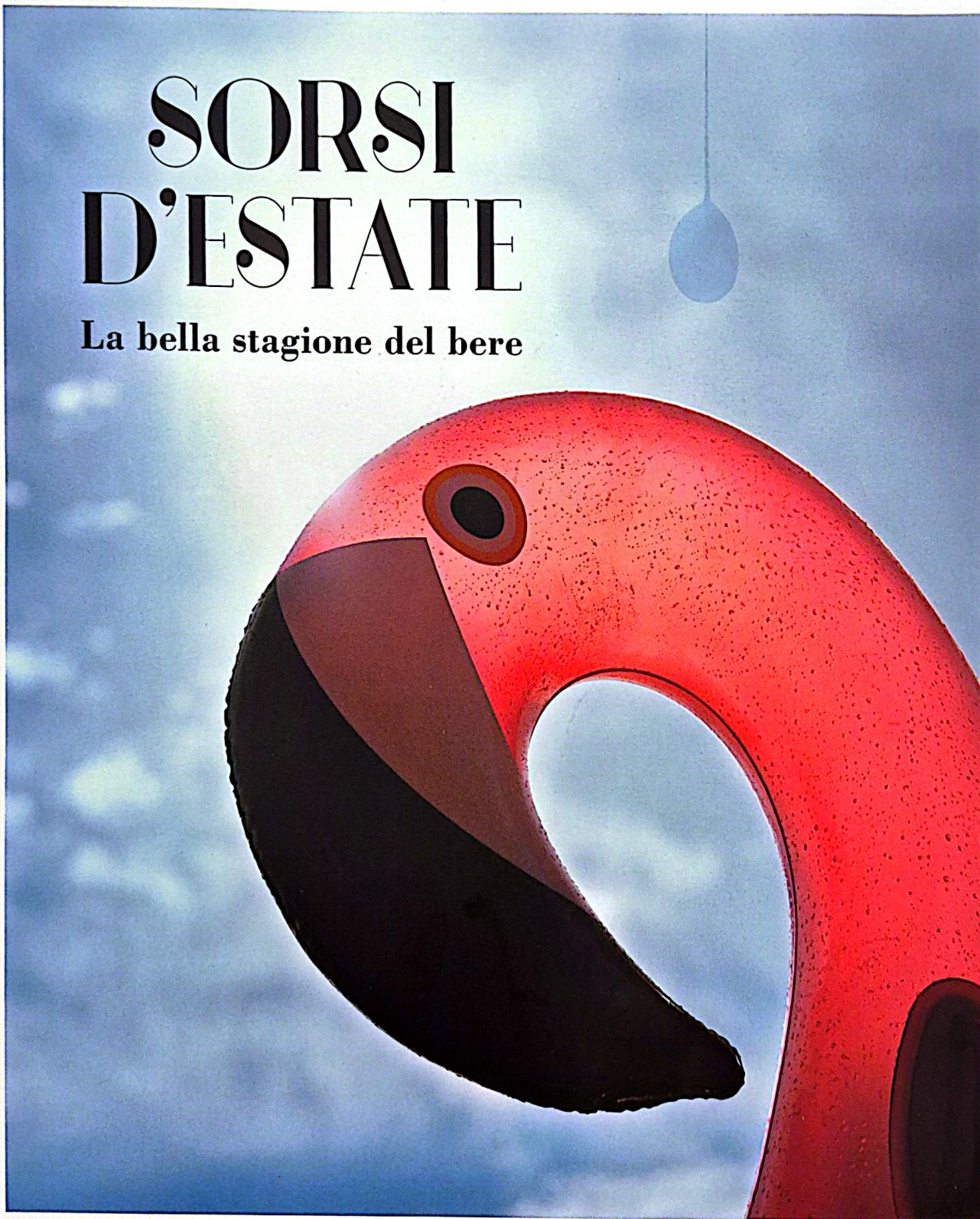


Supplemento a THE GARNISH
N. 2 - Giugno/Luglio 2026
Periodico trimestrale
Prezzo 5,00 Euro

the GARNISH Quaderni di

SORSI D'ESTATE

La bella stagione del bere



POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - AUT. N° LO-NO/01353/05.2022 PERIODICO ROC

TEQUILA E MEZCAL

PATRÓN SILVER

(BACARDI · 40% VOL)

Prodotta alla Hacienda Patrón, negli altopiani di Jalisco, e oggi parte del gruppo Bacardi, è tra i tequila blanco che hanno definito il segmento premium. Particolare la doppia lavorazione dell'agave: metà schiacciata dall'antica ruota di pietra tahona, metà da un moderno mulino. Un blanco pulito, con agave cotta, agrume e un tocco di pepe. Un Margarita di gran classe.



DON JULIO BLANCO

(DIAGEO · 38% VOL)

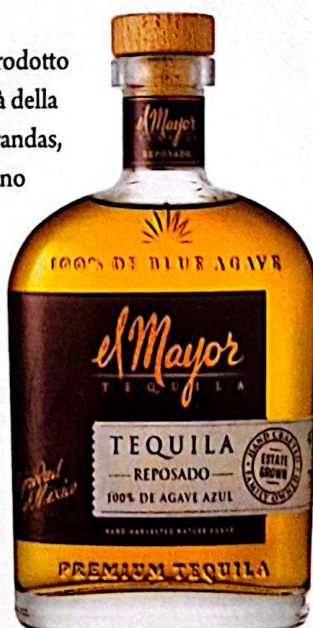
Qui si fa un passo in più. Don Julio Gonzalez è il fondatore che nel 1942 dà il nome a quello che è considerato il primo tequila di lusso, nel cuore di Atotonilco. Il Blanco, non invecchiato, nasce da agave blu cotta in forni di muratura e doppia distillazione, con un profilo cristallino di agave fresca, citricità e spezie.



EL MAYOR REPOSADO

(DISTRIBUITO DA MEREGALLI · 40% VOL)

Tequila indipendente prodotto da agave blu di proprietà della famiglia González ad Arandas, coltivata in quota. Almeno nove mesi in rovere bianco americano, che gli regala un profilo morbido e fruttato di vaniglia, caramello e spezie dolci. Premiato tra le migliori tequila al mondo all'IWSC 2025, eccellente liscio, esplode in un Paloma memorabile.



DEL MAGUEY VIDA

(DISTRIBUITO DA PERNOD RICARD · 42% VOL)

Ron Cooper è stato il pioniere del mezcal di nuova generazione, quando il suo Del Maguey ha portato nel mondo il mezcal «single village», che indica in etichetta il villaggio d'origine e valorizza il lavoro degli artigiani locali. Il Vida nasce a San Luis del Río, in Oaxaca: agave espadín arrostita sottoterra, macinata a pietra e distillata in alambicchi di rame. Intenso ma incredibilmente bevibile, dall'animo di agave arrosto e frutta tropicale. Provatelo nelle iconiche copitas o in una variante di Negroni o Margarita.

