



# Mezcales tradicionales de los pueblos de México, herencia cultural y biodiversidad

*Un día sin mezcal, es como un día sin sol.*

Tío Jaime Brena (q.p.d.), Ejutla, Oaxaca

Para entender la complejidad, la inmensa variedad y la riqueza de los mezcales tradicionales intentemos un cálculo aproximado de la diversidad de mezcales que pueden producirse en una sola región mezcalera. El estado de Oaxaca cuenta con muchas zonas mezcaleras, las cuales se localizan en los distritos de Miahuatlán, Sola de Vega, Ejutla, Yautepec, Tlacolula, Zimatlán, ETLA, Zaachila, Putla, Nochixtlán, Mixe, Huajuapán, Ocotlán, Tlaxiaco, Coixtlahuaca, Cuicatlán, Choapan, Ixtlán, entre otros. De ellos tomemos el de Ejutla —con una superficie de 1 145 kilómetros cuadrados y aproximadamente 50 000 habitantes—, que se localiza al sur de los Valles Centrales y cuya cabecera es Ejutla de Crespo, localizada a sesenta kilómetros de la ciudad de Oaxaca. En el distrito hay trece municipios en donde se elabora mezcal y, al menos, cincuenta fábricas de mezcal, llamadas palenques, donde llegan a trabajar hasta cinco maestros mezcalilleros con sus respectivos ayudantes.

Los magueyes allí empleados para elaborar mezcal son el arroqueño, barril, caballo, coyote, cuishito, chino, espadín, jabalí, mexicano o chontal, mexicano penca larga, mexicano liso, san martinero, sierrudo, tepextate, tobalá, tobasiche corto y tobasiche largo. Diecisiete tipos en total, cada uno con un tiempo de maduración, forma de rasurar o cortar, tiempo de cocción, tiempo de fermentación y modo de cargar el alambique —hay dos tipos de alambique, los de montera hueca, de doble destilación, y los de montera con platillos, de una sola—, lo que da como resultado final diecisiete mezcales de sabor y aroma claramente diferenciados. Si a esto sumamos las posibles e infinitas combinaciones que pueden hacerse entre ellos, desde el corte hasta el destilado final —una práctica muy acostumbrada, por lo que se puede encontrar un mezcal elaborado con maguey

espadín y mexicano, o de mexicano con tobasiche—, más el número de palenques, maestros mezcalilleros, temporadas y zonas de corte de maguey que existen en Ejutla, el resultado es asombroso: (número de palenques, 50) × (número de maestros mezcalilleros por palenque, 5) × (17 magueyes) × (2 alambiques) = 8 500 mezcales distintos; esto sin considerar que en un año un maestro mezcalillero puede hacer varias producciones de mezcal. Si tomamos en cuenta que en México hay por lo menos veintidos estados donde se elabora mezcal y en cada uno de ellos existen varias regiones mezcaleras, el resultado es verdaderamente difícil de imaginar.

## ¿Qué es un mezcal tradicional?

Se hace exclusivamente de maguey, ya sea silvestre o cultivado, y sólo maguey maduro.

Sus procesos de elaboración son estrictamente naturales, es decir, sin hacer uso de productos químicos que los aceleren, particularmente durante la fermentación, pues altera sus sabores y olores.

Su elaboración se apega estrictamente al proceso cultural, tecnológico y al gusto histórico que cada región, comunidad y población ha construido a lo largo de su historia.

Se destila exclusivamente en aparatos de destilación discontinua, que pueden estar fabricados o incluir componentes de barro, cobre, maguey, carrizo, madera y piedra, entre otros.

Se consume en graduaciones de más de 45 grados —nunca menos—, según el gusto histórico de cada región y población, que es el que ha establecido los rangos de graduación en los que es aceptable consumir su mezcal.





Existe un control social sobre su producción, pues son las propias poblaciones mezcaleras y sus maestros mezcalilleros quienes evalúan y controlan la calidad de sus mezcales de acuerdo con gustos históricamente conformados, que se verifican con pruebas de calidad socialmente construidas y aceptadas por todos; quien no las cumple, no puede vender el mezcal en su población de origen.

