

# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | MEZCAL

## VAGO

BY VELIER

La storia della Velier con il mezcal inizia nel 1995, quando abbiamo iniziato per primi in Italia a importarlo. Negli anni seguenti, il mezcal è poi passato di moda, fino a che, nel 2008-9 ha avuto la sua ripartenza nella mixology, e noi abbiamo avviato la ricerca di un nuovo mondo del mezcal, secondo la nostra filosofia, a partire dai villaggi di provenienza o dai piccoli produttori, per trovare il mezcal più artigianale. Cominciammo con Del Maguey, di Ron Cooper, all'epoca ideatore del Single Village, il mezcal proveniente da un unico villaggio, per poi approdare a Héctor Vasquez, distillatore, ambasciatore e brand manager della categoria, che ci ha portati alla distribuzione dei nostri Mezcal, tra cui Vago.

# Mezcal Vago



## OVERVIEW

### STORIA

Vago commercializza Mezcal realmente artigianali, con la particolarità di far emergere il lavoro degli uomini che li producono. Infatti sull'etichetta di ogni bottiglia di sono indicati, oltre al tipo di agave utilizzato, anche il nome del maestro palenquero, il villaggio di produzione, la grandezza della botte. Nel 2013, le loro prime bottiglie esportate sono arrivate in Texas. Nel 2017, Mezcal Vago ha iniziato a utilizzare diverse etichette di colore per i loro diversi mezcaleros. Distillatori Emigdio Jarquin (etichetta blu) in rame con refrescador. Aquilino e Joel Barriga (rispettivamente tan e gold) distillano in rame. Tio Rey (etichetta rossa) si distilla in vasi di terracotta. Nel 2018, Mezcal Vago ha stretto una partnership di investimento con Samson e Surrey. Con la nuova partnership, ogni mezcalero di Mezcal Vago avrà una partecipazione in Samson e Surrey

### METODO DI PRODUZIONE

I mezcal Vago sono prodotti con le agavi coltivate (espadin, mexicano) e con agavi selvatiche e semi-selvatiche (tobalà, tepeztate, cuixe) che si incontrano nei dintorni di Candeleria Yegolè, un villaggio remoto a tre ore e mezza di strada dalla città di Oaxaca. La scelta di monovarietali o di ensemble di agavi diverse, la cottura delle stesse in forni interrati, le fermentazioni lunghe e spontanee, la distillazione in alambicchi artigianali di rame e ancestrali in argilla, vengono seguite dai maestri Aquilino, Salomon e Jarquin.

**Nazione:** Messico

**Regione:** Oaxaca

**Fondazione:** 1999

**Distribuito da Velier dal:** 2015

**Sito web:** [www.mezcalvago.com](http://www.mezcalvago.com)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Vago

**VAGO CUIXE GARCIA**

**70 cl / 51,2, 52,2°**



Vago

**VAGO CUIXE JARQUIN**

**70 cl / 51,1°**



Vago

**VAGO ELOTE GARCIA**

**70 cl / 51,1°**



Vago

**VAGO ESPADIN EN  
BARRO SALOMON REY  
RODRIGUEZ**

**70 cl / 50,7, 53°**



Vago

**VAGO ESPADIN  
GARCIA**

**70 cl / 51°**



Vago

**VAGO ESPADIN  
JARQUIN**

**70 cl / 51°**



Vago

**VAGO ESPADIN/MEXICANO/  
BARRIL EN  
BARRO SALOMON REY  
RODRIGUEZ**

**70 cl / 52,6°**



Vago

**VAGO MADRECUIXE  
JARQUIN**

**70 cl / 51°**



Vago

**VAGO MEXICANO  
& TOBALA  
GARCIA**

**70 cl / 52°**



Vago

**VAGO MEXICANO  
GARCIA**

**70 cl / 52, 52,1°**



Vago

**VAGO SIERRA  
NEGRA/TEPESTATE  
AQUILINO GARCIA**

**70 cl / 51,6°**

