

BarTales

Speciale

**RUTA
DE AGAVE**
2021

SUPPLEMENTO AL NUMERO DI DICEMBRE 2021



Testi di
Roberto Artusio
Christian Bugiada

Ha collaborato
Fabio Bacchi

LA PIANTA *della vita*

La società di consulenza The Future Laboratory ha fornito approfondimenti sulle abitudini di consumo di alcolici e cocktail nell'ultimo anno e su come si evolveranno nel 2022. Gli ultimi rapporti degli analisti di settore riportano che i distillati di agave e la loro premiumizzazione, con i Tequila in testa, sono ormai gli spiriti di tendenza. La ricerca indica questa premiumizzazione come un fattore importante nella crescita di alcune categorie.

Il Tequila è ora lo spirito di tendenza numero uno per oltre tre quinti (62%) dei bartender a livello internazionale. Negli Stati Uniti tale cifra sale al 76%, un aumento del 16% rispetto allo scorso anno. Contemporaneamente i cocktail a base di Tequila sono al quarto posto su 30 in termini di popolarità mondiale. Altri prodotti che beneficiano della premiumizzazione includono Rum scuro, Whisky Single Malt, Gin e Mezcal, afferma il rapporto.

La situazione di stallo provocata dall'emergenza sanitaria globale sembra avere creato nei consumatori dei momenti di riflessione su significati perduti nel tempo. Questo significa che i con-

sumatori affronteranno il futuro prossimo con un senso di consapevolezza per rendere ogni momento più significativo. Distillati e cocktail sono sempre serviti a elevare questi momenti e ora serviranno a rendere ogni celebrazione ancora più speciale. Uno degli effetti immediati dei consumatori è stato un cambiamento nelle scelte di consumo che hanno visto premiare referenze di alta qualità.

BarTales Magazine, attraverso il proprio Training Center, e La Punta Expendio de Agave, di Roberto Artusio e Christian Bugiada, hanno organizzato un format di approfondimento professionale dedicato agli agave spirits, La Ruta de Agave, con la formula bootcamp. Attraverso l'esperienza dei due relatori i trenta bartender partecipanti all'edizione 2021 hanno affrontato tre giorni completamente dedicati alla storia di una pianta millenaria e del frutto della sua distillazione, la storia di un popolo antico e della sua cultura.

Nel corso di questo viaggio hanno idealmente incontrato campesinos discendenti dai Maya e imprenditori milionari, creativi street artist e antichi sciamani, bettole nascoste sulle montagne



messicane e locali alla moda, antiche palenque e distillerie all'avanguardia. Pulque, Mezcal, Tequila. In una parola, agave.

Durante i tre giorni i partecipanti sono stati coinvolti in una serie di esperienze pertinenti la ritualità messicana, tasting panel, mixology, educational sui prodotti della spirit industry messicana. I contenuti tecnici e diversamente emozionali sono stati sviluppati e illustrati da Roberto Artusio e Christian Bugiada, fondatori di La Punta Expendio de Agave di Roma, massimi esperti italiani di agave spirits, riconosciuti internazionalmente come ambassador della spirit industry messicana.

In queste pagine leggerete una sintesi delle esperienze di viaggio e studio che i due relatori hanno condiviso con i partecipanti e una rappresentanza delle oltre 140 referenze di agave spirits in tasting presenti alla kermesse.

IL PROGRAMMA DI RUTA DE AGAVE

- Storia del Messico
- Arte e cultura
- Storia del maguey e dell'agave
- Derivati dell'agave
- Pulque bevanda degli dei
- Terroir dei distillati di agave
- Classificazione dell'agave
- Coltivazione
- Coltivazione e raccolta dell'agave
- Forni e cottura tradizionale e moderna
- Macinatura tradizionale e moderna
- Alambicchi tradizionali e moderni
- Distillazione e invecchiamento
- Prodotti speciali
- Il mercato e la sua evoluzione
- Gli altri distillati messicani: Bacanora, Pox, Raicilla, Sotol
- Non solo Margarita: la miscelazione in stile messicano
- Tasting



TEQUILA
Espe

A TASTE FROM THE

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA MEREGALLI

MEREGALLI
Spirits

A Tico® THE OTHER SIDE.

1 SPIRITS. DRINK QUALITY NOT QUANTITY.



Bevi responsabilmente.



Gruppo Meregalli
www.meregalli.com

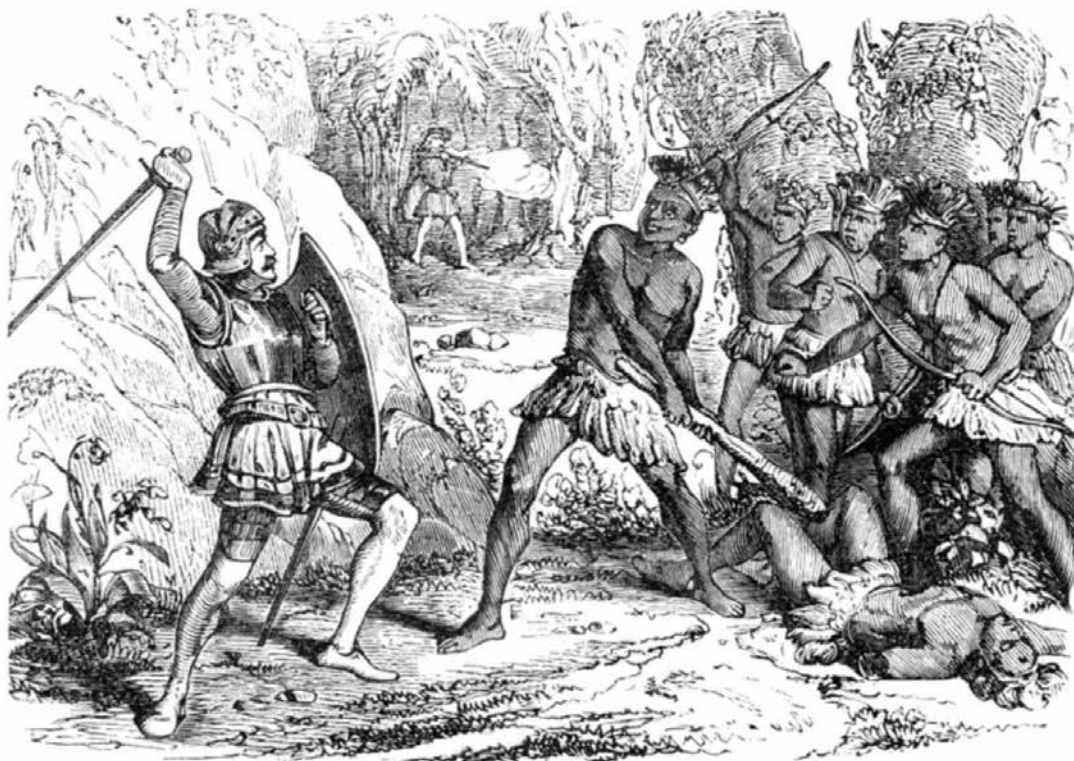
STORIA *del Messico*

L'evoluzione dei distillati di agave si fonde con quella del popolo messicano, si intreccia con le sue vicende storiche, tradizioni e territorio, genti e rituali. Conoscere la storia del Messico è fondamentale per conoscere quella dei suoi distillati nazionali.

La pianta dell'agave è sempre stata centrale nell'evoluzione delle società pre e post ispaniche che hanno attraversato

la storia del Messico. Nelle civiltà pre-ispaniche, come in tutte le popolazioni ancestrali e indigene, la natura ha sempre rivestito un ruolo attorno al quale si svolgeva il quotidiano terreno e spirituale, sino ad assumere il volto di divinità o spiriti trascendentali da venerare.

Nel libro "Viaggiatori del Seicento" curato da Marziano Guglielminetti, alcuni cronisti dell'epoca raccontano come per gli indigeni l'agave fosse indispensabile





e di come usando tutte le parti di questa pianta, gli uomini potessero sopravvivere in maniera autonoma, al punto da essere totalmente indipendenti dalle reali istituzioni spagnole. Tutto questo ha dato un nuovo focus alla mia ricerca: andare a ritroso nella storia degli antichi abitanti del Messico, capire le loro origini, le mescolanze con i conquistatori, l'evoluzione che hanno avuto nei secoli e che li ha portati ad essere una delle popolazioni più culturalmente stratificate al mondo.

Alcune ricerche moderne danno credito scientifico a quello che fino ad oggi si era solamente supposto: gli abitanti



SOPRA, AZTECHI, PERSONAGGI POP MESSICANI. A SINISTRA IL CALENDARIO MAYA.

preistorici del continente americano discendono direttamente da alcune popo-



**IN ALTO,
BASSORILIEVI
ZAPOTECHI.
QUI SOPRA LA
BANDIERA DEL
MESSICO.
A DESTRA
QUETZALCOATL.**

lazioni dell’Eurasia del Nord che nel corso di migrazioni, passando per lo stretto di Bering, sono approdate in America. Secondo uno stile di vita nomade hanno gradatamente occupato l’intero continente, Messico incluso.

Tra le prime popolazioni preistoriche della regione messicana che hanno iniziato a creare agglomerati urbani e quindi forme primordiali di civiltà vi sono gli Olmechi (1400 a.C. – 400 a.C.) anche detti “gente della gomma” per la loro



capacità di lavorare la pianta del caucciù. Sarebbe stata questa popolazione a stabilire le basi della primordiale cultura



Bevi responsabilmente.

Mezcal
SAN COSME
hecho en
OAXACA - MEXICO

Prodotto artigianalmente ad Oaxaca.

Importato in esclusiva in Italia da J.GASCO srl

ORIGEN RAIZ MEZCAL & SOTOL

NASCE DAL TALENTO DI
ASIS CORTES, MESSICANO
DI OAXACA, CHE È STATO
FRA I PRINCIPALI
ARTEFICI DELLA
DIVULGAZIONE
DEL MEZCAL IN EUROPA E
NEL MONDO

NEW



100%

ORIGEN RAIZ
DEL ESPIRITU

SOTOL

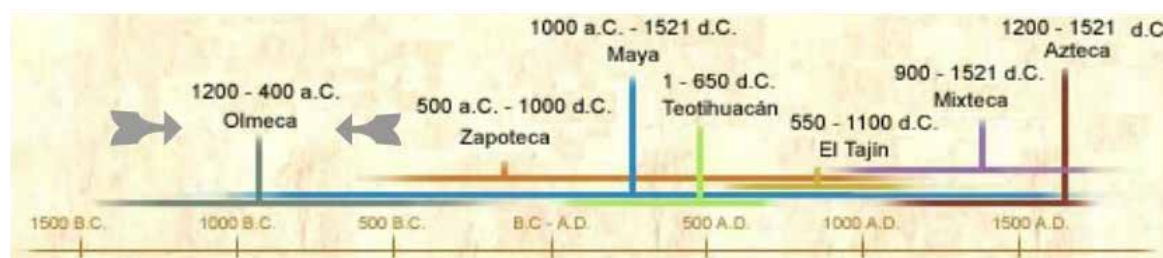
HECHO A
MANO

DASYLIRION

CEDROSANUM



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI



IN ALTO, LA PIRAMIDE DI CHICHEN ITZA. QUI SOPRA DA SINISTRA: HERNAN CORTES MONROY Y PIZARRO; IL DIO MAIS È IL DIO SOLE. A SINISTRA LA LINEA TEMPORALE STORICA DEL MESSICO.

messicana e delle prime forme di culto, il Dio Giaguaro, il Dio Sole, il Dio Mais, ecc... In successione temporale i Maya,

una delle popolazioni da noi più conosciute. Nel 750 a.C. fondarono le prime città stato, idearono le linee-base della



IN ALTO, CONQUISTADORES. QUI SOPRA DA SINISTRA: AGUSTIN DE ITURBIDE; VICENTE GUERRERO; PORFIRIO DIAZ.

scrittura e crearono il primo calendario con cicli lunari e solari, costruirono i primi rudimentali fondamenti della società moderna. Nel 1511 i Maya furono i primi indigeni ad avere contatti con i conquistadores spagnoli, sei anni prima della data ufficiale del loro arrivo in territorio messicano.

Altra popolazione molto importante

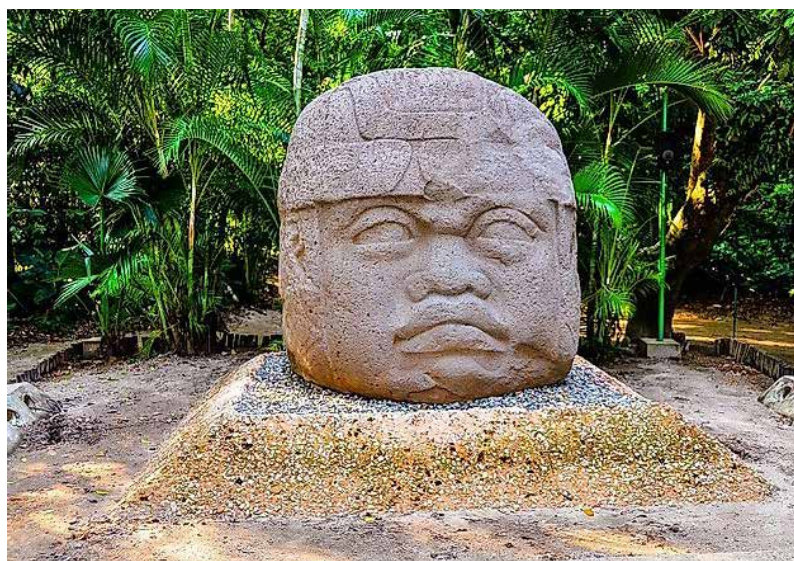
storicamente è quella degli Zapoteci, così chiamati perchè abitanti originari della terra del frutto del zapote. Uno dei siti archeologici più importanti che ci hanno lasciato in eredità è la città di Monte Albàn (Oaxaca) dalla quale deriva il nome di uno dei primi Mezcal importati in Italia.

Menzione particolare meritano gli At-



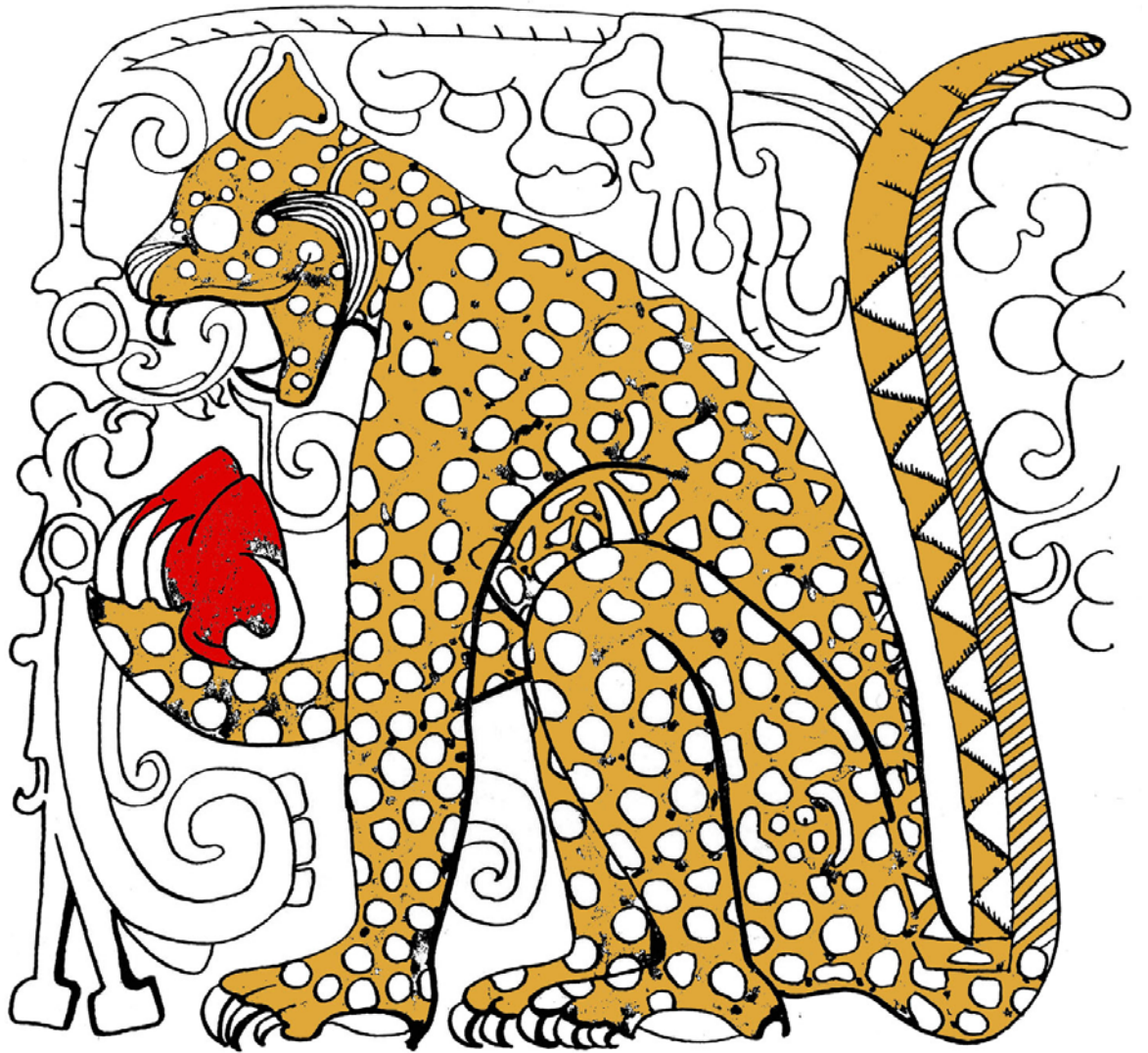
zечи che, oltre ad essere la più importante civiltà per espansione territoriale, sono anche i padri del simbolo riportato sulla bandiera del Messico. Leggenda narra che la genesi della costituzione della civiltà azteca, fino a quel momento nomade, parta dalla visione di un re che immaginò un'aquila appollaiata su un nopal (fico d'India) con un serpente nel becco. Interpretandolo come un segno divino, gli Aztechi decisero di stanziarsi in quel luogo, l'attuale Città del Messico. La rappresentazione grafica di quella leggendaria visione è ancora oggi il simbolo della bandiera nazionale.

