

Los nuevos espacios de consumo mezcalero como centros de formación de paladares.

Alán Ibarra E.

Rest/Bar Patanegra

Hace dos años que conocí realmente lo que es el Mezcal. Una mañana aparece de la nada un caminante con la mochila a los hombros lleno de sabiduría y buenas intenciones. Su nombre: Don Cornelio Pérez.

Con la doble finalidad de dar a conocer los Mezcales oaxaqueños que él envasa (La Venencia) y además de promover una cultura centenaria de los Mezcales nacionales, iniciamos las famosas catas mezcaleras del Tío Corne. El Mezcal; los tipos de agave; su sabor; el proceso para obtener la bebida; la historia y costumbres que la acompañan; su gastronomía en Oaxaca; los maestros mezcaleros; etc. Conocer a Cornelio fue para mi y otros colegas, un acercamiento a toda una tradición que, aunque es parte de México, hasta ese momento la desconocíamos.

El **Mezcal Tradicional** 100% Agave (de verdad) pasó, a partir de ese momento, a sustituir la bebida de varios. Se incorporó en la contrabarra y en la cotidianidad del Rest-Bar Patanegra, en la colonia Condesa. En unos dos años de que se incorporaron a la barra los Mezcales de *Ejutla* distribuidos por Cornelio, pasamos de vender una botellita al mes a disfrutar más de treinta. En especial el “Tobalá”, el “Arroqueño 15 años” y el “Frutas”.

Es penosa y triste la falta de información que padecemos los capitalinos sobre el tema del Mezcal. Es por esto que en el Bar, nos hemos dedicado a promover el

Mezcal Tradicional. Desde los meseros y cantineros hasta los 300 bebedores que circulan diario por el lugar.

Son varios los mitos del Mezcal, y no por nada es que existen estos mitos. Al descubrir las bondades y lo espiritual de esta bebida, no queda más que, en agradecimiento, desmitificarlo de ser una bebida peligrosa, de ser una bebida corriente y barata, de ser un aguardiente para olvidar y perder la conciencia.

Uno de los mitos, vendría siendo lo primero que la gente pregunta al cantinero del Bar al probar el Mezcal de cortesía; “¿se puede quedar uno ciego debido a el alto grado alcohólico de estos Mezcales?”. La asociación del grado alcohólico con el efecto secundario de ceguera que produce el exceso de metanol en la bebida, es algo fácil de aclarar pero no resuelve el miedo de la ceguera que es de donde deviene el mito. Se podría plantear distinto: ¿Cómo estar seguros de el nivel de metanol de algún Mezcal y qué tan confiable es esa medida?. ¿Será a través de la casa envasadora, o la marca misma, o el maestro mezcalero? ¿Será un comité “regulador” quien dé el aval de los niveles químicos y certifique con un sello que dé confianza al consumidor?... ¿será una tabla informativa en la contraetiqueta del envase lo que solucione el problema? Estas preguntas de desmitificación y comercialización son tema para resolver, sobre todo entre los productores de Mezcal, aunque le compete también al que lo comercializa y al que lo ofrece por copa.

Lo Segundo que invariablemente pregunta el bebedor de mezcal primerizo, es la diferencia entre el Tequila y el Mezcal. A mi parecer, este es uno de los temas

más importantes a tratar, ya que da pie para hablar de la problemática actual que hay entre la producción de alto volumen y la producción artesanal con procesos tradicionales. Todo lo que se ha logrado para atender la fuerte demanda nacional e internacional del tequila, y también todo lo que se ha destruido y olvidado de su tradición y calidad en la bebida por su industrialización.

¿Qué es el Tequila?; es una marca comercial o es una región de Jalisco donde vive el agave azul tequilana. ¿Es un producto que representa a México en todo el mundo? Algunos diccionarios lo definen como “Una bebida alcohólica fuerte hecha de redestilar mezcal”; por otro lado se dice que “El tequila es un tipo de Mezcal, pero los Mezcales no son tequilas y que ambos derivan de la planta conocida por los nativos como Mexcalmetl”. ¿Es el Mezcal como tal un pariente del Tequila o es el Tequila un tipo de Mezcal?

En mi caso siempre contesto que la diferencia entre el tequila y el Mezcal, es como si se pregunta la diferencia entre el vino tinto y un tipo de uva con el que se hace ese vino tinto. “El tequila es un Mezcal”. Mezcal hecho de un tipo de agave específico y de una cierta región, por lo que se le da el nombre de Tequila. De aquí nace el reto de conocer la amplia diversidad de agaves con las que cuenta México. ¿Cómo se procesan?, ¿cómo se combinan y con qué se mezclan para obtener y degustar la gran variedad de Mezcales con los que cuenta nuestro país?

Es labor de todos los que vendemos **Mezcal Tradicional**, los que tenemos contacto con bebedores, transmitir esta información; fomentar la cultura del Mezcal; conocer su diversidad; entender los procesos; entender la oferta y controlar la demanda; informar al consumidor; respetar y proteger las tradiciones. Hay que educar al consumidor por el bien de la gente que vive de hacer mezcal y por el bien de nosotros como mexicanos. No cometamos el mismo error que se cometió en Jalisco con el Tequila.

El **Mezcal Tradicional** es una bebida 100% espiritual, es un *Arte Popular*, de producciones limitadas y de características únicas en peligro de ser devorado por la industrialización. Colaboremos juntos ahora que se está poniendo de moda, que el mercado y la industria del tequila la empieza a demandar, que se está implementando la denominación de origen y el gobierno la empieza a regular; trabajemos juntos para que el **Mezcal Tradicional** siga vivo, para que no muera su verdadero espíritu.