

Mezcal Téquila

COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquez les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales



Vous venez d'être embauché dans un bar à Téquila « La Perla » situé en plein cœur de Paris. La Perla offre à ses clients un regard unique sur le Mexique tout en servant une vaste sélection de téquilas et mezcal. La musique latino-américaine et cubaine va de pair. La Perla offre un cadre chaleureux, avec un style de vie côtière des références au surf et à la pêche. Vous intégrez l'équipe en qualité de barman afin de parfaire vos connaissances.



Quelles sont vos connaissances en matière de Téquila ?

Activité 1

Le chef barman Patrick souhaite vous parlez de l'histoire de la téquila. Surlignez dans le document 1, les étapes importantes de l'histoire du produit puis répondez à ses questions.

Document 1 « Un peu 'Histoire...

Les aztèques ont été les premiers à avoir apprécié les vertus curatives et aphrodisiaques de cette boisson. Jadis les populations indigènes utilisaient l'agave bleue pour se nourrir, fabriquer des vêtements et du papier. Mais la plante servait aussi d'instrument de torture : les longues extrémités pointues de ses feuilles étaient enfoncées dans la chair des suppliciés et les dévots se transperçaient eux-mêmes en hommage aux dieux.

L'histoire de la Tequila a vraiment commencé quand les Espagnols sont arrivés au Mexique au XVIème siècle.

Avec des moyens de distillations importés, les "Conquistadors" ont entamé le processus de distillation. Ce sont eux qui, en apportant l'art de la distillation au pulque des Indiens, ont permis à cette boisson d'exister. Ils savaient qu'après la cuisson du maguey fruit de l'agave appelé aussi « pina », le jus contenait des sucres fermentescibles. La cuisson fit apparaître l'arome de fumée dans la téquila. En fermentant et distillant la sève sucrée du maguey, ils ont produit une boisson alcoolisée avec un goût différent. Pendant de nombreuses années, la Tequila était une boisson locale avec peu de demande, et s'appelait Mezcal « cœur de l'agave ». Au début des années 1980, le célèbre "Herradura Reposado" a été vendu presque exclusivement à la distillerie d'Amatitán avec peu d'exportation vers la capitale. En revanche dans les 90, elle était devenue à la mode de "siroter" une Tequila. La production grimpa et de nouvelles marques ont été présentées. Le marché était prometteur. Les gens ont commencé à demander de la Tequila plus authentique, soit plus traditionnel, en particulier de la Tequila produit à 100% avec de l'agave bleue.

Avec le nouveau millénaire, plus de marques ont fait leur apparition sur le marché et la Tequila est devenue une des trois boissons alcoolisées les plus vendues dans le monde. La production de l'agave bleue couvre d'immenses champs jamais cultivés auparavant. Quand on voyage dans les états de Jalisco (Ouest -vallée d'Amatitán-ou Est -vallée de Los Altos) et dans quelques municipalités des états du Michoacán, Nayarit, Tamaulipas et Guanajuato, on peut voir de belles collines couvertes par l'agave bleu pâle sur des étendues à perte de vue.



Mezcal Téquila

Citer le nom de la plante qui pousse sur les collines du Mexique

Relever dans le texte le nom du produit issu de la fermentation du sucre

Citer l'État et les communes qui ont l'autorisation de produire la Téquila



Activité 2

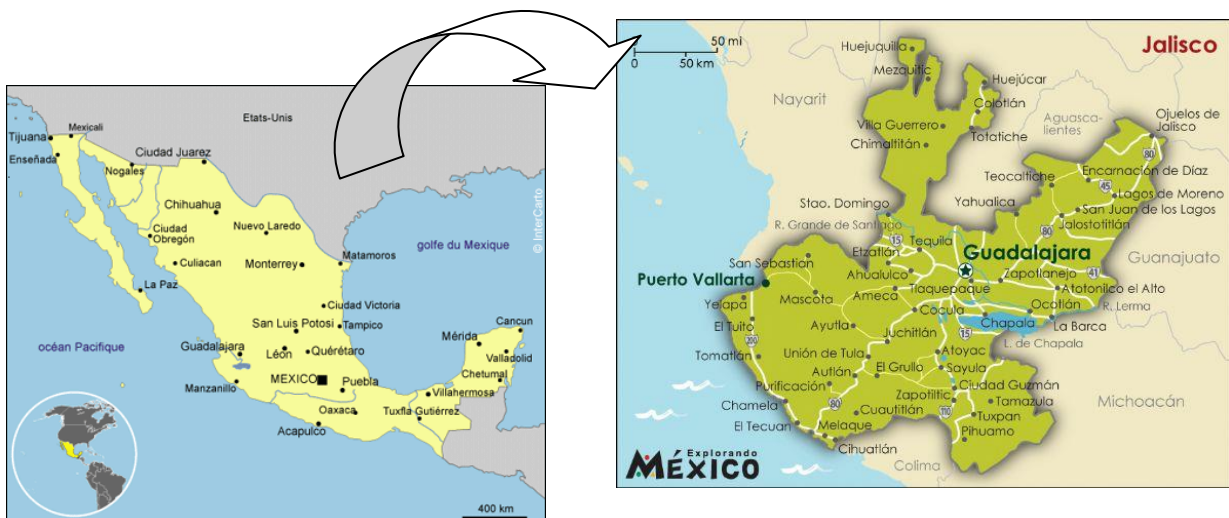
Vous faites quelques recherches sur l'origine géographique, la botanique et la culture de la plante. Vous vous aidez du **document 1** et du **document 2**.

2

Origine Géographique

La **Téquila** est produite au Mexique, dans l'**État de Jalisco**, région de **Téquila Mountain** et dans **Los Altos** (hautes terres).

Situer sur la carte la ville de Téquila et l'État de Jalisco



Mezcal Téquila

Document 2 :

La botanique

Il existe 200 variétés d'agave, mais deux sont utilisées pour élaborer le Téquila, l'Agave Téquilana Weber (nom du Botaniste) variété Bleue.

Après 8 ans de croissance apparaît un bulbe appelé « Maguey », qui ressemble à un ananas géant et qui contient en son cœur des sucres fermentescibles.

Les feuilles sont séparées du "cœur" nommé « Pina » par un "jimador" qui vérifie la maturité des plantes. Le cœur peut peser jusqu'à 80 kilos. La tâche du "jimador" est cruciale, une fois qu'il décide que la plante est prête, il manie un long couteau spécial un "coa" pour éclaircir le cœur. Les "piñas" sont visibles quand toutes les feuilles (pencas) ont été éclaircies.



Préciser le nom du fruit produit par l'Agave, le nom du coupeur de feuille et le nom du couteau



3

Activité 3

Vous allez à la rencontre d'un maître distillateur Mexicain en voyage en Europe qui présente lors d'une conférence les différentes étapes de l'élaboration de la téquila **document 3**.

Document 3

De la pina au jus d'agave

Après la récolte les piñas coupées en deux ou en quatre puis vont être cuites.

Méthode industrielle : les pinas sont acheminées jusqu'au four (souvent à vapeur) pour passer en cuisson pour une durée de 8 à 14 heures à 55 °C.

Méthode traditionnelle : la cuisson se passe dans des palanques, qui sont fosses coniques de 2 à 3 mètres de diamètre creusées dans le sol et dont les parois sont recouvertes de pierres chaudes, de feuilles d'agave, de fibre de palme et de terre, pour libérer l'amidon et le transformer en sucre. La cuisson à la vapeur, qui dure entre 48 et 72 heures à une température d'environ 55 °C. Ce mode de cuisson permet également à la boisson de s'imprégner des saveurs de la terre et de la fumée. On laisse refroidir 24 h.

Ces deux méthodes permettent de transformer les amidons contenus naturellement dans la plante en sucres qui après fermentation donneront l'alcool.

Un broyage puis pressurage pour libérer un jus d'agave cuit appelé Mosto.

Avant on l'a effectué à l'aide d'une meule (roue en pierre) appelée Tahona, aujourd'hui avec des machines.

Mezcal Téquila

Relever dans votre prise de notes de la conférence les deux types de cuisson utilisés pour le maguey.



4

Comment se nomme le jus cuit issu de l'agave ?

Quel est le nom de la roue en pierre qui servait à broyer la chair du maguey ?



