

# DER TRANK DER GÖTTER

WAR ES WIRKLICH DER BLITZEINSCHLAG AUS DER HÖHE DER GÖTTER IN EINE AGAVENPFLANZE, DER DEN ERSTEN TEQUILA HERVORBRACHTE? HINTER DEM "SHOT" STECKT MEHR ALS SALZ UND ZITRONE – UND ES GIBT NOCH VIEL NEUES ZU ENTDECKEN.

Schon lange vor Ankunft der Spanier im 16. Jahrhundert war in Mexiko ein Getränk auf der Basis der Agave (= griechisch für "adelig") bekannt: Pulque. Dieses wird noch heute durch Fermentation des Saftes der Agave gewonnen. Die Anwendung der von den Spaniern mitgebrachten Kunst der Destillation zeigte dann allerdings, dass nicht jeder vergorene Saft einer Agave auch ein geschmacklich hervorragendes Getränk nach der Destillation ergibt. Gleichzeitig waren die Spanier am Anfang auch nicht darauf aus, mexikanische

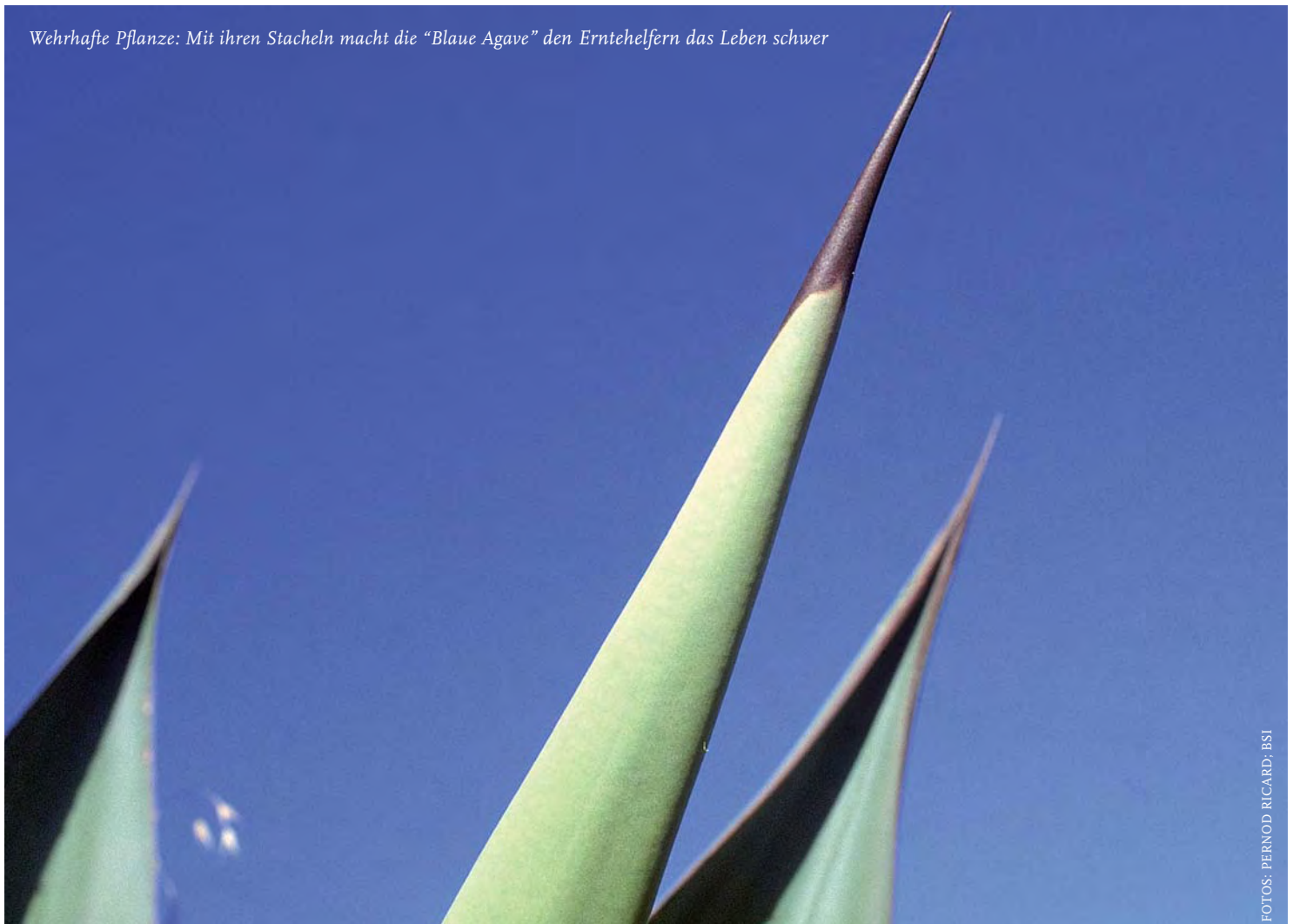
Produkte zu exportieren, sondern nur ihre Produkte auf dem mexikanischen Markt abzusetzen. Wäre die Geschichte an dieser Stelle stehen geblieben, könnten wir heute nicht Tequila genießen.

