



Süße Herzen aus Mexico

Von Wolfram Ortner / www.world-spirits.com

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, seither erfreut sich der Agavenbrand „Vino Mezcal“ großer Beliebtheit im Land. 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.

Die Produktion – vom Anbau der Agaven über die Verarbeitung bis zur Vermarktung – wird vom Consejo Regulador del Tequila (CRT) überwacht. Mit der Vergabe einer NOM (Norma Oficial Mexicana) und einer DOT (Denominación de Origen Tequila) bescheinigt der CRT die Authentizität der Produktionsstätten. Mit der NOM wird die Korrektheit der Bestandteile bestätigt (Tequila darf nur aus der blauen Agave hergestellt werden), mit der DOT die Erzeugerregion. 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“ 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 Anbaugelände sehr schwierig oder unmöglich.

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, 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 Mittell auf 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 erst dort abgefüllt. Wenn auf dem Etikett kein Hinweis auf 100 % Agave aufscheint, handelt es sich unter Garantie um einen Tequila.

Tequila – ohne Kompromisse

Hinter Padre azul, dem neuen Tequila im Premium-Segment, stehen Freunde, die eines vereint: ihre Leidenschaft für Mexiko.

„Wir wissen hochwertigen Tequila zu schätzen und holen mit Padre azul ein exklusives Produkt nach Europa. Lange haben wir vor Ort nach der perfekten Destillerie gesucht. Bei Tres Mujeres in Jalisco im Hochland von Mexiko sind wir fündig geworden.“ Diesen Anforderungen und Qualitätskriterien entspricht der gesamte Herstellungsprozess und daher trägt jede Flasche auch das begehrte Qualitätssiegel der mexikanischen Aufsichtsbehörde „Consejo Regulador del Tequila“ (CRT). Auch beim Flaschen-Design gab es keine Kompromisse: Sie werden in Handarbeit gefertigt und sind mit einem 270 Gramm schweren Skull veredelt, der die Totenkopf-Kultur Mexikos aufgreift.

Padre azul ist je nach Lagerung in drei Reifegraden erhältlich. Der Añejo verbringt mindestens achtzehn Monate in französischen Eichenholzfässern, um den reifen, vollmundigen Geschmack zu erzielen. Der Reposado braucht mindestens acht Monate Fasslagerung für den dezenten Vanilleton. Der Blanco ist ein klarer Tequila,



der unmittelbar nach der Destillation abgefüllt wird – er ist weich und mild im Geschmack. Und keiner der drei braucht Salz oder Zitrone – man genießt sie pur. Ganz nach dem Motto: Keine Kompromisse.

Beim World-Spirits Award war das Trio sehr erfolgreich: mit Double-Gold für Super Premium Tequila Padre azul añejo, Gold für Super Premium Tequila Padre azul reposado und Silver für Super Premium Tequila Padre azul blanco.

www.traditionmexico.com

Hitliste bester Tequilas

96,3 WOB-Punkte – Casamigos Blanco Tequila - Double-Gold

Casamigos Tequila - Gerber Spirits, USA- Malibu, CA 90265, www.casamigostequila.com

Duft: Fulminantes Aroma-Profil, intensiv wurzelig-vegetabil, Zitrus-Hefe-Touch, ein Hauch von Enzian, Artischocken, Kürbis, Hagebutte, erdige Basisnoten.

Geschmack: Sehr ausdrucksvoll, typische, erdig-wurzelig-vegetabile Textur, Artischocken, Hagebutte, Kürbis, Himbeer-Akzente, schöne Extrakt-Süße, dichter Körper, aromatisches, lang-es Finale.

95,3 WOB-Punkte – Super Premium Tequila Padre azul añejo - Double-Gold

Padre azul Super Premium Tequila, Österreich-6020 Innsbruck, www.padreazul.com

Duft: Sehr typisch, ausgeprägtes Bourbon-Profil, Tabak, Rauch, Hagebutte, klare Tequila-Basis, erdig-wurzelig, Enzian, Kren, vegetabil, viel Artischocken, viel weiße Schokolade, Kaffee, Vanille, Dörrbirne, Apfel, Banane, Bienenwachs, etwas hefig.

Geschmack: Aromatisches Spiegelbild am Gaumen, weicher, saftiger Körper, Artischocken, Enzian, apfelig-birrig, Kakao, Honig, viel weiße Schokolade, Nüsse, Malzbonbon-Süße, leicht salzig, animierend, kompakt und lang anhaltend.

91 WOB-Punkte – Cazcabel Blanco "Silver Edicion" 2015L: 3L19650426 - Gold

Proof Drinks Ltd, Großbritannien-London W1W 7LA, www.proofdrinks.com

Duft: Typisch, rauchig-holzige, feine Ester, fruchtig, apfelig-birrig, hefig-getreidig, bierig, Stachelbeere, vegetabil, Artischocke, Kürbis, Kümmel, Kakao.

Geschmack: Viel Birnen-Ester, Vanille, etwas vegetabil, Artischocke, Spargel, birrig, hefig, erdig, Bitterschokolade, Enzian, Senfsamen, eine Prise schwarzer Pfeffer, etwas Asche, eher schlank, recht harmonisch, lange Würze im Nachhall.

91 WOB-Punkte – Bohica L: TH4215 - Gold

Provedora Procesadora de Agave, Mexiko-45380 Amatitan Jalisco, www.marazultequila.com

Duft: Tolle Stilistik, erinnert an Weinbrand, röstig-rauchig-holzige Aromen, süß-vegetabile Struktur, etwas erdig-wurzelig, Kürbis, Honig, Karamell, hefig, floral, Artischocke, Hagebutte, weiße Schokolade, grün-minziger Touch.

Geschmack: Ein Spiegelbild des Duftes, Tabak, Vanille, Banane, Bierester, hefig-weinig, Artischocke, süße Tomate, geschmortes Gemüse, Schokolade, erdig-herbe Würze, Enzian, schwarzer Pfeffer, etwas grüne Töne, feine Honig-Süße, dicht, harmonisch und lang.



EINE NUSS EROBERT DIE BAR-SZENE

Malte Müffelmann zählt zur Barelite der Szene und schüttelt sich die Drinks im „Heuer am Karlsplatz“ (Wien) quasi so aus dem Ärmel. Der smarte Bartender kreiert höchst kreative und dennoch ausgewogene Cocktails. Mit dem „Kuss der Haselnuss“ zaubert er lockerflockig puren Genuss ins Glas, der jeden Gaumen verzaubert. Kuss der Haselnuss als Basis für Cocktails bringt eine neue, unglaubliche Bandbreite an Möglichkeiten. Neben dem puren Geschmackserlebnis, bieten zahlreiche Cocktail-Varianten eine willkommene Abwechslung.



MALTES COCKTAIL KREATION: HAZEL'N'GRAPE

3 cl	Bauers „Kuss der Haselnuss“
3 cl	Burschik's Vermouth Red
2 cl	Frisch gepresster Zitronensaft
1,5 cl	Zuckersirup
10	Frische blaue Trauben

DESTILLERIE FRANZ BAUER
www.bauerspirits.at

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren!
www.verantwortungsvoll.at