



*Red Fly*

*taberna*

*y*

*Mezcal La Venencia*

*de Ejutla, Oaxaca,*

*invitan al*

*Encuentro y Saboreada*

*de*

***Los Mezcales Tradicionales de los  
Pueblos de México:  
herencia cultural y biodiversidad.***

El Mezcal es una bebida eminentemente tradicional y parte esencial de la gastronomía, cultura e historia de los pueblos de México. Producto de milenios de civilización, sintetiza la complejísima convivencia y mutua influencia del hombre y el maguey.

A lo largo y ancho del país (por lo menos en 20 Estados) existen Maestros Mezcalilleros, regiones y poblaciones mezcateras, depositarias fieles y orgullosas de esta extraordinaria tradición. Pese a la gran riqueza del Mezcal, éste es prácticamente desconocido para el paladar del México urbano, que ha sido y es conformado por intereses comerciales estandarizadores y no por los criterios de calidad que las poblaciones mezcateras han creado a lo largo de su historia.

Caracterizan al Mezcal su enorme complejidad y diversidad, así como el seguir siendo, casi en su totalidad, una producción artesanal. Lo anterior es resultado de los diferentes tipos de magueyes empleados (más de 30), de la diversidad de microclimas, de los suelos, las leñas, las aguas, los microorganismos que participan en la fermentación, las tecnologías de producción, las prácticas culturales en su elaboración y, particularmente, del *gusto histórico* y exquisita sensibilidad del **Maestro Mezcalillero** y de la región donde éste produce. Este *gusto histórico* no es más que la sutil expresión de milenios de civilización y de conocimientos acumulados y comprobados presentes en las gastronomías regionales, verdaderas manifestaciones de la sensibilidad, espíritu y refinamiento de los pueblos que las han creado y que tienen sus propias reglas de calidad y formas sociales de verificarla y premiarla.

Siendo el Mezcal un producto esencialmente indígena y campesino, su conocimiento y la posibilidad de ser accesible al México urbano se enfrenta a varias dificultades: la primera tiene que ver con que casi nunca llegan al consumidor **Mezcales Tradicionales**, apegados a las normas de calidad que las poblaciones mezcateras han creado; la segunda, con lo complicado que es llevar estos mezcales a las ciudades, ya que esto implica un nivel organizativo, de acumulación de capital y de relaciones comerciales que aún no están al alcance de las pequeñas destilerías de Mezcal ubicadas en lugares a veces de muy difícil acceso; la tercera con el prejuicio cultural y gastronómico (manifiesto en el desprecio e insensibilidad, consecuencia de la ignorancia) para acercarse al Mezcal; la cuarta, con una injusta valoración de lo que cuesta producir un verdadero **Mezcal Tradicional** y, por último, el preocupante desconocimiento de una de las gastronomías más ricas e importantes a nivel mundial: la mexicana.

# El Mezcal Tradicional.

Cuando hablamos de **Mezcal Tradicional**, nos referimos al que, de acuerdo a la *tradición vigente* de los Pueblos mezcaleros y sus **Maestros Mezcalilleros** (históricamente documentada), se apega estrictamente a los siguientes criterios:

- 1) Se hace exclusivamente de Maguey, ya sea silvestre o cultivado.
- 2) Se usa en su elaboración sólo maguey maduro.
- 3) Sus procesos de elaboración son estrictamente naturales; es decir, sin hacer uso de ningún producto químico que acelere su proceso normal, particularmente durante la fermentación, pues esto altera sus sabores y olores
- 4) Su elaboración se apega estrictamente al proceso cultural, tecnológico y al **gusto histórico** que cada región, comunidad y población ha construido a través de su historia
- 5) Se consume en graduaciones, como mínimo, de 45 grados o más, según el **gusto histórico** de cada región y población; son ellas quienes han establecido los rangos de graduación en los que es aceptable consumir su mezcal, pero nunca menor a los 45 grados.
- 6) Existe un control social sobre su producción, pues son las propias poblaciones mezcaleras y sus **Maestros Mezcalilleros** quienes evalúan y controlan la calidad de sus mezcales de acuerdo a gustos históricamente conformados que se verifican con pruebas de calidad socialmente construidas y aceptadas por todos. Quien no las cumple, no puede vender el Mezcal en su población de origen.

- 7) Una forma de evaluar su calidad es la perla, concha o burbuja que se genera al vaciar el destilado a un recipiente que puede ser una jícara, un carrizo o un cuerno, entre otros de gran tradición; esta prueba indica el grado alcohólico y hace presentes aromas y sabores que un **Maestro Mezcalillero** sabe “leer” para dar su valoración de un Mezcal. Otra prueba de calidad es frotar Mezcal entre las manos hasta que se seque para percibir el aroma, sus consistencia, grado alcohólico y proceso de elaboración.
- 8) Detrás de cada Mezcal hay un **Maestro Mezcalillero** con nombre y apellido, pues son producciones limitadas, únicas e irrepetibles que representan la sensibilidad exquisita de las distintas culturas y poblaciones de México.
- 9) Tiene una función social en sus comunidades de origen, pues es parte esencial de sus fiestas familiares, patronales, cívicas y funerarias y de sus gastronomías, por lo que una parte sustancial de su producción es consumida necesariamente en dichas comunidades o regiones de influencia cultural.
- 10) Detrás del **Mezcal Tradicional** existe una compleja y variadísima biodiversidad (que incluye magueyes, árboles, microorganismos, bacterias, insectos, murciélagos, etc.) que ha sido preservada, recreada y modificada por las poblaciones mezcaleras.
- 11) Para su elaboración, en el **Mezcal Tradicional** existen innumerables y riquísimas tecnologías y procedimientos, desarrollados localmente y transmitidos de generación en generación, constituyentes esenciales de las características y personalidad de cada uno de los mezcales de los Pueblos de México.
- 12) Huele y sabe intensamente a Maguey; además, posee gran carácter y una sutil, profunda y elegante delicadeza en sus complejos y múltiples sabores y aromas, que

están determinados por tres aspectos: **a)** el tipo y procedencia del Maguey usado y el entorno ecológico donde creció; **b)** las prácticas culturales y tecnológicas empleadas en la elaboración del Mezcal y **c)** el *gusto histórico* de la región donde se elaboró y del **Maestro Mezcalillero** que lo procesó.

13) Es una prueba extraordinaria del refinamiento que puede tener la experiencia humana en su vertiente gastronómica, la cual puede ofrecerse en su verdadera autenticidad tanto a mexicanos como a extranjeros, siempre y cuando conserve su originalidad y tradición.

14) Estos criterios son válidos para todos los **Mezcales Tradicionales** sin excepción, llámense tequila, raicilla, mezcal, tuxca, comiteco, bacanora, etc.

Ante este panorama se presenta la oportunidad, única, tanto para productores como para los consumidores de contar con una bebida estrictamente tradicional y de calidad inigualable, como ninguna otra disponible en el mercado, siempre y cuando se respete su tradición, a quienes la producen y al consumidor final.

Lo anterior será posible en la medida que se establezca un diálogo respetuoso, igualitario, comprometido, informado y responsable entre productores y consumidores, que permita dar a conocer la gran diversidad de mezcales existentes en México y así poder continuar con la auténtica tradición del Mezcal, que necesariamente deberá ser ecológica, cultural y económicamente sustentable.

Por todo lo anterior, **Red Fly taberna** y Mezcal **La Venencia** invitan al Encuentro y Saboreada de *Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México: herencia cultural y biodiversidad* a realizarse del **15 al 20 de agosto del 2005 en Red Fly**, que se encuentra en Orizaba 145 (casi esquina con Zacatecas) colonia Roma, bajo la siguiente agenda:

