

La vodka

Définition :

C'est le résultat de la fermentation puis de la distillation de céréales (blé, orge, seigle, maïs), de mélasse de betterave ou de pomme de terre. Elle peut-être aromatisée

Elle est aujourd'hui fabriquée partout dans le monde.

Historique :

A l'origine, c'est un alcool à base de pomme de terre, vraisemblablement apparue en Pologne au XVI siècle et produite par des moines de la région de Danzig.

Introduite en Russie au XVII siècle, elle se répand à travers le monde après la seconde guerre mondiale.

Marques Commerciales/prix

Prix moyen de la bouteille : 10€

Dosage : 2 à 4 cl

Nombre de doses : 35 à raison de 2 cl par dose

Prix de revient par verre : 0.3 à 0.6 euros

- **Zubrowka** (Pologne pur seigle parfumée à l'herbe de bison)
- **Eristoff, Nicolai** (France)
- **Smirnoff** (USA)
- **Stolichnaya** (Russie)



Elaboration

- Broyage et trempage des grains dans de l'eau chaude puis ils sont cuits sous pression
- Adjonction de levures et fermentation
- Distillation et rectification en Patent Still Process (distillation en continu) à l'aide d'un alambic à trois colonnes. On obtient un alcool à 96°.
- Soutirage et adjonction d'eau douce pour obtenir le degré alcoolique souhaité.
- Passage sur un filtre de charbon de bois alterné de quartz pour obtenir une eau de vie d'une grande pureté.
- Mise en bouteille et expédition.

Classification

Vodka naturelle (incolore)

Vodka aromatisée (herbes, fruits, épices, condiments)

- Rosé : piment
- Ambrée : noix
- Jaune : citron
- Rouge : sorbier, cerise
- Verte : herbe de bison

Particularités :

Le mot vodka signifie littéralement petite eau. Elle doit titrer au moins 37,5%/l d'alcool.

Service

- Elle se déguste entre 2 et 4°C
- Nature ou avec de l'eau plate ou gazeuse
- En cocktail pour l'apéritif
- En accompagnement de poissons fumés, de caviar ou d'œufs de poissons

Exemples de cocktail :

- Le Bloody Mary
- La Vodka Tonic