Nel 1519 d.C., con l'arrivo dei primi spagnoli guidati da Hernán Cortez, cominciò il declino delle grandi civiltà pre-ispatiche. Sbarcato sulle coste dello Yucatan, il primo contatto che Cortez ebbe con i Maya fu attraverso una donna di



origini azteche il cui nome era Malinche. Tra i due iniziò una relazione intima e grazie alle sue abilità linguistiche, la donna parlava correntemente gli idiomi maya e azteco e in breve tempo imparò da Hernandez anche lo spagnolo, fu il ponte di collegamento fra gli indigeni e gli ispani-

**IN ALTO, UN
DIPINTO
RAFFIGURANTE
GLI OLMECHI.
QUI SOPRA
UNA SCULTURA
OLMECA.**



ci, favorendo l'espansione di questi ultimi in territorio messicano. Iniziò così un veloce e totalizzante processo egemonico spagnolo.

Con l'istituzione del Vicereame della Nuova Spagna i conquistadores si insediarono definitivamente in Messico, prendendone il controllo economico, politico e sociale. Tra la moltitudine di divieti e restrizioni applicate alle popolazioni indigene figurava anche il divieto della produzione di Mezcal. Con l'istituzione di una sorta di primordiale Proibizionismo imposero la cessazione della produzione di Mezcal a favore degli alcolici da loro importati.

Il dominio spagnolo durò circa tre secoli, fino all'inizio della Prima Guerra di Indipendenza nel 1810. Dopo undici anni di aspri combattimenti l'esercito

delle truppe ribelli messicane guidate da Agustine de Iturbide e Vicente Guerrero, sconfisse gli spagnoli e proclamò il Primo Impero Messicano. Tra il 1846 e il 1848 si combattè la Guerra tra Messico e Stati Uniti. Dal nostro punto di vista è un momento importante perché fu durante quel periodo che venne creato il primo cocktail a base di Mezcal, probabilmente un Egg Nog ("Imbibe" di David Wondrich).

Altro momento fondamentale della storia messicana fu il periodo chiamato Porfiriato, ovvero la dittatura trentennale (1876-1911) del presidente Porfirio Diaz. Durante uno dei miei viaggi, parlando con Sergio Mendoza, proprietario di una distilleria di Tequila, capii quanto questo periodo storico e la rivoluzione industriale che lo caratterizzò influenzò non poco



A SINISTRA IL SITO ARCHEOLOGICO DI MONTE ALBAN. IN BASSO LA COPERTINA DEL LIBRO DI GUGLIELMINETTI.

la produzione di Tequila. Le caldaie a vapore presero il posto dei forni conici interrati, cambiando il profilo organolettico del distillato e rendendolo più palatabile.

Nel 1910 iniziò la Rivoluzione del Messico che si sarebbe conclusa nel 1917 con la stipula dell'attuale Costituzione messicana, simbolo dei valori sociali, etici e politici su cui si fonda ancora oggi lo Stato.

Ovviamente la storia messicana meriterebbe molto più approfondimento di quanto scritto. La ricchezza del Messico, le sue origini e la varietà dei popoli che l'hanno attraversato ci ricordano ancora oggi, attraverso le tradizioni, i colori, le mille sfaccettature e contraddizioni, quanto lo scambio di culture e civiltà sia vitale per la struttura e la bellezza di un popolo come quello messicano.



ARTE, MISTICISMO, *L'anima messicana*

La posizione strategica del Messico, cerniera tra l'identità anglosassone e quella latina dell'emisfero americano, rende il paese un settore nevralgico nei rapporti geopolitici, in alcuni casi un ponte, in altri uno spartiacque. Questo suo doppio ruolo lo rende un paese in costante trasformazione per il mantenimento dei suoi equilibri, ma pur sempre un punto di riferimento per l'anima latina dell'America.

L'identità messicana si tramanda attraverso le sue icone che rendono il simbolico sempre presente a mediare tra le genti, nel legame con la natura e

il creato, nella bellezza e nella sua storia antichissima che ha vista l'alba e il tramonto di fiere e avanzate civiltà. Anche nella sua produzione artistica della quale Frida Kahlo è una delle figure più rappresentative.

Il Messico di Frida Kahlo è mito e storia, come Teotihuacan, il "luogo degli dei", patrimonio dell'UNESCO e principale sito archeologico mesoamericano. È la culla dei principi opposti della vita, come le due piramidi del sole e della luna, rispettivamente a Quetzalcoatl e Quetzalpapalotl, che sono il tema di tutta la riflessione esistenziale di Frida.



DEVOZIONE



FRIDA KHALO, NELLA PAGINA A SINISTRA CON IL MARITO DIEGO RIVERA. QUI SOTTO A SINISTRA, QUETZALCOATL.

Nei nostri lunghi viaggi alla scoperta dei distillati messicani più genuini abbiamo incontrato migliaia di volti, abbiamo immaginato una storia per ognuno di essi.





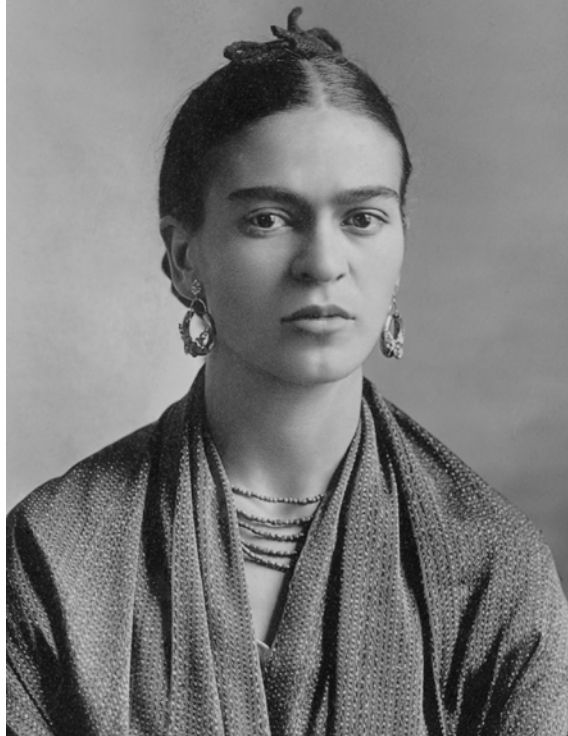
**QUI SOPRA LA
VERGINE DI
GUADALUPE.
IN ALTO UN
MURALE DI
DIEGO RIVERA.**

Mexico City è un museo a cielo aperto di simboli e pittogrammi che esprimono l'identità messicana. Camminando per le vie del centro della capitale, si viene immediatamente travolti dalla moltitudine di simboli e pittogrammi che delineano e compongono l'espressione della società messicana, dalle tradizioni più arcaiche fino alla modernità.

I più importanti archetipi dell'iconografia messicana ricorrono frequen-

temente nelle grafiche delle etichette degli agave spirit messicani. La bellezza di queste etichette è esaltata da un'estetica vibrante e sgargiante, la loro ricercatezza si esprime con semplicità e immediatezza, aspetti che identificano tutta l'arte messicana. In qualsiasi bar si viene subito colpiti dalla vivacità che domina la sezione agave spirit delle bottigliere.

Diego Rivera, coniuge di Frida Khalo, anche lui tra i massimi rappresentanti dell'arte messicana, è stato un precursore del muralismo (movimento artistico nato in Messico dopo la Rivoluzione del 1910), le sue opere murarie sono presenti su molti edifici di Città del Messico. L'intera opera di Rivera si fonda sul recupero delle tradizioni per ricongiungersi con le origini. «La Rivoluzione del Messico non fu che la riscoperta del Messico da parte dei Messicani», scrisse Octavio Paz, e proprio su questo fattore Rivera basò il suo impegno artistico, le sue opere ricordano



FRIDA KHALO E
DIEGO RIVERA.
IN BASSO
LA SUA
CREAZIONE,
1923.



ai messicani da dove vengono e dove sono proiettati.

Questo concetto si ripropone nella grafica delle etichette dei distillati messicani di agave con una serie di icone emblematiche. Con il suo carico di misticismo e spiritualità, la Madon-

na di Guadalupe è certamente uno dei simboli messicani più rappresentativi di una fervida devozione.

La storia testimonia che in Messico la religione cattolica fu componente di un processo di dissoluzione culturale e religioso imposto dall'ordine stabilito



**IN ALTO E QUI
SOPRA LUCHA
LIBRE.**

dai colonizzatori spagnoli. Il risultato? Un Messico “mestizo” (meticcio) che pur ancorato alle proprie radici cerca un punto di equilibrio e fusione tra la religione cattolica e ancestrali, radicate credenze pagane. Questo dualismo tra due culti, il forte senso di devozione e fede, è riassunto benissimo in un epi-

sodio per noi indimenticabile. Durante uno dei nostri viaggi conoscemmo un vecchio maestro mezcadero, convinto da un giovane appassionato di Mezcal a ricominciare a distillare il suo prodotto dopo anni di inattività. Per celebrare l’evento il mezcadero decise di invitare gli amici e qualche fortunato, tra cui io, per il rituale di inizio stagione. Questo prevedeva il sacrificio di due capre, successivamente servite durante il pranzo agli ospiti. Secondo rituale, con il sangue estratto dai due animali il maestro sporcò esternamente gli alambicchi, circondati da candele e figure sacre, poi usati per distillare i primi 18 litri di prodotto. Alla fine di questo processo il maestro ripulì meticolosamente gli alambicchi con dei panni bianchi. Quindi chiese a un amico che si recava a Città del Messico, di portare quei panni alle rovine del vecchio tempio di Mayahuel che si trova dietro la nuova



cattedrale della “Virgen di Guadalupe”.

Altra icona messicana è la *lucha libre*. Sudore, urla, tecnica, fatica, allenamento, fratellanza, aggregazione, spettacolo sono gli elementi identitari di questa disciplina artistica che dall’inizio del XX secolo ha conquistato tutto il Messico. Gli atleti, anzi, artisti, sono acclamati e seguiti come star, nonni e bambini si dividono per tifare il luchador preferito. Anche questa tradizione è molto presente nelle etichette, con disegni divertenti e rappresentativi, stilizzati dai creativi dei migliori brand.

Ma, probabilmente, è il calavera l’icona più rappresentativa e affascinante del Messico. Il famoso scheletro dai colori sgargianti racchiude in se la cultura di un paese che guarda la morte non solo con un’accezione negativa, ma anche come rinascita, un momento che merita adorazione e gioia, un feticcio che serve a ricordare l’importanza di



essere vivi. Questo è il messaggio che si esprime attraverso “Los Dias de Los Muertos”, periodo festivo di tre giorni, dal 31 ottobre al 2 novembre, durante il quale si prepara un tradizionale altare ornato con doni di tutti i tipi. Questi sono l’omaggio ai defunti della propria famiglia, che vengono ricordati con fo-

**SFILATE NEL
“DIA DE LOS
MUERTOS”.**



**PALAZZO DI QUETZALPAPALOTL.
IN BASSO, MURALES CARGADOR
DE FLORES.**



tografie meticolosamente disposte in ordine di importanza sull'altare.

Durante queste ricorrenze vengono cucinati quintali di pollo accompagnato dal tipico condimento oaxaqueno, il mole negro. Questa salsa a base di spezie (di solito con peperoncini e frutta secca) e cacao tostato, è una ricetta gelosamente custodita dalle famiglie. E poi il distillato più spirituale al mondo, il Mezcal, tradizionalmente consumato dalla famiglia e condiviso con le anime dei defunti che vivono la casa in quei giorni.

Avete capito bene, gli spiriti vivono la casa e la festa insieme ai vivi, due mondi che si incontrano e condividono la gioia di un legame più profondo, più duraturo e più forte delle barriere terrene: l'amore.



LO SPIRITO DI OAXACA

I MIGLIORI DISTILLATI ARTIGIANALI E ANCESTRALI,
DAL MESSICO DIRETTAMENTE SUL TUO BANCO.

Z el
Rey
apoteco.

TEQUILA
CIMARRON

PARANUBES
RUM UNDISTURBED

PICAFLORES
MEZCAL ARTESANAL

KOCH EL
MEZCAL

Tequila A.O.C. 1900
Selección

REAL
MINERO.

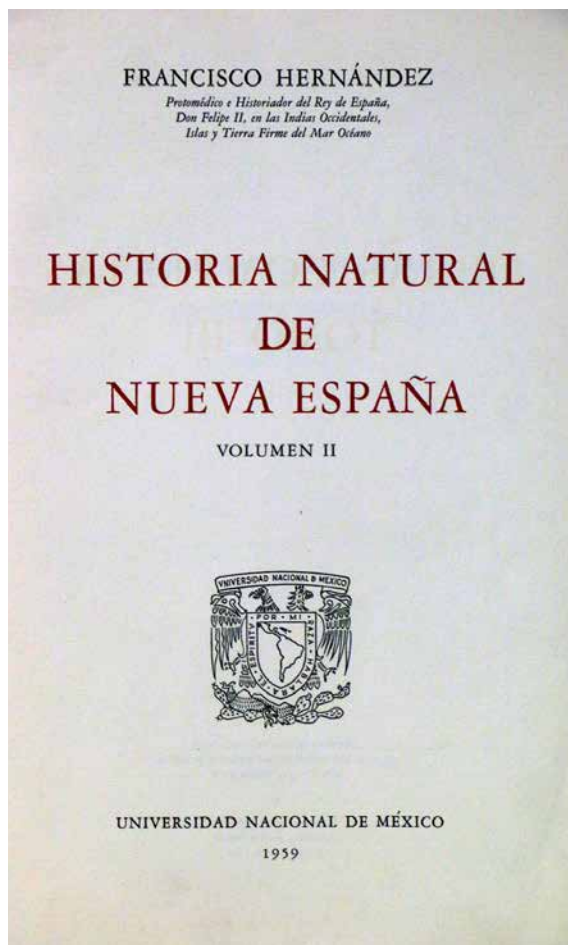


MAGUEY *VS Agave*

Sulla genesi etimologica del suo nome, spesso si genera un po' di confusione. In Messico l'agave è declinata in diversi modi, in molti casi con termini arcaici. Ma quanto antichi sono questi nomi? Uno dei nomi più comunemente usati è Maguey e per molto tempo si è pensato che fosse il termine originario. In realtà esistono nomi molto più antichi per indicare la pianta.

Oggi possiamo affermare con certezza che il termine più antico utilizzato per indicare l'agave è Metl.

La parola Mezcal, ad esempio, deriva dall'indigeno Nahuatl e risulta dall'unione tra Metl (agave) e Ixcalli (cotto). Gli spagnoli compresero ben presto l'importanza e la ricchezza che la pianta esprimeva e stabilirono una prima classificazione cambiando l'originario nome Metl in



Maguey per facilitarne la pronuncia nella loro lingua.

Come si è arrivati dunque a una moltitudine di nomi per indicare l'agave? Interloquendo con dei ricercatori messicani abbiamo realizzato un ipotetico albero genealogico che non mancherà di arricchirsi ulteriormente di termini.

METL

Francisco Hernandez, nato tra il 1514 e il 1517 a La Puebla de Montalbán, Toledo (Spagna) è stato uno dei primi studiosi ad approfondire la storia dell'agave. Studiò medicina all'Università di Alcalá, poi si specializzò in botanica e in ornitologia, secondo la tipica formazione plurima dei naturalisti del tempo. Attraverso i suoi

studi raccolse enormi quantità di dati sull'uso medicinale delle piante da parte delle popolazioni messicane e sulle flora e fauna locali.

Al culmine della sua carriera medica divenne medico di corte di Filippo II e nel 1570 fu nominato protomedico dei territori americani conquistati dalla Spagna. Le ricerche di Francisco Hernandez sono pubblicate in un'opera di alcune decine di volumi ricca di immagini e di note.

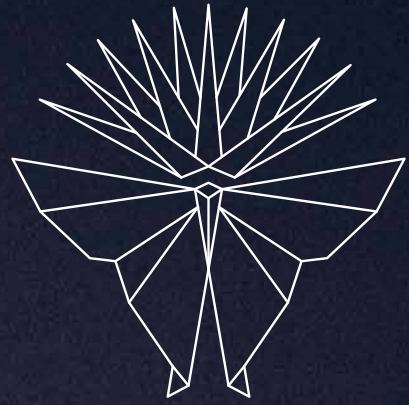
Nel 1959 l'Universidad Nacional de México pubblicò un'edizione intitolata "Historia Natural De Nueva Espana". Dal libro VIII, Capitolo LXXI del Metl o Maguey – Historia Natural de Nueva Espana: «Il metl una radice grossa, corta e fibrosa, foglie come quelle dell'agave ma molto più grandi e più grosse, in quanto a vol-



te hanno la longitudine simile a quella di un albero medio, con spine da entrambi i loro lati e terminate in una punta dura e acuta; stelo tre volte più grande e alla sua estremità fiori gialli, oblungi, stellati nella loro parte superiore [...] Sono quasi innumerevoli gli usi di questa pianta. Tutta intera serve per recintare i campi; i suoi steli sono utilizzati come legno; le sue foglie per coprire i tetti, come tegole, come piatti o vassoi, per fare papiro, per fare filo con cui si fabbrica calzatura, tele e tutti i tipi di vestiti che da noi si è soliti fare di lino, canapa, cotone o materiale simile. Dalle punte si fanno chiodi e spine, con le quali gli indios erano soliti perforarsi le orecchie per mortificare il corpo

quando rendevano culto ai demoni; fanno anche spilli, aghi, triboli da guerra e rastrelli per cardare la trama delle tele. Dal succo che fuoriesce e che distilla nella cavità centrale ottenuta tagliando i germogli interni o foglie più tenere con coltelli diiztli, producono vini, miele, aceto e zucchero; questo succo provoca le regole, calma il ventre, provoca l'urina, pulisce i reni e la vescica, rompe i calcoli e lava le vie urinarie. Anche dalla radice fabbricano corde molto resistenti e utili per molte cose. Le parti più grosse delle foglie così come il tronco, cucinate sotto terra (barbacoa) sono buone da mangiare e fanno di cedro condito con zucchero; chiudono inoltre in modo ammirevole le ferite, poiché il suo succo, freddo e umido, diventa glutinoso quando viene arrostito. Le foglie arrostitite e applicate curano la convulsione e calmano i dolori, anche quelli che provengono dalla peste indiana, soprattutto se si beve il medesimo succo caldo; diminuiscono la sensibilità [...] Mediante cottura si addensa diventando sempre più dolce concentrando lo zucchero [...] Si semina questa pianta mediante germogli, che spuntano attorno alla pianta madre, in qualunque suolo, ma principalmente in quello fertile e freddo. Questa pianta da sola potrebbe facilmente procurare tutto il necessario per una vita frugale e semplice, poiché non viene danneggiata dai temporali né dai rigori del clima, né la siccità l'appassisce. Non v'è cosa che dia maggior rendimento [...] Vi sono molte altre specie di metl, alle cui immagini aggiungerò solo i nomi e i luoghi in cui nascono, per avere quasi tutte le medesime proprietà ed essendo poco differenti nell'aspetto. La prima si chiama mexoxoctli cioè metl verde. La seconda

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM · BEVI LA DAMA TEQUILA RESPONSABILMENTE



LA DAMA TEQUILA

100% AGAVE TEQUILANA ORGANICA

BE PART OF
THE REVOLUTION

TEQUILA
Pellegrini
ESPINOZA[®]
100% AGAVE


ARTE EN TEQUILA



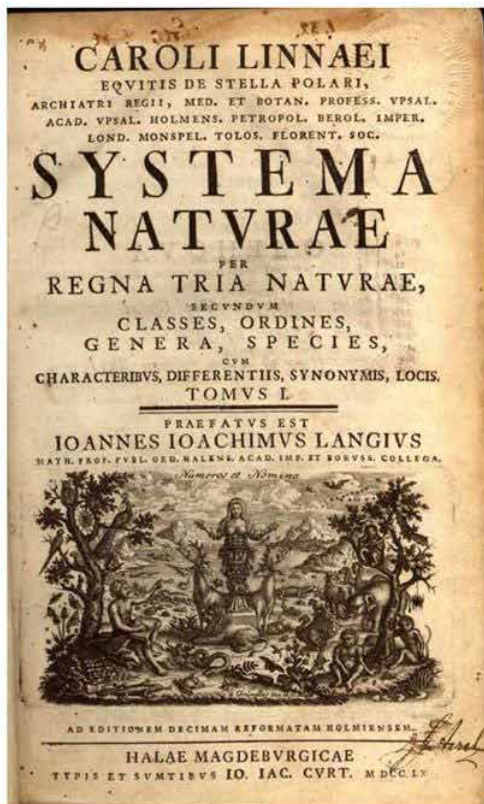
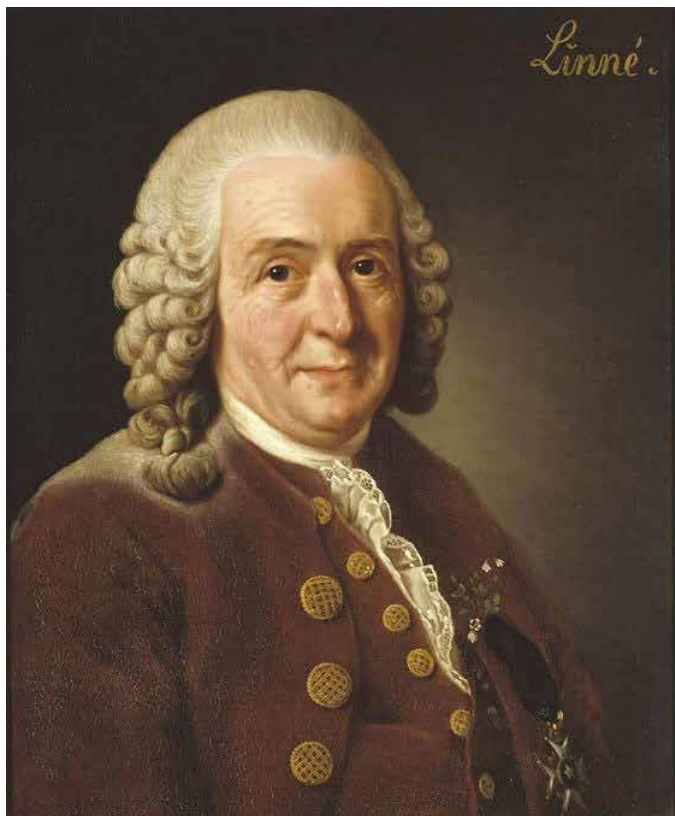
www.tequilaespinoza.com

TEQUILA ULTRA PREMIUM

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. - Bevi responsabilmente.



néxmetl per il suo colore cenerino. La terza quámetsl o maguey del monte...».

MAGUEY

Probabilmente questo termine di origine caraibica era utilizzato nelle Antille per indicare l'Aloe. Come scritto sopra è quasi certo che furono i colonizzatori spagnoli a trasformare la parola *metl* in *maguey* per renderla più assonante alla loro lingua. Scritta originariamente "maguei" (gran sol) questo termine deriva dalla lingua dei Taino, la prima popolazione amerindia a popolare i Caraibi. Gli spagnoli mutarono la *i* in *y* e importarono il neologismo in Messico in sostituzione della parola *metl*. Ancora oggi in Messico molti produttori usano questi termini ancestrali e popolari per indicare le piante.

Questa usanza ha reso difficile la catalogazione della pianta e la comprensione

della genesi etimologica.

AGAVE

Questo è il termine botanico contemporaneo oggi usato per definire la pianta. Deriva dal greco *ἀγavός*, "illustre", "nobile". Il nome agave lo si deve al medico, botanico e naturalista di origine svedese Carl Nilsson Linnaeus, autore dell'opera "Species Plantarum" del 1753, considerata il punto di partenza della moderna nomenclatura botanica. Linnaeus iniziò un enorme e certosino lavoro di classificazione delle piante già nel 1730. Nel 1741 ottenne la cattedra alla facoltà di medicina dell'Università di Uppsala, in Svezia, dove si dedicò al restauro del giardino botanico disponendo le piante secondo il suo ordine di classificazione.

Linnaeus girò tutto il mondo con l'intento di classificare tutti gli esseri viventi



Nell'epoca contemporanea un altro grande contributo alla ricerca onomastica dell'agave è arrivato dal CRM (Consejo Regulador del Mezcal). All'interno del CRM vi è un dipartimento, l'Unità Magueyera, questo il suo nome, un laboratorio che si occupa della classificazione delle piante lavorate dai produttori per distillare. L'incontro con gli addetti ai lavori di questi enti è stato fondamentale per capire con quanti nomi può essere chiamata anche una sola tipologia di agave. Se prendiamo in considerazione la famiglia dell'*Agave angustifolia* (nome botanico), ad esempio, possiamo rilevare una cospicua varietà di nomi con i quali viene nominata: Espadin, Pelòn verde, Sacatoro, Tepemete, nomi che variano in base al luogo in cui cresce, alla tradizione popolare della zona e alle sue varietà genetiche. A questi nomi si possono aggiungere anche i termini dialettali.

e i minerali della terra. Tutto ciò che riuscì a osservare fu pubblicato nel 1758 nel trattato "Systema Naturae". Ancora oggi molti orti botanici sono strutturati sulle ricerche effettuate da Linnaeus.

Ma al di là del nome più o meno usato a seconda delle circostanze, l'agave è stata e sarà per sempre l'oro verde, liquido e solido, del Messico.



— Mezcal Artesanal —

400 CONEJOS®

Il Mezcal più venduto in Messico



NON SOLO DISTILLATI

I mille usi dell'agave

Fonte di ricchezza e sostentamento, divinità, strumento per entrare in contatto con l'aldilà, l'agave era elemento vitale nelle colonie indigene che popolavano il Messico nell'era pre-ispanica.

Nella contemporanea epoca industriale noi coniughiamo l'agave ai distillati che da essa originano (Mezcal, Tequila, Raicilla, Bacanora), tuttavia il ruolo che ancora oggi questa pianta riveste nell'economia delle comunità rurali messicane è più ampio e diversamente declinato.

La filiera produttiva che l'agave sostiene contribuisce alla creazione e al mantenimento di molti posti di lavoro: i contadini, gli addetti alla produzione nelle distillerie, i lavoratori dell'indotto, l'industria del riciclo, recupero e trasforma-

zione degli scarti di produzione, gli enti preposti a controllo, tutela e certificazioni. Dentro una bottiglia di qualsiasi distillato di agave c'è tutto questo, ma l'agave non è solo in una bottiglia, le applicazioni dei suoi derivati sono molte.

Un derivato dell'agave poco considerato ma molto interessante è la fibra dalla quale si ricavano filati per tessuti. Gli antichi Maya già conoscevano e usavano questa fibra che ricavavano principalmente da due specie di agave: la *Fourcroydes* e la *Sisalana*. La varietà *Sisalana* cresce nel territorio dello Yucatàn e deve l'origine del suo nome a un porto vicino a Merida, centro nevralgico per l'importazione e l'esportazione di una grande varietà di merci, tra cui filati e tessuti.

Oggi la produzione di questa fibra ve-



getale è attiva anche in Brasile e Africa.

Altro derivato dell'agave è l'inulina, un polimero del fruttosio che viene utilizzato come probiotico. Scarsamente digeribile, l'inulina stimola la crescita dei fermenti lattici dell'intestino e secondo alcuni studi aiuta molto nella prevenzione di alcune patologie. L'inulina viene impiegata anche nell'industria alimentare come addensante per la produzione di maionese, yogurt

e altri prodotti caseari. Dal succo di agave si ricava una polvere che viene lavorata, sottoposta a un processo di raffinazione e quindi commercializzata.

Altro derivato estratto dal succo dell'agave è un ingrediente molto utilizzato in miscelazione negli ultimi anni: lo sciroppo di agave. Questo sciroppo si ottiene per concentrazione della linfa estratta dall'agave. La linfa viene estratta, sottoposta a

**IN ALTO, FIBRA
DI AGAVE.
QUI SOPRA, DA
SINISTRA, DA
AGAVE
FOURCROYDES
E AGAVE
SISALANA.**



**SOPRA, LO
SCIROPPO DI
AGAVE.
IN BASSO,
IL FIORE.
A DESTRA,
IL SISAL.**



filtrazione per trattenere le parti solide e ricavare un liquido trasparente che viene sottoposto a riscaldamento. L'idrolisi che ne deriva trasforma i carboidrati. Il liquido finale viene poi concentrato per ottenere uno sciroppo dalla fluidità simile a quella del miele.



Con contenuto alto di cellulosa e basso di lignina, dalla pianta dell'agave le popolazioni mesoamericane ricavavano anche una carta che per consistenza era molto simile al papiro degli antichi egizi.

L'Agave può essere utilizzata anche come alimento sia umano che animale. Nei periodi di siccità in cui scarseggiano fieno e mangime viene utilizzata come foraggio per il bestiame, dal "quite", l'infiorescenza che la pianta produce alla sua



**SOPRA,
COSTRUZIONE DI
UNA TAVOLA DA
SURF CON LEGNO
DI AGAVE.
IN BASSO,
RACCOLTA PER
L'ESTRAZIONE
DEL SUCCO.**

maggior età, si ottiene un tradizionale dolce messicano.

Altro aspetto curioso degli usi dell'agave riguarda gli amanti del surf. Con lo stelo legnoso del fiore dell'agave si producono tavole da surf, esperienza fatta da me e Christian sulle sabbiose coste dell'Oceano Pacifico.

Le innumerevoli qualità dell'agave e degli usi che permette di fare grazie ai

sui derivati, testimonia la versatilità di questa pianta che sin dall'epoca delle civiltà preispaniche è stata sempre presente nella quotidianità delle popolazioni.

Attraversando la storia, ancora oggi la generosa agave si declina in mille modi regalando all'uomo tantissime risorse che vanno oltre i suoi tipici distillati. Ancora oggi l'agave è la generosa compagna della vita di tutti i giorni.

WILD *spirits*

«**C**iao a tutti dal Messico, io sono Ettore, Hector Jimenez, questo è mio figlio. Vogliamo presentarvi questa bevanda che si chiama Sotol, è unica in tutto il mondo ed è diversa dai distillati dell'agave, perché nasce dal Dasylirion, una palma del deserto... è prodotta soltanto in tre stati del nord del Messico dove ha una denominazione di origine: Chihuahua, Coahuila e Durango, dove questa pianta è presente in abbondanza».

Così, nel 2014, iniziò un'altra avventura degli "argonauti" del Messico, Roberto Artusio e Christian Bugiada. È la storia di un'amicizia nata dalla condivisione di un interesse comune: i distillati di agave. Scoprimmo questa comune passione molto tempo prima del viaggio iniziale. Da quel momento iniziammo a confrontarci sempre di più, degustando prodotti e cercando di comprendere un "qualcosa" che alla fine ci avrebbe rapito completamente, ricoprendo un posto importante nella nostra vita: un distillato non solo inteso come spirito, ma anche come elemento che attiene alla sfera spirituale.

Questa esperienza ha cambiato radicalmente il nostro approccio alla vita, sono convinto che questo sia avvenuto per una necessità inconsapevole che avevamo dentro di noi. Penso che la mia passione per i distillati messicani, in par-

ticolare quella dei prodotti principi come Mezcal e Tequila, sia nata perché, in un modo o in un altro, senza rendermene conto, questi distillati hanno sempre fatto parte della mia vita, probabilmente mi stavano chiamando da tempo, ma evidentemente fino ad allora ero un po' sordo, oppure, più semplicemente, non ero pronto ad ascoltarli. Credo che tutte le cose ci accadano per motivi ben precisi e quando se ne ha veramente bisogno.

Ripensando al mio primo incontro con il Mezcal oggi sorrido. Ero molto giovane e particolarmente vivace, la prima bevuta di questo magico distillato l'ho fatta per il motivo più comune in assoluto, cerca-vo l'essenza spirituale. Il risultato fu una sbronza epocale. Oggi i Mezcal di qualità non hanno più il gusano (verme dell'agave) all'interno della bottiglia.

I nostri viaggi ci hanno portato in giro per quasi tutti i 31 Stati del Messico. Abbiamo avuto la possibilità di apprendere la storia del Paese, di conoscere la sua arte nelle molteplici sfumature, entrambe radicate nella cultura di un popolo antico, di apprezzare i sapori di una cucina incredibile e variegata. Abbiamo avuto il privilegio di portare avanti una ricerca sui distillati messicani molto più completa di quanto ci aspettassimo. Il primo viaggio aveva lo scopo di portarci a studiare i distillati più conosciuti del Messico, il Tequila e il Mezcal, che si ottengono dal-



la pianta dell'agave. Nei viaggi successivi ci siamo resi conto che non c'erano solo due denominazioni ma si potevano incontrare altri distillati di origine a noi ancora sconosciuta, come la Raicilla, il Bacanora e il Sotol, quest'ultimo protagonista assoluto del nord del Messico.

La nostra attenzione per questo distillato iniziò il 21 maggio 2015, quando partimmo per Città del Messico con lo scopo di visitare una fiera di nome Dardo. Fu una locura (follia), viaggiammo per più di 10.000 km per trascorrere un weekend di ricerca, cultura e festa in stile messicano. Durante questo viaggio ci sedemmo sulla cima della piramide del Sol, zona archeologica incredibile nelle vicinanze della città, un luogo magico, dove percepisci la storia antica di questo popolo. Sulla cima della piramide abbiamo fatto un tradizionale gesto rituale, prostrarre le braccia al cielo e prendere energia dalla



natura, un rito che ci ha preparato ad affrontare un fine settimana pieno e ricco di avvenimenti.

Abbiamo conosciuto amici, artigiani della distillazione provenienti da Stati che ancora non avevamo visitato e maestri del Sotol che ci illuminarono per la prima volta in maniera corretta sull'origine di



LA PIRAMIDE DEL SOL.

questa antica bevanda del Messico ancora sconosciuta ai più e non solo a noi.

Il maestro Hector Jimenez ci offrì una rapida introduzione su cosa fosse veramente questo distillato, in quel momento capimmo che aveva ci dato il “la” per nuovi viaggi di ricerca. In pochi minuti ci regalò un grande insegnamento. Per noi il Sotol era un distillato di agave, lo si poteva trovare scritto anche su quelle poche bottiglie che arrivavano nei nostri mercati, e invece no. La pianta che viene utilizzata per la produzione di questa bevanda si chiama *Dasyliirion* e fa parte della famiglia delle *Nolinaceae*, diverse dalle agavi.

