

VODKA ESTONE

- ESTONIA -



La vodka estone è il risultato di un lento e tradizionale processo di distillazione, che utilizza metodi risalenti alla seconda metà del XVII secolo. Questa vodka viene distillata con una base di segale invernale della regione estone di Sangaste, malto di segale e acqua carsica caratteristica di questa zona.

La vodka estone è il primo prodotto nazionale ad aver ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta (2017).

Un po' di storia



L'Estonia produce vodka dal XVI secolo. Nel 1799 in tutto il Paese erano attive almeno 731 diverse distillerie.

Su richiesta della zarina, la maggior parte della produzione era riservata alle cosiddette famiglie “nobili” e veniva dunque venduta nell'Impero russo. La qualità della vodka rimase al di sotto degli standard qualitativi per molti anni. Si potrebbe addirittura dire che fu prodotto etanolo puro fino alla fine del XIX secolo, quando un farmacista estone rilevò una distilleria locale e iniziò a produrre vodka di qualità eccezionale. Il percorso della distilleria non fu però privo di battute d'arresto. Durante la Prima guerra mondiale, la distilleria fu costretta ad arrestare la produzione di vodka ed iniziò a produrre amido nutriente. Fu solo con la successiva integrazione dell'Estonia nell'Unione europea che la vodka estone fu reinventata, mantenendo l'eccellente qualità che rende questo prodotto così unico al giorno d'oggi.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con l'eccellente Vodka estone: coregone marinato!

Ingredienti

- 1 kg di filetto di coregone
- 20 g di vodka estone
- 9 g di zucchero
- 26 g di sale
- un bicchierino di vodka estone

Procedimento

- Pulire il pesce e togliere tutte le lische.
- Spennellare il pesce con i 20 g di vodka.
- Mescolare lo zucchero e il sale e strofinare delicatamente il composto sul pesce.
- Avvolgere il pesce con la marinata con pellicola alimentare e conservare il pesce sigillato per almeno 24 ore in frigorifero.
- Togliere la marinata in eccesso.
- Tagliare il pesce a fette sottili e servirlo con insalata di patate e un bicchierino di vodka estone.