



Mezcal de Ejutla, Oaxaca

La Venencia

El mezcal de los mezcaleros.

Un grupo de ejutecos (originarios del distrito de Ejutla, Oaxaca), entre quienes se encuentran productores de Maguey y de Mezcal, comercializadores, promotores culturales y consumidores interesados en preservar y enriquecer la tradición del Mezcal Oaxaqueño, nos dimos a la tarea de envasar algunos de los exquisitos mezcales que tradicionalmente hemos tomado en Ejutla. Para ello, creamos la marca **La Venencia**. Pero, ¿qué es **La Venencia** y para qué sirve?

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. También se usa **La Venencia** para ajustar el grado alcohólico del Mezcal recién destilado antes de ser comercializado. Usamos la frase “El mezcal de los mezcaleros”, porque respetamos celosamente las características del Mezcal de Ejutla, Oaxaca, tal como nos las han heredado nuestros padres y abuelos.

El Mezcal **La Venencia** es sólo una muestra de los mezcales que se destilan, beben y comercializan tradicionalmente en el Distrito de Ejutla, Oaxaca, los que gozan de merecida fama por su indiscutible calidad, resultado de los diferentes magueyes utilizados (por lo menos 17) cuyo tiempo de maduración es de 8 a 20 años, del empleo de alambiques con platillos (fabricados por artesanos locales) que permiten obtener mezcales de una sola destilación y, esencialmente, de la maestría de quienes lo elaboran, conocidos como **Maestros Mezcalilleros** o **Palenqueros** (en Oaxaca llamamos **palenque** a la fábrica de Mezcal).

El Mezcal de Ejutla se caracteriza: 1) por ser muy rico en aromas y en sabores pronunciados y duraderos, destacando siempre el intenso y delicado aroma y sabor a maguey; 2) por su riqueza alcohólica que, según la costumbre ejuteca, debe ser entre los 47 y los 55 ° G.L.; 3) por su hermosa perla que, al *venenciar* el Mezcal, forma el cordón cerrado; 4) por su extraordinario cuerpo y ligereza en la boca; 5) por elaborarse estrictamente de forma natural, es decir, sin químicos, como la tradición mezcalera lo dicta.

Los mezcales envasados por **La Venencia** son producciones limitadas, únicas e irrepetibles, regidas por la disponibilidad y el tiempo de maduración y recuperación de los magueyes, así como por la exquisita sensibilidad e intuición de los **Maestros Mezcalilleros**. En consecuencia, cada Mezcal es una propuesta para la degustación del consumidor, a quien invitamos a la aventura de saborear, conocer y despertar nuevos aromas, sabores y sensaciones.

Para profundizar esta aventura, cada botella incluye el nombre y la fotografía del maguey utilizado, la fecha de elaboración, la graduación o riqueza alcohólica, el nombre del **Maestro Mezcalillero**, la población donde éste vive, el número de botellas envasadas y el número correspondiente a cada botella.

Algunos de nuestros envasamientos:ⁱ

(#2) Arroqueño, Enero del 2002, \$220.00

Su aroma es de un fino y delicado dulzor y sus sabores de madera, paja y tierra mojada, están redondeados por sus 2 años, al menos, de haberse elaborado. Es el clásico mezcal de Ejutla: directo y claro.

El maguey Arroqueño es, quizá, el mas representativo en la tradición mezcalera de Ejutla, pues le ha dado sabores y aromas característicos. Para madurar dilata 10 años.

Riqueza alcohólica: **49.5% ALC. VOL.**; N° de botellas: **806**; Maestro Mezcalillero: **Don José García y familia**; Población: **Yogana, Ejutla.**

(#5) Arroqueño, Febrero del 2003, \$200.00

Posee un fuerte dulzor en su aroma, atenuado por su amielado sabor a paja, madera y tierra mojada, complementado por un final intenso.