## Agenda del Encuentro y Saboreada:

### Lunes 15 de agosto:

1. 11:00 a.m.  
Proyección del video **Mezcales y diversidad**  
Elaborado por la *Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)*, 2005.
2. 11:10 a.m.  
Los Mezcales y sus tradiciones: complejidad, gastronomía, control social y **gusto histórico**.  
*Cornelio Pérez; titular de la marca de Mezcal La Venencia, de Ejutla, Oaxaca.*
3. 11:30 a.m.  
La herencia prehispánica del Mezcal: etnoarqueología y etnología.  
*Proyecto La ruta del Mezcal del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM; M. Carlos Lazcano.*
4. 11:50 a.m.  
La vida de los magueyes mezcaleros.  
*Biól. Xitlali Aguirre Duguá, integrante del Programa Recursos Biológicos Colectivos de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO).*
5. 12:10  
Proyección del video **Fuego Verde, la cara oculta del mezcal**, capítulo III: *El rito y el mito*, realizado por Alejandro Izaguirre con asesoría informativa de Ulises Torrentera, autor del libro “Mezcalaria, la cultura del mezcal” y producido por Antonio Escribano, Guillermo Hernández Alvarado y Alejandro Izaguirre, productores independientes. Al finalizar la proyección, Guillermo Hernández Alvarado hará unos comentarios sobre su experiencia en la **promoción** del mezcal, quien también forma parte de la “Promotora de mezcal artesanal y agave de Oaxaca”

Eliminado:

Con formato: Color de fuente: Negro

Eliminado: equipo del

Eliminado: divulgación

**Receso.** Prueba de 2 magueyes cocidos procedentes de Santa Catarina Minas, distrito de Ocotlán, Oaxaca: Maguey Arroqueño y Maguey Largo. Servicio de café.

Eliminado: diferentes

Eliminado: y s

6. 13:00 p.m.  
Magueyes mezcaleros y Mezcales en México: la agenda ecológica. Presentación del Mapa **Mezcales y diversidad**, elaborado por el equipo del Programa Recursos Biológicos Colectivos de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO); Biól. Jorge Larson, responsable del Programa.
7. 13:20  
Cultivo intensivo de Maguey Espadín en Yautepec, Oaxaca, consecuencias ecológicas. (Las plantaciones de Maguey Espadín, Agave angustifolia, y su impacto en las selvas bajas caducifolias y sus alternativas. Zenaido Garnica Sánchez, Subgerente operativo CONAFOR Región V,
8. 13:40 p.m.  
Manejo campesino sustentable del Maguey Papalote para Mezcal en Chilapa,

Eliminado:

Eliminado:

Eliminado: E

Eliminado: por

Con formato: Fuente: Cursiva

Eliminado: CONAFOR,

Eliminado: 2

Guerrero: la calidad desde el monte hasta la botella.  
*Catarina Illsley, Grupo de Estudios Ambientales AC. Esta asociación trabaja coordinadamente con SSS Sanzekan Tinemi, propietaria de la marca de Mezcal Sanzekan, y con la Asociación de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapán.*

9. ~~14:00~~

Conservación de especies de Maguey y preservación del suelo en el distrito de Sola de Vega, Oaxaca.

*Productores Soltecos de Agave y de Mezcal SPR, propietarios de las Marcas de Mezcal Sola de Vega y Vecla Tobé. Ing. Luis Méndez.*

**Saboreada** de un Mezcal en *Puntas (tal como sale del alambique de destilación)* de la región de Ejutla, Oaxaca; este Mezcal fue elaborado por el Maestro Mezcalillero Juan Guzmán en la población llamada El Sauz, distrito de Ejutla, Oaxaca. Salió de la destilación a 59% ALC. VOL y fue elaborado en diciembre del 2004 con Maguey Mexicano y Maguey Espadín.

Posteriormente se compondrá (ajuste del grado alcohólico alrededor de 50% ALC. VOL) a la vista de los presentes y también se saboreará.

**Martes 16 de agosto:**

10. 11:00 a.m.

El Mezcal: la sobrevivencia de una tradición en Guerrero y Oaxaca  
Sociólogo René David Benítez Rivera, Departamento de Relaciones Sociales, UAM Xochimilco.

11. 11:20 a.m.

El Mezcal Real Minero de Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.  
Maestro Mezcalillero Eduardo Angeles Carreño de la Marca de Mezcal Real Minero.

12. 11:40 a.m.

El Mezcal Tamaulipeco  
Cuauhtémoc Jacques Hernández, Centro de Biotecnología Genómica, IPN, Reynosa, Tamaulipas.

13. 12:00 a.m.

Los nuevos espacios de consumo mezcalero como centros de formación de paladares.  
(13 A) Alan Ibarra de Restaurante-bar Pata Negra y (13 B) Hernán García de Red Fly taberna.

