

Musik und Lebensfreude in "geistiger" Perfektion TEQUILA

Von Wolfram Ortner

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 ist kein Kakteengewächs, sondern zählt zur Familie der Spargelgewächse bzw. zur Unterfamilie der Agavengewächse. 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.



Casamigos Tequila - Drehbuch und Durchführung in Perfektion

Casamigos Tequila ist eine Kleinserie von Premium-Tequila, zu 100 % hergestellt aus Agaven, die auf dem roten Lehm Boden im kühlen Klima des Hochlandes von Jalisco in Mexiko wachsen. Diese "Blaue Agave" - botanisch "Agave tequilana F.A.C. Weber" - gehört zu den Spargelgewächsen bzw. zur Unterfamilie der Agavengewächse. Nach einer Reife von rund acht bis zehn Jahren erreicht das "Herz" der Pflanze ein Gewicht von 50 bis 70 Kilogramm und wird als "Piña" bezeichnet. Befreit von Wurzeln und Blättern, sieht sie aus wie eine riesige Ananas.

Im traditionellen Steinofen werden diese Rohmaterialien über 72 Stunden gekocht - ein Vielfaches der Zeit im Vergleich zu herkömmlichen Tequilas. Der im Lauf des Verzuckerungsprozesses gewonnene Saft wird mit eigenen Hefen sehr langsam über rund 80 Stunden vergoren - das ist doppelt so lang wie beim Industriestandard. Destilliert wird in traditionellen Kupferbrennblasen, danach lagert der Blanco zwei Monate, der Reposado sieben Monate und der Añejo 14 Monate in feinsten amerikanischen Eichenfässern.

Erstmals vorgestellt wurde das außergewöhnliche Produkt im Jänner 2013 in Miami Beach in Florida von seinen "Erfindern" George Clooney und Rande Gerber, deren Unterschriften auch auf den Etiketten zu sehen sind. Ihr Statement: "Our idea was to make the best-tasting, smoothest tequila around. So we did."

Dieser klaren Aussage konnte sich auch die Jury beim World-Spirits Award anschließen und vergab dreimal Double-Gold: für Casamigos Blanco Tequila, Casamigos Reposado Tequila und Casamigos Añejo Tequila.

www.world-spirits.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, langes Finale. Inhalt: 750 ml

95,3 WOB-Punkte – Casamigos Reposado Tequila - Double-Gold
Casamigos Tequila - Gerber Spirits, USA- Malibu, CA 90265
www.casamigostequila.com

Duft: Sehr typisch, feines Holz-Frucht-Profil, dezente Röst-Vanille-Noten, Kakao, feiner Zitrusnoten, Himbeere, viel Hagebutte, Melone, getreidig-hefig, erdig-grüne Reflexe. Geschmack: Intensives, vegetabil-wurzeliges Bild mit feinen Röstnoten, Kaffee, Karamell, Banane, Artischocke, Hagebutte, Traube, Aprikose, leicht hefig-malzig, kompakt und lang. Inhalt: 750 ml

95,3 WOB-Punkte – Mar Azul Almond Tequila - Double-Gold
Mar Azul Tequila, USA-78216 San Antonio Texas
www.marazultequila.com

Duft: Fulminante Bittermandel-Tequila-Komposition, wuchtige Mandel-Basis, viel Röstaromen, Bitterschokolade, Marzipan, elegante Tequila-Noten im Hintergrund, ein Hauch Zitrus-Frische. Geschmack: Mandel-Likör-Assoziationen auf Tequila-Basis, Artischocken, süßlicher Kaffee, Toffee, schöne Zucker-Süße, zart-grüne, etwas ledrige Würze, harmonisch, kompakt am Gaumen, sehr gute Länge. Inhalt: 750 ml

96 WOB-Punkte – Casamigos Añejo Tequila - Double-Gold
Casamigos Tequila - Gerber Spirits, USA- Malibu, CA 90265
www.casamigostequila.com

