Zusammenstellung verschiedener alkoholhaltiger Getränke

Getränk	Alkohol-gehalt (Vol %)	Rohstoff und Herstellung	Ursprungs-land
Bier	4,5 – 6	Malz (aus Gerste oder Weizen), meist Hopfen; vergären der Stärke durch Hefeenzyme	
Wein	9 – 13	Weintrauben	
Sekt		Weintrauben	
Wodka	40	traditionell in Osteuropa aus Roggen, aber auch Kartoffeln und Melasse . In den meisten Ländern gibt es keinerlei spezielle Beschränkung der möglichen Rohstoffe für Wodka, sofern diese für die Herstellung von Spirituosen im Allgemeinen zugelassen sind. So wird beispielsweise in Australien, Italien, Frankreich oder den Vereinigten Staaten Wodka mitunter aus Weintrauben produziert.	Polen oder Russland
Rum	mind. 37,5	Melasse, seltener frischer Zuckerrohrsaft; Gemisch von Melasse (bei industriellem Rum) oder gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser ergibt die Maische. Diese wird fermentiert und zur Gärung gebracht und hat danach einen Alkoholgehalt von etwa 4 % bis 5 %. Dieser Zuckerwein wird destilliert. Das Destillat hat einen Alkoholgehalt von 65 % bis 75 %. Mit destilliertem Wasser verdünnt, erhält man weißen Rum.	
Cachaca	40	Zuerst wird durch Auspressen frisch geernteten Zuckerrohrs Zuckerrohrsaft gewonnen, der mit Wasser verdünnt und mit Hefe versetzt im industriellen Prozess ungefähr 24 Stunden in Edelstahl-Behältern gärt. Danach folgt das Brennen.	Brasilien
Tequila	55	Rohstoff für Tequila darf ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden. Die meisten größeren Hersteller benutzen Autoklaven, worin unter Druck und mit heißem Dampf die Agaven zwischen 8 und 14 Stunden verbleiben. Dadurch wird der Zucker in Einfachzucker umgewandelt. Nach dem Kochen werden Saft und Zucker aus den Pflanzen gelöst. Bevor der Agavensirup oder -most (wenn Agaventeile verbleiben) verarbeitet wird, entscheidet man, ob ein 100-Prozent-Tequila entstehen soll. Bei einem 100-Prozent-Tequila wird der Sirup (oder Most) ohne Zusatz in große Tanks eingebracht. Ansonsten muss ein Minimum von 51 % Agaven-Zucker verbleiben, der mit maximal 49 % anderem Zucker gemischt werden kann. Unter Zugabe von Hefe fermentiert die Masse, abhängig von der Jahreszeit und Temperatur bis zu 12 Tage, aufgrund moderner Chemie oftmals nur noch 24 Stunden. Zucker wird in etwa 5 % – 7 % Alkohol umgewandelt. Danach findet eine zweifache Destillation statt, entweder in traditionellen Kupferbehältern oder modernen Stahltanks. Die Destillation dauert zwischen vier und acht Stunden. Ergebnis ist ein völlig klarer Tequila. Für „echten“ Tequila verwendet man keine Hefen, sondern ein Bakterium. „Echter“ Tequila ist damit eine Besonderheit. Der 100-Prozent-Tequila muss in Mexiko in Flaschen abgefüllt werden. Zusätzlich bekommt er die Bezeichnung „Hecho en México“ (hergestellt in Mexiko). Anderer Tequila darf in Tanks verbracht und auch andernorts abgefüllt werden.	Mexiko
Whisky	mind. 40	ist eine durch Destillation aus Getreidemaische gewonnene und mindestens drei Jahre im Holzfass gereifte Spirituose. Wichtig: das Wasser! Für viele Whiskys ist gemälzte Gerste der hauptsächliche Geschmacksgeber; Hefe: am gebräuchlichsten ist Reinzuchthefe. Auf die Gärung im Gärtank folgt	Schottland oder Irland

