


## Fiche Produit : la Tequila

<b>Définition :</b> La tequila est une eau de vie obtenue par <b>la double distillation du coeur de maguey</b> (variété de cactus) préalablement cuit dans des autoclaves à vapeur, broyé et pressuré puis fermenté. Elle est fabriquée au Mexique et titre entre 35 et 55° d'alcool.		
<b>Historique :</b> Selon la loi mexicaine, pour avoir droit à l'appellation Tequila, l'eau de vie doit être produite dans l'état de Jalisco, à l'ouest du pays ou encore dans certains départements limitrophes.		
<b>Marques Commerciales/prix</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● José Cuévo, la plus ancienne</li> <li>● Mariachi</li> <li>● San José...</li> </ul> <p>                     Prix moyen : 70,00 F la bouteille                      Nombre de doses : 35 à raison de 2 cl par dose                      Prix de revient par verre : 2,00 F                      Prix de vente moyen : 20,00 F                 </p>		
<b>Élaboration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Récolte du maguey ou agave</li> <li>● Découpage</li> <li>● Cuisson</li> <li>● Broyage</li> <li>● Pressurage</li> <li>● Adjonction de levures et de sucre puis mise en cuve de fermentation (on obtient alors la pulque)</li> <li>● Distillation en alambic de type charentais (à repasse) à la sortie la tequila titre de 50 à 55° d'alcool</li> <li>● Vieillessement en fût de chêne</li> <li>● Adjonction d'eau déminéralisée pour ramener l'eau de vie au degré désiré</li> <li>● Mise en bouteille</li> </ul>		
<b>Classification</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Tequila blanco ou blanche</b> : les phases 9 et 10 de l'élaboration peuvent être réalisées dans les pays importateur et non au Mexique.</li> <li>● <b>Tequila reposado ou gold</b> : elle a vieilli 2 à 3 mois en fût de chêne et titre 43) d'alcool</li> <li>● <b>Tequila anejo ou ambrée</b> : a vieilli 1 à 10 ans en fût ou elle prendra une couleur ambrée</li> </ul> <p> <b>Particularités :</b>                      La tequila tire son nom de la variété d'agave utilisée : <i>Tequilana Weber</i>.                      Le mezcal est une eau de vie proche de la tequila mais il est fabriqué dans l'état d'Oxaca, il tire son nom de la variété d'agave utilisée : <i>Mezcalero Koch</i>                      Certaines sortes de tequila ou de mezcal contiennent une larve typique : <i>le guzano</i>. Ce vers fait des galeries dans les feuilles du maguey et les mexicains en sont très friands.                 </p>	<b>Service</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A la mexicaine : avec du sel et un quartier de citron.</li> <li>● Nature ou en digestif : dans un verre givré</li> <li>● En cocktail pour l'apéritif</li> </ul> <p>Exemples de cocktails :</p> <p>Tequila frappée                      Tequila sunrise                      Margarita Le pulque est une boisson fermentée très consommée au Mexique.</p>	