

TEQUILA



mexická lihovina

pochází ze státu Jalisco

Ikonický alkohol Mexika

Tequila, světově proslulá mexická lihovina, má hlubokou historii zakořeněnou v tradici, kultuře a vášni. I když je tequila široce známá jako klíčová složka koktejlů, je mnohem víc než jen nápoj – je symbolem mexické identity a uměleckého dědictví. Její vývoj odráží bohatství a rozmanitost mexické kultury a uchvacuje milovníky lihovin po celém světě.

Původ a historie

Tequila pochází z mexického státu Jalisco, kde domorodé kmeny jako Aztékové fermentovali alkoholické nápoje z agáve již dlouho před příchodem Španělů. Jedním z takových nápojů bylo pulque, vyrobeno z fermentované mízy rostliny agáve. Pulque však nebylo destilováno.

Když v 16. století přišli španělští dobyvatelé, zavedli destilační techniky, které vedly k přeměně fermentovaných nápojů z agave na to, co dnes známe jako tequila. Nápoj zpočátku označovaný jako **vino mezcal de Tequila**, lihovina si postupně vyvinula svou vlastní identitu, odlišující se od mezcalu svým výrobním procesem a výhradním použitím modré agáve (*Agave tequilana Weber azul*).

První oficiálně registrovaná palírna tequily je Destilería José Cuervo, která získala půdu pro pěstování agáve v roce 1758. Rozsáhlá výroba tequily však začala koncem 18. století, kdy španělská koruna zrušila omezení výroby alkoholu. Casa Sauza (založena v roce 1873) také hrála klíčovou roli v komercializaci a exportu tequily.



Co definuje tequila?

Tequila je destilovaný nápoj vyrobený výhradně z modré agáve, pěstované v určených oblastech Mexika, především ve státě **Jalisco**, dále pak v částech Guanajuato, Michoacán, Nayarit a Tamaulipas.

Srdce rostliny agáve, známé jako **piña**, se sklízí, vaří, drtí, fermentuje a destiluje. Konečný produkt je rozdělen do různých typů podle stárnutí:

Blanco (Stříbrné) – Nezraje nebo zraje až 2 měsíce v nerezových nebo neutrálních sudech.

Reposado – Zraje 2 až 12 měsíců v dubových sudech.

Añejo – Zraje 1 až 3 roky v dubových sudech.

Extra Añejo – Zraje více než 3 roky v dubových sudech a získává hluboký a komplexní charakter.



Proces výroby tequily

Tepelné zpracování agáve

*Po sklizni jsou **piñas** umístěny do pecí pro tepelné zpracování, které je klíčové pro rozvoj charakteristických chutí tequily. Existují různé způsoby vaření:*

***Tradiční Hornos** (kamenné pece): Pomalé pražení agáve po několik dní, čímž se získá bohatá a komplexní chuť.*

***Autoklávy:** Moderní parní tlakové hrnce, které urychlují proces vaření při zachování dobré chuti.*

***Difuzéry:** Průmyslovější metoda, která extrahuje cukry bez vaření, což často vede k lehčí, méně tradiční chuti.*

Drcení a fermentace

Po uvaření se změkklé agáve rozdrtí, aby se z něj vytáhla šťáva. Tradičně se to dělalo pomocí **tahona** (velké kamenné kolo tažené zvířaty), ačkoli moderní lihovary používají mechanické drtiče nebo válcové mlýny.

Extrahovaná šťáva zvaná **mosto** se poté umístí do fermentačních nádrží, kde kvasinky přeměňují cukry na alkohol. Některé prémiové tequily používají divokou fermentaci, která umožňuje přírodním vzdušným kvasinkám ovlivnit chuťový profil.

Destilace

Tequila se typicky destiluje dvakrát v destilačních přístrojích z mědi nebo nerezové oceli:

První destilace (Ordinario): Produkuje zakalenou kapalinu s nižším obsahem alkoholu.

Druhá destilace: Zušlechťuje lihovinu, odstraňuje nečistoty a koncentruje příchutě pro získání čiré tequily.



Stárnutí a stáčení

Po destilaci se tequila buď ihned plní do lahví jako Blanco, nebo zraje v dubových sudech za účelem vytvoření odrůd Reposado, Añejo nebo Extra Añejo. Proces zrání přispívá k barvě, vůni a hloubce chuti tequily, přičemž dřevěné sudy dodávají tóny vanilky, karamelu a koření.



Moderní trendy v tequile

V posledních letech celosvětově vzrostlo zhodnocení prémiové a ultraprémiové tequily. Značky kladou důraz na tradiční a řemeslné výrobní postupy a vytvářejí tequily určené spíše k popíjení než pouhému míchání do koktejlů. Oblibu si získaly také *tequily single-estate* a bez přísad, které zajišťují autenticitu a čistotu.

Tequila v koktejlech a gastronomii

Tequila je základní složkou mnoha koktejlů, z nichž nejznámější je:

Margarita – Klasická směs tequily, pomerančového likéru a čerstvé limetkové šťávy

Paloma – Osvěžující směs tequily a grapefruitové sody

Tequila Old Fashioned – Rafinovaný koktejl zvýrazňující hloubku a charakter staré tequily

Kromě nápojů si tequila našla cestu i do kulinářských výtvorů a vylepšuje pokrmy, jako jsou: Marinády s tequilou na maso a mořské plody. Omáčky na bázi tequily pro pikantní mexická jídla. Dezerty s tequilou, jako jsou sorbety a tvarohové koláče.





Tequila jako umělecká forma

Tequila není jen nápoj; je to umělecké a kulturní vyjádření. Složitý design lahví a etikety špičkových značek tequily zdůrazňují mexické dědictví. Některé značky, jako je Clase Azul, používají ručně vyráběné keramické lahve, které se staly sběratelskými předměty. Tequila navíc inspirovala obrazy, sochy a umělecké instalace oslavující mexické tradice.

Tequila považovaná dříve za nápoj pro základní koktejly, se v dnešní době stala mnohem více než jen alkoholem. Je to nápoj, který inspiruje a obohacuje nejen mixology a gastronomii, ale i umělecký a kreativní svět. S širokým spektrem možností a využití přináší tequila do našich sklenic a talířů nové dimenze chutí a zážitků.