



U NEW YORKU ZNAJU... ŠTO SU DOBRE TEKILE*

(*I NE SRAME SE GOVORITI O NJIMA)

Nekadašnje piće za dobar provod, brzo pijanstvo i zavodjenje danas osvaja najbolje američke barove i vrhunske restorane. Menadžer za vina i žestoka pića njujorškog Dos Caminos a i master mixologist, Eben Klemm, za Insider govori kako je otkrivena najbolje čuvana meksička tajna, a destilat plave agave postao omiljeno boutique piće mladih profesionalaca u skupim odijelima. Piše: Velimir Cindrić

Petak je navečer i na raskrižju njujorškog West Broadwaya i Houston Streeta, pred ulazom u restoran Dos Caminos velika je gužva. Dok portir na vratima obavještava okupljene da se čeka dva sata, prolazimo kraj svih, jer smo stol rezervirali na vrijeme. Samo će se laik začuditi tolikoj gužvi u četvrti SoHo u kojoj se nalazi mnoštvo trendovskih, novih i odličnih restorana, koji vikendom mogu primiti tisuće gurmana željnih doživljaja, ali i provoda. No, Dos Caminos je nešto posebno. Naime, dok se probijamo do stola, izmičemo se brojnim konobarima s poslužavnicima koji su prepuni tekila i margarita. Osim što je SoHo, kao i susjedna TriBeCa, pojam noćnog provoda, tu se najčešće dolazi zbog - tekile.

TA-KILL-YA Ako ste odmah pomislili da se radi o razuzdanim muškim društvima i redanju ispijenih shotova opakog pića, kojem su mladi Amerikanci nadjenuli nadimak Ta-Kill-Ya, grdno se varate. Klijentela je tu uglavnom "30 i nešto" - mladi profesionalci u skupim odijelima i djevojke u Pradi. Taj, kako bi ga Amerikanci nazvali upscale mexican restoran, sinonim je za fun dining i meku boutique-tekile, visokosofisticirano piće koje osvaja najbolje svjetske barove i vrhunske restorane. Boutique i tekila u jednom dahu, čudite se? Nemojte, jer nekadašnji imidž pića za dobar provod, brzo pijanstvo i zavodjenje posljednjih se godina ubrzano mijenja. Tekilu je pratila reputacija jeftinog, tropskog i prljavog pića. Pila se u shotovima ili u hladnim koktelima,

