

Il viaggio
negli spiriti



L'anima del Messico? Il Tequila e suo cugino Mezcal

*Già i primi conquistatori spagnoli avevano scoperto
che il cuore dell'agave contiene
una sostanza zuccherina adatta alla fermentazione*

FIorenzo Detti



LE ZONE DI PRODUZIONE DEL TEQUILA

Il distillato chiamato "Mezcal", con una Denominazione d'Origine che risale al 1995, può essere prodotto solo in 9 Stati del Messico: Oaxaca, Durango, Zacatecas, San Luis Potosi, Guanajuato, Guerrero, Tamaulipas, Puebla che è l'ultimo ad avere avuto la D.O.

Il distillato chiamato "Tequila" può essere prodotto solo in 5 Stati del Messico: Jalisco, che comprende la cittadina di Tequila, Nayarit, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas

Il Tequila – sì, al maschile perché prende il nome dal vulcano che si trova ai piedi della cittadina di Tequila – insieme al più "rustico" e antico cugino, il Mezcal, fanno parte senza dubbio di quel gruppo di distillati, tra i quali è giusto includere anche il Rum naturalmente, che meglio rappresentano lo spirito dei Caraibi e del Centro America e che, non a caso, hanno conosciuto

negli ultimi anni un successo sempre più internazionale.

Già i primi conquistatori spagnoli avevano scoperto che il cuore dell'agave, pianta molto diffusa in Centro America e in particolare in Messico, conteneva una sostanza zuccherina adatta alla fermentazione. Nel corso del XIX secolo, questo distillato, per merito anche del turismo sempre più crescente, si impose all'attenzione del mondo.

LA MATERIA PRIMA

Tequila e Mezcal si ottengono dal succo del torsolo dell'agave, una pianta grassa appartenente alla famiglia delle agavacee, che comprende diverse specie. La più coltivata per produrre Tequila è la varietà chiamata "maguey", che cresce spontanea e rigogliosa sui terreni vulcanici delle alte vallate che arrivano sino ai 2.000 metri di altitudine, intorno alla città di Guadalajara,

nello stato di Jalisco, dove la cittadina di Tequila, nel cuore di questo comprensorio ha dato il nome al distillato.

Dopo vari tentativi di coltivazione l'esperienza ha dimostrato che la varietà chiamata Agave Tequilana Weber, oppure Agave Blu (Agave Azul per i messicani) è la più indicata per qualità e quantità. Coltivata con una densità



Le agavi più coltivate per ottenere il Mezcal sono l'Espadin, Tobalá, Cenizo, Cuixe, Verde, Coyote, Ancho, Jabali, Tepextate.

di 1.500/2.000 piante per ettaro, completa la sua maturazione dopo circa 7-8 anni, superando agevolmente anche i 50 kg di peso. Un jimador, il nome dell'agricoltore specializzato nel taglio e raccolta di agave, per estrarne il cuore deve tagliare le oltre 200 foglie di questa pianta. I più bravi ed esperti riescono a compiere questa operazione in circa tre minuti.

Per la produzione di Mezcal, invece,



I coltivatori di agave (jimadores) mentre tagliano con affilati machete (coas) le lunghe foglie appuntite dell'agave

vengono coltivate altre varietà di agave: il più famoso del Messico proviene dalla provincia di Oaxaca, una zona più a sud rispetto alla città di Guadalajara. Il suo nome, Mezcal, deriva dal náhuatl mexcalli, che significa "agave cotto".

LA PRODUZIONE

La produzione del Tequila, oggi regolata rigidamente dal governo messicano, può avvenire con l'utilizzo di almeno il 51% di zuccheri residui ottenuti dall'agave blu: inutile sottolineare come il Tequila ottenuto con il 100% di succo d'agave è, qualitativamente parlando, il migliore presente sul mercato.

