

# Ojo de Tigre: il Mezcal che fa impazzire il Messico arriva in Italia con Rinaldi 1957

21/06/2022 - 1699 LETTURE

L'attore messicano **Luis Gerardo Méndez** ha un rituale porta fortuna da compiere ogni volta che sale sul palco: beve uno shot di Mezcal. Qualche anno fa, Luis ha ricevuto l'offerta da un brand di Mezcal che stava per sbarcare sul mercato americano. L'ha rifiutata, con l'idea di creare il suo Mezcal, che riflettesse quindi la sua personalità e che fosse realizzato con le sue tipologie preferite di Agave: Tobala (da agricoltura sostenibile) di Puebla ed Espadin di Oaxaca. Un Mezcal semplice ma complesso con un gusto fresco e incredibilmente facile da bere: **Ojo de Tigre**.

Il nome Ojo de Tigre arriva da una pietra chiamata "Occhio della Tigre": una pietra universalmente riconosciuta come amuleto porta fortuna, così come si vuole sia la bottiglia, un amuleto dalla forma unica. Sia nella versione joven che in quella reposado, le sensazioni vegetali e le note affumicate fanno il successo del prodotto, arrivato nella **top 5 brand venduti in Messico** e "Gold Award of Spirits Business Tequila & Mezcal Masters", medaglia d'oro da IWSC Awards e medaglia d'oro del World Spirits Competition San Francisco 2022.

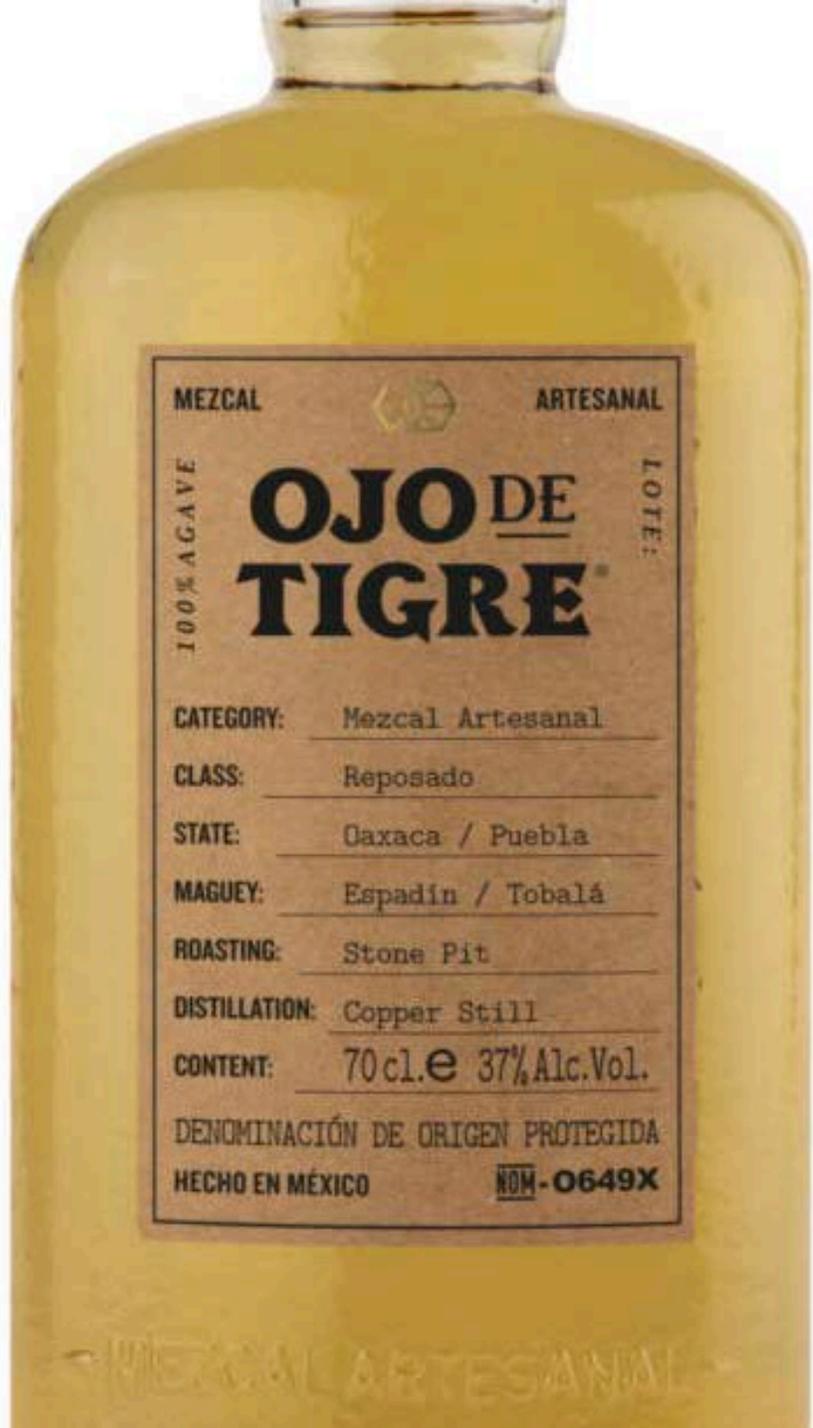
**La crescita delle agavi è sostenibile**, così come il resto del processo produttivo che vede raccolta a mano, forno di pietra conico, frammentazione con Tahona, fermentazione naturale/selvaggia, due distillazioni in piccoli alambicchi di rame.





## JO DE TIGRE JOVEN

jo de Tigre Joven è di corpo medio, si presenta di colore cristallino  
:intillante. Note fruttate, citriche, di mela verde e pera seguite da  
ottili note di agave cotta, caramello e cacao affumicato tipiche  
ell'Espadin. Sul finale arrivano i sentori del Tobala: frutta secca  
:compagnata da note di cetriolo e agave cotta.



**b**everfood  
\_\_\_\_\_ .com

---

## OJO DE TIGRE REPOSADO

Ojo de Tigre Reposado riposa per circa 6 mesi in botti ex borboun. Si presenta di colore ambrato e di corpo medio. Note sottili di vaniglia, agave cotta si accompagnano a quelle del legno e del fumo sul finale. Al palato si presentano sapori di noci, caramello e vaniglia accompagnate da note fumose di agave nei sentori finali.



### **Dettagli produttivi.**

#### **Raccolta**

Le agave vengono raccolte una volta raggiunta la maturità estrema. Questo, per un'agave Espadín, dura circa 7 anni, e per il Tobalá, ci vogliono circa 14 anni. Che un'agave sia completamente matura implica avere la più alta concentrazione di zuccheri che avrà nella sua vita. In questo momento viene raccolto a mano e tagliato (le foglie vengono rimosse). Gli zuccheri che ha l'agave non sono digeribili o fermentabili, per questo li cuciniamo, in modo che si trasformino in zuccheri che possono essere ingeriti e fermentati.

#### **Cottura**

Poiché siamo un mezcal artigianale, la cottura in Ojo de Tigre avviene in un forno di pietra conico, ovvero l'apertura di un buco nella terra a forma conica verso il basso, che viene riempito con legno (pino e quercia delle segherie, sostenibile) roccia vulcanica e agave. Successivamente viene ricoperta anche di terra, formando una specie di barbecue, dove le agave cuoceranno per circa una settimana. È qui che il mezcal ottiene le sue note fumose.

#### **Tahona**

Una volta che gli ananas hanno terminato il processo di cottura, vengono schiacciati con un machete e macinati a Tahona. Un Tahona è una pietra vulcanica a forma di ruota trainata da una bestia. Questa pietra ruota e frammenta le agave cotte, creando una specie di pasta di fibre, zucchero e un po' di liquido. Questa pasta si chiama "mosto". Attraverso questi processi, Ojo de Tigre mantiene vive le tradizioni di ciascuna delle regioni da cui proviene il mezcal.



### **Fermentazione**

Una volta macinata l'agave cotta, il mosto viene portato nei tini di fermentazione, che sono realizzati con legno sostenibile, si colma con l'acqua e inizia la fermentazione. La fermentazione che utilizziamo è nota come fermentazione naturale o selvaggia, poiché non vengono aggiunti lieviti coltivati. I lieviti che fermentano sono nell'ambiente e mangeranno lo zucchero trasformandolo in alcol. Il processo dura una decina di giorni e, una volta terminato, abbiamo un "mosto" di circa 5 gradi alcolici. Il processo è simile alla preparazione del tepache (infatti, alcuni maestri mezcaleros chiamano questo "tepache").

### **Distillazione**

Dopo il processo di fermentazione, il nostro mosto fermentato viene distillato, sia il liquido che la fibra. A Ojo de Tigre vengono effettuate due distillazioni in piccoli alambicchi di rame.