

## História da Vodka

Existe uma grande discussão a respeito de a produção de vodka ter se iniciado ou não na Rússia.

No final da década de 1970 as empresas russas produtoras de vodka foram ameaçadas de não mais poderem utilizar o nome vodka em suas bebidas sob o pretexto de que este nome (vodka) seria de uso exclusivo de companhias estrangeiras, uma vez que já produziam esta bebida há mais tempo.

Esta alegação se baseava em um decreto do governo russo de 26 de agosto de 1923 autorizando a produção de vodka naquele país, enquanto os outros países já a produziam desde 1918. Entretanto, aquele decreto assinalava tão somente a permissão para a retomada da produção de vodka na Rússia, proibida desde 1917, ano da Revolução Russa, quando foi mantida a decisão dos governos czaristas de proibição de produção de bebidas alcoólicas desde 1914, durante a Primeira Guerra Mundial.

Esta questão foi resolvida e as indústrias estrangeiras renunciaram ao título de inventoras da vodka.

Pouco tempo depois foi a vez da Polônia alegar a descoberta e o início de produção da vodka. Após a publicação dos estudos realizados pelo historiador russo William V. Pokhlióbkín em seu livro História da Vodka em 1991, parece ter sido reconhecida a condição da Rússia como inventora da vodka.

No entanto, sempre permanecerá uma dúvida sobre a prioridade de um lado ou outro em uma região como o leste europeu. Esta região foi motivo de muitas lutas, conquistas e reconquistas por diferentes grupos políticos e sociais. Isto praticamente impede a identificação de um grupo étnico em particular como inventor da primeira versão da vodka.

Entretanto, "vodka" é indubitavelmente uma palavra nativa russa, cujo surgimento data do século XIV. Como bebida, o nome vodka foi reconhecido internacionalmente como um tipo de destilado.

Quando se analisam a terminologia e a cronologia, se vê que o termo "vodka" foi aplicado a produtos completamente diferentes.

O sentido atual da palavra vodka como o de uma bebida alcoólica forte é conhecido amplamente. No entanto, seu real significado em russo é simplesmente água (vodá, em russo), na forma diminutiva vodka (agüinha). Vodotchka, a outra forma diminutiva de vodá também foi associada a uma bebida alcoólica, porém sem uso comercial.

Os primeiros registros do termo vodka aparecem em dicionários publicados no final do século XIX e início do século XX já com seu significado de bebida alcoólica forte.

Supõe-se que o motivo pelo qual uma bebida alcoólica forte tenha recebido o nome de vodka (agüinha) se deva à importância que os russos davam à água proveniente de suas fontes e rios cristalinos, como base para a produção de todas as bebidas. Daí também porque outras bebidas destiladas no leste europeu terem recebido o nome de "aqua vitae" (água da vida).

O termo vinó, utilizado nos séculos IX ao XIII para designar o vinho de uva, ganha novo significado a partir do século XIV, após o aparecimento de uma bebida forte com características embriagantes. Assim, se supõe que a vodka tenha aparecido antes que seu nome surgisse.

Nos séculos X e seguintes, além do vinho de uva, uma outra bebida chamada hidromel, produzida a partir da fermentação do mel, também se tornou importante. Era a principal bebida consumida pela população russa, de fácil produção e fartamente disponível.

Mais tarde, por volta do século XV, o mel, enquanto matéria-prima para a produção de bebidas, se tornou escasso. Assim, encontrou-se nos cereais a matéria-prima mais barata e disponível para a produção local de bebidas alcoólicas, principalmente alguns tipos de cerveja, chamados kvas, sikera, ol ou pivo.

Desta forma, pode-se afirmar que na Rússia, entre os séculos IX e XIV, havia cinco tipos de bebidas alcoólicas:

1. ovinó - vinho de uva
2. ohidromel - fermentação do mel
3. aberiozovita - fermentação da bétula
4. okvas - cerveja comum
5. ool - cerveja forte

O kvas e o ol eram produzidos a partir da fermentação artificial de cereais - centeio, cevada e aveia.

Entre os séculos XV e XVI novas bebidas feitas a partir da destilação de cereais fermentados surgiram, todas recebendo nomes semelhantes aos das bebidas já conhecidas. Tratava-se portanto da primeira bebida de cereal obtida pela destilação do produto da fermentação de cereais ricos em açúcar e amido.

Os registros apontam o ano de 1386 como um provável marco na origem da palavra vodka quando se conheceu a "aqua vitae" trazida de Kafa, colônia genovesa na Criméia, por um embaixador genovês em visita à Lituânia. Como a bebida fosse forte, a sua diluição em água pode ter originado o termo vodka para tal mistura.

## Produção de bebidas - Surgimento da Destilação

Os três métodos de produção de bebidas alcoólicas na Rússia nos séculos XIV e XV eram a fermentação natural de sucos de frutas e seivas de árvores, a fermentação natural do mel e o aquecimento do malte de cereais com posterior fermentação. É possível que a destilação seja resultado do desenvolvimento destas técnicas.

Uma particularidade foi a observação de que o centeio era o cereal que propiciava a bebida alcoólica de melhor sabor para a produção de cervejas.

A prática de ferver a mistura dos cereais fermentados pode ter resultado na destilação acidental do álcool. Por outro lado, há quem não considere a destilação do álcool um mero acidente já que seu início, durante o século XV, coincide com o desenvolvimento da produção de piche a partir do aquecimento da madeira.

De qualquer forma, sabe-se atualmente que a destilação foi inventada no oriente e depois trazida para o ocidente. A destilação foi trazida para a Europa no século X proveniente da China. A partir daí, o processo se difundiu pelo leste europeu, podendo ter chegado independentemente à Rússia e à Polônia na mesma época.

Como consequência da aquisição desta nova tecnologia, antes mesmo do aparecimento da vodka propriamente dita, se obtinha um álcool no processo de fermentação do mosto da cerveja ou da solução de mel. Este álcool podia ser ingerido.

Os potes contendo os fermentados de mel ou o mosto de cerveja eram levados ao forno e, durante seu aquecimento, ocorria a destilação espontânea do álcool que se condensava e pingava em tinas colocadas embaixo dos potes. Quando o mosto de cerveja foi substituído por farinha de cereais (aveia, cevada ou centeio), se obteve o álcool do cereal. Este álcool porém, não era puro e sua obtenção era lenta e dispendiosa. Por isso, a produção de bebidas destiladas antes do século XV, através do método dos potes, não se desenvolveu.

Esta análise permite assegurar que até o século XV a destilação do álcool não era conhecida na Rússia e que a vodka ainda não fora inventada. Por outro lado, sabe-se que no início do século XVI a destilação de cereais para obtenção do álcool já estava totalmente implantada na Rússia. Portanto, a vodka surgiu em algum momento entre a segunda metade do século XIV e o início do século XVI.

Obviamente, a destilação do álcool evoluiu de forma gradual durante vários anos. Entretanto, o estímulo para a produção do álcool esteve intimamente ligado a fatores sócio-econômicos.

Um fenômeno econômico importante foi a introdução do monopólio sobre a produção e a venda das bebidas alcoólicas destiladas, concomitantemente ao início da destilação do álcool. Isto porque as bebidas, particularmente as vodkas, despertavam grande interesse comercial, pois o valor da bebida pronta ultrapassava os custos da matéria-prima e de produção em dezenas de vezes. Tudo associado ao baixo custo do transporte e ausência de problemas de armazenagem, já que o produto não estragava.

Isto facilitou a distribuição e a venda da vodka e a tornou alvo de taxação e do monopólio estatal, ainda mais numa fase de formação do Estado Russo, na qual havia necessidade de grandes somas de dinheiro.

O surgimento da vodka marca um dos primeiros produtos industriais descobertos na Rússia medieval e que exerceu um poderoso efeito sobre a economia provocando um grande impacto social, pois foi rapidamente assimilado pelas massas.

As "tavernas do czar" foram os estabelecimentos comerciais estatais que promoveram a venda de vodka em larga escala.

Do ponto de vista social, as tavernas propiciaram o aparecimento de uma nova camada social, os pobres urbanos: rebeldes e alcoólatras.

O status legal (monopólio) e o status social (venda em escala) para a vodka, reconhecidos pelo Estado, exigiam e asseguravam a produção de uma bebida da mais alta qualidade possível para aquele determinado período. Tudo isto para garantir o prestígio do Estado com relação ao produto e impedir sua falsificação.

