

A still life arrangement of barware on a silver tray. In the center is a martini glass filled with a clear liquid and a single lime wedge on a gold-colored skewer. To the left is a tall, textured glass filled with crushed ice. To the right is a silver jigger and a small glass bowl containing several olives on a skewer. A whole yellow lemon is visible in the background on the right. The scene is lit with warm, low-key lighting, creating a sophisticated atmosphere.

Vodka



➔ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet

➔ Vodka: jelenleg megengedő szabályozás (gyakorlatilag bármiből lehet vodkát főzni):

- burgonyából és/vagy gabonafélékből, vagy
- más mezőgazdasági alapanyagból (amit fel kell tüntetni a címkén pl. szőlő)

➔ „EU-s vodka háború”

- tradicionális, északi vodka országok – a „vodka öv” országai – követelik, hogy csak gabona és burgonya lehessen az alapanyag
- más országok bármilyen mezőgazdasági eredetű alapanyagot elfogadhatónak tartanak
- jelenlegi szabályozás: az ún. 2007-es "Schnellhardt kompromisszum" (előterjesztőjéről elnevezve); ha nem tradicionális az alapanyag, azt fel kell tüntetni a címkén: "készültból"

➔ Polish vodka definíció – sokkal szigorúbb:

- csak burgonya és 5 gabonaféle (rozs, búza, árpa, zab, búza-rozs hybrid triticale) – kukorica NEM
- az alapanyag-termelés és a vodkalepárlás csak Lengyelország területén

➔ Ízesítés

- a szabályozás megenged ízesítést, de ízesített vodkaként is tartani kell a min. 37,5%-os alkoholtartalmat

➔ Cukrozás

- a szabályozás nem tiltja; az olcsó, kommersz vodkáknál általános a kb. 0,5%-nyi cukor hozzáadása, a kissé édeskés íz elnyomja a silány főzet harsány, alkoholos ízeit (➔ lásd: mézes pálinka); jó tanács: óvakodj az olcsó, kommersz vodkától!

Forgalom a világban:

Top 10 International Vodka		ezer L-ben 2021
1	Smirnoff Vodka	229 050
2	Tito's Vodka	118 863
3	Absolut Vodka	101 429
4	Khortytza Vodka	93 591
5	Zubrowka Vodka	90 628
6	Nemiroff Vodka	39 708
7	Grey Goose Vodka	35 127
8	Russian Standard Vodka	31 396
9	Sky Vodka	29 467
10	Ketel One Vodka	27 505
	Others	138 280
	TOTAL	935 045

→ Vodka lepárlás

- A klasszikus lepárlási lépések: 1. Alapanyag 2. Cefrőzés 3. Erjesztés 4. Lepárlás (...5. Érlelés – nincs!)
- A vodka lepárlás 2 szakasza:
 1. spirit lepárlás: „pot still” rézűstön vagy folyamatos (oszlop) lepárlón – egyszerű folyamat, a cél megfelelő minőségű és tisztaságú szesz alap előállítása
 2. vodka „rektifikálás”: „pot still” rézűstön vagy folyamatos (oszlop) lepárlón – nagyon összetett folyamat, a lepárló számtalan beállítási lehetősége, a lepárlási folyamat kontrollja biztosítja a megfelelő minőséget és ízeket

Példa
vodka „pot still”
szeszlepárlóra



Példa vodka
„rectifikátor”
oszloplepárlóra

→ Ami a vodkák és a vodkák íze és minősége között különbséget tesz:

- Az **alapanyag**: melyik gabona vagy burgonya vagy más természetes, növényi alapanyag
- A **víz** tisztasága és minősége
- A **technológia**, lepárlás és főképp a „**rektifikálás**” módja és szintje, illetve a **szűrés** megléte (tisztít, de íztelenít is!) ill. minősége, emellett **adalékok vagy cukor hozzáadása** is előfordulhat (rendszerint olcsó, gyenge minőségű vodkáknál)

Vodka lepárlás (az Absolut Vodka példáján)



Alapanyag



Búza (Absolut)
és víz

Gabona siló és erjesztés



Lepárlás



Palackozás, minőségellenőrzés





➔ Vodka alapanyagok*: **A valódi vodka minden, csak nem íztelen! Szerintünk.**

Búza (wheat):

Ízgazdag, lágy és selymes, gabonás karakter, enyhe gyümölcsös hatás

Búza vodkák:

Absolut
Ostoya
Grey Goose
Russian Standard
Ketel One

Rozs (rye):

Krémes, bársonyos textúra, kifejezetten ízes gabonás-fűszeres-gyümölcsös-virágos ízkombináció

Rozs vodkák:

Wyborowa
Belvedere
Sobieski

Árpa (barley):

Tiszta, neutrális íz, ropogós, ásványos, savakban gazdag textúra

Árpa vodkák:

Finlandia
Koskenkorva
Sipsmith (England)

Kukorica (corn):

Tiszta, édeskés íz, borsos fűszerességgel

Kukorica vodkák:

Tito's (USA)

Burgonya

(potato):

Határozottan gyümölcsös, ízes, zamatos, testes.

Burgonya

vodkák:

Luksusowa
Chopin

Más:

- Kevert, nem részletezett gabonafélék (Smirnoff, Eristoff, SKYY, Kalinka, Royal)
- Búza és rozs (Stolichnaya)
- Szőlő (Ciroc)
- Cukorrépa melasz vagy más mezőgazdasági alapanyag (olcsó, helyi vodkák)

* A gabonák közül a kukoricát használják legritkábban a premium vodkákhöz. A lengyelek egyenesen kizárják, „alacsonyabb rendűnek” tartva.



Vodka: lepárlási szeszfok

- ➔ Vodka (és etil-alkohol általánosan) hagyományos lepárlási eljárásokkal (bármilyen részüstös és/vagy oszloplepárlón) elérhető **maximális szeszfoka: 95,6%**
- ➔ 95,6%-on az alkohol-víz elegye **„azeotróp”**, amelyből a vizet nem lehet desztillációval (forralással) szétválasztani, a szeszfok nem emelkedik tovább
Az elnevezés a görög nyelvből származik, „ζέειν” (forr) és „τρόπος” (változik) összetétel elé az α- (nem) került és így alakult ki a szó végleges jelentése: **„forralásra nem változik”**
- ➔ A vodka (és más párlatok) ízvilágát **néhány tized lepárlási alkoholfok is erősen befolyásolja**
 - Az ízes vodkák lepárlását 95,2%-95,4% között végzik
 - Az „íztelen” („pure”) vodkák lepárlását maximalizálják a lehetséges 95,6%-ig (...ezért sincs értelme a 10X főzött vodka 10X-ességét hangsúlyozni, mert főzheti 100X is, akkor se változik már), sőt ún. „dehidratációs” eljárással (vagyis vízkivonással, nem lepárlással) még e fölé is emelik → el is tudják érni a teljes íztelenséget (a „tisztá szesz” állapotot)
 - Más példa: a skót whiskyszabályozás 94,8%-ban maximálja a szeszfokot, ami gyakorlatban az oszloplepárlóban főzött Grain Whisky-re irányadó (a Pot Still-ben lepárolt Single Malt Whisky-nél a lepárlás 72-73% szeszfoknál megáll), és itt is érvényes: az ízesebb Grain Whisky-t néhány tized szeszfokkal alacsonyabbra, az íztelent a maximum 94,8% közelébe főzik

Két elmélet létezik, a WSET (Wine & Spirit Education Trust, London) így nevezi őket:

"**Characterful**" (ízese, karakterese)

"**Neutral**" (semleges, neutrális)

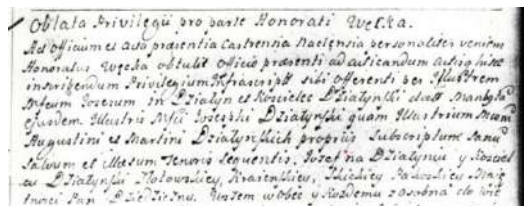
Szerintünk:

1. Jó ízű vodkát kell főzni, és akkor **nem kell** a készterméket szűrni, mert a szűrés elvesz az ízből – **mi ebben hiszünk!** Ami jó, nem kell elrontani, ami rossz, szűréssel nem lehet megjavítani!
2. A maximális semlegesség („neutral”) és íztelenség („pure”) érdekében a **legváltozatosabb és legradikálisabb szűrési eljárásokat alkalmazzák** (és a lepárlási szeszfokot is gyakran maximalizálják ugyanők) pl:
 - Faszéne, kvarchomokon, ezüst/aranyszálon, lávakövön, ún. Herkimer gyémánton (kvarc kristályon)…, stb.



(Természetesen gagyí vodkáknál a szűrés is segíti a zavaró ízek, technológiai hibák korrigálását)

A vodka története 1.



A vodka (pontosabban a Wódka) első írásos említése egy udvari helytartóság (Województwo Sandomierskie) 1405-ös okiratában lehet fel Lengyelországban.

Orosz eredetűnek is tartják a vodkát, bár írásos emlékük jóval későbből származik. A vodka nevét az orosz víz szóból (voda illetve вода) eredeztetik...de éppúgy lehet ez a lengyel víz szóból is (woda)



Az bizonyosnak látszik, hogy a középkori szerzetesek voltak elsősorban a lepárlás tudományának birtokában, bár főzeteiket főleg gyógyszerként, elixírként használták.

"Gorzałka" néven (a régi lengyel "éget" szó alapján) hívták a fogyasztásra szánt lepárolt alkoholféléket



Azt a régiek is tudták és dokumentálták, hogy különbség van a "faszesz" és a "borszesz" között, és törekedni kell az előbbi minimalizálására a párlatban. Ezt igen jól látták, lévén a faszesz a mérgező metanol (a borszesz pedig a minden alkoholos ital alapja, az etanol). Az biztos, hogy a lepárlási technológia fejlődésével egyre jobb párlatokat tudtak előállítani; bár a mostani minőséghez képest még erős lemaradás volt az 1700-1800-as években is



A XVI-XVII. században a vodkagyártás elterjedt egész Lengyelországban. 1580-ban csak Poznań városában 498 működő lepárlót tartottak nyilván (Poznań ma is Lengyelország "vodka-fővárosa"). A vodka fontos exportcikké vált, melynek jelentősége Lengyelország nagyhatalmak általi többszöri felosztásával és a függetlenség elvesztésével elsorvadt. A lengyel vodka a XX. században támadt fel újra.

A vodka története 2.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



A vodka orosz története egy 1430-as évekbe visszanyúló legendával kezdődik, miszerint a Kreml területén lévő Chudovkolostorban élő Izidor nevű szerzetes készítette az első vodkát. Ennek írásos emléke nincs, sőt magát a kolostort is lebontották a szovjetek 1929-ben, hogy helyén építsék meg a Vörös Hadsereg Parancsnokságát. Jó tanács: óvakodj a komcsiktól is!



IV. (Rettegett) Iván orosz cár (1547-84) már állami monopólium és adóztatás alá tudta vonni a vodkagyártást. Ún. "kabak"-ok létesültek (engedéllyel működő, adózó italmérések, "orosz tavernák"). Volt idő, amikor a teljes orosz állami adóbevétel 40%-a a vodka adóztatásából származott. Az állami "kabak"-ok rendszere egyben el is terjesztette a vodkafogyasztást egész Oroszországban.



Dmitrij Mengyelejev orosz kémikushoz (lásd: periódusos rendszer) kötnék egy vodkával kapcsolatos történetet, mely azt állítja, hogy a híres kémikus állapított meg a vodka ideális 40%-os alkoholfokát, sőt a "sztenderd" vodka-lepárlási eljárást is kidolgozta. Ezzel szemben a 40%-os állami szeszfokot 1843-ban állapították meg, Mengyelejev 9 éves korában... Munkája során foglalkozott alkoholvíz elegyekkel, de csak orvosi célú 70%-os szeszfok-tartományban. ...bocs, Russian Standard...



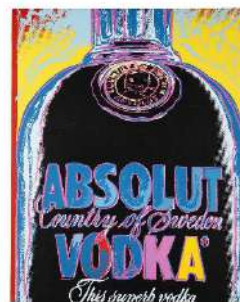
Az oroszok (szovjetek) imádták a szesztilalmakat. Az elsőt már az orosz-japán háború alatt bevezették 1904-05 során. Majd újra elővették az I. Világháború alatt, amit a forradalom után a szovjetek folytattak, 1914-1925 között állt fenn. De volt szesztilalom az 50-es években, Gorbacsov alatt, de még a Jelcin-i időkben is 1992-93 között. Természetesen mindig a gyatra, hamis szeszek előretörése lett az eredmény.

A vodka története 3.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



A vodka nemzetközi elterjedése az 1917-es "Nagy Októberi Szocialista Forradalom" után következett be. A külföldre menekülő, szétszóródó orosz emigránsok (arisztokrácia, polgárok, művészek) magukkal vitték a vodka iránti lelkesedésüket is. Az egyik orosz vodka-gyártó, Vladimir Szmirnov megpróbálta márkáját külföldön feléleszteni

Isztambuli, Lwów-i, párizsi kitérők után az USA-ban az 1930-as évek közepén egy amerikai cég megvásárolta a Smirnoff (eddigre már áttértek a nemzetközi írásmódra a Smirnov-ról) gyártási licencét. Reklámjuk: „Smirnoff, it leaves you breathless” (eláll tőle a lélegzeted VAGY nem hagy nyomot a leheleteden – utal ez arra is, hogy a Smirnoff a „köztudomásúlag legneutrálisabb, legkevésbé ízes vodka” WSET). 1975-re már a vodka volt az USA elsőszámú itala eladásokban.

Az 1980-as években az Absolut belépett a piacra, és már semmi nem volt a régi. A vodkát inni nem szimplán népszerű volt, hanem menő lett. A márka az élvonalbeli művészetekhez kapcsolta magát, elkezdte tréningelni a bartendereket, és magához csábítani a design-tudatos fogyasztókat, és ezzel elérte, hogy márkanévre rendeljék. Az Absolut lett az a vodka, amit fogyasztottak koktélokban, de tisztán shot-ként is. Az Absolut teremtette meg a premium ízesített vodkák kategóriáját (a Bloody Mary-hez komponált Absolut Peppar-al, 1986)

A 2000-es években új szereplők, holland, új-zélandi, brit, francia vodkák (Ketel One, 42 Below, Grey Goose) megteremtették a szuperprémium vodka kategóriát, amihez a hagyományos prémium márkák is csatlakoznak, pl. az Absolut ELYX.

A fogyasztók széles köre kezdi alapanyag szerinti ízvilág alapján megkülönböztetni a vodkákat, és kialakul az "ízes" (jó ízűre főzött) és a "pure" (neutrális) vodkák koncepciója.



Vodka Soda

A vodka-koktéloknek, mai népszerűségük ellenére, viszonylag rövid, az 1900-as évek közepén induló történetük van, hisz maga a vodka is csak az 1930-as években kezdett nemzetközivé válni (a lengyelek, oroszok persze itták előtte is, de ők főleg tisztán ...ahogy ők ma is teszik). A szódás italok jóval korábban elterjedté váltak, főleg a Brit Birodalom ill. hadserege a British Army által: a katonatisztek teremtettek trendet a B&S (Brandy & Soda), majd a brandy elérhetőségét visszavető filoxéra-vész után, a XIX. sz. végén, az S&S (Scotch & Soda) számára. Itt még kevesebb szódáról, kb. 2:1 arányról beszélünk a whisky-hez képest, de a "Highball"-ok már jóval több szódával készültek.

Ez pedig itt a Vodka Soda, inkább "Highball-módon", több szódával készítik.

Érdekes változat ízesített vodkából (pl. Absolut Raspberry) kipróbálni, azonos gyümölcssel díszítve



Vodka Narancs / Screwdriver

Ennek az italnak már van sztorija: állítólag a Perzsa-öbölben dolgozó olajmunkások találták ki, hogy a standard "OJ"-t (Orange Juice-t) titokban "feldobják" valamivel...és szívószál vagy bárkanál híján a csavarhúzójukkal ("screwdriver") keverték volna meg... Ugyanezen történet létezik repülőgép-pilótákkal is, amiből annyi igaz is, hogy az 50-es években népszerű ital volt náluk a Screwdriver.

Tudatos és konkrét receptúra a háromszoros bartender-világbajnoknak, a Los Angeles-i Blackwatch Bar tulajdonosának, Donato "Duke" Antonenak az ötlete, aki 1952-ben 1,5cl Galliano (olasz, fűszeres vanílialikőr) hozzáadásával alkotta meg a **Harvey Wallbanger**-t. A nevet pedig egy hozzá gyakran betérő szörfös srácról adta, ha igaz...mindenesetre már így jelent meg az 1960-as évek Galliano hirdetésekén.

Vodka Narancs party-változat lehet szeletelt narancssal telirakni a 'poharat'



Vodka koktélok, long drinkek



Vodka Martini

Gin volt az eredeti alap, megalkotásának konkrét története nincs, feltehetően a korai bartenderek több helyen is kezdték keverni, mikor rájöttek, hogy a gin milyen jól harmonizál a vermuttal...és a vodka is!

A név eredete is kérdéses; talán Jerry Thomas, a bartender "Professor" Martinez koktéjja volt a kiindulópont (mind a névre, mind a receptúrára), ami meg a Manhattan whiskey-koktéjból születhetett. Adná magát persze, hogy a Martini koktélt a Martini & Rossi cég azonos nevű vermutjáról nevezték volna el, ami erősen valószínűtlen. Harry Johnson 1882-es kiadású Bartenders' Manual-ja már leírja a "Martini Cocktail"-t, míg a bele teendő vermutot, mint "vermouth" említi, márkanév nélkül...nyilván nem így történt volna, ha a Martini vermut a koktél névadója.

Eredetileg a Martini koktél édes vermuttal készült, ma már külön kell hangsúlyozni ezt a változatot **Wet Martini** néven! A száraz vermutos változatnak adták a **Dry Martini** nevet; édes és száraz vermutot is tartalmaz a **Perfect Martini**; ha adnak hozzá olivabogyó konzerv levéből, az a **Dirty Martini**; mindez persze elsősorban gin alapon. Vodbából is készülhet ugyanez, és még számtalan "...tini" koktélnev igazolja, hogy a Martini-változatok száma lényegében végtelen.



Két Dry Martini recept:
 1½ rész (6cl) Absolut Vodka
 ⅓ rész (1cl) Dry Vermouth
 1 citromhéj, 1 olivabogyó
 vagy:
 1½ (6cl) rész Absolut Elyx
 ⅓ rész (2cl) Lillet Blanc
 1 citromhéj



Rázva vagy keverve?

James Bond szerint: "Shaken, not stirred"...bár ezt a mítoszt is lerombolta a "Casino Royale": "Francot se érdekel" ("Do I look like I give a damn?") - válaszolta Bond Szerintünk:

Gin Martini-t keverni! A rázás széttöri a gin finom aromáit. Vodka Martini-t lehet rázni!

Vodka koktélok, long drinkek



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

...még Vodka Martini

Az 1983-ban egy fiatal, később híressé vált modell* sétált be a délelőtti órákban a híres brit bartender, Dick Bradsell bárjába, a Fred's Club-ba és olyan italt rendelt, ami: **"wake me up and f*ck me up"** ("ami felébreszt és 'felráz'" ...khm...vagy valami ilyesmi).

Dick vodkát, frissen főzött presszó kávé, Kahlúa-t egy kis cukorral mixelt neki: így született a Vodka Espresso, ami a "...tini" divattal elnyerte végleges nevét, mint **Espresso Martini**

* Dick sosem árulta el, ki volt ő; a pletykák Naomi Campbell-t említik

Mi így készítjük:

1½ rész (5cl) Absolut Vodka

⅔ rész (2,5cl) Kahlúa

⅔ rész (2,5cl) Espresso

3 kávészem



A **Pornstar Martini**-t pedig egy pornósztár rendelte...hát, nem...1999-ben Douglas Ankrah a londoni LAB bar tulajdonosa gondolta úgy, hogy egy pornósztár ezt rendelné...de még ez se...egyszerűen akart egy "stílusos és magabiztos italt, ami valódi kényeztetés, szexi, szórakoztató és hangulatos"...de, jaj, mostani világunk már olyan kényszerrel él, hogy "Passion Star Martini"-re kell helyenként átnevezni...

A receptúra: 1½ rész (4,5cl) Absolut Vanília, ¾ rész (2,5cl) passion fruit püré, ½ rész (1,5cl) vanília szirup, 1 szelet ananász, 1 fél passion fruit

Mit tegyünk? Még egy provokatív név: **Sex on the Beach**. Nincs biztos story, leginkább egy floridai bartenderhez kötik a koktélt, aki állítólag 1987-ben alkotta meg az italt, mégpedig úgy, hogy a Fuzzy Navel-t (őszibarack likőr és narancslé) kombinált egy Cape Codderrel (vodka és áfonyalé). Az Original Peachtree likőr klasszikusa. A receptúra: ¾ rész (2cl) Absolut Vodka, 3⅓ rész (1dl) narancslé, 3⅓ rész (1dl) áfonyalé, ¾ rész (2cl) Peachtree, 1 szelet lime, 1 koktélcseresznye





Bloody Mary - A legkomplexebb koktél

Vodka, paradicsomlé és kész. Tévedés! A Bloody Mary-t tartják a világ legkomplexebb italának olyan szempontból, hogy mindegyik alapíz megtalálható benne: az édes, savanyú, keserű és sós alapízek mellett megjelenik a titokzatos ötödik, az úgynevezett umami is.

A párizsi Harry's New York Bar fiatal bartendere, Ferdinand „Pete” Petiot az 1920-as években belevetette magát a vodkával való kísérletezésbe, miután a vodkát a szovjetek elől menekülő orosz arisztokrácia elhozta Franciaországba. Pont akkoriban jutott hozzá az USA-ból importált paradicsomléhez, adott hozzá némi fűszert, 1921-ben meg is született a Bloody Mary első verziója.

A Harry's vendégköre, több híresség közt például Ernest Hemingway hamar megkedvelte ezt a karakteres, frissítő italt, amit sokan a másnaposság elűzésére (is) használtak.

A nevének eredete viszont rejtély, a kitaláló Petiot ugyanis "Bucket of Blood"-nak (Véres vödörnek) hívta. A név hallatán sokan Anglia királynőjére, I. Mária-ra, másnéven Tudor Mária-ra asszociálnak, aki csúfnevét, a Bloody Mary-t a protestánsok üldözése miatt kapta...hát, talán...bár túl irodalmi ez a történet.

Magának követelte a nevet a Manhattanben található St. Regis Hotel tulajdonosnője, Mary Duke Biddle, ahol az USA-ba költözése után Pete Petiot dolgozott. Petiot viszont egy 1972-es interjúban a Chicago-i Blood of Bucket bár pincérnőjének tulajdonítja a nevet...lehet, hogy ennyire egyszerű...



1½ rész (4,5cl) Absolut Vodka, 5 rész (1,5dl) paradicsomlé, 4 öntet Tabasco, ⅓ rész (1cl) Worcestershire szósz, ⅓ rész (1cl) citromlé, 1 csipet fekete bors, 1 csipet só, 1 szelet citrom, 1 zellerszár



Kahlúa: "The White Russian" Nézd meg a rövidfilmet Youtube-on!

Black Russian

Egy belga bartender, Gustave Tops 1949-ben alkotta meg ezt az italt Luxemburg akkori amerikai nagykövete, Perle Mesta (1889-1975) tiszteletére a brüsszeli Metropol Hotelben. A michigani származású Mesta nagy rajongója volt a vodkának, és férje után örökölt millióiból valódi közéleti figurává nőtte ki magát. Party-jain a korszak tündöklő sztárjai és legbefolyásosabb politikusai vettek részt. Az ital tehát Brüsszelben született meg, az egyetlen oka annak, hogy Oroszországhoz kötik, az az, hogy a vodka (az egyik verzió szerint) Oroszországból származik - valójában a keleti blokkból, az oroszok és a lengyelek között mai napig nagy viták vannak az eredetről.



1 rész (3cl) Absolut Vodka
1 rész (3cl) Kahlúa
1 koktélcseresznye

1½ rész (4cl) Absolut Vodka
1½ rész (4cl) Kahlúa
1½ rész (4cl) tejszín



White Russian

Első nyomtatott hivatkozása 1965-ben az Oakland Tribune-ben jelent meg, és legtöbb forrás ezt tekinti az ital hivatalos megjelenésének, de nem lehetnek kétségeink afelől, hogy bőven ez előtt már felszolgálták...hiszen csak egy apró lépés kellett a Black Russian után. Valamikor az 1950-es évek elején kerülhetett a receptúrába először tejszín. A következő évtizedben a White Russian elterjedt az egész nyugati féltekén, végül az említett Oakland Tribune cikkben került nyomtatásba az első hivatalos receptúra. A 70-es évek disco korszaka után az ital népszerűsége elhalványult. Egészen 2011-ig...az átütő sikert egy olyan kultikus film hozta meg számára, ami készítőit, a Coen fivéreket is Hollywood legnagyobbjai közé emelte. A nagy Lebowski fő karaktere, "The Dude" Jeff Lebowski végig White Russian-t kortyolgat.

Ezután emberek milliói fedezték fel maguknak a kellemes, krémes White Russian-t. A Big Lebowski ikonikus itallá tette a White Russian-t, így nem meglepő, hogy 2014-ben a Kahlúa "The White Russian" címen egy rövid filmet forgatott a főszerepben Jeff Bridges-szel.



Vodka koktélok, long drinkek



Moscow Mule

1941-ben az USA-ba vodkát importáló kereskedőnek még igencsak nehéz dolga volt az akkor ismeretlen és szokatlan italt az amerikaiaknak eladni; Jack Morgan, a Los Angeles-i brit pub, a Cock 'n' Bull tulajdonosának nyakán pedig egy csomó gyömbérsör maradt; hát összeöntötték. "Csak ki akartam pucolni a pincét" - mondta később Morgan. És honnan jött a fémbörge ötlete? ...ebben a pillanatban belépett egy bögreáros ;) ...hát, talán nem; bár vannak források, akik megjegyzik, hogy Morgan akkori barátnője egy rézkereskedőnél dolgozott...de talán elég az első két véletlen: a vodka és a gyömbérsör találkozása összehozott egy koktél-klasszikust!



1½ rész (4,5cl)
Absolut Vodka
½ rész (1,5cl) limelék
Ginger Beer
1 lime szelet
(mentával, friss
gyömbérral még
felbobbatható)

Cosmopolitan

Cheryl Cook, a floridai South Beachen dolgozó bartender valamikor az 1980-as évek közepén a sok martinis poharat szorongató vendége láttán elgondolkodott, mi mást kínálhatna az erős Martini koktél helyett a nőknek: a triple sec, a limelék és az áfonyalék az ő ötlete volt. Toby Cecchini bartender Manhattan-ben az Odeon-ban fejlesztette tovább a receptet 1988-ban, és végül ez lett a Cosmopolitan készítésének általánosan elfogadott és elterjedt módja, amelyben Absolut Citron-t, Cointreau-t, frissen facsart lime levét és több áfonyalékot használt. Majd Szex és New York Carrie Bradshawja, a színesznő Sarah Jessica Parker karaktere sikeresen el is terjesztette, hamar nők ezrei kezdték kikérni a kis csinos rózsaszín koktét.



1½ rész (4cl)
Absolut Citron
⅓ rész (2cl)
Triple Sec
⅓ rész (2cl)
limelék
⅓ rész (2cl)
áfonyalék
1 narancshéj



Vodka-mítoszok 1: "Gluten-Free" (gluténmentes)



- ➔ Jellemzően az USA-ban terjedt egy, hogy bizonyos vodkák "Gluten-Free", vagyis gluténmentesként hirdetik magukat, ami fontos, sőt kritikus információ(nak tűnik!)
- ➔ Európa több országában (pl. Svédország) tiltják, hogy a vodkára ilyen "certificate" (igazolás) kerüljön
- ➔ Hol a megoldás az ellentmondásra?
 - **Minden vodka gluténmentes!**
 - Szükségképpen az, mert **a gabonában lévő glutén (egy protein-fajta) NEM kerül át a desztilláció során a vodkába!**
 - Utána meg ki és minek tenne vissza glutént bármilyen vodkába???
- ➔ **Vagyis egy marketing-trükk az egész, amit a fogyasztók védelme érdekében Európa jobban szabályoz, mint az USA; ez pont olyan, mintha az ásványvíz palackokra ráírnák, hogy "sugar-free" (cukormentes)**
- ➔ De azért láthatjuk, hogy tobzódik az áltudomány, és jönnek az iránymutatások a kinyilatkoztató összeesküvés-hívőktől:
 - "Csak a burgonya-vodka a biztos, hogy gluten-free"
 - "Ultimate" (szó szerint végső, de a 'megkérdőjelezhetetlen' jelentéssel is bír) lista a glutén-mentes vodkákról...amikor mind az!!! 😊😊😊

Vodka-mítoszok 2: a vodka **színtelen, íztelen, szagtalan** ital!? Jaj, dehogy!

...vagy legalábbis nem volna szabad annak lennie! **Szerintünk**. Pedig sok vodka, nagy márkák is építik a "**színtelen, íztelen, szagtalan**" **konceptiót**, és a fogyasztók egy körében elég sikeresen: értékke nemesül az íztelenség!

Honnan eredhet ez a törekvés?

1. A **szabályozásból**: a szabályozás megengedi (de nem teszi kötelezővé!) az agresszív lepárlási és szűrési eljárásokat
 - Az USA vodka definíciója: "A „vodka” **semleges** szesz, amelyet legfeljebb 2 gramm / liter cukorral és legfeljebb egy gramm / liter citromsavval lehet kezelni. A vodkának címkézendő termékeket soha nem lehet érlelni vagy fahordókban tárolni....100 gallon szeszenként legalább egy uncia aktív szénnel vagy aktív faszénnel kezelt és leszűrt vodkát „faszenes szűrésű” címkével lehet ellátni."
 - Az EU vodka definíciója: A vodka olyan mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból gyártott szeszes ital, amelyet élesztővel való erjesztés útján i. burgonyából és/vagy gabonafélékből; vagy ii. más mezőgazdasági nyersanyagból nyernek, és amelyet úgy párolnak le és/vagy rektifikálnak, hogy a felhasznált nyersanyagok és az erjesztés során képződött melléktermékek **érzékszervi jellemzőit szelektíven csökkentik**. A különleges érzékszervi jellemzők elérése érdekében ezt az eljárást ismételt lepárlás és/vagy megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés követheti, ideértve az aktív faszénnel történő kezelést.
2. A **bartender/koktél motivációkból**: a vodka érvényesüljön vagy maradjon háttérben?
 - Az ízes vodkáknál **magára a vodkaízre kell és lehet építeni**
 - A neutrális (íztelen) vodkáknál nagyobb/könnyebb az alkotói szabadság: az alapszesz, **a vodka teljesen a háttérben marad**, csak alkoholt ad a koktélnak, így a kiegészítő, egyéb összetevők ízeivel lehet variálni



Vodka-mítoszok 2: a vodka **színtelen, íztelen, szagtalan** ital!? Jaj, dehogy!

3. A **gyártási motivációkból**: íztelen vodkát **KÖNNYŰ** gyártani! - mondják a lengyel vodka szakembereink

- Magas szeszfokra kell lepárolni, többszörösen megismételt lepárlási ciklusokkal...
- Agresszív és többszörös szűrési eljárással ízteleníteni...
- És elkészül a **TISZTA VÍZ ENYHE ALKOHOLOS ÍZZEL** - és lehet úgy hívni, hogy VODKA...

Természetesen mi sem azt mondjuk, hogy az íztelennel szemben minden ízes vodka jó!

A rossz ízű vodka nem jó! A jó ízű vodka jó!!!

De végül **döntsön a fogyasztó**, amihez az alábbi tippeket adjuk:

- Válasszon "**Neutral**" (semleges, neutrális) vodkát valaki, ha:
 - Egy vodka-narancsból, vodka-tonikból, vodka-szódából nem akarja kiérezni a vodkaízt
 - Több összetevős koktélt, long drinket készít, és a nem alkoholos résszel szeretne "...with a twist" kísérletezni
 - Rossz ílyet mondani, de...aki nem szereti a vodkát! Pl. a társaság miatt fogyasztja...bár ekkor inkább kövessük az örök szabályt: "Magadnak igyál, ne másoknak!"
- Válasszon "**Characterful**" (ízes, karakteres) vodkát, aki:
 - Tisztán, a vodka íze miatt fogyasztja...és kóstoljon, keresse meg, amit igazán szeret!
 - Egy vodka-domináns koktélt (pl. Martini) fogyaszt vagy készít...egy "neutral" vodka elveszik a Martini-ben!
 - Kedvenc koktéljában is élvezni akarja a kedvenc vodkáját... esetleg más koktélhoz más vodkát...

Vodka-mítoszok 3: a vodka "skinny drink" / low calorie

- ➔ Valahogy kialakult egy olyan **tévhit**, hogy a "fehér szeszek" (vodka, gin, stb.) alacsonyabb kalória-tartalmúak, mint a "barna szeszek" (whisky, cognac, stb.)
- ➔ Az igazság pedig az, hogy az **alkohol pontosan annyi kalóriát tesz ki** (azonos alkoholfok esetén természetesen) minden italfajtában!
- ➔ Viszont a fogyasztásnál **vegyünk figyelembe** még egy fontos kalória-hordozót: a szénhidrátot és azon belül is a **cukrot**, ha likőrt vagy long drinket/koktétl fogyasztunk (Zsír és fehérje/protein azért ritkábbak az italainkban!)

CALORIE CHART

Alcohol



Champagne
120ml
89kcal



Gin
45 ml
116kcal



Rum,
45 ml
116kcal



Vodka
45 ml
116kcal



Whisky
45 ml
116kcal



Wine 145 ml
White 122kcal
Red 125kcal



Beer
355 ml
150kcal



Coffee Liqueur
45 ml
166kcal

1. Egy pohár vodka, whisky, gin vagy rum tisztán = pontosan ugyanannyi kalória!

2. Egy pohár likőr magasabb kalória (még ha kisebb is az alkohol, de sok a cukor!)

3. Egy whisky-kóla és egy vodka-tonik kb. azonos kalória (a cukros üdítő miatt)

4. Viszont egy vodka-szóda kevesebb kalória, mint egy whisky-kóla

5. Egy whisky tisztán kevesebb kalória, mint egy tipikus koktél pl. Cosmo, Daiquiri, Mojito

CALORIE CHART

Mixed Drinks



Mimosa
120ml
75kcal



Bloody Mary
136 ml
120kcal



Daiquiri
80 ml
137kcal



Mojito
120 ml
143kcal



Cosmopolitan
74 ml
146kcal



Margarita
120 ml
168kcal



Rum & Coke
235 ml
185kcal



Vodka & Tonic
207 ml
189kcal



Piña Colada
200 ml
562kcal

Vodka stílusok / márkák

Forrás: www.finlandia.com; www.russianstandardvodka.com; www.smirnoff.com; www.stoli.com



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



ABSOLUT

- Őszi búza alapanyag
- A folyamat teljes, helyi kontrollja (One source = egy forrásból származó): a búza, a technológia, a szakértelem Åhus-ból; az 1. (spirit) lepárlást is maga végzi, nem csak a 2. rektifikálást (igen ritka a vodkák között!)
- 4 lépcsős, folyamatos oszloplepárló
- Teljesen természetes, vodka-szűrést nem alkalmaz
- A kellemes, jó ízű vodka: gabonás légység és gyümölcsös izesség



WYBOROWA

- Rózsa alapanyag
- "Polska Wodka" szabályozás szerint
- Lengyel hagyomány szerinti 2 lépcsős folyamat: 1. spirit lepárlás és 2. vodka rektifikálás (4x-es folyamatos lepárlóban)
- A vodkát feltaláló Lengyelországból (1405)
- A karakteres vodka: gazdag, krémes ízű gabonás, gyümölcsös, diós és fűszeres jelleggel



Finlandia

- Árpa alapanyag
- Hangsúlyozottan neutrális íz
- A lepárlásról többet nem tudunk meg
- Kampányok:
"The vodka for vodka purists"
"In a past life I was pure, glacial spring water"
"Vodka from a Purer Place"



Smirnoff

- A világ 18 különböző gyárában készül
- „Grain vodka”, vagyis valamilyen gabona az alapanyag
- 10x szűrt

Semmit sem mond, sem a gyártásáról, sem az ízvilágáról. Alap koktéjlajánlója van, és részletes ismertető a zenei és party-programjáról.

A WSET a "legismertebb neutrális/semleges ízű" vodkának tartja



Russian Standard

- Modern Mengyelejev-eknek mondják magukat
- A víz kémiai elemzésétől a gázkromatográfingig használnak technikát – biztosítandó, hogy a vodka ultra-tiszta legyen
- 200-szoros lepárlási fokozaton megy keresztül
- Szűréssel megtisztítva minden szennyeződéstől, a teljes „transzparenciát” megteremtve

A Mengyelejev-történet erősen sántít. Csak misztikum, hogy a híres kémikus határozta volna meg az orosz vodka "sztenderd" 40%-os alkoholfokát, az meg végképp, hogy a vodkalepárláshoz bármi köze lett volna...