Duft: Wuchtiges Aroma-Portfolio, viel Karamell, feine Holz-Röst-Noten, Vanille, Schokolade, vegetabiler Hintergrund, Artischocken, Hagebutten, Himbeeren, grüne Akzente. Geschmack: Typisch, feines Holz, viel Karamell, Bitterschokolade, Kakao, Toffee, Zitrus, leicht hefig, nussig, feine Süße, harmonisch, dicht, langes Finish. Inhalt: 750 ml

92 WOB-Punkte – Mar Azul Blanco L: TH2514 - Gold
Mar Azul Tequila, USA-78216 San Antonio Texas
www.marazultequila.com

Duft: Typisches Geruchsbild, breiter Aromabogen, wurzelig-erdig, fruchtig-vegetabil, feine Zitrusnoten, Hagebutte, Johannisbeere, etwas hefig, getreidig-brotig, Weißbrot, Kakao. Geschmack: Viel Hagebutten-Trester-Assoziationen, wurzelig-vegetabil, Artischocken, Kaffee, Zwetschken, viel hefig-grüne Akzente, mineralisch, kompakter Körper, gute Länge. Inhalt: 750 ml

92 WOB-Punkte – Mar Azul Coffee Tequila - Gold
Mar Azul Tequila, USA-78216 San Antonio Texas
www.marazultequila.com

Duft: Mokka-Röstaromen-Ensemble auf Tequila-Basis, intensive, dunkle Kaffee-Stilistik, stark geröstete Kaffeebohnen, Toffee, Karamell, malzig-frisch, zarte Tequilatöne im Hintergrund. Geschmack: Sehr aromatisch-röstig, kalter Kaffee, dunkle Karamell-Bonbons, Kokos, Kakao, Bitterschokolade, etwas grüne Würze, üppig-malzig Süße, gute Dichte, dezente Tequila-Noten im Nachhall. Inhalt: 750 ml

88 WOB-Punkte – Mar Azul Coconut Tequila - Silver
Mar Azul Tequila, USA-78216 San Antonio Texas
www.marazultequila.com

Duft: Elegantes Kokos-Tequila-Spektrum, Artischocke, Leder, Nougat, Vanille, Kaffee. Geschmack: Spiegebild des Duftes, Kokos, unterlegt von feinen Tequila-Aromen, Artischocke, Hagebutte, Himbeere, weiße Schokolade, Karamell, guter Körper, lang und harmonisch, Kokos-Akzente im Nachhall. Inhalt: 750 ml



Der World-Spirits Award 2015 feiert die Superstars der Spirituosen-Szene

Wolfram Ortner ist nach elf Jahren erstmals mit dem „World-Spirits Award“ auf Welt-Tour.

Gemeinsam mit den Besten in der Spirituosen-Welt feiert er am 19. März die Award-Celebration im dänischen Køge (Nähe Kopenhagen) in der Destillerie Braunstein. Beinahe die Hälfte der Award-Teilnehmer 2015 sind aus der ganzen Welt angereist, um 7 World-Spirits Awards in Empfang zu nehmen – eine Leistung, auf die sie stolz sein können. Eine eintägige Distillery-Tour war ein weiteres Highlight der „Feierlichkeiten mit Familien-Charakter“.

Die Superstars 2015 sind:

- die Braunstein Distillery aus Dänemark (2 x Spirit of the Year und 2 x Award)
- die kanadische Brennerei Okanagan (1 x Spirit of the Year und 2 x Award, 1 x Distillery of the Year Gold)
- die deutsche Mosel-Destillerie Hubertus Vallendar (1 x Award, 1 x Distillery of the Year Gold und 1 x Distillery of the Year Silver)
- der österreichische Bitter-Spezialist Rossbacher (1 x Spirit of the Year und 1 x Award)
- die Schweizer Kirschbrennerei Dettling (1 x Award und 1 x Distillery of the Year Gold)



Die Preisträger des World-Spirits Award 2015.