



Mezcal Vago

畑と生産者の個性を伝える、 伝統的プレミアム・メスカル

メスカル・バゴは、メキシコのオアハカ市に2013年に設立された、プレミアム・メスカルのブランドです。アガベのテロワールや、伝統的な家族経営のメスカレロ（メスカル生産者）の製法の個性によって味わいの異なる、非常にユニークなメスカルを生産しています。



アガベ



何世代にもわたって受け継がれてきた自然農法を活用。完熟のピークに達するよう管理された、野生と栽培両方のアガベ（マゲイ）を使用します。

加熱



収穫後、デンプンを多く含むピニャ（アガベの中心）を3~5日間地中で蒸し焼きにし、デンプンを発酵可能な糖分に分解します。

粉碎



石や木槌などを使い、アガベの繊維を砕き、糖分を抽出します。この作業法は生産者によって個性があります。

発酵



ローストしたアガベを木の樽で発酵させます。水を加え、空気中の酵母で糖分をアルコールに変換します。酵母の特性は地域で異なります。

蒸留



発酵後、銅製のアランビック蒸留器や粘土製蒸留器などで蒸留を行います。蒸留はそれぞれのパレンケ（蒸留所）によって異なり、味わいにも違いが生まれます。

ボトル



ラベルは、蒸留後に残ったマッシュから回収された100%リサイクルのアガベ繊維から作られています。また、ボトルには生産者や製造法などの全ての情報が記載されます。

Mezcal Vago



Mezcal Vago Espadin

メスカル・バゴ・エスパディン

商品コード：MZ001

JANコード：0856847004363

入数：6本 容量：700ml

アルコール度数：50.1%

(バッチによって異なる)

参考上代：¥14,000 (税別)

クラス：ホベン

カテゴリー：アルテサナル

オアハカ市のミアワトランで栽培されたエスパディン（アガベの一種）を使用。塩分とミネラルの見事なスタイルがあり、蜂蜜やカラメルのようなリッチな香りと、ミントや潮風のような爽やかさがあります。ワールド・メスカル・アワード2020「ワールド・ベスト・メスカル」受賞。

生産者



Emigdio Jarquin氏

エリア：オアハカ/ミアワトラン

ピニヤの粉碎法：石臼

蒸留：銅製のポットスチル

水：井戸水



Mezcal Vago Elote

メスカル・バゴ・エローテ

商品コード：MZ002

JANコード：0856847004134

入数：6本 容量：700ml

アルコール度数：49.8%

(バッチによって異なる)

参考上代：¥15,000 (税別)

クラス：ホベン

カテゴリー：アルテサナル

「焼きとうもろこし (ELOTE)」と名付けられたこのメスカルは、2度目の蒸留の際に、香りづけのためにコーンが使用されています。トーストされたとうもろこしや穀物系の香ばしい香りと、マンゴーやパイナップルなどのトロピカルな要素がマッチしています。SFWSC2021ダブル・ゴールド受賞。

生産者



Aquilino Garcia氏

エリア：オアハカ/カンデラリア・

イエゴレ

ピニヤの粉碎法：石臼

蒸留：銅製のポットスチル

水：川の水