

***Tequilaprovning
20 sept. 2009***

**Los Tres Tonos Reposado
Reserva de Senor Anejo
Arette Gran Clase Extra Anejo
Arette Artesenal Suave Blanco**



Som ett avbrott i Telge Whisky Sällskaps (TWS) alla whiskyprovningar hade TWS den här gången bjudit in tequilaexperten Claes Puebla Smith (CS) från importören AliasSmith. Vi fick uppleva en fantastisk, intressant provning med historiska återblickar från CSs många resor till Mexico och det var verkligen med passion, som CS övertygade oss om att tequila är drycken par preference.



CS började med att fråga hur många som älskar tequila. Ingen av deltagarna räckte upp handen. Hur många hatar tequila? Inte heller då blev det någon handuppräckning. Således uppskattningen av drycken var varken eller. Det var således den uppfattningen nu CS tänkte ändra på efter genomförd provning.

Det var i samband med OS i Mexico City 1968, som tequilan marknadsfördes framgångsrikt. Trenden att dricka tequila med citron och salt nådde då utanför Mexicos gränser. Men marknaden översvämmades av billig tequila, som inte heller behövde vara tillverkad i Mexico. Inkomsterna kom inte Mexico tillgodo utan det var i stället USA och Europa som fick del av inkomsterna. Sedan 1970-talet har mexikanerna arbetat för att få till en ursprungs-märkning av tequilan. EU erkände först 1997 tequilans ursprungsskydd. Consejo Regulador del Tequila (CRT) övervakar noga att reglerna följs på en kvalitetsmässigt hög teknologisk nivå. Man har t.o.m. märkt agaveplantorna med datachips för att man 10 år senare skall kunna identifiera plantorna, när de kommer till destilleriet. Man har t.o.m. övervakning av skördarna med satellit.

Många har säkert smakat på Tequila (även kallad Mixto), som består av 51 % agavejuice och resten vatten med sockerrörs socker, melass, majs eller annan sockerhaltig råvara. Enligt CS är den spriten verkligen inget att skryta med. Den äkta tequilan tillverkas alltid av växten Agave Tequilana Weber Blue och inte av någon av de andra agave-arterna och får endast produceras i delstaten Jalisco i östra Mexico samt i delar av fyra angränsande del-stater. I dessa områden är jordmånen, nederbörden och antalet soltimmar det optimala för att odla den blå agaven. Agaven odlas många gånger på höga höjder och om det skulle bli en temperatur under ett par timmar med någon minusgrad, så dör plantan. År 2001 dog 30 % av all agave på grund av ett mögelangrepp..

Man kallar drycken för 100 % agave-tequila för att skilja den från vanlig tequila. Det är mixton som de flesta svenskar har

druckit. Den är billigare att producera och det finns inte några formella hinder att buteljera den som tequila. Tequila 100 % agave får endast buteljas i Mexico till skillnad från mixton, som ofta skeppas i plasttankar och buteljas i t.ex. Tyskland. Nästan alla tequilor på Systembolagets ordinarie sortiment är mixto-tequilor. Vill man köpa en 100 % agave-tequila, måste man emellertid leta i beställningssortimentet eller genom att bli medlem i www.tequilaspirit.se, där det finns mer än 30 produkter att välja bland.

Det finns också andra alkoholhaltiga drycker, vilka tillverkas av andra agavearter än arten Weber Blue. De säljs under namnet Mezcal - ibland med en larv i flaskan! - Sotol och Baccanora, men dessa sorter är inte tequila! En annan alkoholhaltig dryck av agaven är pulque, som är en ölliknande agavebrygd. Pulque är den ursprungliga drycken från agaven, som utvanns av aztekerna. När spanjorerna kom till Mexico på 1500-talet förde de med sig destillerings tekniken och började tillverka mezcal. Tequila är inte ett kaktusbrännvin, vilket man kan tro om man ser jättevarumärket Sierras etikett. På den etiketten ser man en loj mexikan sitta slött lutad mot en jättekaktus.

Några kommentarer om växten agave. Agaven är en fetbladig växt (suckulent) och tillhör familjen narcissväxter, som är närbesläktade med liljeväxter. Bladen är 1-2 m långa, tjocka och styva samt har taggar och sitter i en rosett på rotstock eller på en kort ovanjordisk stam. Plantan liknar en jättelik ananas. När plantan blommar skjuter den upp ett skott, som blir mellan 4-6 m hög och har en mycket stor kandelaberspira av gulgröna blommor. Blomningen sker först efter 15 år eller mer. Efter blomningen dör plantan. Totalt finns det cirka 310 olika arter i Amerikas varma delar och framför allt i Mexico.

Det finns inte någon råvara för framställning av en spritdryck, som tar sådan lång tid att odla som agave. Man kan inte skörda förrän plantan är mellan 7-10 år. Då är den dessutom förbrukad och måste odlas på nytt. Fördelen är att man kan skörda året runt, vilket gör att produktionen är ganska jämn över året. Man undviker om möjligt regn-perioden, eftersom plantan då är 40-80 % tyngre på grund av att den tagit upp vatten. Från en agaveplanta får man cirka 70 kg agave.

CS berättade sedan hur man tillverkar tequila. Vid skörden skär man bort de spetsiga bladen. Det är agavens "hjärta" eller mittstammen, som används. Stammen av Agave Blue kan väga upp till 140 kg och den delas i bitar och bakades tidigare i ugn, men kokas numera i tryckkokare under åtta timmar. Stärkelsen omvandlas då till socker. Sedan mals bitarna sönder och juicen pressas ut. Man får då en söttaktig vätska, som kallas "honungsvatten" i Mexico. Den vätskan eller agavejuicen jäses och destilleras två gånger i enkelpannor precis som vid whiskytillverkning. Slutresultatet blir ett destillat som innehåller cirka 55 % alkohol och som sedan späds med vatten ned till 38 %.

Det finns fem kategorier tequila.

Bianco eller Silver är en olagrad tequila, som buteljas med rätt alkoholhalt direkt efter destillering. Tequilan är helt klar och har en frisk smak av agave. Passar bra till cocktails t.ex. Margaritan.

Gold eller **joven Abocado** kallas den tequila, som man tillsatt färgämnen som sockerkulör eller smakämnen t.ex. ekfatsextrakt. Färgen är guldliknande och ger intryck av att vara fatlagrad, men det är den inte. Den tequilan passar bra som shot eller i drinkar. Generellt kan man byta vodka mot tequila i alla drinkrecept. Olmea Gold är den enda gold-tequilan på den svenska marknaden, som innehåller en liten del lagrad tequila. Hur stor del som är lagrad vet man inte, eftersom regelverket inte anger att det skall kontrolleras, vilket i sin tur betyder att det inte dokumenteras.

Reposado (vilad på spanska) har lagrats i minst två månader och max. 1 år på ekfat. 80 % av all tequila som lagras är lagrad i fat från Jack Daniels. Dessa bourbonfat är i särklass den vanligaste fattypen. Men kan också finna tequila lagrad i Limousinfat, som är från fransk ek vilken har mindre porer och mindre vanillin jämfört med andra ekarter. Det ger därmed en varsammare lagringsprocess. Men tequila kan också lagras i sherryfat och vinfat. Färgen blir då bärnstensfärgad och får en rundare smak än tidigare nämnda sorter. Reposadon passar utmärkt som en aperitif före maten.

Anejo (åldrad på spanska) är ytterligare ett steg upp på kvalitetsstegen. Den tequilan har lagrats i mer än 3 år på ekfat, vilka rymmer max. 600 L.

Extra Anejo (extra åldrad på spanska) har lagrats mer än 3 år på ekfat och är en utmärkt avec. För en Extra Anejo får man kanske betala bortåt 1000:- för en flaska. I såväl färg som smak påminner den om cognac eller whisky.

Till skillnad mot whisky kan man inte lagra tequila alltför länge på ekfat, eftersom tequilan tar till sig ek smak ganska snabbt. Således max. 6-7 års lagring rekommenderas. Därefter är det mycket svårt att hitta tequila, som inte enbart smakar bara ek eller med andra ord är agavesmaken oftast borta. Vid 3 års lagring brukar balansen vara optimal.

Vilka länder dricker mest tequila? Jo, först kommer USA, sedan Mexico och därefter Tyskland.



CS genomförde sedan provningen öppet genom att kommentera de olika tequilasorterna. Alla tequilasorter var 100 % agave och innehöll 38 % alkohol. Tequilaglas vid en provning liknar mitt emellan ett champagneglas och ett copitaglas. Syftet är att man lutar glaset så tequilan rinner längs med glaset. Det uppstår då en lamellär skiktning av olika aromer. Sniffa (dofta) vid sidan av glaset och man kommer att känna vissa aromer vid vätskan och andra ovanför vätskan. Således en mycket speciell doftupplevelse vid en tequilaprovning.

1. Arette Artesanal Suave Blanco.

Pris: 579:- Doft: citrus, apelsin, anis. Smak: Speciell (citrus, vitpeppar, sälla) Eftersmak: lång

Kommentar: Agaven odlas i närheten av staden Tequila. Bakad i tryckkokare på 1500 m.ö.h. Lagras i ståltank (21000 L) under 6 mån. vilket mildrar alkoholsmaken som blir mjukare. Därav namnet Suave (mjuk). Fungerar som en krydda till en förrätt. Bör serveras sval cirka 14°C. Kan kombineras med vatten eller öl. Passar bra till skaldjur och fisk.

För mer information eller för att beställa: <http://www.tequilaspirit.se/se/art/arette-suave-artesanal-blanco-3.php>

2. Reserva de Senor Anejo

Pris: 359:- Smak: smörkola, vanilj, choklad

Kommentar: Agaven odlas på 1800 m.ö.h. Tequilan lagras 12-18 månader i hårt rostade Jack Danielsfat (bourbonfat). Passar bra till en efterrätt. Severas som en avec.

För mer information eller för att beställa: <http://www.tequilaspirit.se/se/art/reserva-del-senor-anejo-2.php>

3. Los Tres Tonos Reposado

Pris: 329:- Nr. 86690 Smak: något rökig

Kommentar: Passar bra till rökt fisk t.ex. öring. Serveras vid cirka 18° C. Kan vara intressant att ha med som "överraskning" vid en blind whiskyprovning. För mer information eller för att beställa: <http://www.tequilaspirit.se/se/art/los-tres-tonos-reposado-2.php>

4. Arette Gran Clase Extra Anejo

Pris: 999:- (priset kommer troligen att öka till cirka 1500:-) nr. 89488 Smak: arrak, citrus. Mycket viskös.

Kommentar: Vi provade flaska 56 av 280 buteljer. Är en single barrel lagrad 3 år. För mer information eller för att beställa: <http://www.tequilaspirit.se/se/art/arette-gran-clase-extra-anejo-2.php>

CS gjorde sedan en enkät och frågade deltagarna, vilken tequila de ansåg vara bäst resp. näst bäst. Resultatet blev i procent som svarade.

Tequila nr	1	2	3	4
Bäst	0	44	31	25
Näst bäst	6	19	25	50

Slutsats: Alla deltagarna var överens efter provningen att Claes Puebla Smith verkligen hade lyckats med konststycket att sudda bort den dåliga image, som tequila ev. tidigare haft. *Men det berodde ju också på att det var utsökta sorter av agave-tequila som provades.*

Som vanligt fortsatte sedan diskussionerna i matsalen i samband med en måltid.



Referat: Ingemar Giös

Foto: Sten Benje