Almave: il futuro dell’agave parla chiaro (senza alcol)

20251110164939ivansaldanaoyarzabal-lewis-hamilton

Intervista a Iván Saldaña Oyarzábal, cofondatore di Casa Lumbre e mente creativa dietro Almave

Il mondo del bere sta cambiando e non è un modo di dire. Mentre i consumi globali di alcolici si assestano, il segmento low & no alcohol corre a doppia cifra. La nuova parola d’ordine è intentional drinking: bere meno, bere meglio, o a volte non bere affatto. Ma senza rinunciare al gusto, al rito, alla socialità. È in questo scenario che, tra i palazzi di Westminster e i bar di Shoreditch, Londra ha dato il benvenuto a una rivoluzione messicana: Almave, il primo distillato premium analcolico di agave blu, creato dal sette volte campione del mondo Lewis Hamilton insieme al biochimico e master distiller Iván Saldaña Oyarzábal, fondatore di Casa Lumbre.

Durante il lancio britannico, due indirizzi simbolo della capitale hanno interpretato Almave secondo la propria identità. Alla Punch Room del The London Edition, bar iconico dell’hotel di Fitzrovia, l’agave è diventata protagonista di una trilogia vibrante tutta giocata sulla versione Ámbar: Almave Picante (jalapeño, lime, cetriolo e un bordo di tajin), Almave Paloma con pompelmo fresco e soda frizzante, e il Tommy’s Margarita analcolico con sciroppo d’agave. Cocktail nitidi, contemporanei, capaci di restituire la complessità dell’agave anche senza alcol. Da Santo Remedio, ristorante messicano nel cuore della City, il racconto si è fatto più gastronomico e solare: Virgin Margarita de la Casa (con lime, limone e tajin), Almave Coconut Margarita con crema e schiuma di cocco, e Virgin Alma Rosa con guava e sciroppo di mandorla. Drink tropicali, tattili e accoglienti, perfetti per esaltare il lato conviviale e gourmand di Almave.

Due stili, un unico filo conduttore: l’agave può parlare molte lingue, anche quando tace l’alcol.

Da Londra a Milano, il passo è breve. E con l’arrivo in Italia, grazie alla distribuzione Pernod Ricard, Almave promette di cambiare anche il modo in cui pensiamo al distillato più iconico del Messico.

Almave è prodotto in Messico da agave blu Weber coltivata negli altipiani di Jalisco. Le piñas vengono cotte e macinate come nel processo tradizionale, ma senza fermentazione: vengono distillate più volte per concentrare aromi e struttura.

Il risultato è un distillato analcolico dal profilo autentico, che restituisce l'essenza dell'agave attraverso due espressioni complementari: Blanco, limpido, brillante e minerale, ideale per miscelazione; Ámbar, più morbido, con sfumature di caramello e agave cotta, perfetto da gustare liscio. "*Abbiamo preservato la vera arte del Tequila, ma senza alcol*", ha dichiarato Saldaña. "*Ci sono modi più facili per farlo, ma nessuno ci avrebbe consentito di restare fedeli all'agave*". E proprio da questa fedeltà inizia la nostra conversazione con lui.

Molti puristi potrebbero vedere Almave come una "eresia" rispetto alla denominazione di origine del Tequila. Tu, invece, parli di continuità.

Capisco la diffidenza, ma Almave non è un Tequila, e non vuole esserlo. Non fermentiamo, non generiamo alcol, e quindi non violiamo nessuna regola. In realtà, considero Almave un atto di rispetto: amplia l'universo dell'agave e ne protegge l'essenza, permettendo anche a chi non beve di partecipare al suo rituale.

Lavori esclusivamente con agave Blue Weber dell'altopiano di Jalisco. Senza l'alcol, come si esprime il terroir?

Il terroir non è nell'alcol, ma nella pianta. Altitudine, suolo vulcanico, stress idrico, temperatura: tutto questo si traduce nei composti aromatici che la pianta immagazzina. Quando cuociamo le piñas e distilliamo, liberiamo quelle molecole. L'alcol amplifica la volatilità, ma con distillazioni multiple riusciamo a catturare il profilo aromatico puro dell'agave: aldeidi, furani, terpeni. Quello che senti nel bicchiere è la voce diretta dei Los Altos de Jalisco.

Saltare la fermentazione significa rinunciare a molte famiglie aromatiche. Come avete ricostruito complessità e struttura?

È stato come riscrivere il processo da zero. Abbiamo sviluppato una distillazione multistadio per concentrare le frazioni aromatiche e poi una formula per sostituire il contributo dell'alcol: viscosità data dagli zuccheri naturali di agave, un tocco di calore da un estratto di peperoncino, e struttura grazie a gomme vegetali e glicerina. Il risultato è un distillato con peso e texture, ma senza alcol-

Qual è il vostro benchmark per dire: "questo prodotto rappresenta davvero il DNA dell'agave"?

L’unico parametro che conta è l’autenticità. Se una persona che ama e conosce il Tequila assaggia Almave e dice: “questo è agave”, allora abbiamo raggiunto l’obiettivo. Abbiamo testato il prodotto con bartender, degustatori e tradizionali bevitori di Tequila. Non volevamo imitare l’alcol, ma preservare il DNA dell’agave: il suo aroma, la sua texture, il suo legame con la terra. Almave non è un punto di arrivo, ma un progetto vivo. Ogni nuova espressione, come Humo, ci aiuta a capire meglio come l’agave si comporta fuori dal mondo della fermentazione. È questo continuo processo di scoperta che mantiene vivo il nostro viaggio.

Guardando al futuro, come immagini l’evoluzione di Almave?

Oggi abbiamo due espressioni, Blanco e Ámbar, ma Almave è un progetto in continuo sviluppo. In Messico abbiamo già presentato Almave Humo, ispirato al mezcal, e stiamo studiando nuovi modi per introdurre complessità aromatica naturale. Non vogliamo imitare il Tequila: vogliamo esplorare tutto ciò che l’agave può essere.