

Tequila – это город в штате Jalisco, в Мексике.

Расположен он в 60 км от города Guadalajara. А еще, текила – это крепкий алкогольный напиток, и многие уверены, что делают его из кактусов.

Так что же такое текила и из чего ее делают?

Tequila—действительно город и родина одноименного напитка. Само по себе слово означает «место сбора растений». А растение это никакой не кактус, а агава. И не просто какая-то там агава, а только один ее вид – Blue Weber Agave – голубая агава, может быть использована для изготовления знаменитого напитка.

Первое упоминание о текиле относится к 16 веку. Но еще до этого ацтеки готовили напиток из сока агавы. Сок, содержащий большое количество фруктозы, хорошо и быстро сбраживался и получался алкогольный напиток молочного цвета, вязкой, пенящейся консистенции. «Напиток Богов»– ацтеки называли его «октли» – «белое вино». С приходом испанцев, пришло и другое название – «пульке», что могло означать «испорченное вино». Название «пульке» вместе с напитком дошло до сегодняшнего дня.

Испанцы прибыли в Мексику в 1521 году со своими запасами алкоголя, но со временем их запасы закончились, бочки опустели, конкистадоры загрустили. «Испорченное вино» – пульке им не очень понравилось, и цвет какой-то неаппетитный. Хорошо, что кому-то пришло в голову дистиллировать сброженный сок агавы. Надо заметить, что местные жители к тому времени не знали такого процесса как дистилляция (лат. *distillatio* – стекание каплями) – перегонка, испарение жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров. В то время, как просвещенный испанский народ давно владел знаниями теоретическими и практическими. Так получилась – текила, первый дистиллированный напиток на американском континенте. А так как надо было все это добро где-то хранить, пригодились опустевшие бочки из-под испанских бренди. Отсюда, скорее всего, и возникла идея выдерживать текилу в бочках, в которых до того содержались другие благородные напитки.

Отцом-основателем массового производства текилы считается испанский аристократ Don Pedro Sánchez de Tagle y Pérez Bustamante. В 1595 году король Испании Филипп II издал указ, запрещающий посадку и выращивание винограда, а также изготовление вина на территориях всех колоний. Таким образом, он пытался «защитить отечественных производителей» вина от конкуренции и увеличить экспорт испанских вин. Виноград он запретил, а вот об агаве видимо еще ничего не знал.

Дон Педро правильно оценил обстановку, если не запрещено – значит разрешено. Он первым открыл фабрику по производству текилы в своей хасиенде (Hacienda Cuisillos). Производство оказалось прибыльным делом, когда местный спрос был удовлетворен, Дон Педро начал осваивать другие территории. Грузили бочки с текилой на бедных мулов и вперед в путь, удовлетворять потребности населения.

Все описанные события происходили в районе, где со временем (в 1530 году) возникло селение с одноименным названием – Tequila, и лишь в 1874м году это селение получило статус города. Мексиканцы очень бережно относятся к наследию ацтеков и конкистадоров. Так как исторически



признано, что родиной текилы является территория нынешнего мексиканского штата Jalisco, значит напиток, произведенный только в этом районе, вправе называться – текилой. «Не может быть текилы там, где не растет агава» сказал внук Дона Сауза,

а Don Cenobio Sauza был не последним человеком в истории человеества. Он внес весомый вклад в развитие производства текилы, являясь основателем Sauza Tequila, а так же первым, кто начал экспорт текилы в США.



По закону, текилой может называться крепкий алкогольный напиток, который:

- Был произведен из голубой агавы (*blue Weber agave*) произрастающей и собранной только в мексиканском штате Jalisco, и в определенных районах Guanajuato, Michoacán, Nayarit или Tamaulipas.
- Должен быть не менее 35% крепости.
- На бутылке должно быть написано 'hecho en México' (производство Мексики).

В настоящее время насчитывается более 1155 видов текилы. Если 21 апреля 2006 года было зарегистрировано 104 компаний производителей текилы и 711 сертифицированных видов этого напитка, то 31 января 2011 количество производителей увеличилось до 142, а видов текилы до 1155.

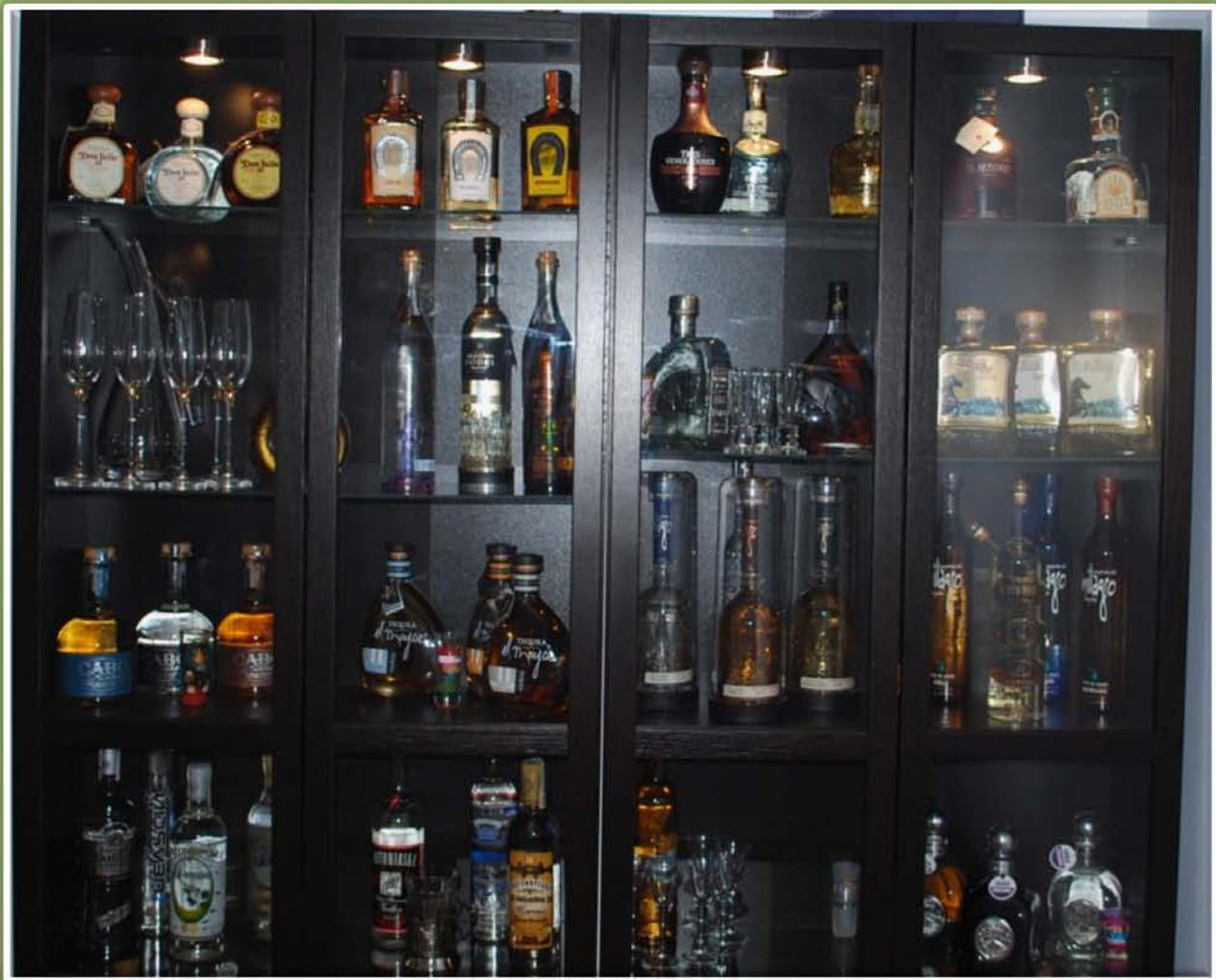
Текилу подразделяют на два вида: смешанные, где допускается содержание агавы не менее 51% и 100% агава. Смешанные виды не так интересны, поэтому я хочу остановиться на 100процентных.

Кроме того существует 5 основных категорий текилы:

- Blanco ("white") or plata ("silver") – прозрачный напиток разлитый в бутылки сразу после перегонки или выдержанный не более 2 месяцев в металлических или деревянных емкостях.
- Joven ("young") or oro ("gold") – смесь blanco и reposado текил. Для придания золотистого оттенка допускается добавление карамели.
- Reposado ("rested") – напиток выдержанный не меньше 2 месяцев но не больше года в дубовых бочках любого размера. За время нахождения в бочках приобретает дополнительный запах и вкус.
- Añejo ("aged" or "vintage") – такой напиток выдерживается в небольших дубовых бочках от одного до трех лет.
- Extra Añejo ("extra aged" or "ultra aged") – выдерживается в дубовых бочках минимум 3 года. Эта категория была запатентована в марте 2006.

Цена текилы зависит от категории, степени выдержки, немаловажное значение придается не только внутреннему содержанию, но и внешнему виду. Многие бутылки изготавливаются вручную и сами по себе являются если не произведениями искусства, то предметом, имеющим свою ценность и для коллекционеров в том числе.

Вот так, слегка ознакомившись с историей, понимаешь, что никто не позволит нарушить красоту и целостность, покоящуюся за дверцами этого чудо-шкафчика. Поэтому, ничего другого не остается, как заняться теоретическими изысканиями, что бы получить ответ на вопрос: что же хранится, в этих разнообразных бутылочках?



Несмотря на то, что процесс изготовления текилы ограничен четкими правилами, каждый из основателей нового вида пытался и пытается придать своему «детищу» неповторимые черты: вкусовые и визуальные.

Asombroso

Asombroso в переводе на русский язык означает – «удивительный». Конечно, каждый, кто выпустил на свет свой, новый вид текилы, говорит, что он опирался на



старинные рецепты, тут же вспоминают предков ацтеков и так далее. Чем же хотел удивить Richard (Ricardo) Gamarra предприниматель, кто придумал эту текилу? Во-первых, для выдержки этого вида



используются бочки из Французского белого дуба, но не новые, а те в который до этого содержалось вино Bordeaux. Во-вторых, оригинальные, ручной работы бутылки.

Согласно легенде, Ричард Гамарра долго искал форму для бутылки, и однажды на каком-то аукционе он купил старинный графин 18 века. По образу и подобию этого графина были созданы бутылки, которые могут быть использованы в хозяйстве и как графины. Asombroso La Rosa Reposado Tequila – выдерживается 3 месяца. Благодаря тому, что используются бочки из-под Бардо, текила приобретает розовый цвет и цветочный, сладковатый привкус.

Asombroso 5 year Anejo Tequila – название говорит само за себя – 5 лет выдержки. Цвет уже насыщенный янтарный, появляется запах ванили, более насыщенный конфетно-цветочный, возможно даже слишком сладостный, чувствуется запах ванили, трав.

Asombroso Reserva Del Porto – ультра премиум текила 2007 года разлива, входит в десятку самых дорогих текил в мире, оценивается в \$1100. Ее выдерживали 5 лет в бочках из Французского дуба, а потом еще год в бочках из-под вина.



Don Julio



Don Julio Gonzalez Estrada – основатель данного вида текилы, с названием не заморачивался, в честь себя любимого и назвал. В 1942 году в возрасте 17 лет Дон Хулио открыл свое собственное производство текилы, тогда же он придумал Real Extra Anejo Tequila, которая сейчас входит в десятку самых дорогих текил.

Особенности изготовления этой марки текилы заключается в том, что ее выдерживают в бочках из-под бурбонов Jim Beam и Four Roses, это придает текиле не только цвет, но и своеобразный вкус. Древесина придает напитку ванильный запах, предшественники оставили запах корицы, цитрусовых. Тем, кому нравятся бурбоны, должна понравиться и эта текила.



Don Julio Reposado Tequila – выдерживается 8 месяцев.

Don Julio Anejo Tequila – выдерживается 18 месяцев в тех же бочках, в которых уже выдерживалось репосадо.

Don Julio 1942 Anejo Tequila – текила которую, в 2002 году приурочили к 60летию марки Don Julio.

Выдерживается она 2–2,5 года, в бочках, которые уже видели репосадо, за счет выдержки добавляется слегка шоколадный привкус.

Don Julio Real Extra Anejo Tequila – выдерживается от 3 до 5 лет.

Разливается в эксклюзивный, стеклянный, ручной работы графин, украшенный серебряными листьями растения агава. Оценивается в \$350.



В настоящее время марка Don Julio принадлежит компании Cuervo, самому большому производителю текилы в мире.

Milagro

Слово «milagro» с испанского переводится как «чудо». Что же за чудо эта текила? Для ее изготовления используется голубая агава, которая прирастает в знаменитом

Мексиканском штате Jalisco. Серцевинки растений медленно запекают в специальных глиняных печах, сделанных из красной глины. Благодаря 72х часовому запеканию, сырье приобретает уникальный аромат. После тепловой обработки агаву измельчают и сбраживают.

В производстве текилы один из важных процессов – это перегонка. Что бы напиток мог носить гордое имя «текила» он должен быть, как минимум, дважды дистиллирован. Текилу Милагро получают путем тройной дистилляции.

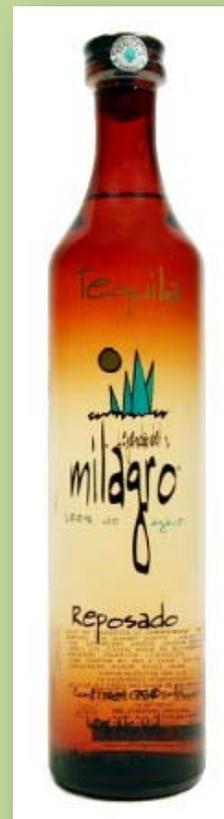
Для «старения» или «отдыха» текилы используют новые бочки, изготовленные из белого Французского дуба. Этот вид дерева способствует насыщению напитка легким ванильным вкусовым оттенком.

Leyenda del Milagro Silver Tequila – очень приятная на вкус, с нежным цитрусовым запахом, сравнительно недорогая для себе подобных.

Leyenda del Milagro Reposado Tequila – 2х месячной выдержки,

хороший, чистый вкус агавы, с легким оттенком карамели.

Leyenda del Milagro Añejo – 18 месяцев выдержки, за это время к вкусовым оттенкам добавился запах шоколада и табака.





Milagro Silver Select Barrel Reserve –
обычно этот вид текилы «сильвер»
разливается в бутылки сразу после
изготовления, эта же выдерживается в
течении 35 – 45 дней (не более 59 дней).
Имеет чистый, свежий запах агавы с
легким ванильным оттенком.

Select Barrel Reserve Reposado –
выдержана 10 месяцев, и вкус более
выражен ванильный, с небольшим
оттенком корицы и белого перца.

Select Barrel Reserve Anejo –
выдерживается 3 года. Пахнет ванилью,
карамелью и дубом, Вкусовой букет

насыщен и разнообразен: ваниль и карамель, и шоколад, и листья табака
и дуба.

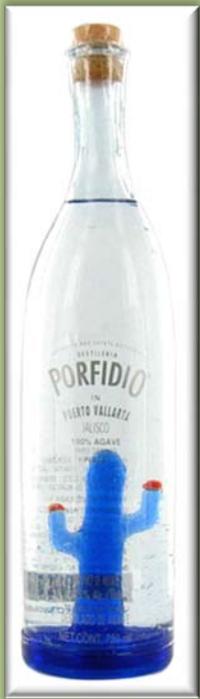
Очень симпатичный графин внутри, которого находится стеклянная
агава.



Milagro Tequila Romance – представляет
собой оригинальный сосуд, внутри которого,
другой оригинальный сосуд. Во внешнем сосуде находится
Select Barrel Reserve Reposado, во внутреннем – *Select Barrel*
Reserve Anejo

Porfidio

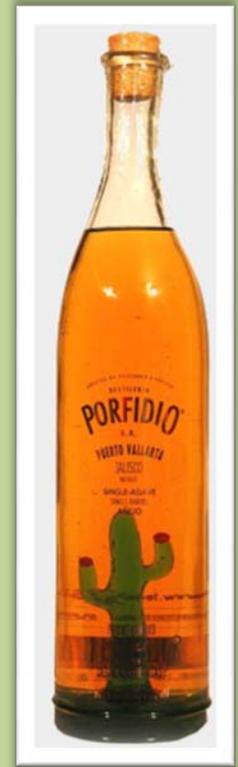
Еще одна марка текилы – Порфидио появился на свет в 1990 году. Martin Grassl – молодой австриец приехал в Мексику по заданию фирмы в которой он тогда работал, и обнаружил свою золотую жилу – текилу. У него не было мексиканских, исторических корней, не было фамильных плантаций голубой агавы, был энтузиазм и родительский капитал. Все это он и вложил в дело. Молодой и рьяный он решил, что в продвижении его марки важно не только то, что содержится внутри, но и как выглядит внешне бутылка. Были придуманы и сделаны оригинальные бутылки, их форма не идеальная, они какие-то кривые, небрежные, ассиметричные, стекло не кристально чистое, а с



капельками воздуха и самое главное – внутри каждой бутылки «растет» стеклянный кактус. Как бы издевательство над простым мексиканским любителем текилы – всем же известно, что кактус не имеет никакого отношения к текиле.

Технология приготовления заключается в том, что агаву подвергают тепловой обработке паром в течении 24 часов, затем дробят до получения сока. Для приготовления 1 литра текилы необходимо 20 литров сока. Брожение сока происходит при температуре окружающей среды, без добавления каких либо дополнительных ингредиентов, естественным путем. Получившуюся «бражку» подвергают трехразовой дистилляции и получается отличного качества напиток. Так как Martin Grassl не имел своих собственных производств, он доверил изготовление своей марки, на на разных производствах, как то: El Viejito, Arette, Tres Alegres Compadres,

Regional, и J. R. Reyes tequilas. Узнать, где именно была произведена та или иная бутылка можно по NOM номеру. Еще хотелось бы отметить; несмотря на то, что эта марка получила широкое распространение в мире, мексиканцы не приняли чужака в свои ряды производителей текилы. А может, поэтому и не приняли, потому что австрийский выскочка попытался покорить мир, и у него даже это получилось. С именем Martin Grassl связаны несколько громких скандалов, его обвиняли в подделке и в распространении фальшивой текилы, в фальсификации печатей CRT, которые подтверждали бы качество текилы. Сообщалось об аресте Мартина Грассла агентами интерпола, в Панаме, об конфискации большого количества фальшивой текилы в США и Мексике. Мексиканская





организация, следящая за соблюдением стандартов и контроля качества текилы, заявила, что к 2000 году марку Порфидио нельзя больше считать 100процентной текилой. Но несмотря на это, на прилавках специализированных магазинов торгующих крепкими алкогольными напитками, пылятся знакомые бутылки Порфидио. И пугают покупателей не слухи о плохом качестве, а цены.

Barrique de Ponciano Porfidio – входит в десятку самых дорогих текил в мире, находится на 2 месте в списке и оценивается в \$2000 за бутылку. Каждый год их изготавливают только 2000 штук и в основном они уходят на экспорт в Японию. В Японии видимо живет много любителей и почитателей дорогих марок текил.

Для «отдыха» и «созревания» этого вида используют новые бочки из Французского дуба, а так же Итальянской акации.

Кроме описанных выше дизайнерских бутылок с кактусом внутри, Порфидио выпускалась в таких вот синих керамических бутылках – *Porfidio Reposado Anfora Tequila*, а так же в бутылках, сделанных в виде тыква. Опять таки напрашивается вопрос: где тыква, а где текила?



Cabo Wabo

Американский рок музыкант *Sammy Hagar* является отцом-основателем текилы серии *Cabo Wabo*.

Успешный музыкант, в начале 80х годов прошлого века поехал в Мексику, отдохнуть от дел суетных. Место выбранное для отдыха называлось *Cabo San Lucas*. Теплое море, синее небо, желтый песок, что еще музыканту надо для полноценного отдыха. В 1985 году *Sammy Hagar* присоединился к группе *Van Halen* и уговорил членов



но



коллектива открыть в *Cabo San Lucas* большой бар, ресторан, и сцену, что бы было, где выпить, покушать, себя показать, и отдохнуть после тяжелых рабочих будней. Вначале дело не пошло, и друзья-музыканты отказались от идеи ведения ресторанного бизнеса,

Sammy Hagar не сдался и у него со временем все получилось. Он не только сохранил этот ресторан, но и открыл еще 2 ресторана на территории США.

В 1996 году договорившись с мексиканской семьей из провинции *Jalisco*, которая к тому времени занималась производством текилы более 80 лет, начал

продавать их текилу у себя в баре, назвав ее *Cabo Wabo*.

Cabo Wabo Blanco Tequila – имеет свежий цветочный аромат, который дополняют нотки лайма и мяты

Cabo Wabo Tequila Reposado – выдерживается 6 месяцев в бочках изготовленных из белого Американского дуба.





Cabo Wabo Tequila Añejo – выдерживается в дубовых бочках в течение 14 месяцев, за это время насыщается ароматами дерева, ванили, приобретает вкус карамели, который быстро сменяется древесными нотками и дополняется ароматом меда и шоколада.

Cabo Uno – уникально тем, что выдерживается в течении 38 месяцев в обугленных бочках из Американского белого дуба. Имеет тонкий аромат свежих трав и тропических фруктов, с элегантными нотками шоколада, карамели и жареного кофе.

Разливается в бутылки ручной выдувки, а коробки изготавливают из дерева и кожи.



Casa Noble

Имеет более, чем 200-летнюю историю. Это семейное производство. Уникальность этой текилы в том, что сырье для ее изготовления выращивают на богатых вулканических почвах штата Jalisco, в Мексике и используют только собственно выращенную агаву, семья владеет плантацией более 3000 акров. Агава достигшая 10 летнего возраста, тщательно отбирается, затем медленно запекается в течении 38 часов в печах, это придает текиле своеобразный вкус, насыщает дополнительным запахом, трижды дистиллируется (очищаются). Разливается в бутылки ручной работы.

Casa Noble Crystal – тоже самое, что и «blanco», производитель в названии пытался подчеркнуть кристальную чистоту данного вида.

Casa Noble Reposado – выдерживается в бочках из белого Французского дуба (white French oak) в течении 364 дней. Выдержанная текила, благодаря именно этому виду дерева приобретает сладковато-ванильные вкусовые нотки.

Casa Noble Аñejo – 2 года выдержки, во вкусовом букете присутствуют нотки шоколада, кофейных зерен, дуба, цитрусовых, трав и специй ну и конечно нотки самой агавы.

Casa Noble Barrel Аñejo – процесс старения происходит в специально отобранных бочках из белого дуба, слегка обугленных внутри и выдерживается в течении 5 лет.

(соответственно Reposado – 364 дня). Каждая бутылка маркируется, нумеруется и подписывается производителем. Вкус получается уникальным и неповторимым.



1921 Tequila



1921 текила производится в городке Los Altos, Jalisco, Mexico по технологии и с помощью инструментов, какими пользовались в 18 веке. При реконструкции одного из старых домов в Hacienda La Colorada в штате Jalisco Mexico был найден тайник, в котором кроме прочих драгоценностей были найдены сосуды с напитком – отличного качества текилой. Предположительно было заключено, что тайник мог быть сооружен в 1921 году когда завершилась Мексиканская Революция, 1921 году, в честь этой находки и событий 1921 года было дано название новой серии текилы.

1921 Blanco – производится путем двойной перегонки, а затем двойной фильтрации. Вкусовой букет – сладковатый слегка цитрусовый с нотками трав.

1921 Reposado – выдерживается в новых бочках из Американского дуба слегка внутри, в течении 6 месяцев, за этого время текила приобретает нежный, сливовый запах и вкус в меру сладкий с фруктовыми и ореховыми нотками.

1921 Tequila Añejo – выдерживается в течение 12 месяцев в новых бочках из Американского дуба, присутствует древесный запах с оттенком шоколада, вкус – приятный комплекс сухофруктов с древесным послевкусием.

1921 Tequila Creat – приготавливается на основе «бланко» с добавлением корицы, ванили и кофе – слабый алкогольный напиток.

