

Текила (Tequila) — крепкий алкогольный напиток, производимый преимущественно в окрестности Текила, города на западе штата Халиско (Мексика), в 50 км от Гвадалахары. Основное сырье для изготовления текилы – агава (традиционное для Мексики растение семейства агавовых). Текила (tequila) является разновидностью мескаля. От других мескалей текила отличается соблюдением строгих стандартов приготовления, установленных Советом регулирования по текиле (Tequila Regulatory Council), регионом изготовления — свод правил Denominacion de Origen ограничивает её производство только определенными областями штатов Халиско, Мичоакан, Тамаулипас, Гуанахуато и Наярит; а также тем, что текила производится исключительно из голубой агавы.

Обычно текила и мескаль употребляются одним из ниже перечисленных способов:

В небольшую узкую рюмку наливают 2 сантлитра напитка, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусочек лайма (зеленого лимона). Затем следует опрокинуть соль в рот, быстро, одним глотком, выпить текилу и закусить все это лаймом.

Этот способ мексиканцы именуют rapido (рапи-до) или по-русски его можно назвать «бей и пей», 2 сантлитра текилы или мескаля и 2 сантлитра тоника наливают в небольшой бокал, который закрывают рукой и бьют им о стойку бара, чтобы внутри бокала появились пузырьки. Затем все его содержимое выпивают залпом.

Текила используется также для приготовления многих коктейлей. Самыми известными из них и признанными Международной ассоциацией барменов являются Tequila Sunrise (Текила санрайз) и Margarita (Маргарита).

Текила - напиток, которому 400 лет. Одна из древних легенд гласит, что текила была открыта, когда от удара молнии загорелась агавы. Индейцы называли благоухающий нектар из агавы за даром богов. В Мексике растет 136 видов агавы, но текилу производят лишь из одного - голубой агавы. Текилу, как и многие другие напитки, выдерживают в бочках, но долгая выдержка не идет на пользу этому экзотическому напитку. Считается, что выдержанная более 3-х лет в бочке, текила становится горькой. У Мексики есть свой вкус - это вкус текилы.

Текила и мескаль - это национальные мексиканские напитки, получаемые путем дистилляции растений, называемых в Мексике *maguey* («магве»), которые принадлежат к роду *Agave* (агава). Общий предок текилы и мескаля - это пульке, перебродивший сок агавы, существовавший в Мексике с давних времен. Этот напиток был очень популярен у ацтеков, употреблявших его вместо вина во время трапезы. В XVII веке испанцы привезли с собой в Мексику мастерство дистилляции, что позволило получить на основе пульке крепкий спиртной напиток, который называли *mezcal* (мескаль). Это название заимствовано из «науатл», языка ацтеков, и складывается из двух слов: *melt*, что значит «магве» и *ixcalli*, что переводится как «вареный».