

GUIA

MEZCALIER

PRIMERA EDICIÓN 2020



CURADA POR LALA NOGUERA
PRESENTACIÓN DE MARCO BETETA



PRESENTACIÓN

La Guía que tienes frente a ti, te va a sorprender muchísimo.

Cuando supe que Lala Noguera, estaba desarrollando un proyecto que hoy veo será una obra de vida, me alegré enormemente porque si hay una experta, una profesional, una amante del mezcal, esa es Lala.

Tuve la distinción de haber sido invitado a formar parte de un muy selecto grupo de convocados, como catador y jurado de los Premios Agavit en este 2020. El Mezcal se merecía un esfuerzo así. Esa experiencia me dejó confirmar, en persona, que Lala Noguera ha trabajado de manera incansable y sin escatimar esfuerzo alguno, en favor del desarrollo de este destilado, del que mucho ahora se habla y realmente poco se sabe.

Por eso cuando en ese momento me habló de los avances de este emprendimiento, la *Guía Mezcalier*, pude vislumbrar que ocuparía un espacio, que los que somos profesionales en el giro gastronómico sabemos, no ha logrado ocupar nadie con la seriedad y constancia que se requiere.

Hoy la Guía es una realidad, la has descargado y seguramente será tu compañera para descubrir el universo que hay alrededor del noble, ancestral e histórico mezcal. Y siempre el primer paso es el más valioso, porque así comienza cualquier camino y la *Guía Mezcalier*, lo ha dado.

Agradezco nuevamente ahora, la invitación para presentar la Primera Edición de la *Guía Mezcalier 2020*, que seguramente será uno de los detonadores más importantes en la comunidad, la industria y la economía (y por supuesto a todos los seguidores) del Mezcal en México y en el mundo, para que definitivamente ocupe el lugar que se merece.

¡Salud *Guía Mezcalier*, y Salud por ti, que estás leyendo y quisiste saber más sobre la bebida de México!



Marco Beteta.

EDITORIAL DE LA CURADORA

La historia de la humanidad no podría entenderse sin la aparición de las bebidas alcohólicas. Son la cultura de un país y se cimienta sin duda alguna en su gastronomía en donde éstas forman parte importante, recordando que al calor de una copa, sea cual sea la bebida a degustar, se han firmado tratados de paz, celebrado proyectos, festividades y hasta defunciones. Hoy son todo un movimiento a nivel mundial pues se muestra esa historia líquida que representa a la humanidad con sus diversas categorías, y México también está lleno de colores, sabores, aromas, historia en los rostros de cada artesano de esta la gastronomía viva que poseemos.

Y con asombrosa rapidez avanza en nuestros tiempos como inspiración a todo momento. Tiempos de cambios importantes que vivimos rápidamente y en estos cambios la gastronomía y en especial las bebidas, son las que acompañan a esta construcción mundial para hacer la vida un poco más acogedora, abierta, moderna, creativa e inspiradora.

Habría entonces que darle al mezcal el lugar que merece dentro de las categorías de destilados a nivel mundial y la **Guía Mezcalier** aporta para este reconocimiento y difusión primeramente dentro del lugar de nacimiento de esta bendecida bebida que emana donde todo México es territorio del agave.

Queremos que esta guía sirva para que el consumidor ame profundamente el olor misterioso que guarda la historia del mezcal, deguste la diversidad de los agaves que posee nuestro territorio nacional en la sazón de sus productores, mujeres y hombres dueños del gusto histórico que transmiten con sus procesos hasta llegar a la concepción magistral de la interpretación entre el sol, el agave y el ser humano, este último fungiendo como el traductor, el sol líquido llamado mezcal, resultado de tantos saberes y habilidades.

La **Guía Mezcalier** es una especie de maridaje ideal, un matrimonio respetuoso, conjunción, armonía ideal entre el consumidor y el mezcal, si bien es algunas veces difícil conseguir, para esta "su guía" estimado consumidor, será un gran reto pues todo un equipo que con profundo respeto a esta bebida hoy icónica y que está conquistando al mundo por su manera artesanal de elaborarse, entrega con enorme placer pues el mezcal merece el lugar que hoy deseamos brindarle como la conjunción perfecta para seguir apoyando al campo del agave a permanecer, a seguir con la tradición y sobre todo conservar que el mezcal siga dando como futuro más historias que contar a través de sus aromas y sabores propios de una gran planta, el otrora "Árbol de las maravillas".

Sirva esta guía querido consumidor como un referente para poder seleccionar adecuadamente la marca de sus preferencia o descubrir una nueva y hacerla parte importante de su preferencia de consumo y de esta manera ustedes y todos contribuyamos en seguir "Haciendo México Localmente" y ayudar a nuestro país y al campo del agave a sobrevivir en un mundo hoy de pandemias.

¡Salud!



LAURA "LALA"
NOGUERA BARRANCO

S.S.A. - 173300203A1129 EVITE EL EXCESO EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



ZIGNUM™

MEZCAL



**PURO
MEZCAL**
REPOSADO EN
OAXACA

GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

PREMIOS
AGAVIT



PREMIOS AGAVIT

 Los Premios Agavit son un reconocimiento otorgado por la Guía Mezcalier, y evaluado por un panel de expertos, quienes cataron y calificaron diversas marcas de Mezcal, con el objetivo de reconocer a los más destacados e impulsar a la categoría y por ende, al campo del agave como base principal.



Jurado

Con un proceso unificado y bajo la dirección de la investigadora y especialista en bebidas espirituosas del agave, Laura Noguera Barranco, un selecto y notable grupo de 25 expertos, chefs, sommeliers y amantes del mezcal, fueron coordinados para desarrollar durante más de tres meses, los procesos que reconocen a los ganadores de los Premios Agavit 2020.

Miembros del jurado en orden alfabético.

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|--|
| Chef Alam Méndez Florian | Restaurante Pasillo de Humo | Desde pequeño incursionó en el mundo de la cocina a lado de su madre, la célebre cocinera oaxaqueña Celia Florian, del restaurante Las Quince Letras en Oaxaca. Actualmente Alam es chef del restaurante Pasillo de Humo en la Ciudad de México. |
| Chef Alejandro Fuentes González | Restaurante Cedrón | Chef del restaurante Cedrón, galardonado en 2019 con la medalla de honor de la Escuela de Gastronomía de la Universidad Cergy-Pontoise en Francia. |
| Chef Alexander Suástegui Rubio | La Suastegui Catering | Se graduó en el Culinary Art School de Tijuana. Trabajó en importantes restaurantes como Pujol y Quintonil, también participó en Top Chef México y en un capítulo de la serie Pan y Circo. Actualmente dirige su propia empresa de Catering. |



PREMIOS AGAVIT

| | | |
|--|--|--|
| Chef Aquiles Chávez Jiménez | Restaurante Sotero | Considerado como uno de los mejores chefs de México, con un sinfín de experiencias a lo largo y ancho del país y a nivel internacional, Aquiles es un cocinero de oficio que interpreta y ejecuta su gastronomía para su restaurantes Sotero y La Fishería, entre otros proyectos. |
| Sommelier Carlos Borboa Suárez | Director de México Selection by Concours Moundial du Bruxelles | Es sommelier certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Ha representado a México como juez catador en diversos concursos internacionales como: Concours Mondial de Bruxelles en Bío-bío, Chile, en 2013; Bruselas, Bélgica, en 2014; Jesolo, Italia, en 2015; São Paulo, Brasil, en 2015, y Plovdiv, Bulgaria, en 2016. Actualmente es Director del Concurso México Selection by Concours Moundial du Bruxelles. |
| Chef Carlos Omar Galán Figueroa | Restaurante Guzina Oaxaca | Chef del restaurante Guzina Oaxaca del chef Alex Ruiz, un concepto que nació de la ilusión de tener una embajada de la comida Oaxaqueña en el Distrito Federal. |
| Chef Carmen 'Titita' Ramírez Degollado | Restaurante El Bajío | Reconocida cocinera y embajadora del delicioso sazón mexicano, promotora de las costumbres alrededor de los comedores familiares mexicanos y fiel vocera de la cultura culinaria en México. Fundó junto con su esposo la cadena de restaurantes El Bajío. |
| Chef Daniel Ovadía Chertorivski | Grupo Bull & Tank | Uno de los más grandes talentos de la cocina en México. Reconocido no sólo por su talento como cocinero, sino también como restaurantero consolidado. En la actualidad está al frente del grupo restaurantero Bull&Tank, desarrollando una interesante paleta de conceptos culinarios. |
| Lic. Fares Bouneb Turki | Consultor gastronómico | Consultor gastronómico con una gran experiencia en la industria de la hospitalidad. |

PREMIOS AGAVIT



| | | |
|----------------------------------|---------------------------------|--|
| Sommelier Haydée Pérez Luis | Restaurante Sotero | Sommelier del restaurante Sotero del reconocido chef Aquiles Chávez. |
| Lic. Héctor Fule León | Periodista, actor y conductor | Periodista, actor y conductor. Editor Suplementos Especiales Heraldo de México, Editor Guías Chilango; columnista Revista Gourmet. Mixólogo. |
| Chef Isabella Dorantes Olivares | Club de Industriales | Chef ejecutiva del Club de Industriales, A.C. Su trayectoria profesional está llena de notables premios y reconocimientos: el Diplôme d'Honneur, de la Academia Culinaria de Francia, en 1999; la Medalla de Honor Discípulo Auguste Escoffier, y el primer lugar en el Concurso Nacional Bocuse d'Or en 1996. |
| Chef Joan Bagur y Bagur | Restaurante Oaxaca en Barcelona | Chef originario de la isla Menorca, en las Baleares, España. Ha trabajado en varios de los más reconocidos restaurantes y poseedores de estrellas Michelin como: El Bulli, El Raco Can Fabes, Via Veneto, El celler de can Roca, San Pau, entre muchos otros. Joan también fue Jefe de Cocina del restaurante Jean Luc Figueres, del restaurante Drolma así como del restaurante del Pabellón de Catalunya Expo Sevilla 92. Además de haber trabajado en el restaurante El Bajío donde aprendió la cocina tradicional mexicana. Actualmente es chef del restaurante Oaxaca en Barcelona, España. |
| Chef José Manuel Baños Rodríguez | Restaurante Pitiona | Un referente en el mundo gastronómico mexicano, ha sido galardonado con diversos reconocimientos como el premio Joven Chef Promesa en el año 2011 por los Gourmet Awards de la revista Travel+Leisure, Chef del año por la revista GQ en el año 2014; por si fuera poco, la revista Conde Nast incluyó a su restaurante Pitona dentro de los mejores 21 Nuevos restaurantes del mundo. |

PREMIOS AGAVIT



| | | |
|---|-------------------------------|--|
| <p>Chef Josefina López Méndez</p> | <p>Restaurante Chapulín</p> | <p>Chef del restaurante Chapulín, ha participado en importantes plataformas para la industria gastronómica tales como Millesime, Wine and food, Sabores Polanco, Comali, Los mejores 120 restaurantes de México. Dinner in the sky; entre otros.</p> |
| <p>Chef Juan Cabrera Barrón</p> | <p>Restaurante Fonda Fina</p> | <p>Graduado de la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ) en la Ciudad de México y con una especialidad en pastelería por parte del Culinary Institute of America (CIA) de Nueva York, Juan Cabrera Barrón es un cocinero de oficio que se ha hecho al calor de los fogones. Actualmente es chef ejecutivo y socio del restaurante Fonda Fina, Cocina Mexicana Contemporánea, en la colonia Roma Norte. Asimismo fue seleccionado para formar parte de la segunda temporada del programa de televisión por cable Top Chef México.</p> |
| <p>Lic. Juan Carlos Basurto Vera</p> | <p>Masivo Gastromedia</p> | <p>Creador de Masivo Gastromedia, una plataforma de comunicación con el objetivo de fomentar el consumo local y apoyar a pequeños y medianos productores alrededor de la industria gastronómica.</p> |
| <p>Sommelier Laura Santander Zaldivar</p> | <p>Restaurante Eloise</p> | <p>Sommelier certificada por el Court of Masters Sommeliers. Maestra Tequilera por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, Vino y Mezcal A.C. Acreedora al Award of Excellence Wine Spectator en 2014 al 2020 por sus cartas de vino. Sommelier del año 2019. Sommelier certificada por el Court of Masters Sommeliers. Maestra Tequilera por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, Vino y Mezcal A.C. Acreedora al Award of Excellence Wine Spectator en 2014 al 2020 por sus cartas de vino. Sommelier del año 2019.</p> |

PREMIOS AGAVIT



| | | |
|--|-----------------------------|--|
| <p>Chef Linda Cherem Bukucs</p> | <p>LC Catering</p> | <p>Chef ejecutiva de Electrolux México, propietaria de LC Catering and Consulting. Ha sido creadora de importantes conceptos gastronómicos como el Restaurante Tamayo dentro del museo Rufino Tamayo en Ciudad de México. Colabora de manera continua en distintos medios de comunicación, revistas gastronómicas, blogs de cocina, estilo de vida, periódicos y radio.</p> |
| <p>Lic. Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo</p> | <p>Crítico Gastronómico</p> | <p>La máxima autoridad en la gastronomía en México. Sus primeras reseñas de platillos y restaurantes sucedieron hace 25 años, como un pasatiempo que compartía entre familiares y amigos. El interés por sus opiniones comenzó a crecer al grado que decidió convertir su hobby en una actividad profesional y lanzar, hace dos décadas, su primera Guía de los Mejores Restaurantes de México.</p> |
| <p>Chef investigador Ricardo Muñoz Zurita</p> | <p>Azul Restaurantes</p> | <p>Considerado como uno de los 24 top chefs de Latinoamérica por la revista Gato Pardo (en el 2002) y uno de los siete más importantes de México según la revista Día Siete de México (también en el 2002) así como uno de los 12 mejores chefs de México de acuerdo con la cadena de restaurantes Sanborns. Autor e investigador de diversos libros como el Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana (CLIO 2020); entre muchos otros. Chef propietario de los restaurantes Azul.</p> |

PREMIOS AGAVIT



| | | |
|--|---|---|
| <p>Lic. Rodolfo Gerschman Dawidson</p> | <p>Director Editorial Revistas Catadores y Gula</p> | <p>Estudió Sociología en la Universidad de Buenos Aires y Economía Política en la Universidad de Vincennes y en la École Pratique de Hautes Études de París. Antes de encontrar su especialidad en el periodismo gastronómico, participó en distintas agencias noticiosas de América Latina como corresponsal y redactor principal, además de ser director creativo en una agencia de publicidad. Ha sido director del suplemento El Club del Vino en la revista Casas y Gente y columnista de vinos en el suplemento Buena Mesa del periódico Reforma. Actualmente es director editorial de la Revista Catadores y Gula.</p> |
| <p>Chef Sergio Camacho Ocampo</p> | <p>Camacho Catering</p> | <p>Uno de los principales exponentes de la cocina moderna, gracias a su experiencia y capacitación con los mejores cocineros del mundo: Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak. Ha sido embajador de Sazón casero en El Gourmet TV. Actualmente, se desenvuelve, principalmente, en la cocina de vanguardia con su proyecto Camacho Catering.</p> |
| <p>Lic. Teresa Rodríguez Rivera</p> | <p>Buena Mesa del Periódico Reforma</p> | <p>Editora de Buena Mesa y coordinación de suplementos gastronómicos del periódico Reforma.</p> |

PREMIOS AGAVIT



Categorías

Diez fueron las categorías premiadas en esta Primera Edición, incluyendo Mezcal del Año, que fue elegido por el jurado compitiendo una selección de los mezcales de mayor venta en el territorio nacional (de acuerdo con la lista de ISCAM*) y el mezcal ganador en la categoría Mezcal Revelación.



Estos son los resultados de los Premios Agavit 2020:

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Mezcal del Año: | Santo Gusano |
| Mezcal Ensamble: | Convite |
| Mezcal Silvestre: | El Viejo Manuelón (Mexicano joven) |
| Mezcal Reposado: | Mezcal María |
| Mezcal Abocado: | Gracias a Dios (Mezcal de Mango) |
| Mezcal Revelación: | Santo Gusano |
| Mejor Diseño de Etiqueta: | Ojo de Tigre (Reposado) |
| Mejor Diseño de Botella: | El Silencio (Mezcal Espadín) |
| Mejor Nombre de Mezcal: | Ilegal |
| Mejor Mezcalería: | In Situ (Oaxaca) |

** ISCAM es una empresa 100% Mexicana, fundada en 2001, confiable experta y única, dedicada a la medición y análisis de mercados. Es una herramienta que reporta oportunamente información estratégica para la categoría de mezcal, entre muchas otras. Más información en: <https://www.iscam.com/>*

El evento

Los Premios Agavit 2020 en su primera edición, no fueron diferentes del resto del mundo en pandemia: ya que se utilizaron todos los recursos (incluyendo catas online) para lograr su nuestro objetivo de premiar a lo mejor del mezcal en México, como seguirá haciéndolo año tras año, esperando poder concretar en 2021 de manera presencial este esperado evento.

Mecánica

A cada catador se le hicieron llegar a sus lugares de residencia botellas numeradas, sin marcas y mediante un intenso y elaborado proceso de coordinación de agendas se realizaron bajo las mismas reglas cada una de las catas a ciegas completándose con evaluaciones de las distintas categorías a premiar, para posteriormente unificar los resultados en una sola base de datos que arrojó a los primeros diez ganadores de estos Premios.

Santo Gusano, un mezcal divino, para los no tan santos.

ENTREVISTA

Ganador del Premio Agavít 2020 al Mezcal del Año, Santo Gusano nos cuenta en voz de su director Isaac Hernández, el secreto detrás del galardón.

Santo Gusano nació del corazón de unos buenos amigos -amantes del mezcal y habitantes del mundo- que en sus constantes viajes decidieron compartir esta pasión con los afectos que han sembrado, en todos los destinos donde se presentan.

Su misión estaba clara: *“Transmitir la pasión por el buen mezcal y llevar la bebida de México a todos los rincones del país y del mundo”*.

Santo Gusano nació así como un mezcal artesanal incomparable, con tonos cítricos que lo hacen diferente y sumamente cordial. El cuidado



en cada uno de sus procesos de producción, conjugados con el agave espadín de la región de San Dionisio Ocotepéc, Tlacolula Oaxaca, lugar donde se originó este sueño, “hacen de Santo Gusano una experiencia extrasensorial”, aseguró Isaac Hernández.

Encontrar el sabor y la calidad que esperaban de un mezcal no fue fácil, “nos tomó más de 2 años de intensa investigación probando diversos mezcales, para seleccionar el perfil de Santo Gusano, que lograra reunir las características de los mejores destilados del agave y al mismo tiempo consiguiera un toque fresco y único. Esto es lo que hace de Santo Gusano un gran mezcal, del que nos sentimos muy orgullosos”, afirmó.

¡Enhorabuena para Santo Gusano!

Para más información visita:
www.santogusano.com.mx

Instagram y Facebook @santogusano

Su “divino mezcal” no se queda en la botella, Santo Gusano está construyendo un universo propio al haber abierto su primera mezcalería en el Centro Comercial Perisur de la Ciudad de México, donde se ofrece una original mixología elaborada con mezcal, para acompañar con su exquisita cocina de inspiración Oaxaqueña.

Actualmente Santo Gusano se vende en La Europea, Bodegas Alianza, El Liquor Store; entre otras, y en línea en canales como Amazon y Rappi.



Mezcal joven
Magüey espadín
40° grados de alcohol
Origen: San Dionisio Ocotepéc Oax.
Maestro mezcalero: Arturo Martínez
750 ml

Notas de cata
Nariz: Notas cítricas sutiles y magüey cocido.
Vista: Cristalino de piernas medias.
Gusto: Amable entrada en boca y claras notas de mandarina, lima, naranja y un toque de hierbabuena y menta.
Maridaje: Perfecto como aperitivo sólo o en coctelería. Espléndido con pescados, mariscos, cortes de carne y postres de chocolate.

GUIA
MEZCALIER
EDICIÓN 2020

SELECCIÓN DE
MEZCALES



SELECCIÓN DE MEZCALES

Para todos los amantes del mezcal nace la Guía Mezcalier, pues hoy en día no existe ninguna guía con la que los aficionados de este oro líquido puedan identificar cuáles son los mejores mezcales de México.

Con el crecimiento explosivo de marcas, existe una gran desorientación del público en general, para saber cuáles son las mejores y resulta muy difícil poder probarlos todos, por lo que nos hemos dado a la tarea de invitar un panel de expertos a catar diversos mezcales para darles una calificación y que esta sirva como una guía para los amantes del mezcal.

Los mezcales participantes fueron seleccionados de la lista de ISCAM* en la categoría de mezcales de agave espadín, siendo este agave el de mayor producción nacional y por ende el más representativo. Un 15% de los mezcales participantes fueron seleccionados de la Reserva especial de la Curaduría para balancear, dándole oportunidad a los mezcales emergentes que luchan día a día por colarse en el gusto del mercado.

Las calificaciones de nuestra Escala Mezcalier, están expresadas en número de Agaves, pudiendo ser los mezcales acreedores desde 1 y hasta 5, con los cuales se expresan las calificaciones generales que el jurado les asignó. Las catas se llevaron a cabo con base en las regulaciones de los concursos internacionales, en los cuales se califican 4 categorías:



Vista

En esta categoría se toman en cuenta elementos como **color, limpidez, intensidad y brillo**. Esta categoría tiene un peso de hasta 10 puntos en la calificación total de cada mezcal.



Olfato

En esta categoría se toman en cuenta elementos como **intensidad, calidad, elegancia y persistencia**. Esta categoría tiene un peso de hasta 30 puntos en la calificación total de cada mezcal.



Gusto

En esta categoría se toman en cuenta elementos como **intensidad, calidad, elegancia y persistencia**. Esta categoría tiene un peso de hasta 40 puntos en la calificación total de cada mezcal.



Impresión general

En esta categoría se toman en cuenta elementos como **equilibrio y tipicidad**. Esta cuarta y última categoría tiene un peso de hasta 20 puntos en la calificación total de cada mezcal.

De acuerdo a los puntos asignados en cada categoría, se realizó la suma total para obtener la calificación final, misma que fue posteriormente traducida a una escala del 1 al 5 en agaves, siendo 5 la calificación máxima para los destilados mexicanos.

* ISCAM es una empresa 100% Mexicana, fundada en 2001, confiable experta y única, dedicada a la medición y análisis de mercados. Es una herramienta que reporta oportunamente información estratégica para la categoría de mezcal, entre muchas otras. Más información en: <https://www.iscam.com/>

PUBLIRREPORTAJE

Finalmente un mezcal fácil de apreciar

Mezcal 33 fue creado con la intención de complacer. Suave, delicado y versátil. **Mezcal 33** fue hecho para ser disfrutado a tu manera. Sin reglas ni pretensiones.

“Nos orgullece que desde el 2010 la Cocina Mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Queremos que el mezcal contribuya a esta cultura, a la identidad del mexicano y compartirlo con el mundo.”, aseguran sus directores.

Mezcal 33 busca compartir México. Sabemos que el mezcal debe de estar a la par de los mejores espirituosos del mundo y **Mezcal 33** es prueba de ello. Tanto su mezcal joven como el reposado, han sido reconocidos con la medalla de Oro en el *Spirits Selection by Concours Mondial du Bruxelles 2020*, concurso que tiene una excelente reputación en el proceso de selección de degustadores y organización.

Celebremos la vida, celebremos México, celebremos **Mezcal 33**.

Sabor reconocido mundialmente.
Joven y Reposado ganadores de Oro
en el Concurso Mundial de Bruselas.



Mezcal 33 JOVEN

100% maguey espadín
A. Angustifolia
40%
Oaxaca, México.



Mezcal 33 REPOSADO

100% maguey espadín
A. Angustifolia
40%
Oaxaca, México.

Selección de Mezcales Espadín ISCAM

| | |
|-----------------|----------|
| Menos de \$500 | \$ |
| \$501 a \$750 | \$\$ |
| \$751 a \$1,000 | \$\$\$ |
| Más de \$1,000 | \$\$\$\$ |

| No. | Marca | Estado | Magüey | Clasificación | Región | Vol. Alc. | Presentación | \$ | Lote | Calificación Total | Agaves |
|-----|----------------------|------------------|---------|---------------|---------------------------------------|-----------|--------------|----------|-------------|--------------------|--------|
| 1 | 400 Conejos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 38 | 750 | \$ | 001-20GS | 76 | 4 |
| 2 | 8 Víboras | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$ | 8V19G.1 | 82 | 4 |
| 3 | A Tres Caídas | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | AMB-67A | 75 | 4 |
| 4 | Agua Maldita | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio Ocotepec, Oaxaca | 40 | 750 | \$ | AM09 | 77 | 4 |
| 5 | Aguas Mansas | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 45 | 700 | \$\$\$ | 021-MF | 77 | 4 |
| 6 | Alacrán | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio, Ocotepec, Oaxaca | 46 | 750 | \$\$ | AN2102 | 81 | 4 |
| 7 | Alacrán Zacate Limón | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio, Ocotepec, Oaxaca | 36 | 750 | \$\$\$ | AM-2102 | 89 | 4 |
| 8 | Alipús San Juan | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca | 48 | 750 | \$\$ | SJR103/19 | 63 | 3 |
| 9 | Amores | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 37 | 750 | \$\$ | 10 | 75 | 4 |
| 10 | Aprendiz | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca | 40 | 700 | \$\$ | AP10 | 75 | 4 |
| 11 | Arrebato 40 | Guanajuato | Espadín | Artesanal | San Felipe, Guanajuato | 40 | 750 | \$ | L003 | 79 | 4 |
| 12 | Barro de Cobre | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Río Ejutla, Oaxaca | 43 | 950 | \$\$\$ | BDC30 | 90 | 5 |
| 13 | Brije | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 43 | 750 | \$\$\$ | 16321500 | 83 | 4 |
| 14 | Brujo | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Agua del Espino, Oaxaca | 46 | 750 | \$ | 01773R | 50 | 3 |
| 15 | Buen Bicho | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Agustín Amatengo, Oaxaca | 38 | 750 | \$ | 2019/030-HM | 62 | 3 |
| 16 | Buen Suceso | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 40 | 700 | \$\$ | DOMM-04 | 85 | 4 |
| 17 | Casco Legendario | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$ | RP-CLJ1 | 85 | 4 |
| 18 | Cómplice | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio Ocotepec, Oaxaca | 43 | 750 | \$\$\$ | 4JL | 64 | 3 |
| 19 | Contraluz | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 36 | 750 | \$\$ | 19/002 | 65 | 3 |
| 20 | Creyente | Oaxaca y Morelos | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca y Yautepec, Morelos | 40 | 750 | \$\$ | 004-18ED | 61 | 3 |
| 21 | Divino | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$ | 958 | 25 | 1 |
| 22 | Donají | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pedro Totolapam, Oaxaca | 38 | 750 | \$\$\$\$ | MDJO1901 | 87 | 4 |
| 23 | El Elegido | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 38 | 750 | \$ | DMM14-1 | 70 | 4 |
| 24 | El Peneque | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 37 | 375 | \$ | 003E | 23 | 1 |
| 25 | El Señorío | Oaxaca | Espadín | Mezcal | Tlacolula de Matamoros, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | NSJ0002 | 63 | 3 |
| 26 | Enmascarado | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$\$ | 9CITO-20 | 48 | 2 |
| 27 | Eterna Libertad | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$\$ | 219 | 85 | 4 |
| 28 | Fandango | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Magdalena Apasco, Oaxaca | 36 | 750 | \$ | CUAMF0006 | 58 | 3 |
| 29 | Gracias a Dios | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Matatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$ | 04E19-0153 | 77 | 4 |

Selección de Mezcales Espadín ISCAM

| | |
|-----------------|----------|
| Menos de \$500 | \$ |
| \$501 a \$750 | \$\$ |
| \$751 a \$1,000 | \$\$\$ |
| Más de \$1,000 | \$\$\$\$ |

| No. | Marca | Estado | Maguey | Clasificación | Región | Vol. Alc. | Presentación | \$ | Lote | Calificación Total | Agaves |
|-----|------------------------|-----------|---------|---------------|--|-----------|--------------|--------|----------------|--------------------|--------|
| 30 | Gusano Rojo | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 38 | 750 | \$ | 713061 | 80 | 4 |
| 31 | Herodes | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis Amatlán, Oaxaca | 38 | 700 | \$ | H0418 | 68 | 3 |
| 32 | Ibá 40 | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Silacayoápam, Oaxaca | 40 | 750 | \$ | 4004 | 87 | 4 |
| 33 | Ibá 55 | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pablo Huixtepec, Oaxaca | 55 | 750 | \$\$ | 003-A | 55 | 3 |
| 34 | Koch | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Baltazar Guelavila, Oaxaca | 47 | 750 | \$\$\$ | MK015/16ESP | 80 | 4 |
| 35 | La Bendición | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 38 | 750 | \$\$\$ | BJ01-20 | 79 | 4 |
| 36 | La Medida | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pedro Quiatoni, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | RGO-E1801 | 77 | 4 |
| 37 | Las Nochecitas | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$ | NOCHECITAS 002 | 71 | 4 |
| 38 | Local | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Mitla, Oaxaca | 42 | 750 | \$ | 006 | 40 | 2 |
| 39 | Los Ajenos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis Del Río Tlacolula, Oaxaca | 44 | 750 | \$\$ | AJ002 | 66 | 3 |
| 40 | Los Amantes | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | AMJT-21 | 94 | 5 |
| 41 | Los Cuerudos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Las Margaritas San Pedro Totolapam, Oaxaca | 42 | 750 | \$\$ | MOJO/2009 | 82 | 4 |
| 42 | Los Danzantes | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 47 | 750 | \$\$\$ | 010919 | 81 | 4 |
| 43 | M de Mezcal | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | 3DM | 60 | 3 |
| 44 | Marca Negra | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Ejutla, Oaxaca | 50 | 750 | \$\$\$ | XBP17-19 | 83 | 4 |
| 45 | Matra | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40.5 | 700 | \$ | 006 | 82 | 4 |
| 46 | Meteoro | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Las Margaritas, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$ | PCF0141801 | 75 | 4 |
| 47 | Mexico | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Francisco Tutla, Oaxaca | 44.5 | 750 | \$ | 0216E | 79 | 4 |
| 48 | Mezcal 33 | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$\$ | HR-33E | 93 | 5 |
| 49 | Mezcal 666 | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 38 | 750 | \$\$ | 001 | 76 | 4 |
| 50 | Miel de Tierra | Zacatecas | Espadín | Artesanal | Jalpa, Zacatecas | 40 | 750 | \$ | 151018MT | 77 | 4 |
| 51 | Mil Diablos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio Ocotepec, Oaxaca | 36 | 700 | \$ | P0503 | 68 | 3 |
| 52 | Mil Heridas | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$ | JU0718 | 76 | 4 |
| 53 | Milagrillo del Corazón | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$\$ | 014-MJ | 85 | 4 |
| 54 | Mitre Origen | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 37.5 | 700 | \$ | 27-20 | 87 | 4 |
| 55 | Montelobos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 43.2 | 750 | \$\$ | BJ2888 | 30 | 2 |
| 56 | Mortal | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca | 44 | 750 | \$\$\$ | JOSEVE | 69 | 3 |
| 57 | Negra Soledad | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 44 | 750 | \$ | 01 | 72 | 4 |
| 58 | Nuestra Soledad | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$\$ | GMJES270519NS | 83 | 4 |

Selección de Mezcales Espadín ISCAM

| | |
|-----------------|----------|
| Menos de \$500 | \$ |
| \$501 a \$750 | \$\$ |
| \$751 a \$1,000 | \$\$\$ |
| Más de \$1,000 | \$\$\$\$ |

| No. | Marca | Estado | Maguey | Clasificación | Región | Vol. Alc. | Presentación | \$ | Lote | Calificación Total | Agaves |
|-----|----------------------|--------|---------|---------------|--|-----------|--------------|----------|------------------|--------------------|--------|
| 59 | Oro de Oaxaca | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 38 | 750 | \$\$\$ | 50 | 78 | 4 |
| 60 | Papadiablo | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Miahuatlán, Oaxaca | 48 | 750 | \$\$\$ | PPD05 | 82 | 4 |
| 61 | Pelotón de la Muerte | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 41 | 700 | \$ | 13CUT1016 | 75 | 4 |
| 62 | Pícaro | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 36 | 750 | \$\$\$ | 10919 | 86 | 4 |
| 63 | Pierde Almas | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Francisco Tutla, Oaxaca | 50 | 750 | \$\$\$ | IS-SLR | 88 | 4 |
| 64 | Quiéreme Mucho | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pedro Taviche, Oaxaca | 46 | 750 | \$\$\$\$ | 509/2019 | 84 | 4 |
| 65 | Recuerdo de Oaxaca | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula de Matamoros, Oaxaca | 38 | 750 | \$ | 050X | 47 | 2 |
| 66 | Reptilia | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 42 | 750 | \$\$ | 10817 | 79 | 4 |
| 67 | Río Revuelto | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis del Río, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$ | 003-VVP | 70 | 4 |
| 68 | Sacrificio | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | MSJ-013 | 82 | 4 |
| 69 | San Cosme | Oaxaca | Espadín | Artesanal | José Ma. Pino Suárez, Oaxaca | 40 | 700 | \$ | J009-16 | 79 | 4 |
| 70 | Santa Pedrera | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Agustín Amatengo, Oaxaca | 46 | 750 | \$\$ | 030-8/2019 | 75 | 4 |
| 71 | Santa Tierra | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Sola de Vega, Oaxaca | 44.6 | 750 | \$\$\$ | 3-640 | 71 | 4 |
| 72 | Santo Infierno | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 43 | 750 | \$\$ | SI0219 | 84 | 4 |
| 73 | Siete Misterios | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Sola de Vega, Oaxaca | 46 | 750 | \$\$\$ | ESP01/19 | 75 | 4 |
| 74 | Siniestro | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pedro Mártir, Oaxaca | 50 | 750 | \$ | EPJ-7 | 68 | 3 |
| 75 | Tehuana | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Las Margaritas San Pedro Totolapam, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | MTJO-1701 | 74 | 4 |
| 76 | Titlán | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Pablo Huixtepec, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$\$ | L002 | 74 | 4 |
| 77 | Tribal | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Miahuatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$\$ | MTBJ015 | 67 | 3 |
| 78 | Urakán | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Oaxaca | 38 | 750 | \$ | 1-06/250 | 76 | 4 |
| 79 | Vámonos Riendo | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santa María Sola de Vega, Oaxaca | 48 | 750 | \$ | VRE001-2013 | 83 | 4 |
| 80 | Verde Momento | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 40 | 700 | \$ | 7/2019 | 86 | 4 |
| 81 | Viejo Indecente | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Distrito de Miahuatlán, Oaxaca | 45 | 750 | \$\$\$ | 18-ES | 48 | 2 |
| 82 | Wahaka | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio Ocotepec, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | SAN DIONISIO-012 | 61 | 3 |
| 83 | Xicaru | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Valles Centrales, Oaxaca | 40.5 | 750 | \$ | 18-0404 | 34 | 2 |
| 84 | Zignum | Oaxaca | Espadín | Mezcal | Tlacolula de Matamoros, Oaxaca | 38 | 700 | \$ | S/L | 66 | 3 |
| 85 | Zunte | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis del Río, Oaxaca | 38 | 750 | \$\$ | 2509-19 | 50 | 3 |

S.S.A. 183300201A0963 EVITE EL EXCESO EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



SEÑORÍO[®] MEZCAL



AHUMADO SUAVE

TRADICIÓN OAXAQUEÑA



Alc. Vol. OAXACA Cont. Net. 750 ml
HORNEADO **SEÑORÍO[®]** TRADICIONAL
MEZCAL
JOVEN

Selección de Mezcales RESERVA DE LA CURADURÍA

| | |
|-----------------|----------|
| Menos de \$500 | \$ |
| \$501 a \$750 | \$\$ |
| \$751 a \$1,000 | \$\$\$ |
| Más de \$1,000 | \$\$\$\$ |

| No. | Marca | Estado | Magüey | Clasificación | Región | Vol. Alc. | Presentación | \$ | Lote | Calificación Total | Agaves |
|-----|-----------------------|------------|----------|-----------------------|------------------------------------|-----------|--------------|----------|---------------|--------------------|--------|
| 1 | Dangerous DON | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 48 | 750 | \$\$\$\$ | DDH-1 | 93 | 5 |
| 2 | Del Magüey Chichicapa | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Balthazar Chichicapa, Oaxaca | 46 | 750 | \$\$\$ | 181 | 69 | 3 |
| 3 | Delirio | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 42 | 750 | \$\$ | 0137X | 60 | 3 |
| 4 | Divino Magüey | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis del Río, Oaxaca | 42 | 750 | \$ | DM-02 | 92 | 5 |
| 5 | Don Silverio | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Xocotlán, Oaxaca | 38 | 750 | \$\$\$ | JMR-002 | 30 | 2 |
| 6 | El Viejo Manuelón | Oaxaca | Mexicano | Artesanal | Silacayoápam, Oaxaca | 48.4 | 750 | \$\$\$\$ | MEX-16-PV-057 | 88 | 4 |
| 7 | Espiritu Lauro | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Agustín Amatengo, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | 040ECO2019 | 44 | 2 |
| 8 | Las Garrafas | Oaxaca | Espadín | Artesanal y Arroqueño | Santiago Matatlán, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$\$\$ | GMMA-001 | 80 | 4 |
| 9 | Mezcales Cósmicos | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Mihuatlán, Oaxaca | 44 | 750 | \$\$ | 03 | 95 | 5 |
| 10 | Necio | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Santiago Matatlán, Oaxaca | 42 | 750 | \$ | 01-2019 | 96 | 5 |
| 11 | Santo Gusano | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Dionisio Ocotepéc, Oaxaca | 40 | 750 | \$\$ | SG-01 | 98 | 5 |
| 12 | Tierra de Canto | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Mahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca | 48 | 750 | \$\$ | 005AMTC | 90 | 5 |
| 13 | Tierra Mágica | Oaxaca | Espadín | Artesanal | San Luis del Río, Oaxaca | 42 | 750 | \$\$\$ | 36 | 93 | 5 |
| 14 | Trascendente | Oaxaca | Espadín | Artesanal | Tlacolula, Oaxaca | 42 | 750 | \$\$ | JUN-21-10 | 95 | 5 |
| 15 | Zauco | Guanajuato | Espadín | Artesanal | San Felipe, Guanajuato | 38 | 750 | \$ | 13OC13-ZJ | 54 | 3 |



PUBLIRREPORTAJE

El sueño cumplido de un orgulloso proyecto productivo

Mezcales **El Viejo Manuelón** nace de la visión de un oaxaqueño de la región mixteca, Don Manuel González Burgoa, quien desde muy joven buscó los medios para poder hacer su sueño realidad: un mezcal que representara los sabores, olores y tradiciones de su pueblo.

La Mixteca Oaxaqueña es una de las regiones del estado con mayores problemáticas para ofrecer oportunidades laborales a sus habitantes, por lo que muchos de ellos se ven obligados a emigrar hacia los Estados Unidos.

Así fue que a finales de los años sesenta Don Manuel González Burgoa y sus jóvenes hijos decidieron emigrar de su comunidad, para lograr con esfuerzo y muchos años de trabajo los recursos económicos que les permitieran dar los primeros pasos para crear un mezcal que representara la tradición mezcalera de su región.

Debieron pasar más de 35 años para que el sueño de Don Manuel González Burgoa comenzará a ser una realidad y empezará a dar sus primeros frutos, iniciando con la elaboración de un mezcal de agave silvestre, el cual se comercializaba localmente.

En 2007 Don Manuel González Burgoa junto con sus hijos consolidan su empresa mezcalera, la cual representa con orgullo a la región mixteca.

El Viejo Manuelón es un mezcal de migrantes, elaborado de manera artesanal con certificación orgánica para México, Estados Unidos y la Comunidad Europea, con más de 100 hectáreas con magueyes silvestres y cultivados, con producción 100% sustentable manteniendo un alto compromiso con la comunidad y con sus colaboradores, afirman sus directores.

Cuentan con la certificación “*Manos Indígenas Calidad Mexicana*”, distintivo que se entrega a las empresas que sustentan su proyecto productivo a través del apoyo y participación de comunidades indígenas.

Mezcales **El Viejo Manuelón** es el resultado del amor a la tierra, a las tradiciones y a su gente, es un homenaje a Don Manuel González Burgoa, quien hoy a través de su familia ofrece al mundo mezcales de carácter, equilibrados y de sabores nobles y armoniosos.

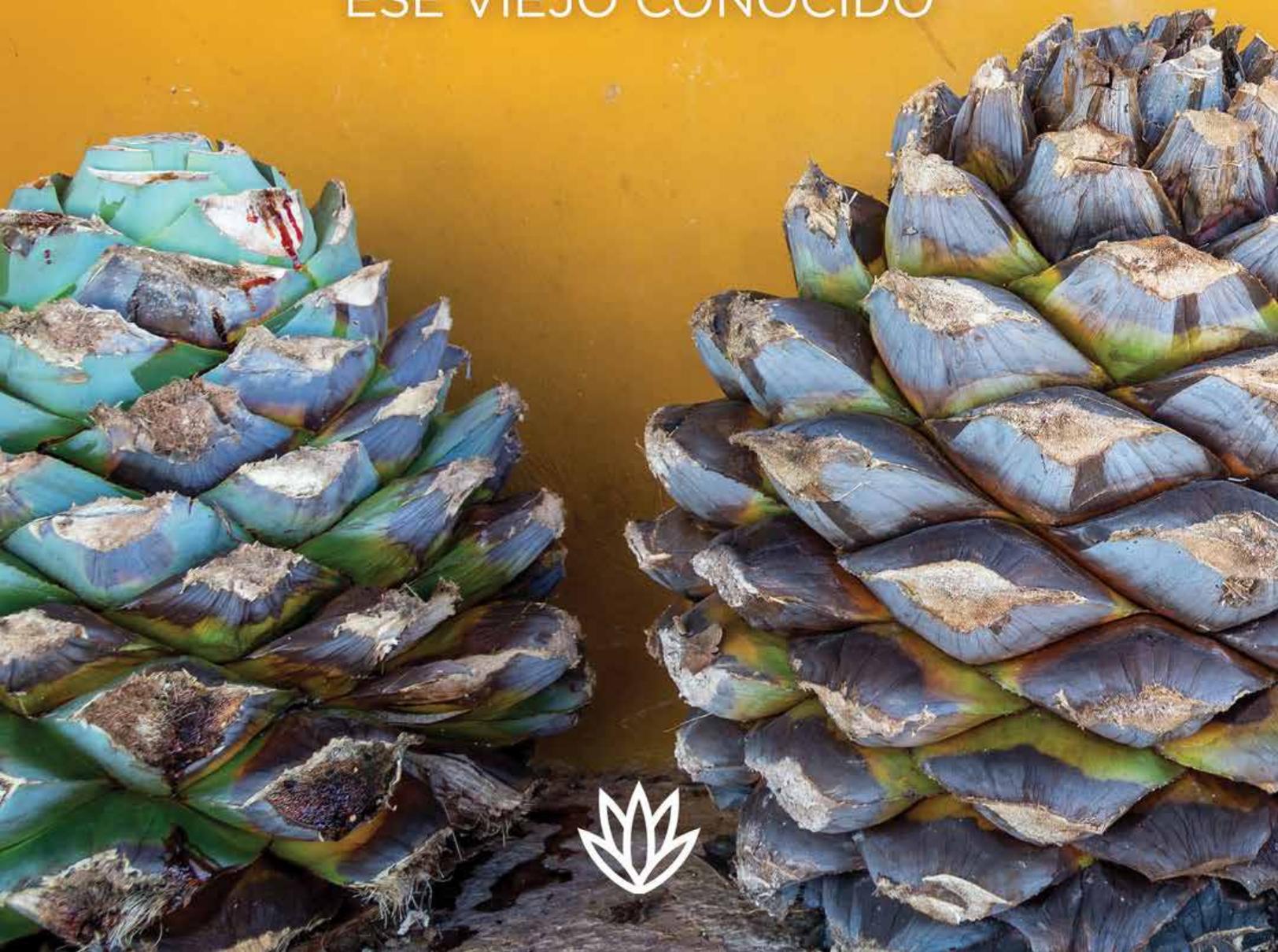
“No somos el mejor mezcal, somos únicos, expresan los directivos de la marca.



**EL
VIEJO
MANUELÓN**

GUIA
MEZCALIER
EDICIÓN 2020

EL AGAVE,
ESE VIEJO CONOCIDO



El agave, ese viejo conocido

De su antiguo nombre se consideran muchas acepciones, mismas que se han enriquecido según el lugar donde se encuentra, de su influencia social en quienes lo denominan y del aprecio y valor que nos genera a todos. Es cierto que se le conoce también como *mezcal*, y mientras los españoles usaron una palabra tomada del caribe llamándolo *magüey* -que posiblemente sea ese más difundido de los nombres- en otros lugares es también conocido como *cabuya*, *pita* o *dique*.

La etimología del nombre agave responde a su introducción científica en el año 1753, al continente europeo, suceso atribuido a un naturalista de origen sueco llamado Carlos Linneo, mismo que lo refirió para "*aquellas plantas americanas arregladas en espiral alrededor de un tallo corto, en cuyos bordes se encuentran espinas marginales y una terminal en el ápice*" nombrándolas científicamente haciendo referencia al término griego *αγανή* cuyo significado no puede más que hacerle justicia cuando aludimos a su expresión en castellano: el agave es noble y admirable.

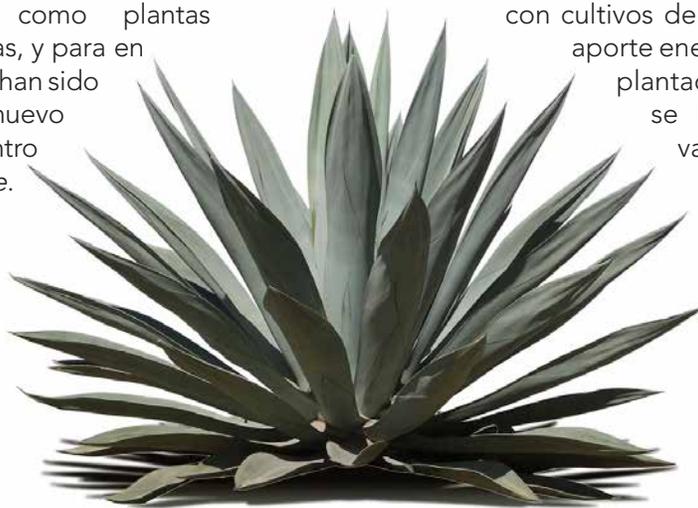
En términos puramente botánicos, los agaves se clasifican en el género de las plantas monocotiledóneas, pertenecientes a la ancestral familia *agavaceae* donde mantuvo su nomenclatura científica. También, científicamente, fueron identificados como plantas generalmente suculentas, y para en la actualidad los agaves han sido reclasificados con el nuevo sistema APG III dentro de las *asparagaceae*. Mucha botánica junta.

Pero en esta **guía del mezcal** es mejor hablar del agave en términos históricos, sociales e incluso,

románticos, para darle el lugar que realmente merece, ya que ha sido aprovechado por el hombre en América desde hace miles de años.

El agave ocupa un lugar tan importante en la historia como lo ocupa territorialmente. Originario de terruños áridos, su área de influencia en el presente se localiza repartida desde el sur de los Estados Unidos de Norteamérica, concentrándose en diversidad y riqueza incomparables en el territorio de México y alcanzando proximidades hasta países como Colombia, Venezuela y el norte de Argentina.

Como un común denominador climático del altiplano, el agave ha sido capaz de producir casi la misma cantidad de nutrientes y contenido calórico por hectárea que granos elementales como el maíz, de ahí que comúnmente se intercalaran agaves con cultivos de grano para duplicar el aporte energético nutritivo de una plantación. Por esto, al agave se les conoció como "la vaca verde" del México prehispánico.¹



¹ "Agaves in the traditional economy"
Parsons, Jeffrey R.
(2012).



Las leyendas populares transmiten que, con la mayor y más noble entrega, el agave florece a los 100 años. Y por más que no sea verdad, es la sensación combinada de respeto, consideración y agradecimiento que se le tiene. Sin embargo, algo hay de cierto en que no hay comparación con la mayoría de las plantas en cuanto al proceso de maduración donde como adultas, florecen: a un agave le puede tomar desde 7 y hasta 30 años este peculiar proceso.

Los agaves crecen naturalmente de manera considerable durante los lustros de su maduración, pero incluso en su cultivo casero se han dado casos en que, con la dedicación necesaria se convierten en estructuras robustas. En Norteamérica en el año 1967 se documentó el caso de un agave plantado dentro de un invernadero en Beacon Hill, Boston, que alcanzó un tallo floral de 9 metros de altura.

Por lo anterior, para la mayoría de las especies de agave, crecer y madurar lo es todo. Al pertenecer a las plantas *monocárpicas*, florece por única vez en toda su vida y tras la maduración de sus frutos y su proceso de floración, el agave finalmente muere.



PUBLIRREPORTAJE

Mezcal 400 Conejos y el proceso perfecto

CUIDADO Y CULTIVO

Todas las mañanas Don Tacho, el Maestro Mezcalero de **400 Conejos**, recorre los campos de agave para el cuidado y recolección de éste, ya que para la producción de mezcal es importante la calidad de todos sus elementos.

SELECCIÓN DE AGAVES

Los agaves que son ideales para la creación de este mezcal son seleccionados uno a uno de forma manual. Para que un agave pueda dar vida a **400 Conejos** debe tener un tiempo de maduración de entre 7 y 10 años.

JIMA

Don Tacho corta los agaves dejando un poco de maguey; esto con el objetivo de que el corazón del agave no pierda sus propiedades y así brindarle al mezcal **400 Conejos** un cuerpo mucho más robusto y artesanal.

HORNEADO

400 Conejos se cuece de manera artesanal en un horno de forma cónica con ocote, mezquite y encino. Es importante que los agaves no se quemen ya que perderían la esencia de su sabor.

MOLIENDA

Las piñas de agave son molidas con piedra Tahona para poder extraer de forma natural la mayor cantidad de sabor para el destilado de **400 Conejos** y conservar este proceso artesanal.

FERMENTACIÓN

El agave, una vez triturado después de la molienda, se coloca en tinas de madera de sabino; esto ayuda a que el mezcal obtenga su punto de fermentación óptimo.

DESTILADO

400 Conejos cuenta con un doble proceso de destilación en ollas de cobre que solo los mezcales artesanales pueden tener. Esto nos permite resaltar de mejor manera las notas de sabor y tener un mezcal de sabor sutil y fino.

- Mezcal hecho en Tlacolula, Oaxaca.
- Marca #1 de Mezcal en el Mundo.
- Mezcal Artesanal 100% agave
- Cocción horno cónico de piedra con Mesquite
- Molienda con piedra tirada por caballo.
- Fermentación natural en tina de madera
- Destilado en ollas de cobre.



— Mezcal Artesanal —
400 CONEJOS

GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

DIVERSIDAD:
LOS TIPOS DE AGAVE



Diversidad: los tipos de agave



Los habitantes de las Américas encontraron utilidades para los diferentes tipos de agave desde hace unos diez mil años. Obtenían desde épocas ancestrales de estas plantas subproductos como el aguamiel (sirope, o miel de agave) una savia de consumo cotidiano, particularmente extraída del agave *mexcalli*, increíblemente rico en azúcar y prótidos y por otra parte las fibras necesarias para el tejido, particularmente del henequén (*agave fourcroydes* y *agave sisalana*).



México es considerado el territorio con la mayor variedad de tipos de agave en todo el mundo. Para poner esto en contexto, de un total de casi 300 especies identificadas, en este territorio nacional se encuentran 159 de ellas, lo que equivale a más de la mitad de de las especies conocidas a nivel global. De dichas especies, alrededor de 120 son endémicas, lo que significa además que solamente crecen en terruños mexicanos donde originalmente se les conocían con nombres prehispánicos, como *metl* en náhuatl, *doba* en zapoteco, *akamba* en purépecha y *uadá* en otomí,² posiblemente la más primitiva clasificación de tipos de agave del que se tenga registro.



Agave azul.



Agave Chihuahuana.



Agave Potatorum.



Agave salmiana.

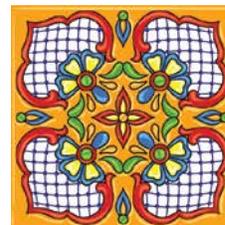
² "México, país de magueyes"
García-Mendoza, Abisai Josué,
Jardín Botánico, Instituto de Biología,
Universidad Nacional Autónoma de
México.



El agave está familiarizado con México. Son uno y lo mismo. Los agaves están presentes en las viviendas, en los paisajes de rutas y carreteras, delimitando los sembradíos y ornamentando la arquitectura moderna y en el subconsciente colectivo.

Naturalmente la familia *agavaceae* crece en planicies, cerros y dunas costeras o en los picos de entre mil y dos mil metros de altitud. Al género agave de la mencionada familia pertenecen otros ocho géneros de plantas mexicanas: los amoles (*beschorneria*, *manfreda*, *polianthes* y *prochnyanthes*), pitas (*furcraea*), samandoques (*hesperaloe*) e izotes (*hesperoyucca* y *yucca*). Los primeros pobladores que se establecieron en la Mesoamérica fueron domesticando varios tipos de agave, resistiendo sequías, heladas, tormentas y hasta brotando sobre suelos áridos y empobrecidos.

Con el paso de las décadas, se llegó a desarrollar balanceadamente su cultivo en grandes plantaciones, como el *agave espadín* en el estado de Oaxaca, el famoso *agave azul* jalisciense, el *henequén* yucateco y los clásicos *agaves pulqueros* de Hidalgo, Tlaxcala, Guanajuato, Puebla y el Estado de México.



La conquista inversa

Fueron los exploradores españoles y portugueses quienes popularizaron los primeros tipos de agave llevados al viejo continente, a principios del siglo XIX, cuando coleccionistas botánicos adoptaron las diferentes especies como una novedad y le dieron cauce a su desarrollo local en Europa. Tipos de agave hoy ya muy distintos de las especies silvestres originarias, debido a los cambios de terruño en dos siglos y por supuesto, a las diferentes formas de cultivo de los adoptivos.

Las raíces mexicanas de los agaves mezcaleros son silvestres y se han trabajado como parte de la flora nativa desde épocas inconmensurables por las comunidades del campo. Los conocimientos tradicionales combinados con los modernos métodos de la silvicultura actual pueden generar las formas de utilización del agave que permita que coexistan hoy en balance, el agave y las forestaciones más boscosas en conveniente convivencia.



Iguana en plantación de agave azul.



El legado de una gran historia y el presente de una pasión familiar

PUBLIRREPORTAJE

Mezcal Carreño nace en 1904 de la mano de Apolonio Carreño, fundador de la Hacienda

Carreño en San Dionisio Ocotlán, Oaxaca, se dedicaba al campo y era un fiel apasionado del maguey. Para él, tomar mezcal era la mejor forma de honrar y mostrarle respeto a cualquier situación, ya que esta bebida estuvo presente en los momentos más emblemáticos de su vida, llámense cumpleaños, bodas, en el nacimiento de sus hijas e hijos, junto a sus trabajadores después de una semana de arduo trabajo en el campo, mayordomías, fiestas patronales y hasta en la muerte de sus seres queridos.

Al tener tan arraigada la tradición mezcalera oaxaqueña y al ser un amante de la agricultura y de las plantas endémicas, Apolonio elaboraba mezcal en tres épocas del año de la mano de su maestro mezcalero; en su cumpleaños (8 de febrero), cuando terminaba la cosecha de maíz (a mediados del verano) y, el día de la fiesta del "patrón" de San Dionisio (9 de octubre). En ese entonces solamente se elaboraban lotes muy pequeños que servían para estas festividades y para reserva de la familia Carreño.

Era un hombre de tradiciones y con la llegada de su séptima nieta decidió experimentar y honrar a su familia de una forma poco convencional. Junto con los trabajadores de la hacienda, cortó 7 distintas especies de agaves silvestres que crecían en los alrededores de la Hacienda Carreño, con el fin de crear un *ensamble* que pudiera reflejar el carácter y personalidad de cada una de sus nietas en una sola bebida. El resultado

La familia Carreño ha preservado y engrandecido el legado que Apolonio empezó mostrando respeto tanto por la tierra como por el maguey.

fue un mezcal inigualable que incluso ha sido galardonado en distintos certámenes nacionales e internacionales, incluyendo *San Francisco World Spirits Competition*, donde fue premiado con una medalla Doble Oro y seleccionado como el mejor mezcal de la competencia (*Best of Class*) en 2020.



La familia Carreño ha preservado y engrandecido el legado que Apolonio empezó, cultivando las hectáreas que son parte de la Hacienda Carreño con distintos tipos de agaves endémicos, honrando la receta original del maestro mezcalero, mostrando respeto tanto por la tierra como por el maguey, implementando programas de sustentabilidad ecológica, y sostenibilidad hacia grupos étnicos vulnerables propiciando el comercio justo con los habitantes de la comunidad.

Entre las etiquetas de mezcales Premium que Mezcal Carreño tiene para ofrecer, se pueden encontrar los monovarietales como Espadín, Tobasiche, Tosalá y Tepeztate entre los 45-46% de Alc. Vol., así como el **Ensamble 7**, un blend único en el mercado compuesto por siete variedades silvestres endémicas de Oaxaca como Tosalá, Tepeztate, Tobasiche, Coyote, Espadín, Cuishe y Lumbre. Todos orgánicos y con proceso de elaboración artesanal. La familia Carreño asegura que en cada uno de estos destilados podrás descubrir que *lo excepcional es posible*.



GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

**DENOMINACIONES
DE ORIGEN MEXICANO**





Denominaciones de Origen Mexicanas

En México existen diferentes tipos de destilados de agave, *mezcales* y *no mezcales*, con Denominación de Origen Controlada (D.O.C).³

Las denominaciones consideradas mezcales, son el **mezcal**, el **tequila**, la **raicilla** y el **bacanora**, debidamente homologados bajo características similares. Las no mezcaleras son el **pulque** y el **sotol**, que han sido erróneamente considerados mezcales ya sea por imposición cultural o semejanzas en algunos procesos de producción.

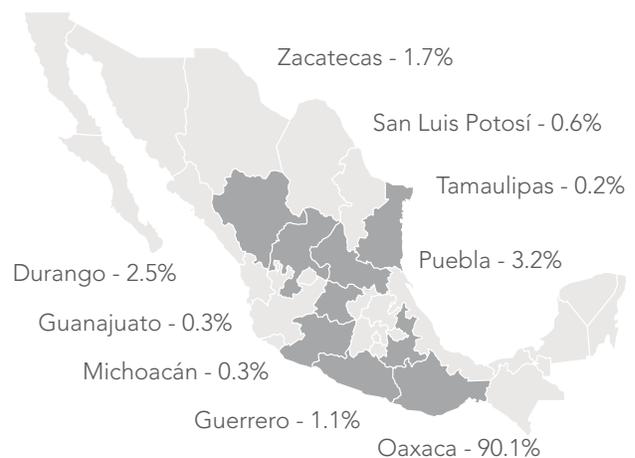


Mezcal

La Denominación de Origen Controlada "Mezcal" (DOM) cuya declaración data de 1994, sólo permitía originalmente su producción en siete estados de la República Mexicana: Guerrero, Zacatecas, San Luis Potosí, Durango, seis distritos de Oaxaca, un municipio de Guanajuato y once de Tamaulipas. La Norma Oficial Mexicana encargada de regularla (NOM 070), mencionaba inicialmente a cinco especies de agave, quedando sin la protección y del uso del vocablo muchas más regiones de Michoacán, Morelos y Puebla, y excluyendo también a productores de mezcal en las áreas que están dentro de la Denominación de Origen Controlada Tequila.

El área geográfica de la DOM se ha ido extendiendo y tan solo los estados incluidos originalmente en ella ya equivalían a dos tercios del territorio de toda Francia, que cuenta considerablemente para su cultura vitivinícola con muchas más denominaciones de origen controladas dentro de su territorio nacional.

Al inicio del 2020, la DOM incluye finalmente a los siguientes estados mexicanos, con su respectiva distribución porcentual de la producción total de mezcal en México:



³ Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas Alcohólicas. www.colpos.mx/bancodenormas/noficiales/NOM-070-SCFI-1994.PDF



Tequila

Para sorpresa de muchos, el tequila es un mezcal.

Regido por la declaración de Denominación de Origen Tequila (DOT) puede obtenerse exclusivamente de la variedad de *agave tequilana weber* ó *maguey azul*. Con el fin mercadológico de identificar este mezcal con el pueblo de Tequila donde se produjo por primera vez en escalas significativas, se eliminó el término mezcal de este.

La DOT incluye el estado de Jalisco completo, aunque en realidad la producción de tequila se concentra en regiones específicas localizadas geográficamente alrededor del pueblo de Tequila y los Altos de Jalisco, sumando algunos municipios de estados contiguos como Guanajuato, Michoacán, y Nayarit, y posteriormente sumando al estado de Tamaulipas, que sin ser vecino ya producía tequila con anterioridad.

La popularidad del tequila cruza las fronteras de México y es ampliamente conocido en todo el mundo, por lo que su fabricación se realiza industrialmente consiguiendo mayor homogeneidad en toda su producción. La DOT fue declarada en 1974 y su NOM 006 permite la adición de hasta un 49% de azúcares no provenientes de agave sin que con ello exista la obligación de informar al consumidor de dicha adición.





Raicilla

Es otra especie de mezcal, originaria de Jalisco y Nayarit, se produce de muchos tipos de agave como son el *agave maximiliana*, *agave mnaequidens*, *agave valenciana*, *agave angustifolia* y *agave rhodacantha*, conocidos también como *maguay telacruz*, *ixtero amarillo*, *lagrimita* y *brocha*, entre algunos otros con que se elabora.

La raicilla cuenta con Denominación de Origen desde junio de 2019, otorgada por el gobierno mexicano para su producción en las zonas de la Sierra Madre Occidental, la Sierra de Amula, y las Costas Norte y Sur.





Agave angustifolia.



Bacanora

Como el tequila, el bacanora es un mezcal que se produce del *agave angustifolia*, (también nombrado localmente como *maguey yaqui* o *pacífica*) en el estado de Sonora, en México.

Su elaboración es artesanal y tiene la Denominación de Origen DOB, declarada en el año 2000, misma que cubre varios municipios de la zona serrana de ese estado de la República. La denominación está referida a esa región histórica de su elaboración y está plenamente regida por la NOM 168.



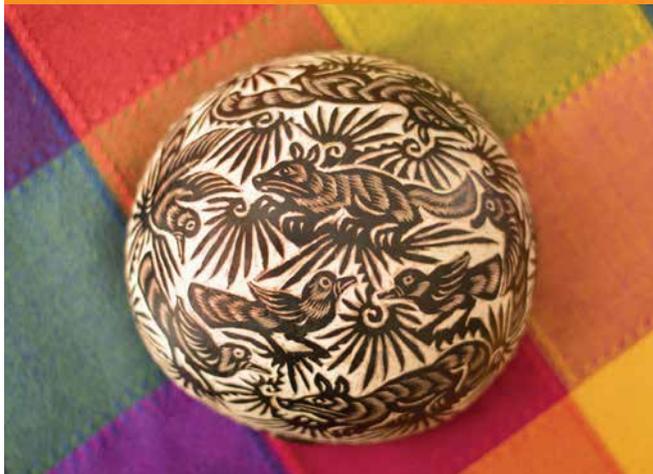


Pulque

El pulque, mucho más conocido que el mezcal hasta la mitad del siglo veinte, goza de una fama histórica en la sociedad mexicana y es una bebida resultante de la fermentación de la savia conocida como aguamiel, de varias especies de maguey que se dan en las zonas templadas de México, como el *agave mapisaga* y el *salmiana*.

Por ejemplo, en Chiapas, el pulque se destila para producir un tipo de mezcal llamado *comiteco*, gracias a que varios agaves pueden producir a la par pulque y mezcal.

Aunque es un error creado por la cultura popular muchos creen que el pulque es el antecesor cultural del mezcal, pero no es así: son dos productos diferentes.





Sotol

El sotol es la otra bebida no mezcalera, que cuenta con su propia Denominación de Origen desde el año 2002, bajo la NOM 159.

Se consigue de plantas del género llamado *dasylium*, mucho más cercanas a las conocidas "patas de elefante" que a los agaves mismos. El error cuando se le considera un mezcal -sin serlo- se debe a su proceso de producción, con muchas semejanzas al usado para la creación de los mezcales artesanales.



PUBLIRREPORTAJE

Del respeto al reconocimiento

Con el estilo de Familia y sabor a tradición, **Mezcal Orgullo Poblano** matiza en sus tonalidades y textura una riqueza que sólo el tiempo forja a pulso de excelencia.

De las extensiones cálidas de la Mixteca Poblana, en la Tierra Morena de San Nicolás Huajuapán, cuatro generaciones de la Familia Alva, actualmente Agustín Alva Sánchez, padre, y Agustín Alva Vázquez, hijo, han cultivado y trabajado agaves que, con un proceso refinado y certificado por el gobierno federal, ponen empeño en que no se olvide su legado.

Distinción en **Mezcal Orgullo Poblano** es el respeto por cada paso para generarlo donde, entre otros, se utiliza la cocción con tabique refractario y un único refinador de tres platos que llevan a la excelente calidad que lo hace merecedor de la Denominación de Origen en el Estado de Puebla.

En sus distintas variedades de Agave, Mezcal Orgullo Poblano cultiva y trabaja Papalometl y Espadilla, endémicos de Puebla; y Cupreata y Espadín, nativos.

“Les invitamos a disfrutar el carácter de **Mezcal Orgullo Poblano** en una experiencia inolvidable por nuestras tierras, el Palenque y la Cata con la hospitalidad familiar de Rancho San Agustín”, afirman sus directivos.

Informes:

Agustín Alva Vázquez · WhatsApp 2221840224



APRENDE DEL MUNDO DEL MEZCAL

Todos tenemos un agave que es nuestra alma gemela.

Y TÚ, ¿SABES CUÁL ES TU AGAVE?

• MEZCATA •

OAX.



MÉX.

DESCUBRE TU AGAVE

• MEZCATA •



OAX.

MÉX.

DESCUBRE TU AGAVE

MEZCATA, es una cata de mezcal diseñada para que descubras cuál es el agave que va más contigo.

- 8 Agaves
- Roseta de sabores y olores
- 4 Sencillos pasos
- Tarjetas de cada agave

TIENDA MEZCATA
Av. Michoacán 133,
Col. Condesa, CDMX

 @MEZCATA

 @MEZCATAMX



PUBLIRREPORTAJE

Mezcal Mitre, el sabor del México artesanal con estilo contemporáneo

El mezcal es un trago de origen mexicano que desde hace más de una década está brillando a nivel internacional.

La ambición de ofrecer un mezcal de calidad por parte de los socios de **Mezcal Mitre**, Claudio Román y Mauricio Hernández, los llevó a ganar la medalla Gran Oro 2019 por la Academia del Mezcal y del Maguey y dos medallas de plata por el reconocido San Francisco World Spirits Competition en 2017, en la Cata a Ciegas en la categoría de Mezcal y el Packing Design Award, compitiendo contra todos los destilados.

Las tres variedades de la marca mexicana elaboradas de forma artesanal por una familia mezcalera en la región de Santiago Matatlán, Oaxaca -municipio conocido por ser la "Capital Mundial del Mezcal"- han alcanzado distintos sectores al cubrir las necesidades del cliente nacional y extranjero:

Mezcal Mitre Espadín Selecto

Excelencia en una gran armonía donde se pueden encontrar aromas cítricos y herbáceos como la misma penca, con un ligero toque ahumado dejando una sensación fresca gracias a su agradable acidez.

Mezcal Mitre 3 Magueyes

Ideal por ser un mezcal en perfecta armonía y balance que ofrece sensaciones como acidez, astringencia y amargor en sintonía con una extrema calidad como carta de presentación.

Es un ensamble de agave espadín fusionado con otras especies de agaves silvestres, que le permite al consumidor disfrutar un poco más el carácter de sus variedades, creando un producto complejo pero en armonía.

Mezcal Mitre Origen

Con un carácter desenfadado y jovial, con aromas a frutos de cáscara verde y en boca es suave con un ligero final ahumado esta etiqueta ofrece un elixir suave y fresco con una acidez marcada, sutil astringencia y untuosidad, elaborado con agave espadín. Es un suave mezcal artesanal perfecto para tomarlo solo o en mixología.



Cada una de sus presentaciones están conformadas por distintos matices respectivamente, siendo la bebida ideal para todo tipo de paladar, además de ser etiquetas apreciadas tanto a nivel nacional como internacional por su propuesta de sabor y diseño.

Las botellas de **Mezcal Mitre** forman parte del detalle al tener en 2 de sus 3 etiquetas la forma de una cabeza de jaguar que después puede funcionar como elemento decorativo. La marca mexicana de la bebida espirituosa logró desde el año pasado una alianza con ANCI (Asociación Nacional para la Conservación del Jaguar) con la cual busca en conjunto la conservación de esta especie en territorio mexicano, reiterando su compromiso con el medio ambiente y la fauna de nuestro país, aseguraron sus directivos.

Mezcal Mitre se encuentra a la venta en tiendas departamentales y de autoservicio así como en sus respectivas tiendas virtuales y en las plataformas digitales Amazon y Mercado Libre.



@mezcalmitre / youtube.com/mezcalmitreoficial

GUIA
MEZCALIER
EDICIÓN 2020

EL MEZCAL
TIENE HISTORIA PROPIA

- MEZCAL -
AMORES®

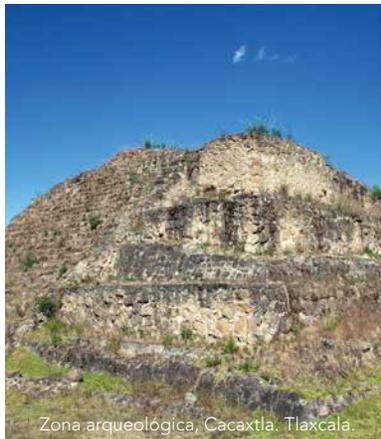


El mezcal tiene historia propia

Es necesario ser contundente: el mezcal es la **bebida de México**.

Según los primeros registros históricos demostraban, desde hace casi cuatro siglos en México ya los pobladores locales obtenían bebidas de la destilación de los mostos de las cabezas cocidas del agave. ⁴

Sin embargo, el reciente descubrimiento de una serie de hornos en la zona arqueológica Xochitécatl - Cacaxtla, Tlaxcala, usados en la producción de mezcal entre los años 600 y 400 a.C. ubican la actividad muchos años antes de lo establecido, según un estudio del Instituto de Investigaciones Antropológicas y el Servicio Arqueomagnético Nacional (SAN) de la UNAM. Ante la duda sobre la utilización de dichos hornos,



Zona arqueológica, Cacaxtla, Tlaxcala.

se realizaron análisis de manchas y escurrimientos en los hornos, identificando el material resultante como piña de maguey quemada.⁵

Como sea, más allá de su antigüedad, no hay otra bebida destilada en el planeta que proceda de una diversidad natural y cultural tan extensa como la que el mezcal tiene; ese es su valor real en el universo de las bebidas espirituosas.

Por definición, el mezcal es una bebida cien por ciento mexicana que se obtiene de la destilación de los jugos fermentados que proceden de las azúcares previamente obtenidas de cabezas de agave cocidas, siempre y cuando hayan sido cosechadas dentro de regiones específicas del territorio mexicano y con la denominación de origen Mezcal DOM.

En el uso cotidiano el término mezcal tiene, además, tres acepciones:



- La bebida destilada que domina el término.
- En el norte de México, es el nombre brindado a algunas especies de maguey.
- El alimento obtenido de la cocción del tallo y base de las hojas.



⁴ "Mezcal, tequila, bacanora, pulque y sotol" Illsley, Catarina y Larson, Jorge.

⁵ "Journal of Archaeological Science Reports" Goguitchaichvill, Avto y Morales, Juan / Serra Puche, Mari Carmen y Lazcano Arce, Carlos.



Destilería de mezcal en Oaxaca.

Sus hermanos más conocidos entre muchos otros aguardientes americanos son, el tequila, la raicilla y el bacanora en México, extendiéndose por Latinoamérica alcanzando hasta un destilado originario de Venezuela, obtenido del agave cocuy: el licor de cocuy.

La historia ubica que en varios de estos territorios fue adoptado el uso del destilador filipino, presumiblemente traído por esclavos viajeros de la Nao de China para elaborar destilados mucho antes que los españoles usaran el alambique árabe para ello.

- MEZCAL -
AMORES®





El mezcal es parte indivisible de la cultura mexicana. La historia de los mezcales está relacionada intrínsecamente con las personas, los lugares y las comunidades que los elaboran, formando parte de un conocimiento colectivo que más que una tradición, se convierte en una mucho más amplia cultura del agave.

El resultante destilado, dependerá de la combinación del México mismo que lo vio nacer. Llevará consigo la variedad de agave brindada (es sabido que cada una proporciona aromas y sabores distintivos y el mezcal resultante puede provenir de la utilización de una especie o de la combinación del alcohol obtenido de varias de ellas), a los que se sumarán el clima regional, el terruño, su proceso de producción, el mecanismo de fermentación, la técnica destilatoria y las condiciones de de su reposo.



MEZCAL
AMORES



Cada botella es una historia, cada trago lleva una tradición. Es la unión de México y el mexicano que lo elaboró. Y esta relación directa del agave con el hombre, implica todo el proceso, desde la elección, recolección y tratamiento de las plantas silvestres, hasta la organizada y sustentable domesticación mediante el cultivo.

Los territorios productores de mezcal se distribuyen principalmente hacia el centro occidente y el sur de México, a lo largo y ancho de la Sierra Madre Occidental, el Eje Volcánico Transversal y la Sierra Madre del Sur.

Para la elaboración del mezcal, son 14 las especies que se emplean en términos comerciales, ocho de ellas



se utilizan localmente y otras seis se usan de manera esporádica siendo el agave *angustifolia* la especie de mayor utilización, creciendo generosamente desde el estado de Sonora hasta el de Chiapas.

Posiblemente el más importante en la historia del mezcal, el agave *angustifolia*, tiene más de treinta nombres comunes, y es conocido principalmente como *espadín*, pero también se le denomina *espadilla*, *chacaleño*, *ixtero*, *lineño* y *tepemete*. Y gracias al trabajo de las poblaciones locales de esta especie, es que se domesticó posteriormente el agave azul para elaborar el tequila. Pero esa, ya es otra historia.



- MEZCAL -
AMORES

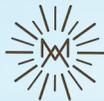


Cada trago, un viaje.

PUBLIRREPORTAJE



- MEZCAL -
AMORES®



Mezcal Amores es su filosofía, que vive y profesa un balance con el ecosistema, desarrollando un único modelo holístico llamado “de la semilla a la copa”. Cuidar la tierra, respetar el medio ambiente y dignificar a las personas que hacen posible su mezcal, es su manera de mostrar el amor por lo que hace.

Fundada por un grupo de visionarios que se atrevieron a descubrir aromas, definir sabores y culturas, encontraron su tierra prometida en el que llaman “el mejor destilado del mundo”. Impulsar el reconocimiento al agave, la planta sagrada de México, es para **Mezcal Amores** una labor de honor, del que nace un ciclo holístico que preserva tanto la tierra, como a las comunidades productoras de mezcal. Son amores.

Esa visión proyecta un mundo mejor, devolviendo su lugar a los campesinos, agaveros y maestros mezcaleros, aseguran sus directivos, de cuyos conocimientos, tradiciones y mezcales depende la vida futura de este elixir. Y como el amor, lo sustentable va en beneficio de todos.

Amores crece como su nombre lo indica, al impulsar cuidadosa y dedicadamente las cadenas de distribución, respetando un modelo ambiental con mínimo impacto por lo cual se ha convertido en un referente en el mercado. Para ello asigna hasta un 20% de la venta neta de cada botella a sus programas de RSE y cuidado del ambiente, donde lo mismo compran mezcal a precio justo y capacitan a sus maestros mezcaleros, que protegen las especies silvestres de agave.

Es el astro rey el emblema de **Amores**, y como esa luz, su filosofía está decidida a permanecer en el tiempo.

GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

REGIONES
PRODUCTORAS





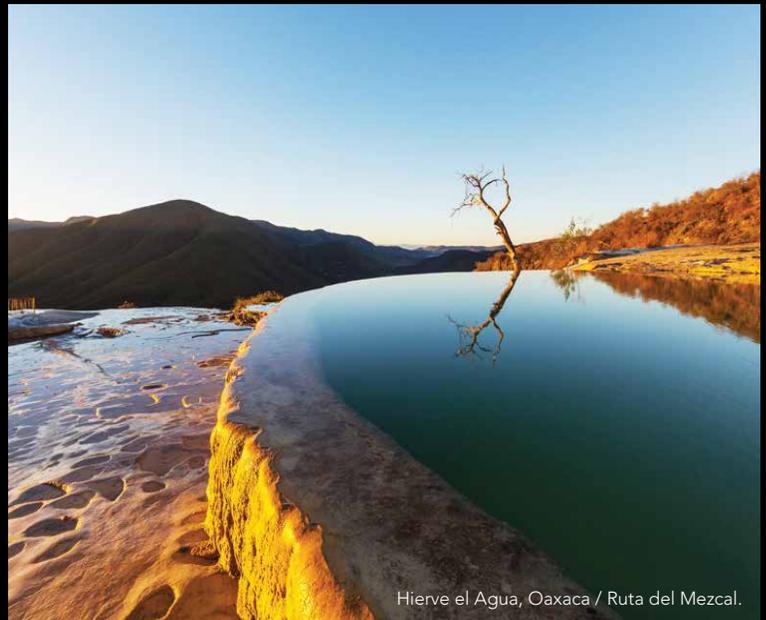
Regiones productoras

Las regiones productoras de mezcal que se encuentran normalizadas en la República Mexicana bajo la Denominación de Origen Controlada DOM, son las siguientes,⁶ ordenadas en jerarquía de importancia con respecto de su peso en el total de la producción nacional.

Oaxaca

Es el estado que cuenta hoy con más del 90% de la producción nacional, debido a su riqueza de microclimas comprende también la mayor diversidad de Magueyes, con ocho especies dominantes y muchas variedades. Algunas de ellas son micro endémicas y se encuentran en áreas muy reducidas. Sólo siete distritos del estado de Oaxaca están protegidos por la DOM.

Sus Magueyes representativos son el *Maguey Espadín* domesticado con mayor propagación aún en el territorio nacional y, los Magueyes *Tobalá*, *Madrecuishe*, *Cuishe* y el *Maguey Tepeztate*.



Hierve el Agua, Oaxaca / Ruta del Mezcal.



Magüey Tobalá

⁶ "La historia detrás de una botella" Noguera, Laura (2020).

Puebla

Si bien Puebla obtuvo la DOM en diciembre de 2015, su tradición mezcalera data desde la época colonial, pero con un crecimiento significativo desde finales del siglo XIX y principios del XX lo que coloca esta entidad federativa como el segundo productor nacional de mezcal después de Oaxaca.

Los mezcales poblanos se producen en los municipios de Huehuetlán el Grande y el Chico, Tepeojuma y San Diego la Mesa entre otros.

Sus Magueyes representativos son el *Magüey Papalote*, el *Magüey Azul* y el *Magüey Espadín*.



Chignahuapan, Puebla. Municipio productor de mezcal.



Mexiquillo, Pueblo Nuevo, Durango.

Durango

A pesar de estar tercero en la lista de producción, el estado de Durango es sin duda el segundo en materia de riqueza de variedades de agave. Los municipios como Nombre de Dios, Mezquital y SÚchil tan solo producen cerca de 90 mil litros al año.

Sus Magueyes más representativos son el *Magüey Cenizo* y el *Magüey Tepemete* o *sagrado*.



Zacatecas

El sur del estado es orgulloso productor de un mezcal que se caracteriza por sus peculiares toques ahumados, mismos que lo diferencian de otros mezcales regionales y lo han colocado en el gusto del público. Los municipios donde se produce su mezcal son Pinos, Jalpa y Teúl de González, entre otros.

Sus Magueyes representativos son el *Maguey Masparillo*, el *Maguey Pulquero*, el *Azul* y el *Guadalajarana*.



Carretera y cerro de Teúl de González, Zacatecas.

Guerrero

El estado de Guerrero cuenta en sus anales históricos con una gran tradición mezcalera que ocupa una creciente presencia en el porcentaje de producción nacional, sobre todo en las localidades guerrerenses de Chilapa de Álvarez, Mochitlán y Zihuaquio entre otros varios.

Su Maguey más representativo es el *Papalote*, rico tanto en sabores como en los aromas que transmite al destilado final.



Carretera en Coyuca de Catalán, Guerrero.

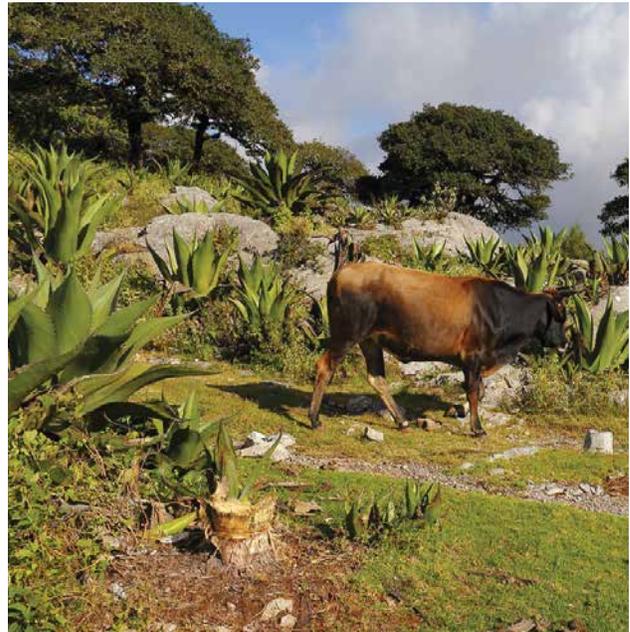
San Luis Potosí

Aunque tiene más de siglo y medio de historia, el mezcal de San Luis Potosí no es tan famoso como otros, pero para descubrir los placeres del destilado, hay que visitar los lugares donde se produce a modo de conocer su sabor y calidad.

Municipios como Charcas, Ahualulco, Villa de Guadalupe, Mexquitic de Carmona y la capital del estado conforman la Ruta del Mezcal en San Luis Potosí.

Su Maguey más representativo es el *Pulquero*.

Paisaje en San Luis Potosí.



Campo de agave. Etúcuaro, Michoacán.

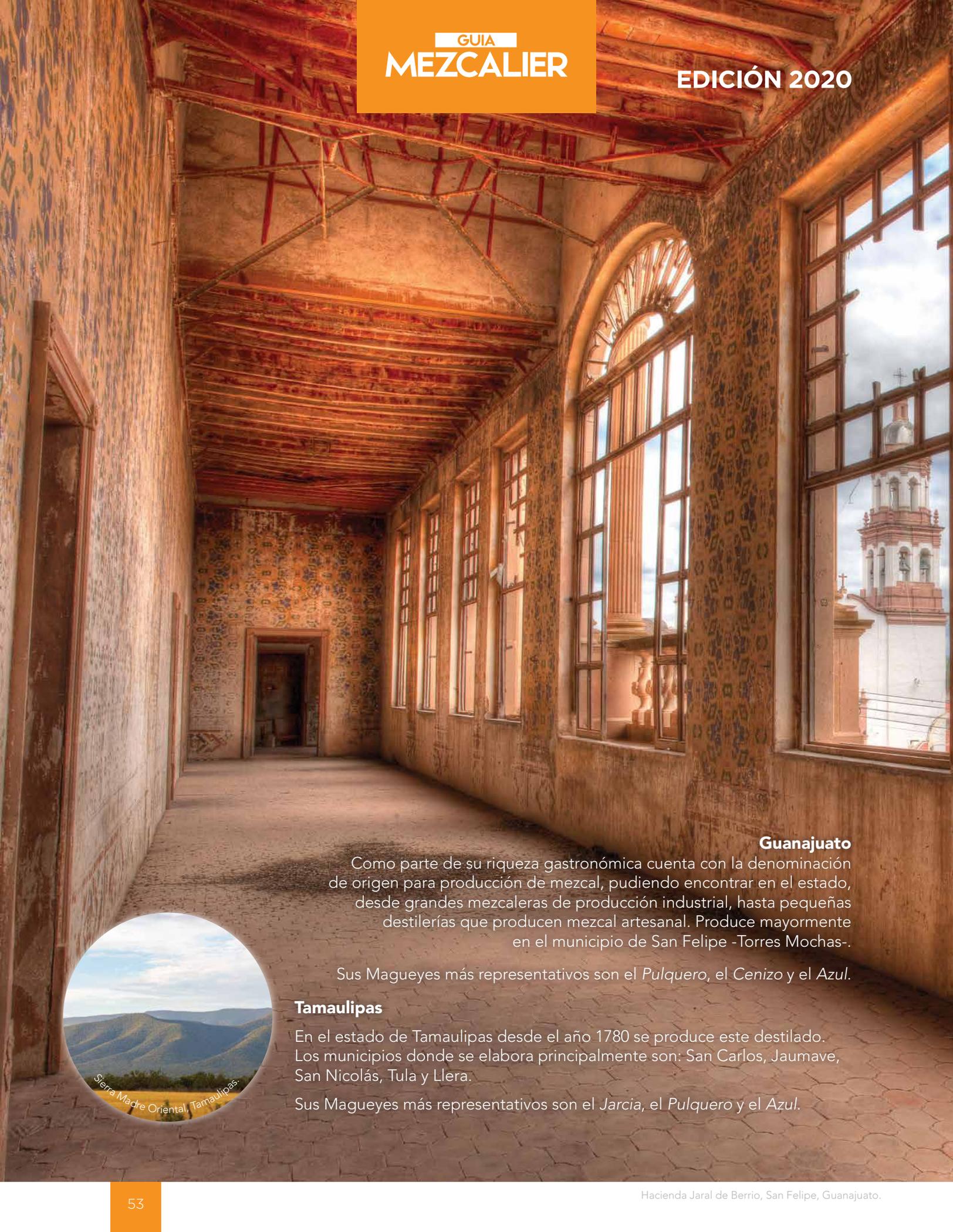
Michoacán

Obtuvo la certificación en el año 2012, siendo el único estado que cuenta con tres denominaciones de origen: charanda, mezcal y tequila.

Las localidades donde se produce el mezcal michoacano son principalmente: Indaparapeo, Piedras de Lumbre, Oponguio y Etúcuaro.

Sus Magueyes representativos son el Maguey *Papalote*, el *Manso*, el *Alto* y el *Espadín*.





Guanajuato

Como parte de su riqueza gastronómica cuenta con la denominación de origen para producción de mezcal, pudiendo encontrar en el estado, desde grandes mezcaleras de producción industrial, hasta pequeñas destilerías que producen mezcal artesanal. Produce mayormente en el municipio de San Felipe -Torres Mochas-

Sus Magueyes más representativos son el *Pulquero*, el *Cenizo* y el *Azul*.

Tamaulipas

En el estado de Tamaulipas desde el año 1780 se produce este destilado. Los municipios donde se elabora principalmente son: San Carlos, Jaumave, San Nicolás, Tula y Llera.

Sus Magueyes más representativos son el *Jarcia*, el *Pulquero* y el *Azul*.



¿Quién es Dangerous DON?

Para poder responder esto, primero tenemos que entender QUÉ es Dangerous DON, CÓMO hacer Dangerous DON y ...para QUIÉN.

PUBLIRREPORTAJE

Dangerous DON es un Mezcal el cual necesita ser destilado 3 veces, ya que en la tercera destilación es donde está la magia, El proceso final comienza cuando el maestro Agavero agrega granos de café semi tostados al alambique de cobre, colgándolos sobre una red dentro del mismo y que al momento de realizar este proceso todo el aroma y cuerpo del café se empiezan a integrar poco a poco a las notas aromáticas y gustativas del mezcal. Es importante mencionar que el café que se utiliza para hacer DD es un café que tiene denominación de origen en Oaxaca, el cual es denominado como café de "PLUMA"

Pasos esenciales para hacer Mezcal **Dangerous DON**:

1. Agave Espadín (entre 5 y 35 años) cosechado en Santiago Matatlán Oaxaca.
2. Las pencas se cortan con un machete, dejando únicamente la piña (corazón) del agave.
3. El horno se excava dentro de los terrenos del palenque del maestro Mezcalero, en este caso el gran MAESTRO Celzo Martínez.
4. Se enciende fuego en el horno y se cubre con rocas volcánicas que retienen el calor.
5. Se colocan las piñas picadas uniformemente encima una de otra, se cubren con una especie de lona y se recubren con tierra.
6. Se usa una tahona (una gran rueda de piedra) la cual es tirada por un burro o caballo para triturar las piñas, creando una mezcla de bagazo (pulpa) y jugos de agave.
7. Esto se coloca en una tina grande de madera. Se agrega agua de manantial y se deja fermentar naturalmente durante una o dos semanas.
8. El puré fermentado de olor dulce se traslada a un alambique de cobre y se destila dos veces para mayor pureza.
9. Únicamente al realizar Dangerous DON, los granos de café de pluma son molidos y agregados al alambique para luego ser destilado por tercera vez.

¿Quién es Dangerous DON?

Esta historia comienza muchos años atrás. La leyenda cuenta que **Dangerous DON** fue un hombre inglés que al cansarse de la vida londinense, decidió viajar a Cuba y Barbados para traficar puros a Miami Florida.

**PRIMERO DON
QUE DANGEROUS,
D.O.N. significa DE
ORIGEN NOBLE.**



**Dangerous
DON**
his spirit lives on

Alfredo Salinas (Padre) , Alfredo Salinas (Hijo) y César Ramos; Socios y Representantes de Dangerous DON México y Grupo Mexikhlo junto con Thea Cumming, han logrado posicionar la marca en los rankings de los mejores mezcales de la República Mexicana, obteniendo múltiples premios como la medalla de oro por el concurso mundial de Bruselas el cual han ganado por 2 años consecutivos.

GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

LA CORRECTA
CLASIFICACIÓN
DEL MEZCAL



La correcta clasificación del mezcal

Cuando entra en vigor durante el año 2017 la modificación a la norma que homologa al mezcal en México (NOM-070-SCFI-2016), quedan definidas las tres categorías, únicas y definitivas para clasificarlo de acuerdo con su elaboración:⁷



Mezcal (industrial)

La norma dicta que los mezcales en esta categoría deben únicamente ostentar el término “mezcal” en las etiquetas de sus embotellados, sin poder llamarlos *artesanales* o *ancestrales*, ya que fabrican su producto con características de industrialización.

Los mezcales (industriales) son los que en su fabricación -como lo hace la producción moderna del tequila- utilizan procesos y tecnología de vanguardia. Algunos ejemplos de este proceso: tinas de acero inoxidable en vez de madera, autoclaves sustituyen al horno de tierra, desgarradoras sin tahonas jaladas por burros o mazos de madera y destiladores de platos sustituyendo las ollas de barro o alambiques de cobre.

⁷ Producción del Mezcal, “Informe Estadístico 2020” Consejo Regulador del Mezcal, www.com.org.mx

Mezcal artesanal

El mezcal artesanal logra una balanceada combinación entre las técnicas de elaboración y las herramientas más antiguas para producirlo, incorporando en su proceso mejoras que logran consistencia tanto en la calidad de sus diferentes partidas o lotes, como en sus tiempos de producción.

Para que un mezcal sea llamado artesanal es necesario que utilice métodos y herramientas específicas en algunas etapas de la producción, según la norma oficial del Consejo Regulador del Mezcal. Los mezcales artesanales pueden llevar el nombre de esta categoría en su etiqueta, ya que respetan el cuidadoso proceso de elaboración elevando de esta manera la calidad del producto.

Mezcal ancestral

Los mezcales ancestrales como la clasificación lo indica para esta categoría, son los que en su proceso de creación utilizan sólo las técnicas e instrumentos heredados por generaciones para la producción.



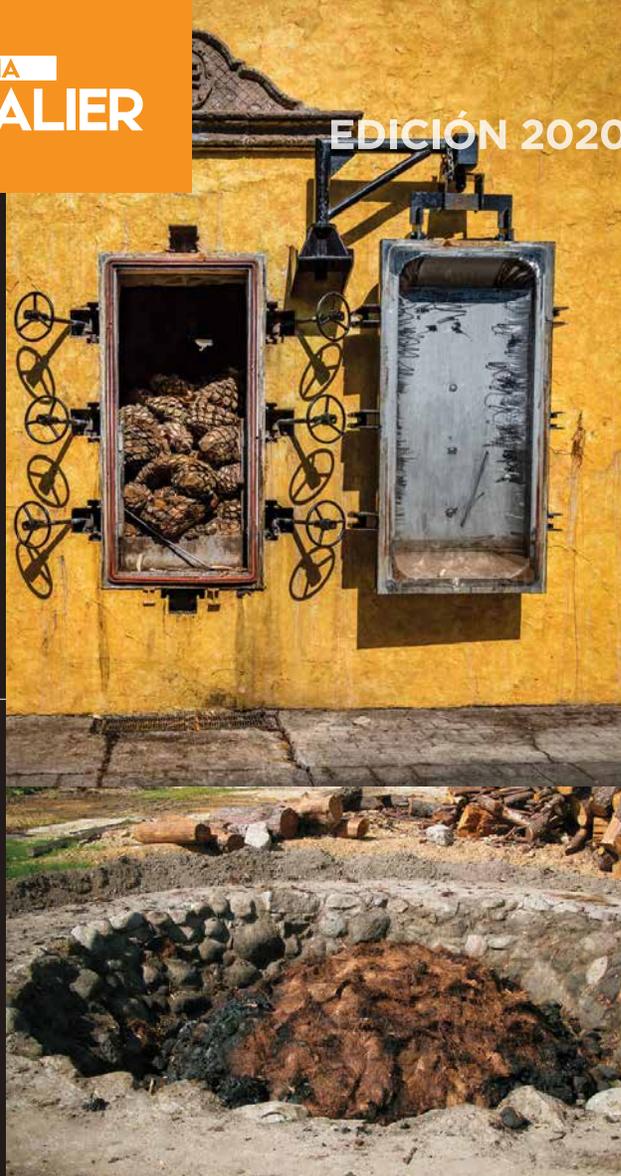
Las diferencias en el proceso de producción

Dejando de lado los mezcales industriales, las categorías de los mezcales artesanales y los ancestrales se logran identificar por algunas diferencias entre las distintas etapas de su proceso de producción:⁸

a. Cocción

El *mezcal artesanal* puede utilizar tanto los hornos cónicos de piso como el horno de mampostería dependiendo del estado donde se elabore.

El *mezcal ancestral* solamente utiliza el horno cónico de piso.



b. Molienda

El *mezcal artesanal* puede usar indistintamente el mazo con el uso se la fuerza humana, la tahona, jalada por mulas, caballos o tractores y el trapiche o desgarradora equipos eléctricos con los que se realiza esta optimización de la labor.

El *mezcal ancestral* utiliza tanto mazo, como tahona (similar al molino egipcio) y no utiliza en la molienda ningún implemento conectado a la electricidad.



Es oportuno aclarar que, para la fermentación del mezcal **no hay diferencia entre los artesanales y los ancestrales**, ya que ambos utilizan los mismos elementos, que varían únicamente por la región de elaboración.

⁸ "Diferencias entre el mezcal artesanal y el mezcal ancestral"
Nogales, Luis (2017).



c. Destilación

El mezcal artesanal se puede destilar a fuego directo en alambiques de caldera de cobre o utilizando ollas de barro y en ese proceso puede o no usar la fibra del maguey.

En el caso del mezcal ancestral van al fuego directo las ollas de barro y montera de barro o madera y a diferencia del artesanal en este proceso sí debe incluirse el bagazo.



Los variados sabores que identifican a cada uno de los mezcales -además del agave con que se crean- también resultan de los diferentes procesos y por eso la importancia de clasificarlos (y distinguirlos) correctamente.

Es importante tener en cuenta que muchos de los mezcales artesanales y ancestrales con mayor calidad se elaboran en instalaciones rústicas de comunidades distantes, de ahí que las microeconomías generadas por la producción de agaves y mezcal en esos mercados comunitarios significan de manera decisiva la economía de miles de familias en esos estados de la República Mexicana, esa es la verdadera importancia de proteger culturalmente dichas categorías de producción.



PUBLIRREPORTAJE

De la Sierra de Guerrero: el mezcal que se produce con amor, aroma, sabor y tradición



El estado de Guerrero, es uno de los precursores de la Denominación de Origen Mezcal por lo que también lleva en su estampa el orgullo del maguey, planta bondadosa de espíritu mágico y ancestral que hoy nos regala una magnífica versión de sus habilidades y sabores los cuales se expresan contenidos en su tradición, procesos y en la identidad que hacen única a esta bondadosa tierra, la tierra de Estación Toro Muerto.

“Nuestra marca nace de la necesidad de expresar el legado de sus maestros y maestras mezcaleros, de apoyarnos todos a resaltar los valores del campo y del trabajo arduo, de su origen y de su cultura, y que seguramente atraparé a más de un alma con los sabores y aromas del pueblo donde nace: Estación Toro Muerto, que hoy está más vivo que nunca”. Aseguran sus directivos.

Mezcal Toro Muerto refleja así la identidad de un estado, de sus tradiciones y de su gente, que son mucho más grandes que sus problemas. Son grandes en riqueza humana y únicos en un México que se expresa en este líquido como mezcal bendito.

El Mezcal Toro Muerto es hoy reconocido por los grandes catadores internacionales y premiado en los circuitos más reconocidos del planeta, como en su caso “Spirits Selection by Concours Moundial du Bruxelles 2020”, quien reconoce a México y al estado de Guerrero otorgándole la medalla más preciada a través del agave *cupreata* que magistralmente su maestro mezcalero destila.

¡Salud !

mezcaltoromuerto.com



CON CULTURA Y SIN EXCESO

GUIA
MEZCALIER

EDICIÓN 2020

BONDADES
DE LA BEBIDA DE MÉXICO



Las bondades de la bebida de México

Dijimos, el mezcal es la bebida de México. Representa su cultura, su tierra, sus valores. Muy difícil es concebir otra bebida que signifique tanto para los mexicanos. Cada terruño lleva la historia, las costumbres, las fiestas y los pecados de un pueblo.

“Santo mezcal, libranos de todo mal”

Socialmente, la producción de mezcal en México se ha convertido en los últimos años en un importante motor de la industria y el empleo. A cierre de esta guía, el mezcal ya genera más de 23,000 empleos directos y a través de sus disciplinas más de 105 mil empleos indirectos,⁹ permitiendo que muchos migrantes logren regresar al país, trabajando en sus comunidades nativas.

El papel social del mezcal es indiscutible. En muchas economías rurales, el mezcal es la fuente de empleo única para hombres y mujeres que carecen de otras fuentes permanentes. El foco de esas oportunidades se genera precisamente en las poblaciones más susceptibles de incurrir en actividades ilícitas, literalmente “alejándolos del mal” al formar parte de la economía del mezcal.

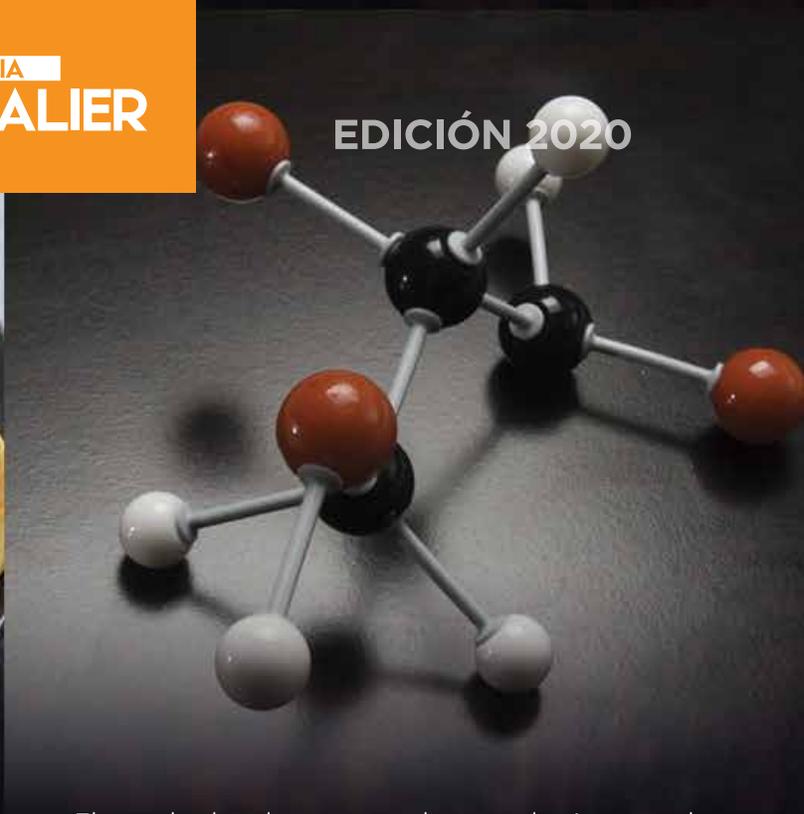
En la sabiduría popular, se dice que el mezcal artesanal cien por ciento agave, si no se mezcla con otros destilados, no produce la sufrida y temida resaca (o cruda, en el caló mexicano). Y es verdad: un estudio determinó que el mezcal está compuesto de polisacáridos cuya estructura se procesa desde que entra en contacto con la lengua, haciendo su transformación mucho más rápida y con menos pérdida de agua, por eso el consumo singular y moderado de mezcal no produce resaca.¹⁰ Las viejas sólo dicen que el mezcal “no te embriaga, te pone mágico”.

Lo cierto es que beber mezcal con moderación tiene propiedades y beneficios:



⁹ “Informe Estadístico 2020” Consejo Regulador del Mezcal.

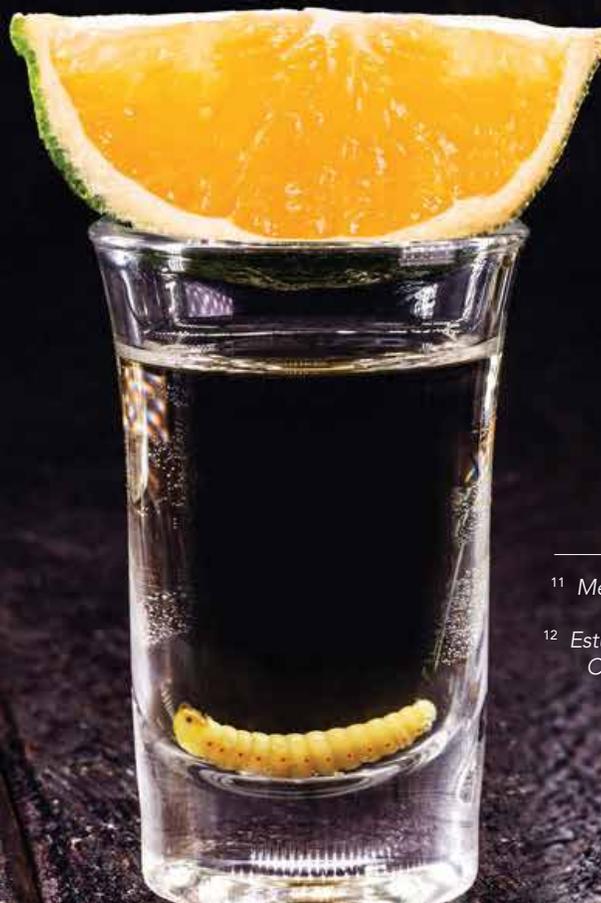
¹⁰ Beverage Testing Institute of Chicago, USA.



El mezcal se ha considerado tanto un aperitivo como un digestivo tradicional, enfocado en la combinación de casi mil cien marcas embotelladas, con la vasta y condimentada cocina mexicana de los estados con que se marida.¹¹ La composición del destilado evita que los platillos más irritantes sean difíciles de digerir, incitando el funcionamiento de la flora intestinal y absorbiendo lípidos.

Regula el azúcar en la sangre

El resultado de un estudio concluyó que el consumo moderado de mezcal controla a la baja los niveles de glucosa en la sangre.¹² El hígado descompone el mezcal en azúcares simples demorando la liberación de glucosa en el torrente sanguíneo. Los efectos se sostienen por una hora para cada trago de mezcal, tiempo durante el cual el azúcar en la sangre disminuye.



¹¹ Mezcal Reviews, Austin, Texas (2016) www.mezcalreviews.com

¹² Estudio realizado por el Diabetes Teaching Center at the University of California, San Francisco.



Más que mágico, te relaja

Beber mezcal tiene ese efecto relajante, lo cual está relacionado según estudios con el aumento de los neurotransmisores llamado GABA (glutamato) controlando así la actividad de las células nerviosas lo que hace que funcione como un tranquilizante.¹³

De acuerdo con los mismos estudios, el mezcal combinado con jugo de limón puede atenuar los síntomas de la gripe común sin eliminar el virus que los producen, sino más como un remedio casero tradicional.

El trago estándar de mezcal en los estudios realizados es de 45 mililitros (un caballito) según los parámetros de la Fundación de Investigaciones Sociales. Importante prevenir que el exceder esta medida reiteradamente, perjudica la salud y elimina los beneficios anteriormente descritos.

Un trago, un beso

Desde siempre, beber mezcal representó el más puro sentimiento de certeza, como el del agave mismo que vive sin importarle su propia desaparición siempre y cuando haya florecido una vez en la vida, antes de partir. Igual que Helena de Troya y Paris, Romeo y Julieta, Robert y Francesca y los grandes amores de todas las historias.



¹³ Fundación de Investigaciones Sociales, Centro de Estudios sobre el Maguey y el Mezcal (CEMMEZ).

Casa Armando Guillermo Prieto, continuidad de un sueño

PUBLIRREPORTAJE



Casa Armando Guillermo Prieto (CAGP) representa la continuidad de un sueño de 5 generaciones, creado con valores familiares, una rica herencia cultural y gran amor por Oaxaca y por México.

CAGP, es de las compañías líderes de mezcal en México, tanto en el mercado local como en Duty Free México, con presencia cada vez mayor en Estados Unidos y Europa con sus 3 marcas; El Recuerdo Mezcal®, Zignum Mezcal® & Señorío Mezcal®. Marcas con diferentes perfiles organolépticos para todo tipo de consumidores: iniciadores, aficionados y expertos.

Sin duda, un diferenciador de ésta compañía mezcalera, es su Destilería de Método Verde® ubicada en Tlacolula de Matamoros Oaxaca, y cuya producción sostenible logra preservar el medio ambiente natural de Oaxaca y dejar el menor impacto posible.

Destilería de Método Verde® trata el agua que resulta de la etapa de destilación, reusándola en los campos de agave y áreas comunes. Además, colecta agua de lluvia y usa paneles solares para la energía de la destilería.



Cuenta con:

- 4 hornos tradicionales para la cocción del agave.
- Más de 1,500 barricas nuevas de Roble Francés y Americano, para perfiles de mezcales reposados & añejos.
- 11 hectáreas de cultivos con 14.5k plantas de agave Espadín propias.
- Invernadero para el cultivo y protección de agaves de primera generación.
- Libre de maltrato animal.
- ISO 9001, HACCP, Certificado de Industria Limpia, Kosher y uso de Madera Certificada



Casa Armando Guillermo Prieto también cuenta con 2 fundaciones. **Fundación Agave y Nosotros®**, cuyo objetivo es, promover y beneficiar el trabajo de artistas y artesanos oaxaqueños.

Y **Fundación Don Antonio Rivera Venegas®**, que desde el 2001 busca promover, ayudar e implementar programas para mejorar las condiciones de vida de las comunidades indígenas, zapotecas & chontales, mismas que se encuentran en la sierra Sur del estado de Oaxaca.



La diferencia entre un buen mezcal y uno excelente la hace Gran Mitla

PUBLIRREPORTAJE

Gran Mitla, nació hace ya 9 años, aquí mismo en México, un país lleno de bellezas naturales, de maravillas, de colores y de sabores.



Fue en Mitla, Oaxaca, donde mi abuela Mercedes guardaba una receta, que ha pasado de generación en generación, que involucra orgullo, tradición e historia.

Nuestras Sales

La Sal de "Chinicuil" o Sal de Gusano, es uno de los productos que distingue del resto del mundo. Sólo en nuestro país podemos encontrar un producto como este y Gran Mitla la comercializa con éxito en México y algunas partes del mundo como E.U.A, Reino Unido, Australia y España.

Debido al crecimiento, aceptación y demanda nació Sal de Chapulín, una mezcla de chapulines rojos, sal de mar, limón y chiles oaxaqueños; un excelente producto que ha conquistado diversos paladares. Además de la Sal de Gusano y Sal de Chapulín, hoy en día elaboran bajo la misma norma de calidad, Sal de Jamaica y Sal de Habanero y se usan principalmente para acompañar el mezcal, sirviendo gajos de naranja o limón y espolvoreándolos con cualquiera de sus variedades. La característica principal de las sales Gran Mitla es su alta concentración de insectos, lo que las hace únicas en el mercado y que sean utilizadas para preparar sofisticadas recetas para exaltar la cocina mexicana.



Sangrita Corazón Real

Además de las deliciosas sales, también elaboran la mejor y más exquisita Sangrita Artesanal: Sangrita Corazón Real la cual se ha consolidado en el mercado como la preferida por los mexicanos, ya que se diferencia por su rico sabor ácido, dulce y picante, que nos recuerda a aquella sangrita elaborada en nuestro bar favorito.

Gran Mitla conserva este legado gastronómico y ancestral de nuestro país con productos puros de excelente sabor y gran calidad a un precio justo, laboran directamente con agricultores de las plantaciones de toda su materia prima, prácticamente sin intermediarios, para fortalecer un comercio justo y apoyar a las comunidades agricultoras y productoras.

"Estamos orgullosos de lo que hacemos y queremos llevar nuestras recetas al mundo entero, para que puedan apreciar como nosotros, las maravillas de nuestro México", afirmaron los directivos de Gran Mitla.



S.S.A. 1933002T1A0863



EL
Recuerdo
MEZCAL

MEMORABLE



EVITE EL EXCESO EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

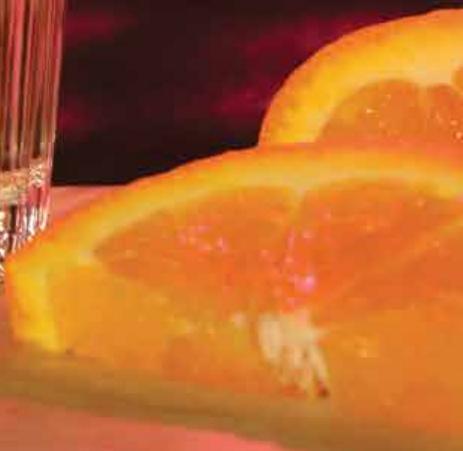
40% Alc. Vol. OAXACA Cont. Net. 750 ml

HORNEADO TRADICIONAL



EL
Recuerdo
MEZCAL
ABOCADO CON GUSANO

HERENCIA Y TRADICIÓN DESDE EL SIGLO XVI





GUIA
MEZCALIER
EDICIÓN 2020

