

Tequila - Mythos und Kultur aus Mexiko

Holen Sie sich den Mythos und ein Stück Kultur Mexikos zu sich nach Hause. Lassen Sie sich nach Mexiko entführen! Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit edlen, feinen und hochwertigen Tequila aus 100% Agave. Genießen Sie Mexikos Lebenselixier!



Holen Sie sich den Mythos und ein Stück Kultur Mexikos zu sich nach Hause. Lassen Sie sich nach Mexiko entführen! Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit edlen, feinen und hochwertigen Tequila aus 100% Agave. Genießen Sie Mexikos Lebenselixier!

Tequila - Herstellung und Geschichte

Lassen Sie uns 400 Jahre zu den Ureinwohnern Mexikos, den Azteken, zurückkehren. Die Azteken hielten den

Pulque (Saft der Agave) für das Blut der Götter. Als die Spanier um 1600 in Mexiko den Pulque, das Ritual- und Heil-Getränk der Azteken, entdeckten, stellten diese durch Destillation (die Kunst der Spanier) des Pulques, den ersten Tequila her.



Tequila ist nicht gleich Tequila!

Vergessen Sie Salz, Zitrone, Zimt und Orange! Man genießt den Tequila in der Regel pur. Der Tequila Anejo oder Extra Anejo kann mit einem edlen gelagerten Cognac mithalten und dem zu folge auch in einem Cognac Schwenker genossen werden. Ebenso der Reposado. Den Blanco nimmt man vorzugsweise für hochwertige Cocktails oder genießt ihn pur. Lassen Sie sich einweihen in die Geheimnisse des Tequila: Tequila Blanco (Weiß), Tequila Reposado (Aged), Tequila Anejo (Extra-Aged) und Tequila Extra Anejo(Ultra-Agee). Tequila Blanco ist ein klarer transparenter Tequila, auch weißer Tequila genannt, der nach der zweiten Destillation sofort in Flaschen abgefüllt wird. Dieser traditionelle Tequila wird üblicherweise mit Salz und Zitrone aus "Caballito" Gläsern mit ca. 5 cl Inhalt getrunken. Er steht für den puren, unverfälschten Tequila Genuss.

Tequila Reposado

Tequila Reposado (gelagert) ist weißer Tequila und wird in Fässern aus weißer Eiche je nach Hersteller zwischen 2 und 11 Monaten gelagert. Die Mindestreifezeit von 2 Monaten ist durch das mexikanische Gesetz vorgeschrieben. Durch die Reifung nimmt der Tequila eine hellgelbe Farbe an, wird weicher im Geschmack und erhält zusätzliche Aromen, die den Agavegeschmack verfeinern.

Tequila Anejo

Tequila Anejo (gereift) ist weißer Tequila, der in der Regel 1 bis 4 Jahre je nach Hersteller in Eichen- oder Steineichenfässern lagert. Auch hier ist per Gesetz wieder eine Mindestreifezeit von einem Jahr vorgeschrieben. Die Fässer haben ein Fassungsvermögen von max. 600 Litern. Durch die längere Reifezeit wird der Tequila besonders weich und mild im Geschmack. Gleichzeitig nimmt er Aromen und Farbe vom Eichenholz an.





Tequila Extra Anejo

Bei dem Tequila Extra Anejo (Reserva) handelt es sich um einen Añejo, den manche Brenner bis zu 8 Jahren im

Eichenfass lagern. Dieser gute Tequila besitzt ein ausgewogenes Verhältnis vom eigenen Agavearoma, der weichen Textur, den Vanilletönen und der Würze, die durch die lange Reife in den Eichenfässern bewirkt werden.

Tequila Mixto

Beim Tequila Mixto stammen mindestens 51% von der Agave Azul (Blaue Agave), der Rest 49% aus Fremdzucker, darf auch als lose Ware exportiert und im Importland abgefüllt werden. Auf dem Etikett steht dann Tequila, und zwar ohne den Vermerk 100% Agave.

