Diario di viaggio tra cultura, spirito e mezcal con la famiglia Del Maguey

20250417090739shutterstock-2480612017-23fe85a6

Quattro giorni in Messico. Quattro giorni in cui il mezcal – che già amavo – è diventato qualcosa di più: una storia da ascoltare, un profumo da ricordare, una terra da portare dentro. L'occasione? Celebrare **i 30 anni di Del Maguey**, un anniversario importante per chi, come noi, vive e lavora nel mondo del bar e della mixology.

Questo viaggio è stato organizzato per rendere omaggio a un marchio che ha fatto la storia del mezcal artigianale nel mondo, e per incontrare da vicino le famiglie che ogni giorno custodiscono e tramandano questa tradizione secolare. **Del Maguey (*si pronuncia ma-ghei*), Single Village Mezcal, è stato fondato nel 1995 dall'artista di fama internazionale e visionario del mezcal Ron Cooper**. Ron ha introdotto nel mondo un mezcal artigianale al 100%, certificato biologico, prodotto secondo i metodi tradizionali originali, fino ad allora sconosciuto al di fuori del Messico. Attraverso profondi legami culturali con i produttori indigeni zapotechi nei villaggi remoti di Oaxaca, Del Maguey preserva antichi processi biologici tramandati nel tempo. L'unione di questi metodi con i diversi microclimi e terroir dona a ogni etichetta un carattere unico, ricco, dolce e affumicato. Ogni prodotto della collezione è realizzato da singole famiglie di palenqueros (distillatori artigianali) in villaggi tradizionali. Del Maguey è stato anche il primo produttore a indicare in etichetta il villaggio di provenienza del liquido. Quando si vede una delle loro iconiche bottiglie verdi, si sa che è Del Maguey. Nel giugno 2017, la multinazionale degli spirits Pernod Ricard ha acquisito la quota di maggioranza dell'azienda.

Questo è il racconto, in forma di diario, di un viaggio che mi ha segnato. E che voglio condividere, giorno dopo giorno.

GIORNO 1

Sveglia alle 7:00, doccia veloce e via verso quello che si preannuncia come un viaggio incredibile. Come da copione, l'aereo parte in ritardo: mi aspettano due ore e mezza di volo per Amsterdam, primo scalo di questa lunga traversata verso il Messico. Arrivato in Olanda ho parecchie ore di attesa prima del volo intercontinentale per Città del Messico. Non sono il tipo che riesce a stare con le mani in mano; quindi, mi metto subito a programmare la mia settimana social, mentre divoro un'ottima pizza - probabilmente l'ultima per un po'. In attesa del volo delle 22:15, mi concedo un po' di relax nella lounge. Finalmente atterro a Città del Messico dopo 12 ore di volo. I controlli sono sorprendentemente veloci e, appena uscito, vado subito alla ricerca di un buon caffè messicano – ne sentivo già la mancanza. Nell'attesa che arrivi Gabriele Riva, compagno di viaggio in questa avventura, mi preparo all'ultimo volo: destinazione Oaxaca.

Una volta riunito il gruppo, ci imbarchiamo per l'ultima tratta, un'ora e mezza circa. Atterriamo in un piccolo aeroporto locale dove ci aspetta il nostro autista, con un cartello che **recita "30 anni Del Maguey"**. Saliti sul van, ci dirigiamo verso l'hotel. **Dopo il check-in, lasciamo le valigie e ci portano subito a esplorare le strade di Oaxaca**. Facciamo colazione in un mercato tipico: ci servono la loro cioccolata – sia nella versione con acqua che con latte – accompagnata da pane caldo. Seguono tortillas e una specie di pizza locale con crema di fagioli, formaggio, pomodoro fresco e vari tipi di carne. Una bomba! La città è incantevole: visitiamo un paio di chiese e ci lasciamo catturare dalla sua atmosfera viva e colorata. Nel pomeriggio, ci rilassiamo in piscina in attesa della cena da **Las Quince Letras**. Dopo un'ottima cena, chiudo la giornata con un Tommy's Margarita al **Selva Oaxaca Cocktail Bar**. Il Messico ci accoglie nel migliore dei modi.

GIORNO 2

Sveglia alle 6:00 – non amo sprecare le mattine, soprattutto quando sono in viaggio. Dopo una colazione veloce, io e Gabriele decidiamo di visitare **Monte Albán, uno dei siti archeologici precolombiani più importanti del Messico**. Ci restiamo un paio d'ore, il posto è magnifico ma il caldo comincia a farsi sentire, così rientriamo in hotel in tempo per un pranzo veloce con il resto del gruppo. Alle 16 ha inizio il meeting con il team di Del Maguey. La sala comincia a riempirsi di volti provenienti da ogni parte del mondo: americani, francesi, inglesi… il mezcal davvero unisce le persone come poche altre cose al mondo.