Una forma de evaluar su calidad es la perla, concha o burbuja, que se genera al vaciar el destilado en un recipiente, que puede ser una jícara, un carrizo, un cuerno o algún otro de tradición; esta prueba indica el grado alcohólico y hace presentes aromas y sabores que un maestro mezcalillero sabe “leer” para efectuar la valoración de un mezcal. Otra prueba de calidad consiste en frotar una gota de mezcal entre las manos hasta que se seque, para percibir el aroma, su consistencia, grado alcohólico y proceso de elaboración.

Detrás de cada mezcal hay un maestro mezcalillero con nombre y apellido, pues son producciones limitadas, únicas e irrepetibles que representan la sensibilidad exquisita de las distintas culturas y poblaciones de México.

El mezcal tiene una función social en sus comunidades de origen, pues es parte esencial de las fiestas familiares, patronales, cívicas y funerarias, así como de su gastronomía, por lo que una parte sustancial de su producción es consumida necesariamente en dichas comunidades o regiones de influencia cultural.

Detrás del mezcal tradicional existe una compleja y variadísima biodiversidad —magüeyes, árboles, microorganismos, bacterias, aves, insectos, murciélagos, etcétera— que ha sido preservada, recreada y modificada por las poblaciones mezcaleras.

Para su elaboración existen innumerables y riquísimas tecnologías y procedimientos, desarrollados localmente y transmitidos de generación en generación, y que son constituyentes esenciales de las características y personalidad de cada uno de los mezcales de los pueblos de México.

El mezcal huele y sabe intensamente a magüey; además, posee gran carácter y una sutil, profunda y elegante delicadeza en sus complejos y múltiples sabores y aromas, que están determinados por tres aspectos: el tipo y procedencia del magüey usado y el entorno ecológico donde creció, las prácticas culturales y tecnológicas empleadas en su elaboración, y el gusto histórico de la región donde se elaboró y del maestro mezcalillero que lo procesó.

Es una prueba extraordinaria del refinamiento que puede tener la experiencia humana en su vertiente gastronómica, la cual puede ofrecerse en su verdadera autenticidad,

tanto a mexicanos como a extranjeros, siempre y cuando conserve su originalidad y tradición.

Estos criterios son válidos para todos los mezcales tradicionales sin excepción, llámense tequila, raicilla, mezcal, tuxca, bacanora, etcétera.

### ¿Qué es el gusto histórico?

El gusto histórico se define como el conjunto de saberes, prácticas, reglas y tradiciones creadas colectivamente a través de la historia, en una región o población y que establecen claramente cómo deben ser las gastronomías locales y, dentro de sus productos, los mezcales. Se podría decir también que es la construcción colectiva de los gustos regionales a lo largo del tiempo, de donde surgen reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean considerados legítimos, buenos y sabrosos.

Si retomamos el ejemplo de Ejutla, el gusto histórico de esta región resulta, en primer lugar, del proceso de producción, en el que, tradicionalmente, se corta el maguey maduro, se cuece en horno de tierra, se muele o tritura —ya sea con mazos de madera, empleando fuerza humana, o con molino tirado por una yunta de bueyes— y el maguey molido y sus jugos se ponen a fermentar de manera natural en tinas de madera de encino, de sabino o ahuehuete. Una vez fermentado el mosto o tepache, se destila en alambique de cobre, que puede ser de montera hueca, lo cual exige hacer doble destilación, o de platillos, que permite hacer una sola. Al ser obtenido el mezcal, se ajusta el grado alcohólico, que no puede ser menor de 47 grados, y que, de acuerdo con el número de destilaciones, se hace con colas si se destiló dos veces o con agua de manantial si se destiló sólo una vez. Cuando se realiza la destilación en alambique con platillos, se obtienen tres partes: cardenillo, puntas y colas. Son las puntas, entre 55 y 80 grados, las que se componen ajustando su grado alcohólico con agua de manantial. Cuando un mezcal de puntas es venenciado, su perla es muy grande pero de cortísima duración o, para decirlo de otra manera, mientras el grado o riqueza alcohólica del mezcal es mayor, la perla es más grande y menos duradera.