Als dann im Jahre 1896 der deutsche Naturalist Franz Weber in Mexiko ankam, wusste er noch nicht, dass sein Name mehr als hundert Jahre später mit einem der Trendgetränke der heutigen Barszene in Verbindung stehen würde. Seine Freundschaft mit einem Tequi-

laproduzenten veranlasste ihn zu Studien über die Agavenpflanze. Er fand heraus, dass die "Blaue Agave" die besten Bedingungen für die Herstellung hochwertigen Tequila habe und noch heute ist diese mit seinem Namen eng verknüpft: *Agave tequiliana weberiana* var. azul.

Der Name Tequila stammt wahrscheinlich aus zwei zusammengesetzten Bestandteilen aus der Sprache der Nahuatl, einem aztekischen Dialekt: "tequitl" was soviel wie "Anstellung oder Arbeitsplatz" bedeutet und "tlan" welches "Platz" bedeutet. Zusammengesetzt bedeutet Tequila also "Platz wo Arbeit getan wird". Die Heimat des Tequila ist das mexikanische Hochland um die Stadt Guadalajara in der Provinz Jalisco. Tequila darf nur in bestimmten Provinzen hergestellt werden, von denen Jalisco die berühmteste ist. Aus dieser Provinz kommen heute etwa 98 Pro-

*Wehrhafte Pflanze: Mit ihren Stacheln macht die "Blaue Agave" den Erntehelfern das Leben schwer*



FOTOS: PERNOD RICARD; BSI

zent der bekannten Tequilas. Insgesamt gibt es zurzeit 104 Destillieren, die ungefähr 300 Marken herstellen.

## TEQUILA PRODUKTION

Tequila ist eine besondere Art des mexikanischen Mezcal und darf heute nur noch aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen werden. Laut mexikanischem Gesetz und dem zuständigen Consejo Regulador del Tequila (CRT) ist Tequila ein Produkt aus der "Fermentation und Destillation des Saftes der blauen Agave, der in einer Brennerei aus dem Herzen der blauen Agave in der Region Tequila gewonnen wird".

Agaven brauchen für ihr Wachstum besondere Temperaturbedingungen. So sollte die Mindesttemperatur drei Grad Celsius nicht unterschreiten, optimal sind 26 Grad. Dass aber auch Höchsttemperaturen von über 40 Grad ertragen werden können, ist ein weiterer Vorteil der Pflanze. Sie reift in Lagen von 800 bis 2 500 Metern Höhe im mexikanischen Hochland. Hier braucht die Pflanze dann einen Zeitraum von sechs bis zwölf Jahren zur vollen Reife. Je nach Hersteller und landwirtschaftlicher Qualität des Feldes werden pro Hektar zwischen 2 000 und 4 000 Pflanzen ausgesetzt. Dies ergibt nach sechs bis sieben Jahren des Wachstums eine Ernte zwischen 30 000 und 200 000 Kilogramm pro Hektar Anbaufläche.

Die Agave wird von der Wurzel mittels der Coa, einer halbmondförmigen scharfen Schneide, abgetrennt und das ananasförmige Herz (mexikanisch "piña" = Ananas) durch das Abschlagen der stachelbewehrten Blätter herausgelöst. Die über einen Meter langen Blätter finden keine Verwendung bei der Herstellung des Tequila. Es ist wichtig, den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu finden: Wird die Agave zu früh geerntet, hat sie noch nicht genügend Zucker, wird sie zu spät geerntet, ist ein Teil des Zuckers schon wieder abgebaut. Die piñas wiegen zwischen 20 und 40 Kilogramm, können aber bis zu 100 Kilogramm schwer werden. Zur Berechnung: Aus sechs bis sieben Kilogramm Agavenherzen kann ein Liter Tequila mit 55 Prozent Alkoholgehalt hergestellt werden.

Die Herstellung des Tequila erfolgt dann in vier Stufen, für gereifte Tequila sogar fünf

Stufen. In der Brennerei werden die Agavenherzen zerteilt und anschließend bei Temperaturen zwischen 60 und 85 Grad langsam "geröstet". Dabei wird unter anderem Inulin, ein langes Polysaccharid, durch Aufbrechen in eine lösliche Form überführt. Bei diesem Prozess, der je nach Hersteller bis zu 72 Stunden dauern kann, wandelt sich zusätzlich das Polysaccharid in den Agavenherzen in Zucker um. Dies geschieht traditionell in gemauerten Öfen oder, mit Hilfe neuerer Technologie, in so genannten Autoklaven (gasdicht verschließbarer Druckbehälter). Beiden wird Dampf zugeführt. Essenziell ist die Zeitkontrolle, da bei zu langer Dauer unerwünschte Nebenprodukte entstehen.

Nach diesem Prozess werden die nun gerösteten Agaven nochmals zerteilt und dabei der Saft herausgepresst. Heute geschieht dies vielfach in modernen Anlagen, doch einige Brennereien verwenden noch die traditionelle Methode, bei der die Agavenherzen mit einem schweren Steinrad in einer Steinmühle ("tahona" genannt) zerdrückt und die Zellfasern anschließend zum Saft in die hölzernen Gärbottiche gegeben werden, um die Fermentation zu verbessern und dem späteren Getränk zusätzlich Geschmack zuzufügen. Die restlichen Fasern werden unter anderem zur Beheizung der Öfen verwendet. Frü-

---

**"DER 100-PROZENTIGE  
TEQUILA MUSS OHNE  
ZUCKERZUSATZ  
VERGOREN WERDEN"**

---

her war es noch häufig Brauch, dass ein Arbeiter in den Behälter mit dem Agavenmost sprang, um diesen "zu bewegen".

Nun entscheidet sich, welche Art von Tequila man herstellen möchte: reinen, 100-prozentigen Agaventequila oder einen Tequila aus mindestens 51 Prozent Agavenzucker. Für ersteren wird der ausgepresste Saft direkt der Vergärung zugeführt, für letzteren wird der Saft meist mit Zuckerrohrsaft (manchmal auch anderen externen Zuckerquellen) versetzt und erst dann vergoren.



Zur Vergärung in hölzernen Bottichen oder – moderner – in Edelstahltanks setzt man Kulturhefen zu, die in der Regel aus eigener Zucht sind. Heute kommen bei einigen Herstellern zudem auch Trockenhefen zum Einsatz. Dabei benutzt jeder Brennmeister seine eigenen Hefen, die er als Betriebsgeheimnis bewacht. Die Vergärung läuft unter Temperaturkontrolle ab, denn die Hefekulturen sind temperaturabhängig und sterben bei höheren Temperaturen (ab 35 Grad) ab. Die Dauer der Vergärung beträgt zwischen 18 Stunden und mehreren Tagen, je nach Hersteller. Bei der Vergärung berücksichtigt man, dass eine zusätzliche bakterielle Vergärung mit unerwünschten Aromen nach mehreren Tagen einsetzen kann. In vielen Fällen kommen die Hefen sogar schon mit dem Saft, so dass nur noch eine Initiierung und Kontrolle der eigentlichen Vergärung stattfindet. Der Alkoholgehalt am Ende beträgt zwischen vier und neun Volumenprozent.

Das alkoholische Endprodukt der Vergärung wird anschließend in zwei unterschiedlichen Destillationsverfahren weiterverarbeitet: entweder im kontinuierlichen System oder im so genannten pot-still-Verfahren, welches

diskontinuierlich betrieben wird. Das letztere wird häufig angewandt und dabei werden in zwei Stufen die Endprodukte hergestellt. In einer ersten Destillation werden zwei Produkte abgetrennt: der "Kopf", der weiterdestilliert wird und der "Schwanz", der beispielsweise auch Fuselöle enthält und den man verwirft. In der zweiten Destillation trennt man nun den Vorlauf und Nachlauf vom Herz der Destillation und erhält eine wasserklare Flüssigkeit mit einer Alkoholstärke zwischen 40 und 55 Volumenprozent.

Hier ist die Produktion der "Silver" oder "Blanco"-Tequila beendet. Einige Produzenten fügen noch eine weitere Variante hinzu: zusätzlich mit Zuckerkulör gefärbte Tequila (die Färbung ist bei Tequila erlaubt!) die nicht, oder nur maximal 28 Tage, in Stahltanks, geruht haben. Diese werden dann als "Gold" Tequila verkauft und führen keine weitere Angabe zum Reifeprozess.

Die Reifung in Holzfässern, der letzte Schritt, ist den "Reposado" und den "Añejo" vorbehalten. Reposado bedeutet so viel wie "Ruhem" und genau das macht der Tequila über einen Zeitraum von mindestens zwei Monaten in Fässern von mindestens 200 Litern Inhalt (maximal 700 Liter). Noch länger, mindestens zwölf Monate, ruhen die Añejo,

("alte") Tequila, die nur in Fässern mit 200 Litern Inhalt und aus Weißeriche lagern. Diese in der Regel gebrauchten Fässer sind nicht selten Whiskey Fässer. Extra Añejo reifen sogar noch länger: Mindestens vier Jahre werden die Tequila in Fässern aus Eiche (beispielsweise slowenischer Eiche) ausgebaut, was sich auch in deren dunkler Farbe und

---

## **"WIRKLICH GUTE TEQUILAS SOLLTE MAN UNBEDINGT PUR GENIESSEN"**

---

den oftmals starken Vanille- und Karamelltönen widerspiegelt. Die Reifung gibt dem Produkt Farbe, sorgt für zusätzliche Aromen aus Fass und Oxidation durch Luftsauerstoff und ist gleichzeitig verantwortlich für die runde und weiche Note, die diese Tequila aufweisen.

Seit dem Ende der 1990er Jahre werden auch immer wieder aromatisierte Tequila hergestellt. Hier beherrschen Zitrone, Orange oder scharfe Noten wie Chili die Bandbreite. Diese Tequila sind



*Die Blätter der Agave wachsen aus dem Herzen. Das Herz wird zur Tequila-Produktion gebraucht, deshalb können die Pflanzen nach der Ernte nicht weiter wachsen. Die Pflanzen sind erst nach etwa acht Jahren reif zur Ernte*

vor allem in den USA verbreitet, finden aber immer wieder auch den Weg nach Europa.

Tequila ist eine faszinierende Spirituose, deren geschmackliche Vielfalt erst langsam auch bei uns deutlich erkannt wird. Innerhalb der vergangenen Jahre ist die Zahl der am Markt erhältlichen 100-prozentigen Agaventequilas stetig gewachsen. Hier sind nicht nur Blanco (Silver) Tequila zu finden, sondern eine stetig steigende Zahl an Reposado und Añejo, die den Trend bestätigen.

Dabei gilt es sehr genau zu unterscheiden: Die heute als Tequila bezeichneten Destillate sind aus Mischungen von Agavenzucker und externen Zuckerquellen hergestellt und nur wenn auf dem Etikett explizit die Bezeichnung auf 100 Prozent Agave hinweist, ist dies ein so genannter 100-prozentiger Tequila ohne Zusatz von Zucker. Der früher oftmals gebräuchliche Name Mixto soll nach dem Willen des CRT nicht mehr verwendet wer-

den. Die Unterscheidung heißt aber nicht notwendigerweise, dass ein Tequila einem 100-prozentigen Agaventequila geschmacklich unterlegen ist. Hier gibt es bei beiden Varianten hochwertige Geschmacksqualitäten für jeden Genießer!

### TEQUILA-KATEGORIEN

*Tequila wird in vier Kategorien eingeteilt (nach Consejo Regulador del Tequila A.C.).*

**silver; blanco:** klarer, transparenter Tequila. Nach der Destillation unmittelbar in Flaschen abgefüllt.

**gold; joven oder oro:** wie Silver-Tequila, nur wird dieser eingefärbt. Dies geschieht entweder mit Zuckersirup, Eichenholz-Zusätzen oder Karamell.

**aged; reposado:** Tequila, der mindestens zwei Monate in Eichenholz-Behältern geruht hat.

**extra-aged; añejo:** Tequila, der mindestens ein Jahr in Eichenholz-Behältern lagert. Die Behälter dürfen eine Größe von 700 Litern nicht übersteigen. Der Alkoholgehalt muss mit Wasser reguliert werden.

> [www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx) (nur spanische Version)

Statt wie in Deutschland mit Zitrone und Salz oder Orange und Zimt trinken die Mexikaner Tequila in der Regel pur. Dazu gibt es im Restaurant ein Glas Sangrita (eine Mischung aus Obst- und Gemüsesaft) und ein Glas Limettensaft.

Tequila ist außerdem Bestandteil diverser Cocktails, die bekanntesten sind Tequila Sunrise mit Orangensaft, Grenadine und Zitronensaft, und Magarita, eine Mischung mit Curacao Triple sec und Zitronensaft. Es gibt aber jede Menge anderer Cocktails auf der Basis von Tequila.

Gute Tequila sollte man allerdings pur genießen, um das volle Agavenaroma zu erleben. Zitrone und Salz oder auch Orange und Zimt sind für diese hochwertigen Tequila überflüssig. Den Wurm findet man übrigens nur im Mezcal, niemals in einem Tequila. So wollten es die Götter, als der erste Blitz in eine Agavenpflanze einschlug! < JÜRGEN DEIBEL