Mezcal Reposado en vidrio de Maguey Papalote, de Tomás Gutiérrez; cosecha 2004.

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero: **Tomás Gutiérrez Sales.**

2. Edad: **70 años**

3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal: **55 años**

4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? **Su abuelo y su papá.**

5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? **Con mi papá y mi abuelo.**

6. Población donde vive: **Centro Montaña, Localidad de Tepehuixco, Municipio de Chilapa de Álvarez, Estado de Guerrero.**
(Región, población, municipio, distrito y Estado)

7. ¿El Mezcal que usted hace sólo es para autoconsumo o también lo vende? **También para venderlo.**

8. ¿Qué parte de su producción se consume en la población donde vive? **Un 10 %**

9. ¿Y el restante dónde lo vende? **En diferentes partes de la región y del Estado y a la envasadora Mexcalli Papalote del Chilapán S.P.R. de R. L.de la S. de S. S. Sanzekan Tinemi.**

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? **5,760 litros aproximadamente.**

12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? **Para fiestas patronales, clausuras y eventos sociales..**

Datos del Mezcal

13. Fecha de destilación del Mezcal-.**De enero a Junio de cada año.**
(mes y año)

14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta: **50 grados.**

15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? **No.**
(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

16. Tipo(s) de maguey empleado: **Puro maguey papalote (Agave asperrima).**
(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)

17. ¿De dónde eran los magueyes? **De la localidad de Tepehuixco, Municipio de Chilapa de Álvarez, Estado de Guerrero.**
(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)

18. Eran plantas silvestres o cultivadas: **Plantas silvestres.**

19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? **Maduro o sazón (velilla madura y capón).**
(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)

20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? **El capón porque le cortan el calehual o quiote uno o dos años antes y la velilla porque sabemos cuando ya mero va a salir el calehual o quiote.**

21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? **De 7 a 15 años.**
(si usa varios tipos de maguey mencione el tiempo para cada uno)

22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? **En encineras, zacateras y pedregueras.**

23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? **Ninguno, solo dejar algunos calehuales para que den semilla.**
(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)

24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? **Si pero en menor cantidad, el maguey que se reproduce es el papalote (Agave cupreata).**

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? **Labro el maguey con tarecua y es al ras de la piña (o sea que le corto toda la penca).**
(nombre sus herramientas y mencione el nivel de corte de las pencas)

26. ¿En qué transporta las piñas del lugar donde las corta a la fábrica de Mezcal? **En bestias mulares y camioneta.**

27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? **De 10 a 15 km a 2 horas de distancia.**

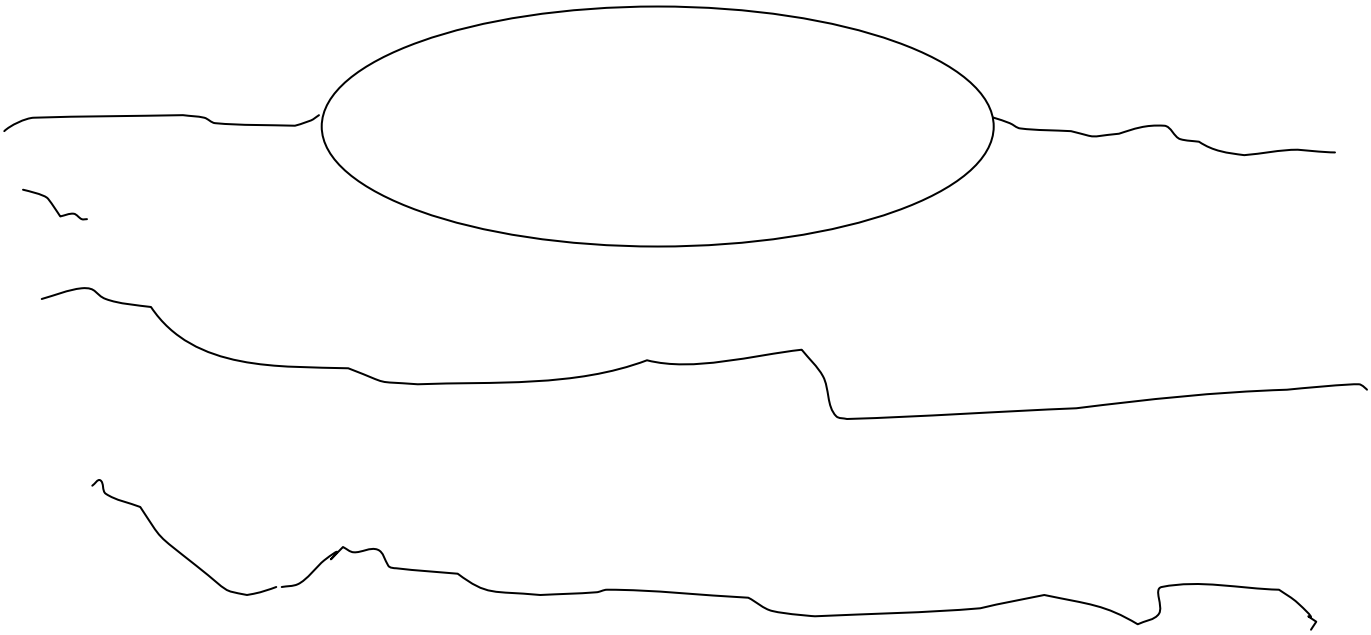
28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? **Un porcentaje lo adquiere como comunero y otro porcentaje lo compra.**

29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? **Un 30 %**

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: **Canto rodado o piedra bola o de río.**
(caliza, canto rodado)

33. Tipo de leña: **Encino amarillo y negro, tepehuaje, guamuchil, etc.**
(encino, sauz, u otros)

34. Material con el que tapó el horno durante la cocción: **Palma y tierra.**
(palma, tierra, bagazo, pencas)

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? **porque por la experiencia que tenemos sabemos cuando ya está cocido.**

36. Tiempo de cocimiento: **Tarda cociéndose 5, 6 ó 7 días.**
(días y horas)

Molienda, triturado, machucado o martajado

37. ¿Con qué y cómo corta el maguey cocido? **Con hacha y machete.**

38. ¿Cómo lo muele? **Con molino o desgarradora.**
(en canoa y con mazo, molino de piedra, desgarradora, etc.)

Fermentación

39. Material del que están hechas sus tinas (cubas de fermentación) **De madera de pino.**
(cueros, ollas de barro, tinas de madera, de mampostería, de acero, rotoplast)

40. Utiliza algún producto **natural** para ayudar a que trabajen sus tinas? **No.**

41. Si es así, ¿cuál, cómo y cuándo se lo agrega?_____
_____
(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? **Se oye cuando la tina esta trabajando o sacando burbujitas y también probamos el sabor que es cuando ya está agria o ya sabe a mezcal.**
(oído, formación de espuma, sabor)

43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tina? **De 5 a 7 días.**
(días y horas)

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

45. ¿Cuántas tiene? **Cinco.**

Destilación

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

47. Materiales de los que está hecho el alambique **De cobre.**
(ollas de barro, cobre, madera, quiote, carrizo, acero, etc; indique en el dibujo cada una de las partes)

48. ¿Dónde y quién fabricó su alambique? **En Santa Clara del Cobre Michoacán.**

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

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

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? **De 70 a 80 grados.**

52. ¿Incluye bagazo en la destilación? Sí (**en la primera destilación**) No ( )

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

54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? **De 70 a 80 grados.**

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? **Probando el mezcal con la venencia o con alcoholímetro.**
(describa el procedimiento)

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte?
Puntas y colas, las puntas salen de 70 a 80 grados y las colas 40 a 25 grados.

Preparación del Mezcal antes de su venta

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? **Con la mezcla de las puntas con las colas.**
(agua o colas)

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? **Con la venencia y probándolo hasta quedar al grado que uno quiera, se va poniendo en ánforas de plástico y ya que se lo llevan a su casa lo guardan cristal.**

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? **De 50 a 52 grados.**

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? **De 50 a 52 grados.**

61. ¿Por qué? **Porque así nos hemos acostumbrado a tomarlo y de menos grados no nos gusta, lo sentimos muy bajito, decimos que el bajito es para las mujeres.**

Filtración

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

63. Si lo filtra, ¿de qué material es su filtro y por qué?_____
_____
(celulosa, carbón activado, algodón, etc)

Origen del agua

64. El agua que agrega a sus tinas para la fermentación, ¿de dónde proviene? **De un manantial que está cerca de la fabrica.**
(manantial, arroyo, pozo, destilada, red de agua potable, garrafón, etc.)

65. Si ajusta el grado alcohólico de su Mezcal con agua, ¿de dónde proviene ésta?_____
_____
(manantial, arroyo, pozo, destilada, red de agua potable, garrafón, etc.)

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? **En garrafones de cristal porque en ellos no agarra otros olores, de un año en adelante.**

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? **No me gustaría porque agarra el olor a madera y ya sabe al mezcal original.**

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? **A nuestros padres y abuelos.**

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? **En las fiestas patronales del pueblo y cuando uno tiene ganas.**

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? **Para cuando la gente tiene viruela, para algún susto o coraje, para cuando uno tiene gripa o calentura.**

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? **Si he probado pero mas me gusta el mio.**

72. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal: **Arriba, abajo, al centro y pa dentro.**