

# DESTILERIA PORFIDIO

## „EL APERITIVO NACIONAL“

**UNTERSTÜTZT DURCH EINEN WACHSENDEN NATIONALSTOLZ GEWINNT TEQUILA IN MEXIKO WIEDER AN BEDEUTUNG. EINST VERPÖNT VON DER MEINUNGSBILDENDEN GESELLSCHAFT – WIE AUCH GRAPPE IN ITALIEN – ALS EIN RACHENPUTZER, ZEIGEN DIE REINEN AGAVENDESTILLATE, WELCHES POTENTIAL IN EINEM ECHTEN TEQUILA STECKT. AUCH IN DEUTSCHLAND KOMMT DER SIEGESZUG INS ROLLEN.**

**D**as Rauschgetränk der alten Azteken ist uns nicht bekannt, doch die Vermutung liegt nahe, ihn mit dem in Mexiko als „el aperitivo nacional“ gefeierten Tequila in Verbindung zu bringen. Sicher ist jedoch, daß der als bunte Federschlange verehrte Gott Quetzalcoatl den heiligen Rausch erfunden hat. Der „Erlöser“ liebte den Rausch als Vermittler zwischen sich und den Menschen, und so wurde zu seinem Preis der starke Agaventrunk aus dem vergorenen Saft der Agavenpflanze getrunken.

### TEQUILA DE TEQUILA

Heute ist dieses edelste Agavendestillat nach der inzwischen bekannten Stadt Tequila benannt. Die kleine Stadt, die der großen Spirituose ihren Namen gab, soll vom indianischen Wort für Lavahügel abstammen: Tel = Hügel, Quila = Lava. Zu Füßen dieses alten Vulkans, der 3000 Meter über das Meer ragt, hatte sich ein Stamm von Nahuatlindianern aus Südmexiko niedergelassen und das Elixier ins Leben gerufen.

### CONSEJO REGULADOR

Vor einigen Jahren wurde eine neue Institution, das „Consejo Regulador de la Industria Tequilera“, in Mexiko geschaffen, um – wie bei Cognac, Armagnac oder Brandy de Jerez – klare Produktionsvorschriften für die Erzeugung von Tequila auszuarbeiten und den Begriff „Tequila“ international zu schützen. Hierbei wurde Schritt für Schritt die geographische Herkunft rund um die Altstadt Tequila festgelegt, der Anteil an reinen Agavendestillaten im Tequila auf 51



Prozent erhöht und die vorgeschriebene Reifezeit für die Qualitäten „Reposado“ und „Anejo“ gesetzlich verankert.

### KAKTEENSCHNAPS?

Die blaue Agave hat dickfleischige, stark saftige Blätter. Die bis zu 70 Kilogramm schweren Agavenherzen, die bis zu 12 Liter Saft spenden können, werden ausgegraben, per Hand gelesen und auf Eselsrücken aus den am Berghang liegenden Feldern zur Brennerei gebracht.

### PORFIDIO

Die im Familienbesitz befindliche Destileria Porfidio gehört zu den wenigen Agavenbrennereien Mexikos, die sich der traditionellen Erzeugung reiner Tequilas verschrieben haben. Die traditionsreiche „Destileria“ befindet sich zu Füßen der Berge auf dem „Rancho La Cofradia“, welche vor 200 Jahren von Mönchen gegründet wurde.

Im Gegensatz zu den marktüblichen Produkten werden alle Tequilas der Familie ausschließlich aus reiner Agave Azul bester Qualität aus dem angesehensten Teilgebiet Tequilas namens „Los Altos“ gewonnen. Ihren einmaligen Charakter verdanken diese Tequilas unter anderem der Tatsache, daß Porfidio den Zuckergehalt hochreifer Agaven in der Pflanze selbst kristallisieren läßt, bevor langsam gekocht, gemischt, mit natürlichen Hefen vergoren und in traditionellen Brennkolben destilliert wird. Dieses Verfahren ist teuer und zeitaufwendig, läßt aber den Charakter der Agave voll zum Ausdruck kommen.

Der Porfidio „Plata“ wird nach dem Einmischen dreifach destilliert und zeitig auf die Flasche gezogen, um seine jugendliche Frische zu erhalten. Als reiner Agavenbrand eignet er sich hervorragend zum Mischen von edlen Cocktails. Der dreifach destillierte „Plata“ ist feinwürziger im Duft und weich auf dem Gaumen. Als „Schuß“ mit Salz und Limone kommt er voll zur Geltung.

Der „Anejo Extra“ wird ebenfalls dreifach destilliert. Anschließend reift der zarte Agavenbrand zwei Jahre in kleinen amerikanischen Eichenholzfässern heran, die ihm seine Farbe, seine weiche Dichte und den süßen Nachklang verleihen.

Nur die feinsten Fässer werden für den „Single Barrel Anejo“ ausgewählt, ein weiteres Jahr gelagert und dann mit der Hand in mundgeblasene Flaschen abgefüllt. Jede einzelne Flasche wird handschriftlich mit einer Nummer versehen, die die Echtheit eines jeden Unikats gewährleistet.

Heute haben nicht nur die „Gringos“ ihre Liebe zum Nationalschnaps Mexikos entdeckt. Auch bei uns haben, dank den Thekenzauberern, die Cocktails Margarita und Tequila Sunrise Berühmtheit erlangt.

### PORFIDIO SOUR

**5 CL TEQUILA „PLATA“  
3 CL ZITRONENSAFT  
1 CL ZUCKERSIRUP**

*Die Zutaten mit Eiszürfeln im Shaker kräftig schütteln und in einem Stielglas abseihen. Mit einer halben Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.*

