

Текила / Tequila

Автор: regul

05.10.2010 15:57



Текила

На данный момент в моей [коллекции](#) 9 миниатюр текилы:

[Olmeca Gold](#) - 2 миниатюры - [черточки](#)

[Casco Viejo Reposado](#)

Sierra ([Reposado](#) , [Silver](#))

[Jose Cuevo](#)

[Herencia](#) (Silver, Anejo, Reposado)

Текила (tequila)

Это алкогольный напиток, имеющий ту особенность, что вырабатывается **на основе** достаточного количества любопытного растения -

голубой агавы

(agave lequilana). Она растет лишь в Центральной Америке, а в качестве сырья ее используют только мексиканцы. Это многолетнее травянистое растение из семейства лилейных,

не кактус

Согласно древней мексиканской легенде, текила была открыта, когда от удара молнии загорелась агавы. Изумленные индейцы приняли полученный при этом ароматный нектар за дар богов.

Лишь в 1910 году **текилу стали называть** по главному городу ее производства. И в наши дни город Текила остается признанной столицей этого напитка. Ежегодно в конце ноября здесь производится многодневная ярмарка текилы, в которой принимают участие все уважающие себя производители. В первый день ярмарки любой ее посетитель имеет право бесплатно угоститься приглянувшимся ему напитком и оценить его достоинства.

Согласно стандартам приготовления, установленными Советом регулирования по текиле (Tequila Regulatory Council; мексиканский стандарт NOM-006-SCFI-1994), производство текилы ограничивается областями штатов Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Тамаулипас и Наярит, а сырьём для её производства является голубая агавы. В текиле должно содержаться не менее 51 % сока, полученного из агавы; остальная часть — спирт, полученный из другого сырья (например, кукурузы или сахарного тростника). Текилы класса «премиум» производятся исключительно из голубой агавы, и на бутылке обязательно должна присутствовать надпись «100% agava» либо «100% blue agava». Если надпись отсутствует, то это более дешёвая марка текилы, т. н. mixto. Текила, изготовленная исключительно из сахара агавы, должна быть произведена в Мексике и промаркирована «Hecho en Mexico» (сделано в Мексике). В 1974 мексиканские производители получили **эксклюзивное право на использование бренда «текила» во всем мире**

ТЕКИЛА и МЕСКАЛЬ так же различны, как например коньяк и бренди.

Текилу получают только из одного вида агавы - голубой агавы (agave blue tequilana Weber). Мескаль производится из пяти различных видов агавы.

Текила дважды дистиллируется. Мескаль обычно перегоняют один раз.

Мескаль производится главным образом в провинции Оахака, прилегающей к Тихому океану. Текила из северо западного штата Халиско (Jalisco).

Обычная крепость текилы 38-40 градусов. Мескаль как правило немного крепче.

Типы напитка. Текила **бывает четырех видов**: Blanco, Joven, Reposado и Anejo. Эти марки официально утвержденные правительством Мексики, которое, кстати, строго контролирует все производство текилы. Вся текила мексиканского производства должна иметь номер винокурни на этикетке - NOM.

Большинство сортов текилы разливаются по бутылкам сразу после перегонки.

Невыдержанные сорта имеют золотые наклейки и обозначаются как: **blanco (белые)**.

Этикетка с надписью "Tequila blanco", которую в России привычно называют "серебряная", свидетельствует о том, что прямо после дистилляции (перегонки) безо всякой выдержки она сразу была разлита в бутылки. Это прозрачная разновидность напитка, она немного грубовата, по сравнению с "золотой".

Plata (серебряные) Joven, чаще называемая **gold** (с добавлением карамели и сдобренная ароматическими добавками), допускается мексиканскими правилами. Следует помнить, что надпись gold и глубокий золотой цвет не являются показателями возраста и качества текилы, так как большинство сортов приобретает золотую окраску не за счет старения, а из-за добавления карамели, что допускается мексиканскими правилами.