Rappelez le principe de la Chaptalisation

Rappelez le principe de la fermentation

Mezcal Téquila

Activité 4

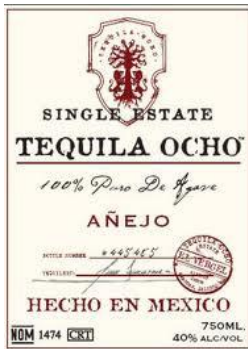
Le maître distillateur explique l'étape essentielle de la fermentation qui va déterminer le type de téquila. Vous renseignez les informations manquantes dans le **document 4**.

Document 4 : la Fermentation

C'est à cette étape que l'on décide de la classification du produit fini en fonction de la qualité du produit.

Soit on réalise une **téquila 100 % agave** on ajoute des levures dans le jus. **Il faut 8 kg d'agave pour 1 l de tequila 100 %.**

Soit on réalise une **téquila Mixto avec**
Minimum 51% d'agave.
On fait une chaptalisation du jus, on ajoute du sucre (sirop de canne à sucre ou jus de mélasse Dilué dans de l'eau) à 49% maxi et des levures dans la cuve



Durée dans les deux cas **24 à 72 h**, après fermentation on obtient un jus qui titre **5 %** du VA, appelé **pulque**.

En 2011, on a produit 40 % de mixto et 60 % de 100 %.

Activité 5

Vous passez maintenant à l'étape de la distillation et à ses spécificités.

La distillation

Quelle est la température idéale de distillation ? Pourquoi est-il interdit de distiller en dessous de cette température ?

Comment se nomme l'alcool buvable ?

Quel est le nom de l'alcool frelaté ?



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

École des Métiers de l'hôtellerie du tourisme et des services d' Arcachon

Mezcal Téquila

Rappelez le principe de la distillation

Quelle est la température idéale de distillation ? Pourquoi est-il interdit de distiller en dessous de cette température ? Comment se nomme l'alcool buvable ? **Ethanol**
Quel est le nom de l'alcool frelaté ? **Méthanol**

La distillation

Nommer les différents éléments de cet alambic, citez son nom et le procédé de distillation



6



Je suis l'alambic ... à repasse charentais pour une double distillation Pot Still Process, comme l'exige la loi.

La première chauffe $\Rightarrow$ on obtient un alcool à **30 %** du va nommé « **ordinario** »

La deuxième chauffe $\Rightarrow$ on obtient eau de vie à **55%** nommée « **Téquila** », en séparant les têtes et les queues.

Activité 6



Après avoir observé les différentes étiquettes des bouteilles vous constatez qu'il existe plusieurs temps de vieillissement.

Relever les différentes appellations

Mezcal Téquila

Pour la « **blanco** » expédition en vrac dans les pays importateurs puis adjonction d'eau déminéralisée pour ramener l'eau de vie au degré désiré 40 % du VA.

La Tequila Blanco ou 100% d'agave va directement de la distillation à la bouteille.

La Téquila « **Joven Abocado Gold** » téquila **blanco colorée au caramel** et parfumée après la distillation pour adoucir le goût de la blanco. C'est une **mixto**, la plus répandue, pas de vieillissement.

Vieillessement



La Téquila « **Reposado** » de **2 à 3 mois** voir 12 mois en fut de chêne blancs ou des cuves appelé "pipones" en fonction du producteur **100 % ou mixto** 43 % du VA.

La Téquila « **Añejo** » de **1 à 3 ans** le plus souvent en fûts de chêne de maxi 600 l, **100 % le plus souvent ou mixto**

Depuis 2006, on trouve une nouvelle appellation « **extra-Añejo** » qui a vieilli dans des fûts de moins de 600 litres et pour au minimum trois ans. Attention au tarif !

Toutes les tequilas qui vieillissent pendant une longue période tendent à perdre le goût d'agave. Si l'on le fait vieillir pendant cinq ans ou plus, on obtiendra le goût du bois.

Réduction le degré de commercialisation minimum est de **35 % du va** au Mexique pour la Téquila.

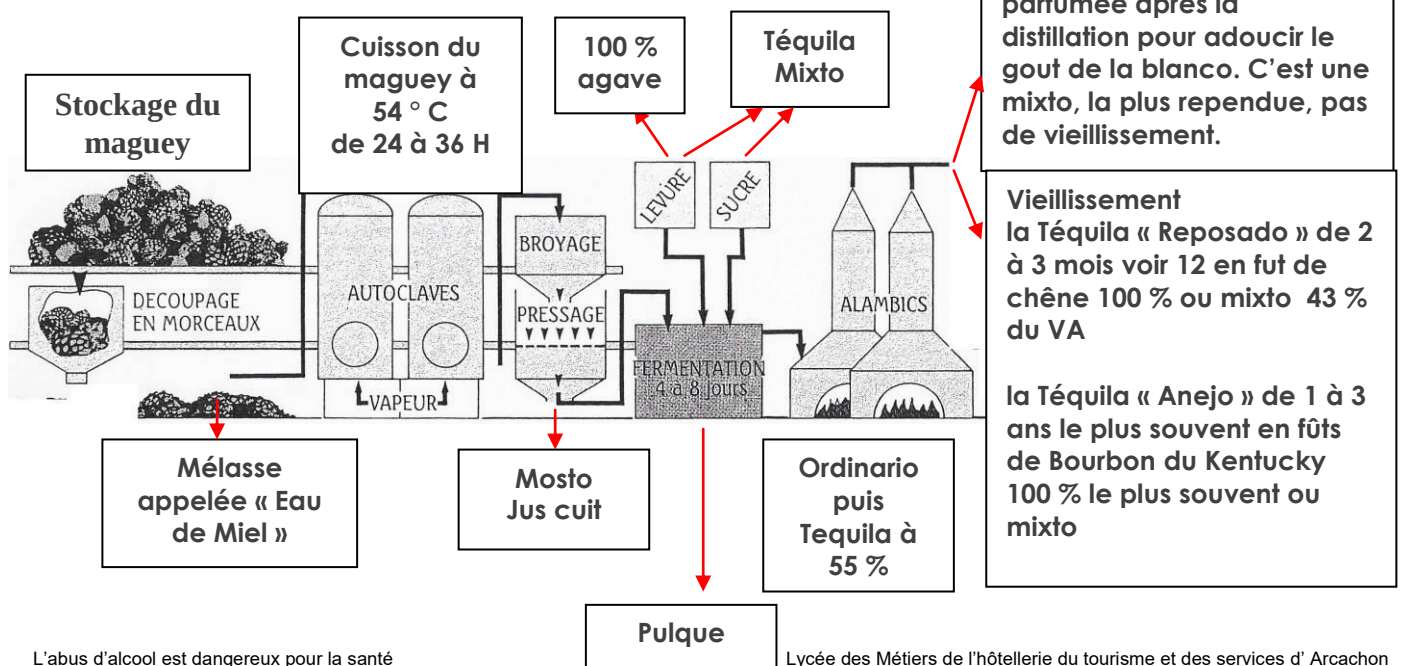
Mise en bouteille Habillage et Expédition.



7

Compléter le schéma d'élaboration de la Téquila

Schéma de l'élaboration de la Téquila



Mezcal Téquila

La Téquila et la loi...

L'appellation d'origine de la Tequila

En 1974, le gouvernement mexicain a protégé la téquila par une appellation d'origine (DOT), grâce à sa situation géographique, sa réputation et ses qualités spécifiques essentielles.

Ce qui veut dire que le Mexique a l'utilisation exclusive du mot tequila, dans le monde entier, et que seulement les boissons alcoolisées faites à partir de la plante d'agave bleu (variété bleu d'Agave Tequilana Weber) qui pousse dans la région officielle démarquée au Mexique, et sous les règles de la Norme Officielle de la Tequila, peuvent porter l'appellation " Tequila ".

La " Tequila " n'appartient qu'au Mexique.

Le gouvernement mexicain est actuellement le propriétaire du nom " Tequila ".

L'aire de production officielle est stipulée dans la déclaration et inclut tout l'état de Jalisco et d'autres aires spécifiques dans les états de Nayarit, Tamaulipas, Michoacán et Guanajuato.

Uniquement ces régions possèdent le climat et le terroir du sol adéquat pour la culture de l'agave bleu.

La Norme Officielle de la Tequila ou Norme Officielle Mexicaine (NOM) est une loi qu'établit les règles de la production, embouteillage et étiquetage de la Tequila.

Cette loi a été décrétée le 13 août 1997 a fin de remplacer celles qui existaient déjà.

