

A photograph of a field of agave plants, likely used for producing spirits like tequila, mezcal, or sotol. The plants are large, spiky, and green, growing in rows on reddish-brown soil. In the background, there is a utility tower and a cloudy sky.

Tequila, Mezcal, Sotol

Tequila – a legismertebb mexikói agave-párlat

- ➔ Szabályozza: Official Mexican Standard for Tequila NOM-006-SCFI-2005
- ➔ Tequila terület: kizárólag 5 mexikói állam (összesen 180 település)
- ➔ Alapanyag:
 - „mixto tequila”: legalább 51%-ban agave cukortartalmából nyert (tehát a cefrének 49%-ban lehet más mezőgazdasági alapanyaga – de utólag más szeszt már tilos hozzáadni)
 - „100% agave tequila”: kizárólag Weber Blue Agave lehet az alapanyag (kaktusznak kinéző liliomféle), az eredetvédett területen elhelyezkedő gyártó üzemben kell lepalackozni
- ➔ Érlelés szerint:
 - Silver (Blanco): érleletlen
 - Gold (Oro/Joven):
 - érleletlen, de színezett színezék („abocado”): 4 lehetséges összetevő, ezek valamelyikét vagy mindegyikét alkalmazhatják – karamell színezék, tölgyfakivonat, glicerin, cukorszirup (a Silver-hez képest mélyebb, érleltebb ízt imitál és arany színt ad)
 - vagy: Blanco és Reposado házasítása (pl. Olmea Gold)
 - Reposado (Aged): min. 2 hónapos érlelés tölgyfa tárolóedényben
 - Anejo (Extra-aged): min. 1 éves érlelés, max. 600L méretű tölgyfa hordóban
 - Extra Anejo (Ultra-aged): min. 3 éves érlelés, max. 600L méretű tölgyfa hordóban



Tequila

- ➔ Szabályozás: 1943-tól
- ➔ Alapanyag: **Kizárólag Weber Blue Agave**-t lehet használni
- ➔ Terület: Kizárólag 5 mexikói állam (összesen 180 település)
- ➔ Előkészítés/hevítés: Hagyományosan kemencében, modern eljárás szerint autoklávban (túlnyomásos gyorsfőző)
- ➔ Lepárlás: Nagyméretű rézüstökben vagy oszloplepárlóban
- ➔ Ízvilág:
 - Az agave friss íze dominál
 - Könnyedebb ízek, citrusosság, gyümölcsösség

Forgalom a világban:	Top 10 International Tequila	ezer L-ben 2021
1	Cuervo Tequila	69 056
2	Patron Tequila	27 441
3	Don Julio Tequila	25 385
4	Casamigos Tequila	19 802
5	1800 Tequila	18 458
6	El Jimador Tequila	13 010
7	Espolon Tequila	9 895
8	Sauza Tequila	9 476
9	Cazadores Tequila	6 947
10	Herradura Tequila	6 133
	Others	11 039
	TOTAL	216 641

Mezcal

- ➔ Szabályozás: 1994-től
- ➔ Alapanyag: Sokféle típusú agave-t lehet használni. A fő fajta az ún. **Espadin (kardlevelű) agave**
- ➔ Terület: Szintén szabályozott, de jóval tágabb, mint a tequila-é. A fő terület Oaxaca állam.
- ➔ Előkészítés/hevítés: Közvetlen tűzzel felforrósított, kővel kirakott hevítőgödörökben - az **agave füstös ízt kap**, ami a mezcal-ban is érezhető
- ➔ Lepárlás: Lassú lepárlás **kisméretű rézüstökben vagy cserép (agyag) főzőedényben**
- ➔ Ízvilág:
 - Az agave-pírtás füstös jellege dominál
 - Intenzívebb ízű, mint a tequila („kisüsti” lepárlás)
 - Esetleg (már egyébként is kizáradt) kukacot is tesznek bele, de ez az ízre nincs hatással, és ez nem is egy eredeti mexikói tradíció (marketing trükkként próbálták a gyengébb minőségű mezcal-okat így eladni!)

Forgalom a világban:

Top 10 International Mezcal	ezer L-ben 2021	
1	400 Conejos Mezcal	1 190
2	Illegal Mezcal	870
3	Del Maguey Mezcal	792
4	Banhez	495
5	Monte Alban Mezcal	435
6	Casamigos Mezcal	416
7	Montelobos Mezcal	348
8	Union Mezcal	273
9	El Silencio Mezcal	254
10	Amaras Mezcal	233
	Others	1 870
	TOTAL	3 438

Sotol, Bacanora, Raicilla...és Charanda

Sotol

- Szabályozás: 2002-től
- Alapanyag: **NEM agave!** „**Dasyliion wheeleri**” (angolul: desert spoon/spoon yucca; magyarul: nyugati üstökvirág)
- Terület: 3 mexikói állam, főképp **Chihuahua**
- Előkészítés/hevítés: hasonló a mezcal-hoz; a növény torzsáját hevítőgödörökben „sütik”, a füstösség jellemző, de enyhe
- Lepárlás: tipikusan 2x-es lepárlás, fatüzelésű rézüstökben
- Ízvilág: zöld fűszernövények, ásványosság dominál, enyhe füst

Bacanora

- Szabályozás: 2000-től
- Alapanyag: **agave Angustifolia** (agave Pacifica; Caribbean agave)
- Terület: **Sonora** mexikói állam
- Előkészítés/hevítés: hasonló a mezcal-hoz; az agave torzsáját hevítőgödörökben „sütik”, a füstösség jellemző, erős
- Lepárlás: tipikusan rézüstös 2x-es lepárlás
- Ízvilág: ritkán érlelik; a „silver” verzió száraz, fűszeres, ásványos, füstös

Raicilla

- Szabályozás: 2008
- Alapanyag: **Agave Maximiliana** (Agave Raicilla)
- Terület: **Jalisco** mexikói állam
- Előkészítés/hevítés: hasonló a mezcal-hoz; az agave torzsáját hevítőgödörökben „sütik”, a füstösség jellemző, de enyhe
- Lepárlás: 1x-es vagy 2x-es rézüstös lepárlás
- Ízvilág: a terület („terroir”) meghatározó; fűszeres, virágos ízvilág és édesebb, karamellás ízvilág is jellemző; árványossággal és enyhe füsttel

Charanda – megemlíthető, mint mexikói párlat, az agave területek közé ékelődve, de alapanyaga cukornád, tehát az ital lényegében rum!

- Szabályozás: 2002-től
- Alapanyag: cukornádlé
- Terület: Michoacán mexikói állam

Tequila, Mezcal, Sotol, Bacanora...és Pulque

Tequila:

- Csak Weber Blue Agave
- Területi korlát
- Kemencés hevítés (nincs füstösség)

Sotol:

- Agave-hoz hasonló ún. *Dasyliion wheeleri* (Desert Spoon, Sotol plant) növény az alapanyag, NEM agave!
- Területi korlát
- Mezcal-hoz hasonló gyártási folyamat



Pulque:

- Agavéból erjesztett, de nem lepárolt ital
- Fehér, tejszerű, sör erősségű (5-8%), savanykás

Mezcal:

- Sokféle agave, de nem Weber Blue Agave
- Hevítőgödrök (füstösség)

Bacanora:

- Vadon növény Yaquiana agavéből (*A. angustifolia*)
- Területi korlát
- Hevítőgödrök (füstösség)



Az általános folyamat	Részletek, amelyek minőségi különbséget okoznak
Terület: kizárólag 5 mexikói állam (összesen 180 település)	A highland-i / felföldi (Los Altos) területen jobb minőségű agave terem. Alkalmasabb a talaj, a klíma. Az agave lassabban érik be, de ízesebb és cukortartalma is magasabb
Aratás: az agave 7-8 év alatt érik be	Az érés nem egyenletes. Ahol nagyüzemi módon, géppel aratnak, nem tudják az érett és éretlen agave-t szétválogatni. Kézi aratással csak az érett agavét takarítják be.
Előkészítés: az agave leveleit levágják, csak a torzsa marad	A levelek eltávolítása során külön ki lehet vágni az ún. cogollo-t (az agave keserű része, ahol az új levelek nőnek), ez a tequila végső ízét is finomabbá teszi. Kb. 7kg agave kell 1L tequilához
Hevítés: az agave rostjait lepárlás előtt fel kell lazítani	Modern eljárás szerint ezt autoklávokban (túlnyomásos gyorsfőző) végzik, de a tradicionális módszer a lassabb és drágább kemencében történő hevítés
Zúzás-préselés: az agave-t a cefréhez előkészíteni	Modern eljárás az acél prés és diffúzorok használata (a teljes cukortartalom nagynyomású kinyerése), a hagyomány őrlés és préselés (ún. tahona-kővel) a cukor minőségi részét, kb. 70%-át nyeri ki
Erjesztés: a cefréhez élesztőt adva az alkoholos forrás elindul	Általános kereskedelmi élesztőt, vagy tenyésztett saját élesztőfajtát is lehet használni. Az élesztőnek hatása van az ízre, gyümölcsös ízjegyeket ad a végső italhoz.
Lepárlás: lehet pot still rézüstös vagy oszloplepárlós eljárás	A pot still rézüst ízesebb, az oszloplepárló könnyedebb, semlegesebb, neutrálisabb ízvilágot hoz létre
Színezés: Gold tequila-nál engedélyezett	Színezék („abocado”) használata a Silver-hez képest mélyebb, érleltebb ízt imitál és arany színt ad, vagy lehet Gold tequila-t Blanco és Reposado házasításával előállítani (pl. Olmea Gold)
Érlelés: minimum előírások vannak (reposado/anejo)	A minimum: reposado – 2 hónap, anejo – 12 hónap, extra-anejo – 2 év érlelés; nagyméretű tölgyhordók A nagy márkák hosszabb érlelést, kisebb hordókat használnak: az érlelés hatása intenzívebb

Tequila története



1300: az erjesztett agave-lét már az aztékok is ismerték



Az aztékok is ismerték az erjesztett (és nem a lepárolt!) alkoholos ital készítésének módját. Alapanyagként az agavét (a maguey növényt) használták, sőt külön istensége is volt, Mayahuel néven. Nem hétköznapi fogyasztásra készült az ital, leginkább vallási ceremóniák része volt

1550: Pulque („pulke’) – a napi fogyasztásra készült ital



A pulque tejszerű, enyhén viszkózus, savanykás ízű alkoholos ital



A megvágott agave-levelekből kicsorgó és begyűjtött léből erjesztik

Pulquería-nak hívták a tavernákat, kocsmákat, ahol pulque-t árúsították



1600: A spanyoloktól átvették a lepárlás technológiáját



Először a pulque-t próbálták lepárolni, de az agavéból kifolyatott, erjesztett, kiforrott léből csak túl harsány, csípős ízű párlatot tudtak készíteni. Rájöttek, hogy az agave torzsából, annak hevítése után kinyert lé (Mezcal wine-nak nevezték el) az igazi a lepárlás számára. Spanyol brandy exportőrök viszont ellenezték a helyi lepárlást, a változatos politikai-hatalmi harcok miatt a mezcal nem vált olyan jelentőssé, mint az angol gyarmatokon a rum (ahol a whisky-lepárlás módszerét alkalmazták a cukornádból nyert lére vagy melaszra

1666: Tequila városát megalapítják



Jalisco államban megalapítják Tequila városát, mely végül nevét adta az agave-párlatnak. Már akkor megfigyelték, hogy a Mexikó száraz, felföldi (Los Altos) területei a legalkalmasabbak agave termesztésére, így az ültetvények és a lepárlók is oda települtek. Hasonló felvésű Oaxaca állam, ami pedig a mezcal-gyártás központja (sokkal szétszórtabb területen, apró falvakban működő termesztési és lepárlási rendszerrel)



1884: az első tequila-export az USA-ba



A nagy termelők (Cuervo, Sauza) elindítják az első export-szállítmányokat az USA-ba, és elkezdene az eredet- és minőségvédelemmel is foglalkozni (tequila csak agave-ből készülhessen). A tequila elindult világhódító útjára



Tequila története

1902: F.A.C. Weber és a Blue agave (agave azul)



Frédéric Albert Constantin Weber francia botanikus 1864-67 között egy francia katonai expedícióban vett részt Mexikóban, ahol a különböző agave-fajták bekategorizálásán is dolgozott. Az „agave tequilana”, vagyis a tequilához egyedülként engedélyezett agave fajta hordozza a nevét: 1902 óta Weber Blue agave-nak is hívják.

Az agave nem kaktusz! Annyira nem, hogy már az osztályba sorolásuk is különböző: a kaktusz kétszikű, az agave egyszerű és ezen belül a spárgafélék családjába tartozik.

1938: megszületik a Margarita



A szesztilalom után az USA-ban fellendült a koktéltudomány, és ebben már a tequila is megjelent alapítványként. A korábban létező Brandy Daisy-ben (brandy, citromlé, cukorszirup, Curaçao likőr – Jerry Thomas: The Bar-Tender's Guide) cserélték a brandyt tequila-ra. A név is egyszerű fordítás: a „daisy” (a százszorszép virág neve) spanyolul „margarita”

1978: "Tequila,"-ból "TEQUILA®", – a védjegy



A tequila nemzetközi (és hazai!) jogi védelme sokáig váratott magára. A mexikói állam csak 1978-ra tudta a védjegyet levédetni, mert ekkorra a tequila forgalma, fogyasztása, sőt esetenként előállítását (!!!) is annyira elterjedt, hogy a trükkös gyártók arra tudtak hivatkozni, hogy a „tequila” egy általános fogalom, ezért nem lehet védjegyként regisztrálni...aztán mégiscsak győzött az igazság

1994: A gyártók regisztrálása - NOM



A gyártók közötti rendbetétel sem ment könnyen. A Consejo Regulador de Tequila (CRT) – Tequila Szabályozási Tanács 1994-ben alakult meg, és vezette be az ún. NOM számot, a Mexican Official Standard of Tequila-t, amivel minden gyártót és márkát ellátnak, és ezt a palackon fel kell tüntetni. Ma 149 gyártó 1476 márkája rendelkezik ilyen hatósági engedéllyel

1997: Gombabetegségek, agave hiány



A 90-es években többféle gomba- és bakteriális betegség támadta meg a Blue agave-t, melyeket összefoglaló néven TMA-nak (tristeza y muerte de agave = agave hervadásnak és pusztulásnak) neveztek el. 1997-re a fertőzés az agave területeken lévő 203 millió agavenövény 27%-át érintette, majd 2000-re a növények száma 108 millióra csökkent. Nagy telepítési program kezdődött, de az agave 7-8 év alatt érik be, ezért a tequila piacon hiány keletkezett, az árak meredeken emelkedtek, és csak a tőkeerős termelők maradtak talpon

2010: Új lendület, prestige márkák



Az agave nem olcsó alapanyag! Kb. 7kg agave kell 1L tequilához, tehát egy 70kg-os piña (torzsa) kell 10L italhoz. Mezcalnál előfordul, hogy egy agavenövényből 1L mezcalt lehet csak előállítani! Ez megalapozza a magas minőségű, gondos és egyedi gyártási és érlelési eljárással készülő prestige tequilák előretörését.

Tequila gyártás



1. Agave



2. Piña kivágása (cogollo!)



3. Piña hevítése téglakemencében



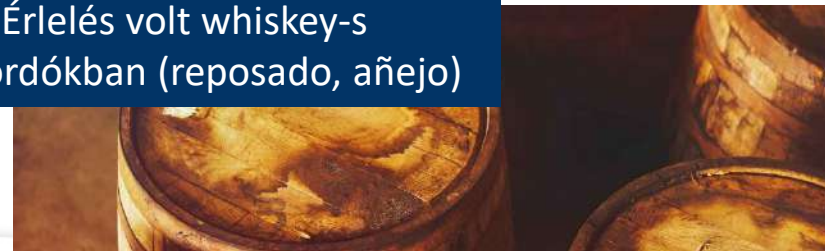
4. Kíméletes préselés



5. Erjesztés után kétszeres lepárlás rézüstben



6. Érlelés volt whiskey-s hordókban (reposado, añejo)





Piña téglakemencében való hevítése helyett...



24-48 órás hevítés; 16-48 órás hűlés

A lassú, kíméletes hevítés gyümölcsös, édeskés ízeket eredményez

Kíméletes préselés helyett...



A préselés kinyeri az agavelét (aguamiel-nek, „víz-méz”-nek nevezik), de nem bontja meg a rostokat

...főzés nagynyomású „autoclave”-ban



Kb. 7 órás főzés nagynyomás (1,2kg/cm²), 120C°-on

A gyors főzés és a magas hőmérséklet „égeti a cukrot”, keserű karamelles mellékízt ad

...maximális lékinyerés „diffusor”-ban



Sav hozzáadásával beállítják a PH értéket, hogy aztán magas nyomású gőzzel kivonják a teljes cukortartalmat a nyers agaveból.

Mezcal gyártása



1.a. Agave ültetvény



2.a. Agave hevítögödör előkészítése



1.b. Agave betakarítása



2.b. Agave berakása a hevítögödörbe



Mezcal gyártása



2.c. Hevítőgödör betakarása és megszentelése



3.a. Erjesztés fa kádakban



2.d. Agave a hevítés után



3.b. Erjedő agave-cefre



4.a. Lepárlás rézüstben



4.b. Lepárlás agyagedényben



5.a. A kész, lepárolt mezcal



5.b. A mezcal fogyasztása cseréptálcából



Különbségek a tequilák között



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

ALAPANYAG/KÉSZÍTÉS	IPARÁGI ÁTLAGOS ELJÁRÁS	OLMECA	AVION
AGAVE	Mixto. Főként nyílt piaci beszerzésből, tömegfelvásárlásból. A cogollo-t (az agave keserű része ahol az új levelek nőnek) felhasználják. Vegyesen, érett és éretlen agave.	Csak Los Altos-ban termesztett agave-t használnak (ízben, cukorban gazdag). A cogollo-t (az agave keserű része ahol az új levelek nőnek) nem használják fel . Gondos válogatás után kézi betakarítás , saját jimador csapattal, csak megfelelő érettségénél .	100% agave. Kizárólagosan az Avion számára termesztett, Jesús María-beli farmokról (tengerszint feletti magasság 2300 m). Gondos válogatás után kézi betakarítás saját jimador csapattal csak megfelelő érettségénél .
FŐZÉS	Túlnyomásos/autokláv (gyorsfőző) edényekben	Hagyományos épített kemecékben	Slow roasting - előfőzés helyett alacsony hőmérsékletű kemencében hevítés 3 napig
ZÚZÁS-PRÉSELÉS	Acél prés Diffúzorok használata (a teljes cukortartalom nagy nyomású kinyerése)	Hagyományos őrlő malom Hagyományos préselési technika (tahona) az Altos és Tezón tequiláknál	Hagyományos préselés
ERJESZTÉS	Kereskedelmi élesztő	Saját tenyésztett élesztő	Saját élesztő
LEPÁRLÁS	Oszlopos lepárló / rozdamentes acél üst	Hagyományos rézüstös lepárló	Kis adagokban, hagyományos eljárással (30%kal több agave kell)
BLANCO/SILVER/PLATA	Lepárlás után azonnal palackozva	Lepárlás után azonnal palackozva	Lepárlás után azonnal palackozva
GOLD/ORO/JOVEN	Blanco tequila színezve/ízesítve	Blanco és Reposado tequilák házasítása	
REPOSADO/AGED	Min.2 hónapig tölgyfa tartályokban érlevél	Min.5 hónapig 180-200 literes ex-bourbon tölgyfahordókban érlevél	6 hónapig tölgyfahordókban érlevél
ANEJO/EXTRA AGED	Min.12 hónapig érlevél 600 literesnél nem nagyobb tölgyfa tartályokban vagy hordókban	Min.12 hónapig érlevél 180-200 literes ex-bourbon tölgyfa hordókban	2 évig tölgyfahordókban érlevél
EXTRA ANEJO/ULTRA AGED	Min.3 évig érlevél 600 literesnél nem nagyobb tölgyfa tartályokban vagy hordókban		43 hónapig 200L-es volt-whisky-s hordókban, majd +1 hónapig kisméretű 20L-es hordóban
PALACKOZÁS	Bárhoz		Helyben, Jesús María-ban az Avion üzemben

Tequila italok



Paloma: az igazi mexikói klasszikus!