Poco prima che l'infiorescenza si sviluppi, i coltivatori di agave (jimadores) tagliano con degli affilati machete (coas) le lunghe foglie appuntite, liberando la parte centrale dell'agave che assume una forma molto simile ad un grosso ananas, motivo per il quale il "cuore" dell'agave viene chiamato "piña".

CURIOSITÀ

1 La raccolta delle piñas si fa durante tutto l'arco dell'anno perché la maturazione delle piante non è stagionale, ma continua. Sono necessari circa sette chili di piña per ottenere un litro di tequila con il 100% agave

2 I Mezcal chiamati "ancestral" si distinguono da quelli "artesanali" per la diversa distillazione che non avviene in alambicco, ma in un tradizionale recipiente di terracotta chiamato "olla de barro".



3 A differenza del Tequila, per produrre Mezcal si usano più tipologie di agave. In Messico sono circa 200 le varietà conosciute, di

cui una trentina quelle utilizzate. Di queste sono una dozzina le più coltivate che vengono impiegate per il 99% del Mezcal prodotto.



Quando viene servito liscio, il "Tequila blanco" dev'essere fresco, accompagnato da sale fino e fettine di lime

Questi "cuori" vengono raccolti, tagliati e impilati in grossi forni di pietra o di mattoni, chiamati "hornos": il processo di cottura a vapore dura intorno a 20-24 ore a una temperatura di circa 96 gradi. La massa dura e piuttosto fibrosa dell'agave diventa così morbida, assumendo anche un colore leggermente caramellato e un gusto che ricorda quello del miele.

Oggi sono utilizzati molto spesso grandi contenitori di acciaio (autoclavi) che cuociono l'agave come in una pentola a pressione, sostituendosi ai vecchi forni di pietra. Con questa operazione si trasformano le sostanze amidacee contenute nell'agave in zuccheri semplici adatti alla fermentazione. Quando la cottura è completata si esegue a freddo l'estrazione del succo: le "piñas" sono schiacciate meccanicamente per estrarre il succo dolce che vi è contenuto.

Dopo un periodo di fermentazione che dura mediamente 60-72 ore, la mas-

sa viene filtrata e successivamente distillata in alambicchi continui a colonna oppure ancora in alambicchi artigianali di rame, raggiungendo una concentrazione alcolica di circa il 70% in volume. Per ottenere un litro di distillato servono circa 8 kg. di agave. Al termine di un breve affinamento in contenitori quasi sempre di acciaio per il Tequila giovane, oppure in botti di legno per quello invecchiato, il distillato viene ridotto di grado alcolico mediante l'aggiunta di acqua distillata, portandolo mediamente intorno ai 38-40% vol.

L'INVECCHIAMENTO

La maggior parte dei Tequila è di color bianco trasparente, chiamato Tequila blanco o Tequila fino. Quando invece viene lasciato affinare per un minimo di 2 sino a 12 mesi in botte, prende il nome di Tequila Reposado. Infine, quando invecchia per qualche anno viene chiamato "Añejo" oppure "Extra Añejo".

IL SERVIZIO

Il Tequila si accompagna bene nei cocktail oppure con vari succhi per la preparazione di long drink dai profumi esotici. Quando viene servito liscio, il "Tequila blanco" dev'essere fresco, accompagnato da sale fino e fettine di lime: il cloruro di sodio del sale e l'acido citrico del limone riescono a fondersi in un tutt'uno "smorzando" il gusto deciso ed erbaceo del distillato e donando in bocca un'elegante armonia di gusto.

Per il Tequila invecchiato la temperatura ideale di servizio è invece di 14-16° in un calice da degustazione per convogliare i profumi al naso. Accompagnato da frutta tropicale disidratata (ananas, mango, papaya) oppure cioccolato fondente, senza esagerare con la purezza di quest'ultimo, regala sensazioni davvero entusiasmanti ed appaganti, in grado di stupire i grandi appassionati di distillati. ■