

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)  
Auch als Inside World-Spirits Video auf [iws.tv](http://iws.tv)

# TEQUILA

## DAS FEUER MEXIKANISCHER LEIDENSCHAFT IM SPIRITS-GLAS



Eines der bekanntesten mexikanischen Kulturgüter ist der Tequila. Schon die Azteken kannten „Pulque“, den vergorenen Saft der Agave, als leicht alkoholhaltiges Getränk. Die spanischen Eroberer brachten im 16. Jahrhundert ihre Kenntnisse der Destillation mit. Im kleinen Dorf Tequila, ca. 50 Kilometer von Guadalajara entfernt, baute man Anfang des 19. Jahrhunderts die Agave als Feldfrucht an und der „Vino Mezcal“ dieser Region wurde als „Tequila“ bezeichnet.

Seit 1978 dürfen Tequila-Agaven nicht nur im Ursprungsgebiet, dem Bundesstaat Jalisco, kultiviert werden, sondern auch in 51 Gemeinden weiterer vier Bundesstaaten: Guanajuato, Michoacán, Nayarit und Tamaulipas. Alle anderen Agaven-Produkte werden als Mezcal bezeichnet. Die „Blaue Agave“ – botanisch „Agave tequilana F.A.C. Weber“ – wird im geschützten Herkunftsgebiet auf einer Gesamtfläche von 43.000 Hektar kultiviert. Über 6.000 Felder, teilweise mehr als 200 Hektar groß, erstrecken sich in der Ebene auf ca. 700 Meter Seehöhe und im gebirgigen Tequila-Gebiet in wesentlich höheren Regionen (bis zu 2.900 Meter). Der Untergrund hat auf die Aromatik des Tequila starken Einfluss, dennoch ist die Zuordnung auf die jeweiligen Anbaubiete sehr schwierig oder unmöglich.

Die blaue Agave ist kein Kakteengewächs, sondern zählt zur Familie der Spargelgewächse

bzw. zur Unterfamilie der Agavengewächse. Die Agave benötigt zur Reife etwa acht bis zehn Jahre – das „Herz“ hat ein Gewicht von 50 bis 70 Kilogramm und wird als „Piña“ bezeichnet. Teilweise verwenden die Tequila-Produzenten auch schon Piñas mit einem Gewicht von ca. 35 Kilogramm.

Die Erntearbeiter („Jimadores“) trennen die Agaven von den Wurzeln, danach werden mit der „Coa“ (schweres Schneidegerät, ein Holzstock mit einer runden, messerscharfen Platte) die Blätter vom Fruchtherz entfernt, sodass die Piña aussieht wie eine riesige Ananas. Die Blätter bleiben auf den Feldern, wo sie verrotten und als natürlicher Dünger dienen.

Mit Lastautos werden die Piñas in die „Fabricas“ gekarrt, wo sie zerteilt und anschließend in großen Öfen unter Dampf bei einer Temperatur von 60 Grad ca. zwei Tage gekocht werden. Der

Saft – Kochhonig oder „Aquamiel“ genannt – wird während dieses Verzuckerungsprozesses in Rinnen aufgefangen und in die Gärbehälter geleitet. Die eingeschrumpften, dunkelbraunen Reste kühlen anschließend einen Tag aus und werden danach zerkleinert, gemahlen und so lange bearbeitet sowie mit Wasser ausgewaschen, bis kein Zucker mehr in den Fasern ist. Die groben Faserreste werden als Füllungen für Matratzen verwendet.

Der Honigsaft wird mit Hefe vergoren, was je nach Saftqualität zwischen drei und zehn Tagen dauert. Der entstandene „Pulque“ oder „Mosto“ ist das Ausgangsprodukt für die gesetzlich vorgeschriebene zweifache Destillation, die teilweise in modernen Wasserbad-Brennereien erfolgt. Der Raubrand wird als „Ordinario“ bezeichnet und weist einen Alkoholgehalt zwischen 20 und 30 % vol. auf. Der Mittellauf des zweiten Brandes hat einen Alkoholschnitt von ca. 55 % vol.

Für einen Liter 100%-Tequila – Destillat aus mit Hefe vergorenem Agavensaft ohne Zugabe von Fremdzucker – benötigt man sieben Kilogramm Agavenherzen. Anders sieht die Herstellung des Tequila (Mixto) aus. Bei diesem müssen mindestens 51 % des Zuckers für die Alkoholerzeugung aus der blauen Agave stammen, der Rest ist meist Rohrzucker. Aus Kostengründen werden Autoklaven verwendet,

in denen unter Druck und mit heißem Dampf der Zucker der Agaven in Einfachzucker umgewandelt wird. Durch Zusatz von Gärbeschleunigern kann der „Mosto“ schon nach 24 Stunden in Kolonnen-Brennereien abdestilliert werden. Diese Produkte werden auch als offene Ware ins Ausland verschifft und dort abgefüllt. Wenn auf dem Etikett kein Hinweis auf 100 % Agave aufscheint, handelt es sich

unter Garantie um einen Tequila. Tequila und 100%-Tequila werden vom CRT in fünf Kategorien eingeteilt, die in Mexiko spanische und für den Export englische Bezeichnungen tragen. 100%-Tequila kann auch folgende Bezeichnungen tragen: 100 % de agave, 100 % puro de agave, 100 % agave oder 100 % puro agave. Auch die Befügung des Wortes azul (blau) ist gestattet.

### Hillste beste Tequilas

**94 WOB-Points – Blanco Casa Maestri Reserva De MFM – Gold Destiladora Del Valle de Tequila S.A. de C.V., Mexiko, 46403 Espinos Tequila, Jalisco Mexico C.P., [www.casamaestri.com](http://www.casamaestri.com)**

**Duft:** Sehr typisch, nicht gereifte Sorten-Stilistik, Hagebutte, Artischocke, typisch vegetabile Reflexe, leichte Fruchteter, reife Banane, Himbeere, marillig, apfelig-birrig, traubig-hefig, zart vanillig, Hauch floraler Touch, Rosen, Geranie. **Geschmack:** Aromatische Überleitung am Gaumen, Vanille, leicht erdig-pilzig, etwas Enzianwurzel, vegetabil, Tomaten Reflexe, hefig, Erdbeere, Himbeere, zart traubig, Hagebutte, zart grün-minzig, schönes schwarzes Pfefferl, feine Honig-Süße, sehr harmonisch, dicht und langer Nachhall.

**92 WOB-Points – Anejo Casa Maestri Reserva De MFM 1 – Gold Destiladora Del Valle de Tequila S.A. de C.V., Mexiko, 46403 Espinos Tequila, Jalisco Mexico C.P., [www.casamaestri.com](http://www.casamaestri.com)**

**Duft:** Sehr klassische Stilistik, intensive Agavenaromatik, Weinhefe, birrig-apfelig, bananig, deutliche Enziannoten, tolles neues frisch getoastetes Holzfass, viel Süße, Vanille, helles Karamell, zart Waffeln, kalter Kaffee, Muskatnuss, floraler Touch. **Geschmack:** Ein Spiegelbild am Gaumen, sehr typisches

Agaven Holzfass Zusammenspiel, viel Weinhefe, fruchtig-traubig, apfelig, etwas Enzian, frisch getoastetes Holz, recht viel Gerbstoffe, würzig-pfeffrig, viel Vanille, helles Karamell, Nougat, recht kraftvoll, harmonisch, dicht und lang.

**91 WOB-Points – Reposado Casa Maestri Reserva De MFM 1 – Gold Destiladora Del Valle de Tequila S.A. de C.V., Mexiko, 46403 Espinos Tequila, Jalisco Mexico C.P., [www.casamaestri.com](http://www.casamaestri.com)**

**Duft:** Sehr typisches, jugendliches Agaven und Holzaromen Zusammenspiel, leicht erdig-vegetabil, Enzianwurzel, viel Ester, etwas säuerlich-hefig-seifig, apfelig-fruchtig, grüne Nüsse, Karamell, Schokolade, Kakao, kalter Kaffee, Toffee. **Geschmack:** Kräftige Portion Weinhefe mit Fruchteter, feine Frucht-Holz-Reife, gekohlte Holzfassnoten, süßes Portfolio, Biskuit, Cappuccino, Karamell, Schokolade, etwas typischen Enzian, Pfefferl, Honig-Süße, sehr harmonisch, dicht und lang.

