

Mention Complémentaire Employé Barman **La Vodka**

COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquez les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales



Quelles sont vos connaissances en matière de Vodka ?

Qui a créé la première Vodka les Russes ou les Polonais ?

Un peu d'histoire



En Russie, la Vodka a fait son apparition à la fin du XIVème siècle.

Selon la légende, vers 1430 le moine Isidor du Monastère de Tchudov situé dans le territoire du Kremlin, a créé la recette de la première vodka russe.

Au 16ème siècle apparaît la vodka dans les monastères de la région de Dantzig, Pologne, sous le règne du Tsar Ivan IV (dit "Le Terrible").

A l'origine, la vodka était un alcool de pommes de terre, car les céréales étaient une ressource trop onéreuse. En 1533 fut introduit le monopole de l'Etat pour la production de la vodka et la vente sur le territoire russe, cette décision entraîne une production illicite, sans méthode établie.

Arrivé au pouvoir en 1682, Pierre le Grand explore de nouveaux procédés de fabrication, imposant la triple distillation.

En 1789, le chimiste de Saint-Petersbourg Tovi Lovits a proposé d'utiliser le charbon de bois pour filtrer la vodka pour améliorer la qualité du produit.

Le XVIIIème siècle fut celui de l'âge d'or de la Vodka, sous le règne de Catherine II en Russie.

Elle avait fait de la production de vodka un privilège pour la noblesse Russe. C'est à cette époque que la vodka russe a rejoint en renommée le Cognac Français.

Le monopole d'état fut aboli par Nicolas Ier en 1828 et c'est à cette époque que fut créée la célèbre maison Smirnoff.

En 1894, le gouvernement Russe a breveté la vodka Russe titrant 40% du va et filtrée au charbon .

En 1914, le Tsar Nicolas II a prohibé l'alcool pendant la guerre. A partir de décembre 1917, le gouvernement soviétique a prolongé l'interdiction sur la production et la vente d'alcools pendant la première guerre mondiale. L'interdiction fut levée au début de l'année 1924.

En 1977, les pays d'Europe et les USA ont supprimé le monopole de fabrication de la vodka par l'URSS, en boycottant les marques de Vodka Soviétique.

D'anciens fabriquant de vodka, tel que Smirnoff, Eristoff, Gorbatchev, Keglevitch, avaient fuit la Russie, et construit plusieurs entreprises, prêtes à produire l'eau de vie, de meilleure qualité.

A cette période, la Pologne a essayé de prétendre aux droits sur la vodka mais un historien russe a démontré que la vodka est apparue en Russie 1 siècle avant.

En 1982, le jury international a incontestablement fixé la priorité de la création de la vodka à l'URSS comme la boisson alcoolisée originale russe et le droit exclusif pour sa publicité sur le marché mondial.

La vodka est aujourd'hui la boisson la plus populaire dans le monde. Cette eau de vie a pour composant principal un alcool de seigle ou de blé dilué dans de l'eau de source jusqu'à environ 40% du VA....

1

Mention Complémentaire Employé Barman **La Vodka**

Relevez dans l'historique de la Vodka les étapes importantes de son évolution

Le saviez vous....

La vodka ne gèle pas dans le congélateur parce que la température de congélation de la vodka se situe à $-114,4^{\circ}\text{C}$ et dans le congélateur il fait -18°C .

Le mot vodka est dérivé de "voda", c'est à dire "l'eau" en russe

L'Elaboration de la Vodka

Les Céréales



Le Blé



Le Seigle



Le Maïs



L'Orge

A défaut de céréales, les Russes utilisèrent les pommes de terre.

Aujourd'hui, on utilise **Les Méléasses de Pommes de terre et de Betteraves...**

Les céréales sont nettoyées et broyées pour obtenir de la farine puis chauffées 140°C 2 heures environ, dans des fours à vapeur sous pression, pour extraire le sucre fermentescible de l'amidon.

La farine obtenue ou les méléasses déjà riches en sucre, sont mises en cuve avec de l'eau douce des rivières proches et des levures.

FERMENTATION



Ensemencé avec des **levures**, le liquide sucré **fermente** et donne une sorte de « **bière** » qui titre **8 %** du va environ. En fonction des produits le % en va varie : Eristoff 6 à 8% du va, Grey Goose 10 à 12 % du va...

Mention Complémentaire Employé Barman **La Vodka**

DISTILLATION



Rappelez le principe de la distillation

On distille afin de purifier et concentrer le % en volume d'alcool. Elle s'effectue dans un alambic en cuivre, on chauffe le mout alcoolisé à 78,4°C, seuil d'ébullition de l'éthanol, pour extraire l'alcool buvable sous forme de vapeur et le séparer des autres éléments. Il suffit de refroidir les vapeurs pour qu'elles repassent à l'état liquide et récupérer l'alcool pur.

Voici quelques composants et leur température d'ébullition :

- Acétone \Rightarrow 56.5°C , • Méthanol \Rightarrow 64°C , • Ethyl acétate \Rightarrow 77.1°C , Ethanol \Rightarrow 78°C , 2-Propanol \Rightarrow 82°C , • 1-Propanol \Rightarrow 97°C , • Eau \Rightarrow 100°C , • Butanol \Rightarrow 116°C , • Furfural \Rightarrow 161°C

Le liquide alcoolisé est ensuite introduit dans **un alambic à colonne, PATENT STILL PROCESS.**

Il subira **3 distillations**

la première pour obtenir un alcool titrant **36 à 40 %** du VA

la deuxième pour obtenir un alcool titrant **70 à 75 %** du VA

la troisième pour obtenir un alcool titrant **96 à 98 %** du VA, inodore et sans saveur.

Certaines distilleries utilisent **l'alambic à repasse**, en **Pot Still Process**



PURIFICATION FILTRATION



La filtration est une étape déterminante, sa qualité va déterminer la pureté de la vodka.

Réalisée sur des **filtres** composés de **charbon actif de bois de pommier, de bouleau argenté de Sibérie** alterné avec **du quartz** sur une épaisseur de **8 mètres** de haut.

La filtration permet de retirer les **mauvais goûts** et les **impuretés organiques**

La vodka Diaka

Cette vodka importée de Pologne bénéficie en fait du premier processus breveté du secteur de filtration au moyen de diamants. Près de cents diamants, dont certains atteignent un carat, sont utilisés. La vodka *Diaka* ainsi produite offre une pureté et un velouté incomparables. Rien de plus normal, le diamant est la suite logique du charbon

La filtration Les diamants sont logés dans un tube de verre dans laquelle s'écoule la vodka. Grâce à la force centrifuge, les diamants tourbillonnent dans le tube et « coupe » réellement les molécules de la vodka. La vodka passe ensuite dans le fond du tube, dans lequel se trouve un filtre renfermant de minuscules diamants. Ce processus en deux étapes améliore la netteté, la clarté et le goût au palais de la vodka, délivrant un **produit final d'exception.**

La **Vodka Three Sixty** à base de blé, titre à 37,5%, après 4 distillations, la vodka est filtrée sur un lit de diamant.



LES ASSEMBLAGES



Une adjonction progressive d'**eau** distillée, de source, de source glacière permet de réduire de **37,5 % à 40 % minimum** le volume d'alcool.

Mention Complémentaire Employé Barman **La Vodka**



L'EAU

Une vodka conforme aux normes courantes en matière de degré d'alcool, c'est à dire entre 38 et 42 degrés d'alcool, on obtient un spiritueux composé à 60% d'eau. L'eau utilisée a donc une grande importance dans la composition de la vodka. La provenance d'une vodka a donc son importance, puisque l'eau qui est utilisée influe sur la qualité de la vodka : l'utilisation d'une eau de source d'une grande pureté est un gage de raffinement de la vodka qui en découle.

Comment juger de la qualité d'une vodka ? Vous devez vous poser ces 3 questions :

- Quelle est la matière première agricole utilisée ?
- De quelle source provient l'eau utilisée ?
- Quel est le nombre de distillations successives ?



Les Vodka Aromatisées

Ces Vodka aromatisées se boivent nature.

Citez les produits qui servent à aromatiser les vodka

Les différents éléments aromatiques : vodka citron, cerise, piment, noix, orange, mandarine, baies, poivre, caramel...

Quels procédés sont utilisés pour aromatiser un produit

Elles sont aromatisées par macération , redistillées ou pas.

La Zubrowka Polonaise ou Russe :

cette Vodka pur seigle est aromatisée avec une herbe rare la "Hierochloe Odorata", très aromatique et dont se régale les derniers **bisons** du parc naturel de **Bialowieza**, situé à 250 km à l'est de Varsovie.

L'herbe est fauchée à la main, selon des méthodes traditionnelles et ancestrales au début de l'été. C'est à ce stade qu'elle libère l'arôme le plus riche. Elle est ensuite séchée, liée en gerbes et livrée à la distillerie. **Un à deux kg d'herbes suffisent pour aromatiser 1000 litres de vodka !**

Une herbe de bison est placée en décoration dans la bouteille Polonaise mais pas dans la Russe.

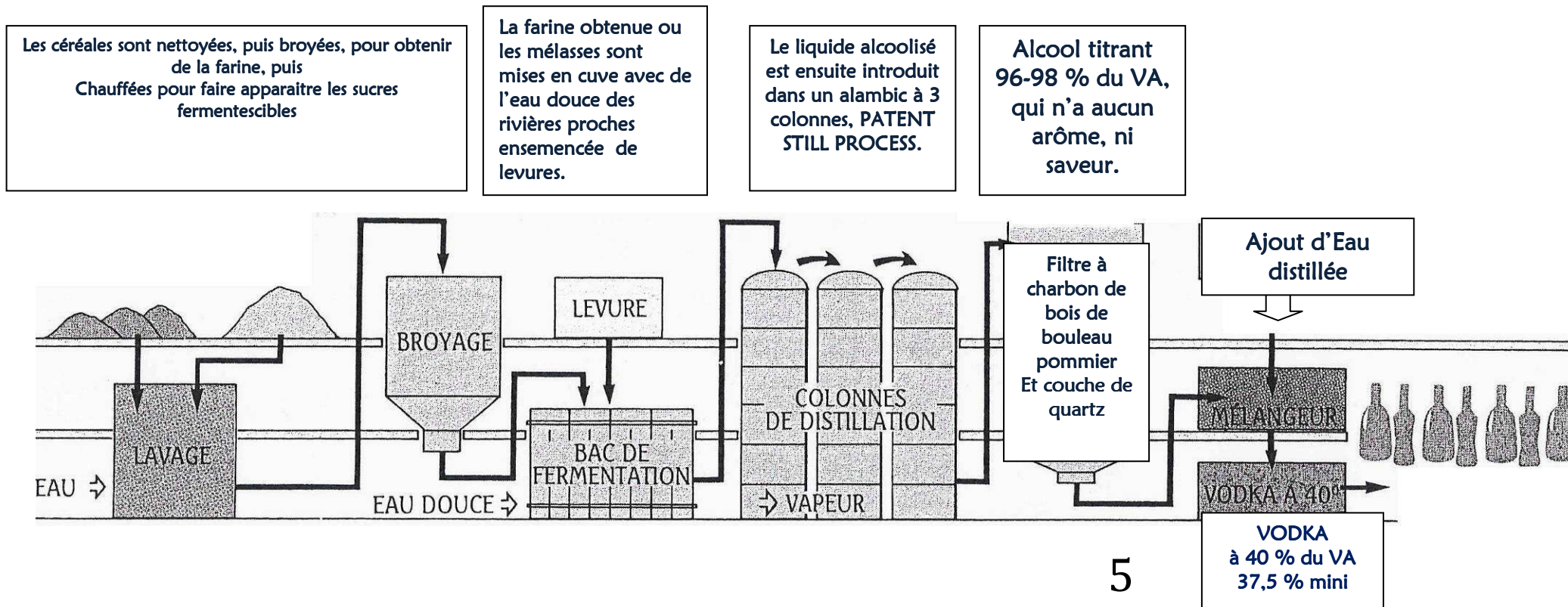
Relevez le nom de la réserve où pâturent les derniers bisons d'Europe

