt aus der Republik Mordowien in Russland. Bei seiner Herstellung werden neben einer aufwendigen Destillation auch achtstufige Verfeinerungs- und Veredelungsprozesse eingesetzt, die zu einem milden Produkt führen. Zu diesen Prozessen zählt neben der klassischen Aktivkohlefiltration auch die Behandlung mit Milcheiweiß.

Eiweißklärung ist neben der Kältefiltration bei minus 18 Grad Celsius, sicher eine der ältesten russischen Methoden zur Veredelung von Vodka. Die Kältefiltration – nicht zu verwechseln mit der Kühlfiltration – ist eine der wichtigsten Schritte bei der Herstellung des ausgezeichneten *Stolichnaja Elit*.

Neu auf den Markt kommt in Kürze auch die Marke *Absolut* mit der Abfüllung »Absolut Elyx«. Die Verwendung von Kupfer bei der Herstellung – »Kupfer ist das neue Gold« – zeigt einen weiteren Weg der Spezifizierung. Neben exzellentem, ausgesuchtem Winterweizen einer südschwedischen Farm kommt hier das Kupfer zur Veredelung des Vodka zum Einsatz. Der Geschmack ist einzigartig mild, rund und wird am besten pur, maximal mit einem Eiswürfel genossen. Gerade der Eiswürfel erlaubt es dem Schmelzwasser, sich mit dem Vodka zu verbinden und dadurch noch weitere feine Aromen sukzessive frei-

zusetzen. Eine neue Geschmackserfahrung, die ihre Liebhaber finden und helfen wird, den Vodka als puren Genuss neu zu entdecken.

Zur Veredelung können auch andere Materialien herangeführt werden. Ein Beispiel dafür ist die Vodka-Marke *Crystal Head*, deren martialische Aufmachung in einem Totenkopf als Flasche und der Unterstützung des Schauspielers Dan Aykroyd sicher für Aufmerksamkeit sorgt. Bei der Herstellung dieses Vodkas werden »Herkimer Diamanten« verwendet. Aber Vorsicht, »reine Diamanten« sind nicht geschmacksverändernd und haben keinen Einfluss auf das fertige Destillat, daher wird nicht das teure Schmuckstück verwendet, sondern der »Herkimer Diamant«, welcher sich bei genauem Hinschauen als ein Quarzkristall aus den USA entpuppt. Diese Art der Filtration ist definitiv geschmacksbeeinflussend – von daher darf mit dem »Herkimer Diamanten« als Filter geworben werden. Der Vodka erhält mit dessen Hilfe einen sehr milden, leicht mineralischen Geschmack.

Die Verwendung unterschiedlicher Destillationsverfahren ist bereits seit Längerem bekannt. So sind Marken wie *Smirnoff Black*, *Ketel One Original* oder *Alpha Noble*, die alle in ihren Prozessen neben den bekannten Säulendestillationen Batch- oder Pot-Still-Destillationen verwenden, beim Genießer sehr geschätzt.

Und es geht sogar noch spezieller, wie uns die Vodka-Marke *Kauffman* neben ihrer normalen Range an hartem und weichem Vodka zeigt: Jahrgangsvodkas sind tatsächlich, wie bei den Vintages im Wein-, Whisky- und Armagnac-Bereich, geschmacklich unterscheidbar und für die Kenner der Vodka-Szene prestigeträchtige Sammlerstücke von allerhöchstem Genuss.

Um diesen Genuss zu vervollständigen, sollte Vodka für den puren Genuss aufgrund der Vielfalt sehr feiner Aromen und subtiler Unterschiede nicht mehr eiskalt serviert werden. Optimale Trinktemperaturen sind Raumtemperatur bis leicht gekühlt, also 14 bis 18 Grad Celsius. Das bekannte Nosingglas oder Spezialgläser, die es erlauben, den Vodka in kleinen Schlucken zu genießen, sind bestens geeignet, den Vodka-Connaisseur und auch jene, welche das erst werden wollen, zu erfreuen. Vodka als Genuss muss auf jeden Fall seinen Platz unter den angesagten Genussspirituosen dieser Welt finden!

Jürgen Deibel ist Inhaber von *Deibel Consultants* und beschäftigt sich seit nunmehr über 30 Jahren mit der Entwicklung der Kultur der Spirituosen, in Form von Beratungen, Schulungen, Seminaren und Tastings im Bereich aller Spirituosen. Er ist unter anderem Autor der Bücher »Sherry« und »Tequila« sowie Koautor von Michael Jacksons Werk »Whisky« und veröffentlicht regelmäßig Fachbeiträge in zahlreichen (Fach-)Publikationen. Er hat langjährige Erfahrung im Bereich der Spirituosenindustrie durch Tätigkeiten und Besuche in Destillieren in der ganzen Welt. Im Jahr 2009 gründete er die *Deibel Akademie der feinen Spirituosen* in Hannover.

Seit 2008 ist Jürgen Deibel offizieller »Sherry Educator« und Berater der *BID (Bank of International Development)*. Im Januar 2010 wurde er zum weltweit ersten »Cognac BNIC Educator« ernannt, eine Auszeichnung, die ihm »aufgrund seiner Aktivitäten, die zur Förderung der kontrollierten Herkunftsbezeichnung AOC des Cognacs beigetragen haben«, und wegen seiner anerkannten Fachkenntnisse in dieser Produktkategorie verliehen wurde.

www.deibel-consultants.com

Weltweit bekannt. In Bayern gebrannt.

Die Destillerie Lantenhammer am Schliersee präsentiert den ersten Vodka aus Oberbayern. BAVARKA wird traditionell gebrannt, besteht aus 100% deutschen Kartoffeln und reinem Quellwasser des Mangfallgebirges. BAVARKA ist ein charaktvoller Vodka mit 43% Alkohol. Ausgewogen und ausdrucksstark im Geschmack eignet sich BAVARKA ideal für den puren Genuss und als Basis für klassische Cocktails.



www.lantenhammer.de