Se fossi un capo d'abbigliamento, sarei una camicia bianca di seta: Espolòn Cristalino si racconta

20250404123254unique-experience-tequila-cristalino-b4622064

Il mondo del Tequila si arricchisce di una nuova gemma: **Espolòn Cristalino, ultima creazione dell'indimenticato Maestro Cirillo Oropeza**, predecessore di Jesus Susunaga Acosta, e fondatore di Casa San Nicolás, dove Espolòn nasce. La nuova referenza è stata svelata durante una **degustazione esclusiva, presso il Nemico di Milano, guidata magistralmente da Marianna Di Leo, brand ambassador di Espolòn, e Luca Casale, Campari Academy Coordinator.** Un'esperienza che abbiamo vissuto in prima persona e che ci ha svelato la vera essenza di Espolòn Cristalino: la sua morbidezza è stata paragonata alla carezza di un tessuto pregiato, alla profondità di un brano musicale e alla dolcezza del cacao.

UN TEQUILA CHE PARLA DI MORBIDEZZA E PROFONDITA'

Ma facciamo un passo indietro. Espolòn Cristalino nasce con l'intento di elevare il Tequila a un livello superiore, unendo l'intensità tipica degli invecchiati con una sorprendente leggerezza. Realizzato con il 100% di agave Blue Weber e utilizzando l'acqua del pozzo naturale situato nei pressi della distilleria, Espolòn Cristalino offre un'autentica esperienza che si può raggiungere solo con il tempo.

La sua miscela unica di Añejo, arricchita con un tocco di extra Añejo, è sapientemente filtrata con carbone per ottenere un colore traslucido, mantenendo la complessità aromatica del Tequila Añejo da cui deriva. Il risultato? Un profilo di gusto avvolgente, dove le note di agave cotta si fondono con quelle del miele, in un finale fruttato e legnoso. Setoso, aromatico ed eccezionalmente morbido, vanta un packaging altrettanto straordinario. «*La nostra bottiglia di Cristalino è ispirata ai rituali Maya e all'ammirazione per i cenotes – antiche grotte che si aprono per rivelare acque incredibilmente cristalline. Per questo motivo l'etichetta ha un sviluppo verticale*», ha raccontato Di

Leo.

Non dimentichiamoci, però, che il Tequila può offrire grandissime soddisfazioni anche in tutte le sue altre forme. **Espolòn Blanco**, il più puro, nasce da agavi Weber al 100%, con aromi dolci e leggermente speziati, perfetto per la miscelazione e sublime in un Espolòn Paloma. Espolòn Reposado, invecchiato per due mesi in botti di rovere americana, ha una profondità e rotondità maggiore, con note avvolgenti: un carattere da scoprire in un grande classico come il Margarita. **Espolòn Anejo**, infine, è l'eleganza assoluta: almeno undici mesi in botti di rovere americana, seguiti da un mese in botti ex Wild Turkey bourbon.

LA DEGUSTAZIONE EMOZIONALE

E veniamo alla nostra degustazione. L'esperienza è iniziata con un piccolo esperimento per dimostrare quanto l'olfatto influisca nella definizione del sapore e sfidare le teorie sulla fisiologia del gusto. **Ci è stato chiesto di affidarci unicamente al palato per riconoscere il sapore del burro di arachidi**. La sorpresa è stata grande quando molti di noi hanno faticato a identificarlo. Questo perché, come ci ha spiegato Luca Casale, «*il sapore è una somma di sensazioni, una combinazione complessa che coinvolge tutti e cinque i sensi contemporaneamente, percepiti durante una degustazione, che sia di un piatto, un cibo o un drink*».

Ma c'è di più. «***Come suggerisce il neuroscienziato Gordon Shepard: i sapori non sono solo nel cibo, ma vengono creati dal nostro cervello. La percezione del gusto è un processo che coinvolge non solo i cinque sensi, ma anche la sfera emozionale, la memoria e i ricordi***». Successivamente, è stato il momento di esplorare come le emozioni possano alterare la percezione dei sapori. Per farlo, Marianna e Luca ci hanno invitato a **partecipare a un gioco ispirato al celebre format "Se fosse...?"**. Chi non lo conosce? È un gioco lanciato da Raffaella Carrà in una storica edizione di Domenica In. Il gioco consisteva nel dover indovinare un personaggio famoso chiedendo di descriverlo attraverso svariate categorie: oggetti, animali, professioni, frutti, e così via. Ogni Tequila è stato associato a un materiale, un capo di abbigliamento, un genere musicale e un cibo. Espolòn Cristalino ha evocato la seta, una camicia bianca e un brano di musica classica. La degustazione è culminata **con l'assaggio di Espolòn Cristalino neat, servito in coppetta, che ciascuno di noi ha decorato con una crusta di Cocoamix** (15 parti di zucchero, 3 parti di cacao, una parte di sale).

UN NUOVO MODO DI VIVERE IL TEQUILA

Con questa esperienza, Espolòn non solo introduce un Tequila di straordinaria qualità, ma ridefinisce anche il modo in cui un prodotto può essere vissuto e raccontato. La degustazione emozionale ha mostrato che il gusto non è mai un’esperienza isolata, ma il risultato di una sinergia tra i sensi, le emozioni e i ricordi. Un concetto che apre nuove prospettive nel mondo della mixology e dell’ospitalità, dove il bere diventa un racconto, un’emozione, un ricordo da portare con sé.