

QUIENES SOMOS

Somos una empresa familiar que desde hace más de tres generaciones nos hemos dedicado a hacer lo que algunos han dado en llamar LA BEBIDA DE LOS DIOSES.

7 kilómetros al sureste del Distrito de Ocotlán, se encuentra nuestro municipio: Santa Catarina Minas, que hizo famoso al **MEZCAL MINERO**. Actualmente, este municipio es uno de los pocos donde el proceso de elaboración del Mezcal ha tenido pocos cambios, sobre todo en lo que se refiere a la destilación; es decir, en Minas se siguen empleando ollas de barro y no de cobre como se hace en la mayoría del Estado de Oaxaca.

Nuestro palenque es conocido como “Tierra Blanca” o “La Concepción”; hasta el momento, nuestra producción es colocada en un par de establecimientos donde vendemos sólo el Mezcal que producimos.

En nuestras instalaciones empleamos a unas tres familias gran parte del año; anteriormente 10 familias producían su Mezcal en nuestro palenque, pero por desgracia, muchos de los hombres que dieron su vida produciendo Mezcal han muerto y sus descendientes han perdido el interés por esta costumbre y forma de vida, sustituyéndola por la migración.

A pesar de los estragos provocados por la migración nuestro palenque ha sobrevivido gracias a dos cosas: a la apertura, en 1995, de un pequeño local en Ocotlán de Morelos, donde comenzamos a expender nuestro producto y a la existencia de 3 hombres en la familia, quienes han seguido trabajando durante todos estos años.

Una de nuestras preocupaciones actuales es la falta de mercado para nuestro producto y los costos de producción del mismo, pues, a diferencia del Mezcal producido en otras

comunidades, resulta ser más caro. Sin embargo, estamos concientes de que la única forma de salir adelante y mejorar las condiciones de vida de quienes trabajan con nosotros, es buscando un MERCADO JUSTO para nuestro producto, en el cual, no nos veamos obligados a modificar la técnica empleada para la elaboración de nuestra bebida, pues para nosotros por encima del imperativo de vender, está el *mantener una tradición*, la historia misma de nuestra familia que, por antonomasia, se ha dedicado a esta labor, así como la dignidad de nuestro producto.

Debido a lo anterior, a mediados del año pasado iniciamos el proceso de CERTIFICACION ANTE EL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL (COMERCAM), con la intención de poder seguir siendo nosotros quienes envasemos nuestro producto; es decir, estamos certificando para la cadena completa. Para ello contamos con la marca de mezcal REAL MINERO, un palenque, un pequeño vivero y algunas hectáreas de agave cultivado, rescatando sobre todo las variedades endémicas.

SOBRE NUESTRO PRODUCTO:

Dentro de la producción de la bebida, localmente se considera la siguiente clasificación: Mezcal hecho en olla de barro y Mezcal hecho en alambique (ollas de cobre). Esta clasificación es básica para identificar la procedencia de los mezcales, pues en el Estado de Oaxaca se encuentran bien identificados los distritos y municipios donde se elabora la bebida, así como las características que los distinguen.

Del proceso empleado en la elaboración de la bebida se deriva el costo y la calidad, pues aún cuando un Mezcal destilado en alambique pueda ser de buena calidad, su sabor es menos agradable que el realizado en ollas de barro; el primero es catalogado como

semi industrializado, pues en su elaboración existe cierta tecnificación, y ello, a decir del consumidor local, se refleja en su sabor y en algunos casos en su color y olor.

El Mezcal por naturaleza es cristalino, de buen olor y color, y, al igual que los vinos o cualquier bebida, tiene cuerpo y bouquet, los que indican el tipo de maguey que se utilizó en su fabricación así como los grados de alcohol que contiene.

En este sentido, el Mezcal que elaboramos es reconocido e identificado como el mejor Mezcal; sería el equivalente al café Pluma que se produce en Oaxaca. En ambos casos la producción es limitada y la altura, la calidad de la tierra, el agua y la destilación en ollas de barro, determinan las características tan peculiares del producto.

Tanta ha sido la fama del Mezcal de nuestra comunidad, que el Mezcal ha tomado el nombre de “MEZCAL MINERO”, que sirve para designar dos cosas: el lugar donde ha sido elaborado y el tipo de Mezcal. En esta localidad, por tradición, siempre se han elaborado dos mezcales: MEZCAL MINERO Y MEZCAL DE PECHUGA. Siendo la diferencia entre uno y otro el número de destilaciones, teniendo el primero dos y el segundo tres. En el caso del Mezcal de Pechuga (ver el artículo **17 B** que describe su elaboración), en la tercera destilación se le agregan frutas picadas, azúcar y una pechuga de gallina; mientras que el Minero sólo se hace con las mieles obtenidas del agave cocido, molido y fermentado.