Assim, a vodka só pode ser realmente considerada vodka quando se transformou num produto

cuidado e protegido pelo Estado.

Na segunda metade do século XIV, o Grão-Principado de Moscou era o maior e mais poderoso principado russo. Sua agricultura era bem desenvolvida e apresentava condições para ampliar seu potencial em assimilar inovações tecnológicas.

Estas condições em Moscou eram:

1. População estabelecida
2. Agricultura desenvolvida
3. Mais cidades (comércio de excedentes)
4. Mosteiros equipados para produção
5. Maior demanda por mel e cera
6. Produção de cereais para exportação
7. Necessidade de lazer e distração
8. Centro político

Assim Moscou, como primeiro estado centralizado da Rússia reunia as condições políticas, econômicas, sociais e tecnológicas para a produção da vodka. Considerando-se a exigência de monopólio do Estado sobre a produção da vodka, o que somente poderia acontecer sob um Estado centralizado e autocrático, é factível se afirmar, pelo menos de forma indireta, que a vodka surgiu no principado de Moscou.

Fato significativo foi o de a bebida ser expressa como "vodka de Moscou" desde o século XVII até o século XIX, estando firmemente inserido na fala popular.

Os vários fatores que solidificaram o Estado de Moscou nos séculos XIV e XV culminaram numa situação de prosperidade que pode ter sido conseqüente à ou ter resultado na produção da vodka. Isto deve ter ocorrido entre 1460 e 1500.

Assim, é claro o fato de o desenvolvimento econômico de Moscou nos séculos XIV e XV proporcionar o surgimento da destilação do álcool em decorrência do apogeu da agricultura, com seus excedentes de cereais. A data mais tardia para o aparecimento da vodka é o ano de 1478, quando foram introduzidos o monopólio estatal e a taxaçoão sobre a produção de sal e vodka.

A Igreja, através dos mosteiros e de toda infra-estrutura que estes possuíam (pessoas tecnicamente dotadas, conhecimento da técnica de destilação e equipamento necessário), além de terras (que permitiam o cultivo de cereais) aliado à isenção dos "impostos do Czar", levam à conclusão de que a destilação do álcool de cereais surgiu no Estado de Moscou, provavelmente num mosteiro na Cidade de Moscou entre 1440 e 1478.

A ausência de registros sobre a vodka na segunda metade do século XV talvez se deva à revolta da igreja (os monges eram os cronistas) com as conseqüências do aparecimento da bebida, a embriaguez.

De qualquer modo, é indiscutível que a produção de destilados se iniciou nos mosteiros e que a destilação do álcool se transformou num dos comércios da economia na segunda metade do século XV, quando o monopólio da vodka se estabeleceu.

Uma análise mais apurada dos fatores sócio-econômicos leva à conclusão de que a vodka surgiu na Rússia entre 1448 de 1478.

## Vodka - Terminologia

O termo vinó era utilizado tanto para designar o vinho de uvas como o destilado de cereal. Entre os séculos XV e XIX, os vários termos empregados para os destilados de cereais significaram, basicamente, a palavra vodka.

A partir de 1731 o termo vodka começou a ser acusado para distinguir a bebida destilada dos vinhos de uvas.

O termo vinho de cereal (Khlébnoevinó) aparece pela primeira vez em 1653 e torna-se a expressão usada para designar o destilado de cereal, a vodka.

Concomitantemente, o termo goriáchtcheevinó surge no século XVII significando o vinho que tem a propriedade de queimar. Este nome, entretanto, não se fixou na língua russa.

Outros termos surgidos na metade do século XVII se referem à bebida vodka e seus produtores, tais como vinho russo (rússkoevinó) e vinho de centeio, em referência a matéria-prima utilizada na produção da vodka.

Em 16 de fevereiro de 1786 o estado russo garante à nobreza, via decreto, a permissão para efetuar a destilação, marcando o afastamento do governo da produção da vodka.

Este decreto confirma o processo de descentralização da produção de vodka, processo este que se desenvolvia desde o início do século. Progressivamente o povo deixou de chamar a vodka de vinó.

Este processo foi mais intenso na época de Pedro, O Grande, quando a baixa qualidade da bebida fez surgir nomes que denegriam sua imagem. Desta feita, uma destas denominações foi "vodka de Pedro". Neste sentido, sabe-se que a bebida não era digna do nome "vinho de cereal"; não passava de "água de Pedro" ou ainda, "aguinha de Pedro", de maneira pejorativa.

Vários termos técnicos e industriais foram utilizados para designar a bebida destilada e sua qualidade.

A partir do produto obtido no primeiro estágio da destilação do fermentado do mosto original de cereal, denominado raka, se reproduziam:

Vinho simples (Prostóevinó) - destilado a partir da raka, ou seja, a partir da dupla destilação do álcool, pois a raka já era o produto da primeira destilação. Era o principal produto intermediário usado na produção do vinho de cereal conhecido como polugar.

Polugar - obtida pela diluição do vinho simples na proporção de três partes para uma de água.

Pénnoevinó - a melhor variedade de vodka obtida a partir do vinho simples. Obtida a partir do volume de raka de melhor qualidade (um quarto ou um quinto do volume total de raka) e de alto teor alcoólico. Diluem-se 100 partes desta raka em 24 partes de água pura. Valorizada por sua pureza, suavidade e paladar agradável.

Outros estágios do vinho simples eram diluídos em água, produzindo variedades mais fracas e baratas de vodka:

Vinho triplamente testado (Triokhpróbnoevinó) - vodka obtida pela diluição de 100 partes de vinho simples com 33 partes de água. O vinho simples utilizado aqui era o que sobrava depois da primeira destilação da raka, portanto, o produto era de qualidade inferior.

Vinho quadruplicamente testado (Tchetiriokhpróbnoevinó) - destilado ou mais aguado, cem partes de vinhos simples com 50 baldes de água.

Vinho duplamente testado (Dvukhpróbnoevinó) - obtido pela diluição de 100 partes do destilado original do mosto (sem a separação da melhor parte, a raka) com 100 partes de água. Era conhecido como "vinho de mulher".

Vinho duplo (Dvoinóevinó) - obtido pela destilação do vinho simples, ou seja, a bebida produzida na tripla destilação, de raka a vinhos simples e a vinho duplo.

A "destilação" era uma garantia de qualidade e o teor alcoólico do vinho duplo variava entre 37% e 45% do álcool por peso.

Vinho triplo (Troinnóevinó) - preparado a partir do vinho duplo, que era novamente destilado.

Assim, a bebida destilada quatro vezes era considerada como altamente refinada para consumo doméstico. Na forma não diluída possuía teor alcoólico de 70%. Era a base clássica para a preparação de vodka através da adição de água.

Vinho quadruplo (Tchetvernóevinó) - bebida altamente depurada, este produto de quántupla destilação tinha teor alcoólico entre 80% e 82%.

Os termos associados à vodka demonstram que o desenvolvimento das bebidas alcoólicas na Rússia seguia para a vodka, que era obtida pela diluição do destilado em água. O contexto histórico e social aponta para a produção da vodka, já que era hábito o consumo de bebidas diluídas em água.

A primeira referência ao uso oficial do termo vodka data de 1751 e só reaparece por volta de 1900 quando da reintrodução do monopólio estatal sobre a produção e venda da bebida.

Como mencionado anteriormente, a palavra vodka até o século XIII significava água e, mais tarde, teve seu significado alterado, até ser aplicada à bebida nacional russa.

Uma das primeiras aplicações da palavra vodka foi na medicina e/ou na farmacologia, quando se diluíam infusões medicinais em água; eram as tinturas em água ou vodkas.

Assim, o termo vodka fazia parte também da terminologia médica e demorou a que seu uso passasse a designar uma bebida alcoólica.

Portanto, pode-se compreender que no século XVI a palavra vodka estava presente tanto nos remédios quanto nas bebidas alcoólicas. Era vinó como bebida e vodka como remédio.

No final do século XVIII, o médico e cientista N. M. Maksiniovitch - Ambovik aplicou o termo vodka a três tipos de bebidas: vodkas destiladas (vódkiperegnánnie), vodkas temperadas (vódkinastóennie) e vodkas doces (vódkisládkie).

