

Tequila

Als Tequila wird der Brand aus der „Agave Tequilana Weber“ (Blaue Agave oder Maguey azul) bezeichnet. Übrigens sind Agaven Liliengewächse und keine Kakteen.

Es handelt sich dabei um einen Mezcal, welcher allerdings ausschliesslich aus der eingangs erwähnten Agavenart und zusätzlich örtlich begrenzt gebrannt werden darf.

Sämtliche Tequilas sind ein Mezcal, nicht jeder Mezcal ist aber ein Tequila.

Geschichte

Bei den Eingeborenen in Mexiko stiessen die Spanischen Entdecker schon im 16. Jahrhundert auf ein alkoholhaltiges Getränk aus vergorenem Agavensaft. Die Eingeborenen nannten es „Octli Poliquihqui“, die Spanier machten daraus „Pulque“.

Sie versuchten die Agaven selber zu destillieren um somit ein Getränk mit höherer Alkohalausbeute zu bekommen. Dies misslang jedoch, bis sie feststellten, dass die Agaven erst vergoren werden muss, bevor destilliert werden kann.

Der Mezcal aus der Stadt Tequila war Ende des 18. Jahrhunderts für seine hohe Qualität bekannt. Das Geheimnis bestand darin, nur diese eine Art von Agave für die Destillation zu verwenden.

Das damals kleine Städtchen ist seither für die Namensgebung des Tequila verantwortlich. Hauptanbaugebiet ist auch heute noch die Gegend rund um Tequila im Bundesstaat Jalisco. Vier weitere Regionen (Nayarit, Michoacán, Guanajuato und Tamaulipas) dürfen ebenfalls Tequila herstellen.

Die klimatisch vorherrschenden Bedingungen sind ideal für das Gedeihen der Pflanzen.

Erzeugung

Eine Agave wächst sehr langsam und kann deshalb erst nach etwa 8 Jahren geerntet werden.

Traditionell werden die Agavenherzen (Piña) bei etwa 80° C in Öfen, während ein bis eineinhalb Tagen mit Dampf gegart.

Da diese Methode jedoch nicht sehr wirtschaftlich ist, werden bei den meisten Herstellern grosse Druckkocher (Autoklaven) eingesetzt in welchen die zerkleinerten Agaven durchgegart werden. Der Vorgang dauert etwa 9 bis 14 Stunden. Der Zucker in den Pflanzen wird bei diesem Prozess zu Einfachzucker umgewandelt. Nach dem Kochen kühlen die Pflanzen bis zu zwei Tage ab. Diese werden dann zerkleinert und mit Wasser wird anschliessend der Zucker und Pflanzensaft ausgelöst und die Agave zum Schluss gepresst.

Zu diesem Zeitpunkt wird festgesetzt welcher Qualitätsstandard für die Produktion angewendet wird.

Vorgeschrieben ist, dass für die Herstellung eines echten Tequila mindestens 51% des vergärbaren Zuckers aus der Agave selbst stammen muss. Der Rest darf Fremdzucker (z.B. Rohrzucker) sein. Das Produkt das daraus ergeht ist ein „Tequila Mixto“.

Für den „100% Agave Tequila“ müssen auch 100% des Zuckers ausschliesslich aus der Maguey azul Agave stammen.

Der Saft, Mosto genannt, wird nun während 12 Tagen in Tanks vergoren. Es kommt dabei sowohl Hefe zum Einsatz, als auch ein Bakterium (*Zymomonas mobilis*). Danach weist die Maische etwa 5% Vol.-Alkohol auf. Die erste Destillation erreicht dann etwa 29% Vol.-Alkohol und wird „Ordinario“ genannt. Erst wenn dieser ein zweites Mal destilliert wird, darf das Produkt als Tequila bezeichnet werden. Allenfalls wird auch ein dritter Destillationsdurchgang durchgeführt.

Gelagert wird der Tequila in Tanks oder Fässern. Er wird bis auf 38% Vol.-Alkohol Trinkstärke mit Wasser verdünnt bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Ungefähr 50 Brennereien dürfen derzeit Tequila erzeugen. Sie sind alle staatlich geprüft und dürfen ihre Flaschen mit dem „NOM“, einem Prüfsiegel versehen.

Sorten

Tequila wird in vier unterschiedlichen Sorten angeboten. Je länger er gelagert wird, desto teurer wird die Flasche am Ende.

Wenn Tequila gleich nach dem Brennvorgang ohne Lagerung in Flaschen abgefüllt wird, ist dieser wasserklar und als „Blanco Tequila“, „Silber“, „Silver“ oder „Plata“ bezeichnet.

Tequila welcher mindestens 60 Tage im Holzfass reift wird „Reposado Tequila“ genannt. Die Fässer haben ein Volumen von bis zu 30.000 Liter und die Reifedauer beträgt meist zwischen 6 und 9 Monaten, selten ein knappes Jahr

Die Reifung hat Einfluss auf Geschmack und Aussehen. Je nach dem was für Holzarten bei den Fässern eingesetzt werden, erhält er eine hell- bis goldgelbe Farbe. Eine weitere Bezeichnung ist „Aged“.

„Anejo Tequila“ oder „Extra-Aged“ muss mindestens 1 Jahr lang in maximal 600 Liter fassenden, staatlich verplombten, Fässer gelagert werden. Meist werden Sie aber bis zu 3 Jahre gelagert. Gebrauchte Bourbon-Whiskey Fässer aus Kentucky kommen oft für die Reifung zum Einsatz.

Durch die längere Reifezeit wird die Farbe des Tequila dunkler und der Geschmack milder. Anejo Tequila weist Ähnlichkeit mit Scotch und Bourbon-Whiskey auf.

Gerne wird bei der Etikettierung „Aged 3-years“ oder „muy anejo“ (sehr alt) benutzt. Es handelt sich bei diesen Beschreibungen aber um keine geschützten Bezeichnungen.

Für diese Sorte kommen mehrheitlich 100% Agave Tequila's zum

Einsatz.

Der Vierte im Bunde ist der „Joven Abogado“. Dabei wird Blanco Tequila mit Farbstoffen und Aromen versetzt. Es werden dafür nur Mixto Tequila's hergenommen. Eine weitere Bezeichnung ist „Gold“.

Konsum

Tequila wird unterschiedlich konsumiert. Die einen trinken ihn pur, die anderen bevorzugen Salz und Zitrone oder Zimt und Orange.

Dabei werden die unterschiedlichen Begleitrituale auch noch von der Farbe des Tequilas abhängig gemacht (Silber oder Gold).

Regional bestehen noch einmal Unterschiede.

Bei den Cocktails ist mit Sicherheit die „Margarita“ das bekannteste Getränk, welches hauptsächlich auf Tequila basiert.

Bei uns sind vor allem Blanco und Golden Tequila's an Bars und in Supermärkten im Angebot. Also die günstigen Sorten.

Kühlen Sie den Tequila, genau wie den Wodka, vor dem Konsum auf Kühlschranktemperatur. Viele mögen ihn so lieber als auf Zimmertemperatur.

Marken

Am bekanntesten sind bei uns sicher Hersteller wie Sierra, Olmeca, Sauza, Don Julio, Patron, Cuervo Especial oder Camino.