

Za tequilou nemusíte až do Tequily



FOTO: ARCHIV

NAMÍCHEJTE SI

Margarita

- 4 cl stříbrné tequily
- 2 cl Cointreau
- citronová šťáva
- kostky ledu
- sůl

Nejdříve si připravíme koktejlovou skleničku, sůl a citron. Rozkrojeným citrónem navlhčíme okraj sklenky a dáme ji do misky se solí. Na sklence se vytvoří slaná krusta. Do šejkru ze dvou třetin naplněném kostkami ledu nalijeme tequilu, přidáme Cointreau a citrónovou šťávu, řádně protřepeme a nalijeme do koktejlové skleničky se slanou krustou. Můžeme ji ještě ozdobit plátkem citrónu.



Modrá agave je výchozí surovina pro výrobu tequily.

Po malebném západomexickém městečku Tequila by asi ani pes neštěkl, kdyby nedalo jméno dnes světově oblíbené kořalky. A tak stejně jako pravý koňak je z francouzského Cognacu, šampaňské z Champagne a portské z Porta, je ta nejpravější tequila právě a jenom z Tequily. Tady jsou také největší plantáže modré agave na světě. Je to totiž výchozí surovina pro její výrobu. Nekonečné, vyrovnané řady rostlin zasahují na území tří mexických států – Jalisco, Nayariti a Michoacán.

U nás se agave pěstuje pro okrasu a musí se na zimu schovávat před mrazem. Volně rostoucí ji najdete na jihu Evropy.

Na obou amerických kontinentech, v jejich tropické a subtropické části, roste volně jako plevel, a tak je s ní také mimo plantáže zacházeno. V Mexiku dělníci nemilosrdně vysekávají ze silničních příkopů mačetaми vzrostlé agave, nad kterými by zajásal každý tuzemský milovník okrasných rostlin. Jenom na speciálních plantážích je jim věnována patřičná pozornost.

Agave je zvláštní rostlina, která řadu let pracuje na svém zničení. Když po osmi či až 12 letech dospěje, vyrazí z jejího středu mohutný stvol, na kterém dozrají semena. Tento výkon je posledním, který agave udělá, protože poté usychá. Na

plantážích proto pečlivě sledují vývoj rostlin a ještě před tím, než by se samozničily, udělají to dělníci, kteří z jejich středu mačetaми vysekají kulovitý tvar, který váží až šedesát kilogramů. Obvykle to bývá po deseti letech od výsadby. Obří koule jsou základní surovinou pro výrobu oblíbené tequily.

Burčák z agave

Příběh jejího vzniku spadá do doby Aztéků. Tehdy se z agave však nepřipravovala kořalka, protože Aztékové neznali destilační přístroj. Pověst vypráví, že vesničanka jménem Mayahuel nařízla agave a z rány zachytila vytékající sladkou medovitou šťávu. Donesla ji svému muži Patecatlovi, který na ni jaksi pozapomněl a šťávu mu v nádobě zkvasila. Jako správný experimentátor kalný nápoj Patecatl ochutnal a zjistil, že ze šťávy samovolně vzniklo jakési agavové víno, či spíše burčák, s příjemnými alkoholickými účinky. A protože to byl správný poddaný, daroval opojný nápoj svému vládci Montezumovi.

S agavovým vínem, zvaným pulque, se seznámili španělští dobyvatelé. To už byly v Mexiku nálevny pulquerie, kde nečepovali nic jiného než zkvašenou šťávu z agave. Španělé už ale znali od Arabů tajemství destilace. Pulque začali připravovat a dostali z ní lihovinu zvanou mezcala, která se pálí dodnes a je považována za jakýsi předstupeň tequily.

Tequila z Tequily

Hrubou a jednoduchou kořalku mezcale začali lidé s jemnými jazyčky postupně zušlechťovat, až v městečku Tequila vyrobili čirý a jemný nápoj, který dostal jméno po svém rodišti. Aquamiel, což je základní surovina pro výrobu