



# Készítése



## Agave

Los Altos régió  
ásványi  
anyagokban  
gazdag vörös  
talaján  
Blue agave: 7-8  
év alatt érik be



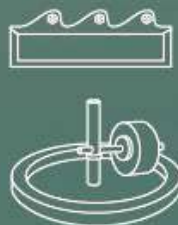
## Aratás

Gondosan  
válogatva,  
megfelelő  
érettség szerint,  
saját jimador  
csapattal  
leszüretelve  
Cogollo-t nem  
használják fel



## Főzés/Hevítés

Hagyományos  
épített  
kemencékben,  
lassú,  
egyenletes  
hevítéssel



## Lé kipréselése

Őrlő malmokban,  
Altos és Tezon  
esetében „tahona”  
préseléssel, a  
kíméletes kihozatal  
magas minőségű  
agave-mustot  
eredményez (nem  
bontja fel a rostokat)



## Erjesztés

Saját  
tenyésztett  
élesztőgomba,  
hozzájárul a  
tequila végső  
ízvilágához,  
gyümölcsös  
ízeket ad



## Lepárlás

2x-es, rézüstös  
lepárlás (nem  
oszloplepárló),  
58-59% végső  
szeszfok, tehát  
viszonylag  
alacsony, hogy ízes,  
az agave jellegét  
megőrző párlatot  
kapjunk



## Érlelés

Iparági átlagnál  
hosszabb idő,  
kisebb hordók,  
intenzívebb  
érlelési hatás



# A cogollo

Az agave leveleinek levágása után, a torzsa (ananász alakjáról piña-nak, spanyolul ananásznak nevezik, de hívják még az „agave szívének is) csúcsánál lévő tömör, viaszos növényi rész a „cogollo”. Nedve keserű ízt ad a tequila-hoz, ezért gondos gyártók, mint az Olmecca, kivágják ezt a részt



Az agave piña  
a cogollo-val



A piña-t kettéhasítják,  
így a cogollo  
hozzáférhetővé válik



A piña-t a kivágott  
cogollo-val

# Az Olmeca (Altos, Tezón) tequila gyártási adatai



Weber blue agave (agave Azul; *Agave tequilana*) egyetlen agave fajta (a 150-ből), amiből tequila készül



A blue agave érési ideje átlagosan 8 év, gondos válogatás mellett, szakértő jimador csapat takarítja be



A leveleket a torzsához (piña-hoz) minél közelebb kell levágni; a levél nedvtartalma ne kerüljön be



A félbevágott és cogollo-tól megfosztott agave-t az ún. „Mampostería” téglakemencék elé szállítják



Az 55 tonna kapacitású kemencékben 36 órán keresztül hevítik az agavét 93°C-on



16 óra hűlés után veszik ki a kíméletesen átsült agavét a kemencéből



A vulkáni kőből készült „Tahona”-malom 2 tonna súlyú, 1 ½ tonna agavét tud egyszerre préselni.



Az agave-must erjedése 36-40 órát vesz igénybe



2x-es lepárlás után a végső párlat 58-59%-os



Az érlelés 200L körüli méretű volt Bourbon whiskey-s hordókban történik

# Az Olmeca különleges

Mit nevezünk „ipari átlagnak” és mennyiben különleges az Olmeca?

Az Olmeca alap tequilája is mixto (agave és cukornád közös cefréje min. 51:49 arányban), viszont az Altos és Tezon verziók 100%-s agave tartalmúak. A 100% agave-tartalmat minden tequila feltünteti a palackon, tehát aki ilyet akar vásárolni, elég könnyű megbizonyosodni róla.

Az agave-tartalom mellett még számos tényező és eljárás gyakorol hatást a tequila végső minőségére és ízére:

- A betakarításnál: kivágják-e a cogollo-t, érettség szerint válogatják-e az agavét; szakértő, kézi aratással történik-e a levelek eltávolítása?
- Az előkészítésnél: téglakemencés, lassú hevítés; kíméletes préselés – vagy autokláv és diffúzor kiveszi a rostok nedvének utolsó cseppjét?
- A lepárlásnál: hagyományos rézüst – vagy hatékony, nagy kapacitású oszloplepárló?
- Az érlelésnél: hosszabban, hordókban érlelni – vagy a minimum időt/minimum eljárást használni?

Az Olmeca hiszi azt, hogy a hagyományos eljárások biztosítják a tequila minőségét!

ALAPANYAG/KÉSZÍTÉS	IPARÁGI ÁTLAGOS ELJÁRÁS	OLMECA
AGAVE	Főként nyílt piaci beszerzésből, tömegfelvásárlásból. A cogollo-t (az agave keserű része, ahol az új levelek nőnek) benne hagyják, felhasználják. Vegyesen, tömeges betakarítás, érett és éretlen agave.	Csak <b>Los Altos-ban termesztett agave-t</b> használnak (ízben, cukorban gazdag). A <b>cogollo-t</b> (az agave keserű része, ahol az új levelek nőnek) <b>nem használják fel</b> . Gondos válogatás után <b>kézi betakarítás</b> , saját jimador csapattal, <b>csak megfelelő érettség</b> nél.
FŐZÉS	Túlnyomásos/autokláv (gyorsfőző) edényekben	Hagyományos épített <b>téglakemecékben</b>
ZÚZÁS-PRÉSELÉS	Diffúzorok használata (a teljes cukortartalom nagynyomású kinyerése)	<b>Hagyományos őrlő malom</b> <b>Hagyományos préselési technika</b> (tahona) az Altos és Tezón tequiláknál
ERJESZTÉS	Kereskedelmi élesztő	Saját tenyésztett élesztő
LEPÁRLÁS	Oszlopos lepárló / rozsdamentes acél üst	<b>Hagyományos rézüstös lepárló</b>
BLANCO/SILVER/PLATA	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 érlelve	<b>Min.5 hónapig 180-200 literes</b> ex-bourbon tölgyfahordókban érlelve
ANEJO/EXTRA AGED	Min.12 hónapig érlelve 600 literesnél nem nagyobb tölgyfa tartályokban vagy hordókban	<b>Min.12 hónapig érlelve 180-200 literes</b> ex-bourbon tölgyfa hordókban
EXTRA ANEJO/ULTRA AGED	Min.3 évig érlelve 600 literesnél nem nagyobb tölgyfa tartályokban vagy hordókban	

# Olmeca választék



OLMECA CHOCOLATE

Olmeca tequila és legnemesebb csokoládé házasítása



OLMECA BLANCO

Saját agaveültetmény-ről származik  
Tradicionális módszerekkel készül pl. „cogollo” kivágása



OLMECA GOLD

Blanco és Reposado tequilák házasítása, nem színezéssel készül



OLMECA AÑEJO

200L-es Bourbon-whiskeys hordókban érlelődik