No princípio do século XIX, a palavra vodka passou a designar apenas as vodkas aromatizadas, enquanto a variedade comum, incolor, ainda era conhecida como vinó. Paulatinamente o termo foi adquirindo seu significado de bebida alcoólica até figurar oficialmente na língua russa, no dicionário de 1872, como sinônimo de vinó e como diminutivo de vodá.

Até a introdução do monopólio de 1902, as duas palavras foram utilizadas para designar a bebida: vodka e vinó. A partir de 1902 a vodka passou a ser assim chamada quando apresentasse teor alcoólico de 40%.

A fórmula empregada na produção da vodka era a mistura de 50% de álcool e 50% de água, produzindo uma bebida com 41% a 42% de álcool por peso.

Esta proporção foi proposta pelo químico Mendeleiév que observou que quando o álcool é misturado à água, o volume total de líquido é reduzido. Assim 1 litro de vodka a 40% deve pesar 953 g.

A partir de 1894/1896 a vodka russa passou a ser definida como uma bebida à base de cereal, triplamente destilada e depois diluída com água numa concentração de 40% por peso.

É o padrão da vodka nacional russa.

A produção de vodkas de altíssima qualidade era voltada exclusivamente para o consumo da nobreza russa.

Entretanto, o interesse mercantilista propiciou o aparecimento de vodkas inferiores, fabricadas a partir de batata ou beterraba, voltadas para o consumo de massa. Enquanto isso, as vodkas de centeio eram consumidas pelos nobres ou exportadas para a Alemanha.

Este contexto forçou a reintrodução do monopólio sobre a vodka em 1902, com o objetivo de manter seu alto padrão. Este 4º monopólio durou até 1917, ano da Revolução Russa.

Entre 1917 e 1923 a produção e a venda da vodka foram totalmente proibidas.

De 1924 a 1936 era permitida na Rússia a venda de bebidas alcoólicas leves como o vinho, a cerveja e as vodkas com teor alcoólico de até 20%.

A partir de 1936 a venda estatal de bebidas alcoólicas apresentou grande expansão,

principalmente de vodka. Este fato levou ao aumento do consumo até 1940.

Após a Segunda Guerra Mundial a população russa apresentou elevados índices de embriaguez. Este período se prolongou até a década de 1970 e foi encarado como um grave problema social.

Finalmente, a solução da embriaguez se volta para a vodka em si, ou seja, na melhoria de sua qualidade e no aumento de preço.

# Produção de Vodka

Como a Vodka é produzida?

A vodka é um destilado obtido a partir de grãos ou tubérculos. Este destilado é depois diluído em água até a concentração desejada. Neste sentido, diz-se que a verdadeira vodka russa é aquela com teor alcoólico de 40% em peso.

A qualidade da matéria prima tem influência nas características da vodka. O conhecimento dos produtos utilizados na sua produção é importante para o se aprender a apreciar a vodka.

## Cereais

Até a década de 70 do século XIX o centeio foi o principal cereal utilizado como base para a produção das vodkas no Leste Europeu. Mais tarde, com a escassez da matéria-prima, outros cereais formaram a base para a produção do destilado ou passaram a ser misturados ao centeio em pequenas quantidades. São eles o trigo, a aveia e a cevada.

Nesta região européia, o centeio continua sendo o cereal de escolha para a fabricação das vodkas de melhor qualidade, principalmente por não causar efeitos colaterais.

Na Europa e nos Estados Unidos o trigo é bastante utilizado em função da facilidade de processamento e da existência de extensas áreas plantadas. Neste caso o amido é convertido a açúcar fermentável de onde se obtém o álcool. Isto permite a produção de um destilado com alto grau de pureza e neutralidade.

## Tubérculos

A batata é o principal representante desta categoria de matéria-prima, além da beterraba. Os tubérculos são considerados como de qualidade inferior para a produção da vodka.

Tem a desvantagem de necessitar maior quantidade para produzir os destilados do que os grãos. Sua fermentação produz resíduos difíceis de serem removidos no processo de purificação.

Há uma tendência à vodka de batata ser mais pesada e de sabor mais acentuado.

## Melaço

Extrato obtido no processo de fermentação da cana-de-açúcar ou da batata-doce, do qual se produz a vodka. Estas tendem a um sabor mais adocicado.

## Malte

Ingrediente utilizado na preparação do mosto. Geralmente obtido do centeio.

## Levedo

Ingrediente utilizado para acelerar a fermentação do mosto.

## Água

A água é o segundo principal ingrediente da vodka, uma vez que ela corresponde a até 60% do conteúdo em peso de uma garrafa da bebida.

No princípio, na produção da vodka russa se usava a água leve dos rios russos, que não apresentavam dureza maior que 4mEq/L de minerais dissolvidos.

Atualmente a água é submetida a um rigoroso processo de purificação para a retirada dos metais pesados, aproximando-se da pureza da água destilada. A água destilada não é mais utilizada devido à tendência de tornar a vodkaopacificada.

Antes de ser misturada ao destilado, a água é saturada com oxigênio, permitindo a obtenção de uma vodka leve e suave.

## Fórmulas

A fórmula da mistura (cereal, água, malte e levedo) sempre foi objeto de pesquisa. O acréscimo de pequenas quantidades de outros cereais (cevada, trigo, aveia) deram à vodka um caráter discreto, diferente, sem, contudo alterar suas qualidades.

Várias experimentações foram realizadas até se chegar à mistura ideal de 40% por peso de

destilado puro em água leve.

### **Destilação e Retificação**

A destilação é a retirada do álcool de um líquido de baixa concentração alcoólica, cujo objetivo é obtê-lo (álcool) em maior concentração.

As destilarias de vodka obtêm o álcool de um líquido chamado mosto, formado durante a fermentação de uma mistura de grãos ou tubérculos e água. Portanto, o primeiro estágio na produção da vodka é a preparação deste líquido semelhante à cerveja, com baixo teor alcoólico.

Os cereais ou a batata são triturados e misturados à água. Este produto é aquecido para converter o amido em açúcar, resultando num líquido fino e doce. Em seguida é adicionado o fermento, resultando num líquido com teor alcoólico entre 6% e 8%. Depois a destilação converte este líquido num destilado básico.

A concentração alcoólica do líquido pode ser aumentada porque o álcool e a água evaporam a diferentes temperaturas, 77°C e 100°C respectivamente.

Entretanto, a água também evapora a 77°C e seu vapor é misturado ao vapor do álcool. Assim, é necessário capturar várias vezes estes vapores, condensá-los e submeter o líquido à nova destilação.

A primeira fração do destilado contém grande quantidade de impurezas enquanto a última fração possui muito vapor d'água. Portanto, estas frações costumam ser descartadas, restando-se a fração intermediária, que depois é novamente destilada para se reduzir o grau de impurezas.

Atualmente a vodka é destilada em um equipamento de destilação contínua, no qual o mosto inicial é aquecido e seus vários componentes evaporam a diferentes temperaturas. Este equipamento permite que a destilação separe todos os componentes num processo único.

O equipamento básico consiste em duas colunas: o analisador e o retificador. Ambos são divididos em compartimentos horizontais.

Vapor aquecido é introduzido na porção inferior do analisador e segue acima para cada compartimento, que são aquecidos. Ao mesmo tempo o mosto básico é introduzido na parte superior do retificador e segue descendo em cada compartimento que foi previamente aquecido pelo vapor proveniente do analisador. O mosto segue para o analisador aonde o álcool evapora, retornando para o retificador. Aí, segue acima até se condensar no compartimento não perfurado, de onde é extraído do retificador.

Neste estágio se obtém um destilado básico com muitas impurezas. O papel do retificador é remover as impurezas. Ele é dividido em vários compartimentos perfurados. O mosto entra na parte superior do retificador e é aquecido pelos vapores de água e álcool que sobem no analisador, conforme este desce na coluna do retificador. Estes vapores que sobem no retificador são condensados, separando-se inicialmente a água que fica coletada no fundo do retificador.

Quanto mais o vapor sobe no retificador, ele vai sendo resfriado pelo mosto frio que lá está entrando e a fração de álcool do vapor é condensada num prato não perfurado, onde o destilado é coletado e retirado em altas concentrações alcoólicas.

Atualmente os equipamentos possuem mais de duas colunas que fazem o processo continuamente, re-destilando e re-retificando líquido várias vezes, produzindo um destilado puro com mais de 90% de teor alcoólico.

Estes processos podem apresentar vários problemas que levam à produção de vodkas com impurezas.

Após a destilação e a retificação a vodka é reduzida ao teor alcoólico desejado pela adição de água, sendo depois filtrada e purificada.

### **Filtração e Purificação**

Uma das grandes características da vodka é a sua pureza. Enquanto outros destilados mantêm o sabor e o aroma, a vodka tem estas características removidas, tornando-se um destilado o

mais claro e puro o possível. A maioria das impurezas é removida pela destilação e retificação. Depois a filtragem é realizada e a vodka final contém mínima quantidade de resíduos.

Atualmente a filtração da vodka é feita através de carvão, que é um material absorvente. Hoje o carvão ativado também é utilizado. A vodka é bombeada através colunas de carvão ativado. Este processo é lento, chegando a demorar até 8 horas, quando a vodka é obtida na forma brilhante e cristalina.

Finalmente, antes do engarrafamento, a vodka é filtrada através filtro de membrana que irá remover partículas minúsculas.

É costume se afirmar que a vodka não deixa ressaca ou não causa dor de cabeça ou náuseas. Isto é tão verdadeiro quanto maior a quantidade de impurezas removidas.

Basicamente, quando se bebe vodka, estamos bebendo álcool puro e água.

Estas são as impurezas mais frequentemente encontradas em vodkas destiladas com processos de má qualidade, com a orientação para os odores que se manifestam:

Acroleína - odor acre, azedo, picante

B - odor de carne, caldo de carne

DMTs - odor de repolho cozido

Ésteres - odor adocicado e frutificado

Feints - álcool amílico, como removedor de esmalte

Acetaldeído - maçãs verdes

Diacetilacetato - adocicado, amanteigado ou caramelado

Metil-tiazina - odor de enxofre

Ionone - perfumado, adocicado

## **Aromatização**

A aromatização da vodka é procedimento bastante antigo e era utilizada para ocultar os sabores desagradáveis e os odores indesejáveis resultantes do processo de destilação.

Outro papel da aromatização era o de acrescentar um sabor diferente ao do álcool puro, tornando-a mais palatável. Empregam-se diferentes tipos de ervas, frutas, pimenta, café, etc.

Assim a técnica de aromatizar a vodka se tornou uma tradição na Rússia e na Polônia que persiste até os dias atuais.

## **Estilos de Vodka**

### **Ocidental**

As vodkaseuropéias e americanas são caracterizadas por sua pureza e claridade. Possuem aroma neutro e um sabor de álcool limpo. Isto combinado à suavidade. As técnicas de produção levaram a uma vodka com mínimas quantidades de resíduos aromáticos e de sabor.

### **Polonês**

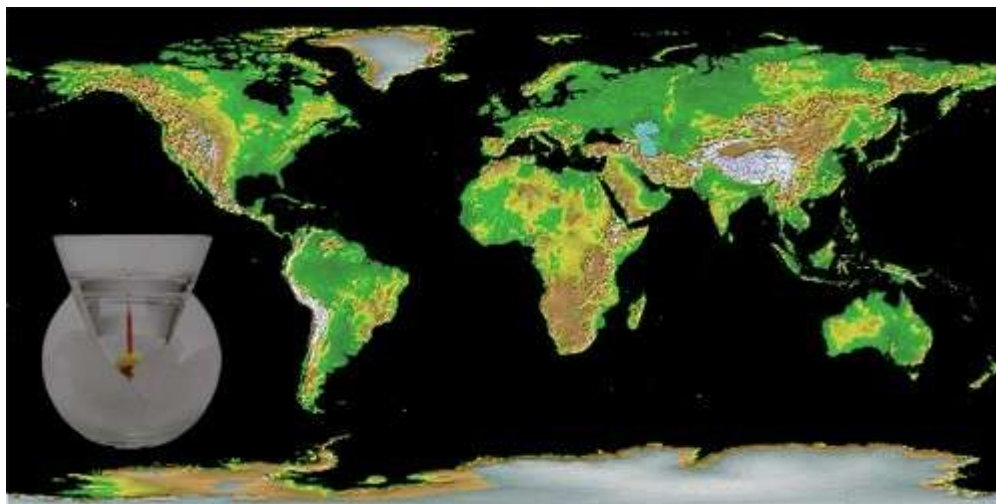
As vodkas polonesas primam pela pureza. Por outro lado, elas possuem sabor mais acentuado e mais aroma do que as vodkas ocidentais. Têm um discreto aroma adocicado e um paladar suave, sendo que o sabor adocicado demora a desaparecer. São discretamente mais oleosas.

### **Russas**

As vodkas russas são muito suaves e não têm sabor adocicado como as polonesas. Deixam uma sensação de queimação, particularmente devido à presença de mínimas quantidades de fuseloids, termo utilizado para designar uma série de compostos indesejáveis que geralmente são removidos na purificação. Estes compostos são gordurosos e dão à vodka um paladar levemente oleoso e suave. A vodka russa tem um sabor marcante e agradável, sem a mesma suavidade da vodka polonesa.



## Regiões Produtoras de Vodka



O leste europeu é o berço da produção mundial de vodka, a partir de onde são exportadas para outros países. No entanto, a indústria se desenvolveu em outros locais, aonde se produzem vodkas de boa qualidade, tanto puras como aromatizadas.

### **Rússia / Ucrânia / Bielorrússia**

Produzem praticamente todos os tipos de vodka e são reconhecidos como os líderes mundiais na produção. Só as melhores marcas, destiladas a partir do centeio ou do trigo são exportadas..

### **Polônia**

Produz e exporta vodkas produzidas a partir de grãos (trigo) e batatas.

Finlândia e Países do Báltico (Estônia e Lituânia)

Produzem vodkas de boa qualidade a partir de grãos, a maioria trigo..

### **Suécia**

Desenvolveu nas últimas décadas um mercado exportador, baseado na produção de vodkas puras e aromatizadas a partir do trigo.

Europa Ocidental

Vários países atualmente produzem suas vodkas. Os países mais ao norte como Inglaterra, Holanda e Alemanha utilizam os grãos como matéria prima, enquanto na França e na Itália, regiões com vinicultura desenvolvida, a vodka é produzida a partir da uva.

### **Estados Unidos e Canadá**

Produzem vodkas puras a partir de grande variedade de grãos, inclusive o milho, além do melão. As vodkas americanas são, por lei, destilados neutros e, portanto, as diferenças entre as marcas são notadas mais por conta dos preços do que do sabor.

### **Caribe**

Os países do Caribe produzem várias vodkas, praticamente todas a partir do melão. A maior parte da produção é exportada para engarrafamento em outros países.

### **Austrália**

Produz vodka para consumo local a partir do melão.

### **Ásia**

Sem tradição na produção de vodka, seus países têm pequenas produções locais, sendo as melhores provenientes do Japão.

### **Brasil**

Desenvolveu uma indústria moderna para produção de vodka em função do crescente aumento do consumo. São encontradas várias marcas no mercado, com vodkas de diferentes qualidades, produzidas a partir de grãos (milho e soja) e melado.

## Redestilação



### Pura e Geladíssima

Nos longos invernos do norte, severos nos países eslavos, fez com que se buscasse um destilado com um alto índice de pureza de sua base de álcool, com o objetivo de se produzir uma bebida que não congelasse. Como o álcool só congela numa temperatura mais baixa que a água, procurou-se purificar mais e mais a vodka, removendo-se substâncias

indesejáveis ou tóxicas além de outras que eventualmente dão caráter aos destilados escuros, por exemplo.

Esta purificação se dá através da redestilação (duas ou mais vezes) da matéria prima, ou seja o destilado cru, que por sua vez será misturado com água numa proporção de até 55% de teor alcoólico e então filtrado através do carvão ou através de outros métodos.

A água também é um dos segredos da qualidade das boas vodkas. Famosas vodkas russas levam em sua composição água do rio Vazúza, a oeste de Moscou, que apresentam de 2 a 3 equivalentes-miligramas por litro de minerais dissolvidos, sendo assim considerada "leve" (para ser adequada à fabricação da vodka, a água não pode apresentar uma "dureza" de mais que 4 equivalentes-miligramas por litro de minerais dissolvidos) e portanto ideal para a mistura que irá resultar em vodka.