**Receso.** Prueba de 2 magueyes cocidos procedentes de Santa Catarina Minas, distrito de Ocotlán, Oaxaca: Maguey Espadín y Maguey Cuishe. Servicio de café.

14. 13:00

Mesa redonda sobre “Los desafíos de los Mezcales Tradicionales: mercado, gusto histórico y sustentabilidad.”

- (14 A) La necesidad de reconocer el origen cultural en la bebida espirituosa llamada Mezcal: un análisis de la NOM 070 a 11 años de su creación. Graciela

- Eliminado: 3
- Eliminado: 4
- Eliminado: B
- Eliminado: v
- Eliminado: p
- Eliminado: ¶  
11:00  
Sobrevivencia de la tradición mezcalera en Guerrero y Oaxaca: la importancia de los rituales y las fiestas.  
Soc. René David Benitez Rivera, UAM-Xochimilco.
- Con formato: Interlineado: sencillo, Sin viñetas ni numeración
- Con formato: Numeración y viñetas
- Eliminado: 2
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Eliminado: El Mezcal Real Minero de Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.  
Maestro Mezcalillero Eduardo Angeles Carreño de la Marca de Mezcal Real Minero.
- Con formato: Fuente: Sin Cursiva
- Con formato ... [1]
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Con formato: Fuente: Cursiva
- Eliminado: 1
- Eliminado: 4
- Con formato ... [2]
- Eliminado:
- Con formato ... [3]
- Con formato ... [4]
- Con formato ... [5]
- Con formato ... [6]
- Con formato: Numeración y viñetas ... [7]
- Con formato ... [8]
- Con formato ... [9]
- Con formato: Fuente: Cursiva

Angeles Carreño, Area de Cultura del Instituto de Investigaciones Sociológicas de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO).

- Cornelio Pérez de Mezcal La Venencia;

- Conservación y producción sustentable de magueyes mezcaleros: ¿es posible?

Caty Illsley, Grupo de Estudios Ambientales,

Con formato: Fuente: Cursiva

✓ **Saboreada** de un Mezcal en *Puntas* (tal como sale del alambique de destilación) de la región de Chilapa, Guerrero; posteriormente se *compondrá* (ajuste del grado alcohólico) a la vista de los presentes y también se saboreará.

Eliminado: **Receso.** Prueba de diferentes magueyes cocidos y servicio de café  
13:00

Eliminado: Los desafíos de los Mezcales Tradicionales: mercado, **gusto histórico** y sustentabilidad. **Abierto a quienes quieran participar.**  
*Se apuntaron ya las siguientes personas con los temas:*  
- La necesidad de reconocer el origen cultural en la bebida espirituosa llamada mezcal: un análisis de la NOM 070 a 11 años de su creación, por Graciela Concepción Angeles Carreño, Area de Cultura del Instituto de Investigaciones Sociológicas de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO);  
- Cornelio Pérez de Mezcal La Venencia;  
- Conservación y producción sustentable de magueyes mezcaleros: ¿es posible? Caty Illsley, Grupo de Estudios Ambientales

### **Miércoles 17 de agosto:**

12:00 a 14:30 horas

Presentación y **Saboreada** de los distintos mezcales asistentes al Encuentro:

Cada **Maestro Mezcalillero** (si no tiene marca) o, en su caso, cada representante de marca, presentará sus mezcales (no más de 5) en un tiempo máximo de 25 minutos y los dará a degustar al público.

✓ Mezcal **Lindo Michoacán** de Oponguio, municipio de Erongarícuaro, Michoacán,

de la familia Pérez Pérez. Se presenta un Mezcal elaborado por el Maestro

Mezcalillero Miguel Pérez con maguey Chino (se anexa la ficha de este Mezcal),

✓ Marca de Mezcal **Sanzekan**, de Chilapa, Guerrero; la titularidad y propiedad de esta

marca la tiene la SSS Sanzekan Tinemi, que trabaja en coordinación con la

Asociación de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapán.

