オレンダイン・エクストラ 40度 750ml ¥2,300

オレンダイン・ブランコ 40度 750ml ¥2,500

オレンダイン・オリータス 40度 750ml ¥2,800

オレンダイン・アニベルサリオ 40度 750ml ¥8,500

トレス・マゲイヤス・ブランコ 38度 750ml ¥1,700

トレス・マゲイヤス・レポサド 38度 750ml ¥1,800

トレス・マゲイヤス・ドン・フリオ 38度 750ml ¥7,580

TRES MAGUEYES　ORENDAIN

Tequila Orendain, S.A. de C.V.
テキーラ・オレンダイン社
★リード・オブ・ジャパン
オレンダイン社は、テキーラ最長の産地といわれるハリスコ州テキーラ町で、1926年創業。

★

テキーラは、主原料アガベ・アスール・テキラーナのほかに、砂糖を使うことが許されている。ただし、アガベ・アスール・テキラーナでつくったスピリッツが51%以上使われていなければならない。

また製品のアルコール度数も、38度以上、55度以下と決められている。

オレンダイン社は、そうした法的規制のなかで、さまざまな品質のテキーラを妥当な価格で発表し、テキーラ・ファンに愛されている。

★

エクストラは、熟成酒とタンク熟成酒をブレンドしたもの。マイルドな味わい。

ブランコは、熟成させず、テキーラ新酒独特のシャープで青っぽい味を出した白酒。

オリータスは、小型ボトル・小瓶は3年間熟成させ、コクがある。アニベルサリオは、10年にわたる長期熟成でまろやかさの出た酒。

Tequila Tres Magueyes S.A.
テキーラ・トレス・マゲイヤス社
★レミー・ジャポン
メキシコ、ハリスコ州アトトニルコ・エル・アルトのトレス・マゲイヤス社の製品。アトトニルコはメキシコ第2の都市グアダラハラの東方に位置する。

ハリスコ州はテキーラ生産の中心地だが、モルト・スコッチのように、州内のアトトニルコ周辺をハイランド、テキーラ町の周辺をローランドと呼ぶことがある。ハイランドの砂漠地帯で育てる原酒は、日照の強さのため一般に糖分の含有率が高い。

★

トレス・マゲイヤス社の創業は、1942年、フリオ・ゴンザレスが17歳のときに開設した小さな蒸留所である。彼はその後、アガベの栽培やテキーラの製造開発に手腕を発揮し、現在は同社の会長を務めている。

トレス・マゲイヤスとは、3つの竜舌蘭、という意味。ラベル・デザインはまれをあらわしている。ブランコは、バランスのとれた味わいの正統派ホワイト・テキーラ。レポサドはオーク樽熟成によるなめらかな活ざわりをもつ。会長の名を冠したドン・フリオは一年以上の熟成酒。

ポルフィディオ・プラタ 40度 700ml ¥4,500

ポルフィディオ・アネホ 40度 750ml ¥12,500

サウザ・シルバー 40度 750ml ¥2,430

サウザ・ゴールド 40度 750ml ¥2,910

サウザ・コンメモラティボ 40度 750ml ¥4,080

サウザ・スリー・ジェネレーション 40度 750ml ¥9,700

SAUZA　PORFIDIO

Tequila Sauza S.A. de C.V.
テキーラ・サウザ社★サントリー
テキーラ生産の中心地、ハリスコ州のテキーラ町に本社をおくサウザ社の製品。同社は、1873年、ドン・セノビオ・サウザによって創立され、以来3代にわたるサウザ一族の伝統を守りながら生産に当たっている。また、現在は、世界の大手酒類企業アライド・ドメック社傘下の一員になっている。

★

同社の規模は、クエルボとともに、トップを争っている。昔からお互いにライバルとしてしのぎを削ってきたが、現在は協調関係で製造となり、力を合わせてテキーラ業界のために活躍している。また、販路は、クエルボがアメリカを主とするのに対して、サウザはメキシコ国内を主とするように、2社で戦略的に棲み分け合っている。

★

シルバーは、テキーラ本来の新鮮な香味とピュアな口当たりをもった製品。地元メキシコでの人気は高く、国内で最もポピュラーなテキーラといえる。

ゴールドは、オーク樽熟成による香味をバランスよく含み、淡い黄金色を呈している。ミディアム・ライトで、柔らかい口当たりが特徴。

コンメモラティボは、メキシコ独立の年に創業（1873年）した同社が90周年記念に発売したもの。ホワイト・オーク樽で長期熟成。色と香りのバランスがとれた製品だ。

スリー・ジェネレーションは、3代目社長を記念したボトル。5年以上熟成による芳醇な香味の高級品。

Destilería Porfidio
ケスティレリア・ポルフィディオ
★コートーコーポレーション
製造元は、ハリスコ州グアダラハラ市の高級業者で、1933年創立の工場をもつ。現在、ドイツのポルフィディオ基幹会社の傘下。

上掲は、いずれもアガベ・アスール・テキラーナという竜舌蘭を100%原料にしてつくられている。

テキーラは、2回蒸留が一般的だが、上掲ものプラタは、3回蒸留のグレード・アップ品。雑味がなく、すっきりとした味わい。アールデコ調のボトルも新鮮だ。オールドを意味するアネホは、2回蒸留後、ホワイト・オークの樽で2年間熟成させた品。ロバート・デ・ニーロの愛飲酒として知られている。