Выдержанные сорта: **Reposado**, что дословно означает "отдохнувшие" сорта текилы, выдерживаются в старых бочках из белого американского дуба (где прежде "взрослели" бурбон, херес или коньяк) не менее двух месяцев, а некоторые сорта - до года.

Надпись **anejo** на этикетке означает, что текила выдержана в бочке от года до 10 лет.

Однако, по мнению специалистов, долгая выдержка не улучшает качества напитка, так как после трех лет такая текила становится горькой и имеет бледный соломенный цвет.

Наиболее известны следующие **марки текилы**:

Белые (Blanco) или Серебряные (Plata) сорта текилы: Centinela Blanco, Chinaco Blanco, El Tesoro de Don Felipe Plata, Herradura Silver, Jame Resales, Patron Silver, Porfidio Silver, Olmeca Silver, Sausa Silver и др.

Текилы, выдержанные до года (Reposado): Chinaco Reposado, Herradura Gold (Reposado), Jose Cuervo Tradicional, Cuervo Gold, Camino Gold, Sauw Gold и др.

Текилы, выдержанные от года до трех лет: Centinela Anejo, DOS Reales Anejo, El Tesoro de Don Felipe Anejo, Herradura Anejo, La Reserva de la Familia de Jose Cuervo, Patron Anejo, Porfidio Anejo Extra, Sauza Conmemorativo и др.

История текилы восходит к VIII веку, когда племя тольтеков научилось делать из агавы пульке - сброженный сок, тягучий и слегка пенный напиток молочного цвета крепостью от 4 до 6 градусов. Пить пульке, который индейцы считали «корнем и причиной всех бед и пороков», формально разрешалось только раз в четыре года, на празднике в честь бога огня. В остальное время это было привилегией, которой пользовались старики и больные. Позже, после колонизации страны, эти правила были

забыты и в начале XIX века пулькери, щедро пополнявшие казну налогами, встречались в Мексике на каждом шагу.

Производство текилы начинается с высаживания агавы. Знатоки спорят о высоте и о почве, на которой должна расти агава, но единое мнение вряд ли достижимо. Агава - огромное растение. К моменту сбора, когда возраст ее достигает 8-10 лет, она представляет собой 35-90 килограммовый "бочонок" (по виду похожий на ананас или сосновую шишку), из которого торчат несколько десятков почти двухметровых листьев-игл. Неудивительно, что из одного такого гигантского "бочонка" (мексиканцы называют его *писа* или *sabeza*) получают от 5 до 13 литров текилы. После сбора сердцевину агавы разрезают на части и на 2-3 дня помещают в теплую (60-85 градусов) каменную печь, чтобы смягчить ее. Затем агаву охлаждают в течении суток, а потом огромными каменными жерновами выдавливают сладкий сок. Его смешивают с водой, добавляют особые дрожжи и разливают по деревянным или стальным бочкам для ферментации. Через 7-12 дней в бочках образуется своего рода ликер крепостью 7-12 градусов, который после двух дистилляций крепчает примерно до 55 градусов. Его центральная, наиболее чистая часть, называемая *corazon* ("сердце") по сути и является "серебряной" (Blanco) текилой и зачастую сразу же после дистилляции и разбавления дистиллированной водой до более привычных 40 градусов разливается по бутылкам.

Полученная текила может быть подвержена выдержке либо в старых бочках из-под бурбона, хереса или порто, либо в новых дубовых бочках. Выдержка текилы в большинстве случаев не превышает 6 лет. В случае необходимости крепость текилы снижают, добавляя в нее воду, и разливают по бутылкам.

На самом деле, современное производство несколько отличается от описанного классического процесса. Почти все делают машины, а производители стараются ускорить процесс, применяя автоклавы и прочие ухищрения. Но суть дела от этого не меняется. В наши дни текилу производят в пяти штатах Мексики, однако, лучшие ее сорта по-прежнему поставляет штат Халиско.