

IVG

Messico e nuvole... e un grandissimo distillato

di **Fulvio Santorelli**

03 Aprile 2022 - 14:45

SPIRITS GRAND TOUR COCKTAIL, EMOZIONI, PERSONE E STORIE



A CURA DI FULVIO SANTORELLI **IVG.it Ge24.it**

Carissimi, vi anticipo subito che a breve inaugurerò la “rubrica” delle Grandi Interviste ai protagonisti della mixology contemporanea e partiremo col botto, con un vero “campione del Mondo”, ma per dedichiamoci a un distillato esotico, che subito identifica il suo Paese di provenienza e con esso ha un legame inscindibile.

Se vi dico Messico, a cosa pensate? Bravi se avete pensato alla TEQUILA (Anticipo che i puristi lo chiamano al maschile: IL TEQUILA).

Partiamo dalle sue origini ancestrali: Il Tequila, o meglio ancora il succo d’agave fermentato, veniva consumato dai sacerdoti aztechi per entrare in una sorta di trance necessaria per mettersi in contatto con gli dei, tutto questo molto prima dell’arrivo dei conquistadores. Con l’arrivo degli spagnoli e la distruzione dello status della casta sacerdotale e nobile (gli unici ai quali era consentito degustare la bevanda), il consumo si diffuse maggiormente fra gli strati più bassi della popolazione.

La conquista spagnola dell’area centro americana si svolse nella prima metà del 1500, ed è quindi presumibile che i tentativi di distillazione del pulque (una sorta di “birra di Agave”, ovvero il “succo fermentato”) siano avvenuti in questo secolo, ma non esistono prove certe scritte lasciate dai conquistadores di Cortez. Esistono, invece, alcune testimonianze di un’acquavite che i conquistadores distillarono, ai tempi della conquista del Messico, e alla quale diedero il nome di Mezcal (ma ci questo distillato, ne parleremo in un articolo futuro).

Il Tequila può essere prodotto solo a partire da Agave Azul Tequilera Weber (dal nome del suo studioso che la classificò ufficialmente) coltivata in Messico su ben 100.000 ettari, Il processo produttivo del Tequila prevede che le agavi Azul cresciute per 6 anni (in molti casi anche dagli 8 ai 12), al raggiungimento della maturità "sessuale", vengano tagliate prima che incomincino a produrre il caratteristico stelo, alto anche 5 metri, con in cima il caratteristico fiore giallo. L'iniziale formazione dello stelo con l'infiorescenza viene individuato e reciso prima del suo sviluppo, in modo tale che tutto il fruttosio che l'agave ha prodotto per lo sforzo della fioritura, rimanga nel "torsolo" della pianta, inutilizzato.

Queste pigne vengono poi tagliate e cotte al vapore in forni di grosse dimensioni foderati di argilla o di pietra, chiusi ermeticamente per non far passare il fumo del fuoco. Il cuore cotto dalle 36 ore alle 48, a circa 80/90 gradi, viene così ammorbidito e quasi tostato, per poi essere pressato, con macine a pietra o con macchine moderne, per l'estrazione del SUCCO. Questo viene fatto fermentare con lieviti selezionati o selvaggi, per almeno 48 ore o più, a seconda dello stile della distilleria e della qualità stagionale della materia prima. La distillazione del Tequila generalmente avviene con un sistema combinato di alambicco discontinuo abbinato ad una colonna di rettifica, che è posta sopra la caldaia.

Invecchiamento

Tequila Reposado: minimo due mesi in botte di quercia

Tequila Anejo: minimo un anno in botte

Tequila Extra Anejo: minimo tre anni in botte

Il Blanco o Plata o Joven indicano un distillato giovane, tendenzialmente non sottoposto, o sottoposto brevemente a invecchiamento.

Quindi, per tutti quelli come me, che ahimè sono cresciuti nell'era del TEQUILA BOOM BOOM o "SALE E LIMONE", chiediamo al nostro barman di fiducia di poter assaggiare e quindi scoprire un distillato con tradizioni antiche e mille sfumature di gusto.

Riferimenti bibliografici:

Fulvio Piccinino, *Saperebere*, Ed. Graphot, 2021

Catalogo Mercanti Di Spirits ed. 2022 a cura di Stefano Talice

"Spirits Grand Tour" è un viaggio, a cura di Fulvio Santorelli, alla scoperta dei Cocktails e Spirits più emozionanti e coinvolgenti. Persone, storie e sogni dietro la creazione dei preziosi nettari da degustare. [Clicca qui per leggere tutti gli articoli.](#)