Procédez à l'analyse sensorielle de la Zubrowka



SCHEMA DE L'ELABORATION DE LA VODKA

Complétez le schéma d'élaboration ci-dessous



Je prends des notes

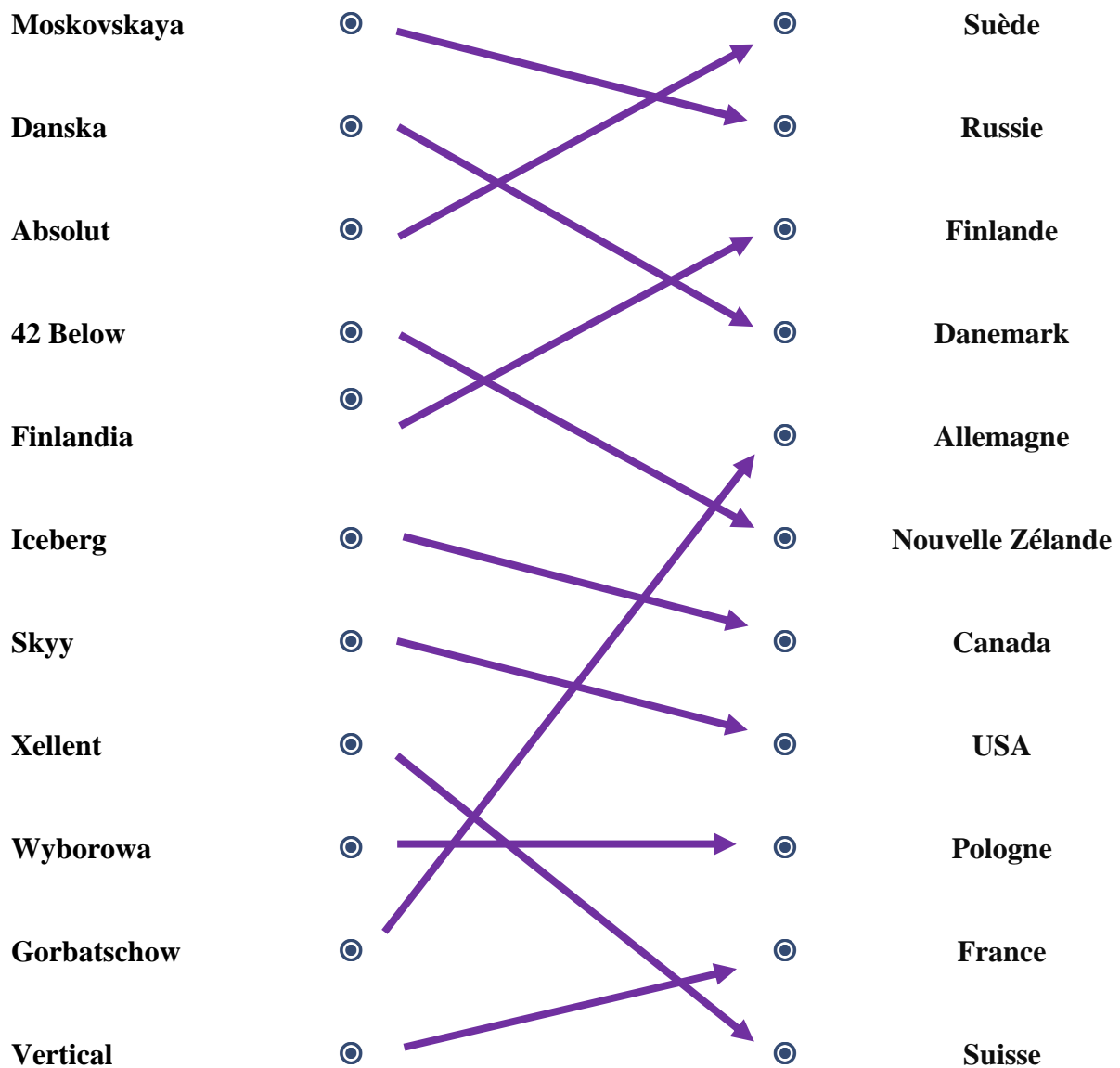
La Vodka

Les Différentes Marques Commerciales

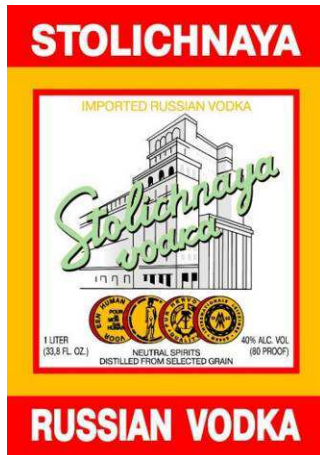
Citez les marques commerciales que vous avez eu l'occasion de vendre dans les établissements où vous avez travaillé



Reliez chaque vodka à son pays, recherchez pour leur % en va.



Le saviez vous....



Certaines Vodkas sont filtrée sur de la **poudre de diamant** la **Vodka Diaka** Polonaise ou avec du **sable** de la Dune du Pyla, **vodka Pyla** , Française.



