

BarTales

ANNO XIII | N. 9 | MAGGIO 2026

LIQUID STORY
LES FILS D'EMILE PERNOT

BAR STORY
LA LEZIONE DI BRADSELL

REPORT
MEZCAL, EQUO E SOLIDALE

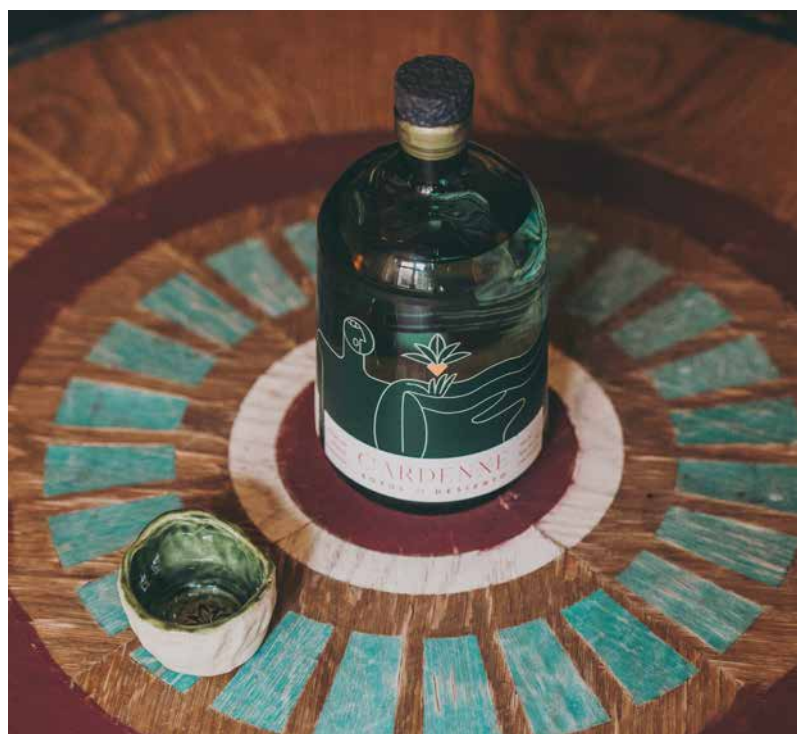
FOCUS ON

IL NETTARE
DEI TEMPLARI





CARDENXE SOTOL



La storia di Cardenxe Sotol inizia con tre amici, in viaggio alla scoperta del Canto Cardenche, il cui il nome deriva dal cactus cardenche, un genere musicale quasi estinto, tipico del Messico settentrionale. In questa ricerca furono colpiti dal sapore accattivante del distillato tipico del nord del Messico, il Sotol. I temi centrali delle canzoni cardenche parlano di profonde emozioni, come l'amore e il dolore, profonde come la spina del cactus cardenche che si conficca nella pelle.

Ascoltando i cardencheros praticare la loro arte, sorseggiando Sotol, la bevanda locale per eccellenza, i tre amici



AMICI
LOS
CARDENCHEROS
DE SAPIORIZ.





furono colti dall'ispirazione.

Prodotto in Messico da centinaia di anni, oggi protetto dalla sua denominazione di origine negli Stati di Chihuahua, Durango e Coahuila, il Sotol divenne popolare negli Stati Uniti durante il Proibizionismo, quando veniva contrabbandato oltre confine insieme ad altri alcolici.

La produzione di Sotol fu considerata illegale sino agli anni '90 del secolo scorso, quando fu finalmente legalizzata. Ora il Sotol sta vivendo una rinascita come nuovo distillato messicano, con persone in tutto il mondo costantemente alla ricerca di nuove specialità che la cultura messicana, incredibilmente ricca e diversificata, ha da offrire.



Il Sotol non è ottenuto dall'agave, bensì dal *Dasyliirion*, un arbusto desertico perenne e sempre verde che appartiene alla famiglia degli asparagi e prospera in terre aride e in condizioni difficili.

Nella creazione della formula, secondo il progetto dei fondatori, il processo di distillazione di Cardenxe Sotol è stato quello che ha richiesto più tempo per essere sviluppato. Dopo numerose prove alla ricerca della tecnica ottimale, Cardenxe Sotol De Desierto viene distillato due volte in alambicchi di rame.

Per i fondatori il progetto Cardenxe non è solo un brand, piuttosto un movimento, una missione in cui il Sotol è un catalizzatore di emozioni condivise da una comunità di persone in tutto il mondo, una comunità di amanti del Sotol.

Se l'ispirazione del prodotto proviene dalla musica, il design della bottiglia si





ispira all'Estridentismo, un movimento messicano artistico d'avanguardia nato nel 1920, con spirito anticonformista che ricorda la missione dei fondatori di Cardenxe Sotol. L'Estridentismo si propone di "dare inizio a una rivoluzione estetica contro la standardizzazione dell'immaginazione".

Il design della bottiglia include due elementi ricorrenti: il cactus cardenche con la sua "spina dell'amore" e i tre cardencheros che esprimono le loro profonde emozioni attraverso evocative canzoni d'amore e di dolore.

La linea di Cardenxe Sotol vanta tre referenze, ognuna espressione di un



territorio. **Sotol de Desierto** proviene dal comune di Ciudad Aldama, Stato di Chihuahua, e si distingue da tutti gli altri Sotol. Questo spirito è un assemblaggio post-distillazione di tre varietà di Dasyli- rion coltivate nel deserto: Texanum, Ber- landieri e Cedrosanum. Al naso è inten- so, al palato è leggero ed equilibrato, secco, con note affumicate, terrose e vegetali, con sfumature di cacao.

Sotol de Pradera è distillato nell'alta prateria di Nombre De Dios, Stato di Durango, in una storica distilleria del XV secolo modernizzata con un siste- ma a energia solare che sostiene l'in- tera attività preservandone il fascino artigianale. Sotol di prateria è ottenuto da Dasyli- rion Cedrosanum, con aroma floreale e sentori di mais. Ricca con- sistenza con note di fieno, cuoio, toni

fruttati e terrosi con un persistente re- trogusto.

Sotol de La Sierra (Dasyli- rion Whee- leri) è uno spirito di montagna che arri- va dalla catena montuosa della Sierra Madre occidentale di Chihuahua. Qui si trova Madera dove il Sotol viene distillato da secoli. La tradizione pre- vede una miscela di Sotol "Sereque" con Agave Churique Cardenxe. Al naso è terroso con ricordi di pino e bosco. Di consistenza delicata, si presenta al palato con sapore erbaceo, nocciola e sorprendenti note floreali di eucalipto.

Ottimo in miscelazione, protagonista di un nuovo trend, il Sotol si propone come diversa base alcolica in drink ba- sati su Gin e Mezcal.

Cardenxe Sotol è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.