

电子教案：5.5 认识特其拉酒

一、含义

龙舌兰酒又称“特基拉酒”，是墨西哥的特产，被称为墨西哥的灵魂。特基拉是墨西哥的一个小镇，此酒以产地得名。特基拉酒有时也被称为“龙舌兰”烈酒，以龙舌兰为原料，经过发酵、蒸馏得到的烈性酒。

二、起源

特基拉酒的起源可溯自阿兹特克人（Aztecs），他们酿造一种名叫 Pulque 的酒，原料来自 Mezcal 植物（龙舌兰的一种），是龙舌兰酒的前身。16 世纪时，西班牙人把蒸馏技术引进墨西哥，龙舌兰酒的前身 Pulque 酒的酒精含量得到提高就于此时发生。在西班牙征服者们喝光了自己的白兰地时，他们就开始蒸馏这种龙舌兰饮料，生产出北美洲第一种土产蒸馏烈酒。蒸馏后的 Pulque 酒取名麦斯卡尔酒 Mezcal，又叫做龙舌兰酒。再进一步进化，就有了我们今天的特基拉。龙舌兰酒的原料龙舌兰，有很多不同的品种，其中品质最佳的叫 blue Agave，主要栽培在哈利斯科州（Jalisco）的塔吉拉（Tequila）镇一带，墨西哥政府有明文规定，只有以该地所生产的特种龙舌兰为原料所制成的酒，才允许冠以 Tequila 之名出售，就像干邑白兰地必须是产自法国干邑地区。特基拉之名起源不详，据说来自古代拉瓦特语，意为“收获地”或“进贡地”。因此所有的 Tequila 都是龙舌兰酒，但并非有的龙舌兰酒都可称之为 Tequila。

三、生产工艺

特其拉酒在制法上也不同于其它蒸馏酒，在龙舌兰长满叶子的根部，经过 10 年的栽培后，会形成大菠萝状茎块，将叶子全部切除，将含有甘甜汁液的茎块切割后放入专用糖化锅内煮大约 12 小时，待糖化过程完成之后，将其榨汁注入发酵罐中，加入酵母和上次的部分发酵汁。有时，为了补充糖分，还得加入适量的糖。发酵结束后，发酵汁除留下一部分做下一次发酵的配料之外，其余的在单式蒸馏器中蒸馏两次。第 1 次蒸馏后，将会获得一种酒精含量约 25%的液体；而第 2 次蒸馏，在经过去除首馏和尾馏的工序之后，将会获得一种酒精含量大约为 55%的可直接饮用烈性酒。因此特其拉酒的酒精含量大多在 35%—55%之间。我们通常能够见到无色特其拉酒为非陈年特其拉酒。金黄色特其拉酒为短期陈酿，而在木桶中陈年 1—15 年的，称为老特其拉酒。也就是说我们可以根据成熟程度，将龙舌兰酒分为无色龙舌兰酒（没有成熟）、金黄色龙舌兰酒（2 个月以上成熟）和龙舌兰古典（一年以上成熟）。

四、特基拉等级

除了颜色有金色有银色（透明）之外，很少人真的了解，Tequila 其实也是有产品等级差异的。虽然，各家酒厂通常会根据自己的产品定位，创造发明一些自有的产品款式，但是下面几种分级，却是有法规保障、不可滥用的官方标准。

（一）Blanco 或 Plata

“白色与银色”，未陈酿的，陈酿时间不超过 30 日。Blanco 与 Plata 分别是西班牙文里面“白色”与“银色”的意思，在龙舌兰酒的领域里面，它可以被视为是一种未陈年酒款，并不需要放入橡木桶中陈年。在此类龙舌兰酒里面，有些款式甚至是直接在蒸馏完成后就装瓶，有些则是放入不锈钢容器中储放，但也有些酒厂为了让产品能比较顺口点，因此还是选择短暂地放入橡木桶中陈放。只是有点特殊的是，比起一般酒类产品的陈年标准都是规定存放

的时间下限，Blanco 等级的龙舌兰规定的却是上限，最多不可超过 30 日。

（二）Joven abocado

Jven abocado 在西班牙文里面意指“年轻且顺口的”，此等级的酒也常被称为 Oro(金色的)。基本上，金色龙舌兰跟白色龙舌兰其实可以是一样的东西，只不过金色的版本有加上局部的调色与调味料（包括酒用焦糖与橡木淬取液，其重量比不得超过 1%），使得它们看起来有点像是陈年的产品。以分类来说，这类的酒全都属于 Mixto，虽然理论上没有 100%龙舌兰制造的产品高级，但在外销市场上，这个等级的酒因为价格实惠，仍然是销售上的主力。

（三）Reposado

Reposado 是西班牙文里面“休息过的”之意，意指此等级的酒经过一定时间的橡木桶陈放，只是还放不到满一年的程度。木桶里的存放通常会让龙舌兰酒的口味变得比较浓厚、复杂一点，因为酒会吸收部份橡木桶的风味或甚至颜色，时间越长颜色越深。Reposado 的陈放时间介于两个月到一年之间，目前此等级的酒占墨西哥本土 Tequila 销售的最大宗，占有率达到市场的六成。

