

Flavored vodkas have only recently become fashionable, but in fact, the earliest vodkas were always flavored.

When distillation got under way, during the 14th and 15th centuries, the original technology was crude, and distillers lacked the ability to purify the spirit and get all of the leftover raw materials out of it, leaving impurities and an unpleasant taste. Therefore, they often added herbs and spices to the vodka.

As the distillation of vodka became more and more sophisticated, there was no longer any need to mask impurities and unpleasant taste, and personal preference became important in choosing whether and how to flavor vodka.



Traditionally vodka was flavored with natural herbs and spices. Some of the traditional flavors include bison grass, herbs, honey, nuts, berries, cloves, mint and cherry, among many others.

Nowadays, a vast array of flavors is used in vodka production, including coffee, chocolate, chili, horseradish, garlic, vanilla, ginger, pepper, rhubarb, caramel, honey, tea, cucumber, birch, not to mention a large number of berries like strawberry, black currant, elderberry, raspberry, cranberry and fruits like lemon, lime, peach, apple, pear, plum, orange, tangerine, fig, mango, pineapple, grape and many more.

Throughout the centuries the method used to flavor the vodka has remained the same: a flavoring agent is added to the vodka, sealed up, and left for days, weeks or even months. The agent can then be removed or remain in the vodka after the process is completed.

Today, larger producers often simply add flavor extracts. Some of these extracts are the result of synthetic processes and are usually clearly described on the bottle as coming from "artificial flavors," while others come from a natural raw material. Smaller and more exclusive producers often use natural flavoring agents.

# Maitseviinade ajalugu

## History of Flavored Vodkas

Maitsestatud viinad on moodi tulnud alles hiljuti, kuid tegelikult olid viinad varasemalt pea alati maitsestatud.

Nimelt kui destilleerimine 14. ja 15. sajandil arenas, oli algne tehnoloogia toores ning destilleerijatel ei olnud võimalust piiritust lõpuni puhastada ja saada sellest välja kogu järelejäänud tooraine, jätkes sinna jäädvustatud ja ebameeldiva maitse. Seetõttu lisati viinale sageli ürte ja vürtsi.



Kui viina destilleerimine muutus ajaga üha keerukamaks, ei olnud enam vajadust ebapuhtust ja ebameeldivat maitset varjata ning isiklik maitse-eelistus muutus oluliseks faktoriks viina maitsestatamisel.

Ajalooliselt maitsestatati viina looduslike ürtide ja vürtsidega. Traditsioonilised maitsed sisaldavad ürte, mett, pähkleid, marju, nelki, piparmünti, kirsse ning palju muudki, näiteks isegi piisonirohtu.

Tänapäeval kasutatakse viina tootmisel suurt hulka maitseaineid, sealhulgaskohvi, šokolaadi, tšillit, mädarõigast, küüslauku, vaniljet, ingverit, pipart, rabarberit, karamelli, mett, teed, kurki, kaske ja isegi laagerdunud marmelaadi; ja loomulikult ka hulgaliselt erineaid marju nagu maasikas, must sõstar, leedrimari, vaarikas, jõhvikas ja puuviljad nagu sidrun, laim, virsik, õun, pirn, ploom, apelsin, mandariin, viigimari, mango, ananass, viinamari ja palju muud.

Peaaegu kõik algseid maitseviinad olid tehtud koduste retseptide järgi, ning protsess sarnanes väga tänapäevalgi kasutatavate meetoditega: viinale lisatakse lõhna- ja maitseaineid ning jäetakse seisma kindlalt suletu-na päevadeks, nädalateks või isegi kuuks. Seejärel eemaldatakse pärast protsessilõppu maitseained või hoopis jäetakse viina sisse veel maitset andma.

Tänapäeval lisavad suuremad tootjad sageli viinale lihtsalt erineaid maitse-ekstrakte. Mõni neist ekstraktidest on sünteetiliste protsesside tulemus ja tavaliselt kirjeldatud pudelisildil, et need pärinevad "kunstlikest lõhna- ja maitseainetest"; teised aga toodetakse looduslikust toorainest. Väiksemad ja eksklusiivsemad tootjad kasutavad sageli loodus-like lõhna- ja maitseaineid.