In sala incontriamo **Steven Olson, Global Mezcal Advocate per Del Maguey. Il suo intervento è ispirato: descrive il mezcal come "arte liquida" e parla della produzione artigianale come di una forma d'arte performativa**. Le sue parole mi colpiscono, e trovo che rendano giustizia alla passione che ruota attorno a questo distillato. Finito il meeting, ci dirigiamo da **Casa Oaxaca**,

ristorante segnalato dalla Guida Michelin, dove ci aspetta una cena contemporanea abbinata a diverse espressioni di mezcal Del Maguey. Tra tutte, spicca il **Chichicapa**, 100% Espadín: al naso è agrumato e terroso, al palato minerale, con note di cioccolato e frutta tropicale. Un vero capolavoro. La serata si conclude con un drink veloce al Nois, un altro piccolo cocktail bar nel cuore di Oaxaca. Poi a letto, perché il giorno dopo ci aspetta un momento che sogno da tempo: la visita in distilleria.

GIORNO 3

Colazione presto, poi ci dividiamo in gruppi: oggi è il giorno della visita alle distillerie. Finalmente la mia prima distilleria di mezcal! Durante il tragitto ritrovo Steven Olson, che comincia a raccontarci storie e dettagli sul mondo del mezcal.

Arrivati a destinazione, ci accoglie **Luis Carlos Vásquez**, maestro mezcalero originario di Santa Catarina Minas, Oaxaca. Appartiene a una famiglia con una lunga tradizione nella produzione artigianale: generazioni intere dedicate al mezcal, sempre seguendo metodi ancestrali. La famiglia Vásquez è rinomata per l'uso di **alambicchi in terracotta e per la fermentazione naturale**. Luis ci presenta anche suo figlio, che con estrema gentilezza ci guida nel cuore del processo produttivo. Impariamo così che, l'acqua viene inizialmente riscaldata con una fiamma a legna: il calore fa evaporare l'alcol presente nel mosto di agave. Il tutto viene poi coperto con un coperchio – in questo caso di argilla – che permette al vapore di salire. Sulla parte superiore viene versata dell'acqua fredda, che serve a raffreddare il vapore, favorendo così la condensazione e la formazione della preziosa "goccia" di mezcal. Una volta raccolto, il distillato viene filtrato e sottoposto a una seconda distillazione seguendo lo stesso procedimento, rendendo il mezcal ancora più puro e unico. Degustiamo sia la **prima distillazione (20–30 gradi), che la seconda (più pura, sui 60 gradi)**. Luis, con un gesto che non dimenticherò, mi regala un po' di mezcal della prima distillazione in una semplice bottiglietta di plastica.

Ma non è tutto: poco dopo mi firma una **copita**, rendendola un pezzo unico. È uno di quei momenti che custodirò a lungo. Dopo un pranzo informale con tutta la famiglia, ripartiamo verso l'hotel. Durante il tragitto mi imbatto in **Erik Lorincz** – uno di quei nomi che non ha bisogno di presentazioni. Scambiamo due chiacchiere, e poi ci prepariamo per l'evento della sera: **la festa Del Maguey alla Fábrica di Oaxaca**. Il ritrovo è in giardino: ci armiamo di foulard e ventagli, e comincia la parata tra le strade della città. C'è musica, c'è danza, c'è folclore. I maestri mezcaleros offrono da bere ai passanti con taniche piene di mezcal. È qualcosa di potente, travolgente, vero. Mai avrei immaginato di poter amare così tanto un distillato. Arrivati alla Fábrica, ci sediamo e comincia la presentazione ufficiale:

c’è la premiazione delle famiglie mezcalere, un momento intenso, pieno di gratitudine e orgoglio. In tavola arrivano cocktail straordinari firmati Selva e **Handshake Speakeasy** (eletto quest’anno miglior bar al mondo, **leggi qui**) accompagnati – ovviamente – da fiumi di Del Maguey. Il clou della serata è la presentazione della nuova bottiglia in edizione limitata: **Del Maguey Pechuga con mole (salsa tipica dai sentori dolci e speziati), varietà papalote e pizorra**. Non ho mai assaggiato nulla di simile. È talmente buono che non riesco a bere altro per tutta la sera.

Al rientro in hotel ci aspetta una sorpresa: ognuno di noi trova una bottiglia dell’edizione limitata direttamente in camera. Vado a dormire felice, con un pensiero fisso: domani si riparte, ma qualcosa dentro di me è già cambiato.

GIORNO 4

Sveglia alle 7:00, ultima del viaggio. Finisco di preparare la valigia e la lascio alla reception. Ho ancora qualche ora prima del transfer, così esco con un ragazzo di Copenaghen conosciuto durante questi giorni. Insieme andiamo al **mercato centrale di Oaxaca**: una tappa immancabile. Compro un po’ di **spezie, caffè locale** e – ovviamente – i miei adorati ***chapulines***, quei piccoli grilli fritti che qui si mangiano come snack e che, stranamente, mi mancheranno. L’aria profuma di cioccolato, mais e terra calda. Oaxaca sa entrare sottopelle. Torno in hotel e attendo il transfer per l’aeroporto. Il viaggio sarà lungo, ma ho il cuore pieno. Se prima il mezcal era semplicemente il mio distillato preferito, adesso è qualcosa di più profondo: è legame, cultura, identità. È memoria liquida.

Grazie di cuore, **famiglia Del Maguey**, per averci accolti con tanta generosità e passione. Porto con me storie, sapori e gesti che non dimenticherò. **Viva il Messico, viva Oaxaca, viva il mezcal**.

Giacomo Fume