

Крепкие напитки Мексики

TEQUILA – ТЕКИЛА

Tequila – текила – крепкий выдержанный или не выдержанный в дубовой бочке спиртной напиток, изготавливаемый из голубой агавы строго на территории Мексики. Крепость текилы обычно варьируется в пределах 35-50% об.

Согласно мексиканскому законодательству, изготовление текилы разрешено в 5 штатах, наибольшее количество напитка производится в штате Халиско — около 90%.

Технология производства

1. **Сбор агавы.** Сбор голубой агавы проводится практически в течение всего года вручную — от растения отсекают острые листья и перемещают полученные сердцевинки — пиньи - на производство. Производится сбор растений, достигших возраста 8 лет или больше.
2. **Термическая обработка агавы.** Для того, чтобы отделить сок от твердой, имеющей волокнистую структуру агавы, ее необходимо размягчить. Размягчению пиньи агавы способствует термическая обработка, 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.** В ходе данной процедуры размягченные пиньи агавы помещаются в пресс для отделения сока, насыщенного природным сахаром (глюкозой), необходимым для получения спирта. 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.*
4. **Алкогольная ферментация (алкогольное брожение).** Отделенный в ходе прессования сок агавы сбраживается при помощи специальных дрожжей, которые преобразуют сахара в этиловый спирт. В ходе данной процедуры сок агавы превращается в брагу — пульке - с содержанием алкоголя от 5 до 7% об.
5. **Концентрация спирта (перегонка).** Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) необходимо осуществить перегонку браги (пульке) методом дистилляции. Дистилляция браги для изготовления текилы осуществляется минимум дважды на медных перегонных аппаратах 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.
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 контрэтикетке в разделе «состав».

Классификация текилы по составу спиртов

1) **Tequila 100% de agave** (текила 100% дэ агаве) — **премиальная текила** — изготавливается исключительно из спиртов, полученных в результате перегонки сброженного сока голубой агавы без внесения каких-либо сторонних сахаров. Бутилируется такая текила только в пределах региона производства, на ее этикетку выносится надпись «**Hecho en Mexico**» (Э чо эн Мехико) — «Произведено в Мексике», а также «**100% de agave**». *Употребляется в чистом виде.*

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 выносится надпись «Tequila». *Употребляется в составе коктейлей.*

Классификация текилы по сроку выдержки

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

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

- **Oro** (Оро) или **Gold** (Голд) — «золотая» текила, может быть выдержана в дубовой бочке, однако чаще всего не выдерживается. В обоих случаях ее подкрашивают карамелью 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 достаточной 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 молодая текила подается в узких высоких рюмках, называемых в Мексике «кабальито» (caballito), их объем составляет 30-60 мл. Для употребления выдержанной текилы эксперты рекомендуют использовать небольшие бокалы тюльпановидной формы, благодаря которой напиток максимально раскрывает аромат, а также сохраняет индивидуальные характеристики вкуса.



Рис. Рюмка «кабальито»

Обычно текила употребляется одним из перечисленных способов:

1. **Европейский способ (с солью и лаймом/лимоном).** Налить 40 мл текилы в узкую рюмку «кабальито». На внешнюю сторону ладони между большим и указательным пальцем насыпать немного соли, этими же пальцами взять дольку лайма или лимона. Опрокинуть соль в рот, одним глотком выпить текилу и закусить кусочком цитруса. *Такой метод употребления не применяется коренными мексиканцами, распространен в странах Европы.*

2. **Сангри́та** (sangrita – исп. sangre – кровь) - безалкогольный коктейль насыщенного алого цвета, изготовленный на основе томатов, апельсинов, лайма, специй, острых соусов и перца. Имеет ярко выраженный кисло-острый вкус. Употребляется в смеси с текилой в пропорции 1:2 и большим количеством льда или отдельно — порцию напитка запивают охлажденной Сангритой. *Подача текилы таким способом считается одной из наиболее предпочтительных в Мексике.*

3. **Коктейль Маргарита.** Три части текилы смешать в шейкере с одной частью ликера «Куантро» и одной частью лимонного сока, добавить несколько кубиков льда. Готовый напиток подавать в бокале с соляной кромкой. *Является одним из самых популярных коктейлей в мире.*

Гастрономия

Кулинарные традиции Мексики, впитавшие в себя ацтекские и испанские черты, складывались на протяжении длительного срока и, в конечном счете, определили наилучшие сочетания местных напитков и блюд. Из-за интенсивного аромата и вкуса в качестве сопровождения текилы лучше всего могут выступать блюда мексиканской кухни, которые также характеризуются особой яркостью. Основу кухни Мексики составляют кукурузный хлеб, рис, сыр, курица, говядина, бобовые (фасоль, кукуруза), авокадо и разнообразные овощи. Кроме того, для местных блюд характерно наличие большого количества пряностей, ароматных трав, а также острых соусов и перца чили (халапеньо, серрано и пр.). Невыдержанная в дубовых бочках текила может выступать в качестве аперитива, а также сочетаться с простыми закусками (например, начос с соусом гуакамоле). Текилу Reposado прекрасно дополнит энчилада с курицей или буррито с говяжьим фаршем, а категория Аñejo станет отличным дижестивом или сопровождением к фахитос с мясом на гриле и сыром, густому супу позоле с мясом и кукурузой.

MEZCAL – МЕСКАЛЬ

Mezcal – мескаль – крепкий выдержанный или не выдержанный в дубовой бочке спиртной напиток, изготавливаемый из агавы на территории Мексики традиционным способом. Для производства мескаля используют агаву сортов Cupreata (Купрэата), Potatorum (Потаторум) и Wislizeni (Вислисени). Крепость напитка обычно варьируется в пределах 38-40%об.

Мескаль является первым крепким алкогольным напитком Мексики. Разрешено производить в 9 штатах.

Технология производства

1. **Сбор агавы.** Сбор голубой агавы проводится практически в течение всего года вручную — от растения отсекают острые листья и перемещают полученные сердцевинки — пиньи - на производство. Производится сбор растений, достигших возраста 8 лет или больше.

2. **Запекание агавы.** Чтобы отделить сок от твердой, имеющей волокнистую структуру агавы, ее необходимо размягчить — для этого пиньи запекаются в традиционных самодельных каменных ямах-печах конической формы. Данная технология позволяет изготовить напиток с интенсивными копчеными нотами в аромате и вкусе.

3. **Прессование агавы.** В ходе данной процедуры пиньи агавы помещаются в пресс для отделения сока, насыщенного природным сахаром (глюкозой), необходимым для получения спирта.

4. **Алкогольная ферментация (алкогольное брожение).** Извлеченный в ходе прессования сок сбраживается без добавления сторонних сахаров посредством внесения специальных дрожжей. В ходе данной процедуры сусло превращается в пульке с содержанием алкоголя от 5 до 7% об.

5. **Концентрация спирта (перегонка).** Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) необходимо осуществить перегонку браги методом дистилляции. Дистилляция браги для изготовления мескаля осуществляется дважды на медных перегонных аппаратах.

Далее, если не предусмотрена выдержка полученных спиртов в дубовой бочке, их крепость понижают за счет внесения очищенной воды, фильтруют и отправляют на розлив.

6. **Выдержка.** После перегонки спирты отправляют на розлив или выдержку в дубовые бочки из-под бурбона, хереса или других напитков. При созревании в дубовой древесине спирты округляются, формируют вкус и аромат, а также приобретают окрас.

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 — E150a, что и будет прописано на контр-этикетке в разделе «состав».

Классификация мескаля по сроку выдержки

1) **Joven** (Ховен) - «молодой» мескаль, не прошедший выдержки или выдержанный в дубовых бочках до 2 месяцев. Может быть бесцветным или иметь легкий золотистый оттенок. *Употребляется в чистом виде или в составе коктейлей.*

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

3) **Añejo** (Аньехо) - «старый» мескаль, выдержанный в дубовой бочке от 1 до 3 лет. Глубокого янтарного/золотистого цвета. *Употребляется в чистом виде.*

Виды мескаля

1. **Мескаль кон фрута** (исп. Mescal con fruta – мескаль с фруктом). Особая разновидность напитка, единственной маркой которого является мескаль с грушей «Divino» (Дивино). Для его изготовления побег с завязью плода помещают в стеклянную бутылку, где груша растет и созревает. После того, как грушу срезают, бутылку наполняют заранее подготовленным мескалем и укупоривают. Такой напиток характеризуется не только типичными растительными и копчеными оттенками, но и яркими тонами спелой груши в аромате и вкусе.

2. **Мескаль кон гусано** (исп. Mezcal con gusano – мескаль с гусеницей). В начале 40-х годов XX века зародилась практика особого оформления мескаля – в его бутылку помещалась гусеница, обитающая на листьях агавы. Такой нестандартный ход имел четкую цель - привлечение внимания европейских ценителей экзотического алкоголя к стремительно терявшему популярность из-за повсеместного распространения текилы напитку. Первоначально при помощи упомянутого приёма производители стремились подчеркнуть подлинность его происхождения, а также продемонстрировать высокое качество спирта, который не допускал разложение насекомого. Позднее мескалю с заспиртованной гусеницей внутри стали приписывать чудодейственные свойства. В действительности гусеница не придает напитку ни одной из вышеперечисленных особенностей, а также считается абсолютно безвредной – она выращивается на плантациях агавы, не обрабатываемой химическими составами.