



**Ay, Tequila!** ¡Viva el tequila!

BY / PAR JUDY WAYTIUK



Over the years, at various tourist haunts around Mexico, I've knocked back my share of cheap tequila, aka "bottled lightning". It's always given me a brutal hangover headache.

But on a recent foray into Jalisco's agave fields, towns and distilleries that are Mexico's newest UNESCO World Heritage Site, I discovered tequila's upscale, surprisingly-mellow side and began learning why tequila's such an integral part of being Mexican.

For one thing, there's art behind the alcohol. At a formal tequila tasting in the colonial-era Hacienda el Carmen, southwest of Guadalajara, I began working diligently through six tequila-tasting glasses containing samples of different brands. Tequila possesses six hundred aromatic components compared to a mere three hundred in cognac, explained Anna Mario Romero, the director of Wine Training for the Tequila Regulatory Council and the guide to this tasting group.

One of the samples carried aromatic components of kerosene I recalled from knocking back shooters. But surprisingly, a couple of them were smooth and lusciously-subtle, warming the throat gently. They were perfectly drinkable. Not aged, single malt scotch, perhaps, but definitely drinkable.

Over the next few days, our little band of wanna-be tequila aficionados stopped by an agave field to check out the raw material behind this Mexican icon, the agave plant, which looks like a cactus but is really a member of the lily family. Then, we went distillery-hopping to watch the process through which the agave hearts, the "pina" or "pineapples" we'd seen in the field, become the liquid gold so revered by Mexicans. We inspected the tiny, pretty town of Tequila, browsed through the tequila museums adjacent to the town square, and investigated the culture and tradition behind tequila.

And in the cool subterranean José Cuervo distillery cellars in that town, I tentatively sipped a few drops of a snifter half-full of Cuervo's absolute best: Reserva Familia (Family Reserve,

Au fil des ans, j'ai consommé ma part de tequila bon marché, aussi appelée « foudre embouteillée », dans divers repaires à touristes du Mexique, mais le seul souvenir que j'en ai gardé est la puissante gueule de bois qu'elle m'a toujours donnée.

Cependant, lors d'une récente incursion dans les champs d'agaves, les villes et les distilleries de Jalisco qui constituent le plus récent ajout à la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, j'ai découvert le côté huppé et étonnamment doux de la tequila et j'ai commencé à comprendre pourquoi cet alcool constitue un élément intrinsèque de l'identité mexicaine.

D'abord, tout un art se cache derrière la tequila. Lors d'une dégustation officielle de tequila à l'Hacienda el Carmen, qui date de l'ère coloniale et est située au sud-ouest de Guadalajara, je me suis diligemment attaquée à six verres de dégustation de tequila contenant une larve de différentes marques. La tequila possède six cents composants aromatiques, comparativement au cognac qui n'en a que trois cents, nous a expliqué Anna Mario Romero, directrice de l'œnologie du *Consejo Regulador del Tequila* (conseil de réglementation de la tequila) et guide de notre groupe de dégustation.

Un des échantillons aux arômes de kérosène m'a rappelé l'époque où je m'enfilais des « shooters » de tequila. Mais à ma grande surprise, quelques-uns des échantillons étaient veloutés et délicieusement subtils, se contentant de réchauffer doucement la gorge. Ils étaient parfaitement buvables. Je n'irais pas jusqu'à les comparer à un vieux scotch single malt, mais ils étaient définitivement buvables.

Au cours des jours suivants, notre petit groupe d'aspirants connaisseurs s'est arrêté dans un champ d'agaves pour examiner de plus près la matière première qui sert à la fabrication de cette icône mexicaine. Bien que l'agave ressemble à un cactus, il fait en réalité partie de la famille des liliacées. Nous avons ensuite entamé une tournée des distilleries pour observer le procédé grâce auquel les cœurs de l'agave, les « pinās » (ananas en espagnol) que nous avons vus dans les champs, deviennent l'or liquide tant vénéré des Mexicains. Nous avons





aged undisturbed in oak casks for over a decade). A deep, glowing amber that seemed lit from within, it was dark, dense heaven.

It ranked up there with fine cognac. This, oh heresy, was better than single malt.

I carried the precious snifter across the street with me to our luncheon location, refusing to yield it to the solicitous waiter who offered to replace it with a fresh drink. I wanted to savour every drop, as slowly as humanly possible. I was converted, but only to top-drawer Reposado (Rested), Añejo (Aged), or Reserva, not the younger, raw Blanco or Oro quality.

Mind you, it took four hundred years to perfect tequila. Its history goes back to the pre-Hispanic era, when pulque, fermented sap from local maguey or agave plants, was commonly made. With the Spanish in the 1600's, the process of distillation arrived, and refined pulque began, variously dubbed mezcal brandy, agave wine, mezcal tequila, and finally just tequila— named after the small village whose name in ancient Nahuatl (the original area residents) means "the place of harvesting plants".

Then the Spanish king granted José Antonio Cuervo the right to cultivate a little local land. Cuervo began growing agave plants. By the mid-1800's, he had more than three million of them and was selling 10,000 barrels of tequila annually into nearby Guadalajara alone. Rival Don Cenobio Sauza founded his distillery in 1873, and today, Cuervo and Sauza remain the best-known international brands.

Most mezcal is now made in Jalisco's neighbouring state of Oaxaca, from five varieties of agave. Tequila, made solely from agave tequilana Weber, blue variety, can only be produced in Mexico's Tequila Region, and must comply with strict regulations enforced by the Tequila Regulatory Council.

parcouru la minuscule et charmante ville de Tequila, avons arpenté les musées de la tequila qui bordent la place centrale et avons exploré la culture et les traditions qui entourent la tequila.

Bien au frais dans les caves souterraines de la distillerie José Cuervo établie dans cette ville, j'ai bu avec hésitation quelques gouttes du meilleur cru de Cuervo, la Reserva Familia (la réserve familiale, vieillie dans des fûts de chêne pendant plus de dix ans), qui m'a été servie dans un verre ballon à moitié plein.

Sa riche robe ambrée, qui semble illuminée de l'intérieur, m'a procuré un moment de parfait bonheur.

Comble de l'hérésie, ce spiritueux est meilleur que le single malt et se classe au même rang qu'un excellent cognac.

J'ai ensuite traversé la rue, mon précieux verre à la main, pour me rendre au restaurant où nous nous sommes arrêtés dîner. Il était hors de question que je cède mon verre au serveur qui m'a gentiment offert de le remplacer par un apéro tout neuf. Je voulais en savourer chaque goutte, aussi lentement que possible. J'étais convertie, mais uniquement aux prestigieuses *reposado* (reposée), *añejo* (vieillie) ou *reserva*, et non à la *blanco* ou à l'oro, ses variétés brutes non vieillées.

Il a tout de même fallu quatre cents ans pour en arriver à la tequila parfaite. Ses racines remontent à l'époque préhispanique, lorsque le pulque, sève fermentée de l'agave (aussi appelé maguey), était fabriqué couramment. La conquête des Espagnols dans les années 1600 a marqué l'arrivée du procédé de distillation et le début de la production d'un pulque raffiné qui a été baptisé tour à tour brandy mescal, vin d'agave, tequila mescal, et finalement tequila tout court, en l'honneur du petit village dont le nom en ancien nahuatl (langue des premiers habitants de la région) signifie « l'endroit où on récolte les plantes ».

Le roi d'Espagne a ensuite accordé à José Antonio Cuervo le droit de cultiver une petite bande de terre locale, sur laquelle Cuervo a commencé à faire pousser des agaves. Au milieu des années 1800, Cuervo cultivait plus de trois millions de plantes et vendait dix mille barils de tequila chaque année, dans la seule région voisine de Guadalajara. Son rival, Don Cenobio Sauza, a fondé sa distillerie en 1873 et de nos jours, les marques Cuervo et Sauza demeurent les mieux connues dans le monde.

La majeure partie du mescal est maintenant distillée à Oaxaca, état voisin de Jalisco, à partir de cinq variétés d'agaves. La tequila, qui est fabriquée uniquement à partir de l'agave bleu tequilana Weber, ne peut être produite que dans la région mexicaine de Tequila et doit respecter des normes strictes imposées par le conseil de réglementation de la tequila.

Today, Cuervo and Sauza remain the best-known international brands.

De nos jours, les marques Cuervo et Sauza demeurent les mieux connues dans le monde.



atmosphere