



REAL AGAVE

MECANOVA.DE

HERKUNFT. OHNE ABKÜRZUNGEN.

Tequila, Mezcal und Raicilla, geprägt von Agave, Herkunft und den Menschen, die sie herstellen.

Kein Glycerin. Keine Aromastoffe. Keine kosmetischen Korrekturen.

Was Agave und Produzent einbringen, kommt unverändert ins Glas.



MECANOVA / 01

EINE BRÜCKE ZWISCHEN HERKUNFT UND MARKT.

Hinter Mecanova steht ein Familienunternehmen, das seit über einem Jahrzehnt unsere Agavenspirituosen in Mexiko vertreibt. Jetzt bringen wir sie nach Europa.

Wir arbeiten mit unabhängigen Produzenten, deren Identität bei Herkunft, Agave und Herstellungsweise beginnt. Anschließend übernehmen wir die Verantwortung für Compliance, Import, Lagerhaltung, Positionierung und Marktentwicklung, die erforderlich sind, um ihre Präsenz in Europa aufzubauen.

AUF INTEGRITÄT GEBAUT.



HERKUNFT / MEXICO → EUROPA

MECANOVA / 02

UNSERE AUSWAHLPRINZIPIEN.

01 / HERKUNFT

Spirituosen, geprägt von ihrem Herkunftsort: Boden, Klima, Agave und lokalen Herstellungsmethoden.

02 / OHNE ZUSÄTZE

Kein Glycerin, keine Aromastoffe und keine kosmetischen Korrekturen.

03 / IDENTITÄT DES PRODUZENTEN

Unabhängige Häuser mit einer eigenen Haltung und guten Gründen, die Dinge auf ihre Weise zu tun.

04 / DISZIPLIN

Herkunft verdient dieselbe Sorgfalt: von der Produktion bis zum europäischen Markt.

Charakter sollte aus der Herstellung entstehen, nicht aus nachträglicher Korrektur.



