

“UN DÍA SIN MEZCAL, ES COMO UN DÍA SIN SOL”

Tío Jaime Brena. Ejutla, Oaxaca

Por primera ocasión, en un esfuerzo colectivo encabezado por **Día Siete**, pudieron reunirse, para saborearse, treinta y un Mezcales Tradicionales procedentes de regiones y estados del país con antiquísima tradición mezcalera. Todos cumplieron los estrictos criterios de calidad que los Maestros Mezcalilleros y sus comunidades han construido por milenios. Treinta y un tesoros que son una pequeña fracción del universo mezcalero de México, de su gastronomía regional y de la exquisita sensibilidad y refinamiento de sus creadores. **FOTOS: VÍCTOR ORTIZ**

Los Mezcales Tradicionales sintetizan conocimientos milenarios de las comunidades indígenas y campesinas de complejidad y sofisticación asombrosas, que incluyen cerca de 100 magueyes mezcaleros, sus formas de aprovechamiento, sus aromas, sus sabores, así como las combinaciones que dan como resultado miles de mezcales extraordinarios.

Frente a tal riqueza han surgido tendencias que amenazan la Tradición Mezcalera y que se plasman en la elaboración y comercialización de *seudomezcales* sin autenticidad ni valor gastronómico, repitiendo la desatinada historia del tequila. Esto atenta contra los magueyes y sus ecosistemas, las poblaciones que los elaboran y los consumidores.

De ahí que en esta 1ª Saboreada, los mezcales participantes debieron cumplir los criterios necesarios para ser considerados tradicionales: estar hechos con maguey maduro; no utilizar productos químicos en su elaboración; oler y saber intensamente a maguey; tener una fabricación apegada estrictamente al proceso cultural y tecnológico de la región de donde provinieran; ser de maguey cocido en horno de tierra; contar con una riqueza alcohólica mínima de 45 grados, según el gusto histórico de cada región (ver recuadro página 65), por lo que debían perlear al ser venenciados; y no haber pasado por barrica, pues esto destruye los aromas y sabores más finos del maguey. Un rasgo más a destacar: todos fueron de producción limitada y elaborados en fábricas familiares y/o comunitarias.

La Saboreada buscó acercar los Mezcales Tradicionales a un público que, en su mayoría, no estaba familiarizado con la bebida. Para lograrlo, entre los asistentes hubo expertos (Maestros Mezcalilleros, científicos, estudiosos y promotores de la bebida) que compartieron sus conocimientos con los demás invitados que, aunque son autoridades dentro del mundo gastronómico, quizás tenían su primer acercamiento al mezcal. Por lo anterior, la Saboreada no arrojó ningún mezcal ganador o consideró a unos mejores que otros. ¿Quién se atrevería a evaluar un gusto histórico regional probando sólo una pizca del universo sensorial que lo conforma?

Del método. Los mezcales se agruparon por estados, por tipos de maguey, por distritos

de Oaxaca y por tipo de destilador empleado. Las *notas de saboreada* recogen puntos de vista en los que coincidieron varios de los participantes, opiniones personales y comentarios de la Logia de los Mezcólatras que añaden información relevante sobre cada mezcal.

Construir criterios para llevar a cabo saboreadas más rigurosas exige un trabajo colectivo de muchísimos años, bajo la conducción de los Maestros Mezcalilleros y de los expertos saboreadores originarios de sus comunidades. Esta 1ª Saboreada apuesta hacia ese horizonte.

Sobre la muestra

De los 31 mezcales seleccionados, destacaron las siguientes generalidades:

- Provenían de seis estados: Durango, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Oaxaca y Puebla.
- Se elaboraron con los siguientes magueyes (20 diferentes): azul, arroqueño, cenizo, coyote, cuishe, chino, espadín, ixtero amarillo, largo, lineño, madreuishe, mexicano, papalote, pitzometlm, tobalá, tepemete, tepextate, tobasiche, tripón y sierrudo.
- Los oaxaqueños provenían de los distritos de Ejutla, Miahuatlán, Ocotlán, Sola de Vega y Tlacolula.
- Fueron destilados en siete distintos tipos de destilador: ollas de barro con condensación interna; alambique de cobre con montera hueca y serpentín para condensación externa; alambique de cobre con platillos y serpentín para condensación externa; alambique de cobre con montera de madera llamada *viejo* y serpentín para condensación externa; alambique de cobre con montera de madera formada por un tronco de parota ahuecado y condensación interna; alambique de cobre con montera de tiras de madera y condensación interna; alambique de cobre con montera de barro y serpentín para condensación externa.
- El de menor riqueza alcohólica tenía 45.3% ALC. VOL.; el de mayor, 53% ALC. VOL.
- De los volúmenes producidos de cada mezcal, el mayor fue de 3,000 litros y el menor de 20.

El futuro del mezcal

Preservar los Mezcales Tradicionales exige una responsabilidad colectiva que se exprese en políticas públicas serias, coherentes y fáciles

mente verificables que preserven nuestro patrimonio cultural, natural y gastronómico y lo potencien de común acuerdo con las poblaciones mezcaleras, que son, a fin de cuentas, sus legítimas poseedoras.

Entre estas acciones está la creación de Denominaciones de Origen que expresen la obligación de hacer mezcales (llámense tequila, mezcal, bacanora, ruxca, etcétera) exclusivamente de agave maduro 100% y regulados por organismos formados por los mismos productores que son quienes conocen la tradición de su bebida. También se debe garantizar que los mezcales sean ecológica, económica y culturalmente sustentables, mediante la supervisión de instituciones como la UNAM, la CONABIO y otras más que existen en México.

Es necesario revisar la *Ley de Salud*, que sólo permite vender bebidas con un máximo de 55% ALC. VOL., sin tener argumento sanitario alguno que sustente tal prohibición.

En la parte fiscal, deben establecerse impuestos racionales, no como el IEPS de 50% que, sumado al IVA, incrementa en 72.5% el precio de una botella al consumidor, lo que sólo beneficia a las bebidas industrializadas.

Las instituciones académicas y de investigación científica tienen una amplia agenda para generar conocimiento sobre magueyes y mezcales. En particular, urge construir métodos de sabor y evaluación que permitan caracterizarlos organolépticamente (por regiones, magueyes, procesos de elaboración), pues no existen en México —de no ser por los Maestros Mezcalilleros y sus comunidades—, y menos fuera del país, personas u organizaciones, ni conocimientos metodológicos adecuados, para hacer tales evaluaciones.

Pero la tarea más importante es la reapropiación de la tradición mezcalera de México por parte de los ciudadanos, que exige la socialización de su conocimiento respetando siempre a quienes la conocen y encarnan: los Maestros Mezcalilleros y sus comunidades.

Para concluir la saboreada, se realizó un brindis con un mezcal de puntas de maguey tobalá silvestre a 59% ALC. VOL., destilado con plátano de castilla por el Maestro Mezcalillero Gregorio Hernández en La Compañía, distrito de Ejutla, Oaxaca, en mayo de 2004, del que sólo se produjeron 20 litros.

CREDITOS

DÍA SIETE AGRADECE DE MANERA MUY ESPECIAL POR SU APOYO EN LA REALIZACIÓN DE ESTE EVENTO A: CLAUDINA LÓPEZ MORALES, DIRECTORA GENERAL DE PROVEEDORA ESCOLAR Y PROPIETARIA DE GALERÍA QUETZALLI, GUILLERMO QUIJAS CORZO LÓPEZ, GERENTE GENERAL DE PROVEEDORA ESCOLAR Y DIRECTOR GENERAL DE EDITORIAL ALMADÍA; LEONARDO DA JANDRA, ASESOR EDITORIAL DE EDITORIAL ALMADÍA; ALEJANDRO RUIZ, CHEF DE HOTEL CASA OAXACA Y AGAR GARCÍA, PINTORA.

A LOS MIEMBROS DEL PANEL: ADRIANA TORRES DUQUE, SOMMELIER; ALBERTO SÁNCHEZ LÓPEZ, INVESTIGADOR Y AUTOR DEL LIBRO *OAXACA, TIERRA DE Maguey Y MEZCAL*; ALEJANDRO RUIZ, CHEF DE HOTEL CASA DE OAXACA; AMADO RAMÍREZ, PROPIETARIO DEL RESTAURANTE ITANONI; BENITO MOLINA, CHEF PROPIETARIO DE MANZANILLA Y MUELLE TRES EN ENSENADA Y SILVESTRE EN VALLE DE GUADALUPE, BC; DANIEL OVADÍA, CHEF PROPIETARIO DEL RESTAURANTE PAXIA; EDUARDO ÁNGELES, MAESTRO MEZCALILLERO DE SANTA CATARINA MINAS, Ocotlán, Oax.; 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, Oax.; HERNÁN GARCÍA GARZA, PROPIETARIO DE RED FLY BAR, SEDE DE LA LOGIA DE LOS MEZCÓLATRAS; JORGE LARSON, BIÓLOGO DE CONABIO; JORGE QUIROZ, INGENIERO AGRÓNOMO Y AUTOR DE *TODO LO QUE USTED QUERÍA SABER SOBRE EL MEZCAL Y TEMÍA PREGUNTAR Y LE MESCAL*; LUIS MENDEZ, PRESIDENTE DE LA 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; MÓNICA PATIÑO, CHEF PROPIETARIA DE LA TABERNA DEL LEÓN, NAOS Y MP; PATRICIA QUINTANA, CHEF PROPIETARIA DE IZOTE; SALVADOR GUTIÉRREZ, INGENIERO QUÍMICO Y AUTOR DEL LIBRO *REALIDAD Y MITOS DEL TEQUILA*; SOLANGE MURIS, CHEF PROPIETARIA DE MANZANILLA, MUELLE TRES EN ENSENADA Y SILVESTRE EN EL VALLE DEL GUADALUPE EN BC; Y VÍCTOR ABSALÓN, SOMMELIER DE IMPORTADORA CYRINOS.

TAMBIÉN A NUESTROS:

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



ASÍ COMO LA PARTICIPACIÓN DE: GRACIELA ÁNGELES CARREÑO, CORNELIO PÉREZ (*Tío Corne*) Y GUSTAVO CONTRERAS, COORDINADORES DE LA LOGIA DE LOS MEZCÓLATRAS Y MIEMBROS DE MEZCALES TRADICIONALES DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO, QUIENES ESTABLECIERON LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LOS MEZCALES Y CONDUJERON LA 1ª SABOREADA. Y A LOS MAESTROS MEZCALILLEROS QUE DONARON SUS MEZCALES.

COORDINACIÓN Y PRODUCCIÓN: MARTHA ROBLES Y SILVIA ÁLVAREZ.

MEZCALES POR ESTADO

• Mezcal de Maguey Azul | JALISCO

Maestro Mezcalillero: dato desconocido • **Población:** Sierra Brava. Municipio de Amatitán, Jalisco • **Maguey(es) empleado(s):** azul de 9 a 11 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bestias • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera • **Tipo de destilador:** ollas de barro • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** 2004 • **Riqueza alcohólica:** 49.3% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 3,000 • **Marca comercial:** sin marca • **NOTAS DE SABOREADA:** dulce, con olor y sabor a tierra, a mineral y con tonos cítricos. *“Perlado mediano; olor divino desde lejos, masculino. Se siente la tierra y el humo”,* **Mónica Patiño, chef.**

• Mezcal de Maguey Ixtero Amarillo y Maguey Lineño | JALISCO

Maestro Mezcalillero: Macario Partida Ramos • **Población:** Zapotitlán de Vadillo, Jalisco • **Maguey(es) empleado(s):** ixtero amarillo capón de cultivo (10 años) y lineño capón de cultivo (6 años) • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora movida por tractor • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** rotoplast de plástico • **Tipo de destilador:** olla de cobre con montera de parota ahuecada y cazo de cobre como enfriador; la condensación es interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** enero de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 47.6% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 60 • **Marca comercial:** en trámite; actualmente utiliza el nombre de *Mezcal Zapotitlán* • **NOTAS DE SABOREADA:** posee aromas de frutas y de claro ahumado; su sabor confirma lo frutal y la tierra. *“Nariz intensa, no muy ahumado, sólo unos toques tostados. Boca muy frutal y con notas de hojas secas; ligeramente dulzón”,* **Adriana Torres, sommelier.**

GUÍA PARA IDENTIFICAR UN MEZCAL TRADICIONAL

- 1 Si está embotellado con marca comercial y tiene el sello de Mezcales Tradicionales, adquiéralo; si no lo tiene, busque en la etiqueta la frase 100% Agave, significa que es solamente de maguey.
- 2 Su riqueza alcohólica *mínima* debe ser de 45% ALC. VOL.
- 3 La etiqueta debe indicar la población y estado de origen, tipo de maguey y nombre del Maestro Mezcalillero.
- 4 Agite la botella para ver el perlado; si no hay perla, no lo compre, a menos que sea un mezcal de 55 o más grados, llamados de puntas; en este caso, sólo hay perla mientras lo agite. •

• Mezcal de Maguey Papalote, joven | GUERRERO

Maestro Mezcalillero: Moisés Calzada • **Población:** Tetitlán de la Lima, municipio de Chilapa, Guerrero • **Maguey(es) empleado(s):** papalote silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** temporada 2007 • **Riqueza alcohólica:** 50.9% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 300 • **Marca comercial:** Sanzekan • **NOTAS DE SABOREADA:** fuerte aroma; seco y con permanencia en paladar. *“Aroma intenso, como a cordeles recién fabricados. Sabor muy dulce, a maguey cocido y un sabor a humo”,* **Eduardo Ángeles, Maestro Mezcalillero.**

• Mezcal de Maguey Papalote, reposado | GUERRERO

Maestro Mezcalillero: Refugio Calzada • **Población:** Tetitlán de la Lima, municipio de Chilapa, Guerrero • **Maguey(es) empleado(s):** papalote silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** temporada 2006 • **Riqueza alcohólica:** 51.6% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 350 • **Marca comercial:** Sanzekan • **NOTAS DE SABOREADA:** mezcal de aromas poco intensos pero de sabores fuertes. *“Perla duradera; aromas frescos... como hierbas. Golpe de alcohol en la parte trasera de la garganta; quizá un poco agresivo”,* **Francisco Doménech, importador de vinos.**

• Mezcal de Maguey Chino | MICHOACÁN

Maestro Mezcalillero: Miguel Pérez • **Población:** Oponguio, municipio de Erongarícuaro, Michoacán • **Maguey(es) empleado(s):** chino silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique con cazo de cobre, montera o cabezote de madera y copa de cobre con condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** mayo de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 47.3% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 1,200 • **Marca comercial:** Palomas Mensajeras • **NOTAS DE SABOREADA:** suave en aromas; maderoso. *“Perla grande y pareja. Se siente un aroma limpio, maderoso; al frotarlo entre las manos surgieron aromas de flores de quiote”,* **Benito Molina, chef.**



Esta joya representa el tradicional sabor del “vino mezcal de tequila” tal como se elaboraba hace 150 años; por primera vez en más de 50 años se pudo probar y conocer el *gusto histórico* del tequila, mezcal histórico del Valle de Tequila y de los Altos de Jalisco.

La familia Partida se ha dado a la tarea de reproducir 12 variedades de maguey mezcalero —llamados mezcales—, que se han usado históricamente en Jalisco para producir mezcal o tequila. Su labor de preservación de la tradición es destacada.

La marca Sanzekan representa el proyecto más importante de mezcal en México; pertenece a una organización de productores de la región del Chilapán, Guerrero, que tienen un manejo ecológicamente sustentable de su región y cuentan con una cava de almacenamiento para 60 mil litros.

EL MEZCAL ES UNA BEBIDA DESTILADA DE MOSTOS FERMENTADOS PROCEDENTES DE PIÑAS DE Maguey Cocidas y Maceradas

Para Sanzekan, reposado es aquel mezcal que ha sido madurado en recipientes de vidrio por un año o más tiempo; guardarlo en barricas sería echarlo a perder.

Michoacán posee una tradición mezcalera antigua, descrita en muchas fuentes históricas; es lógico porque su tradición gastronómica de profundas raíces indígenas incluye el manejo y aprovechamiento de los magueyes.

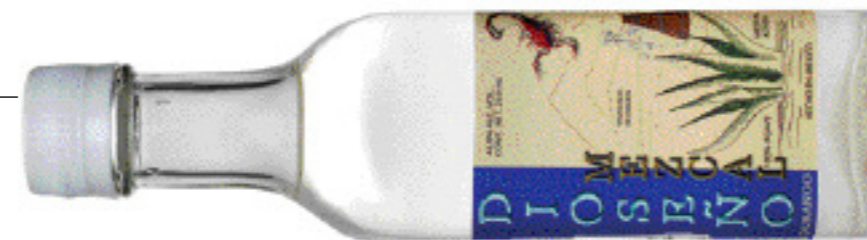
En muchas regiones mezcaleras de México se utilizan alambiques que combinan olla de cobre con cabezote o montera de madera –como es el caso de los mezcals michoacanos–, lo que le añade un toque único al mezcal resultante.

Como importante indicio de la milenaria tradición mezcatera de México, tenemos la acostumbrada práctica duranguense de utilizar el maguey cenizo para la extracción de pulque o para la elaboración de mezcal, según sea la temporada.

Cuando se habla de maridar comida con mezcal, sólo hay que conocer la gastronomía regional de donde proviene. En Durango se dan con abundancia el higo y el membrillo, los que pueden saborearse placenteramente con un buen mezcal del lugar.

La marca Sanzekan envasa mezcals de 27 fábricas diferentes, indicando en su etiqueta el nombre del Maestro Mezcalillero y la fecha en que lo elaboró.

Tobalá es el nombre en lengua zapoteca de un maguey silvestre de los muchos que se usan en Oaxaca para elaborar mezcal, al menos siete con sus variantes. Por ser silvestre es necesario planear su aprovechamiento para evitar ponerlo en riesgo de extinción.



• **Mezcal de Maguey Chino** | MICHOACÁN
Maestro Mezcalillero: Don Sergio Rangel • **Población:** Piedras de Lumbre, municipio de Morelia, Michoacán • **Maguey(es) empleado(s):** chino silvestre de 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** picadora de motor a gasolina • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** pilas de madera de encino o roble recubiertas de barro • **Tipo de destilador:** alambique con cazo de cobre, montera o cabezote de madera y copa de acero inoxidable • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas y colas • **Fecha de destilación:** septiembre de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 53% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 1,000 • **Marca comercial:** Don Mateo de la sierra • **NOTAS DE SABOREADA:** posee sabores que recuerdan los cítricos; sus aromas son discretos. *“Pareciera muy fijo de aromas, perfumado, floral, cítricos, muy goloso, como si pudieras masticarlo; untuoso en boca”*, Francisco Dómenech, importador de vinos.

• **Mezcal de Maguey Cenizo** | DURANGO
Maestro Mezcalillero: Gilberto Roldán • **Población:** Nombre de Dios, Durango • **Maguey(es) empleado(s):** cenizo silvestre y capón de 8 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con hacha y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino empotradas en el piso • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con montera de madera llamada *Viejo* y condensación externa • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** octubre 2007 • **Riqueza alcohólica:** 46.3% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 100 • **Marca comercial:** Diosheño • **NOTAS DE SABOREADA:** posee aromas y sabores florales y de frutas. *“Dulce, pegador. Al ser de magueyes silvestres deben como consecuencia su pureza y sabor cristalino”*, Martín Casillas, escritor.

• **Mezcal de Maguey Cenizo** | DURANGO
Maestro Mezcalillero: Alejandro Solís • **Población:** Nombre de Dios, Durango • **Maguey(es) empleado(s):** cenizo silvestre y capón de 8 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con hacha y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino empotradas en el piso • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con montera de madera llamada *Viejo* y condensación externa • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** abril 2007 • **Riqueza alcohólica:** 46.9% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 60 • **Marca comercial:** Diosheño • **NOTAS DE SABOREADA:** aromas de productos lácteos y de maderas; sus sabores son de mantequilla y fruta. *“Muy aperlado; sabor con madera y resina; se siente la madera, se siente el campo. Se queda en boca y da la nota amarga”*, Patricia Quintana, chef.

MEZCALES POR TIPO DE MAGUEY

• **Mezcal reposado de Maguey Papalote** | SILVESTRE
Maestro Mezcalillero: Ciro Barranca • **Población:** Santa Cruz, municipio de Chilapa, Guerrero • **Maguey(es) empleado(s):** papalote silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** temporada 2006 • **Riqueza alcohólica:** 48.4% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 280 • **Marca comercial:** Sanzekan • **NOTAS DE SABOREADA:** con aromas melosos de maguey horneado y sabores firmes e intensos. *“Aroma intenso; perleado uniforme y prolongado; fuerte personalidad; seco y refinado”*, Alejandro Ruiz, chef.

• **Mezcal de Maguey TOBALÁ** | SILVESTRE
Maestro Mezcalillero: Juan Vázquez García • **Población:** Rancho Nuevo 007, San José Lachiguirí, Distrito de Miahuatlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** tobalá silvestre de 9 a 11 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bestias • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** septiembre 2007 • **Riqueza alcohólica:** 47% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 216 • **Marca comercial:** a punto de veneno • **NOTAS DE SABOREADA:** mezcal suave en el que el alcohol no se percibe tanto. *“Muy buen perlado, buena destilación, buen horno, muy dulce. Las colas muy rebajadas; tiene muy buen proceso”*, Moisés Calzada, Maestro Mezcalillero.

GUÍA PARA IDENTIFICAR UN MEZCAL TRADICIONAL

- 5 No compre mezcals reposados y añejados en barrica, reconocidos por su color ámbar; la madera destruye *sin excepción* los sabores y aromas más finos del maguey.
- 6 Frote entre sus manos una gota de mezcal; al evaporarse, se impregnarán del olor a maguey cocido.
- 7 Saboree el mezcal en *jícara de bule* o en vaso de boca ancha.
- 8 Vierta el mezcal de un vaso a otro para comprobar el perlado y haga caso al punto 4.
- 9 Huela el mezcal antes de tomarlo. Busque el olor que percibió al frotar el mezcal entre sus manos; después descubrirá aromas diferentes.