Durante un viaggio nello Stato di Chihuahua, conobbi una biologa, Marcela Medina che mi diede accesso alla sua tesi di ricerca sulla pianta, chiarendomi molti aspetti scientifici sulla stessa. Realizzai che la pianta *Dasyliirion* era stata classificata solamente nel 1994 da un ricercatore di nome David Bogler. Trovai

la cosa incredibile perché, pensando agli studi sull’agave, le prime classificazioni risalgono ai conquistatori spagnoli che catalogarono la pianta con il nome Maguey. Nel 1753 il ricercatore svedese Carl Linnaeus pubblicò il suo trattato, *Systema Naturae*, nel quale usava il termine Sotol per indicare la pianta e il relativo distillato.

Sotol è una parola che deriva dal termine Zotolin dell’antica lingua Nahuatl. Tra i conquistadores il Sotol pianta era conosciuta come palma del deserto.

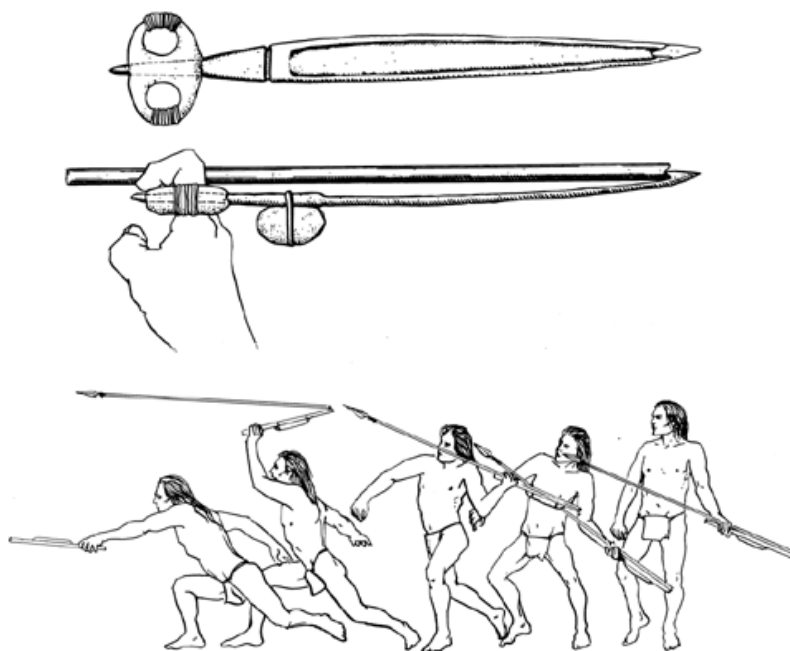
L’elemento caratteristico del sapore di un distillato è legato al suo territorio di origine, è il concetto di terroir. I distillati messicani ci permettono di assaporare i “piaceri” di una nazione grande sette volte l’Italia, con una grande varietà di microclimi dovuti al fatto che il Messico è tagliato in due dal tropico del Cancro. Questa pianta è stata strettamente correlata alla sopravvivenza delle popolazioni indigene che stanziavano nei territori de-

A DESTRA,
DASYLIRION.
IN BASSO,
L'ATLAT.



gli odierni Texas, Chihuahua, Coahuila e Durango. Sicuramente era utilizzata come alimento, come dimostrano i ritrovamenti di tracce delle fibre della pianta nei coproliti umani (escrementi fossili) risalenti a 10.000 anni fa, inoltre, nei forni di alcuni siti archeologici sono stati rinvenuti resti della pianta cotta. Questa scoperta ha consentito agli studiosi di accertare che sicuramente con parte di questa fibra cotta si otteneva una bevanda fermentata che veniva utilizzata in alcuni rituali religiosi.

Visitando le caverne delle riserve naturalistiche di Hueco Tanks State Park e Fate Bell Shelter (Texas) si possono ammirare delle pitture rupestri risalenti a 7.000 anni a.C., che rappresentano le divinità del Sotol. Sono state rinvenute ceste, stuoie, cucchiai realizzati con le foglie e molti altri oggetti, tra cui l'atlat uno strumento utilizzato per scagliare lance o frecce. Infine, lo stelo del Sotol veniva



utilizzato come innesco per accendere il fuoco perché la pianta produce una resina altamente infiammabile. Per queste ragioni la pianta rappresentava due divinità, quella della caccia e quella del fuoco, due elementi fondamentali per la so-



**GRAFFITI A
HUECO TANKS
STATE PARK.**



pravvivenza delle popolazioni indigene.

Con l'arrivo dei conquistatori spagnoli si apprese il processo della distillazione, dando così vita al distillato che oggi conosciamo come Sotol. Questo distillato si può bere puro, invecchiato, può essere addizionato con erbe o spezie e addirittura con altre sostanze come, ad esempio, il veleno di serpente a sonagli o la carne infusa dello stesso. Inoltre era una bevanda tradizionale per prevenire i dolori reumatici, come riportato dal conquista-

dor Francisco Hernández da Cordoba, che nei suoi studi descriveva i rituali delle popolazioni indigene che assumevano fermentato di Sotol con Peyote e altre spezie per curarsi.

Per la produzione del Sotol vengono usate le seguenti varietà endemiche presenti nei tre stati di denominazione di origine: *Dasyilirion wheelery*, *Dasyilirion leophyllum*, *Dasyilirion cedrosanum*, *Dasyilirion sereke*, *Dasyilirion texanum*, *Dasyilirion durangense* e *Dasyilirion sim-*



LA PIANTA
DI SOTOL.

plex. Ogni varietà predilige un territorio e un'altitudine diversa, si differenziano tra varietà del deserto e di montagna.

Il Sotol è una pianta perenne, il suo gambo (pigna), cresce a livello del suolo e normalmente misura meno di un metro, solo in alcune regioni si eleva e genera un tipo di tronco. La pianta presenta foglie fibrose e piatte, crescono dalla base, con spine ben sviluppate ai lati. Il colore delle foglie varia dal verde brillante al verde opaco o bluastro, la pianta può misurare da sessanta centimetri a due metri di diametro, dipende dall'età e dalla specie.

La pianta del Sotol è dioica, significa che può avere un'infiorescenza maschile o femminile che si trova sul quote, può raggiungere i quattro metri di altezza, che le assicura una maggiore possibilità di impollinazione e una buona opportunità di propagazione dei semi. Questi contengono un esterno duro che richiederà un processo di esterificazione per germinare, questo processo avviene grazie

agli uccelli e ad altri animali che di solito consumano i semi come cibo. La pianta raggiunge la giusta maturazione per la raccolta dopo circa 12/15 anni di vita. Una volta raccolta la pianta viene pulita dalle foglie che potrebbero apportare note amare e molto vegetali al prodotto finale.

La cottura in forno è un passaggio importante per attivare le reazioni enzimatiche e la semplificazione degli zuccheri polimerizzati. Solitamente si usano forni interrati, ovvero delle buche coniche con pareti rivestite di pietra e che contengono legna che viene accesa. Quando il forno fuma (come si dice in gergo), ovvero quando si spegne la fiamma e rimane la brace, viene riempito con le pigne del Sotol tagliate a metà. Quindi si copre tutto con un telo e terra, in modo tale che la temperatura rimanga costante e le pigne possano cucinarsi con il vapore generato dall'acqua che contengono. Questo tipo di cottura, il metodo tradizionale, generalmente dura tre giorni. Tuttavia esisto-



no forni in mattoni alimentati a vapore, in alcune produzioni più industriali viene utilizzata l'autoclave.

Dopo aver cotto la pianta si passa alla macinatura, tradizionalmente effettuata a mano con un'ascia, un lavoro molto faticoso che richiede tempo ma che caratterizza l'artigianalità del prodotto. In alcune aziende si utilizzano mulini a pietra, in quelle più moderne mulini meccanici. Questo passaggio serve per sfibrare la pianta e prepararla al successivo passaggio. Normalmente la fibra viene fermentata in tini di legno, solo in alcuni casi, nelle distillerie che realizzano una produzione industriale, troviamo tini molto grandi di acciaio. Per mantenere il fermentato a temperature ideali, a seconda del clima, in alcune zone si usa interrare i tini. Durante la fermentazione, solitamente spontanea, si andranno a definire i principali sapori del nostro distillato, grazie ai lieviti naturali presenti nell'ambiente circostante otterremo un distillato "influenzato" dal terroir batterico del luogo.

Solitamente la distillazione si ottiene con doppio passaggio tramite alambicchi molto rustici, con una base in rame e una montera (parte alta dell'alambicco) in legno, ma anche con alambicchi completamente in rame. Per questo processo sono richieste molta manualità ed esperienza, poiché gli alambicchi sono alimentati a fiamma diretta (fuoco a legna), le temperature sono gestite a "occhio e sensazione" per poter ottenere un distillato di alta qualità che verrà poi utilizzato per brindare alla terra.

Il Sotol viene definito legalmente «... una bevanda proveniente dalla fermentazione del succo cotto della pianta del Sotol Desylirion originaria del deserto che abbraccia gli Stati di Chihuahua, Coahuila e Durango».

Il distillato ha acquisito la denominazione di origine Sotol nel 2002, secondo i procedimenti e le specifiche della NOM159 del giugno del 2004. Per completare la regolarizzazione di questa e organizzare i produttori, nel 2005 fu istituito il Consejo Mexicano del Sotol.



MIJENTA®

**#JOINYOURRABBIT
#QUATTROCENTOCONIGLI**



BEVI RESPONSABILMENTE

TEQUILA

ALTOS

Tequila “Olmeca Altos” è legata ai nomi di Andrés Masso e Henry Besant, bartender appassionati di mixology e spiriti. Quando si accorsero che il Tequila aveva molto spazio di crescita concentrarono la loro attenzione su questo distillato. L’incontro con il maestro tequilero Jesús dette vita al progetto “Olmeca Altos”, finalizzato alla produzione di Tequila di alta qualità.

La selezione della materia prima, è estremamente scrupolosa: solo le migliori piante di agave blu Weber, con le loro spinose foglie blu, sono quelle scelte per la produzione di “Olmeca Altos”.

Raccolte a oltre 2mila metri di alti-

tudine sul livello del mare, su terreni di matrice vulcanica ricchi di sali minerali, le piante di agave sono tagliate a mano dopo aver raggiunto gli otto anni di età. Il processo di cottura avviene in forni di mattoni e dura circa tre giorni. La fermentazione è avviata da lieviti indigeni. Il succo fermentato viene distillato due volte in alambicchi di rame, per poi divenire Tequila Blanco o Reposado. Tequila Altos è distribuito in Italia da Pernod Ricard.

Altos Blanco Plata

Trasparente e incolore alla vista. Al naso arrivano note erbacee e ricordi di agave cotta, quindi sfumature di agrumi, lime e limone, e note di vaniglia. Il palato è in equilibrio con l’olfatto, morbido e fresco allo stesso tempo, di ottima lunghezza. 38°

Altos Reposado

Questo Tequila è una sintesi perfetta tra quello appena distillato e le etichette di lungo invecchiamento, affinato 6 mesi in legno una volta terminata la distillazione. Il colore è ambrato brillante, il bouquet è complesso da aromi di frutta secca, vaniglia, miele a sentori di legni nobili, spezie e note tostate. Un Tequila ricco di carattere da gustare liscio. 38°





ARETTE

Piccola distilleria, gioiello della famiglia Orendain, situata nel cuore della città di Tequila. Antigua Fabrica de Tequila El Llano, che produce esclusivamente Arette, è stata fondata nel 1900 ed è fra le più antiche distillerie ancora in produzione. È gestita da Eduardo e Jaime Orendain dal 1976. Il nome del marchio deriva da Arette, che era il nome del cavallo che sotto Humberto Mariles vinse un bronzo e due medaglie olimpiche d'oro nel salto. Arette è distribuita in Italia da Ghilardi Selezioni.

Arette Blanco

Tequila Blanco 100% agave azul, coltivato direttamente da Arette nei terreni attorno alla città di Tequila. Distillato in pot still e non invecchiato. Dal classico sentore erbaceo, al palato è cremoso e morbido. 38°

ARTENOM

La Destilería El Pandillo di Felipe è senza dubbio una delle distillerie più lungimiranti, innovative e sostenibili del settore. Dopo la raccolta, le piante di agave vengono tostate lentamente in forni di mattoni e macerate intatte con le loro fibre per un sapore più ricco e pieno. La famiglia Vivanco iniziò a coltivare le agavi dell'altopiano durante il tumultuoso periodo post-rivoluzionario del Messico del 1919-1929. Nella città natale di Don Feliciano Vivanco (Aran-das, Jalisco) le generazioni successive dei Vivancos si sono dedicate all'espansione delle piantagioni di agave della famiglia e nel 1994 il sogno di acquisire la propria distilleria è stato finalmente realizzato con l'acquisto di Destilería El Ranchito. Con circa 2.000 acri di agavi coltivati a loro disposizione, Sergio e José Manuel Vivanco sono diventati famosi per la produzione di Tequila ricchi e ben bilanciati. Per Artenom Selección 1414, la famiglia riporta la propria tradizione unica e straordinaria di fermentare il mosto di agave con lievito selvatico estratto dai campi, questo per ottenere un'impareggiabile impronta del terroir di agave. Artenom è distribuito da Mezcaleros Italia.

Artenom 1146

Per questa espressione añejo, Enrique fa maturare i Tequila selezionati inizialmente in botti di vino Cabernet Franc usate nella Valle della Loira (Francia) per un minimo di 14 mesi. Il Tequila viene quindi estratto dalle botti francesi e riposato in botti di quercia bianca americana tostata, precedentemente utilizzate per invecchiare Whisky canadese o Whisky



di segale del Tennessee. Viene lasciato riposare per un minimo di 14 mesi aggiuntivi ottenendo un equilibrio davvero magistrale di sapori di quercia e agave. Colore: ambra intenso. Al naso: caramello al burro, agrumi, spezie da forno, vaniglia. Palato: caramello, noci, crema pasticcera, scorza d'arancia, cioccolato fondente. 41,3°

Artenom 1579

A 6.788 piedi sul livello del mare nella remota città di montagna di Jesús María, Felipe Camarena realizza magistralmente questo Tequila Blanco Clásico, luminoso e aromatico, ottenuto da piante di agave coltivate in collina. La Destilería El Pandillo di Felipe è senza dubbio una delle più lungimiranti, innovative e sostenibili del settore. Dopo la raccolta, le piante di agave vengono tostate lentamente in forni di mattoni e macerate intatte con le loro fibre per un sapore più ricco e pieno. Dopo la fermentazione con acqua piovana, Felipe distilla lentamente questa selezione

in piccoli alambicchi di rame e aera lo spirito prima dell'imbottigliamento. Colore: puro e trasparente con una ricca viscosità di agave. Naso: pasta lievitata, pioggia primaverile, menta, agave tostata. Palato: struttura vellutata, simile al vino con un pizzico di peperoncino fresco, pepe bianco, caramelle alla menta verde.

CALLE 23

La produzione di Calle 23 inizia con l'accurata selezione di piante di agave blu, provenienti dalla zona di "Los Altos de Jalisco" (The Highlands), tra la città di Tepatitlan e Arandas. In questa zona, le piante di agave beneficiano di periodi di siccità caldi e soleggiati, seguiti da stagioni di piogge abbondanti, e un terreno fertile, ricco di minerali, che produce agavi più ricchi e di qualità superiore, impiegando dai 7 ai 9 anni per raggiungere la piena maturità. Calle 23 è distribuito in Italia da Onesti Group.

Calle 23 Blanco

Alla vista si presenta cristallino e trasparente. All'olfatto si percepisce agave cotta, sentori di agrumi e note erbacee. Di corpo medio al palato esprime in modo morbido e gentile ma con molto carattere. Sapore pieno di agave, sentori di frutta, soprattutto mele Granny Smith e pere nel retrogusto lungo e persistente. 40°

Calle 23 Reposado

Colore ambra chiaro, all'olfatto esprime deliziosi sentori leggeri di legno, mentre l'agave cotta gioca ancora il ruolo principale nell'aroma di questo



reposado. Corpo medio, al palato si percepiscono leggerezza e morbidezza, il legno aggiunge piccantezza perfezionandone la personalità. Note di peperoni arrostiti e fichi freschi completano l'esperienza. Note di legno chiaro e grande presenza di agave. Ben bilanciato. 40°

Calle 23 Anejo

Colore ambra medio/scuro e corpo pieno. All'olfatto incantevoli aromi di quercia che si sposano con un tocco leggero di vaniglia e caffè. Seducente, aromatico, con note di erbe e spezie. Al palato è perfettamente equilibrato. Grande apertura di legno, circondata da molteplici evoluzioni gustative in bocca, con espressioni di caffè frantumato e tabacco. Perfetto equilibrio tra rovere d'agave, vaniglia e note di caffè. 40°

CASAMIGOS

Nato per essere consumato tra pochi amici intimi nelle proprie case, da cui il nome Casamigos, questo Tequila sarebbe divenuto ben presto presenza fissa in eventi mondani e sui palchi del jet set di tutto il mondo. Casamigos Tequila è l'agave spirit prodotto da tre amici: l'at-

tore George Clooney, il suo partner in affari, Rande Gerber e il magnate dell'edilizia Michael Meldman. Qualche anno fa i tre si trovavano in Messico per visionare l'avanzamento dei lavori delle proprie case, tra le tante, a Cabo San Lucas nella bassa California messicana, una accanto all'altra. Se Clooney è ben noto, del secondo non tutti sanno che è un ex modello, abile imprenditore con



interessi nella ristorazione e marito della famosa ex modella Cindy Crawford. Da sempre appassionati di Tequila, i tre si sono confrontati nella degustazione di tanti brand, alla ricerca di quel Tequila ritenuto migliore, morbido, bilanciato, che non avesse bisogno di ghiaccio, sale, limone. Quasi inevitabile che un giorno decidessero di crearsi il proprio Tequila ideale, un gioco tra ricchi che possono esaudire tutti o quasi i propri desideri. Si rivolsero a una distilleria nello stato messicano di Jalisco affinché iniziasse una produzione secondo le loro indicazioni. La leggenda nata attorno al brand Casamigos vuole che il risultato ottimale sia arrivato dopo dei test che hanno richiesto la produzione di circa 800 bottiglie di prova e tasting, tra il 2011 e il 2013, prima di arrivare al risultato voluto. La ricetta ha un forte imprinting artigianale. L'agave blu viene cucinata per tre giorni e poi fatta fermentare per ottanta ore, tempi di lavorazione sicuramente superiori allo standard industriale. Casamigos Tequila è un brand di proprietà Diageo.

