

## El Mezcal



En México, se producen y consumen distintos licores que **enorgullecen** a los pobladores y dan identidad a las regiones, y en Oaxaca es el mezcal. Al igual que el tequila, el mezcal **proviene** de una variedad de **agave**, y su proceso es totalmente **artesanal**. En las cercanías de Oaxaca es posible visitar fábricas que garantizan tener un **toque** muy personal en cada variedad de sus bebidas. Los agaves espadín, arroquense y tobalá son tres de las especies que, fermentadas y destiladas, producen otras tantas variedades de mezcal. El espadín y el arroquense son productos del **cultivo**, mientras que el tobalá es un agave **silvestre** que es el más común en la producción de mezcal. A diferencia del tequila, que sólo se fabrica con agave azul, las variedades de mezcal se **logran** con una mezcla de distintas familias de agave. Los campesinos esperan con paciencia el crecimiento de la **penca**, ya que deberán transcurrir unos siete años para que la planta **madure**.

El término mezcal tiene tres **acepciones**, en la actualidad:

- En su sentido **primigenio**, se refiere al alimento obtenido de la cocción del tallo y de la base de las **hojas** de esta planta.
- Es el nombre común de algunas especies de maguey o agave, en México.
- Es el nombre de una bebida alcohólica tradicional mexicana, que puede producirse en nueve diferentes estados del país, elaborada a partir de la destilación del corazón del maguey.

# Spanish Reader

ENERO 2019

Existen diferentes tipos de maguey, y cada uno produce una versión diferente de mezcal; una de las más conocidas, aunque no responde exactamente a la definición tradicional del mezcal, es el tequila. En pocas palabras, el tequila es, en realidad, un tipo de mezcal. Esto ha dado lugar a una frase popular entre conocedores: se **llama** Tequila, pero se **apellida** Mezcal.

## Tipos de agaves y tipos de mezcales

Es posible encontrar una gran variedad de mezcales según el tipo de destilación, según la variedad de agave o según los frutos o hierbas que se le agreguen; entre ellos, de **gusano**, **pechuga**, blanco, minero, **cedrón**, de **alacrán**, crema de café y otros.

Cuando la planta alcanza su madurez (de seis a ocho años), se cosecha y se cortan las hojas, y se deja solamente el corazón o piña (se le llama así porque su forma es muy similar a una piña), que se **cuece** y después se **muele**. No todas las especies del maguey son aceptables: hay normas que estipulan que deben usarse exclusivamente: Agave angustifolia (maguey espadín), Agave esperma (maguey de cerro o maguey bruto o maguey cenizo), Agave weberi (maguey de mezcal), Agave potatorum (maguey de mezcal) y Agave salmiana. Otras normas reconocen más de 20 variedades de agave para producir el mezcal. Cada variedad genera un mezcal de **sabor** diferente.

Los mezcales se clasifican en **ancestrales**, que son aquellos que su elaboración cumple con ciertos requisitos como **molienda con mazo** o taona y destilado en ollas de barro y la clase artesanal, que su molinada puede ser con desbrozadoras y su destilación es en **alambiques** de cobre.

## Guía para reconocer un mezcal tradicional

El mezcal debe tener adherido en la botella el logo "Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México"; si no lo presenta, puede tratarse de un mezcal producido por un maestro independiente. Puede verificarse siguiendo los siguientes pasos:

- En la etiqueta debe presentar la frase "100 % Agave", lo que indica que está hecho solamente de maguey.
- La **graduación** o riqueza alcohólica mínima debe ser de 45 %.
- Debe indicar el estado y municipio o población de origen, así como el tipo de maguey o magueyes usados; puede incluir opcionalmente el nombre del maestro mezcalero que lo destiló.
- Al mover ligeramente la botella debe presentar "**perlado**", a menos que se trate de un mezcal de 55 % ALC. VOL. o mayor riqueza alcohólica, en cuyo caso la perla sólo se formará momentáneamente al agitarlo; a mezcales como estos se les llama "de puntas".
- Todos los mezcales tradicionales perlean (es decir, forman perlas).

## Diferencia entre mezcal y tequila

Una variedad del mezcal es el tequila, bebida que adquiere su nombre del pueblo donde se produce (Tequila (Jalisco)) y cuyo proceso se ha industrializado totalmente, situación que genera la gran diferencia entre el tequila y el artesanal mezcal. A diferencia del mezcal, el tequila solo se puede elaborar a partir del agave Tequilana Weber, variedad azul, mientras que en el mezcal

# Spanish Reader

ENERO 2019

se pueden utilizar, como materia prima, todas las especies de agave que se encuentren dentro de la zona con denominación de origen mezcal.

## Español - Inglés



**enorgullecen** / feel proud  
**proviene** / comes from  
**agave** / agave  
**artesanal** / handcrafted  
**toque** / touch  
**cultivo** / crops  
**silvestre** / wild  
**logran** / achieved  
**penca** / main rib  
**madure** / ripens, matures  
**acepciones** / meanings, definitions  
**primigenio** / primitive, original  
**tallo** / stem  
**hojas** / leaf  
**llama** / it is named  
**apellida** / it is surnamed  
**gusano** / worm  
**pechuga** / breast  
**cedrón** / lemon verbena  
**alacrán** / scorpion  
**cuece** / to ferment  
**muele** / grind  
**sabor** / flavor, taste  
**ancestrales** / hereditary, ancestral  
**molienda con mazo** / grind with a mallet  
**alambiques** / still  
**graduación** / proof grading, alcoholic strength  
**perlado** / pearly

Spanish Institute of Puebla  
11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.  
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)  
+52-222-242-2062 (Other Countries)  
[info@sipuebla.com](mailto:info@sipuebla.com)  
[www.sipuebla.com](http://www.sipuebla.com)