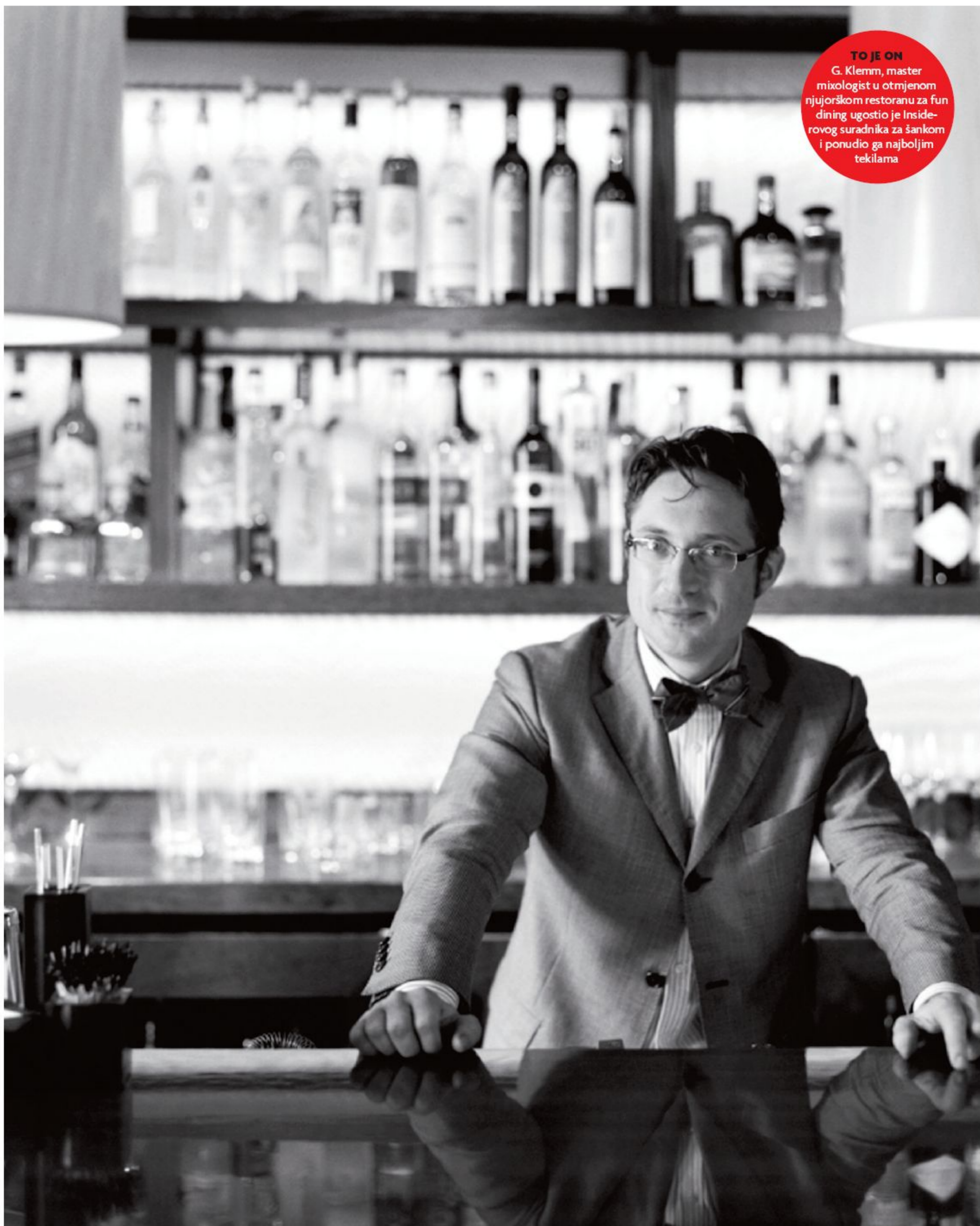


ČAŠA ZA ZNALCE
Tekila se pije iz posebne Riedelove čaše, vrlo slične 'copiti', čaši za sherry. Pije se na sobnoj temperaturi ili tek malo hladnija

uz sol i limun koji su maskirali loš okus - govori nam Eben Klemm, jedan od vodećih američkih stručnjaka za tekilu i senior manager of wine and spirits u tvrtki B.R. Guest, koja je vlasnik restorana Dos Caminos gdje se poslužuju 124 vrste tekile. - Reputacija koju je to piće imalo posljedica je činjenice da se dobre i vrhunske tekile uopće nisu uvozile. Mi smo u Americi bili u doticaju s onim što je poznato kao mixto, tekili miješanoj s alkoholom, piću koje nema nikakve veze s kvalitetom. No, onda su se pojavili entuzijasti, zaljubljenici u tekilu, i potaknuli uvoznike da se povežu s najboljim meksičkim proizvođačima. Otada tekila ubrzano gubi lošu reputaciju. Najbolje vrste tekile, koje danas krasi prefiks boutique, zapravo su destilat plave agave, tipične meksičke biljke, i to bez primjesa i drugih alkohola - piće koje stručnjaci nazivaju stopostotnom agavom, koje ka-

rakterizira smoothness, odnosno glatkoća bez žarenja, dakle, isto ono što krasi, primjerice, fini single malt ili plemenitu rakiju.

KLIZEĆI START Među entuzijastima koji su otkrili ono pravo našao se Amerikanac koji je izmislio svoju idealnu tekilu i počeo je proizvoditi u Meksiku. Nazvao ju je Patrón i kvalitetno piće spojio s efektnom ambalažom i uspješnim marketingom. - Patrón nije ono što danas nazivamo tipičnom boutique-tekilom, ali je Amerikancima pokazao što je dobra tekila. Općenito, možemo reći da su dva brenda, Patrón i Herradura, otvorili vrata stotinama drugih brendova visoke kvalitete i započeli trend - tvrdi Klemm. No, Patrón je bio američki, a ne meksički brend. Pravi korijeni, dakako, bili su u Meksiku, gdje je boutique-tekila vrlo popularna i uživa jednak status kao scotch u Škotskoj ili grappa u Italiji. Svatko ima omiljeni brend, a margarita, osim u turističkim lokalima, uopće ne postoji. Meksikanci vrhunsku tekilu piju samu, uglavnom kao *after dinner*. Velika količina novca, koji je koncentriran u Mexico Cityju i drugim velikim gradovima, danas uvjetuje visoku kulturu hrane, pića i cigara. Zbog toga veliki dio vrhunske tekile nikada ne napusti Meksiko. - Boutique-tekila je najprije, što je prirodno, osvojila Kaliforniju, zatim Teksas i Nevadu, a potom se trend širio na istok, zahvaljujući vodećim barovima i boljim meksičkim restoranima - objašnjava Klemm. - U SAD-u danas ima izvanrednih meksičkih restora-

**TO JE ON**

G. Klemm, master mixologist u otmenom njujorškom restoranu za fun dining ugostio je Insiderovog suradnika za šankom i ponudio ga najboljim tekilama



DUG PUT
Plava agava iz jedne od 5 meksičkih pokrajina peče se, odležava, postaje tekila, prelazi Rio Grande i putuje do New Yorka, gdje teče u potocima



na, s bogatom ponudom boutique-tekila, i sve se dobro prodaju. Ljubitelji imaju omiljene vrste, a i posluga je dobro upućena, pa ne preporučuje samo brendove poput Patróna. Zbog toga i manje poznati brendovi imaju potrošače i poklonike; kao i kod svih vrhunskih pića postoje kultovi. Danas je boutique-tekila prisutna u svim boljim barovima i restoranima na istočnoj obali.

TALENTIRANA TEKILA Sljedeći je korak ono što se u Americi već događa - tekila prodire u vrhunske barove i lokale, a trend se širi na Europu i ostatak svijeta. - U svim boljim lokalima boutique-tekila sustiže vodeća pića. Osim toga, najbolji svjetski restorani vrhunsku tekilu već nude kao *after dinner*, uz konjake, grappe i slična pića - kaže Klemm. U svojim ponajboljim izdanjima tekila je profinjen proizvod, koji stoji uz bok najboljim svjetskim žestokim pićima. U svakom slučaju, vrhunska se tekila pije sama i kilometrima zaostaje za bezukusnom votkom koja se, da bi bila pitka, mora miješati s drugim sastojcima. - Pojava stopostotnih agava potpuno je promijenila stav prema tekili, a znalci su odmah prepoznali kvalitetu. Potom je sve više ljudi počelo obraćati pažnju na stupanj starosti, odnosno, na to koliko je tekila odležala. Ta se promjena spontano dogodila, jer tekila ima priču. Naime, votku, rum i džin možete proizvoditi bilo gdje u svijetu, a tekila potječe sa specifičnog područja, iz pet meksičkih pokrajina, a destilira se po vrlo strogim pravilima - govori Klemm. Tekila, za razliku od votke i džina, spada u žestoka pića koja mogu starjeti, poput bourbona, ruma, scotcha ili konjaka. Tako se dobiva rijetko i posebno piće. Naravno, starenje košta, drvo je skupo, alkohol hlapi... No, kada posjećujem plantaže agave i destilerije, ne mogu se načuditi koliko je to mukotrpan posao. Količina manual-

TEKILA vs. MEZCAL CRV, BEZ SUMNJE

Tekila se peče u posebnim pećnicama, prema strogim odredbama i to samo od plave agave. Mezcal se pak radi manufakturno, od raznih agava, a proces ovisi od sela do sela, pa se kod tih čudnih, ludih pića čak može govoriti i terroiru - mogu biti

zadimljeni, uljnati ili sadržavati voće... Zanimljivo je i da mezcal obično dolazi s oznakom 'Con Gusano', što znači da negdje u piću pluta i čuveni "crv". Često je to crveni crv (gusano rojo), larva *Hypochoeris* koja se nalazi na samoj

biljci, a prvi čovjek koji je otkrio da crv mijenja okus pića bio je Jacobo Lozano Páez, koji ga je flaširao još 1940. Brand Dos Gusanos, naravno, ima ih dva. Muy bien!



nog rada koji se utroši u proizvodnji tekile tolika je da su cijene, zapravo, vrlo povoljne - tumači Klemm.

