

Der Geist der Agave

Tequila:
Sein Image
als Böser-Buben-
Drink hat er längst
eingebüßt.
Dafür entdecken
nun die
Gourmets
seine edlen
Varianten.

Nikolaus Prokop

Die Bar, so schrieb einst eine der berufensten Barflys dieses Landes, sei dem Altar in vieler Hinsicht verwandt. Sie stelle ebenso wie dieser eine Trennlinie dar, eine Schranke oder Scheidewand zwischen sichtbarer und unsichtbarer Welt. Das Trinken wiederum sei, ähnlich wie Halluzinogene oder meditative Selbsterfahrung, unmittelbar an dieser Scheidewand angesiedelt, die die geordnete Welt vom ewig lauenden Chaos trennt.

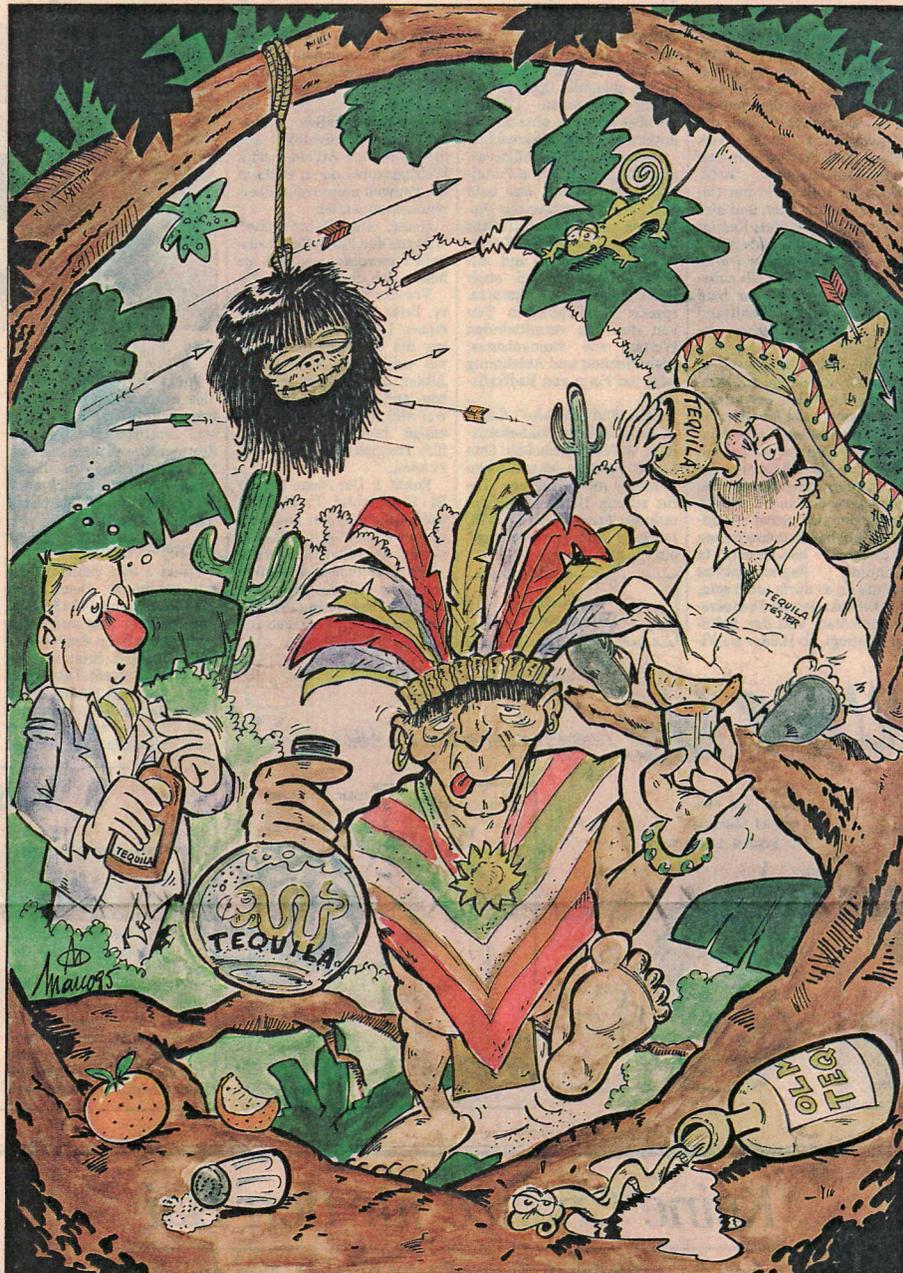
Eine schönere Hommage an das Mythische des Alkohols, an das Geheimnisvolle seiner Rituale und die Aura seiner Kultstätten ist kaum denkbar: die Bar – die Barriere, das Tor zur anderen Welt, hinter dem Engel gleichermaßen lauern können wie Dämonen oder auch beide zugleich, je nach Grundverfassung und Alkoholpegel des nach Erkenntnis oder Vergessen suchenden Trinkers.

Und so profan manchem mittlerweile der ins westliche Alltagsgut eingegangene Tequila scheinen mag, so unkuinarisch, banal und von miefigen Männer- und Trinkermythen befrachtet: In seinem Innersten ist er eine jener Spirituosen, die der spirituellen Komponente, die ihrem Namen innewohnt, am aller-nächsten kommen.

So ist etwa Mezcal, der billigere, brutale Bruder des Tequila, der halluzinogenen Droge Meskalin nicht von ungefähr namensverwandt. Bereits vor Jahrhunderten brauten die mexikanischen Indios auf Basis der Agave verschiedene berauschende Kulturtränke, die heute noch in Form von pulque fortleben, dem vergorenen Agavensaft, der in den allgegenwärtigen mexikanischen pulquerias ausgeschenkt wird.

Heute ist allerdings alles, was unter der Bezeichnung Tequila oder Mezcal in den Handel kommt, nur noch vom Geist der legalen Droge Alkohol erfüllt: Agavenschnaps, der aus pulque destilliert wird (meist zweier- oder dreimal, bei Mezcal meist nur einmal) und, mit maximal neunundvierzig Prozent Neutralsprit versetzt, ausschließlich aus der Gegend um Chalicso bzw. dem Städtchen Tequila selbst stammen muß, um den Namen Tequila führen zu dürfen. Alles andere darf nur unter der Bezeichnung Mezcal in den Handel kommen.

Zwar hat der Tequila im Zuge des Tex-Mex-Booms längst seine Aura als exotischer Böser-Buben-Drink eingebüßt. Doch neuerdings wird er nun von jenen Spirituosen-Gourmets wiederentdeckt, die noch vor Jahren die Nasen über das papillendensibilisierende Salz- und Zitronenritual rümpften, das unweigerlich mit jedem Glas Tequila einhergeht.



Illu: Marco Villard

Anejos, jahrelang in Weiß-eichenfässern gelagerte Tequilas und unverschnittene, reine Agaventequilas zählen vor allem in den USA derzeit zu den In-Drinks und neuerdings auch zu den Lieblings-themen der Gourmetmagazine.

Grund genug, auch hierzulande dem Geist der Agave einen Abend lang zu huldigen – ohne Salz und Zitronen – ohne Salz und Zitronen übrigens, zur Wahrung der vielfältigen Aromen!

Die einfachen Reposados

► **Olmea Anejo** 38%, 70 cl; „Hart, aber nicht unaromatisch“, lautete das einstimmige Tester-Urteil über das Produkt des Spirituosen-Konzerns Seagrams. Im Gegensatz zu den *anejos*, die mindestens ein halbes Jahr im Eichenfaß reifen müssen, haben die *reposados* meist nur kurz im Faß „vorbeigeschaut“. Der Olmea Anejo zählt zum Standardrepertoire so gut wie jeder Bar. Hierzulande ist die Wahrscheinlichkeit, Tequila zu verlangen und Olmea zu bekommen, extrem hoch. Im Aroma ein wenig künstlich und vordergründig, so bemängelten die heikleren Gaumen, andere bestätigten ihm Pri-

sche und etwas „eindeutig Agaviges“.

► **Orendain Tequila Extra** 38%, 70 cl; Sechs Monate lang ruht der Orendain Extra in Weiß-eichenfässern, dementsprechend holzig und schwer wurde auch sein Aroma eingestuft, mit leichten Tendenzen in Richtung Karamell. Für einen gewöhnlichen Reposado ist er auffällig dunkel, deshalb, so wurde gefolgert, dürfte er eventuell mit Zuckercouleur oder ähnlichem gefärbt worden sein (was auch eine naheliegende Erklärung für das leicht bittere Karamellaroma abgeben würde). Alles in allem: Der Geist der Agave lebt im Orendain. „Eindeutig und typisch Tequila“, lautete das Urteil.

Die gehobenen Reposados

► **Sauza Gold** 40%, 70 cl; „Scharf“, „hart“, „etwas parfümiert“, so die ersten unmittelbaren Eindrücke. Doch nach kurzer Zeit und einigem Durchatmen im Glas zeigt der Sauza Gold, was er wirklich kann. Die Härte weicht einer angenehmen Rundheit, das anfängliche Parfüm entwickelt sich nach und nach zu einem ausgeprägten und

nuancierten Agavenaroma. Keine Kipp- und Schluck-Angelegenheit, sondern ein sensibles Ding, das behutsam behandelt und aus einem bauchigen Glas mit etwas Atemraum getrunken werden möchte.

► **Cuervo Especial** 38%, 70 cl; „Mollig“, „rund und weich“, waren sich alle einig. Der Cuervo Especial zählt in den USA zu einem der meistverkauften Qualitätstequilas, offensichtlich aufgrund seiner allgemeinen Konsensfähigkeit und seines angenehmen Charakters ohne jede Schärfe und Spitze. Sehr aromatisch und dem Großteil der Tester noch ein wenig näher als der etwas kapriziöse, unberechenbare Sauza Gold.

Agave pur – die reinen Geister

► **Herradura Anejo Natural** 40%, 70cl; Herradura zählt neben Porfidio zu den beiden einzigen Destillieren weltweit, die sich ausschließlich dem reinen Geist der Agave verschrieben haben: Kein Neutral- oder Zuckerröhrensprit kommt dem reinen Agavendestillat nahe, das lediglich mit Wasser auf die gewünsch-

ten 40 Volumsprozent Alkohol gestreckt wird. Dementsprechend komplex ist auch das Aroma des Herradura: rauchig, mit einer deutlichen, fruchtigen Zitrusnote und ausgeprägtem Agavengeschmack. Edel und durch ein oder zwei Minuten Aufenthalt im Glas durchaus noch steigerungsfähig.

► **Porfidio Plata 100% Blue Agave** 40%, 75cl; Traditionalisten werden mit der schlanken, grünlich-coolen Designflasche des Porfidio Plata ihre Probleme haben. Das verschönerte gold-gelb-rote Neobarock der meisten Tequilaflaschen und -etiketten liegt dem Geist der Sache eindeutig näher als gewollte Modernismen. Einsehen und weschauen, so lautet die Devise, denn letztendlich zählt, was Zunge und Gaumen sprechen. Und hier kann der silberne Porfidio auf Anhieb überzeugen: rund, voll und, wie die Mehrheit der Tester zu schmecken glaubte, mit einem ausgeprägten Süßholz- oder Lakritzaroma.

► **Porfidio Single Barrel Anejo** 40%, 50cl; Ein weiterer Streich aus der Designabteilung von Porfidio. Der Single

Barrel Anejo prahlt mit einer mundgeblasenen Flasche, auf deren Boden ein grüner Glaskaktus gepflanzt wurde. Single-Barrel treibt den Fetischismus übrigens noch einen kleinen Schritt weiter, da nicht nur reines, unverschnittenes Agavendestillat ins Faß wandert. Statt den Inhalt der Fässer wie üblich zu mischen, wird jede Flasche direkt aus jeweils einem Faß gefüllt. So viel Aufwand und Sorgfalt verschafft dem Single Barrel Anejo ein Aroma, das völlig aus der Reihe tanzt: ausgeprägt holzig, sehr rund und voll, wenn auch äußerst eigenwillig. „Schmeckt wie nasse Matadorstäbchen“, so die wohlwollend schräge kulinärische Metapher eines Testers.

► **Hornitos** 40%, 70cl; Im Gegensatz zum Porfidio Single Barrel ein typischer Vertreter des hundertprozentigen Agavenprinzips: trocken, da die Süße des Zuckerröhrensprits fehlt, sehr sanft, rund und voll. Für manche der eindeutige Favorit unter den reinen Agavengeistern.

Der wertvolle und der bizarre Rest

► **Sauza Commemorativo Anejo** 40%, 70 cl; Sieben Jahre lang muß sich der Commemorativo Anejo in kleinen Eichenfässern gedulden, ehe er ins Glas fließt. Demensprechend andächtig sollte man ihn sich zu Gemüte führen. High-end Tequilas wie dieser sind die radikale Antithese zum üblichen, auf Geschwindigkeit und maximalen Alkohol-Input ausgerichteten Tequila-Trinkverhalten: edel und elegant, in puncto Gehalt und der Aromenkomplexität bereits einem fortgeschrittenen Cognac zu vergleichen, warm („wintertlich“, wie eine Testerin meinte), mit deutlichem Rosinen- und Holzaroma.

► **Cuervo 1800 Anejo** 38%, 75 cl; Eine weitere Steigerung in Sachen Weihnachtsvorfreude: Lebkuchen und Nektar, so waren sich sämtliche Tester über das freundliche Aroma des 1800 Anejo im nahezu völligen Vollbesitz ihrer Nüchternheit, und ohne die Engländer singen zu hören, einig.

► **Sauza Tres Generaciones** 40%, 70 cl; Der elegante Tres Generaciones war der eindeutige Favorit des Abends: rauchig, voll Wärme und mit einer einstimmig attestierten Cognacnähe. „Bereits die Nase verrät, wie er sich im Bauch anfühlt“, schenkte eine Testerin ihm eines der schönsten Komplimente, die man einer Flasche machen kann.

► **Gusano Rojo Mezcal** 38%, 75 cl; Zu guter letzt brachte uns der Gusano Rojo, der Rote Wurm, auf den Boden der Tatsachen zurück. Der Wurm ist eigentlich eine Raupe, genauer gesagt eine Seidenraupe, und die rötliche Flüssigkeit, in der er schwimmt, kein Tequila, sondern Mezcal. Um sich den Wurm zu Gemüte führen zu können, muß man erst trinkenderweise bis zum Boden der Flasche vorstoßen. Bis dorthin schaffen wir es freilich nicht. Das ausgeprägte, bizarre Holzaroma des Gusano Rojo läßt nur die Härtesten unter den Harten so weit vordringen. Das treffendste Bonmot zur Holznote: „Als ob man mit einer Preßspanplatte vor den Kopf geschlagen würde.“

Die Test-Tequilas wurden uns freundlicherweise von Georg Desrues-Bar Castillo, Biberstraße 8, 1010 Wien zur Verfügung gestellt.