A habilidade destes povos em produzir uma bebida pura, descomplicada e quase sem sabor (estamos falando de vodkas neutras) consagrou-a não só como base de coquetéis preferida por todos os cantos, mas também como uma ótima bebida para ser apreciada sem mistura alguma. Uma bebida simples, conforme descreve o connoisseur Tony Lord: "O aroma da vodka pura é alcoólico e ligeiramente oleoso; seu sabor é forte e bem seco".

Preferencialmente a vodka deve ser bebida geladíssima, e não com gelo, em um copo congelado (se possível) próprio para esta bebida

## Sabor e Qualidade da Vodka



Ingredientes, destilação e filtração são os três elementos que determinam a qualidade, o preço e o sabor da vodka.

Baseado no tipo e qualidade dos ingredientes, a suavidade é melhor ou pior. Milho, batata, melaço, cevada, centeio e trigo são os ingredientes habitualmente utilizados para a produção da vodka.

Vodkas produzidas a partir do milho tendem a apresentar um sabor neutro. Aquelas produzidas a partir do trigo têm característica mais suave, são mais macias; enquanto as vodkas produzidas com outros ingredientes carregam um pouco das essências de frutas que contêm.

<b>Qualidade</b>	<b>Boa</b>	<b>Superior</b>	<b>Premium</b>	<b>Ultra Premium</b>
<b>Ingredientes</b>	Milho, Sorgo, Fontes baratas de amido.	Milho, Sorgo, Fontes baratas de amido.	Um único ingrediente de melhor qualidade como batata, trigo ou centeio.	Um único ingrediente de melhor qualidade como batata, trigo ou centeio.
<b>Destilação</b>	2 a 3 colunas	2 a 3 colunas	2 a 4 colunas	2 a 6 colunas
<b>Filtração</b>	Nenhuma	Filtro de carvão simples	Filtro de carvão ativado	Mecanismos complexos de filtração
<b>Sabor</b>	Picante (queimação)	Um pouco picante, sem característica individual.	Menos picante a mais suave, com característica individual.	Muito suave, com característica individual pronunciada.

A boa destilação se baseia na capacidade de manter as partes do destilado com sabor e descartar as impurezas. As destilarias possuem seus segredos para alcançar o equilíbrio entre pureza e sabor.

Destiladores contínuos são os mais usados pelas destilarias por oferecerem melhor controle de temperatura e obtenção do melhor nível de pureza e sabor. Em geral, quanto maior o número de colunas maior a pureza e, por conseguinte, maior o preço.

Uma sensação de ardido do centeio, um discreto adocicado do trigo ou a sensação de frutas. Estes são os segredos da vodka.

## Neutra ou Aromatizada?



A vodka neutra, como a conhecemos hoje, é o resultado de séculos de experiências, aperfeiçoamento de fórmulas, desenvolvimento de técnicas de purificação que estão intrinsecamente relacionadas com as características regionais, o clima, a história, os costumes, os hábitos alimentares e a cultura dos povos que a desenvolveram. Conforme palavras do historiador russo W. V. Pokhlióbkín, "Não tem a menor pretensão de ser atraente, de agradar. Não tem gosto nem cheiro particular – é neutra, incolor. Sua classe está na sensação de pureza que lava de vez todos os sedimentos e em seu poder de penetração que atinge a garganta, a cabeça e vai direto ao coração. É uma bebida para pessoas de vontade forte."

Já a aromatização, originalmente usada para ocultar sabores desagradáveis, desenvolveu um outro tipo de vodka, tão apreciada quanto as neutras sem no entanto perder a identidade, ou seja, vodkas aromatizadas são simplesmente uma variedade de vodka, tão legítimas quanto as neutras. Existe uma grande variedade de aromatizações, que vão desde frutas como pêra, limão, framboesa, de ervas e especiarias, como o lúpulo, e até de outros sabores menos comuns, como pimenta. Uma das mais famosas vodkas aromatizadas é a polonesa Zubrówka, que contém em cada garrafa um galho de uma planta que é o alimento favorito do bisão europeu.

As vodkas mais respeitadas têm como matéria prima principal o centeio, mas podem ser destiladas a partir de diversas outras bases, como a batata, a beterraba e até o melão de açúcar.

## Black Vodka



Black Vodka! Bem, alguém um dia iria criá-la. E foi um inglês, chamado Mark Dorman, que trabalhava na Califórnia (EUA) quando certo dia nos idos de 1996 estava num bar onde havia uma grande variedade de marcas de vodka. Ao perguntarem-lhe se gostaria que seu café fosse servido "preto", ocorreu-lhe então a brilhante (e lucrativa) idéia de que poderia criar uma vodka escura. Esta é a lenda oficial. A cor escura da Blavod, que é a marca desta vodka fabricada na Inglaterra, é possível pela adição de uma erva medicinal chamada catechu. Esta erva é encontrada no centro e ao sul da Ásia e à leste da África. Rica em tanino, não deixa sabor, apenas deixa-a um pouco mais "lisa", segundo a opinião de alguns. Naturalmente, já que se trata de uma vodka, oferece um leque de opções para a criação e, principalmente, a reinvenção de vários coquetéis.

## Experimentando Vodka



1. Coloque a vodka escolhida em um pequeno copo e deixe alguns minutos até que o copo e o líquido fiquem à temperatura ambiente.
2. Primeiro, cheire a vodka. Perceba se o cheiro do álcool sobe rapidamente e queima ou faz lacrimejar seu nariz e olhos ou, se o cheiro é apenas forte, mas agradável.
3. Segundo, beba um pequeno gole e espalhe a vodka na frente da boca, depois na parte de trás da boca, antes de engolir. Sinta se a vodka queima as papilas gustativas ou somente as revigora.
4. Terceiro, respire fundo imediatamente antes de engolir e sinta como o vapor alcoólico chega à garganta. Novamente, perceba se é uma sensação de ardência ou uma queimação agradável.
5. Engula esta pequena quantidade e identifique onde você começa a sentir a bebida conforme desce.
6. Finalmente, beba o restante e engula. Perceba se a sensação de queimação se inicia na garganta e depois desce. Ou, se a queimação se inicia no estômago e sobe para o tórax.
7. Aprecie a pós-degustação. Há alguma sensação residual? Com algumas vodkas você pode detectar um sabor de alcaçuz ou de anis no fundo da boca. Este é um sinal de que você está bebendo uma vodka destilada de grãos.
8. O paladar de cada um de nós é uma característica individual, no entanto, todos podem aprender a distinguir uma vodka de qualidade se soubermos como avaliá-la.

Com o passar do tempo e o aprimoramento do paladar, seremos capazes de distinguir as características e qualidades da vodka para apreciá-la cada vez mais.

## Monte seu Bar



Para se fazer uma grande variedade de coquetéis, precisamos apenas alguns ingredientes. Confira nos ingredientes para um bar bem equipado.

### Bebidas Alcoólicas



- Amaretto
- Anisette
- Bénédictine
- Bourbon
- Brandy
- Campari
- Cerveja
- Chatreuse
- Cognac
- Cointreau
- Creme de Cacau
- Creme de Cassis
- Creme de Menta
- Curaçao Blue
- Curaçao Branco
- Galliano
- Gin
- Godiva
- Grand Manier
- Mandarine
- Midori
- Kahlúa
- Pernod
- Prunelle
- Rum
- Rum branco
- Sambuca
- Strega
- Tequila
- Tia Maria
- Triple Sec
- Vermouth doce
- Vermouth seco
- Vinho branco
- Vinho tinto
- Vodka
- Vodka aromatizada
- Whisky

### Misturas



- Água tônica
- Angostura Bitters
- Bitters
- Café
- Club soda
- Coca-cola
- Ginger Ale
- Ginger Beer
- Grenadine
- Leite
- Leite de côco
- Molho Tabasco
- Molho Worchestshire
- Néctar de pêsego
- Sprite
- Suco de Abacaxi
- Suco de Cranberry
- Suco de Grapefruit
- Suco de laranja
- Suco de limão
- Suco de maçã
- Suco de tomate

## Equipamentos e Utensílios de Bar

- Abridor de garrafas



- Balde de gelo: indispensável para o seu bar. Existem dois tamanhos básicos - o pequeno, para servir em destilados, e o grande, para espumante e vinho branco. Também é usado para gelar copos



- Colher de bar (bailarina) : usada como medida de bar, principalmente para mexer drinques no mixing. Ajuda também a separar bebidas de coquetéis em camadas, fazendo um efeito bacana



- Coqueteleira (shaker): existe em diversos modelos, tamanhos e designs. As mais usadas são as de metal. Para quem não tiver um em casa, pode-se adaptar com um copo de mixingelétrico



- Dosador (ou medidor de bar): Os mais comuns são os de 50 ml. Nos Estados Unidos, fabrica-se um modelo com medidas em onça (oz). Na hora de escolher, prefira a versão nacional



- Faca de bar: existe um modelo especial para bartender, vendida em lojas de utensílios domésticos, mas pode ser substituída por uma outra que seja bem afiada e não muito grande (esqueça facão de churrasqueira)



- Mixingglass (copo misturador): recipiente onde são misturadas e geladas bebidas antes de serem transferidas para os copos. Recomenda-se que sejam lisos e transparentes, para que se veja o conteúdo



- Pás de gelo: existem de plástico e de metal em diferentes tamanhos.



