

# Bruno Pistoni consulente enogastronomico

## TEQUILA E MEZCAL

L'incontro tra due mondi, il precolombiano azteco e l'europeo, ha prodotto queste bevande antiche e allo stesso tempo, particolarmente moderne ed attuali.

La storia di questi due prodotti inizia nel 1521 in Messico con l'arrivo dei Conquistadores spagnoli con a capo Hernan Cortes. Infatti, prima della conquista, la popolazione locale beveva un fermentato di succo di agave chiamato "Pulque".

La Tequila e il Mezcal fanno parte della turbolenta storia messicana.

La Tequila ebbe illustri personaggi come amanti: Pancho Villa ed i suoi peones che ne erano indubbiamente "afichonados", Zapata, Carranza ed Obregon, pur discordi per tendenze politiche, erano uniti sul fatto che la Tequila fosse il liquore superiore tra tutti, (cosa del resto anche ammessa da Massimiliano d'Austria, sfortunato imperatore del Messico nel 1864).

La succulenta pianta dell'agave, che non è un cactus (come molti erroneamente la definiscono), viene coltivata in Messico da circa 9000 anni, ma solo con l'avvento degli Spagnoli si trasforma il suo succo da fermentato Pulque in distillati Tequila e Mezcal. La Tequila e il Mezcal, praticamente e tecnicamente sono lo stesso prodotto. La Tequila, però, è prodotta nella città omonima della regione di Jalisco, e in particolare, dalla differente materia prima, cioè l'agave.

La Tequila viene ricavata solo da agave "weber-blue" o "weber-azul". Il Mezcal invece può essere prodotto da cinque differenti tipi di agave. È comunque una selezione importante, se si pensa che esistono 140, se non 200, varietà di agave in Messico.

Un'agave matura ha foglie lunghe 150 centimetri ed un diametro di 240; la durata della sua vita varia dagli otto ai quindici anni, in base alle condizioni di crescita e del clima. A dieci anni ha un alto contenuto di amidi.

La produzione inizia dal "jimador" (tagliatore) che con la sua "coa", un attrezzo con un lungo manico di legno e una lama di metallo, taglia le lunghe foglie dell'agave, così da arrivare al cuore della pianta per ottenere la "pigna" (che pesa dai 20 chili ai 60), ricca di amidi; il taglio delle foglie mette in evidenza molte sfaccettature, tanto da far ricordare un enorme ananas, in spagnolo *piña* (si pronuncia "pigna").

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Le pigne ottenute vengono trasportate alla distilleria, dove sono cotte a 90°C per 24 ore in contenitori a vapore, quindi si lasciano riposare per altre 24 ore, sino a quando le fibre si distaccano dal succo.

Si passa poi alla frammentazione e triturazione per estrarre tutti i succhi (liquido dolce definito “aguamiel”), che saranno messi a fermentare nei contenitori di acciaio (trasformazione degli amidi in zucchero fruttosio), con aggiunta, spesso, di lieviti selezionati e zucchero. La fermentazione dura da un minimo di 48 ore ad alcuni giorni. Il succo (mosto) fermentato è quindi distillato due volte in alambicchi a distillazione discontinua (un tempo in rame, oggi in acciaio inossidabile). Si passa in seguito all'affinamento in acciaio per le Tequila più giovani, 1 o 2 mesi, sino ai 12 o 36 mesi in botte di quercia bianca (rovere americana). Il risultato è un distillato con un contenuto alcolico che varia tra 55 e 75°, dagli aromi erbacei, fruttati, ricchi e marcati.

Sul mercato si trovano la Tequila bianca, molto giovane con profumo e gusto marcato dell'agave. Il “reposado” coinvolge con i suoi profumi e sapori speziati; l'“anejo” avvolge con la sua morbidezza e gli aromi del legno nel quale è invecchiato.

La produzione di Tequila è regolata dal governo messicano, con un organismo che regola la sua qualità e l'invecchiamento. Solo nel 1976 si definì un Disciplinare: Norma oficial mejicana (Nom). Esiste anche una Camera dei produttori della Tequila, che regola e controlla i metodi di produzione.

Esiste una consuetudine di mettere nelle bottiglie un baco. Non nelle bottiglie di Tequila, ma in alcune di Mezcal. Il baco in questione si chiama “Gusano”, o, se si preferisce, *Hipopta agavis* e, naturalmente, cresce sulle piante di agave. Ve ne sono due tipi, Gusano rosso, considerato superiore, perché prospera nelle radici della pianta; il secondo, Gusano bianco o oro, che si sviluppa nelle foglie.

Questi bachi o larve sono molto apprezzati e si trovano sui mercati messicani, specie a Zapotec.

I produttori di Mezcal dicono che questa abitudine di mettere il Gusano nelle bottiglie è datata 1940, ma non comporta alcun miglioramento o peggioramento del prodotto. Molti hanno creduto su poteri afrodisiaci del piccolo baco, ma hanno subito una forte delusione.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

È stata solo una iniziativa del marketing per attirare più attenzione sul Mezcal.

Il poeta e romanziere messicano Álvaro Mutis scriveva: <<La Tequila non ha storia, non vi sono scritti o aneddoti che confermino quando nacque. Questa è la realtà, è sempre stata così sin dalla notte dei tempi. Per i messicani la Tequila è un dono di Dio>>.

Si dice che una persona non possa apprezzare pienamente il Messico se non conosce le zone, la storia e la cultura della Tequila.

Tra i distillati, la Tequila (e il Mezcal) è quello che bisogna bere con maggiore prudenza perché, “come una freccia dall’arco scocca”, più di altri va subito alla testa. Del resto, come vuole un racconto conteso da storia e leggenda, la Tequila è figlia di un fulmine. Durante il regno azteco, in Messico, una saetta centrò un agave spaccandola in due. Il succo della pianta, in quel clima caldo, cominciò a fermentare dando vita al *pulque* (succo fermentato).

I cultori della Tequila suggeriscono di gustarla pura, ossia senza arricchirla di sapori e aromi estranei, possibilmente nei tradizionali bicchieri chiamati *caballito*.

Forse il modo più conosciuto di bere Tequila, lanciato dagli “americani”, è con il sale ed il limone. Il primo va posto sulla fessura che si ottiene unendo il pollice all’indice e quindi lo si raccoglie con la punta della lingua, si porta immediatamente lo spicchio di limone alla bocca con l’altra mano e si beve in un unico sorso, naturalmente dal bicchierino, non dalla bottiglia.

Perché sale e limone? Le agavi sono ricche di sostanze (saponine) che trasformano gli agavosi in aldeidi, dando all’acquavite un particolare sapore pungente ed erbaceo (gusto di solfuro d’idrogeno). Per bilanciarlo si necessita di cloruro di sodio (sale) e acido citrico (limone).

Secondo altri pareri, invece, c’è una spiegazione differente. La Tequila è una bevanda consumata, perlomeno originariamente, da popolazioni che vivono in zone dove la traspirazione è molto forte e la perdita di Sali minerali nel corpo è parecchio alta nella maggior parte delle stagioni. Da ciò la necessità di un reintegro di sale da assumere con la bevanda.