

Wer kennt die blaue Weber-Agave?

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 „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 Anbaugelände sehr schwierig oder unmöglich.

Die blaue Agave ist kein Kakteengewächs, sondern zählt zur Familie der Spargelgewächse bzw. zur Unterfamilie der Agaven-gewächse. Für die Fortpflanzung sorgt die Pflanze selbst, indem sie Absenker bildet, die von der Mutterpflanze getrennt und

wieder eingesetzt werden. Der Blüten- und Fruchtstand in der Mitte der schmalen, dornigen Blätter wird nach der einmaligen Blüte einfach gekappt. 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 erst dort abgefüllt. Wenn auf dem Etikett kein Hinweis auf 100 % Agave aufscheint, handelt es sich unter Garantie um einen Tequila.



Foto: Wolfram Ortner

Top-Tequila aus Jalisco

Das Familienunternehmen wird geleitet von Susana Sutton, die dem Tequila ein neues Gesicht verliehen hat. Die Marke Mar Azul ist aus dem Gedanken heraus entstanden, einen 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 Amatitán, Jalisco, angelegt, dem historischen Geburtsort von Tequila mit idealen Bedingungen – vulkanischen Böden – für die Blaue Agave. Acht Jahre später gab es die erste Ernte, und der Traum vom Top-Tequila konnte reale Formen annehmen.

Die Standards der Marke betreffen die einzelnen Produktionsschritte ebenso wie das breite Spektrum der Geschmackserlebnisse bis hin zu innovativer Marktbearbeitung, nicht zuletzt durch fantasievolles Flaschendesign. Nur das Herz der Agave wird in Edelstahlöfen gekocht, das Destillat durchläuft einen Ultrafiltrationsprozess und einen maßgeschneiderten Alterungsprozess in Weißeichenfässern 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. Die Master-Class Distillery 2019 erhielt Double-Gold für Mar Azul 100 % Agave Azul Silver, Gold für Mar Azul 100 % Agave Azul Mint, Silver für Mar Azul 100 % Agave Azul Coconut, Mar Azul 100 % Agave Azul Chocolate, Mar Azul 100 % Agave Azul Pomegranate.

Hitliste bester Tequilas

96 WOB-Punkte - Casa Noble Joven - Double-Gold
Casa Noble, USA-60603 Chicago, www.casanoble.com
Duft: Klassische Sorten-Charakteristik, zarte Holz-Röst-Aromen, Biertrester, Hagebutte, Artischocke, weiße Schokolade, hefig-birrigte Noten, schwarzer Pfeffer.
Geschmack: Ein Spiegelbild des Duftes, Holz-Röst-Aromen, Hagebutte, Artischocke, getrocknete Tomaten, Hefe, Schokolade, Kakao, sehr breit und lang, wärmendes Finale.

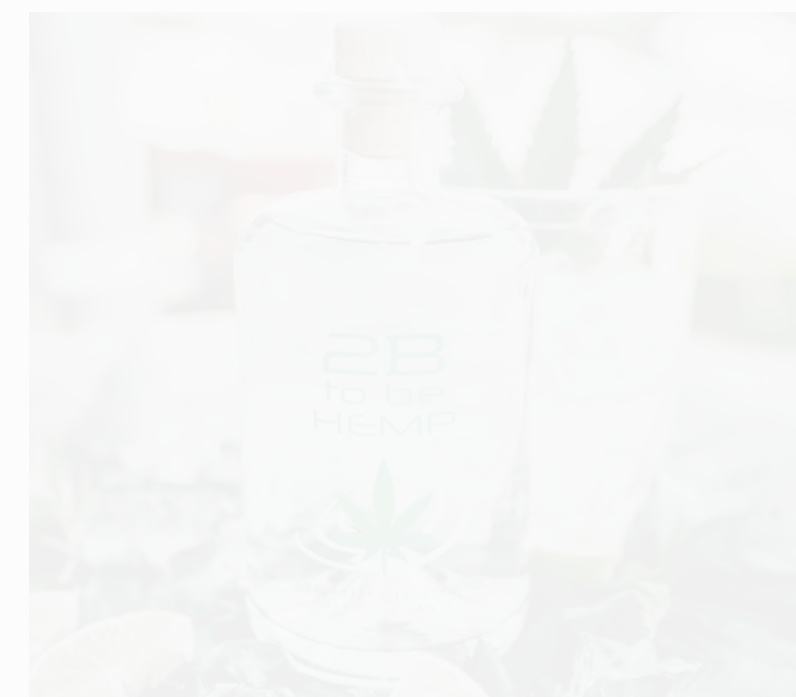
95,3 WOB-Punkte - Mar Azul 100 % Agave Azul Silver - Double-Gold
Mar Azul Tequila, USA-78216 San Antonio, Texas, www.marazultequila.com
Duft: Meisterliche Konzept-Umsetzung, sehr typisches Geruchsbild, breiter Aromabogen, feine Fruchttester, feine Zitrusnoten, Johannisbeere, Kakao.
Geschmack: Viel Hagebutten-Trester-Assoziationen, wurzelig-vegetabil, Enzianwurzel Anklänge, Artischocken, Karotte, Hagebutte, Kaffee, Zwetschken, gute Länge.

94 WOB-Punkte - Tequila Blanco Silver - Gold
Familia Camarena, USA- Modesto, CA 95354,
Duft: Sehr typisches Sorten-Konzept, fruchtige Noten im Hintergrund, Mango, Orange, Karamell, bananig, birrig, Himbeere, weiße Schokolade, Malz.
Geschmack: Komplexes Bild, hefig-wurzelige Textur, rauchig-malzig, beerige Akzente, grüner Apfel, viel Würze, leichte Ingwer-Schärfe, Honig, weiße Schokolade, feine Süße.

gin schreibt geschichte

Steirischer Gin, veredelt mit 2B to be HEMP, dem echten Hanfdrink (inspired by AEIJST.) Hergestellt aus biologischen Wacholderbeeren, überzeugt durch seinen fruchtigen Geschmack und der typischen Hanfnote. Ein völlig neues Gin Erlebnis mit echtem Hanfpulver.

Barkeeper Wolfgang Jandrisovits vom Thermenhotel Stoiser in Loipersdorf über den 2B to be HEMP GIN und über die 2B to be functional fruit drinks: „Der neue 2B to be HEMP GIN gemixt mit 2B to be HEMP



- dem echten Hanfdrink - erfreut sich absoluter Beliebtheit bei unseren Gästen. Ich kredenze unseren Gästen das neue, fruchtig und erfrischend schmeckende Styria-Getränk, welches sogar die Farbe der Steiermark hat. Ich persönlich beschreibe den Gin als mild, nicht spritzig, mit einer leichten Marzipannote und einem Hauch von Ingwer. In Kombination mit 2B to be HEMP finde ich das Getränk mit dem Zusatz von Hanf einzigartig und als echte Neuheit in der Steiermark!

Ebenso lieben unsere Gäste die 2B to be functional fruit drinks, ob zur Entspannung im Saunabereich, zur Belegung für einen aktiven Tag oder einfach zum Chillen.

www.2B.at - www.2Bgin.at