

M E Z C A L



řemeslný destilát

duch Mexika

Mezcal, tradiční duch Mexika

Mezcal, řemeslný destilát vyrobený z agáve, je víc než jen nápoj; představuje staletí tradice, kulturní význam a řemeslo. S kořeny sahajícími tisíce let zpět se mezcal vyvinul z posvátného domorodého nápoje v mezinárodně oslavovanou lihovinu. Tento průvodce zkoumá jeho bohatou historii, výrobní proces, regionální variace a rostoucí vliv ve světě mixologie a kulinářského umění.



Historie Mezcalu

Starověký původ a domorodé tradice

Používání agáve v mexické kultuře se datuje do doby před více než 4 000 lety. Domorodé civilizace jako Zapotékové a Mixtékové uctívali rostlinu agáve a využívali ji jako potravu, vlákninu a fermentované nápoje, jako je **pulque**. Kolem roku 3 000 před naším letopočtem objevily rané mezoamerické kultury fermentační techniky, které nakonec vedly k primitivní výrobě alkoholu.

Španělský vliv a zavedení destilace

S příchodem španělských dobyvatelů v 16. století byly již známé destilační techniky zavedeny do Mexika. Někteří historici také připisují zásluhy filipínským přistěhovalcům, kteří dorazili prostřednictvím obchodu, za to, že přinesli znalosti o destilaci používané při výrobě kokosových lihovin. Tyto metody byly přizpůsobeny rostlině agáve, což vedlo k vytvoření toho, co dnes známe jako mezcal. Nejstarší zdokumentovaná zmínka o destilovaném agáve pochází z roku 1619, kdy španělský duchovní **Domingo Lázaro de Arregui** zaznamenal domorodé národy produkující **mexcales**.

Expanze a regulace 19. a 20. století

V 19. století se výroba mezcalu rozšířila po celém Mexiku a různé regiony si vyvíjely jedinečné styly. V polovině 20. století však příliv nekvalitních napodobenin ohrozil pravost Mezcalu. Na ochranu tradičních výrobců a zajištění kvality zavedla mexická vláda v roce 1994 označení ochrany původu pro Mezcal (**Denominación de Origen**). Regulační rada pro Mezcal (**COMERCAM**) nyní dohlíží na certifikaci, která zajišťuje dodržování tradičních výrobních metod a regionální pravost.

Zájem o Mezcal a destiláty z agave v současné době roste, což vede k inovacím a experimentům při jeho výrobě a k rozmachu mezcalových destilérií. Destilatéři stále častěji zkouší nové odrůdy agáve a výrobní techniky, což přispívá k rozmanitosti chutí a stylů mezcalu.

Výrobní proces

Selekce a sklizeň agáve

Základní složkou mezcalu je agáve, při výrobě se používá více než 45 uznávaných odrůd. Nejběžnější je Espadín (*Agave angustifolia*), který tvoří kolem 86 % produkce mezcalu. Jiné odrůdy, jako je Tobalá, Cupreata a Salmiana, dodávají odlišné chuti.

Sklizeň, kterou ručně provádějí zkušení **jimadores**, zahrnuje odstranění listů, aby se odhalila **piña**, jádro rostliny, které obsahuje cukry nezbytné pro fermentaci a destilaci.

Vaření agáve

Tradiční výroba mezcalu zahrnuje pomalé pražení agáve v podzemních jámách vyložených lávovými kameny. Tento proces karamelizuje cukry a dodává mezcalu charakteristickou kouřovou chuť. Některé moderní lihovary používají nadzemní pece, což má za následek jemnější chuťový profil. Tepelná úprava má klíčový vliv na konečnou chuť mezcalu, protože tento proces ovlivňuje obsah cukrů a aromatické látky v jádrech.

Drcení a kvašení

Po upražení se agáve rozdrtí, aby se extrahovala šťáva, známá jako **mosto**. Tradičně se drcení provádělo pomocí kamenných mlýnů (*Tahona wheel*) poháněných koňmi nebo voly, ale moderní techniky zahrnují mechanické drtiče. Mosto je následně přemístěno do nádob k fermentaci, při které kvasinky přeměňují cukry na alkohol. Tradičně jsou fermentační nádoby vyrobeny ze dřeva nebo jsou hliněné, což přispívá k jedinečnému charakteru fermentace. Fermentace může trvat až několik dní a vytváří tzv. **pulque**, což je lehký alkoholický nápoj.

Destilace

Fermentovaný mosto prochází dvěma destilacemi – První destilace, známá jako *ordinario* je následována druhou destilací, při níž se odstraňují nečistoty a vzniká konečný destilát.

Řemeslné palírny často používají měděné destilační přístroje nebo hliněné nádoby, což dále zvyšuje komplexnost chuti.

Staření a lahvování

Zatímco mnoho mezcalů se plní do lahví okamžitě (*Joven mezcal*), některé typy zrají v dubových sudech a vyvinou si hlubší chuť. Věkové kategorie zahrnují *Reposado* (ve věku 2–12 měsíců) a *Añejo* (ve věku nad rok).



Mezcal, který prošel všemi fázemi výroby a splnil veškerá kritéria, je lahvován a může být označen chráněným původem (Denominación de Origen), což zajišťuje jeho autenticitu a původ z určité oblasti.

Kde se vyrábí Mezcal: Regionální variace

Produkce Mezcalu je omezena na určené oblasti pod označením původu. Každý region vnáší do Mezcalu jedinečné prvky ovlivněné místními odrůdami agáve a výrobními technikami:

Oaxaca

Srdce výroby mezcalu, které přispívá téměř 90 % certifikovaného mezcalu. Mezi používané odrůdy agáve patří Espadín, Tobalá a Arroqueño. Oaxaca, jeden z nejjižnějších států v Mexiku, se stal epicentrem výroby a konzumace mezcalu. Tato oblast je známá pro svou rozmanitost odrůd agáve, což přispívá k jedinečným chutím mezcalu v závislosti na konkrétní odrůdě agáve použité k výrobě.

Durango

Jsou známé používáním agáve Salmiana, které produkuje výrazné, aromatické mezcaly.

San Luis Potosí

Je domov jedinečných odrůd agáve, jako je Tlaczote a Potatorum, které vytvářejí odlišné chuťové profily.

Zacatecas

Produkuje jemnější, méně kouřový mezcal s použitím odrůd Espadín a Cenizo agáve.

Guanajuato

Je směs tradičních a moderních metod, nabízející ovocné, čerstvé mezcaly.

Michoacán

Oficiálně uznaný v roce 2012, používá méně známé druhy agáve jako Cupreata a Inaequidens.

Guerrero

Obsahuje divoce rostoucí odrůdy agáve, včetně Cupreata a Potatorum, které dodávají mezcalům hloubku.

Tamaulipas

Zřídka vyvážený kvůli regionální nestabilitě (jeden z nejnebezpečnějších států Mexika), nicméně produkuje jedinečný mezcal z endemických druhů agáve, jako je Amole (Funkiana a Univittata).

Puebla

Je jednou z nejnovějších oblastí mezcalu, využívající odrůdy Agave Papalome a Espadilla.

Sinaloa

Jako jediný z 10 států produkujících Mezcal uděluje status Denominación de Origen, který zahrnuje konkrétní obce jako Mazatlán, Rosario, Concordia a San Ignacio, všechny podle mexického oficiálního standardu NOM-070-SCFI-2016.

Mixologie a kulinářská kreativita

Mixologie

Nová éra pro koktejly na bázi destilátů z agáve.

Složitý, kouřový a zemitý profil mezcalu z něj udělal oblíbenou kategorii v současné mixologii. Klasické koktejly jako Oaxaca Old Fashioned a Mezcal Negroni zvýrazňují jeho všestrannost.

Infuzování Mezcalu: Rostoucí trend

Mixologové stále více experimentují s infuzovanými mezcaly a přidávají přísady, jako je ovoce, bylinky a koření, aby vytvořili jedinečné chutě. Tyto infuze vylepšují koktejly tím, že zavádějí nové aromatické a chuťové dimenze (Pozor v ČR jsou infuze alkoholu nelegální).





Kulinářské využití a nové techniky.

Hluboké, vrstvené chutě Mezcalu si našly místo v gastronomii a inspirovaly kuchaře, aby je zakomponovali do omáček, marinád, dezertů a dokonce i pokrmů sous-vide. Jeho schopnost zvýraznit kouřové a zemité tóny z něj dělá nepostradatelnou přísadu ve špičkové kuchyni.

Mezcal je více než jen alkoholický nápoj; je živým důkazem bohatého dědictví a řemeslného umění Mexika. S rostoucím mezinárodním uznáním se mezcal nadále vyvíjí, přičemž si zachovává své hluboké kulturní a historické kořeny. Ať už si mezcal vychutnáte čistý, v koktejlu nebo jako součást gurmánského pokrmu, zůstává symbolem tradice, autenticity a inovace.