

Mezcal Minero de Santa Catarina Minas

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero Eduardo Javier Angeles Carreño
2. Edad 30 años
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal 10
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? Su tatarabuelo, su abuelo y su padre
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? En el palenque de su padre, siendo sus maestros los señores: Bernardino Arellanes, Maurilio Mendoza y Lorenzo Angeles Mendoza
6. Población donde vive en el municipio de Santa Catarina Minas, distrito de Ocotlán, Oaxaca, en la región de los Valles Centrales
(Región, población, municipio, distrito y Estado)
7. ¿El Mezcal que usted hace sólo es para autoconsumo o también lo vende? también lo vendo
8. ¿Qué parte de su producción se consume en la población donde vive? un 10%
9. ¿Y el restante dónde lo vende? en Ocotlán de Morelos, San Bartolo Coyotepec y la Ciudad de Oaxaca
10. Marca bajo la que se comercializa el mezcal (si es que la tiene) Real Minero
11. ¿Cuántos litros de Mezcal produce al año aproximadamente? 10 mil
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? Para las fiestas de Semana Santa, los Fieles Difuntos y Navidad



Maestros Mezcalilleros Eduardo Angeles (atrás) y su padre Lorenzo Angeles (al frente)

Datos del Mezcal

13. Fecha de destilación del Mezcal octubre de 2004
(mes y año)

14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta 50% Alc. Vol.-

15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? Minero
(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

16. Tipo(s) de maguey empleado mezcla de maguey tobasiche, tripon y barril, todos ellos son magueyes no cultivables.
(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)

17. ¿De dónde eran los magueyes? del predio el Copalito en Santa Marta Chichihualtepec Ejutla, y de la Majada en Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.
(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)

18. Eran plantas silvestres o cultivadas silvestres

19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? su edad, si contaban con escape floral, si ya habían sido "capadas" o "ciegas"
(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)

20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? por la existencia o no de escape floral, o si su madurez habia quedado incompleta

21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? de las tres variedades en esta ocasión empleados, más de 10 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 un clima semidesértico, en laderas.

23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? sobre todo en el manejo de plagas, se emplean plaguicidas naturales, así como en su nutrición se emplean abonos orgánicos, aunque en la mayoría de los casos los magueyes crecen de manera natural. En los últimos años, hemos comenzado a reproducir las variedades menos comunes.

(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)

24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? Si

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? para el corte de las hojas usamos cuchillas, para el pelado o rasurado usamos machetes magueyeros y para arrancarlo usamos barretas.

(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 algunas ocasiones en bestia y en otras sólo en camioneta.



27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? algunos de los magueyes están a 50 Km, otros a 60 y otros más a 5 o 10 Km.

28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? Compro gran parte y el resto lo cultivo.

29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? 80 -20

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 piedra azul o de rio
(caliza, canto rodado)



33. Tipo de leña guamuche, encino y otras
(encino, sauz, u otros)

34. Material con el que tapó el horno durante la cocción tierra, guarape o bagazo, y una lona de plástico
(palma, tierra, bagazo, pencas)

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? tradicionalmente lo destapamos después de 3 o 5 días dependiendo de la estación del año.

36. Tiempo de cocimiento de 3 a 5 días
(días y horas)

Molienda, triturado, machucado o martajado

37. ¿Con qué y cómo corta el maguey cocido? con machetes, separando el maguer de mala calidad, así como las partes más fibrosas y menos dulces (acostumbramos ir probando el maguey conforme lo vamos cortando)



38. ¿Cómo lo muele? por medio de una 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

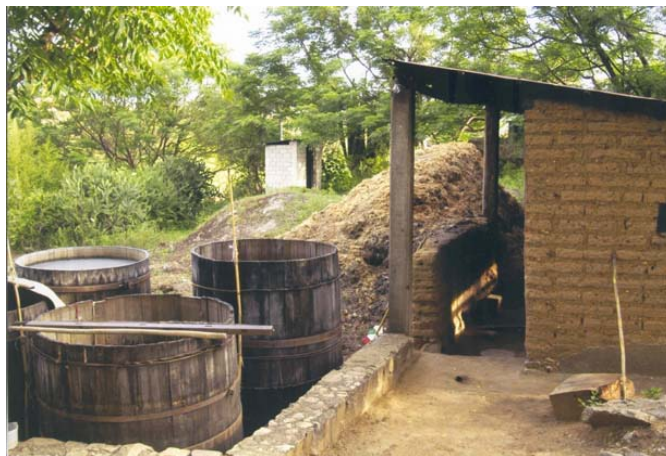
41. Si es así, ¿cuál, cómo y cuándo se lo agrega? _____
(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? ”probando” la tina y “escuchando” cómo sigue trabajando
(oído, formación de espuma, sabor)

