



Vodka – vom neutralen Wässerchen zum charakterstarken Genuss

von Jürgen Deibel

Vodka, auch Wodka geschrieben, gehört zu den meistverkauften Spirituosen der Welt. In Deutschland war Vodka im Jahr 2022 mit einem Absatz von über 76,4 Millionen Flaschen (0,7 Liter) die absatzstärkste Spirituose. Das kleine Wässerchen erlebt derzeit eine Wandlung vom ausschließlich neutralen, klaren Destillat zum charakterstarken Geschmack mit einem ausdrucksstarken Auftritt. Dabei stehen verschiedene Trends innerhalb der Vodka-Kategorie für die Wandlung dieser Spirituose. Zu Erleben und Probieren gibt es diese Trends auf der ProWein 2024 vom 10. bis 12. März in Düsseldorf.

Zurück zum Ursprung – die Craft-Vodka Bewegung

Vielleicht die deutlichste Veränderung erkennt man im Bereich der Craft-Vodka Bewegung. Nachdem jahrzehntelang die Neutralität glänzte, konzentrieren sich Craft-Produzenten heute immer stärker darauf, dem Vodka mehr Ursprünglichkeit zu verleihen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei das Konzept „vom Feld zur Flasche“. Alle Schritte der Herstellung werden selbst in der Hand gehalten, von der Ernte bis zur Abfüllung.

Für den Geschmack des Vodka bedeutet das: Man hat verstanden, dass bereits die Auswahl des Getreides, das Schrotten und auch das Ansetzen der Maische sowie die anschließende Fermentation Einfluss auf das finale Destillat nehmen. Ganz zu schweigen von dem Destillationsvorgang und der möglichen Abrundung des finalen Destillates. Die Hersteller kontrollieren und beeinflussen diese

**10- 12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Vorgänge heute ganz genau. Beispiele für kleine und große Craft-Vodka Marken sind unter anderem Tito's Handmade Vodka aus den USA (Halle 5, G10) oder die Marke Stalinskaya aus Rumänien (Prodal 94 SRL, Halle 5, B43). Xellent Vodka von der Schweizer Firma Diwisa (Halle 5, K42) verwendet dafür lokal angebauten Roggen, eine kontrollierte Destillation und reinstes Gletscherwasser.

Das Resultat sind aromatische Vodkas mit prägnanten Geschmacksprofilen. Für jeden Hersteller steht damit die Kunstfertigkeit und Liebe zum Handwerk im Vordergrund. Es versteht sich von selbst, dass natürlich auch zumeist nur in kleinen Chargen produziert wird und Experimente mit seltenen Rohstoffen auf diese Weise möglich sind. Eine neue Aromenvielfalt erreicht so die VodkaWelt.

Nachhaltigkeit ist Trumpf

Einhergehend mit dieser Entwicklung wird das Stichwort Nachhaltigkeit immer wichtiger und beeinflusst kleine wie große Hersteller gleichermaßen. Nachhaltige Produktion, regionale Anbieter und möglichst kurze Transportwege sind heute wichtige Stichworte. So tauchen vermehrt ökologische Vodkas wie der Koskenkorva Climate Action auf. Die finnische Destillerie arbeitet nicht nur mit Bioenergie und erreicht durch konsequent durchgeführte Kreislaufwirtschaft eine Recycling-Quote von 99,9 Prozent. Darüber hinaus erfolgt auch der Anbau der Gerstensorten für den Vodka in regenerativer Landwirtschaft. Das heißt, der Anbau bindet CO2! Selbst die Gerstenschalen, die während des Destillationsprozesses übrigbleiben, werden zur Stromerzeugung verwendet (Anora, Halle 5, D26).

Premiumisierung

Ein weiterer Trend innerhalb des Vodka-Segments ist die starke Premiumisierung der letzten Jahre. Premium-Spirituosen werden immer mit Luxus, Handwerkskunst und einer anspruchsvollen



**10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



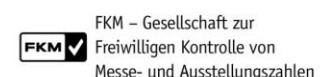
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de

Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:



Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Trinkkultur assoziiert. Diese Punkte ermöglichen die Ansprache neuer, gehobener Zielgruppen. Die Hersteller versuchen, sich durch besondere Geschmacksprofile, aufwendige Destillations- und Filtermethoden sowie hochwertige Inhaltsstoffe voneinander abzuheben. Ein Beispiel dafür ist der von der estnischen Firma Liviko (Halle 5, D10) hergestellte Höbe Vodka mit einer besonderen Silberfiltration. Auch in der Flaschenoptik erkennt man diesen Trend: Die Flaschen werden edler, die Formen puristischer und die Designs kunstvoller.

