**BORCO erweitert Portfolio mit Mezcal Marca Negra und Mezcal Meteoro**

**Hamburg, November 2017**. Das hanseatische Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT übernimmt ab dem 01.01.2018 die globale Distribution (außer USA, Kanada und Mexiko) der Ultra-Premium **Mezcal** Marken **MARCA NEGRA** und **METEORO** des renommierten Mezcal-Herstellers Marca Negra. Die Partnerschaft beider Unternehmen wurde bereits auf dem diesjährigen Bar Convent Berlin, einem der größten internationalen Branchentreffen der Barindustrie, vorgestellt.

Beheimatet in Mexiko und aus verschiedenen Agavenarten destilliert, gilt Mezcal neben Tequila als Kultgetränk in seiner Heimat und erfreut sich auch global zunehmender Popularität. Mit der Distributionsübernahme der beiden im Bundestaat Oaxaca hergestellten Mezcals aus dem Hause Marca Negra, die über die Grenzen ihres Heimatlandes hinaus bereits sehr beliebt sind und in über 25 Ländern weltweit distribuiert werden, verstärkt BORCO seine langjährige Agavenexpertise.

Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen, Mitglied der BORCO-Geschäftsführung sowie der Inhaberfamilie des Hamburger Spirituosenhauses, sieht in der Ergänzung des Portfolios spannende Möglichkeiten: „Die Partnerschaft mit Marca Negra erfüllt uns mit großem Stolz. Mit unserem Flaggschiff SIERRA Tequila sind wir seit jeher Tequila-Marktführer in ganz Europa und setzen mit innovativen Ideen neue Standards. Wir freuen uns, mit der Distributionsübernahme nicht nur an diese Agaven-Expertise anknüpfen zu können, sondern unserer Leidenschaft für höchste Qualitätsstandards und authentische, mexikanische Kultur Ausdruck zu verleihen. Der mexikanische Lifestyle in all seinen bunten Farben und die vielseitige mexikanische Kulinarik erleben insbesondere in Deutschland derzeit eine Blütezeit. Hier dürfen erstklassige Mezcals nicht fehlen, die in Design, Geschmacksprofil und Herkunft mexikanische Traditionen abbilden und hierzulande erlebbar machen.“

Seit jeher hat sich BORCO der Mission verschrieben, dem Konsumenten authentische, mexikanische Geschmackswelten zu bieten. Dies gelingt nicht zuletzt aufgrund von SIERRA Tequila, der eine einmalige Vielfalt an Geschmacksprofilen offeriert, die unter anderem durch unterschiedliche Reifegrade der verschiedenen Qualitäten der Range entstehen. Diese Vielfalt, die die vielschichtige Kultur Mexikos repräsentiert, wird nun durch die Eingliederung von Mezcal Marca Negra und Mezcal Meteoro in das BORCO-Portfolio ergänzt. Stets auf der Suche nach den ursprünglichsten und vielseitigsten Mezcal-Varietäten, schafft Marca Negra mit einer Reihe von Agavenarten mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen, ein faszinierendes Mezcal-Universum, tief verwurzelt in der Kultur Mexikos. Beide Mezcal Marken runden das Portfolio daher bestens ab und bringen einen weiteren Teil Mexikos in die Bars dieser Welt. Während in jeder Flasche aller SIERRA Milenario Tequila Qualitäten ein Stück Jalisco steckt, so werden durch Mezcal Marca Negra und Mezcal Meteoro die Besonderheiten von Oaxaca unterstrichen. Die Distributionsübernahme sorgt für anregende synergetische Effekte, die der Branche ohne Zweifel zukünftig neue Impulse bescheren werden.

**Ein traditionsreiches Erbe: Die Mezcal-Herstellung in Oaxaca, Mexiko**

Die fünf Qualitäten von Mezcal Marca Negra, alle produziert in limitierter Auflage, spiegeln ihre jeweilige Herkunft wider, wobei sich die individuellen Geschmacksprofile außerordentlich ergänzen. Jede Flasche Mezcal Marca Negra ziert neben dem Namen des Master Distillers, der Herkunft sowie der Agavenart ein Handabdruck, welcher die unermüdliche Arbeit des Master Distillers und sein altertümliches Wissen verdeutlicht und gleichzeitig auch für jeden Abenteurer, Sammler und Entdecker dieser Welt steht.

Marca Negra und Meteoro bewahren die alten überlieferten Traditionen der Mezcal Herstellung, die die verschiedenen Qualitäten zu einzigartigen Handwerksstücken machen. Je nach Varietät, reift eine Agave bis zu 30 Jahre, bevor sie geerntet wird.

Der Schlüssel zum unverkennbaren Mezcal-Geschmacksprofil des Hauses Marca Negra bildet die sorgfältige Auswahl der geeignetsten Pflanzen, sei es aus der Wildnis oder dem Feldanbau. Im Rahmen des anschließenden „Shavings“ werden die Blätter der Agave abgetrennt und das Agavenherz (Piñas) freigelegt. Daraufhin werden in einer kegelförmigen Grube Steine durch Feuerholz erhitzt, die Piñas behutsam darüber gelegt und mit Palmenblätter oder anderen Pflanzenteilen bedeckt. Die Hitze und Feuchtigkeit dämpfen die Agavenherzen über einen Zeitraum von rund zwei Tagen. Im nächsten Schritt werden die Piñas zerkleinert, meist im traditionellen „Tahona“-Verfahren: Ein steinernes Rad, gezogen von einem Maulesel, zerkleinert die Piñas zu einer süßen, faserigen Maische. Diese wird mit der Zugabe von Wasser in hölzerne Wannen gefüllt, wo die natürliche Fermentation unter freiem Himmel stattfinden kann. Je nach Wetterlage und anderen Faktoren vollstreckt sich dieser Prozess über einen Zeitraum von bis zu zwei Wochen, bevor die Maische zweifach in Kupferbrennblasen destilliert wird. Alle Marca Negra Qualitäten und auch Meteoro sind Mezcal „Joven“, ungelagert mit klarer Farbe, die das komplexe Geschmackprofil ohne zusätzliche Lagerung voll zur Geltung bringen.

Die einzelnen Marca Negra Qualitäten sind jeweils nach der Agavenart benannt, die für die Produktion verwendet wurde. Bei Mezcal Marca Negra Ensamble handelt es sich um eine Komposition auf Basis von drei verschiedenen Agavenpflanzen.

**MEZCAL MARCA NEGRA ─ Die Qualitäten**:

**MARCA NEGRA Espadín**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Jorge Méndez*

**Herkunft der Agave:** San Luis del Río, Oaxaca; Feldanbau

**Tasting Notes:** Aromen von überreifen Früchten und schwelendem Fruchtholz Feuer; reichhaltige, milchige Süße mit einem Hauch Zitrone und einem angenehmen Finish.

48,9% vol.\*, 0,7l

**UVP:** 64,90 Euro

**MARCA NEGRA Sanmartín**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Basilio Pacheco*

**Herkunft der Agave:** La Noria, Ejutla, Oaxaca; Feldanbau

**Tasting Notes:** Kristallklarer Körper mit süßen und frischen Aromen, die an Ton erinnern. Ein klarer Geschmack von Agave, gepaart mit den Klängen von Kakaobohnen. Feige und ein Hauch von Heu und Moos verleihen dieser Qualität einen exquisiten Charakter. Der Nachgeschmack wird getragen von süßer, gerösteter Banane, gefolgt von einem Finish aus Eukalyptus und Minze.

49,5% vol.\*, 0,7l

**UVP:** 99,90 Euro

\*Der Alkoholgehalt variiert von Charge zu Charge

**MARCA NEGRA Ensamble (Komposition aus Espadín, Sanmartín, Mexicano)**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Basilio Pacheco*

**Herkunft der Agave:** La Noria, Ejutla, Oaxaca, Feldanbau / wild wachsed

**Tasting Notes:** Mineralische Noten, die an an Quellwasser und Flussteine erinnern. Am Gaumen besticht diese Qualität durch ihre Kräuter-Elemente. Dominierend sind hier Noten von Bonsai Harz, begleitet von Grapefruit sowie Fenchel und Anis. Reife Banane, Kokosnuss, Mispel und mexikanischer Weißdorn mit subtilen Kakao- und Erdnussnoten weichen einem sanften Finish.

49,3% vol.\*, 0,7l

**UVP:** 82,90 Euro

**MEZCAL MARCA NEGRA Tobalá**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Jorge Méndez*

**Herkunft der Agave:** San Luis del Río, Tlacolula, Oaxaca; wild wachsend

**Tasting Notes:** Geräucherte Chilis und eine Zuckerrohr-Süße kommen als Erstes zum Vorschein bei diesem komplexen Mezcal, gefolgt von Salznoten, die an Naturlake erinnern. Kräftige Aromen von überreifen Früchten und Noten die an eine süße Rußigkeit erinnern, die charakteristisch für klassischen Mezcal ist. Im Nachgang finden sich Noten von Birne.

50,9% vol.\*,0,7l

**UVP:** 114,90 Euro

**MEZCAL MARCA NEGRA Tepeztate**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Jorge Méndez*

**Herkunft der Agave:** San Luis del Río, Oaxaca; wild wachsend

**Tasting Notes:** Zu Beginn Noten, die an feuchte Erde erinnern. Dazu gesellen sich Noten von mild geräucherten Chipotle-Paprika und frischem Spargel. Zitronenschale und Granatapfel werden im Nachgang von Nelke und weißem Pfeffer abgerundet.

49,7% vol.\* , 0,7l

**UVP:** 114,90 Euro

\*Der Alkoholgehalt variiert von Charge zu Charge

**MEZCAL METEORO: Der himmlische Mezcal aus Oaxaca**

*„Wie machten Sie das?“, fragten die Menschen.*

*Der alte Mann antwortete nüchtern: „Es fiel vom Himmel…“*

Die zweite Marke Mezcal Meteoro des Herstellers Marca Negra verkörpert das junge, lebensfrohe Mexiko und bietet eine frische Interpretation der überlieferten Traditionen rund um Mezcal. Einer mexikanischen Legende zufolge erleuchtete ein Blitz den Himmel über die Sierra Sur Region in Oaxaca. Ein ohrenbetäubendes Dröhnen schallte durch die Landschaft, bevor die kleinen „Augen des Feuers“ vom Himmel fielen. Einer von ihnen verursachte einen großen Krater. Der ortsansässige Master Mezcalero entschied, das rote Gestein im Inneren des Kraters zu nutzen, um seine frischen Espadín Piñas zu räuchern. So besagt~~e~~ es die Geschichte, wie dieser einzigartige Mezcal entstand. Ein Mezcal, der sich hervorragend zum Pur-Genuss und als Zutat in erstklassigen Cocktails eignet – das Werkzeug für jeden Mixologen auf der ganzen Welt.

**MEZCAL METEORO Espadín**

*Das Werk von Maestro Mezcalero Petronilo Rosario Altamirano*

**Herkunft der Agave:** Las Margaritas, Oaxaca; Feldanbau

**Destillation:** zweifach in Kupferbrennblasen

**Tasting Notes:** In der Nase bestechen frische Kräuter- sowie subtile, rauchige Mesquiteholznoten. Am Gaumen präsentiert sich ein Mix aus Anis, feuchtem Holz und Gewürze. Dieser Mezcal ist im Nachgang warm und süß.

45% vol., 0,7l

**UVP:** 49,90 Euro

**BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg**

Mezcal MARCA NEGRA und Mezcal METEORO werden global (außer USA, Kanada und Mexiko) exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO mit Sitz in Hamburg ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u.a. auch Sierra Tequila, Fernet-Branca, Russian Standard, Yeni Rakı und Champagne Lanson, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:**

BORCO-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co. KG

Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg

Telefon +49 40 85 31 6-0

Telefax (040) 85 85 00

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

E-Mail: infoline@borco.com

www.borco.com