A szó jelentése spanyolul: galamb, egyszerű („longdrink”) formája az átlag mexikói mindannapi itala



Altos Crafted Paloma

60 ml ALTOS plata / 2 rész
60 ml friss pink grapefruit juice / 2 rész
30 ml of citrom juice / 1 rész
15 ml agave szirup / ½ rész
0.1 g (csipetnyi) szemcsés só
Forgasd a pohár szélét a szemcsés sóba és a tört pink borsba. Töltsd a pohárba az összes összetevőt, kivéve a grapefruit juice-t. Keverd addig, míg az agave szirup tökéletesen feloldódik (használd ehhez molinillo-t). Töltsd fel a poharat jéggel és öntsd fel pink grapefruit juice-al. Díszíts fél szelet pink grapefruittal.

Simple Paloma: a gyors, egyszerű longdrink – tequila szénsavas – grapefruit-üditővel



Mexikóban a Jarritos grapefruit soda az elterjedt (kapható Mo-on is, ha valaki ragaszkodik a tutihoz!)



Molinillo (keverőfa)

Margarita

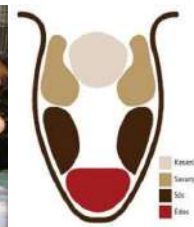
A hasonlító receptúrájú, spanyol Brandy Daisy-ből alakulhatott ki Mexikóban a brandy tequila-ra cserélésével a receptben Első említése 1936-ban a Syracuse Herald-ban még Tequila Daisy-ként történt. A százsorszép virág angolul daisy, spanyolul margarita.



Altos Margarita (Tommy's Margarita)

60 ml Altos Plata / 2 rész
30 ml friss lime juice / 1 rész
15 ml Agave szirup / ½ rész
Shakerben rázd össze az összetevőket jéggel együtt, és töltsd egy jéggel teli pohárba.
Julio Bermejo készítette így (vagyis agave sziruppal a Cointreau helyett) először, híres margarita és tequila szakértő, családi irányítású mexikói éttermét, a “Tommy's Mexican Restaurant”-ot vezető San Francisco-ban, ami 1965 óta létezik. Az IBA (International Bartenders Association) receptje: 7:4:3 vagyis 50% tequila, 30% Cointreau, 20% friss lime juice

Tequila shot: miért ne így?!



A nyelv ízérzékelése miatt!

A klasszikus 4 alapiból az **édeset** a nyelvünk hegyén, a **keserút** a nyelv **tővénel** érzékeljük. Ha a tequila-t hirtelen mozdulattal ledöntjük, az ital íze nem teljeseedik ki a szájban, azonnal a garatba jut, vagyis érzékelni esélyünk csak a keserű ízt van.

Egy jó tequilának az agavéból származó citrusosság mellett, az alapanagy hevítése gyümölcsös édesességet, a lepárlás enyhe zöldfűszeres borsosságot, az érlelés (reposado, anejo) vaníliát,ogyorót, karamelles ízeket ad. Ennek nagy része érzékelhetetlenné válik, ha egyből „lehúzzuk” a tequila shot-ot, és csak a fűszeres keserű ízlelés marad.

Ha shot-ként fogyasztjuk, ne nyeljük le egyből, járassuk meg a szánkban! Vagy fogyasszuk több kortyban.

...a gagyi tequila persze így is, úgy is menthetetlen: ilyet ne igyunk!



A kancsós Margarita-készítés Mo-on nem terjed el, pedig egy vidám kerti társaságot milyen jól kiszolgál!

Tequila shot sóval-citrommal: Vigyázat, ez Magyarországon / Európa egy részén (volt) divatos, nem egy eredeti „recept”! só-tequila blanco-citrom fahéj-tequila gold-narancs



NEM tradicionális mexikói fogyasztási forma! USA-ban / Európában találták ki ez a „rituálét”, mint látványos marketing geg, igazi célja az volt, hogy a gagyi tequilák kellemetlen, hársány ízét elnyomják!

A hivatalos tequila pohár - Riedel Ouverture Tequila Glass: A Consejo Regulador del Tequila jóváhagyásával. A pohárforma is mutatja, hogy a tequila NEM „gallérmögéhajított” műfaj...persze minőségi tequila kell a „sipping” élvezetéhez

