DRINKS.

Abasolo El Whisky de Mexico 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555517
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jilotepec
Embouteilleur	Destilería y Bodega Abasolo, Calle General Y Licenciado Pascual Morales Molina, 54253 Jilotepec de Molina Enríquez, Mexico / Casa Lumbre Spirits
Marque	Abasolo
Type	Whisky de grain
L'âge	2 ans
L'usage	pur, on the rocks ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	rappelle les épis de maïs beurrés, le pop-corn frais, les tortillas sèches, les bananes, la crème fouettée, le cuir et le miel.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	produit à partir de maïs nixtamalisé de la variété "Cacahuazintle" ; vieilli en fût pendant deux ans
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le Mexique se considère fièrement comme le pays de naissance du maïs. Plusieurs milliers d'années avant la naissance du Christ, les premiers habitants utilisaient déjà une forme primitive du maïs actuel pour s'en nourrir. Dans ce contexte, il est plus que logique que le premier whisky mexicain de renommée internationale soit fabriqué à partir de maïs. La distillerie Abasolo, située à 2'370 mètres d'altitude sur les hauts plateaux de l'État du Mexique, s'est spécialisée dans la transformation de la variété locale et ancestrale "Cacahuazintle", qui n'est cultivée que dans les régions de haute altitude du pays. Pour préparer le grain au processus de distillation, on utilise la méthode millénaire de nixtamalisation, qui consiste à faire tremper les grains de maïs dans de l'eau de chaux et à les faire bouillir avant de les laver et de les éplucher. Le maïs traité est plus facile à moudre, a une valeur nutritive plus élevée ainsi qu'un goût amélioré. De plus, presque toutes les mycotoxines sont éliminées. Cette technologie était déjà utilisée par les anciens peuples d'Amérique centrale. Les grains de maïs sont ensuite séchés et grillés pendant quatre heures avant d'être moulus, malaxés et mis à macérer. La fermentation dure cinq jours. Après la double distillation dans des alambics en cuivre, le whisky vieillit dans des fûts de chêne neufs et usagés dans un entrepôt ouvert, où il est exposé aux variations de température au cours de l'année.