Se presentan 6 Mezcales elaborados por los siguientes Maestros Mezcalilleros:

Atanasio Gutiérrez, Ciro Barranca, Isaías Olivares, Moisés Calzada, Refugio

Calzada y Tomás Gutiérrez (se anexan las fichas de cada uno de estos Mezcales),

✓ Marca de Mezcal **Real Minero** de Santa Catarina Minas, distrito de Ocotlán,

Oaxaca, propiedad de la familia Angeles Carreño.

Se presentan dos Mezcales elaborados por el Maestro Mezcalillero Eduardo

Angeles: Mezcal Minero y Mezcal de Pechuga (se anexan las fichas de cada uno de

estos Mezcales),

✓ Marca de mezcal **Vecla Tobe**, de Sola de Vega, Oaxaca de los *Productores Soltecos*

*de Agave y de Mezcal SPR, propietarios de las Marcas de Mezcal Sola de Vega y*

Vecla Tobe. Se presenta un mezcal elaborado con Maguey Tosalá. Ing. Luis

Méndez, representante de la organización.

Eliminado: ¶

Con formato: Tabulaciones: 285 pto, Izquierda

Eliminado:

Eliminado: Maestro Mezcalillero Miguel Pérez¶

Eliminado: Tinemi ,

Eliminado: ,

Eliminado: Melquíades Tlacotempa y Honorino Tlacotempa

Eliminado: .

Eliminado: la población llamada

Eliminado: .

Eliminado: **B**

Eliminado: **v**

Eliminado: **B**

Eliminado: **v**

Eliminado: .



- ✓ Marca de Mezcal **La Venencia** (de Yogana, Zeguiche, El Sauz), del distrito de Ejutla, Oaxaca. Marca regional que trabaja como cooperativa y trata de presentar la tradición del Mezcal del Distrito de Ejutla, que agrupa a 13 municipios. Se presentan 7 Mezcales elaborados por tres Maestros Mezcalilleros: Don José García de Yogana (Mezcal de Maguey Arroqueño 2002; Mezcal de Maguey Arroqueño 2003; Mezcal de Maguey Chino 2003); Don Margarito Mata de Zeguiche (Mezcal de Maguey Tobalá 2004; Mezcal de Maguey Arroqueño de 15 años 2004; Mezcal de Maguey Mexicano 2004); Don Faustino García de El Sauz (Mezcal de 6 Magueyes destilado con frutas criollas 2003). Se anexan las fichas de cada uno de estos Mezcales.
- ✓ Tamaulipas: Mezcal de San Carlos (se anexa la ficha de este Mezcal).

Eliminado: , La Compañía

Eliminado: m

Al terminar la **Saboreada**, empezará el **Tianguis Mezcalero** donde se pondrán a la venta los diferentes mezcales asistentes en pequeños kioscos.

### Jueves 18 de agosto:

12:00 a 21:00 horas

**Saboreada** de Mezcales y **Tianguis Mezcalero**.

Se organizarán *Saboreadas* para cada uno de los mezcales o marcas participantes.

12:00

**Taller de coctelería de Mezcal** con bartenders invitados en el que se compartirán recetas y experiencias. Este será el inicio de la elaboración de una Carta-Menú de cocteles con Mezcal.

19:00

**Saboreada** del Mezcal **La Venencia**, de Ejutla Oaxaca.

Eliminado: Los mezcales, días y horarios están por confirmarse.

### Viernes 19 de agosto:

12:00 a 18:00 horas

**Saboreada** de Mezcales y **Tianguis Mezcalero**.

19:00

**Saboreada** del Mezcal **Sanzekan**, de Chilapa, Guerrero.

Eliminado: Se organizarán *Saboreadas* para cada uno de los mezcales o marcas participantes. Los mezcales, días y horarios están por confirmarse.¶

### Sábado 20 de agosto:

12:00 a 18:00 horas

**Saboreada** de Mezcales y **Tianguis Mezcalero**.

18:00

**Saboreada** del Mezcal Lindo Michoacán, de Oponguio, municipio de Erongarícuaro, Michoacán.

Eliminado: ¶

Eliminado: Se organizarán *Saboreadas* para cada uno de los mezcales o marcas participantes. Los mezcales, días y horarios están por confirmarse.¶

Eliminado:

Eliminado: del munic

19:00

Saboreada del Mezcal **Real Minero**, de Santa Catarina Minas, Ocotlán, Oaxaca.

