



## MEZCAL IL DISTILLATO DEL MESSICO

Marino Forcellini



Una degustazione mi ha permesso di conoscere questo distillato, poco conosciuto in Italia, Il MEZCAL: distillato messicano ottenuto dalla pianta dell'agave.

In Italia ed in Europa è molto più conosciuto la (il) Tequila, che è sempre un distillato di agave prodotto in Messico, ma che deve essere considerato solo una delle diverse tipologie di Mezcal.

La scarsa diffusione del Mezcal in Europa è determinata in massima parte dal fatto che non vi sono delle grandi distillerie, ma viene prodotto da piccole aziende in quantità molto limitate, che da una parte è garanzia di un prodotto artigianale e di una buona qualità, che però non ha l'organizzazione necessaria per la

conquista di mercati molto lontani.

Il Mezcal come distillato è nato in Messico con l'avvento dei conquistatori spagnoli nel sedicesimo secolo, che hanno portato la tecnica della distillazione ma, in realtà già dai tempi dei Maya si beveva una versione solamente fermentata del succo di agave.

Il Mezcal si ottiene dalla distillazione dalla 'pigna', cioè il cuore dell'agave, raccolta da piante che normalmente hanno dagli 8 a 10 anni di vita. Dopo la raccolta c'è la fase di cottura.

Il processo di cottura delle 'pigne', avviene all'interno di forni rudimentali (fosse scavate nel terreno circondate da pietre) ed è molto importante perché è nella fase di cottura che si generano le note affumicate che avrà il Mezcal.

Una volta acceso il fuoco in fondo alla buca che funge da forno, si posizionano le pietre su di esso. A questo punto le agavi vengono messe al suo interno. Alla fine del riempimento del cavo del forno con le agavi, il tutto viene coperto con sacchi di terra che dovranno mantenere la temperatura.

La cottura in questi forni di pietra, dura circa quattro o cinque giorni. Se invece si utilizzano forni più moderni i tempi vengono dimezzati.

Una volta terminata la cottura delle pigne si procede alla loro spremitura.

Il succo ottenuto viene messo all'interno di vasche di legno tradizionali scoperte dove avviene la fermentazione. Attualmente si sta diffondendo sempre di più l'uso di tini in acciaio al posto delle vasche di legno.

L'ultima fase è la distillazione. Normalmente si utilizzano piccoli alambicchi discontinui di rame, ma sono ancora in uso anche alambicchi più antichi ed economici, in terracotta. La distillazione avviene



sempre in due passaggi: nella prima distillazione si ottiene un liquido che ha una gradazione di circa 20 massimo 25 gradi.

Con la seconda distillazione si ottiene il Mezcal, con una gradazione alcolica media di circa 60 gradi. La produzione del Mezcal deve rispettare un disciplinare molto rigido ed esiste un ente di controllo che ne garantisce il rispetto.

Può essere prodotto in nove regioni del Messico utilizzando oltre 30 varietà di agave. Alcuni sono prodotti non da una sola varietà ma mescolando agave diverse.

Per la diversa modalità di produzione ci sono due tipologie:

*ancestral*, dove la distillazione avviene nei tradizionali recipienti di terracotta,

*artesanal*, quando la distillazione avviene con l'utilizzo dei diversi tipi di alambicco.

Per la diversa durata del periodo di affinamento abbiamo tre tipologie:

*il Blanco*, quello più chiaro ed economico, conservato per al massimo due mesi,

*il Reposado*, affinato per un periodo che va dai due mesi all'anno, in una qualsiasi botte,

*l'Añejo* se riposa almeno un anno in botti da non più di 200 litri.

Abbiamo detto che il Tequila è una tipologia di Mezcal; vediamo quali sono le principali differenze:

- zona di produzione; il Tequila può essere prodotto solo in un territorio limitato, nella zona di Jalisco,

- può essere prodotto da un unico tipo di agave, l'agave varietà azul,

- distillazione: mentre per il Mezcal può essere distillato solo il succo di agave, per il Tequila è permessa l'aggiunta di zucchero.

Una delle immagini legate al Mezcal è quella del verme nella bottiglia, si tratta di un gusano, la larva di un lepidottero che vive all'interno dell'agave. Fondamentalmente è una trovata pubblicitaria iniziata negli anni '50, a livello organolettico non fa nessuna differenza e non è un indice di qualità.

Veniamo alla degustazione.



Tutti i distillati che abbiamo degustato provengono dalla regione di Oaxaca, del sud del Messico.

Questi sono i Mezcal degustati:

**Mezcal Koch Arroqueño Ancestral:** oltre note affumicate persistenti, note di spezie, cuoio vecchio e agrumate,

**Mezcal Koch Espadín Artesanal:** note floreali, agrumate, leggermente affumicate e vegetali,

**Mezcal Artesanal Picaflor:** leggere note affumicate, sentori di agrumi e frutti esotici,

**Mezcal Añejo Agave de Cortes:** sentori di legno, spezie dolci e una leggerissima nota affumicata,

**Mezcal Reposado Ilegal;** note fruttate, agrumate e speziate.

È un distillato particolare, dove è sempre presente una nota affumicata, leggera o marcata che lo caratterizza. In Messico è molto più apprezzato quello bianco e giovane ed ha una sua motivazione, l'affinamento porta a levigare i sentori e far risaltare le note speziate del legno, che un po' snaturano la sua caratteristica, mentre quello bianco e giovane ti permette di apprezzare meglio le sue caratteristiche e tipicità.