Casamigos Blanco

Colore cristallino. Al naso si rivela con note di agrumi e agave dolce. Si conferma in equilibrio al palato con toni fruttati, note di vaniglia e pompelmo. Riposa due mesi in acciaio inox. 40°

Casamigos Reposado

Questo Tequila riposa 7 mesi in botti di rovere bianco americano. Colore miele dorato, al naso risaltano note di caramello e cacao. Al palato toni di frutta secca e rovere speziato con sentore di agave dolce. 40°

Casamigos Anejo

Quattordici mesi di invecchiamento in botti di rovere bianco americano donano a questo Tequila un colore caramello ricco. Al naso è morbido con note di caramello e vaniglia. Palato in perfetto equilibrio tra dolcezza delle agavi e sentori di spezie e rovere. 40°

CIMARRON

La famiglia Fonseca coltiva l'agave blu per il proprio Tequila da quattro generazioni. Le piantagioni si trovano nei terreni di proprietà, ad Atotonilco, a oltre duemila metri sul livello del mare.

Raccolta solo a perfetta maturazione, l'agave blu viene lavorata con procedimenti totalmente naturali secondo le più antiche tradizioni mezcalere. La lunga fermentazione è attivata da lieviti



ti autoctoni, la distillazione è effettuata con un alambicco in rame, in modo tale da conferire una leggera caratteristica di dolcezza. Tequila Cimarron si distingue per le note morbide e gentili e una complessità a tratti terrosa. Distillato equilibrato e gradevolmente bilanciato. Tequila Cimarron è distribuito da Mezcaleros Italia.

Cimarron Blanco

Distilleria La Tequilena realizza questo Tequila utilizzando piante mature, lunga cottura, fermentazione naturale e senza additivi, particolarmente indicato per la miscelazione. Il blend che crea Cimarron è caratterizzato da un perfetto equilibrio che rende questo Tequila estremamente versatile.

Il 100% distillato di agave proveniente dall'altopiano, conferisce al prodotto un carattere secco e leggero. Distribuito da Mezcaleros Italia.

CORRALEJO

L'azienda Corralejo si trova nel comune di Pénjamo, Guanajuato in Messico. Casa Corralejo è stata fondata nel 1775 da Don Pedro Sanchez de Tagle.

Andare a visitare la distilleria nello Stato di Guanajuato significa fare un salto nel passato del Messico, la struttura dell'edificio porta ancora le vecchie decorazioni originali. Tutto è immerso nelle piantagioni di Weber blu, la tipologia più preziosa di agave fatta crescere circondata da alberi di limoni. Da qui le caratteristiche note citriche che contraddistinguono questo Tequila. Corralejo Tequila è importato in Italia da Premium Spirits.



Corralejo Blanco

Conore cristallino con sfumature argentate, di grande brillantezza. Aroma finemente affumicato con toni agrumati ed erbacei. Nel finale si percepisce una fusione tra agave cruda e cotta, quindi un perfetto equilibrio con note agrumate ed erbacee 100% agave blu. 38°.

Corralejo Reposado

Colore giallo dorato con lampi ambrati, aroma di agave cotta con rinfrescanti note di pompelmo e lime. Finale con note di agrumi morbide e un persistente ricordo di toni di legno e vaniglia. 100% agave blu. 38°.

Corralejo Anejo

Si presenta con aspetto giallo dorato con venature ambrate. L'olfatto apre su note di frutta secca e caffè, al palato il sorso è molto setoso, con toni di legno bruciato e piacevolmente affumicato, le sfumature di note citriche rendono questo Tequila molto rinfrescante, come tutte le referenze di casa Corralejo. Consigliato per un consumo neat. 38°

DON ABRAHAM

Don Abraham è prodotto in Destilería Las Americas, nella città di Amatitlán, Jalisco, dove viene prodotto solo un piccolo numero di Tequila, tutti realizzati con la massima cura e diluiti con acqua demineralizzata dal proprio pozzo. Il nome Don Abraham si riferisce a un membro della famiglia partecipante alla Rivoluzione messicana con Pancho Villa. Il figlio di Don Alvaro, il maestro distillatore, porta lo stesso nome e questo Tequila lega il vecchio al nuovo. Un vecchio processo, con una nuova bottiglia, con un vecchio nome. Don Abraham Tequila è distribuito in Italia da TekBar.

Don Abraham Blanco

Questo Tequila Blanco al naso richiama note dolci di agave e sentori floreali ed erbacei. Al palato risulta dolce e mi-



nerale, con note generose di agave cotta, cacao, mandorla e cannella. Il finale è morbido e fruttato, persistente e caldo. Medaglia d'oro Agave Spirits Award 2008. 40°

ESPINOZA

I Tequila Espinoza vengono prodotti in una micro-distilleria nella quale avviene un processo di produzione seguito in ogni particolare. Si utilizza solo la pianta di Agave Tequilana Weber di varietà Azul, raccolta nella zona Sur (sud) del Vulcano Colima, che caratterizza e arricchisce l'agave raccolto in questa zona con note speziate, fruttate e floreali. La fermentazione dura almeno 72 ore. Tutti i Tequila Espinoza vengono prodotti con tripla distillazione in alambicchi di rame. Il risultato è un prodotto artigianale, di alto livello e completamente naturale. Tequila Espinoza è distribuito in Italia da Pellegrini SpA.

Espinoza Blanco 35 Grados

Tequila Blanco 35°, 100% agave blu. alla vista è limpido e brillante. All'olfatto risaltano note di agave maturo e ben cotto, zucca, arancia e limone. Al palato è netto il sapore della foglia di agave.

Espinoza Blanco 50 Grados

Tequila Blanco 50°, 100% agave blu. Colore brillante e limpido. Si ripetono le caratteristiche del "35 grados" con una marcia in più. Al naso agave maturo, zucca, arancia e limone. Al palato foglia di agave e aromi erbacei e di agrumi.

Espinoza Reposado

Tequila Reposado, 38°, 100% agave

TEQUILA ART



blu. Colore del fieno con riflessi ambrati. Al naso profumi di mandarino e arancia così come agave maturo e miele. Sapori di vaniglia, rovere e cioccolato, con un retrogusto secco e prolungato.

Espinoza Ultra Aged

Tequila Ultra Aged, 40°, 100% agave blu. Matura 5 anni in botti di rovere francese di Limousin e Allier. Di colore ambrato, al naso risaltano le note di agrumi come mandarino e arancia, agave maturo, miele e legni preziosi. Al gusto è maturo, pieno, con note vellutate di vaniglia e cioccolato e un retrogusto persistente e secco.

ESPOLÒN

Espolòn è il Tequila premium che celebra la storia e la cultura del Messico, attraverso l'arte classica del 19° secolo, e il gallo, simbolo di orgoglio nazionale. Le originali etichette ispirate all'arte messicana, raffigurano i personaggi di Guadalupe, Rosarita Ramon e il Gallo, in viaggi che catturano momenti reali della storia messicana. La distilleria San Nicolas, fondata nel 1998, racchiude l'ambiente e la cultura dell'antica distilleria messicana unita alle tecnologie di produzione più moderne e avanzate. Nel

2009, il Gruppo Campari ha acquistato il marchio Espolòn insieme alla distilleria San Nicolas dove viene prodotto.

Espolon Blanco

Colore chiaro con tonalità platino. Al naso presenta un aroma delicato di agave dolce, fiori, frutti tropicali e scorza di limone. Al palato è morbido. Presenta un corpo leggero, arricchito da note di pepe, vaniglia, ananas alla griglia e spezie. Finale elegante e pulito che termina con un accenno di spezie. 40°

Espolon Reposado

Colore intenso e dorato. Al naso presenta delle note speziate di pepe



nero chiodi di garofano e cannella con accenni di caramella mou. Al palato è deciso e rotondo. Presenta un corpo medio, arricchito da note di agave tostata, frutta tropicale dolce, vaniglia intensa e spezie scure. Finale lungo e speziato. 40°

Espolon Anejo

Prima invecchiato in rovere americano per 10 mesi, viene poi posto in botti ex Whisky Bourbon e invecchiato per altri due mesi al fine di creare un Tequila ricco di carattere. Il colore è splendidamente brillante con una tonalità oro-rossastra. Complesso equilibrio di agave tostata e legno, con sentori di frutta secca e caramello al burro. Corpo da medio a pieno. Meravigliosamente equilibrato con una sensazione vellutata in bocca. Sottili note di caramello, vaniglia, frutta secca e cioccolato. 40°

EXOTICO

100% Weber Blue Agave degli altopiani di Jalisco. La fermentazione inizia con l'aggiunta del lievito Exotico, ottenuto da una ricetta di famiglia Gonzales. Non tutte le distillerie producono il loro

lievito, ma questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico dagli altri Tequila. Exotico viene quindi distillato due volte, utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo. Exotico Tequila è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

Exotico Blanco

Colore limpido, 40°, questo Tequila si caratterizza per l'aroma fresco ed erbaceo, con sfumature speziate e il suo sapore intenso di agave, con sentori di pepe e note erbacee, che si chiude con calde note di spezie.

Exotico Reposado

Invecchiamento di almeno sei mesi in botti di rovere bianco. Colore ambrato intenso. Note di vaniglia, frutta secca e spezie con un finale di rovere sono gli aromi donati al distillato dall'affinamento. 40°.

FORTALEZA

Le origini di Tequila Fortaleza risalgono al 1873, quando Don Cenobio, vero pioniere e primo esportatore di "mezcal de tequila" negli USA, fondò una distilleria nella città di Tequila. Qui implementò l'uso del vapore per cucinare l'agave, perfezionò i forni e scelse l'agave azul come migliore materia prima. Suo figlio Eladio rilevò l'azienda nel 1909 ed esportò il Tequila sotto vari nomi, come "brandy messicano" o "whisky messicano", oltre che "tequila".

A succedergli nel 1946 fu suo figlio Francisco Javier, che rese il Tequila di famiglia famoso nel mondo, intrapren-



dendo anche una battaglia che portò alla creazione della Denominazione d'Origine Tequila.

Don Javier acquistò quindi un terreno nel punto più alto della città di Tequila che chiamò La Fortaleza. Anni dopo si ritirò dall'attività e La Fortaleza fu trasformata in un museo.

Nel 1999 suo nipote Guillermo riprese in mano La Fortaleza e ricominciò a produrre Tequila nello stesso modo di oltre un secolo prima.

Tequila Fortaleza è distribuito in Italia da Velier.



Fortaleza Blanco

Questo Tequila fermenta con lieviti indigeni. I processi utilizzati per la produzione di Fortaleza Blanco sono fortemente legati alla tradizione, al rispetto dei tempi e alla cura dei dettagli. I tempi di cottura in forno a vapore sono di circa 30 ore, la fermentazione dura più di tre giorni in tini di legno aperti, da cui il mosto esce a 6°, e quelli di molitura di circa 3 ore. La molitura viene fatta con tahona in pietra vulcanica mossa meccanicamente, il bagasso viene separato e bagnato con acqua di sorgente per tre volte, così da separare ulteriormente la fibra che sarà utilizzata come concime. La doppia distillazione avviene in un piccolo e antico pot still di rame a cui segue filtrazione a carbone. 40°

LOS TRES TONOS

Questa realtà messicana rimanda a una famiglia di coltivatori di agave poi divenuti proprietari terrieri, oggi giunta alla quinta generazione. Don Dionisio Real fu il fondatore della distilleria San-

ta Rosa oggi facente parte della società "Tequila Selecto de Amatlan" nata con lo scopo di infondere e perseguire i valori della terra e dell'agave. Il nome "Los Tres Tonos" deriva dai tre Antonos (Antonio), coinvolti nella realizzazione della distilleria. Los Tres Tonos Tequila è distribuito in Italia da Rinaldi 1957.

Los Tres Tonos Blanco

Tequila Blanco 100% agave, imbottigliato subito dopo la distillazione e senza affinamento. Colore chiaro e limpido, gusto erbaceo, fuliginoso e a tratti agrumato, con corpo mediamente strutturato. Questo Tequila ha carattere, un finale piacevolmente dolce e leggermente affumicato. 38°. Da servire a una temperatura di 14°C.

Los Tres Tonos Reposado

Tequila 100% agave affinato per almeno tre mesi in piccole botti di rovere americano ex-Bourbon ed extra tostate. Colore giallo ambrato con riflessi rossi, profumo erbaceo e fuliginoso. Al palato esprime morbidezza, quindi il miele



per poi assumere un carattere secco, con un finale intensamente speziato, affumicato ma ben bilanciato nel complesso. 38°. Consigliato agli amanti dei Whisky torbati si abbina bene con carne e pesce affumicato. Da servire a 16°C.

Los Tres Tonos Extra Añejo

Questo Tequila 100% agave è invecchiato in piccole botti di rovere americano ex-Bourbon per un periodo superiore ai cinque anni. Colore ambrato con riflessi rossi, al naso esprime toni erbacei e caramellati. Al primo assaggio il miele e le spezie spadroneggiano, poi arrivano marcati sentori di legno e di fumo. 38°. Consigliato agli amanti dei Whisky torbati si abbina bene con carne e pesce affumicato. Da servire a 16°C.

MIJENTA

Mijenta significa “La mia gente” e si identifica con l’idea di celebrazione del-

la vita che accomuna le persone, un Tequila distintivo che celebra le tradizioni della cultura messicana, del territorio e della sua gente. L’altissima qualità di Mijenta proviene dalle selezionate piante di agave blu Weber, coltivate sui terreni argillosi e profondi degli altipiani di Jalisco, accarezzate da un microclima ideale e raccolte da esperti jimadores quando perfettamente mature per la trasformazione.

La maestra tequilera Ana Maria Romero, una delle più fidate, rispettate e premiate personalità del Tequila in Messico, con oltre 25 anni di esperienza nell’industry, ha progettato e supervisionato l’intero processo di creazione del prodotto, dalla raccolta dell’agave fino all’imbottigliamento.

Mijenta ha un profilo armonioso e un corpo potente che esaltano note di miele, vaniglia, caramello e toni floreali, quindi sfumature di frutta tropicale, melone, ananas e leggeri tocchi di soursop.



Il palato conferma la sua promessa olfattiva, con un finale complesso, setoso e generoso. In questo Tequila morbido e fruttato ogni elemento del viaggio sensoriale è unico e attentamente calibrato. Mijenta si presenta nelle versioni Blanco e Reposado. 40°. Distribuito in Italia da Stock Spirits Group.

1800 TEQUILA

Il packaging di 1800 Tequila è un'iconica forma trapezoidale, che ricorda le secolari piramidi di pietra Maya ritrovate in tutto il Messico. "Trabajo, Passion, Honestidad" ("Lavoro", "Passione", "Onestà") sono visualizzati sullo

stemma, a significare l'onore e la tradizione che entrano nel processo di lavorazione di questo Tequila storicamente ricco. "1800" è un brand messicano di proprietà della famiglia Beckmann. 1800 Tequila è distribuito in Italia da Gruppo Montenegro.

1800 Silver

Colore cristallino e trasparente, questo Tequila si presenta al naso con un corpo delicato e composto, caratterizzato da sentori di agave, spezie e prugne secche. Al palato il sorso è rotondo e vellutato, di ottimo equilibrio e di buona persistenza. Gradevole il retrogusto. 38°



1800 Anejo

Impiega esclusivamente agave blu raccolta al suo apice di maturazione tra gli 8 e i 12 anni d'età.

Tequila Añejo 1880 dopo la distillazione è lasciato invecchiare in botti di rovere francese per un minimo di 14 mesi. Colore: ambra intenso con riflessi mogano. Olfatto: sentori di cioccolato, uva passa, caffè tostato e tabacco. Palato: corposo e morbido, coerente con il quadro olfattivo e di lunga persistenza. 38°

1800 Reposado

Colore giallo ambra, limpido e luminoso. Olfatto: caramello burroso, cannella e vaniglia, note affumicate, scorza di arancia e burro d'arachidi. Il bouquet olfattivo è articolato e ricco. La bocca riprende le orme tracciate dal naso. Equilibrato, di buona struttura e di ottima lunghezza. 38°

OCHO

L'essenza di Tequila Ocho è il "rancho unico". Le agave prodotte in un certo territorio donano differenti sapori al Tequila, e questo prova che il terroir, in

spagnolo "rancho unico", esiste nelle agavi e nel Tequila, così come nelle viti e nella vinificazione. Tutti i Ranchos di Tequila Ocho sono situati nel triangolo d'oro tra i paesi di Arandas, Atotonilco e Jesus Maria, sulla Sierra de Jalisco, dove l'altitudine e il suolo ferroso donano alle agavi una maggiore corposità e dolcezza. La produzione inizia dai jimadores, gli orgogliosi raccoglitori di agave, che dopo il taglio portano le pigne di agave alla cottura in forni di mattoni per un processo di 72 ore tra cottura e raffreddamento. Tale processo purifica il succo di agave dai suoi caratteri amari.

