

Крепкие напитки Мексики

Tequila – Текила

Tequila (Текила) – крепкий выдержанный или невыдержанный в дубовой бочке спиртной напиток, изготавливаемый из голубой агавы строго на территории Мексики. Крепость текилы может варьироваться в пределах 35 – 55 %об.

Согласно мексиканскому законодательству, изготовление текилы разрешено в 5 штатах. Наибольшее количество напитка производится в штате Халиско (Jalisco) - около 90%.

Основные этапы производства

1. **Сбор агавы.** Сбор голубой агавы проводится практически в течение всего года вручную по достижении растением возраста от 8 до 15 лет. Растение срезают и отсекают острые листья от его сердцевины - пиньи. Затем пиньи перемещают на производство.
2. **Термическая обработка агавы.** Для того, чтобы отделить сок от твердой, имеющей волокнистую структуру пиньи, ее необходимо размягчить. Пиньи агавы подвергают термической обработке, которая может быть проведена одним из двух способов — классическим (традиционным) или индустриальным:
 - классический метод производства предполагает размягчение плодов агавы под действием высоких температур в традиционных кирпичных заводских печах 48 часов, что придаст напитку характерные пикантные дымные ноты во вкусе и аромате;
 - индустриальный метод производства представляет собой обработку плодов агавы водяным паром в специальных металлических аппаратах — автоклавах, что позволяет получить текилу без дымных нюансов во вкусе и аромате.
3. **Прессование агавы.** Размягченные пиньи агавы помещаются в пресс для отделения сока, насыщенного природным сахаром (глюкозой), необходимым для получения спирта.
4. **Алкогольная ферментация (алкогольное брожение).** Отделенный в ходе прессования сок агавы сбраживается при помощи специальных дрожжей, которые преобразуют сахара в этиловый спирт и углекислый газ (CO₂). Во время брожения формируются вкусоароматические компоненты. В ходе данной процедуры сок агавы превращается в брагу — пульке, с содержанием алкоголя от 5 до 7%об.

Согласно мексиканскому законодательству, перед брожением в сок голубой агавы может быть внесена вода, тростниковый сахар или кукурузный сироп в общем количестве не более 49%. Такой рецептурой пользуются не все производители - наиболее ценной будет считаться текила, изготовленная без внесения сторонних сахаров, т.е. на 100% из сока голубой агавы.
5. **Концентрация спирта (дистилляция).** Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) необходимо осуществить дистилляцию браги (пульке). Дистилляция браги для изготовления текилы осуществляется минимум дважды на медных кубах различных размеров и форм.

Далее, если не предусмотрена выдержка полученных спиртов в дубовой бочке, их крепость понижают за счет внесения очищенной воды, фильтруют и отправляют на розлив. Так получают невыдержанную в бочках текилу.
6. **Выдержка.** После перегонки спирты могут быть отправлены на выдержку в дубовые бочки. При созревании в дубовой древесине спирты округляются, формируют аромат и вкус, а также приобретают окрас. В большинстве случаев для выдержки текилы используются бочки из-под американского виски — бурбона, такой тип древесины формирует в аромате и вкусе напитка сладкие ноты ванили и сливочной карамели. Реже используется бочка или из-под испанского вина - хереса, выдержка в которой формирует более пикантные версии текилы с тонами пряностей и сухофруктов.

После выдержки в дубовой бочке крепость спиртов понижают за счет внесения очищенной воды, фильтруют и отправляют на розлив. Возможна корректировка цвета напитка путем внесения карамельного колера (жженого сахара/сахарного колера) — E150a, что и будет прописано на контр-этикетке в разделе «состав».

Классификация текилы

- 1) **Tequila 100% de agave** (текила 100% дэ агаве) — *премиальная текила* – изготавливается исключительно из сока голубой агавы, без внесения каких-либо сторонних сахаров. Бутилируют такую текила только в пределах региона производства, на ее этикетку выносят надпись «**Hecho**

en Mexico» (Эчо эм Мехико) — «Произведено в Мексике», а также **«100% de agave»**.
Употребляется в чистом виде либо в составе коктейлей.

2) **Tequila mixta** (текила микста) — **стандартная текила** - изготавливается из смеси сока голубой агавы (не менее 51% от общего объема) и других сахаросодержащих компонентов, состав которых не регламентируется. В ряде случаев в качестве сахаросодержащих добавок выступают тростниковый сахар или кукурузный сироп - каждый такой компонент влияет на вкус и аромат напитка, значительно упрощая его. На этикетку текилы данной категории выносятся надпись «Tequila». *Употребляется в составе коктейлей.*

Классификация текилы по сроку выдержки

1) Для стандартной текилы - «mixta» - выделяют следующие категории:

- **Blanco** (Бланко), **Silver** или **Plata** - «белая» или «серебряная» текила, не выдержанная в дубовой бочке, бесцветная. Используется в качестве ингредиента для создания коктейлей.

- **Oro** (Оро) или **Gold** (Голд) — «золотая» текила, не выдержанная в дубовой бочке, подкрашена карамельным колером для достижения сходства с выдержанной. Имеет золотистый оттенок, употребляется в коктейлях.

2) Для текилы премиум - «100% de agave» - выделяют следующие категории:

- **Blanco** (Бланко), **Silver** или **Plata** - «белая» или «серебряная» - бесцветная текила, которая разливается по бутылкам сразу после перегонки браги (дистилляции) или непродолжительной выдержки в стальных чанах. Употребляется в чистом виде или в составе коктейлей.

Стилистика: для текилы данной категории характерна легкость и растительные тона в аромате и вкусе.

- **Reposado** (Репосадо) - «отдохнувшая» текила, выдержанная в дубовых бочках от 2 месяцев до 1 года. Может быть подкрашена карамелью, имеет светло-янтарный оттенок. Употребляется в чистом виде или в составе коктейлей.

Стилистика: для текилы данной категории характерны хорошо сбалансированные аромат и вкус с тонами ванили, сливочной карамели и сдержанными растительными нюансами.

- **Añejo** (Аньехо) - «старая» текила, выдержанная в дубовой бочке от 1 до 3 лет. Глубокого золотисто-янтарного цвета. Употребляется в чистом виде.

Стилистика: с выдержкой аромат и вкус такой текилы приобретает большую насыщенность и пикантность — проявляются тона специй и сухофруктов, а растительные нюансы отходят на второй план.

- **Extra añejo** (Экстра аньехо) - «очень старая» текила, срок выдержки которой превышает 3 года. Имеет темный янтарный оттенок. Употребляется в чистом виде. *Самый редкий и ценный вид.*

Стилистика: продолжительная выдержка в дубовой бочке формирует в текиле данной категории яркие древесно-пряные оттенки в аромате и вкусе, а также продолжительное послевкусие.

Из-за жаркого сухого климата Мексики срок выдержки текилы обычно не превышает 5-10 лет. За это время спирты вызревают в досточной мере, а напиток теряет до 50% своего объема за счет естественного испарения алкоголя. При более длительной выдержке бочка начинает «вредить» текиле — ее вкус приобретает устойчивую горечь.

Правила подачи текилы

Подача текилы начинается с выбора бокала, который поможет полностью передать характеристики вкуса и аромата напитка. Традиционно невыдержанная текила подается в узких высоких рюмках, называемых в Мексике «кабальито» (caballito), их объем составляет 30-60 мл. Для употребления премиальной текилы эксперты рекомендуют использовать небольшие бокалы объемом 60-100 мл тюльпановидной формы, благодаря которой напиток максимально раскрывает аромат, а также сохраняет индивидуальные характеристики вкуса.



Рис. Рюмка «кабальито»



Рис. Тюльпановидный бокал для текилы

Mezcal – Мескаль

Mezcal (Меска́ль) – крепкий выдержанный или невыдержанный в дубовой бочке спиртной напиток, изготавливаемый из агавы на территории Мексики традиционным способом. Крепость напитка варьируется в пределах 38-55%об.

Для производства мескаля используют агаву более 30 сортов. Основными сортами являются Espadin (Эспадин), Cupeata (Купрэата), Potatorum (Потаторум) и Wislizeni (Вислисени). Зона производства мескаля включает 9 официально закрепленных штатов.

Мескаль считается первым крепким алкогольным напитком Мексики.

Технология производства мескаля подобна созданию текилы. Однако есть существенное различие в способе термической обработки агавы: пиньи запекаются в традиционных самодельных каменных ямах-печах конической формы. Данная технология позволяет получить копченые плоды и изготовить напиток с интенсивными копчеными нотами в аромате и вкусе.

Классификация мескаля по сроку выдержки

- **Joven** (Ховен) - «молодой» мескаль, не прошедший выдержки и разлитый по бутылкам сразу после дистилляции/ выдержанный в дубовых бочках до 2 месяцев. Может быть бесцветным или иметь легкий золотистый оттенок. *Употребляется в чистом виде или в составе коктейлей.*

Стилистика: мескаль данной категории характеризуется наличием пикантных дымных, а также сырьевых нот в аромате и вкусе.

- **Reposado** (Репосадо) - «отдохнувший» мескаль, выдерживается в дубовых бочках от 2 месяцев до 1 года. Имеет светло-янтарный оттенок. *Употребляется в чистом виде.*

Стилистика: мескаль данной категории характеризуется нотами копчения, растительными нюансами, а также тонами ванили и сладких пряностей в аромате и вкусе.

- **Añejo** (Аньехо) - «старый» мескаль, выдерживается в дубовой бочке от 1 года. Глубокого золотисто-янтарного цвета. *Употребляется в чистом виде.*

Стилистика: с выдержкой аромат и вкус мескаля данной категории приобретает большую насыщенность – проявляются пикантные «копченые» ноты, а также нюансы пряностей и подсушенных фруктов в сочетании со сдержанными растительными тонами.