Riqueza alcohólica: 51.6% ALC. VOL.; N° de botellas: 235; Maestro

Mezcalillero: Don José García y familia; Población: Yogana, Ejutla

(#15) Arroqueño de 15 años, Junio del 2004, \$300.00

De aromas misteriosos resultado de sus 15 años de madurez; con sabores a paja, tierra, madera y un sutil dejo de plátanos criollos con final a flores.

Para este mezcal, se dejaron crecer 2 magueyes Arroqueños durante 15 años, pesando cada piña alrededor de 1000 kilos, de las que se obtuvieron 180 litros de Mezcal.

Riqueza alcohólica: 52.6% ALC. VOL.; N° de botellas: 160; Maestro

Mezcalillero: Don Margarito Mata y familia; Población: Zeguiche, Ejutla.

(#13) Tobalá, Mayo del 2004, \$270.00

Posee los aromas y sabores de la época de floración del bosque de encinos de Zeguiche, con un final sumamente intenso característico de su esencia salvaje.

Tobalá es el nombre, en Zapoteco, de este maguey silvestre que gusta de crecer en los cerros entre las piedras. Su tiempo de maduración es de alrededor de 10 años.

Riqueza alcohólica: **49.5% ALC. VOL.**; N° de botellas: **190**; Maestro Mezcaillero: **Don Margarito Mata y familia**; Población: **Zeguiche, Ejutla.**

(#6) Chino, Abril del 2003, \$200.00

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 Mezcaillero: **Don José García y familia**; Población: **Yogana, Ejutla.**

(#14) Mexicano, Junio del 2004, \$200.00

Su aroma y sabor recuerda el de frutas fermentadas y el del xoconostle, con un final dulce y terso

El maguey Mexicano podemos encontrarlo en sus 3 variantes: Mexicano o Chontal, Mexicano penca larga y Mexicano liso. Su maduración tarda 10 o más años.

Riqueza alcohólica: **49.5% ALC. VOL.**; N° de botellas: **160**; Maestro Mezcaillero: **Don Margarito Mata y familia**; Población: **Zeguiche, Ejutla.**

(#8) 6 magueyes (De Frutas), Agosto del 2003, \$300.00

El verdadero Mezcal de fiesta, ya que se hace por encargo del padrino de una boda, para una mayordomía o festejo especial. De aroma celestial del que destaca la piña criolla y la manzana; sus sabores son muy complejos y se perciben de acuerdo al estado de ánimo. Su final es una aventura personal.

En este Mezcal se utilizó **Maguey Chino, Espadín, Mexicano o Chontal, Mexicano penca larga, Tobasiche y San Martinero**. Sus tiempos de maduración son de 8 a 13 años, dependiendo de cada maguey. Antes de destilar, se le agregó al alambique un machacado de las siguientes frutas: **manzana criolla, manzana fina, plátano guineo y piña de criolla**.

Riqueza alcohólica: **53.8% ALC. VOL.**; N° de botellas: **315**; Maestro Mezcalillero: **Don Faustino García**; Población: **El Sauz, Ejutla**.

**(#11) Mexicano y Tobasiche con gusano, Abril del 2004,
\$205.00**

El sabor afrutado del maguey Mexicano es seguido por el explosivo Tobasiche; ambos son suavizados por el inconfundible aroma y gusto del gusano o belatobe (voz zapoteca).

El maguey Mexicano madura en 10 o más años; el Tobasiche, que es usado como cerca, madura en 8 y puede ser silvestre o cultivado.

Riqueza alcohólica: **52 % ALC. Vol.**; N° de botellas: **522**; Maestro
Mezcalillero: **Don José García**; Población: **Yogana, Ejutla.**

ⁱ El número entre paréntesis es el que identifica cada Mezcal de **La Venencia** en la lista de precios que le enviamos en un archivo de Excel llamado ***Cotización Mezcales***; los precios corresponden a botellas de 750 ml y son precios de venta directa, sin IEPS y sin IVA y, por tanto, sin factura. Si usted requiere facturación consulte la lista de precios del archivo mencionado.