La fermentazione avviene esclusivamente in appositi tini di legno aperti, senza lieviti aggiunti, in modo che i lieviti spontanei agiscano, e dura tra le 96 e le 120 ore. Successivamente, il mosto viene distillato prima in un pot still in acciaio da 3.500 litri e poi in un copper pot still da 300 litri; il rame dona al Tequila il suo carattere. L'invecchiamento avviene in botti ex-american Whiskey ricondizionate, in modo che i sentori di legno non vadano a coprire le note dell'agave. Tequila Ocho non



viene filtrato a freddo per mantenere esteri e sapori nella loro purezza. Il nome di questo Tequila deriva da diverse considerazioni. Il prodotto finale è l'ottavo tentativo di Tomas e Carlos. Mediamente ci vogliono otto anni perché un'agave giunga a maturazione, circa 8 kg di agave non cotta per produrre un litro di Ocho. Carlos Camarena ha otto tra fratelli e sorelle. Ocho è distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi.

Ocho Blanco

Trasparente e limpido nel bicchiere, al naso è prevalentemente erbaceo, con sentori terrosi e di pepe nero sul lungo finale. Al palato è lievemente dolce, con richiami floreali e leggermente affumicati. 40°

TAPATIO

Fondata da Don Felipe Camarena Hernández il 7 luglio 1937, la distilleria La Alteña, produce Tequila con l'utilizzo di processi artigianali da 78 anni. Tapatio è un termine colloquiale in Messico, con cui vengono chiamate le persone originarie di Guadalajara, capitale dello stato di Jalisco. È anche usato come aggettivo per qualsiasi cosa associata a Guadalajara o agli altopiani di Jalisco.

La parola deriva da *nahuatl tlapatiyōtl*, il nome di un'unità monetaria in uso nell'epoca pre-ispanica, che divenne più strettamente associata alla regione in cui si trova l'odierna Guadalajara.

La distilleria si approvvigiona dell'agave direttamente nei diversi ranch di proprietà della famiglia Camarena, do-



ve coltivano l'Agave azul per la produzione del loro Tequila. La maturazione completa della pianta avviene tra i 6 / 8 anni. Tequila Tapatio è distribuito in Italia da Velier.

Tapatio Blanco

Colore cristallino brillante con toni argentati, di buon corpo. La prima impressione al naso è erbacea con sentori di menta e anice, seguiti da pepe bianco e spezie (cannella e chiodi di garofano), lievi note agrumate. Se si lascia respirare nel bicchiere, compaiono note di mela e floreali.

Al gusto emergono agave cotta, menta, pepe, cioccolato bianco e note leggermente erbacee. Presenta un finale lungo, speziato e dolce allo stesso tempo. Tequila molto complesso e rotondo. 38°



TRE SOMBREROS

Prodotta dalla Cooperativa Tequilerera La Magdalena fondata nel 1998 a Los Altos, la zona della regione di Jalisco con la più alta vocazione per la produzione di Tequila. Tres Sombreros rispetta la Norma Oficial Mexicana (NOM) N° 1463, sinonimo di garanzia e autenticità.

Tequila Tres Sombreros Premium è ottenuto utilizzando il 100% del più puro agave blu, cotto in forni in muratura e fermentato con particolari lieviti. Combina perfettamente la tradizione messicana del Tequila con le più moderne tecniche di distillazione che, con la pazienza e la saggezza dei mastri distillatori, conferisce a questo Tequila una personalità unica, in cui si può riscoprire tutto il sapore del Messico.

Tres Sombrero Tequila è distribuito in Italia da Mercanti di Spirits.

Tres Sombreros Blanco

Confezionata in una elegante bottiglia da cl 70, con finiture in rilievo e un prestigioso tappo in legno il Tequila Tres Sombreros Blanco è imbottigliato immediatamente dopo la distillazione. Cristallino, luminoso e trasparente, al naso si dimostra potente con molta espressività, note di tabacco, piante umide e terriccio.

Al palato risulta corposo, aromatico e pungente. Il carattere di questo Tequila si esprime con un aroma pieno con una eccellente espressione e corpo potente. 38°.

Con il processo di invecchiamento in botti di quercia bianca americana, si originano altri due tipi di Tequila: il Tres Sombreros Reposado (38°), invecchiato per un minimo di due mesi fino a un massimo di tre anni, dal colore leggermente dorato con sentori di quercia e legno stagionato; Tres Sombreros Añejo (38°), invecchiato da uno a tre anni, che presenta un colore dorato con riflessi brillanti e sentori di legno e creta bagnata che ricordano le praterie messicane.

Le tre diverse sfumature di Tequila Tres Sombreros sono perfette da degustare con i piatti tipici della tradizione messicana, in mixology ma anche con un buon cioccolato.

VILLA LOBOS

La famiglia Camarena utilizza agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni nell'area geografica di Arandas, Jalisco. L'agave cuoce due giorni e resta in forno altri due giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare

in modo spontaneo utilizzando esclusivamente lieviti indigeni naturali. Ogni lotto ha sapori diversi così come nella vera tradizione artigianale. La famiglia Camarena possiede centinaia di ettari su cui coltiva l'agave che utilizza per la propria produzione. Villa Lobos riposa in barili di quercia americana bianca precedentemente usati per il Bourbon Whiskey. Come sostiene Carlos Camarena «...Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie... utilizzando esclusivamente agave di nostra proprietà». Tequila Villa Lobos è distribuita in Italia da Pallini.

Villa Lobos Blanco

Questo Tequila riposa sei mesi in cisterna. Colore chiaro, olfatto leggermente agrumato, floreale, note di legno. Al palato si percepiscono ananas caramellato, agave, pigne. Nel complesso è morbido e bilanciato. 40°

Villa Lobos Reposado

Dopo almeno 11 mesi di riposo in botti di quercia americana, questo Tequila assume un colore tra il miele e l'ambra. All'olfatto risaltano toni di agrumi e chiodi di garofano. All'assaggio frutta e miele, agave e spezie. Il retrogusto è lungo, con miele e spezie. Tequila elegante e strutturato. 40°

VIVIANA

L'agave tequilana Blu Weber, che viene utilizzata per la produzione di Viviana è coltivata sulle montagne di Los Altos (Stato di Jalisco, Messico) che dominano le città di Tequila ed Amatitan: aria pura, terreno vulcanico e altitudine a circa 2.000 metri rendono unico questo



distillato. L'agave viene cotta in grandi forni a vapore. Il succo viene poi lasciato fermentare in modo spontaneo in grandi contenitori di acciaio, tutto questo mentre echeggiano le note delle sinfonie di Beethoven. La distillazione del fermentato si ottiene con alambicco discontinuo in rame. La distilleria è proprietà di Feliciano, "agavero" da quattro generazioni, che ha speso gran parte della sua vita a prendersi cura delle agavi come fossero i suoi numerosi figli maschi e per tale motivo ha dato il nome "Viviana" al suo prodotto migliore: il nome che avrebbe dato a sua figlia se fosse nata una femmina.



“El ranchito”, questo è il nome della distilleria, è stata fondata nel 1994 e si trova all’entrata della cittadina di Arandas a Los Altos. La famiglia possiede più di 800 ettari di terra e Feliciano, nato nel 1923, ancora oggi esce per campi una volta a settimana per controllare lo stato di salute delle sue piantagioni. Tequila Viviana è distribuito da Rinaldi 1957.

Viviana Blanco

Cristallino, questo Tequila esprime aromi floreali e erbacei nei quali risaltano timo, mele rosse, gelsomino, menta, alloro e delicato pepe nero. Il finale è leggermente amaro, nel complesso un Tequila molto bilanciato. 40,5°

Viviana Reposado

Tequila 100% agave affinata per 4 mesi in piccole botti di rovere bianco ex-Bourbon. Il colore ambrato esprime complessità. Al naso si presenta un intenso bouquet aromatico che esalta note di gelsomino, legno, vaniglia e cioccolato. Il finale è speziato e persistente. 40,5°

Viviana Anejo

Tequila 100% agave affinato per 18 mesi in in piccole botti di rovere bianco ex-Bourbon. Al naso toni floreali e erbacei, al palato il gusto è pieno con ricordi marzapane e frutta secca, cioccolato, moka e vaniglia. 41°

Bevi Responsabilmente

AGAVE
EARTH
FIRE
MEZCAL



MADE IN MÉXICO
DISTRIBUITO DA ONESTI GROUPspa

MEZCAL



400 CONEJOS JOVEN

Il nome 400 Conejos si ispira a un antico mito azteco che ricorda Mayahuel, la dea dell'agave, della fertilità e del nutrimento, e Petecatli, dio della medicina, che insieme avrebbero concepito 400 bambini.

Secondo il mito la dea aveva 400 seni che producevano linfa di agave fermentata di qualità. Il numero era infatti sinonimo di "innumerevoli" e la leggenda

racconta che il rituale di bere bevande a base di agave aprirebbe canali di comunicazione con innumerevoli dei, collettivamente chiamati i 400 conigli, o in spagnolo "400 Conejos", conosciuti anche come gli dei delle bevande o "Centzon Totochtin", in lingua Nahuatl, "400 conigli". Joven (o "giovane") identifica il Mezcal chiaro e non invecchiato.

Secondo la leggenda, i 400 conigli si riuniscono regolarmente per bere insieme e ogni coniglio ha una personalità e un modo diverso di pensare e agire. Si credeva quindi che quando si beveva Mezcal il comportamento fosse influenzato dal coniglio che l'aveva dominato. Questa bottiglia artigianale di 400 Conejos è ideale per ricordare l'originale gioia degli spiriti messicani.

Mezcal 400 Conejos celebra così il folklore, i miti e il Messico sua terra di origine. 400 Conejos Espadin Joven è prodotto dal maestro mezcadero Don Tacho a Santiago Matatlan, Oaxaca. Don Tacho seleziona accuratamente le agavi Espadin.

La produzione del Mezcal inizia dal suolo su cui sono coltivate le piante di agave, che vengono selezionate e raccolte a mano dal jimador quando raggiungono la maturazione ottimale, intorno agli 8-15 anni. Le piñas (i cuori

dell'agave) vengono portate nella palenque e cotte in modo artigianale nei tradizionali forni a cono, ricoperti da rocce vulcaniche e terra per una lenta cottura che dura da 3 a 5 giorni. Le piñas cotte vengono poi macinate in un mulino attraverso il metodo tahona per estrarre naturalmente la maggior parte di polpa, succo e fibre. Al composto estratto dalla macinatura delle piñas viene aggiunta dell'acqua (circa il 10%) e quindi, all'interno di tini in legno inizia il suo processo di fermentazione naturale che dura da una a quattro settimane. Infine, 400 Conejos passa attraverso un doppio processo artigianale di distillazione in alambicchi in rame, per poter evidenziare meglio le note aromatiche e creare un mezcal Joven dal sapore morbido e sottile.

Vista: colore chiaro con riflessi argentei. Olfatto: speziato, con note agrumate. Gusto: rotondo e delicato, con note di agave ed erbacee, dal carattere bilanciato. ABV: 38%. Distribuito in Italia da Gruppo Montenegro.

ALIPÚS

Questo brand è nato nel 1999, come progetto della Destilería Los Danzantes, con Don Joel Antonio e figli come primi produttori, a San Juan del Río. Il progetto nasce con l'idea di creare una mappa dei Mezcal di Oaxaca, che mostra come le condizioni in cui ciascun Mezcal viene prodotto – e dunque suoli, acque e climi distinti – influiscano sul prodotto finale.

Alipús cerca di promuovere e sviluppare la consapevolezza dei produttori di Mezcal tradizionali a Oaxaca, in particolare delle loro conoscenze e dei pro-



dotti di alta qualità. Gli attuali sforzi di distribuzione e branding hanno portato a recensioni superlative e ad un aumento dello sviluppo economico per gli agricoltori e i produttori di Mezcal tradizionali. Alipús è distribuito da Velier.

Alipús Espadin Madrecuishe Cuishe

Mezcal Artesanal, distillazione pot still. Alipús Espadin Madrecuishe Cuishe racchiude in sé la varietà del terroir ed esprime le caratteristiche intrinseche delle famiglie situate nei remoti pueblos di Oaxaca. La cottura dell'agave avviene in forno conico interrato, la molitura viene effettuata con mazza. La fermentazione è in tini di legno di pino e la distillazione è doppia, in alambicco ancestrale di terracotta. ABV: 47,4%

Alipús San Baltazar

Mezcal Artesanal. Materia prima: 100% agave Espadin. Fermentazione con lieviti indigeni. Distillazione pot still.



Fermentato in tini di pino con lieviti indigeni e distillato due volte da Don Cosmé Hernandez. Alipús San Baltazar è un Mezcal delicato, fruttato e leggermente dolce, ma con una buona mineralità. La cottura è in forno conico interrato, la molitura con tahona trainata da cavallo e la distillazione è doppia in alambicco di rame. ABV: 47,9%

BRUXO

Questo brand nasce da un gruppo di amici amanti del loro Paese, il Messico, a tal punto da sentire la necessità di onorarlo producendo un distillato magico e affascinante, profondamente legato alle tradizioni e a luoghi dei loro avi: il Mezcal. I prodotti BRUXO sono a denominazione di origine, o “ODS”, quindi considerati veri e propri portabandiera di ricchezze e tradizioni dell’area geografica da cui provengono. Il nome richiama la parola *brujo*, sinonimo per sciamano o saggio, con l’aggiunta della lettera X a ricordare le terre d’origine del prodotto, Mexico e Oaxaca (Stato del Messico

culla della tradizione del Mezcal). Bruxo Mezcal è distribuito in Italia da Onesti Group.

Bruxo N°1

Prodotto con agave Espadín. Al palato si ha meno percezione di alcool che al naso, presenta note di menta piperita e agrumi, con una punta di cannella e un finale dolce. Al naso ha un leggero aroma floreale accompagnato da una forte affumicatura. ABV: 46%

Bruxo N°2

Prodotto con agavi della varietà Espadín (80%) e Barril (20%). Questo Mezcal stile Pechuga ha un sapore armonioso con un tocco finale affumicato, minerale e di terra. All’olfatto si percepisce una fragranza dolce di erbe aromatiche con note di agrumi, menta e finocchio. ABV: 46%

Bruxo N°5

Prodotto con agave della varietà Tobalà. Presenta un finale speziato sulla punta della lingua con toni dolci e re-

trogusto di pesche nettarine. È caratterizzato da un gradevole aroma di burro. ABV: 46%

BURRITO FIESTERO

Fondata nello stato settentrionale di Durango, il selvaggio West messicano. Mezcal Burrito Fiestero è creato con passione, concentrandosi sulla fornitura dei sapori più puri del Messico settentrionale utilizzando metodi artigianali tradizionali in piccole produzioni. Questo Mezcal è nato dalle mani di Don Juan Conde in un'antica *hacienda* abbandonata nel cuore della terra dell'agave. Ispirato a Burrito Fiestero, autentico promotore della cultura messicana e della gioia di vivere. Burrito Fiestero è distribuito in Italia da TekBar.



Burrito Fiestero Ancestral Masparillo

Prima edizione della collezione Mezcal Burrito Fiestero Ancestral. Agave Masparillo 14-16 anni – zone basse di El Mezquital, Durango. Selvaggio e scarso, questo piccolo maguey ha foglie molto corte e larghe, di colore verde-giallastro con diametro tra 1,5 e 2 metri, 1 metro di altezza, piñas che pesano 70 kg. in media. ABV: 50,2%. Maestro mezcalero: Arturo Conde. Villaggio: Pino Suárez, Durango. Macinatura: ascia. Distillazione: argilla e legno (viejo). Fonte d'acqua: sorgente naturale.

CASAMIGOS MEZCAL

Il celebre brand fondato da George Clooney & Co. presenta questo Mezcal elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango che ben





si equilibrano con delicati accenni di affumicato, di liquirizia e sfumature minerali. Dalla texture vellutata, al naso si presenta con freschi aromi di menta, origano essiccato e timo, proprietà che lo rendono perfetto, oltre che da servire liscio, a temperatura ambiente, per la miscelazione. ABV: 40%. Distribuito da Diageo.

DANGEROUS DON - MEZCAL CON CAFÈ

Le conoscenze e le tecniche utilizzate nella produzione di Mezcal vengono tramandate di generazione in generazione nelle famiglie. Ogni Mezcal rappresenta l'identità di un produttore, la sua individualità, i valori della sua famiglia. Perché la famiglia svolge un ruolo vitale nella produzione di Mezcal; l'intero processo è tipicamente un affare di famiglia. Quando il lavoro deve essere svolto, tutti partecipano e le comunità di mezcaleros sono costruite sui valori familiari condivisi. Il Mezcal tradizionale o di palenque, è uno spirito non per tutti i palati. Agave

cotta a terra, tritata e fermentata in tini di legno, distillata in alambicchi di rame alimentati da fuoco a legna. Un sapore intenso e deciso di affumicato con note di fumo, di terra e di cotto. Ottenuto da agave Espadin, Dangerous Don è un Mezcal distillato con caffè NaomQuie. Questo caffè è coltivato con metodi naturali a San Gabriel Mixtepec dalla famiglia Mendoza-Ramirez.

Dangerous Don è prodotto a Santiago Matatlan, Stato di Oaxaca, da Don Celso Martinez-Lopez, maestro mezcalero artigianale di terza generazione. Tutta la produzione viene svolta a mano e le sue abilità, conoscenza e passione guidano l'attività di famiglia. Dangerous Don Mezcal Cafè viene distillato tre volte, addizionato con chicchi di caffè prima di eseguire l'ultima.

Dangerous Don ha un sapore intenso e morbido di caffè. Caramello sulla lingua e ricche note di cioccolato fondente al naso, un finale sottile, dolce e affumicato. Un distillato unico, trasparente con note di caffè, uno spirito che non passa sicuramente inosservato. ABV: 47%. Dangerous Don è un brand fondato nel 2015 da Thea Cumming. In Italia Dangerous Don è distribuito da Dovel Import.

EL REY ZAPOTECO

Uno dei più antichi marchi Mezcal artigianali di Oaxaca. El Rey Zapoteco è stato fondato nel 1960 da Don Serafín Hernandez Blas a Santiago Matatlán. Oggi l'attività è gestita dalla matriarca di famiglia Doña Juana e dai figli di Don Serafín, custodi dei campi di agave che producono abitualmente alcune delle più grandi agavi di Oaxaca. La famiglia



Hernandez è fedele custode delle tecniche di produzione che rimangono le stesse come dalla loro fondazione. El Rey Zapotec Espadin è ottenuto dalla tenuta di famiglia da agavi Espadin che vengono tagliate a mano con machete e zappa e cotti con legno di quercia in un forno conico sotterraneo, fatto di rocce di fiume ricoperte di terra. Le agavi cotte vengono schiacciate dalla tahona di cava cilena trainata da cavalli. Le fibre di agave schiacciate vengono fermentate in tini di pino all'aperto utilizzando lieviti naturali. L'agave fermentata viene distillata due volte in alambicchi di rame per produrre un Mezcal Espadin con ABV 45%.

Un Mezcal altamente accessibile e versatile con un bel naso floreale, pepe, spezie e un finale pulito, leggermente affumicato.

El Rey Zapotec Blanco

Aspetto terroso chiaro, caratteristico della terra di Matatlán. Toni floreali, che ricordano i fichi secchi, fumo sottile. Un

bel naso floreale e pepe, spezie e un finale pulito, leggermente affumicato. Equilibrato in bocca. Tipo di Agave: *Angustifolia Haw* (Espadin). Sistema di distillazione: alambicco di rame. Regione di produzione: Santiago Matatlán, Oaxaca. Maestro mezcalero: Efraín Hernández. ABV: 45%.

El Rey Zapotec Reposado

Toni legnosi e un pizzico di caramello. Mezcal invecchiato in botte. El Rey Zapotec Reposado è realizzato con agave Espadin a Santiago Matatlan, Oaxaca. Le agavi vengono tradizionalmente cotte in forno sotterraneo per 4-7 giorni, macinate con tahona trainata da cavalli, fermentate all'aperto con lieviti naturali e distillate due volte in alambicchi di rame. Dopo la distillazione in rame, questo Mezcal viene fatto riposare in botti di rovere bianco per 10 mesi prima dell'imbottigliamento. L'ABV può variare tra 40% e 45%. Tipo di agave: *Angustifolia Haw* (Spratto). Maestro mezcalero: Efraín Hernández.



KOCH

Progetto fondato da Carlos Moreno che così riassume la sua filosofia: «Conosciamo il mezcal da sempre e prima ancora, lo abbiamo vissuto dagli ambienti familiari più vicini sin da quando siamo bambini. È inerente alla nostra regione, è parte della nostra visione del mondo. Il mezcal guarisce, guarisce l'anima, ti accompagna anche nei tuoi dolori e se vuoi ti aiuta a dimenticarli, quando nasce un bambino si beve mezcal. Beviamo Mezcal per essere sentimentali, per sfruttare creatività e sentimenti. Non si tratta di soffrire, ma di emozionarsi. Godere. Quando sei di Oaxaca, non importa se sai come è fatto o no, che ti danno il mezcal, te lo danno, e che lo bevi, lo bevi, in continua evoluzione di sapore, aroma e tessitura, che permette di evocare il terroir allusivo alla regione, agave e mani che intervengono nella sua creazione». Koch è distribuito in Italia da Mezcaleros Italia.

Koch Espadin Ancestral

Sapore di mogano grazie al suo tipo

di distillazione, leggermente affumicato, terroso e fresco. Morbido al palato. Profumi: lunga persistenza di fiori d'arancio e cannella, con sentori di cuoio vecchio e cedro affumicato. Al palato: corpo medio con note minerali e leggeri ricordi di cardamomo e noce moscata. Texture setosa con un sapore di zucchero filato e un finale persistente di burro di mandorle. Piante con età di maturazione da 7 a 9 anni, varietà Espadin coltivata e raccolta a mano a Sola de Vega, Oaxaca. Doppia distillazione in Olla de Barro (alambicco in terracotta), Mezcal prodotto con metodo ancestrale. Tipo di Agave: *Angustifolia Haw* (Espadin). Regione di produzione: Sola de Vega, Oaxaca. Maestro Mezcalero: Alberto Vásquez. ABV: 47%-50%

Koch Arroqueno

Aromi agrumati, toni fruttati e un tocco di fumo. Di medio corpo, con attributi dolci, aromi di caffè al caramello e un finale fruttato con sentori di uva bianca, arancia, ananas maturo e mela cotogna. Agavi con tempi di maturazione da 9 a



12 anni, raccolte a mano nella regione di Río de Ejutla, Oaxaca, e processate con il metodo ancestrale. Tipo di agave: Agave americana (Arroqueño). Doppia distillazione in alambicco in terracotta. Regione di produzione: Ejutla, Oaxaca. Maestro mezcalero: Adrián Bautista. ABV: 47%-49%

LAGRIMAS DE DOLORES

Hacienda Dolores è situata a circa 10 minuti dalla città di Durango (Messico Settentrionale). L'azienda si dedica totalmente a ogni singolo processo produttivo. Tale dedizione ha portato a coltivare circa 35.000 agavi ogni anno. La produzione si basa al 100% su *Agave durangensis* e metodi tradizionali artigianali. L'agave viene cotta per quattro giorni in una fossa praticata nel terreno, attraverso un fuoco alimentato da foglie e rami di legni resinosi non completamente secchi. Questo permette di preservare la caratteristica nota vellutata e affumicata. Mezcal Lagrima de Dolores

è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

Lagrima De Dolores Joven

Trasparente, cristallino. Al naso è deciso, con note erbacee dominanti e deliziosi sentori affumicati. Al palato è intenso, vigoroso e lungamente persistente. ABV: 45%

Lagrimas De Dolores Masparillo Joven

Questo Mezcal è uno dei distillati di pregio di Lágrimas de Dolores. Prodotto con maguey Masparillo (*Agave maximiliana*) dalle famiglie de la Cruz e Flores a San Miguel Temoaya. I cuori di agave cotti vengono schiacciati a mano con il machete e fatti fermentare in tini di pino aperti, quindi distillati due volte in un alambicco conico di legno. Questo *alembique viejo* è il metodo tradizionale di Durango, essenzialmente una versione modernizzata dei più antichi alambicchi indigeni con tronchi d'albero usati molto tempo fa nella zona dagli Huicholes e da altri gruppi indigeni di Durango. ABV: 47%



LOS DANZANTES

Il nome Los Danzantes deriva dalla storia dei “Danzanti Concheros”, che traggono origine dai riti celebrativi delle civiltà pre-ispatiche e da quelli cristiani dopo l’occupazione spagnola. La storia della distilleria comincia nel 1997, in un momento in cui il Messico non era ancora pronto per il Mezcal, con l’acquisto di una palenque in disuso a Santiago Matatlàn nella provincia di Tlacolula, Stato di Oaxaca. Da allora, Los Danzantes ha continuato a lavorare in maniera rispettosa della produzione artigianale, usando solo agavi della tipologia “espadin” e “tobalà”. Distribuito in Italia da Velier.

Los Danzantes Tobalà

Fermentazione con lieviti indigeni. Distillazione Pot Still. Los Danzantes Tobalà è realizzato con l’agave semi-selvaggia Tobalà a Santiago Matatlan. Poiché questo tipo di agave è particolarmente raro,

la produzione è in genere limitata a circa 300 bottiglie all’anno. Viene prodotto in modo tradizionale, la cottura è in forno conico interrato, la fermentazione è naturale in tini di legno di pino, la molitura con tahona tirata da cavallo. ABV: 48,2%

LOS SIETE MISTERIOS

Los Siete Misterios nasce in Messico nel 2010 dalla visione dei fratelli Mestre, Eduardo e Julio, con l’intento di recuperare la tradizione del fare Mezcal, di promuovere il commercio, la cultura locale e stimolare i piccoli produttori nell’utilizzare la propria tradizione con un approccio contemporaneo. I Mezcal Los Siete Misterios sono distribuiti in Italia da Pallini SpA.

Los Siete Misterios Doba Yej

Come tutti i Mezcal di questa serie, è prodotto da monocultura, ossia da piante provenienti dalla stessa tenuta e distillato in alambicco di rame, alambicco che per la sua forma articolata viene definito “a cobra”. Il metodo di produzione è ancora quello tradizionale: il cuore della pianta viene cotto in un forno scavato sotto terra, successivamente frantumato in vasche di legno e fermentato naturalmente affidandosi ai lieviti spontanei. Mezcalero: Celso Martínez López Joel Velasco. Agave: Espadin/Angustifolia. Distillazione in alambicco di rame. Stile: Joven. Stato: Oaxaca. Città: San Luis del Rio, Santiago Matatlan. ABV: 44%

Los Siete Misterios Espadin

Mezcalero: Don Fermín Arrazola, Don Lorenzo Amador. Agave: Espadin/Angustifolia. Grind: manuale. Distillazio-



ne: clay pot. Stile: Joven. Stato: Oaxaca. Città: Sola de Vega. ABV: 46% - 48,4%

Los Siete Misterios Tobala

Mezcalero: Don Eleuterio Ogarrio. Agave: Tobala/Potatprum. Grind: manuale. Distillazione: clay pot. Stile: Joven. Stato: Oaxaca. Città: Sola de Vega. ABV: 47,3%

MEZCALES DE LEYENDA

La cooperativa Mezcales de Leyenda nasce nel 2005 per promuovere la sostenibilità nella produzione del Mezcal Joven, proveniente da tutti i vari Stati messicani dove si può produrre Mezcal, ognuno con le sue particolarità. L'idea nacque a uno dei fondatori che conobbe il Mezcal durante un matrimonio. Quindi l'apertura di un Mezcal bar, La Botica, a Mexico City. Mezcales de Leyenda sono distribuiti in Italia da Zafferano.

Mezcales de Leyenda Durango

Mezcal Blanco 100% maguey Cenizo /agave Durangensis. Città/Stato: Nombre de Dios, Durango. Doppia distillazione in rame. ABV: 47%

Mezcales de Leyenda Guerrero

Mezcal blanco 100% maguey Papalote / agave Cupreata. Città/Stato: Xochipala, Guerrero. Doppia distillazione in rame. ABV: 45%

Mezcales de Leyenda San Luis Potosi

Mezcal blanco 100% maguey verde / agave Salmiana. Città/Stato: Santa Isabel, Tamaulipas. Doppia distillazione in alambicchi di rame. ABV: 42%





NUESTRA SOLEDAD

Nuestra Soledad produce single village Mezcal, distinti nel sapore e negli aromi. Ogni villaggio mostra la differenza di territorio, fonte d'acqua, distilleria e, ovviamente, la mano del maestro mezcalero. Il nome Nuestra Soledad è un omaggio alla Santa Vergine della Solitudine, protettrice della città di Oaxaca. Sono Mezcal artigianali che mantengono antichi metodi di produzione.

Mezcal Nuestra Soledad è distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni.

Nuestra Soledad Ejutla

Mezcal da agave Espadin proveniente dal terroir de La Compañía in Ejutla, distillato in pot still dai maestri mezcaleros Don Gonzales e Don Gregorio Hernandez nella palenque di Los Bigatones. Ha aromi di frutta matura mescolati a note di peperoni arrostiti, che accompagnano una spiccata sapidità. ABV: 41%

Nuestra Soledad Matatlan

Mezcal da agave Espadin del terroir di Santiago Matatlan dai maestri mezcaleros Valentine Cortes e Gregorio Martinez nella palenque De Cortes. Il terroir di Santiago Matatlan conferisce a questo Mezcal note dolci di agave arrostita e spezie con un sottofondo erbaceo. Al palato è generoso e deciso con un finale molto lungo. Mezcal Joven tradizionale distillato in pot still. ABV: 47%

ORIGEN RAIZ

Origen Raiz nasce dal talento di Asis Cortes, messicano di Oaxaca, che è stato fra i principali artefici della divulgazione del Mezcal in Europa e nel mondo. Dopo aver contribuito a sviluppare i brand di famiglia Nuestra Soledad ed El Jolgorio, Asis si è avventurato due anni fa nel sviluppare un marchio suo con cui commercializzare Mezcal e Sotol prodotti esclusivamente con piante selvatiche. I distillati di Origen Raiz rap-



Rancho Grande a El Platanar di Durango. ABV: 50%

PAPADIABLO

I Mezcal Papadiablo sono prodotti dal maestro mezcalero Don Alberto Ortiz nella regione di Oaxaca utilizzando l'agave Espadin. Don Beto utilizza metodi di produzione tradizionali e l'agave cotta viene macinata a mano. I Mezcal Papadiablo sono distillati a prova, ovvero senza alcuna aggiunta di acqua dopo la distillazione. Papadiablo è distribuito in Italia da Dovel Import.

presentano il culmine di anni di ricerca e studio di Asis. Si tratta di distillati da meditazione, di assoluta qualità e pensati per una clientela esperta e appassionata. Tutte le bottiglie sono prodotte in quantità estremamente limitata. Distribuiti in Italia da Ghilardi Selezioni.

Origen Cenizo Mezcal de Durango

Materia Prima: Agave Cenizo selvatica. Alambicco: pot still in rame. Invecchiamento: non invecchiato. Prodotto dal maestro mezcalero: Ignacio Grijalva nella distilleria El Ojo a Tuitan, nello stato di Durango. Intenso e concentrato con un'incredibile complessità aromatica e un finale lunghissimo. ABV: 48%

Origen Chacaleno Mezcal de Durango

Materia Prima: Agave Chacaleno selvatica. Alambicco: pot still in rame e acciaio. Non invecchiato. Note: l'agave Chacaleno è una particolare tipologia di agave Espadin endemica dello Stato di Durango. Distillato dal maestro mezcalero Carlos Angulo Rios nella distilleria di

Papadiablo Espadin

Agave: Espadin. Al naso si avvertono subito sentori erbacei e di agave arrostita. Al palato note di mela verde e ginepro. ABV: 47,5%





PERRO DE SAN JUAN

Distribuito da Coca Cola HBC Italia.

Perro de San Juan Espadin Cochinilla

Mezcal Perro De San Juan Maguey Espadin Abocado con Grana Cochinilla è unico nel suo genere per la sua morbidezza e il suo colore rosa con riflessi rosso brillante. Le sue note dolci di agave morbido e delicato risaltano dal resto dei suoi aromi erboristici e minerali. Il gusto avvolgente e accattivante al palato richiama l'agave morbido e semi-secco con un lungo finale. Mezcal Perro de San Juan Espadin Abocado è composto al 100% da Agave Angustifolia (Espadín), grana cochinilla e realizzato con un processo di doppia distillazione in copper pot still. ABV: 42,3%

Perro de San Juan Cirial

Colore cristallino con sfumature argentate. Aroma di agave verde con note agrumate e accenni minerali Il finale è di agave pienamente maturo, ben equi-

librato e corposo, con note leggermente citriche e un finale lungo e corposo. 100% Agave Cirial. ABV: 42,5%

PICAFLOR

Picaflor è un brand creato da un gruppo di amici che condividono la passione per il Mezcal, la conoscenza del settore e la passione per la terra di Oaxaca. Il marchio è un progetto di Mezcaleros Italia realizzato in collaborazione con Enmezcalarte (ESP), una piattaforma dedicata all'importazione e alla commercializzazione di Mezcal artigianale e ancestrale.

Picaflor Blanco

Note di degustazione: fumo leggero ed equilibrato, note di frutto della passione, ananas e agrumi. Corposo in bocca e retrogusto equilibrato con sentori freschi e verdi di agave, aromi dolci di



maguey cotto. Picaflor Mezcal celebra il colibrì e il suo ruolo fondamentale nell'impollinazione della pianta di agave. Doppia distillazione in alambicchi di rame da 350 litri, questo Mezcal artigianale è prodotto a mano a San Luis Del Rio, Oaxaca, utilizzando tecniche tradizionali che garantiscono una finitura raffinata. Agave: Angustifolia Haw (Espadin). Regione di produzione: San Luis del Río, Oaxaca. Maestro Mezcalero: Virgilio Velasco. ABV: 47%-49%

Picaflor Wild

Mezcal con aroma erbaceo, rosmarino e terra umida. Inizio dolce, intensa presenza minerale e retrogusto di maguey cotto. Mezcal Picaflor Wild proviene dalla città di Mengolí de Morelos, Miahuatlán, Oaxaca. È prodotto con agavi coltivate e selvatiche di età compresa tra 8 e 14 anni della varietà Espadín (70%) e Madrecuishe (30%). Questo Mezcal viene prodotto nella stagione secca. Le sue note di legno, terra e minerali spiccano con sentori di erba al naso. Al palato produce un gusto dolce e retrogusto balsamico, raggiungendo un equilibrio molto piacevole. Sistema di distillazione: alambicco di rame. Maestro mezcalero: Ramón Cruz. ABV: 47%-49%

PLANTA SANTA

I mezcal Planta Santa sono prodotti a Oaxaca, in Messico, e sono disponibili nelle versioni Joven, Reposado e Añejo. L'intera gamma è prodotta utilizzando un mix di agave Espadín e altre agavi coltivate e selvatiche. Distribuiti in Italia da Mercanti di Spirits.