- Coador de bar: usado para coar bebidas para o copo sem o gelo



- Pilão: usado para o preparo de caipirinhas. Mais comum são os de madeira mas também existem de metal
- Pinça de bar: para pegar as pedras de gelo



- Saca-rolhas: O ideal é que ele tenha pelo menos 5 espirais (para rolhas maiores), alavanca para apoiar a serra para retirar a cápsula da garrafa de vinho.



- Tábua de corte: para cortar frutas que irão enfeitar o drink.



- Vacu-vin: para garrafas de vinhos abertas, ajuda a retirar o oxigênio de dentro da garrafa, evitando a oxigenação precoce do vinho.



## Copos

### Nome

### Imagem

#### **Copo Americano:**

é o copo do povão, com todo o respeito. Para se tomar uma boa cerveja na "padoca" o copo americano é indispensável.



#### **Copo Baloon:**

algumas vezes esta denominação é utilizada erroneamente para o copo do tipo *snifter*. Trata-se de um copo versátil servindo desde *coquetéis*, *cervejas* até *vinhos*. Atualmente, para coquetéis o copo do tipo *hurricane* é mais utilizado. 450 à 600 ml.



### **Brandysnifter ou copo de conhaque:**

o nome é uma alusão ao ato de de se inalar os aromas do *cognac* e outros *brandies*. Tradicionalmente este copo tem a haste curta e o bojo arredondado de modo que a palma da mão possa aquecer o copo e assim desprender o *bouquet* da bebida. Atualmente os produtores de *cognacs* têm direcionado o seu marketing para que se beba estes famosos *brandies* também com gelo, como é comum nos EUA. Neste caso o copo mais apropriado seria um *on-the-rocks*. É também conhecido como copo *napoléon*. Com tamanhos desde 100 até 1.500 ml.



### **Caneca de Chopp:**

*asmugs* disputam com as *tulipas* a preferência dos bebedores de *chope*. Muitas vezes são armazenadas em congeladores e existem nos mais diversos formatos e tamanhos, sendo algumas gigantescas, utilizadas principalmente em festivais.



### **Cognac / Sommelier:**

diferentemente do copo *brandysnifter*, este copo não é tão bojudo e tem a haste mais alta. Próprio para a degustação de *cognacs*. 180 ml.



### **Coquetel / Martini:**

a tradicional taça de coquetel é imprescindível em qualquer bar. A sua sofisticação e elegância ímpar contrasta com uma silueta de linhas retas e sóbrias. Traduz todo o *glamour* dos anos de reinado dos coquetéis *clássicos*. Serve coquetéis gelados (mas sem gelo), não combina muito bem com decorações mais vistosas e nem com canudos, mesmo que cortados. De 90 à 180 ml.



### **Coffeemug:**

também chamado de *toddy* ou caneca para *hot drinks*, é usada especificamente para coquetéis quentes, como o *irishcoffee*. 450 ml.



### **Cordial, pony ou cálice/taça de licor:**

um dos *souvenirs* prediletos da clientela que gosta de embolsar (literalmente) lembranças dos restaurantes. Existem nos mais diversos formatos, tendo em geral de 35 à 60 ml.



### **Flute:**

esta taça fina e elegante, que tem o formato parecido com uma flauta, substituiu a antiga taça de *champagne* (semelhante à uma taça martini um pouco mais arredondada) justamente por reter por mais tempo o *perlage* que se desprende do *champagne* ou *espumante*. Serve de 180 à 280 ml.



### **Highball:**

é o tradicional copo *long drink* para servir *bebidas destiladas* ou *coquetéis refrescantes* com bastante gelo e adicionando-se *club soda*, água, refrigerante ou suco. Os mais esguios são chamados de *collins*, numa referência à *família* de drinques do mesmo nome. 250 à 410 ml.



### **Hurricane:**

copo feito sob medida para servir coquetéis *tropicais* e *refrescantes*. Combina com as mais extravagantes decorações e pode ser substituído pelo *baloon*, menos usado atualmente. 450 ml.



### **Margarita:**

copo específico para se servir o *coquetel margarita*, principalmente se for *frozen*. Em algumas marcas a haste tem o formato de um cacto. De 350 à 500 ml.

---



### **Oldfashioned:**

clássico copo para servir *whisky* puro ou com gelo, também muito usado para vários coquetéis, como o próprio *oldfashioned*. Tem de 180 à 350 ml.

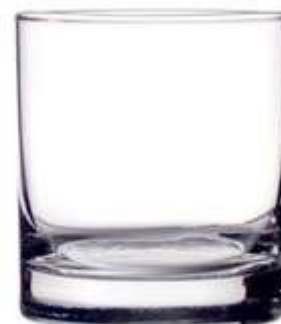
---



### **On-the-rocks:**

também chamado de *doubleold-fashioned*, tem um formato mais apropriado para servir bebidas com gelo, conforme sugere o seu nome. Em geral, de 350 ml.

---



### **Pilsener / Copo de cerveja:**

semelhante a *tulipa*, sendo no entanto mais alto e com *design* mais sofisticado. De 350 à 500 ml.

---



### **Rocks:**

uma variação dos tipos *on-the-rocks* e *old-fashioned*. Têm se popularizado no país com a proliferação de redes de restaurantes americanos. 250 à 350 ml.

---



### Sherry:

em inglês é o mesmo que *xerez* (ou *jerez*) e é o copo usado para servir *vinhos fortificados*. Além do próprio *xerez*, o *madeira* e o *vinho do porto*. Também pode substituir o copo do tipo *cordial* para servir *licores* ou ainda para *grappa*. 90 à 180 ml.



### Shot:

é o típico copo do *cowboy* americano e é também chamado de *yankeeshot*. Serve bebidas sem gelo e geralmente puras, mas também pode-se preparar coquetéis em *camadas* neste pequeno copo que tem de 35 à 60 ml. O seu similar brasileiro é o copo de *pinga*, muito popular em *caçaçarias*, *botecos* e *padarias*.



### Tulipa:

disputa com a *caneca* a preferência para se beber *chope*. Muito popular no Brasil, é encontrada em quase todos os bares. Entre 350 e 370 ml.



### Tumbler:

também chamado de *cooler*, é o tipo de copo para *long* ou *tall drinks*, servidos com bastante gelo, tanto para bebidas puras como para *coquetéis refrescantes* com misturas de sucos, água ou refrigerantes. Pode ser substituído pelo *highball*. 300 à 450 ml.



## Vinho:

tinto, branco, *bordeaux*, *bourgogne*, *chianti*, *rosé*, *beaujolais*. A variedade de copos para vinhos é quase proporcional à variedade de vinhos disponíveis. Exageros à parte, muitos especialistas sugerem que, principalmente para iniciantes, basta um tipo de copo para o *serviço de vinhos*, desde que observadas algumas "regras". Cristal fino transparente, incolor, liso, haste longa e com a abertura ligeiramente estreitada.



## Vodka / Steinhäger:

copo semelhante ao *shot* porém um pouco mais alongado, é tradicionalmente usado para servir *destilados gelados*, porém sem gelo, mas também pode ser usado para *tequila* pura e outras bebidas.



## Enfeites



- Açúcar
- Aipo
- Azeitonas
- Cerejas ao Maraschino
- Cebolas pequenas
- Cubos de açúcar
- Laranja
- Limão
- Maçã
- Mel
- Morango
- Noz-moscada
- Ovos
- Pepino
- Pêssego
- Pimenta do reino
- Xarope de açúcar
- Xarope de framboesa

## Green Apple Martini



### Ingredientes:

- 2oz (50ml) de Vodka
- 1oz (25ml) de Apple Schnapps
- 1 splash (1,0ml) de Licor Midori
- 1 splash (1,0ml) de suco de limão
- 1 fatia de maçã verde

### Modo de preparar:

- coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo
- misture bem até gelar
- coe a mistura em um copo de coquetel previamente gelado
- enfeite com uma fatia de maçã verde e sirva

## Gin-Vodka



### Ingredientes:

- 2 oz (50ml) de Vodka
- 1 oz (25ml) de Gin
- 6 oz (150ml) de Tônica

**Modo de preparar:**

- Coloque os ingredientes em um copo de mistura com gelo e mexa.
- Enfeite com fatias de limão e sirva.





## **A ORIGEM DA VODKA**

A história real da origem da vodka conta que ela nasceu na Polônia, na Idade Média e pode ser encontrada em manuscritos e documentos oficiais do ano 1405.

Vodka, que em polonês escreve-se Wodka, não é apenas a bebida oficial da Polônia.

Também está presente em cada festa, em cada celebração.

De fato, no país onde a vodka foi inventada, Sobieski é a Vodkapremium mais vendida.

Esse é o nosso país, a Polônia - berço da Sobieski, a Vodka Real.



## **A POLÔNIA NA GARRAFA**

Com mais de quinhentos anos de tradição, nasceu a vodka Sobieski.

Destilada de cereais, a Vodka Sobieski é produzida a partir de matéria-prima nobre, o Centeio de Ouro de Dankowski (Dankowski Golden Rye), colhido nos férteis campos de Masowsze, no Leste da Polônia.

Esse propício terroir rendeu-lhe reconhecimento há séculos por sua extraordinária qualidade na elaboração de vodkas premium.

Equilibrada, delicada e elegante, a Vodka Sobieski é uma vodka estruturada, com notas frutadas e conquistou a melhor avaliação na degustação da revista La Revue du vin de France (setembro de 2007).

Essa é a nossa vodka, Sobieski é a Vodkapremium nº1 da Polônia.

## **HOMENAGEM AO REI**



O REI JAN III SOBIESKI

O rei Jan III Sobieski (1629 - 1696) é considerado até hoje como o último grande Rei da Polônia. Reconhecido por sua coragem e seu gênio forte, um retrato fiel do povo polonês.

Os poloneses elegeram-no rei e chamavam-no de Leão da Polônia.

Em 1683, Jan III Sobieski levou as forças armadas da Polônia a uma extraordinária vitória contra os Otomanos, duas vezes mais numerosos, na batalha de Viena.

Por essa façanha, Sobieski foi considerado o Salvador da Civilização Ocidental.

Esse é o nosso Rei, o Leão da Polônia.

## **NOSSAS CREDENCIAIS**

Sobieski é a vodkapremium nº 1 da Polônia.



Sobieski é a vodka internacional de maior crescimento no mundo em 2006, conforme o instituto Drinks International.

Por sua qualidade e excelência, a VodkaSobieski foi premiada com medalha de ouro pelo BeverageTestingInstitute, em Chicago ([www.tastings.com](http://www.tastings.com)).

Um custo benefício incrível num mundo de vodkas caras.

Em setembro de 2007 a revista La RevueduVin de France, promoveu uma degustação com as 25 mais famosas vodkas do mundo, de diversos países como França, Polônia, Rússia, Dinamarca, Suíça, Irlanda, Itália, Grã-Bretanha, Estados Unidos, Suécia e Ucrânia.

Uma das grandes surpresas que os degustadores publicaram na revista foi que as vodkas Russas não estavam classificadas entre as melhores, quebrando o paradigma de que a Rússia era o melhor produtor

de vodka do mundo.

## **VODKA IMPORTADA: UM LUXO ACESSÍVEL**



Nossa meta é tornar a vodka importada, um luxo acessível.

Após estudar o mercado e pesquisar consumidores, percebemos que o mais importante para os nossos clientes são qualidade e preço.

Por esses dois motivos resolvemos importar o destilado do Centeio de Ouro de Dankowski da nossa Matriz na Polônia e engarrafar a VodkaSobieski na nossa filial no Brasil.

A VodkaSobieski pertence a um dos maiores grupos de vinhos e destilados do mundo, o grupo francês Belvédère, que supervisiona todo o processo de elaboração.

Isso permite oferecer um produto de ótima qualidade a um preço competitivo, bem abaixo das outras vodkas importadas e ligeiramente acima do preço de uma vodka fabricada no Brasil.

A revista VIP em sua edição de julho 2008 escreveu:

"Engarrafada aqui pela multinacional Belvedere a polonesa Sobieski tem reputação global de oferecer menos (ressaca) por menos (dinheiro). Compre sem medo."

VodkaSobieski. Vodka importada, agora é um luxo acessível.

## **DESTILAÇÃO E FILTRAÇÃO**

Nos últimos anos vimos de tudo no âmbito do marketing: 5 e até 9 vezes destilada, 10 e até 15 vezes filtrada com diamantes, com lava vulcânica, e assim por diante...

É importante ressaltar que destilação e filtração são apenas processos de purificação do destilado:

repetindo tantas vezes essas etapas, obtém-se um produto neutro e sem nenhuma característica original.

A vodkaSobieski é destilada 4 vezes e adequadamente filtrada, resultando em um produto de altíssima qualidade.

Ela guarda todas as características do seu terroir.

## **VODKAS NO BRASIL**



*"A VodkaSobieski é destilada na Polônia, de matéria-prima nobre, o Centeio de Ouro de Dankowski."*

As vodkas fabricadas no Brasil são normalmente produzidas a partir de álcool de cana e são facilmente identificadas pela inscrição álcool etílico retificado no contra-rótulo.

Algumas também mencionaram a participação de álcool de cereais, porém em proporções bem menores.

Como é sabido, álcool de cana é mais barato e serve para fabricar muitos destilados, como cachaça.

Não é a matéria-prima mais adequada para vodka.

A VodkaSobieski é destilada na Polônia, de matéria-prima nobre, o Centeio de Ouro de Dankowski.

## GRAU ALCÓOLICO



As vodkas brasileiras têm grau alcoólico entre 36° e 40°. Por isso, em algumas situações, elas podem até congelar no refrigerador.

A VodkaSobieski, como toda vodka importada tem 40° de álcool.

O que fazer para não congelar a vodka?

Para garantir que sua vodka não congele, divida o teor alcoólico por 2.

O resultado será a temperatura em graus Celsius (negativos) ideal para congelar sua vodkaSobieski.

Exemplo: 40° dividido por 2 = 20°C negativos (-20°C).

Essas são nossas Dicas Reais.

Sobieski é a Vodka Real:

realmente destilada de cereais, a matéria-prima nobre para a vodka, e ela é uma

homenagem ao Rei Jan III Sobieski.

# Vodka

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

Ir para: [navegação](#), [pesquisa](#)

As referências deste artigo **[necessitam de formatação](#)** (desde maio de 2012).



Por favor, utilize [fontes apropriadas](#) contendo referência ao título, autor, data e fonte de publicação do trabalho para que o artigo permaneça [verificável](#) no futuro.

**Este artigo ou se(c)ção cita fontes fiáveis e independentes, mas elas não cobrem todo o texto** (desde junho de 2011).



Por favor, [melhore](#) este artigo providenciando mais [fontes fiáveis](#) e independentes, [inserindo-as](#) em [notas de rodapé](#) ou no corpo do texto, nos locais indicados.

Encontre fontes: [Google](#) — [notícias](#), [livros](#), [acadêmico](#) — [Scirus](#) — [Bing](#). Veja [como referenciar](#) e [citar as fontes](#).



Algumas garrafas de [Smirnoff](#) fabricadas no [Brasil](#).

A **vodka**<sup>[1]</sup> ou *vodka* (em [russo](#): *во́дка*; em [polaco](#): *wódka*) é uma popular [bebida destilada](#), incolor, quase sem sabor e com um teor alcoólico entre 35 e 60%. A vodka é a bebida nacional da Rússia. O nome *vodka* é o diminutivo de [água](#) ("aguinha") em várias [línguas eslavas](#), contudo não se tem certeza da origem etimológica, que poderia ser apenas uma coincidência. De toda forma, os estudos mais recentes apontam que a palavra *wodka* (*gorzalka*, originalmente) foi primeiramente utilizada em textos poloneses, sendo o mais antigo datado de 1643.<sup>[2]</sup>

## Índice

[\[esconder\]](#)

- [1História](#)
- [2Fabricação](#)
- [3Tipos](#)
- [4Consumo](#)
- [5Ver também](#)

- [6Referências](#)

## [\[editar\]](#) História

A vodca é originária da [Europa Oriental](#), não se sabendo ao certo qual a sua origem exata, [China](#), [Japão](#), [Rússia](#) ou [Polónia](#). Na Rússia, os [tsares](#) acabaram a produção no princípio da [Primeira Guerra Mundial](#), mas em 1925 a produção foi retomada para neutralizar o mercado negro que entretanto se tinha estabelecido.

## [\[editar\]](#) Fabricação

A vodca é um destilado obtido a partir de [arroz](#) ([China](#), [Japão](#) e outros países produtores deste produto) e o restante mais comuns na [Rússia](#) e [Polónia](#), devido a fartura de tais produtos: [cevada](#), [milho](#), [trigo](#), [centeio](#), [ervas](#), [figos](#) ou [batatas](#), fermentados. Cada uma dessas matérias primas confere à bebida sabor e qualidade diferentes, variando a fórmula de acordo com a região onde é produzida. Popularmente, a vodca tem 40% de teor alcoólico, mas a sua graduação pode variar entre os 35 e os 60% sendo acrescido de água local, o que lhe diferencia também. A [União Europeia](#), por exemplo, impõe um teor alcoólico mínimo de 37.5%,<sup>[3]</sup> enquanto que as bebidas produzidas na América tem em geral 37% de teor alcoólico, pois o processo de destilação é diferente do europeu.

O processo de fabricação da vodca é o mesmo que o do [uísque](#), mas enquanto que este é destilado a baixas temperaturas, o que dá o sabor a cereais, a vodca é destilada a altas temperaturas e depois submetida a filtrações químicas para neutralizar os [aromas](#) dos cereais, tendo também como diferencial a água agregada à produção, sendo a água da [Inglaterra](#) famosa pelo seu sabor peculiar.

Primeiramente é preciso obter-se o [mosto](#), líquido formado durante a [fermentação](#) de algum dos cereais ou tubérculos citados. Com isso, o líquido formado terá baixa concentração alcoólica (6 a 8%) e um sabor característico à matéria-prima utilizada. Após obtê-lo passa-se para a etapa de destilação, onde o mosto é destilado. Em seguida, passa pelo processo de retificação, onde parte das impurezas é eliminada. Esses dois processos são repetidos várias vezes, até que se obtenha um destilado de altíssimo teor alcoólico (cerca de 90%), que depois é misturado com água até atingir o teor de álcool desejado. As etapas seguintes, de filtração e purificação, têm o objetivo de tornar a vodca pura, retirando as impurezas restantes dos processos anteriores. São utilizados os métodos de filtração através do [carvão](#) e de um filtro de membrana.

Após todas estas etapas, o produto final obtido é extremamente puro, de alta concentração e, geralmente, sem odor. Por tal motivo algumas vodcas passam pelo processo de aromatização. Existem vodcas com aroma de limão, de laranja e até de pimenta.

## [\[editar\]](#) Tipos



Vodca Stolichnaya

Existem vários tipos de vodca, sendo classificados basicamente como:

- *Ocidental* - prima pela pureza e claridade, possuindo aroma neutro e um sabor de álcool limpo combinado à suavidade. As técnicas de produção levaram a uma vodca com mínimas quantidades de resíduos aromáticos e de sabor;
- *Polonês* - é caracterizada pela pureza, mas cria uma vodca de sabor e aroma mais acentuados. Possui um discreto aroma adocicado e um paladar suave, onde o sabor adocicado demora a desaparecer. São ligeiramente mais oleosas;
- *Russo* - bebidas muito suaves de sabor marcante e agradável, marcado por uma sensação de queima depois de ingeridas.

## [\[editar\]](#) Consumo

A vodca é mais consumida em países com clima muito frio do leste europeu, como [Rússia](#), [Bielorrússia](#), [Ucrânia](#) e nos [países nórdicos](#). Apesar de ser consumida pura nos países onde é mais popular, a vodca no resto do mundo é consumida em misturas com outras bebidas, como sucos de frutas ou refrigerantes. A vodca tornou-se muito popular no mundo todo a partir dos [anos 70](#), quando vários *barmen* começaram a substituir bebidas destiladas tradicionais pela vodca na preparação de [coquetéis](#). Atualmente é essencial em qualquer bar.

A vodca deve ser servida como aperitivo, com [salmão](#) defumado ou [caviar](#), como digestivo servindo-a muito fria em copos pequenos ou em copo tipo prova. Os russos dizem que a vodca deve ser bebida simples de um só trago e muito gelada.

No [Brasil](#) e em outros países, o consumo de vodca com [bebidas energéticas](#), apesar de contraindicado devido ao risco aumento da [pressão arterial](#), [arritmia cardíaca](#) e outros sérios agravos à saúde,<sup>[4][5]</sup> virou mania, principalmente entre o público jovem frequentador de casas noturnas por todo o país, onde são vendidos os já tradicionais "combos" que oferecem ao cliente uma garrafa de *vodka* combinada a um determinado número de latas de energético.


slideshare.net

Historia do Jogo... | Drones e Coelhos... | Cardapio Iba (... | Livro De Receitas...

Email | Favorite | Save It | Flag | Embed

0 | Tweet | LinkedIn | Share | Like | Watch

## BLACK RUSSIAN



**HISTÓRIA:**  
A COMBINAÇÃO APARECEU PRIMEIRAMENTE EM 1949. CRIADA PELO BARMAN BELGA GUSTAVO TOPS NO HOTEL METROPOLE EM BRUSSELS EM HOMENAGEM AO PERLE WETA, ENTÃO EMBAIXADOR AMERICANO DE LUXEMBURGO. O COQUETEL RECEBEU ESSE NOME DEVIDO AO "DARK PERIOD" DA GUERRA FRIA COM A UNIÃO SOVIÉTICA.

**Ingredientes:**

- Vodka
- Licor de Café
- Gelo

**CATEGORIA:** SHORT DRINK  
**CLASSIFICAÇÃO:** DIGESTIVO AFTER-DINNER (POS-ALMORÇO)  
**IDEAL:** OLD FASHIONED GLASS

Cardapio Iba (international bartender association) 498 views  
by [Marcelo Rocha](#) on Feb 22, 2012

No comentário yet

Upload your own

Cocktails

Guia de drinks dos grandes escritores americanos

Tutorial de gestão de alimentos & bebidas

Livro De Receitas Cocteis Drinks

OS MAIS CARIOS COCKTAILS NO PLANETA

slideshare

Search

Upload | Browse

Go | Login | Signup

Email | Favorite | Save It | Flag | Embed

0 | Tweet | LinkedIn | Share | Like | Watch

## COSMOPOLITAN



**NOTAS:**  
ALGUMAS FONTES DÃO CRÉDITO AO BARTENDER (CHERYL COOK DE SOUTH BEACH, FLORIDA PELA INVENÇÃO, PORÉM O DRINK É MUITO COMUM EM BARES CLAYS EM MEADOS DO FINAL DOS ANOS 70 E INÍCIO DOS 80. E EM UMA ENTREVISTA ONLINE, CHERYL COOK DE TEM CRIADO O DRINK EM 1988 DO LEMB O COSMOPOLITAN REALMENTE GANHOU POPULARIDADE NOS ANOS 90. E FOI POPULARIZADO TAMBÉM ENTRE AS JOVENS MULHERES PELAS FREQUENTES APARIÇÕES NO PROGRAMA DE TELEVISÃO SEX AND THE CITY.

**Ingredientes:**

- Vodka Citron
- Cointreau
- Suco de Limão Taiti
- Suco de Cranberry (Oxicoco)
- Gelo

**CATEGORIA:** SHORT DRINK  
**CLASSIFICAÇÃO:** REFRESCANTE  
**IDEAL:** LARGE COCKTAIL GLASS

Cardapio Iba (international bartender association) 498 views  
by [Marcelo Rocha](#) on Feb 22, 2012

No comentário yet

Upload your own

Cocktails

Guia de drinks dos grandes escritores americanos

Tutorial de gestão de alimentos & bebidas

Livro De Receitas Cocteis Drinks

OS MAIS CARIOS COCKTAILS NO PLANETA