Aromatisierte Vodka im Zentrum

Eine weitere Entwicklung in der Vodka-Kategorie ist ungebrochen: Die Nachfrage nach „Flavoured“-Vodkas. Endverbraucher mögen diese Kategorie, ermöglicht sie doch ein einfaches Mixen an der Hausbar. Zudem eröffnen sie durch eine breite Palette an Aromen wie Beeren, Zitrusfrüchten und Vanille bis zu würzigeren Noten wie Pfeffer, Ingwer oder Kräutern neue Geschmackshorizonte. Auch Barkeeper schätzen diese Gattung zur Erstellung kreativer Cocktails. Vorreiter war und ist hier die schwedische Marke Absolut Vodka, die das Segment früh für sich beanspruchte und mit ikonischen Flaschendesigns Maßstäbe setzte. Bekannte Flavoured Editions liefert beispielsweise Gorbatschow (Halle 4, E10, Henkell & C. Sektkellerei KG Henkell-Freixenet) oder der u.a. mit Timutpfeffer aus dem Himalaya aromatisierte UKO Vodka (Halle 7, C60).

„Flavoured“ kann auch gereift bedeuten, wie der polnische Debowa Premium Vodka zeigt (Halle 5, E58). Die Marke ist seit vielen Jahren bekannt für cremigen, sehr weichen Geschmack mit einer dezenten Eichenholznote.

Low ABV - Die neue Leichtigkeit

Gesunder Lebensstil macht auch vor der Vodka-Kategorie nicht halt. Weniger Zucker, geringerer Alkoholgehalt und eine bewusste Ernährung finden ihre Äquivalente auch im Vodka. Der Trend geht



**10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



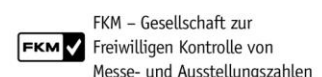
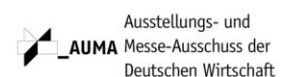
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de

Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:



Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

hier besonders zu niedrigen Alkoholkonzentrationen (Low ABV - Low Alcohol by Volume).

Low Alcohol Vodka wird damit zum idealen Partner in Mixgetränken, da dieser, anders als seine Mixpartner Liköre oder Bitters, weniger Kalorien enthält. Die Reduzierung auf niedrige Alkoholgehalte um die 20%-vol. erfolgt zumeist durch Reduktion oder Aromenkonzentration, wie Absolut mit dem Absolut Vodka Sensations oder Trojka Vodka Blue (Diwisa, Halle 5, K42) zeigen. Im Mixgetränk wird dadurch die Menge des verwendeten Vodkas reduziert; im Vodka selbst durch Verdünnung ergibt sich ein ganz neuer, frischer Look für das Wässerchen.

In jedem Bereich der VodkaWelt erleben wir heute eine Wiederbelebung und neue Entwicklungen. Junge, innovative Unternehmen erfreuen ebenso wie alteingesessene, lang etablierte Marken mit kreativen Ideen und neuen Ansätzen.

Einen hervorragenden Überblick über diese schillernde Welt des Vodka & Wodka bietet die ProWein 2024 mit der Trendshow „same but different“ in Halle 7 und der neuen Markenwelt „ProSpirits“ in Halle 5. Damit ist die ProWein vom 10. bis 12. März 2024 in Düsseldorf die weltweit größte und bedeutendste Fachmesse für Weine und Spirituosen. Rund 500 der mehr als 5.700 Ausstellenden aus aller Welt präsentieren ihr Spirituosenangebot.

Weitere Spirituosentrends auf der ProWein 2024:

- Brandy – die Renaissance der Traube
- Liköre – Es wird wieder süß(er)
- Agavenbrände – Die Welt der Agave – von Mezcal und Tequila
- RTD – Ready to drink



**10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Hinweis für die Redaktionen:

Hochauflösendes Bildmaterial zur ProWein und die Grafiken finden Sie in unserer Fotodatenbank im Bereich „Presse Service“ auf www.prowein.de.

Pressekontakt ProWein bei der Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: 0211/4560 – 991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: 0211/4560 – 543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Caroline Herbertz
Tel.: +49 (0)211 4560-7141
herbertzc@messe-duesseldorf.de

Luisa Harnau
Tel.: 0211/4560 – 539
HarnauL@messe-duesseldorf.de



10-12 March 2024
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 **AUMA** Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 **FKM** – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung