

*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 han 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, el cual 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.

Los objetivos del *Encuentro* son: contribuir en la difusión y conocimiento del Mezcal Tradicional; promover el consumo serio, responsable e informado de estos Mezcales; ayudar en la construcción de una cultura mezcalera en el México urbano; contribuir en la

comercialización y la creación de mercados y circuitos de consumo para el Mezcal Tradicional y propiciar el acercamiento e intercambio respetuoso entre los *Maestros Mezcalilleros*, el medio gastronómico, los medios de comunicación y los consumidores.

El *Encuentro* consta de dos etapas: la **primera dirigida a propietarios** de restaurantes, cantinas, bares, espacios culturales y gastronómicos; así como también a los medios de comunicación, representantes de escuelas de gastronomía, de organizaciones gastronómicas, de instituciones culturales, académicas, científicas y líderes de opinión. Esta etapa se desarrollará los días lunes 15 y martes 16 de agosto con una ronda de **conversaciones y pruebas de Maguey** horneado de 11 a 14 horas; el miércoles 17 estará exclusivamente dedicado a la *Saboreada* de los Mezcales Tradicionales asistentes al *Encuentro*, también de 11 a 14 horas.

La **segunda etapa**, será abierta a todo el público y consistirá en *Saboreadas* en horarios fijos y venta de Mezcales los días 18, 19 y 20 de agosto de 12 a 19 horas. Cada **Maestro Mezcalillero** o Marca de Mezcal tendrá un pequeño kiosco donde expondrá y venderá sus productos. El jueves 18 a las 12:00 a.m., se llevará a cabo un **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 que será publicada con el nombre del creador de cada coctel.

Al finalizar el Encuentro, se le entregará un CD con el material de las conversaciones.

Para una información más detallada, le haremos llegar, a partir del lunes 8 de agosto, la agenda pormenorizada del *Encuentro* con los nombres de los ponentes y de los **Maestros Mezcalilleros** y marcas de Mezcal que participarán en las *Saboreadas*.

Para más información, favor de dirigirse a la señorita 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.

Hernán García por **Red Fly taberna**; Cornelio Pérez por Mezcal **La Venencia**.