

Mezcal de maguey Tobalá, Mayo 2004

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero Margarito Mata
2. Edad 59 años
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal 43
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? Mi papá, mis tíos
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? con mi papá
6. Población donde vive Zeguiche, Distrito de Ejutla, 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? 50 %
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? 2000 litros
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? Para la Fiesta de Santiago Yogana en julio; para la fiesta de San José en Marzo y para la Fiesta de fieles difuntos.



Maestro Mezcalillero Margarito Mata y su familia en Zeguiche

Datos del Mezcal

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

14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta 49.5 % ALC. VOL.

15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? Sólo cuando es de Maguey Tobalá
le decimos así: Tobala. Si no, le decimos que es de Maguey de raya; o sea, cultivado
(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

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



17. ¿De dónde eran los magueyes? Del cerro de Zeguiche
(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)

18. Eran plantas silvestres o cultivadas silvestres

19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? era maguey capón
(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)

20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? porque yo lo capé



21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? alrededor 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 el cerro, entre piedras y con el sol directo

23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? son silvestres; sólo hay que caparlos en el momento preciso. Como son terrenos comunes, sólo nos ponemos de acuerdo para ver a quién le toca cortar.
(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)

24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? Arroqueño, Chino, San Martinero, Barril, Espadín, Mexicano, Tobasiche, Coyote, Barril, que son los que me gusta usar.

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? el tobalá se corta con machete a ras de piña para que no dé mal sabor la penca al Mezcal
(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 burro

27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? 3 horas

28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? lo produzco yo

29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? no compro

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 bola de río azul
(caliza, canto rodado)

33. Tipo de leña encino, yegareche, yegachín, sauz
(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? destapé el horno y probé 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 bueyes
(en canoa y con mazo, molino de piedra, desgarradora, etc.)

Fermentación

39. Material del que están hechas sus tinas (cubas de fermentación) 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? Nunca uso
(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? por vista, oído y probando
(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? 20000 litros las grandes y unas chicas

45. ¿Cuántas tiene? 3 grandes y dos chiquitas



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 serpiente 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? sólo una

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? al inicio sale como a 85 % ALC. VOL: y va 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 tinas para la fermentación, ¿de dónde proviene? de arroyo

(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 arroyo

(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; y es para uso personal

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? no me gusta el sabor que toma

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: la de Santiago y la de San José; cuando recibo visitas en el Palenque y en mi casa.

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? Frotaciones para dolores de cuerpo; para las gripas. El Tobalá se recomienda para la diabetes en ayunas.

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.. Un mezcal de frutas que hizo Tío Tino de el Sauz que se embotelló en La Venencia.

73. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal Como el Tobalá es silvestre, hay que ir al cerro por él. Primero, claro, hay que que caparlo, pues si dejo el quiote ya no sirve para mezcal. Ya que hay suficientes magueyes capones, me subo tres días al cerro para cortarlos y rasurarlos perfectamente. El Tobalá tiene la dificultad de que crece en terrenos muy escarpados y peligrosos, así que hay que subir con mucho cuidado; además, la savia que saca el maguey al cortarlo es muy agresiva y enroncha el cuerpo. Después de 3 días de corte, mis hijos suben el cerro (tardan tres horas) y cargamos los burros con las piñas. Esto nos lleva como un día entero y las llevamos al palenque, que está a un lado de mi casa. Ya hecho el Mezcal, lo llevo a entregar a Yogana, cosa que tengo que hacer otra vez en burros porque no hay otra manera de trasladar el mezcal por esta región.

Información extra.

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