

IL MONDO IN UN BICCHIERE: RUSSIA, QUEL SENTORE GHIACCIATO DI VODKA

Di Micol Bonazzoli

Ormai tra aperitivi, cene, e degustazioni alcune bevande e cocktail sono entrati a fare parte della nostra quotidianità, ma vi siete mai chiesti da dove vengono? Cominciamo con questa rubrica un **viaggio attorno al mondo** alla scoperta delle origini di quelle più famose. E se vi capita di viaggiare in questi luoghi, non potete non togliervi il gusto e il piacere di gustare il migliore il liquore o il cocktail proprio nel luogo da cui ha avuto origine.



Iniziamo dalla **Russia**, che ha dato i natali alla **Vodka**, poi declinata in molteplici **versioni aromatizzate** o come **ingrediente di colorati e sfiziosi cocktail**, alcuni dei quali sono diventati famosi almeno quanto la bevanda principale. Nel grande Paese delle meraviglie di San Pietroburgo, Mosca, Odessa, delle steppe sterminate e innevate la vodka non evoca

solo sapori magici, ma è una vera e propria icona che affonda le radici nella storia



Ogni viaggio nella grande Russia, scriveva Puskhin, è una raccolta di emozioni che ci si porta per sempre nel cuore. Non solo perché è **il Paese più grande del mondo** (6 fusi orari, 314 etnie, 9 confini), ma perché' vanta una assoluta varietà di arte, cultura, tradizioni, capolavori architettonici, storia, profumi e sapori.



Un magico affresco che si dipana fra distese innevate, boschi imbiancati, steppe infinite, i capolavori di **San Pietroburgo** che ne fu per secoli capitale e sede degli zar, l'austera **Mosca**, la seducente **Odessa** affacciata sul mar Nero, la gelida **Vladivostock**, oppure la transiberiana che ancora oggi, in una settimana di viaggio, collega gli Urali alla **Siberia**.



A parte il **caviaie** (prelibatezza per pochi) sapori e profumi di Russia sono abbastanza simili dovunque, dal mitico *borsci*

alle **zuppe di cavolo con panna acida**, ma il comune denominatore assoluto è la **vodka** (termine derivato da “voda”, acqua), il cui profumo inebria tutti da secoli. Dai servi della gleba ai nobili, dai rivoluzionari bolscevichi ai papaveri del potere. Tanto da essere diventata un'icona della tradizione russa.



LA SUA “CARTA DI IDENTITA’”

Distillato di cereali (orzo, segale, grano) o patate fermentate, la vodka è cristallina e incolore, con una gradazione alcolica minima di 40 gradi. Viene prodotta anche in varianti aromatizzate; con miele, spezie, ciliegie, pesca o frutta esotica. La sua diffusione in Europa è dovuta a Napoleone e, nel mondo, ai nobili zaristi rifugiati all'estero dopo la rivoluzione bolscevica. Molti brand portano nomi altisonanti come **Smirnoff**, **Eristoff**, **Keglevich**, **Romanoff**.



LA VODKA TRA STORIE E LEGGENDE

Primo ad autorizzarne la distillazione fu **Ivan il Terribile**, ma i contadini potevano produrla e berla solo se autorizzati dal padrone. Durante l'invasione francese del 1812, per sostenere il morale delle truppe russe congelate dal **Grande Inverno**, vennero inviate al fronte 5 milioni di bottiglie. Narra una leggenda che i cavalieri cosacchi, durante una battaglia, si trovarono di fronte un lago che ne bloccava la marcia. Un pope che li accompagnava benedisse l'acqua del lago trasformandola in vodka: cavalieri e cavalli la bevvero, attraversarono il lago e sconfissero il nemico.



COME SI BEVE

I russi sostengono a temperatura ambiente (7 gradi sottozero), prima e dopo i pasti. Ma ogni occasione è buona: una sosta sulla Piazza Rossa, una visita al Palazzo d'Inverno di San Pietroburgo, ammirando le cupole della chiesa di San Basilio, durante una sosta nelle steppe. La vodka si può consumare **liscia o come base per cocktail.**



Tipo il *Bloody Mary* (vodka neutra ghiacciata, succo di pomodoro e di limone, tabasco, salsa Worcester, sale e pepe), oppure il *Black Russian* (5,0 cl di vodka, 2,0 cl di liquore al caffè, versare gli ingredienti nel bicchiere old fashioned con cubetti di ghiaccio).



Oppure il *Vodka Martini*, cocktail reso famoso da **James Bond**. La vodka serve a rinforzare il sapore delicato di erbe del vermut e la scorza schiacciata per rilasciare gli oli essenziali. Niente olive.

