

1ª SABOREADA DEL MEZCALES TRADICIONALES

# LAS VIRTUDES DEL MEZCAL

“Mínimo son siete los años de maduración, en promedio, unos 10, pero también hay varios tipos de agave que tardan en madurar 15 o 20 años. ¿Se imaginan lo que puede registrar esa planta durante todo este tiempo mientras crece y madura, ya sea silvestre de reproducción sexual o cultivada, para que luego pueda ser transformada en mezcal?”

TEXTO: MARTÍN CASILLAS DE ALBA • FOTOS: LIZETTE MERCADO

Estos son los años en que las plantas están al aire libre, a pleno sol, resistiendo los vientos, las heladas y las plagas o el tiempo de aguas o de secas, los insectos, las abejas y los murciélagos o los gusanos que merodean el entre verde-claro de sus hojas diseñadas como suaves espadas que crecen tersas, como los abanicos que adornan el paisaje agavero.

Todo estos años de vida, de maduración, les van calando en sus entrañas, registrándolos de alguna manera, como las huellas que luego pasan a formar parte del carácter del mezcal con el que los maestros, los expertos en los palenques de cada población, deciden procesarlo para obtener ese vino mezcal claro, fuerte y transparente que mantiene los olores y el sabor de la planta original, enterradas sus cabezas, como si fuese la parte oculta de la Madre Tierra.

Ignorantes como somos de las virtudes y características del mezcal tradicional, Alejandro Páez Varela, subdirector de la revista **Día Siete**, organizó la 1ª Saboreada de Mezcales Tradicionales –del viernes 16 hasta el domingo 18 de noviembre del 2007. Fueron 20 los invitados a esa saboreada, entre expertos, enólogos, someliers, chefs, escritores y maestros mezcaleros de varias regiones del país, con los que compartimos en el Hotel Casa Oaxaca que dirige Alejandro Ruiz, gran chef por cuenta propia, para saborear una muestra con más de 20 mezcales tradicionales, seleccionados de diversos estados, regiones, poblados



El panel saborea los primeros cinco mezcales de Durango, Jalisco, Michoacán, Oaxaca y Guerrero.

y palenques de la República y que, en este caso, fueron escogidos de Oaxaca, Jalisco, Puebla, Guerrero, Durango y Michoacán.

La saboreada se llevó a cabo durante tres sesiones que hubo durante los dos primeros días, dirigida por dos especialistas en la materia: el maestro Cornelio Pérez (Tío Corne), titular de la marca de mezcal La Venencia del Distrito de Ejutla, Oaxaca, y coordinador de la Logia de los Mezcólatras, y Graciela Ángeles Carreño, socióloga y miembro de la familia mezcalera Real Minero desde hace cinco generaciones y coordinadora de la Logia, quienes le explicaron a los invitados, divididos en dos largas mesas, el origen de cada uno de los mezcales que saboreábamos en cada sesión –diferentes en cada una de las mesas–, informándonos con lujo de detalles del tipo de maguey y su origen, es decir, si era silvestre o cultivado, así como sus años de maduración, el tipo de proceso que utilizó el maestro mezcalero –con nombre y apelli-

do–, quien es el que decide el tipo de cocido y la clase de horneado, el tipo de leña que se ocupa, pues su olor podría dejar una cierta huella y, luego, el tipo de machacado o molienda, si se haría a mano con mazos o en el molino de piedra o con las desgarradoras mecánicas –que permiten ahorrar esfuerzo físico o sustituir la mano de obra migrante–, de tal manera que las levaduras y las bacterias puedan llegar a los azúcares que se encuentran entre sus fibras cuando son depositadas en las tinas de madera o de piedra, para su fermentación hasta que los maestros escuchan, ven y huelen para saber si ya está listo el tepache de estas tinas y si ya se calmó. Entonces pueden destilarlo en una o dos pasadas, en un proceso “batch”, es decir, en una destilación discontinua, en los alambiques de cobre o en ollas de barro o de cobre con madera, antes de embotellarlo y ajustar su grado de alcohol –pues puede salir con 72 grados o más de alcohol en las primeras etapas de

## LA PRUEBA DE CALIDAD

A partir de los 45°, el Mezcal forma perla, *indicador de que tiene el carácter, sabor y olor tradicional, entre otros detalles observables por un experto*. Este es un método de prueba o catación establecido por los Maestros Mezcalilleros que celosamente se ajustan a él. El método, dicen, es exacto, sencillo y verificable; además, es aplicable a cualquier destilado del mundo, llámese ron, vodka, ginebra, entre otros.

Para ello, se utiliza un carrizo llamado *venencia*; ésta se llena de mezcal, el cual se vierte en una jícara o *jomate*, formándose perlas (burbujas) que, según su tamaño y duración, indican el grado alcohólico del mezcal; en seguida, se aspira el aroma y se bebe, terminando así el método de catación. Así se puede evaluar la calidad, el tipo y edad del maguey, método de destilación, veces de destilación y otros procesos.

Una prueba más es frotar el mezcal en las manos; ellas despedirán el aroma, consistencia, grado alcohólico y también el proceso de elaboración.



## ¿QUÉ ES EL “MEZCAL”?

Mezcal (del náhuatl *mexcalli*), significa maguey cocido o la piña del maguey que se ha horneado. La obtención de esta bebida ya era posible en la época prehispánica.

La elaboración de mezcal es una actividad cultural y económica extendida por todo el país. Se hace mezcal en Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Jalisco (*tequila*), Michoacán, Estado de México, Morelos, Chihuahua, Sonora (*bacanora*), Tamaulipas, Nuevo León, Sinaloa, Nayarit, Baja California, Colima (*tuxca*), Chiapas, Coahuila y Querétaro.

200

Especies de maguey son las que existen en el mundo, 150 de ellas se encuentran en nuestro país, es decir, 3 de cada 4.

## AJUSTE ALCOHÓLICO

Los Mezcales de doble destilación y los de una sola, son ajustados en su riqueza alcohólica, según la región y gusto histórico, a un mínimo de 45 grados, generalmente a un promedio de 50 grados. A menor graduación, los habitantes de zonas mezcaleras sencillamente no los consumen.

Al destilarse un mezcal se obtienen cabezas y colas. Las cabezas se quitan por considerar que contienen un porcentaje de metanol perjudicial a la salud y son las puntas (entre 55 y 80 por ciento volumen de alcohol) que son rebajados con agua de manantial y se beben.

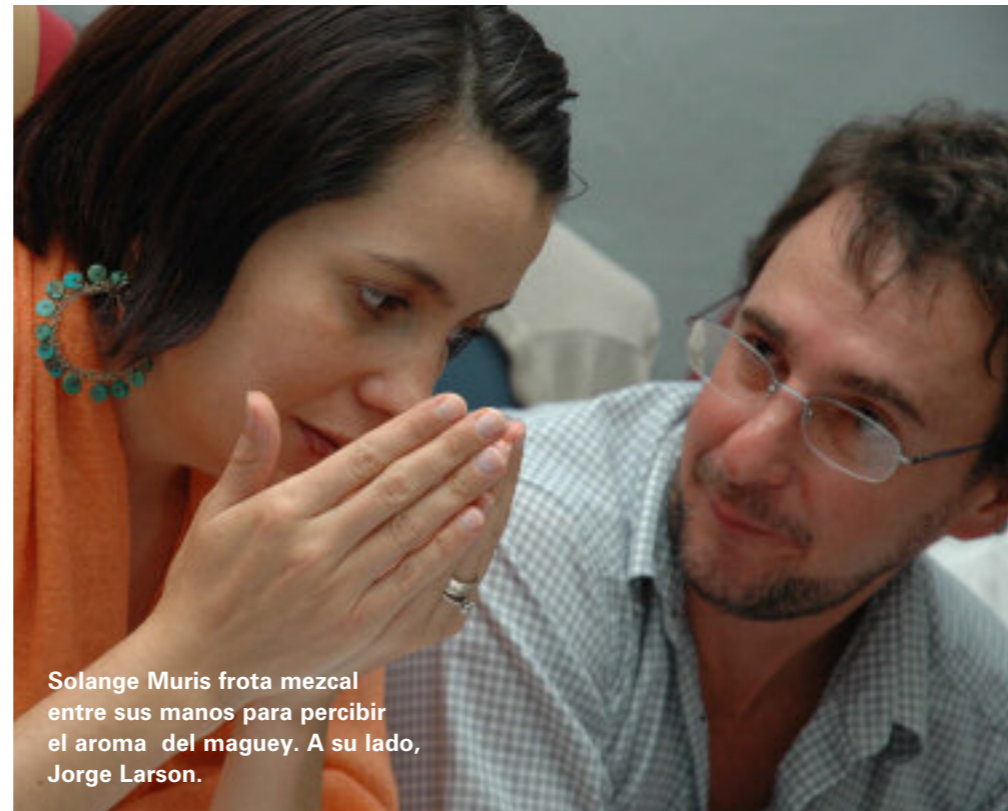
destilación— para que sea al gusto del poblado o de los maestros mezcaleros que deciden el grado que quieren que tenga esa producción en especial y que, por lo menos, debe tener unos 45 grados, como debe ser el mezcal tradicional, mezclando cola con puntas o de otra manera.