Blanco, tekilu koja uopće ne odležava, karakterizira čist okus, nepomučen starenjem, za razliku od kompleksnosti tekile koja je odležala u drvenoj bačvi. Profinjenost, u kojoj se uživa pijuckajući, dolazi sa starenjem u francuskoj ili američkoj hrastovini (uglavnom bačvama u kojima je stajao bourbon ili sherry, a kod rijetkih ezoteričara i konjak). *Reposado* je pak tekila koja je odležala najviše dvije godine i ponekad se drastično razlikuje u odnosu na *añejos*, koja je starjela tri godine. Sve ipak ovisi o hrastovini i talentu inženjera, kako u Meksiku nazivaju majstore u destilerijama. Jednako je tako ukus potrošača, kada je riječ o najkvalitetnijim kategorijama, prilično različit. Većina daje prednost odležanoj tekili, ali ja, primjerice, jako volim tekilu *blanco*, jer u njoj osjećam note tla, agave, citrusa, začinskih trava, čak i dimljena mesa i pečenih paprika, dakle, kompleksnost mineralnog tipa. Starenjem se te temeljne osobine zamjenjuju hrastovinom, cimetom, karamelom i raznim drugim okusima. Radi se, zapravo, o dvjema posve različitim stvarima - tvrdi Klemm.

Nakon podjele po starosti slijedi ono što ne zanima prave ljubitelje - tekila *oro* (gold), neodležana tekila kojoj je dodan karamel ili neka druga vrsta

prirodne boje, da bi dobila karakteristike odnjevanih, kao i *mixto*, tekila koja je pomiješana s drugim alkoholima. Te vrste postoje zbog toga što je proizvodnja tekile među najskupljima.

JEDNA ZA PUT Bez obzira na sve napore, svijet boutique-tekile još je skrovit. To nipošto nije piće za mase, kao što to nisu ni najfiniji single maltovi. Svemu tome ne pomažu ni cijene koje, kada je riječ o specijalitetima katkada prelaze granicu od tisuću dolara (iako se većina starijih tekila može nabaviti i po cijeni od 40 do 80 dolara, pa čak i u Hrvatskoj gdje se, među ostalima, mogu nabaviti tekile Don Julio i to kao *blanco*, *reposado* i *añejo*). Ipak, boutique-tekila nezaustavljivo se probija kao idealno piće za *after dinner*, u kojem se uživa polako.

Da je tekila u trendu nedvojbeno potvrđuje i činjenica da je Riedl, najekskluzivniji svjetski proizvođač čaša, prije tri godine promovirao svoju prvu čašicu za tekilu.

Pokazuje to i primjer Dos Caminosa, koji polako privlači sofisticiranu mladu klijentelu, koja voli istraživati i otkrivati novitete, ali i megazvijezde poput Julije Roberts, Davea Matthews, Jennifer Garner i Bena Afflecka, inače redovitih gostiju i obožavatelja boutique-tekile. Otkrivanje meksičke tajne samo je jednu stranicu od naslovnice tabloida.

ŠTO KUŠATI? ČETIRI TIPOSA TEKILE

Tekila se dijeli na četiri osnovne vrste (tiposa). *Blanco* uopće ne odležava ili do dva mjeseca i čuva se u posudama od inoksa. To je piće zaljubljenika u tekilu, jer sadrži prirodne okuse agave i tla. *Reposado* je tekila što je odležala dva mjeseca do godine dana u hrastovim bačvama i idealno je piće za one koji tekilu tek otkrivaju. *Añejo* je odležala od godinu dana do tri godine, dok najcjenjenija *extra añejo* stoji u malim bačvama najmanje tri godine.

Best blanco?

CHINACO - kompleksna tekila s pikantnim biljnim notama. Lagana, uljnata tekstura s delikatnim finišem. Idealna za pijuckanje u dugim večerama. Prosječna cijena boce: 51 dolar.

Također kušajte: **Corazón, Hacienda del Cristo, Nacional**



Možda reposado?

ARETTE SUAVE - trostruko destilirani reposado čistog i pikantnog okusa te izražene glatkoće. Proizvod cijenjene obitelji Orendain iz Jalisco. Prosječna cijena boce: 66 dolara.

Također kušajte: **Berruoco, Don Fernando Azul, Herradura, Patrón, Sauza Hornitos, Jose Cuervo**



Ili ipak añejo i extra añejo?

CUERVO 1800 COLECCIÓN - Louis XIII tekila, perjanica destilerije Cuervo. Poput najfinijeg konjaka, ali s karakterističnom paprenošću tekile. Prosječna cijena boce: 1200 dolara!

Također kušajte: **Tesoro Azteca, El Tesoro Paradiso, Don Julio**

