

NOCHELUNA
NOM
SOTOL

40% alc/vol
CUU MEX
NOCHELUNA[®]
SOTOL
Sotol Distilled from Sotol
Banco de

MÉXICO

159
CHIHUAHUA

NOCHELUNA® SOTOL

Casa Lumbre, craft “farm-to-bottle”
mexikói italház,

Lenny Kravitz, amerikai énekes-
dalszertő és italrajongó és a

Pernod Ricard együttműködésében





Moises Guindi, a Casa Lumbre italház társalapítója, **Lanny Kravitz** és **Alexandre Ricard** az együttműködés bejelentésekor

Mi a sotol?

Készítése hasonló a mezcalhoz, de egy fontos elemében eltér: nem agave az alapanyaga, hanem „*Dasyllirion wheeleri*” (angolul: desert spoon/spoon yucca; magyarul: nyugati üstökvirág)



Mit jelent a márkanev: Nocheluna?

A spanyol szavak jelentése: „éjszakai hold”...más szóval ”holdfény”

Angolul: „moonlight”

1. Alapanyag, „*Dasyilirion wheeleri*”

- A spárgafélék családjába tartozik, mint az agave, tehát egyik sem „kaktusz”
- Hétköznapi, angol nevét („desert spoon”) kanálforma virágáról kapta
- Latin megnevezése pedig a görög „sűrű/bozontos” szóból és George Wheeler (1842-1905) kutató, felfedező nevéből ered
- Vadon nő, a száraz, sziklás területeket kedveli, elsősorban Chihuahua mexikói állam sivatagos területein őshonos.
- 12-15 év alatt fejlődik ki betakarítható érettségűre
- Kardszerű leveleit levágva, az agavéhez hasonló, ananászforma torzsát kapunk – ebből készül a sotol
- (Ugyaninnen kapta a nevét a „csivava” kutya is, de ez mondjuk a sotol esetében teljesen mellékes)



2. Betakarítás

- Kézi erővel dolgoznak, az érett növényeket kiválogatva
- Csak a föld feletti részt vágják le, a gyökerek a földben maradnak, így a növények újrafejlődnek, és akár 100 éves kort is megérnek
- A növényt emiatt nem kell újraültetni, nem kell a talajt megbolygatni, így ez a környezet kímélését és a fenntarthatóságot is szolgálja
- (Természetesen a sztori, hogy a Nocheluna soto („holdfény”) *Dasyilirion* torzsáit mindig éjszaka takarítják be, valójában nem igaz 😊)

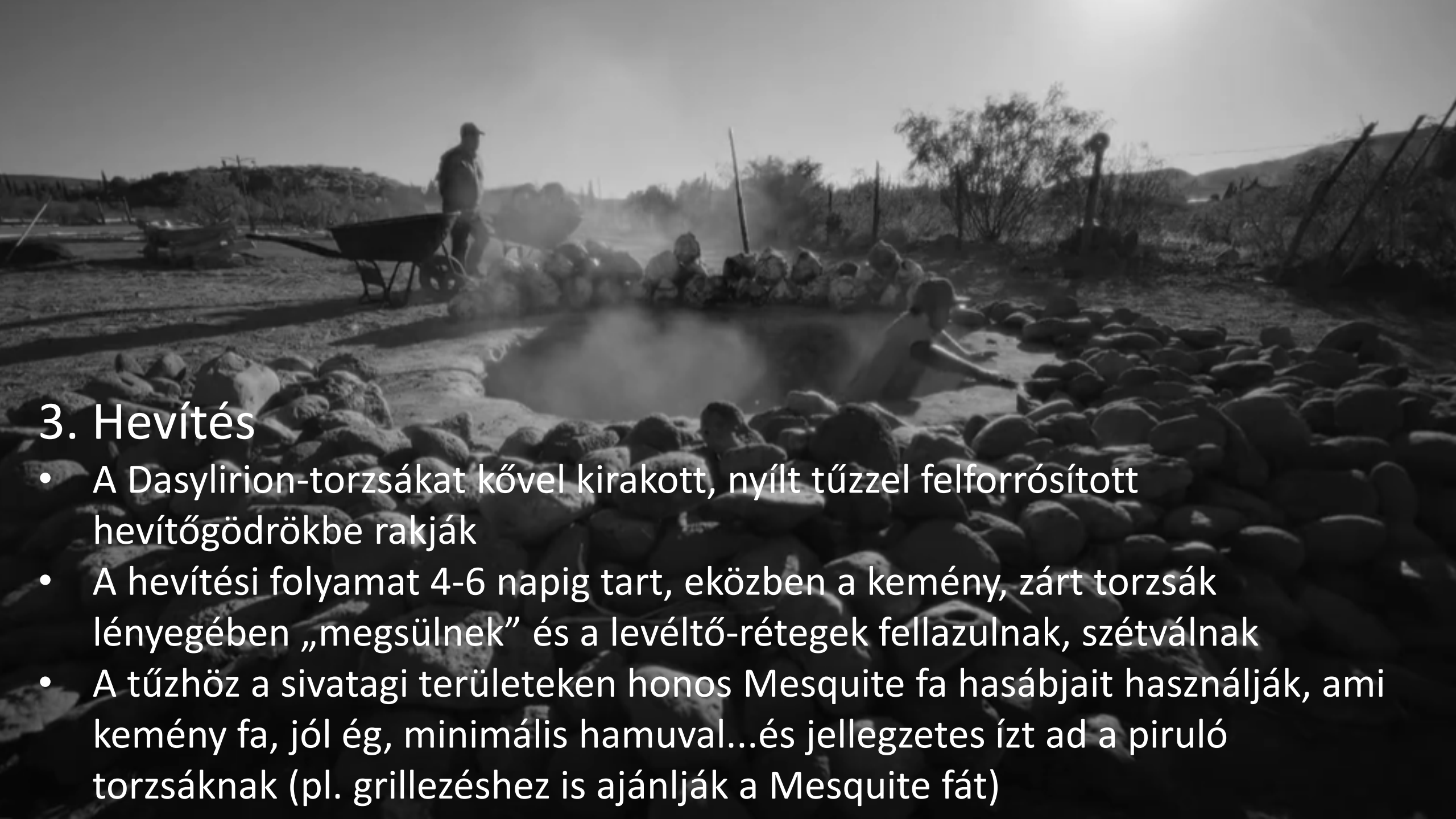




A „Dasytirion” torzsáját ananászra emlékeztető formája miatt „piña”-nak nevezik, épp úgy, mint az agave esetén. Kb. 1 torzsából lesz 1 palack sotol.



A „sotolero” (a sotol lepárló-mester) tudása és a „desert spoon” (az alapanyag) termőhelye, minősége meghatározó a sotol végső ízvilágában. Don “Lalo” Eduardo Arrieta 4. generációs Master Sotolero, még dédpapától kezdte tanulni...



3. Hevítés

- A Dasytirion-torzákat kővel kirakott, nyílt tűzzel felforrósított hevítőgödrökbe rakják
- A hevítési folyamat 4-6 napig tart, eközben a kemény, zárt torzsák lényegében „megsülnek” és a levéltő-rétegek fellazulnak, szétválnak
- A tűzhez a sivatagi területeken honos Mesquite fa hasábjait használják, ami kemény fa, jól ég, minimális hamuval...és jellegzetes ízt ad a piruló torzsáknak (pl. grillezéshez is ajánlják a Mesquite fát)



4. Zúzás-préselés

- A hevítés után a Dasytirion-torzsákat mechanikus préselőkövekkel szálakra nyomják, foszlatják (hasonlóan, mint a „tahona-kő” használata az agave esetén)



5. Erjesztés

- Vadon képződő élesztőkkel a cefrét megerjesztik
- Elkészül a lepárlás előtti „vino”-nak nevezett alkoholos cefre



6. Lepárlás

- 2x-es, rézüstön történő lepárlást alkalmaznak
- Direkt fatüzelésű üstök



Kész!

Édeskés karamell, majd virágos jegyek és vadon élő fűszernövények ízei jelentkeznek, ananászos gyümölcsösséggel; érezhető füstösség, ásványosság, mégis könnyed ízhatás.

Nocheluna italok



NOCHELUNA NEAT

Tisztán
kortyolgatva, ízeit
élvezve (...és soha
nem „gallér mögé
hajítva”!)



LUNA ROJA

„Vörös hold”
4,5cl Nocheluna
1,5cl Ancho Reyes csili likőr
3cl kaktuszfüge püré
2cl limelé
Díszítés: fél vérnaracs szelet



FLY AWAY

„Röpíts el!”
4,5cl Nocheluna
3cl Ancho Reyes csili likőr
4,5cl ananászlé
3cl lime lé
csipet só
Díszítés: ananász és menta



DESERT COOLER

„Sivatagi hűsítő”
4,5cl Nocheluna
15cl szénsavas limonádé
Díszítés: citrom gerezd