### El protocolo en la saboreada

La saboreada tiene su protocolo: primero, conocemos la descripción del tipo de maguey y así empezamos a imaginar sus cualidades intrínsecas. Luego, saber si es silvestre o cultivado y sus años de maduración —ese día saboreamos uno con 20 años de maduración, ¿se imagina qué clase de delicia fue ese mezcal con todo ese tiempo al aire libre?

Todo esto lo explican antes de conocer esos detalles de su proceso como ya lo describimos, y sin más historias, lo sirven con la Venencia —un carrizo de unos 50cm de largo que tiene, en uno de sus extremos, una oquedad del tamaño de su diámetro y por el otro, una perforación que va entre uno y tres milímetros—, para que podamos leer en su “perleo” —en esas burbujitas que se esparcen sobre la superficie de la jícara de bule donde lo sirven como si fuese el saludo formal al mezcal—, con lo que lo vamos conociendo, según el tamaño y la uniformidad de sus perlas y el tiempo que se quedan bailoteando en la superficie, de su calidad y del grado de alcohol con el que finalmente se ha embotellado.

El “perleo” es una lectura fiel, y así empieza el protocolo antes de acercarnos a la jícara y disfrutar de su olor, fuerte y vigoroso a maguey



Solange Muris frota mezcal entre sus manos para percibir el aroma del maguey. A su lado, Jorge Larson.

## SABÍA QUE...

Un mezcal tradicional debe apearse a los siguientes criterios:

\* Debe hacerse sólo de maguey maduro silvestre o cultivado.

\* Los procesos de elaboración son naturales, sin químicos que aceleren su fermentación.

\* Su elaboración se apega al proceso cultural, tecnológico y al gusto de cada región.

\* Se destila sólo en aparatos de destilación discontinua, fabricados de barro, cobre, madera, piedra, entre otros materiales.

\* El grado alcohólico mínimo de un mezcal es de 45 grados.

con todo y sus orígenes, sus aires y sus huellas implícitas y sin decir algo más, tomar un sorbo para saborearlo, dejando salir por la nariz el aire que nos permite reconocer muchas de sus esencias.

Así, con los cinco sentidos en plena acción y con un poco de imaginación, vamos reconociendo sus rastros como los que dejaron las plantas desde sus orígenes y que ahora han sido transformados en un vino mezcal de calidad extraordinaria que nada tiene que ver con lo que hasta ese día habíamos probado.

### En qué consiste el mezcal tradicional

En el siglo XIX, al producto que se obtenía del agave *Weber Azul* como el que se cultiva en el poblado de Tequila, ahí donde se refugió mi general Ramón Corona —tal como escribí en *Las batallas del General*, para evitar una leva promulgada por el general Santa Anna—, entonces le llamaban “vino mezcal de Tequila”. Luego, con el tiempo, le quitaron lo de “vino” y, finalmente, cuando empezó su comercialización, le quitaron los dos nombres de pila y sólo le dejaron su apellido de origen.

El panorama actual no es tan halagador para el vino mezcal de Tequila, pues la voracidad, podríamos decir, de su comercialización,

## EL PANEL

- **Adriana Torres Duque**, sommelier.
- **Alberto Sánchez López**, investigador y autor del libro *Oaxaca, tierra de maguey y mezcal*.
- **Alejandro Ruiz**, chef del Hotel Casa de Oaxaca.
- **Amado Ramírez**, propietario del restaurante Itanoni.
- **Benito Molina**, chef.
- **Catalina Corcuera**, directora de la Casa Luis Barragán.
- **Daniel Ovadía**, chef propietario del restaurante Paxia.
- **Eduardo Ángeles**, maestro mezcalero de Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.
- **Francisco Domenech**, importador, distribuidor y propietario de Alta Expresión en Vinos.
- **Gerardo Téllez**, sommelier del restaurante Palm en el Hotel Presidente Intercontinental.
- **Guillermo Hernández**, maestro mezcalillero de Matatlán, Tlacolula, Oaxaca.
- **Hernán García Garza**, propietario de Red Fly Bar, sede de la Loggia de los Mezcólatras.
- **Jorge Larson**, biólogo de CONABIO y responsable del mapa Mezcales y diversidad.
- **Jorge Quiroz**, ingeniero agrónomo y autor *Todo lo que Usted quería saber sobre el Mezcal y temía preguntar* y *Le Mescal*.
- **Luis Méndez**, presidente de Unión de Productores de Agave y Mezcal de Sola de Vega.
- **Manuel Orgaz**, sommelier del Club de Industriales.
- **Martín Casillas de Alba**, escritor y editor.
- **Miguel Guzmán Peredo**, presidente del Grupo Enológico Mexicano.
- **Moisés Calzada**, maestro mezcalero de Tetitlán de la Lima, municipio de Chilapa, Guerrero y presidente de la Asociación de Magueyeros y Mezcaleros de Chilapa.
- **Mónica Patiño**, chef propietaria de los restaurantes La Taberna del León, Naos y MP.
- **Patricia Quintana**, chef propietaria del restaurante Izote.
- **Salvador Gutiérrez**, ingeniero químico y autor del libro *Realidad y mitos del tequila*.
- **Solange Muris**, chef.
- **Víctor Absalón**, sommelier de importadora Cynos.

20

Especies de magueyes son destinados a la producción de mezcal y con sus variantes y sus ecotipos pueden llegar a 100.

## PARA UNA SABOREADA

\* Aspire lenta y delicadamente al aroma del mezcal. Primero con la boca cerrada y luego entreabriéndola: se llevará una sorpresa.

\* Paladee detenidamente cada uno de los mezcales; son verdaderas joyas gastronómicas que muestran la exquisita sensibilidad de quienes los elaboraron.

\* Si un mezcal le gustó mucho, comparta su descubrimiento con el prójimo; la generosidad siempre rinde buenos frutos

\* No debe beber más de 15 mililitros de cada mezcal. Si lo hace, no podrá paladear más de cinco.

\* Cuando el mezcal le comience a amargar la boca es el momento de dejar de probar; así evitará convertirse en *mosquito de barbacoa*.

a partir de la segunda mitad del siglo xx forzó a sus productores a que modificaran sus procesos industrializándolos y reduciendo su porcentaje de alcohol –para ajustarse al gusto del mercado–. Con todo esto, el tequila ha perdido su pureza y ha dejado de ser un producto tradicional, para convertirse en uno más bien industrial.

Por fortuna, hay cientos de mezcaleros tradicionales en varios estados de la República que defienden la pureza de sus productos y la manera de procesarlos que respetan sus costumbres y su historia cultural, obteniendo con los diferentes tipos de agaves, según la región, un mezcal que sí cumple con las siguientes variables, para ser reconocido con el sello de “mezcal tradicional”: uno, que se haga exclusivamente con la planta denominada agave o maguey, sin importar si es silvestre o cultivado; dos, que se utilicen en el proceso magueyes maduros; tres, que sus procesos sean naturales y no usen productos químicos para alterar su sabor; cuatro, que pertenezca al gusto histórico de cada población; cinco, que se destile en aparatos de destilación discontinua y que esta destilación se haga en ollas de barro, alambiques de cobre o de maguey carrizo, madera o incluso de piedra o algunas combinaciones entre ellos; seis, que sus graduaciones tengan por lo menos 45 grados, según el gusto histórico de cada población



Patricia Quintana  
saborea en jícara  
un mezcal durante  
la primera sesión .

y del maestro mezcalero que firma cada producción y, por último, que sean las mismas poblaciones las que evalúen y controlen la calidad de su mezcal.

Con todo esto, se ha logrado obtener una gran variedad de mezcales tradicionales, que son parte de la biodiversidad, como la que hay en la naturaleza entre los diferentes climas y alturas donde crece el agave, con los distintos tipos de maguey, las varias maderas para hornear y el aparato para destilarlo y, por supuesto, los diversos microorganismos, bacterias, aves e insectos que cohabitan con las plantas, con lo que cada producto mezcalero de cada población tiene un sello propio, permitiendo que, en esa variedad, se encuentre el gusto y la riqueza que los puede caracterizar.

Por eso cada mezcal huele y sabe diferente, cada uno tiene su carácter propio, así como ostenta una “sutil, profunda y elegante delicadeza en sus sabores y en sus aromas”, como decía Tío Corne.

Por eso, los mezcales tradicionales tienen nombre y apellido y han logrado tener éxito. Para aquellos que los descubrimos es un enorme placer saborearlos y distinguir las características tan diversas de cada uno, como la naturaleza misma.

### Los comentarios al margen

Con papel a mano, fuimos escribiendo los comentarios y divagando entre los años que se pasó ese maguey al aire libre y si era de reproducción sexual o cultivado, junto con sus años de maduración para ver si encontrábamos los secretos de su intimidad a la hora de saborearlos.

El olor del maguey, que es su verdadera alma está formado por sus propios recuerdos, en los que encontramos restos de alguna fruta o madera para ir confirmando su fortaleza y carácter, y de ahí reconstruir las latitudes con otras huellas que nos ofrecen los regios y transparentes vinos.

Luego, el paladar, sin duda. ¿Estará un poco ahumado? ¿Tendrá restos de la madera donde

se fermentó o hay algún recuerdo o sabor a frutas o aceites vegetales? Los expertos destacan los sabores y yo les copio lo que escriben, así como el ligero olor de la madera y así, paso por paso seguimos la historia de la piña del agave transformada en el tiempo.

Algún día seremos capaces de distinguir la firma de los maestros mezcaleros. Y en caso de los mezcales especiales, son fáciles de adivinar, como ese que tiene un ligero sabor a pechuga, si colocaron en el paso de los vapores una pechuga de gallina ponedora, para que absorba un poco de ese sabor y encontrar algo nuevo en esta diversidad de procesos tan asombrosa como puede haber en las diferentes poblaciones.

La saboreada resultó ser un buen ejercicio en el que pudimos imaginar a los pueblos y a sus personajes, los diferentes tipos de agaves y sus tiempos de maduración y, en medio de toda esta actividad, disfrutar de la ciudad de Oaxaca, cuyo aire es el más transparente que he visto en mi vida. Una región conocida por sus mezcales, su deliciosa comida y, con razón, por sus pintores y obras plásticas, pues los colores son diferentes y cristalinos como ese verde sutil de la cantera de Santo Domingo que contrasta con el fuerte azul del cielo y el blanco de los muros, junto con el lejano paisaje que combina, y donde de pasada se puede oler el perfume de esas flores que sólo lo liberan por la noche, como esas flores de “chamizo” que hay en Casa Oaxaca. Así, entre la transparencia del aire y los mezcales tradicionales, diferentes uno del otro, pero todos con una gran calidad, dan ganas de compartir este descubrimiento como si fuera parte del ambiente festivo por la vida y por la cultura de sus pueblos, por la originalidad de su vino mezcal sea de donde sea, pero producido como debe de ser, para poder seguir disfrutando de esos olores del maguey, el alma de esa planta y, ni hablar, de la comida oaxaqueña como la que nos ofreció La Teca, esta Mayora que preparó siete platos, desde las bolitas de queso hasta un estofado hecho con varios días de anticipación.

Tal vez por todo esto, de la Primera Saboreada sólo nos quedan buenos recuerdos y la sensación de haber visitado con los cinco sentidos las raíces de un pueblo que está vivo y que sigue creando productos de primera calidad. •

3

Son las formas en las que actualmente se encuentran los magueyes: silvestres, semisilvestre y en cultivo.

3,600

Flores, 2,000 frutos, 180,000 semillas viables y 3.5 litros de néctar son los que provee un maguey durante la floración.



**Machacando maguey con mazo de madera de 15 a 17k de peso. La Compañía, Ejutla, Oaxaca.**  
FOTO: CARLOS CONTRERAS DE OTEYZA



**Preparando el horno para la cocción de magueyes. Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.**  
FOTO: GRACIELA ÁNGELES CARREÑO



**Corte de maguey espadín en San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca.**  
FOTO: CARLOS CONTRERAS DE OTEYZA



**Dentro de la tina de fermentación. Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.**  
FOTO: GRACIELA ÁNGELES CARREÑO



**Alambique con platillos en el Palenque de Juan Guzmán, El Sauz, Ejutla, Oaxaca.**  
FOTO: CARLOS CONTRERAS DE OTEYZA

## OBTENCIÓN DEL MEZCAL

**Pese a la complejidad del mezcal, podemos decir que en su elaboración se realizan, de manera general, los siguientes procesos:**

**EL CORTE DEL MAGUEY** debe realizarse sólo cuando éste haya alcanzado su madurez (entre los 5 y 25 años, dependiendo de la especie). Aquí se obtienen las piñas (llamadas así porque al ser rasuradas, despencadas o jimadas se parecen al cítrico que llamamos piña). Éstas se extraen del suelo separándolas de la raíz cuidadosamente con una barreta. Cuando las piñas llegan a la fábrica de mezcal o palenque, se rajan en dos o más pedazos antes de ser cocidas.

**EL HORNEADO O COCCIÓN DE LAS PIÑAS.** Cuando la *piña* es rasurada, su color es blanco. Cuando se hornea, toma un color caramelo, los polisacáridos se han convertido en azúcar. El horno tradicional es el llamado horno de tierra, de forma tronco-cónica y que utiliza piedras calentadas con leña. El tiempo de cocimiento es, aproximadamente, de tres o más días, siendo menor con el uso de autoclaves. Se sabe que el maguey está bien cocido cuando el Maestro Mezcalillero destapa una pequeña parte del horno y prueba un pedazo de maguey.

**LA MOLIENDA.** Cocidas las piñas, se fragmentan en trozos con machetes o hachas; después se machacan para obtener las mieles y el bagazo que se utilizarán para la fermentación. La molienda es manual cuando se utilizan mazos (tipo basto o marro) o hachas y canoas de madera o de piedra donde se machacan los trozos. Puede usarse también la tahona, molino de piedra redonda de cerca de 500kg tirado por bueyes o equinos, que gira alrededor de un poste sobre un piso de piedra, donde se extienden los trozos de piña y se van triturando. También se usan desgarradoras mecánicas como las de la caña.

**FERMENTACIÓN.** Machucado el maguey, se traslada a tinas donde tardará en fermentar un mínimo de tres días, pudiendo alargarse este tiempo hasta 20 o más días, de acuerdo a las condiciones del medio ambiente, la dulzura del maguey y la capacidad de las tinas, mismas que pueden ser de madera, de cuero de res, de mampostería, oquedades hechas en la roca madre, troncos ahuecados, ollas de barro y tinas de acero inoxidable. La fermentación debe ser natural, sin acelerantes químicos como lo hacen los productores de mezcales tradicionales.

**DESTILACIÓN.** Este proceso consiste en condensar los vapores producidos por la evaporación. Al someter el *tepache* al calor (que dependiendo de la destilación puede ser con o sin bagazo), se provoca la evaporación de alcoholes e impurezas, separándose de los materiales sólidos. Si esos vapores se colectan y condensan, obtenemos el mezcal.

La destilación se realiza en aparatos llamados alambiques, que pueden ser de ollas de barro, de cobre con o sin madera, de piedra, entre otros materiales. Casi todos los mezcales tradicionales llevan doble destilación por usar alambiques simples sin refinadores.

Las fábricas de mezcal son verdaderos laboratorios de catación y de transmisión de tradiciones mezcaleras, lugares privilegiados donde, por siglos, se han formado extraordinarios conocedores y catadores de mezcal.