SOTOL - ein Tequila der Extraklasse

Der „SOTOL“ stammt von einer besonderen Agave, nämlich der Wildagave „Agavea Dasyliiron“. Diese Agavenart hat eine Wachstumszeit von bis zu 15 Jahren, die in der Chihuahua-Wüste wächst, sie ist eine wild wachsende Art, die nur im Norden Mexicos (Hochland der Chihuahua Wüste) vorkommt. Aus 100% Agave hergestellt, zweifach destilliert sind der Sotol Plata (Blanco), der Reposado, dreifach destilliert ist der Anejo. Produziert wird dieses Agavendestillat in der Hacienda de Chihuahua (Vinomex). Der Anejo und der Reposado altern in neuen französischen Eichenfässern. Der „SOTOL“ gehört zur Familie des Mezcal. Er wird den Tequila-Liebhaber fesseln!

Was ist Mezcal?



Mezcal (auch: Mescal oder Meskal) ist ein Agavenbrand, welcher durch Destillation von Maische aus den gedämpften Herzen verschiedener Agavenarten gewonnen wird. Das Wort Mezcal hat seinen Ursprung im Nahuatl, der Sprache der Azteken und bedeutet „gekochte Agave“: mezcalli aus metl = Agave, ixcalli = gekocht.

Historisch gesehen ist Mezcal der Sammelbegriff für alle in Mexiko hergestellten Agavenbrände, seit 1994 existiert jedoch eine geschützte Herkunftsbezeichnung (Denominación de Origen) für Mezcal.

Traditionell werden Agavenbrände aus den jeweils lokal verfügbaren Agavenarten und mit unterschiedlichen Techniken erzeugt und regional unterschiedlich benannt. Tequila aus Jalisco ist die bekannteste Bezeichnung eines Mezcal, Dieser wurde unter dem Begriff „Vino Mezcal de Tequila“ (Mezcalwein aus Tequila) seit ca. 1880 in mexikanischen Minenstädten vertrieben, wobei letztlich Tequila als Bezeichnung erhalten blieb. Diese ist seit 1964 eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Weitere Agavenbrände sind beispielsweise: Bacanora, aus Sonora; Raicilla, um Puerto Vallarta, Jalisco; Tuxca, um Tuxcacuesco, Jalisco; Comiteco, um Comitán, Chiapas; Sotol aus Chihuahua (wird zur Familie der Mezcal gezählt, obwohl nicht aus Agave, sondern aus Dasylium-Arten hergestellt).

Der Wurm...

Von den in den Agavenpflanzen lebenden Würmern gibt es zwei Arten: Die Roten, die in den Wurzeln leben und die weißen, die in den Blättern der Agaven leben. Der Wurm verleiht dem Mezcal sein Aroma und ist völlig unschädlich für die Gesundheit. Manchmal werden diese Würmer sogar geröstet oder gebraten gegessen oder sie werden pulverisiert und danach mit Salz und Gewürzen gemischt zum sogenannten "Wurmsalz", welches Mezcaltrinker zum Würzen ihres Getränks benutzen.

Ach ja, der Wurm: Dieser ist eigentlich eine Schmetterlingsraupe von *Hypopta agavis* und hat in einem anständigen Mezcal nichts verloren. Dieses Insekt hat auch keine psychoaktive Wirkung, genauso wenig wie der Mezcal selbst und die sprachliche Nähe zu Meskalin ist eben nur eine solche.

Über Tequila-Hacienda

Die Passion für Mexiko von Giusi und Walter Gallo begann im Jahr 1991, als sie das wunderschöne Land Mexiko besuchten und den Tequila kennenlernten. Der Kontakt zu Mexiko, sowohl privat als auch beruflich, die Faszination für das mexikanische Nationalgetränk "Tequila" und dessen Geschichte, bewirkten, dass sie ihre Leidenschaft zum Beruf machten.

Im Jahr 2007 wurde die Idee in die Tat umgesetzt: der Online-Shop www.tequila-hacienda.de ging an den Start.



Mit viel Liebe und Herz wählen die Gallos die besten und exquisitesten Tequilas aus und bieten diese in ihrem Online-Shop an. Lassen auch Sie sich von der Leidenschaft für die Seele Mexikos begeistern und entdecken Sie ihre Favoriten unter den erlesenen Tequilas! (Dank an Herrn Huhn von der „Mezcaleria“ für die freundliche Überlassung der Texte!)

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de