Stolichnaya

- Alapanyag tavaszi és őszi búza plusz rozs gabonakeverék
- Háromszoros lepárlás
- Négyeszeres szűrés, nyírfa faszélen és kvarchomokon

Vodka stílusok / márkák

Forrás:

www.belvederevodka.com; www.stoli.com; www.ciroc.com; www.greygoose.com



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



Absolut Elyx

- Single Estate – egyetlen farm búzája
- „Sacrificial Copper Packets” = Áldozati Rézgyűrűk katalizátor
- Rektifikálás 1921-es vintage lepárlóban
- Folyékony selyem: elegáns, hihetetlenül lágy, enyhén virágos, gyümölcsös ízjegyekkel



Belvedere

- „Relearn Natural” = Tanuld újra a természetességet!
- Alapanyag rozs
- “Polska Wódka” kritériumainak megfelel
- 4x-es lepárlású
- Adalékokat nem tartalmaz, cukrot vagy glicerint sem



CÍROC

- Francia szőlőből készül
- 4x-es lepárlás oszloplepárlón
- Majd egy 5. lepárlás rézüstön
- Friss, citrusos ízvilág, a szőlő természetes gyümölcsösségével



Ostoya

- Búza, tiszta víz a BIESZCZADY hegyekből
- A természet esszenciája
- „Polish Vodka” szakértelem
- Mézes édesség egy árnyalatnyi karamellel, frissítő lecsengés, lágy, selymes textúra, kellemesen melengető utóíz



Stolichnaya Elit

- Ultra-modern lepárlási technológia (és évszázados hagyomány)
- Búza és rozs alapanyag
- 3x-os lepárlás
- 4x-es szűrés: : 2x kvarchomokan, 1x nyírfafaszénezen, végül -18°C-ra hűtve



GREY GOOSE

- Franciaországban készül, de konkrét lepárlót nem nevez meg
- Őszi búza az alapanyag, Picardiából
- Folyamatos oszloplepárlón egyszer párolják le
- A vizet a Gironde megyei Gensac városból nyeri (Cognac-tól délre, Bordeaux-tól keletre)
- „The world’s best tasting vodka”*-ként hirdette magát, de ez mivel támasztható alá?

* GREY GOOSE - "The World's Best Tasting Vodka"? Egy rejtélyes történet...

Nem találunk díjakat. Az írájk cikkekben, hogy 1998-ban a "Beverage Testing Institute" (www.tastings.com) állította róla ezt. De a BTI pontoz (100-as skálán), nem "World's Best..." titulusokat ad. És a Grey Goose nem lelhető fel a most náluk publikált adatokban; mint ahogy más, rangos italversenyek díjazottjai között sem...a márkatulajdonos levette a szlogent, most már "a kompromisszumok nélküli vodka" fut.

De azért egy "World's Best..." állítást igen komolyan alá szoktak támasztani...**esetleg valaki tud erről még valamit?**

www.greygoose.com › en-gl

Vodka Made without Compromise | GREY GOOSE®

www3.greygoose.com › products

Expressions - Grey Goose - The World's Best Tasting Vodka

Explore the unique flavor expressions of Grey Goose, the world's best-tasting vodka.

Vodka stílusok / márkák

Forrás:

www.titosvodka.com; www.facebook.com/zubrowkahungary; www.skyy.com



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Luksusowa

- „Polish Vodka” szakértelem
- Alapanyag: burgonya; speciális, keményítőben gazdag fajta; a cég "burgonya-terroir"-ban gondolkodik
- A burgonya-alapszeszt 3-oszlopos folyamatos lepárlón desztillálják (innen a "Triple Distilled" jelző)
- Krémés textúra, komplex ízvilág; a krumplipüré, vajjas pattogatott kukorica ízei, zamatos, gyümölcsös, testes



Tito's

- "Handmade vodka" - hangoztatja
- Amerikai, kissé "redneck" marketing: "Austin, Texas legrégebbi lepárlójából" ...1995-ből!!!)
- Alapanyag kukorica
- Pot still lepárlás (vagyis rektifikálás = a 2. lepárlási ciklus történik pot still ben)

A "handmade" szlogen kissé billeg: a palack és a címke olcsó, olcsóságát előnyként hangoztatja;

de maga a vodka vásárolt kukorica-szesz rektifikálásával készül, tehát nem az alapgabona helyszíni erjesztésével, vagyis a teljes kétlépcsős lepárlási folyamat nincs házon belül, és a 700 millió literes éves termelésnél érdekes kifejezés a "kézműves" jelző...De azért a dolog működik: jól marketingelt, nagy forgalmú, olcsó vodka.

A "handmade" jelző jogi pereket, eljárásokat is eredményezett, melyek részben még folynak, részben peren kívüli egyezséggel zárultak, mint pl. ez a per:

<https://www.thespiritsbusiness.com/2018/03/tit-os-vodka-lawsuit-over-handmade-settled/>



Żubrówka

- jellegzetességét egy fűféle, a bölényfű (Hierochloa odorata) adja, amely a lengyel-fehérorosz határ környékén fekvő Bialowieza Nemzeti Park tisztásain nő, és a vadon élő ritka európai bölény előszeretettel legeli. Minden üveg Żubrówka tartalmaz egy bölényfű szálat
- Jellegzetes füves-herbálos ízt, és enyhe zöldes árnyalatot ad a vodkának
- Neve a lengyel bölény (żubr) szóból származik
- Alapanyaga roz

A színt és ízt nem az egyetlen fűszál adja, annak inkább csak dekorációs célja van. A gyártás során a bölényfűből alkohollal kivonatot, extract-ot készítenek, azt adják a vodkához. Kis mennyiségű cukrot is kap, feltehetőleg a bölényfű (gyógy)növényességét ellensúlyozandó



SKYY

- Amerikai gabonából készül (de nem adja meg, milyenből)
- 4x desztillált, oszloplepárlón
- 3x szűrt
- Citrusos, fűszerszerű illat, sima, ropogós, száraz, közepes testességű, krémés érzetű vodka, ánizs és koriander jegyekkel, enyhe borsos lecsengéssel - mondja magáról
- Kifejezetten koktélokhoz szánták létrehozásakor; italként a Martini-t és Vodka-Soda-t ajánlják