Enseguida viene el proceso de venenciar. Para comprobar la calidad del mezcal recién destilado se utiliza un carrizo llamado venencia, el cual se llena de mezcal y se vierte en una jícara o jomate, en donde se forman perlas —burbujas— que, según su tamaño y duración, indican el grado alcohólico



## MEZCALES TRADICIONALES DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Con el fin de identificar los mezcales tradicionales, tengan o no marca comercial, se creó el logo de mezcales tradicionales de los pueblos de México. Así, toda producción que cumple con las características propias de esta bebida lleva una etiqueta con este logo y otra de la marca que lo produce o bien con el nombre del maestro mezcalero, la localidad, los tipos de maguey empleados y la edad de los mismos, el procedimiento y la fecha de destilación, el grado de alcohol, el número de lote, de botellas envasadas y el de cada botella.

Entre los mezcales que llevan este logo se encuentran los siguientes tipos:

Dioseño. Originario de Nombre de Dios y Temohaya, Durango, elaborado con los magueyes cenizo y tepemete, ambos silvestres, y destilados en alambique de cobre con montera de madera de encino llamada *viejo*.

Real minero. Originario de Santa Catarina Minas, Oaxaca, elaborado con 35 tipos de agaves diferentes, tanto silvestres como cultivados, y destilados en ollas de barro.

Sanzekan. Originario de la región del Chilapan, Guerrero, elaborado con maguey papalote silvestre, y destilado en alambique de cobre. Esta marca colectiva agrupa 27 fábricas —que inauguraron en febrero de este año la primera cava de mezcal del país, con capacidad para almacenar sesenta mil litros— y efectúan un manejo sustentable de su entorno.

La Venencia. Originario de la zona occidental del distrito de Ejutla, Oaxaca, elaborado con 17 tipos distintos de maguey, silvestres y cultivados, por diferentes maestros mezcalilleros, por medio de destilación en alambique de cobre con platillos, la cual permiten obtener el mezcal en una sola destilación. La marca proporciona tan sólo una muestra de los muchísimos mezcales que allí se producen y consumen tradicionalmente. Entre ellos se encuentra el mezcal de puntas, es decir, recién salido del alambique, por lo que contiene entre 55 y 80 °GL, y se envasa bajo el nombre de La Demencia. 🌿





## ¿CÓMO IDENTIFICAR UN MEZCAL TRADICIONAL?

En primer lugar, un mezcal debe oler y saber a maguey, para ser precisos, a maguey cocido, materia prima con la que se elabora el mezcal tradicional. Pero detrás de este olor y sabor básico se descubre su carácter y una sutil, profunda y elegante delicadeza en sus múltiples sabores y aromas. Esta riqueza organoléptica tiene que ver con tres aspectos: el tipo y procedencia del maguey usado y el entorno ecológico donde creció, las prácticas culturales y tecnologías empleadas en su elaboración, y el gusto histórico de la región de procedencia.

El sabor y aroma del mezcal serán distintos si el maguey es silvestre o cultivado, si es de guía o capón, de monte, de cañadas, de valles altos o bajos, si su insolación fue o no permanente, por el tipo de suelo donde creció, el agua que lo nutrió, el tipo y especie de maguey y si es de un solo tipo de maguey o de varios.

Las prácticas culturales y tecnológicas proporcionan sabores y aromas precisos al mezcal. La cocción del maguey en horno de tierra —el método tradicional— produce un sabor y un olor ahumado y amaderado. Los sabores y aromas que resultan de la fermentación varían si se realiza en tinas de madera, ollas de barro, oquedades en la roca madre o en cueros de res; pero también influyen los microorganismos que la producen, que pueden variar en cada región. En la destilación, el sabor y aroma dependen del tipo de destilador empleado —ollas de barro, de cobre, de cobre con madera o cobre con barrica— y el número de destilaciones realizadas, pero también de la forma tradicional de ajuste o no de la riqueza alcohólica, esto es, si se hace con puntas y colas, con puntas y agua o con alguna otra combinación de las acostumbradas en las distintas regiones mezcaleras. Por último, cada región tiene su propio gusto histórico, y es éste, por obra del maestro mezcalero, el que en última instancia determina el sabor y aroma de cada mezcal y establece las normas tradicionales, social e históricamente construidas, de control de la calidad del mismo.

Por todo ello, para reconocer un mezcal se recomienda seguir algunos pasos:

1. La etiqueta debe indicar 100% agave, lo cual significa que está hecho solamente de maguey —de otra manera no es mezcal.
2. La riqueza alcohólica o graduación debe ser al menos de 45% alc. vol.
3. Debe estar indicada la población y el estado de origen, así como el tipo de maguey o magueyes usados y el nombre del maestro mezcalero que lo destiló.
4. Al agitar la botella de arriba a abajo debe formarse el perlado, que es como un aglutinamiento de burbujas; si no lo hay, mejor ni tomarlos —los mezcales de más de 55% alc. vol., llamados de puntas, sólo forman perla mientras se agiten.
5. Los mezcales que han pasado por barrica no son buenos, pues la madera, sin excepción, mata los sabores y aromas más finos y sabrosos del mezcal —incluyendo los tequilas, si es que aún existen. Generalmente toman un color amaderado, mientras los mezcales tradicionales son, sin excepción, incoloros.
6. Antes de probar el mezcal, vierte en tus manos una gota y frótalas hasta que se seque el destilado; debe quedarte el olor inconfundible de maguey cocido. Si huele a caña de azúcar o a alcohol de caña, saca tus propias conclusiones.
7. Al probar el mezcal, de preferencia hazlo en una jícara de bule; en caso de no tener una a la mano, pide que te lo sirvan en un vaso de boca ancha y no en un “vaso para mezcal”.
8. Toma otro vaso vacío y vierte el mezcal de uno a otro a una altura de veinte centímetros; se debe formar el perlado.
9. Si hay perla entonces procede a oler el mezcal antes de tomar algún trago. El primer olor que debes encontrar es el que percibiste después de frotar la gota de mezcal entre tus manos; después podrás descubrir, de acuerdo con la agudeza de tu sentido del gusto, sus diferentes aromas. Al olerlo, cierra completamente la boca; entreabre ligeramente la boca y vuelve

a olerlo. Te sorprenderás de cómo cambia tu percepción.

10. Entonces sí, toma un pequeñísimo sorbo de mezcal y enjuágate suavemente toda la boca con él durante diez segundos; detente y, manteniendo el mezcal en la boca, deja que salgan los vapores por tu nariz durante otros diez segundos. Después, al llevarlo hacia tu garganta, pon atención a los sabores y aromas que detecta tu paladar. De nuevo toma otro pequeñísimo trago y, sin enjuagarte, reténlo y pásalo por tu boca durante diez segundos, saboréalo, y después tómatelo. Verás entonces que si pones atención a los sabores que regresan de tu estómago, éstos son los más finos y exquisitos del mezcal. Pasados algunos minutos, tu lengua y paladar estarán impregnados por el sabor y aroma del maguey cocido, sensación que puede durar más de una hora.

11. Si el mezcal pasa todas las pruebas satisfactoriamente y te supo muy rico, no seas mezquino y paga el precio justo que te piden por él.

Si el mezcal no está embotellado, comienza por pedir la información de los puntos 1 a 3 a quien te lo ofrece, solicita que te muestre el perlado de alguna manera, y continúa con los puntos 5 a 11.

En caso de que el mezcal que te ofrecen lleve en la botella el logo de mezcales tradicionales de los pueblos de México, bébelo con toda confianza.

