

MEZCAL ARTESANAL

I NOSTRI PRODUTTORI



EL CORTIJO MEZCAL ARTESANAL

El Cortijo Mezcal Artesanal, Edition Eduardo Sarmiento, è realizzato con cura dal Maestro *mezcalero* Alvaro Hernández. Creato a partire da una selezione di piante di agave spadina di 12 anni, coltivate nel clima semi-asciutto vicino a Santiago Matatlán, a sud-est della città di Oaxaca.

L'edizione Eduardo Sarmiento è un omaggio all'omonimo artista cubano-americano.

EL MERO ARTESANAL

El Mero inizia a produrre mezcal nel 2011 con la supervisione del *mezcalero* Justino Garcia Cruz. L'etichetta della bottiglia è disegnata da Carlos Zerpa, uno dei più importanti artisti latinoamericani contemporanei. L'azienda ha iniziato a coltivare agave Tobala e Tepextate al fine di sviluppare pratiche di produzione più sostenibili.

LA MEDIDA MEZCAL ARTESANAL

La Medida riunisce più di 46 produttori di Oaxaca. Il loro Mezcal è prodotto in piccoli *palenques* e vanta oltre 450 anni di tradizione. Il marchio è gestito da Julián Vidal Gómez Rodríguez che ha iniziato a produrre mezcal oltre 40 anni fa. Alcuni dei loro Mezcal sono certificati, mentre altre versioni vengono etichettate come "Aguardiente de Agave".

SCORPION MEZCAL ARTESANAL

Lo Scorpion Mezcal è fatto con il 100% di agave. La maggior parte del loro mezcal è a doppia distillazione, producono le varietà Reposado e Anejo che vengono sempre invecchiate utilizzando botti di rovere francese. Il loro slogan è "Worms are for wimps!" (Il verme è per i buoni a nulla), inoltre ogni loro bottiglia contiene uno scorpione. Lo Scorpion Mezcal è creato dal distillatore francese Doug, *mezcalero* da tre generazioni. Doug gestisce anche il programma "Master Mezcalier" che si tiene in varie città del Messico.

MEMORABLE MEZCAL ARTESANAL

Memorable Mezcal nasce da un'idea di Felipe Hernandez da Las Salinas Coatecas. E' un prodotto estremamente raro e le sortite sono molto limitate a causa della natura delle agavi selvatiche che impiegano molto più tempo per crescere. Questo mezcal ha un carattere intenso, inebriante e ricco di sapori tropicali.

Poiché la varietà è estremamente rara, l'approvvigionamento di questo prodotto richiede molto più tempo.

EL YOPE MEZCAL ARTESANAL

Don Porfirio e famiglia producono un vero e proprio mezcal tradizionale ricavato da agavi selezionate e sono tra i migliori di Oaxaca, Messico. La loro tradizione ha ben quattro generazioni di *mezcaleros* alle spalle, originariamente veniva venduto localmente e consumato in famiglia.

Il loro mezcal rimane fedele alla tradizione, conservando la forma di produzione artigianale e mostrando rispetto e amore per la cultura e la tradizione messicana.

MESSICO

AGAVE ESPADIN 1

MEZCAL



Agave Espadín (*angustifolia*) è l'agave più comunemente usata per produrre mezcal.

In genere ci vogliono circa 8-12 anni per maturare e può essere coltivato senza particolari difficoltà anche in ambienti agricoli selvaggi. Dove l'agave blu (*agave azul*) domina la produzione di tequila, l'agave Espadín domina il mezcal. Fino a poco tempo fa, l'agave Espadín era l'unica agave coltivata in agricoltura e ancora oggi rappresenta la stragrande maggioranza di tutta l'agave utilizzata.



EL CORTIJO
Mezcal Artesanal
cod. *ECME*
6 x 70 cl x 45,3%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione Agave: Oaxaca-Santiago Matatlán
Tipo Agave: Espadín
Distillazione: Doppia
Distilleria: Fabrica de mezcal El Cortijo



EL MERO
Mezcal Artesanal
cod. *EMME*
6 x 70 cl x 48%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione Agave: Oaxaca - San Dionisio Ocotepéc
Tipo di agave: Espadín
Distillazione: doppia



EL YOPE
Mezcal Artesanal
cod. *EYME*
6 x 70 cl x 40%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-San bo Chichicapam
Tipo Agave: Espadín
Distillazione: doppia

UTILIZZO: da degustare liscio per un'esplosione di sapore oppure in cocktail quali "Paloma" o "Mezcal-Negróni".