**Мескаль - общая информация**

Мескаль - крепкий спиртной напиток, изготавливаемый в Мексике из сброженного сока агавы.

Слово мескаль, как по-русски, так и по-английски (mescal), пишется точно так же, как название кактуса (он же пайотль), из которого добывается знаменитый галлюциноген мескалин. На самом деле эти два мескаля даже не однофамильцы. По-испански в Мексике они пишутся по разному: mezcal - напиток, и mescal -кактус из которого получают наркотик.

Сырьевые компоненты и технология изготовления. Сырьё и способ изготовления в основном такие же, как для текилы. Сердцевины агавы, использующиеся для изготовления мескаля, запекают в выложенных камнями ямах-печах конической формы: укладывают поперёк древесных углей, покрывают слоями пальмовых волокон и земли и держат там в течение двух-трёх дней. Такой способ придаёт мескалю аромат дыма. Ещё одно отличие от текилы состоит в том, что мескаль изготавливается из чистого сока агавы без добавления сахара.

Сбраживание сока производится в течение 3 дней.

Основные виды агавы, используемые для производства: Agawe americana, A. cupreata, A. potatorum, A. wislizeni.

"Larousse des alcools" определяет мескаль как спиртной напиток, полученный после первой перегонки пульке с крепостью до 20% об., однако такое толкование устарело, оно было возможным в XIX в., когда брага из агавы перегонялась один раз в примитивных условиях, тем более что современный мескаль из пульке не производится.

В отличие от текилы, мескаль производится преимущественно на небольших частных винокурнях.Ранее выпускались две разновидности мескаля: "Мескаль Рефино" (Mezcal Refino), производимый двойной перегонкой, с содержанием спирта до 55% об., и обыкновенный мескаль, получаемый путём одной перегонки, крепостью 25% об. С 1960-х гг. все виды мескаля вырабатывают только при помощи двойной дистилляции, для получения нужной крепости его разбавляют водой.

Срок выдержки:

• Natural (Натураль) - мескаль, не прошедший выдержку;

• Anejo (Анехо) - "старый", выдержанный не менее 1-3-х лет (иногда более) мескаль.

Содержание спирта. Обычно крепость мескаля, как и текилы, составляет 38-43% об.

Вкус и аромат. Мескаль имеет более сильный вкус и аромат, чем текила. Видов мескаля много: и по вкусу, аромату и цвету они довольно сильно отличаются друг от друга.

Место и время начала изготовления. Процесс дистилляции в Мексику принесли с собой испанские конкистадоры. Впервые мескаль произведён в 1521 г., а "отцом" напитка история называет дона Педро Санчеса де Тагли, маркиза Альтамира, который в 1600 г. основал первую фабрику на гасиенде Cuisillos (Куйсильос).

Производство дистиллятов из сброженного сока агавы началось в середине XVIII века.

Территории, где изготавливается напиток. Мескаль изготавливается на территории почти всей Мексики. Экспортируется мескаль, произведённый в окрестностях г. Митлы, штат Оахака (Оахаса), в т. ч. в Европу с начала 1990-х гг. Кроме Оахаки, с 1994 г. официально разрешено производство мескаля в штатах Герреро (Guerrero), Дуранго (Durango), Сан-Луис-Потоси (San Luis Potosi) и Сакатекас (Zacatecas). Мескаль изготавливают также в штатах Синалоа (Sinaloa), Коауила (Coahuila), Нуэво-Леон (Nuevo Leon) и др.

Марки напитка. Наиболее известные марки мескаля: Cusano Rojo Mezcal (Кусано Рохо Мескаль), Miguel de la Mezcal (Мигель де ла Мескаль), Monte Alban Mezcal (Монте Альбан Мескаль). Всего выпускается свыше 100 сортов мескаля.

Сосуды, предназначенные для хранения, транспортировки, торговли. Мескаль, предназначенный для экспорта (Mezcal Ultramarin), разливается:

1. В бутылки специальной формы. К горлышку бутылки многих марок мескаля привязывается мешочек с солью, смешанной с высушенными и растёртыми гусеницами, живущими внутри стебля агавы. Соль предназначена для питья мескаля.

В бутылку помещается заспиртованнная гусеница бабочки Bombix agavis, которая при жизни имеет красный цвет, но в мескале быстро обесцвечивается.

Помещение гусеницы в напиток - относительно недавнее изобретение, оно начало применяться в 1940-х гг., очевидно, в рекламных целях для привлечения внимания потребителей к необычному напитку. Вопреки бытующим поверьям, никакими особыми (магическими, лекарственными) свойствами эта гусеница не обладает. Не является она и афродизиаком. На этикетках бутылок имеет надпись по-испански "con gusano" и по-английски "with agave worm".

2. В низкие чёрные глиняные горшочки.

Способы питья. Мескаль пьют так же, как текилу, однако при питье мескаля на червяке (исп. (мекс.) mezcal con gusano), гусеница должна быть поделена поровну между всеми.