

A close-up photograph of a tequila cocktail. The drink is a pale yellow color, served in a glass with a salt rim. It is garnished with a slice of lime and surrounded by crushed ice. The background is a soft-focus view of more lime slices and ice.

TEQUILA LEKSIKONNET

tequila•dk

Tequila-leksikonnet

Tequilaleksikonnet er en uhøjtidelig lille introduktion til forskellige termer, der indgår i forbindelse med produktion af tequila, mezcal og agavespiritus generelt.

Tequilaproduktion er ikke bare een proces, men mange. Derfor finder man opslagsord fra ret forskellige verdener.

Landbrug i bred forstand udgør en meget stor del. En anden del er spiritusfremstilling, en tredje marketing og institutionelle rammer og til at binde det hele sammen, er der mexicansk kulturhistorie.

God fornøjelse!

Med venlig hilsen

Bjørn Smalbro - Tequila.dk



100% agave

En af de to officielle variationer af Tequila, lavet 100% af saft fra den Blå Agave "Agave Tequilana Weber". Den anden variant kaldes sommetider for mixto tequila. [Se "Mixto" på side 98.](#)

ABV

ABV, eller **Alcohol By Volume**, er et mål for alkoholstyrke. Mængden af ethanol (alkohol) i en beholder vises som en procentdel af drikkens samlede volumen. Jo højere procentdel, jo stærkere er alkoholen. Vand har således en alkoholstyrke på 0 % ABV, mens ren alkohol har en alkoholstyrke på 100 % ABV. Tequila kan indeholde fra 35% - 55%.

Additive Free Alliance

Additive-Free Alliance (AFA) er en koalition af tequilamærker, detailhandlere og forbrugere, som værdsætter naturligt producerede tequilaer, der ikke indeholder tilsætningsstoffer.

Da branchebestemmelserne ikke kræver, at tequilaproducenterne oplyser, om de bruger tilsætningsstoffer eller ej, har AFA (Additive Free Alliance) sin egen uafhængige tredjepartsproces til at identificere og liste mærker uden tilsætningsstoffer. Det er til gavn for forbrugerne, som har en voksende interesse i, hvad de indtager.

AFA er ikke imod mærker, der bruger tilsætningsstoffer, men ønsker i stedet gennemsigtighed i mærkningen.

Additives / Abocantes

Programmet blev startet i 2020 af Tequila Matchmaker, da de udgav en liste over dokumenterede tequilamærker og -produkter uden tilsætningsstoffer i deres mobilapp og på deres hjemmeside.

Additives / Abocantes

Additives er den engelske betegnelse for, hvad der generisk kan kaldes tilsætningsstoffer. Når vi bruger den engelske betegnelse her, skyldes det, at der i 2023 er kommet en mærkningsordning, som beskriver tequila, der kan betegnes som "additive free". De tilsætningsstoffer der er tale om er typisk glycerin (Se "Glycerin" på side 61), karamel (Se "Karamel farvning" på side 79), vaniljeekstrakt og diverse andre smagsgivere.

Tequila brands, som er "smooth" og søde, er populære og derfor er industrien ikke interesseret i deklarerer mængden af tilsætningsstoffer. Normaen tillader brug af karamelfarve, naturligt ege-ekstrakt og sukkerbaserede sirupper, men kun i en begrænset mængde.

Brugen af tilsætningsstoffer er kommet voldsomt i modvind indenfor de sidste 10-15 år. Grunden hertil ligger i influencer drevet entusiasme for "original tequila" - dvs tequila lavet på traditionel vis med brug af naturligt gær, tahona og ingen smagsgivere. Tequila MatchMaker har udviklet en egentlig mærkningsordning (Certified Additive Free) som baserer sig på transparent produktion og ingen brug af additiver. Tequila MatchMaker, er en app til at registrere, vurdere og søge information om tequila. Tequila Matchmaker er en 2 mands virksomhed, men deres kampagne for at synliggøre tilsætningsstoffer og produktionsmetoder har haft enorm inflydelse. Så stor, at selv gigantiske brands som Patron har taget

det til sig. Mærkningsordningen har vakt en del postyr i branchen og er blevet en stor succes blandt nogle producenter og **især** hos rigtig mange forbrugere og tequila influencere.

A granel

En tequila/mezcal af (normalt) lav kvalitet, der sælges i "løs vægt" eller samlet fra forskellige producenter. Den fermenteres normalt ved hjælp af sukker, gær eller andre tilsætningsstoffer og destilleres kun én gang. Udtrykket bruges til at referere til billige engros mængder af mezcal produceret i Guerrero, Jalisco eller Oaxaca, som er den mexicanske pendant til "papedunk"-vine.

Abocado

Abocado henviser til "blødgøring" (eller behandling) af ulagret tequila for kemisk at tilføje den mere farve og smag. Det er en lovlig og accepteret praksis og indenfor den nuværende norma. Normaen tillader tilsætning af karamelfarve, kunstige aromastoffer, egetræsekstrakter, sukker med højt frugtsukkerindhold og glycerin for at "blødgøre" smagen og udseendet af en tequila/mezcal. Herved kan man undgå udgifterne og tiden til at modne den i et træfad. I bund og grund er en joven abocado lidt som en falsk reposado eller añejo, men det er også også en måde at få noget ud af en tequila, som måske ikke er blevet vellykket nok til at kunne sælges som en ren blanco. Se også [Se "Gold tequila" på side 61](#)

Acocote

Lang halset værktøj (traditionelt en græskarflaske) til at tappe aguamiel fra dele af maguey som er blevet skovlet ud, for at lave pulque.





Acocote. Værktøjet fungerer som en hævert. Man suger i den ene ende, og saften samles i den hule "krop"

Acordonar

Klargøring af land: at samle tørret bundvegetation til små bunker langs plovfurerne for derefter at brænde det.

Agave

En familie af sukkulenter som fjernt er beslægtede til lilje familien, men ikke beslægtet til nogle former for kaktus. Også kaldet **maguey**.

Planterne gror bl.a. i den sydvestlige del af de forenede stater, Mexico og Central Amerika. Agave har en sød, mild smag når den er bagt eller lavet til sirup. Saften af den Blå Agave, primært dyrket i staten Jalisco, bruges til at lave tequila; andre agave arter bruges til at lave mezcal, bacanora, sotol og pulque.

Der findes mere end 270 forskellige agave arter plus et stort antal underarter. En Blå Agave plante tager 8 til 12 år om at modne. Planten har en kugleformet krop kaldet piña. De tykke, piggede blå-grønne blade stikker 1-3 meter ud i alle retninger som spyd. Andre agavearter er endog meget lang tid om at modne - nogle helt op til 25 år!

Agavesirup



Blå agaver på en støvet mark. Bemærk den røde vulkanske jord, som er typisk for Jalisco.

Agavesirup

Agavesirup, også kendt som maguey-sirup eller agave-nektar, er et sødemiddel, der fremstilles kommercielt af flere agavearter, herunder Agave Tequilana (Blå Agave) og Agave salmiana.

Fremstilling: For at producere agavesirup skæres bladene af planten, når den har vokset i syv til fjorten år. Saften udvindes derefter fra hjertet af agaven, kaldet piña. Saften filtreres og opvarmes derefter for at nedbryde de komplekse komponenter (polysakkariderne) til simple sukkerarter. Denne filtrerede saft koncentrerer derefter til en sirupsagtig væske, der er lidt tyndere end honning. Farven varierer fra lys til mørk ravfarvet, afhængigt af forarbejdningsgraden.

Agave Salmiana forarbejdes anderledes end *Agave Tequiliana*. Efterhånden som planten udvikler sig, begynder den at få en stilk, der kaldes en quiole. Stilken skæres af, før den er helt udvokset, hvilket skaber et hul i midten af planten, som fyldes med en væske, der kaldes aguamiel. Væsken opsamles dagligt. Væsken opvarmes derefter, hvilket nedbryder dens komplekse komponenter til fruktose, glukose og sakkrose, og forhindrer den i at gære til pulque.

I begyndelsen af 2000-tallet blev brugen af agavesirup som sødestof stadig mere populært som sukkererstatning, fordi det blev opfattet som mere "naturligt". Det smager sødere end almindeligt sukker (hvilket antydede, at folk kunne indtage færre kalorier), og det har et lavere glykæmisk indeks (GI) end almindeligt hvidt rørsukker. Det glykæmiske indeks måler, hvor hurtigt en persons blodsukkerniveau vil stige efter at have spist. Agavesirup har et lavere glykæmisk indeks, fordi den består af op til 90 procent fruktose sammenlignet med rørsukker, som er 50/50 fruktose og glukose. Glukose behøver ikke at blive behandlet af tarmen eller leveren, før den bruges af cellerne til energi, og det er derfor, at fødevarer med mere glukose hæver blodsukkerniveauet hurtigere.

I modsætning hertil skal fruktose først bearbejdes af leveren, og derfor er det langsommere at hæve blod- og sukkerniveauet.

Agave sazon

Modnet agave - tager mellem otte og 12 år.



Agave Deserti

Lille agave som bruges i Baja Californien til den lokale drik.



Agave Potatorium

Brugt til at lave bacanora, den lokale udgave af mezcal i Sonora.

Agave Tequilana Weber Azul / Blå Agave

Den eneste agavesort som må bruges til tequila, og kun hvis den er dyrket i de specielle områder som er i overensstemmelse med normaen. Primært dyrket i Jalisco, men også begrænsede områder i de tilstødende stater.

Agavero

Agave-bonde.

Aguardiente

Spiritus. Oftest lavet af rørsukker.

Aguamiel

et spansk udtryk, der er et ekko af gamle indfødte udtryk, der bogstaveligt talt betyder "honningvand" eller sød saft, der strømmer op fra midten af agaven, hvis man skærer blomsterstanden (quioten) over. Den kan drikkes frisk eller fermenteres til pulque. Aguamiel er stadig en populær frisk drik i

Alembique

Altiplano i Hidalgo (hvor den er krydret med chili), Queretero, San Luis Potosi og Zacatecas..

Ofte bruges udtrykket **også** om den fortyndede saft fra en bagt agave, der udvindes ved knusning i en tahona eller med mazos (kølle). Nogle få steder som Comitan, Chiapas, destilleres den til en spiritus kaldet "comiteco".

Alembique

Et udtryk, der stammer fra klassisk arabisk, al-'inb'q, som henviser til en særlig type kobberpote, der stammer fra Mellemøsten eller Centralasien. I mange versioner af dette destillationsapparat, er det nederste fordampningskammer (sat over et bål) adskilt fra kondensationskammeret af en svanehals. Opfindelsen af destillationsapparat tilskrives apokryft sufi-alkymisten **Jābir ibn Ḥayyān**, som levede i Irak 806 til 816.

Alembiquen har varianter, der blev tilpasset til mezcalfremstilling i store dele af kolonitidens Mexico, selvom dens tilstedeværelse måske ikke er så gammel som hverken de præcolombianske eller introducerede destillationsapparater i asiatisk stil, der overlever i fjerntliggende bjergområder langs Mexicos stillehavskyst.



Tidligt destillerings-apparat af den arabiske type.



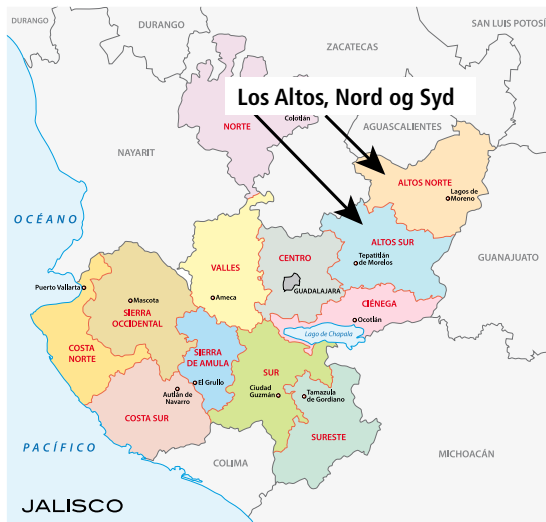
Her en helt moderne udgave efter samme princip

Alto

Dette udtryk refererer regionalt til en variant af *Agave Inaequedans* i Michoacan og tilstødende områder; andre folkelige varianter eller synonymer for denne vilde art inkluderer *bruto* og *largo*.

Altos, Los (Altos de Jalisco)

Los Altos er en region i den østlige del af Jalisco. Los Altos er den næstmest tequilaproducerende region indenfor tequila-denominationen. Los Altos ER rent faktisk højland. Området ligger i en højde af 1,7 km - 2,1 km over havet. Klimatet her, er køligere end i Tequila Valley (Los Valles) og jorden er rød lerjord. Agave der vokser i dette, lidt køligere, område, vokser langsommere end agaver i Los Valles, og de bliver derfor også lidt sødere. Tequilaer lavet på agaver som vokser i Los Valles, går for at være lidt mere mineralske i smagen.





Amerikansk eg

Amerikansk egetræ er meget brugt til lagring af tequila/ mezcal. Amerikanske egeskove ligger nu engang tættere på Mexico end franske, men den altovejende grund, er at amerikanerne producerer enorme mængder af Bourbon whisky! De amerikanske egetræer er af en anden sort end de franske, nemlig **Quercus Alba** – hvid amerikansk eg. Størstedelen af træet dyrkes i det centrale og nordlige Missouri og er "blot" 80 år om at blive klar til høst.

De regler der afgrænser bourbon-whisky fra andre spiritusser, indebærer at whiskyen skal laves på nye, svedne egetræsfade. Og et nyt fad, er nu engang kun nyt een gang, så næste runde bourbon, kræver endnu et nyt fad! Bourbon er blevet bestandigt mere populært, så behovet for nye egetræsfade er vokset eksplosivt. Og de brugte fade...? Ja, en god portion rejser sydover til Mexico og bliver brugt til tequila!

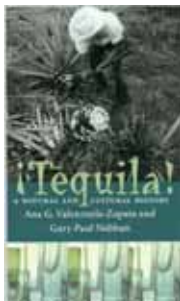
Fransk eg vs amerikansk eg

Generelt siges det, at fransk egetræ er mindre tæt i strukturen end amerikansk. Det franske træ bliver kløvet når der skal laves staver til tønder. Det amerikanske træ kan saves uden at blive utæt. Amerikansk egetræ, siges at afsætte en sødere og rundere smag i spiritussen. Europæisk egetræ indeholder mere tannin og giver mere kant til spiritussen.

Amole

Amole er en undergruppe af agaver, hvis blade, jordskud eller pinās er rige nok på sapogeniner til at fungere som sæbe eller medicin. Selvom kun få af dem er blevet brugt til "mezcal espumosa", en skummende eller boblende spiritus, udgør de nu en lille procentdel af alle agaver, der bruges i destillater.