• **Mezcal de Maguey Tobalá** | SILVESTRE

Maestro Mezcalillero: Don Epifanio Hernández Vásquez • **Población:** San Baltasar Chichicapam, Ocotlán de Morelos, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** tobalá silvestre • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con molino de piedra tirado por un caballo • **Fermentación:** natural, aproximados • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con platillos • **Número de destilaciones:** 1 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con agua de manantial • **Fecha de destilación:** marzo de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 45.3% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 150 • **Marca comercial:** artesanal Dovas Biyha, marca en trámite • **NOTAS DE SABOREADA:** aromas complejos de flores, frutas, bosque; sabor cítrico y herbáceo. *"Insuperable paladar; excelente nariz, floral exótico. Sabor cítrico intenso de cáscara de toronja"*, Salvador Gutiérrez, ingeniero químico.

• **Mezcal de Maguey Largo** | SEMISILVESTRE

Maestro Mezcalillero: Eduardo Ángeles, Heliodoro Arellanes y Pedro Arellanes • **Población:** Santa Catarina Minas, Distrito de Ocotlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** largo semisilvestre y endémico de 10 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de encino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** enero de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 50% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 280 • **Marca comercial:** Real Minero • **NOTAS DE SABOREADA:** posee marcados aromas frutales entre los que sobresale el de plátano; su sabor tiene fuerte permanencia con toques ahumados. *"Perlado elegante; aroma suave, complejo y un poco picante; sabor de larga calidez que hace repetir (eructar)"*, Jorge Larson, biólogo.

GUÍA PARA IDENTIFICAR UN MEZCAL TRADICIONAL

10 Al oler, cierre la boca y entonces aspire; después, entreábrala y proceda a oler: notará la diferencia.

11 Tome un sorbito y enjuáguese la boca por 10 segundos; sin tragarlo, deje que salgan los vapores por la nariz. Tráguelo y atienda los sabores en su paladar.

12 Tome otro sorbo y paseelo en la boca por 10 segundos y saboreelo antes de tragarlo. Perciba los sabores que regresan de su estómago, son los más finos y exquisitos del mezcal. Pasados algunos minutos, su paladar estará impregnado del maguey cocido.

• **Mezcal de Maguey Arroqueño** | CULTIVADO

Maestro Mezcalillero: Rey Rodríguez • **Población:** Gulerá, Sola de Vega, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** arroqueño de cultivo de 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** mazo de madera y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tronco de sabino • **Tipo de destilador:** ollas de barro • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** octubre de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 46.7% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 150 • **Marca comercial:** La Villa • **NOTAS DE SABOREADA:** olor a pinos y a frutos secos; suave al paladar con ligera acidez y permanencia. *"Perlado que crece y permanece ligeramente. Responde más al gusto que al olfato. Dulce característico; de sabor interesante"*, Alberto Sánchez, doctor.

• **Mezcal de Maguey Madrecuishe** | CULTIVADO

Maestro Mezcalillero: Margarito y Felipe Cortés • **Población:** Mengolí, Distrito de Miahuatlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** madrecuishe cultivado de 7 a 8 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bestias • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino y de ocote • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con refrescadera • **Número de destilaciones:** 1 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** marzo de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 50.2 % ALC. VOL. • **Litros producidos:** 200 • **Marca comercial:** a punto de veneno • **NOTAS DE SABOREADA:** de olores minerales y sabores frutales y de tierra. *"Ligeramente aromático, amentado, sabor a dulce de maguey, no picante"*, Jorge Quiroz, ingeniero.

• **Mezcal de Maguey Tripón** | SEMISILVESTRE

Maestro Mezcalillero: Eduardo Ángeles, Enrique Cruz, Carmelo Cruz y Pedro Arellanes • **Población:** Santa Catarina Minas, Distrito de Ocotlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** tripón semisilvestre endémico de 10 a 12 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de encino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** marzo de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 49% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 300 • **Marca comercial:** Real Minero • **NOTAS DE SABOREADA:** potente en aromas de frutas cocidas como plátano y notas ahumadas; su sabor es de flores y cítricos. *"Aroma de flores, frutos cocidos, herbáceo con fondo de especias. En boca, gran ataque, fino, elegante, con acidez fresca"*, Manuel Orgaz, sommelier.



Característica comprobable en casi todos los mezcales elaborados con maguey silvestre es su riqueza aromática y una presencia de sabores y aromas florales. Esta intensidad tiene una relación directa con su sobrevivencia.

Cuentan que un *experto* en magueyes, al ver un maguey largo preguntó a un lugareño que cómo se llamaba ese árbol de tronco extraño. Al descubrir su ignorancia, el *experto* rebatió —a quien sí sabía—, diciendo que los magueyes no tenían ese aspecto.

Las marca de mezcal La Villa (así como El Solteco y Bela Tobe) son propiedad de Productores Soltecos, formada por mezcalilleros del distrito de Sola de Vega, quienes cuentan con un proyecto de conservación de magueyes mezcaleros silvestres y cultivados.

HISTÓRICAMENTE, LA GRADUACIÓN DE LOS MEZCALES TRADICIONALES EN TODO EL PAÍS ES DE 45 A 55 % ALC. VOL.

Miahuatlán es un distrito de Oaxaca que se ubica en los Valles Centrales y en la Sierra Sur; ahí existe una impresionante cultura gastronómica y, por ende, mezcalera. Visitar el mercado que se lleva a cabo los días lunes es imprescindible para conocer esa región.

En Oaxaca sólo existe un mezcal al que se le puede llamar Minero, y es el que se elabora en la comunidad de Santa Catarina Minas, distrito de Ocotlán.

Ejutla, distrito de Oaxaca localizado a 60km de la capital del estado, constituye otra región mezcalera en la que se utilizan por lo menos 17 variedades de maguey diferente para hacer mezcal. Ahí se usan para la destilación alambiques de cobre con y sin platillos.

Este mezcal se obtuvo a través de jugadores de Pelota Mixteca que, al mismo tiempo, pertenecen a una familia de Maestros Mezcalilleros, lo que muestra el intrincado tejido cultural dentro del cual se inscribe la tradición mezcalera.

El espadín es el maguey mezcalero más cultivado en Oaxaca. Representa casi el 95 por ciento de la superficie de maguey cultivada y casi todo el mezcal oaxaqueño se elabora con él. Por su forma de reproducción y monocultivo se ha convertido en un serio problema ambiental que hay que atender.

Sola de Vega es una región famosa por sus mezcales destilados en ollas de barro y se localiza en la Sierra Sur de Oaxaca. Las fábricas de mezcal, llamadas *palenques*, son verdaderas joyas que hay que conocer.

El maguey tobalá crece entre las piedras de cerros escarpados, en laderas casi inaccesibles a las que hay que ir a cortar el maguey y acarrearlo con burros; debe recibir insolación constante o el maguey no servirá para mezcal.

El maguey arroqueño es uno de los más longevos junto con el sierrudo; por su largo tiempo de crecimiento, ambos se han dejado de cultivar y están en riesgo de desaparecer, pese a que el mezcal obtenido de ellos es extraordinario.



• **Mezcal de Maguey Mexicano y Maguey Tobasiche** | MEZCLA DE CULTIVADO Y SEMISILVESTRE
Maestro Mezcalillero: José García • **Población:** Yogana, Distrito de Ejutla, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** mexicano de cultivo de 10 años y tobasiche silvestre de 8 • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bueyes • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con platillos • **Número de destilaciones:** 1 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** con agua de manantial • **Fecha de destilación:** abril de 2004 • **Riqueza alcohólica:** 52% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 600 • **Marca comercial:** La Venencia • **NOTAS DE SABOREADA:** posee sabores dulces y suaves al inicio, con final picante. *"Superior en gusto que en aroma. Ligero toque salado aunque la dulzura sigue presente"*, Daniel Ovadía, chef.

MEZCALES POR REGIONES O DISTRITOS: OAXACA

• **Mezcal de Maguey Espadín, Santa María Zoquitlán** | TLACOLULA
Maestro Mezcalillero: Familia Sosa • **Población:** Santa María Zoquitlán, Distrito de Tlacolula, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** espadín de cultivo de 9 a 11 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bestias • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** 2007 • **Riqueza alcohólica:** 49.7% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 1,000 • **Marca comercial:** sin marca • **NOTAS DE SABOREADA:** marcados aromas de fruta como la manzana blanca; sus sabores son como fruta fresca. *"Tu sabor tocó primero antes de llegar; no golpeaste, anuncias-te tu presencia con suavidad, por lo que ya te esperaba mi garganta"*, Amado Ramírez, ingeniero.

• **Mezcal de Maguey Espadín** | EJUTLA
Maestro Mezcalillero: José García • **Población:** Yogana, Ejutla, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** espadín de cultivo de 8 a 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bueyes • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con platillos • **Número de destilaciones:** 1 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas agua de manantial • **Fecha de destilación:** junio de 2005 • **Riqueza alcohólica:** 51.9% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 200 • **Marca comercial:** La Venencia • **Notas de saboreada:** generoso en alcohol, sus suaves y dulces aromas no presentan tonos terrosos marcados. *"Perla bella pero fugaz. Huele a guayaba y piloncillo; sabe a compotas de frutas tropicales. Marcado ahumado"*, Francisco Dómenech, importador de vinos.

• **Mezcal de Maguey Espadín, San Ildefonso Sola** | SOLA DE VEGA
Maestro Mezcalillero: Alberto Vázquez • **Población:** El Sabinito, San Ildefonso Sola, Sola de Vega, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** espadín de cultivo de 8 a 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino eléctrico • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** ollas de barro • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** octubre de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 48% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 200 • **Marca comercial:** El Solteco • **Notas de saboreada:** de olores sencillos pero elegantes; en la boca es dulce y firme. *"Muy fino y elegante, directo y sin recovecos"*, Mónica Patiño, chef.

• **Mezcal de Maguey Tosalá, San Antonio Sola** | SOLA DE VEGA
Maestro Mezcalillero: Lorenzo Amador • **Población:** San Antonio Sola, Sola de Vega, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** tobalá silvestre de 10 años promedio • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con mazos de madera y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tronco de sabino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** agosto de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 49.1% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 80 • **Marca comercial:** Bela Tobe • **NOTAS DE SABOREADA:** las flores destacan en su aroma, en particular las de cítricos, las que también son manifiestas en su sabor. *"Alto nivel de perlado (doble capa). Aroma floral. Sabor dulce muy agradable en boca"*, Daniel Ovadía, chef.

• **Mezcal de Maguey Arroqueño y Maguey Sierrudo, Minas** | OCOTLAN
Maestro Mezcalillero: Antonio Arellanes • **Población:** Santa Catarina Minas, Distrito de Ocotlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** arroqueño de cultivo de 15 años y sierrudo de cultivo de 20 • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con mazos de madera y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de encino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** agosto de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 48.2% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 70 • **Marca comercial:** sin marca • **NOTAS DE SABOREADA:** nariz compleja y robusta; aterciopelado en la boca. *"Perlado precioso, abundante y largo. Notas herbáceas; muy bien balanceado; armonía entre la fruta, humo y las notas vegetales"*, Benito Molina, chef.

• **Mezcal de 4 Magueyes, Lachiguirí** | MIAHUATLAN

Maestro Mezcalillero: Fidel Vázquez (papá) y Juan Vázquez García (hijo) • **Población:** Rancho Nuevo 007, San José Lachiguirí, Distrito de Miahuatlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** espadín de cultivo de 10 a 11 años, madrequishe de cultivo de 7 a 8 años, cuishe semicultivado de 10 a 15 años y tepextate silvestre de 20 a 25 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bestias • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** octubre de 2006 • **Riqueza alcohólica:** 50.5% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 150 • **Marca comercial:** a punto de veneno • **NOTAS DE SABOREADA:** mezcal muy potente y complejo por la mezcla de magueyes; sus sabores se equilibran y se expanden en la boca. *“La perla es muy activa, se cierra rápido y su tamaño es muy variable. Tiene sabor muy intenso que se desplaza hacia dentro”*, Benito Molina, chef.

• **Mezcal de Maguey Espadín, Chichicapam**

| OCOTLAN
Maestro Mezcalillero: Faustino García Vázquez • **Población:** San Baltasar Chichicapam, Ocotlán, Oaxaca • **Maguey empleado:** espadín de 9 años de edad • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra que es tirada por un caballo • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de pino • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** 2007 • **Destilador:** olla con una capacidad de 250 litros, montera, turbante y serpentín de cobre • **Riqueza Alcohólica:** 52.4% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 1,115 • **Marca comercial:** Del Maguey, Single Village Mezcal • **NOTAS DE SABOREADA:** de aroma corto y sabor en que destaca más la presencia alcohólica.

“El perlado se mantuvo lo suficiente; poco aromático, mucha intensidad del alcohol, seco”, Hernán García, restaurantero.

GUÍA PARA IDENTIFICAR UN MEZCAL TRADICIONAL

Si el mezcal no está embotellado con marca comercial, haga lo siguiente:

13 Pregunte por la información de los puntos 1 a 3 a quien le ofrezca el mezcal.

14 Exija que le muestre el perado.

15 Siga con los puntos 5 a 12.

16 Si lo que probó pasó la prueba, cómprelo. Si además le pareció exquisito, invitenos a saborearlo.

MEZCALES POR TIPO DE DESTILADOR

• **Mezcal de Maguey Papalote, reposado**

| ALAMBIQUE DE COBRE

Maestro Mezcalillero: Juan Jiménez • **Población:** Pantitlán, Municipio de Chilapa, Guerrero • **Maguey(es) empleado(s):** papalote silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** temporada 2005 • **Riqueza alcohólica:** 46.4% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 290 • **Marca comercial:** Sanzekan • **NOTAS DE SABOREADA:** de nariz afrutada que recuerda el membrillo; su sabor es dulce y de entrada muy suave.

“Abundante perlado; nariz grata a membrillo; magnífica boca”, Miguel Guzmán Peredo, enólogo.

• **Mezcal de Maguey Papalote, joven**

| ALAMBIQUE DE COBRE

Maestro Mezcalillero: Adrián de Jesús Saldaña • **Población:** Chilacachapa, municipio de Tixtla, Guerrero • **Maguey(es) empleado(s):** papalote silvestre de 8 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** temporada 2007 • **Riqueza alcohólica:** 50% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 310 • **Marca comercial:** Sanzekan • **NOTAS DE SABOREADA:** rico en aromas, aunque no son intensos, entre los que sobresalen el de maguey horneado y el de tierra; de sabores suaves y agradables.

“Nariz floral, herbácea con fondo de tostados y ahumado; en boca es explosivo, aceitoso; dulzor generoso y constante”, Manuel Orgaz, sommelier.

• **Mezcal de Maguey Tepemete**

| ALAMBIQUE DE COBRE CON MONTERA DE MADERA LLAMADA VIEJO

Maestro Mezcalillero: Miguel Valdés • **Población:** Temohaya, Mezquital, Durango • **Maguey(es) empleado(s):** tepemete silvestre y capón de 8 a 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con hacha y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino empotradas en el piso • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con montera de madera llamada *Viejo* y condensación externa • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** enero de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 52% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 20 • **Marca comercial:** Dioseno • **NOTAS DE SABOREADA:** de extraordinaria amplitud aromática que incluye frutas, flores, maderas. En boca se detectan diversas frutas, hierbas y tierra.

“Perlado de gran tamaño; con gran gama aromática de fruta; pimienta blanca, clavo... Este mezcal es un elixir, para meditar”, Gerardo Téllez, sommelier.



Mezclar distintos tipos de maguey (que no destilados) para elaborar la bebida, es una práctica común en distintas regiones productoras. Esto revela el extraordinario conocimiento y manejo de la planta, así como de las combinaciones necesarias para obtener un excelente producto.

Pese al extendido y peligroso monocultivo del espadín por todo Oaxaca, que acarrea la estandarización de la materia prima y por tanto la de los mezcales, aún es posible distinguir diferencias marcadas entre mezcales de espadín de regiones diferentes, siempre que sean tradicionales.

Sanzekan ha establecido reglas internas que todos sus productores deben seguir para usar esta marca; abarcan temporadas y zonas de corte del maguey, formas específicas para realizar cada proceso y pruebas de saboreo, que constituyen garantías de calidad de acuerdo a la tradición.

EL MEZCAL TRADICIONAL DEBE SABER Y OLER A ÉL. FRÓTELO EN LAS MANOS, QUEDARÁN IMPREGNADAS DEL OLOR DE Maguey COCIDO

Algunas características generales de los mezcales del Chilapán que envasa Sanzekan son sus aromas a semillas de melón maduro, a tejocotes secos, a lima; en sus sabores está siempre presente un dulce sabor a maguey cocido en horno de tierra.

El maguey tepemete es el más apreciado en Durango para elaborar mezcal, y su exquisito aroma a lavanda natural lo hace inolvidable. Esta producción de sólo 20 litros es una muestra extraordinaria de la tradición mezcalera duranguense.

Si se comparan los mezcales duranguenses de Nombre de Dios y de Temohaya, de inmediato surgen diferencias notables en sabores, en riqueza alcohólica y carácter que, en síntesis, revelan dos gustos históricos diferenciados, ambos exquisitos.

En este destilado se revela la esencia del mezcal, pues sólo se envasaron 45 de los 165 litros producidos; la razón es que la mayor parte fue utilizado para la boda de dos jóvenes de la localidad, pues el mezcal es y debe seguir siendo una bebida ritual.

El maguey cuishe forma parte de un amplio grupo de magueyes mezcaleros oaxaqueños como el bicuishe, el tobasiche, el cuishito, el madrequishe, con los que se obtienen mezcales de sabores y aromas maravillosos, siempre y cuando se tenga el conocimiento necesario para trabajarlos.

Para elaborar este mezcal de pechuga, se parte del mezcal minero, el cual se somete a una *tercera destilación*, en la que se incluyen frutas criollas, canela, anís, pasas, almendras, arroz, chabacanos, cáscara de naranja y una pechuga de gallina criolla.

Puebla cuenta con una tradición mezcalera muy importante, expresada en este mezcal de Caltepec, donde además utilizan maguey papalomé, muy semejante al que conocen como tobalá en Oaxaca; también se produce excelente mezcal en Izúcar de Matamoros y Jolalpan.



PARA MÁS INFORMACIÓN:
WWW.MEZCALESTRADICIONALES.COM.MX

• Mezcal de Maguey Cenizo

| ALAMBIQUE DE COBRE CON MONTERA DE MADERA LLAMADA VIEJO

Maestro Mezcalillero: Miguel Valdés • **Población:** Temohaya, Mezquital, Durango • **Maguey(es) empleado(s):** cenizo silvestre y capón de 8 a 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con hacha y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de encino empotradas en el piso • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con montera de madera llamada *Viejo* y condensación externa • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** noviembre de 2006 • **Riqueza alcohólica:** 49.4% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 125 • **Marca comercial:** Diosesño • **NOTAS DE SABOREADA:** de aromas y sabores de leche de vaca con tonos florales y densidad notable.

"Perlado doble, tarda mucho en desaparecer. Mantequilla, corpulento, denso. Muy grato; extraordinario", Víctor Absalón, sommelier.

• Mezcal de Maguey Mexicano y Maguey Coyote

| ALAMBIQUE DE COBRE CON PLATILLOS

Maestro Mezcalillero: José García • **Población:** Yogana, Distrito de Ejutla, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** mexicano de cultivo de 10 años y coyote de cultivo de 8 • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** molino de piedra tirado por bueyes • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de madera de sabino • **Tipo de destilador:** alambique de cobre con platillos • **Número de destilaciones:** 1 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** con agua de manantial • **Fecha de destilación:** julio de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 49.3% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 165 • **Marca comercial:** La Venencia • **NOTAS DE SABOREADA:** de aromas elegantes y suaves; sus sabores son cítricos con notas de cetona.

"Perlado maravilloso, opulento. A la nariz es suave, delicado; en boca es sedoso con sabor a agave crudo. Muy bueno; excelente", Guillermo Hernández, Maestro Mezcalillero.

• Mezcal de Maguey Cuishe

| OLLAS DE BARRO

Maestro Mezcalillero: Lorenzo Ángeles, Heliodoro Arellanes y Pedro Arellanes • **Población:** Santa Catarina Minas, Distrito de Ocotlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** cuishe semicultivado de 10 a 15 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** desgarradora mecánica • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de encino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** marzo de 2005 • **Riqueza alcohólica:** 49% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 75 • **Marca comercial:** Real Minero • **NOTAS DE SABOREADA:** de nariz floral y con algunas frutas; al paladar es robusto pero de fácil aceptación.

"Perla duradera, grande; en nariz, guayaba, piloncillo, dulce; en boca es fácil de tomar, pero fuerte, dulce", Solange Muris, chef.

• Mezcal de Pechuga de Maguey Espadín

| OLLAS DE BARRO

Maestro Mezcalillero: Eduardo Ángeles • **Población:** Santa Catarina Minas, Distrito de Ocotlán, Oaxaca • **Maguey(es) empleado(s):** espadín de cultivo de 8 a 10 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** con mazos de madera y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de encino • **Tipo de destilador:** ollas de barro con cazo de cobre como enfriador y condensación interna • **Número de destilaciones:** 3 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** diciembre de 2006 • **Riqueza alcohólica:** 50% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 125 • **Marca comercial:** Real Minero • **NOTAS DE SABOREADA:** compleja manifestación de aromas de maguey, frutas, especias y gallina.

"Excelente perlado. Nariz muy buena, se percibe floral. Muy buena boca, buen balance; se percibe la canela, ciruela, plátano y gallina. Muy bueno", Salvador Gutiérrez, ingeniero.

• Mezcal de Maguey Pitzometl

| ALAMBIQUE DE COBRE CON MONTERA DE BARRO Y SERPENTÍN DE COBRE

Maestro Mezcalillero: José Ortega • **Población:** San Luis Atlotitlán, municipio de Caltepec, Puebla • **Maguey(es) empleado(s):** pitzometl silvestre de 8 años • **Horneado:** horno de tierra • **Molienda:** mazos de madera y fuerza humana • **Fermentación:** natural • **Cubas de fermentación:** tinas de mampostería revestidos con barro • **Tipo de destilador:** alambique de metal con montera de barro y condensación externa • **Número de destilaciones:** 2 • **Ajuste de la riqueza alcohólica:** puntas con colas • **Fecha de destilación:** septiembre de 2007 • **Riqueza alcohólica:** 48.2% ALC. VOL. • **Litros producidos:** 60 • **Marca comercial:** sin marca • **NOTAS DE SABOREADA:** sobresalen notas de sabores químicos; tiene cierto dulzor volátil en boca.

"Tiene un aroma afrutado no maduro muy pronunciado; se me hace un poco atípico y está agarroso", Luis Méndez, ingeniero.

GUSTO HISTÓRICO

Es la construcción colectiva de los gustos regionales a través del tiempo, que generan reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean considerados legítimos, buenos y sabrosos. •