El uso del Mezcal en todas las ceremonias religiosas y sociales es muy arraigado, sobre todo en los Valles Centrales de Oaxaca, donde alrededor del Mezcal se recrea el sincretismo de las comunidades y se usa no sólo como bebida, sino como un medicamento, ofrenda, insumo de un rito o bien como complemento de los alimentos.

De igual manera, en sus orígenes, el Mezcal era almacenado y añejado, por tradición, en cántaros de barro negro lo cual, para los artesanos de San Bartolo Coyotepec, se convirtió en toda una especialidad; de ahí que los más famosos artesanos dejaran escritas sus iniciales o sus nombres sobre los cántaros que, durante muchos años, servirían para conservar mezcal, y estos cántaros se *bautizaran* en los palenques con nombres tan peculiares como “el parrandero”, “el rey de copas”, “la casa de las locas”, entre otros.

De los cuatro *palenques* antes mencionados, dos trabajan con más constancia, uno durante todo el año y otro la mitad del año; los dos restantes sólo por cortas temporadas.

SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN

La forma de elaboración de Mezcal en esta comunidad es de tipo artesanal; es decir, en su elaboración no se emplea ninguna sustancia química que altere la fermentación, además de que se destila en ollas de barro.

El proceso de elaboración del Mezcal (al igual que en el caso del tequila) después de haber cortado el agave, consiste en cuatro pasos que son: cocción, molienda, fermentación y destilación. La cocción del maguey se realiza en hornos a flor de tierra y con el empleo de troncos frondosos, piedra de río o azul, agua y tierra. La cocción del maguey se realiza con el vapor emanado de las piedras que, al colocarse sobre los troncos en llamas, logra almacenar una gran cantidad de calor que posteriormente, cuando el maguey ya se encuentre sobre ellas y cubierto con una capa de tierra, podrá dispersar con ayuda de un poco de agua que se verterá en la parte superior del horno.

Una característica básica en nuestro producto es la mezcla de magueyes que se hace según la época del año. Es decir, nuestro Mezcal nunca está hecho con una sola variedad de maguey o agave, a menos que se trate de Mezcal de Maguey Tobalá.

En el caso del Mezcal Minero (el cual resultaría ser la base de todos los mezcales) mezclamos alrededor de 25 a 35 especies de maguey, destacando entre ellas el **Largo (o Cirial), Barril, Arruqueño, Tobasiche, Tripón, Espadín, Bola, Coyota y Canastuda** entre otras. De tal mezcla se deriva que el sabor de nuestro Mezcal sea tan especial, pues algunos magueyes son más dulces que otros o proceden de climas y terrenos distintos, lo que marca las diferencias en sabores y aromas.

El tiempo que el maguey permanecerá en el interior del horno será de 5 días; pasado ese tiempo, el horno se descubre y el maguey es apilado en otra área donde permanecerá hasta que comience a fermentar. De ahí se procede a hacer la molienda que, en la actualidad, realizamos con una desgarradora. El jugo y la fibra que se obtienen son depositados en unas barricas de madera o “tinas”, como le nombran los *palenqueros*, donde se le añadirá agua. Nuevamente, dependiendo de la estación del año, el tiempo que tardan en fermentar los mostos oscilará entre los 10 o 15 días, tiempo en que los azúcares alcanzarán un grado de descomposición máximo; cuando esto sucede, el líquido recibe el nombre de *tepache*, el cual presenta un sabor fuerte y picante.

En el momento en que la tina ya dio “punto”, es decir, ya alcanzó el grado máximo de fermentación, se procede a la destilación o a *sacar mezcal*. La *sacada* preferentemente se inicia durante la noche, pues dependiendo de la cantidad de maguey que se haya molido, el tiempo será de 36 horas continuas como mínimo, durante el cual el *palenquero* no podrá dormir, debido a que deberá estar atento para cambiar los envases o bien para separar los diferentes tipos de alcoholes que se destilan.

El Mezcal Minero recibe dos destilaciones. En la primera todo el líquido que se obtiene recibe el nombre se “shishe” o “común”; dicho líquido se vuelve a destilar y en esa *segunda destilación* se obtienen tres tipos de alcoholes en función de los grados de alcohol que contengan: *punta, cola e inguishe* o residuos. De los tres líquidos obtenidos, ninguno de ellos es considerado mezcal, este se obtiene de la mezcla de la punta y la cola (en la proporción de 90% –10%).