（四）Anejo：“陈年过的”，橡木桶陈放的时间超过一年

Anejo 在西班牙文里面原意是指“陈年过的”，简单来说，就是橡木桶陈放的时间超过一年以上的酒，都属于此等级，没有上限。不过有别于之前三种等级，陈年龙舌兰酒受到政府的管制可是严格许多，它们必须使用容量不超过 350 升的橡木桶封存，由政府官员上封条，虽然规定上只要超过一年的都可称为 Anejo 但有少数非常稀有的高价产品。例如 Tequila Herradura 著名的顶级酒款“Selección Suprema”，就是陈年超过四年的超高价产品之一，其市场行情甚至不输给一瓶陈年 30 年的苏格兰威士忌。一般来说，专家们都同意龙舌兰最适合的陈年期限是四到五年，再超过后桶内的酒精会挥发过多。

除了以上四种官方认可的等级分法外，酒厂也可能以这些基本类别的名称做变化，或甚至自创等级命名来促销产品，但请切记，这些不同的命名全是各酒厂在行销上的技巧，只有上述四种才具有官方的约束力量。

五、著名特基拉

（一）奥美加金(OLMECA TEQUILA GOLD)



源自神秘的远古时代，秉承 3000 年的西班牙酿酒文化，延续丰富的甘醇酒味。以采摘自墨西哥高原的龙舌兰，经过二次蒸馏工艺，提炼成奥美加金龙舌兰酒，蕴涵黄金般柔和的

色泽和新鲜的柠檬清香，任何时候都可尽享精致优雅与品位。

（二）豪帅金快活龙舌兰酒（JOSE CUERVO TEQUILA）



来自墨西哥的金快活龙舌兰酒 Jose Cuervo（科尔弗）Especial Tequila 以其卓越的品质以及醇厚的口感风行全世界。金快活（Jose Cuervo）是世界上最古老的龙舌兰畅销品牌，它的酿造历史可追溯至遥远的 1758 年，由于发展限制，金快活直到 1795 年才正式创建；1889 年，因龙舌兰酒品质卓越，金快活还被墨西哥总统授予第一块金牌。自 20 世纪 40 年代开始，金快活已成功占据市场，现占据全球龙舌兰市场 35.1% 的份额。长久以来“金快活”一直是消费者心目中龙舌兰酒的第一品牌，目前为名列世界前十大最受欢迎烈酒品牌之一，在中国亦受到最多喜爱龙舌兰酒的消费者肯定。

（三）懒虫金龙舌兰酒（CAMINO TEQUILA）



于 70 年前起源于墨西哥的 Tequila 的地区，选用天然优质的墨西哥龙舌兰酿制而成。看一眼它缤纷的色彩和独特个性化的包装，其透露出来的浪漫和激情已经让人不可抵挡了。别急，更为神奇的还在它本身。别看它色泽透明清澈，如果加入橙汁和糖浆，就会产生彩虹般的奇幻效果。

（四）白金武士（CONQUISTADOR SILVER TEQUILA）



白金武士龙舌兰酒采用墨西哥特产“龙舌兰”为原料酿制,是墨西哥享誉国际的佳酿。寻求刺激人士喜爱[TEQUILA POP]的醇和热烈,或换一杯[MARGARITA],它以白金武士龙舌兰酒为主,然后加柠檬汁及碎冰搅拌,再以盐围酒杯边,那种酸意苦涩,相信只有尝试一杯才能真正领会得到。

（五）希玛窠（ EL JIMADOR ）



希玛窠生产于龙舌兰植物生长丰富的地点 Amatitan, Jalisco, 从 1994 年这品牌推出后,在短短的几年已经是墨西哥销售第一的龙舌兰酒。“El Jimador”这个字在西班牙文中的意思就是种植与采割龙舌兰植物的农人,选用这名字作为品牌名来纪念这些努力工作的人;因为他们的努力影响到每一个参与生产过程的人,每一瓶都是工作人员的细心结果。

六、特基拉酒的饮用和保存

（一）特基拉酒的饮用

- (1) 加橙汁,再加入三四滴红石榴糖浆,搅匀,这款酒叫墨西哥日出;
- (2) 纯饮,喝的时候先在手的虎口处放点盐,备好柠檬片,先舔盐,然后一口喝掉,最后咬柠檬片;
- (3) 加雪碧,在杯口上放一个盖子,喝的时候,雪碧加好后,盖上盖子,用杯底往下面的桌子上磕一下,然后迅速拿掉盖子,一口喝完。这款叫 TEQUILLA POP。

（二）特基拉酒的保存

该酒并不像在国内有保质期之类的，开瓶后可以常温下保存，但是时间长了口感和香气会减弱。储存方法:避光保存, 恒温/恒湿。