Sebastiano Spinoni vince la prima edizione di Agavesito Cocktail Experience 2026

362b0ff3-aaca-4b05-be98-06fa47096ede

Ci sono viaggi che si misurano in chilometri e altri che si misurano in ciò che si porta a casa. Quello di **Agavesito Cocktail Experience 2026** appartiene alla seconda categoria. Per dieci giorni, Lorenzo Siri, Sebastiano Spinoni e Alessandro Di Palo hanno attraversato il Messico seguendo il filo dell'agave: dai campi alle realtà produttive, dai palenque ai mercati, incontrando produttori, famiglie e persone che hanno trasformato un distillato in una parte viva della propria cultura. Il viaggio, ideato da **Roberto Artusio**, è nato come percorso verso una finale, ma strada facendo ha assunto una dimensione diversa. Perché conoscere un distillato significa anche capire da dove arriva, chi lo produce e quale storia porta con sé.

Conoscere i distillati

Tra le realtà incontrate dai tre bartender ci sono state Tequileño, Seis Escaladores e Xaman, insieme a numerose esperienze sul territorio che hanno permesso di osservare da vicino le diverse fasi della lavorazione dell'agave. Ma a rimanere più impresse sono state spesso le persone.

Sebastiano Spinoni racconta l'accoglienza ricevuta dalla famiglia Cortez e da Antonio, della distilleria che produce Agavesito: «Ci hanno accolto come se facessimo parte di loro». Alessandro Di Palo ricorda la famiglia Dixeebe, capace di farlo sentire parte di quella realtà: «Mi hanno trasmesso cuore, e per un attimo ho messo in dubbio la mia identità, sentendomi al 100% uno di loro». E poi c'è il ricordo di **Lorenzo Siri**, legato a un compleanno festeggiato a sorpresa al termine della visita al palenque di Lallo: una famiglia, una torta comparsa all'improvviso e un momento che, come racconta lui stesso, «lo terrò con me per sempre».

Sono frammenti di viaggio che restituiscono il senso più autentico dell'esperienza: non una semplice visita, ma un incontro. Durante il percorso, i tre bartender hanno approfondito varietà di agave,

coltivazione, tecniche produttive e differenti filosofie dei produttori. Sebastiano lo sintetizza così: «Non è stato tanto scoprire cose, ma effettivamente vedere e toccare con mano quello che ci è sempre stato raccontato». Una consapevolezza che ha modificato soprattutto il modo di raccontare il prodotto. Non necessariamente il gesto tecnico dietro al bancone, ma lo sguardo con cui affrontarlo. È il **passaggio da conoscere un distillato a conoscerne la storia**.

La finale: tre bartender, nove cocktail, un vincitore

Il viaggio è arrivato al suo momento conclusivo il 28 settembre a Guadalajara, negli spazi di Axno, dove i tre finalisti hanno presentato tre cocktail ciascuno, utilizzando Agavesito come ingrediente comune. La giuria, composta da professionisti del settore, distiller e brand ambassador, è stata affiancata da una giuria popolare composta da ospiti selezionati, chiamati ad assaggiare i cocktail e a esprimere la propria preferenza.

A conquistare il titolo è stato **Sebastiano Spinoni**, vincitore della prima edizione di Agavesito Cocktail Experience 2026. Le sue tre creazioni - **“Mamma, vado in Messico”**, **“Piña Quemada”** ed **“El Último Batanga”** - hanno portato nel bicchiere alcune delle suggestioni incontrate durante il percorso. Dal Mezcal Xaman al passion fruit, dal peperone all’habanero, passando per l’ananas grigliato, il coriandolo, il cacao, il lime, la Tequila Seis Escaladores e il Tequileño Blanco: tre cocktail differenti, costruiti attraverso ingredienti e riferimenti che rimandano direttamente all’esperienza messicana.

La prima edizione di Agavesito Cocktail Experience si chiude con un vincitore, ma soprattutto con un’esperienza che ha dimostrato quanto possa essere ampio il confine tra cocktail competition e viaggio. Il Messico resterà il cuore del progetto. A cambiare, nella prossima edizione, sarà il percorso: nuovi luoghi, nuovi incontri e nuove esperienze potranno raccontare altre sfumature del mondo dell’agave.