

Wodka:

Eine klare Sache – je nach Geschmack

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.

EINES ABER IST KLAR WIE WODKA SELBST:

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.

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. 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 Fruchtmarm. Auch die Ausstattung – Shots oder Flaschen mit Trinkhalm – animiert und sorgt für trendigen Trinkgenuss.

WYBOROWA UND OSTOYA: POLNISCHER WODKA FÜR DIE WELT

Der Name Wyborowa bezieht sich auf den Ausdruck „ausgewählt“ und steht für ein Produkt, das seit Jahrzehnten zeigt, wie ein guter Roggenwodka schmecken soll. Die Marke gilt als älteste international vertriebene Wodkamarke der Welt. Wyborowa erfüllt die Anforderungen der geschützten geographischen Angabe „Polska Wodka“, wofür jeder Produktionsschritt in Polen stattfinden muss. Das Herstellungsverfahren beruht auf der polnischen Destillationstradition, die seit fast 600 Jahren perfektioniert wurde und auf polnischen Zutaten von höchster Qualität basiert. Er wurde erstmals im Jahr 1926 hergestellt, gehört seit 1999 zu Pernod Ricard und ist einer der zehn meistverkauften Wodkas in Bars rund um den Globus.

Basis des Wodkas sind 100 Prozent polnischer Roggen aus der Region. Er wird in kleinen, lokalen und eigentümergeführten, landwirtschaftlichen Betrieben gemahlen, fermentiert und destilliert, um Rohalkohol zu produzieren, das „Herz“ der Spirituose. Destilliert wird dreifach in traditionellen Pot Stills, danach dreifach durch Holzkohle und Kohlenstoff filtriert und mit enthartetem und entmineralisiertem Brunnenwasser verdünnt. Exportiert wird in über 80 Länder.

Beste Wodkas

95 WOB-Points – Ostoya Vodka – Gold

Ostoya, Polen, 61-070 Poznan, www.wyborowa-ernod-ricard.com

Geschmack: Sehr frisch und kompakt, aromatisch neutral, getreidig-malzig, Apfelschale, feiner Zitrus, Orangenschale, Erdbeere, viel weiße Schokolade, Kakao, Kaffee, feinste Röstaromen, süßlich-cremig, würzig-pikant, etwas minzig, mineralisch-salziger Touch, leichtes Bitterl, schöne Alkohol-Süße, dichter Körper, anhaltend langer Abgang, wärmendes Finale.

94,3 WOB-Points – Wyborowa Vodka – Gold

Wyborowa S.A., Polen, 61-070 Poznan, www.wyborowa-ernod-ricard.com

Geschmack: Sehr klares Profil, getreidige Basis, angenehm süß-warme Aromen, leicht staubig, malzig-hefig, etwas säuerlich-dropsig, Zitrus, viel Beeren, Himbeeren, minzig-kühl, vegetabile Akzente, Artischocke, etwas Bitterschokolade, helles Nougat, Banane, schöne Alkohol-Süße, tolle Harmonie, kompakter, dichter Körper, anhaltende Länge im leicht wärmenden Finish.

93 WOB-Points – Quartz Vodka – Gold

Les Spiritueux Ungava (Ungava Spirits), Kanada, J2K3Y6 Cowansville, www.ungavaco.com

Geschmack: Prolongation der Show, stark gerösteter Mais, ölig-fettig, klassisch-getreidig-hefig, leicht dropsig-frisch, Zitrus, Himbeeren, etwas grün-bananig, Toffee, Nougatschokolade, Brennesseln, salzig-mineralisch, weich und saftig, harmonisch und lang, malzig-süßlicher Nachhall.

93 WOB-Points – Wodka N°1 gereift im Jack Daniel's Fass 2018 – Gold

Brennerei Schulze Rötering, Deutschland, 59227 Ahlen, www.schulze-roetering.de

Geschmack: Geradlinige Aroma-Präsentation am Gaumen, viel Fruchttest, grüne Banane, Marille, sehr malzig, zart rumig, Whiskynoten, Tabak, Vanille, Nougatschokolade, feine Karamell-Süße, dicht, harmonisch, lang, bleibt klar im Finale.

93 WOB-Points – Bockmeyer Premium Wodka 2025 – Gold

Bockmeyer, Deutschland, 72622 Nürtingen, www.bockmeyer.de

Geschmack: Direkte Überleitung am Gaumen, neutral und klar, Maracuja, weiße Schokolade, Vanille, röstige Holzaromen, gemälztes Getreide, Menthol, starke Alkoholsüße, kompakter, dichter Körper, etwas kurzer Abgang, leicht belegendes Finale.