AGAVE / ROHSTOFF

MECANOVA / 03

EINE FRAGE DER HERKUNFT

*FÜNF HÄUSER, GEPRÄGT VON FÜNF
UNTERSCHIEDLICHEN LANDSCHAFTEN.*

01 / LOS ALTOS DE JALISCO

FUENTES GUERRA
TEQUILA

02 / IXTLÁN DEL RÍO, NAYARIT

REAL DE IXTLÁN
TEQUILA

03 / SANTIAGO MATATLÁN, OAXACA

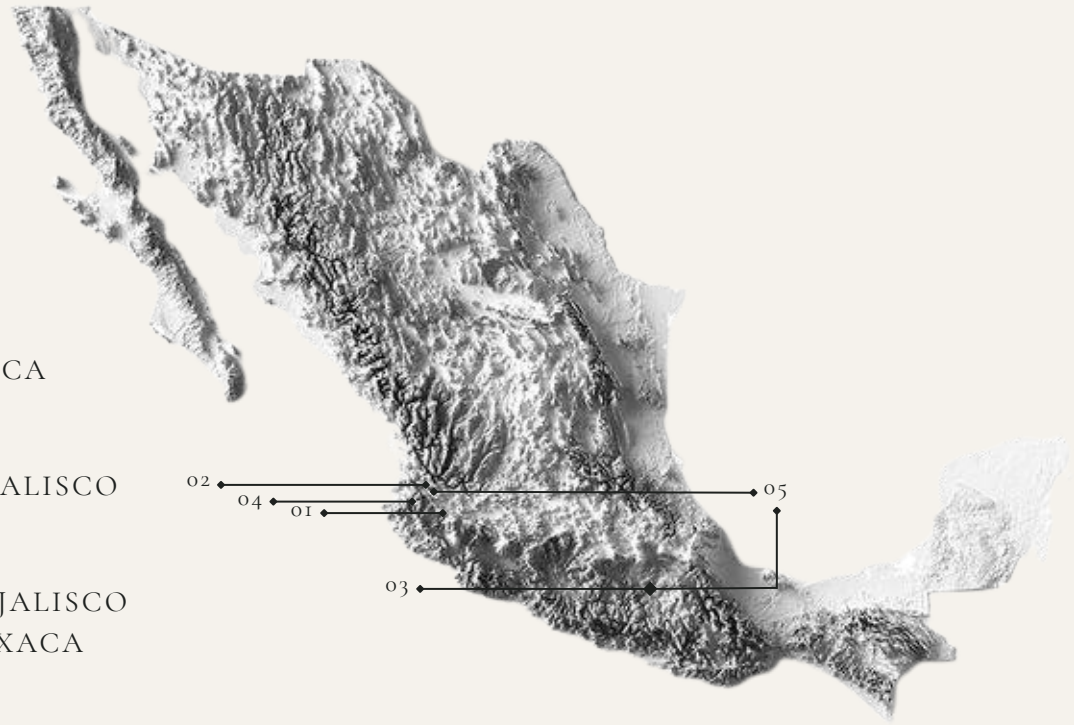
KUZCA
MEZCAL ARTESANAL

04 / SAN SEBASTIÁN DEL OESTE, JALISCO

LA XAMANA
RAICILLA DE LA SIERRA

05 / SAN JUANITO DE ESCOBEDO, JALISCO
& SANTIAGO MATATLÁN, OAXACA

SIETE MACHOS
ORGANIC TEQUILA & MEZCAL



5 HÄUSER / 12 EXPRESSIONS / 3 TRADITIONEN

1,800 M
HÖHENLAGE IM
HOCHLAND

8 JAHRE
AUSGEWÄHLTE
AGAVENREIFE

NOM 1545
ZERTIFIZIERTE
PRODUKTION

HOUSE 01 / LOS ALTOS



HACIENDA CAPELLANÍA · JALISCO

*VIER GENERATIONEN
IM HOCHLAND.*

Auf der Hacienda Capellanía
beginnt Tequila mit Geduld,
Kontinuität und Herkunft. Blue-
Weber-Agaven wachsen in den
eisenreichen roten Böden von Los
Altos. Die Pflanzung orientiert sich
an einem überlieferten
Mondkalender und respektiert den
natürlichen Zyklus der Pflanze.

LATITUDE
20.8154° N

LONGITUDE
102.7665° W

HOUSE 01 / DIE EXPRESSIONS

DREI REIFESTUFEN. EIN URSPRUNG IM HOCHLAND.

blanco



UNGEREIFT



reposado



7+ MONATE
AMERICAN OAK

añejo



18+ MONATE
AMERICAN OAK



100% BLUE WEBER AGAVE / 40% ABV / 700 ML

HOUSE 02 / NAYARIT



IXTLÁN DEL RÍO · NAYARIT

TEQUILA VON DER ANDEREN SEITE.

Real de Ixtlán stammt aus Nayarit, einem der wenigen Tequila produzierenden Bundesstaaten außerhalb Jaliscos. Blue-Weber-Agaven wachsen hier auf vulkanischen Hochlandböden und verleihen der Spirituose einen klaren, mineralischen Charakter und einen unverwechselbaren Ausdruck ihrer Herkunft.

DER KOLIBRI DES URSPRÜNGLICHEN PLATA VERBINDET
DIE SPIRITUOSE MIT DEM KULTURELLEN ERBE IHRER
HEIMAT.

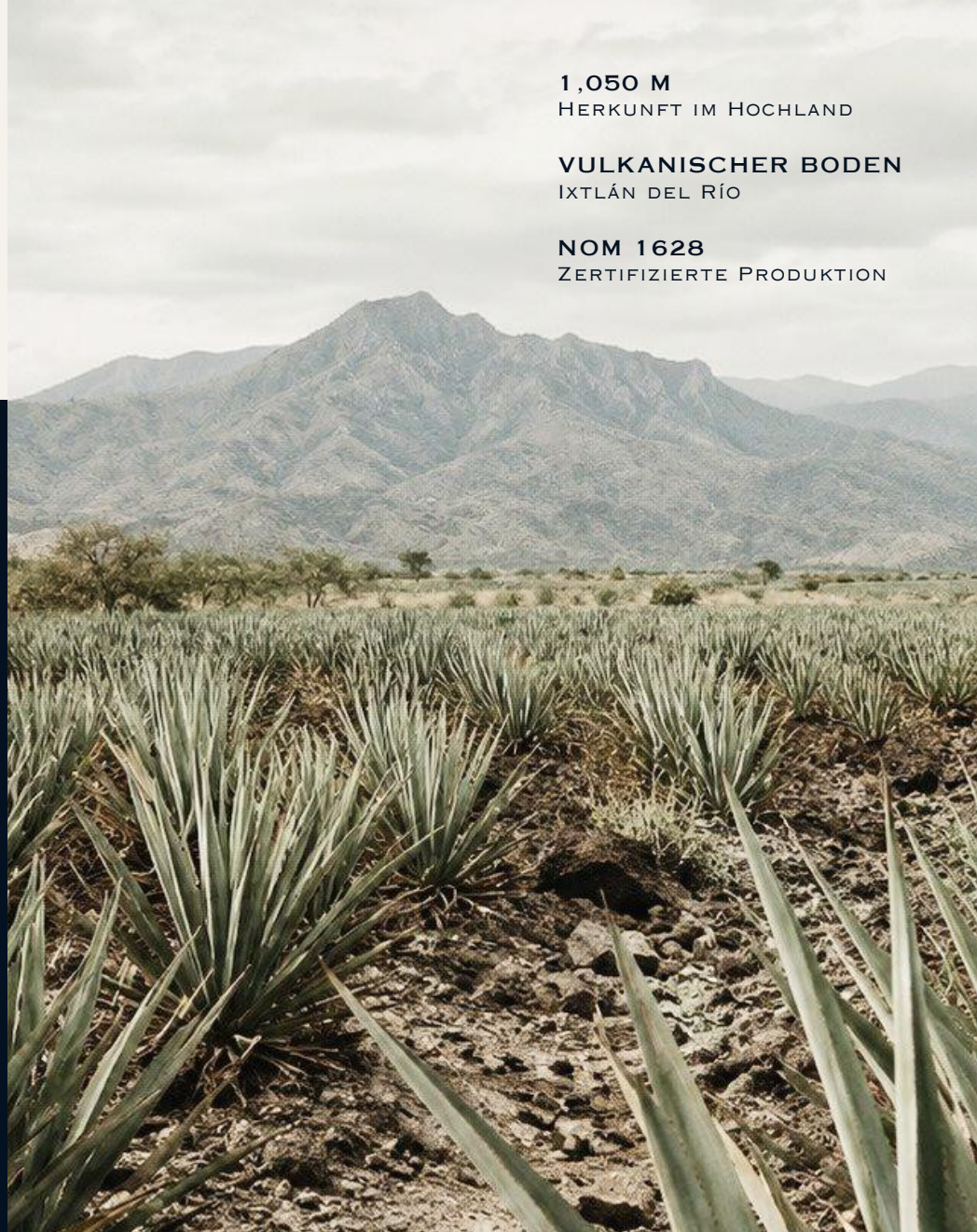
LATITUDE
21.0391° N

LONGITUDE
104.3712° W

1,050 M
HERKUNFT IM HOCHLAND

VULKANISCHER BODEN
IXTLÁN DEL RÍO

NOM 1628
ZERTIFIZIERTE PRODUKTION



HOUSE 02 / THE EXPRESSIONS

ZWEI SEITEN VON IXTLÁN.

BLANCO 42% ALC. VOL.

Für Mixology gemacht.

*KLAR. STRUKTURIERT.
VON DER AGAVE GEPRÄGT.*

Gekochte Agave
Kräuter
Mineralität
Dezente Frucht



PLATA · COLIBRÍ 40% ALC. VOL.

Zum puren Genuss gemacht.

*SEIDIG. RUND.
AUSGEWOGEN.*

Gekochte Agave
Guave
Vanille
Mineralität



*Gold Medal
USA Spirits Ratings 2024*

HOUSE 03 / OAXACA



CASA MONTAÑO
SANTIAGO MATATLÁN

WO AGAVE AUF FEUER TRIFFT

In der Casa Montaña in Santiago Matatlán wird die Agave in Erdgruben geröstet, mit der Tahona zerkleinert, offen fermentiert und in Kupfer destilliert.

Unter der Leitung von Maestro Mezcalero Macario zeigt Kuzca, wie unterschiedliche Agavensorten den Charakter der Spirituose prägen.

ARTESANAL
MEZCAL

3 EXPRESSIONS
EIN PALENQUE

HÖHENLAGE
~1,740 M

LATITUDE
16.8667° N

LONGITUDE
96.3833° W

DREI AGAVEN, EIN PALENQUE



ESPADÍN



01 / ESPADÍN

40%

Gekochte Agave · Karamell · Trockenfrüchte



ENSAMBLE

Espadín / Cuishe



02 / ENSAMBLE
(ESPADÍN / CUISHE)

44%

Passionsfrucht · vegetal · fein



TOBALÁ



03 / TOBALÁ

44%

Frische Kräuter · Zitronengras · Basilikum



HOUSE 04 / SIERRA MADRE



SAN SEBASTIÁN DEL OESTE

*IN EINEM LAND, IN DEM
TEQUILA KÖNIG IST,
IST RAICILLA DIE KÖNIGIN.*

La Xamana entsteht im westlichen Teil der Sierra Madre Occidental, wo Agave Maximiliana zwischen der Feuchtigkeit der Berge, vulkanischer Erde und der Biodiversität der Sierra wächst.

Maestro Raicillero Anastacio „Tacho“ Guzmán und Lupita produzieren in kleinen Chargen – geprägt von ihrem Land, ihrer Gemeinschaft und Generationen lokalen Wissens.

RAICILLA

Eine geschützte Agavenspirituose aus dem Westen Mexikos, die traditionell in den Berg- und Küstenregionen von Jalisco und Nayarit hergestellt wird..

AGAVE
MAXIMILIANA

~7 JAHRE
AGAVEREIFE

HÖHENLAGE
~1,480 M

LATITUDE
20.7611° N

LONGITUDE
104.8523° W

FRÜCHTE DER SIERRA

44 %

Die elegante Seite.

Zweifach destilliert

*Floral. Anis. Birne.
Grüner Apfel.*

AUZEICHNUNGEN



40 %

Die rustikale Seite.

Einfach destilliert

*Erdig. Grüne Agave.
Mais. Tonerde.*

AUZEICHNUNGEN



TEQUILA

LATITUDE
20.7847° N

LONGITUDE
104.0186° W

MEZCAL

LATITUDE
16.8667° N

LONGITUDE
96.3833° W

HOUSE 05 / SIETE MACHOS

Siete Machos
URANIA

*SAN JUANITO DE ESCOBEDO, JALISCO &
SANTIAGO MATATLÁN, OAXACA*

ZWEI REGIONEN. EIN VERMÄCHTNIS.

Seit 1930 registriert, trägt Siete Machos fast ein Jahrhundert Destillationstradition in die Welt der Agavenspirituosen. Heute lebt dieses Erbe an zwei Orten weiter: mit Tequila in Jalisco und Mezcal in Oaxaca.