43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tina? entre 10 y 15 días según la estación del año (a menor temperatura mayor tiempo a mayor temperatura menor tiempo)
(días y horas)

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinas? no lo se

45. ¿Cuántas tiene? 6 tinas



Destilación

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



47. Materiales de los que está hecho el alambique ollas de barro, cuchara de madera y caso de cobre y carrizo (en lugar del serpentín)
(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? nosotros mismos lo montamos, pero cada pieza la hace una persona distinta, las ollas las elaboran las artesanas de Santa María Atzompa, las cucharas los palenqueros de Minas y el caso un artesano de Ocotlán
49. ¿Qué capacidad en litros tiene su alambique? entre 80 y 100 litros
50. ¿Cuántas destilaciones necesita su Mezcal? dos como mínimo
51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? en la primera a 20 grados y en la segunda comienza a salir a 90 grados y luego va disminuyendo conforme avanza la destilación
52. ¿Incluye bagazo en la destilación? Sí (X) No ()
53. ¿Cuántas cargas del alambique salen de sus tinas? depende de la capacidad de la olla y de la tina, pues estas también son de diferentes capacidades
54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? en la segunda destilación, comienza a salir a 90 y luego va bajando hasta quedar prácticamente sin grado alcohólico (este líquido que nosotros conocemos como *inguishe* lo tiramos)
55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? ”jugando el mezcal”, es decir, poniendo mezcal en un embudo y luego con ayuda del dedo medio vamos cubriendo la salida del embudo haciendo que el líquido salga a presión, el líquido es depositado en una jícara y según el tamaño y duración de las perlas, identificamos el grado alcohólico.

(recientemente adquirimos un alcoholímetro graduado para confirmar la graduación de nuestro mezcal).

(describa el procedimiento)

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? en la segunda destilación obtenemos: punta, cola e inguishe

Preparación del Mezcal antes de su venta

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? con cola

(agua o colas)

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? con la jícara y el embudo y luego con el alcoholímetro

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? arriba de los 60 grados

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

61. ¿Por qué? porque el olor y sabor se puede distinguir más claramente

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 tinajas para la fermentación, ¿de dónde proviene? de un pozo

(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.)

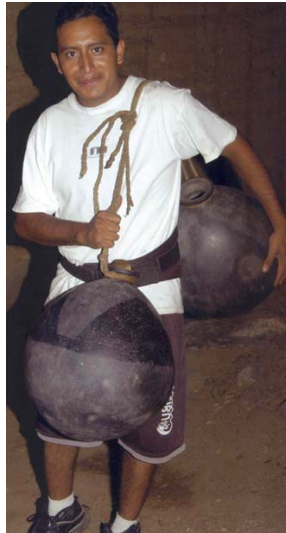
Mezclas de Mezcal

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? _____

Lo guardamos en cántaros de barro negro, porque tradicionalmente es en estos donde se ha guardado el mezcal, aunque no era con la finalidad de “Añejar” sino de conservar el sabor, olor y color del mezcal.



68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? _____ que transforma las características del mezcal, abriendo la posibilidad de que el consumidor no detecte si el producto es o no de buena calidad. Además, el uso de barricas rompe con la tradición de guardar el mezcal en cantaros de barro negro. Al mismo tiempo, la idea de mezcal reposado o añejado, modifica el sentido de mezcal, creando la idea en el consumidor que lo que hace al mezcal “bueno” es el añejamiento cuando en realidad lo que lo hace bueno es el proceso que se utilizó, el tipo de maguey que se empleó, el agua, el sistema de destilación entre otras y no el hecho de estar guardado en barricas.

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 es originario? _____ Don Bernardino Arellanes, de Santa Catarina Minas, ha sido uno de los que más celosamente ha conservado la elaboración del mezcal de pechuga.

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? _____ Antes de comer, en una fiesta o por la tarde. Porque el mezcal permite que los sentidos sean más perceptivos.

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? _____ Si. Para curar de espanto, para curar de dolor de oído, de estómago o de cabeza. Durante el puerperio para disminuir la inflamación entre otros usos

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, de Guerrero y de San Luis Potosí, de Sonora y de Michoacán

72. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal En alguna ocasión tomando mezcal Tobalá con un grupo de amigos, nos quedamos en una etapa muy interesante del a borrachera, justo antes de entrar a la embriaguez, todos nos sentimos un tanto especiales, pues percibíamos las cosas con mayor claridad, nuestra mente trabajaba más a prisa, por lo que coincidimos en que el mezcal tenia también dotes alucinógenos de algún tipo.