

TEQUILA!

見ず知らずの他人のバスルームに素っ裸で倒れ、ガンガンの二日酔いにさんざん苦しんだ……そんな過去の悪夢は捨ててしまおう。この誉れ高い銘酒を見直す時期が来ているようだ。

The last time you drank it you woke up naked in a stranger's bathroom with a pounding head and a belly-ache. It's time to give tequila another shot

文 TEXT ニコラス・コルディコット Nicholas Goldcott 撮影 PHOTOS マーティン・リチャードソン Martin Richardson





い かつて男子学生たちが集まる体育会系サークルの飲み会で、1杯、2杯、3杯……とモルト・ウィスキーを流し込んだマッチョな学生が、床に倒れこんでいる。でも、これはちょっとおかしい。モルト・ウィスキーは大人の飲み物、刺激を求める学生にぴったりなお酒といえば、なんといってもヘビー級パンチなテキーラだろう。

ほとんどの銘柄はアルコール度数38~40パーセント、決して他のスピリッツにひけを取らないテキーラだが、脳を覚醒させるサボテン樹液というのは単なる風評で、本当の原料はブルー・アガベというユリ科の植物だ。あんな悪魔の酒、もう金輪際飲みたくない!と誓ったことがある人は、きっと血中アルコール度が急激に上がるような一気飲みをしたのだろう。だが、発祥の地メキシコでは、人々は敬意をもってテキーラに接している。メキシコ建国以前からテキーラ産業に君臨するホセ・クエルボ社のPRディレクター、アラセリ・ラモスは「レセルヴァ・デ・ラ・ファミリアのようなテキーラを一気飲みするなんて罪ですよ」と話す。レセルヴァ・デ・ラ・ファミリアは同社のプレミアム・ブランド、小さめのオーク樽で5年間熟成させたテキーラは味も見かけも高級コニャックのような趣があり、みんなが身を引く喉を焼くような白い安酒とは似ても似つかない上品なお酒だ。

メキシコのレストランや食堂では、ありとあらゆる色や味のテキーラボトルが酒棚を占拠している。琥珀色なのは「レポサド」(短期熟成)と呼ばれ、食前酒という感覚で気軽に飲まれている。より色が濃く、長年熟成された銘柄はディナーのあとに供されるとっておきの品。そして刺激いっぱい白いテキーラはショットやカクテル向きだ。

ウィスキーと異なり、比較的短期間で樽のウッディーな味を取り込むテキーラは、2カ月程度熟成するだけで「レポサド」と認定される。「アネホ」(長期熟成)と呼ばれるものでも寝かせるのはせいぜい1年。蒸留のプロいわく、「5年以上寝かせたものはあまりにウッディーで飲めない」そうだ。

「テキーラなんて、飲めたもんじゃない、という感想しか持っていない人々は、本場メキシコ以外で初めてテキーラを飲む場合、口にしたら本物じゃなかったというケースがほとんどなんです」とエラドゥラ・カステロディレクター、ミゲル・セデノは言う。「実際メキシコに来て本物を飲んだ人たちは「これが本当にテキーラなの?」と聞いていますから」

偽テキーラの拡充が証明するテキーラ人気

純正品を捜すのは、メキシコ国内でも容易なことじゃない。他に似たようなものはあるものの、テキーラはメキシコ国内外で圧倒的なシェアを誇るスピリッツ。これは密売人にとってはまたとないチャンスで、彼らは安い偽物に「テキーラ」と印刷されたラベルを貼って出荷し、一儲けしているのだ。

メキシコの法律では、アガベ畑からボトルのラベルに至る生産過程のすべてが定められてい

い key frat boys, all together now... One malt whisky, Two malt whisky, Three malt whisky, FLOOR!

Just teasing, malt whiskies are serious drinks for grown-ups. Only tequila can deliver the sucker punch you kids are looking for.

Or so the story goes. But with 38-40 percent alcohol in most bottles, tequila is no more potent than its fellow distilled spirits. And it has nothing to do with mind-bending cactus sap; tequila's key ingredient is the blue agave, a member of the innocuous lily family. So if your last tequila session left you swearing never to touch the evil juice again, it's probably because you machine-gunned the drinks straight into your bloodstream.

In its native land tequila receives more reverence. "It would be an absolute sin to slam (*Reserva de la Familia*)," says Araceli Ramos, PR director at Jose Cuervo, the tequila colossus whose history predates Mexico itself. *Reserva de la Familia* is their premium brand. Aged in small oak barrels for five years, it looks and tastes more like a fine cognac than the cheap, white throat-burners you fear.

In the restaurants and *cantinas* of Mexico, tequilas of all shades and flavours dominate the shelves. Amber *reposado* (rested) tequilas are qualified as aperitifs. The darker, extra-aged brands are your after-dinner treats; while the zesty young whites are for shots and cocktails.

Unlike whisky, tequila picks up a deep woody flavour from just a short time in a barrel. It takes only two months for tequila to merit the tag 'reposado'. *Añejo* (aged) tequilas are matured for as little as a single year. Leave a tequila longer than five years, say the distillers, and it becomes so woody it's undrinkable.

If 'undrinkable' is your adjective of choice for all tequilas, Miguel Cedeño, director of the Herradura distillery, suggests why. "Probably the first experience that many people have outside Mexico with tequila is not with the real product," he says. "When people come to Mexico and taste the real tequila they tell us 'this is not tequila.'"

Even within Mexico, finding the real stuff isn't always straightforward. Tequila's dominance over other Mexican spirits, both at home and abroad, is bait for bootleggers who can whip up a cheap fake, label it 'tequila' and cash in.

Real tequila is a strictly regulated spirit. Mexican law governs the production process from the agave fields through to the label on the bottles. To enforce these rules, the government joined forces with the tequila industry in 1994 to create the Tequila Regulatory Council (CRT). If tequila typifies the Wild, Wild West, then these guys are your sheriffs.

るように、本物のテキーラの管理はかなり厳しい。この法律を執行させるため、政府は1994年にテキーラ産業者と手を組み、テキーラ基準審議会(CRT)なる団体を結成している。もしテキーラが大いなる西部のシンボルだとしたらCRTのメンバーはさしずめ保安官というところだろうか。彼らは蒸留所、港湾、空港をはじめ、東京やマドリードの事務所まで派遣され、人々が購入したテキーラが純正品であることを保証するため、日夜活躍している。ちなみに純正品とはメキシコ中央の高原で採れた伝統的なアガベを適量用いて生産されたものを指す。彼らのお墨つきでないものは、ラベルがなんと書おうともテキーラとは呼ばない。一連の厳しい審査をパスした商品には、NOMと呼ばれる通し番号が与えられるので、消費者にとってはこのNOM番号が純正品であるかどうかを判断する決め手となる。だが、CRTのテクニカル・コミッショナー、

フロリベルト・ミゲル・クルスはこんな注意を促している。

「販売店から購入したボトルについているNOM番号は簡単に偽造されているんです。だから我々は番号を厳しくモニターして、違反者を検挙しなくてはなりません」

これまでにCRTのスペイン支部だけでも100以上の“偽テキーラ”を摘発している。純正品そっくりのものから“南アフリカ産テキーラ”といったシロモノまでそのヴァリエーションもさまざま。最近も、以前CRT副局長という重職についていたホルヘ・カマチョ・オルネラス自身が摘発されたという事件がインターネット上で報じられている。

一連の偽テキーラ摘発の流れからも、このお酒が近年いかに爆発的な人気を博してきたかわかる。1990年代を通じて5年おきに10パーセント以上もの急成長を遂げたスピリッツは

Stationed in distilleries, ports, airports and offices as far afield as Tokyo and Madrid, the CRT ensure that the tequila on your shelf is genuine – produced in the central Mexican highlands from sufficient quantity of just the right kind of agave. Without their stamp of approval, it's not tequila in your bottle no matter what the label says. Products that pass muster get a 'Norma Oficial Mexicana' (NOM) number. For the consumer, the NOM on the label is the most basic guarantee that the drink is authentic. But, as Floriberto Cruz, the CRT's technical commissioner, acknowledges, “anyone can copy a NOM from any liquor store shelf. We have to track the numbers and expose the fraudsters.”

The CRT's Spanish office alone has uncovered over 100 fake tequilas, ranging

テキーラは15年ほど前までメキシコでも貧乏人が飲むお酒だったため、原料のアガベの需要も低かった。ところがその後、メキシコの通貨ペソが暴落。輸入もののスピリッツが高嶺の花となったため、彼らは国産の酒になぐさめを求めるようになる。また、海外移住ブームが高まるにつれ、移民たちはラテン文化とともにテキーラの味を外国に広めるのに一役買った。90年代後半にその需要が爆発的に伸び、価格も上昇したテキーラブームの背景にはこうした状況があったのだ。まるで夢のようなシナリオだが、テキーラの場合、少々事情が異なっていた。なにしろ原材料のアガベは収穫までに約10年の月日を要する。テキーラ人気があがらなげのばりになる前、アガベを育てていた農家はより儲けのある農産物に鞍替えしていたため、蒸留所からの需要が拡大しときには十分な量を供給できなかったのだ。

テキーラの悲劇はさらに続く。畑に残っていたアガベの25パーセントに近い量がある種のカビにやられてしまい、その損失額は数百万ドルにも上ったのだ。

アガベ不足によって小規模な蒸留所の多くは倒産し、また、危機を乗り切った蒸留業者もボトルに対するアガベの内含量を従来の100パーセントから最過基準の51パーセントに落としたりした。

業界大手ですら骨抜き状態になっていた。ホセ・クエルボ社のマネージング・ディレクター、カルロス・アラナはこう振り返る。

「国際マーケットも一部縮小せざるをえませんでした。テキーラブームや将来的な急成長を本当にわかっていた人はいなかったでしょう。通常7-9パーセントの成長率が、当時は15パーセントという勢いだったんです」

だが、この危機を切り抜けたホセ・クエルボ社の畑にはアガベが戻り、今年は米国に新たなブランドも上陸予定だという。テキーラは再び時代に戻ってきたのだ。



Tequila boom, tequila bust

テキーラブームの背景

Fifteen years ago tequila was a poor man's drink, even in Mexico, and demand for *agave* was low. Then the peso collapsed. Mexicans could no longer afford imported spirits and turned to their domestic tippie for comfort. As emigration boomed, the migrants took with them their Latin culture and taste for tequila. By the end of the nineties tequila was the world's fastest-growing spirit; demand was sky-rocketing, as were prices. For most industries those would be utopian times, but tequila is trickier. The drink is distilled from a plant which takes up to a decade to mature. In the years leading up to the boom, agave farmers had been switching to more profitable products and were caught short when demand took off. Then, adding to tequila's woes, a fungi wiped out nearly 25 percent of the industry's remaining

agave – a loss of millions of dollars. The agave shortage forced many small distilleries out of business. Others were able to survive only by reducing the agave content in their bottles from 100 percent to the minimum 51 percent. Even the industry leaders were hamstrung. “We were forced to close down some international markets,” says Carlos Arana, Jose Cuervo's managing director. “Nobody really understood the phenomenon that tequila was, and the spectacular growth. Estimates were of a normal seven to nine percent growth, but it was more like 15 percent.” Arana says the crisis, for Cuervo at least, is over. Cuervo's fields are full again and the company even launched a new brand on the American market this year. It's tequila time again.

テキーラだけだし、いまや米国でいちばん人気のカクテルといえばマルガリータだ。

現在、正式な認可を得た約700の銘柄のうち、蒸留所が輸出市場にまわすのはプレミアム品を2、3合めて255種類ほどで、残念ながらそのほとんどは近所の酒屋では手に入れない。そんな不公平という声も聞こえてきそうだけれど、所詮どんな逸品でもライムと塩で流し込んでしまう外国人たちにおいしいテキーラを飲ませて勝つに真珠だと、メキシコの人々はちゃんとお見通しなのだ。

from perfect look-a-likes to barefaced phoney's such as 'South African tequila.'

The latest tequila scammer, according to recent internet reports, is Jorge Camacho Ornelas, one-time vice-president of the very organisation that busted him for fraudulent production.

The flood of fake tequila reveals the rewards of an industry that exploded with popularity in recent years. Tequila was the only distilled spirit to grow at a rate exceeding ten percent several

years in succession during the 1990s, and the margarita, with tequila as its magic ingredient, is now America's most popular cocktail.

The escalating demand currently supports over 700 certified brands of tequila. But you won't find most of them in your local liquor store: the distilleries only export 255 of their labels, including few of the premium ones. Unfair? Well, cast not pearls before swine – the Mexicans know you gringos would just hurl the good stuff down with salt and lime.

The professionals プロの技



こういうのを夢のような仕事と言うのだろう。フランシスコ、ノーラ、ポーリーナの仕事はテキーラを飲むこと。エラデュラ蒸留所に所属する35人の強豪テイスティング・チームのメンバーである3人は1日30分、この尊き美酒の香りを利き、口に含み、舌の上で転がしているのだ。

研究施設の機器が製品のあらゆる点を管理しているものの、エラデュラ社は最終的な判断を人間の五感に託している。

フランシスコいわく、社員なら誰でもテイスターを志望できるそうだが競争率は高く、候補者はテイスターに認定されるにはいくつかのテストをパスしなければならない。問題は、コーヒーに砂糖が入っているかどうかを判断する初歩的なものから、テキーラの製造過程を香りのみから判定しなければいけない難易度の高いものまである。

「あるテストではバニラを渡されたのに、綿菓子と勘違いした人がいて、即クビでした」。

テキーラを評価するテイスターたちにとって、この30分は1日のハイライト。「味や香りを正確に感じられなくなるのでタバコは吸えません」とフランシスコが言うように、彼らは自分の役割に対してとても真剣だ。

だったら、口から火を噴きそうにホットなメキシコ料理はどうなんだろう？ 唐辛子たっぷりの食事は繊細な味蕾の働きをまどわせたりしないのだろうか？ ポーリーナの答えは「ノー」。「テキーラの特徴はちょっとスパイシーなこと。郷土料理を食べてきた私たちは、スパイシーがどういう意味なのか、普通の人よりわかっていると思います」。ポーリーナは自分たちの食事の仕方にも、職業病が出ているという。「仕事以外でも、気がつくといつも食べ物や味を分析してばかりいるんです！」。

それじゃあプロのテキーラ・テイスターが心底ハメをはずして楽しめる機会はあるのだろうか？「パーティで騒ぐときは例外」とのこと。ところ変われど、こればかりはどこでも同じ！

Now here's a job we fancy. Francisco, Nora and Paulina get paid to drink tequila. Part of a 35-strong team of tasters at the Herradura distillery, they spend 30 minutes each day sniffing, sipping and swirling the spirit.

Despite a lab full of machines to gauge every detail of the product, Herradura relies on the human senses as a final safeguard.

Any Herradura employee can become a taster but competition is stiff, says Francisco, and candidates must pass a series of tests to qualify. These could be as simple as detecting sugar in coffee or as difficult as determining each stage of tequila production from the smell alone. "In one test we were given vanilla and someone thought it was candy floss," says Francisco. "That person was fired."

For these three evaluators, their half hour of testing is a highlight of the day and a role they take seriously. "We can't smoke because we lose the ability to perceive with precision," explains Francisco.

But how about that fiery Mexican food? Doesn't a chili diet wreak havoc on sensitive taste buds? No, says Paulina, "one characteristic of tequila is that it's a bit spicy – so our diet makes it easy for us to understand spiciness." In fact, it's the work that impinges on the diet. "Outside work we find ourselves analysing food all the time," says Paulina.

So how often does a professional tequila taster imbibe for pleasure? "Every time I go to a party," says Paulina. Some things are universal.

Life in the fields

ジマドールという仕事

「やろうと思えばもっと手早くできるけど、見た目がパイナップルのように美しくなるように、じっくり加工するのがいいですよ」。ツンツンに尖ったアガベの棘を50秒で削いで、すべすべのパイナップルのような形に変えてしまおうイスマエル・ガマ・ボダルデ。この43歳のベテラン職人が初めてアガベの葉に刃を当てたのは9つの時。以来、彼はテキーラの原材料のアガベを植え、棘などの余分な部分を取り除き、収穫している。アガベを整えるには鉋とカミソリを思わせる鋭い刃物を使うためそれほど力はいらないそうだが、「熟練した技術が必要不可欠」とのこと。「とにかく正確なポイントに刃を当てないと駄目なんです」。

ジマドールと呼ばれるアガベ職人たちの労働時間は1日5時間。日中はあまりの暑さで作業が進まないため、短いシフトの間、彼が加工するアガベの数は正味300本。仕事以外の時間で商品になったアガベを口にするにはあるんですかと尋ねると、「テキーラはまったく飲まない、好きじゃないんだ」という答えが返ってきた。

In 50 seconds Ismael Gama Bodarte turns the spiky mass of *agave* blades into a perfectly pruned 'pineapple.' "I can do it faster," he says, "but I prefer to work slower and make a beautiful *piña*." The 43-year-old cut his first agave at the age of nine and has spent his entire professional life in the fields of Jose Cuervo planting, pruning and harvesting tequila's raw ingredient.

With his machete and razor-sharp spade it doesn't take a great deal of strength to slice the agave into shape. "It's more about skill," says Ismael, "getting the hit in exactly the right place."

Agave harvesters, known as *jimadores*, work just five hours a day, knocking off at mid-day when the heat gets too intense. In his short shift he will bring in around 300 plants ready for Cuervo's ovens. And does he spend the rest of the day at the other end of the production line? Apparently not. "I never drink tequila," he says. "I don't like it."

左ページから時計回りに Clockwise from left:

ジマドール、イスマエル・ガマ・ボダルデが見事な手さばでアガベを整える。

Jose's *jimador*: Ismael Gama Bodarte cuts an agave down to size.

蒸留器を操るエラデュラ蒸留所の技術者たち。

Still life: Herradura's technicians start the juices pumping.

次の工程を待つアガベ汁がここで静かに眠っている。
Agave *piñas* await their fate - a 36-hour steaming.

アガベの葉は透明感のある美しいブルー。
Birds-eye blue: a top view of the tequila plant.

