Jak vzniká a jak se pije tequila?

Jak vzniká tequila?

Pro výrobu pravé tequily se používá**jediný druh z mnoha modrých agáve Tequilany Weberovy**, jejímž domovem je území státu Jalisco. **Agáve se nechá růst 8 až 12 let**a pak se sklízí. Dosahuje výšky dvou metrů. K výrobě se používá **pouze její plod**, přičemž listy se osekávají a vyhazují. Tyto plody uprostřed rostliny zvané piňas se před dalším zpracováním vaří v parních pecích.

Po kvašení a destilaci **může tequila zrát několika způsoby**. Některý druh nezraje vůbec. Tím je stříbrná, která se lahvuje hned po destilaci a jde do prodeje. Jiné druhy jsou však kratší nebo delší dobu uloženy ke zrání do železných, dubových, ale i jiných nádob. Dubové sudy dávají tequile jemnou chuť. **Pravá tequila má zlatou nebo slabě hnědou barvu.**

V podstatě existují čtyři základní typy tequily:

1. Blanco –Její názvy jsou také plato, **white nebo silver, u nás stříbrná**. Jedná se o čistou tequilu, která většinou nezraje v sudech. Pokud se nechá zrát, tak maximálně 60 dnů. Oblíbence si získala hlavně svojí drsnější chutí.

2. Joven Abocado –Takzvaná **zlatá tequila**je známá také jako Oro nebo Gold. Je to nejméně kvalitní tequila, která je při výrobě uměle dobarvována karamelem.

3. Reposado –Je**uložená tři měsíce až rok v sudech**. I když jí chybí drsná chuť stříbrné tequily, do jemné kvalitní tequily jí chybí ještě skok.

4. Aňejo –Tato tequila zraje **v dubových sudech do maximálního objemu 350 l jeden až tři roky**. Ve výjimečných případech až pět let. Mezi skutečnými znalci je velmi oblíbená pro svoji nejjemnější chuť.

Poznámka: Nejlepší aňejo tequila je Portofidio Single Barrel Aňejo Tequila s kaktusem uvnitř ručně foukaných lahví, v jejíž chuti je velice příjemně znatelná chuť dubového dřeva. Je ještě tmavěji zbarvená než reposado tequila.

Dále se tequily dělí ještě podle obsahu cukrů na:

- **Tequily s obsahem 51% cukrů** – tzv. míchané tequily, které jsou doplňované cukrovou třtinou.
- **Tequily se 100% obsahem cukrů** – obsahují cukry pouze z agáve, jedná se o kvalitní tequily.

Podle mexických zákonů **musí tequila obsahovat nejméně 51% modré agáve**, aby se tak mohla jmenovat. Aby mohl destilatér vyrábět 100% tequilu, **musí dostat povolení od federálního kontrolního úřadu v Mexiku**. Vládní inspektor, který uděluje povolení, se musí osobně na vlastní oči přesvědčit, že do tequily nebude přidán žádný cukr během kvašení ani nic nepatřičného během destilace. I to je jeden z důvodů, proč v Mexiku existuje jen velmi málo pravé 100% agáve tequily.

Ve vyšší kvalitě existují ještě tequily s přívlastkem premium, které jsou **dvakrát pálené a některé dokonce i třikrát**. Jsou nejdražší, a to i v Mexiku, kde stojí okolo 100 $, ale i více. Nejvyšší vrchol kvality tohoto destilátu se jmenuje super premium.

Podle mexických zákonů se může tequila **vyrábět pouze v pěti oblastech**. A to v celém státě Jalisco, kde je nejvíce rozšířen výskyt Weberovy modré agáve. Dále pak v určitých oblastech států Guanajuanto, Michoaccan, Nayarit a Tamaulipas.

Jak se pije tequila?

Existuje několik známých způsobů, jak se u nás pije tequila. Do důlku na hřbetě ruky mezi palcem a ukazováčkem dáme sůl, kterou olízneme, zapijeme tequilou a zakousneme citrón. Nebo sůl, citrón a zapít tequilou. **Pokud však máte ve sklence před sebou “100% agave tequilu”, ať už blanco, reposado nebo aňejo, je naprostým barbarstvím ji požívat se solí a s citrónem, protože byste zcela přebili její jemnou chuť**. Někdy se také pije zlatá tequila s pomerančem a se skořicí.