

VELIER I PALENQUEROS E I PURE SINGLE PALENQUE

ALBERTO ORTIZ Y ONOFRE ORTIZ

Luogo: Bramaderos, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca.

Alberto e Onofre Ortiz sono rispettivamente palenqueros di quarta e quinta generazione. Padre e figlio, svolgono un eccellente lavoro grazie all'uso di ricette personali con una varietà di miscele di agave, una pratica antica, determinata dalla disponibilità delle piante nel campo scelto. La miscelazione avviene durante la produzione. Don Alberto affronta tutto con simpatia e leggerezza, risolvendo qualsiasi problema con facilità. Onofre invece è più riflessivo, sempre attento e concentrato sulle agavi e sulla produzione. Gran parte della qualità del loro mezcal deriva dalla particolarità del terreno, caratterizzato da un suolo di colore arancio caratteristico di questa regione, che conferisce al distillato una straordinaria forza minerale.

DESTILADO DE MAGUEY ESPADÍN (A. angustifolia Haw)
ALBERTO ORTIZ, 49%

Note aromatiche: Note chimiche profonde, quasi acetoniche, con una nota vegetale speziata, ma con interessanti e dolci toni fruttati, esotici e aciduli, e banana.

Note di degustazione: Dolcezza delicata, lattica, con note di nocciola che virano verso gli agrumi e l'ananas. Note salate, che sul finale lasciano spazio a una dolcezza di frutta matura e di mais tostato.

DESTILADO DE MAGUEY TOBALÁ (A. potatorum Zucc.)
ALBERTO ORTIZ, 50.1%

Note aromatiche: All'inizio si distinguono note di spezie associate a note chimiche, poi arriva la parte di aromi lattici come il burro con maguey cotto dolce, ed emergono sentori di frutta e fiori come il fiore di cacao.

Note di degustazione: Emerge subito il dulce de leche, seguito da note fruttate e poi da quelle vegetali con un tocco astringente, che fanno di nuovo spazio alla dolcezza caramellata che si deposita in persistenti richiami amaricanti che ricordano resine ed erbe verdi.

DESTILADO DE MAGUEY MEXICANO (A. americana)
ONOFRE ORTIZ, 47.9%

Note aromatiche: Note chimiche, vegetali, di frutta matura, con sfumature di latte.

Note di degustazione: Dolce, erbaceo, resinoso. Caramello tostato, crema bruciata, mandorla e arachidi che evolvono verso l'erbaceo e il fruttato.

VALENTE GARCÍA

Luogo: Santa Maria La Pila, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca.

Don Valente è stato un palenquero di quarta generazione. Grande distillatore, ha riportato a casa i suoi figli che erano emigrati negli Stati Uniti, coinvolgendoli nelle attività della distilleria dopo alcuni anni di esperienza presso Alipús. Don Valente è un esempio di come un contadino e maestro palenquero possa trasformare la propria attività in un'azienda familiare di successo.

L'eredità di Don Valente, recentemente scomparso, è passata alla quinta e sesta generazione. L'organizzazione familiare gestita dai suoi figli e nipoti prospera. Adrián, Raúl e il nipote Semeí stanno svolgendo un eccellente lavoro, coltivando molte agavi in modo naturale e producendo un mezcal di alta qualità. Altri membri chiave dell'organizzazione familiare sono Doña Mary e la sorella di Semeí, che gestiscono la cucina con maestria.

DESTILADO DE MAGUEY COYOTE (A. americana)

VALENTE GARCÍA, 47%

Note aromatiche: Un distillato che va lasciato respirare. Toni fruttati molto interessanti di mela cotogna e agrumi, note di cannella e pancetta affumicata.

Note di degustazione: Dolcezza profonda e rotonda che riempie la bocca, simile a un dessert di caramello al latte bruciato, con un fondo di cacao tostato e un lungo retrogusto amaro, che rimane in bocca giocando con la dolcezza e lasciando emergere note di noci e un tocco di vaniglia.

JUAN HERNANDEZ LUIS

Luogo: San Pedro Taviche, Ocotlàn, Oaxaca.

Juan Hernandez Luis è un palenquero di quinta generazione. La decisione di lavorare con Don Juan Hernández è stata presa da Luca durante un viaggio per avviare il progetto Palenqueros a Oaxaca. In un viaggio senza meta, Luca si è diretto fino a San Pedro Taviche, dove ha incontrato Don Juan Hernández. Nonostante Don Juan Hernandez mantenga un approccio alla produzione basato su tradizioni lontane dalla conoscenza scientifica nella fermentazione e distillazione, come molti produttori di mezcal, crea un distillato di alta qualità grazie alla sua solida esperienza.

