

TEQUILA

ARRIBA, ABAJO, AL CENTRO Y PA'ADENTRO

TEQUILA GÖRS AV AGAVE TEQUILANA WEBER BLUE, ELLER BLÅ AGAVE, SOM ÄR EN ART I VÄXTFAMILJEN AGAVACEAE; AGAVEN ÄR NÄRA BESLÄKTAD MED LILJEVÄXTERNA OCH HAR INGET ATT GÖRA MED KAKTUSAR.

NAMNET TEQUILA KOMMER FRÅN STADEN I JALISCO DÄR TEQUILAPRODUKTIONEN HUVUDSAKLIGEN ÄR PLACERAD.

INGEN RÅVARA FÖR SPRITTILLVERKNING TAR SÅ LÅNG TID ATT ODLA SOM AGAVE. BLÅ AGAVE T.EX ODLAS I UPP TILL TIO ÅR INNAN DEN SKÖRDAS.

PRODUKTIONEN AV AGAVE OCH TEQUILA ÄR STRIKT REGLERAD I MEXIKANSK LAG OCH KONTROLLEN AV ATT DESSA REGLER FÖLJS ÄR MYCKET HÄRD. FÖRST 1997 TECKNADE EU ETT FRIHANDELSAVTAL MED MEXIKO I VILKEN EU FÖRBAND SIG ATT RESPEKTERA TEQUILANS URSPRUNGSKYDD. INNAN AVTALET HAR DET UPPSKATTATS ATT 70 % AV ALL "TEQUILA" SOM SALDES I EUROPA VAR VANLIGT SPRIT, MED I BÄSTA FALL TEQUILAESSENS. (OM NI HADE EN DÅLIG TEQUILAUPPLEVELSE PÅ 90-TALET SÅ VAR DET FÖRMODLIGEN INTE RIKTIG TEQUILA NI DRACK).

DET FINNS TVÅ KATEGORIER AV TEQUILA: TEQUILA "MIXTO" SOM TILLVERKAS AV MINST 51 % AGAVEJUICE (OCH RESTEN ANDRA SOCKERARTER) OCH TEQUILA 100 % AGAVE SOM ENBART FAR TILLVERKAS AV AGAVE.

BLANCO

BLANCO TEQUILA ÄR OLAGRAD, OFTAST TRANSPARENT I FÄRGEN. TEQUILA I SIN ÄRLIGASTE FORM.

ARRETE, 28KR
FORTALEZA, 42KR
DON JULIO, 28KR
7 LEGUAS (HIGHLAND), 28KR

REPOSADO

LAGRAD I MINST 2 MÅNADER, UPP TILL 1 ÅR. OFTAST PÅ FAT AV AMERIKANSK VITEK.

FORTALEZA, 48KR
DON JULIO, 34KR
LOS TRES TOÑOS, 29KR

AÑEJO

LAGRAD I MINST 12 MÅNADER, UPP TILL 3 ÅR. EKFALEN GER VANILJ- OCH BLOMTONER.

FORTALEZA, 62KR
DON JULIO, 36KR
DON JULIO 70, 54KR
LOS TRES TOÑOS, 36KR
7 LEGUAS (HIGHLAND), 52KR

EXTRA AÑEJO

LAGRAD I MINST 3 ÅR

LOS TRES TOÑOS, 36KR
JOSÉ CUERVO, RESERVA DE LA FAMILIA, 59KR



BLÅ AGAVE WEBER