

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



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 crosta 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.