



## Da Mixology Experience 2023, annunciate novità e tendenze nel mondo degli Spirits

**Dal 7 al 9 maggio, nello spazio di Superstudio Maxi a Milano, ha avuto luogo l'edizione 2023 dell'evento dedicato alla miscelazione**

Che il settore degli Spirits stia vivendo un periodo roseo non lo dicono solo i numeri, ma anche il grande numero di professionisti e appassionati che, a Milano, ha partecipato a **Mixology Experience 2023**. Degustazioni, seminari e ospiti internazionali hanno animato l'evento, portando in scena novità e tendenze, tutte da scoprire e assaporare.

### **Mixology Experience 2023: agave, agave, agave**

Protagonista indiscussa di questa edizione: l'**agave**. Esistono circa una ottantina di tipologie di questa pianta, anche detta "*albero delle meraviglie*" per le sue numerose virtù, conosciute sin

dall'antichità dalle popolazioni del Sud America.

Oggi la sua fermentazione e la successiva distillazione danno origine alla **Tequila** e al meno noto, ma sempre di maggior interesse, **Mezcal**.

Interessante la degustazione delle [Tequila del marchio Curado](#) che si contraddistinguono per un'infusione di tre diverse tipologie di agave: Blue, Espadìn e Cupreata.

Il distillato base dei tre prodotti, 100% dalla regione di Altos de Jalisco, assume un colore dorato con riflessi verdi, e sensazioni olfattive molto marcate. L'**agave Blue** aggiunge una firma piacevolmente floreale alla Tequila, l'**Espadìn** vira verso sentori affumicati e infine l'**infusione di agave Cupreata** carica di sensazioni speziate il distillato.

### Mezcal: le 3 tipologie di un distillato da scoprire

Il **panorama del Mezcal** è più variegato, e sicuramente più complesso da comprendere per un palato non avvezzo. Ne esistono di **tre tipologie: industriale, artigianale e ancestrale**. Ciascuna di esse si contraddistingue per una sempre crescente artigianalità del processo produttivo.



varie tipologie di Mezcal (Foto © Nicole Bernardi).

Mentre, per esempio, per il **Mezcal industriale** la cottura delle agavi viene fatta in autoclavi, quella della **versione ancestrale** si esegue nei tradizionali forni a pozzo, scavati nel terreno pieni

di braci ardenti. Una differenza notevole nel processo produttivo che si enfatizza nella fase di fermentazione del succo: il metodo industriale si avvale di moderne vasche di acciaio inossidabile, talvolta a temperatura controllata, mentre la versione artigianale e ancestrale può utilizzare contenitori più tradizionali come otri di pelle, vasche ricavate da buche nel terreno o cisterne di vari materiali.

Il risultato all'assaggio è evidente, con sensazioni fortemente vegetali, talvolta anche animali nelle ultime due tipologie. Sensazioni affumicate possono essere ritrovate in alcuni Mezcal artigianali molto simili a quelle torbate di alcuni whisky.

## L'evoluzione degli analcolici: una bella sorpresa!

Il trend del bere analcolico o *low alcohol* è in costante crescita, soprattutto da dopo la Pandemia, con una attenzione maggiore verso il consumo consapevole. Sono state diverse le aziende che si sono lanciate in prodotti che potessero soddisfare questa richiesta.

**Mixology Experience 2023** è stata l'occasione per assaggiare lo **Spritz a marchio Alpex** che ha confermato che sta finendo l'era degli analcolici alla frutta che sembrano più frullati che drink, per lasciare spazio a un aperitivo il cui gusto lascia spiazzati, e con il dubbio che sia un "vero" Spritz. Nella stessa linea Alpex propone anche un **Hugo** e un G&T alcohol free, una piacevole scoperta.



Lo Spritz Alpex (Foto © Nicole Bernardi).

## Artigianalità e linee personalizzate

Non è passata inosservata la presenza di diverse **micro-distillerie** in fiera in questa edizione, segno che la parola chiave per il futuro della mixology sarà una sola: artigianalità. Produzioni piccolissime ma di grande carattere e ricercatezza, capaci di posizionarsi nel mercato premium e ultra-premium.

È il caso della micro-distilleria **Fermenthinks**, la prima distilleria nel comune di Firenze, nata dall'idea di tre amici e imprenditori **Julian Biondi**, **Matteo Di Ienno** e **Stefano Cicaese**. Con il loro alambicco da 150 litri sono in grado di produrre gin in piccoli lotti, garantendo al cliente un prodotto di grande qualità e che rappresenti la sua idea, senza piegarsi alla logica dei grandi numeri.



Julian Biondi, Matteo Di Ienno e Stefano Cicaese della micro-distilleria Fermenthinks (Foto © Michele Tanzi)

**Mixology Experience** ha dato già appuntamento per il 17, 18 e 19 marzo 2024, in cui siamo certi che potremmo apprezzare nuovi twist di grandi classici della miscelazione e nuove realtà in grado di soddisfare la sete di novità di professionisti e appassionati da tutta Italia. Info:

[www.mixologyexperience.it](http://www.mixologyexperience.it)

### Data di creazione

12/05/2023

### Autore

nicole-bernardi