Uno Casa Hergueta, in Italia la new entry nel segmento tequila

20240509101043unoindex-2f88a281

Alla base non c'è un’antica ricetta, ma un incontro che risale al 2022 con tre protagonisti: **Salvatore D’Agostino**, presidente della società di partecipazione finanziaria H1 Holding S.p.A, **Andrea Federici** , patron della terrazza Borromini di Roma, e il maestro tequilero **Daniel Tuesta**. Il risultato è **Tequila Uno Casa Hergueta**, quattro referenze a cui si aggiunge una limited edition, che arriva adesso sul mercato italiano. Per il momento acquistabile tramite e-commerce, in attesa della finalizzazione degli accordi con alcuni tra i più importanti distributori.

“*Per la sua produzione che avviene nella rinomata distilleria Autentica Tequilera, acquisita nel cuore di Jalisco, vengono* ***utilizzate solo le piante di agave blu più mature****, coltivate da sei a dieci anni, per garantire un prodotto di altissima qualità. Il processo di produzione segue la tradizione (nella ricetta) e l’innovazione (nell’utilizzo di macchinari moderni)”,* spiega **Federici** sottolineando come la **cottura dell’agave avviene in autoclave** per assicurare una fermentazione perfetta, innescata esclusivamente mediante lieviti autoctoni.

Come detto, la gamma attuale si compone di quattro referenze: la **Tequila Blanco**, la **Tequila Reposado**, invecchiata per 6 mesi in botti di bourbon di legno di quercia, la **Tequila Añejo**, invecchiata per 16 mesi in botti di rum di legno di quercia e la **Tequila Añejo Cristallino**, invecchiata 16 mesi in botti di bourbon di legno di quercia e resa cristallina grazie ad una attenta tecnica di filtrazione che ne preserva intatti gusto e qualità;

A queste si aggiunge **Sinfonia**, un blend composto in edizione limitata da tre distinte tequile invecchiate per 16 mesi in botti di Cognac Francese, Rum e Bourbon.

La creazione del **logo Uno Casa Hergueta**, poi, è stata una parte essenziale del progetto. Se il numero "1" incarna l’impegno per eccellenza e la qualità, il nome “Casa Hergueta” è un omaggio alle antiche ricette di uno studioso botanico, Guillermo Hergueta, il cui lavoro ha ispirato e guidato la

ricerca volta a creare una tequila di qualità superiore.

*“Attualmente abbiamo una **capacità produttiva di 3 milioni di litri all'anno** ma stiamo pianificando di avviare, entro il prossimo anno, la costruzione di una nuova distilleria a Jalisco per **incrementar**e la capacità produttiva **fino a 8 milioni di litri**. I **mercati a cui guardiamo**, oltre a quello statunitense, sono **l’Europa**, dove il consumo non solo è in crescita ma si registra anche una maggiore attenzione a una qualità superiore. Infine, **il Giappone**, anche qui c’è un consumo qualitativamente più alto”*, continua Federici.

*“Abbiamo condotto un'attenta analisi dei dati ufficiali che indicano un **notevole trend di crescita della tequila**. Negli ultimi cinque anni il mercato della tequila è cresciuto del 30% in termini di volume di vendite, con un **aumento medio annuo del 6%**. Questo trend positivo offre un'opportunità unica per introdurre sul mercato un prodotto premium in grado di competere con le importanti realtà già consolidate nel settore”* conclude **D’Agostino**.