

ΒΟΤΚΑ

Η πατρότητα της Βότκας αποτελεί μέχρι σήμερα ένα -ακόμα- αγκάθι στην ιστορία των σχέσεων ανάμεσα στην Πολωνία και τη Ρωσία. Μέσα από παλιά συγγράματα και ξεχασμένες αναφορές...

σε βιβλία ηλικίας πολλών αιώνων, συμπεραίνουμε ότι η Βότκα είναι το παλαιότερο οινοπνευματώδες ποτό στην ιστορία του κόσμου, καθώς φέρεται να πρωτο-εμφανίζεται ως απόσταγμα κάπου ανάμεσα στον 8ο και τον 9ο αιώνα μ.Χ.

Πρέπει, βέβαια, να θυμόμαστε ότι η Βότκα εκείνων των καιρών είχε ελάχιστη σχέση με τη Βότκα, όπως την ξέρουμε σήμερα. Μάλιστα η σκληρότητα που της έδινε το αλκοόλ και ο πρωτόγονος τρόπος απόσταξης ήταν συχνά τόσο έντονη, ώστε από πολύ νωρίς εμφανίστηκε η πρακτική της ανάμιξής της με εκχυλίσματα βοτάνων ή αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, για να είναι πιο εύγευστη.

Στα Πολωνέζικα η λέξη Wodka σημαίνει «νεράκι». Αυτό μπορεί κανείς να το ερμηνεύσει ως αποτύπωση της ποσότητας νερού που χρησιμοποιείται στην παραγωγή της Βότκας, θα μπορούσε όμως να καταδεικνύει το γεγονός ότι οι λάτρεις της πραγματικά την απολαμβάνουν αντί για νεράκι!

Η ιστορία, βέβαια, μας λέει ότι η Βότκα δεν εφευρέθηκε από την αρχή ως ποτό. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς της σε αλκοόλ, η Βότκα αρχικά χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο για κάποιες δύσκολες παθήσεις, αλλά και ως καλλυντικό. Μόνο αφού άρχισε να προοδεύει η τεχνογνωσία στην απόσταξη αλλά και να εφαρμόζεται η ανάμιξή της με γεύσεις και αρώματα, ξεκίνησε ο



κόσμος να την καταναλώνει ως ποτό - και έκτοτε δεν σταμάτησε ποτέ!

Πώς παράγεται η Βότκα

Το μυστικό (και η ειδοποιός διαφορά) στη Βότκα είναι στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της. Ενώ στην αρχή η Βότκα παραγόταν από την απόσταξη κρασιού, σήμερα οι βασικές πρώτες ύλες της είναι το σιτάρι, το κριθάρι, η σίκαλη και η πατάτα. Η διαδικασία ξεκινά με τη ζύμωση του αμύλου που περιέχουν τα παραπάνω, με στόχο την παραγωγή ενός παχύρευστου μίγματος το οποίο στη συνέχεια θα αποσταχθεί, έτσι ώστε να παραχθεί αλκοόλ, το οποίο και θα διαχωριστεί από όλα τα υπόλοιπα συστατικά του μίγματος.

Το αλκοόλ που έχει προκύψει σε αυτή, την πρώτη φάση της απόσταξης, είναι ακόμα άγριο, σκληρό και περιέχει ακάθαρτα παράγωγα τα οποία του αλλοιώνουν τη γεύση και το κάνουν ακατάλληλο για κατανάλωση. Στο σημείο αυτό, η αλκοολική περιεκτικότητα του πρωτογενούς αυτού αποστάγματος κυμαίνεται ανάμεσα στο 88 και το 92%. Στη δεύτερη φάση (που λέγεται και διόρθωση), το αλκοολικό υγρό θα υποστεί περαιτέρω αποστάξεις και φιλτράρισμα, έτσι ώστε τα ακάθαρτα παράγωγα του αλκοόλ να ελαχιστοποιηθούν. Όσο περισσότερο αποσταχθεί το αλκοόλ στη φάση αυτή, τόσο πιο «καθαρό» θα είναι στο τέλος.

Η παρουσία των ακαθαρσιών που παράγει το αλκοόλ κατά την επεξεργασία του είναι ο βασικός παράγοντας που μας προκαλεί τόσο το «κάψιμο» στο στόμα όταν το πίνουμε, όσο και το «hangover» της επόμενης ημέρας. Το τελικό απόσταγμα έχει αλκοολική περιεκτικότητα που κυμαίνεται ανάμεσα στο 96.5 και το 98%. Είναι, δηλαδή, ό,τι κοντινότερο στο καθαρό οινόπνευμα μπορεί να υπάρξει.

Έχει γεύση και άρωμα η Βότκα;

Ναι έχει, η αλήθεια είναι ότι τόσο το άρωμα όσο και η γεύση της Βότκας είναι ιδιαίτερα λεπτά και διακριτικά, ειδικά μετά από πολλαπλές αποστάξεις. Ωστόσο, αν δοκιμάσουμε διαφορετικές ετικέτες Βότκας συγκριτικά, καταλαβαίνουμε τις ανεπαίσθητες μεν, χαρακτηριστικές δε διαφορές μεταξύ τους.

Πώς πίνεται η Βότκα

Οι ορκισμένοι φίλοι της Βότκας επιμένουν ότι πίνεται σκέτη. **Μπορεί κανείς να την πιεί από κρύα (4 βαθμοί Κελσίου) μέχρι παγωμένη (-18 βαθμοί**

Κελσίου) σε ειδικά μικρά ποτήρια. Στην περίπτωση, βέβαια, που κάνουμε γευστική δοκιμή Βότκας, ακριβώς επειδή οι γεύσεις και τα αρώματά της είναι τόσο διακριτικά, επιβάλλεται να την δοκιμάζουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Οι ειδικοί συνιστούν να μην πίνουμε Βότκα με πάγο, εκτός αν πρόκειται για παγάκια από εμφιαλωμένο νερό.

Αγαπημένα Κοκτέιλς με Βότκα

- Για αρχή, τι πιο κλασικό από το «συνηθισμένο» του James Bond, το **Vodka Martini**.

- Για πιο... party animals, το κοκτέιλ που κάνει θραύση στα πάρτυ των celebrities στο Λονδίνο και το Λος Άντζελες: Το **Stolly-Bolly**.
- Μία καλή Βότκα κάνουν εξαιρετική παρέα κι όπως λένε και στην Πολωνία "Eis ugeian" «Na zdrowie»!

ΠΗΓΕΣ:

- <http://goo.gl/2JWFce>