Drei Generationen von Tequila-Produzenten und sechs Generationen von Mezcaleros führen dieselbe Philosophie fort: biologischer Anbau, sorgfältige Kultivierung und eine tiefe Verbundenheit mit dem Land.

VERMICOMPOST
AGAVENRESTE
WIEDERVERWERTET

VON HAND
GEERNTET
BEI OPTIMALER REIFE

KEINE
SYNTHETISCHEN MITTEL
NATURNÄHER ANBAU

HOUSE 05 / THE EXPRESSIONS

VON BLUE WEBER BIS ESPADÍN.

**TEQUILA
BLANCO**
BLUE WEBER AGAVE

FLORAL. KOMPLEX.



San Juanito de Escobedo, Jalisco

BIOLOGISCHER ANBAU
Zwei Spirituosen. Ein Erbe.
700 ml · 40% ABV

**MEZCAL
ARTESANAL**
ESPADÍN BLANCO

RAUCHIG. VOLLMUNDIG.



Santiago Matatlán, Oaxaca

MECANOVA / EUROPÄISCHES PORTFOLIO

01 / TEQUILA

FUENTES
GUERRA

LOS ALTOS, JALISCO

BLANCO · REPOSADO · AÑEJO
40% ABV · 700 ML · 6 / KARTON
NOM 1545

02 / TEQUILA



IXTLÁN DEL RÍO, NAYARIT

BLANCO
42% ABV · 700 ML · 12 / KARTON
PLATA
40% ABV · 700 ML · 6 / KARTON
NOM 1628

03 / MEZCAL ARTESANAL



SANTIAGO MATATLÁN, OAXACA

ESPADIN
40% ABV · 700 ML · 12 / KARTON
ENSAMBLE · TOBALÁ
44% ABV · 700 ML · 12 / KARTON
D.O. MEZCAL

04 / RAICILLA ARTESANAL



SAN SEBASTIÁN DEL O., JALISCO

40%
700 ML · 12 / KARTON
44%
700 ML · 12 / KARTON
D.O. RAICILLA

05 / ORGANIC TEQUILA & MEZCAL



SAN JUANITO DE ESCOBEDO, JALISCO & SANTIAGO MATATLÁN

40%
700 ML · 12 / KARTON
NOM 1424 / D.O. MEZCAL

VON DER HERKUNFT IN DEN MARKT.

Unabhängige mexikanische Produzenten. Für den europäischen Markt aufgebaut und geführt.



MEHR ALS IMPORT

PORTFOLIO OHNE ZUSÄTZE

*KEIN GLYCERIN, KEINE AROMASTOFFE UND
KEINE KOSMETISCHEN KORREKTUREN.*

DOKUMENTENZUGANG

*PRODUKTDATENBLÄTTER, ZERTIFIKATE
UND COMPLIANCE-DOKUMENTE.*

MARKETING & POSITIONIERUNG

*MARKENSTRATEGIE, POSITIONIERUNG UND
MATERIALIEN FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT.*

KOMMERZIELLE AKTIVIERUNG

*VERKOSTUNGEN, SCHULUNGEN UND LAUNCH-SUPPORT
IN AUSGEWÄHLTEN EUROPÄISCHEN MÄRKTEN.*

MECANOVA / EUROPEAN PORTFOLIO

DIE AGAVEN HINTER DEM PORTFOLIO



BLUE WEBER
TEQUILA

FUENTES GUERRA · REAL DE IXTLÁN · SIETE MACHOS



ESPADÍN
MEZCAL

KUZCA · SIETE MACHOS



CUISHE
MEZCAL

KUZCA



TOBALÁ
MEZCAL

KUZCA



MAXIMILIANA
RAICILLA

LA XAMANA



MECANOVA

REAL AGAVE

FÜR PARTNERSCHAFTEN GEMACHT.

SPRECHEN WIR ÜBER IHREN MARKT.



PARTNERS@MECANOVA.DE

MEXICO



EUROPA