

Napadlo vás, že tequila vďačí za svoj názov rovnomennej nenápadnej dedinke v stredozápadnej časti Mexika?
<http://www.sme.sk/clanok.asp?cl=1207992>

Odkiaľ pochádza tequila? Z Tequily



Kaktus agáve je zrelý až po 8 - 12 rokoch rastu. Dospelý sa podobá na plod ananásu.

Práve Tequila s 22-tisíc obyvateľmi je rodiskom tohto nápoja a doteraz aj hlavným strediskom jeho výroby.

Dedinke dominuje Múzeum tequily a dve konkurenčné

továrne - Jose Cuervo a Sauza.

Múzeum odкрýva históriu a výrobu tequily. Vo viacerých sálach nájdete historické fotografie, muzeálne fľaše či nástroje, ktoré sa používajú pri výrobe, a to všetko len za minimálne vstupné - 15 pesos. Ďalšou možnosťou návštevy je najstaršia a najväčšia továreň na tequilu La Rojena, patriaca firme Jose Cuervo. Túto továreň nemôžete minúť, nachádza sa totiž na ulici Jose Cuervo č. 73. Pomenovaná je rovnako podľa svojho zakladateľa pána Joseho Cuerva. Cuervo znamená v slovenčine vrana, preto určite neprekvapí, že malým strážcom tejto továrne je práve vrana, ktorá je v kletke hneď pri vchode. Každé dopoludnie v továrni radi predvedú výrobu tequily na modernej linke a ukážu tiež historickú časť, ktorá slúži ako múzeum. Súčasťou prehliadky je aj ochutnávka tequily.

Do Tequily sa pohodlne dostanete autom. Avšak sú tu aj iné možnosti určené špeciálne pre turistov, ktoré sú určite lákavejšie. Môžete si vybrať medzi autobusom - Tequila Bus a vlakom - Tequila Express. Vlak okrem živej hudby Mariachi a ochutnávky tequily ponúka aj obed, všetko v cene spiatočného lístka za 600 pesos (asi 1900 Sk).

Alkohol z kaktusu

Tequila sa vyrába z kaktusu agáve azul a pôvodne sa používala ako liek. Indiáni tento kaktus aj jedli a využívali ho na výrobu papiera. Kaktus potrebuje 8 - 12 rokov na to, aby dosiahol potrebnú veľkosť a zrelosť na prípravu destilátu. Keď sa agáve sadi do zeme, má veľkosť cibule. Dospelý kaktus sa podobá na veľký plod ananásu, z ktorého vyrastajú sivomodré listy. Zrelý kaktus sa očistí od listov a jeho stred pína - ananás sa poseká na malé kúsky. Tie sa naplnia do podzemných pecí a tri dni sa varia. Potom sa pomelú, aby sa z nich získala šťava aguamiel - medová voda, ktorá sa zmieša s cukrovou trstinou a nechá sa vykvasiť. Nakoniec sa destiluje.

Aj v Mexiku sa tequila môže vyrábať iba v určitých oblastiach a to v štátoch Jalisco, Nayarit, Michoacán, Guanajuato a Tamaulipas. Podľa mexickej normy na výrobu tequily sú totiž len v týchto oblastiach vhodné podmienky na pestovanie kaktusu agáve azul.

Štyri druhy

Tequila sa vyrába v štyroch variantoch: blanco - biela, nie je prifarbovaná ani uležaná, dorado - zlatá, je prifarbovaná, ale nie je uležaná, reposado - je prifarbovaná a uležaná minimálne dva mesiace v dubových sudoch a nakoniec alejo - stará, je prifarbovaná a uležaná minimálne rok v dubových sudoch.

Priemerne dosahuje alkohol v tequile 38 - 40 percent. Dôležitý je tiež podiel agáve pri jej výrobe. Lepšie a drahšie tequily sa vyrábajú len z agáve - je to vždy uvedené na fľaši. Ak na nej nie je nič napísané, ide o kombináciu 51 percent agáve a 49 cukrovej trstiny. Priemerná cena tequily sa v Mexiku pohybuje okolo 100 - 200 pesos (320 - 640 Sk) za liter, pričom najkvalitnejšia a teda aj najdrahšia je tequila alejo.

Domáci pijú v zásade čistú tequilu, soľ a citrón sú atrakciou pre turistov. Toto platí pre tequila blanco. Tequila dorado, reposado či alejo sa môže doplniť pomarančom a škoricou. Veľmi populárne sú tiež miešané drinky, v ktorých sa tequila mixuje s miestnymi refreskami - bublinkovými malinovkami, ako je Fresca či Squirt (grapefruitové obdoby fanty). Druhá možnosť je kombinácia so Sangritou, čo je vlastne štiplavo korenistá do červena sfarbená voda.

Červík vo fľaši

Nedajte sa zmiasť. Tequila nikdy nemá vo fľaši červíka. Aj toho síce nájdete v kaktusovom destiláte, ale v mezcale, ktorý je v Mexiku tiež populárny. Vyrába sa v dedinke Santiago Matatlan v blízkosti mesta Oaxaca na juhu Mexika. Tento destilát sa dá zároveň považovať za menšiu pomstu červíčkovi, ktorý ničí kaktusy maguey, z ktorých sa vyrába. Komu červík zvýši vo fľaši, je to najväčšia lahôdka mezcalu.

Medzi najobľúbenejšie značky tequily, ktoré sa pijú v Mexiku, patrí napríklad Jose Cuervo a Sauza, ktoré sa vyrábajú priamo v Tequile. Ďalej tiež El Jimador, Herradura, Orendain či Cazadores, ktoré sa vyrábajú v iných častiach štátu Jalisco.

Na Slovensku veľmi rozšírenú Olmecu v Mexiku prakticky nepoznajú. Jediné miesto, kde sa s ňou môžete stretnúť, je vo vitríne Múzea tequily.

Predtým, ako si kúpite tequilu, nezabudnite sa presvedčiť o jej kvalite a pravosti. Originál je jedine Hecho en Mexico - Vyrobené v Mexiku.

FOTO - TATIANA MURČOVÁ

SAMUEL KOVÁČ

[18. 12. 2003]