Vale la pena aclarar que un mezcal tradicional, aun siendo de muy alta calidad, puede no gustarte, pues cada paladar es, a fin de cuentas, algo muy personal. Uno puede reconocer que un mezcal es de alta calidad y decir, sin ninguna contradicción, “no me gusta”. 🌿



## LOGIA DE LOS MEZCÓLATRAS

Para difundir el conocimiento y aprecio de los mezcales tradicionales se creó el 16 de diciembre de 2005 la Logia de los Mezcólatras, un grupo de personas dedicado a saborear exclusivamente los mezcales que se elaboran en los pueblos de México, y que sesiona el último martes de cada mes a las 20:00 horas en Red Fly taberna, Orizaba 145, colonia Roma, Ciudad de México. Puede formar parte de la Logia toda persona que esté interesada y desee comprometerse con esta causa.

Información en: [mezcalesticorne@yahoo.com.mx](mailto:mezcalesticorne@yahoo.com.mx) • [info@mezcalestradicionales.com.mx](mailto:info@mezcalestradicionales.com.mx) • Tel. 044 55 1489 5751.



del mezcal. El aroma se aspira y luego se bebe, terminando así el método tradicional de saboreo o catación. También se usa la venencia para ajustar el grado alcohólico del mezcal recién destilado, antes de ser comercializado. El perlado no sólo indica el grado alcohólico, sino también el tipo y procedencia del maguey empleado, la región productora, el maestro mezcalero y el sistema de elaboración.

En la calidad de los mezcales de Ejutla intervienen los diferentes magueyes utilizados, por lo menos diecisiete, cuyo tiempo de maduración es de ocho a veinte años, así como el empleo de alambiques de cobre fabricados localmente y, sobre todo, la maestría de quienes los elaboran, los palenqueros. Son mezcales que se caracterizan por ser muy ricos en aromas y sabores pronunciados y duraderos, en los que destaca siempre el intenso y delicado aroma y sabor a maguey; su riqueza alcohólica que, como ya vimos, debe ser cuando menos de 47°; por su hermosa perla que, al venenciar el mezcal, forma el cordón cerrado, esto es, la superficie se llena completamente de perlas; por su extraordinario cuerpo y ligereza en la boca; por elaborarse estrictamente de forma natural, es decir, sin químicos, como lo dicta la tradición mezcalera.

De hecho, de acuerdo con el gusto histórico, es posible dividir Ejutla en tres zonas mezcaleras: la occidental, donde se encuentran Zeguiche, Yogana, Amatengo, La Noria, El Sauz y La Compañía, entre otras comunidades; la oriental, donde se localizan Andrés Niño, Peña Larga y La Escalera; y la zona de San Vicente Coatlán. El proceso de elaboración de mezcal en cada una de ellas implica el uso de determinados magueyes, tiempos de cocción, tipo de agua y modelos de alambique que imprimen sabores diferentes. La zona oriental, por ejemplo, usa alambiques con montera hueca, de doble destilación, y agua muy mineralizada, por lo que sus mezcales comparten algunas notas de aroma con los de Miahuatlán; mientras los de San Vicente Coatlán recuerdan algunos de los aromas de los de Sola de Vega, y los de la zona occidental son muy particulares, ya que una de sus características fundamentales es el uso de alambiques con platillos, de cobre puro, un invento ejutleco de la familia Canseco, que se compone de olla y montera con dos platillos, con un sistema de enfriamiento por agua mediante una tina de hojalata que cubre el exterior de la montera y sirve como contenedor de agua fría circulante; de ahí surge el turbante que arrastra los vapores al serpentín, también enfriado con agua. Al circular el vapor a través de ellos, los platillos permiten obtener el mezcal en una sola destilación a graduaciones de 55 a 80 grados de riqueza alcohólica.





Quizá el alambique ejutleco sea una de las principales razones por la que estos mezcales son tan intensos en aromas y sabores, pues cuando un mezcal requiere doble destilación, llegan a perderse algunas de sus características organolépticas. Este alambique se usa en Agua del Espino, La Compañía, La Chopa, Amatengo, La Noria, El Sauz, Yogana, Zeguiche y San Vicente Coatlán, entre otras comunidades.

### Breves conclusiones

Las denominaciones de origen del mezcal y el tequila y sus normas oficiales correspondientes son verdaderos instrumentos perversos que propician y buscan la destrucción del mezcal tradicional con el fin de beneficiar los capitales interesados en expropiar la bebida a sus legítimos dueños: los maestros mezcaleros y las

comunidades que históricamente la han construido y consumido. Muestra de ello es que el tequila dejó de existir desde el 12 de marzo de 1964, cuando la cínicamente llamada Norma Oficial de calidad para el Tequila, DGN R-9-1964, publicada en el Diario Oficial de la Federación, permitió que se le adicionara a la bebida hasta 30% de azúcares diferentes a los del maguey tequilero, así como también rebajar la riqueza o grado alcohólico del tequila a 38% alc. vol.

Las tareas esenciales para preservar los mezcales tradicionales son cinco: que los ciudadanos hagan propio el mezcal, pues este es un patrimonio cultural de todos los mexicanos que, en la medida que más se conozca y valore, más difícil será que se pierda y destruya; promover entre los maestros mezcaleros la preservación de su entorno ambiental; involucrar las instituciones académicas que realizan investigación para que aborden las diversas facetas de la problemática de los mezcales tradicionales; promover el consumo educado de mezcales tradicionales a nivel nacional; y desarrollar denominaciones de origen serias y democráticas que beneficien a los verdaderos y legítimos poseedores y conocedores de la tradición mezcalera, los maestros mezcaleros y sus comunidades de origen, así como al consumidor nacional, y preserven nuestra riquísima tradición gastronómica.

Preservar los mezcales tradicionales nos permitirá preservar la enorme biodiversidad que existe detrás de ellos, la gran diversidad cultural y gastronómica, así como los empleos que las fábricas de mezcal generan en sus regiones, y finalmente, lograr que la elaboración de mezcales tradicionales sea una actividad ecológica, cultural y económicamente sustentable. 🌿



#### Cornelio Pérez

Titular de la marca de mezcal La Venencia, de Ejutla, Oaxaca; coordinador de la Logia de los Mezcólatras y miembro de Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.

#### IMÁGENES

P. 52: Manuel Manilla, *Calavera tapatía*, 1910. P. 54: Archivo Casasola, *Pulquería el Vaseo*; p. 56: *Desfile de carros alegóricos*, 1928; F. Lara Klahr, *Fotografía y prisión*, s.n.p. P. 58: Manuel Manilla, 1887-1892. P. 59: Gabriel Figueroa, *Estudios sobre maguey*,

cuatro fotogramas de *Una cita de amor*, 1956. P. 60: Mariana Yampolsky, *Trampantojo*, s.f.

**Palabras clave:** mezcal, agave, destilación, herencia cultural

**Key words:** mezcal, agave, distillation, cultural heritage

**Resumen:** Se muestra la enorme variedad de mezcales tradicionales de México que se obtienen a partir de tipos diferentes de agaves, cada uno de ellos con una manera particular de elaboración que encierra lo que el autor denomina "gusto histórico", resultado de una tradición creada a lo largo de la historia. Se mencionan las tareas que los ciudadanos mexicanos tendrían que llevar a cabo en defensa de los mezcales tradicionales

**Abstract:** The enormous variety of mezcales is the result of the traditional processing of diverse agaves in México. The different duties that mexican citizens should do to preserve this cultural heritage are briefly discussed.

Cornelio Pérez es titular de la marca de mezcal La Venencia, del distrito de Ejutla, Oaxaca. Ha sido editor y asesor de diversos materiales dedicados a la biodiversidad y herencia cultural de los mezcales; es coordinador de la *Logia de los Mezcólatras*, grupo de personas que se dedica a saborear mezcales tradicionales. Ha participado en cursos de mezcales en varias instituciones universitarias de México y preside la mesa directiva del Juego de Pelota Mixteca de hule.