		die Destillation. Die jahrelange Reifung in einem Holzfass kann für 60 bis 80 Prozent des Geschmacks verantwortlich sein.	
Cognac / Weinbrand	40	ist eine nach der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet benannte Spirituose, die aus Weißweinen gewonnen wird. Als geschützte Herkunftsbezeichnung ist der Name heute für den dort hergestellten Weinbrand reserviert. Aus den Trauben wird ein Wein mit ca. 8 Volumenprozent (Vol.-%) erstellt. Dieser ist nicht für den Verzehr bestimmt. Dieser Wein wird in den Wintermonaten in einer traditionellen Brennblase destilliert, der maximal 30 Hektoliter fassen darf. Die Destillation muss per Gesetz jeweils Ende März abgeschlossen sein. Zuerst entstehen der 27 – 30 Vol.% Alkohol enthaltende Rohbrand. Im zweiten Durchlauf wird nur der Mittellauf, das so genannte „Herz“ aufgefangen. Daraus entsteht der Feinbrand mit 60 – 72 Vol.% Alkohol. Das in der Brennblase verbleibende Endprodukt ist das sogenannte „Lebenswasser“ *(Eau de vie)*, welches im Fall von Cognac jedoch ungenießbar ist. Die Lagerung im Holzfass bewirkt eine Vermischung der Primäraromen aus dem Wein mit den Sekundäraromen aus dem Holz. Gleichzeitig erhält das klare *Eau de vie* seine typische Cognac-Färbung – je älter der Cognac, desto dunkler wird er.	Frankreich
Obstbrand	mind. 37,5	bezeichnet eine Spirituose, die aus verschiedenen Früchten wie beispielsweise Birnen, Äpfeln oder Zwetschgen hergestellt wird. Die Früchte werden gemeinsam gemaischt und diese wird einer alkoholischen Gärung unterworfen. Daraus wird durch Destillation, man spricht vom Brennen, ein Schnaps gewonnen.	
Raki / Ouzo	40 – 50	Raki ist ein türkisches Nationalgetränk aus Weintrauben oder Rosinen gebrannter Anisée mit Anissamen zur Aromatisierung. Die Früchte werden reif geerntet, getrocknet, vergoren und destilliert. Anschließend wird Anis zugesetzt und ein weiteres Mal destilliert. Der Geschmack ist lakritzähnlich. Ouzo: Ouzo wird aus reinem Alkohol hergestellt, dem neben verschiedenen Kräutern und Gewürzen vor allem Anis und/oder Fenchelsamen hinzugefügt werden, die das charakteristische Aroma bestimmen. Qualitativ höherwertiger Ouzo wird nach dieser Prozedur erneut gebrannt und teilweise über Jahre gelagert. Ouzo wird mit etwa 40 Vol. % Alkoholgehalt in Flaschen verkauft.	Türkei Griechen-land
Aperol	11 – 15	italienischer Likör; wegen seines fruchtig-bitteren Geschmacks wird er meist als Aperitif oder in Cocktails verwendet. Er ist ein Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-roter Färbung und bittersüßem Aroma.	Italien

Melasse ist ein honigartiger dunkelbrauner Zuckersirup, der als Nebenerzeugnis in der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr, Zuckerrüben und auch aus Zuckerhirse anfällt. Melasse enthält neben etwa 60 % Zucker (Saccharose oder Raffinose) noch organische Säuren, Betain, Vitamine und etwa 3 % anorganische Salze. Der Zucker kann nicht mehr kristallisiert werden.
Liköre (franz. Lehnwort *liqueur*, von Latein *liquor* für „Flüssigkeit“) sind aromatische Spirituosen mit relativ hohem Zuckergehalt (mindestens 100 Gramm pro Liter). Der Alkoholgehalt liegt normalerweise bei 15 bis 40 Volumenprozent, es gibt aber auch stärkere und schwächere Liköre, zum Beispiel Chartreuse verte mit 55 Vol % oder Aperol mit 11 bis 15 Vol %.**Spirituose:** umgangssprachlich auch **Schnaps** genannt, sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum menschlichen Genuss bestimmt sind, besondere organoleptische Eigenschaften besitzen und nach aktuellem EU-Recht einen

Mindestalkoholgehalt von 15 Vol % aufweisen; bei Eierlikör genügen 14 Vol %. Früher war auch die Bezeichnung Branntwein üblich, die noch heute in einigen Gesetzen verwendet wird. Die Gewinnung erfolgt durch Brennen (Destillation) natürlicher, vergorener pflanzlicher Erzeugnisse.