

05 DRINKS

DRINKS

MAGAZIN FÜR BARKEEPER & GÄSTE

Nr. 5 September/Oktober 2012 | 6,- €
www.drinks-magazin.com



MEXIKO

Machos, Mythen und Tequila





ollen wir gleich einsteigen mit den Spirituosenfeinheiten des Landes? So das vorgegebene Thema. Nur: Schwingt nicht in jedem Tropfen, der über die Zunge rinnt, stets Lebensgefühl und die Tradition ihres Ursprungs mit? Was also wissen wir überhaupt über das Land, dass gern als Mythen umranktes Aztekenreich abgehandelt wird mit einer Flut von Götternamen, die nur schwer über die Lippen gehen? Manche Fußballfans erinnern sich sicher noch an die „Schmach von Cordoba“. Dem Sieg der Österreicher über uns bei der WM 1986. Wer aber denkt an die Malerin Frida Kahlo? Wer an Leo Trotzki, der hier im Exil den Tod durch Stalins Häscher fand? Wer an Louis Bunuel, den großen Regisseur? Oder an eine Schauspielerin wie Salma Hayek? Viel eher springen Berichte von Drogenkartellen und ihren Kriegen in unseren Kopf. Nur: Was davon trifft Kern und Seele dieser Nation?

Das Land im Kurzporträt

Schon der Versuch, darauf knapp zu antworten, muss scheitern. Zu weit dehnt sich das Land über 3.000 km in der Länge und 2.000 km in der Breite aus. Und Spanisch ist zwar die offizielle Verkehrssprache doch 62 indigene Mundarten ebenso. Mexiko ist ein extrem facettenreiches Land, allein geografisch. Im Norden prägen Berge und Canyons das Bild, überdies weit reichende Wüsten mit ihren Kakteenriesen. Im Süden wird es tropischer mit Regenwäldern und Feuchtgebieten. Es locken Tempelstätten und die Halbinsel Yucutan – längst bekannt für karibische Zauberstrände und edle Wellness-Resorts. Ähnliches gilt für die Baia California am Pazifik. So bestimmen lange Küstenstriche das Geschehen. Und mit 18 Millionen Einwohnern ist die Hauptstadt Mexiko City eine der größten Metropolen der Welt – ein Moloch, doch von großem kulturellen Reiz. Das Kernland selbst, der dünn besiedelte Bauch Mexikos, ist indes – es wird noch wichtig für uns – über weite Strecken ein Hochland, aus dem sich wieder und wieder Vulkankegel bis in alpine Höhen erheben. Fauna und Flora Mexikos gehören zu den artenreichsten des Globus.

Machos, Mütter und andere Mythen

Dieser topografischen Vielfalt stehen die Mexikaner als solche in nichts nach. Zwar sind sie zu über 90 Prozent katholisch, doch indianische Geistheiler und ihre Riten und Mythen sind allgegenwärtig wie der Unwille sich irgendwelchen weltlichen Gewalten, insbesondere der des Staates, zu beugen. Das eigentliche Machtzentrum ist so die Familie. Allem Machogehabe der Latinos zum Trotz: Ihr Fixstern sind die Mütter. Der „Dias de la Madre“, der Muttertag, wird als ein ausgelassener Feiertag begangen. Und davon besitzen die Mexikaner wahrlich viele, nicht zuletzt durch die langen Geschichte ihres Unabhängigkeitsstrebens von Spanien sowie einer Flut von angebotenen

Heiligen. Farbenpracht und Lebenslust schlagen einem so zuhauf entgegen, durchwoben vom Zauber alter indigener Traditionen und Mythen. Diese so sinnlich sinnenreiche Welt spiegelt sich in der bunten und feurigen Küche des Landes. „Fiestas“, so schrieb schon der Schriftsteller Octavio Paz, „sind unser einziger Luxus.“

