

# Tequila

Fra Juul's vinhandel.

<http://www.juuls-vinhandel.dk/get/3631.html>

Tequila og Mezcal er hovedsageligt fremstillet på blå agave, der hører til lilje-familien. Tequila kommer fra et fysisk bestemt område omkring Tequila by.

Mezcal er brændevin fra andre områder end Tequila og det menes at Mexico er et afledt ord af mezcal.

Fra "Tequilaclub Danmark"

<http://www.tequilaclub.dk/>

Tequila fremstilles af den blågrønne "Agave Tequiliana Weber Azul" plante (i Mexico også kendt som Blå Mezcal). **Spiritus kan kun kaldes tequila, såfremt den er fremstillet i bestemte områder i Mexico fastsat ved Mexicansk lov.** Dette område er omkring byen Tequila samt et andet område omkring Tepatitlan. Ligeledes skal indholdet af alkohol fremstillet af blå agave være mindst 51% (De øvrige op til 49% er oftest fremstillet af sukkerrør) og alkoholstyrken skal være mindst 38% og maksimalt 55%. Der findes også 100% tequila, men kun i et meget begrænset omfang og det udgør en meget lille del af tequila salget. **Al anden spiritus fremstillet af Agave planten (og efter samme grundlæggende metode), men fra andre områder, kaldes mezcal.**

Fra Mezcal's hjemmeside.

<http://mezcal.com/>

Pulque is a milky, slightly foamy and somewhat viscous beverage made by fermenting (not distilling) the fresh sap of certain types of Maguey. Any other beverage made from distilling the cooked Maguey is Mezcal, **and if it is manufactured in the Tequila region from a numbered distillery, it is Tequila.** All three drinks are made from different species of Maguey, often called the "Century plant" in English. The Maguey or agave are all members of the botanical family Agavaceae. Only one species of Maguey is allowed by law for tequila production, the agave Weber (the Blue Agave). There are many species that can be used for good mezcal, and six or so varieties will yield the basic juice for flavorful Pulque.

Fra fagbladet "Dansk Kemi" nr. 6/7-2006.

Det er medlemsblad for kemiingeniører i Ingeniørforeningen (IDA) og kemikere i Kemisk Forening.

<http://www.techmedia.dk/files/pdf/dak/2006/dak06-072006s31-32.pdf>

## **Tequila, mezcal og pulque**

Maguey er den mexicanske betegnelse for *Agave tequilana*. Rigtig tequila må kun fremstilles fra *A. tequilana* Weber var. azul – der er den blå agave. Produktionen er lovmæssigt begrænset til et område omkring byen Tequila.

Pulque er gæret agavesaft, men det kan være fra forskellige arter. Ligeså med mezcal. Men den er destilleret og brygges mest til lokalt brug, dog med en voksende industrialisering og udbredelse. **Det er kun mezcal, der undertiden har en orm i flasken.** Tequila er dobbelt destilleret og grundlaget for en stor industri. Tequila findes i over 500 forskellige mærker. Der er tre kategorier, blanco (hvid, farveløs, klar), reposado (lagret mindst to måneder - gylden) og añejo (lagret mindst et år - gylden). De mest karakteristiske duftstoffer fra blanco er phenylethanol og phenylethylacetat, fra reposado de samme to samt vanillin og fra añejo phenylethanol, vanillin og en ukendt forbindelse. Tequila indeholder desuden en lang række aldehyder. Hvis du har råd så prøv añejo, men reposado er også fortrinlig. Añejo-kvaliteten kan koste mange hundrede kroner flasken. Den mest solgte herhjemme er uheldigvis blanco, som er ret rå og egner sig bedst til at blande i drinks.

### Fra "Qualityworld".

Qualityworld Aps blev stiftet i år 2000 og er i dag Danmarks største importør af spiritus fra mindre producenter og uafhængige aftappere.

<http://www.aliassmith.se/sa/node.asp?node=680>

og specielt om 'ormen':

<http://www.aliassmith.se/sa/node.asp?node=687>

Orme findes kun i Mezcal, ikke i Tequila.

Det er almindelig myte, at der er orm i autentisk tequila. Dette er dog ikke sandt og historien har tilsyneladende sin oprindelse i 1940'erne, hvor den blev fortalt i en amerikansk reklamekampagne. Ormen er egentlig en larve af agavemøllet, *Hypochoeris agavis*, som lever på agaveplanten, men findes den dér, er det et tegn på et angreb og den er derfor ikke populær hos agave-dyrkere. Ormen er dog i sig selv ikke farlig, og den indeholder ingen gift- eller narkotiske stoffer, som det ellers til tider hævdes.

Hvor kommer ormen fra i mezcal-flaskerne?

Der er ikke rigtigt nogen der ved præcis, hvorfor man begyndte at putte orme i mezcal. Nogen mener at det er en indiansk tradition og andre at det var en indikation af sprittens alkoholstyrke. Andre igen mener at det bare er en understregning af drikkens agave-oprindelse, eftersom larven lever på agaven.

### Fra "Den store danske" :

[http://www.denstoredanske.dk/Mad\\_og\\_bolig/%C3%98I,\\_vin\\_og\\_spiritus/Spiritus/Spiritustyper/tequila?highlight=tequila](http://www.denstoredanske.dk/Mad_og_bolig/%C3%98I,_vin_og_spiritus/Spiritus/Spiritustyper/tequila?highlight=tequila)

**Tequila**, (efter byen og området *Tequila* i det vestlige Mexico), mexicansk brændevin fremstillet på grundlag af saft fra blå agave. Kernen af den modne agave, der ligner en kæmpeananas, dampkoges i ovn og presses, hvorefter den sukkerholdige saft gæres og destilleres til tequila. Tequila indeholder 38-55% alkohol, klassificeres efter lagringsgrad og indgår bl.a. i cocktailen margarita. Tequila må kun fremstilles af blå agave og i bestemte områder i Mexico; anden agavebrændevin kaldes *mezcal*. **Visse mezcaltyper er kendt for at indeholde en larve i flasken.**

### Fra Wikipedia

<http://en.wikipedia.org/wiki/Tequila>

Tequila is usually bottled in one of five categories:

- *Blanco* ("white") or *plata* ("silver") – white spirit, un-aged and bottled or stored immediately after distillation, or aged less than two months in oak barrels;
- *Joven* ("young") or *oro* ("gold") – un-aged "blanco" tequila, blended with rested or aged tequilas, and often with caramel coloring, sugar-based syrup, glycerin, and/or oak extract added so as to resemble aged tequila;
- *Reposado* ("rested") – aged a minimum of two months, but less than a year in oak barrels;
- *Añejo* ("aged" or "vintage") – aged a minimum of one year, but less than 3 years in oak barrels;
- *Extra Añejo* ("extra aged" or "ultra aged") – aged a minimum of three years in oak barrels. This category was established in March 2006.

Andre Links

<http://www.tequila.dk/>

<http://www.casasauza.com/en-DK>