



WODKA

Warenkunde Spirituose

SPIRITUOSE

Eine Spirituose ist eine alkoholische Flüssigkeit, die zum Verzehr geeignet ist, zum menschlichen Verbrauch bestimmt ist, besondere organoleptische Eigenschaften besitzt und mind. 15 % Vol. Alkohol aufweist (Ausnahme: Eierlikör). Die Gewinnung erfolgt durch Destillation von natürlichen, vergorenen Erzeugnissen (Agraralkohol) oder durch das Mischen einer Spirituose mit einer oder mehreren anderen, Äthylalkohol und/oder Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs, einem oder mehreren alkoholischen Getränken oder einem oder mehreren Getränken.

GESCHICHTE

Das Wort „Alkohol“ geht auf den Verdienst arabischer Alchemisten im 10. Jahrhundert zurück, die Destillationen etablierten. Das Wort selbst ist wie auch das Wort „Alambic“ arabischen Ursprungs. Seit Jahrhunderten wird in Arabien Kosmetik aus Kohlenstaub hergestellt, der verflüssigt wird und verdampft, um anschließend wieder verfestigt zu werden. Als die ersten Weine destilliert wurden, verwendete man den Namen dieser kosmetischen Produkte aus Kohle wegen der Ähnlichkeiten in der Herstellung von beidem: alkoh'l. Das Wissen um frühe Destillationsprozesse, hatte der Reisende Raymond Lully aus Arabien mitgebracht. Italienische Mönche begannen es anzuwenden und als es westlichen Experimentellen bekannt wurde, nutzten diese es ebenfalls, um Spirituosen herzustellen. In den lateinsprachigen Regionen des mittelalterlichen Europa wurde die neu entdeckte Spirituose „Aqua Vitae“ (Wasser des Lebens) genannt. Der lateinische Name wurde in Frankreich zum „Eau de vie“ und im irischen Torfsumpf zum Begriff „uisige beatha“, aus dem sich später der Name „Whiskey“ formte. In Russland entwickelte sich nach dem russischen Wort „voda“ für Wasser der Name „Vodka“ für das Wasser des Lebens. In Dänemark, Schweden und Norwegen wendete sich der lateinische Name ins skandinavische, in dem er zu „Aqavit“ wurde.

GEWINNUNG

Destillationen sind die Konzentrationen von Alkohol, die aufgrund unterschiedlicher Siedepunkte von Alkohol und Wasser erreicht werden. Alkohol verdampft und trennt sich vom Wasser. Weiterhin verflüchtigt sich der Alkohol eines Produktes durch Fasslagerung jährlich um 3 % Vol.

DESTILLATIONSVERFAHREN

POT-STILL-VERFAHREN

Das Pot-Still-Verfahren ist klassisch, um 5.000 Jahre alt und erfolgt in zwei Brennblasen. Die Flüssigkeit der ersten wird auf 80 Grad erhitzt, dann wird der Dampf abgekühlt. Das Ergebnis der ersten Destillation weist 35 bis 40 % Vol. Alkohol auf. Das gleiche geschieht bei der zweiten Destillation mit dem Ergebnis eines 75 bis 80 %-igen Produktes. Der Mittellauf wird vom Vor- und Nachlauf getrennt, wobei der Mittellauf ca. 95 % der Destillation ausmacht. Schwere, wuchtige Spirituosen finden hier ihren Ursprung (z. B. Scotch, Rum, Tequila, Brandy).

ALAMBIC- ODER CHARENTESER BRENNVERFAHREN

Das Alambic-Verfahren ist mit dem Pot-Still-Verfahren vergleichbar, allerdings hat es statt zwei Kesseln lediglich einen. Die der Raubrand (die einmal gebrannte Maische) wird vorgewärmt und gelangt danach in die Brennblase (Chaudière), die sich über offenem Feuer befindet. Aufsteigende Alkoholdämpfe gelangen über den Kopf (Chapiteau) in den Schwanenhals (Col de Cygne), der die Dämpfe dem Kondensator (Bassin de Refroidissement) zuführt. Dieser Kondensator besteht aus einer gewundenen Rohrschlange (Serpentin), in der die Alkoholdämpfe verflüssigt werden. Das entstehende Produkt, der Raubrand, wird zwei bis drei weitere Male destilliert. Bei der letzten Destillation sind der Vorlauf (Tete) und der Nachlauf (Queue) zu verwerfen. Nur das Mittelstück (Coeur) erfährt eine weitere Veredelung. Cognacs, Armagnacs oder auch kanadische Whiskys werden auf diese Weise produziert, denn das Verfahren lässt mehr Aromastoffe zu als das Pot-Still-Verfahren.

PATENT-STILL- ODER COLUMN-STILL-VERFAHREN

Das Patent-Still-Verfahren ist eine kostengünstige, ökonomische, kontinuierlich arbeitende Mehrfachdestillation in einem säulenförmigen Brenngerät, das sehr reine Ergebnisse liefert. Die Produkte werden mitunter zusätzlich über Aktiv-Holzkohle-Filter gegeben, um letzte Fuselöl-Rückstände zu entfernen. Neutralsprit und Vodka finden hier häufig ihren Ursprung.

ROHSTOFFE

WEIN

Destillate aus Wein werden unterschieden in Branntwein und Weinbrand bzw. Brandy. Bei Branntweinen liegt die Abtriebsgrenze unter 86 % Vol. Sie haben keine Mindestreifungsdauer, müssen aber mind. 37,5 % Vol. Alkohol aufweisen. Weinbrände bzw. Brandys dürfen 50 % des Alkohols aus ein und dem selben Destillat enthalten, das bis zu 94,8 % destilliert wurde. Die Mindestreifzeit beträgt hier sechs Monate und das Endprodukt muss mind. 36 % Vol. Alkohol aufweisen.

GETREIDE

Die verschiedenen nationalen Vorschriften lassen für als Getreidedestillate bezeichnete Spirituosen (außer für Whisky und Korn) auch so genannten Agraralkohol (z. B. aus Melasse, Kartoffeln usw.) zu. Dennoch werden viele Getreidedestillate auf der Basis von Getreidealkohol hergestellt. Das Brenngetreide ist Gerste, Weizen, Roggen, Mais, Hafer und/oder Reis.

OBST

Destillate aus Obst stammen hauptsächlich aus Süddeutschland, vornehmlich aus dem Schwarzwald. Außerdem aus der Schweiz, aber auch Österreich, Ungarn (Barack Palinka) und Jugoslawien. Der bekannteste Branntwein aus Zwetschgen/Pflaumen ist der Sliwowitz aus Jugoslawien. Die Markenbezeichnung ist nicht geschützt und kann daher für jeden Pflaumenbranntwein verwendet werden. Destillate aus Obst stellt man aus Kern- und Steinobst oder Beerenfrüchten her. Aus den Treestern von Kern- und Steinobst werden ebenfalls Obstbrände hergestellt (Grappa, Marc de ...), welche sich aber mit so genannten echten Obstbränden nicht vergleichen lassen.

LIKÖRE

Basis eines Likörs sind Alkohol (Neutalsprit, Fertigspirituosen, Wein-, Getreide- oder Obstdestillate), Wasser, Zucker (oder Honig, Glukose, Kandiszucker, Süßstoff) sowie Aromastoffe (natürliche, naturidentische, künstliche oder fertige Produkte wie Säfte, Tee, Kaffee), ätherische Öle, Gewürzextrakte, Pflanzenteile, Fruchtsäfte und/oder Farbstoffe (Blattlaus, Karamell/Zuckercouleur/E 150, geriebene Backpflaumen, Rote Beete, Angostura, Safran, Gelbwurz, Karotten, Sirups, Blätter oder künstliche Farbstoffe).

ZUCKERGEHALTE VON VERSCHIEDENEN LIKÖREN IN GRAMM PRO LITER:

Bitter	Oft keine Angaben, meist aber 30 g/l
Kirschlikör mit Kirschbrand	Mind. 70 g/l
Fruchtbrandys, Fruchtsaft- und Aromaliköre mit mind. 39 % Vol., Ausnahme	
Triple Sec (dreifach trocken)	Mind. 100 g/l
Crème de ...	Mind. 250 g/l
Crème de Cassis (aus Dujon)	Mind. 400 g/l
Grand Crème	Max. 700 g/l
Halbbitter-Bitterliköre	Meist mind. 100 g/l
Gewürzliköre und Kräuterliköre	Meist mind. 100 g/l
Emulsionsliköre	Meist mind. 100 g/l

Warenkunde Wodka

DEFINITION

Vodka (40 bis 55 % Vol.) ist ein Branntwein, der nach besonderen Verfahren aus Korndestillat oder aus Spirit hergestellt wird. Er gilt als reinste und neutralste, klarste Spirituose. Vodka ist ein ursprünglich osteuropäisches Getränk, das entweder in Russland oder Polen zum ersten Mal im 13./14. Jahrhundert auftauchte.

VODKA-GESCHICHTE RUSSLANDS

In Russland entwickelte sich während des Mittelalters nach dem russischen Wort „zhizennia voda“, der „das Wasser des Lebens“, wörtlich „liebes kleines Wasser“ bedeutet, der Name „Vodka“. Landesintern streitet man bis heute, wer seinerzeit den ersten russischen Vodka destilliert hat, ob es 1174 die Mönche des Klosters in Viatka oder Mönche des Chudov Klosters im Kremlinand im 14. Jahrhundert waren. Eine der vielen großen Veränderungen in der turbulenten Geschichte des Vodkas begab in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts, als Holzkohle als Filter entdeckt wurde, der Aromen absorbierte.

Die erste Person, die die Holzkohlefilterung nutzte, war Piotr Arsenyevitch Smirnov. Schon weit vor der russischen Revolution (1917) lag Russlands führende Brennerei in der Hand der Familie Smirnov, die gute Kontakte zum Adel pflegte. Mit dem Aufstand änderten sich diese Umstände. Einer von Piotr Smirnovs Söhnen schaffte es, dem Angriff zu entkommen. Vladimir Smirnov floh über die Türkei und Polen nach Paris.

VODKA-GESCHICHTE POLENS

In Polen wird behauptet, dass Vodka, ursprünglich „Gorzalka“ genannt, zwischen dem 8. und 12. Jahrhundert erstmals aus gefrorenem Wein entstand. Da Alkohol einen höheren Gefrierpunkt als Wasser hat, war der flüssig übrig bleibende Wein alkoholisch hochkonzentriert. Fortgeschrittenere Destillationsprozesse gab es bis 1400 nicht. Ursprünglich war die Spirituose zumeist aus Getreide gebrannt, doch gegen Anfang des 19. Jahrhundert entdeckten die Polen die Kartoffel für die Herstellung von Vodka. Sie war zwar fünf- bis sechsmal teurer als Getreide, doch das Endprodukt wesentlich runder im Geschmack. Schon 1669 hatte Joachim Becher die Methode des Destillierens von Spirituosen aus Kartoffeln definiert, aber erst 1798 wurden die ersten Anleitungen, wie man Vodka aus Kartoffeln gewänne, veröffentlicht.

Auch heute stellen noch viele der um 1800 entstandenen polnischen Brennereien Vodka zumeist aus Kartoffeln her, welcher weltweit Anerkennung findet.

HERKUNFT HEUTE

Polen und Russland, Frankreich, USA, Skandinavien, Deutschland und sogar Neuseeland, Schweiz, ...

HERSTELLUNG

Vodka kann jedoch aus fast jedem agrarwirtschaftlichen Produkt hergestellt werden, ob aus Getreide, Gemüse oder sogar Obst. Tatsächlich aber sind Spitzenmarken fast immer aus Gerste und Weizen, z. T. auch auf Roggen gebrannt. Manche dieser Marken werden als Grain Vodka bezeichnet. Um milden, reinen Vodka herzustellen wird im Patent-Still-Verfahren mehrfach gebrannt bzw. rektifiziert. Geringe Zusätze von leicht aromatischen Stoffen sind erlaubt, wie z. B. Pfeffer, Sherry, Limetten oder Bisongras. Die Techniken des Filtrierens sind besonders entscheidend. Aromen, die aus den zur Destillation verwendeten, organischen Produkten resultieren, werden zumeist via Holzkohlefilterung entfernt. Auch Quarzsand und sogar Diamantenstaub werden mitunter für die Filtration besonders reinen „pure“ Vodkas verwendet. Doch tatsächlich kann wirklich reiner Vodka nicht existieren. Spuren der Elemente verbleiben trotz jeder Filtration, um jedem Vodka seine Note zu geben.

Wodka

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
101130	Absolut	40,0	12 x 0,05	23,45
101137	Absolut	40,0	0,70	15,50
101131	Absolut	40,0	1,00	20,45
101097	Absolut Elyx	43,0	0,70	29,05
101101	Absolut Citron	40,0	1,00	20,45
101111	Absolut Kurant	40,0	1,00	20,45
101161	Absolut Raspberri	40,0	1,00	20,45
101151	Absolut Vanilia	40,0	1,00	20,45
101007	42 Below	40,0	0,70	17,70
101001	42 Below	40,0	1,00	20,60
102147	Adler	42,0	0,70	29,05
103100	Beluga Noble	40,0	12 x 0,05	49,85
103101	Beluga Noble	40,0	1,00	42,80
103127	Beluga Transatlantic	40,0	0,70	37,70
103117	Beluga Gold	40,0	0,70	112,15
101407	Belvedere	40,0	0,70	39,35
100567	Brandstifter	43,3	0,70	31,30
102267	Ciroc	40,0	0,70	25,50
100751	Eristoff	37,5	1,00	15,95
100271	Finlandia	40,0	1,00	17,90
100300	Gorbatschow	37,5	20 x 0,04	17,85
100307	Gorbatschow	37,5	0,70	10,70
100301	Gorbatschow	37,5	1,00	15,20
100317	Gorbatschow Platinum	40,0	0,70	15,25
100501	Grasovka	40,0	1,00	18,40



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
102851	Green Mark Wheat	38,0	1,00	14,45
100007	Grey Goose	40,0	0,70	39,05
100341	HAUSMARKE	37,5	1,00	9,35
100391	Held	40,0	1,00	21,25
101517	Kauffmann Soft	40,0	0,70	33,95
101997	Ketel One	40,0	0,70	19,95
102007	Ketel One Citroen	40,0	0,70	19,95
100137	Mampe	40,0	0,70	12,25
100601	Moskovskaya	38,0	1,00	22,85
100671	Parliament	38,0	1,00	15,85
101707	Russian Standard	40,0	0,70	13,70
101701	Russian Standard	40,0	1,00	17,80
101717	Russian Standard Platinum	40,0	0,70	23,30
100547	Sash & Fritz	40,0	0,70	20,40
100541	Sash & Fritz	40,0	1,00	25,70
100000	Smirnoff Red Label	37,5	12 x 0,05	22,25
100017	Smirnoff Red Label	37,5	0,70	12,55
100001	Smirnoff Red Label	37,5	1,00	17,10
100071	Smirnoff Black Label	40,0	1,00	17,85
100655	Stolichnaya	40,0	0,50	11,05
100651	Stolichnaya	40,0	1,00	20,75
100667	Stolichnaya Elit	40,0	0,70	50,45
100801	Wyborowa	37,5	1,00	17,40
102121	Zubrowka	40,0	1,00	18,10

