

Mezcal Sanzekan

Mezcal Papalote del Chilapán



Marca colectiva: Mezcal Papalote de Chilapan

Una marca colectiva para llamar al mezcal artesanal de calidad que se elabora con maguey papalote.



SSS Sanzekan Tinemi:
Impulsora del registro de la
marca colectiva y proceso
organizativo.

Dueña marca:
Mezcal Sanzekan

**Será registrada por la
Asociación de
Magueyeros y Mezcaleros
del Chilapan, AMMCHI.**

La marca colectiva está referida a una región geográfica: el Chilapan.

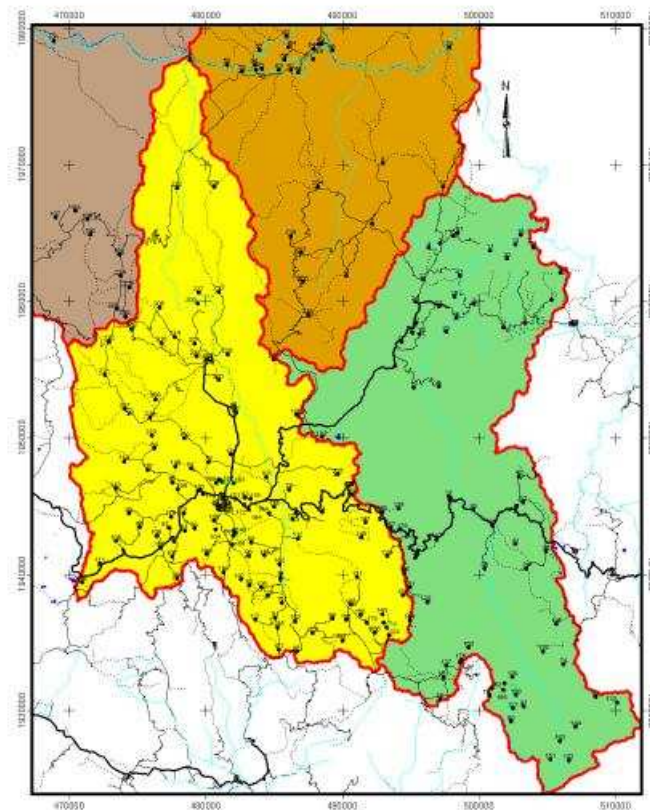


Esta región a su vez se encuentra dentro de la Cuenca del Río Balsas.

La marca colectiva está referida a una región geográfica: el Chilapan.



Cuenca del Río Balsas abarca parte importante de los estados de Guerrero y Michoacán, así como extensiones menores de Puebla, Morelos.



Maguey papalote
Agave cupreata

Solamente en esta cuenca,
entre los 1400 y los 2000
msnm,



En los encinares,
pastizales y selvas bajas,

Es endémico; no existe en
ninguna otra región del
mundo.



Se llama así por el color cobrizo de sus espinas

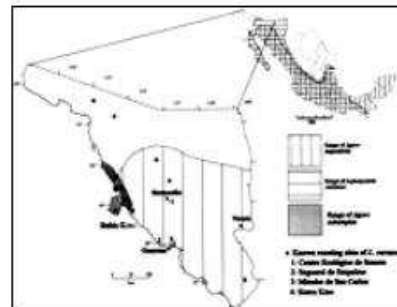
Es silvestre

Se reproduce exclusivamente por semillas; no produce hijuelos.



Es polinizado por murciélagos.

Algunos que vienen migrando desde Texas y Arizona.



Esta región ha sido habitada desde tiempos anteriores a la civilización Olmeca.

Actualmente la habitan nahuas, mixtecos, tlapanecos y mestizos.

No se sabe con certeza cuando se empezaron a hornear los magueyes, ni cuando a destilar mezcal.

El maguey cocido sigue formando parte de la dieta tradicional (cabezas horneadas, flores)

En 1765, Chilapa aparece en la lista de ciudades donde se producía mezcal.



Ser maestro mezcalero es un oficio que lleva años aprender.

El conocimiento se ha generado y transmitido a lo largo de siglos, en base al uso prehispánico del maguey.



Actualmente el maguey y el mezcal representan los recursos locales con mayor potencial económico para los pobladores de las comunidades rurales.

Aproximadamente 60,000 litros anuales se comercializan en el mercado local y regional.

Proceso de producción del mezcal papalote:

El sabor empieza con el microclima y las condiciones naturales, como vegetación y tipo de suelo donde crece el maguey.

Para tener mezcal de calidad hay que cortar sólo maguey maduro: velilla o capón. Tarda entre 7 y 12 años en llegar a la madurez.



Cabezas: capón, velilla y tierno.





Cosecha o labrado se hace con la tarekua, herramienta tradicional de fabricación local.



Acarreo de cabezas a las fábricas en bestias de carga.

Horneado con leña de encino, cubierto con palma.



Martajado en canoas con mazos de madera.



Fermentación en tinajas de madera.

Se tiene especial cuidado que no se pase.





Destilación:

**cuescomites y ollas de barro;
alambiques de cobre.**

Simpleado y refine.



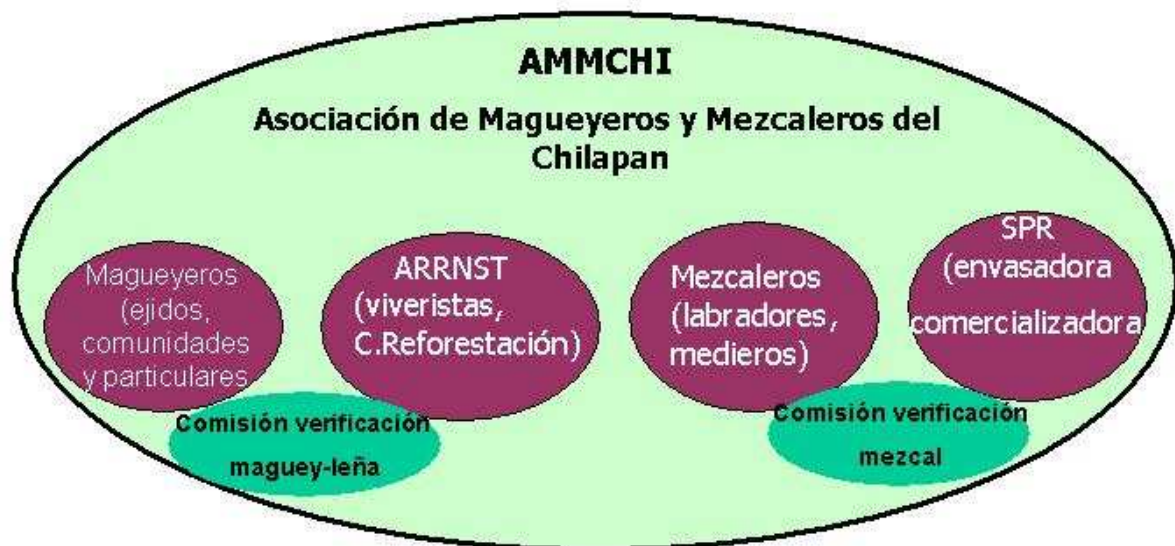
Se compone midiendo el grado alcohólico con la venencia.

Añejamiento: en vidrio, enterrado en el suelo fresco.



Todos los sectores involucrados se encuentran representados en la Asociación de magueyeros y mezcaleros del Chilapan

AMMCHI



Reglas AMMCHI para sustentabilidad y calidad:

- 1.- Cuidar la producción de materia prima: maguey, leña, agua.**
- 2.- Manejo sustentable del maguey silvestre, reforestación en el monte y sistemas agroforestales.**
- 4.- Cosechar sólo magueyes maduros.**
- 5.- Elaborar el mezcal de manera tradicional, 100% de maguey.**
- 6.- Prueba de cata.**



7.- Añejar en vidrio.

8.- Envasar diferenciando:

- maestro mezcalero,
- lote,
- fecha,
- grado alcohólico.



MANEJO SUSTENTABLE

**No talar selvas o montes para
sustituir por maguey.**

**Recoger semilla y producir planta
en vivero.**

Repoblar las áreas naturales.



Realizar siembra de magueyes no sólo con criterio de productividad sino de conservación y restauración de ecosistemas.



Realizar obras de conservación de suelo y agua, con enfoque de manejo de cuencas, garantizando a cada fábrica su abasto de agua en calidad y cantidad.



ORGANIZACIÓN PARA COMERCIALIZACIÓN Y ENVASADO



Constitución de la SPR Productores de Mezcal Mexcalli Papalotl del Chilapan



Construcción de la cava

Capacidad para añejar 60,000 lts

Condiciones de humedad, temperatura y ventilación.



Procesos de capacitación



CONSULTE LAS PAGINAS WEB:



www.gea-ac.org



www.raises.org