

*Мескаль – крепкий
алкогольный национальный
напиток Мексики, получаемый
из различных видов агавы
методом двойной дистилляции.*



КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ

МЕСКАЛЬ / MEZCAL



Основной регион производства мескаля — штат Оахака.



КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ



Пиньи
запекают,
затем
измельчают,
чтобы получить
сок.



КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ



Крепость
мескаля
составляет
от 38%
до 55%.



КЛАССИФИКАЦИЯ МЕСКАЛЯ

100-процентный mezcal.
Сделан исключительно из сахара (сока) агавы.

Mezcal. Не менее 80 процентов сахара агавы, остальное — сахар различных фруктов, сахарная патока.



По выдержке:
классификация такая же,
как у текилы.

ОТЛИЧИЯ МЕСКАЛЯ ОТ

ТЕКИЛЫ

1. Разрешено использовать в качестве сырья разные виды агавы.

2. Агаву выращивают в различных регионах.

3. Производство мескала носит более кустарный характер.

4. Мескаль имеет более насыщенный («жирный») вкус.

5. Отчасти различаются традиции употребления этих напитков.



ПОДАЧА МЕСКАЛЯ

МЕСКАЛЬ / MEZCAL



«Хуанито» —
агавовая гусеница.
На качество мескала
не влияет.

ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ



Всего выпускается
свыше ста сортов
мескала.

