

DE COMPLETE GIDS

TEQUILA & MEZCAL

KOBE DESMET & ISABEL BOONS

VOORWOORD	8
EEN STUKJE GESCHIEDENIS	
MEZCAL EN TEQUILA... ¿¡QUÉ?!	10
ONLOSMAKELIJK VERBONDEN MET DE MEXICAANSE CULTUUR	16
REGLEMENTERINGEN VOOR TEQUILA	32
DECLARATION FOR THE PROTECTION OF THE APPELLATION OF ORIGIN TEQUILA	34
NORMA OFICIAL MEXICANA	36
REGLEMENTERINGEN VOOR MEZCAL	42
DOMINATION OF ORIGIN	42
NORMA OFICIAL MEXICANA	43
CONSEJO MEXICANA REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL	47
REGLEMENTERING ANNO 2015: VERANDERINGEN OP KOMST	48
AGAVE AKA MAGUEY	52
AGAVE AZUL (TEQUILA)	55
AGAVE ESPADÍN (MEZCAL)	56
AGAVE TOBOLA (MEZCAL)	57
AGAVE TEPEZTATE (MEZCAL)	57
AGAVE CUIXE (MEZCAL)	58
AVAVE ARRAQUEÑO (MEZCAL)	58
TEQUILA	59
PRODUCTIEPROCES TEQUILA	60
SOORTEN TEQUILA	70
ONGERIJPT	71
- Plata - silver - blanco - white	71
- Joven - oro - gold - abocado	71
GERIJPT	72
- Reposado	73
- Añejo	73
- Extra añejo	73
TEQUILAMERKEN	75

MEZCAL	120
PRODUCTIEPROCES MEZCAL	121
SOORTEN MEZCAL	130
VAN JOVEN, REPOSADO, AÑEJO NAAR INDUSTRIEEL, AMBACHTELIJK EN TRADITIONEEL	130
HOE ZIT HET NU MET DIE WORM?!	134
MEZCALMERKEN	136
ANDERE AGAVESPIRITS	152
BACANORA	152
RAICILLA	153
SOTOL	154
ANDERE	154
PULQUE	155
HOE MEZCAL EN TEQUILA DRINKEN	156
PUUR	157
LIMOEN, SINAASAPPEL EN ZOUT: THE MEXICAN WAY	158
MET SANGRITA	159
ALS COCKTAIL	162
ALS LONGDRINK	164
25 VERRASSEDE COCKTAILS	167
SPICE IT UP!	218
FOOD & TEQUILA	218
FOOD & MEZCAL	219
16 MUST VISIT BARS	232
VERKLARENDE WOORDENLIJST	248
INDEX	252
COLOFON	256

VOORWOORD

'Bij iedere slok
word je onder-
gedompeld in een
bad boordevol
authenticiteit en
respect voor het
ambacht.'

Hebben we niet allemaal al een 'tequilamomentje' beleefd, zo'n memorabele avond waar we met vrienden aan het 'shotten' gaan? Een fles tequila, shotglaasjes, citroen, zout en off we go. Fun pure fun, tot de mokerslag volgt... Plots word je ziek en de laatste uurtjes van die memorabele avond zijn niets meer dan vage herinneringen. Om over die kater van de volgende dag nog maar te zwijgen. Nooit meer! Maar met dit boek zal die 'nooit meer' snel plaatsmaken voor 'had ik dit maar op voorhand geweten'... Aan ons om alle misverstanden, misvattingen en misinterpretaties rond tequila uit de wereld te helpen. Meer nog, dit boek is een ode aan GOEDE tequila én aan GOEDE mezcal, gemaakt van 100% agave. Want ook mezcal is, naast tequila, klaar om de wereld te veroveren.

Beide spirits worden uit de *piñas*, het hart van de agaveplant, gedistilleerd en zijn dus niet afkomstig van de cactus. Nog zo'n misverstand dat we uit de wereld willen helpen. De agaveplant heeft al eeuwenlang een goddelijke status. Die status willen we nog extra in de verf zetten, want zonder agave zou er geen mezcal of tequila zijn. Beide spirits worden dus gemaakt met een geschenk van de goden, maar ook de geschiedenis van tequila en mezcal is op zijn minst majestueus te noemen. We katapulteren je even terug naar de tijd van de Azteken en zoeken daarna een plekje onder de Mexicaanse zon, een mezcal of tequila in de hand, terwijl op de achtergrond een mariachiorkestje speelt.

Dan gaan we weer over tot de orde van de dag en verdiepen we ons in de reglementering en de productie-technieken van beide spirits. Geen enkele spirit ter wereld draagt zo'n diepgewortelde tradities met zich mee als mezcal en tequila. Bij iedere slok word je onder-gedompeld in een bad boordevol authenticiteit en respect voor het ambacht. Uiteraard staan we ook even stil bij de soorten tequila en beschrijven we zo'n 25-tal tequilamerken en hun verschillende soorten. Ook mezcal komt aan de beurt, maar omdat deze gerookte spirit commercieel nog in de kinderschoenen staat, beperken we ons tot een vijftal goed verkrijgbare merken. Uiteraard vertellen we je hoe je beide spirits het beste drinkt en met welke gerechtjes je ze kunt combineren. Afronden doen we met enkele signature cocktails van notoire bartenders en begeesterde 'spirit-lovers' om dan pas echt het laatste rondje – en dan hebben we het natuurlijk niet over shotjes – te bestellen in enkele *must visit bars*.

Na het lezen van dit boek zul je tequila en mezcal ongetwijfeld een tweede kans gunnen. Ook zijn we ervan overtuigd dat je het shotten voortaan achterwege zult laten. Mezcal en tequila verdienen immers veel meer respect!

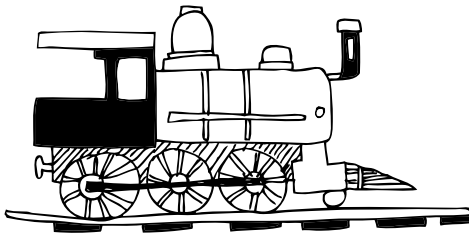
Kobe Desmet en Isabel Boons

beroemd en berucht wordt, namelijk de familie Sauza. In 1873 beslist Don Cenobio Sauza zijn eigen fabriek te openen. Saillant detail is wel dat diezelfde Don Cenobio Sauza op dat moment aan het hoofd staat van de Cuervodistilleerderij. Het spreekt vanzelf dat de beslissing van Sauza om zijn eigen weg te gaan voor grote rivaliteit tussen de twee families zorgt. Nog steeds wordt betwist wie, Cuervo of Sauza, in 1873 de allereerste officiële export naar de Verenigde Staten bewerkstelligde.



'TEQUILA' VOOR DE EERSTE KEER

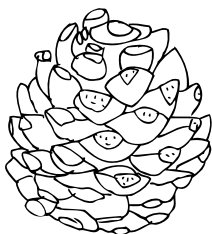
In de tijd van die eerste officiële export krijgt de Vino de Mezcal de naam Vino de Tequila, die uiteindelijk ingekort wordt tot tequila. De naam tequila komt in 1873



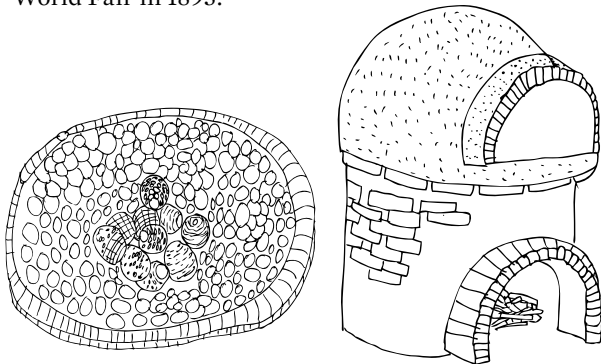
voor het eerst voor in de fiscale administratie en enkele van de grootste mezcalproducenten vragen rond diezelfde periode het Mexicaanse bestuur toestemming om de naam tequila officieel te mogen gebruiken, naar analogie van de stad waar hun spirit wordt geproduceerd. De regering gaat akkoord en volgens verschillende bronnen ligt hier de oorsprong van de naam tequila. De grote export volgt pas een tiental jaar later, na de aanleg van een spoorlijn van Mexico City naar Leon, gevolgd door een lijn naar de Pacifische kust en een naar Paso del Norte. Op 2 augustus 1882 rijdt uiteindelijk de eerste trein de grens over.

DE DEFINITIEVE SPLIT

Tot in de late 19de eeuw worden de piñas (harten van de agaveplant) geroosterd in een met steen beklede kuil in de grond. In die kuilen, ook wel palenque genoemd, worden houtvuren opgestookt. Ook vandaag nog wordt mezcal op die manier gemaakt. Eind 19de eeuw stijgt de vraag naar mezcal en de producenten hebben af te rekenen met een tekort aan zowel hout als agave. Daarom gaan ze op zoek naar een nieuwe productiemethode. Ze ontwikkelen een nieuwe, bovengrondse stoomoven:



de *horno de mampostería*. Hoewel die ovens ook met hout gestookt worden, vragen ze niet zo veel brandstof als de traditionele ondergrondse ovens. Tegen het eind van de 19de eeuw maken alle producenten in Jalisco gebruik van deze *horno de mampostería*. Die nieuwe methode zorgt meteen ook voor de definitieve split tussen mezcal en tequila. Tequila verliest zijn rokerige smaak, die typisch is voor mezcal, en dat zorgt ervoor dat de spirit populairder wordt dan ooit. Tequila is zachter van smaak en hierdoor toegankelijker voor het grote publiek. De echte inburgering van de naam tequila komt er als tequila een prijs wint op Chicago's World Fair in 1893.





7 LEGUAS

STAD • ATOTONILCO EL ALTO
 STAAT • JALISCO (LOS ALTOS)

Meesterdistilleerder:
 Arturo Valle-Salcedo



Casa 7 Leguas is gevestigd in Atotonilco El Alto in Jalisco en heeft meer dan 50 jaar ervaring in het maken van tequila door middel van traditionele processen. 7 Leguas dankt zijn naam aan het paard van Pancho Villa, die een grote rol speelde in de Mexicaanse Revolutie. Hoewel Pancho Villa heel wat tegenstanders had, had hij ook heel wat volgelingen. Een van zijn grootste bewonderaars was Ignacio González Vargas, die zijn tequila dus noemde naar het paard van de generaal.



hornos de mampostería



molina



double/copper
 *triple/stainless steel



• blanco



38%



/



**



\$

• reposado

38%

white oak

**

\$

• añejo

38%

white oak

**

\$\$\$

• extra añejo

38%

white oak

*

\$\$\$\$





30-30

STAD • CAPILLA DE GUADALUPE
 STAAT • JALISCO (LOS ALTOS)

Meesterdistilleerder:
 Sixto Vera García



Tequila 30-30 eert met zijn naam het Winchester 30-30-geweer dat in Mexico bekendstaat als het treinta-treinta. Dit geweer bestaat al sinds 1895 en speelde een heel grote rol tijdens de Mexicaanse revolutie. Zo was het ook het favoriete geweer van Pancho Villa.



autoclave



molina



double/stainless steel



• blanco



38%



/





\$

• reposado

38%

American oak

\$

• añejo

38%

American oak

\$\$



TRADE MARK

IMPORTADO

TEQUILA
30-30

100% PURO DE AGAVE
RESERVA ESPECIAL



NOM 1068 (CRT)

BLANCO

40% vol. 70 cl. e



DEL MAGUEY

STAD • SAN LUIS DEL RÍO¹ - RÍO MINAS³
 STAAT • OAXACA

Meesterdistilleerder:
 Paciano Cruz Nolasco¹ - Don Roberto³



Het verhaal van Del Maguey begint op een zwoele zomeravond in 1970 bij Ron Cooper, waar enkele vrienden zich de simpele vraag stellen: 'Bestaat de pan-Amerikaanse snelweg echt?' Vier maanden later vertrekt Ron samen met enkele vrienden in een Volkswagenbusje naar het zuiden van Panama. Tijdens hun avontuur komen ze terecht in Teotitlán del Valle, Oaxaca, waar ze hun hart verliezen aan de cultuur en aan de mezcal uiteraard. Gebeten door de mezcalmicrobe begint in 1990 het idee te rijpen zelf een mezcalmerk op de markt te brengen. Zijn echte fascinatie voor de spirit begint op een tentoonstelling in het Hardwood Museum in Taos - Ron is zelf kunstenaar - waar hij vol verwondering staart naar de vijftig handgeblazen blauwe flessen met een optekening van de god Ometochtli. De flessen zijn bedoeld om te vul- len met pure mezcal en die uitdaging wil Ron maar al te graag aangaan. Het voert hem terug naar Mexico, waar hij uiteindelijk met vijf liter gezegende mezcal de grens probeert over te steken. Maar de Texaanse politie is een andere mening toegedaan en Ron mag zijn mezcal braafjes achterlaten. En op dat eigenste moment beslist Ron zelf in de spirit business te gaan. In 1995 sticht hij het merk Del Maguey: 100% organische, ambachtelijke mezcal. De Maguey brengt drie verschillende mezcalvariëteiten op de markt: Del Maguey, Del Maguey Single Village Mezcal en Del Maguey Silvestre Maguey Expressions.



hoogstwaarschijnlijk
 palenque



hoogstwaarschijnlijk
 tahona



couble, probably copper



• San Luis del Río - azul¹

• espadín especial²

• San José Río Minas³



47%



/





\$\$

45%

/

\$\$

48%

/

\$\$\$

