

CATÉGORIES DE BOISSONS SPIRITUEUSES

Qu'est-ce que le Tequila ?

La tequila est une eau-de-vie produite au Mexique exclusivement à partir d'une plante nommée Agave tequilana dont minimum 60% de de la variété Azul (bleue) de l'espèce Agave tequilana.

(Contrairement au mezcal qui peut être produit à partir d'autres espèces d'Agave). Le jus de ce « cactus » est extrait (broyé pressé, filtré, puis mis en fermentation et ensuite distillé deux fois et titrent généralement 38% Vol (minimum 35% Vol alc.)

La « Tequila designation of Origin » est une protection juridique reconnue grâce à son inscription au registre international des appellations d'origine. Ce registre est tenu par l'OMPI, l'organisation mondiale de la propriété intellectuelle qui se situe à Genève.

Ces critères sont décrits dans l'article 156 du code de la propriété intellectuelle Mexicain été repris dans le registre de l'OMPI. C'est l'institut national de la propriété intellectuelle mexicaine, l'IMPI qui peut seul délivrer ou non la précieuse appellation.

D'après cet article la désignation d'origine est le nom d'une région spécifique du pays qui désigne un produit particulier, fabriqué dans la région et dont les qualités ou les caractéristiques sont le fruit de son environnement géographique, naturel et humain.

Différents types de tequila.

Tequila blanco, transparent, est obtenu directement après la seconde distillation. Pas de vieillissement en fût pour le type 1.

Tequila gold ou joven abocado est la catégorie la plus exportée. Il s'agit de tequilla de type blanco vieilli en fût de chêne ou auquel on a ajouté un colorant (généralement le caramel) et des arômes.

Tequila reposado s'obtient ensuite à partir de la tequila blanche laissée reposer au moins deux mois dans des tonneaux de chêne ; son goût est légèrement plus suave que le blanco. C'est la plus consommée au Mexique.

Tequila añejo (ou tequila extra añejo) doit rester au moins un an (trois ans) dans les mêmes barriques de 600 litres scellées par un officier gouvernemental. Sa couleur est plus foncée que le précédent, et il a un goût de bois plus prononcé.

Les qualificatifs tels que « oro », « plata », « artesanal », « especial », « azteca », « antigua reserva », « reserva », etc. ne sont pas des termes officiels.

CATEGORIEËN GEDISTILLEERDE DRANKEN

Wat is Tequila ?

Tequila is een brandewijn die uitsluitend in Mexico wordt geproduceerd van een plant genaamd Agave tequilana, waarvan ten minste 60% van de variëteit Azul (blauw) van de soort Agave tequilana.

(in tegenstelling tot mezcal die kan worden geproduceerd uit andere Agave-soorten). Het sap van deze "cactus" wordt geëxtraheerd (geplet, geperst, gefilterd, vervolgens gefermenteerd en vervolgens tweemaal gedestilleerd en titreer in het algemeen 38% Vol (minimaal 35% Vol alc.)

De "Tequila oorsprongsbenaming" is een erkende rechtsbescherming dankzij de inschrijving in het internationale register van oorsprongsbenamingen. Dit register wordt bijgehouden door WIPO, de wereldwijde organisatie voor intellectueel eigendom, gevestigd in Genève.

Deze criteria zijn beschreven in artikel 156 van de Mexicaanse Intellectual Property Code, die is opgenomen in het WIPO-register. Het is het Mexicaanse Nationale Instituut voor Intellectuele Eigendom, de IMPI, die als enige de kostbare aanduiding kan of kan toekennen.

Volgens dit artikel is de oorsprongsbenaming de naam van een specifieke regio van het land die een bepaald product aanduidt, vervaardigd in de regio en waarvan de kwaliteiten of kenmerken het resultaat zijn van zijn geografische, natuurlijke en menselijke omgeving.

Verschillende soorten tequila.

Tequila blanco, transparant, wordt direct na de tweede distillatie verkregen. Geen veroudering in vaten voor type 1.

Tequila-goud of joven abocado is de meest geëxporteerde categorie. Dit is tequilla van het blanco-type, gerijpt in eikenhouten vaten of waaraan een kleurstof (meestal karamel) en smaakstoffen zijn toegevoegd.

Tequila reposado wordt vervolgens verkregen uit witte tequila die ten minste twee maanden in eikenhouten vaten blijft staan; de smaak is iets zoeter dan blanco. Het wordt het meest geconsumeerd in Mexico.

Tequila añejo (of tequila extra añejo) moet minimaal een jaar (drie jaar) in dezelfde 600 liter vaten blijven, verzegeld door een overheidsfunctionaris. De kleur is donkerder dan de vorige en heeft een meer uitgesproken houtachtige smaak.

Kwalificaties zoals "oro", "plata", "artesanal", "especial", "azteca", "antigua reserva", "reserva", enz. zijn geen officiële termen.