

Текила



История текилы

Мексиканской текиле стукнуло уже 4 сотни лет. Согласно одной древней легенде, впервые этот напиток появился, когда от удара молнии вспыхнула агава. Нектар из агавы индейцы посчитали даром богов.

Историки же утверждают, что мескаль (а впоследствии и текила) произошел от пульке — напитка ацтеков. Это перебродивший сок агавы, насыщенный витаминами, который позже был усовершенствован при помощи дистилляции — технологии, появившейся в Мексике благодаря испанцам в 17 столетии. Впервые завод по производству мескаля появился еще в 1600 году. А первое упоминание о текиле встречается в середине 19 века.

Текила сначала набирала популярность внутри самой страны (например, во время эпидемий гриппа напиток употребляли в медицинских целях), а потом стала завоевывать и международное признание. Все больше партий текилы стало уходить на экспорт.

Не все заводы-изготовители текилы смогли пережить трудные времена — сначала Великую депрессию, а потом и годы Второй мировой войны. Однако, несмотря на это, производство национального напитка Мексики устояло и даже упрочило свои позиции благодаря все возрастающему спросу.

В 1978 году была создана организация по защите качества производства текилы — Normas Oficial Mexicana (NOM).

За последние 30 лет количество предприятий по производству текилы в Мексике увеличилось более чем в 2 раза. На сегодняшний день существует свыше 500 марок напитка.



Текила - крепкий спиртной напиток, изготавливаемый в Мексике из сброженного сока голубой агавы. Основным сырьем для производства текилы служит голубая агавя, *Agave (azul) tequilana* Weber, семейства агавовых (*Agavaceae*).

Это крупное растение с коротким толстым стеблем и розеткой толстых мясистых листьев. Перед цветением, когда в растении накапливается наибольшее количество сахаров и крахмала (на 8-12-м году жизни после цветения отмирает), с агавы срезают листья и извлекают сердцевину стебля - пино (исп. *piño* "шишка") весом 30-90 кг и более. Её подвергают термообработке, размельчают и прессуют.

К полученному соку некоторые производители добавляют около 12% сахара (возможны другие соотношения), и сок сбраживается в течение 2-12, чаще 4-х дней. После двойной перегонки получается спирт крепостью 50-55% об. Для производства текилы используется средняя фракция дистиллята. Его разбавляют родниковой или дистиллированной водой до 38-40% об и направляют на розлив или выдержку. Обычно крепость экспортной текилы составляет 38-40% об., для внутреннего потребления - до 46% об.

Производители нередко разбавляют дистиллят спиртами другого происхождения, однако, согласно закону, текилой может называться напиток, для изготовления которого использовалось не менее 51% дистиллята из агавы, а еще лучше - все 100%. В последнем случае на этикетке имеется надпись "100%" или "100% Blue Agave".



Срок выдержки текилы:

- **Silver (Силвер)** - серебряная, или белая текила. Разливается в бутылки сразу после дистилляции; бесцветна.
- **Joven (Ховен)** - молодая текила, не прошедшая выдержки, обычно ароматизирована или подкрашена колером.
- **Gold (Голд)** - золотая текила. Разновидность молодой текилы, подкрашена колером или настоем дубовых стружек.
- **Reposado (Репосадо)** - отдохнувшая текила. Выдерживается 3-12 месяцев в дубовых бочках и приобретает золотистый оттенок.
- **Anejo (Анехо)** - старая, или выдержанная текила. Срок выдержки - 3-10 лет, обычно не более 7.
- Дольше текилу в бочках не выдерживают, т.к. напиток приобретает устойчивую горечь.