

Datos del Maestro Mezcalillero

1. Nombre del Maestro Mezcalillero Sr. Dolores Pérez
2. Edad 35
3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal herencia de familia
4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? Desde su bisabuelo

5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? De mi padre Guadalupe Pérez

6. Población donde vive rancho los Fresnos, municipio de San Carlos, Tamaulipas
(Región, población, municipio, distrito y Estado)
7. ¿El Mezcal que usted hace sólo es para autoconsumo o también lo vende? Para venta
8. ¿Qué parte de su producción se consume en la población donde vive? el 100 por ciento
9. ¿Y el restante dónde lo vende? _____
10. Marca bajo la que se comercializa el mezcal (si es que la tiene) No tengo
11. ¿Cuántos litros de Mezcal produce al año aproximadamente? de 2800 a 3000 litros
12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? Se vende más en inviernos cuando vienen lo emigrados

Datos del Mezcal

13. Fecha de destilación del Mezcal Agosto 2005
(mes y año)
14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta 53
15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? San Carlos
(minero, de pechuga, de frutas, etc)

Características del Maguey

16. Tipo(s) de maguey empleado Maguey, amole y jarcia

(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)
17. ¿De dónde eran los magueyes? silvestres del monte del ejido de San Miguel, municipio de San Carlos

(paraje, predio, población, Municipio, Distrito y Estado)

18. Eran plantas silvestres o cultivadas silvestre
19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? capón y maduro
(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)
20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? por experiencia
21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? varia pero entre 5 y diez 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? serranía y matorral submontano
23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? son silvestres
(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)
24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? No

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? Con machete y coa y se le conoce como desvirar y se corta al ras de la hoja
(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? se saca con burro y camioneta
27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? Los mas lejos como a 40 km
28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? todo se trata con los ejidos o los propietarios
29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? nada es propio

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 de lumbre
(caliza, canto rodado)

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

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

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? por experiencia

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

Molienda, triturado, machucado o martajado

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

38. ¿Cómo lo muele? con trapiche de fierro movido con mulas

(en canoa y con mazo, molino de piedra, desgarradora, etc.)

Fermentación

39. Material del que están hechas sus tinas (cubas de fermentación) de material en el piso

(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? _____
(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tina estaba lista? Cuando no hay espuma

(oído, formación de espuma, sabor)

43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tina? de 3 a 5 días
(días y horas)

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinas? tres mil litros

45. ¿Cuántas tiene? dos

Destilación

46. Describa y dibuje su alambique. Explique su funcionamiento. Se carga entre 12 y 20 botes de 20 litros, se destila con leña, se saca el destilado campanilla, y después el ordinario y este ordinario se destila otra vez y luego se mezcla el campanilla y el doble destilado.



47. Materiales de los que está hecho el alambique acero inoxidable anteriormente de cobre

(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? en monterrey

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

50. ¿Cuántas destilaciones necesita su Mezcal? dos

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? 50 y 60 grados aproximadamente

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

53. ¿Cuántas cargas del alambique salen de sus tinas? mas o menos seis

54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? de 53 a 58

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? por el grado de burbuja o espuma y con un pesalicor
(describa el procedimiento)

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? campanilla y ordinario, el ordinario se destila dos veces

Preparación del Mezcal antes de su venta

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? con colas de destilacion
(agua o colas)

58. Si ajusta el grado o fuerza alcohólica del Mezcal, ¿cómo y con qué instrumentos lo hace? el pesalicor

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? más de 53

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? mas de 53

61. ¿Por qué? porque así se aprecia el sabor del mezcal

Filtración

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

63. Si lo filtra, ¿de qué material es su filtro y por qué? _____
(celulosa, carbón activado, algodón, etc)

Origen del agua

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

(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? _____

(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? _____

68. ¿Qué opina de guardar Mezcal en barricas de madera? depende de los clientes, si ellos lo piden se les prepara

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 era o es originario? Virgilio Anaya del ejido Los quiotes municipio de San Carlos

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? cuando hace frío

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? No

73. ¿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? No

72. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal _____