

Mezcal de Maguey Chino, Abril 2003

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero José García
2. Edad 57
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal 35
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? Mi compadre
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? En casa del papá de mi compadre
6. Población donde vive Yogana, distrito de Ejutala, Oaxaca
(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? 25%
9. ¿Y el restante dónde lo vende? en Ejutla de Crespo
10. Marca bajo la que se comercializa el mezcal (si es que la tiene) La Venencia
11. ¿Cuántos litros de Mezcal produce al año aproximadamente? 3500 litros
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? Para la fiesta de Santiago Yogana en julio y la fiesta de San José en marzo



Maestro Mezcalillero José García en su palenque de Yogana

Datos del Mezcal

13. Fecha de destilación del Mezcal Abril de 2003
(mes y año)
14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta 51.8 % ALC. VOL.
15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? Nomás Mezcal
(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

16. Tipo(s) de maguey empleado Chino
(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)



Maguey Chino

17. ¿De dónde eran los magueyes? de las lomas de Yogana
(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)
18. Eran plantas silvestres o cultivadas cultivadas
19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? que estuvieran de guía
(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)
20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? porque ya estaban de guía; esto se sabe por cómo se ve el maguey y calando la penca con el machete



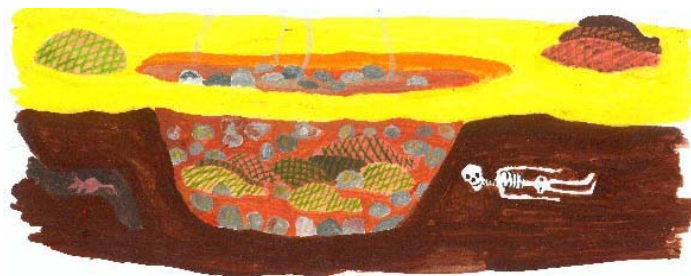
21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? 8 años
(si usa varios tipos de maguey mencione el tiempo para cada uno)
22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? en lomeríos
23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? estoy sembrando hijuelos de Chino que compro a un vecino
(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)
24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? Sí; siembro Arroqueño, Mexicano, Espadín, Tobasiche, Chino. Siembro esos porque son los que se acostumbra usar por acá.

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? Con machete y a ras de piña
(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 camioneta
27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? como a 20 minutos caminando
28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? a veces compro; pero en esta ocasión no tenía maguey chino maduro y lo compré todo.
29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? Esta vez fue todo comprado

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 pedra bola de río azul

(caliza, canto rodado)

33. Tipo de leña encino, yegareche
(encino, sauz, u otros)



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

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? por experiencia y destapando una parte y probando el maguey

36. Tiempo de cocimiento 4 días
(días y horas)

Molienda, triturado, machucado o martajado

37. ¿Con qué y cómo corta el maguey cocido? con machete y a lo largo

38. ¿Cómo lo muele? con molino de piedra tirado por una yunta
(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 sabino
(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? No le pongo nada

(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? porque deja de trabajar, por el sabor y el olor
(oído, formación de espuma, sabor)

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

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinas? como 2000 litros las grande y otras chicas

45. ¿Cuántas tiene? 4



Destilación

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





47. Materiales de los que está hecho el alambique todo el alambique es de cobre puro y se compone de la olla que recibe el tepache o “mosto”; de la montera, que es la parte del alambique que conduce el vapor al turbante que es el tubo superior que conduce el vapor al serpentín que, al estar en un depósito de agua fresca, condensa el Mezcal. La montera incluye los platinos, que tienen como función refinar de un solo paso al Mezcal; la montera cuenta con una tina de enfriamiento externo mediante agua fresca que es añadida mediante un quiote ahuecado. El alambique se monta sobre una hornilla de adobes o tabiques.

(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? la familia Canseco en Ejutla de Crespo

49. ¿Qué capacidad en litros tiene su alambique? 200 litros

50. ¿Cuántas destilaciones necesita su Mezcal? una

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? al inicio sale como a 85 % ALC. VOL: y ba disminuyendo hasta los 25 % ALC. VOL.

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

53. ¿Cuántas cargas del alambique salen de sus tinas? 10 ollazos

54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? entre los 25 y los 85 % ALC. VOL.

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? por el perlado que se forma al venenciarlo en la jícara. Para comprobar la calidad del Mezcal recién destilado se utiliza un carrizo llamado Venencia; ésta se llena de Mezcal, el cual se vierte en una jícara o jomate, formándose perlas (burbujas) que, según su tamaño y duración, indican el grado alcohólico del Mezcal. En seguida se aspira el aroma y se bebe, terminando así el método tradicional de catación.

(describa el procedimiento)



56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? cardenillo, puntas y colas; lo sé por el cordón que formas cada parte al venenciarla y probarla

Preparación del Mezcal antes de su venta

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? con agua de manantial; la proporción depende de cómo salga la destilación y del grado alcohólico del Mezcal; se ajusta con la venencia y la jícara hasta que forma cordón cerrado y queda a mi gusto.

(agua o colas)

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? lo ajusto con la venencia y la jícara hasta que se forma el cordón cerrado.

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? de 47 grados en adelante; a veces en puntas

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? En puntas

61. ¿Por qué? porque el sabor del Mezcal es completo y así lo acostumbramos aquí

Filtración

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

63. Si lo filtra, ¿de qué material es su filtro y por qué? celulosa; porque no afecta el sabor del Mezcal

(celulosa, carbón activado, algodón, etc)

Origen del agua

64. El agua que agrega a sus tinajas para la fermentación, ¿de dónde proviene? de manantial

(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? _____
de manantial _____
(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 vidrio; porque no se afecta su sabor _____

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? no me gusta; hecha a perder el mezcal y es caro

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? _____

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? En las fiestas del pueblo; en mi cumpleaños y en los de mis familiares; también cuando recibo visitas en el Palenque y cuando Tío Cornelio, Tío Margarito y Tío Tino vienen a platicar conmigo.

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? Frotaciones para dolores; frotaciones para la tos; para dar apetito y para curar males de estómago.

72. ¿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? De Oaxaca de: Amatengo, El Sauz, San Vicente Coatlán, La Compañía, Andrés Niño, La Noria, Zeguiche, Zabache, Sola de Vega, Minas, Miahuatlán. De Guerrero, Sonora, San Luis, Jalisco. El que me llamó la atención fue el raicilla de Jalisco.

73. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal Aquí acostumbramos hacer mezcal mezclando varios tipos de maguey; en esta ocasión, usé sólo el Maguey Chino, pues quería saber cómo sabía ese Mezcal. El resultado fue muy bueno y ahora estoy planeando sembrar de este maguey en mayor cantidad para hacer mezcal cada año.

Información extra.

Su aroma es como brisa marina perfumada de vainilla, con sutiles sabores de canela, clavo y pimienta; posee gran ligereza confirmada por su volatilidad y explosión en la boca.

Se le llama Chino a este maguey porque la espina de su penca es curva. Su tiempo de maduración es de 8 años.

Riqueza alcohólica: **51.8% ALC. VOL.**; N° de botellas: **316**; Maestro Mezcalillero: **Don José García y familia**; Población: **Yogana, Ejutla.**