

tequily, se dnes již nezískává pracným nařezáváním agáve a postupným pomalým sbíráním šťávy. Jak už bylo řečeno, dělníci na plantáži osekají z dospělých rostlin Blue Agave Tequilana Weber bodlnaté listy a desítky kilogramů vážící kulovité útvary odvezou do varny lihovarů. Tam je povaří při 90 °C, aby změkly, a potom je drtí a lisují. Získanou šťávu nechají čtyři dny kvasit a tekutinu poté dají do kotlů a vařením a destilací z ní získávají alkohol. Jde o stejný princip, jako když se u nás pálí ze švestkového „máče“ slivovice. Kvůli čistotě a jemnosti se tequila destiluje dvakrát, stejně jako jiné vybrané druhy lihovin.

Stříbrná a zlatá

Po druhém pálení vytéká z destilačních přístrojů bezbarvá či také vznošněji nazývaná stříbrná tequila. Ta se hned stáčí do lahví a distribuuje. V roce 1873 plantážník major Juan Lopez Villasada vyvezl první tři barely tequily do USA. Dnes se vyváží do stovky zemí světa. Část destilátu ukládají do dubových sudů, aby z nich po roce zrání stáčili tequilu zlatou, zvanou oro reposado (zlatá uleželá). Zrání v dubových sudech kořalku zjemní a dodá jí zlatavý nádech. Z du-



bového dřeva získá také vanilkovo-skořicové aroma. Nejvyšší a pochopitelně také nejdražší jsou tequily, které zrají v sudech několik let. Těm se říká Oro añejo. Jsou velmi jemné a mají krásnou jiskřící jantarovou barvu. Dnes je její výroba regulována zákony, protože jako každé žádané zboží je i tequila s oblibou falzifikována. Pravá musí obsahovat nejméně 51 % alkoholu skutečně získaného z agáve a maximálně 49 % může pocházet z třtinového nebo jiného cukru. Nejdražší je pochopitelně tequila vyrobená stoprocentně pouze z agáve. Tequily obvykle mají 40 procent alkoholu (80 proof dle amerických norem).

Pítí je rituál

Kopnout do sebe „pajdu“ tequily jen tak, dokáže jenom barbar. Když se pije čistá stříbrná, má být správně kon-

zumována se solí a citrónem. Jde o určitý rituál, kterým se rádi pochlubí znalci i snobové. Špetku soli si nasypete do dírku mezi palcem a ukazováčkem. Slíznete ji a ihned zapijete sklenkou tequily a zakousnete plátkem citrónu. Když to též provedete se zlatou, odhalíte svou neznalost. K té patří pomeranč a skořice, jejichž chuť a vůně zvýrazní kvality nápoje.

Tequila, ještě před pár lety u nás takřka neznámá, se stala módním nápojem, což vedlo bohužel nejenom k větší spotřebě, ale také až k třináctinásobnému zvýšení ceny výchozí suroviny během devadesátých let. To se pochopitelně promítlo i do ceny konečného produktu. Nové výsadby agáve však již uspokojily poptávku po exotickém nápoji. Ten je dobrým základem pro mnoho míchaných nápojů a při rozumné konzumaci dokáže navodit ve společnosti dobrou atmosféru. Dovede však být pěkně zrádná, jako ostatně všechny lihoviny, když se konzumuje přes míru. A pokud v ní někdo maceroval navíc opojné kaktusy, dostává se po počáteční euforii kocovina nebyvalé síly a výdrže.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Tequila Blanco Olmeca



Charakteristika: Pěkný představitel dvakrát pálené bílé (stříbrné) tequily, krystalicky čistě s jemným citrusovým aroma, které ji předurčuje nejenom k pití „naostro“ s citrónem a solí, ale i jako základ nejrozličnějších koktejlů a long drinků. Když ji ochutnáme čistou, rozeznáme v chuti lehkou kouřovou stopu a autentickou chuť agáve.
Cena u dovozce: 0,7 l 669 Kč

Tequila Gold Olmeca

Charakteristika: Zlatavá barva, daná zráním v dubových sudech, dává této tequile oproti její bílé kolegyni i jemnější, výraznější chuť s jemným nasládlým dozváním. Ve vůni má lehounký nádech po tropickém ovoci. Stojí za zkoušku ochutnat ji napřed s citrónem a solí jako její bílou sestru, a potom ji teprve kombinovat s pomerančem a skořicí.
Cena u dovozce: 0,7 l 709 Kč



Výrobce: Pernod Ricard Mexico

Dovozce: Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., Karovy Vary



FOTO: ARCHIV