

V O D K A



bohatá historie

neodmyslitelná součást východoevropské kultury

Vodka, destilát, který se stal synonymem pro společenské setkání a mixologii, má bohatou historii, která sahá několik set let zpět.

Historie vodky má kořeny v oblasti východní Evropy, kde vznikaly různé alkoholické nápoje připravované z obilí a fermentovaných plodin. První zdokumentované destilace aqua vitae – vody života na Evropském území se datují do 14. století. V té době byl alkohol považována za léčivý nápoj a měl významné postavení v křesťanských klášterech. V Rusku byla destilace vodky podporována carem Ivanem III. a stala se neodmyslitelnou součástí ruské kultury.

V průběhu 19. století došlo k významnému pokroku ve výrobě vodky. Zavedení destilačních kolon, které umožnily opakovanou destilaci, vedlo k výrobě čistšího a kvalitnějšího destilátu. Standardizace postupů a regulace kvality se staly klíčovými prvky, které položily základy pro moderní vodkový průmysl.

Po průlomů ve výrobě se vodka mimo Polsko, Rusko a Skandinávii rychle rozšířila do dalších částí světa.

V USA získala vodka svou popularitu zejména v druhé polovině 20. století. V průběhu studené války se vodka stala symbolem východoevropské kultury a mnoho Američanů ji začalo vnímat jako exotický a moderní nápoj. To vedlo k rapidnímu růstu prodeje vodky a k rozvoji americké vodkové kultury.

Dnes je vodka jedním z nejpopulárnějších destilátů na světě. Globální trh nabízí širokou škálu značek vodky z různých částí světa. Kultura popíjení vodky se neustále vyvíjí, a to zejména díky rozmachu řemeslných palíren a experimentování s různými příchutěmi a inovativními technologiemi.



V ý r o b a

Základem pro výrobu vodky jsou zemědělské plodiny. Nejčastěji se používají obiloviny jako je žito, ječmen nebo pšenice, ale také brambory a hroznový mošt. Kvalita vstupních surovin má významný vliv na konečnou chuť a kvalitu vodky. Mnoho výrobců si proto zakládá na používání lokálních a vysoce kvalitních surovin.

Po výběru surovin následuje fáze fermentace, při které jsou cukry obsažené v surovinách přeměňovány kvasinkami na alkohol. Tento proces může trvat několik dní a probíhá v nerezových nebo dřevěných nádobách. V této fázi je sledována teplota, aby bylo zajištěno optimální prostředí pro kvasinky.

Destilace je klíčovou fází výroby vodky, při které se alkohol odděluje od nežádoucích látek. Destilační kolony nebo tradiční měděné kotle se používají k opakované destilaci, což vede k vzniku čistého a vysoce koncentrovaného destilátu. Destilace je také fází, při níž mnoho mistrů destilátérů projevuje své umění při kontrolovaném oddělování a zachovávání specifických chutí.

Po destilaci následuje fáze filtrace, kde se odstraňují nečistoty a sedimenty. Filtrace může být provedena různými způsoby, včetně využití filtrů obsahujících uhlí, skořápky nebo jiné materiály. Cílem této fáze je dosáhnout maximální možné čistoty a jasnosti vodky.

Konečná fáze výroby vodky spočívá v ředění na požadovanou voltáž a lahvování. Některé značky zdůrazňují design lahví a exkluzivní prezentaci svých produktů. Výroba vodky je precizní kombinací umění a vědy, kde každá fáze má svůj významný vliv na konečný produkt. Destilát, který putuje z polí až do lahve, podléhá pečlivému dozoru a odborným znalostem mistrů destilátérů.



Druhy vodky

Vodka se dělí do několika kategorií dle následujících aspektů:

- Geografický původ – Východoevropské (Rusko, Ukrajina), středoevropské (Polsko, Česká republika, Francie), severské (Švédsko, Finsko, Norsko), americké a ostatní
- Základní surovina – obilné (pšeničné, žitné, ječné), bramborové, rýžové, hroznové a ostatní
- Status a prémiovosti – existují vodky standardní, prémiové, superprémiové a ultraprémiové. Odlišují se cenou, designem a také náročností výroby.

Vodka je nezbytným základem mnoha oblíbených koktejlů. Klasické recepty jako Martini, Bloody Mary nebo Cosmopolitan jsou již dlouho součástí koktejlových menu. Vodka díky své neutrální chuti funguje jako vynikající základ pro směsi s ovocnými šťávami, bylinami nebo sodou, což dává mixologům nekonečné možnosti tvořivého experimentování.

V poslední době se stále více barmanů zaměřuje na vytváření vlastních infuzí vodky. Tato technika spočívá v maceraci ovoce, bylin nebo koření přímo ve vodce, což vede k vytvoření unikátních a bohatých chutí. Infuzovaná vodka může být použita v klasických koktejlech nebo použita při výrobě dezertů a omáček. (Pozor – v ČR nelegální).

Vodka nachází své místo také v kuchyni. Při vaření se vodka používá k odbourání nečistot a pro zlepšení chuti. Vodka může být přidávána do marinád na maso nebo do omáček. V dezertech přidává vodka jemné alkoholické tóny a pomáhá změkčit strukturu těsta.

Progresivní kuchaři a mixologové využívají vodku v rámci molekulární gastronomie. Díky svým vlastnostem se vodka stává prostředkem pro tvorbu gelů, pěn a kaviárů.





Gastronomické experimenty



Vodka díky své neutralitě a všestrannosti nachází své uplatnění v celé škále kategorií. Od klasických koktejlů až po kreativní gastronomické experimenty, je vodka nejen nápojem pro společenské příležitosti, ale také inspirací pro kuchaře a mixology po celém světě. Její bezbarvá podstata a schopnost harmonicky doplnit různé chutě ji činí výjimečným nástrojem pro ty, kteří hledají nové dimenze chuťových zážitků. Vodka se stala fenoménem, který spojil kultury a získala si své pevné místo ve světové gastronomii.