Compagnia dei Caraibi festeggia il Cinco de Mayo con Vecindad e Aprendiz

20240430121447cinco-7d7d443e

Festeggiare la ricorrenza del **Cinco de Mayo,** festività che si celebra annualmente in Messico e negli Stati Uniti d'America proprio 5 maggio, coi brand **Vecindad e Aprendiz** che raccontano l'orgoglio e la tradizione della propria terra d'origine: è così che **Compagnia dei Caraibi** intende omaggiare il Messico e la sua cultura.

Entrambi prodotti da Destilería Santa Sabia – fondata nel 2013 da Juan, noto come 'Pescador de Sueños' o 'Tio Pesca', che ha deciso di cambiare la sua vita imprenditoriale per dedicarsi alla produzione di spiriti da agave – Vecindad e Aprendiz hanno uno **stretto legame con il territorio di origine e le comunità locali.**

Vecindad - letteralmente vicinanza, intesa come comunità che condivide una tradizione – collabora in modo stretto con i piccoli produttori di Jalisco, impegnandosi a preservare la biodiversità delle piante di agave e a valorizzare l'autenticità della produzione locale.

Da agavi nate e cresciute nella Tequila Valley, a 1200 m s.l.m., in prossimità del Vulcano, Vecindad è un brand **impegnato dal punto di vista ambientale e sociale** al punto da dare a ogni referenza e ai personaggi raffigurati sulle etichette, il nome delle famiglie o dei singoli che li producono.

Ogni bottiglia racconta così una **storia unica, legata a doppio filo alla propria terra di appartenenza e alla comunità locale**. Nascono quindi Vecindad Tequila – Blanco e Reposado -, Raicilla – Vecindad of Manuel, Vecindad of Japo - e Agave Spirits, ovvero tutti i prodotti generati dalle agavi e che non rientrano in nessun disciplinare specifico – Vecindad of Macario, Vecindad of Lobo, Vecindad of Abel.

Un altro prodotto estratto dal portfolio Compagnia dei Caraibi per omaggiare la tradizione messicana è **Aprendiz**, nato nel 2003 quando Tio Pesca riscopre un'agave, Espadín, che cresce grazie a un particolare microclima e un singolare ecosistema. A prendersi cura di queste preziose piñas a San Juan del Río, Oaxaca, ci sono Isaia e la sua famiglia, produttori di **mezcal** da più di tre generazioni.

La produzione di Aprendiz **rispetta il gusto storico, la terra e la cultura messicani**: la cottura avviene in pietre coniche e la frantumazione delle pigne viene fatta solo usando la Tahona, ossia la tradizionale macina trainata dai cavalli.

Aprendiz nasce per coloro che desiderano intraprendere il cammino alla scoperta dei distillati artigianali di agave e dell'effetto che ogni varietà innesca nel nostro sistema nervoso. Secondo le ricerche di Tio Pesca, **l'agave Espadín avrebbe effetti sulla socialità**, la varietà Tepetztate avrebbe **proprietà curative**; o ancora la Tobalà, sarebbe responsabile del **sentimento di realizzazione** e Coyote, infine, guiderebbe all'**introspezione**.