TEQUILA
CORRALEJO
SINCE 1755

”
THE BIG
OF M

TEQUILA
EXICO

GESCHICHTE HACIENDA CORRALEJO

Die Geschichte der Hacienda Corralejo beginnt im Jahre 1700, als sie den Titel Hacienda erhielt – der Begriff kann mit „Ranch" oder „Farm" übersetzt werden. Eigentümer war Don Pedro Sanchez de Tagle, dessen Verwalter Cristobal Hidalgo die Hacienda zum Blühen brachte. Hidalgos Sohn, Don Miguel Hidalgo y Costilla, geboren am 8. Mai 1754 in Corralejo de Hidalgo, wuchs auf der Hacienda auf. Er wurde später Priester und spielte in den Befreiungskriegen eine führende Rolle.

Am 15. September 1810 läutete er die Kirchenglocken und rief mit dem Ausdruck „Viva Mexico" zum Kampf um die Unabhängigkeit Mexikos. Er wurde damit zum Nationalhelden und wird seither „Vater des heutigen Mexikos" genannt. Der Tag des Aufrufs „El Grito" von Hidalgo ist seit der Gründung des Staates Mexiko Nationalfeiertag, der Name der Hacienda damit untrennbar mit der Gründungsgeschichte Mexikos verbunden. Am 8. Mai 1996 hat der damalige Gouverneur des Staates

Guanajuato offiziell die neue Corralejo Tequila-Destillerie eröffnet. Deutlich sollte der Stolz zur mexikanischen Identität gezeigt werden. Die Halsbanderole der Flasche ziert die Darstellung der erstmals für das unabhängige Mexiko gehissten Flagge mit dem auf einem Kaktus sitzenden Adler, der eine Schlange im Schnabel hält. Diese Darstellung findet sich auch in der Glasprägung auf der Vorderseite. Die Unterschrift Miguel Hidalgos ist auf dem vorderen Etikett und in der Glasprägung der Rückseite zu sehen. Ursprünglich wurden auch die Farben der Flagge grün, weiß und rot für die drei Qualitäten Corralejos verwendet. Durch einen Produktionsfehler entstanden aber blaue statt grüner Flaschen.

Um nicht die ganze Charge zerstören zu müssen, entschied man sich, blau bis zur nächsten Herstellung zu nutzen und dann wieder grün zu produzieren. In der Zwischenzeit mauserte sich aber die blaue Reposado Flasche zum Markenzeichen der Firma Corralejo und man ließ es bei dieser Farbe bewenden. Man will ja nicht die Entscheidung der Götter in Frage stellen…

PRODUKTION

Die Ernte findet vor Ort auf den Feldern statt, wo die 6-15 jährigen Agaven von den Wurzeln abgetrennt und von Blättern befreit werden. Ein einzelnes Agavenherz wiegt zwischen 30 und 60 Kilogramm. Keine Maschinen kommen zum Einsatz und alle Arbeiten werden ausschließlich in Handarbeit ausgeführt. Deswegen wurden „Die Agavenlandschaft und die Tequila-Produktionsstätten in Mexico" 2006 durch die UNESCO zu der Liste der Weltkulturerbestätten hinzugefügt.

In Corralejo hält man an der Tradition des Garens in einem „Horno" (ein Steinofen) fest, denn durch diese schonende Verarbeitung bleiben die empfindlichen Aromen der Agaven erhalten und damit ihr einzigartiger Geschmack. Bei 93°C werden die Herzen für 27 Stunden unter Hinzufügung von Wasserdampf gedünstet und kühlen anschließend wieder 12 Stunden ab.

Anschließend werden die Agaven in den Mühlen weiter bearbeitet: insgesamt 8 Mühlen durchlaufen sie, um den gesamten Saft zu extrahieren. Während des Prozesses wird so lange Wasser hinzugefügt, bis die richtige Zucker-konzentration erreicht ist. Anschließend kommt es zur Fermentation. Hierbei wird dem Agavensaft Hefe beigefügt, die den Zucker in Alkohol umwandelt.

SALIDA

DESTILLATION

Die entstandene fermentierte Stammwürze durchläuft nun ihre erste Destillation, auch „destrozamiento" genannt. Sie dient dazu, den Tequila von Rückständen der Fermentation, wie z.B. Wasser, Pflanzenrückständen und Hefe, zu befreien. Später kommt es zu einer zweiten Destillation, der Rektifizierung. Während die erste Destillation in Destillationskolonnen stattfindet, werden für die zweiten kupferne Pot Stills verwendet.

