

Vodka

Jonas Inderbitzin, Thomas Blum
www.destillate.agroscope.ch



Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche del 29 novembre 2013, stato 1° gennaio 2014)

La vodka è una bevanda spiritosa caratterizzata dall'aver un **gusto pressoché neutro**. La si ottiene da alcool etilico di origine agricola rettificato oppure filtrato attraverso uno strato di carbone attivo, quindi eventualmente ridistillato. Per conferirle proprietà organolettiche particolari, è possibile aggiungervi aromi naturali, ma solo se già presenti nel distillato ottenuto dalle materie prime fermentate.

Nome

Nelle lingue slave, il termine «vodka» è diminutivo di «voda», corrispondente all'italiano «acqua», una definizione priva di riferimenti verso gli ingredienti utilizzati per la sua produzione. Infatti, la si può ottenere partendo da qualsiasi materia prima ricca di zuccheri (cereali, patata, melassa, ecc.) disponibile al momento, uva compresa. In Svizzera, se si produce vodka partendo da alcool etilico ricavato da ingredienti diversi da cereali e patata, bisogna indicarlo chiaramente in etichetta, specificando l'origine delle materie prime.

Produzione

Sminuzzamento – saccarificazione – distillazione: cereali e patata vanno sminuzzati e miscelati con acqua, quindi ammostati; l'ammostamento della patata passa attraverso la saccarificazione: un processo che richiede l'aggiunta di amilasi e glucoamilasi, nonché la loro attivazione tramite riscaldamento, per scindere le catene di amido in zuccheri fermentescibili; il mosto così ottenuto si fa fermentare, quindi si distilla; l'ammostamento è discontinuo (lotti), mentre la distillazione si svolge in continuo.

Diluizione – filtrazione: la gradazione alcolica della vodka varia tra 37,5 e 50% vol. Esistono pareri discordi sul tipo di acqua da utilizzare (ricca o povera di sali minerali) e sul valore di pH ottimale. Numerosi produttori attribuiscono, comunque, grande importanza alla fonte d'acqua che utilizzano. Il gusto neutro, tipico della vodka, si ottiene filtrando il prodotto. Il risultato della filtrazione la distingue chiaramente dalle acquaviti ottenute partendo dalle cariossidi di cereali



Storia e curiosità

- Un primo riferimento alla vodka appare in un testo polacco scritto nel 1451.
- Nel 1534, v'è notizia dell'uso di una miscela di vodka e camomilla per lenire l'irritazione cutanea causata dalla rasatura (Cracovia).
- La rettificazione e la filtrazione eliminano i sottoprodotti e quasi tutti gli oli di flemma dal distillato finale. La mancanza di sottoprodotti evita lo sgradevole fenomeno dell'alito alcolico, i cui principali responsabili sono appunto le sostanze che si formano con la decomposizione dei citati sottoprodotti e non, come molti pensano, le esalazioni di alcool etilico.
- Lo «stopka» è il bicchiere da vodka della tradizione russa, contiene 100 ml.
- Dal XIII secolo fino ad oggi, ben un terzo dei fondi pubblici russi derivano dall'imposizione della vodka.

La vodka in Svizzera

1999 Annullamento del divieto di distillare cereali e patate

	Produzione e importazione [hl di alcool puro]	
	Produzione indigena	Importazione
2005	50	9'500
2009	nessun dato	13'683
2010	200	15'011
2011	nessun dato	16'366



Stopka



Pietro il Grande (1672-1715) bevitore di vodka inveterato.

Bibliografia

André Dominé, The Ultimate Bar Book, Ullmann Verlag, 2008