

# TEQUILA UND ZIGARREN

Was ist Tequila? Eine Frage, die nach der dritten Runde Lecken-Schütten-Lutschen (Salz-Tequila-Zitrone) die schönsten Geschichten fördert. Die wohl älteste Variante: Als im Himmel der Teufel los war, schlug ein Blitz in eine Agave ein, der Saft wurde dabei vergoren. Die herbeigeeilten Indios knieten erstaunt nieder und schlürften den Saft, der aus der «Göttlichen Pflanze» quoll. Amen.

Tequila wird aus der Pflanze mit dem botanischen Namen »Agave Tequilana Weber Azul« (blaue Agave – gehört zur Familie der Liliengewächse) hergestellt. Das Produktionsgebiet ist gesetzlich auf die Stadt Jalisco und einige Gebiete in den Staaten Nayarit, Tamaulipas, Michoacán und Guanajuato beschränkt. Die blaue Agave wird am Fuss abgeschnitten, das Pflanzenherz wird in Bruchsteinöfen etwa zwei Tage gekocht um den Agaven-Zucker in Fruktose und Saccharose umzuwandeln. Der vergorene Saft wird zwei-, manchmal dreimal gebrannt. Tequila besteht mindestens zu 51 Prozent aus blauer Agave weshalb bei guten Tequilas auf der Flasche «100 % de Agave» vermerkt ist.

Was es noch zu bemerken gibt: Tequila hat keinen Wurm drin. Der Gusano (Spanisches Wort für Wurm) bürgt für die Echtheit und Qualität des Mezcal, wobei nur Gringos und Machos auf die Idee kommen, diesen zu schlucken. Mezcal kann aus fünf verschiedenen Agavenarten gewonnen werden, wird nur einmal gebrannt und in der Regel rund um die Stadt Oaxaca produziert. Während Mezcal einfährt wie ein Faustschlag, sind gute Tequilas mit einer breiten und feingliedrigen Aromenstruktur ausgestattet.

TEXT: ROMEO BRODMANN FOTOS: TONY BAGGENSTOS

## BEZEICHNUNG:

Drei Sorten werden unterschieden:  
**Blanco oder White** – ohne Fasslagerung;

**Reposado oder Oro** – mindestens sechzig Tage im Holzfass gelagert;

**Añejo** – mindestens 1 Jahr in maximal 600 Liter-Holzfässern gereift.

## BEZUGSQUELLEN:

Im spezialisierten Fachhandel in ganz Deutschland und in der ganzen Schweiz oder unter...

[www.tequila-shop.net](http://www.tequila-shop.net)

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

[www.besttaste.ch](http://www.besttaste.ch)

[www.haucky.ch](http://www.haucky.ch)



## TEQUILA PORFIDIO REPOSADO

Inhalt: 100 cl

Alkohol: 40 Volumenprocente

100% Agave

Preis: Euro 63.–/CHF 93.50

Die Farbe des Porfidio ist hellgelb mit einem leichten Grüntich. In der Nase überzeugt er mit einem weichen, fruchtigen und blumigen Bouquet. Das Aroma ist rund und ausgewogen. Die leichte Rauchnote harmoniert mit einem betonten Vanillegeschmack, ohne aber die Agave zu übertönen.



## ZIGARRENTIPP: DAVIDOFF 2000

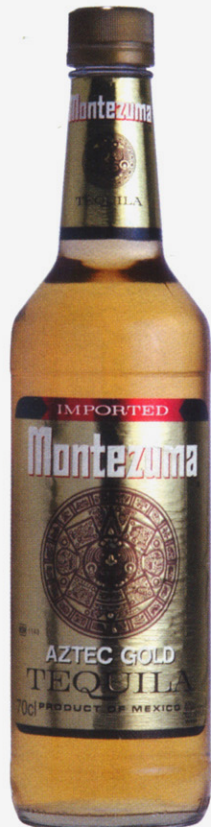
Punkte: 17

Die kräftige Zigarre mit der nachhaltigen Süsse und dem feinswürzigen und ausgewogenen Aroma passt ausgezeichnet zum Vanille betonten Porfidio Reposado. Gerader Brand mit lockerer Asche. Leichter Widerstand im Zug. Dominikanische Republik  
Euro 7.80 / CHF 11.70



### TEQUILA PORFIDIO SINGLE BARREL AÑEJO

Inhalt: 70 cl  
 Alkohol: 40 Volumenprocente  
 100 % Agave  
 Preis: Euro 136.50 / CHF 172.20  
 Das goldene Gelb des Porfidio Single Barrel besticht schon das Auge. In der Nase ist er betont rauchig mit einer Vanillenote. Im Mund ist er rund und weich, die Rauchnote kommt auch im Gaumen zur Geltung, ergänzt durch Röstaromen, die ausgezeichnet mit dem Agavengeschmack harmonisieren.



### MONTEZUMA TEQUILA AZTEC GOLD

Inhalt: 70 cl  
 Alkohol: 40 Volumenprocente  
 Preis: Euro 24.- / CHF 35.-  
 Die Farbe des Montezuma Gold ist ein helles Gelb mit dezenten Brauntönen. Ein üppiges Bouquet nach Agave und Alkohol, leicht bissig in der Nase. Im Gaumen entfaltet er einen würzigen, kräftigen Geschmack mit einer Strohnote. Ein betont rauher Charakter.



### MONTEZUMA TEQUILA WHITE

Inhalt: 70 cl  
 Alkohol: 38 Volumenprocente  
 Preis: Euro 19.- / CHF 28.-  
 Ein klassischer weisser Tequila, klar und transparent. In der Nase intensiv nach Alkohol, brennt leicht in der Nase. Ausgeprägter Agavengeschmack. Ein roher Tequila mit Ecken und Kanten, ideal an der Bar für Mixgetränke, für Tequila BumBum oder für das Spielchen Lecken-Schütten-Lutschen.



### ZIGARRENTIPP: PATORO GRAN AÑEJO CORONA

Punkte: 17  
 Das volle Aroma der kräftigen Zigarre wird von einer betonten Süsse und einer eleganten florealen Note begleitet und kann mit dem wichtigen Porfidio Single Barrel mithalten. Gerader Brand mit fester Asche. Dominikanische Republik  
 Euro 13.- / CHF 19.50



### ZIGARRENTIPP: LA AURORA CORONA

Punkte: 13  
 Die kräftige Zigarre mit ihrem würzigen und kühlen Rauch eignet sich bestens bei sommerlichen Temperaturen und zum hitzigen Charakter des Montezuma Gold. Leichter Widerstand im Zug. Gerader Brand mit lockerer und erstaunlich weisser Asche. Dominikanische Republik  
 Euro 3.20 / CHF 4.80



### ZIGARRENTIPP: BALMORAL ROYAL SELECTION

Punkte: 12  
 Eine milde Zigarre mit etwas viel Widerstand im Zug. Im Aroma präsentiert sie sich feinwürzig mit einer subtilen Holznote und ergänzt den einfachen Charakter des Montezuma White. Gerader Brand mit lockerer Asche. Dominikanische Republik  
 Euro 3.90 / CHF 5.80