

# Vodka (petite eau)

Jonas Inderbitzin, Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch



**Définition** (aux termes de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, état au 1<sup>er</sup> janvier 2014)

La vodka est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'un alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) rectifié ou filtré sur charbon actif, puis éventuellement distillé. Elle se caractérise par son **goût presque neutre**. L'ajout d'arômes permet de conférer au produit des qualités organoleptiques particulières.

## Nom

Le nom «wodka» ou «vodka» vient du slave «vodka», le diminutif de «voda», et signifie «petite eau». Ce nom ne se rapportant aucunement au contenu, on peut utiliser toutes les matières premières riches en glucides (céréales, pommes de terre, mélasse) qui sont disponibles en abondance au moment de la production. Il est ainsi possible de fabriquer de la vodka à partir de raisins.

## Production

**Broyage, saccharification et distillation:** les céréales concassées et maltées ou les pommes de terre additionnées d'enzymes (par ex. de malt) sont mélangées avec de l'eau, puis chauffées afin que les enzymes contenues dans le malt (par ex. amylases) entrent en action et scindent les molécules d'amidon (saccharification). Enfin, le mélange est soumis à la fermentation avant d'être distillé. Tandis que la distillation est continue, la macération est effectuée par lots.



**Dilution et filtration:** la teneur en alcool de la vodka oscille entre 37,5 et 50 % du volume. Les avis divergent quant à l'eau qu'il faut utiliser (riche ou pauvre en minéraux) et à la valeur pH qu'il faut atteindre. De nombreux producteurs attachent une grande importance au fait que l'eau provienne de leur propre source. La vodka doit son goût neutre, qui la distingue de l'eau-de-vie de grains, au processus de filtration.



## Faits

- En raison de la rectification et de la filtration, la vodka ne contient guère d'alcools de fusel ou d'autres sous-produits et ne donne ainsi pas une mauvaise haleine aux personnes qui consomment cette boisson. Contrairement à une idée largement répandue, la mauvaise haleine n'est pas due à l'éthanol, mais principalement à la dégradation des sous-produits.
- La vodka est mentionnée pour la première fois dans un écrit polonais daté de 1405.
- Mélangée à de la camomille, la vodka est utilisée en 1534 pour remédier à l'irritation de la peau après le rasage (Cracovie).
- La «stopka» est le verre à vodka traditionnel russe d'une contenance de 100 ml.
- Depuis le 18<sup>e</sup> siècle, un tiers des fonds publics russes proviennent de l'impôt grevant la vodka.

## La vodka en Suisse

1999: levée de l'interdiction de distiller des céréales et des pommes de terre.

	Production et importations en hectolitres d'alcool pur	
	Production indigène:	Importations:
2005	50	9500
2009	aucune donnée	13 683
2010	200	15 011
2011	aucune donnée	16 366

### Source

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



Stopka



Pierre le Grand (1672-1715), buveur invétéré de vodka