La NOM établit le standard officiel de la Tequila, Tequila 100% d'agave et les quatre types différents de Tequila : Blanco, Joven, Reposado et Añejo. Elle établit les spécifications physiques et chimiques de la Tequila, les caractéristiques de l'agave les règles d'embouteillage et d'étiquetage. Chaque bouteille doit porter sur l'étiquette la Norme Officielle Mexicaine, une série de chiffres donnée par le gouvernement mexicain à chaque producteur, elle identifie le producteur de la tequila. S'il n'y a pas de NOM sur l'étiquette il vaut mieux faire attention car il est fort probable qu'il s'agisse d'une fausse tequila...

Citez les 5 régions de production de l'appellation Téquila

L'Etiquette

Retrouvez la signification de chaque terme

1. Le nom Tequila
2. Numéro d'identification de la distillerie
3. Type de Tequila
4. La marque commerciale
5. La contenance de la bouteille : 1 litre
6. Nom et localisation de la distillerie autorisée par la N.O.M.
7. La Tequila est produite à partir de 100 % d'agave
8. Logo
9. Le pourcentage d'alcool
10. Légende Hecho en México



8



Marques commerciales

Cuervo, Sauza, Mariachi, Patron, Camino Real, Tres Reyes, Cazadores, Heradura Añejo

Cazadores, la fermentation se passe au son de la Symphonie n°40 de Mozart



L'abus d'alcool est dangereux pour l

Cathy Guillot Lycée des Métiers de l'hôtellerie du tourisme et des servi

Mezcal Téquila

Camino : La forme de la bouteille s'inspire de la « Guage » qui est une plante qui une fois séchée sert de gourde aux Mexicains

La consommation de Tequila est surtout très importante au Mexique et aux Etats-Unis : 85% de la consommation.

Téquila j'applique..... A vous de Jouer

QUIZZ

	Vrai	Faux
La Téquila est une Eau de vie de Maguey		
La Téquila est produite en Californie		
La Téquila vieillit dans des futs de pin		
Les Aztèques utilisaient l'Agave, pour fabriquer des vêtements et pour torturer		
La double distillation apparaît au XVIIème siècle		
Il faut environ 8 kilos de cœur d'agave pour fabriquer 1 l de Téquila		
Le produit obtenu à la fin de la fermentation est le brouillis		
La Tequila est produite dans l'Etat de Jalisco		
Le nom Agave provient du Grec « agauê » qui veut dire « magnifique »		
Les aztèques distillaient le pulque		
La fleur d'Agave appelée Tequilero est fécondée par une Chauve Souris		

Le Mezcal

Le **Mezcal** est produit dans le reste du pays plus particulièrement dans l'**Etat de Oaxaca**, à partir d'une quinzaine de variété d'agave falcata, dont le **Mezcalero Koch**

9

Il est le produit préféré de la population Mexicaine, il est associé à un véritable art de vivre. En 1994 fut créé une Appellation d'Origine "Mezcal d'Oaxaca".

Toutefois la législation tolère aussi la production de mezcal dans les États de Guerrero, Durango, San Luis Potosi et Zacatecas sous l'appellation "Origines Officielles" et portent la mention du lieu de mise en bouteille.



On utilise des agaves ayant mûri pendant 6 à 12 ans avant qu'ait lieu la récolte, et qu'on appelle *jima*. Les feuilles acérées sont élaguées par le cultivateur d'agave le jimador à l'aide d'un outil tranchant, la coa pour ne garder que le cœur ou *piñas*.



La Cuisson La Cuisson

Traditionnellement, les piñas sont découpées et cuites dans des palanques, des **fosses coniques de 2 à 3 mètres de diamètre creusées dans le sol** et dont les parois sont recouvertes de pierres chaudes, de feuilles d'agave, de fibre de palme et de terre. La cuisson à la vapeur, qui dure entre 24 et 50 heures à une température d'environ 55 °C, permet de transformer les amidons contenus naturellement dans la plante en sucres qui après fermentation donneront l'alcool. Ce mode de cuisson permet également à la boisson de s'imprégner des saveurs de la terre et de la fumée.

Après la cuisson, la *piña* est refroidie et repose jusqu'à une semaine. Puis elle est pressée pour en extraire la pulpe.

Cette dernière opération est effectuée dans un pressoir ou sur un disque de pierre ou de béton sur lequel tourne une roue de pierre.



Mezcal Téquila

La fermentation

La « purée » **additionnée de 5 à 10% d'eau**, est ensuite placée dans de grandes cuves de 5 000 à 50 000 litres où les sucres vont être transformés en alcool par fermentation, sous l'action de ses propres levures. Cette fermentation dure de une à quatre semaines en fonction de la température extérieure. Du sucre de canne ou de maïs peut également être utilisé lors de cette fermentation, mais pas pour le 100%.

La législation définit 2 catégories de mezcal :

- Le **Mezcal 100% agave Espanida** dit "Maguey Espadin".
- Le Mezcal **Mixto** qui doit contenir un minimum de **80% de Maguey**.

Le jus fermenté obtenu, appelé "**pulque**" est ensuite distillé **deux fois** dans un alambic en cuivre.

Le résultat de la première distillation, est appelé **ordinario** et titre entre **20 et 30 % du va**.

Il est replacé dans l'alambic pour une **deuxième distillation** qui fera monter le degré d'alcool jusqu'à **55 % du va**

Les normes mexicaines permettent la commercialisation de mezcal **vieillis en fûts de chêne**.

- Le **Blanco** repose moins de deux mois,
- le **Reposado** de deux mois à un an,
- l'**Añejo** un an au minimum.

La meilleure qualité de mezcal et de tequila est celle produite uniquement à base d'agave. Les alcools dont l'étiquetage ne comporte pas la mention « 100% agave » sont "coupés". Le degré de commercialisation minimum est de **38 % du va** pour le mezcal.

10

Le Gusano

L'Agave est remplie de **larves** qui se nourrissent des feuilles succulentes du maguey.

Dans les bouteilles on distingue deux types de **gusano**, le **blanc qui niche dans les feuilles** et le **rouge dans les racines**.

Il est l'unité de mesure du taux d'alcool. Si le mezcal est suffisamment distillé le verne pourri pas dans la bouteille.



Marques commerciales

TEQUILA 🌿 HACIENDA



TEQUILA 🌿 HACIENDA



TEQUILA 🌿 HACIENDA



Mezcal Oro de Oaxaca ,Mezcal Del Maguey ,Mezcal Albani, Mezcal de Leyenda Tlacuache Silver 100% Agave Mexico Mezcal Don Luis Blanco 100% Agave Oaxaca MexicoMezcal Real Minero Espadín Orgánico (Bio) 100 % Agave

Mezcal Téquila

Travail à faire :

Noter les différences qu'il existe entre le Mezcal et la tequila

Réaliser une fiche signalétique du Gin : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales...

Travail à faire :

Lire l'article de presse suivant, relever les problèmes rencontrés par les producteurs d'agave et les conséquences que cela entraîne sur la production de tequila.

La presse La téquila en plein essor

Publié le 11/02/2008 par " Le Grand Journal "

"L'alcool populaire issu de la distillation d'agaves (ananas de plusieurs dizaines de kilos), la téquila est devenue en 15 ans une boisson à la mode, dont la consommation progresse dans le monde et est entrée dans la stratégie des grands groupes de spiritueux.

La production a atteint 285 millions de litres en 2007, une progression de 17% par rapport à 2006, note Ramon Gonzalez Figueroa, directeur général du conseil régulateur de la téquila (CRT), basé à Guadalajara (Ouest du Mexique), capitale de l'État de Jalisco où est produit l'essentiel de l'alcool sous appellation d'origine contrôlée.

«La téquila est une petite catégorie, elle représente deux fois les volumes du Cognac, mais c'est une catégorie à forte croissance et à grosse valeur ajoutée», explique Olivier Fages, directeur international de la maison Pedro Domecq, appartenant désormais au groupe Pernod Ricard.

Le groupe français, numéro deux mondial des spiritueux, ne s'est lancé dans l'aventure qu'en 1999. Le marché mondial représente environ 2 milliards d'euros. «Pour nous, précise M. Fages, la progression annuelle est de 25% en volume et de 30% en valeur, même si cela ne représente qu'un peu plus d'un pour cent du chiffre d'affaires mondial du groupe».

À Arandas, la distillerie Colonia de Jalisco tourne désormais à plein dans les odeurs de mélasse, produisant 800 000 à 900 000 caisses par an. Selon son directeur Jésus Hernandez, la capacité de production va être augmentée prochainement pour répondre à la demande.

Cent trente-trois entreprises productrices de téquila se sont créées depuis 1994, selon le CRT, et le nombre de marques a atteint le chiffre record de 774.

Diversification, contrôle de qualité, présentation luxueuse et moderne, deviennent les maître-mots d'une industrie qui s'attaque à des marchés non-traditionnels.

C'est la catégorie la plus chère, 100% agave, qui a le plus progressé (26,3% en volume) en 2007.

Premier marché de Pernod-Ricard, la Russie, où la téquila a pris souche sur les terres de la vodka. «C'est devenu le troisième marché en valeur, après les États-Unis et le Mexique», note M. Fages.

Le groupe a aussi décidé de s'attaquer au marché américain du haut de gamme avec une téquila produite de façon totalement traditionnelle, «la Tezon» qui peut être vendue 50 dollars la bouteille.

Tous les indicateurs sont au vert pour que le succès continue. Ramon Gonzalez Figueroa estime à 5% le taux de progression annuelle à venir pour la téquila, «un chiffre prudent», dit-il. Même au Mexique, la consommation a de nouveau progressé cette année.

La seule inconnue reste la culture de l'agave. Dans un champ, près d'Arandas, «les «jimadors» arrachent, nettoient et découpent un par un les cœurs d'agaves qui seront transportés à la fabrique, où après une coction, le jus sucré sera mis à fermenter, puis distillé.

Ignacio et Enrique, les deux propriétaires du champ d'agaves pestent. Pour eux, tout le monde a profité du boum de la téquila (l'industrie et l'État qui récupère 70% sous forme de taxes), sauf les paysans en raison d'une offre supérieure à la demande qui a fait baisser les prix aux producteurs.

Ignacio et Enrique affirment ne plus vouloir planter d'agaves, mais plutôt du maïs, plus rentable.

Il faut environ huit ans pour que l'agave vienne à maturité. À la distillerie, Jésus Hernandez n'écarte pas le danger d'une baisse de la production.

Peut-être dans les deux ou trois prochaines années, concède Ramon Gonzalez Figueroa, mais les entreprises «ont des stocks de téquila pour voir venir pendant deux ans», affirme-t-il.

Bertrand Rosenthal, Agence France-Presse (www.legrandjournal.com.mx)

Mezcal Téquila

L'Essentiel du Cours

La définition

Eau de vie de plante obtenue après distillation du jus de « maguey » fermenté. La Téquila est produite dans l'Etat de Jalisco et le Mezcal dans l'Etat d'Oaxaca.

Elaboration

Téquila : cuisson des morceaux de maguey de l'agave Bleue dans des fours à vapeur sous pression, pour libérer l'amidon et le transformer en sucre. On maintient à une température de 54°C pendant 24 à 36 heures. Fermentation ajout de levures (100% agave) et de sucre (49% maxi) pour les mixto. Double distillation. Téquila à 55% du va

Mezcal : cuisson des morceaux de maguey de l'agave Espadina dans des fosses creusées dans le sol, en pierre et terre. On maintient à une température de 54°C pendant 24 à 50 heures. Fermentation ajout de levures (100% agave) et de sucre (20% maxi) pour les mixto. Double distillation. Mezcal à 55% du va

Les Différents Types

Les normes mexicaines permettent la commercialisation de mezcal et téquila vieillis en fûts de chêne.

La Tequila ou Mezcal Blanco ou 100% d'agave va directement de la distillation à la bouteille,

la Téquila « Joven Abocado Gold » téquila blanco colorée au caramel et parfumée après la distillation pour adoucir le goût de la blanco. C'est une mixto, la plus répandue, pas de vieillissement.

la Téquila ou mezcal « Reposado » de 2 à 3 mois voir 9 mois en fût de chêne blancs ou des cuves appelé "pipones" en fonction du producteur 100 % ou mixto 43 % du VA

la Téquila ou mezcal « Añejo » de 1 à 3 ans le plus souvent en fûts de chêne de maxi 600 l, 100 % le plus souvent ou mixto

Les Différentes Marques Commerciales

Cuervo, Sauza, Mariachi, Patron, Camino Real, Tres Reyes, Cazadores, Heradura Añejo ...

Mezcal Oro de Oaxaca ,Mezcal Del Maguey ,Mezcal Albani, Mezcal Don Luis Blanco 100% Agave Oaxaca Mexico Mezcal Real Minero Espadín Orgánico (Bio) 100 % Agave