Tequila – Der Nabel Mexikos

Dass davon der Tequila nicht zu trennen ist, das verankert sich gleich in doppelter Weise in den Annalen des Landes. Schon der Landesname verweist darauf: Nach der Übersetzung aus dem Nahuatl, der Sprache der Azteken, bedeutet er „Der Platz, wo der Nabel der Maguey liegt“. Maguey steht für die Agavenpflanze. In früheren Zeiten trank man nur die „Pulque“, den Wein aus dem zuckerreichen Herzstück, der „Pina“. Zwar verdankt man den Invasoren aus Spanien erst das Wissen um die Brennkunst. Nach aztekischer Überlieferung schlug aber schon zu Vorzeiten der Götterblitz in die Agave ein – botanisch eine Lilie und nicht, wie oft fälschlich gemeint, eine Kaktee – und brachte so diesen berausenden Liebestrunck hervor. In der Pflanze verbirgt sich der Legende nach die göttliche Schönheit Mayahuel. So gelten die 400 Stacheln, die diese landestypische Pflanze mit ihren wuchtigen Blättern schützen, als Sinnbild der 400 Brüste der jungen Göttin.

Tatsache ist, dass der Agavenbrand schon zur Zeit des Unabhängigkeitskriegs von Spanien von 1810 bis 1821 zum Nationaltrunk avancierte – als Widerpart zu den „eingeschleppten“ Schnäpsen und Bränden. Und in den Revolutionsjahren nach 1910 besann man sich in der Bevölkerung abseits der bekämpften Elite des Landes erneut auf diese ureigene Brenntradition gegenüber allen fremden Luxusgütern. Der Tequila ist dabei Hochform und Spitzenerzeugnis eines „Mezcal“, der generellen Kategorie des mexikanischen Branntweins aus Agave. Er darf nur aus einer ganz bestimmten Art hergestellt werden, der blauen Weberagave „Tequilana Weber“, die allein aus dem Hochland rund um den Ort Tequila bzw. dem Bundesstaat Jalisco stammt. Sie bringt, so die Erfahrung über Jahrhunderte, die besten Ergebnisse hervor.

Der erste Exot hierzulande: Silla

Der internationale Boom auf Tequila setzte indes erst 1970 ein. Vom Nachbarn, dem US-Bundesstaat Kalifornien über die USA trat er seinen ganz eigenen Siegeszug nach Europa an. Doch im Grunde beackerte schon um vieles früher die Münchner Firma Riemerschmid das bundesdeutsche Feld. Bereits 1957 holte sie als erste einen Tequila nach Deutschland: die Marke „Silla“, die in Guadalajara produziert wird, der Hauptstadt des Bundesstaates Jalisco. Dessen Markenzeichen ist ein Sattel („Silla“). Da jedoch zu der Zeit von Drinks

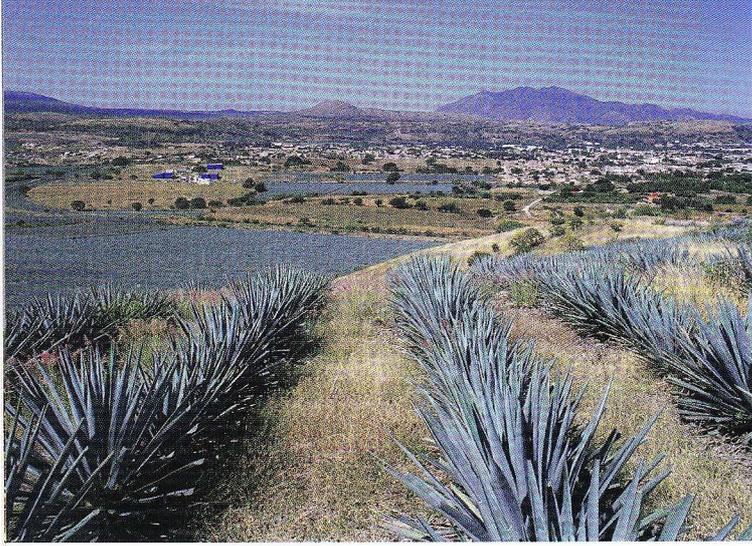


wie „Tequila Sunrise“, „Margarita“ oder einer „Paloma“ noch wenig die Kunde war, entwickelte sich ein längst in den Untiefen der Trinkgebaren verschwundenes Ritual: das „zweihändige Trinken“, wie beim Altmeister der Münchner Barszene Franz Brandl in einem seiner zahlreichen Bücher nachzulesen ist. In der einen Hand befand sich eine würzige Sangrita, in der anderen der Tequila Silla als Shot Drink, wahlweise als „blanco“ oder „oro“ (Silla El Fuerte) genossen.