La **Stolichnaya**, célèbre vodka moscovite, authentique et haut de gamme, subie une **triple filtration au charbon de bois de bouleau blanc**.

Cas rare, certaines vodkas **vieillissent en fut** 7 ans, aromatisé au vin de Porto, comme la **Starka** (Vieille en Russe) élaborée en Russie, de couleur brun clair, redistillée avec une infusion de feuille de pommier de Crimée et de poirier.

La vodka de grain Krepkaya (forte en russe), porte bien son nom puisque elle titre 56% du va.

Observez l'étiquette de Moskovskaya, Connaissez-vous la signification du mot « Osobaya » ?

Signifie Spéciale de qualité supérieure



7

La vodka Polonaise vers plus de qualité et de pureté

Le gouvernement Polonais a adopté le 9 Août 2011 un projet de loi visant à encadrer la qualité de production de sa vodka nationale. La Pologne souhaite que l'appellation « **Polish Vodka** » devienne un label de **qualité** et introduit donc une réglementation plus stricte, autour de deux points principaux:

- **Lieu de production** ça peut paraître logique, mais le gouvernement ne retient aujourd'hui sous l'appellation « **Polish Vodka** » que les vodkas produites **sur le territoire de la Pologne**.
- **Les matières premières** : sont aujourd'hui acceptés pour la composition de la **vodka polonaise: le blé, l'orge, le seigle, l'avoine et la pomme de terre**.

Justifiez l'intérêt d'une réglementation relative à la production de la Vodka Polonaise

Ces mesures sont destinées à niveler vers le haut la qualité des **vodkas polonaises**, et à redorer le territoire polonais comme origine de production de vodkas de qualité. Le label « *Polish Vodka* » a vocation à devenir à terme un gage de pureté et de qualité, sorte d'appellation d'origine contrôlée.

Vodka Premium Ketel One

Crée en 1691 à Schiedam près de Rotterdam Hollande au bord de la rivière Maas, par la famille Nolet.

Au début, ils produisent différents produits : schnapps, genièvre, advocaat (œuf), gin..... puis pour conquérir le marché mondial ils élaborent une vodka premium .

Elaboration :

Matière première : **100 % BLE**. Le blé mitadin est un blé qui se situe entre le blé tendre et le blé dur.

Distillation : **18 petits alambics, Copper pot still**, de faible contenance (3277 litres et 3 m de haut), 1 seule distillation à 70% du va.

Filtration filtre : avec du **charbon de bouleau et des couches de papier cellulo** (très fins) pour retenir les parties organiques, par gravité, sans pression. **4 à 5 heures de filtration pour 1 litre de vodka**

Réduction à 40 % du va.



Vodka Aromatisée Ketel Citroen

Avec des citrons jaunes de Sicile (variété) et des citrons verts du Maroc comme le Combava

Méthode naturelle utilisée fruits frais et essences

Fruits congelés infusion de plusieurs jours en France et réalisation des essences puis retour sur Schiedam pour être assemblé avec Ketel One .



Vodka Ultimat : Polonaise exclusive car composée de plusieurs grains blé et seigle et de mélasses de pommes de terre

Vodka Eristoff

Elle est créée en 1806 en Georgie par le Prince Eristoff. Vodka de grains seigle, orge et blé qui subit une triple distillation. La révolution Russe oblige le petit fils du Prince à partir en Italie et permet à l'Europe de découvrir cette vodka originale et authentique.

Vodka Grey Goose

Grey Goose l'Original

Vodka Française lancée à Paris, sur la Cote d'Azur et aux USA, en 1997 produit super premium de luxe but faire rêver, servie dans les établissements haut de gamme.

Le maître de chais François Thibault donne naissance à la Grey Goose en 1997, à **Cognac**.

L'oie, emblème de la maison, symbolise la notoriété dans le monde entier.

Les bouteilles sont ornées des tableaux Provençaux, du célèbre peintre Paul Cézanne.

100 % blé fin doré provenant des célèbres régions céréalières françaises : Brie et la Beauce.

Broyé en farine grossière, pour retirer le son.

Des sources naturelles prennent naissance dans les montagnes du Massif Central. Cette eau de source est naturellement filtrée par la roche calcaire et sa pureté est exceptionnelle est associée à la farine. Cette pâte est mise en fermentation avec des levures pour obtenir 7 à 10 % du va.

La distillation : l'alcool de grains pur est distillé en continu dans 5 colonnes de tailles et aux températures différentes, contenues de 250 plaques percées . On obtient un distillat à 96 % va. Assemblages, ensuite il est combiné (réduit) à l'eau de source de Gensac la Pallue, sous l'œil vigilant du maître de chai pour lui donner sa force et son goût. Terminée par plusieurs filtrations

Grey Goose représente l'apogée d'une préparation soignée, d'une tradition noble et de normes strictes.

Arômes arrondis avec une touche de douceur. Goût suave. La finale est longue. 40% vol



Vodka Citadelle 6C

Vodka Super Premium Française

Citadelle 6C est élaborée à partir de "**Blé Tendre de France**" qui est une variété de blé très onctueuse. Il provient exclusivement de la région de la Beauce, où le sous-sol, dénommé calcaire de Beauce très fertile, produit les meilleurs blés d'Europe qui donne des vodkas très souples et douces.

Distillation en **6 étapes**, assurant une pureté incomparable

Filtration **6 fois sur Plaques Carbone** 40% vol - 70cl

Oval : Innovation dans le monde de la Vodka

La vodka Oval est une vodka Premium dans le vent. Cette vodka Premium est produite selon un procédé innovateur, unique au monde. En effet, les titres d'alcool les mieux tolérés par l'organisme ont été déterminés dans les laboratoires d'Oval. Ce sont Oval 24, Oval 42 et Oval 56, qui ont exactement ces titres d'alcool 24, 42 et 56 % vol. Oval 42.

Oval 42 est le produit classique. C'est une vodka Premium d'une pureté absolue, parfaitement équilibrée, douce et corsée à la fois. Cette vodka laisse tout d'abord une impression étonnamment douce, voire sucrée. Elle dévoile ensuite sa robustesse et sa longueur corsée. Cette vodka se déguste de préférence pure.

Oval 24

Cette variante légère de la maison Oval renoue avec une des vodkas, de par son degré alcoolique, préférée de l'aristocratie russe d'autrefois. En effet, « la bonne société » russe d'autrefois produisait et consommait exclusivement de la vodka avec ce titre d'alcool. Ce spiritueux léger ne peut pas porter la dénomination de vodka, car le droit européen prescrit un degré alcoolique minimum de 37,5% vol. pour la vodka. Ce spiritueux est, malgré son titre d'alcool de 24% vol, un vrai plaisir pour le connaisseur. La maison Oval suit la mode actuelle avec son produit « light » et de haute qualité. Les notes de céréales présentes dans Oval 24 sont convaincantes. Au palais, Oval 24 est particulièrement douce et moelleuse. Oval 24 est un formidable apéritif, léger, stimulant et unique sur le marché. Elle accompagne aussi de façon élégante un repas et dévoile pleinement sa saveur, à consommer entre 12 et 14 degrés.

Oval 56

La dernière née du producteur de vodka Autrichien est Oval 56 avec un titre d'alcool de 56% vol.

Pourquoi créer une vodka à 56% vol ? Un regard vers le passé montre que des vodkas avec un titre d'alcool élevé ont déjà été produites et dégustées dans la Russie d'autrefois. Pendant les hivers rudes, l'effet réchauffant de la vodka n'était pas négligeable. Il est vrai que les hivers en Europe de l'Ouest ne sont pas aussi rudes que dans le pays d'origine de la « petite eau », mais les connaisseurs occidentaux aiment eux aussi les vodkas corsées, surtout si elles sont aussi douces que la vodka Oval 56. Tout autre spiritueux aurait un caractère âpre et acerbe avec un degré alcoolique aussi élevé et irriterait les papilles gustatives. Mais, grâce à la structuration, Oval 56 se caractérise par une saveur étonnement douce et corsée. Oval 56 est donc l'ingrédient parfait pour mixer des cocktails à base de vodka sans trop les diluer. ...

9

Relevez dans le texte la caractéristique gustative dominante de ce cette vodka

Rappelez la réglementation européenne concernant le % minimum d'une vodka



Vodka **Goldwasser**

Polonaise traditionnelle préparée selon une recette du XVIème siècle. Cette vodka liqueureuse légèrement aromatisée à l'anis et à la gentiane se distingue par le fait que de petits débris d'or pur à 22 carats flottent dans la bouteille.

Vodka **Russkaya** Russe, elle est élaborée à base de **pommes de terre**



Travail à faire

Réaliser une fiche signalétique de la Vodka : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales...