

Mezcal Joven de Maguey Papalote y Maguey Espadín, de Ciro Barranca; cosecha Abril 2005

Mezcal Reposado de Maguey Papalote y Maguey Espadín, de Ciro Barranca; cosecha Marzo 2004

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero **CIRO BARRANCA BELLO**
2. Edad **68 AÑOS**
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal **HACE 53 AÑOS**
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? **MI PAPÁ, MIS HERMANOS Y MIS SOBRINOS.**
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? **CON MI PAPÁ**
6. Población donde vive **SANTA CRUZ, MPIO. DE CHILAPA DE ÁLVAREZ 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 CIUDAD DE CHILAPA, EN LA COMUNIDAD DE NEJAPA, ACATLÁN, Y A LA SPR. MEXCALLI PAPALOTL DEL CHILAPAN**
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? **2000-2500 LT/TEMPORADA**
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? **FIESTAS PATRONALES DEL PUEBLO, FIN DE AÑO, BODAS, CLAUSURAS**

Datos del Mezcal

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

Características del Maguey

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

17. ¿De dónde eran los magueyes? **PAPALOTE DE LA REGIÓN DE CHILAPA (LODO GRANDE, TECOLUTLA, NEJAPA, YETLALCINGO, SAN MARCOS Y ACATLÁN). Y EL ESPADÍN DE TECOYUTLA, MPIO. CHILAPA DE ÁLVAREZ DEL ESTADO DE GUERRERO.**

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 ES CARACTERÍSTICA PORQUE LAS HOLAS DEL COGOLLO SE VAN ADELGAZANDO Y ABRIENDO PARA LANZAR EL CALEHUAL**

21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? **MAGUEY PAPALOTE DE 8 A 10 AÑOS Y EL ESPADÍN DE 7 A 8 AÑOS**

22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? **CERROS PEDREGOSOS, TLALTIZATERA**

23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? **NO PORQUE ME DEDICO A COMPRAR EL MAGUEY O TRATO A MEDIAS**

24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? **HE REFORESTADO CON MAGUEY PAPALOTE**

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? **CON TARECUA Y CORTO EN LA MERA BASE DE LAS PENCAS, QUE QUEDE BIEN FORMADA UNA PIÑA**

26. ¿En qué transporta las piñas del lugar donde las corta a la fábrica de Mezcal? **DEL CERRO A LA CARRETERA EN BESTIAS Y DE LA CARRETERA A LA FÁBRICA EN CAMIONETA**

27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? **A 15 KM Y HAGO UNA HORA Y MEDIA**

28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? **LO COMPRA O A MEDIAS**

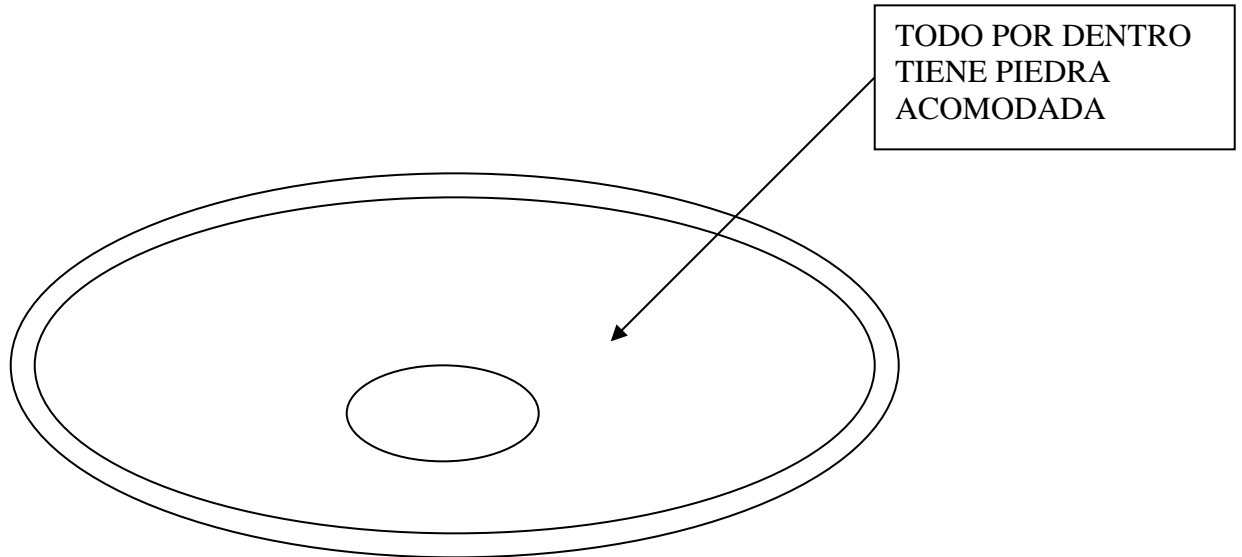
29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? **EL 100%**

Horneado o cocimiento

30. ¿Qué tipo de horno usa?

de piedra (**X**) 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 **CALIZA**

33. Tipo de leña **ENCINO AMARILLO**

34. Material con el que tapó el horno durante la cocción **TIERRA Y PALMA**

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido **SE CALA A LOS 5 DÍAS Y EL HORNO FORMA UNA CINTURA CUANDO SI VA A FUNCIONAR EL COCIDO AL SEGUNDO DÍA DE TAPADO**

36. Tiempo de cocimiento **ENTRE 6 A 7 DÍAS**

Molienda, triturado, machucado o martajado

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

38. ¿Cómo lo muele? **EN CANOA DE MADERA**

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? **ESCUCHO POCO RUIDO QUE SE VA DETENIENDO EL FERMENTADO, HUELE A MEZCAL Y SABE AGRIO**

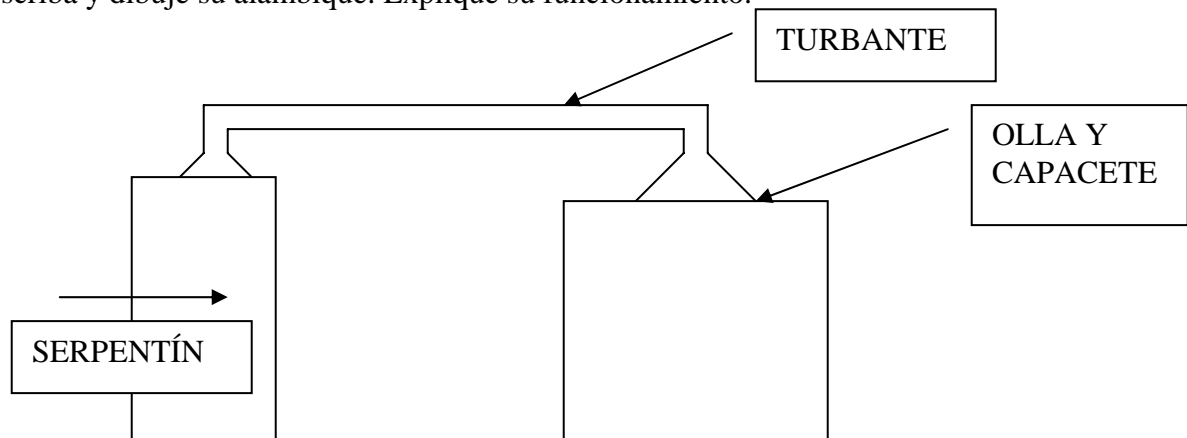
43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tina? **ENTRE 6 A 8 DÍAS**

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

45. ¿Cuántas tiene? **5 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? **De 70 a 80**

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 A 52 °**

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? **CON LA VENENCIA Y CON ALCOHOLÍMETRO**

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? **PUNTA, MEDIA Y COLAS POR EL ORDEN Y LOS GRADOS QUE VA BAJANDO EL MEZCAL**

Preparación del Mezcal antes de su venta

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? **CON LAS COLAS UN 5% A 10%**

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? **CON LA VENENCIA Y CON LA EXPERIENCIA DEL MEZCALERO AL FORMARSE LAS PERLAS**

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? **A 50-80 °**

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? **A 52°**

61. ¿Por qué? **PORQUE TIENE TODA LO BUENO DE LOS CONCENTRADOS 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? **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 LO AÑEJO, LO VENDO CASI TODO**

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? **PIERDE EL SABOR A MAGUEY Y LA MADERA ABSORBE EL LÍQUIDO Y SE PIERDE**

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? **PEDRO BELLO VIVE EN SANTA CRUZ**

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? **YO NO TOMO**

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? **PARA LA INDIGESTIÓN Y LATIDO**

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 TIENE UN PARECIDO A LA MUJER PORQUE TE EMBORRACHA CON SU SABROSURA Y PORQUE ES “DULCE, DULCE”, PRUEBAS DE ÉL Y CAES RENDIDO.**