Die unbestrittene deutsche Nr. 1: Sierra Tequila

Wir wollen uns hier nicht lange darüber verbreiten, wie die Mexikaner ursprünglich ihren Tequila genießen. Dass sie es gerne als Shot mit Salz von der Hand geleckt und dem Biss in eine Limette machen, galt über Jahrzehnte bei uns als ausgemacht, revidiert sich aber immer mehr. Tequila-Mixgetränke, insbesondere als eine „Paloma“, wurden uns dafür lange vorenthalten. Es ist uns dabei kaum möglich, einen vollständigen Streifzug durch alle Brennereien und Produzenten anzutreten. Es sind, nach letzten Zahlen, die uns vom CRT vorliegen, 243. So viel Geduld wird kaum ein Leser aufbringen. Folglich leitet uns die nationale Brille – mit jenen Marken, die uns die Idee und den Geschmack vom Nationaltrunk der Mexikaner auf den Gaumen bringen. Und da gibt es kein vorbei an der Marke Sierra, eine der ganz großen Big Player, nicht nur hierzulande. In 90 Ländern ist sie

vertreten, die Nr. 1 bei uns wie in ganz Europa. Sie stammt aus der „Destilerias Sierra Unidas“ und ist bei uns weithin bekannt mit dem Sombrero, dem Hut Mexikos, als Markenzeichen auf dem Verschluss der Flasche. Die Familie Matthiesen von Borco-Marken-Import entdeckte bei den Olympischen Spielen 1968 in Mexiko City den Tequila und war sofort begeistert von der ganz eigenen mexikanischen Spirituose und ihren Trinkritualen. Es sollte aber bis 1981 andauern, bis es zur hiesigen Markteinführung mit der eigenen Marke Sierra kam. Dafür ist es das Verdienst dieses hanseatischen Hauses, den ersten großen Schub und das Interesse an Tequila angestoßen zu haben. Die Produktion in der Brennerei ist bei aller Größe auf das alte, überlieferte Handwerk ausgerichtet: hygienisch verfeinert mit dem Auskochen der Agavenherzen in Edelstahlöfen – den „Autoklaven“. Dafür destilliert man gezielt nicht mit den auf die Menge ausgerichteten Brennsäulen, sondern im aufwändigeren Kupferbrennblasenverfahren. Der niedrigere Alkoholgrad und der schonende Brennvorgang in zwei getrennten Arbeitsschritten sichert ein größeres Spektrum an Geschmacksstoffen und Aromen. Zugleich legt man größten Wert auf die Herkunft der Agaven – die allesamt aus Hochlagen stammen aus mindestens 1.200 bis zu 2.600 Meter Höhe, die – wie von vielen Studien belegt – die besten Ergebnisse hervorbringen. Nicht genug dieser Sorgfalt: Eigens werden „Grand Cru Felder“ ausgewiesen, um nur die besten der besten Agaven zu verwenden. Selbst bei



Dem Zauber der Farben eines Agavenfeldes kann man sich kaum entziehen.

den Pflanzungen der „Baby-Agaven“ findet bereits eine erste Selektion statt. Und all das liegt in der Hand des Master Distillers und geschäftsführenden Kopfes der Brennerei, Rodolfo Gonzales. Bereits in dritter Generation in diesem Job tätig und kümmert er sich um die mit höchsten Auszeichnungen bei den wichtigsten internationalen Spirituosen-Wettbewerbe gespickten Tequila-Qualitäten von Sierra.

Don Julio & José Cuervo

Aus dem Markenportfolio des weltweit größten Spirituosen giganten Diageo müssen hier dagegen zwei Tequilamarken Erwähnung finden: José Cuervo und Don Julio. Erstgenannte ist die wohl älteste Destillerie Mexikos, die bereits noch unter spanischer Herrschaft 1795 die Erlaubnis zur Herstellung eines „Vino Tequila“ erhielt. Mit über 70 Millionen verkauften Flaschen im Jahr ist José Cuervo unangefochtener Weltmarktführer. Auch die Marken „Centenario“ sowie der 100% Agave Tequila „1800 anejo – Reserva Antigua“, das Spitzenprodukt des Hauses, das direkt in der namensgebenden Stadt Tequila beheimatet ist, entstammen der Brennerei, die sich aber vor allem auf ihre Hauptmarke Cuervo konzentriert. Die eigentliche Spitzenmarke und damit Teil der erlesenen „Reserve Brands“ von Diageo ist somit Don Julio. Die Brennerei wurde erst 1942 von Julio González Estrada im kleineren Städtchen Atotonilco el Alto gegründet. Früh spezialisierte sie sich auf 100% Agave Tequilas, die nur in eng begrenzten Mengen und noch in klassischen Destilliergefäßen erzeugt werden. Weitere Besonderheit: Die Agaven wachsen allesamt im Hochgebirge des „Alto de Jalisco“, wo sie gezielt mit größerem Abstand gepflanzt werden. Es verschafft ihnen nicht nur bessere Wachstumsbedingungen. Es verleiht ihnen zugleich eine geschmacklich intensivere Reife.

Sauza – Eine Familie, drei Generationen und revolutionierende Einflüsse

Als schwergewichtige Marke weltweit und als wichtiger Akteur in der Geschichte des Tequila ist zugleich hier die Marke Sauza zu würdigen. Wir kehren damit zurück in die Stadt Tequila. Dort erstand 1873 Don Cenobio Sauza die alte Destillerie „Antigua Cruz“ und begründete mit ihr quasi eine eigene Tequila-Dynastie. Denn Sauza war der erste Tequila, der in die USA exportiert wurde, und der – wir befinden uns



Arbeiter wuchten die Pinas in den Garofen, die Hornos.

bereits in der zweiten Generation der Sauza Familie – neue Maßstäbe in der Qualität für einen gleichsam weichen wie vollmundig frischen Tequila setzte. Die Marke war zudem die erste, die den Tequila nicht mehr fassweise, wie in alter Tradition, sondern in Flaschen abfüllte. Überdies revolutionierte man bereits in frühen Jahren das Herstellungsverfahren, indem man die kleinen Agavenöfen, „Hornitos“ genannt, erfand, mit denen die geernteten Agavenherzen mit direkter Hitze und vor allem gleichmäßig gekocht werden konnten – die so wichtige Vorstufe vor dem Gärprozess, wo dem gewässerten Most der ausgekochten Agavenherzen die Hefe und teils weiterer Zucker hinzugefügt wird. Mit dem 100% Agave Tequila „Sauza Hornitos“ brachte man so vor einigen Jahren die Premium-Variante der Brennerei auf den deutschen Markt, kurz später folgte die Spitzenvariante „Tres Generaciones“. Der Name spielt auf das kulminierende Wissen dreier Sauza-Generationen an, die sich darin spiegeln.

Casa Herradura und El Jimador

Sie ist ein Schmuckstück an Hazienda und gilt als einzigartig in der Welt der Tequila-Produktion: die Casa Herradura im Amatitan Tal am Fuße der Sierra Madre. Sie ist die Heimat der Destillerie Herradura, 1870 von Feliciano Romo erschaffen. Ein Hufeisen blinkte gülden in der Sonne, als besagter Mexikaner das Tal entdeckte. Er nahm es als Zeichen für kommendes Glück, errichtete die sehenswerte Hazienda und verschrieb sich der Herstellung von Tequila. Alles, was er dafür brauchte, wuchs auf seinem Besitz, selbst die Hefen für den Gärprozess, die noch heute verwendet werden, sind von natürlicher, spontaner Art vom Hof. Die „Pinas“ werden dabei noch traditionell in Lehmöfen, den „Hornos“, gekocht. Noch ganz klassische „Pot Stills“ verrichten den schonenden doppelten Brennvorgang. Und von Beginn an konzentrierte man sich auf 100% Agave Tequilas. Die Marke Herradura, was ins Deutsche übersetzt „Hufeisen“ bedeutet, avancierte derart zum absoluten Spitzenprodukt, nicht zuletzt mit ihrer vielfach preisgekrönten und exklusivsten Abfüllung „Herradura Seleccion Suprema“ – nur leider ist die komplette Herradura Range vom deutschen Vertrieb des Eigners Brown-Forman nicht mehr für unsere Breiten vorgesehen. Dafür darf man sich an der seit 1994 lancierten Zweitmarke der Casa Herradura, dem „El Jimador“ erfreuen. Ein ursprünglicher Tequila (nicht 100% Agave!), der in Stil und Charakter die schwere,

dennoch so wichtige und grundlegende Feldarbeit der „Jimadores“ würdigt. In Mexiko behauptet „El Jimador“ unangefochten den ersten Platz im Land, in Deutschland erhältlich als „blanco“ und „reposado“.

Olmeca

Die Kultur der Olmeken gilt als die älteste Zivilisation Mexikos. Ihre Wurzeln reichen tief. In den frühen Jahren noch vor 1000 v. Chr. beherrschten sie bereits die Region und hinterließen zahllose wuchtige Steinköpfe, wofür sie heute berühmt sind. Darauf spielt auch der Name des Tequila Olmeca an, der von der „Jalisco Destileria Colonial“ in Ananda – im Westen des Bundesstaats Jalisco gelegen – produziert wird. Er ist ein eigentlich lange schon bekanntes Tequila-Gesicht in deutschen Bar- und Clubregalen, vertrieben vom Eigner Pernod Ricard, dem französischen Spirituosen- und Getränkegroßkonzern. Was ihn auszeichnet, ist nicht zuletzt die durchgehend handwerkliche Produktion – was viel zu wenig kommuniziert wird, wie wir finden. Aber was nicht ist, könnte ja noch werden. Derzeit hört und sieht man wenig von ihm. Das bedauern wir!

Der junge Trend zu 100% Agave Tequilas

Derweil wird man sich einem neuen Trend kaum mehr entziehen können. Lange war nicht die Spur an Rede von 100% Agave Tequilas. Der gewohnte Griff ging zu den Tequilas, bei denen nach strengem Reglement des CRT der Zuckergehalt des Mosts zu 51% aus den Agavenherzen selbst bestehen muss. Der restliche Zucker darf frei hinzugefügt werden – ein Verfahren, das – es sei ausdrücklich betont – keineswegs zwingend etwas über die Qualität der Ausbeute in Geschmack und Aroma aussagt. Dennoch: Die 100 % Agave Tequilas gelten als das Spitzensegment im Tequila. Und man kann sich kaum des Eindrucks erwehren, dass sie in der Tat den ursprünglicheren, weil eigenwilligeren Geschmack der Agaven ins Destillat bringen. Ob damit jedoch stets die besseren Ergebnisse – etwa für Mixed Drinks – zu erzielen sind, muss keineswegs als ausgemacht gelten. Am Ende des Tages bleibt es eine Frage des persönlichen Geschmacks. Fakt jedoch ist: Noch bis Mitte der Neunziger Jahre konzentrierte sich zu vier Fünftel die Produktion in Mexiko auf 51 Prozent Tequila. Danach erst stieg in einer steilen Grafikkurve die Herstellung der 100% Agave Tequilas an. Schon 2008 überflügelten sie mengenmäßig den 51% Tequila. Und 2011 klafft zwischen den Produktionszahlen der beiden bereits eine größere Lücke – mit großem Vorsprung für den Hundertprozentigen. So wandeln sich die Zeiten – vergleichbar mit dem Wechsel vom Scotch Whisky zum Single Malt.

Patrón und Milagro

Diese Entwicklung bildet sich entsprechend mit neuen Namen und Marken ab. Gleichzeitig zogen die bekannten Tequila-Marken in Deutschland nach, wie teils schon dargelegt. Allen voran aber tat es Sierra. Sie lancierte mit dem Sierra Milenario einen 100% Agave Tequila, dessen Varianten als Blanco, Reposado und Extra Anejo

viel Zuspruch in der Barwelt und höchste Ehren bei internationalen Spirituosenwettbewerben einheimsten. Daneben platzierte sich mit dem 100% Agaven Tequila Patrón ein neuer gewichtiger Name. Erst 1989 gründete sich die Firma, von Beginn an mit dem Ziel, einst den weltbesten Tequila herzustellen. Auf 12 Produktionsstätten verteilt sich dessen Erzeugung. Man setzt auf alte, überlieferte Verfahren, nutzt noch eine „Tahona“, eine traditionelle Walzmühle zum Zermahlen der Agavenherzen, und verwendet im ersten Brennschritt eine Kupferbrennblase. Das, was allerdings am meisten beeindruckt, ist das Fassmanagement für ihre gereiften Qualitäten: Aus einem großen Set an Fässern aus ungarischer, französischer und amerikanischer Eiche sowie ihren verschiedenen Röstgraden schaffen sie die Grundlage für ein exquisites Blending ihrer Qualitäten, das in den Händen eines renommierten Destillateurmeisters liegt: Francisco Alcaraz. Ähnlich jung im Geschäft der 100% Tequilas ist auch eine andere Marke: Leyenda del Milagro aus dem Provinznest Tepatitlan in Jalisco. Erst 1997 stieg die beiden Unternehmer Moisis Guindi und Daniel Schneeweiss – ebenfalls ein Mexikaner – in die Produktion ein, um einen traditionellen Tequila mit modernen und urbanen Antlitz auf den Markt zu bringen. Dessen Besonderheit: die dreifache Destillation – Basis für die besondere weiche Milde dieses 100% Agave Tequila.

Sierra Madre

Wir wenden den Blickwinkel, verlassen kurz Mexiko. Denn mit dem aufkommenden Trend zu den 100% Agaven Tequilas brachten sich hierzulande neue Akteure ins Spiel. Sie sind quasi die Botschafter und Antreiber des Trends, allen voran die Hagener Spezialisten Sierra Madre mit Sonja Erler als in Mexiko vom CRT geschulte Tequila-Expertin. Das Sortiment, das die Trendprodukt-Importeure aus Hagen an 100% Agaven Tequilas offerieren, ist so umfassend wie ausgesucht. Wir kapitulieren vor deren kompletten Porträts, es spiegelt jedoch das riesige Spektrum, das die neu entdeckte Kategorie eröffnet. Hervorgehoben seien jedoch eigens drei Produzenten darunter: Corralejo – überhäuft mit Auszeichnungen und in Deutschland längst mehr als nur ein Geheimtipp; daneben die Brennerei Cofrida, verantwortlich für die vielfach geschätzte Qualität diverser Marken und – last but not least – Calle 23. Letzteres ist ein mehr als mutiges Projekt: Eine junge Französin stürzte sich in das Abenteuer, sich in der in Mexiko durch und durch von Männern und Machos dominierten Tequila-Welt als erste Frau mit ausländischen Wurzeln zu beweisen. Allein das nötigt größten Respekt ab. Die Französin setzt bei ihrem Tequila Calle 23 auf eine lange Fermentationsphase und sie nutzt unter anderem mehrere verschiedene sowie je unterschiedliche Hefen im Gärprozess für ihre drei Qualitäts- und Reifestufen des Calle 23.

La Tequilera – Ausgesuchte Range und innovative Abfüllungen

Und ganz frisch auf dem Terrain betritt derzeit noch ein anderer neuer Akteur die heimische 100% Agaven Tequila Arena: der Franke Peter

Müller. Der ehemalige Manager ist mit einer Mexikanerin verheiratet. Dies öffnete ihm in Mexiko so manch sonst verschlossene Tür. Und einmal infiziert von der für ihn so faszinierenden Materie, ließ er sich gleich vom CRT in alle Finessen des Produkts schulen. Doch sein Tun beschränkt sich nicht auf die geschätzten, weil so qualifizierten Schulungen und Tastings von ihm zum Thema Tequila. Er importiert nunmehr auch selbst ausgesuchte Produzenten, die allesamt auf 100% Agaven Tequilas spezialisiert sind. In einer eigenen Vorauswahl nahm er dafür zunächst 30 Proben von bislang bei uns nicht erhältlichen Hochland-Tequilas mit nach Deutschland und ließ sie blind verkosten von Kennern, Journalisten und Freunden. Nur die drei Besten dieses „Stresstests“ vertreibt er seither: Den Tequila Real de Pénjamo, zudem den Tequila Don Anastacio, der als koscher zertifiziert ist, sowie El Amo. Letzterer stammt aus der „Hacienda de Guadalupe“, die mit der Marke „Ley 925“ seit 2006 den Titel als teuerster Tequila der Welt trägt (Preis: rund 2 Millionen Euro!). Die Anejo Variante des Real de Pénjamo reift als Besonderheit in Rotweinfässern und wird nicht extra noch geblendet, ist mithin eine bislang seltene Single Barrel Abfüllung im Bereich Tequila – eine wunderbare Innovation, die nach Fortsetzung schreit. Dafür scheren wir einmal ausnahmsweise aus der gebotenen Zurückhaltung des Reporters aus: Die Probe, die sich bereits farblich einem lang gereiften Sherryfass-Whisky nähert, begeisterte uns hellauf.

Mezcal, Sotol & Kaffeeliköre

Der Vollständigkeit halber müsste man nun genauso die um keinen Deut kleinere Welt des Mezcal durchschreiten. Noch größer wäre das Spektrum. Viele, viele Orte und Regionen in Mexiko haben dafür ihre kleinen, noch herkömmlich handwerklich arbeitenden Brennereien, die nach regionaler Besonderheit ihren ganz speziellen Agavenbrand erzeugen. Alex Huhn aus Berlin hat sich mit seiner „Mezcaleria“ auf diesem Gebiet spezialisiert. Auf ihn sei an dieser Stelle eigens verwiesen. Unsere flüssige Mexikoreise befindet sich jedoch längst im Endspurt. Eine weitere Spielart des Agavenbrands aus dem Norden Mexikos dürfen wir aber zuvor nicht unterschlagen: den Sotol. Er entsteht aus einer wilden Agavenart, der „Agaveca dasyliiron“, die nur in der Wüste Chihuahua im Norden des Landes wächst. Während das Herz einer Agave beim Tequila nach dem kompletten Prozess für etwa vier Flaschen reicht, langt es beim Sotol bestenfalls für eine Flasche. Ahnt man die darin innewohnende Konzentration?

Und wer Mexiko einmal vor Ort kennen lernte, der weiß zugleich um die Vorliebe der Mexikaner für Kaffeeliköre. Was Wunder also, dass einer der wichtigsten dieser Art für die internationale Barwelt aus eben diesem Land kommt: Kahlúa. 1950 erblickte er die Welt in der Hauptstadt Mexiko City – eine Komposition aus 100 % Arabica Kaffebohnen sowie erlesenen Rumsorten und Vanille. Von Patrón gibt es dazu übrigens eine beachtenswerte Variante auf der Basis ihres 100% Agave Tequilas – eine hochinteressante Kombination von Kaffee und dem Eigengeschmack einer meist blumig-erdig ausgeprägten Spirituose. Doch unsere Konzentration lag auf den Nabel Mexikos. Von dort aus bleibt der Rest nun eigenes Entdecken.

BEZUGSQUELLEN

Borco-Marken-Import GmbH (Sierra, Sierra Milenario) Winsbergring 12-22 22525 Hamburg www.borco.com	Haromex Development GmbH (Porfidio) Weiherfeld 45 41379 Brüggen www.haromex.com
Beam Deutschland GmbH (Sauza, Sauza Hornitos, Tres Generaciones) Unterschweinstiege 2-14 60549 Frankfurt a. M. www.beamdeutschland.de	La Tequilera (Real de Pénjamo, Don Anastacio, El Amo) Fichtenstr. 26 97225 Zelligen www.la-tequilera.com
Brown-Forman Beverages, Europe Ltd. (El Jimador, Herradura) Dammtorwall 7 20354 Hamburg www.b-f.com	Mezcaleria (Mezcal, ausgesuchte Marken sowie Tastings & Schulungen) Axel Huhn Wrangelstr. 104 10997 Berlin www.mezcaleria.de
Diageo Deutschland GmbH (Don Julio, José Cuervo) Welfenstr. 2 65189 Wiesbaden www.diageo.com	Pernod Ricard Dtl. GmbH (Olmeca, Kahlúa) Habsburgerring 2 50674 Köln www.pernodricard.de
Diversa Spezialitäten GmbH (Milagro) Hubert-Underberg Allee 1 47495 Rheinberg www.diversa-spez.de	Seven-Spirits GmbH & Co. KG (Patrón, Patrón XO Café) Königswinterer Str. 552 53227 Bonn www.seven-spirits.de

- 1 Auch einen Ready-to-Mix-Cocktail hat Sierra vor kurzen erst lanciert: Sierra Margarita
- 2 Die führende Tequila-Marke in Deutschland ist Sierra, hier in der „Goldversion“ von Sierra Antiguo.
- 3 Der Sauza Tequila Silver
- 4 Der Tequila-Weltmarktführer aus dem Hause Diageo ist José Cuervo – hier die „weiße“ Platino-Abfüllung
- 5 Ein 100% Agave Tequila: Milagro Silver – aus dem deutschen Vertrieb von Diversa
- 6 Vor jedem Trend startete die Firma Riemerschmid aus München bereits in den 1950er Jahren mit einem Tequila-Import: die Marke Silla, hier als Silla El Fuerte
- 7 Der Herradura Seleccion Suprema
- 8 Das Spitzenprodukt aus dem Hause Sauza ist der „Tres generaciones anejo“.



9 Für ihn gab es höchste Auszeichnungen: der Sierra Milenario reposado, ein 100% Agave Tequila

10 In Deutschland konzentriert sich Diageo indessen auf den Vertrieb ihres Reserve Brands Don Julio – ein 100% Agave Tequila, hier in der Abfüllung als Reposado.

11 Die viel beachtete Range vom 100% Agave Tequila Patrón. Für die noch junge Brennerei gilt nur ein Ziel: den weltbesten Tequila überhaupt zu produzieren.

12 Ebenso ganz neu auf dem deutschen Markt: der 100% Tequila El Amo, hier als anejo. Aus dieser Brennerei im Hochland Jaliscos stammt der teuerste Tequila aller Zeiten: „Ley 925“, der für rund 2 Millionen Euro den Besitzer wechselte.

13 Jüngste Entdeckung: der 100% Agave Tequila Real del Pénjamo – ein Single Barrel aus Rotweinfässern

14 In edler Karaffe: Der Gran Corralejo – ein 100% Agave Tequila anejo – hoch dekoriert und unter Pur-Liebhabern sehr geschätzt

15 In Deutschland wird nur die Zweitmarke aus der Casa Herradura vertrieben: El Jimador – hier in der Abfüllung als Reposado gezeigt

16 Auch von Haromex gibt es einen Tequila, den Porfidio aus der Destileria Porfidio in Jalisco.

