

# VODKA DE LUXE

Premium, Super-premium og Ultra-premium vodkaer har indtaget bardiskene verden over, og begrebet ”vodka sommelier” har sågar set dagens lys. Vi kigger nærmere på den populære spiritus og den til tider meget avancerede og eksklusive fremstillingsmetode, der involverer alt fra fryse-destillation og diamantstøv til 60.000 år gammelt vand.

Tekst: Mikkel Hornnes // Foto: Sasa Mackic

Polakker og russere vil sikkert hver især hævde, at det var dem, der opfandt vodka.

Sikkert er det dog, at begge lande har meget lang tradition for drikken, og et af de tidligere historiske vidnesbyrd om drikken stammer fra Polen, hvor man allerede i det ottende århundrede havde fundet ud af, at mjød eller vin, der frøs til is om vinteren, havde en flydende rest-koncentration af stærk sprit. Dengang blev den dog primært brugt til udvortes, medicinske formål, men som århundrederne skred frem, begyndte man også at drikke den. I 1672 noterede den rejsende frisiske adelsmand Werdum således om det polske folk: ”...i særdeleshed ynder de at drikke vodka. Selv de mest aristo-

kratiske polakker har en flaske i tasken og må have sig en dram en gang i timen”. Han bemærkede også, at de ikke lavede vodkaen af vin, men af rug.

Fra Rusland ved man, at den russiske Zar pålagde vodka en forbrugsafgift i 1474, og i 1505 fandt den første beviselige eksport af russisk vodka sted.

I starten kaldtes vodka for ”ziznennia voda”, som betyder livets vand – altså samme navn som aqua vita, som vi kender på dansk i form af ordet akvavit. Vodka er i øvrigt den diminutive form af ordet for vand, ”voda”, og betyder ”lille vand”.

Datidens vodka var dog væsentlig anderledes end den, vi kender i dag. Den var svagere i alkoholstyrke, og den var

destilleret på den gammeldags pot still metode, og da man heller ikke kendte til effektive filtreringsteknikker, har den smagt ret kraftigt og nok ikke altid lige rent. For at dæmpe smagen var det almindeligt at krydre drikken med urter, frugter og andet, der kunne overdøve smagen af fuselolier. Først i 1800-tallet opdagede man, at filtrering gennem trækul kunne neutralisere spiritussen, og den rene vodka blev hermed født. Traditionen med at krydre vodkaen lever dog endnu i bedste velgående, og den polske klassiker Zubrowka med bison-græsstrået i flasken er en god, kompleks dram. Blandt de mere farverige eksempler fra Ukraine kan nævnes den stærke peberrodsvodka, der går godt til landets



De er skabt til at blive nydt rene i en let afkølet tilstand.

”I modsætning til mange andre spirituosa kan vodka produceres af hvad som helst, der kan forgæres.”

**Big business - så meget solgte de i 2005:**

Stolichnaya: 50+ millioner\*

Smirnoff: 25,2 millioner

Absolut: 9,2 millioner

Globalt salg, antal ni-liters kasser.

\*) Hovedparten af salget stammer fra det tørstige russiske hjemmemarked

Kilder: Impact Databank, V&amp;S Group, Diageo

**Bøger om vodka:**

Nicholas Faith &amp; Ian Wisniewski: "Classic Vodka" (Prion Books 1997)

Ian Wisniewski: "Vodka. Discovering. Exploring. Enjoying" (Ryland Peters &amp; Small 2003)

**Vodka på nettet:**

www.ivodka.com

en.wikipedia.org/wiki/Vodka

rustikke mad. Destilleriet Nemiroff har også lanceret et nyt forfriskende tiltag, der er krydret med birkekopper. Dem, der savner alternativer til de danske bitre, skulle måske forsøge sig med en Okhotnichya "Hunters Vodka", der forener en krydret smag af tørre rødder med anis og citrusnoter i en stærk og velkomponeret dram.

**Vodka kan laves overalt og på alt**

I modsætning til mange andre spirituosa kan vodka produceres af hvad som helst, der kan forgæres. EU definitionen på vodka lyder, i sin egen tørre stil, sådan her:

"Spiritus, der er fremstillet ved at rektificere landbrugsethanol eller filtrere det gennem aktivt kul... med det formål selektivt at svække de anvendte råvarers organoleptiske egenskaber. En aromatisering kan bibringe produktet særlige organoleptiske egenskaber, herunder en blød smag...

Alkohol: mindst 37,5 %"

(Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 af 29. maj 1989)

I jævn tale kan vodka altså være lavet af snart sagt hvad som helst, så længe det er leveret af en landmand, og hvis smagen neutraliseres kraftigt. Den før-omtalt frisiske adelsmand bemærkede for øvrigt at: "Den bedste vodka er lavet på rug og den værste på nælder".

Udsagnet fortæller lidt om hvor forskellige afgrøder, der historisk set er blevet forvandlet til klar sprit. Det er dog ikke alle, der er lige begejstrede for den diversitet. Polske vodka-producenter har eksempelvis forsøgt at få EU til at fratage ungarene retten til at kalde deres spiritus på druerester eller melasse for vodka. Kvalitetsvodka, mente polakkerne, bør kun laves på korn og kartofler. András Nagys, formand for foreningen af ungarske destillatører, argumenterede imod: "Med de moderne aktive filtreringsteknikker er der ikke nogen forskel i smagen eller kvaliteten, uanset hvad vodkaen er lavet af", fastslog han – og EU gav ham ret. I dag er vodka blevet en global favorit, der laves overalt i verden, men som dog mange steder har været forvist til en andenrangs tilværelse i cocktails.

Her skiller de mange internationale premium vodkaer sig ud sammen med de gode russiske og polske. De er skabt til at blive nydt rene i en let afkølet tilstand.

I pressematerialet for ultra-luksus vodkaen Stolichnaya Elit hedder det: "Elits skabere misbilliger, at den mikses med juice eller andet sødligt rodsammen, som ville få denne overlegne vodkas klarhed til at falme". Så er den sag vist afklaret.

Mange er dog slet ikke vant til at smage på vodkaer, og i de store internationale mærker er der heller ikke så meget smag at hente. Men hvis ikke smagen i sig selv

kan skabe popularitet, så kan markedsføringen. Mange premium vodkaer sælges ofte på disse fire karakteristika: Vandet, råvaren, destillationsmetoden og filtreringsmetoden. Og kun fantasien sætter grænser for hvilke historier man præsenteres for...

**Fantasifulde produktionsmetoder**

Eftersom der er barberet så megen smag væk fra drikken, er det i høj grad, vandet, der spiller ind på kvaliteten af vodkaen – hvis man skal tro producenterne. Et af de mere farverige eksempler er den hollandske Siku vodka, der er lavet med vand fra den grønlandske Qalerallit Sermia gletscher, som er op til 60.000 år gammelt.

Hovedparten af vore dages bedre vodkaer produceres i dag på korn – primært hvede og rug. Den nyere polske premium vodka Chopin er dog lavet på kartofler, hvilket også er en traditionel råvare til vodka, men dyrere og mere besværlig end korn. Den amerikanske 3 Vodka skiller sig ud ved at være produceret på soja-bønner, og firmaet markedsfører den på at være glutenfri, hvilket skulle gøre den særligt attraktiv for gluten-allergikere. Det er dog letkøbt reklame, da al destilleret alkohol – også den der er lavet på hvede – er fri for gluten, ifølge celiac.com, der siden 1995 har



rådgivet allergikere. Den franske vodka Ciroc er lavet på druer, fortrinsvis de samme som bruges til cognac, nemlig Ugni Blanc sorten. Resultatet er en anderledes smagende vodka med en frisk citruskarakter.

Langt de fleste vodkaer destilleres på kolonne-apparat, som er den nemmeste og billigste metode, der desuden giver et noget slankere smagende resultat end de ældgamle destillationsmetoder alambic og pot still. At destillere en spiritus tre gange på kolonne-apparat giver en meget neutral smagende spiritus, men flere vodkaer destilleres fire, fem eller endnu flere gange. Den danske Fris vodka "frysedestilleres" sågar, og resultatet er en vodka, der kan beskrives med ordet "neutral" i den absolut yderste betydning. Den hollandske vodka Ketel One slår til gengæld på, at den er destilleret på pot still, og dermed skulle den opnå en særlig smag. Det faktum, at destilleriet er gået i arv i Nolet familien fra 1691 op til i dag, er dog også en god historie, som de heller ikke glemmer at gøre opmærksom på.

Ingen anden spiritus bliver filtreret i så ekstrem grad som vodka. Og jo mere opsigtsvækkende et materiale man kan filtrere igennem, desto bedre. Tag for eksempel den amerikanske Rain, der filtreres gennem

diamantstøv, eller franske Grey Goose, der langsomt drypper gennem kalk fra Champagnes undergrund. Stolichnayas Elit har et retro-futuristisk udseende, og vodkaen "fryse-filtreres" i en patenteret proces, der kan minde om den ligeledes patenterede frysedestillering, der anvendes til danske Fris. Almindeligvis regnes trækul af birketræ – og gerne sibirisk – som et særdeles anvendeligt filter, hvad flere af de bedre russiske vodkaer er beviser på.

**Fancy flasker**

Ofte er spørgsmålet dog, om det i virkeligheden ikke er flasken og fikse reklamekampagner – snarere end råmaterialer, destillations- eller filtreringsprocesser – der giver salgskurven opadgående rejsning. Produktets smag spiller ikke nødvendigvis den store rolle. Den svenske Absolut er en god historie i den forbindelse! I 1979 startede eksporten af den re-designede gamle apotekerflaske med en meget neutral vodka, og året efter var salgstallene på beskedne 0,1 millioner ni-liters kasser. I 2005, efter kreative reklamekampagner og stigende popularitet, var succesen dog til at tage at føle på: Man kunne notere et salg på 9,2 millioner ni-liters kasser og en pæn position på verdensranglisten. Også Finlandia Vodka øgede deres salg dramatisk ved at udvikle en ny flaske med et frosty

look og et rensdyr på. Eksportmarkedet reagerede straks positivt, selvom vodkaen var nøjagtigt den samme!

**Starka – gammel vodka**

I kontrast til de farveløse, neutrale marketingdråber står den traditionsrige og mørke starka. Og her er det vigtigt at skelne mellem den polske og den russiske starka, som er to vidt forskellige produkter. Den russiske består af neutral vodka, der er krydret med blandt andet portvin og blade fra særlige æble- og pæretræer. Det er en ret sødlig spiritus med smag af tørret frugt.

Den polske er mere tør og lavet på en spiritus af rug, som er destilleret en eller to gange – og ikke rektificeret, hvilket vil sige, at den rent faktisk smager af rug. Faktisk kan den minde lidt om amerikansk rye whisky. I 1500-tallet tog man denne starka spiritus og hældte på en gammel vintønde, når en pige blev født. Tønden blev så forseglet med bivoks og gravet ned i sandholdig jord indtil pigens bryllupsdag. Den mand, der måtte indgå ægteskab med en aldrende gammeljomfru, kunne så glæde sig over, at starka-tønden, der blev slået an til brylluppet, var tilsvarende vellagret. Det polske destilleri Polmos Szczein producerer en række fine starkaer i alderen 10-50 år, der lagres i en kælder 20 meter under jorden.

# Stor forskel

Vodkaer kan smage overraskende forskelligt, og for spiritus-entusiasten er det direkte interessant at opleve drikken uden is, juice eller anden tilsætning. Hverken skyhøj pris, en veldrejet flaske eller fascinerende produktionsmetoder behøver dog nødvendigvis betyde, at smagen sender dig direkte i himlen. Her er min oplevelse af en lille håndfuld af dråberne i det store vodkahav:



## Youri Dolgoruki

(Rusland – "grain")

Ren og fyldig med en lækker fedme og en stor harmoni. Den har bid, stil og elegance. Kna!d god!

Agentur: [www.usseroedbryggeri.dk](http://www.usseroedbryggeri.dk)



## Belvedere

(Polen – rug)

Meget elegant og cremet vodka med let krydrede noter og en lang eftersmag.

Agentur: Moët-Hennessy tlf: 32 83 73 60



## Glavspirtrest "Green Mark"

(Rusland – hvede)

Ærlig, blød og fyldig vodka med en krydret smag, fristende fedme og god balance.

Agentur: [www.macy.dk](http://www.macy.dk)



## Starka Patria 20 years Old

(Polen – rug)

Denne starka, der har lagret i 20 år i tønder 20 meter under jorden, er i en genre helt for sig selv. Som et kærkomment ægteskab mellem ældre amerikansk rye whisky og nobel, tør rhum agricole vieux fra Martinique. Skal prøves!

Agentur: [www.juuls.dk](http://www.juuls.dk)

## Sibirskaya

(Rusland – sibirisk vinterhvede)

Hverken pjæt eller 'Premium' her. Gedigen russisk vodka med tyngde og fokus. Smagen er koncentreret med en let sødme og et mineralsk touch af saltlakrids i smagen.

Agentur: [www.macy.dk](http://www.macy.dk)

## Stolichnaya Elit

(Rusland – 'grain')

Til dem, der sætter pris på en ultra-let, blød og meget mild vodka. Egentligt velkomponeret med gode smagelementer, men der mangler en generel tyngde og pondus.

Agentur: [www.pernod-ricard-denmark.com](http://www.pernod-ricard-denmark.com)

## Okhotnichaya 'Hunters vodka'

(Rusland – krydret vodka)

God russisk jægerdram! Den er også anvendelig for os danske "mænd", der ikke engang ejer en automatriffel. Harmonisk med spændende tørre noter af rødder og lakrids, toppet af citrusfrugt og let pebrede indslag.

Agentur: [www.macy.dk](http://www.macy.dk)

## Stolnaya

(Rusland)

Endnu et eksempel på den klassiske russiske stil, hvor renhed og en blød, mellemfyldig mineralsk smag forenes.

Agentur: [www.macy.dk](http://www.macy.dk)

## Ciroc

(Frankrig – druer)

Ren og spændende vodka med en duft af vanille og grape, samt en frisk, harmonisk eftersmag, der minder om Sprite (ja, sodavanden!).

Web: [www.ciroc.com](http://www.ciroc.com)

## Citadelle

(Frankrig – Beauce hvede)

Blød og neutral vodka i en stil for sig selv. Har en vis sukker-sødme og minder lidt om neutral, hvid rom. Kroppen er let, olieret og cremet, men sødmen bliver for meget.

Agentur: [www.juuls.dk](http://www.juuls.dk)

## Level

(Sverige – hvede)

Utroligt mild og nærmest kølet blød med let kildrende noter af appelsin. Anderledes end den oplevelse man normalt forbinder med vodka. Der er bare ikke rigtigt smag nok; den mangler gennemslagskraft.

Agentur: [www.distillers.dk](http://www.distillers.dk)

## Grey Goose

(Frankrig – hvede/rug/majs/byg)

Ren, let og olieret vodka med fin balance og en blød smag af engelsk lakrids.

Agentur: [www.bacardi-martini.dk](http://www.bacardi-martini.dk) #