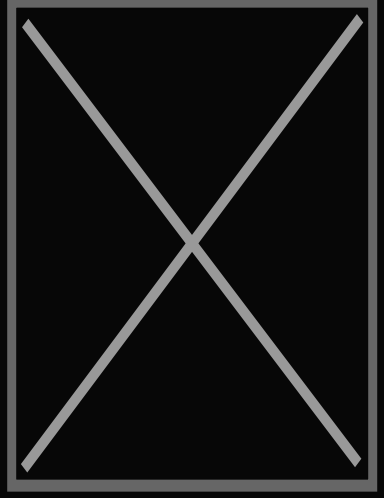
Sierra Tequila e Mezcal Meteoro distribuiti in Italia da Gancia

sierra-tewquila-1d5bab07

Da quest’anno, alcuni dei marchi più rappresentativi del Messico, Sierra Tequila e Mezcal Meteoro, saranno distribuiti in Italia da Gancia. A partire da giugno partirà la distribuzione anche del super premium Mezcal Marca Negra, con la tipica impronta della mano sulla bottiglia che rende omaggio al lavoro dei Maestri Mezcaleri Jorge Méndez e Basilio Pacheco. Prodotti legati profondamente al terroir che sono divenuti per tradizione simbolo dell’anima e del cuore messicano.

Come lo sono diventate le parole “Il mio cuore è una pianta di agave”, pronunciata dal Master Distiller Rodolfo Gonzales Gonzales proprietario della Distilleria Sierra Unidas che, raccogliendo in eredità dal nonno e dal padre rispetto del territorio, conoscenze produttive e preziosi segreti, produce oggi con la stessa passione Sierra Tequila. A Guadalajara, capitale dello Stato di Jalisco cuore della produzione della tequila,ha sede la Hacienda famigliare, che utilizza le tradizionali tecniche di fermentazione e distillazione senza l’aggiunta successiva di aromi, ottenendo la complessità di sapore e gusto tipici della tequila solo tramite la corretta coltivazione dell’agave, l’attesa per anni della completa maturazione e preservando in modo naturale autenticità e complessità organolettica del frutto di partenza.

La distribuzione nasce dalla collaborazione del gruppo Roust (proprietario di Casa Gancia e Russian Standard Vodka) con il distributore dei prodotti Gancia e Russian Standard Vodka in Germania, BORCO-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co. KG, una delle più grandi aziende tedesche di alcolici, che produce i suoi spirits premium nei rispettivi paesi d'origine (produzione della tequila in Messico tramite una partnership con la distilleria Sierra Unidas) e con successo li commercializza a livello globale. Le sue referenze si trovano nei migliori bar del mondo.

La Distilleria Sierra Unidas utilizza piante di agave degli altopiani di Los Altos, dove microclima e tipologia del suolo, ricco di minerali, influiscono sulla maturazione garantendo un alto contenuto zuccherino; la coltivazione senza l’uso di macchinari permette alle piante di crescere in armonia con l’ambiente. Per la cura e la raccolta, l’hacienda si avvale da tre generazioni delle stesse famiglie di Jimadores. Il rispetto per l’ambiente è un valore per la Distilleria, una delle prime al mondo ad abolire i fertilizzanti artificiali nei campi; materie isolanti e le fibre di scarto derivanti dalla pressatura delle pina, vengono riciclate e riutilizzate.

Sono tre le linee di Sierra Tequila frutto di tradizione e attenzione per il territorio: Sierra Classic Tequila (Silver e Reposado), Sierra Antiguo Tequila (Plata e Añejo) e Sierra Milenario Tequila con tre varianti Super Premium (Blanco, Anejo e Fumado). Per quanto riguarda il Mezcal, il più antico spirito americano, che a differenza della tequila può derivare da oltre trenta varietà di agave selvatiche, Gancia ha avviato la distribuzione del Super Premium Mezcal Marca Negra, in cinque espressioni, provenienti da 5 diverse tipologie di agave, e il Premium Mezcal Meteoro, prodotto con metodi tradizionali da agave della varietà Espadìn in purezza. La leggenda narra di un meteorite che, cadendo nel deserto di Oaxaca, creò un cratere usato dal Maestro Mezcalero locale per cuocere l’agave Espadin e dar vita a un mezcal eccezionale. Da qui il nome «Meteoro», caduto dal cielo.