

ОТКУДА ТЕЧЕТ ТЕКИЛА ТАЙНЫ МЕКСИКИ РАЗГАДЫВАЛА АНАСТАСИЯ ДЕНИСОВА

— Современное оборудование позволяет перерабатывать агаву в текилу со скоростью 8 тонн в час



— Чтобы из небольшой колючки выросла полноценная агава, годная для производства текилы, необходимо ждать восемь лет



— Текилу Olmeca

Tezon делают исключительно вручную, перемалывая сердцевину кустов агавы огромным колесом из вулканического камня тезонтль

Дорога на машине из Гвадалахары до текильного городка Арандас занимает три-четыре часа в хорошем темпе. Здесь умиротворяюще прекрасно. Завод Olmeca больше походит на роскошную усадьбу, к возвышающемуся парадному входу ведут сизые поля голубой агавы по обе стороны дороги. «Как в мексиканском сериале», — проносится в голове, но поблизости только плечистые фермеры химадоры (от «jima» — «сбор урожая»). На крыльце появляется управляющий заводом — довольный жизнью коренастый мексиканец в соломенной шляпе. Он споро перепоручает меня рабочим. Наверное, пройдут тысячелетия, пока русский человек поверит, что текилу делают не из кактуса. В действительности голубая агава принадлежит к семейству агавовых, ближайшая родня — пальма и алоэ. Это огромный, в полметра диаметром шар с долгими колючими щупальцами — как гигантский ананас. Мне разрешают самостоятельно посадить росток голубой агавы: для этого мы удаляемся на соседнее тихое и невообразимо жаркое поле. К ощущениям тела добавляется жар визуальный: всюду вокруг красно-перечного цвета глина, никакой земли. С моей легкой руки очередная маленькая колючка — ершистый пучок листьев размером всего с два кулака — отправляется прямиком в терракотовую лунку. Сложно поверить, что через восемь лет из него вырастет дородная, боченистая агава. Возвращаясь к урожайным полям — стоит приятный треск. Дюжие химадоры здоровенными лопатами выкапывают, обстругивают, одним ударом раскалывают надвое и отправляют на фабрику готовые агавы. Листья никому не нужны, а вот из шара — его именуют пинья — выйдет толк. «Быть химадором — почетное занятие, — повествует мой сопровождающий. — Они зарабатывают больше всех полевых работников. Потому что секрет правильного возделывания передают от отца к сыну. Больше вам скажу, чтобы вот так выйти на охраняемое, почти священное поле, страждущему нужно пройти кучу проверок. У Olmeca все фермеры ходят с санитарными книжками, а кусты посчитаны и внесены в базу данных. Но раз уж вы журналистка, босс разрешил вам разорубить одну агаву».

Обхватываю черенок лопаты и тяну на себя, чтоб поднять да замахнуть — так и вижу, как через миг поверженная агава падает к моим ногам. Но проходит несколько минут, а я все еще вишу обезьяной на рукоятке, мечтаю хоть как-то сменить положение — да хоть бы и упасть в репей. Чугунно-гранитная, по моим оценкам, лопата остается стоять в выжженной земле. Я кисло улыбаюсь работягам. Наконец один из них — самый щуплый, пожеывая соломинку, секунд за десять убирает предназначенный мне куст.

В прямом смысле огородами скрываюсь от позора в прохладную тень завода. Здесь собирают привезенные с поля агавы, тщательно очищают, нарезают и оставляют на три дня вариться в котлах. После этого их охлаждают, измельчают и отправят в винные погреба на возмужание. Для текилы этот процесс жизненно необходим: в бочках из-под бурбона напиток обретает глубокий аромат с нотками ванили и ореха.

Поодаль раздается глухой грохот. В соседнем зале особый аттракцион — производство премиальной текилы Tezon. Победивший на куче конкурсов напиток делают только вручную. Сердцевину кустов агавы мелят колесом-великаном из вулканического камня тезонтль. Имя этому колесу — таона, и поклоняются ему, как древней богине. Алкогольный жрец бережно перетирает таоной заранее пропеченные агавы — за два часа упорной работы ему удастся одолеть лишь тонну сырья. Если сравнить со скоростью машинной переработки на производстве обычной текилы (8 тонн в час), то кропотливость и исключительность подхода налицо.

Не осмелившись посягнуть на кручение чудо-колеса, сразу прошу о дегустации. Первый же глоток Tezon творит с рецепторами невообразимое: он в самом деле тоньше, деликатнее привычной текилы, а по мягкости аромата не уступит и коньяку с виски.

К финалу экскурсии проникаюсь страшным уважением к мексиканцам, так берегущим свое горячительное национальное достояние. Мало того, что само слово «текила» принадлежит Мексике, как «коньяк» и «шампанское» — Франции, у них есть даже Специальный комитет по надзору за текилой, который отслеживает судьбу едва ли не каждой бутылки текилы в мире и строго преследует контрафакт.

Так что теперь каждый раз, выпивая стопку огненной мексиканской воды, заедаю посыпанным солью лаймом или долькой апельсина с корицей (именно так велят аутентичные ритуалы), буду вспоминать добрым словом химадоров, слугителей таоны и алкогольные спецслужбы. Хотя во время дегустации лучше ничего не вспоминать. Отвлекает от упоения вкусом.

— Фабрика по производству текилы Olmeca похожа на загородный особняк