LAGERUNG

Als letzter Schritt folgt die Lagerung/Reifung in Fässern, bei der der Tequila den einzigartigen Geschmack, Farbe und Duft des Eichenholzes und des vorher darin befindlichen Produkts annimmt. Ein Reposado lagert mindestens zwei Monate, ein Añejo mindestens 1 Jahr in Fässern aus Eiche. Dabei dürfen diese Fässer ein Volumen von 600l nicht überschreiten.

Tequila Corralejo Blanco 100% Agave

- Ungelagerter, frischer Tequila
- **Farbe:** kristallklar mit schöner Viskosität
- **Duft:** frische grüne Noten von Zitronengras und Honig
- **Geschmack:** mit seiner intensiven Agavenfruchtigkeit eine wunderbare Einführung in das Segment der 100% Agave Tequilas; pfeffrige Zitrusaromen vervollständigen das Bild

Tequila Corralejo Reposado 100% Agave

- 6 Monate in französischen Limousin-Eichenfässern gelagert
- **Farbe:** hell strohfarben
- **Duft:** feine Noten von Vanille, Honig und Nelkenpfeffer
- **Geschmack:** fruchtige Zitronen- und Limettenanklänge, Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper, mild im Abgang

Tequila Corralejo Añejo 100% Agave

- 12 Monate in französischen Limousin-Eichenfässern gelagert
- **Farbe:** silbrig golden
- **Duft:** Anis, Marshmallow und Fassaromen
- **Geschmack:** leicht nach Kokosnuss, Agave und Puderzucker, gefolgt von einer pfefferigen Fassnote

Tequila Corralejo Reposado Triple Destilled 100% Agave

- Dreifach destilliert, 6 Monate in französischen Limousin-Eichenfässern gelagert
- **Farbe:** sehr helles Strohgelb
- **Duft:** feine, fruchtige Agaven mit Anklängen von Vanille und floralen Noten
- **Geschmack:** Dank der dritten Destillation sehr weicher, zurückhaltender und milder Abgang

Tequila Gran Corralejo 100% Agave

- 12 Monate in französischen Limousin-Eichenfässern aus Weißeiche und mexikanischem Encino gelagert
- Die exklusive Flasche ist der Kaiserkrone des Kaisers Maximilian nachempfunden: Maximilian war der einzige Kaiser Mexikos, der sich u.a. für die mexikanischen Ureinwohner einsetzte
- **Farbe:** sattes gold
- **Duft:** Holznoten, intensiver Duft nach frischer, gekochter Agave
- **Geschmack:** vanillig-süß in der Grundsubstanz, deutliche Zimtnote mit zartem Hinweis nach trockener Orange und Kakao
- **Abgang:** trocken mit leichter Zitrusnote und Anklängen von Armagnac

Tequila Corralejo 99.000 Horas 100% Agave

An die traditionelle Destillation nach der Corralejo Charente Methode, in kupfernen Kolonnen- und Pot Still Destillierapparaten, schließt sich eine 18-monatige Reifezeit in kleinen, nur 200ltr. fassenden amerikanischen Eichenholzfässern an.

Limitierte Edition (Edición Conmemorativa - Gedenk-Edition)

Der Name 99,000 Horas' gibt die Anzahl der Stunden an, die eine blaue Agave über Wachtum, Destillation, Reifung bis hin zur Verwandlung zum fertigen Produkt benötigt.

Farbe: Gold-gelb mit leichtem Kupferschimmer

Duft: Intensive Kräuter-, Minz- und Agavenaromen gepaart mit Zitrus-, Apfel- und feinen Grapefruitnoten

Geschmack: Vollmundige Holz- und Fruchtnoten

GENUSS

Drei empfehlenswerte Cocktails mit Tequila Corralejo:

PALOMA (HIGHBALL)

5cl Corralejo blanco
Saft einer halben Limette
1cl Palapa Agavendicksaft
Auffüllen mit Grapefruitlimonade
(alternativ Schweppes Citrus)

TEQUILA BRAMBLE

5cl Corralejo blanco
3cl frischer Zitronensaft
2cl Palapa Agavendicksaft
1cl Catron Creme de Cassis

SECUNDO

4cl Tequila Corralejo Reposado
1,5cl Kaffeelikör
3cl Milch (3,5%)
infused Thymian
2cl Ahornsirup
3 Scheiben Ingwer

- ALAMBIQUE -
Nº5
Nº 6

TEQUILA
CORRALEJO
SINCE 1755
tequilacorralejo.mx
tequilas.info

SIERRA MADRE

Import / Vertrieb: Sierra Madre GmbH | Rohrstraße 26 | D-58093 Hagen
+49 (0)2331- 377 56 0 | +49 (0)2331- 377 56 30 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de sierramadregmbh

BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN.