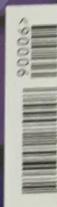


ANNO 41° NUMERO 08

bargiornale



FOOD
CONQUISTA
LE CITTÀ'

e
o
e
2,
a
ef
in
e
©

MEZCAL AMORES ESPADÍN

COSA C'È
DENTRO



MEZCAL DA OAXACA

Amores Espadín è un mezcal artigianale distillato in Messico e precisamente a San Juan del Río nello stato di Oaxaca, territorio vocato proprio per la produzione di mezcal. Si tratta di un mezcal joven e cioè "giovane", imbottigliato senza invecchiamento. La gradazione alcolica dichiarata è di 41°. Alla base di Amores c'è l'agave Espadín che è la tipologia di agave più diffusa per la produzione di mezcal.

PROCESSO ARTIGIANALE

La produzione di Amores, che ricordiamo è un distillato 100% agave Espadín, è artigianale in tutte le sue fasi: dalla selezione delle agavi alla loro cottura in un forno conico sotterraneo di pietra con l'utilizzo di legna, dalla molitura "egiziana" delle agavi alla fermentazione naturale che avviene a tino aperto, senza aggiunta di lievito e solfiti.

TRASPARENZA PRODUTTIVA

La distillazione avviene riscaldando la bagassa (fibra dell'agave) in alambicchi di rame discontinui. La distillazione è ripetuta 2 volte. Ogni bottiglia, come si può vedere a sinistra, viene datata e firmata dal maestro mecalero con il numero del lotto e delle bottiglie prodotte.



Mezcal Amores Espadín è in bottiglia di vetro da 700 ml, contenitore che non va disperso nell'ambiente ma smaltito in base alle regole della raccolta differenziata che variano da Comune a Comune.



Claudio Bonomi

claudio.bonomi@newbusinessmedia.it

di Claudio Bonomi (tasting di Michele Di Carlo)



Michele Di Carlo

CONSULENTE, FORMATORE,
ORGANIZZATORE DI CORSI E MASTER,
BON VIVANT E GUSTOSOFO. LA SUA
CULTURA IN FATTO DI BEVANDE E DI
CIBI È SCONFINATA. COLLABORATORE
DI SLOW FOOD E DELL'UNIVERSITÀ DI
SCIENZE GASTRONOMICHE
DI POLLENZO. È PRESIDENTE
DEL CLASSIC COCKTAIL CLUB.

amente caratteristico dell'agave Espadín. Un distillato, dunque, dal sapore pieno, avvolgente senza mai essere aggressivo. Non delude anche dopo più assaggi: rimane armonico e piacevole con una buona persistenza». Raffreddato a 10 °C circa mantiene intatte le sue caratteristiche».

E anche aggiungendo del ghiaccio, Di Carlo osserva che il prodotto conserva la piacevole sensazione di equilibrio rilevata nel corso della prima degustazione, «Si tratta - conclude l'esperto - di un prodotto molto versatile sia per un consumo liscio o rituale, sia come ingrediente di cocktail. Si presta, infatti, ad essere miscelato con lime, arancia, pompelmo, mandarino o frutti tropicali in genere per creare long drink freschi ma anche per cocktail più strutturati con base sour e frutta o per dare una nota affumicata al classico Margarita». *

99

hg 06/19

LA DOMANDA IN PIÙ

QUANTE SPECIE DI AGAVE ESISTONO?

Si fa presto a dire agave. Si calcola, infatti, che esistano al mondo quasi 200 specie.

Solo in Messico, ne sono presenti più di 150. Oltre una ventina di queste possono essere utilizzate per la produzione di mezcal come Espadín, Tobalá, Cupreata, Salmiana ecc. L'agave Weber di tipo "azul" è invece l'unica utilizzata per la produzione di Tequila. L'agave è una pianta molto resistente che si può trovare dal livello del mare fino a 3.400 m di altitudine. Si adatta perfettamente ai climi aridi grazie all'abilità di accumulare acqua nelle sue foglie spesse e dotate di spine cornee per difendersi dai predatori.



Amores, realtà fondata nel 2010, è un progetto che nasce dalla volontà di un gruppo di amici di tornare alle radici e all'essenza artigianale di un distillato identitario quale è, storicamente il mezcal. Una vera e propria missione alla ricerca dei *terroir* ideali per la produzione del miglior mezcal. Il tutto all'interno di una visione di rispetto e sostenibilità. Sì perché l'obiettivo più importante di Amores (i cui prodotti sono importati e distribuiti da Rossi&Rossi) è, infatti, quello di creare una relazione win-win sia con il consumatore (garantendo un distillato artigianale di alta qualità), sia con il territorio.

E, quando, parliamo di territorio s'intendono i coltivatori locali di agave, i *maestros mezcaleros* e le comunità locali di Oaxaca, Guerrero e Durango (territori da dove proviene la migliore agave Espadín per la produzione di Amores), Un supporto che si estrinseca in azioni concrete come il fatto che l'azienda destini il 15% del profitto lordo a iniziative di sostenibilità ecologica, economica e sociale. Ad esempio, a livello ambientale, l'azienda ha dichiarato di aver raggiunto l'obiettivo di reimpiantare 10 agavi per ogni agave mietuta.

Dunque, Amores Espadín si presenta come un mezcal "sostenibile" e "trasparente" a partire da un'etichetta "parlante" che dichiara l'anno di produzione, lotto e numero di bottiglie prodotte insieme alla firma del maestro mezcalero. Ma passiamo all'analisi del nostro Michele Di Carlo che è stata effettuata lo scorso 13 maggio presso il Bar Tabacchi Cerutti dell'area di servizio Tamoi di Inverno e Monteleone (Pv) con i titolari Rosangela e Silvio Cerutti e le collaboratrici Erika Gallotta e Valentina Meroni. «Di colore trasparente - esordisce Di Carlo - profuma di succo di agave leggermente affumicato. Al gusto, in purezza e a temperatura ambiente, risulta morbido, equilibrato e contemporaneo».