

BREVE HISTORIA DEL VODKA

RESUMEN

- ✘ Originario de Rusia, el **Vodka** es una bebida destilada, de las más populares del mundo.
- ✘ A excepción de cantidades insignificantes de condimentos, consta únicamente de agua y etanol.
- ✘ Se produce generalmente a través de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como el centeno, trigo, o patata. Normalmente el contenido de alcohol del vodka lituano, ruso y polaco clásico es de 40 grados de alcohol.

¿QUÉ SIGNIFICA LA PALABRA “VODKA”?

- ✘ Generalmente suele darse la explicación, que la palabra vodka viene de la palabra rusa "voda", que significa "agua". La palabra vodka comienza a emplearse sólo a partir del siglo XVII. En los países del Este “vodka” sirve para designar cualquier bebida de alta graduación. A este respecto, hay que tener en cuenta, como sucede con frecuencia con las palabras extranjeras utilizadas fuera del contexto de esa lengua extranjera, que “vodka” significa una realidad distinta en los países del Este y en los países de habla castellana, inglesa o francesa.

LA HISTORIA

- ✘ En Rusia se llama vodka no solamente al compuesto de etanol y agua, sino también a muchos licores de frutas y destilados con sabor a cereal a los que no se atreven a llamar “whiski”. Vodka, en contexto ruso, es palabra muy genérica, como la inglesa “spirit”, que sirve para designar cualquier destilado.

-
- ✘ Nunca los rusos consiguieron un aguardiente que resultase atractivo en razón de sus sustancias de origen, como hicieron los escoceses con la cebada —dando lugar al whisky— y los franceses con los aguardientes de vino de Charente y de Armañac, los mexicanos con el Tequila, etc.; pero consiguieron algo no menos interesante: un destilado insípido compuesto sólo por alcohol y agua.

-
- ✘ Se discute si fueron los rusos o los polacos quienes primero lo produjeron. La intención, al parecer, era conseguir una concentración de alcohol tan elevada que el producto no pudiese congelarse fácilmente, en razón de que el alcohol se congela a temperaturas más bajas que el agua,
 - ✘ Dimitriy Mendeleev comprobó que el mejor grado alcohólico para la vodka es especialmente 40 grados.

EL VODKA:

- ✘ Resulta agradable con zumo de naranja, con cualquier otro zumo o con cualquier bebida no-alcohólica, como la tónica o la coca-cola.
- ✘ Es base para muchos cócteles por tener sabor totalmente neutral.
- ✘ viene a ser como un papel en blanco, donde se puede escribir lo que se quiera.

-
- ✘ El vodka carece de la toxicidad propia de los aguardientes basados en la alquitara
 - ✘ Preocupados por no perder el sabor de la materia prima. Aspira, a estar compuesto sólo por agua y etanol. Sólo admite sucesivas destilaciones hasta lograr lo deseado.

-
- ✘ El origen de la comercialización del alcohol puro e insípido que en Occidente denominamos vodka está ligado a la marca Stolichnaya y se popularizó al final de la Segunda Guerra Mundial. Se expidió inicialmente como “whisky blanco”, y su eslogan era “sin gusto ni olor”. Resultó muy útil para cócteles. Sin embargo, si el vodka no se vendiese bajo ese nombre sino con el de “alcohol neutro” perdería todo su encanto. Los nombres rusos del vodka dan pistas sobre ese sabor suave o sobre el origen del producto. Limonnaya significa con sabor a limón, Krepkaya indica que es fuerte, Moskovskaya, que proviene de Moscú, etc.

PRODUCCIÓN:

- ✘ El vodka se produce hoy en todo el mundo, a pesar que queda en la historia como la bebida típica rusa. Hay muchos productores estadounidenses, e incluso japoneses, como Suntory. El vodka goza de gran popularidad y prestigio en los países escandinavos, siendo la sueca *Absolut*, la finlandesa *Finlandia* y la ucraniana *Petroff*, las marcas prestigiosas para muchos degustadores del vodka. Hay que resaltar la diferencia entre las vodkas rusas, y el resto de las vodkas del mundo. Únicamente en Rusia la vodka se produce de "agua viva", agua de manantial y no destilada, y la mezcla posteriormente se purifica varias veces. En todos los otros países del mundo la vodka se produce de agua destilada.

-
- ✘ Originariamente la producción de esta bebida era a partir de los productos de agricultura locales más baratos y abundantes, como el trigo, maíz, patatas, o la combinación de cualquiera de estos. El proceso consistía en una filtración simple y rápida del fermento de estos usando un filtro a base de carbón vegetal, en lugar de un caro y prolongado proceso de destilación. El líquido purificado era después reducido, sin añejarse hasta ser potabilizado mediante la adición de agua destilada para luego embotellarlo. El resultado de este ciclo de elaboración era y sigue siendo un producto incoloro y sin olores con una graduación alcohólica elevada.