**90 WOB-Points – Mar Azul Tequila Anejo – Gold Pyatt Enterprises LLC, USA, 78216 San Antonio Texas, [www.marazultequila.com](http://www.marazultequila.com)**

**Duft:** Sehr typisch und aromatisch, Agavensaft pur,

erdig-wurzelig, Enzian, blumig, Fruchteter, etwas hefig-seifig, Zitrus, Himbeere, kräftige Holz-Röst-Noten, Holzkohle-Effekte, viel Vanille, Karamell, Nougat. **Geschmack:** Schöne Agaven-Holz-Balance, fruchtig-esterig, kirschtig-birrig, sehr hefig-malzig, Himbeere, Erdbeere, wurzelig, Enzian, stark röstig-nussig, Vanille, Karamell, etwas grün-oxidative Reflexe, Honig, ein Hauch schwarzer Pfeffer, etwas grünes Holz, harmonisch, dicht und lang im Finale.

**89 WOB-Points – Mar Azul 100 % Agave Azul Chocolate – Silver Pyatt Enterprises LLC, USA, 78216 San Antonio Texas, [www.marazultequila.com](http://www.marazultequila.com)**

**Duft:** Intensivste dunkle Schokolade, Kakao, stark geröstete Kakobohnen, Espresso, Röstaromen, Bitterschokolade, Malz, Karamell, Kakaopulver, zart grün-minzig, dezenter Artischocken-Background. **Geschmack:** Sehr milchig-cremig, Schokolade-Pudding, Kakaopulver, stark-ölig-röstige Basisnoten, rauchig-takig Reflexe, vanillige Noten, ein Hauch Artischocke, zart erdig-wurzelig, Enzian, sehr geradlinig, eher schlank, üppige Zuckersüße, gute Länge.

## Mar Azul: Top-Tequila aus Jalisco

Mar Azul Tequila wird geleitet von der Eigentümerin Susana Sutton, die dem Tequila ein neues Gesicht verliehen hat. Die Marke ist aus dem Gedanken heraus entstanden, einen leistbaren Premium-Tequila zu erzeugen, der weltweit hohe Ansprüche erfüllt, auf Basis eines Familienrezepts mit natürlichen Inhaltsstoffen, ohne künstliche Zusätze oder Zucker. Vor mehr als einem Jahrzehnt nahm die Vision Formen an, wobei jeder Schritt vom Anbau bis zur Abfüllung von der Familie nach strengen Standards kontrolliert wird. Die ersten Agavenfelder wurden in Jalisco angelegt, dem historischen Geburtsort von Tequila mit idealen Bedingungen für die Blaue Agave. Acht Jahre später gab es die erste Ernte, und der Traum vom Top-Tequila begann.

Die Standards der Marke betreffen die einzelnen Produktionsschritte ebenso wie das breite Spektrum der Geschmackserlebnisse bis hin zu innovativer Marktbearbeitung, nicht zuletzt durch fantasievolles Flaschensdesign. Nur das Herz der Agave wird in Edelstahlöfen (Autoclaves) gekocht, das Destillat durchläuft einen Ultrafiltrationsprozess und einen maßgeschneiderten Alterungsprozess in Weiß-eichenfässern aus Kentucky. Die Produktlinie umfasst sowohl traditionellen als auch aromatisierten Tequila, zum einen Añejo, Reposado und Blanco, zum anderen die Geschmacksnoten Kaffee, Mandel, Schokolade, Banane, Kokosnuss, Minze und Granatapfel. Diese werden mit Agavennektar gesüßt, was den einzigartigen Geschmack unterstreicht.



Beim World-Spirits Award gab es Gold für Mar Azul Tequila Anejo, Silver für Mar Azul Banana Tequila, Mar Azul 100 % Agave Azul Chocolate, Mar Azul Tequila Pomegranate