



Текила



Кривенко Анастасия



Текила – национальный мексиканский напиток, который производят только в пяти штатах этой страны из сока голубой агавы.



Производство текилы состоит из следующих этапов:

уборка
урожая

очистки
сырья

закваски

перегонки -
(дистилляции)

Выдерживания
(старения)

розлива по
бутылкам.



Sergey Anashkevitch | aquatek-filips.livejournal.com | 2013



Blanco белая или **plata** серебряная. Самый распространенный вид текилы. Ее разливают по бутылкам, почти сразу после дистилляции.



выдержка
текилы

Молодую текилу не долго выдерживают в больших дубовых бочках, но до 30 дней не более. При отметке на этикетке 100 % агава, эта молодая текила будет крепче и вкуснее.



Joven (ховен), *joven abocado* (молодое),
также называется золотое (oro)

На самом деле, это то же что и blanco, но с
добавками красящих и вкусовых добавок.



выдержка
текилы

. В результате этого, такая текила,
внешне выглядит более
выдержанной, а во вкусе смягчается
резковатый вкус. Из-за более
темного цвета текилы, этот вид
текилы называют *suave* или *oro*
«ЗОЛОТОЙ».



Reposado - это текила выдержанная или настоянная. Выдержка такой текилы от 60 дней до 12 месяцев в больших дубовых бочках «фудрах» или небольших бочонках «бариках».



Выдержка
текилы

Продажи текилы **Reposado** на родине в Мексике составляет более половины всех продаж. Большая часть Мексиканских производителей выдерживают текилу в дубовых бочках.



Anejo - это текила выдержанная или долго выдержанная. Такая текила созревает в 200 литровых дубовых бочках с минимальным сроком выдержки 12 месяцев. Считается, что оптимальный срок выдержки примерно 4-5 лет.



выдержка
текилы



Большинство **anejos** будут более темными из-за текстуры дуба, чем в reposado



Extra anejo - это очень выдержанная или сверхвыдержанная. С 2006 г эта текила выдерживается минимум 36 месяцев, как правило в больших дубовых бочка объемом 200 литров. На данный момент, большинство производителей имеют запасы такой текилы.



Специалисты на профессиональной дегустации, самой выдержанной текилы, находят богатый аромат и вкус, с нотками ванили, специй, пряностей, карамели и кожи. Стоимость текилы определяется, как правило ее возрастом старения и качеством.



выдержка
текилы



Как пьют текилу.

Текилу желательно не пить залпом. Хотя такой совет не для всех понятен. Хороший качественный напиток потеряет смысл, когда его пьют «залпом».

Качественную текилу рекомендуют подавать при комнатной температуре. Но есть любители, которые пьют текилу почти замороженной.

Вариант пить текилу «залпом» и закусывать ее лимоном с солью - это не мексиканская традиция, а вариант любителей голливудских фильмов.



«**Текила бум**» - этот вариант по испански rapido (быстрый). Способ употребления: в бокал наливают текилу, добавляют газированный тоник. Прикрывают бокал, подстаканником или рукой. Резко ударяют им по столу - это вызывает вспенивание. Выпивают залпом.

