

6 Magueyes (de frutas), Agosto de 2003

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero Faustino García
2. Edad 46
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal 29
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? Mis tíos paternos
5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? con mis tíos
6. Población donde vive El Sauz, 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? el 35 %
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? 2500 litros
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? La fiesta de la Natividad, el 8 de septiembre y para Fieles difuntos



Maestro Mezcalillero Faustino García jugando Pelota Mixteca

Datos del Mezcal

13. Fecha de destilación del Mezcal Agosto 2003
(mes y año)

14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta 53.8 % ALC. VOL

15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? De frutas, porque a la hora de destilar se le agrega al alambique un puré de frutas criollas y al salir el Mezcal ya tiene ese gusto y aroma.

(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

16. Tipo(s) de maguey empleado Fueron 6: Chino, Mexicano o Chontal, Mexicano penca larga, Tobasiche corto, Espadín y San Martinero. Las frutas que se machacaron como puré fueron: plátano guineo, piña de Miahuatlán, manzana criolla y manzana fina
(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)



Maguey Chino



Maguey Mexicano



Magüey Mexicano rasurado



Magüey Tobasiche corto



Magüey Espadín



Maguey San Martinero

17. ¿De dónde eran los magueyes? de mis terrenos de El Sauz
(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)
18. Eran plantas silvestres o cultivadas cultivadas, excepto algunos Tobasiches
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? por su porte y calando una penca con el machete



Maguey de "guía"

21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? de 8 a 13 años. Chino 8; Mexicanos 10 o más; Tobasiche 8; Espadín alrededor de 8; San Martinero como 13.
(si usa varios tipos de maguey mencione el tiempo para cada uno)
22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? lomeríos
23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? los cultivo en curvas de nivel y acomodándolos por separado, no propiamente en surcos. Además cultivo diferentes tipos.
(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)
24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? Mexicano o Chontal; Espadín; San Martinero; Tobasiche largo; Tobasiche corto;

Mexicano penca larga. Por allí tengo unos tobalás que bajé del cerro y ya prendieron.
Siembro esos porque me gustan a mí.

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? con machete y depediendo del Maguey, más o menos al 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? camioneta

27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? 20 minutos

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

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 pedra redonda de río o piedra azul

(caliza, canto rodado)

33. Tipo de leña encino, guamúche, yegareche, yegachín, sauz

(encino, sauz, u otros)

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

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? destapé una parte del horno y lo probé

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

Molienda, triturado, machucado o martajado

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

38. ¿Cómo lo muele? en canoa con mazos de madera
(en canoa y con mazo, molino de piedra, desgarradora, etc.)

Fermentación

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

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

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

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinas? las grandes 2000 litros y tengo unas chirris

45. ¿Cuántas tiene? 3

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 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 más sabroso

Filtración

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

63. Si lo filtra, ¿de qué material es su filtro y por qué? ceulosa; porque no cambia 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 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

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 los juegos de pelota Mixteca; en la fiesta de Ejutla.

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? Frotaciones para dolores; frotaciones para la tos; para que dé hambre 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, San Vicente Coatlán, La Compañía, Andrés Niño, La Noria, Zeguiche, Zabache, Sola de Vega, Minas, Miahuatlán.

73. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal Este Mezcal de frutas sólo se hace por encargo cuando alguna persona va a ser mayordomo, padrino o va a tener una fiesta especial. Cuando lo hice, corté maguey San Martinero, Espadín, Tobasiche corto, mexicano y otros que me gustan a mí. Cuando se va a destilar el tepache, se hace un puré de frutas, las que uno quiera o se le antojen, y se echan al alambique. Se comienza a destilar y el Mezcal sale con el aroma y sabor de la fruta.

Información extra

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**.