Attualmente Juan sta preparando il passaggio di consegne ai suoi figli Margarito, Agustin e Laurentino, anche se quest'ultimo è dovuto emigrare negli Stati Uniti in cerca di sostegno economico.

Grazie a Don Juan, Palenqueros ha imbottigliato un distillato di Tobaziche e, nel primo batch, una edizione speciale di Tobaziche con Tobalá, una combinazione davvero insolita.

Al momento il progetto sta cercando di aiutare Don Juan a costruire una nuova distilleria che punti a mantenere la stessa tradizione produttiva.

DESTILADO DE MAGUEY TOBAZICHE (A. Karwinskii)

JUAN HERNÁNDEZ , 47%

Note aromatiche: Principalmente lattico con note erbacee, vegetali e fruttate di banana dolce che si affiancano a sentori di semi secchi.

Note di degustazione: All'inizio emerge il dulce de leche, con note di frutta matura simile al maguey cotto che si fanno delicate con sentori di chicozapote e mamey, per poi diventare molto vegetali, in cui il pepe verde è associato a una sensazione di amaro e astringenza che ricorda gli spinaci, arrotondando i sapori dolci.

BALTAZAR CRUZ

Luogo: San Luis del Rio, Tlacolula, Oaxaca.

Baltazar Cruz è un palenquero di prima generazione noto per la sua abilità imprenditoriale, che lo ha portato a operare anche da consulente in altri progetti di mezcal in diversi Stati. Ha inoltre venduto i suoi distillati a diversi marchi che hanno ottenuto successo.

Nel suo Palenque la partecipazione dei figli non si limita solo al lavoro, ma coinvolge anche attivamente le nuore, che si distinguono per la loro competenza nel management dei prodotti.

San Luis del Rio è un villaggio dove, da oltre dieci anni, si produce una considerevole quantità di mezcal. Grazie a terreni particolarmente vocati alla coltivazione di diverse varietà di agave, tra cui Espadín, Sierra negra, Tepextate, Mexicano, Coyote e Mexicanito.

DESTILADO DE MAGUEY TEPEXTATE (A. marmorata Roezl)
BALTAZAR CRUZ, 48.5%

Note aromatiche: All'inizio è molto minerale e fa emergere il sale, con una punta acida associata a note chimiche. Gradualmente emergono toni di semi secchi e noci; con il tempo nel bicchiere emergono le note erbacee e vegetali.

Note di degustazione: La nota sapida, con una forte punta pepata, quasi di peperoncino, si fa sentire ricordando uno stufato. Note di cipolla, sale e caramello bruciato, con un lungo retrogusto amaricante di cannella e zenzero.

GREGORIO MARTÍNEZ

Luogo: San Baltazar Guelavila, Tlacolula, Oaxaca.

Produttore di seconda generazione e di cultura Zapoteca, Gregorio Martinez era una persona straordinaria che purtroppo è venuto a mancare alla fine del 2023.

Gregorio, oltre che essere un grande distillatore, era anche un padre di famiglia devoto e ha lasciato il testimone al figlio Eduardo Martinez. Le sue produzioni più apprezzate erano quelle realizzate con le agavi Cuishe e Madrecuishe.

Gregorio ha appreso l'arte della distillazione da suo padre e ha lavorato per molti anni a Santiago Matatlán, Oaxaca, con la famiglia Cortez. Nel 2002, è riuscito a realizzare il sogno di avere una distilleria propria.

DESTILADO DE MAGUEY ESPADÍN (A. angustifolia Haw)
GREGORIO MARTÍNEZ, 50.7%

Note aromatiche: Note vinose dolci, anice, legno fresco, con in sottofondo note di pepe fresco e frutta agrodolce, agrumi e olive.

Note di degustazione: Un mezcal molto intenso, in cui sentori di frutta fresca e matura invadono il palato, assieme note sapide e una sensazione astringente. Il retrogusto presenta persistenti toni dolci e insieme affumicati.

DESTILADO DE MAGUEY MADRECUISHE (A. Karwinskii)
GREGORIO MARTÍNEZ, 48.8%

Note aromatiche: Principalmente agrumi freschi e note floreali. Pesca e fragola, poi emerge una dolcezza di caramello e gomma da masticare.

Note di degustazione: Cereali, pane a lievitazione naturale, con una sensazione astringente che spinge verso un sapore più erbaceo, con il ritorno di una dolcezza da pane tostato.