Eliminado: Minero ,

20:00

Prueba de la nueva coctelería y

*Fiesta Mezcalera* (**Mezcalaria**)

Con formato: Fuente: Sin  
Cursiva

Para más información dirigirse a Zalorén González al correo [info@mezcalestradicionales.com.mx](mailto:info@mezcalestradicionales.com.mx) o a **Red Fly taberna** en la Ciudad de México a los teléfonos (01 55) 105 43 616; (01 55) 105 43 617 en los horarios siguientes: lunes, miércoles y viernes de 18 a 20 horas; martes y jueves de 16 a 20 horas; o al celular (044 55) 5405 0572 desde la Ciudad de México y su área metropolitana; si habla de fuera de la Ciudad de México marcar (01 55) 5405 0572. También puede consultar la Página Web [www.mezcalestradicionales.com.mx](http://www.mezcalestradicionales.com.mx) a partir del miércoles 10 de agosto.

Ficha que debe ser llenada para cada uno de los Mezcales que participen en la Presentación y **Saboreada** del miércoles 17 de agosto. Esta información será entregada a todos los asistentes al *Encuentro* para que conozcan a fondo el Mezcal que se presente.

## **Datos generales del Mezcal participante (si son diferentes mezcales, llenar una ficha para cada uno)**

### **Datos del Maestro Mezcalillero**

1. Nombre del Maestro Mezcalillero \_\_\_\_\_

2. Edad \_\_\_\_\_

3. Años que lleva dedicado a elaborar Mezcal \_\_\_\_\_

4. ¿Quiénes en su familia hacían y hacen Mezcal? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. ¿Con quién y en dónde aprendió a elaborar Mezcal? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Población donde vive \_\_\_\_\_

(Región, población, municipio, distrito y Estado)

7. ¿El Mezcal que usted hace sólo es para autoconsumo o también lo vende? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. ¿Qué parte de su producción se consume en la población donde vive? \_\_\_\_\_

9. ¿Y el restante dónde lo vende? \_\_\_\_\_

10. Marca bajo la que se comercializa el mezcal (si es que la tiene) \_\_\_\_\_

11. ¿Cuántos litros de Mezcal produce al año aproximadamente? \_\_\_\_\_

12. ¿Para qué fiestas, en especial, hace Mezcal y en qué fechas? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Datos del Mezcal**

13. Fecha de destilación del Mezcal \_\_\_\_\_

(mes y año)

14. Grado alcohólico a que lo dejó para su venta \_\_\_\_\_

15. ¿Le da algún nombre especial a su Mezcal? \_\_\_\_\_

(minero, de pechuga, de frutas, etc)

## **Características del Maguey**

16. Tipo(s) de maguey empleado \_\_\_\_\_

(nombres comunes y científicos si los sabe; si le es posible incluya una fotografía)

17. ¿De dónde eran los magueyes? \_\_\_\_\_

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

18. Eran plantas silvestres o cultivadas \_\_\_\_\_

19. ¿Qué aspectos tomó en cuenta para seleccionar las plantas? \_\_\_\_\_

(capón, velilla, de guía, huevito, sazón)

20. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba maduro? \_\_\_\_\_

21. ¿Cuánto tiempo necesitan sus magueyes para estar maduros? \_\_\_\_\_

(si usa varios tipos de maguey mencione el tiempo para cada uno)

22. ¿En qué paisajes y vegetación crecen los magueyes en su región? \_\_\_\_\_

23. ¿Hace algún manejo especial de sus magueyales? \_\_\_\_\_

(resiembra, selecciona según el predio, tiene ahijaderos, etc)

24. ¿Reproduce usted permanentemente los magueyes que usa para Mezcal? ¿Cuáles y por qué? \_\_\_\_\_

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

25. ¿Con qué y cómo corta su maguey? \_\_\_\_\_

(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? \_\_\_\_\_

27. ¿A qué distancia y tiempo está el maguey de su fábrica? \_\_\_\_\_

28. ¿Compra usted maguey o todo lo produce usted? \_\_\_\_\_

29. Si compra, ¿qué proporción en relación al que es suyo? \_\_\_\_\_

**Horneado o cocimiento**

30. ¿Qué tipo de horno usa?

de piedra ( )                      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 \_\_\_\_\_  
(caliza, canto rodado)

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

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

35. ¿Cómo supo que el maguey ya estaba cocido? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

36. Tiempo de cocimiento \_\_\_\_\_  
(días y horas)

### **Molienda, triturado, machucado o martajado**

37. ¿Con qué y cómo corta el maguey cocido? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

### **Fermentación**

39. Material del que están hechas sus tinajas (cubas de fermentación) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(cueros, ollas de barro, tinajas de madera, de mampostería, de acero, rotoplast)

40. Utiliza algún producto **natural** para ayudar a que trabajen sus tinajas? \_\_\_\_\_

41. Si es así, ¿cuál, cómo y cuándo se lo agrega? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(cortezas de árbol o pulque)

42. ¿Cómo supo que la tinaja estaba lista? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(oído, formación de espuma, sabor)

43. ¿Cuánto tiempo tardó en fermentar la tinaja? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(días y horas)

44. ¿Qué capacidad en litros tienen sus tinajas? \_\_\_\_\_

45. ¿Cuántas tiene? \_\_\_\_\_

### **Destilación**

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

47. Materiales de los que está hecho el alambique \_\_\_\_\_

(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? \_\_\_\_\_

49. ¿Qué capacidad en litros tiene su alambique? \_\_\_\_\_

50. ¿Cuántas destilaciones necesita su Mezcal? \_\_\_\_\_

51. ¿A qué graduación alcohólica sale en cada una de ellas? \_\_\_\_\_

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

53. ¿Cuántas cargas del alambique salen de sus tinajas? \_\_\_\_\_

54. ¿A qué graduación alcohólica sale el Mezcal de su alambique? \_\_\_\_\_

55. ¿Cómo averigua la graduación alcohólica del Mezcal? \_\_\_\_\_

(describa el procedimiento)

56. ¿Qué partes obtiene en la destilación, cómo las llama y cómo sabe cuál es cada parte? \_\_\_\_\_

### **Preparación del Mezcal antes de su venta**

57. ¿Con qué ajusta el grado alcohólico de su Mezcal y en qué proporción? \_\_\_\_\_

(agua o colas)

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

59. ¿A qué grado se acostumbra tomar el Mezcal en su pueblo y región? \_\_\_\_\_

60. ¿A qué grado le gusta a usted tomar el Mezcal? \_\_\_\_\_

61. ¿Por qué? \_\_\_\_\_

### **Filtración**

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

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 tinas para la fermentación, ¿de dónde proviene? \_\_\_\_\_

(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 ( )

### **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? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **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? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

70. ¿En qué momentos le gusta más tomar Mezcal? ¿Por qué? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

71. ¿Tiene algún uso medicinal el Mezcal en su región? ¿Cuál? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

72. Narre alguna anécdota que tenga que ver con el mezcal \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



<b>Página 7: [1] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>07/09/2005 20:05:00</b>
Numerado + Nivel: 1 + Estilo de numeración: 1, 2, 3, ... + Iniciar en: 1 + Alineación: Izquierda + Alineación: 18 pto + Tabulación después de: 36 pto + Sangría: 36 pto		
<b>Página 7: [2] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:53:00</b>
Fuente: Sin Cursiva		
<b>Página 7: [3] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:54:00</b>
Fuente: Sin Cursiva		
<b>Página 7: [4] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:54:00</b>
Fuente: Negrita, Sin Cursiva		
<b>Página 7: [5] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:54:00</b>
Fuente: Sin Cursiva		
<b>Página 7: [6] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>07/09/2005 20:08:00</b>
Fuente: Sin Negrita		
<b>Página 7: [7] Cambio</b>	<b>GENERAL</b>	<b>27/08/2005 22:51:00</b>
Numeración y viñetas con formato		
<b>Página 7: [8] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:46:00</b>
Fuente: Sin Cursiva		
<b>Página 7: [9] Con formato</b>	<b>GENERAL</b>	<b>28/09/2005 13:46:00</b>
Fuente: Sin Cursiva		