Ana G. Valenzuela-Zapata



Ana G. Valenzuela-Zapata og **Gary Paul Nabhan** udgav i 2004 bogen "Tequila: A Natural and Cultural History". Bogen er blevet en klassiker for alle som interesserer sig for tequila og mezcal, fordi den kæder tequila og mezcal tæt sammen med den afgrøde der er råstoffet, nemlig agaven. Det er en lille, ydmyg og ret fagorienteret bog med fine stregtegninger af agavesorter og enkelte sort/hvide fotos, men den opridser tequilaens historie og dens transformation fra en lokal spiritus til en global succes, og den bringer de temaer på banen, som stadig diskuteres, nemlig bæredygtighed og kultur. Ana Valenzuela driver idag forskning på forskellige universiteter og er en meget aktiv fortaler for forskning i bæredygtighed i agavedyrkning.

Ancestral

Begrebet "Ancestral" knytter sig primært til mezcal. "Ancestral", beskriver, at mezcal'en (eller tequilaen) er lavet med oprindelige produktionsmetoder, som bl.a. kan indebære at de bagte agaver bearbejdes med køller for at få agavesaften ud, og at man bruger kar af dyrehuder til fermentering af saften. Mezcal kan have flg. kategoriseringer: *Mezcal*, *Mezcal Artesanal* og *Mezcal Ancestral*.

Angels Share

Angels share, er en almindelig betegnelse for den mængde alkohol der damper bort når man fadlagrer. Et træfad er ikke 100% tæt og alkohol er meget flygtigt. Så når træfadet ligger på lageret, damper der en lille smule spiritus bort hele

tiden, og det er den man kalder " Angels share " . Det er ganske almindeligt at sende forstøvet spiritus ind i lagerlokalet med jævne mellemrum, for at holde fadene fugtige på ydersiden, så de ikke danner sprækker.

Añejo

Ældet/lagret tequila. Añejo er en af lagringsstandarderne og omfatter lagring i 1-3 år. Man bruger typisk egetræstønder. Tønderne kan have ret forskellige størrelser, spændende fra 180 liter og helt op til, men ikke over, 600 liter. Añejos kan også være lagret mellem tre og syv år, men generelt siger entusiaster, at det ikke forbedres efter fem år. Når man kommer ud over 3 år, kaldes det Extra Añejo.

Añejo mezcal følger de samme lagringsintervaller som tequila. En af de fire officielt anerkendte typer (tipos).

Anovillarse

Reducering af ny bladvækst på agave planten når den begynder at modne.

AOC

Betegnelse for kontrol af oprindelse. Se "[Denomination of Origin / Denominación de origen / Beskyttet Geografisk Betegnelse](#)" på side 45.

Arroqueño

En spansk folkelig taksonomisk betegnelse for *Agave Americana var. oaxacensis*. Det er en gigantisk, vild agave, der er 20-25 år om at modnes i sit naturlige habitat i det centrale Oaxaca, men mindre, når den dyrkes. Denne langsomme vækst akkumulerer jordagtige, urteagtige smage og kandiserede, røgede aromaer, når de modne pinas til sidst ristes. De



mezcals, der destilleres fra denne sort, kan have smag og duft af melon, chokolade, grønne bønner eller grøntsager med en salt finish.

Artisanal Mezcal

Dette er kategorien til de små "produktudviklede" mezcalproduktioner. Rigtigt mange af de mezcalprodukter vi vil støde på her i Danmark, vil være "artesanal".

Bagning: Agaven skal være bagt i en jordovn eller i en murstensovn.

Kværning: Trækøller, Tahona, sukkerrørspresse eller shredder.

Fermentering: Fermentering skal finde sted i stenkar, jordkar, udhulede træstammer keramikfade, træfade eller skind. Fermenteringen må gerne inkludere agavefibre (bagazo).

Destillering: Kolbedestillering i kobber eller lerdestillingsapparat

"Hatten" på destillingsapparatet må gerne være lavet af ler, træ, kobber eller rustfrit stål.

Autoclave

En trykkoger. Store autoclaver bruges af mange producenter fordi dampen og det høje tryk fremskynder omsætningen af pinaerne stivelsessaft til sukkersaft. Agaven kan tilberedes på

Autoclave

et par timer i stedet for dage i en traditionel murstensovn (horno).



En autoclave. Autoclaven lukkes i begge ender og sættes under tryk, mens den varme damp koger agaverne. Metoden er effektiv, og i modsætning til en jordovn, afsætter den ingen smag i agavesaften.



Bacanora

En agavespiritus destilleret fra de nordligste bestande af *Agave angustifolia* i Sonora, og i et vist omfang i de tilstødende stater Chihuahua og Sinaloa. I år 2000 fik bacanora en Denomination of Origin (DO) ud over den, der allerede var givet til dem som en mezcäl artesanal. Bacanoraproduktion var forbudt i perioden 1915-19, og dette "image" som en "forbudt" spiritus, er en stor del af Bacanoras kulturelle bagland. Bacanora laves på *Angustifolia* Haw, også kendt som *Agave Pacifica*.

Bagazo

Frugtkødet efter piñaen er blevet most eller revet. Også kaldet "bagasse" og "bagaso". Nogle destillerier hælder bagazoen op i fermenteringstanken sammen med agavesaften.

Der produceres meget store mængder af bagazo i forbindelse med industrialiseret tequilaproduktion, og der arbejdes hektisk på at løse denne udfordring. Der er gang i mange forsøg med f.eks at bruge bagazoen til biobrændsel, eller som et element i beton, er igang.

Barbeo

Beskæring af spidserne på agave bladene (pencas) for at få hovedet (cabeza) til at vokse bedre.



Barbeo de escopeta

Barbering. Beskæring for at igangsætte tidlig modning og vækst. Agavens naturlige livscyklus indebærer at den går i blomst, når den er moden. Ved at hæmme den mængde saft og energi planten ville bruge til at sætte blade, tvinger man den til en lidt tidligere modning.

Barranco

Et regionalt udtryk fra Sonora og Chihuahua udtryk brugt som navn på de jordovne man bruger til at bage agaverne i.

Barrica

Tønne. Tequila lagres oftest i tønner af hvid fransk (Se "Hvid fransk eg" på side 67) eller amerikansk eg (Se "Amerikansk eg" på side 17). En tønde har normalt en kapacitet på 180-200 liter. Tønderne købes ofte brugt af cognac- og bourbon-producenter. Nogle gange bruges andre træ typer også. Der produceres også tønner af mexicansk egetræ.

Batidor



Tønder til lagring af tequila. Der laves sikkert anejo-tequila her.

Batidor

"Pisker" i den traditionelle tequila proces. En nøgen medarbejder går op i et træ kar med mosten (mosto). Han bruger sine hænder og fødder til at slå fibre fra de meste piñas i stykker for at fremme gæringsprocessen.

Blanco

Blanco / Plata / Silver / Joven. Blancotequila er ulagret tequila og en af de 5 tequila-lagringskategorier. Det er tilladt at "hvile" blancotequilaen i 30 dage på fad. Blancotequila kaldes også plata (sølv), plata og joven tequila. Som regel den mest robuste og krydrede af de forskellige tequila typer.

Blanco suave

Et uofficielt udtryk for at indikere at en hvid tequila har ældet ekstra eller er tilsat additiver for at udglatte den skarpe smag.

Blue Agave

Agave Tequilana /Agave Tequilana Weber art af agaveplanter, der er hjemmehørende i det vestlige Mexico.

Planten fik sit binomiale (latinske) taksonomiske navn af Frédéric Albert Constantin Weber, som var læge på en fransk militærekspedition til Mexico i 1864-7. *A. tequilana* findes hovedsageligt i den mexicanske delstat Jalisco omkring byen Tequila, hvorfra planten har fået sit navn. *A. tequilana* dyrkes også i flere andre stater, bl.a. Nayarit, Guanajuato, Michoacán og Tamaulipas til brug for tequilaproduktion. I gennemsnit når *A. tequilana* fuld modenhed efter fem til ti års vækst, og på det tidspunkt begynder planten at blomstre i slutningen af sin livscyklus. En høj central stilk, kaldet en *quiote*, skyder ca. 5-10 meter op i luften og blomstrer. Flagermus samt insekter og fugle bestøver blomsterne. Frøene eksploderer fra deres bælg, når agaven er ved at dø. Ud over at blomstre kan *A. tequilana* også reproducere sig gennem kloning. Man kan tage stiklinger af planten og få den til at vokse igen, eller agaven kan spire. Når en *A. tequilana* er ca. 1½ år sætter den jordskud (*hijuelos*), der er genetiske kopier af moderplanten.

Ifølge lov må tequilaproducenter kun bruge *A. tequilana* var. azul, også blot kendt som **Blå Agave**, til at producere deres spiritus. På grund af afhængigheden af kun én sort af planten og den udbredte brug af kloning er blå agave modtagelig for kollaps, når skadedyr eller sygdomme finder modtagelige planter, der alle er genetisk identiske.



Bodega

Lagerbygning.

Botija

Traditionel rund, ler krukke med en smal og kort hals. Syv botijas er tilsvarende en tønde.

Brix

°Bx. Brix er et mål for opløste faste stoffer i en væske og bruges ofte til at måle indholdet af opløst sukker i en vandig opløsning. En grad Brix er 1 gram saccharose i 100 gram opløsning og repræsenterer opløsningens styrke som masseprocent. Hvis opløsningen indeholder andre opløste faste stoffer end ren saccharose, er °Bx kun en tilnærmelse til indholdet af opløste faste stoffer. Når man f.eks. tilsætter lige store mængder salt og sukker til lige store mængder vand, stiger saltopløsningens brydningsgrad (BRIX) hurtigere end sukkeropløsningens. °Bx værdien i tequila/mezcal-sammenhæng handler om måling på hvor meget sukkersaft der kan forventes fra en moden agave. Man måler på pináen og får en vurdering af hvor moden den er.

Bronco

Det folkelige navn for *Crassispina*, en underart af *Agave salmiana*. Den er mindre og har smallere blade end andre *salmiana*-sorter, men bruges til både pulque og mezcal i de halvtørre kratområder i Altiplano-staterne i det centrale Mexico.

Bruto

Er et folkeligt navn for den vilde *Agave Inaequidens*, som vokser i de subtropiske skove i Jalisco og dele af Michoacan.

Bruto

Denne agave bruges primært i raicilla de la sierra (hvor den bruges sammen med Agave Maximiliana) og i nogle sjældne 100% agave-destillater.



Caballito

"Lille hest" - det traditionelle høje drikke/shot glas til tequila, også kaldet tequillita. Har en flad bund og en bred mund.

Også navnet på en cocktail som indeholder hvid tequila, grenadine sirup, appelsinjuice, appelsin eller citronblomstervand og knust is, drikkes i Mexico City.



"Tequila Bandera" Limesaft - Blancotequila - Sangrita

Cabeza

Se "Heads / Hoved / Cabeza" på side 65



Cabo Wabo

Cabo Wabo Tequila. Skabt i slutningen af 1990'erne som hustequila til natklubben Cabo Wabo, der var ejet af Van Halen-forsangeren Sammy Hagar. Cabo Wabo er den første rigtige "celebrity tequila". En celebrity tequila er blevet en lidt nedladende betegnelse for et tequila brand, som er drevet frem af en kendis, som f.eks Sammy Hagar, George Clooney og Kendall Jenner.

Hagars Cabo Wabo Tequila begyndte at blive importeret til USA i 1999, og i 2006 var den vokset til at være den næstbedst sælgende premium tequila i landet. I maj 2007 købte Gruppo Campari 80 procent af aktierne i Cabo Wabo Tequila af Hagar for 80 millioner dollars og fulgte op i 2010 ved at købe de resterende 20 procent af aktierne for 11 millioner dollars. På et tidspunkt blev CaboWabo fremstillet på den berømte Tequila el Viejito (NOM 1107). Men i 2009 flyttede produktionen til NOM 1440, Destiladora San Nicolas.

Camara Nacional de la Industria Tequila

Det nationale råd for tequila-industrien. Det er i praksis en lobby-organisation i lighed med f.eks "Bæredygtigt Landbrug". Den omfatter 82 tequilaproducenter som står for produktionen af ca 97% af alt tequila. Det er den førende institution til at repræsentere, fremme og forsvare tequila- og tequilaindustriens generelle interesser. **CNIT** blev grundlagt i 1959 og er den ældste eksisterende organisation i sektoren, som virksomheder tilslutter sig frit og frivilligt for at arbejde hånd i hånd til gavn for tequila.

CNIT's hovedmål er at skabe aftaler og betingelser, der gør det muligt for sektoren at være konkurrencedygtig på nationalt og internationalt plan. Indsatsen er fokuseret på at

Campesino

beskytte og fremme oprindelsesbetegnelsen Tequila og dermed opnå udvikling og global positionering af kategorien og styrke dens prestige og image. Ikke at forveksle med CRT. (Se "CRT / Consejo Regulador del Tequila" på side 41)

Campesino

Landmand eller bonde.

Campos de agave

Dyrkede plantager af agaveplanter.



Dunken af sort ler var en af de mest anvendte beholdere til opbevaring af Mezcal før i tiden, fordi den var billig og robust, og det var meget svært at finde beholdere lavet af glas.

Cantaro

Hærdet, sort, keramisk lerkrukke brugt i den traditionelle lagringsproces af mezcal.

Capar

"At kastre" . Man "kastrer" agaven når den bliver moden og begynder at sætte en blomsterstand (Quiote). Den begyndende blomsterstand skæres af, for at planten ikke skal bruge sin saft på at blomstre. En agave, som således er blevet "kastret" siges at være "Capado"

Carnavalito

Lille karneval. En cocktail med tequila, appelsinjuice og kanel fra staten Hidalgo.

Centzon Totochtin

I mexicansk mytologi er **Centzon Tōtōchtin** »firehundrede kaniner«; en gruppe guddommelige kaniner, som mødes til hyppige drukketter. De omfatter Tepoztecatl, Texcatzonatl, Colhuatzincatl, Macuiltonochtli (»fem-kanin«) og Ometochtli (»to-kanin«). Deres forældre er Patecatl og Mayahuel (Se ["Mayahuel" på side 87](#)), og de kan være brødre til Ixtlilton.

Chacuaco

Skorsten.

Charagua

Ældet, sød pulque tilsat rød chili og ristede majs blade, derefter gæret over lav varme. Det indtages som en lokal og ritualistisk drik i Tlaxcala.

Chicotuda

"Slyngplante" en agaveplante der ikke ser stærk ud, men virker gammel og træt.

Chilocle, chiloctli

Frugtkød gæret med ancho chili, epazote (en aromatisk plante), salt og hvidløg. Indtages både som en huslig og en ritualistisk drik i staten Guerrero. Det er også den traditionelle drik i Puebla, Tlaxcala og Mexico.

Chinguririto

Spiritus (aguadrientes) baseret på rørsukker eller mezcal i det 18. og 19. århundrede.



Cien por ciento

Et hundrede procent; tequila eller mezcal lavet kun med agave sukker (blå agave til tequila) også kaldet 100% Agave.

CNIT

Cámara Nacional de la Industria Tequilera. (CNIT) er et lobbyorgan for de 82 tequila-producenter, der producerer omkring 97% af al tequila. Det mindretal af producenter, der ikke er medlemmer, er meget små familiedestillerier, der fremstiller til det lokale marked. Hvert femte år mødes CRT og CNIT for at revidere NOM-reglerne.

Coa, coa de jima

Skarp, afrundet værktøj brugt af jimador (høsteren) til at skære bladene (pencas) af piña eller canza (hoved) af agaveplanten. Et lignende værktøj med en trekantet spids bruges til at fjerne ukrudt.

Cogollo



Coa. Coaen ser besnærende let ud at bruge, men det kræver års rutine og en solid fysik at arbejde med den. En fuld-voksen agave kan veje op til 100 kg og er fuld af lange stikkende blade. Det er hårdt arbejde at nedlægge sådan en!

Cogollo

Et lille vedhæng der sidder på den øverste del af piña.

Cola

Afslutningen; den sidste del af destillatet der kommer gennem destillationsapparatet. Genbruges som regel i senere destillation.

Comiteca

Lokal drik lavet af destilleret aguamiel.

Concha

Konkylie; boble som fremkommer på rørt eller rystet tequila.
Se "Perla o concha" på side 110

Condensador

Den sammenrullede, metalkondensator som køler dampen under destillationen.

Corazon

Hjerte: den primære del af destillatet der bruges til at lave tequila.

Også beskrevet som den midterste del af destillatet, den mest foretrukne portion. Også sommetider en betegnelse for den inderste del af agaven.

Coyote

Pulque blandet med brun honning og palo de timbre¹ fra Puebla.

-
1. Palo de Timbre: Busk af bælgplantefamilien, som bliver 3-4 meter høj. Bladene er fjerformede, blomsterne er grønlig-hvide, og frugterne er aflange, flade og grønlig-kirsebærfarvede. Den er hjemmehørende i det sydlige USA, Mexico og Costa Rica. Dens rod, frugt og bark bruges i vid udstrækning til at forbedre og fremskynde fermenteringen af lavalkoholiske drikkevarer. Brugen er primært registreret i oprindelige samfund og i forlængelse heraf i regioner tæt på dem. Dens rod bruges til at lave drikken caxtila i Zongolica, Veracruz, og dens bark til coyote i Puebla, samt i visse varianter af tepache i Oaxaca. Gæringen af pulque styrkes også af barken eller roden, hvilket er grunden til, at et af navnene, som denne drik identificeres med, er palo de pulque.



CRT / Consejo Regulador del Tequila

Tequila Regulatory Council (CRT) er det styrende organ, der fører tilsyn med de 135 registrerede tequila-producenter. Det blev grundlagt i 1994 og er en privat non-profitorganisation, der er akkrediteret af den mexicanske regering til at certificere produktion, aftapning og mærkning af tequila i overensstemmelse med **Official Mexican Standard o Tequila** eller 'NOM' (Norma Official Mexico), det officielle regelsæt for standardisering af tequilaproduktion. De er kendt som NOM-006-SCFI-2005 Bebidas alcoholicas-Tequila- Especificaciones, og blev indført den 6. januar 2006 og opdateret den 11. februar 2013 (NOM-006-SCFI-2012). For mere information se crt.org.mx. CRT har ofte været udsat for kritik fra både producenter og forbrugere. Det er reelt en monopolvirksomhed med og de udøver af og til deres virksomhed med en lidt rigelig hensyntagen til de meget store, multinationale producenter. *Additive Free Alliance* skylder i nogen grad deres succes på grund af CRT's manglende lydhørhed. [Se "Additive Free Alliance" på side 5](#)

CRM / Consejo Regulador del Mezcal

Consejo Regulador del Mezcal, hedder i dag **COMERCAM** og er en privat institution, som kan certificere mezcal.

Mezcal er, ligesom tequila, en spiritus beskyttet af en geografisk oprindelsesbetegnelse. Hvis du vil producere og sælge spiritus, som kan kaldes "mezcal", er du altså nødt til at godtgøre at du har produceret den på en måde, så den kan certificeres som mezcal. Den skal altså være produceret indenfor de relevante områder, af de relevante agavesorter og have den relevante renhed. For at kunne undersøge disse kvaliteter er det certificerende organ, i dette tilfælde,

Cristallino

COMERCAM, nødt til have laboratorieudstyr, og personale. Mexico er stort. Meget stort. Og derfor smutter en inspektør ikke bare lige ud og tjekker en producent oppe på en bjergside i Oaxaca.

Hvis certificeringen af mezcal monopoliseres, vil denne organisation naturligvis blive meget magtfuld. Tequila er reelt blot en - blandt virkeligt mange forskellige - slags mezcal. Tequila har som spiritus været nemt at afgrænse og derfor er der i dag også kun en, monopolistisk, organisation til at certificere tequila. Men mezcal er gigantisk og voldsomt spraglet og med masser af meget forskellige metoder og råstoffer. Og først og fremmest, med sammenbidt selvstændige og stolte producenter. Så da den første organisation **Consejo Regulador del Mezcal** slog sig op på at være den ENESTE som kunne afgrænse og fortælle hvad mezcal er, gik der hurtigt kludder i det. Hertil kom en ledelse, som havde gang i deres egen mezcalproduktion ved siden af hvervet. Det gav anledning til voldsomme protester og megen ballade. Nu hedder organisationen så COMERCAM og han anlagt en lidt mere ydmyg attitude og desuden er der kommet flere virksomheder til, som har lov at udføre certificeringer.

Cristallino

Cristallino er en forholdsvis ny variant af tequila. Cristallino tequila er som navnet antyder klart. Det LIGNER en ung, blancotequila, men SMAGER som en lagret tequila. Man laver en cristallino tequila ved at hælde en anejo tequila gennem et filter af aktivt kul, der filtrerer pigmentet fra lagringen fra og efterlader en sød, klar tequila. Smagsoplevelsen er typisk ret sød og mindre kompleks end både blancoen og anejoen. Det er imidlertid en produkttype der er ret populær. Især i

Mexico. Cristallino er ikke en del af klassiske grundtyper i tequila.

Cuernito

"Lille horn". Spidsen af et ko-horn. Brugt som bæger til at drikke tequila af og til at tage med i marken som beholder for tequila.

Curado de fresa

Drik lavet af pulque blandet med jordbær eller jordbærjuice.





Damajuana

Glasballon; kommerciel glasholder til detailmåling. Indeholder 32 liter.

Damiana

En aromatisk urt der bruges i flere forskellige slags spiritus, inklusiv tequila og agave, plus andre drikke og frugter. Planten gror i tørre dele af Sinaloa og Baja California Sur.

Demijohn

En carboy, også kendt som en **demijohn** eller en **lady jeanne**, er en stiv beholder med en typisk kapacitet på 4 til 60 liter. Carboys bruges primært til at transportere væsker, ofte drikkevand eller kemikalier.[3]

Demijohn var oprindeligt en betegnelse for en glaskrukke med en stor krop og en lille hals, der var omsluttet af fletværk. Ordet kommer formentlig fra det franske dame-jeanne, bogstaveligt talt "Lady Jane", som en populær betegnelse

Denomination of Origin / Denominación de origen / Beskyttet Geografisk Betegnelse

DOT / Denominacion de origen / Beskyttet Geografisk Betegnelse. Det mexicanske system af **geografiske** betegnelser. Oprindelsesbetegnelsen for tequila (DOT) definerer tequilas produktionsregion som et hvilket som helst sted i staten Jalisco og i visse kommuner i staterne Guanajuato,

Desquiotte

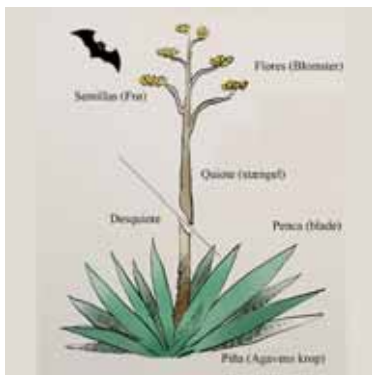
Michoacán, Nayarit og Tamaulipas. Ideen i en geografisk oprindelsesbetegnelse, at man kan ønske at sikre produkter og produktionsprocesser, som er kendetegnet ved et specifikt og afgrænset geografisk område. Vi kender det fra f.eks champagne og feta-ost. Vi har også danske produkter som er beskyttede af en geografisk betegnelse, f.eks

- DONS Vin (mousserende vin) (BOB)
- Danablu (ost) (BGB)
- Danbo (ost) (BGB)
- Esrom (ost) (BGB)
- Havarti (ost) (BGB)
- Lammefjordsgulerod (gulerødder) (BGB) [4]
- Lammefjordskartofler (kartofler) (BGB)
- Vadehavslam (lammekød) (BGB)
- Vadehavsstude (kød fra ungkvæg, stude) (BGB)

Desquiotte

Desiquiotte er den proces, hvor agavebonden skærer den gryende stilk af agaven når den begynder at blomstre.

Blå Agave, som er den eneste lovlige agavesort til brug for tequila, har en naturlig livscyklus. Hvis den får lov at vokse vildt, vil den efter 6-10 år være moden og gå i blomst.



Blomsterstanden, som kaldes en "quote" vokser frem i midten af planten og vokser med fantastisk hast. I løbet af ca. 1,5 måned kan quiten vokse helt op til 10 meter i højden!

Derefter sætter den en fantastisk smuk blomsterstand, der springer ud om natten og tiltrækker vilde flagermus, som suger nektar.

Blomsterstanden indeholder tusindvis af bitte-bittesmå agavefrø, som så igen kan bruges til at opformere nye planter.

Når planten er moden og klar til at sætte sin blomsterstand, så har den også nået det tidspunkt, hvor den er allermest saftspændt. Produktionen af quiten vil dræne alle dens kræfter.

Derfor skærer agavebonden den begyndende quote af, for at lade planten leve lidt længere og suge lidt mere saft til sig. Processen kaldes "desquite" eller "castrar", og er, funktionelt set, en kastration af planten.



Quioten – hvis den ellers fik lov at vokse lidt, bruges til mange ting. Den kan f.eks spises.

Destillering

Processen med at rense en væske ved successiv fordampning og kondensering. I tilfælde af tequila er det primære formål at fjerne vand og koncentrere ethylalkohol. Processen kan efter ønske køres flere gange.

Det meste tequila/mezcal er dobbeltdestilleret. Dvs først kører man en proces hvor den færdiggærede væske varmes langsomt op. Spiritusdampene stiger op fra væsken og kondenseres i et afkølet rør, hvorfra den ledes ned i en beholder. Når man dobbeltdestillerer kører man processen to gange - anden gang på destillatet af første rundet.

Diffuser

En diffuser er en maskine, der samler hele den mekaniske proces med udvinding af sukksaften fra agave i een stor maskine. Man føder de rå pinaer ind i maskinen. Her bliver de kværnet og al saft trækkes ud. Saften bestråles med kogende vand der skyller inulinet ud af agavefibrene. Saften føres videre til en trykkoger, der varmer saften op og omsætter den til sukksaft.

Diffuseren bruges hos de fleste store tequilaproducenter, men den omgærdes med en vis diskretion, fordi den er ret brutal form for industrialisering i behandlingen af råvarerne,

DGN



Simpelt, men effektivt
destillerings-apparat til mezcal

DGN

Dirrecion General de Normas. Før 1978 blev forkortelsen DGN brugt til at identificere tequila lavet under regeringens reguleringer, men dette begreb bruges ikke mere, med undtagelse af nogle mixto tequilaer der tappes i USA. Det er nu NOM nummeret der indikerer en producents overholdelse af mexicanske reguleringer.

Dobbelt destillering

Se "Destillering" på side 49

Domingo Lázaro de Arrequi

Domingo Lázaro de Arrequi skrev i 1700 tallet bogen "Descripcion de La Nueva Galicia". Bogen var en beskrivelse

af "Ny Galicien" som Jalisco hed på det tidspunkt. Bogen som foruden kort rummer beskrivelser af dagligliv og handel, rummer også en af de første skriftlige referencer til mezcal.





Egeekstrakt

Koncentreret essens med egetræssmag, der kan tilsættes alle tequilaer, undtagen blanco tequila, som en smags giver. Når egetræsekstrakt tilsættes tequila, kan det tilføre smagsnoter af træ som karamel, vanilje, kaffe, kakao, ristet brød og ristede nødder samt garvesyre fra egetræ, der kan give struktur til mundfølelsen og tørhed til spiritussen.

Ifølge mexicanske regler kan egetræsekstrakt, der bruges i tequila, stamme fra "naturar eller 'encino", hvor "naturar henviser til løvfældende egesorter som hvid eg eller fransk eg, og Encino-oak refererer til stedsegrønne sorter af egetræer som f.eks. steneg. Egeekstrakter fremstilles ved at kombinere egetræsstøv med vand og enzymer, som derefter opvarmes. Varmen aktiverer en kemisk proces, der forårsager enzymatisk og termisk nedbrydning af egepartiklerne, så træets træets smag og karakter trækkes ud i vandet.

Elixir de Agave

En alkoholholdig drik lavet med agave spiritus - ofte tequila - og andre former for spiritus lavet af frugt eller blomster, såsom damiana. Elixir de Agave er ikke en velafgrænset betegnelse, fordi den kan dække over alt fra likører til forskellige varianter af agave spirits, som ligger udenfor en DO. [Se "Denomination of Origin / Denominación de origen / Beskyttet Geografisk Betegnelse" på side 45.](#)

En Barro

En Barro

En Barro kan oversættes til "i ler". Leret henviser til den type lerpottedestillingsapparater som ofte bruges til mezcal.



Lerpotte
destillering

Envasado de origen

En indikator på at en mezcal er blevet tappet på et destilleri i den stat hvor den bliver forhandlet. Hvis den blev tappet andetsteds i Mexico vil flaskens label sige "Envasado en Mexico" i stedet.

"Mezcals, type I og II, kan bære påskriften "ENVASADO DE ORIGEN" på deres beholdere, så længe de er tappet i producentstaten, og mezcals tappet uden for producentstaten skal bære påskriften "ENVASADO EN MEXICO" og kan bruge navnet på producentstaten, så længe aftapperen beviser, at al den mezcal, der er tappet, er erhvervet i den stat, der er nævnt på etiketten som producent. I dette tilfælde skal emballeringsvirksomheden bevise partiernes oprindelse over for det akkrediterede certificeringsorgan." ¹

Erwinia caratavora

Bakterieinfektion i agave planter der forårsager "blød rod".

Espadin

Den kultiverede sort af **Agave Angustifolia**, der almindeligvis bruges til at producere mezcal de Oaxaca, men som nu også dyrkes i andre stater. Den er blevet stærkt selekteret, klonet og genetisk indsnævret, ligesom **Tequila Azul**-sorten (Blå Agave) er blevet det.



Espadin-agaven ligner ikke den Blå Agave. Bladene er spidsere og smallere og farven er tættere på grå end blå. Espadin ligner dog Blå Agave i den forstand, at den er moden indenfor 8-9 år, og at planten kan blive meget stor.

-
1. NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. " 5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda " ENVASADO DE ORIGEN" , siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda " ENVASADO EN MEXICO" , pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado."



Extra Anejo

En reguleret mærkningsbetegnelse i Mexico som en aldersangivelse for tequila. Ekstra anejo tequila er skal tilbringe mindst tre år i et egetræsfad eller en beholder der ikke er mere end 600 liter i volumen. Det er vanskeligt at lave en god extra anejo-tequila. Ulagret tequila er karakteriseret ved en udpræget grad af sødmefuld lethed. Spiritussen er komplekse med mange lette blomsterneroter og lagring på træfad vil ofte overdøve den karakteristiske lethed.



La Serpiente Emplumada Tequila Extra Anejo



Fabrica

En "Fabrica" er et tequiladestilleri.

Fermentering / Gæring / Fermentacion

Gæringsproces: brugen af gær til at omdanne sukker fra agaveamiel til ætyl alkohol.

Flagermus (Bat Friendly)



Når agaven er moden og har sat blomst, så bliver blomsterstanden bestøvet. Bestøvningen foregår af insekter, men også flagermus. Flagermus spiller dermed en stor rolle i at vedligeholde de vilde agaver i økosystemet. Den intense agavedyrkning, hvor agaverne skæres ned inden de går i blomst betyder en trussel mod sammenhængen i økosystemet, fordi man borttager en væsentlig del af føden for flagermusene. Derfor har man eksperimenteret med en mærkningsordning der hedder "bat friendly tequila". Ideen er at agavedyrkerne

lader nogen planter stå, så de kan fuldføre deres livscyklus og gå i blomst og dermed danne føde for flagermusene. Ordningen fik meget omtale da den kom frem, men er vist i det store hele glemt igen.

Flight

Flights er en måde at drikke tequila på hvor man organiserer sine drinks i en eller anden form for orden. F.eks blanco, reposado, anejo eller 4 x blanco osv. Målet er at give en oplevelse af forskellighed og individualitet.

Fransk Eg

Se " Hvid fransk eg" på side 67

Fusarium oxisporum

Svampeangreb der påvirker maguey (agave) planter i Jalisco.

Giganta

Det folkelige navn for den sjældne, og føderalt beskyttede art, Agave Valenciana. Den vokser i raicilla de la sierra-området i Jalisco, hvor den på trods af sin truede status er godkendt til brug i mezcal-destillation under CRR. Heldigvis bliver den næsten ikke brugt.





Glycerin

Glycerin er en farveløs, lugtfri og sødt smagende væske, som bruges som et tilsætningsmiddel i fødevarerindustrien.

- Glycerin, også kendt som glycerol, har omkring 60 procent af sukkerets sødeevne, og som et fugtighedsbevarende middel hjælper det stoffer med at holde på fugten.

I drikkevarer øger glycerin også viskositeten. I Mexico er glycerin et tilladt tilsætningsstof til alle kategorier af tequila undtagen blanco tequila.

Glycerin tilsættes til tequila for at blødgøre alkoholens effekt på ganen, forbedre mundfølelsen og tilføje sødme til spiritussen. Glycerin kan udvindes af vegetabiliske kilder som sojabønner og palmeolie samt fra animalske produkter som f.eks. talg.

Gold tequila

Se " Joven tequila / Gold / Oro" på side 77

Gran reposado

Uofficielt begreb der bruges til at indikere en reposado med længere ældning end det officielle krav, men ældet ved brug af reposado teknikker, ikke dem der kræves til añejo.

Guarapo

Guarapo

En lokal drik lavet med sukkerrør eller majs juice, pulque og honning fra staterne Veracruz og Tabasco.

Gusano de maguey



Comadia redtenbacheri.
En delikatesse, der lever inde i
agaven og **af** agaven!

Larverne af chinicuil er rødlige larver, der er op til 5 cm lange, med hud næsten uden hår; De er endofytiske og er et skadedyr, der angriber agaven (især arterne *Agave angustifolia* og *Agave salmiana*) i regntiden, hvor de gnaver i stænglerne og gennemborer bladene for at nå ind til det saftige indre.

Æggenes farve og tekstur ligner tørrede blade, hvilket kan hjælpe med at camouflere dem. Når hunnerne ikke parrer sig, lægger de stadig alt fra et par æg, til mere end 40, som alle er ufrugtbare.

Nogle hunner lægger deres æg på planter, som allerede er blevet angrebet i tidligere cyklusser. Hovedet er delvist trukket tilbage mod brystkassen, og kroppen er let fladtrykt dor-

soventralt. De første stadier er hvide, og fra tredje eller fjerde stadie får de en lyserød farve, der gradvist intensiveres, indtil de når en intens rød tone. Et karakteristisk træk ved larverne er tilstedeværelsen af en mørk torn på bagsiden af det tiende abdominale segment.

De høstes under årets første regnvejr, og de kommer ud under maguey, og det er på det tidspunkt, de indsamles. I øjeblikket er der populationer, hvor disse insekter opdrættes ved at placere et lag levende chinicuiles og et andet lag majstortillas i en lerkrukke.

Larverne spises som mad i det centrale Mexico, primært i Mezquital-dalen. Chinicuiles steges i smør i en gryde og spises i tacos eller røde saucer. De indgår også i mezcalfasker, og det er hovedingrediensen i chinicuile-salt, som er en almindelig ledsager til denne destillerede alkoholiske drik.

Gæring / Fermentering

Saften fra de knuste agaver blandes op med vand og gæres i store fermenteringskar. I en "naturlig" proces vil gæringen gå igang udløst af de gærsporer der bringe ind med luften. I produktionssammenhæng er det imidlertid ikke en proces, som kontrollerbar og hurtig nok, hvorfor der typisk bruges såkaldt *industriegær* - altså gærceller som er optimeret til præcis disse processer.





Heads / Hoved / Cabeza

Hoved / Heads. Den første del af destillatet der kommer gennem destillationsapparatet, bliver som regel frasorteret (bruges til tider i en a granel mezcal [Se " A granel" på side 7](#)). Også kaldet punta. Også et andet navn for piña, kernen af agaveplanten.

Hearts

Hearts er den midterste del af destillatet - den del man gerne vil bruge, men også den allervanskeligste del at ramme.

Hecho en Mexico

Aftappet i Mexico. Bør stå på alle mærkater af 100% tequila.

Hervidor

Kedel.

Hijuelo

Dette spanske udtryk refererer til jordskud, der strækker sig fra moderplanterne. De er genetiske kloner af moderagaven og kaldes også udløbere eller " unger". Jimadores trækker dem op og genplanter de kraftigste i det første år eller to af en nyplantning, men fjerner ofte andre, der konkurrerer med den ældre moderplante om energi.



Hijuelos,

I nogle områder klassificerer man størrelsen af hijuelos til genplantning ved at sammenligne dem med citroner, appelsiner og grapefrugter. De kaldes også frø eller mecuates.

Holm Oak / Steneg / Encina / Quercus Ilex

Sten-eg eller Holms Oak eller Encina. Sten-eg er en af de egesorter der nævnes i normaen som værende anvendelige for lagring af tequila. Sten-eg er meget hårdt, og har en grov tekstur. Sten-eg er almindelig i mellemeuropa og har været brugt til at lave vintønder af i mange år.

Horno

På spansk er det betegnelsen for enhver form for ovn. Det bruges af mezcaleros til at henvise til de traditionelle murstensovne, som mange producenter bruger til at bage agave. Det kan også bruges om underjordiske ovne eller jordovne

men for disse er ordet "barranco" mere almindeligt i Mexicos nordvestlige og vestlige centrale regioner. I nogle regioner kaldes hele mezcaleria-stedet til bagning, fermentering og destillering af agaver nogle gange for horno i stedet for vinata, tren, taberna eller palenque.

Hvid fransk eg

Stilk-eg og Vintereg. Ud af verdens mere end 430 arter af egetræer, vokser kun 10 i Frankrig i et betydeligt antal. Af dem er der kun to, der anses for at være de bedste til tønders: **Quercus robur**, også kendt som stilkeg eller engelsk eg, og dens nære slægtning **Quercus petraea**, vintereg. Begge arter vokser i de seks vigtigste franske skove, der er kendt for egetræ: Limousin, Vosges, Nevers, Bertranges, Allier og Tronçais (en underafdeling af Allier).



Stilkeg kræver sollys og trives i miljøer med lav konkurrence. Limousin-skoven i det sydvestlige Frankrig har historisk set været optimal for den. Stilkeg vokser hurtigere end vintereg,



og der fældes flere træer, så den har mindre konkurrence om vand, lys og næringsstoffer i jorden, og afstanden mellem årringene er større, hvilket giver en grovere åretegning. Det generelle klima er imidlertid blevet varmere og vinter-eg har vist sig at være mere robust overfor temperaturstigningerne og er derfor blevet en favorit.

Det skal siges, at udover fransk egetræ, så kommer der faktisk også rigtigt meget egetræ fra Ungarn.



Holm eg er ikke særligt almindeligt i tequilaproduktion, men der er dog brands som gør brug af det. Her, f.eks., Sierra Milenario



Inulin

Inulin er et kulhydrat, der findes som en bestanddel i ca. 36.000 planter på Jorden. Det oplagres i rødderne i mange af vores almindelige næringsmidler, f.eks. i jordskokker, løg (2-4%), hvidløg (9-16%), porre (3-10%), asparges (10-15%), samt i cikorie (13-20%)

Inulin er opbygget af fruktose i en lang kæde og er et polysakkarid. Inulin-molekyler fra planter kan bestå af fra 20 til tusinde fruktose-enheder bundet sammen med beta-2,1-bindinger, typisk omkring 60 fruktoseenheder, der næsten altid slutter med en enkelt glucose-enhed. Denne særlige kemiske struktur kaldes poly-fruktose og mindre molekyler med denne opbygning kaldes frukto-oligosakkarider (FOS). Hverken inulin eller frukto-oligosakkarider nedbrydes af den menneskelige organismes fordøjelsesenzymer, men kan nedbrydes af den mikrobiologiske flora i colon. Inulin og FOS betegnes derfor som et et præbiotisk stof (engelsk: prebiotic) og anses for at være sundhedsfremmende komponenter i kosten.[1][2]

Ixtle

Fibre udtrukket fra agaveblade for at producere tekstiler, snøre og papir.

J

Jabali

Den folkelige betegnelse for den vilde Agave Convallis og de mezcals, der fremstilles af dem i Oaxaca og Puebla.

Jalisco

Central mexicansk delstat hvor byen Tequila er ligger. Det er også der, hvor den største mængde af agave til tequila høstes og destilleres. Det er lokaliseret omkring 60 kilometer nord-vest fra hovedstaden, Guadalajara.



Jarrito loco



Jarrito loco

Tosset lille krus: Mexico City drik der laves med tequila, rom, sød ansiette, appelsinjuice og grapejuice, serveres i et lille ler krus.

Jicaritos / copitas

Jicaritos er traditionelle mezcal drikkekopper lavet af den tørrede frugt fra kalabas-træet. Kalabastræet er et lille træ der kan blive op til 8 meter højt. Træet er hjemmehørende i det sydlige Mexico, mellem Amerika og Costa Rica. Den sætter kanonkugle lignende frugter på op til 10 cm i diameter med en meget hård skal.

Det er en ganske omstændelig proces at lave jicaritos. Frugterne skal høstes og tørres. Når de er tørre er skallen stenhård. Herefter skal de saves over og frugtkødet renses ud. Nu kan man så indfarve skallen og ridse eller bemale jicaritaen med traditionelle motiver. Jicaritos er mest en tradition man finder i Oaxaca.



Jima

Sådan laver man jicaritos ud af kalabastræets frugter.



Jima

Høstning; fjernelse af blade fra agave, hive piñaen op af jorden før de transporteres til en fabrik for at blive bearbejdet til tequila. Også kaldet rajado.

Jimador

Høstarbejder i agave marker. Jimadoren er oftest en ud af tre generationer af landmænd i den samme mark. Færdighe-derne går i arv fra far til søn. Nogle gange kaldes de en desvi-rador. I nyere tid er man begyndt at importere løsarbejdere fra lande udenfor Mexico, som jimadors. Af økonomiske årsager, men også fordi arbejdet som jimador, er vanskeligt og vanvittigt hårdt.

Jose Cuervo

Jose Cuervo er verdens bedst sælgende tequila-mærke. Med rødder, der strækker sig tilbage til det attende århundrede, er det også den ældste eksisterende tequilaproducent og ejes stadig af efterkommere af grundlægger familien.

Jose Antonio Cuervo begyndte at dyrke agave på jord, som han i 1758 fik tildelt af kong Ferdinand VI af Spanien i byen Tequila i den mexicanske delstat Jalisco. I 1795 modtog Cuer-vos søn, Jose Maria Guadalupe Cuervo, den første licens fra kong Kong Carlos IV til at producere **vino mezcal de Tequila** efter at et kongeligt forbud mod kommerciel pro- duktion af den agavebaserede spiritus blev ophævet.

Efter Jose Marias død i 1812 omdøbte hans svigersøn, Vicente Albino Rojas, familiedestilleriet til **La Rojena**, som det ældste af Cuervos to destillierier stadig er kendt som. Tequila mærket fik sit nuværende navn, efter at Jose Cuervo- Labastida overtog kontrollen med virksomheden i 1900.

Jose Cuervo ejes i dag af familien Beckmannfamilien, som er efterkommere af Jose Antonio Cuervo, som også overtog ejerskabet af det irske Bushnills whiskybrand i 2015.



Jose Cuervo etablerede sig som det førende globale tequila-brand, der begyndte med sin aggressive, reklamedrevne kurtisering af det amerikanske amerikanske marked i 1950'erne; dets tidlige promovning af Margarita hjalp med at etablere drinken, hvilket som i sin tur åbnede flere markeder for tequilaen. Se MARGARITA.

Cuervo konsoliderede sin position som det førende tequila-mærke i 1970'erne med eksplosionen i popularitet af *Cuervo Especial* - bedre kendt som Cuervo Gold. En mixto tequila farvet med karamel, blev det foretrukne brændstof til forårets pauser og studenterfester.

Siden da har Cuervo udvidet sin mixto-linje med blanco- og andre abocado-versioner. Andre produkter, der sælges under Jose Cuervo-mærket omfatter 100 procent agave-tequilaer destilleret på La Rojena, såsom Tradicional blanco og reposado og Reserva de la Familia ekstra anejo.

Joven tequila / Gold / Oro

Joven tequila er oftest en mixto tequila. Dvs en tequila som er sammensat af minimum 51% agavesaft og 49% saft fra f.eks majs eller sukkerrør. Tilsvarende til hvid (blanco) tequila, men ofte tilsat farve eller smag. En god joven tequila er ikke nødvendigvis mixto men kan også være blandet af blanco tequila og f.eks reposado eller anejo. Joven/Gold tequila kan godt have et lidt blakket rygte, men der behøver ikke nødvendigvis at være noget i vejen med produktet.

Joven Abocado

Indenfor mezcal, bruges termen "Joven" frem for "blanco" om ulagret mezcal. M



Joven tequila

Joven Abocado

Ung og rund. Tequila tilsat smag og ofte farve for at gøre det mere velsmagende. Henvises som regel til som "Guld" (oro) tequila, og4 er oftest en mixto tequila.



Karamel farvning

Et tequila-tilsætningsstof, der kan bruges til at farve "gold" reposado-, anejo- og ekstra anejo-tequilaer.

Karamelfarve er en vandopløselig fødevarerfarve, som stammer fra opvarmning af kulhydrater som raffineret sukker, fruktose, dextrose osv.. Karamelfarve, der bruges i destilleret spiritus som f.eks. tequila, er også kendt som spirituskaramel eller E150a. I modsætning til karamelslik er karamelfarve mere fuldstændigt oxideret og ser i sin koncentrerede form sort ud. Men når det tilsættes spiritus i små mængder, kan farven variere fra lysegul til mørkebrun. De fleste goldtequilaer er ulagrede mixto tequilaer, der er tilsat karamelfarve, og selv om reposado, anejo og extra anejo tequilaer får en vis farve af at hvile i et fad, så må producenten gerne tilsætte til sætte karamelfarve, enten for at standardisere farven fra batch til batch eller for at matche forbrugernes - forventninger til lagret spiritus.

Komil

Et oprindeligt udtryk for "berusende drikke", angiveligt afledt af det indfødte sprog, nahuatl. Det var et sjældent brugt navn, der uden held blev foreslået som en lovlig betegnelse for agave-destillater, der ikke var godkendt af Consejo Regulador de Mezcal eller andre regulerende råd. Mellem 2015 og 2017 foreslog CRM NOM 199, som ville have givet den mexicanske regering mandat til at håndhæve brugen af



navnet komil for alle agavespiritusser, der fremstilles uden for de tilladte zoner for mezcal. Denne ændring blev aldrig gennemført på grund af modstand fra mezcateros, som var rasende over, at CRM var fast besluttet på at forhindre dem i at kalde deres planter og spiritus for mezcals, som deres familier havde gjort i århundreder.

Kloning / Jordskud / Hijuelos

Agave kan formere sig på flere måder. Agaven vil i sin naturlige livscyklus sætte jordskud ud til siderne når planten er ca. 1½ år gammel. Disse jordskud, som også kaldes Hijuelos, er den oftest brugte måde at formere planterne på i forbindelse med dyrkning. Hvis planten får lov at blive moden, vil den sætte en frøstand, som kaldes en quiote. Denne frøstand vokser op inde i midten af planten og kan blive helt op til 10 meter høj. I toppen vil den sætte blomster. Disse blomster vil blive bestøvet og der vil dannes frø, som så kan danne grundlag for nye agaver.

Kontinuerlig Kolonne Destillering

En kolonne destiller, også kendt som en kontinuerlig destiller, er et vigtigt værktøj i destillationsprocessen, der bruges til at producere alt fra vodka til whisky og altså også tequila.

Struktur og funktion

Kolonne destillere er, som navnet antyder, sammensat af lige kolonner. I modsætning til pot destillere, der har en buet pot design, har kolonne destillere et mere lineært design.

Destillationsprocessen

Destillationsprocessen begynder med, at det stof, der skal destilleres (normalt omtalt som "foderstof" i industrien), fødes ind i kolonnen på omtrent det lodrette halvejspunkt.

Kondensator

Foderstoffet løber ned gennem kolonnens bakker på grund af tyngdekraften.

Imidlertid kommer der en stråle af damp op fra bunden af kolonnen. Når dampen kommer i kontakt med foderstoffet, volatiliseres ethanol og smagskomponenterne. Som et resultat begynder disse dampe at rejse tilbage op gennem bakkerne.

Fordampning og kondensation

Takket være grundlæggende geometri er hver bakke lidt køligere end den nedenunder. Dette forårsager en smule kondensation af dampe på hver bakke. Da varme dampe konstant kommer gennem systemet, bliver disse kondenserede dampe destilleret igen og kastet tilbage i en damp tilstand.

Denne hurtige transformation fra damp til væske til damp sker igen og igen. Denne reaktion adskiller i stigende grad tungere forbindelser som fuselolier fra lettere forbindelser som ethanol, når dampe bevæger sig op ad kolonnen¹.

Resultatet

Resultatet er en kontinuerlig strøm af destilleret spiritus, der er renere og har en højere alkoholprocent end det oprindelige foderstof.

Kondensator

En kondensator er det rum hvori spiritussen fortættes i forbindelse med destilleringen

Kosher tequila

Fødevarer som overholder jødiske kostregler er en enorm industri. For at en tequila skal kunne blive erklæret kosher,

skal produktionen inspiceres af en rabbiner. Essensen i kosher i denne sammenhæng, er at der ikke må tilsættes noget som "pynter" på smagen. Tilsætning af glycering og ekstrakter er således ikke lovligt. Det samme gælder gær til fermenteringen. Her skal gæren også være kosher-certificeret. Oftest vil producenterne alliere sig med et bureau eller en konsulent, som vil overvåge at hele processen ligger indenfor den jødiske forståelse af hvad der er rent.





Lechugilla

Lechuguilla er et lokalt navn for destilleret agave i det nordlige Mexico. Det kan være forvirrende, fordi det også er navnet på en bestemt type agaveplante. En "Lechuguilla" *kan* være lavet af *Agave lechuguilla*, men er det ikke nødvendigvis. *Agave lechuguilla* (almindeligt navn i Chihuahua: *lechuguilla*, som betyder "lille salat") er en agaveart, der kun findes i Chihuahuan-ørkenen, hvor den er en indikatorart. Den vokser typisk på kalkholdig jord.

Licorerias

Mexicanske vin og spiritus butikker, ofte klassificeret som at sælge "vinos y licorias".

Limpia

At fjerne ukrudt omkring agave og rydde jorden fra foden af hver plante. En *coa* bruges til at lave et tomt stykke på omkring en meter



Madre

Moder-agave plante hvor "hijuelos" tages fra. Se "Hijuelo" på side 65

Madurado

Modnet, et andet ord for lagret.

Madurado en vidrio

Modnet / hvilet i glas. Modning i glasflasker er en mezcaltradition. Processen går i al sin enkelhed ud på at man hælder den friske joven mezcal på store glasflasker. Forsegler dem og graver dem ned, eller stiller dem i et mørkt, køligt rum i 12 måneder. Mezcalens smags og aromanoter "sætter sig" og spiritussen føles "tungere" når man drikker den.

Maestro

Dygtig arbejder, som fører tilsyn med tilberedningen af agave når man laver mezcal. Også kaldet "practico" eller "palenquero".

Maguey

Spansk ord for agave. Ordet kommer oprindeligt fra Antillerne. I Nahuatl (indiensk sprog) blev agave kaldt "metl", i Purepecha blev det kaldt "tocamba", og i Guada blev det kaldt "otome".

Maguey bruges til at beskrive alle forskellige slags agavesorter.

Maguey acarrilado

Agaveplante der er klar til destillering (desquiate).

Magueros or magueyeros

Agavebønder kaldes også maguyeros eller agaveros.

Mano larga

Lang eller stor hånd: stor agave, oftest dyrket i højlandet. Deres blade står mere rankt og farven er mere grøn.

Margarita

En internationalt populær cocktail lavet med tequila, limejuice, og orangelikør.

Dens oprindelse er aldrig definitivt blevet bevist, men den blev opfundet et tidspunkt mellem 1930 og 1950, højst sandsynligt i Mexico.

Marrana

Hun-gris: det tørre begasse fra mezcal.

Mayahuel

Der er næppe nogen præcolumbiansk guddom, som i samme grad bruges og misbruges kommercielt, som **Mayahuel**.

Mayahuel er blot én af et virkeligt stort antal forskelligartede guder, som befolkede aztekernes, mayaerne og de andre præcolumbianske kulturers spirituelle verden. Når Mayahuel er blevet "valgt ud" er det naturligvis på grund af hendes forbindelse til agave og pulque. Hun har været nem at bruge



som en kommerciel advokat for mezcal og tequila, og figure-
rer på et utal af tequila/mezcal hjemmesider og i et tilsva-
rende stort antal illustrationer.

Det er Mayahuel vi ser på billedet til højre. Kigger man godt
efter, kan man se at hun sidder midt i en agave - eller måske
er DEL af en agave. Hvad man ikke kan se, er at hun har 400
bryster hvorfra den hvide "pulque/agavesaft" flyder til hen-
des 400 børn. Som er kaniner! [Se "Centzon Totochtin" på
side 35](#)

Mayahuel - gudinden for agave, tequila og mezcal

Mayahuel var en smuk ung pige. Hun var blevet holdt skjult
fra hun var en lille pige i et fjernt hjørne af universet af stjer-
negudinden Tzitzimitl, som også var hendes mormor. Tzitz-
mitl var en frygtindgydende gudinde, som boede i den anden
himmel. Hun elskede menneskehjerner så meget at hun bar
dem i en perlekæde om halsen og som hovedsmykke. Azte-
kerne var meget bange for hende fordi en profeti havde for-
udsagt at under en solformørkelse når månen slugte solen,
ville Tzitzimitl komme ned til jorden fra den anden himmel og
æde alle mennesker.

Mayahuel og Ehecatl



Ehecatl

Mayahuel var ked af at bo i et fjernt hjørne af universet samme med sin mormor, den skrækindjagende Tzitzimitl. Hun længtes efter frihed og ville gerne være sammen med andre. Men en dag kom vindens, vingede slangebudd, Ehecatl forbi. Han ville undersøge hvert hjørne af universet og opdagede Mayahuel. Han smøg sin bløde og fjedrede krop, som var varm som et åndedræt omkring hende og fortryllede

hende. Mayahuel forelskede sig i Ehecatl, og hun elskede når han blødt løftede hende op i himlen og lod hende flyve mellem skyerne. Hver nat besøgte Ehecatl Mayahuel og de blev elskende og deres kroppe forenede sig i vindenes rige.

Tzitzimitl og hendes dæmoner

Men Tzitzimitl havde en hær af dæmoner under sig, som skulle hjælpe hende med at vogte over Mayahuel og hun opdagede snart at vindenes gud i al hemmelighed besøgte Mayahuel. Hun blev rasende og besluttede at tage Mayahuel til et hemmeligt gemmested. Ehecatl, som jo var vindenes gud og kunne være allevegne, overhørte hvad Tzitzimitl sagde til sine dæmoner. Hastigt opsøgte han Mayahuel og gemte hende i sin kappe af vind og flygtede til jorden med hende, med Tzitzimitls dæmoner i hælene.



Tzitzimitl

Flugt og forklædning

Ehecatl følte sig fanget. Han indså at han ikke kunne beskytte Mayahuel mod Tzitzimitl og hendes dæmoner. Han lod sin og Mayahuels kroppe smelte sammen og forvandle sig til en plante der lignede et træ. Den ene side af planten var den feminine side, Mayahuel og den anden side var den maskuline, Ehecatls. Planten blev til den første agave. De to



elskende håbede at skjult i planten ville Tzitzimitl og hendes dæmoner ikke finde dem. Men planten kunne ikke gemme sig i en skov og stod ensom og sårbar midt i ørkenlandskabet og dæmonerne fik hurtigt øje på den. Dæmonerne huggede agaveplanten i stykker, kogte den og lavede brød af dens blade og plantesaft. Dæmonerne åd brødet fra planten som havde været foreningen af Ehecatl og Mayahuel. Ehecatl – Vindens og slangernes gud!

Ehecatl – slangeguden

Ehecatl eller Quetzalcoatl er maya og aztekerverdenens "overgud"

Da dæmonerne havde afsluttet deres æden lå der stykker af Ehecatl spredt på Jorden. Ehecatl var imidlertid også gud for slanger og de små stykker af ham begyndte at sno sig mod hinanden og samlede sig snart i den genfødte Ehecatl, som nu var blevet Slangeguden. Slangeguden Ehecatl begyndte at lede efter stykker af Mayahuel og dem han fandt, plantede han. Han fløj til himlen og overbeviste regnguden Tlacloc om at han skulle sende skyer ind over resterne af Mayahuel og sørge for at hun havde det godt. På denne måde kom Mayahuel atter til live, men forvandlet til en agave. Det er saften fra denne agave, som bliver til dejlig tequila og mezcal.

Mejengue

Traditionel, stærk drik lavet med pulque, majs, banan og brunt råsukker. Den drikkes under festligheder i staten Queretaro.

Melgas

Melgas

Terrænet der er mellem rækkerne af agave planter. Arealet bruges af nogen bønder til at dyrke majs og bønner mens agaven stadig er lille.

Mezcalero

En person som sammensætter mezcalens smagsprofil. Ordet bruges lidt i flæng både om personer, der arbejder med tequila og mezcal. Nogle mezcaleros er meget dygtige og stærkt efterspurgt.

Mezontle, mesontle

Hjertet af piña; har en gynet tekstur.

Mezcal, mescal

Det generiske navn for alle typer spiritus destilleret af agave. Mezcal har 2 definitioner:

1: En kommerciel/instutionel definition og 2: En folkelig.

Den kommercielle definition er beskrevet her: <https://comer-cam-dom.org.mx/denominacion-de-origen/>. Den beskriver at mezcal SKAL komme fra følgende stater/delstater for at være mezcal. Mezcal har altså en geografisk denomination of origin akkurat som tequila.

- Oaxaca,
- Guerrero,
- Guanajuato,
- San Luis Potosi,
- Zacatecas,
- Durango,
- Tamaulipas
- Pueblas.
- Michoacán

Den folkelige definition er meget bredere og består blot i at "Mezcal" i århundreder har været den folkelige og generiske beskrivelse for agavespiritus. Dermed har "mezcal" også været et ord, som dækkede en meget stor variation i metoder og råstoffer.

Teknisk set er tequila en form for mezcal på samme måde som cognac er en form for brandy og bliver sommetider kaldt "mezcal de tequila".

Der er INGEN relation til "mescalín", som er et stærkt euforiserende stof udvundet af svampe!

Mezcal Ancestral

Mezcal Ancestral er en af de tre mezcalkategorier. Kategorien "Ancestral" er superinteressant, fordi den har fokus på ikke alene at beskrive en oprindelig produktionsform, men også at beskytte den. Mexico er meget stort og "mezcal" er uhyre vanskeligt at afgrænse som kategori, fordi det netop altid har været et generisk ord for agavespiritus.

Bagning: Agave skal bages i jordovn.

Kværning af agaven: Den bagte agave skal knuses med enten trækøller, tahona.

Fermentering: fermentering skal ske i klippe/jordhuller eller træstammer, trækar, lerkar eller dyreskind. Processen kan, men behøver ikke. Inkludere bagasse – dvs agavefibrene.

Destillering: Destillering skal foregå i apparater som er direkte opvarmet med ild og lavet af ler. "Hatten" som udgør den del af destilleringsapparatet hvor alkoholen samles skal også være lavet af ler eller træ.



Mezcal Artesanal

Dette er kategorien til de små "produktudviklede" mezcal-produktioner. Rigtigt mange af de mezcalprodukter vi vil støde på her i Danmark, vil være "artesanal".

Bagning: Agaven skal være bagt i en jordovn eller i en murstensovn.

Kværning: Trækøller, Tahona, sukkerrørspresse eller shredder.

Fermentering: Fermentering skal finde sted i stenkar, jordkar, udhulede træstammer keramikfade, træfade eller skind. Fermenteringen må gerne inkludere agavefibre.

Destillering: Kolbedestillering i kobber eller lerdestilleringsapparat

"Hatten" på destilleringsapparatet må gerne være lavet af ler, træ, kobber eller rustfrit stål.

Mezcal de Tequila

Mezcal de Tequila er en ældre betegnelse for hvad der senere blev til "tequila". Før der var noget der hed tequila, var al agavespiritus blot betegnet som mezcal. Noget mezcal kom så fra bestemte områder eller producenter, som f.eks mezcal fra tequila. Cuervo og Sauza-familien forstod at udnytte det forhold at den mezcal de producerede havde fået den folkelige betegnelse "tequila" fremfor "mezcal de tequila".

Mezcalero

Mezcalproducent.

Mieles armagas

Mieles armagas

Mieles armagas betegner den første saft der drypper ud når agaverne bliver bagt. I en murstensovn er gulvet beklædt med træplanker, der hæver piñaerne fra jorden, så dampen kan nå lige langt ud til alle sider. Når agaven koger, begynder safterne at sive ud indefra. De første væsker, der udskilles, er **mieles armagas** eller den bitre honning, som smides ud gennem et afløb på ovnens gulv. Når disse safter er suget ud, skiftes drænhåndtaget til at opfange mieles dulces eller den søde honning, som pumpes ind i en tank og senere tilsættes som en del af fermenteringen.

Mixto

Mixto betegner man tequilaer lavet med kun 51% agave sukker (minimum). Hvis mærkatet ikke siger "100% de agave", eller "cien de cientos de agave," så er produktet en mixto tequila.

Majs eller sukkerrør er de mest almindelige sukkerarter, der bruges til at lave alkohol under gæringsprocessen. En af de to officielle variationer af tequila. [Se "100% agave" på side 5.](#) Det er fristende at tro at, man blander forskellige spiritusser for at skabe en mixto, men det er ikke tilfældet. Blandingen sker før fermenteringen sætter ind, fordi det ganske enkelt ikke er lovligt at blande agavespiritius med anden spiritus.

Moledor

Kværnemaskine til at mose den tilberedte agave.

Molino

Stenkværnghjul der bruges til at knuse agave når man laver mezcal. [Se "Tahona" på side 127](#)

Molineros

Destilleri som varetager tahona/shredder processen.

Monokultur

En af de udfordringer der er med agavedyrkning i stor stil, som det er tilfældet med blå agave, er den biologiske mangfoldighed. Agaverne formeres typisk ved at man bruger de jordskud planten sætter når den er ca 1½ år. Disse jordskud udplantes så igen til nye marker. Problemet her, er at det på sigt betyder at enorme områder vil have planter som er genetisk identiske og en plantesygdom eller et insektangreb vil have frit løb. Hertil kommer at agavens dna er meget volatilt. Agaver er meget dygtige til tilpasse sig omgivelserne og de gør det hurtigt gennem bestøvning med pollen fra andre beslægtede agaver. En del af tequila'ens norma beskriver imidlertid at det KUN er Blå Agave der kan bruges til tequila, og det betyder ultimativt, at der KUN er een ganske bestemt DNA profil der kan bruges. Dette regulativ er i sidste ende begyndt at blive en trussel mod den Blå Agave fordi den genetisk bliver fattigere og fattigere.

Mosto

Most. Saften og den faste masse, der er tilbage af agaven efter kværne processen. Dette gæres for at producere alkohol.

Mosto muerto

Død most. Den brugte aguamiel efter gæringsprocessen.

Municipos

Amter eller distrikter.



Murstensovn (Brick oven)



Da "tequila" udviklede sig fra at være en lokal mezcal, var det i kraft af øget efterspørgsel. Den øgede efterspørgsel gjorde at Jose Cuervo var nødt til at producere mere og hurtigere. Den traditionelle jordovn, som vi stadig kender den fra mezcal, er langsom og voldsomt arbejdskrævende. Løsningen blev at udvikle en murstensovn. Murstensovnen er i et stort muret rum med tremmer i bunden. Den fyldes op med rå agave pinaer, lukkes, og så fyres der op under den med varm damp. Det øgede tryk og den velfordelte varme, gjorde det muligt at producere rigtigt meget mere tequila end med jordovnen. En bivirkning ved denne teknologiske opgradering var at tequilaen kom til at smage anderledes end mezcal, fordi den kraftige røgsmag forsvandt. Hermed skabtes den klassiske smag af tequila, som en sødmefuld, kompleks spiritus uden røg. agave-smagen kommer frem. I dag ses brugen af

Murstensovn (Brick oven)

murstensovne af mange entusiaster som en markør for en traditionel tequila. Murstensovne er ikke så effektive som autoclaver, og det kan tage op til 72 timer for pinaerne at blive helt færdigbagt.



Nahuatl

Nahuatl (nʔhuatl ['naʔ.waʔʔ],) er et indiansk sprog der tales i Mexico og tilhører den uto-aztekiske sprogfamilie. Sproget tales en del forskellige steder i den sydlige del af landet og der er også en del dialektal variation. Således kaldes selve sproget også ved en række forskellige navne afhængig af dialekt, bl.a. nahuatlahtolli, mexicatlaʔlli, mexicano, mexicanero, mace:huatlahtolli mfl. Der findes ingen præcise tal der indikerer antallet af talere fordelt på de enkelte dialekter (bl.a. fordi der ikke er enighed om dialekt-grænserne) men den seneste folketælling fra INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) angiver at der findes ca. 1,4 mio. nahuatl-talere, men tallet skelner ikke mellem første- og andetsprogtalere.

Naturlig gæring

Luften indeholder på alle tidspunkter vilde gærsporer. En væske som indeholder næring, vil, hvis den udsættes for luft, begynde at gære. Før der var noget der hed industrigær, brugte lod tequila/mezcalproducenter blot den saften fra de bagte agaver gære ved tilførsel af sporer fra luften. Meget mezcal laves stadig på den måde, men i de fleste tequilaproduktioner vil man se brugen af industrigær, som er hurtigere og mere kontrolleret.

Nitzicuile

En orm eller larve der ødelægger roden af agave. Ikke til at blive forvekslet med den gusano som bruges i mezcal.



Nochocle

Lokal drik lavet med pulque, opuntia og vand, drikkes i Tlaxcala og San Luis Potosi.

NOM / Normas Oficiales Mexicanas

Norma Oficial Mexicana (Official Mexican Norm). Various NOMs set out regulations for different sectors Of the Mexican economy. What is usually referred to as "the" NOM (or Norm) in the context of tequila is NOM—006-SCF1-2012, Bebidas alcohólicas— Tequila Especificaciones.

Ethvert destilleri får et NOM identifikationsnummer, for at vise at de holder sig til de love og standarder der regulerer tequila produktion.

Kig efter dette mærke på labelen for at være sikker på at tequilaen møder disse standarder.

Nummeret identificerer ethvert destilleri. Destillerier kan lave flere konkurrerende produkter under det samme NOM nummer. NOM nummeret behøver ikke garantere kvalitet, kun at destilleriet er passende autoriseret.

Uden NOM legitimitetsmærket kan du ikke engang være sikker på at der faktisk er tequila i flasken. Alle 100% agave tequilaerne skal have et NOM nummer på flasken.

Noria

Sten-kværnhjul, lig tahona eller molino.

Normas

De officielle normer, eller standarder. Ofte skrevet med store bogstaver: NORMAS.



On wood/på træ

Brugt til at identificere hvor længe en tequila har brugt i kontakt med træ, oftest lagret i enten en tønde eller et fad.

Ojo de gallo

"Hanens øje" : en tilberedning af hvid pulque, vand, mørk kogt honning, peber, salt, anislikør og ancho chilier.

Olle de Barro

Lerkrukke

Ordinario

Alkoholiseret væske produceret fra den første destillering.

Oro

"Guld", brugt til at beskrive tequila, der får sin farve fra enten at have ældet i egefad, eller gennem tilføjelse af karamel farve og andre additiver. Man bruger normalt betegnelsen om mixtotequilaer, som kommer til at fremstå lagret ved brugen af additiver.

Ostoche

Traditionel drik fra Puebla, lavet af sukkerrør eller majs saft, pulque, brun råsukker og palo de timbre.

P

Palenque



Et almindeligt navn for et lille mezcal-distilleri. Typisk er det ganske beskedne bygninger med en eller to jordovne, en tahona og enten en alembique eller lerpottedestillering.

Paloma

Palomaen er en af de store klassiske tequila-cocktails, og en af dem der bedst får tequilaens kvaliteter frem.

Tequila er frisk, og agavesmagen adskiller sig netop fra f.eks. rom og whisky ved sin markante grønne friskhed.

- 5cl tequila, reposado
- 1cl frisk limejuice
- 1cl agavesirup



- 5cl friskpresset grapefrugtsaft
- Danskvand
- Salt

Metode

1. Bland tequila, sirup og juice i et højt glas med masser af isterninger.
2. Rør rundt, og top op med en smule danskvand.
3. Saltet kan være meget behageligt, da det lige skærer toppen af bitterheden fra grapefrugten.

Palenquero

Mezcal producent, eller person som arbejder på palenquen.

Patecatl

I aztekisk mytologi er Patecatl en gud for helbredelse og frugtbarhed og opdageren af peyote samt »herren over pulquens rod«. Sammen med Mayahuel var han far til Centzon Totochtin (Se "Centzon Totochtin" på side 35).

I den aztekiske kalender er Patecatl herre over de tretten dage fra 1. abe til 13. hus. De foregående tretten dage styres af Mictlantecuhtli og de følgende tretten af Itztlacolihqui.

Pechuga

Pechuga (»bryst« på spansk) er en mezcal-stil, hvor man hænger et stykke rått kyllingebryst op i destillationsapparatet under destillationen. Varmen og dampen fra processen koger kyllingen, mens spiritussen destilleres, og dræber eventuelle skadelige bakterier (ingen grund til at bekymre sig om salmonella her), så kødets fedt og saft kan dryppe ned i mezcalen. Processen tilføjer mezcalen en dybere smag og aroma.

Pencas

Pencas

De spidse, tykke blade på agave planten.

Perla o concha

Perle eller konkylie. En boble der forbliver på overfladen af tequila efter det serveres eller røres, siges at betegne en fin tequila. For at se om det er der, luk flasken stramt. Hold den på hovedet, vend den derefter rigtigt: bobler bør forekomme og forblive flydende.

Hvis perla ikke forekommer kaldes spiritussen tequila cortado, eller cut tequila, højst sandsynligt en mixto.

Petaquillas

Agave baseret alkohol blandet med appelsinjuice og kanel. Indtages som en hjemlig og til tider ritualistisk drik i staten Guerrero.

Picado

Markarbejde som indebærer høst af moden agaven.

Piloncillo

Brune sukkerkegler der bruges når man laver mixto-tequila for at fremskynde gæringsprocessen for at kunne bruge umodne og færre planter.

Piña

Bogstaveligtalt, ananas. Den kugleformede midte af agaven indeholder det sukker og stivelse der bruges i produktionen af tequila. Når agaven er blevet høstet af jimadoren og bladene er blevet fraskåret, så ligner den en stor ananas.

Piña bages og moses. Dette frigiver safterne (aguamiel) til gæringen og senere destillation. Midten ligner en ananas. Den kaldes også cabeza (hoved) og corazon (hjerter).

Pipa

Tankbil der bruges til at transportere mixtotequila.

Pipones

Store tønder med en kapacitet af 80 tønder, eller 5.280 liter.

Plata

Sølv, referer til hvid, eller uklar, uældet tequila. [Se "Blanco" på side 26.](#)

Pollas o galleteras

Høns eller kyllinger: en drik fra Jalisco lavet med frisk mælk med blommen fra et æg og en lille smule spiritus, som kan være tequila, mezcal eller andet rør alkohol.

Ponche de pulque

"Pulque punch" et mix a pulque, citronvand, nellike og muskatnød fra staterne Puebla, Tlaxcala og Hidalgo.

Potrero

Græsningsareal: agave plantager; også kendt som en ranch eller campo de agave (plantage), og huerta (lund).

Practico

Den faglærte person som overser bagningen af mezcal piñas i palenque. Også kalde maestro eller palenquero.



TEQUILA
"DESTILADOR"

TEQUILA 100% DE AGAVE
LABORADO EN MEXICO

**TEQUILA
EL DESTILADOR**

AGAVES AZUL

100% PURO DE AGAVE AZUL

ESTADO DE QUERETARO

EXPOSICION DE SEVILLA

REPOSADO

Proof / Proofing

En måling af mængden af alkohol i likører og spiritus. I Canada og Amerika er proof præcis to gange procenten af alkohol. Dvs. en tequila, som i Danmark holder 40% vil i USA være 80% proof.

Pulque

Pulque er den gærede saft (aguamiel) fra agaveplanten. Pulque er formentligt altid blevet drukket i det mesoamerikanske område. Den opstår naturligt hvis stilken på en blomstrende agave knækker eller rammes af lynes. Så stiger saften op i hulrummet af planten, og vil hurtigt begynde at gære lidt. De spanske erobrere destillerede pulque til mezcal vin, som senere blev nutidens tequila og mezcal. Når frisk pulque er hvid, tyk og ret sød, kaldes den normalt pulque dulce.

Ældre, bitter pulque kaldes pulque fuerte. Pulque er ikke destilleret. I Santa Maria Tejacate er pulque blevet industrialiseret og kommet på dåse. Pulque curd er blandingen af pulque med forskellige frugter for at forsøde smagen, nogle gange lavet med valnød, pinjekerner, guava, selleri, appelsin, cantaloup, citron, vild blomme, og andre ingredienser.

Punta

Et andet navn for den første del af destillationen, også kaldet hovedet (Se "Cabeza" på side 31).



Quiote

Stilk eller stængel der vokser fra toppen af agaveplanten. Den skæres for at lade piñaen opfede og modne. Quiote er sødt og kan koges eller ristes, og derefter spises. Også kaldet *quixotl*. At fjerne stænglen (castrate) kaldes *desquiote*. Se "[Desquiote](#)" på side 46

Quetzalcoatl

Den måske vigtigste gud i mytologien i det gamle Mesoamerika - og helt sikkert en af de mest komplekse og vanskelige at forstå - er Quetzalcoatl.



Quetzal-fugl

Det aztekiske navn "Quetzalcoatl" betyder "slange med quetzal-fjer" og henviser til quetzal-fuglens smukke blå og grønne fjerdragt. På maya-dialekter er han kendt som Kukulcan.

Der findes arkæologiske beviser for dyrkelsen af Quetzalcoatl fra mindst det første århundrede i Teotihuacan, det enorme bycenter og tempelkompleks, hvis berømte pyramider ligger i nærheden af det nuværende Mexico City.

Ikonografiske elementer af hans kult kan spores endnu længere tilbage. Men dyrkelsen af Quetzalcoatl får sin største betydning efter år 900 e.Kr. blandt toltekerne i Tollan (Tula), de postklassiske mayaer på Yucatan og aztekerne.

Vi må dog huske på, at de vigtigste overlevende skriftlige kilder til legenderne om Quetzalcoatl stammer fra spanske oversættelser og beskrivelser af aztekisk historie, religion, litteratur og legender fra det 16. århundrede (dvs. efter erobringen). Det er usikkert, hvor langt tilbage i tiden mange elementer i Quetzalcoatl-legenderne kan spores, og det er svært at vide, hvor præcist spanierne forstod og nedskrev dem.

Mytologisk set spiller Quetzalcoatl en vigtig rolle i både skabelsen af universet og opfindelsen af kulturen, herunder opdagelsen af landbrug, videnskab, kunst og ild. Han tilbedes ofte som skytsgud for videnskab og læring.

I mytisk tid deltog han i et oprindeligt offer, hvor han steg ned i underverdenen, overlistede dødsguden (Mictlantecuhtli) og reddede menneskeheden fra dødens magt. Derefter steg han op i himlen, hvor han blev til aften- og morgenstjernen Venus (på aztekisk Tlahuizcalpantecuhtli). Templer dedikeret til Quetzalcoatl var ofte centralt placeret i mesoamerikanske byer, og hans ritualer var tæt forbundet med Venus' astronomiske faser.

Hvis man skal have en nordisk pendant til Quetzalcoatl, så er Odin nok den der kommer tættest på. Der er masser af tequilabrande som i deres marketingsbestræbelser trækker på præcolumbiansk kultur og mystik og Quetzalcoatl er stadig i høj grad til stede, blandt andet som skulpturer på de massive pyramider.





Raicilla

Raicilla er navnet på visse regionale mezcaler i det vestlige Jalisco. To forskellige regioner i Jalisco - den vestlige sierra og kystområdet - producerer raicilla med forskellige typer agave og produktionsmetoder. Sierra raicilla produceres primært i og omkring kommunerne Mascota og San Sebastián del Oeste. Her fokuserer vi mere på de kystnære raicillaer fra kommunen Cabo Corrientes. Raicilla-kulturen minder på mange måder om tequila-kulturen for 300 år siden.

Raicilla blev tildelt status som Denomination of Origin i Mexico i 2019. DO'en omfatter kommunerne Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste og Talpa de Allende i Jalisco samt Bahía de Banderas i delstaten Nayarit.

Det skal bemærkes, at raicilla DO er ret ny og endnu ikke understøttes af nogen Norma Oficial Mexicana (NOM) eller noget regulerende organ. Det følgende er de kategorier og klasser, der er foreslået i beskyttelseserklæringen for raicilla DO. Al raicilla er 100% agave. I beskrivelsen af en DO for raicilla, har man lænet sig op ad mezcal, således at man har kategorierne Racilla, Raicilla Artesanal og Raicilla Ancestral.

Reposado

Reposado

Hvilet: tequila der har ældet i minimum 2 til 12 måneder i ege tønder. "Hvilet" mildner og refinerer tequilaen. Officiel type ifølge NORMAS.

Reserva de casa

Uofficielt begreb for specielt producerede tequila produkter. Oftest en añejo, men kan også være en reposado.

Riedel glas



I 2001, designede the Riedel Glassware Company *Ouverture tequila-glasset*. Glasset drages ofte frem som det rette glas til tequila, men i realiteten er det nok snarere et champagneglas. De fleste tequiladrikkere foretrækker da også glas i stil med Glencairns whiskyglas, cognac glas eller blot shotglas.

Roller Mill

En roller mill er et multifunktionelt maskineri til at filtrere de bagte agaver og trække sukkersaften ud. Der findes forskellige typer af "mills". Roller mills kaldes "Roller Mills" fordi de er baseret på en "roller" - en tromle med pigge. Der findes også en type kaldet "Screw Mills" hvor agaven trækkes igennem en snegl. Screw mills er også almindelige i f.eks produktion af olie fra raps.



Roller mill. De bagte agaver føres på et bånd ind under en pigget, roterende tromle, som filtrer agaverne. Samtidig bestråles agaverne med vand under højt tryk.





Sal de gusano

"Orme-salt" : leveres til tider med flasker af mezcal. Indeholder ristede, pulveriserede gusano-larver, salt og chilipulver. Gusano-larver er larvetilstanden af et møl, der lever som et skadedyr i agaver. Larverne er en delikatesse i Oaxaca, hvor de også ristes og spises hele.

Sangrita

Stærk miks af tomatjuice, appelsinjuice, chilipulver og andre ingredienser. Bruges som en drink eller opblandes med tequila eller mezcal. Det er, hvad man i cocktail terminologi, kalder en "chaser", og der er mange forskellige opskrifter.

Sauza Tequila

Cenobio Sauza og etableringen af Sauza

Sauza, som blev etableret af Cenobio Sauza (1842-1909) i 1873, er det næststørste tequila-brand på globalt plan og er tilgængeligt i 75 lande rundt om i verden. Cenobio begyndte sin karriere inden for tequila-industrien som leder af Cuervo-familiens ejendom. Han købte La Antigua Cruz, et ældre destilleri i Tequila-byen, da han kun var 16 år gammel, og brugte sin erfaring fra Cuervo-familien til at starte sin egen virksomhed. Han omdøbte sit destilleri til La Perseverancia (Udholdenhed) og blev over tid Cuervos største rival. I 1893 indsendte han sin tequila til verdensudstillingen Columbian Exposition i Chicago, hvor han vandt en guldmedalje og sco-

Savia de maguey

rede højt på renhed, destillation, smag og " udseende og generel tilstand" .

Eladio Sauza og den mexicanske revolution

Da Cenobio døde i 1909, overtog hans søn Eladio familieforetagendet og ledede det gennem de urolige år under den mexicanske revolution (1910-1920). Eladio promoverede sin tequila på Guadalajaras første radiostation og serverede den i en natklub, han åbnede og navngav La Colonial. Han introducerede også aftapning på flaske som en erstatning for de tønder, hvori familiens tequila tidligere blev solgt. Ved hans død i 1946 solgte Tequila Sauza mere end en million kasser årligt.

Francisco Javier Sauza og Sauzas globalisering

Eladios søn Francisco Javier overtog senere og ledede Tequila Sauza i tredive år, hvor han omdannede det til et globalt mærke, før han solgte halvdelen af sine aktier til Pedro Domecq, et spansk spiritus-konglomerat. Da han døde i 1990, gik de resterende aktier til Pedro Domecq. I 1994 fusionerede Pedro Domecq med Allied Lyons for at danne Allied Domecq. I 2005 blev det opkøbt af Fortune Brands, som i 2011 blev delt i to selskaber, hvoraf det ene blev til Beam, Inc. I 2014 blev Beam selv opkøbt af den japanske bryggeri- og destillationsgruppe Suntory.

Savia de maguey

Maguey saft: en slags ugæret pulque som bruges til festlige begivenheder i Jalisco.

SECOFI (SCFI)

Forkortelsen SCFI står for " Secretaría de Comercio y Fomento Industrial" , som er det ministerium i den mexicanske rege-

ring, der regulerer og fremmer handel og industri i Mexico. SCFI er ansvarlig for at udstede den officielle mexicanske standard NOM-006-SCFI, som specificerer kravene til og egenskaberne ved tequila.

Silver / Plata / Blanco

Se "Blanco" på side 26

Single Barrel

Et udtryk der bruges om lagret spiritus, og her, tequila. Det betyder at den lagrede tequila forbliver i den samme tønde under hele lagringen og ikke omhældes/blandes med andre fade. Det er ikke en term der indgår i tequilaens norma og den er derfor heller ikke reguleret eller kontrolleret af CRT.

Smagning

Tequila / mezcalsmagning er blevet ganske almindeligt, også i Danmark efter at både tequila og mezcal har vundet anerkendelse som komplekse, ædle spiritusser. Vi har tilføjet to smageatlasser som kan findes i appendixet. Se "Appendix: Smageatlasser" på side 147. Det første atlas har produktionsprocessen som centrum og ud fra den stråler aromatiske og smagsmæssige noter ud. Det andet atlas er et mere klassisk atlas hvor der tages udgangspunkt basis-smagene.

Sotol

Sotol er en spiritus fra Nordmexico lavet på planten Daisyli-
rion. Selvom det ikke er en agave, er denne plante i den
beslægtede slægt af sukkulenter kaldet Daisyli-
rion, eller "ørkenskeer" på almindeligt engelsk. Trimmede hoveder af
sotol er blevet destilleret på samme måde som agaver er ble-
vet destilleret som mezcal. Nogle gange ristes og fermenteres



de i samme horno eller barranco. Den vigtigste forskel mellem de fleste agaver og dasyllirion er, at sidstnævnte har flere hoveder på den samme stamme (også kendt fra *Agave karwinskii*), så der kan høstes flere gange fra de samme moderplanter over mange år.

Sotoler er vind- og nogle gange bi-bestøvede, så der er ingen problemer med, at overhøstning påvirker flagermus eller kolibrer. Ligesom bacanora blev sotol produceret i hemmelighed af smuglere fra 1915 og frem til begyndelsen af 1990'erne, hvor det blev legaliseret. Desværre gælder oprindelsesbetegnelsen for sotol kun for Coahuila, Chihuahua og Durango, selvom den traditionelt blev produceret i Sonora og andre nordlige mexicanske stater samt fra Texas til Arizona.

Spirituskategori

Der findes en amerikansk handelsorganisation ved navn "*Distilled Spirits Council of the United States*". Denne organisation har defineret et antal spirituskategorier, som et praktisk redskab til at arbejde med, og forstå markedsudvikling indenfor spiritus. DISCUS har defineret følgende kategorier: Amerikansk whiskey, brandy/cognac, Canadisk whisky, likører, gin, rye whisky, irsk whisky, rom, scotch, tequila/mezcal og vodka. Disse overordnede kategorier bruges ekstensivt til at lave statistik på, og det er dem der henvises til, når der i internationale fagblade tales om at en kategori vokser eller mindskes.

Steneg / Holm Oak / Encina

Steneg (*Quercus ilex*), også skrevet Sten-Eg, er et mellemstort, stedsegrønt træ med en tæt og kuplet vækstform. Kronen er uregelmæssigt hvælvet og ofte flerstammet. De øverste grene er næsten lodret opstigende. Veddet er hårdt og sejt. Træerne kan blive 200-500 år gamle.

Superpremium

Der findes omkring 300 egearter på verdensplan, men kun tre hvid egearter, der tilhører den taksonomiske slægt Quercus, bruges til trætønder. To af dem vokser i Europa. Det er vinteregen (Quercus sessiliflora eller petraea) Se "Hvid fransk eg" på side 67 og sommeregen (Quercus robur eller pedunculata) Se "Hvid fransk eg" på side 67. Den tredje er den amerikanske hvideg (Quercus alba) med mange arter Se "Amerikansk eg" på side 17. Som regel producerer amerikansk eg mere astringerende og aromatiske vine end europæisk eg. For fuldstændighedens skyld bør vi også nævne egearten Quercus suber, hvis bark der laves propper af.

Superpremium

På dansk grund kender vi ikke rigtigt begrebet "Superpremium" og i USA, hvor det kommer fra, har det da heller ikke nogen specifik og afgrænsbar mening. Ordet er marketingterminologi og bruges til at betegne en priskategori hvor produkterne ligger i prislejet 40\$ - 50\$ for en flaske.



Taberna

Værtshus, kan også være et (lille) tequiladestilleri eller en detailbutik hvor der sælges spiritus.

Tahona

Det traditionelle, store stenhjul der roteres rundt af æsler, okser eller traktorer. Den pivoterer i et cirkulært rum (ofte en cement brønd) for at mase frugtkødet fra agaven til en grov puré og udvinde saften (aguamiel). Dette fortyndes med vand for at give det den nødvendige konsistens for gæringsprocessen. [Se "Molino" på side 98](#) og [Se "Noria" på side 105](#).



En stor tahona. Stenen, som er håndlavet, er typisk vulkansk sten. Det som gør tahonaen speciel, er at den maser agavefibrene fra hinanden uden at ødelægge dem. Hvis fibrene ødelægges bliver saften mere bitter.

WORLD
TEQUILA
AWARDS
EXTRA
ANEJO

Serpiente



Tequila Extra Añejo

100% Agave Azul

PRODUCT OF MEXICO
PRODUCT OF MEXICO

Tails

Når man destillerer spiritus deler man spiritussen op i 3 dele: Heads, Hearts og Tails. Den første spiritus der dannes i destilleringsapparatet er typisk tynd. Den næste del er den kvalitet man går efter og tails, som er den sidste, er typisk af lidt dårligere kvalitet.

Tapatio

En person som kommer fra Jalisco, mere specifikt, Guadalajara.

TasteTequila.com

Tastetequila.com er hjemmesiden for appen "TequilaMatch", som er skabt af Saschgrin og Grover, fra Tequila MatchMaker. Det er en virkelig fremragende app og hjemmesiden er et uvurderligt godt redskab for alle der interesserer sig for tequila.

Tatemar

Ristet: tilberedning af agave piña så dets sukker koncentrerer sig til gæringsprocessen.

Tecolio

En drik lavet af pulque med maguey-orme, bruges til traditionelle festligheder og ved specielle lejligheder i staten Oaxaca. Drikken består af pulque, som blandes op med tørrede, ristede og pulveriserede gusanolarver.

Tepache

Afkog: det gærede frugtkød og saft fra agave piñaen. Det er også navnet på en lokal gæret drik lig pulque, lavet i lerpoter med agave frugtkød, saft, nelliker og kanel. Kogt byg og

Tequila MatchMaker

brunt rå sukker tilsættes senere, blandingen gæres derefter i endnu to dage. Det kan også tilberedes med pulque blandet med honning og kogt med anislikør.

Tequila MatchMaker

Tequila MatchMaker er en app, som er udviklet til at opsøge og bedømme tequila. Appen er meget raffineret og det er muligt at søge på f.eks. destillery, producent osv. ligesom man kan se hvilke omtaler og karakterer andre brugere har givet deres tequila oplevelser. Man kan hente appen her: <https://www.tequilamatchmaker.com/>

Terroir

Begrebet "terroir" kendes mest fra vin, men det beskriver det forhold at f.eks. en vin fra en bestemt egn i Bourgogne kan have fået smags/aroma-noter som er kendetegnende for præcis denne egn. Det kan være at en særligt kalkholdig jord og nogle bestemt klimatiske forhold afsætter sig som en slags fingeraftryk i den færdige vin. "Terroir" har også fundet vej ind i både tequila og mezcal. Især tequila brandet Ocho har slået meget på "terroir" og har i nogen år mærket, nummereret og beskrevet deres flasker nøje, og på den måde vakt interesse for en mere sansende og respektfuld tilgang til nydelsen og produktionen af tequila.

Tequila

Spiritus lavet ved at gære og destillere aguamiel (saft) fra den blå agaveplante. Det stammer fra området omkring byen **Tequila**, i staten Jalisco, deraf navnet.

Ordet har flere forskellige betydninger, inklusiv: "vildt urtested" (lugar de hierbas silvertres) og "sted hvor folk skærer" (lugar donde se trabaja). Tequila er et mexicansk produkt med

Denomination of Origin. En Denomination of Origin er en international handelsaftale, som har til hensigt at beskytte produkter, som har et klar geografisk og kulturelt ophav. Det typiske eksempel er champagne, som er navngivet efter Champagne-distriktet i Frankrig. Lande som anderkender at champagne KUN kan produceres i dette franske distrikt, anderkender at champagne har en geografisk oprindelse. Det samme gælder tequila og mezcal. Herunder ser man de områder i Mexico, hvor tequila skal produceres for at være tequila.





Tequila regioner



Jalisco, er det af tequilaområderne der producerer langt den overvejende del af al verdens tequila. Det er i Tequila og Guadalajara at praktisk taget alle destillerier ligger. Og ligger de ikke der, ligger de et andet sted i Jalisco. Med de senere års interesse for terroir, er det blevet naturligt at interessere sig for de regioner hvorfra tequilaen kommer. De fire regioner, vi ser på kortet herover, er dem som man oftest vil finde

Tequila Valley / Los Valles

henvisninger til når der der diskuteres højlands eller lavlandstequila.

Tequila Valley / Los Valles

"Valles" (dale) regionen vest for Guadalajara går for at være tequilaens fødested. De vigtigste byer i regionen er Tequila, Amatitán, El Arenal og Magdalena.

Tequila cortado

Reduceret tequila, generelt en mixto. Når tequila, efter det er rystet i flasken, ikke laver bobler på overfladen.

Tequila Sunrise



Tequila Sunrise er en af de cocktails, alle kan komme i tanker om. Det gør den ikke til en dårlig eller banal cocktail – det er tværtimod en frisk og lækker cocktail, som er enkel og forfriskende nem at lave.

Ingredienser

- 4,5 cl tequila
- 1,5 cl grenadine
- 9 cl appelsinsaft

Metode

Hæld Tequila og appelsinsaft i glasset

Hæld langsomt Grenadine ned ad glassets inderside. Når det når bunden, fortrænger det appelsinsaften og der opstår den visuelle effekt – sunrise – som drinken er opkaldt efter.

Tequila de hornitos

Tequila lavet ved brug af de traditionelle ovne til at bage piña og destilleret i kobber kedler (alembiques).

Tequilero

En mester tequilafabrikant eller tequilaproducent. Tequileroen har ansvaret for at sammesætte tequilaens smagsprofil. Det er et vanskeligt job og der er stor efterspørgsel efter de dygtige tequileros.

Timacal

Sted hvor pulque produceres.

Tina

Trækar der bruges til at gære safterne fra agaven efter ristning eller bagning.

Tipo

Type. Ifølge de mexicanske reguleringer, er der fire officielt anerkendte slags tequila:

Sølv (blanco eller plata):

Tappet lige efter destilleringen, eller indenfor 60 dage. Kan opbevares i rustfrie stålkanter, men aldrig træ.

Reposado

Tequila som er ældet i egetønder i mellem 2 og 12 måneder før tapning.

Añejo

Tequila opbevaret og ældet i egetønder i mere end et år før tapning.



SORFIDO
100% BLUE AGAVE

750 ml
DOLCE X 17% Alc
VINO DE AGAVE



Creencias Tequila Anejo

Guld (oro, suave, joven, joven abocado)

dybest set det samme som blanco, men med farve og smagsingredienser tilsat for se ældet ud. Også kaldet guld på grund af dens farve (oftest opnået ved at tilsætte karamel og til tider eg essens, op til 1% total vægt). Generelt mixto tequilaer.

Tlachiquero

Arbejder der indsamler aguamiel fra agaven til pulque. Arbejderen bruger en acocote, eller et langhalset værktøj.

Tlahuelompa

Drik lavet af blå agave fra Hidalgo staten.

Tlaquaque

Cocktail fra Mexico City lavet af tequila, appelsinjuice og grapejuice.

Tobalá

Tobalá

En sjælden type af små, vilde agaveplanter, der vokser i skygge i højder i Oaxaca staten. Bruges til mezcal og er en dyr, men også meget lækker ingrediens i mezcal.



Tobalá

Tonel

Træ fad der bruges som en måleenhed, svarer til 833 kilo.

Torito

"Lille tyr" en drik fra Guerrero staten lavet af mezcal, eddike, grøn chili, løg, tomat og ost. I Mexico og Morelos er det tequila eller aguardiente blandet med appelsinjuice, løg og chilier i eddike.

Tuba

Tequila frisk fra destillationsapparatet, med en sød smag.

Tumbaderos

Markarbejder som skærer piña fra dens rod/stilk og gør den klar til transport.

Tuxca

Tuxca er en type mezcal, der produceres i den sydlige del af Jalisco. Det er et agave-destillat fremstillet af en blanding af følgende vilde agaver. Lineño, Ixterio Amarillo, Cimarrón og andre.

Agaverne koges i jordgruber ligesom andre mezcals.

Den kogte agave bliver derefter knust i hånden mod vulkanske sten. I bund og grund vender man tahona-knusningsmetoden. Det er meget arbejdskrævende. Effektivitet er ikke rigtig det, det handler om her. Fermenteringsprocessen foregår i gruber af vulkansk sten, der er dannet i jorden. Destillationen sker ved hjælp af den filippinske metode.

Der er, kontroversielle, kræfter igang for at give Tuxca sin egen DO, men de mødes af en del modstand fra lokale destillerier. Destillerierne kan ikke se fordelene forbundet med en DO og anser projektet for at være født som en "turistfælde" og ikke noget som er forbundet med en specifik kulturel praksis.



V

Vaso Veladora



Oprindeligt blev disse glasbægre brugt i katolske kirker til at indeholde bedelys. Man smider et par mønter i kirkens donationskasse og tænder så et lys, så man kan bede en bøn for nogen. Hver vaso har et krucifiks trykt på foden for at minde dig om dens formål.

På et tidspunkt fik nogen den lyse idé at bruge glassene til at drikke mezcal af, og en helt ny kategori blev født. I dag finder man dem både i kirker og på barer.

Og krucifikset i bunden tilføjer en eksistentiel dimension: "Hasta ver la cruz," – (Drik til du ser korset) er det muntre ordsprog som man forbinder med disse drikkeglas.

Verde

Verde

Grøn drik tilberedt med aguamiel, mynte, citron og vodka. Serveres meget kold i Tlaxcala staten.

Vinazas

Resten eller bundfaldet efter gæringsprocessen. Vinazas er ofte kilde til diskussion, fordi det udgør en udfordring for tequilaindustrien. Der genereres rigtigt meget vinaza i forbindelse med store tequilaproduktioner og det er langt fra alle virksomheder der har en fornuftig plan for at skille sig af med vinaza på en bæredygtig måde.

Vino

"Vin" Traditionel term for spiritus, herunder også tequila og mezcal i Jalisco. Tequila blev oprindeligt også kaldt "Vino Mezcal de Tequila" - altså "mezcal-vin fra Tequila".



Worm salt

Sal de Gusano, en blanding af grillet, pulveriseret gusanolarve, chilipulver og salt.

Sal de Gusano er en udpræget delikatesse fra Oaxaca. Gusanomøllet er et skadedyr, der lever af agaven. Når møllet er i sin larvetilstand, samles larverne ind og ristes, tørres og pulveriseres sammen med chili og salt. Saltet indtages gerne sammen med en sød skive appelsin og som tilbehør til mezcal.



Xima

Den oprindelige, indianske, terme for en høstmand. "Xima" er det ord der etymologisk ligger til grund for de spanske termer "jima" og "jimador".



Monte Alban in Oaxaca



Zapotec

Zapotekerne (Be'ena'a (Zapotec) "Folket"; ca. 700 f.Kr.-1521 e.Kr.) var en indfødt præcolumbiansk civilisation, der blomstrede i Oaxaca-dalen i Mesoamerika. Arkæologiske beviser viser, at deres kultur opstod for mindst 2.500 år siden. Det zapotekiske arkæologiske område ved den gamle by Monte Albán har monumentale bygninger, boldbaner, storslåede grave og gravgaver, herunder fint forarbejdede guldsmykker. Monte Albán var en af de første større byer i Mesoamerika. Den var centrum for en zapotekisk stat, der dominerede en stor del af det område, der i dag er kendt som den mexicanske stat Oaxaca.

Tequila smags- & aroma atlas

Hvordan skal atlasset læses?

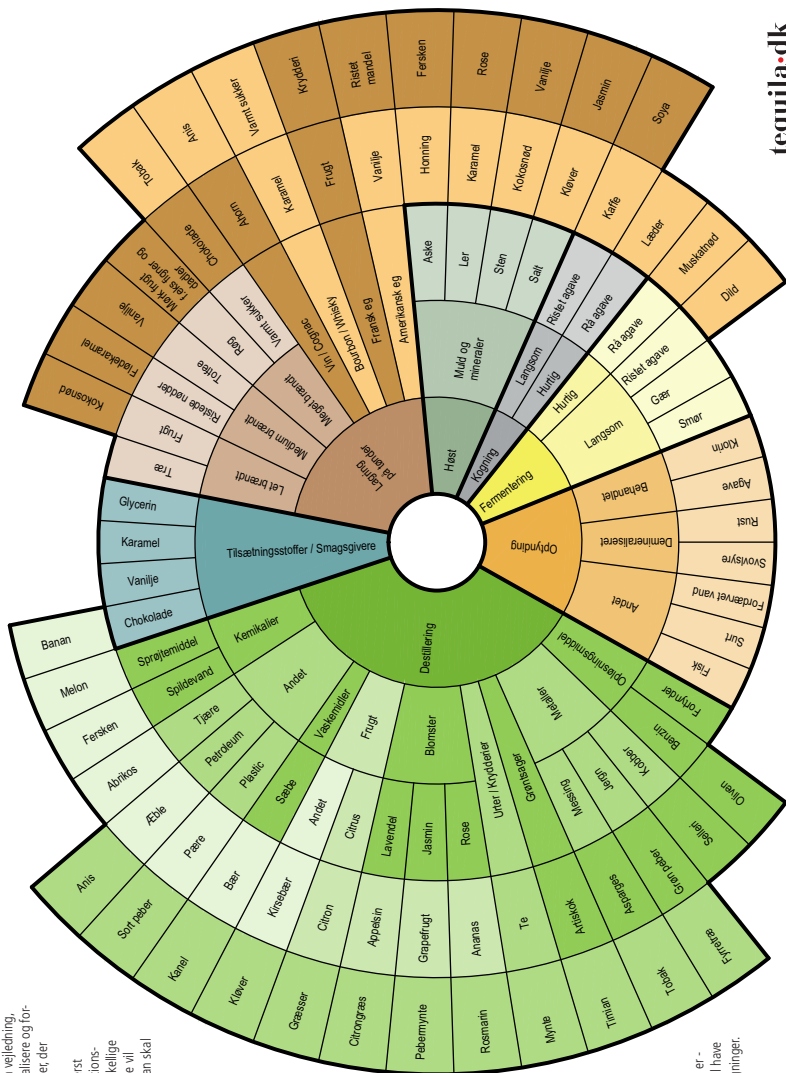
Atlasset er at betragte som en vejledning, og ikke en facitliste, til at lokalisere og forstå de smags- og duftoplevelser, der kan optræde i Tequila.

Man læser inde fra og ud. Inderst finder man tequilaens produktionsfaser og hver fase afbøder forskellige smags og duftoplevelser. Nogle vil fremstå som mærkelige, og man skal naturligvis ikke forvente at møde en tequila der smager af citron, eller væskemiddel, men duft- eller smags-elementer fra citron eller væskemiddel kan være med til at dampe den overrødede komplekse smagsoplevelse.

Smaagningen

Læsning består af både en aroma/duftoplevelse og en smagsoplevelse. Den aromatiske oplevelse har en indgang og en udgang. Første gang man snuser ind, vil det være en lidt skarp oplevelse, fordi det er spiritusdampene der ligger øverst i glasset. Næste snus vil være de aromatiske olier og de giver et mere rebusende billede af tequilaen. Samme vilkår har smagningen. Første sip kan være skarpt. Næste sip giver et fyldigere billede.

Betraget atlasset som det der er et værktøj til den, der gerne vil have lidt mere udbytte af sine smagninger.



TEQUILA MEZCAL SMAGE ATLAS