Planta Santa Joven

Colore: lucido, luminoso e cristallino con toni chiari di blu e argento. Note: agave cotta, erbaceo, sentori di menta fresca e leggeri tocchi di olive e fumo, gusto deciso di agave cotta. ABV: 38%

Planta Santa Reposado

Mezcal con una maturazione superiore a 4 mesi in botte. Colore: giallo brillante con sfumature verdi e dorate. Note: sentori di agave cotta, rinomata per il suo aroma dolce, erbaceo e fresco con sapore profondo che lascia leggere sfumature di agave cotta. ABV: 38%

Planta Santa Añejo

Mezcal con maturazione superiore a 12 mesi in botte. Colore: giallo brillante con sfumature dorate. Note: potente distinzione dell'agave cotta, sfumature di frutta. ABV: 38%

QUIQUIRIQUI

I Mezcal "Quiquiriqui" sono prodotti artigianalmente in piccole palenque esclusivamente con agavi della zona di Oaxaca in Messico. Nessun processo industriale, tutto prodotto esclusivamente in maniera artigianale da famiglie



che producono Mezcal da generazioni. Si utilizzando piante di agave, raccolte solo a piena maturazione, quindi cotte, fermentate spontaneamente e distillate in alambicchi da 350 litri utilizzando le tecniche tradizionali. I Mezcal Quiquiriqui sono ottenuti da agave al 100%. Distribuiti in Italia da TekBar.

Quiquiriqui Joven Espadín

Olfatto: dolce di agave, vaniglia, leggero cuoio, pepe, fumo. Palato: leggermente vegetale, terra, legno, pepe nero. Finale: leggermente dolce, spezie, cioccolato scuro. ABV:45%

REAL MINERO

Real Minero è considerato da molti uno dei migliori produttori di Mezcal al mondo. La famiglia produce Mezcal da diverse generazioni a Santa Catarina Minas, e sono conosciuti sia in Messico che all'estero per aver creato alcune delle migliori bottiglie disponibili. Tutto il loro Mezcal è prodotto in piccoli alambicchi di terracotta, quasi tutto viene lasciato riposare in vetro per diversi mesi

prima dell'imbottigliamento, conferendo così al Mezcal un carattere molto più morbido. Oltre a creare ottimi spiriti, i produttori hanno anche uno dei più grandi e diversificati programmi di rimboschimento sostenibile di agave. Con l'aiuto della comunità sono stati in grado di salvare diverse varietà di agave che in precedenza si pensava fossero estinte. L'ABV di ogni lotto può variare leggermente. Real Minero è distribuito in Italia da Mezcaleros Italia.

Real Minero Espadín Ancestral

Un giovane Mezcal della gamma Real Minero, realizzato con agave Espadín, una delle varietà più comuni utilizzate nella produzione dei distillati di agave. La gamma Real Minero è realizzata dal distillatore Edgar Ángeles Carreño a Santa Catarina Minas, Oaxaca, utilizzando processi di distillazione tradizionali. Real Minero Espadín è distillato due volte in alambicchi in terracotta. La maggior parte dei lotti vengono riposati in vetro prima di essere distribuiti. Una grande quantità di questo distillato è stata prodotta nel 2008 e solamente una selezione limitata di bottiglie viene rilasciata ogni anno. Parte di questo Mezcal è ancora in fase di invecchiamento nella palenque Real Minero e verrà destinato a imbottigliamento nel prossimo futuro. Note di degustazione: abbastanza fruttato con prugna e banana, uniti da classici elementi affumicati che si diffondono nel palato, tocchi saporiti di menta e cioccolato dolce.

Real Minero Largo

Aromi freschi e balsamici, in bocca un leggero sapore di caramello, liquirizia e terra umida, con leggera acidità al

palato. Finale dolce ed equilibrato. Real Minero Largo è realizzato con maguey Largo, una varietà della famiglia delle agavi Karwinskii. È conosciuto da molti come uno dei migliori Mezcal sul mercato ed è il preferito di Graciela, colei che gestisce le operazioni di Real Minero. Sistema di distillazione: clay pot (alambicco in terracotta). Regione di produzione: Santa Catarina Minas, Oaxaca. Maestro Mezcalero: Edgar Ángeles Carreño. ABV: 49.6°

Real Minero Barril-Madrecuishe

Al naso è erboso e leggermente agrumato, nasconde davvero il suo 53% di alcool. Il palato è corposo e complesso con ricordi di erba appena tagliata, cioccolato fondente, cocco e pino. Perfettamente equilibrato e beve ben al di sotto della sua gradazione. Finale medio lungo di sottobosco e minerali. Fantastica miscela di Barril e Mexicano (Cruishe). Real Minero Barril-Cuishe è prodotto con maguey Barril (agave Karwinskii) e maguey Cuishe (Rhodacantha). Mentre il maguey Cuishe è un'agave Karwinskii nella maggior parte delle comunità, è un Rhodacantha a Santa Catarina Minas, dove viene prodotto questo Mezcal. Infatti la maggior parte delle altre comunità di Oaxaca chiamerebbe questo maguey Mexicano. L'etichetta nera di questo distillato indica che si tratta di un Mezcal Ancestrale, questo significa che la macinazione dell'agave cotta è stata eseguita a mano con mazze di legno. Questo processo, svolto manualmente, crea un'enorme quantità di lavoro per gli operatori. Questo Mezcal è composto per il 67% da Barril e per il 33% da Cuishe, con un periodo di maturazione compreso tra 12 e 15 anni.



SAN COSME

Da Oaxaca, San Cosme è un Mezcal che rispetta la tradizione messicana e ne rispecchia il carattere deciso e intrigante. Le piñas delle agavi vengono cotte in forni di pietra vulcanica scavati nel terreno a due metri di profondità, per poi venire schiacciate da una ruota di pietra trainata da un cavallo (tahona). Il prodotto ottenuto viene fatto riposare in acqua calda e fatto fermentare per due giorni, dopodiché viene distillato due volte in alambicchi di rame. Testa e coda della distillazione vengono rimosse e soltanto il cuore genera il Mezcal San Cosme. Terminato il secondo ciclo di distillazione il prodotto è pronto per l'imbottigliamento. San Cosme Mezcal è distribuito da JGasco.

San Cosme Joven

Origine: Santiago Matatlán, Tlacolula (Oaxaca). Mezcal Joven 100% di Agave Espadin con età media delle piante di 9 anni. Colore: luminoso e cristallino Profumo: note di agave cotta e cruda, con un forte indizio di alcol. Alcune note di caramello, legno e terra. Gusto: corpo e aroma sono il preludio al caratteristico sapore di agave affumicato unito a dei sentori di pelle. San Cosme ha un gusto equilibrato, la percezione del caratteri-



stico gusto affumicato è persistente ma per nulla invadente. Finale: persistente a lungo sul palato, il finale è piacevolmente caldo. ABV: 40%

TIER

La famiglia Gonzalez produce Mezcal di grande qualità dal XIX secolo a Oaxaca. La storia di Tier comincia quando Don Simon Gonzalez decide di produrre alcol in clandestinità durante il Proibizionismo nel paese di Miahuatlán. La magia che avvolge il Mezcal ha fatto sì che la famiglia Gonzalez incontrasse quella dei Suarez e fondassero l'azienda. Il nome "Tier" identifica proprio l'unione tra le due famiglie, perché significa "mostro", ovvero l'unione tra diverse creature. Su ogni bottiglia viene rappresentata una delle Alebrije, creature immaginarie tradizionali dello Stato messicano di Oaxaca, disegnate con stile elegante, moderno e psichedelico. L'agave dei prodotti Tier è raccolta a mano. L'agave Espadin cresce rigogliosa nella regione chiamata

"El Tecolote" dove trova il giusto microclima per garantire continuità alla produzione stessa, mentre l'agave del tipo Karawinskii, più selvaggia e più lenta nella crescita, viene raccolta con cura nella zona di Miahuatlán e trasportata subito in azienda. Tier Mezcal è distribuito in Italia da Rinaldi 1957.

Tier Ensemble N°1

Agave: Espadin, Madrecoixe, Cuixe. ABV: 48,4%. Note: colore chiaro. Mezcal con spiccata mineralità, aromi agrumati e affumicati. La consistenza al palato è piacevole con sentori erbacei e floreali. Tipo: Joven.

Tier Espadin Joven

100% Espadin fermentata in tini di quercia e pino. Chiaro e brillante si apre con cenni di albicocca, pera e mela verde. Affumicato e leggero, cremoso, finale persistente. Tipo: Joven. ABV: 47%

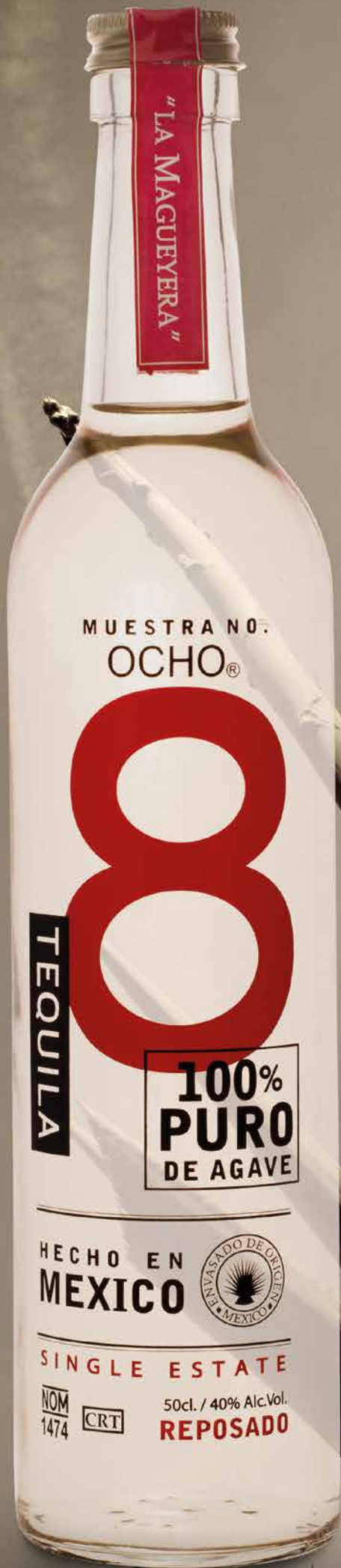


MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE



*change
your
perception...*

BACANORA, POX, RAICILLA, SOTOL

CIELO ROJO BACANORA

Imbottigliato in un'elegante bottiglia riciclata e numerata, Bacanora Cielo Rojo ha avuto numerosi riconoscimenti tra cui il premio "Best of the Best" in un blind tasting tra centinaia di Tequila e Mezcal. La famiglia Contreras produce Cielo Rojo in piccoli lotti come vuole la tradizione, partendo da agavi selvatiche Pacifica raccolte sui ripidi canyon della Sierra Madre del deserto di Sonora, poi cotte in forni tradizionali di argilla e roccia. I lieviti indigeni avviano la fermentazione che dona succhi profumati e di altissima qualità. Il fermentato subisce poi una doppia distillazione, estremamente lenta, in vecchi alambicchi di rame, al fine di garantire intensi aromi erbacei. Colore limpido, con profumi e sapori floreali ed erbacei, finiture pulite e morbide. Questo spirito è caratterizzato da un grande equilibrio tra note dol-



ci e affumicate. Al palato è morbido e cremoso con note di agave arrostita e lieve speziatura. ABV 45%. Cielo Rojo è distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi.

RANCHO TEPÚO

Bacanora Rancho Tepúa è prodotto usando esclusivamente agave Pacifica, cotta per 36 ore in forni ipogei per essere poi fermentata con lieviti selvatici in tini di

inox fino a dieci giorni.

Viene poi distillato due

volte in un alambicco

arabo in rame e acciaio.

Il grado alcolico

varia da produzione a

produzione. Rancho

Tepúa Bacanora nasce

dall'esperienza del

Maestro Bacanorero

Roberto Contreras, nel

suo laboratorio al Ran-

cho Tepúa, ad Aconchi,

nello stato di Sonora.

Roberto rappresenta la

quinta generazione di

bacanoreros di famiglia,

ha imparato a produrre

Bacanora dal padre,

Don Lalo. La sua fami-

glia produce Bacanora

sin da quando la pro-

duzione venne resa illegale (tra il 1915 e il

1992) in una serie di piccole distillerie nascoste nel ranch.

La parola Tepúa, in Opatas, una lingua indigena della Sierra Madre

di Sonora, significa ascia. Ed era proprio

l'ascia il primo strumento utilizzato per la

raccolta dell'agave usata nella produzione

di Bacanora. Rancho Tepuo è distribuito

in Italia da Compagnia dei Caraibi.

Rancho Tepua Blanco

Trasparente e incolore alla vista. Il

naso si apre gradevolmente mentolato,

a seguire note dolci di ananas maturo.

Fanno da contorno una serie di sento-

ri che richiamano le spezie, la sabbia,

l'ardesia e il rovere. Il palato è erbaceo

e aromatico, fresco e agrumato, nuova-

mente speziato in chiusura e minerale

nel retrogusto. ABV 45,5%

NINFA RAICILLA

Le agavi mature vengono raccolte

sui pendii della Sierra Madre, poi cotte

in forni di terra usando esclusivamen-

te legno di quercia locale. Dopo un mi-

nimo di 24 ore di cottura il forno viene

aperto e delle agavi cotte viene scelta

solo la parte migliore, che verrà succes-

sivamente tagliata a mano e messa in

fermentazione in botti di rovere. Al finire

di questa, l'agave viene trasferita nell'a-

lambicco di distillazione per divenire

Raicilla. Tutto il processo impiega non

meno di una settimana, da una tonnel-

lata di agave si ottengono circa 80-100

litri di prodotto finito. Le grandi cose ri-

chiedono lentezza.

Il Proyecto Nebulosa, promosso da

Marcos Galindo, patron e maestro raicillero

di Raicilla Ninfa, è una straordinaria

occasione di crescita e sviluppo per le

popolazioni locali della Sierra Madre Occi-

dentale, focalizzata su agricoltura

sostenibile ed economia di scala, studio

della natura e delle tradizioni, trasforma-

zione dei prodotti locali in birra,

liquori, Raicilla e gastronomia,

per creare un turismo sostenibile e

culturale che potrà essere il motore

della crescita di questa comunità. In

Ninfa Raicilla. Si distinguono note





floreali e sentori delicatamente citrici, al sorso si avverte una particolare commistione di note affumicate e dolci. ABV: 40%. Ninfa Raicilla è distribuita in Italia da Compagnia dei Caraibi.

SIGLO CERO POX

Il Pox è un distillato di canna da zucchero e mais ancestrali del Chiapas, è uno spirito molto particolare che nasce dalle tradizioni sciamaniche Maya per un uso cerimoniale. Nella lingua Tzotzil, Pox significa medicina, cura, ed è così che, per secoli, è stato percepito. Dopo una breve fermentazione con lieviti selezionati in legno, il mosto di mais e canna da zucchero viene doppiamente distillato in alambicco di rame, metallo che dona al prodotto finale una spiccata morbidezza. Interessante liscio, ideale miscelato, il Pox Siglo Cera si presta benissimo anche alla macerazione, per ottenere un liquore ideale come aperitivo con la semplice aggiunta di ghiaccio e soda.

Nella regione messicana di Chiapas si trova la piccola distilleria Siglo Cero, fondata da Isidoro Guindi nel 2014. Tra le rare aziende a produrre il tradizionale Pox, Siglo Cero negli ultimi anni ha iniziato a distribuire i suoi prodotti anche

negli Stati Uniti e in Europa. Utilizzato tradizionalmente come elisir rituale dagli sciamani, si presta alla creazione di originali cocktail, grazie alla particolarità dei suoi sentori. Interessante anche da degustare con ghiaccio e soda, come aperitivo. Inizialmente secco e decisamente alcolico, lascia una sensazione finale di estrema morbidezza. ABV 40,5%. Siglo Cero pox è distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi.

TRIUNFO DEL DESIERTO SOTOL COYOTE

Il Sotol Coyote Chihuahua è prodotto dal maestro sotolero Gerardo Ruelas ad Aldama, Chihuahua. Questo Sotol è ottenuto da piante selvatiche di *Dasyliion Leiophyllum* con maturazioni tra i 12 e i 15 anni, cotte in forni conici di pietra che bruciano solo legno di mesquite. Viene successivamente molito a pietra, poi fermentato in barili aperti di rovere prima di passare alla doppia distillazione che avviene in pot still di rame. Aspetto cristallino, al naso si rivela fin da subito, molto fresco; si distinguono, in particolare, sentori vegetali e note balsamiche. Al palato è caldo, vigoroso e di lunga persistenza. ABV 50%. Distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi.





MEZCAL

ILEGAL



LOVE YOUR PLANET

LOVE
YOUR
NEIGHBOR

FROM ILEGAL MEZCAL
OAXACA, MEXICO

ILEGALMEZCAL.COM/LOVE

MEZCAL

LOS SIETE MISTERIOS



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI