



## **Die Welt der Agave: von Mezcal bis Tequila**

von Jürgen Deibel

*Wenn in diesem Jahr das Thema auf Trends in der Spirituose kommt, dürfen Agavenbrände nicht fehlen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an neuen und exotischen Geschmacksrichtungen treibt das Marktwachstum im Bereich der Agavendestillate deutlich an. Insbesondere handwerklich hergestellte Tequila und Mezcal stehen dabei auf der ProWein vom 10. bis 12. März 2024 – der weltweit größten und wichtigsten Fachmesse für Weine und Spirituosen – im Zentrum des Interesses.*

Die faszinierende Welt der Agavenbrände hat in den letzten Jahren rund um den Globus an Aufmerksamkeit gewonnen; vor allem Mezcal und Tequila stehen dabei im Mittelpunkt. Diese Spirituosen, die aus Agavenpflanzen in Mexiko gewonnen werden, haben ein reiches Erbe und bieten eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksnuancen. Die Popularität der mexikanischen Küche und Kultur nimmt weltweit zu, was eben auch zu einer wachsenden Faszination für traditionelle mexikanische Spirituosen führt. Verbraucher werden von der reichen Geschichte, den handwerklichen Produktionsmethoden und dem einzigartigen Geschmacksprofil des Produkts angezogen.

Darüber hinaus hat die steigende Nachfrage nach Premium-Spirituosen der Agaven-Spirituosenindustrie einen Boom beschert. Der Premiumisierungstrend hat den regionalen Akteuren zahlreiche Möglichkeiten zur Einführung neuer Produkte geboten und sich dadurch positiv auf das Marktwachstum ausgewirkt.

**10- 12 March 2024  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 AUMA Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Die Größe des globalen Tequila-Marktes lag im Jahr 2021 bei 9,89 Milliarden US-Dollar und soll bis 2029 auf 15,57 Milliarden US-Dollar wachsen – was einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 5,89 % im Prognosezeitraum entspräche. (Quelle: Fortune Business Insights).

Was sind Agavendestillate genau? Die wohl bekannteste und am weitesten verbreitete Agavenspirituose ist Tequila, welcher ausschließlich aus der „blauen Weber Agave“ hergestellt wird. Es gibt jedoch auch andere Agavenarten, die für die Produktion von Spirituosen verwendet werden. Daraus entstehen unter anderem Mezcal, Bacanora, Raicilla und Sotol. Jede dieser Spirituosen hat ihre eigenen charakteristischen Eigenschaften und Produktionsmethoden.

### Tequila – das bekannteste Destillat

Tequila wird in der Region Jalisco und vier weiteren, kleineren Gebieten in Mexiko hergestellt. Die blauen Agaven werden geerntet, die Blätter entfernt, und der verbleibende, „Piña“ genannte, Kern wird gegart und anschließend ausgepresst. Der entstandene Saft wird zuerst fermentiert, dann destilliert und anschließend oft in Eichenfässern gelagert.

Auf der ProWein sind Tequilamarken sowohl in der Trendshow „same but different“ (Halle 7) als auch in der ProSpirits Markenwelt in Halle 5 zu finden. Darunter finden sich bekannte Marken wie Tequila Cofradia (Halle 5, E10) und Spirit of Mexiko (Halle 5, A10), Tequila Ollitas und die gereiften Tequilas der Marke Gran Orendain (Halle 5, C10) ebenso wie Tequilas del Señor aus Guadalajara (Halle 5, B24) und die von Perola vorgestellten Marken Tequila El Mayor mit Cristalino Tequila, Cava de Oro, Topanito Tequila (Halle 5, B16). Sie alle verdeutlichen die Vielfalt der Agavenbrände.



**10-12 March 2024  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 AUMA Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

## Mezcal – die Mutterkategorie

Mezcal wird aus verschiedenen Agavenarten hergestellt. Viele Mezcal werden noch immer auf althergebrachte Weise von Hand in kleinen Chargen produziert. Der rauchige Geschmack, der oft mit Mezcal in Verbindung gebracht wird, entsteht durch das Rösten der Agavenherzen in Erdgruben.

Mezcal, oft auch als die „Mutterkategorie der Agavenbrände“ oder der „große Bruder“ des Tequilas bezeichnet, wird in verschiedenen Regionen Mexikos hergestellt. Wichtigster Produktionsstandort ist die Region im Süden rund um die Stadt Oaxaca de Juárez im gleichnamigen Bundesstaat. Im Gegensatz zu Tequila wird Mezcal aus verschiedenen Agavenarten hergestellt, vorwiegend aus der Sorte Espadin (lat. Angustifolia) und nicht aus der blauen Agave. Was Mezcal jedoch besonders auszeichnet, ist die traditionelle Herstellung. Die handwerkliche Kunst der Mezcaleros und die Vielfalt der Agavensorten stehen dabei im Vordergrund, wie u.a. bei Mezcal San Cosme mit einem Mezcal Artesano (Halle 7, C34) und Perola mit verschiedenen Mezcalen der Marken Villa Lobos und Del Maguey Single Village Mezcal (Halle 5, B16).

## Geschmackliche Bandbreite der Agavendestillate – Agavenart, Region und Reifung

Die Welt der Agavendestillate bietet eine faszinierende Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen, die von süß und fruchtig bis zu rauchig und erdig reichen können. Die Kunst der Destillation und die Wahl der Agavenart beeinflussen maßgeblich das Endprodukt. Kenner schätzen die Vielfalt und die kulturellen Nuancen, die mit jeder einzelnen Sorte von Agavendestillaten verbunden sind.

Tequila, der berühmteste Agavenbrand, wird in fünf geschützten Regionen Mexikos ausschließlich aus der blauen Agave hergestellt. Der Markt ist je nach Typ in Blanco, Reposado, Anejo und andere unterteilt. Die Blanco Varianten machen aufgrund ihres oftmals



**10-12 March 2024**  
**Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
**Messe**  
**Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

erdigen, halbsüßen und charakteristischen Agavengeschmacks einen bedeutenden Tequila-Marktanteil aus. Sein milder Geschmack und seine Verfügbarkeit führen zu einem breiten Konsum. Die breite Verwendung von Blanco Varianten in verschiedenen Cocktails und dem auch in Europa sehr beliebten Paloma, trägt dazu bei, den großen Marktanteil zu halten.

Reposado- („geruht“) und Anejo- („gealtert“) Varianten erfreuen sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit, da die Verbraucher sich immer besser mit der Spirituose auskennen und bereit sind, neue Sorten zu entdecken. Im Gegensatz zu Blanco werden Reposado und Anejo gereift (Reposado: zwischen zwei Monaten und einem Jahr; Anejo mindestens zwölf Monate), was ihre unterschiedlichen Aromen von Honig und Vanille, gepaart mit den typischen Agavennoten, erklärt.

Eine weltweit, insbesondere bei jungen Verbrauchern, sehr erfolgreiche Marke, ist der bei Borco-Marken Import Matthiesen GmbH & Co KG in Hamburg ansässige Sierra Tequila aus Guadalajara mit seinen Mixto und 100% Agavensorten von Blanco bis Anejo (Halle 5, E09). Die Marke präsentiert in diesem Jahr auf der ProWein ihren neuen Auftritt.

## Tequila – weltweit auf Wachstumskurs

Im Gegensatz zu Mezcal wird Tequila noch überwiegend in industrielleren Prozessen hergestellt, aber es gibt eine wachsende Bewegung hin zu handwerklichen und hochwertigen Tequilas. Dabei sind die 100% Agave Tequila derzeit am stärksten nachgefragt.

Mit einem prognostizierten Marktvolumen von 10.050 Millionen € im Jahr 2024 wird in den USA der größte Umsatz an Tequila generiert. In Deutschland beträgt der erwartete Umsatz in diesem Jahr etwa 326,90 Millionen € und wird laut Prognose 2028 ein Marktvolumen von 378,60 Millionen € erreicht haben – was einem jährlichen Umsatzwachstum



**10- 12 March 2024  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

von 3,74 % (CAGR 2024-2028) entspricht. Das mengenmäßige Marktvolumen wird 2028 laut Prognose 11,39 Millionen Liter betragen, ein Absatzwachstum von 2,55 % zwischen 2025 und 2028.

Die Hersteller produzieren zunehmend Mezcal in höherer Qualität. Nach Angaben von COMERCAM, einer staatlichen Einrichtung in Mexiko, ist der Bundesstaat Oaxaca der Hauptproduzent von Mezcal: 2020 stammten mehr als 90 % der Produktion aus diesem Bundesstaat. Darüber hinaus hat die wachsende internationale Nachfrage nach dem Getränk die Exporte erhöht und damit große Chancen für den mexikanischen Spirituosenmarkt geschaffen.

Mit einer wachsenden Anerkennung für handwerkliche Herstellungsverfahren und traditionelle Techniken gewinnen Agavenbrände auch in der internationalen Cocktailkultur an Bedeutung. Von klassischen Margaritas über den Longdrink „Paloma“ bis hin zu innovativen Mixgetränken – die Agave hat die Bar erobert und ihre Vielseitigkeit unter Beweis gestellt.

### **Interesse an zusatzstofffreien Agavendestillaten steigt**

Einer der wesentlichen Treiber für die Nachfrage nach diesem Getränk in Europa ist die wachsende Vorliebe der Verbraucher für handgefertigte und hochwertige Spirituosen. Die neuen Schlagworte der Agavendestillate sind: 100 % Agave, nur natürliche Inhaltsstoffe und keine Verwendung von synthetischen Aromen, keine Farbstoffe, Süßstoffe oder Zuckerzusätze und traditionelle Herstellungsmethoden, oftmals in Mikrodestillieren. Beispiele dafür findet man auf der ProWein bei Mayaciel Spirits GmbH (Halle 7, C59) und Singular Destilados Artesanos Premium (Halle 7, B59). Da sich die Verbraucher der Getränke, die sie konsumieren, immer bewusster werden, müssen die Facheinkäufer aus Handel, Gastro und Barszene den Fokus zunehmend auf Produkte mit einzigartigen Geschmacksrichtungen und Produktionsmethoden legen. Hier bietet



**10-12 March 2024  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

die ProWein 2024 mit ihrer Markenvelt ProSpirits eine beeindruckende Auswahl für jeden Profi.



Weitere Spirituosentrends auf der ProWein 2024:

- Brandy – die Renaissance der Traube
- Vodka – Die Auferstehung des Vodka – diesmal mit Charakter!
- Liköre im Trend – Es wird wieder cremig-süßer
- RTD – Ready to drink

**10-12 March 2024  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

#### Hinweis für die Redaktionen:

Hochauflösendes Bildmaterial zur ProWein und die Grafiken finden Sie in unserer Fotodatenbank im Bereich „Presse Service“ auf [www.prowein.de](http://www.prowein.de).



#### Pressekontakt ProWein bei der Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn  
Tel.: +49 (0)211/4560 – 991  
[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing  
Tel.: +49 (0)211/4560 – 543  
[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Caroline Herbertz  
Tel.: +49 (0)211 4560-7141  
[HerbertzC@messe-duesseldorf.de](mailto:HerbertzC@messe-duesseldorf.de)

Luisa Harnau  
Tel.: +49 (0)211/4560 – 539  
[HarnauL@messe-duesseldorf.de](mailto:HarnauL@messe-duesseldorf.de)



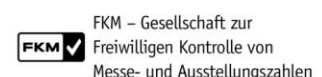
Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)

Geschäftsführung:  
Wolfram N. Diener (Vorsitzender)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Dr. Stephan Keller

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:



Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung