



## Πόσα ξέρετε για την τεκίλα; Μικρή ιστορική αναδρομή στο μεξικάνικο απόσταγμα που αγαπάμε



Λίγα αποστάγματα περιβάλλονται από τέτοιο μύθο και τόσο μυστήριο, όπως η τεκίλα. Δικαίως. Αυτό το μεξικάνικο σύμβολο μετρά αιώνες ζωής κι έχει άφθονες ιστορίες να μας διηγηθεί. Παρά το γεγονός ότι έχει συχνά κακοποιηθεί σε margaritas ή πιο παλιά σε διάφορες εκδοχές του Tequila Sunrise, το συγκεκριμένο παράγωγο της αγαύης έχει αντέξει στα τεστ των καλύτερων bartenders του κόσμου κι έχει λάτρεις που το κατατάσσουν στο ίδιο επίπεδο με το ουίσκι και το bourbon. Το παραπάνω γεγονός δεν είναι τυχαίο. Τα αποστακτήρια που παράγουν τεκίλα ακολουθούν απαρέγκλιτα συγκεκριμένους κανόνες παραγωγής, η πρώτη ύλη ελέγχεται ενδελεχώς, ενώ η ίδια αυστηρότητα επιδεικνύεται και στην περίοδο ωρίμασης των εκδοχών της reposado και añejo – δεν κυκλοφορούν στην αγορά αν δεν περάσουν συγκεκριμένοι μήνες. Η τεκίλα δεν ξεκίνησε την καριέρα της με τη μορφή που έχει σήμερα. Είναι γνωστό ότι οι Αζτέκοι, μεταξύ 1000-200 π.Χ., έφτιαχναν ένα ποτό από ζυμωμένο χυμό αγαύης γνωστό ως pulque. Αυτό το γαλακτώδες υγρό ήταν τόσο σπουδαίας σημασίας για αυτόν τον λαό που είχαν συνδέσει με την παραγωγή και την κατανάλωσή του δύο θεούς την Mayahuel και τον σύζυγό της Patecatl. Η πρώτη γραπτή αναφορά στο pulque γίνεται σε τοιχογραφίες περίπου το 200 π.Χ., αλλά τη διάδοσή του τη χρωστά στην «αιφνίδια επίσκεψη» των Ισπανών στην περιοχή, με τα γνωστά αποτελέσματα στον πολιτισμό των Αζτέκων.

Αν και υπάρχουν πολλές θεωρίες για το πώς ακριβώς έγινε η πρώτη απόσταξη της τεκίλας, κατά τη διάρκεια της Ισπανικής εισβολής, η πιο δημοφιλής αναφέρει είναι πως προέκυψε κάπου ανάμεσα στο 1400-1500 μ.Χ. εξ' ανάγκης όταν οι προμήθειες των κατακτητών σε μπράντυ τελειώσαν. Τότε, οι Ισπανοί που δεν άντεχαν να μείνουν χωρίς αλκοόλ, απέσταξαν τον χυμό αγαύης και έφτιαξαν το πρώτο mezcal (να θυμάστε ότι κάθε τεκίλα, τεχνικά,



θεωρείται mezcal, αλλά κάθε mezcal δεν είναι απαραίτητα τεκίλα). Ο πρώτος εμπορικός δρόμος για το απόσταγμα, πάντως, άνοιξε στα μέσα του 1500 από την Ισπανική κυβέρνηση, ενώ στις αρχές του 1600 ο Μαρκήσιος της Altamira εγκαινίασε το πρώτο αποστακτήριο μεγάλης κλίμακας στην πόλη Tequila στην πολιτεία Jalisco στο Μεξικό. Το 1758 θεωρείται άλλος ένας σημαντικός σταθμός στην ιστορία της τεκίλα, καθώς η οικογένεια Cuerno ξεκίνησε την παραγωγή και το εμπόριο του συγκεκριμένου απο-

στάγματος. Ίδιας σπουδαιότητας είναι και το έτος 1873, καθώς τότε ο Don Cenobio Sauza της ομώνυμης οικογένειας αναγνώρισε ότι η μπλε αγαύη είναι η καλύτερη για την απόσταξη της τεκίλας – άποψη που επέβαλε και στην αγορά. Η Ποτοαπαγόρευση στην Αμερική ευνόησε πολύ την τεκίλα, καθώς οι καταναλωτές έστρεψαν (λόγω των συνθηκών) το βλέμμα της στο Μεξικό και σε αυτήν - το 1936 ο James Graham σε ένα ταξίδι του στην Τζιμανα, στο μπαρ ενός Ιρλανδού με το όνομα Madden δοκίμασε πρώτη φορά το περίφημο Tequila Daisy (τον πρόδρομο της margarita) που είχε προκύψει κατά λάθος. Η συνέχεια, γνωστή!

Πολύ αργότερα, γύρω στο 1974, διαπιστώνοντας την αναμφισβήτητη δημοφιλία του αποστάγματος και την τεράστια εμπορική του αξία η κυβέρνηση του Μεξικό εθνικοποίησε την τεκίλα, όχι μόνο καθορίζοντας τους αυστηρούς κανόνες παραγωγής της, αλλά ξεκαθαρίζοντας ότι μόνο σε αυτή τη χώρα η τεκίλα θα λέγεται τεκίλα (τελεία και παύλα). Τέλος, το 2015 σε παγκόσμιο επίπεδο, άρχισε να δημιουργείται ένα νέο, όμορφο love story μεταξύ των bartenders και της αγαύης που έχει οδηγήσει στη δημιουργία πολλών νέων cocktails με βάση την τεκίλα και το mezcal και κρατάει ακόμα!