

## **Mezcal Joven de Maguey Papalote de Isaías Olivares; cosecha Mayo 2005**

## **Mezcal Reposado en vidrio de Maguey Papalote de Isaías Olivares; cosecha Abril 2004**

### **Datos del Maestro Mezcalillero**

1. Nombre del Maestro Mezcalillero **ISAÍAS OLIVARES GUILLERMO**
2. Edad **65 AÑOS**
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal **HACE 10 AÑOS**
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? **MI ABUELO Y MI PAPÁ**
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? **ME ENSEÑÓ MI PAPÁ**
6. Población donde vive **TRAPICHE VIEJO, MPIO. DE AHUACUOTZINGO, GUERRERO**
7. ¿El Mezcal que usted hace sólo es para autoconsumo o también lo vende? **AUTOCONSUMO Y VENTA**
8. ¿Qué parte de su producción se consume en la población donde vive? **50%**
9. ¿Y el restante dónde lo vende? **EN LA ENVASADORA DE CHILAPA**
10. Marca bajo la que se comercializa el mezcal (si es que la tiene) **MEZCAL SANZEKAN**
11. ¿Cuántos litros de Mezcal produce al año aproximadamente? **1800 LT/TEMPORADA**
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? **FIESTAS PATRONALES DEL PUEBLO, BODAS, QUINCE AÑOS**

### **Datos del Mezcal**

13. Fecha de destilación del Mezcal **REPOSADO (ABRIL, 2004), JOVEN (MAYO, 2005)**
14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta **xxxx**
15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? **MEZCAL DE TRAPICHE**

### **Características del Maguey**

16. Tipo(s) de maguey empleado **MAGUEY PAPALOTE (AGAVE CUPREATA)**

17. ¿De dónde eran los magueyes? **LO CONSIGO DE AHUIXTLA**
18. Eran plantas silvestres o cultivadas **SILVESTRES**
19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? **CAPÓN Y VELILLA**
20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? **LA VELILLA SE CONOCE CUANDO VA AVENTAR EL CALEHUAL Y EL CAPÓN ES CUANDO SE CORTÓ**
21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? **MAGUEY PAPALOTE DE 8 A 10 AÑOS**
22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? **BOSQUE DE ENCINO, PASTIZALES**
23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? **NO**
24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? **SE HA REFORESTADO EN LUGARES DONDE HABÍA MAGUEY**

### **Corte del Maguey (Labrado, jima, rasurar, despencar)**

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? **CON TARECUA Y LE CORTO TODA LA PENCA**
26. ¿En qué transporta las piñas del lugar donde las corta a la fábrica de Mezcal? **EN BESTIAS Y EN TRANSPORTE**
27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? **A DOS HORAS Y MEDIA**
28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? **COMPRO Y TAMBIÉN HAGO TRATOS A MEDIAS**
29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? **70-30 (PROPIEDAD-COMPRADO)**

### **Horneado o cocimiento**

30. ¿Qué tipo de horno usa?  
de piedra (  )                      de mampostería (  )
31. Haga un dibujo del horno o muestre una fotografía

32. Si el horno es de tierra, mencione el tipo de piedra usado **CANTO RODADO**
33. Tipo de leña **ENCINO, TEPEHUAJE**
34. Material con el que tapó el horno durante la cocción **TIERRA , PETATES Y LONAS DE PLÁSTICO**
35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido **SE CALA AL MAGUEY A LOS TRES DÍAS**
36. Tiempo de cocimiento **6 DÍAS**

### **Molienda, triturado, machucado o martajado**

37. ¿Con qué y cómo corta el maguey cocido? **CON HACHA**

38. ¿Cómo lo muele? **EN MOLINO DE GASOLINA**

### **Fermentación**

39. Material del que están hechas sus tinas (cubas de fermentación) **TINAS DE MADERA**

40. Utiliza algún producto natural para ayudar a que trabajen sus tinas? **NINGUNO**

41. Si es así, ¿cuál, cómo y cuándo se lo agrega? **NO**

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? **POR EL TIEMPO QUE TIENE, EL OLOR Y EL SABOR QUE ES CARACTERISTICO**

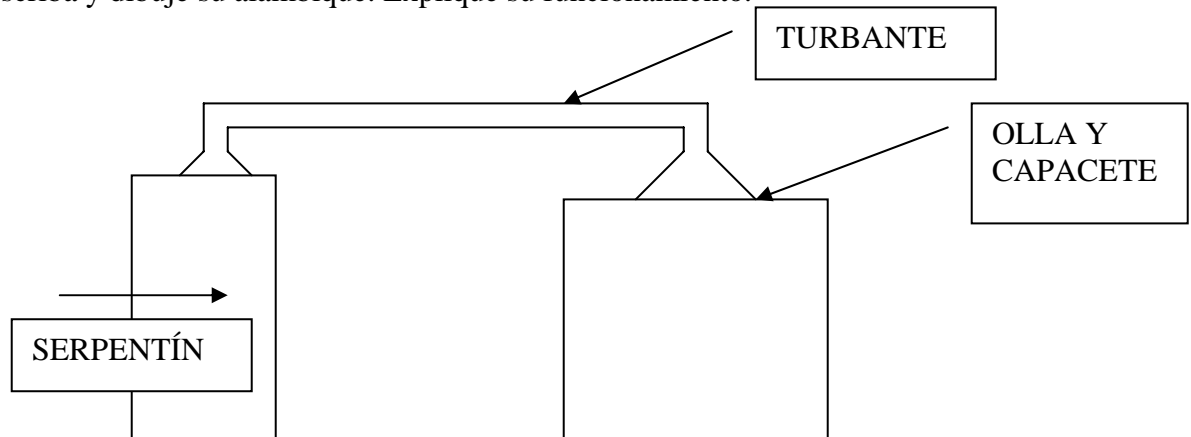
43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tina? **ENTRE 4 – 5 DÍAS**

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinas? **1,000 LT**

45. ¿Cuántas tiene? **4 TINAS**

### **Destilación**

46. Describa y dibuje su alambique. Explique su funcionamiento.



47. Materiales de los que está hecho el alambique **DE COBRE**

48. ¿Dónde y quién fabricó su alambique? **EN SANTA CLARA DEL COBRE**

49. ¿Qué capacidad en litros tiene su alambique? **300 LT**

50. ¿Cuántas destilaciones necesita su Mezcal? **2**

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? **LA PRIMERA DE 80° Y LA SEGUNDA DE 70° APROXIMADAMENTE**

52. ¿Incluye bagazo en la destilación? **SÍ ( X ) SOLO EN LA PRIMERA EN LA SEGUNDA ES PURO LIQUIDO**

53. ¿Cuántas cargas del alambique salen de sus tinas? **2**

54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? **ENTRE 70 A 80 ° Y LUEGO SE COMPONE**

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? **AHORA CON EL ALCOHOLÍMETRO Y EN VECES CON LA VENENCIA, AHÍ DEPENDE DE LA EXPERIENCIA DEL PRODUCTOR**

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? **PUNTA 80°, MEDIA 45-50° Y COLAS DE AHÍ PA BAJO**

### **Preparación del Mezcal antes de su venta**

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? **CON LAS COLAS**

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? **SE VA AÑADIENDO LAS COLAS AL MEZCAL QUE SE VA A COMPONER Y CON EL ALCOHOLÍMETRO O LA VENENCIA SE VA VIENDO A QUE GRADOS VA QUEDANDO HASTA LLEGAR AL GRADO QUE QUEREMOS**

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? **VARÍA A ALGUNOS LES GUSTA ALTO Y A OTROS DE 50°**

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? **DEL MÁS ALTO Y DE 52°**

61. ¿Por qué? **PORQUE SE SIENTE LA FUERZA DEL MEZCAL**

### **Filtración**

62. ¿Filtra usted el Mezcal? Sí ( ) No ( **X** )

63. Si lo filtra, ¿de qué material es su filtro y por qué? **NINGUNO**

### **Origen del agua**

64. El agua que agrega a sus tinas para la fermentación, ¿de dónde proviene? **DE UN MANANTIAL**

65. Si ajusta el grado alcohólico de su Mezcal con agua, ¿de dónde proviene ésta? **SE COMPONE CON LAS COLAS**

### **Mezclas de Mezcal**

66. ¿Hace usted mezclas de Mezcal destilado en distintas fechas? Sí ( ) No ( **X** )

### **Añejamiento o maduración del Mezcal**

67. Si usted añeja Mezcal, ¿en qué lo guarda y por qué razón? ¿Por cuánto tiempo? **CASI NO AÑEJO, PERO EL QUE VENDO EN LA ENVASADORA SE AÑEJA EN GARRAFONES DE VIDRIO**

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? **LA MADERA ABSORBE EL LÍQUIDO Y SE PIERDE, ADEMÁS EN BARRICAS NO PORQUE AGARRA EL SABOR DE LA MADERA**

### **Comentarios**

69. De los Maestros Mezcalilleros que ha conocido en su región, ¿a quién considera el mejor de todos (vivo o finado)? ¿De qué población era o es originario? **PUES HAY VARIOS, LA VERDAD TODOS HACEMOS MEZCAL BUENO**

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? **PUES CUANDO SE ANTOJA**

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? **PUES COMO DICE EL DICHO MEZCAL PA TODO MAL Y PA TODO BIEN TAMBIÉN**

73. ¿Ha probado Mezcal de otras regiones o Estados diferentes a la región y Estado de donde es originario? ¿De dónde y cuál le ha gustado más? **NO**

72. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal **EL MEZCAL ES MUY BUENO PARA DORMIR. TE RELAJA MUCHO EN EL SUEÑO.**