

BREVIARIO MEZCALERO

Juan Gallardo Valdez



REGIONALISMOS Y TÉRMINOS COMUNES, ANTIGUOS Y
CONTEMPORÁNEOS DEL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL MEZCAL

BREVIARIO MEZCALERO

Juan Gallardo Valdez



Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de la elaboración del mezcal

Primera Edición Electrónica 2017
CIATEJ - Centro de Investigación y Asistencia en
Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.

Programa de Redes Temáticas CONACYT-
Continuidad de redes 2016

ISBN: 978-607-97548-1-5

© Juan Gallardo Valdez

Coordinación editorial: Sandra Villarreal
Diseño editorial: Alejandra Saenz
Ilustración: Antonio Del Toro
Fotografía: Juan Gallardo y Anne Gschaedler

D.R. CIATEJ
Av. Normalistas # 800, Col. Colinas de la Normal,
C.P. 44270 Guadalajara, Jalisco, México.

www.ciatej.mx
www.agared.org

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

05

A

08

B

22

C

30

D

54

E

64

F

74

G

80

H

86

I

94

J

96

K

99

L

100

M

106

N

142

O

144

P

146

Q

160

R

162

S

168

T

172

U

182

V

184

X

187

Y

188

BIBLIOGRAFÍA

190

INTRODUCCIÓN

El mezcal, es una bebida alcohólica obtenida del mosto fermentado elaborado con el jugo de diversas especies de agave, extraído de la molienda de las piñas o cabezas previo cocimiento y sometido a destilación. Es un producto de origen mexicano que históricamente ha jugado un papel importante en la economía de la población rural de muchas comunidades del país y que a poco tiempo de haber incursionado en el mercado mundial de las bebidas alcohólicas, ha comenzado a ganar terreno, en base a sus características de calidad y exquisitez logradas a través de un proceso rústico-artesanal.

Por décadas, se ha cuestionado su origen prehispánico, bajo el argumento de que el proceso de destilación a través del cual se obtiene fue traído a América por los europeos, sin embargo investigaciones recientes, intentan demostrar que desde antes de su arribo, algunas etnias y culturas que habitaban Mesoamérica, pudieron haber obtenido algunos destilados de manera rudimentaria.

El maguey o agave, que constituye la materia prima para su elaboración, fue descrito por exploradores y cronistas como una planta prodigiosa por sus múltiples usos de que era objeto.

Los pueblos mesoamericanos descubrieron en esta planta una fuente inagotable de recursos, empleándose para la elaboración de diversos productos como fibras para la vestimenta y alimentación, además de la obtención de bebidas, entre otros, elevándola al rango de deidad.

El ancestral uso ceremonial de las bebidas fermentadas tuvo un aliado en la destilación, pasando a convertir al mezcal en una bebida mucho más fuerte de consumo popular.

En torno a ella se ha desarrollado históricamente toda una serie de mitos y leyendas que lejos de denigrarlo, han fortalecido su cultura en las diferentes regiones del país donde se elabora, lo que ha contribuido a robustecer el vínculo heredado de generaciones pasadas con la planta, fortaleciendo de igual manera una tradición muy arraigada.

En este *Breviario Mezcalero*, se compila toda una serie de vocablos, términos, palabras, tecnicismos, arcaísmos y expresiones coloquiales que forman parte del *caló*, o la sabiduría popular asociadas a los procesos de elaboración del mezcal en las diferentes regiones del país, desde la obtención de la materia prima, hasta su elaboración basada en una serie de procesos en los cuales se emplean técnicas ancestrales, herramientas manuales e implementos que se han incorporado gracias a los conocimientos y prácticas de las comunidades rurales, lo que reflejan el ingenio y la sabiduría popular que se ha desarrollado en torno a esta icónica bebida.

En esta obra, se utilizan de manera recurrente, intencional e indistinta los términos de maguey o agave para nombrar a la planta de la cual se obtiene el mezcal; maguey, por ser el nombre común con el que las comunidades rurales identifican a la planta, y agave por ser un término científico que se utiliza en los estudios sobre la misma, obedeciendo a su etimología y hacer accesible su lectura y comprensión a cualquier persona. De la misma manera, el vocablo mezcal hace alusión a todos los destilados de agave pese a que éstos por normatividad no sean reconocidos como tal, por no ser producidos dentro del territorio protegido por la declaratoria de Denominación de Origen Mezcal.

En él se describen los conceptos asociados a su elaboración, producción, regulación y consumo, así como los implementos, instrumentos, equipos y herramientas, utilizados en sus procesos, algunas de estas palabras no se encuentran normalmente en un diccionario común.

Desde esta perspectiva, el objetivo primordial de este documento es difundir la terminología y conceptos que los maestros mezcaleros utilizan a lo largo de su proceso de elaboración en las distintas regiones donde la bebida se produce y que la gran mayoría de los consumidores desconoce. Con ello se pretende contribuir a su conocimiento, recalcando la importancia de su proceso de elaboración 100 % artesanal, lo que ha conseguido que cada día el mezcal gane más adeptos ante la presencia en el mercado de otras bebidas alcohólicas que han perdido su esencia ante la incorporación de tecnologías y la adopción de procesos industriales a través de los cuales se producen grandes volúmenes en detrimento de su calidad e historia.

Agradezco las aportaciones de todas aquellas personas que pese a no ser nombradas, desinteresadamente, voluntaria o involuntariamente han enriquecido esta obra al ser visitados

y recibírnos en sus comunidades por espacio de los últimos 15 años, donde hemos sido testigos de su situación, pese a la cual han compartido sus conocimientos y experiencia de manera abierta y desinteresada.

Igualmente, se reconoce la incorporación de algunos conceptos extraídos de trabajos, artículos y escritos consultados durante la fase de consulta sobre esta temática que resultan de gran valía, los que han sido acuñados por especialistas como Ulises Torrentera y algunos “mezclólatras”, encabezados por Cornelio Pérez “Tío Corne”, de quienes he seguido su trayectoria como promotores indiscutibles de la cultura del mezcal, algunos otros son atribuidos a diversas asociaciones civiles que a través de las redes sociales (blogs y páginas Web) siguen la misma dinámica.


Finalmente, reconozco, admiro y doy las gracias a todos los productores artesanales de mezcal, en particular a los maestros mezcaleros por su convicción y tesón por mantener y continuar con esta tradición pese a los cambios culturales que han permeado en sus comunidades y las trabas institucionales que lejos de apoyarlos, pretenden denostar su actividad.

A todos ellos mi reconocimiento y agradecimiento por darme la oportunidad de probar sus mezcales.

¡Salud!

Juan Gallardo Valdez





A

A fuego directo. Expresión coloquial que hace referencia al proceso de cocimiento del agave en destilerías del estado de Morelos (Yautepec), en el que se utilizan depósitos cerrados en los que se expone al fuego de manera directa las cabezas de agave.

Abocado. Mezcal que ha sido suavizado mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales y sanitarias correspondientes. En esta categoría se incluyen todos los mezcales que tienen un insecto, fruta o hierba dentro de la botella.

Abocamiento. Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

Abrillantado. Agregar brillo y transparencia al mezcal sin perjudicar su color, sabor y aroma mediante filtración.

Abrir de alto. Expresión coloquial que se utiliza en el estado de Guerrero cuando al medir la graduación de un mezcal en base al venenado, se forman burbujas de gran tamaño que se rompen o se abren.

Acautle. Vara de madera (tacote), que se utiliza para batir las tinas de fermentación durante su llenado y preparación (Chilapa, Guerrero). Se emplea para medir la proporción agua-jugo-bagazo al momento de cargar la tina de fermentación con cada uno de estos elementos.



ACAUTLE

Acedar. Se denomina de esta manera al proceso de fermentación que se pasa de tiempo debido al descuido o poca vigilancia y el mosto comienza a avinagrarse (echarse a perder).

Acidez. Exceso de iones de hidrógeno en una disolución acuosa, en relación con los que existen en el agua pura. Cantidad de ácido libre en los aceites, vinos, resinas, etc.

La acidez en una bebida alcohólica es la consecuencia de todos sus ácidos orgánicos volátiles y no volátiles que llegan a contener o que suelen agregarse conforme al proceso de fabricación.

La acidez de los mezcales se produce durante la fermentación y es debido a la presencia de bacterias. El principal ácido es llamado ácido acético o mejor conocido como vinagre, el cual proporciona notas desagradables al mezcal. Para evitar la formación de acidez en el mezcal es necesario evitar que las bacterias estén presentes en las tinas de fermentación en concentraciones elevadas. Para evitar una presencia excesiva de bacterias es necesario limpiar las tinas de fermentación antes de agregar el bagazo molido, realizar la molienda



HORNO DE PISO ADEMACO CON CEMENTO Y ROCA VOLCÁNICA

Ademado. Cubierta o forro de algún material con el que se aseguran y resguardan las obras en los trabajos subterráneos. En el caso del mezcal se aplica para recubrir las paredes laterales de los hornos de tierra con la finalidad de que las cabezas de agave sometidas al cocimiento no entren en contacto con agentes contaminantes y que el calor se difunda de manera homogénea.

de la manera más limpia posible, adicionar agua limpia para la fermentación, entre otras actividades de limpieza. Es importante mencionar que las bacterias (en cantidades razonables) contribuyen de manera positiva a la generación de compuestos volátiles importantes para las características aromáticas del producto final, por lo que no se aconseja tratar de eliminar totalmente las bacterias de la fase de fermentación.

Acopio. Acumulación temporal de las cabezas de agave en un lugar para su posterior traslado al sitio de elaboración de mezcal.

En el estado de Durango, se le llama de esta manera a la acción de transportar el agave cosechado en el campo a pie de camino para ser transportado a la fábrica o vinata por cualquier medio de transporte.

Adaptación. Es la capacidad de adaptación de los organismos vivos a condiciones diferentes de su hábitat natural, a través de este proceso, los agaves silvestres fueron domesticados.

Aditivos. Sustancia o mezcla que se utiliza directamente para modificar intencionalmente las características físico químicas y organolépticas de un producto cuando son agregadas a éste durante su procesamiento o producción. En el caso del mezcal se emplean sólo los permitidos y en las dosis que establezcan las disposiciones correspondientes.

Adulteración. Alteración de la calidad o pureza del mezcal por adición de una sustancia extraña.



AGARED. Siglas de la Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves.

Es una organización a nivel nacional, que busca promover las bondades y el aprovechamiento del agave desde la investigación, la vinculación con el sector productivo y otros relacionados con la sociedad, sus usos y costumbres.

AGARED agrupa investigadores, estudiantes, productores, empresarios, cámaras que tienen como principal tema de interés el agave, con abordajes tan diversos como son la biotecnología, procesos industriales, producción, antropología, cultura y difusión, entre otros aspectos que impactan de manera directa en nuestra sociedad y en el uso del agave desde sus diferentes virtudes.

El principal objetivo de la AGARED es generar, a largo plazo, colaboraciones interdisciplinarias entre sus diferentes integrantes y consolidarse en la generación de proyectos desde ciencia básica hasta desarrollos tecnológicos para el sector productivo, siempre pensando en el desarrollo del país.



<http://www.agared.org/>

Agarrar fuerza. Cuando se inicia la fermentación de manera acelerada, por lo general después de 2 días de preparado el mosto. Esta condición puede variar dependiendo del clima o de tipo de material de la tina de fermentación.

Agarroso. Característica de un mezcal que al ser ingerido deja una sensación de resequedad en la garganta (Oaxaca).

Agave. Es el nombre de un género de plantas monocotiledóneas que comprende unas 210 especies pertenecientes al orden asparagales y a la familia *Asparagaceae*, de las cuales 150 se encuentran en México.

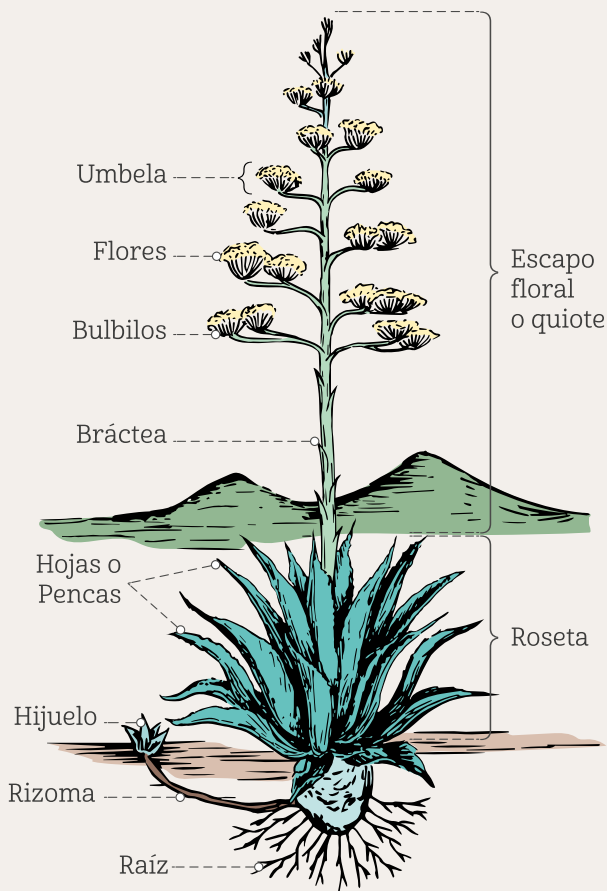
El término como género botánico fue acuñado por el naturalista sueco Carlos Linneo (1707-1778) en el año de 1753 en su obra *species plantarum* (especies vegetales); la mayoría de los investigadores coinciden en que el motivo para elegir este nombre para el género, es la prominencia, majestuosidad y altivez, que muestra la estructura alargada cilíndrica, semejante a un tallo donde se desarrollan las flores de estas plantas.

Los agaves, comúnmente llamados con la voz caribeña maguey, son originarios de las regiones áridas y semiáridas de América del norte, centro y sur. Diversas especies se cultivan para aprovechar sus fibras textiles (como el henequén, en Yucatán y Tamaulipas), de la savia se obtienen por fermentación bebidas alcohólicas como el pulque y los mezcales; otras son apreciadas por sus propiedades tradicionalmente curativas o como planta de ornato.

Posee un tallo muy corto e inconspicuo (botánicamente “acaule”); las hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde, se desarrollan en una roseta compacta, son carnosas con bordes provistos de espinas (dientes) y una espina terminal (apical), pudiendo medir desde 0.3 hasta 2.70 metros de largo; son de crecimiento lento y florecen por única vez entre los 8 y 20 años de edad, para después morir. Las flores desarrollan una característica inflorescencia en la parte más alta de unseudotallo o raquis que se muestra majestuoso e impresionante que puede llegar hasta 9 metros de altura en algunas especies.

El agave fue llevado de América a Europa por los conquistadores durante la época de la colonia, para ser conocido por Linneo durante el siglo XVII.

Estas plantas crecen y se desarrollan mejor en ambientes áridos y semiáridos, aunque como ornato, en parques y jardines, se adaptan a climas húmedos y templados. La parte aprovechable para la elaboración de mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas).





COGOLLO DE *A. CUPREATA*
MOSTRANDO LA DISPOSICIÓN DE
HOJAS SIN EVIDENCIA DE QUIOTE



AGAVE TIERNO

Agave domesticado. Esta denominación se aplica a cualquiera de las variedades silvestres de agave que han sido extraídas, plantadas y/o cultivadas fuera de su hábitat natural, generalmente se cultivan con la finalidad de su aprovechamiento, en el caso del mezcal, para proveer de materia prima a los productores.

Agave maduro. Agave que ha logrado el estado óptimo para ser cosechado (madurez), lo cual se define por ciertos aspectos y características físicas que adquiere la planta después de un periodo determinado de tiempo que varían según la especie. En algunas el indicador es surgimiento del quiote, en otras la coloración de sus hojas, etc.

Agave tierno. Etapa del agave desde su nacimiento hasta antes de alcanzar su estado de madurez. No se recomienda su cosecha durante esta etapa por su bajo contenido de azúcares.

Agavero. Término empleado para nombrar a la persona que se dedica al cultivo y/o producción de agave.

Agavina. Nombre específico otorgado a los fructanos de agave.

Aguado. Término empleado en el estado de Oaxaca para definir un mezcal con alto contenido de agua o baja graduación alcohólica.

Aguamiel. Savia de los magueyes con la que se elabora el pulque. Edulcorante natural que se obtiene de varios magueyes, principalmente del maguey pulquero.

Aguardiente de agave. Término aprobado recientemente por la Secretaría de Economía y que sustituye al de Komil, propuesto en el proyecto de norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-2015, para clasificar a las bebidas destiladas de agave que no cuentan con denominación de origen.

Aguardiente de mezcal. Destilado elaborado a partir de agave o maguey, de elevada graduación alcohólica, transparente.

Aguavino. También se le llama de esta manera al mosto fermentado que se coloca en el interior de la olla o fondo para ser destilado

Ahumado. Característica que se percibe por el sabor y olor que se trasmite al mezcal, durante la cocción de las piñas o cabezas de agave por el uso de madera de diferentes especies.

Ajuste. Proceso de mezclado de mezcales con diferentes grados alcohólicos para lograr una graduación estándar.

Ajuste de grado. Procedimiento a través del cual el mezcal se ajusta al % de Alc. Vol. que se requiera según el tipo, clase o categoría.

De conformidad con la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994, el mezcal debe estar entre 35 y 55 % alcohol sobre volumen.

Alambique. Aparato o equipo utilizado para destilar líquidos, mediante un proceso de evaporación y posterior condensación.

Los alambiques son una especie de ollas cubiertas por una tapa llamada capitel; en este recipiente se calientan los jugos fermentados hasta su evaporación y así desprender el alcohol, el cual es más volátil que el resto de las sustancias. Generalmente es de cobre o acero inoxidable, aunque en procesos artesanales se utilizan elementos de barro o troncos huecos de madera.

En Michoacán, se le llama alambique al sistema usado para destilar, el cual se compone de varios elementos como el cazo, montera y copa.

En la zona productora de mezcal del Estado de México que comprende los municipios de Zumpahuacán, Malinalco y Tenancingo, se denomina alambique a la fábrica donde se elabora el mezcal.

Alambiqueero. Persona encargada de llevar a cabo la destilación operando el alambique, también llamado "*destilador*" en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.



ALAMBIQUE. PINOS, ZACATECAS

Alcohol. Líquido incoloro e inflamable, de olor extremadamente fuerte y que se obtiene por destilación del vino o de otros licores. Desde un punto de vista químico, aquel compuesto orgánico que contiene el grupo hidroxilo unido a un radical alifático o a alguno de sus derivados.

Alcohol etílico. Es el principal producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificales (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras). Dichos mostos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$.

Alcoholes superiores. Término empleado para definir a todos los alcoholes que tienen más de 2 átomos de carbono. Son producidos en la fermentación y se encuentran en la mayoría de las bebidas alcohólicas. También se conocen como "*aceites de fusel*" y los más comunes son el butanol, el propanol, los alcoholes amílicos, entre otros.

Alcoholímetro. Instrumento usado para determinar el nivel de alcohol presente en un líquido o gas, es usado para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica. También es llamado "*densímetro*". Mediante este instrumento se calcula de manera indirecta el porcentaje de alcohol en el mezcal a determinada temperatura ambiente; sin embargo los productores aplican técnicas y conocimientos adquiridos en varios años de experiencia para medir y ajustar el grado alcohólico de su mezcal. Aunque los productores mezcaleros son capaces de medir la graduación alcohólica de sus mezcales, utilizan este instrumento a la hora de envasar y confirmar sus saberes tradicionales.

Alcometro (alcohómetro). Deformación de la palabra alcoholímetro, que los productores del estado de Morelos utilizan de manera coloquial.

Alineado. Se nombra de esta manera al proceso de llenado del horno mediante una secuencia lógica estableciendo capas o etapas para el acomodo de cada componente que interviene en el proceso de cocimiento.

Almacenamiento. Acción y efecto de almacenar. En el proceso de elaboración de mezcal se realiza para madurar el producto o para disponerlo de manera temporal en recipientes previo a su envasado. En algunas regiones de Oaxaca, particularmente en el distrito de Ocotlán, el mezcal se almacena en ollas de barro negro con la finalidad de conservar el sabor, olor y color.

Asimismo, en algunas vinatas del estado de Michoacán (Tzitzio y Morelia) se realiza esta misma práctica.

Almácigo. Cama de siembra que se utiliza para reproducir una planta a partir de su semilla.

Es una práctica agronómica que permite reproducir plantas en los casos en que la siembra directamente sobre el terreno puede presentar dificultades. Además, permite mantener bajo control las condiciones de germinación de la semilla y el posterior desarrollo de la planta hasta el momento de su trasplante. En el caso del mezcal, se practica tanto en invernaderos o traspatios para la propagación de especies de agaves que sólo se reproducen por semilla (*A. cupreata*).



ALMÁCIGO PARA REPRODUCCIÓN DE PLÁNTULA A TRAVÉS DE SEMILLA. A. CUPREATA, ETÚCUARO, VILLA MADERO, MICHOACÁN

Altiplano potosino. Una de las regiones geográficas en las que se divide el estado de San Luis Potosí, ocupa la mayor parte de su extensión territorial, en la parte septentrional, cruza el trópico de cáncer.

Su clima es seco desértico y en sus grandes extensiones se encuentra una gran variedad de cactáceas, algunas únicas en su género. Región donde se desarrolló el sistema de elaboración de mezcal en haciendas y donde se produce el típico mezcal potosino.

Amargo o amarguito. Licor preparado a base de mezcal en el estado de Guerrero al cual se adicionan algunos granos como almendras y maíz, ciruelas pasas y hierbas (cáscara de naranja y un molote de estafiate) para darle un sabor amargo.

Se deja reposar por una semana y posteriormente se puede consumir.

Amigos del mezcal. Campaña promovida por la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA), que tiene como objetivo dar a conocer la riqueza de los destilados, elaborados por pequeños productores en todo el país, acercándolos a la gente y dando a conocer productos auténticos, naturales y 100% mexicanos.

<http://amigosdelmezcal.mx/>

Ánfora. Vasija o recipiente de forma ovoide y cuello estrecho y largo, con asas o sin ellas, generalmente de barro con capacidad variable en el cual se recibe el mezcal destilado (Malinalco, Estado de México).



ÁNFORA

Añejamiento. Acción y efecto de añejar o añejarse. Mediante este proceso, se somete a maduración a las bebidas alcohólicas, entre ellas el mezcal, adquiere características organolépticas que lo diferencia de otros que no han sido sometidos a este proceso. El añejamiento se realiza generalmente en barricas de roble o encino. En algunos estados como Guerrero y Michoacán, se utilizan garrafones de vidrio que son enterrados llenos de mezcal, sin añadirle ningún ingrediente.

Apariencia. Todo aquello que se puede ver o percibir desde la parte exterior, aquello que se ve a simple vista. En el caso del mezcal se refiere a los rasgos que se detectan a través de la vista como son el color, el brillo, la forma y puede dar una idea de textura.

Armón. Plataforma de madera que corre sobre rieles y se utiliza como medio de transporte para el traslado de las piñas de agave cocidas que se extraen de los hornos de mampostería hacia la zona de molienda (tahona), en algunas haciendas mezcaleras de la región de Charcas, San Luis Potosí.

Aroma. Característica organoléptica que se percibe a través del olfato por la acción de inhalar.

Son sustancias volátiles que otorgan un olor característico a un alimento o bebida. En el caso del mezcal es una de las principales características por las que se diferencia de otras, también destiladas de agave, ya que mediante ella, se perciben notas específicas asociadas a los procesos de elaboración, que



ARMÓN DE MADERA EMPLEADO PARA
TRANSPORTAR EL AGAVE COCIDO HACIA EL ÁREA
DE MOLIENDA. LAGUNA SECA, SAN LUIS POTOSÍ

se adquieren particularmente durante los procesos de cocimiento y fermentación.

Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. El olor es una característica de alimentos y bebidas.

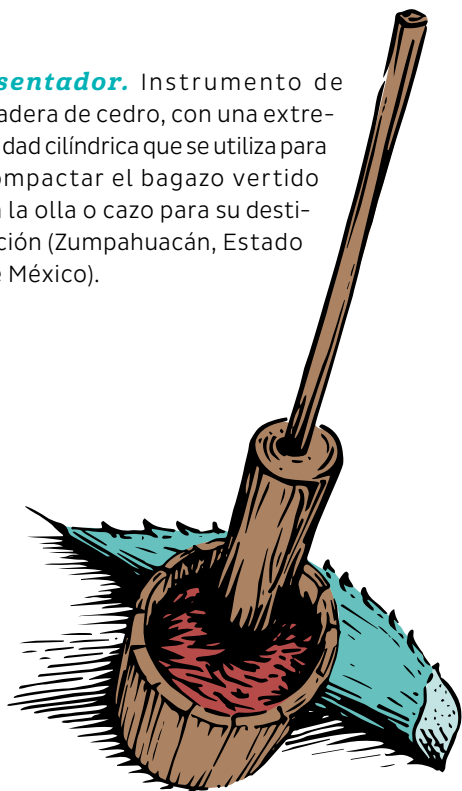
Arriero. Persona que trajina con bestias de carga. Peón encargado de llevar la recua o grupo de animales cargada con piñas de agave o leña hacia la fábrica (acarreos), para elaborar el mezcal (montaña de Guerrero). En el sistema artesanal que emplea la tahona como medio de molienda, también se denomina de esta manera a la persona que hace caminar los animales alrededor de la misma.

Arrope. Producto obtenido mediante la deshidratación parcial del mosto a fuego directo hasta llegar a caramelizar sus azúcares para obtener una consistencia de jarabe.

Artesanal. Proceso a través del cual los empleados o artesanos elaboran algún producto de forma manual. En el caso del mezcal se refiere al procedimiento tradicional que comprende el uso de materiales rústicos y naturales en todas sus etapas, reduciendo al mínimo posible el empleo o uso de implementos mecanizados o eléctricos.

Asado. Nombre común que se da al proceso de cocimiento del maguey en horno de piso, y a fuego directo en el sistema de cocción en las haciendas mezcaleras.

Asentador. Instrumento de madera de cedro, con una extremidad cilíndrica que se utiliza para compactar el bagazo vertido en la olla o cazo para su destilación (Zumpahuacán, Estado de México).



ASENTADOR



USO DEL ASENTADOR PARA COMPACTAR EL BAGAZO COCIDO Y TRITURADO EN LA OLLA DE DESTILACIÓN. ZUMPAHUACÁN, EDO. DE MÉXICO

Asociado. Persona física o moral adherido al Consejo Regulador del Mezcal (CRM), el cual funge como apoyo en la prestación de diferentes servicios.

Atemperar. Agregar un líquido caliente a un líquido frío o viceversa (mezclar), para subir o bajar la temperatura y lograr un grado específico.



ATIZADOR

Atizador. Vara larga de madera de cedro con una de sus extremidades terminadas en forma de “Y”, que se utiliza en el Estado de México (Zumpahuacán y Malinalco), para remover la leña al interior del fogón durante la destilación. A este mismo implemento cuyas características y usos son idénticos, en Oaxaca se le denomina “*gancho*” (Sola de Vega).

Atizador de horno. Persona encargada de abastecer de combustible el horno y retirar los restos de carbón y cenizas generadas por la combustión en los hornos de las haciendas mezcaleras de la región de Pinos, Zacatecas.

Atizar la lumbre. Expresión coloquial que se aplica a la acción de remover las brasas para añadir leña al fogón con la finalidad de incrementar la intensidad del fuego durante la destilación.



ATIZAR

Atizar. Introducción de leña al fogón para incrementar la intensidad calórica.

Atributo sensorial. Son las características particulares que adquiere un alimento o bebida que son percibidos a través de los sentidos.

Se puede hacer una división de los atributos de acuerdo con los sentidos por los que son percibidos.

Autenticidad. Calidad o atributo de un producto que lo caracteriza y distingue como verdadero o auténtico.

Entre los productos que consumimos hay algunos que son falsificaciones. Para evitar el comercio de productos falsificados se han puesto en marcha estrategias para garantizar la veracidad de aquellos que son genuinos y, por lo tanto, auténticos. Los certificados o sellos

de calidad representan una forma para que los consumidores no sean engañados y tengan plenas garantías de que los productos adquiridos no son versiones falsas o manipuladas.

Auténtico. Característica atribuible a un producto que tiene un origen determinado y que es elaborado bajo un proceso específico que le permite conservar sus propiedades.

Autoclave. Horno industrial de acero inoxidable que semeja una olla de presión, en la que se realiza, a base de vapor a presión, la cocción de las piñas del agave. Artefacto con el que se ha sustituido a los tradicionales hornos de mampostería, para un procedimiento que acelera el cocimiento del agave (12 horas). Esta tecnología ha sido implementada en la producción industrial de bebidas destiladas de agave, principalmente tequila y por algunas empresas productoras de mezcal en el estado de Oaxaca.



COCIMIENTO DE AGAVE
EN AUTOCLAVE

Aventureros del mezcal. Plataforma que trabaja como enlace entre los productores mezcaleros de Oaxaca y el consumidor. La propuesta es contribuir a que la tradición de producción de mezcal artesanal permanezca y al mismo tiempo, la conservación de especies endémicas de agave oaxaqueño.

A través de esta página web, el productor tendrá la herramienta para agilizar los largos procesos de comercialización que le impone el mercado, apoyándolo en la comercialización y el pago justo por su producto.

Esta organización pretende además, contribuir al desarrollo de las regiones mezcaleras del estado de Oaxaca y la conservación de tradiciones y especies de agaves.

<http://aventurerosmezcal.mx/home.html>



AVENTUREROS
DEL MEZCAL

Azadón. Herramienta de labranza que utilizan los cultivadores del agave para la realización de diversas actividades, entre ellas el trasplante o siembra de hijuelos.

Azúcar. Es una sustancia de sabor dulce y color blanco, cristalizada en pequeñísimos granos, que se obtiene primordialmente de la remolacha, en el caso de los países con climas templados y en aquellos con características climáticas tropicales, de la caña de azúcar, a partir de la concentración y cristalización de su jugo. Perteneció al grupo químico de los llamados hidratos de carbono y es una sustancia soluble en el agua. Se emplea en la elaboración de mezcales mixtos (tipo II) permitidos por la NOM-070-SCFI-1994.



FÓRMULA QUÍMICA
DEL AZÚCAR



Bacanora. Bebida destilada de *Agave angustifolia* Haw, que se produce en el estado de Sonora. Es incoloro y de alta graduación alcohólica, similar al mezcal. Este agave también es llamado *Agave pacífica* y *Agave yaquiana* que crece en la región de la sierra sonorense. La producción de esta bebida todavía puede considerarse artesanal.

Bagazo. Residuo sólido constituido principalmente por la fibra del agave que queda después del proceso de molienda de la piña cocida, una vez que se le ha extraído el jugo. En algunas comunidades lo refieren como "gabazo".



BAGAZO DE AGAVE DESPUÉS
DE LA DESTILACIÓN

Bajar el maguey. Acarrear las piñas o cabezas de maguey desde el sitio de obtención (plantaciones o poblaciones silvestres) hasta la fábrica (Guerrero).

Banco. Construcción de material, alargada de baja altura y en forma rectangular donde se colocan en serie dos o más sistemas de destilación en el estado de Oaxaca.



BANCO

Barbeado. Corte de las pencas de los hijuelos en el estado de Tamaulipas.

Barbecho. Acción de barbechar. Quitar las plantas o maleza alrededor del maguey para beneficiar su desarrollo.

Barbeo. Operación que consiste en suprimir las hojas o pencas inferiores, las de mayor edad, desde su base, y a las de menor edad que están más cercanas al eje de la planta se les cortan pedazos que son cada vez más pequeños. Esta operación tiene dos objetivos: contribuir al desarrollo más rápido de la planta y facilitar otras operaciones como la limpia, la arada y la cosecha.

Barra desviradora. Herramienta manual elaborada con hierro forjado que se emplea para el corte de las pencas u hojas dispuestas alrededor de la roseta (Altiplano potosino).

Barra tumbadora. Herramienta manual de hierro forjado empleada para desprender la cabeza o piña desde su base (Altiplano potosino).

Barranca. Tipo de mezcal elaborado en el sur del estado de Jalisco, en municipios como Tapalpa (comunidad Ojo de Agua) y Zacoalco de Torres. Su nombre se deriva del sitio de elaboración, ya que por lo general se elabora en barrancas o sitios inaccesibles. Se prepara con agaves silvestres.

Barreta. Herramienta manual de hierro, con un extremo aplanado en forma de cuña, que se emplea para derribar las piñas de agave en el proceso de jimado. Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca.

Barrica. Recipiente cilíndrico de madera, más frecuentemente construido de roble, antiguamente utilizados para trasportar el mezcal y que actualmente se utiliza para almacenarlo o para su maduración.



TÍPICA BARRICA DE MADERA

Báscula. Instrumento de medición empleado para pesar algún elemento o sustancia. En el proceso de elaboración de mezcal se emplea para cuantificar la materia prima antes de la cocción y en la preparación de las tinas de fermentación.



BÁSCULA DE PISO

Base de la hoja. Parte de la hoja o penca que se desprende del tallo (cabeza o piña) y queda en la cabeza o piña después de realizar el jimado en forma de tocón.

Basura. Se le llama de esta manera a los residuos sólidos, particularmente al bagazo y los sedimentos (masilla) contenidos en el mosto y que se obtienen después de haber realizado el proceso de destilación.

Batea. Implemento elaborado con un tronco, al que se hace una cavidad, en el cual se realiza el macerado o machacado del maguey cocido en forma manual empleando un mazo o bate de madera dura.

Batir. Mezclar con energía mediante un palo las tinas de fermentación durante la preparación del mosto.



BATIDO DE UNA TINA DE FERMENTACIÓN.
MORELIA, MICHOACÁN

Belatobes. Vocablo zapoteco que se aplica a los gusanos de maguey (*Hypopta agavis*), que se adicionan a algunos mezcales en el estado de Oaxaca. También se utilizan para elaborar la famosa sal de gusano.



MACHACADO DE AGAVE
COCIDO EN BATEA

Bestia. Nombre genérico que se da a los animales utilizados para la realización de cualquiera de los procesos de elaboración de mezcal.

Por lo general son animales de carga como burros, mulas o caballos.

Bieldo. Herramienta manual que se utiliza para el trasiego y manejo del agave triturado, también llamado "trinche".

Bióxido de carbono. Gas incoloro, inodoro y con un ligero sabor ácido, que se produce durante la fermentación de la fructosa por la acción de las levaduras.



BIELDO UTILIZADO PARA LLENADO DE LAS
TINAS DE FERMENTACIÓN. GUERRERO

Bitoque. Tubo de cobre o acero que tiene la función de conectar el alambique con el serpentín por el que fluye el vapor alcohólico antes de su condensación y obtención del mezcal.

Bocahoya. Aro o anillo circular de metal que se coloca en la parte superior o piso del fogón, que funciona como base sobre la cual se coloca o asienta la montera (Tepenene, Puebla).



BOCAHOYA

Bodega. Área o construcción destinada al almacenamiento temporal de materias primas, herramientas o producto terminado. También se le nombra de esta manera al área donde se almacena el mezcal ya sea a granel en grandes depósitos (tanques), recipientes (barricas) o cajas para posteriormente ser distribuido o comercializado.

Bohordo. Nombre que se da al qurote en algunas regiones del estado de Oaxaca en referencia a la definición de: tallo herbáceo y sin hojas que sostiene las flores y el fruto de algunas especies vegetales, particularmente las amarilidáceas, entre ellas el agave.

Bola. Nombre coloquial que también se le da a la piña o cabeza del agave, una vez que ha sido jimada, por su forma redonda.

Bomba o bombilla. Implemento o herramienta elaborada con un palo de madera al que se le coloca un recipiente de diversos materiales (plástico, lámina o madera) en uno de sus extremos, el cual se utiliza para la extracción del mosto ya destilado del cazo u olla (vaciado) en Mitepec y Santa María Zoyatla estado de Puebla.



ARRIBA: MITEPEC. PUEBLA
ABAJO: SAN MIGUEL ATLAPULCO,
HUEHUETLÁN EL GRANDE, PUEBLA

Borrachos. Nombre coloquial que se da en Oaxaca a los mosquitos que se aglomeran en la superficie de la tina durante la fermentación, atraídos por el azúcar del bagazo. En el estado de Morelos se les llama mosquitos del mezcal.

Bote. Tambo o contenedor fabricado con lámina negra, pintado en su exterior. Con una tapa en su parte superior que se cierra con bridas. Generalmente con una capacidad de 200 litros que se utiliza en algunas comunidades para realizar la fermentación del mosto o como recipiente donde se sumerge el serpentín para condensación de los vapores alcohólicos (Puebla, Morelos).

Botella. Parte cilíndrica y alargada de cobre, acoplada al sistema de destilación en el estado de Morelos.



BOTELLA

Botija. Vasija o recipiente de tamaño mediano, cuerpo cilíndrico (barrigona), hecha de barro, regularmente con asas, de cuello corto y estrecho empleada para recibir el mezcal destilado en estados como Puebla y Oaxaca.

Bráctea. Hoja que nace del pedúnculo de las flores de ciertas plantas, y suele diferir de la hoja verdadera por la forma, la consistencia y el color. En el caso de los agaves, se desarrolla en la inflorescencia o escapo floral. En algunas especies son coloridas y muy vistosas, en otras son carnosas y de color verde.



BRÁCTEAS

Brixómetro. Instrumento analítico que se utiliza para medir el contenido e incremento de azúcar en el mosto durante el proceso de fermentación. También es llamado "refractómetro".

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Serie de procesos bajo los cuales se elabora un producto.

Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano.



BRIXÓMETRO Ó REFRACTÓMETRO



Bulbilo. Planta desarrollada a partir de una yema foliar o floral.

Son clones producidos asexualmente, genéticamente idénticos a la planta progenitora.

En los magueyes, los bulbilos crecen y se desarrollan en las yemas que dejan las flores que se han secado sin haber generado frutos.

Bule. Es el fruto de una enredadera llamada *Legenaria luncantanh* (de la familia de la calabaza), cuya forma puede ser lobular, acinTURADA o muy estirada.

Su uso se remonta a la época prehispánica por diversas culturas desarrolladas en América, actualmente aún se utiliza en algunas zonas rurales del país.

Sirve como contenedor de agua y otros líquidos, como si se tratase de una antigua cantimplora, y al cortarse por la mitad de manera horizontal, se obtiene un recipiente con tapa ideal para almacenar granos, plantas y medicinas. Al cortarse junto a la base, se obtiene lo que se conoce como "jícara", que puede ser utilizada como plato o platón según su tamaño.



BULE

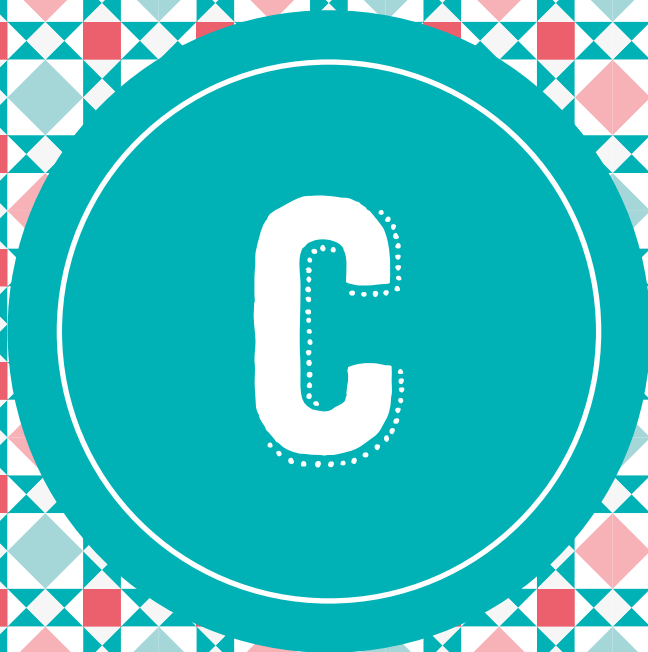
Bulear. Utilización del bule (recipiente) para realizar alguna actividad en el proceso de elaboración del mezcal como vaciar o llenar la olla o cazo en la destilación, extraer el mosto de la parte baja de las tinas de fermentación, llenar recipientes de gran volumen, etc.

Burbuja. Con este término también se conoce a la perla que se forma en el venenciado, en Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca.

Burbujeo. Efervescencia de la tina de fermentación que produce un sonido particular lo cual evidencia que las levaduras están trabajando.



BURBUJEIO



Caballito. Vaso pequeño de cristal de forma corta y alargada con una base angosta y resistente, ligeramente más ancho de la boca, que se usa como medida para tomar mezcal, de capacidad variable entre 30 y 120 ml (entre 1 y 4 Onzas).

Popularmente se toma de un único y rápido sorbo (de golpe), por ello también se le llama "shot" o "disparo".



CABALLITO TRADICIONAL EN
FORMA DE CONO TRUNCADO

Cabeza. Parte central del maguey, conformada propiamente por el tallo de la planta y la base de las hojas.

Conocida también como "corazón" o "piña". En algunas regiones mezcaleras, también se le llama de esta manera a la parte superior del alambique.



CABEZA O PIÑA DE AGAVE

Cabezas. Primera parte de la destilación que se separa y en ocasiones se desecha, ya que con ella se eliminan alcoholes superiores que contienen congéneres dañinos. También se les denomina "puntas".

Cacayas (Cabcayas). Término nahua para definir las flores del maguey en el estado de Guerrero. Se consumen como alimento, se cortan cuando manifiestan un color amarillento y se hierven en dos ocasiones para quitar el sabor amargo. Ya frías, se comen con sal y limón a manera de botana o se fríen con huevo (véase Gualumbos).

Cachaza. Residuo al que se le han extraído los azúcares fermentables (bagazo).

Cadena productiva. Conjunto de operaciones planificadas y secuenciales dirigidas a la transformación de determinados factores, insumos o servicios mediante la aplicación de un procedimiento tecnológico.

Una cadena productiva consta de etapas consecutivas a lo largo de las cuales diversos insumos sufren algún tipo de cambio o transformación para generar un producto final y su colocación en el mercado.

En el caso particular del mezcal, se compone de una serie de eslabones representados por viveristas, productores de maguey, productores de mezcal, envasadores y comercializadores.

Cajete. Hueco que se forma en la parte central del maguey cuando se le corta el quilete (castración) en la región del Altiplano potosino.

Cajón. Nombre que también se le da al horno de mampostería en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino y estado de Guanajuato.

Calado. Procedimiento que se realiza para verificar el cocimiento del agave dentro del horno. Consiste en abrir un pequeño hueco sobre el cuerpo del horno por el cual se extrae un trozo de agave para verificar el grado de avance del cocimiento.

En caso de que aún le falte cocimiento, se tapa. En caso de estar bien cocido, se procede a destaparlo (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Caldeada. Se denomina de esta manera a la acción de realizar la primera destilación en el estado de Morelos (Miacatlán).

Caldeando. Acto de realizar la primera destilación (Miacatlán, Morelos).

Caldera. Recipiente o dispositivo metálico, cerrado, diseñado para producir vapor o calentar agua, mediante la acción del calor a una temperatura superior a la del ambiente y presión mayor que la atmosférica, en la cual el fluido, originalmente en estado líquido, se calienta y cambia su fase.

El principio básico de funcionamiento de las calderas consiste en una cámara donde se produce la combustión, con la ayuda del aire comburente y a través de una superficie de intercambio se realiza la transferencia de calor.

Este sistema fue introducido en el proceso de cocimiento en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino en el siglo XIX.

Caldo. Mosto fermentado listo para la destilación. La acción fermentativa genera un ligero incremento de la temperatura, motivo por el cual se le denomina de esta manera (Bustamante, Nuevo León).

También se le da este nombre al mezcal que se destila en el Estado de México (Malinalco).

Caldos. Mezcal obtenido de la primera destilación (Malinalco, Edo. de México), cuya graduación va de los 50 a los 15°.

Calehual. Nombre que se le da al escapo floral o quilete (inflorescencia de un maguey adulto), en el estado de Guerrero.

Calienta vinos. Recipiente que forma parte del sistema de destilación en el estado de Morelos, cuya función es la de realizar de manera continua una doble destilación.



CALIENTA VINOS

Calor. Forma de energía que se transfiere espontáneamente entre diferentes cuerpos o diferentes zonas de un mismo cuerpo, las cuales se encuentran a distintas temperaturas. En termodinámica, sin embargo, el término calor significa simplemente transferencia de energía.

En la elaboración de mezcal es la fuente empleada para el cocimiento de las piñas o cabezas de agave, pudiendo ser aplicado directamente (hornos de piso), o de manera indirecta a través de vapor (hornos de mampostería).

Cama de leña. Estrato o cama de leña que se coloca en cantidad suficiente en la base del horno, sobre la cual se coloca la piedra que a su vez sirve como difusor de calor durante el cocimiento de las piñas o cabezas de agave.

Cama de piedra. Capa de piedra suelta que se coloca sobre la cama de leña colocada en la base del horno.

Caminos del mezcal. Nombre de un programa promovido por el gobierno del estado de Oaxaca, destinado a impulsar la venta del mezcal en el país.

Constituye varias rutas que incluyen la visita a 10 centros productores de mezcal, en seis de los principales municipios productores de esta icónica bebida.



LOGO CAMINOS
DEL MEZCAL®

Campana. Parte interna del alambique donde se coloca la cuchara o se introducen algunos productos (frutas, pechuga, etc.) con el objetivo de producir destilados con ciertas características (mezcal afrutado, mezcal de pechuga, etc.).

Campanilla. Primera fracción que se obtiene en la destilación, en las comunidades de la sierra de San Carlos, Tamaulipas, también se le denomina “*flor*”.

Campechano. Mezcla de dos o más tipos de agave que se introducen en el horno para su cocimiento (Morelos).

Canal. Conducto que permite por medio de la gravedad, el flujo del jugo de la molienda en tahona, mosto o vinaza en las fábricas instaladas en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.



CANAL

Canoa. Recipiente o cavidad cóncava revestido o fabricado de madera que se utiliza para machacar de forma manual el agave cocido. Dos personas se turnan para golpear y moler el maguey utilizando pesados mazos de madera.

Este procedimiento aún se realiza en el proceso artesanal de elaboración de mezcal en algunas comunidades.

También se denomina “*canoa*” en el Estado de México, al quilete acanalado que funciona como medio de desfogue del agua vertida en el capitel, para ser conducida hacia el sistema de enfriamiento del serpentín.



ARRIBA: CANOA DE MADERA. MICHOACÁN
ABAJO: CANOA. EDO. DE MÉXICO

Cántaro. Recipiente o vasija de forma alargada, elaborado con barro cocido, de boca angosta y ancho en la parte central, que se utiliza en el estado de Oaxaca para destilar los mezcales de olla. Se emplea para hervir el mosto y sobre la boca se coloca el ixquepe (olla de barro hueca), que funciona como destilador.



CÁNTARO

Canut. Término empleado en la región de Santa Catarina Minas, Oaxaca para identificar una cavidad en el suelo con base y cantera empotrada en los costados, empleada para la molienda manual del maguey cocido con mazos de madera. Se considera una deformación del término "canoá".

Canutillo. Trozo de carrizo o bambú que en algunas regiones se utiliza como recipiente. Similar en tamaño a una caña o caballito para probar y servir el mezcal.



CAÑA

Caña. Pequeño vaso cilíndrico que se utiliza como medida para tomar mezcal. De equivalencia similar a un caballito (entre 30 y 120 ml = 1 y 4 Onzas).

Capacete. Pieza que se coloca en la parte superior del cazo u olla, que permite el paso de los vapores alcohólicos hacia el condensador (estado de Guerrero).

Capado. Nombre que se le da al maguey o agave después del procedimiento de corte del quiote en etapa temprana, con la finalidad de que los azúcares se acumulen en la piña o cabeza del agave.

Capador de maguey. Persona encargada de retirar la parte central del maguey (quiote) en su etapa temprana para evitar su desarrollo (región de Pinos, Zacatecas).



ARCO DE ENTRADA A LA COMUNIDAD DE SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA, CONOCIDA COMO LA CAPITAL MUNDIAL DEL MEZCAL

Capar. Acción de cortar el quiote que se prepara para brotar del centro del maguey maduro; de esta manera los azúcares del agave destinados a la producción de flores y semillas se concentran en el tallo, reposando por uno o dos años.

Capear. Acción de colectar el mezcal en un recipiente al final de la destilación.

Capital mundial del mezcal. Término con el que se conoce a la localidad de Santiago Matatlán, Tlacolula, Oaxaca. Se denomina de esta manera porque la mayoría de su población se dedica a esta actividad, por la calidad de sus mezcales y ser considerada como una de las localidades con mayor tradición mezcalera.

Capitán. Puesto que se le daba a una persona en la fabricación de mezcal, principalmente en las haciendas mezcaleras del Altiplano. Su trabajo consistía en verificar la madurez de las piñas

llegadas al patio antes de ser introducidas en el horno de cocimiento. Era considerado de suma importancia ya que de él dependía que ninguna piña sin la madurez adecuada se cociera, pues repercutía en la calidad del mezcal.

Capitel. Recipiente generalmente de metal (cobre o acero inoxidable) de tamaño y volumen variable que se coloca en la parte superior del destilador (cascomite o montera), a través del cual se realiza la condensación de vapores por intercambio de temperatura caliente-frío, para lo cual se llena de agua manteniendo un flujo continuo para evitar su calentamiento (Estado de México y Michoacán).

Capón. Planta de maguey a la que se le cortó el quiote al inicio de su desarrollo (Guerrero) y que permanece por uno o dos años en su sitio, hasta ser cosechado.

Carácter del mezcal. Atributo que define una característica distintiva que tiene cada mezcal y se asocia al medio ambiente y cultura de una región.

Características aromáticas. Atributos asociados a diferentes compuestos como aceites esenciales que producen algunas propiedades asociadas al olor y sabor peculiar del mezcal que permiten distinguirlo fácilmente de otras bebidas.

Características organolépticas. Cualidades o propiedades percibidas directamente por los sentidos (color, sabor, olor, textura), sin utilizar instrumentos, a través de las cuales puede identificarse las características particulares de un elemento. A través de ellas se aprecia el brillo, el sabor o el aroma del mezcal.

Carbón. Materia sólida, ligera, de color negro y muy combustible, que resulta de la combustión incompleta de la leña o de otros cuerpos orgánicos durante los procesos de cocimiento y destilación.



CARBÓN EXTRAÍDO DE HORNO DE PISO.
MALINALCO, ESTADO DE MÉXICO

Careo. Procedimiento de corte de una sección de las pencas para poder maniobrar en la castación del maguey en el Altiplano potosino.

También se le llama de esta manera a la acción de cortar las hojas o pencas de agave.



CARGA DE LA OLLA. SAN JOSÉ DEL MONTE, MORELIA, MICHOACÁN

Carga. Este término es muy común en el proceso de elaboración de mezcal, se emplea de manera indistinta para designar actividades como:

- » Acción de colocar las piñas cortadas en el campo en un medio de transporte.
- » También se le llama de esta manera al proceso de llenar el horno con las cabezas o piñas de agave para su cocimiento.
- » Proceso del llenado de la tina de fermentación con agua y bagazo.
- » También se utiliza para definir el llenado de la olla o cazo donde se coloca el mosto fermentado para iniciar la destilación.

Carga completa. Se dice cuando el horno está lleno de acuerdo a su capacidad, Tixtla, Guerrero.

Cargador. Encargado de levantar las piñas del suelo ya rasuradas y colocarlas sobre el lomo de animales para ser transportadas hacia la fábrica, palenque o vinata.

Carnaza. Sólidos en suspensión (fracción fina) del material molido extraído de la tina de fermentación (Michoacán).

Carretero. Persona que opera o maneja la carreta en la que se transportan las piñas de agave del campo a la fábrica o palenque en las haciendas del estado de Oaxaca (región de Sola de Vega).

Carretilla. Carro pequeño de mano compuesto por un cajón para la carga, una rueda delantera, dos mangos posteriores para dirigirlo la persona que lo empuja y dos pies para descansar.

Es un elemento esencial para el traslado de diferentes materiales empleados en los procesos de elaboración de mezcal (tierra, las piñas, bagazo etc.) al interior de la fábrica o palenque.



USO DE CARRETILLA PARA CARGAR CON AGAVE TRITURADO LAS TINAS DE FERMENTACIÓN

Cascomite. Tronco hueco de una sola pieza empleado en la destilación de mezcal, se elabora con distintas clases de madera según la región productora. De zompantle (colorín), en Puebla y en Zumpahuacán, Estado de México, donde también se utiliza madera de sauce o amate (San Pedro Chichicasco, Malinalco), también en Chilapa, Guerrero.

Castaña. Recipiente de madera de encino de tamaño pequeño que antiguamente era utilizado para transportar a lomo de bestia el mezcal.



CASTAÑA

Castración. Práctica en el Altiplano potosino y la región de Pinos (Zacatecas), que consiste en cortar el qurote desde su base para impedir que este se desarrolle y que la planta de maguey avance en el proceso de reproducción. Se realiza con la finalidad de promover la acumulación de azúcares en la cabeza o piña. Es la operación que se realiza antes de cortar definitivamente una planta.

Castrado. Proceso a través del cual, se corta el quiote al maguey. También se le llama de esta manera al maguey al que se le ha cortado el quiote (San Luis Potosí).

Catar. Procedimiento o ritual mediante el cual se identifican las características fisicoquímicas y organolépticas del mezcal empleando los sentidos.

Manera de catar un mezcal:

1. Colocar unas gotas de mezcal en la palma de la mano y frotar hasta que se evapore.
2. Llevar ambas manos a la nariz, debe permanecer un aroma característico, puede ser ahumado cuando el maguey es cocido con leña.
3. Utilizando dos copas puede verificarse el perlado, vertiendo el mezcal en una de ellas a una altura de 20 cm, o directamente de la botella cuando está envasado.
4. Tomar un pequeño sorbo de mezcal (5 ml) y enjuagar suavemente la boca durante 10 segundos, deteniendo el proceso de enjuague pero sin ingerir el mezcal, se debe permitir que salgan los vapores por la nariz durante 10 segundos. Después de hacer esto, puede ingerirse poniendo atención a su sabor.

Se debe pasear por la boca otro pequeño trago durante 10 segundos para después tragarlo.

Según los expertos, los sabores que regresan del estómago en este segundo trago son los más finos y exquisitos del mezcal.

Pasados algunos minutos, la lengua y el paladar estarán impregnados con el sabor y aroma del maguey cocido, sensación que puede durar más de 1 hora. En el caso de los mezcales reposados o madurados en barrica, pueden detectarse aromas, sabores y color asociados a la madera (amaderado).

Categoría del mezcal. Nivel que se asigna a un mezcal de acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación.

De acuerdo con esta definición, la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, reconoce 3 categorías del mezcal:

- » Mezcal añejo o añejado
- » Mezcal joven
- » Mezcal reposado

Ver definiciones.

Por su parte el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015, sólo reconoce dos categorías:

- » Mezcal
- » Mezcal artesanal

Ver definiciones.

Categoría premium. Categoría que se otorga a un mezcal que ha sido elaborado sin químicos y con agaves orgánicos.

Cazo. Recipiente de metal (cobre o acero inoxidable), no muy ancho pero bastante alto, que sirve para calentar y cocer alimentos en un fogón. En estados como Michoacán y Guerrero, se utiliza para calentar y hervir el mosto en el proceso de destilación.



CAZO DE COBRE.
MORELIA, MICHOACÁN

Cazuela. Recipiente no muy profundo utilizado para cocinar, generalmente con dos asas. En algunas regiones del país se utiliza como enfriador que se coloca en la parte superior de la montera (Michoacán) conteniendo agua a un nivel determinado, fría a través de un flujo continuo, lo que induce la condensación al interior del sistema.

CEMMEZCAL. Siglas del Consejo Estatal del Maguey Mezcal de Guerrero A.C., organismo que agrupa y representa a las diferentes asociaciones de productores y envasadores de mezcal en el estado.

<http://www.mezcaldeguerrero.com>

Cenicero. Parte inferior de la hornilla en donde se depositan las cenizas de la combustión de la leña empleada como combustible para realizar el calentamiento del cazo conteniendo el mosto para destilación en el estado de Michoacán y Guerrero.

Ceniza. Residuo en forma de polvo obtenido de la combustión de la madera que se utiliza como combustible en los procesos de cocción y destilación que se deposita en el piso del horno o la cámara de combustión (hogar).

Certificación. Proceso de verificación realizado por el organismo regulador a través del cual se corrobora el proceso y manera de obtención del mezcal.

En el caso del mezcal, lo realiza el COMERCAM, a través de visitas a los sitios de elaboración para verificar que se cumplan los requisitos oficiales de calidad. Se requiere realizar las operaciones higiénicamente en la envasadora y homogeneizadora, garantizar el origen del producto, cuidar su calidad química, lo que tiene que ver, con proteger al mezcal de su posible adulteración y garantizar las características del tipo de mezcal y de marca, las cuales legalmente forman parte de una huella cromatográfica, con lo que se certifica la calidad del producto.

De manera general, el proceso de certificación consiste en que el COMERCAM emite el certificado NOM con vigencia de 6 meses. El organismo vigila el cumplimiento de la NOM, y si los reportes de verificación de pruebas de laboratorio indican el cumplimiento de la Norma, el certificado se renueva automáticamente por 6 meses más, cubriendo el pago respectivo.

La certificación inicia con el registro de plantaciones de agave ante el consejo. Esto se realiza con la finalidad de identificar dónde se encuentran ubicados los plantíos de agave e identificar la variedad y garantizar que se encuentre dentro de la zona protegida por la Denominación de Origen Mezcal.

Posteriormente se certifica la fábrica de mezcal. Esto se realiza a través de verificaciones en la fábrica donde el productor debe de demostrar en todo momento que no se ha adulterado el producto, desde la entrada de agave hasta la obtención del mismo. El proceso termina con la obtención de un certificado NOM con vigencia de 6 meses, tiempo en el cual el organismo establece verificación permanente en el proceso de producción. Terminando este lapso, si el productor demuestra que sigue cumpliendo con la norma, se le emite otro certificado NOM por otro periodo igual.

De igual forma se certifica el proceso de envasado. Se debe envasar únicamente producto que haya sido elaborado bajo supervisión del consejo, es decir, mezcal certificado, y debe demostrar que no haya adulterado el producto desde la recepción del mismo hasta su envasado. El proceso termina con la emisión de un certificado NOM de envasado con vigencia de 6 meses, tiempo durante el cual se verifica las actividades de envasado, terminado este periodo, si demuestra que sigue cumpliendo con lo establecido en la NOM, se le emite otro certificado por otro periodo igual.

Como parte final del proceso de certificación, en la comercialización al consumidor final, no se puede ofertar mezcal que no haya sido verificado por el organismo desde su producción y

envasado. El producto envasado debe de ostentar el sello de certificación del organismo, como distintivo que dicho producto es certificado por el consejo.

Chacuaco. Nombre coloquial que alude a las chimeneas cuando están en funcionamiento debido a la emisión abundante de gases producto de la combustión.

Chapillos. Nombre que se da a los tambos o tinas de fermentación en el municipio de Uruachi, Chihuahua.

Chaponeo. Práctica agronómica consistente en el corte de las hojas o pencas basales del agave para facilitar su cultivo.

Chimenea. Sistema o vía de escape usado para evacuar gases calientes y humo de calderas, hornos, fogones u hogares generados durante las fases de cocimiento y destilación. Su uso es recomendable sobre todo en espacios cerrados donde pueden acumularse generando condiciones de riesgo para la salud de los productores.

Chinantle. Cerco o pared de casa que se construye con el tallo seco del escapo floral (quiote o calehual) del maguey en la región de Chilapa, Guerrero.

Chinicuil. Se le conoce también como "*chilocuil*", "*tecol*" o "*gusano rojo*" (colorado). Procede de una mariposa nocturna de color oscuro que deposita sus huevecillos en la parte gruesa de las pencas, donde nacen las larvas que perforan las piñas. Miden de 4 a 5 cm de longitud por 5 mm de diámetro (véase Gusano de maguey).



CHIMICUIL

CHORRO DE MEZCAL
DURANTE LA DESTILACIÓN

Chimicuiles. Hormiga aguamielera que al igual que el gusano de maguey, vive y se alimenta del maguey, principalmente en su base. Sus larvas son un alimento comestible para el ser humano. A las larvas de la hormiga aguamielera se les conoce comúnmente como "*escamoles*" y son muy apreciadas en la gastronomía. Se catalogan como un platillo exótico con grado de manjar.

Chiva. Especie de rastrillo empleado para mover de manera constante el bagazo dentro de la cuba, para disolver en agua la glucosa que queda en la fibra después de la molienda.

Chorrera. Nombre que se le da a cierto mezcal en el estado de San Luis Potosí. Recibe

su nombre por el escurrimiento que fluye en forma continua (chorro) durante la destilación.

Chorrero. Persona encargada del buen funcionamiento del alambique durante el proceso de destilación en las haciendas mezcaleras de Zacatecas (Región de Pinos).

Chorro. Fluido continuo del líquido que se almacena en un recipiente. En la elaboración de mezcal es el flujo continuo del destilado, de aquí se deriva el famoso término "*mezcal de chorrera*".

Chuparroza. Trozo de carrizo que abierto por uno de sus extremos, se utiliza para catar el mezcal en palenques del estado de Oaxaca.

Clases. Clasificación establecida para el mezcal en base a sus condiciones y características obtenidas después de someterse a distintos tratamientos.

Club mezcal. Es una iniciativa que busca expandir la cultura y tradición del mezcal en México. Incentivar el reconocimiento de los tipos de agave, las diferencias entre mezcal tradicional y artesanal, los procedimientos de preparación, las zonas geográficas con denominación de origen y los maestros mezcaleros que elaboran la bebida; fomentar el consumo responsable del mezcal; y generar una comunidad de amantes del mezcal.

Se plantea como objetivo crear una comunidad del mezcal que se conozca y disfrute esta extraordinaria bebida.

<http://clubdelmezcal.tumblr.com/page/2>

Coa. Instrumento de hierro con un extremo circular con mango de madera que se utiliza como herramienta en la jima o labrado (corte del maguey), con la que se le desprenden las cabezas de agave y sus hojas o pencas.

También se define como una herramienta de corte de punta redondeada y muy filosa que consta de un mango hecho de madera para sujeción, hecha de metal. Se utiliza para cortar o jimar los agaves.

Coamil. Terreno inclinado en una ladera, que se utiliza para la siembra de agave, generalmente después de cortar la vegetación original (desmonte).



COA

Cobardón. Término empleado en la región de San Agustín Amatengo, Oaxaca, para definir al mezcal dentro del horno que aún no está bien cocido.

Cobre. Metal del que se construye el alambique. Elemento que se incorpora al mezcal en el proceso de destilación. Su contenido está normado de acuerdo a las especificaciones sanitarias de la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA-1995.

Cocción. Acción y efecto de cocer o cocerse el maguey para elaboración de mezcal. Es un procedimiento a través del cual, los jugos al interior de las cabezas de agave se convierten en azúcar.

Cocción de la piña. El proceso de cocimiento al que son sometidas las cabezas de maguey en las zonas mezcaleras.

Cochcomite (Caoxcomite, Cuescomite). Cuerpo de madera cilíndrico y hueco que funciona como destilador en el estado de Guerrero (Chilapa). Deformación del vocablo Cascomite.

Cocimiento. Proceso al que se somete las cabezas o piñas del agave mediante el uso de calor.

En el sistema tradicional se emplea leña, una vez limpio el piso, se acomoda la leña dejando un hoyo al centro para poder encenderlo con un trozo de madera de ocote. Cuando la leña está encendida, se recubre con piedra volcánica, se espera entre 5 y 7 horas a que la leña se consuma y las piedras adquieran un color rojizo (al rojo vivo). Posteriormente se colocan las piñas de agave y se recubren con hojas de palma, guinumo o petates de tule, estos materiales ayudan a conservar el calor y evitan que las piñas se ensucien o contaminen con la tierra que recubre el horno. Al final, en muchas comunidades es usual colocar una cruz de madera para convocar la buena suerte. Las piñas se hornean entre 4 y 8 días. El indicador de que las piñas están listas es un descenso en el volumen, los productores comúnmente se refieren a este momento como que “el horno baja”. En seguida se destapa y deja enfriar.

En algunas regiones donde se produce mezcal de forma artesanal, se ha incorporado el vapor generado a través de una caldera. Los hornos se llenan con las cabezas de agave, posteriormente se cierra y sellan las entradas (una al frente y otra en parte superior del techo) y se aplica vapor. Este proceso dura de 6 a 12 horas según la capacidad del horno y una vez realizado el cocimiento, se abre el horno hasta que se enfrían las piñas cocidas, para posteriormente ser vaciado.

Cocina. Lugar específico en el que se realiza la destilación en el estado de Michoacán que forma parte de la vinata, es el conjunto de instalaciones donde se elabora el mezcal y que incluye el horno, área de molienda y fermentación.

Cocinar. Proceso de cocimiento al que se somete el agave (Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca).

Coco. Bule con un corte lateral que se utiliza en Oaxaca para sacar los residuos (guarape) de la olla, una vez extraídos los alcoholes en la fase de destilación.

También se denomina así a la cabeza de agave rasurado en el estado de Guerrero (Tixtla).



coco

Cogollo. Escapo floral en fase tierna que se localiza al centro del agave, de donde se desprende la inflorescencia o quiate.

Pequeño apéndice que se localiza en la parte alta de la piña del agave y en el centro de la planta, de donde se desprenden las hojas nuevas.

Colas. Parte final del destilado. En el proceso de elaboración del mezcal, las colas se separan igual que las cabezas durante el proceso de destilación.

Contiene un porcentaje alcohólico bajo (20° % Alc. Vol.). Se puede utilizar para ajustar el nivel % Alc. Vol. del mezcal para conseguir la graduación que se busca.

Colas. También conocidas como "*pulques*", es el destilado que sale del alambique después de las puntas y el mezcal (corazón), de muy baja graduación alcohólica. Cuando salen las colas, los productores se dan cuenta de que es el momento de hacer otra parada.

Se utilizan para ajustar la graduación alcohólica del mezcal; en algunas comunidades mezcateras, las mujeres le solicitan los pulques al productor para utilizarlo untado o sobado en el alivio de dolores musculares, golpes y moretones.

Colonia. Grupo o conjunto de agaves que se han desarrollado en el campo de manera natural a partir de plantas madre.

Columna de destilación. Equipo empleado en la destilación continua de los compuestos químicos basada en las propiedades termodinámicas.

Una columna de destilación es una estructura cerrada en la cual se realiza la separación física de un fluido en dos o más fracciones. Esta separación se logra sometiendo el fluido a condiciones de presión y temperatura apropiadas a lo largo de la columna, de modo que logra que las fracciones que se buscan separar se encuentren en dos estados diferentes. La fracción más pesada (en estado líquido) baja por gravedad, mientras que la más liviana (en estado gaseoso) sube y se condensa en las partes superiores.

De esta manera se logra un buen intercambio entre ambas fases, permitiendo la efectiva transferencia de la parte gaseosa del líquido que baja a la fase gaseosa que sube e, igualmente, de la parte líquida que pueda arrastrar la fracción gaseosa que sube al líquido que baja.



COLUMNA DE DESTILACIÓN. HACIENDA
AMOLTEPEC, CHIGNAHUAPAN, PUEBLA



LOGO DE COMANDO®

COMANDO. Comité Nacional para la Sustentabilidad del Maguey, Mezcal y Destilados de Origen.

Es una red que integra a pequeños productores y comercializadores de destilados artesanales mexicanos como el mezcal, sotol, bacanora y raicilla, entre otros.

En los últimos años se ha consolidado como uno de los principales promotores de los destilados artesanales y una pieza fundamental en la organización del evento denominado DARDO (Destilados Artesanales de Origen), festival que se realiza con la finalidad de que los pequeños productores de bebidas artesanales del país, den a conocer sus productos.

COMERCAM: Siglas a través de las cuales se identifica al organismo regulador de la calidad del mezcal creado el 28 de abril de 2003,

mediante oficio DGN.312.06.2003.911. La Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía emitió la aprobación número 33/03 por la cual se crea el organismo de certificación de producto denominado Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (COMERCAM), para que en lo sucesivo, dicho organismo se encargue de evaluar el cumplimiento de la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones y asegurar la calidad del producto elaborado en cualquiera de las entidades federativas, municipios y regiones señaladas en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal (DOM), vigente (DOF, 2003), realizando visitas periódicas a las empresas productoras para certificar sus lotes y realizar los análisis físico-químicos correspondientes al mezcal elaborado.

Desde esta perspectiva, el COMERCAM se ha consolidado como el único organismo oficial para la certificación de la calidad del mezcal, realizando la verificación del cumplimiento de la NOM-070-SCFI-1994, así como el encargado de establecer los requisitos necesarios para la elaboración y venta del mezcal, vigilar los procesos de elaboración y regular el cumplimiento de las demás normas aplicables a la elaboración del producto y su comercialización (DOF, 2004).

Comercializador. Conjunto de actividades desarrolladas con el objetivo de facilitar la venta de una determinada mercancía, producto o servicio, es decir, la comercialización se ocupa de aquello que los clientes desean.

En el caso del mezcal, constituye el último eslabón de la cadena productiva Maguey-Mezcal.

El Consejo Regulador del Mezcal cataloga a esta figura como la persona física o moral que cuenta con una marca registrada en México ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI), en la clase 33, tipo nominativa o mixta y demás documentación necesaria para la comercialización de mezcal que haya sido envasado y producido bajo certificación.

Comiteco. Tipo de mezcal que se elabora en el estado de Chiapas. El comiteco original se elabora a partir de una especie de agave o maguey endémico de la región de Comitán que se llama *Agave atrovirens* Haw. Desapareció prácticamente con la prohibición de su producción a finales de los 60s, sin embargo en algunas comunidades de esta región aún se sigue elaborando y se puede conseguir.

El proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, lo define como: bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con maguey comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.

Compuestos Orgánicos Volátiles. conocidos como VOC's (Volatile Organic Compounds) por sus siglas en inglés, son sustancias químicas orgánicas cuya base es el carbono y se evaporan a temperatura y presión ambiental, generando vapores que pueden ser precursores del ozono en la atmósfera. Además del carbono es posible hallar en su composición hidrógeno, flúor, oxígeno, cloro, bromo, nitrógeno o azufre. Poseen propiedades volátiles, liposolubles, tóxicas e inflamables.

Comunidades mezcateras. Se les denomina de esta manera a las comunidades donde existen dos o más instalaciones donde se elabora mezcal, las cuales cuentan con una tradición que ha pasado por varias generaciones.

Condensación. Proceso físico a través del cual el vapor pasa a un estado líquido, debido a un cambio brusco de temperatura al hacer contacto sobre una superficie fría. En la elaboración de mezcal, el vapor del mezcal choca con la copa fría y se transforma en mezcal líquido.

Condensación interna. Se denomina de esta manera al proceso de conversión fase vapor-líquido que se realiza al interior del cuerpo o montera del alambique de madera en el estado de Michoacán.

Condensador. Serpentin, sumergido en un recipiente o depósito con agua fría, donde se condensan los vapores del alcohol y se convierten en líquido.

En Oaxaca también se le denomina de esta manera al recipiente que se coloca en la parte superior del sistema de destilación, conteniendo agua fría que convierte en líquido los vapores generados en su interior, al hacer contacto con éste.

Condiciones anaerobias. Ambiente carente de oxígeno en que pueden desarrollarse algunos organismos vivos. En condiciones anaerobias, las levaduras producen etanol durante la fermentación.

Conducto. Tiro de la chimenea por el que son expulsados los gases generados por la combustión de leña durante el proceso de destilación.

Congelar. Pasar un líquido al estado sólido, bajando su temperatura de manera paulatina hasta lograr su enfriamiento y solidificación.

Congenéricos de la fermentación. Compuestos formados o transformados durante los procesos de fermentación que suelen ser de naturaleza volátil y que terminan incorporándose al producto terminado.

Estos compuestos son de naturaleza química diversa: alcoholes superiores, ésteres, cetonas, acetales, aldehídos, etc.

Cono. Término con el que se denomina en el estado de Oaxaca y algunas regiones del estado de Puebla, a la tapa superior del alambique, atribuido por su forma de embudo invertido (cónico).



CONO. MITEPEC,
JOLALPAN, PUEBLA

Contenedor. Depósito en el cual se almacena o traslada un líquido. En el proceso de elaboración de mezcal se utilizan contenedores de diversos materiales (plástico, vidrio o acero inoxidable).

Copa. Parte superior de la montera (enfriador) de cobre o acero inoxidable, de forma cóncava que se mantiene llena de agua fría mediante un flujo continuo para condensar los vapores al interior de la misma.

Copete. Parte central del horno donde se acumula la piedra formando un pequeño cono (estado de Oaxaca).



COPETE

Copita. Nombre que se da a un trozo de bambú que se utiliza para probar el mezcal en la región de Sola de Vega, Oaxaca.



COPITA

Corazón. Parte central de la destilación que se obtiene después de la separación de las puntas y antes de las colas.

Cordón. Hilera o fila de perlas que se forman alrededor de un recipiente al utilizar la venencia para determinar el grado alcohólico del mezcal de forma empírica.

Cordón cerrado. Alineamiento continuo de burbujas o perlas al interior de un recipiente (jícara) al venenciar el mezcal (estado de Oaxaca).

Cortador de maguey. Persona dedicada a la jima del agave en el estado de Oaxaca.

Cortador de vino. Persona encargada de vigilar el proceso de fermentación y decidir el momento de la destilación, también se encarga de realizar los cortes durante la destilación en las haciendas mezcateras de Guanajuato y San Luis Potosí.

Corte. Término empleado para realizar la separación en una fase. En la destilación cuando se hace la separación de puntas, corazón y colas.

Corte alto. Nombre que se le da al jimado de algunas variedades de agave en el estado de Oaxaca, en el que se deja una pequeña extensión de sus hojas o pencas, en la piña o cabeza (tocón).

Algunos productores de este estado, aseguran que esto le atribuye algunos compuestos que caracterizan al mezcal, mientras que en otras regiones y para otras variedades no es recomendable por su aporte de alcoholes superiores.

Corte de maguey. Acción de cosechar el maguey para obtención de la piña (estado de Guerrero).

Cortes del mezcal. Fases en las que se divide el proceso de destilación reconociendo Puntas-Corazón-Colas en el estado de Michoacán.

Corto. Término coloquial con el que se hace referencia a una medida pequeña de mezcal equivalente a un caballito. Por lo general se consume de un solo sorbo en la región de Mitla, estado de Oaxaca.

Cosecha. Acción de la recolección de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros. La cosecha marca el final del crecimiento de una estación o el final del ciclo de un fruto o planta en particular. En el caso del mezcal, la cosecha y recolección de plantas para su elaboración deben ser sólo aquellas que de acuerdo a la especie hayan alcanzado la etapa de madurez.

Costra. Capa que se forma en la parte superior de la tina de fermentación con materiales finos que ascienden por gravedad y ebullición, los cuales se endurecen al entrar en contacto con el aire. Los materiales finos se derivan del uso de molinos que reducen a tamaños pequeños el agave cocido durante la molienda (Tlaquiltenango, Morelos).



COSTRA

Crema de mezcal. Licor elaborado a base de mezcal. Se obtiene mediante una doble destilación, que conjuga la lenta y armoniosa destilación inicial con otra, en la que el licor es macerado junto con alguna fruta para que se impregne y adquiera su sabor.

Se recomienda como aperitivo o como digestivo por lo que es imprescindible en cualquier mesa o reunión.

Los hay de diferentes sabores como piña colada, capuchino, maracuyá, coco, café y zarzamora.

Crenatae. Grupo definido por Howard Scott Gentry en el que se incluye a las especies del género *Agave* que sólo se reproducen por semilla. En él se encuentran los agaves mezcaleros como el *A. cupreata*, *A. inaequidens*, *A. bovicornuta* y *A. maximiliana*, entre otros, considerados como los mejores para elaborar mezcal.

Cristalización. Transformación de los azúcares contenidos en el jugo o mosto en estado líquido a una fase sólida por efecto de la evaporación del agua durante el cocimiento del agave.

CRM. Siglas con las que en la actualidad se identifica al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (antes COMERCAM).

<http://www.crm.org.mx/>

Cuarterones. La cuarta parte de una piña o cabeza de agave, en las que se fraccionan para cargar el horno.

Cuba. Recipiente de madera de grandes proporciones o piletas cubiertas con este mismo material, con capacidad de aproximadamente 6 000 litros donde se realizaba la fermentación (Pinos, Zacatecas).

También se denomina de esta manera al cuerpo del alambique o destilador de madera de una sola pieza en Palpan, Miacatlán, Morelos; Malinalco y Zumpahuacán Estado de México (véase Cascomite).



CUBA. PALMAR DE GUADALUPE, MALINALCO, ESTADO DE MÉXICO

Cubeta. Recipiente de forma cilíndrica o de cono truncado que invariablemente puede ser de cualquier material (plástico, madera, lamina, acero inoxidable, etc.), que se utiliza para diversas operaciones durante la elaboración de mezcal, principalmente para el vaciado y llenado de las tinas de fermentación o para el cargado de la olla en la destilación.

Cubo. Recipiente de madera de encino con arco de fierro y asa con capacidad de 25 litros, se emplea como medida.

Cucaracha. Conexión entre la montera y el condensador que consistente en un tronco delgado y hueco en el estado de Puebla. Llamado de esta manera por ser obtenido de un árbol llamado cucaracho.

Cuchara. Implemento de madera generalmente de copal, de forma acanalada que se coloca al interior de la montera en los estados de Michoacán y Puebla. Su función es la de captar el mezcal condensado y escurrirlo al exterior para ser recibido en un recipiente.

Puede ser fabricada de acero inoxidable o cobre, aunque es más común de diferentes tipos de madera como oyamel, encino o pinabete. Algunos productores también utilizan pencas de maguey como cuchara.

Cucharilla. Receptáculo de madera que se coloca al interior del destilador de barro en el estado de Oaxaca, para captar el mezcal que se condensa y fluye al exterior. Sinónimo de cuchara.

Cuello de cisne. Tubo alargado colocado en la parte superior del alambique curvado en ambos extremos, conecta el alambique con el serpentín, sumergido en agua fría a través del cual fluyen los vapores alcohólicos para su condensación.

Cuerno. Prolongación ósea y puntiaguda que tienen algunos animales en la frente que se utiliza para tomar mezcal directamente durante la destilación (cuernito).

Cuero. Piel de animal que se utiliza para elaborar un recipiente que funciona para la fermentación del mosto.

Cuero de res. Piel de bovino que se emplea para fermentar. La piel es colocada en cuatro palos simulando las cuatro patas del animal, y se coloca el mosto en el centro, formando una bolsa o canoa.



CUCHARA DE
MADERA

Se considera como una de las variantes más antiguas empleadas en la fermentación que aún se utiliza en algunas comunidades como Tepenene, Puebla y Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Cuerpo. Parte intermedia de la destilación entre las cabezas y colas, también llamado "*corazón*".

Culebra. Nombre genérico que recibe el serpiente que forma parte del sistema de enfriamiento en el estado de Guerrero y la Mixteca poblana.

Cultivo de agave. Práctica agronómica que se realiza con la finalidad de producir agave para garantizar el abasto de materia prima a los productores de bebidas destiladas y/o fermentadas de agave y otros productos.

En el caso concreto del mezcal, se realiza de forma sistémica tanto en zonas amparadas por la Denominación de Origen Mezcal como en otras regiones fuera de ella, como un eslabón importante de la cadena sistema producto Maguey-Mezcal.

Esta actividad se realiza considerando las especies de agaves mezcaleros establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, así como otras no incluidas en dicha normativa pero que igualmente se emplean en la elaboración de esta bebida.



A) *A. CUPREATA*. GUERRERO, MICHOACÁN Y PUEBLA

B) *A. POTATORUM*. OAXACA Y PUEBLA

C) *A. ANGUSTIFOLIA*. EN LA MAYOR PARTE DE LOS ESTADOS



CulturaMezcal

<http://www.culturamezcal.mx/>

Cultura mezcal. Movimiento social que asumen diversas asociaciones, enfocado a promover todo lo relacionado con el mezcal como parte de nuestro patrimonio cultural (herencia), como son las expresiones de arte, cultura, tradición, etc., ligadas a esta bebida, sus regiones y procesos de elaboración.

Cupiña. Botija de cuero de res con capacidad de 300 litros, utilizada en las haciendas mezcaleras del Partido de Pinos.

Curtido. Se denomina de esta manera al proceso de fermentación en el estado de Morelos.



Damajuana. Recipiente de vidrio barrigón con boca angosta, parecido a un garrafón, sin forrar o forrado con una especie de aya-te tejido con las fibras del agave, utilizado para almacenar y transportar líquidos cuya capacidad es de 32 litros aproximadamente. Muy utilizada antiguamente para almacenar y transportar el mezcal. También existen con capacidad de 5 litros o un galón, llamado coloquialmente “medida”, por lo que una medida de mezcal equivale a 5 litros o un galón.

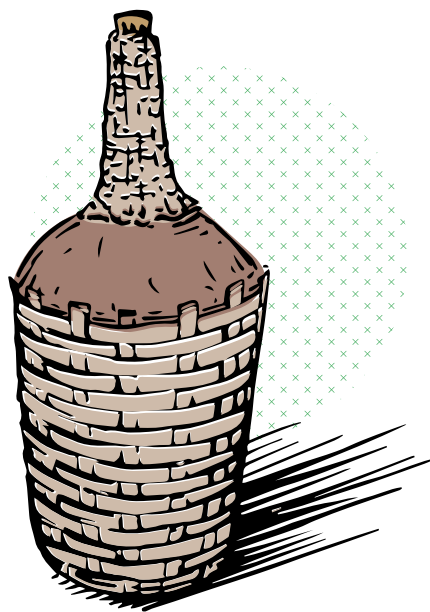
Dar forma. Rasurado de la piña una vez que ha sido desprendida del suelo para dejarla lisa y totalmente blanca utilizando un machete afilado.

Dar mantenimiento. Realización de diversas acciones y actividades encaminadas a mantener en buen estado las plantaciones de agave, entre ellas la fertilización, el deshierbe y el desahijé.

DARDO. Siglas del evento denominado Destilados Artesanales de Origen. Es un festival que se realiza en la Ciudad de México desde el año 2010, promovido por varias organizaciones en el que concurren productores artesanales de bebidas destiladas principalmente Mezcal, Sotol, Bacanora, Raicilla y Charanda, entre otras.

En este evento se realizan catas, exposiciones, conferencias y venta de dichos productos directamente por los productores, con el objetivo de promover su cultura.

<http://festivaldardo.mx/>



DAMAJUANA

De alto. Término empleado por los productores de mezcal de la montaña de Guerrero para identificar el mezcal con un grado alcohólico superior a los 55 °.

De cuatro piezas. Acomodo de la leña en el piso del horno de forma horizontal.

De pabilo. Se le llama de esta manera cuando al momento de la selección de agaves maduros para su corte, algunos de ellos presentan pencas secas en la base del maguey, así como cierta coloración verde-amarillenta en las mismas. Se considera un estado con mayor cantidad de fructanos que el estado sazón.

De punto. Término coloquial que se utiliza para definir cuando el mosto fermentado está listo para su destilación.

Degustación. Acción o ceremonia realizada para ingerir y apreciar el sabor de una bebida o alimento, tiene por objetivo degustar el sabor para calificarlo o describirlo. Reconocidas son las catas de vino, café, cervezas y bebidas alcohólicas.

En el caso del mezcal se realiza para apreciar sus aromas y sabores, además de reconocer y diferenciar la gran diversidad de magueyes silvestres, cultivados, domesticados, así como sus mezclas y procesos que existen y caracterizan las distintas regiones mezcaleras de México.

Denominación de Origen. Indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Distingue los productos creados en una zona determinada, contra los producidos en otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Se entiende por Denominación de Origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Denominación de Origen Mezcal (DOM). Región geográfica que ampara la producción del mezcal. Constituye una figura jurídica a través de la cual la bebida está protegida.

En el año de 1994 el mezcal obtuvo la Denominación de Origen, quedando registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con sede en Ginebra, Suiza en 1995.

Con la finalidad de garantizar y salvaguardar esta denominación se constituye formalmente como Asociación Civil el 12 de diciembre de 1997 El Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C., (COMERCAM), con el propósito de ser el Organismo de certificación del Mezcal con base a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones.

Actualmente, bajo el estricto cumplimiento de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 han quedado registrados como territorios protegidos y productores exclusivos de mezcal los estados de Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato (dos municipios), Tamaulipas (once municipios), Michoacán (29 municipios) y el estado de Puebla (115 municipios).

Sin embargo, desde su declaratoria el 28 de noviembre de 1994, y publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF), el territorio protegido con la Denominación de Origen del Mezcal, que incluyó inicialmente a los Estados de Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca, posteriormente sufrió varias ampliaciones.

La primera de ellas fue para incluir al municipio de San Felipe, del estado de Guanajuato, el 21 de noviembre de 2001 (DOF).



TERRITORIO AMPARADO

ID	ESTADO	MUNICIPIOS
1	Durango	Todo el estado
2	Guerrero	Todo el estado
3	Oaxaca	Todo el estado
4	San Luis Potosí	Todo el estado
5	Zacatecas	Todo el estado
6	Guanajuato	San Felipe
		San Luis de la Paz
7	Tamaulipas	11
8	Michoacán	29
9	Puebla	115

COBERTURA GEOGRÁFICA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL (DOM) 2015.

FUENTE: DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF).

Denominación de Origen Mezcal (DOM).

Dos años después, a solicitud del gobierno del estado de Tamaulipas se incluyeron 11 municipios de dicho estado en la DOM: Tula, Miquihuana, Palmillas, Bustamante, Jaumave, San Carlos, San Nicolás, Méndez, Burgos, Cruillas y Jiménez (DOF, 3 de marzo de 2003).

Casi diez años después, la DOM se abrió nuevamente para incluir a 29 Municipios del estado de Michoacán (DOF, del 22 de noviembre de 2012): Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuilá, Coalcomán de Vázquez Palleares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro,

Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa.

En el año 2015, nuevos territorios fueron incorporados a la DOM; el municipio de San Luis de la Paz, del estado de Guanajuato (DOF, 2 de octubre de 2015) y finalmente 115 municipios del estado de Puebla (DOF, 24 de diciembre de 2015).

Depósito. Pieza cilíndrica que forma parte del sistema de destilación, acoplada a la botella del alambique de cobre (estado de Morelos).

Desaterrar. Acción de limpiar de maleza y aflojar la tierra alrededor de los agaves con azadón o talache en el estado de Tamaulipas.

Descogollar. Operación que consiste en cortar el cogollo o qurote cuando está tierno en el estado de Tamaulipas.

Descuartizada. Cortar en trozos o cuartos las piñas de gran tamaño para ser acomodadas dentro del horno y lograr un cocimiento mas rápido y homogéneo.

Desfibrado. Proceso a través del cual se separan las fibras (ixtles) contenidos en la parte interior de las hojas o pencas del agave (desfibrar). Puede realizarse de forma manual o utilizando algún equipo mecánico.

Desfibrar. Pasar por un implemento (molino) los trozos de agave cocido para desmenuzarlo sin llegar a molerlo.

Desgarrado. Proceso de fragmentación del agave cocido mediante el uso de un molino mecánico o de gasolina, para facilitar la extracción y dilución de los azúcares fermentables.

Deshije (Desahijé). Arrancar los hijuelos del rizoma utilizando una barreta.

Se realiza con la intención de que los hijuelos no le quiten fuerza para crecer a la planta madre.

Por lo general se realiza a partir del tercer año, previo al temporal de lluvias, para facilitar la limpia; dependiendo de su tamaño, los hijuelos, podados o enraizados pueden destinarse directamente para su establecimiento en el campo o vivero.

Desmante. Labor de eliminar árboles, arbustos y plantas, quemándolas, como preparación del terreno para actividades agropecuarias o la inducción de nuevas plantaciones.

Despencar. Acción de desprender o cortar el agave del piso utilizando barretas en el proceso de jimado (Oaxaca).

Desqurote. Eliminación del tallo y flor del agave (qurote), con la finalidad de evitar que el vástago se desarrolle y consuma los azúcares de la piña y que la planta muera.

Destapado. Acción de destapar el horno. En el caso de hornos de mampostería abrir la puerta frontal y en el horno de piso descubrir el maguey cocido. En ambos casos, el destapado se realiza para facilitar el enfriamiento del maguey cocido.



SISTEMA DE DESTILACIÓN

Destilación. Proceso para extraer del mosto fermentado del agave el alcohol y los compuestos volátiles.

La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición de ésta, los vapores pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico. La destilación se realiza generalmente en alambiques y consiste en dos fases. El producto obtenido del primer ciclo se conoce comúnmente como ordinario; este producto es sometido a un segundo ciclo o rectificación obteniendo finalmente en el mezcal.

Tradicionalmente se ha difundido la versión de que las técnicas de destilación fueron introducidas en México por los colonizadores.

En el siglo XVI, llegó el alambique filipino por las costas de Colima, que era utilizado en la destilación de licor o vino de coco. En el siglo XVII se introdujeron los destiladores tipo árabe para la destilación del jugo de la caña de azúcar. Más tarde, estas técnicas y herramientas fueron adaptadas para la destilación de los fermentos de agave cocido. Recientemente se ha difundido la versión de que la técnica de destilación ya era conocida en el México prehispánico, sin embargo, esta afirmación se basa en suposiciones, ya que no se han encontrado evidencias concluyentes al respecto.

Destilación continua. Proceso ininterrumpido en el cual se verifica la producción de un flujo continuo. El líquido o material orgánico que se va a destilar puede ser introducido continuamente en el alambique o cargado de una sola vez, sin interrumpir la recogida del destilado.

Destilación diferencial. La mezcla se hace hervir y el vapor generado se separa del líquido, condensándolo tan rápidamente como se genera. Esto significa que las composiciones del líquido remanente y la de vapor formado cambiarán con el tiempo.

Destilación fraccionada. Proceso físico utilizado en química para separar mezclas (generalmente homogéneas) de líquidos mediante el calor, y con un amplio intercambio calórico y másico entre vapores y líquidos. Se emplea cuando es necesario separar soluciones de sustancias con puntos de ebullición distintos pero cercanos.

Destilación por lotes. También llamada "*destilación por cargas*", es el proceso de separación de una cantidad específica (la carga) de una mezcla líquida en productos.

Destilado. Nombre genérico que se da a los líquidos o fluidos obtenidos mediante un proceso de destilación.

Destilado de agave. Nombre genérico con el que se identifican a todas las bebidas obtenidas de maguey o agave, mediante el proceso de destilación previa fermentación del mosto.

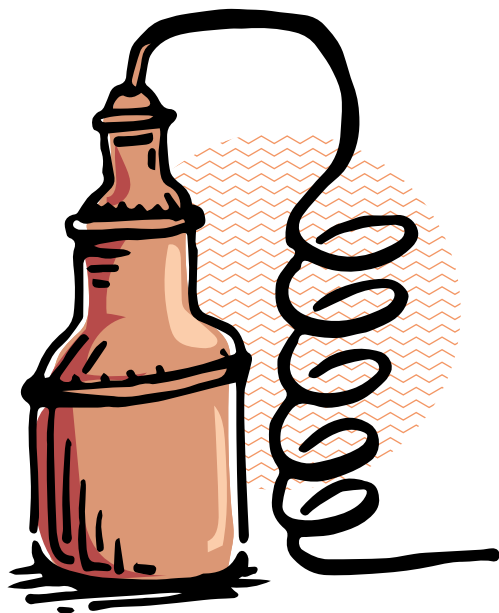
Destilador. Equipo o aparato empleado para la separación de los alcoholes sometiendo el mosto fermentado al calor, para evaporar el alcohol y otros compuestos.

Los destiladores pueden ser desde muy sencillos y rudimentarios hasta del tipo industrial fabricados bajo diseño y con di-

ferentes capacidades, por lo que pueden construirse con ollas de barro, cazos, troncos y carrizos, de metales como el cobre y acero inoxidable.

Destiladora. Sitio o establecimiento en que se realiza la destilación. En el estado de Durango se aplica a las mezcaleras como sinónimo de destilería.

Destilar. Acción de realizar el proceso de separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido. En el caso del mezcal es considerado como el proceso más importante ya que es donde se obtiene el producto.



ALAMBIQUE UTILIZADO
EN LA DESTILACIÓN



Destilería. Instalación o establecimiento dentro de la cual se realiza el proceso de elaboración de bebidas alcohólicas mediante la destilación.

DIVERSOS SISTEMAS DE DESTILACIÓN:
A) EN OLLA DE BARRO. OAXACA
B) EN COBRE. OAXACA
C) EN ACERO INOXIDABLE. PUEBLA



DIFUSOR

Destrozamiento. Primera etapa de la destilación que tiene como objetivo separa el etanol y otros compuestos químicos volátiles de los otros componentes del caldo o mosto, mediante la cual se obtiene el mezcal ordinario.

Desvirador. Persona que realiza la actividad de desvirar (Altiplano potosino).

Desvirar. Acción de cortar las hojas o pencas del maguey mediante un machete o barra dejando expuesta la parte central de la planta (cabeza o piña) para su posterior tumbado (Altiplano potosino).

Difusor. Maquinaria o línea de producción que algunos destiladores han implementado en la elaboración de mezcal principalmente de manera industrial en el estado de Oaxaca. Esta tecnología permite la extracción de azúcares en crudo por medio de la difusión.

Estos equipos han sustituido a la molienda tradicional y se han convertido actualmente en la forma más eficiente de extracción de azúcar de agave.

Diluir. Rebajar el mezcal con agua para alcanzar la graduación alcohólica requerida por la normatividad.

Doble destilación. Proceso al que se somete el ordinario (segunda destilación), través del cual se obtiene una bebida de mayor graduación alcohólica.

Domesticación. Proceso sistemático a través del cual una especie puede ser adaptada a un medio en condiciones similares a su hábitat natural, o con cambios mínimos, aun alejado del mismo.

Mediante selección y desarrollo de mecanismos de adaptación inducidos por las condiciones o variables, la mayoría de los agaves han sido llevados a otras regiones o dispuestos en áreas donde el clima puede resultar determinante para su crecimiento.



Ebullición. Movimiento agitado y con burbujas de un líquido, lo cual se manifiesta al aumentar la temperatura. Nivel que logra el mosto fermentado dispuesto dentro del caso u olla cuando se calienta.

Elixir de agave. Licor elaborado con base de un destilado de agave (Tequila, Mezcal, Lechuguilla, etc.), preparado con frutas, flores o plantas aromáticas.

Embalaje. Envoltura con la que se protege un objeto que se va a transportar o manipular. Para el embalaje del mezcal, se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos sin riesgo alguno.

Empalme. Mezcla de dos o más tipos de agave (véase Ensamble) en el estado de Oaxaca.

En mero punto. Expresión coloquial que utilizan algunos productores para definir el punto exacto para iniciar la destilación del mosto fermentado. Es cuando la tina da mayor rendimiento.

Endémico. Propio o exclusivo de una determinada región, que no existe fuera de ella. Una especie restringida a una región pequeña es llamada microendémica. La mayoría de los agaves presentan esta condición en su estado silvestre, aunque la mayoría han sido domesticados y se han propagado en otras regiones con características similares a su hábitat. Cabe mencionar que no todas prosperan si los cambios principalmente climáticos son extremos.

Enfriador. Aditamento usado para enfriar un medio líquido, utilizando generalmente agua. En el proceso de elaboración de mezcal, es el nombre que se le da a la parte superior del destilador o alambique, fabricado de cobre o acero inoxidable en el estado de Michoacán. Tiene forma de copa que al mantenerse lleno de agua, enfría y condensa el vapor extraído del mosto sometido a ebullición, convirtiéndolo nuevamente en líquido.



ENFRIADOR DE COBRE SOBRE MONTERA
DE MADERA. MORELIA, MICHOACÁN

Enfriamiento. Proceso paulatino a través del cual se reduce la temperatura del alcohol caliente cuando es pasado por una fase de condensación, empleando agua como agente principal.

Ensamble. Mezcla de dos o más especies de agave (combinación) al momento del cocimiento y formulación del mosto fermentable para obtención de un mezcal con características particulares. En el estado de Puebla se combinan las especies *A. angustifolia* (Espadín o Espadilla), con *A. potatorum* (Papalometl) obteniéndose un mezcal típico de la región de Soyatla, Municipio de Tepeojuma, Puebla.

Entresacado. Término que se refiere a un terreno cultivado con agave donde en las hileras van quedando espacios entre plantas cuando se van cultivando al llegar a la madurez.

Envasado. Última fase del proceso de elaboración del mezcal a través del cual se coloca en recipientes o envases, generalmente de vidrio para ser comercializado. Esta operación se lleva a cabo de dos maneras diferentes:

- » De forma manual, sin el empleo de equipos, cuando la producción es artesanal o limitada.
- » Utilizando equipos dosificadores semiautomáticos o automatizados cuando se produce en grandes volúmenes.

Envasado de origen. Leyenda que debe ostentar en la etiqueta el mezcal que se envasa en cualquiera de los estados productores que



ENVASADO MANUAL. HACIENDA JARAL DE BERRIO, SAN FELIPE, GUANAJUATO

integran la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal.

Envasado en México. Leyenda que deben ostentar en la etiqueta los mezcales envasados fuera de los estados productores que integran la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal.

Se puede utilizar el nombre del estado productor, siempre y cuando el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado, que en la etiqueta es mencionado como productor.

Evaluación sensorial. Examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos en donde cada sentido resulta ser el instrumento que proporciona una información valiosa y específica acerca de los mismos.

Envasador. Persona que no produce o elabora mezcal, pero que se dedica a su compra a granel para su posterior envasado y comercialización.

Esta figura es contemplada en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, la cual debe cumplir en su totalidad con los requisitos establecidos para el envasado del mezcal, con la finalidad de demostrar que el producto no ha sido adulterado desde la entrega u obtención del mismo, hasta su envasamiento final.

De acuerdo con el Consejo Regulador del Mezcal, es la persona física o moral que cuenta con la infraestructura, documentación y habilidades necesarias para el envasado de mezcal elaborado por un productor certificado.

Envase. Recipiente elaborado para contener o almacenar un líquido o material. En el envasado del mezcal como bebida alcohólica de consumo, generalmente se maneja el vidrio, aunque algunos productores de mezcal utilizan recipientes de barro o cerámica para lotes de ediciones limitadas o especiales.

Por normatividad, el mezcal al igual que otras bebidas alcohólicas, se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren

las propiedades físicas, químicas y sensoriales del producto.

De igual manera, está permitido el uso de envases de polietileno tereftalato, aluminio, cartón laminado y barriles de acero inoxidable.

Escamas. Plaga del maguey derivada de un insecto parásito que desarrolla una especie de hongo que afecta la fotosíntesis de la planta, provocando su secado (*Acutaspis agave*).

Escapo floral. Tallo largo y recto desprovisto de hojas que presenta las flores en el extremo superior (ápice).

En el maguey se le denomina al conjunto que comprende el quiote, las umbelas y la flor.

Ecurrir. Se dice de esta manera a la acción que se provoca al colocar demasiada cantidad de mosto en la olla, cazo o fondo durante la destilación y se derrama al hervir.

Los productores proceden a sacar leña del fogón para reducir la temperatura e intensidad del fuego y esperan a que se enfríe un poco para seguir con el proceso de destilación.

Esencia mezcalera. Atributo asociado a las características permanentes e invariables de un mezcal que se adquiere por las características geográficas de una región como el suelo y clima.

Especificaciones físico químicas. Son los atributos que el mezcal como producto debe de cumplir de acuerdo a la NOM-070-SCFI-1994, siendo estas:

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Grado alcohólico G.L real a (20°C)	36	55
Extracto seco g/l	0.2	10

Miligramos por 100 cm³ referidos a alcohol anhidro

Acidez total (como ácido acético)		170
Alcoholes superiores	100	400
Metanol		300

FUENTE: NOM-070-SCFI-1994

Especificaciones sensoriales. Son las características particulares que un mezcal debe de cumplir, las cuales se perciben a través de los sentidos. La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, considera las siguientes:

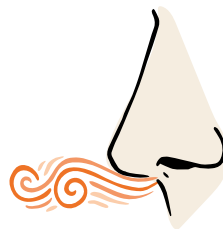
COLOR.

De incoloro a amarillo



OLOR.

Característico



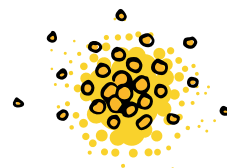
SABOR.

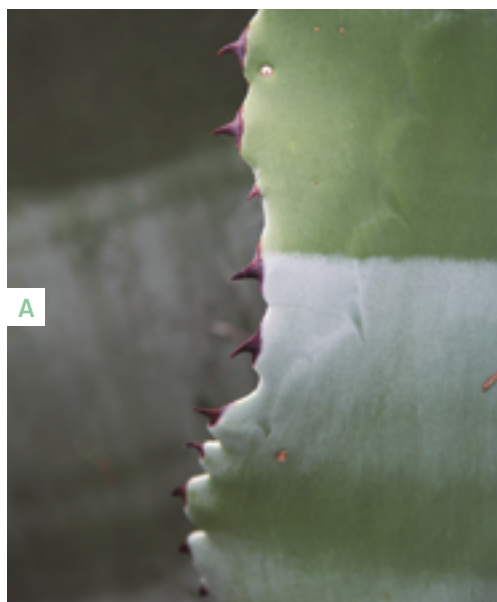
Característico



CUERPO.

Densidad o espesor





A



B

ESPINAS DEL MAGUEY: A) ESPINA MARGINAL, DISPUESTA A LA LARGO DE LA PENCA; B) ESPINA APICAL O TERMINAL

Espina. Formaciones agudas, dispuestas tanto en los márgenes de las hojas o pencas del maguey, como en la parte terminal de las mismas.

Espina apical. Espina, púa o puya que surge como punta de las pencas del agave.

Espuma. Capa de burbujas que se forma en la superficie de las tinas durante la fermentación por la actividad microbiana, o presencia de saponinas que en ocasiones se llega a derramar.

También se le llama de esta manera a las burbujas que se forman en la jícara al ser agitado el mezcal con una escobeta en Quitupán, Jalisco.

Estado de madurez. Es la condición que por norma, que debe tener un agave para ser seleccionado para su corte.

Es el estado apropiado en el que el agave cuenta con un alto contenido de azúcares en su interior, los cuales pueden ser aprovechados por los microorganismos para la generación de alcohol.

En base a esta condición, se pueden diferenciar índices de madurez, siendo tres los principales:

1. **Sazón:** Estado en el cual existe una coloración parda en la base del agave, puede considerarse como un estado de madurez en el cual el contenido de fructanos (oligosacáridos presentes en el agave) es el adecuado para ser hidrolizados. No es, sin embargo, el estado óptimo de maduración.

2. De pabilo: Presenta pencas secas en la base del agave, así como cierta coloración verde-amarillenta en las mismas. Se considera un estado con mayor cantidad de fructanos que el estado sazón.
3. Capón: Es el estado óptimo de madurez en el cual la cantidad de fructanos contenidos en el agave es el máximo. Este estado se considera previo a la aparición de inflorescencias, las cuales se originan a partir del "quiote". Es necesario mencionar que a partir de la aparición de la inflorescencia todos los nutrientes presentes en el agave, se destinan a la alimentación de los frutos que aparecerán posteriormente, siendo por lo tanto inapropiado para la elaboración del mezcal.

Estanco. Monopolio que la corona española arrendaba a particulares en subasta pública. Correspondía a un territorio geográfico cuya función era regular la producción de alguna de las bebidas alcohólicas que se producían en la época, siendo el mezcal una de ellas y de recaudar los impuestos correspondientes.

Estandarización. Procedimiento a través del cual se logra mantener una producción constante con la misma calidad y características organolépticas uniformes de un producto en todo el proceso de elaboración que puede ser replicable a diferentes escalas. En el caso del mezcal se busca que pequeñas unidades productoras lo elaboren siempre con las mismas características bajo condiciones diferentes, considerando la materia prima y la capacidad de las instalaciones.

Ésteres. Compuestos químicos generados durante la fermentación. Formados por un ácido y un alcohol.

Los ésteres tienen características organolépticas importantes dando notas de frutas y flores. Durante la fermentación pueden producirse o transformarse.

Estolón. También llamado "*hijuelo*", "*vástago*" o "*retoño*". Se denomina de esta manera a los tallos que algunas plantas, entre ellas el agave, mediante una yema terminal que enraíza a una determinada distancia de la planta madre que lo origina (véase Hijuelo).

Etanol. Compuesto químico conocido como alcohol etílico, es un alcohol que se presenta en condiciones normales de presión y temperatura como un líquido incoloro e inflamable con un punto de ebullición de 78,4 °C. Es el principal compuesto generado durante la fermentación.

Etiquetado. Proceso de colocación del símbolo distintivo o de identidad que corresponde a una marca específica de un producto (etiqueta). En el caso del mezcal, existen especificaciones sobre el contenido o información que deben llevar de manera obligatoria para que el consumidor elija el producto de su preferencia.

Información reglamentaria que debe ir impresa en las etiquetas de mezcal envasado de acuerdo a la NOM-070-SCFI-1994.



- | | |
|--|---|
| 1 La palabra "Mezcal". | 7 Nombre o razón social, domicilio y RFC del fabricante o del titular de la marca. |
| 2 Tipo y categoría. | 8 Leyenda "HECHO EN MÉXICO" (mayúsculas). |
| 3 Marca comercial registrada en México. | 9 En su caso las leyendas "ENVASADO DE ORIGEN" o "ENVASADO EN MÉXICO". |
| 4 Contenido neto expresado en litros o ml. | 10 Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas. |
| 5 Porcentaje de alcohol en volumen a 20°C en el ángulo superior izquierdo, se podrá abreviar "% Alc. Vol." | |
| 6 El porcentaje de contenido de agave sólo en caso del Tipo I. | |

Excomuni3n. Nombre con el cual se identificaba al vino mezcal que se elaboraba en el territorio de la entonces provincia de Michoac3n durante la 3poca virreinal y que fue considerado como una bebida prohibida por la iglesia. Se reconoce al obispo de Valladolid (Morelia), Mart3n de Elizacochea (1745-1756) como el principal opositor a su consumo y se le atribuye el hecho de recurrir a este anatema para influir temor en la poblaci3n ind3gena y mestiza que lo elaboraba y consum3a principalmente.



A) PRENSA DE MADERA. MEZCALERA SAN FRANCISCO, SAN FELIPE, GUANAJUATO
B) PRENSA MET3LICA. HACIENDA POZO HONDO, SAN LUIS DE LA PAZ, GUANAJUATO

Exprimir. Sacar el l3quido o jugo del mezcal (agave cocido), mediante presi3n.

En las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino donde el agave se cuece a vapor, para realizar este procedimiento se emplea un cilindro formado por varillas de madera de dos cent3metros de espesor, por dos de anchura y un metro de largo.

Todas las varillas est3n unidas por un cincho de fierro a manera de duelas de un barril, entre duela y duela hay una separaci3n o rendija. En su interior se coloca el bagazo y es prensado por un embolo de madera, en algunas haciendas, esta acci3n se realiza mediante el prensado del bagazo a trav3s de un tornillo met3lico o prensa.





EXTRUDER

Extracción. Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos de la materia prima con la cual se elabora una bebida alcohólica.

En el caso del mezcal, los carbohidratos o azúcares contenidos en las piñas de agave deben ser separados de la fibra. Esta extracción se realiza comúnmente con una combinación de desgarradora y un tren de molinos de rodillos. Actualmente, es común el uso de difusores que hacen más eficiente esta operación.

Extruder. Equipo diseñado para la extracción del jugo de los trozos de las piñas de agave cocidas a través del cual se obtiene jugo y bagazo desfibrado.

Está compuesto por un cuerpo cilíndrico con una entrada y salida en sus extremos. Sobre un eje giratorio dispone de una serie de cuchillas que además funciona como tornillo que al girar, hace avanzar el agave cocido introducido por un extremo. Se inyecta agua a presión para extraer los azúcares del agave y se obtiene un jugo que al fermentarse se convierte en mosto. Mediante este sistema se obtiene un jugo bastante sólido (masilla) y el bagazo resultante es blanquecino debido a la fricción. Es utilizado por algunos productores del estado de Morelos (Yautepec y Puente de Ixtla).





FÁBRICA DE MEZCAL. PALPAN,
MIACATLÁN, MORELOS

Fábrica. Nombre genérico con el que se denomina al sitio o las instalaciones donde se elabora el mezcal en el estado de Guerrero. En el estado de San Luís Potosí y Guanajuato se les llama también de esta manera a las instalaciones para elaborar mezcal, construidas dentro de las haciendas.

Fabriquero. Término empleado en el estado de Guerrero (Tixtla), para definir a la persona que se dedica a elaborar mezcal en una fábrica, sea o no de su propiedad. Igualmente se emplea este término en Malinalco, Estado de México.

Farolazo. Porción de mezcal que se sirve en vaso de veladora y se ingiere de un solo trago.

Fecundación. Proceso natural a través del cual se logra la formación y desarrollo de la semilla.

Todas las plantas con flor poseen estructuras reproductivas de ambos sexos. La parte masculina está compuesta por los granos de polen contenidos en las anteras y la femenina por el óvulo que se encuentra en el interior del ovario de la flor.

La fecundación es la unión de la gameta masculina, llamada anterozoide, con la gameta femenina, denominada oósfera, la cual se encuentra en el ovario de la flor. Como estas dos células son haploides, su unión dará origen a un embrión diploide que se encuentra dentro de la semilla.

Feria del mezcal. Evento organizado periódicamente para promover y difundir la cultura del mezcal en la mayoría de los estados productores, con la finalidad de fortalecer y apoyar la industria mezcalera local o regional.

El primer evento de este tipo tuvo lugar en Oaxaca en 1997, con el apoyo de los productores durante la celebración de la Guelaguetza y posteriormente ha sido adoptado por otros estados productores de mezcal como Zacatecas y Michoacán (Etúcuaro), entre otros.

El objetivo principal de este evento es posicionar la bebida en el gusto del consumidor, distinguir y resaltar la cultura que la rodea, el proceso de producción, diferentes formas de degustación y maridaje y mostrar los diferentes tipos de mezcal.

Fermentación. Proceso bioquímico que en condiciones anaerobias se realiza la degradación de sustancias orgánicas por enzimas microbianas, acompañadas frecuentemente por el desprendimiento de gases. Mediante este proceso, los microorganismos como levaduras y bacterias se alimentan del azúcar del maguey resultando en la transformación de los azúcares en alcohol. En su desarrollo, una molécula de azúcar se desdobra en dos de alcohol.

La fermentación tiene por objeto transformar los azúcares reductores contenidos en el jugo (mosto) en alcoholes, gracias a la acción de la levadura preparada con los mismos jugos del agave.

Algunos productores utilizan en la fermentación sólo los jugos extraídos del maguey cocido, aunque muchos otros prefieren utilizar también el bagazo ya que aseguran, le da un sabor especial al mezcal.



TINAS DE FERMENTACIÓN:
A) MADERA B) PLÁSTICO

Fermentación acelerada. Proceso inducido mediante el empleo de agentes químicos (Sulfato de amonio) para acelerar la fermentación y aumentar la producción de alcohol.

Fermentación alcohólica. Reacción química realizada por microorganismos, principalmente levaduras, en la que los azúcares simples son transformados en alcohol etílico y dióxido de carbono. Esta reacción no requiere oxígeno, es anaeróbica, y produce calor, es exotérmica.

Fermentación inducida. Proceso de fermentación en el cual se utiliza algún agente o inóculo para su inicio (pie). En el caso del mezcal, en ciertas regiones del país se utiliza pulque como vehículo o medio para iniciar la fermentación del mosto.

Fermentación natural. Proceso de transformación de los azúcares en alcohol por microorganismos nativos que actúan libremente sin el uso de algún agente que lo incremente o acelere.

La degradación de las sustancias orgánicas por enzimas microbianas, es acompañada frecuentemente del desprendimiento de gases. La fermentación alcohólica transforma los jugos azucarados del maguey en una bebida alcohólica.

Fermentación vínica. Descomposición o desdoblamiento que en los líquidos azucarados se manifiesta bajo la acción de un microorganismo que lo transforma de manera completa en alcohol y en ácido carbónico.

Fermento. También se le llama de esta manera en varias regiones mezcaleras al mosto que está listo para ser destilado.



OBTENCIÓN DE FIBRA DE AGAVE PARA LA ELABORACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS

Fibra. Por definición, filamento de origen natural, artificial o sintético, apto para ser hilado y tejido, que generalmente presenta gran finura y buena flexibilidad. Obtenido de: <http://www.wordreference.com>.

En el caso del maguey, se obtiene de las hojas o pencas mediante diferentes técnicas, ya sean manuales o mecánicas.

Filotaxis. Disposición que presentan las hojas en el tallo.

Filtrado. Acción que se realiza antes del envasado para eliminar impurezas que se pueden incorporar al mezcal en el proceso.

Flemazas. Residuo líquido que queda después de la segunda destilación (rectificación), constituido por impurezas volátiles que contaminan el etanol.

Fletero. Persona propietaria de una recua de animales de carga, que eran alquilados para el traslado de las cabezas de agave desde las áreas de cosecha a la fábrica en el Altiplano potosino.

Flor. También llamado "*punta*" o "*mezcal floreado*", es el mezcal con un volumen de alcohol superior a 55%, es el que sale primero del alambique durante un lapso muy corto de tiempo concentrando la mayor cantidad de alcohol. Por lo general se separa del mezcal ordinario y se le utiliza para ajustar la graduación alcohólica del mezcal. Sin embargo, algunos productores lo prefieren para venderlo a mayor precio, puesto que es altamente cotizado y apreciado.

Fogón. Cavidad del horno donde se quema el combustible, al igual que el sitio donde se destila (hornilla), en el Altiplano potosino.

Fogonero. Persona encargada de alimentar con leña el fogón de los hornos en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. Este término se siguió empleando posteriormente para las personas que operaban las calderas al hacer uso del vapor para el cocimiento.

Fondo. Olla o cazo de cobre donde se hierve el mosto fermentado para su destilación y sobre el cual se coloca el alambique o montera (Mixteca poblana).

También se denomina de esta manera al cazo de acero inoxidable, donde se vierte el mosto fermentado para la destilación (Puebla y Miacatlán, Morelos).

Formato. Hoja con especificaciones en la que se anotan datos generados durante el proceso de elaboración de mezcal, se aplica en todas sus etapas para tener un registro y control de los procesos y materiales utilizados.

Formulación. Preparación de la tina de fermentación utilizando varios elementos de forma proporcional. La formulación varía en las distintas regiones mezcaleras, en algunas se emplea solamente agua, el jugo extraído y la adición de levaduras (proceso industrial) y en otras además se adiciona bagazo (artesanal). El resultado de esta operación es el mosto.

Formulación de mosto. Adición de levaduras a las tinas de fermentación con el mosto recién preparado (agua y mieles/ bagazo, Oaxaca).

Fragua. Nombre con el que también se conoce al horno en algunas comunidades del Estado de México.

Fructano. Es un polisacárido formado por cadenas lineales o ramificadas de fructosa, con una unidad de glucosa terminal. Desempeñan un papel de reserva de energía análogo al del almidón. Se encuentran en todas las especies de agaves. Estos carbohidratos se encuentran en un 15% del reino vegetal, sin embargo en los agaves constituyen casi el total de los carbohidratos, por lo que su importancia se potencia. Es sabido que la síntesis se lleva a cabo en las hojas pero se transporta hacia los tallos de las plantas, en donde se acumula y de ahí es suministrado de acuerdo a las demandas energéticas de la planta.

Fruto. Órgano de la planta que nace del ovario de la flor y que contiene las semillas. En el caso particular de los agaves es una cápsula o baya seca, trilocular, que contiene numerosas semillas dispuestas en dos hileras por lóculo, que son negras, aplanadas y rodeadas por un ala corta en su parte distal redondeada.

Fuego arrebatado. Cuando se incrementa la intensidad del fuego por exceso de leña u otro tipo de combustible durante el proceso de destilación, provocando una reacción violenta sobre el mosto, lo que en consecuencia puede generar su derrame o la evaporación acelerada de los alcoholes.

Fuego manso. Cuando la intensidad del fuego es moderada y permite realizar la destilación de manera lenta y continua.

Fuerza. Olor que se percibe con cierta intensidad y que despiden las tinas de fermentación cuando el mosto está en su punto para ser destilado.

Furfural. Compuesto químico de la familia de los furanos; es un aldehído industrial derivado de varios subproductos de la agricultura, maíz, avena, trigo. El nombre furfural es por la palabra latina *furfur* (salvado), en referencia a su fuente común de obtención. Es un aldehído aromático, con una estructura en anillo. Su fórmula química es $C_5H_4O_2$. En estado puro, es un líquido aceitoso incoloro con olor a almendras, en contacto con el aire rápidamente pasa a amarillo. En el caso de las bebidas destiladas de agave se genera principalmente durante la etapa de cocimiento.



Gabazo. Deformación de la palabra bagazo. Es un término de uso común en muchas localidades rurales del estado de Oaxaca.

Galón. Medida de capacidad para líquidos, usada en Gran Bretaña, donde equivale a algo más de 4,546 l y en América del Norte, donde equivale a 3,785 l.

Garrafa. Recipiente de cristal ancho y redondo de cuello largo y estrecho, que se utiliza principalmente para contener o transportar líquidos, que a veces va protegido por una funda elaborada con fibras.



GARRAFA

Gemación. Nombre que recibe un tipo de reproducción asexual que experimentan algunos seres vivos y consiste en la separación del organismo de una pequeña parte de él, denominada yema, la cual se desarrollará hasta conformar un nuevo ser vivo. Es uno de los medios de reproducción del agave.

Gentilicios del mezcal. Nombres genéricos que se da a los mezcales producidos en una región geográfica determinada. Se asocia a los nombres de una comunidad, municipio, zona o región. P.E. *mezcal Dioseño*, es el que se produce en el municipio de Nombre de Dios, Durango, o *mezcal de San Carlos*, producido en la región de la sierra de San Carlos en Tamaulipas, etc. (ver definiciones).

De esta manera surgió el tequila, al asociar el mezcal producido en el cantón con ese nombre en el estado de Jalisco a finales del siglo XIX.

Gima. Herramienta manual de acero forjado, redonda y muy filosa, que se coloca en un extremo de un mango de madera, empleada para el jimado y desprendimiento del agave, utilizada en el estado de Oaxaca, muy similar a la empleada en Jalisco para la jima del *A. tequilana* Weber var. *azul*.



GIMA



GORRO

Gorro. Nombre coloquial que se da al capitel de forma cónica que se coloca sobre cazo haciendo la función del alambique, asociado a su forma y función (estados de Puebla y Morelos).

Gotear. Flujo intermitente del mezcal al iniciar la destilación en forma de goteo (Malinalco, Estado de México).

Grado alcohólico. Contenido de alcohol de una bebida alcohólica asociado a un sistema de graduación.

Es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol), contenidos en 100 volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 °C. Se trata de una medida de concentración porcentual en volumen.

Grados Brix. Parámetro utilizado para medir el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido (porcentaje). Se representa mediante el símbolo (°Bx). Los grados Brix se miden con un sacarímetro, que mide la gravedad específica de un líquido, o, más fácilmente, con un refractómetro.

Grados Gay Lussac. Es el contenido de alcohol de una bebida a 15 °C, por tanto se puede considerar como una equivalencia, de la riqueza alcohólica.

Graduación. Nivel del contenido de alcohol de un líquido, medido en grados.

Graduación alcohólica. Grado alcohólico volumétrico de una bebida alcohólica es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol) contenidos en 100 volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 °C.

Guadaña. Herramienta de acero templado semicurvo, similar a una cazanga, que se emplea en el Estado de México para rapar el maguey (jimar).

Gualumbos. Se denomina de esta manera a los capullos tiernos de las flores del maguey que son utilizadas para preparar guisados tradicionales en diversas comunidades de los estados de Hidalgo y Puebla, principalmente.



GUALUMBOS

Guarape. Bagazo del maguey utilizado para cubrir las piñas de agave en el horno al momento de la cocción (Oaxaca). También se le denomina de esta manera al residuo compuesto de la mezcla de jugo y bagazo extraído de la olla en el proceso de destilación.

Güinumo (Huinumo). Acículas u hojas de pino (agujas) con las que se recubren las piñas del agave en el horno de piso. La finalidad de esta acción es conservar el calor y evitar que la tierra que recubre el horno ensucie la cabeza de maguey. El güinumo le otorga un sabor especial al mezcal producido. Sin embargo, para proteger las piñas del agave también se utilizan hojas de palma (*Brahea dulcis*) o petates de tule tejido.

Guishe. Vocablo zapoteca que se usa en el estado de Oaxaca para definir la parte media de la destilación entre las puntas y las colas, también llamado "corazón".

Gusano blanco. *Acentrocne hyspieri*, es la larva de una mariposa, que crece en las hojas, pencas y raíces del maguey. Es blanco (excepto la cabeza y las extremidades pardas), y en México se come frito. Está emparentado con el chinicuil, que también es un gusano comestible parásito del maguey, pero de color rojo.

Se extrae del centro del maguey después de la época de lluvia, por lo que la extracción de unos 3 ó 4 animales (no se obtienen más) ocasiona la pérdida de la planta, que ya de por sí requiere de varios años para llegar a su madurez y poder ser raspada para la obtención de agua miel con la que se obtiene

el pulque. Su origen es primordialmente el estado de Hidalgo. Cocinado tiene tamaño y consistencia semejantes a una papa a la francesa, pero un sabor delicado y exquisito.

Gusano de maguey. Gusano que nace, crece y vive en las plantas de agave, se alimenta de la misma planta por lo que no contiene ningún elemento químico nocivo para la salud. Si se agrega al mezcal le aporta un sabor distintivo (para algunos mezcaleros no es más que un truco de mercadotecnia). Igualmente se utiliza para hacer especias tales como sal de gusano. Al mezcal se le agrega en el proceso de embotellado. Se cree que esta tradición comenzó sobre el año 1840.

Corresponde a dos especies de larvas de lepidópteros. Ambos son ingredientes de la cocina mexicana. Su nombre científico es:

- » *Acentrocne hyspieri*, el gusano blanco de maguey,
- » *Hypopta agavis*, el chinicuil, o gusano rojo de maguey.

Gusano Rojo. *Hypopta agavis*, también llamado "chinicuil" o "tecol", es una especie de lepidóptero ditrisio de la familia de los cosidos nativa de América del Norte, habita en general zonas áridas y desérticas. El nombre de chinicuil o chilocuil viene del náhuatl *chilocuilin*, "gusano de chile".

Las larvas del chinicuil son unas orugas de color rojizo y hasta 5 cm de largo, con la piel virtualmente libre de pilosidades; de hábito endófito, son una plaga que ataca al maguey (en especial las especies *A. angustifolia* y *A. salmiana*).

A pesar de considerarse una plaga del maguey que se reproduce en época de lluvias, al ser un insecto comestible de un alto valor nutritivo no se le combate, por el contrario, es muy apreciado por los productores por su alto costo en el mercado, por la costumbre de incluirlo como saborizante en el mezcal y por su utilización como ingrediente gastronómico en algunos platillos tradicionales oaxaqueños.



ARRIBA: GUSANO BLANCO
ABAJO: GUSANO ROJO, CHINICUIL

Gusto histórico. Construcción colectiva de los gustos regionales a través del tiempo, que genera reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben de 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. Cada región, población o comunidad los han construido a través de su historia.

En México hay tantos gustos históricos y mezcales tradicionales como regiones y pueblos mezcaleros.



H-I



HACHA

Hacer concha. Expresión coloquial que se utiliza cuando se forman burbujas homogéneas en la superficie de la jícara al realizar el venenciado (perla grande).

Hacha. Herramienta manual que se emplea para cortar leña y fraccionar las cabezas de agave cocido.

Hacha de majar. Herramienta manual empleada para el majado del maguey cocido elaborada de metal (hierro), semejante a un hacha pequeña colocada en un extremo de un palo de otate en el estado de Puebla.

Hacienda mezcalera. Unidad productora especializada en la elaboración de mezcal, las cuales contaban dentro del casco principal con instalaciones para su elaboración. Son características las de la región del altiplano que comprende los estados de Zacatecas (región de Pinos), San Luis Potosí y Guanajuato.

HACHA DE MAJAR. MITEPEC,
JOLALPÁN, PUEBLA

Hermano maguey. Expresión coloquial que fue utilizada como eslogan de una campaña promovida por artesanos y empresarios en la que acordaron unir esfuerzos con el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), ante acciones poco efectivas por parte de la autoridad en apoyo del sector.

Herramientas de corte. Conjunto de implementos manuales que se utilizan para realizar principalmente las acciones de jimado y corte del agave, entre ellas: machete, hacha, coa y barreta.

Hervidor. Parte del alambique o sistema de destilación. Recipiente donde se realiza el calentamiento del mosto, de geometría cilíndrica que permite una difusión más homogénea del calor, en algunos estados como Guerrero o Puebla también se le denomina "olla".



HACIENDA MEZCALERA. LAGUNA SECA,
CHARCAS, SAN LUIS POTOSÍ

Hervor. Condición inducida a un líquido mediante la aplicación de calor, lo que aumenta su temperatura hasta llevarlo al punto de ebullición. Este proceso se realiza en la destilación del mezcal, al calentar el mosto, lo que permite separar sus componentes principales que son los alcoholes.

Hidrólisis. Rompimiento, por cocción del agave, de la cadena del polisacárido (inulina) en moléculas de fructosa para su fermentación.

La hidrólisis, llamada también ruptura de las moléculas en medio acuoso, tiene como finalidad la transformación de los polímeros de fructosa (fructano y aromático), en azúcares simples. Para ello, se utiliza principalmente un procedimiento térmico o enzimático o bien, la combinación de ambos. En esta etapa también hay muchos compuestos que son determinantes en el perfil del producto final.



HIJUELOS ALREDEDOR DE
UNA PLANTA MADRE

Hijuelo. Retoño del maguey que emerge de los tallos subterráneos o rizomas al pie de la planta madre. El hijuelo es un clon y es mal llamado “semilla”, entre algunos productores de agave. Los magueyes pueden producir hijuelos a lo largo de su vida, antes de llegar a la floración, pero no es una característica de todas las especies.

Hogar. Cavidad en cuyo interior se lleva a cabo la combustión de la leña y se genera calor, gases y humo.

Hoguera. Fuego hecho al aire libre con materias combustibles que encendidas levantan mucha llama.

Hoja. Cada una de las láminas, generalmente verdes, planas y delgadas, de que se visten los vegetales, unidas al tallo o a las ramas por el pecíolo o, a veces, por una parte basal alargada, en las que principalmente se realizan las funciones de transpiración y fotosíntesis. En el caso del maguey se le llama “penca”.

Hoja de palma. Elemento que se utiliza para cubrir las cabezas de agave durante su cocimiento en los estados de Michoacán y Guerrero, donde abunda la especie *Brahea dulcis* (véase Palma).

Holograma. Término que se usa normalmente para hacer referencia a un tipo de fenómeno del ámbito visual o de la fotografía, mediante el cual el tratamiento que recibe una imagen respecto de la luz hace que aparezca tridimensional por contar con varios planos al mismo tiempo.

Con el propósito de avalar la certificación del mezcal, a partir del año 2014, el CRM otorga un distintivo en forma de holograma que puede encontrarse en cada botella de mezcal certificado, se caracteriza por contar con dos características:

- » Son personalizados por empresa y marca.
- » Contiene un número único por botella.



HOJA DE PALMA (*BRAHEA DULCIS*), EMPLEADA PARA CUBRIR EL AGAVE EN EL HORNO DE PISO DURANTE EL COCIMIENTO

Los hologramas se entregan por parte del CRM, siempre y cuando se confirme que los lotes a envasar cumplen el apartado 6.1.1 de la NOM-070-SCFI-1994 y que la cantidad de hologramas solicitados se ampara por el volumen del lote.

Homogeneización. Mezclado de mezcales provenientes de diferentes unidades productoras (palenques, fábricas o vinatas), con características similares para obtener un producto

uniforme y una graduación estándar. Por lo general son manejadas por organizaciones rurales o cooperativas para producir una marca colectiva. Esta figura es común en estados como Guerrero (Chilapa), Oaxaca o Puebla.

Hornada. Lote de piñas sometidas al proceso de cocción en un horno. El tamaño o cantidad puede ser variable ya que por lo general depende de la capacidad del horno (sinónimo de horneada).



HORNALLA. SOLA DE VEGA, OAXACA

Hornalla. Término utilizado en Oaxaca y algunas regiones del Estado de México para definir al fogón u hornilla donde se realiza el proceso de destilación.

Horneado. proceso de cocción en el horno de las cabezas o piñas de agave con la finalidad de romper cadenas de fructanos y obtener azúcares sencillos comestibles y susceptibles de ser fermentados. El tipo de horno y el combustible ayudan a imprimir en el mezcal sabores característicos.

Hornero. Persona encargada del llenado y cerrado del horno, además de vigilar el proceso de cocimiento del maguey en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Hornilla. Construcción de adobe, tabique o piedra sobre la cual se coloca el sistema de destilación.

También se denomina de esta manera al hueco hecho en parte baja del macizo de los hogares, con una rejuela horizontal en medio de la altura para sostener la lumbre y dejar caer la ceniza, y un respiradero inferior para permitir la entrada del aire.

Horno. Espacio donde se realiza la cocción de las cabezas o piñas de agave.

Existen diferentes tipos de horno, los cuales varían según la región, en cuanto a forma, capacidad y materiales usados para su construcción.



HORNO DE MAMPOSTERÍA. HACIENDA EL BOZO. SAN LUIS DE LA PAZ, GUANAJUATO

En los estados de Oaxaca, Guerrero, Michoacán y Puebla, ubicados dentro de la zona geográfica comprendida por la DOM y en otros como Morelos y el Estado de México, donde se realizan procesos artesanales, los hornos son de piso, fabricados en la tierra y tienen forma trunco-cónica, es decir más angosta en el fondo y más ancha en la superficie. Usualmente se recubren de piedra volcánica, mampostería o lajas.

En las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino, que comprende la región de Pinos del estado de Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato, el horno tradicional es cilíndrico

y está construido de piedra o ladrillo, en algunas fábricas se inyecta vapor generado en una caldera de leña o combustóleo para realizar el cocimiento.

Horno de mampostería. Horno construido con diversos materiales como piedra volcánica o ladrillo, de forma cilíndrica o cúbica, vertical o subterráneo.

Horno de piedra. Horno construido con piedra volcánica de forma cilíndrica, vertical o subterráneo.

Horno de piso. Término con el cual se denomina de forma genérica a los hornos cavados a ras del suelo.

Horno de tierra. Cavidad hecha en el suelo para cocer el agave que carece de recubrimiento alguno.

Hoz. También llamada “*cazanga*” o “*rozadera*”, es una herramienta de mano, hecha de hierro forjado y mango de madera, curvada, que se emplea en actividades agrícolas, en el caso del mezcal, se utiliza para cortar de manera individual y por su tamaño, las pencas de algunas especies en el estado de Oaxaca.



HOZ

Huella genética. Es una técnica para distinguir entre individuos de la misma especie usando sólo muestras de su ADN. Se analiza el ADN de un individuo para observar el patrón de repetición de secuencias. Este patrón, es único para cada individuo.

El término huella digital genética fue acuñado por A. J. Jeffrys en Inglaterra en 1984.

En el caso del agave, se utiliza esta técnica para una correcta identificación de las especies ya que una sola recibe diversos nombres según la región productora en función de su aspecto y características físicas.

Por ejemplo el *A. angustifolia*, que es reconocido como el de mayor extensión geográfica en México, que además de prolífico es de fácil adaptación a diversos ecosistemas, recibe infinidad de nombres, como se verá más adelante.



Ictle. Nombre que se le da al bagazo molido destinado a la fermentación en el estado de Guerrero (Tixtla).

Se presume sea una deformación de la palabra Ixtle, que se refiere a la fibra del maguey.



INFLORESCENCIA DE A.
CUPREATA. MICHOACÁN

Identidad. Atributo de cada mezcal asociado a su lugar de origen. Conjunto de rasgos que caracterizan un mezcal y lo hace diferente ante los demás.

Indicación geográfica. Es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. Constituyen una categoría de derechos de propiedad intelectual que, al igual que otros como marcas y patentes, merecen protección.

Inflorescencia. Conjunto o agrupamiento de flores dispuestas en un tallo común. En el caso de los magueyes o agaves se conoce como "*quiote*" o "*calehual*" y sus flores suelen ser de color verde a amarillo; en algunos casos son naranjas o rojizas.

Infusión. Preparación del mosto para su destilación (Malinalco, Estado de México).

Ingrediente. Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación o preparación del mezcal y estén presentes en el producto final, transformado o no.



IXQUEPE

Ingüishe. Vocablo zapoteca que se aplica en el estado de Oaxaca para definir a los residuos y agua que quedan después de la destilación (vinaza).

Inóculo. Pequeña cantidad de una sustancia que se utiliza para inducir en un volumen mayor un proceso. El inóculo se elabora con mosto fermentado extraído de una tina en proceso de fermentación y se utiliza como vehículo para inducir la fermentación en tinas nuevas. El objetivo de inocular es acelerar el desarrollo de las levaduras.

Integradora. Sitio o instalación donde se realiza el acopio de mezcal elaborado por varios productores que trabajan bajo un esquema de cooperativa y manejan una marca colectiva. En estados como Guerrero, Oaxaca o Puebla, este

sistema funciona para comunidades rurales donde cada productor trabaja de manera individual sus lotes bajo criterios y técnicas propias en una sola fábrica o palenque.

Ixquepe. Vocablo con el cual se define a la olla hueca de barro colocada sobre otra para realizar el proceso de destilación en el estado de Oaxaca (Sola de Vega).

Ixtle. Fibra que se extrae de las hojas de algunos agaves con las que se fabrican artesanías, cuerdas y tejidos para recubrimientos.

En la Mixteca poblana también se le nombra de esta manera al maguey machacado.



J-K



JÍCARA

Jarabe. Líquido viscoso o jugo que resulta de la exposición de las cabezas de agave contenidas en el horno por efecto de la temperatura, durante el cocimiento en hornos de tiro característicos de las haciendas mezcaleras del altiplano.

Jarcia. Nombre común con el que se conoce a las cuerdas elaboradas con fibra de maguey.

En la región de San Carlos, Tamaulipas, también se utiliza como nombre para identificar al *A. montium-sancticaroli*, variedad empleada para elaborar mezcal

Jiba. Base de las hojas o pencas del maguey. Parte más gruesa pegada al tallo o cabeza.

Jícara. Vasija pequeña o recipiente circular hecho con la parte inferior del fruto seco de la calabaza, del guaje, o del coco, de poco fondo que suele emplearse para tomar mezcal o pulque y que algunos productores de mezcal la utilizan para conocer su graduación alcohólica mediante el venenciado o el uso de escobetillas para agitar el mezcal y producir el perlado.

Etimológicamente, este vocablo se deriva del náhuatl *xicalli*.

Cornelio Pérez, coordinador de la Logia de los Mezcólatras, define a las jícara como:

Cuenco inmemorial que sirve para beber agua, pulque, téjate, pozol, chocolate y otras bebidas; también para rituales, ornato, juguetes, instrumentos musicales, medicina, para bañarse y muchos usos.



JIMADO DE *A. ANGUSTIFOLIA* CRIOLLO. MORELOS

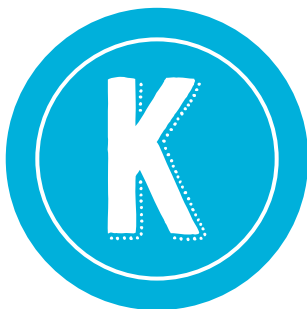
Jima. Proceso a través del cual se separan de la piña las pencas de agave cuando éste ha alcanzado el desarrollo adecuado para su corte (véase Gima y Madurez).

Jimar. Acción o procedimiento a la que se someten los agaves maduros en la cual se eliminan las hojas o pencas y las raíces del mismo para dejar solamente el tallo o corazón del agave llamado piña.

Esta acción se realiza con herramientas especiales diseñadas para tal actividad. Una vez despencada y separada de la tierra, la piña se rasura y se deja lista para hornearla. Esta tarea es peligrosa y muy especializada, quien la realiza es llamado jimador.

Esta acción comprende tres operaciones principales:

1. Corte de las pencas: Tiene la finalidad de eliminar aquellos órganos de la planta que no son útiles para su procesamiento, tales como las hojas o pencas.
2. Extracción de la piña: Es la operación de recolección propiamente dicha, para esto se ocupan barretas y la extracción se efectúa desde la base y no desde la raíz, esto con el propósito de no recolectar partes que puedan dar sabores desagradables al mezcal.
3. Rasurado: Esta operación tiene la función de completar la eliminación de las pencas de tal forma que sólo quede el corazón.



Jugando el mezcal. Procedimiento que utilizan algunos maestros mezcalilleros para determinar la graduación alcohólica de su mezcal. Consiste en poner el mezcal en un embudo, tapando el orificio de salida con el dedo medio y posteriormente irlo retirando (abriendo), propiciando que salga a presión. El mezcal es depositado en una jícara y según el tamaño y duración de las perlas, se identifica el grado alcohólico.

Jugo. Líquido obtenido del proceso de prensado del agave cocido previa molienda. En el estado de San Luis Potosí se utilizan prensas de madera o fierro para extraerlo mediante presión.

También se le llama de esta manera al mosto fermentado que es depositado en la olla para su destilación en Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Juntador. Persona que se encarga de juntar o apilar el maguey en el campo durante el proceso de ser labrado y cortado en el estado de Guerrero.

Komil ("comil" o "comilli"). Es una palabra de origen náhuatl cuya traducción significa "bebida alcohólica" o "bebida embriagante"

El uso de la palabra *Komil* fue propuesta a través del proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, para agrupar a las bebidas alcohólicas producidas fuera de los territorios amparados en las declaratorias de Denominación de Origen de las bebidas destiladas de agave Tequila, Mezcal y Bacanora y que utilizan como materia prima una o varias de las especies de agave referidas en sus respectivas Normas Oficiales.

De acuerdo con esta iniciativa, el porcentaje de agave contenido en la bebida no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico debe ser de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.





LAVADERO DE LA FABRICA LAGUNA SECA, CHARCAS, SAN LUIS POTOSÍ

La fina. Nombre que se le da al mezcal obtenido en la segunda destilación o refinada en Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Labrado. Proceso realizado para cosechar las piñas o cabezas de agave a través del corte de las pencas y el derribo de la piña (jimado), en el estado de Guerrero.

En el estado de Durango también se le denomina de esta manera a la eliminación de las pencas del maguey.

Labrador. Persona que se dedica a realizar el labrado (jima) del agave en el estado de Guerrero.

Labrador mayor. Persona que dirige la cuadrilla de labradores, él es quien selecciona los agaves maduros para su corte (Guerrero).

Labranza del maguey. Jimado del agave en el estado de Guerrero.

Lavadero. Tina de mampostería de poca profundidad conteniendo agua, hacia donde escurre por gravedad el jugo obtenido de la molienda en tahona, donde además se coloca el agave triturado para extraer los azúcares fermentables, en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Lavado. Se denomina de esta manera al proceso de extracción de los azúcares contenidos en el bagazo molido utilizando agua, lo cual se realiza en piletas o recipientes durante la fase de molienda.

Lechuguilla. Destilado tradicional, elaborado con el agave del mismo nombre (agave silvestre), que se elabora y consume en los estados de Sonora, Chihuahua y Puebla.

También es el nombre genérico que se le da a algunas especies de agave, entre ellas el *A. maximiliana*, que en los estados de Nayarit y Jalisco, se utiliza para elaborar un destilado regional conocido como Raicilla (ver definición) que se produce en la zona de la costa y parte de la Sierra Madre Occidental.

De igual manera se le llama a una bebida refrescante elaborada con agua natural y fermento de estos agaves.



Lenteja. Parte superior del enfriador. Se le denomina de esta manera por su forma circular y ovalada, semejante a una lenteja.

Por lo general está hecha del mismo material que el serpentín (cobre o acero inoxidable).

LENTEJA



BEBIDA CON LECHUGUILLA



PLANTAS DE MAGUEY SECO UTILIZADAS
COMO COMBUSTIBLE EN CALDERAS



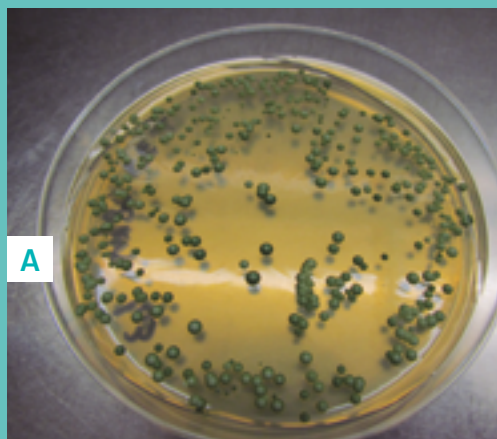
LEÑA

Leña. Parte de los árboles y arbustos o matas que cortada y hecha trozos, se emplea como combustible. En el caso particular del mezcal, constituye la materia prima que se utiliza en los procesos de cocimiento y destilación, sólo se utiliza seca y es obtenida de árboles caídos en la mayoría de los estados productores (Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Puebla).

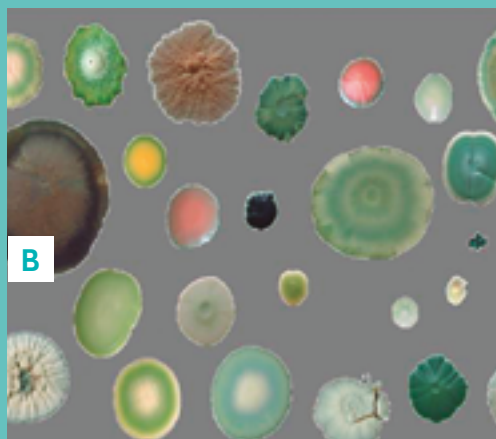
los productores utilizan dos tipos:

- » Leña blanda. Constituida por materiales delgados (ramas y troncos), provenientes de diferentes especies arbustivas y arbóreas. Se emplea como combustible en el proceso de destilación.
- » Leña dura. Empleada en el cocimiento del maguey en horno de piso, aporta el característico olor y sabor ahumado que se trasmite al mezcal. Las principales especies empleadas son el ocote o pino (*pinus sp*), encino (*quercus sp*), mezquite (*prosopis sp*), entre otras.

En el Altiplano potosino se emplean las hojas secas del *A. salminana*, muy abundante en la zona para alimentar calderas en las fábricas de mezcal.



A



B

LEVADURAS QUE REALIZAN LA FERMENTACIÓN EN PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MEZCAL:
 A) MEDIO DE CULTIVO PARA EL CRECIMIENTO DE AGLOMERADOS DE LEVADURAS LLAMADOS COLONIAS
 B) COLONIAS DE LEVADURAS DE DIFERENTES ESPECIES AISLADAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MEZCAL

Levadura. Nombre genérico de ciertos hongos unicelulares, de forma ovoidea, que se reproducen por gemación o división y que son capaces de convertir los azúcares en etanol y otros compuestos volátiles.

Este grupo de microorganismos comprende alrededor de 149 géneros y de 1500 especies.

Levaduras nativas. Microorganismos que se encuentran en la superficie del suelo y las plantas. En el proceso de fermentación del mezcal tradicional sólo se utilizan levaduras provenientes del medio ambiente y en particular de las fábricas.

Licor de agave. Bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de la savia del agave, tiene mucho menos contenido de alcohol que una bebida destilada. Por lo general se comercializa adicionándole colores y es de menor costo.

Licor de mezcal. Producto elaborado a base de mezcal, de espíritu neutro, mezclado con agua, aromatizado y saborizado con procedimientos específicos y a los cuales pueden agregarse ingredientes y aditivos permitidos.

Liga. Trozo de caucho que se utiliza para sellar las uniones que conectan los distintos componentes del sistema de destilación para evitar fugas de vapor.

Limpia. Práctica agrícola mediante la cual se eliminan todas las hierbas que crecen en los espacios libres y alrededor de los magueyes, incluye la remoción de la tierra y el recorte de las hojas del maguey que están en mal estado y las que se necesitan recortar para que la planta pueda seguir su desarrollo hasta su etapa de maduración.

Llano o llanito. Nombre que se da al mezcal obtenido en la primera destilación (ordinario) en Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Llenada. Expresión que se utiliza para definir un lote o una tina que ha sido destilada (Tixtla, Guerrero).

Logia de los mezcólatras. Grupo de personas creado en diciembre de 2005 dedicado a saborear exclusivamente mezcales tradicionales de México, el cual se autodefine como:

"Santa congregación para difundir el conocimiento de los mezcales tradicionales de los pueblos de México".

Los objetivos de esta agrupación son:

- » Dar a conocer, con seriedad y profundidad, las tradiciones mezcaleras de México y volverse parte activa de su defensa, consiguiendo con ello su preservación, así como difundirlas a más personas y ayudar a la promoción y consumo de mezcales tradicionales.

- » Formar núcleos de conocedores de los mezcales tradicionales en las ciudades de México, logrando así un consumo educado y respetuoso, lo que permitirá que se paguen precios justos a quienes los producen y lograr que la actividad mezcalera sea sustentable ecológica, económica y culturalmente.

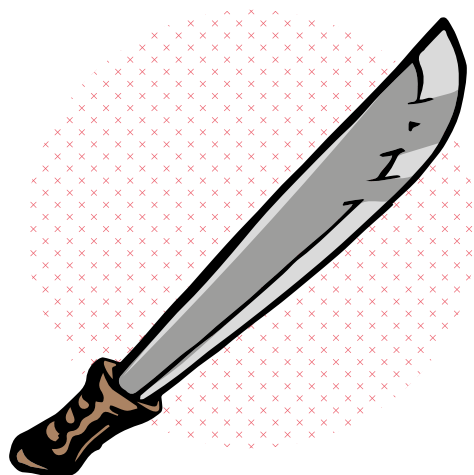
Cuentan con una página web denominada mezcales tradicionales de los pueblos de México, en la cual difunden información de diversos tópicos relacionados con la producción de mezcal en la mayoría de las comunidades productoras del país.

<http://mezcalestradicionales.mx/>

Lote. Conjunto o grupo de elementos que tienen características comunes y se agrupan con un fin determinado.

Lote de mezcal. Número determinado de litros o unidades (botellas) de mezcal, que se producen y enumeran para diferenciarlo de otro similar.



**MACHETE**

Maceración. Ablandar el agave cocido para extraer su jugo por medios manuales.

La maceración tiene por objeto machacar los mezontles asados, y triturarlos con agua para obtener un líquido azucarado que pueda ser fermentado.

Macerar. Acción o proceso a través del cual se extrae el jugo contenido en los trozos de piña después de ser sometida a cocimiento y fragmentación.

Machacado. Acción de golpear el maguey cocido para deformarlo, aplastarlo o reducirlo a fragmentos pequeños (triturar), sin llegar a al grado de molienda.

Machacar. Acción de triturar o aplastar de forma manual el agave cocido por medio de golpes con un mazo de madera o por presión.

Machete. Cuchillo de grandes dimensiones, muy afilado, de acero laminado que se utiliza como herramienta, en el corte de las pencas del maguey en el Altiplano potosino, Puebla y Oaxaca, particularmente para algunas especies que por el tamaño de sus hojas o pencas impiden el uso de otro tipo de herramientas.

Macho. Nombre coloquial que se da al animal empleado en la molienda de maguey o agave en el sistema de tahona (molino chileno).

También se le denomina "*mula*" o "*mulo*", es considerado un animal híbrido estéril que resulta del cruce entre una yegua y un burro o asno.

Comparte algunas características con los burdéganos (resultantes del cruce entre un caballo y una burra o asna), pero difiere en otras debido a ciertos genes, que varían su efecto en función de si se reciben de la madre o del padre.

Machucar. Triturar el agave en la batea de forma manual empleando un mazo de madera o en tahona, pasando la muela o piedra sobre el mismo (Oaxaca).

Macito. Mazo pequeño de madera dura, que se usa para compactar el barro que se coloca en la base del destilador o cascomite en Zumpahuacán, Estado de México.

Madera bofa. Madera de encino que se utilizan para el proceso de destilación en el Estado de México (Zumpahuacán). Su uso se debe a que la combustión es más lenta y homogénea, lo que permite tener una energía calórica constante y en consecuencia un mayor control en el proceso.



MACITO



MADERA BOFA

Madera gruesa. Término empleado en la región de Santa Catarina Minas, Oaxaca, para definir los troncos que sin ser partidos se colocan en la base del horno para el cocimiento de las cabezas de agave. Las principales especies que se utilizan son el pino (ocote), encino, (*quercus. spp*), mezquite y eucalipto.



MADERA GRUESA



PROCESO DE MADURACIÓN
EN BARRICA

Madre de levadura. Inóculo empleado para inducir la fermentación en una tina recién cargada.

Maduración. Proceso de almacenamiento temporal del mezcal en recipientes de madera, por lo general en barricas de roble blanco o encino, a través del cual, el mezcal manifiesta una transformación lenta y adquiere características organolépticas especiales, como suavidad en el sabor y en algunos casos le confiere una coloración oscura agradable a la vista.

De acuerdo al período de maduración se puede obtener el tipo de mezcal que se desee:

1. Mezcal reposado.
2. Mezcal añejo.

Las barricas en las cuales se lleva a cabo el reposado o el añejamiento deben estar en buen estado. Por ello se requiere un lavado que consiste en adicionar piedras pequeñas a las barricas vacías, llenarlas hasta la mitad de su capacidad y hacerlas rodar. El movimiento de las piedras a través de las barricas provoca el arrastre de material indeseable dentro de éstas. Otra operación de mantenimiento de las barricas consiste en llenarlas de agua con la finalidad de que la madera no se reseque, originándose la formación de fisuras o en un caso más grave, la fragmentación de éstas. Esta operación también se aplica a las tinas de fermentación cuando no están trabajando.

Madurado en vidrio. Procedimiento a través del cual el mezcal adquiere propiedades y características semejantes al añejado en barrica.

Se coloca en recipientes (garrafones) de color verde de preferencia, en la boca se coloca un tapón de olote para que se oxigene y suavice, se sella y se entierra.

Se presume que el privarlo de la luz y el contacto con la variación de la temperatura del suelo, genera cambios en su composición que se manifiestan en sus características organolépticas, principalmente color, sabor y grado alcohólico.

El mezcal es estabilizado en recipientes de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

Madurez. Estado propicio para que el maguey pueda ser cosechado. En algunos estados, los campesinos reconocen el inicio de la madurez de algunas especies porque notan un adelgazamiento de las hojas centrales que forman el cogollo (*A. cupreata*, Guerrero), que es el sitio donde se formará el quiote.

Madurez fisiológica. Etapa en la cual la planta de maguey ha alcanzado un desarrollo suficiente y puede reproducirse mediante la formación de semillas y está lista para ser cosechada.

Maestro tabernero. Adjetivo con el que se nombra a los productores de mezcal de mayor edad en la región productora de mezcal en el sur del estado de Jalisco, la cual comprende los municipios de Tuxpan, Quitupán, Tonaya y Zapotitlán de Vadillo.

Maestro vinatero. Adjetivo que se otorga a las personas de mayor experiencia y conocimiento en la elaboración de mezcal,

basándose en un proceso tradicional, en los estados de Durango y Michoacán.

En el estado de Oaxaca se le nombra "*maestro mezcalero*"; Torrentera lo define como: "*un alquimista que transforma una planta en alegría de los corazones de los hombres*".

Maestros del mezcal. Es una Asociación Civil, integrada por cientos de productores de mezcal tradicional de diversas regiones del país, cuyo objetivo es organizar a los maestros y maestras del mezcal de las regiones productoras y contribuir a mantener la añeja tradición que identifica a este país: el mezcal.

Asimismo, está enfocada en mantener la cultura del mezcal tradicional, haciendo sustentable el cultivo del maguey, hacer un buen manejo del maguey silvestre, y rescatar los magueyes en peligro de extinción. Mejorar las condiciones de producción del mezcal tradicional evitando que usen hierro, metales y plásticos dañinos, así como propiciar la construcción de instalaciones que dañen menos su salud. Abrir un proceso de pláticas e intercambio de opiniones para que lleguen de manera colectiva a la conclusión de certificarse y acceder a los reconocimientos legales. Asesorar y apoyar para que los maestros y maestras del mezcal tengan acceso a los recursos de los gobiernos estatal y federal, así como a los apoyos de las instituciones internacionales.

Un propósito importante es ayudar a los productores de mezcal a acceder a los mercados extranjeros.

<http://www.maestrosdelmezcal.com/>

Maguey. Palabra que los españoles adoptaron de las Antillas (probablemente Santo Domingo), la trajeron al continente y la usaron como nombre genérico para denominar a los agaves, sin distinción de especie o variedad.

Nombre genérico con el que se conoce a todas las plantas del género *Agave*. Etimológicamente, la palabra maguey, se deriva del griego que quiere decir: “*admirable*”, en náhuatl se le denomina “*Metl*”. El maguey era tan importante en la vida de las culturas precolombinas no sólo por la obtención del pulque (*octli*) que extraían de él, sino por los múltiples usos y aprovechamientos que de él se hacían, principalmente las hojas y las espinas de la planta; fue deificado con el nombre de Mayahuel (ver definición).

Maguey adulto. Maguey que ha llegado a la etapa de madurez (estado de Guerrero).

Maguey ancho. Nombre coloquial que se le da a algunas especies por la dimensión (anchura) de sus hojas. *A. cupreata* en Guerrero y Michoacán.

Maguey Arroqueño. Nombre con el que también se conoce al *A. americana* var. *oaxacensis*, en la región de los valles centrales de Oaxaca, es considerado como uno de los magueyes más longevos.

Su roseta mide 3 m de ancho y 2 m de altura, sus hojas son rectas y blancuzcas con espinas diminutas o ausentes, su inflorescencia mide hasta 10 m con flores verde-amarillas, se reproduce por semillas e hijuelos. Es endémico de Oaxaca, de la región donde confluye el valle de Tehuacán y el extremo oriental de la cuenca del Balsas. Se distingue como variedad, dentro de la especie, por sus hojas blanquecinas y el gran tamaño de la inflorescencia, las flores y los frutos.



MAGUEY ARROQUEÑO

Maguey Azulillo. Nombre coloquial con el cual se identifica al *A. tequilana* Weber var. azul en el estado de Michoacán.

Maguey Barril. Nombre con el que también se conoce al *A. karwinskii* Zucc, en el estado de Oaxaca, el cual se debe a la forma y apariencia de la piña.

Su distribución geográfica comprende los estados de Oaxaca, Puebla y Veracruz, donde forma pequeñas colonias en rizomas trepadores en la zona de monte bajo seco o en los prados, con alargadas coronas verticales de hojas tiesas,



MAGÜEY BARRIL

suculentas, es de color verde pálido. Están fuertemente armadas con espinas negras a lo largo de los bordes, por lo que en algunas comunidades se emplea como cerco vivo para protección de parcelas. Se adapta fácilmente al cultivo ya que puede soportar sequías y heladas moderadas.

Magüey Berraco. Variedad criolla de *Agave angustifolia* (espadín) en el estado de Guerrero (Mochitlán), también se le llama berraquito.

Magüey Bruto. Nombre común que se da al *A. inaequidens* Koch, en el estado de Michoacán, donde también se reconoce como "magüey alto".

Es una especie silvestre poco estudiada que se encuentra amenazada. En el estado de Jalisco se utiliza para la elaboración de una bebida alcohólica regional denominada "*Raicilla*" (ver definición).

Magüey Capón. Planta de agave a la cual se le cortó el qurote (estado de Guerrero).

En la elaboración del mezcal tradicional sólo se utilizan agaves o magüeyes maduros, es decir que se preparan para florecer y liberar semillas. Entre 5 y 7 años, según la especie, pueden demorarse estas plantas en alcanzar su madurez y crecer el escapo floral llamado qurote. El magüey capón otorga mayor sazón a la hora de producir mezcal.

Magüey Cenizo. Nombre coloquial con el que conoce al *A. durangensis*, utilizado tanto para elaborar mezcal como pulque en los estados de Durango y Zacatecas.

En la Sierra San Carlos se conoce también con este nombre al *A. americana* subespecie *protamericana*, con el que se produce un mezcal conocido como "*vino*" o "*vino-mezcal*".

Magüey Chino. Término coloquial con el que se conoce en el estado de Michoacán al *A. cupreata*. En algunas regiones también se le conoce a esta misma especie con el nombre de "*magüey chato*".

Magüey Cimarrón. Nombre común con el que se conoce a las plantas de agave en estado silvestre o en su estado natural (véase Magüey criollo), en la región mezcalera del Altiplano (Zacatecas y San Luis Potosí), se le da este nombre al *A. salmiana* subsp. *crassispina*.

Maguey Coyote. Otro de los nombres comunes con que se conoce al *A. americana* var. *oaxacensis*, especie endémica del estado de Oaxaca, cuya característica principal es su gran tamaño, tiene espinas pequeñas en sus márgenes y una gran inflorescencia. Florece, después de 10 a 15 años de crecimiento, se reproduce por semillas o hijuelos. Además de elaboración de mezcal también se utiliza para la obtención de fibra.

Maguey Criollo. Nombre que se da al agave que nace de manera natural (por dispersión de semilla o brote de hijuelo) en una región determinada, que sobrevive y se reproduce, proveniente de alguna planta madre (Malinalco, Estado de México).

Maguey Cultivado. Maguey que ha sido inducido en parcelas para su uso en elaboración de mezcal. Durante su desarrollo es sometido a prácticas agronómicas como fertilización, deshierbe e incluso riego.

Maguey de Campo. Término que se aplica en algunas regiones para definir a las especies silvestres de agave.

Maguey de Monte. Nombre genérico con el que se identifica a todos los magueyes silvestres que crecen y se desarrollan en las zonas montañosas (Oaxaca y Guerrero).

Maguey de Raya. Nombre que se da a los agaves cultivados en parcelas, alineados a lo largo de surcos o también a los que se emplean para delimitar parcelas y que son usados en la elaboración de mezcal (Zeguiche, distrito de Ejutla, Oaxaca).

Maguey Delgado. Atributo que se da al maguey por la característica de su hoja o penca (tipo

linear), generalmente al *Agave angustifolia* en el estado de Guerrero.

Maguey Dulce. Tipo de maguey con alto contenido de azúcares. Esta característica no es exclusiva de una variedad en específico, muchas de ellas lo manifiestan y los productores la asocian a la conjugación de elementos y factores geográficos como el tipo de suelo, clima, exposición a la radiación solar, etc.

Maguey Espadilla. Denominación que se da al *A. angustifolia* criollo en estados como Puebla, Oaxaca y Guerrero.

Maguey Espadín. Nombre genérico que comúnmente se le da al *A. angustifolia* en algunas regiones mezcaleras, principalmente en los estados de Oaxaca y Guerrero.



MAGUEY ESPADÍN

Maguey Horneado. Cabezas de agave que son extraídas del horno después del cocimiento en horno de piso o mampostería.

Maguey Madrecuixe. Uno de varios nombres que se da en Oaxaca al *Agave karwinskii*, también conocido como "*maguey cirial*" o "*maguey barril*".

Maguey Maduro. Maguey que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia en la parte central del mismo.

Maguey Majado. Agave cocido y triturado de forma manual mediante el uso de un mazo de madera.

Maguey Manso. Nombre común que se le da al *A. salmiana*, en algunas regiones mezcaleras.

Maguey Mexicano. Nombre que se le da al *Agave rhodacantha* Trel, también llamado "*maguey de monte*".

Al ser endémico de México, tiene una amplia distribución. Crece en la Sierra Madre Occidental, en las montañas y valles con bosques de pino-encino y en los bosques secos de la vertiente del Pacífico. Al sur, se encuentra en los lomeríos con bosques secos del Bajío, extendiéndose hacia el Eje Neovolcánico y bajando hasta las montañas y lomeríos del Balsas. Su distribución termina en los bosques de pino-encino de la Sierra de Oaxaca y bosques secos del Pacífico Sur.

Maguey Mezcalero (agave mezcalero). Nombre genérico que se da a los magueyes o agaves utilizados en la elaboración de mezcal.

Se estima que en México se utilizan más de 14 especies, además de algunas variedades, siendo el *A. angustifolia* y el *A. salmiana*, las dos variedades más extendidas por su facilidad de adaptación a diferentes condiciones agroclimáticas y su precocidad en la producción de hijuelos.

Maguey Papalote. Nombre genérico con el cual se identifica al *A. cupreata* en los estados de Guerrero y Michoacán, que comparten la región del Balsas de donde esta especie es endémica.

También se le conoce como "*chino, ancho, papalometl, cimarrón, tuchi*".



A. CUPREATA

Maguey Pata de Mula. Término coloquial que se utiliza para nombrar diferentes especies de agave. En Michoacán se emplea para nombrar al *A. americana*, en el estado de Jalisco, también se le llama al *A. tequilana* Weber var. azul, y en Oaxaca se le da este mismo nombre al *A. angustifolia* Haw.



MAGUEY QUIOTADO
(*A. ANGUSTIFOLIA*)

Maguey Quiotado. Es aquel que por no haber sido capado o castrado oportunamente, llega a la etapa de madurez después de la cual muere al completar su ciclo biológico. Por lo general se le corta el quiote cuando ya está alargándose. En la región del Altiplano potosino se le denomina "*maguey macho*".

Maguey San Martinero. Otro de los nombres que se da al *A. angustifolia* en el estado de Oaxaca, este nombre proviene de la comunidad de San Martín Lachilá, ubicada en la zona occidental del distrito de Ejutla, Oaxaca, cuyos habitantes acostumbran sembrarlo y usarlo para elaborar mezcal. Su piña, cabeza o parte aprovechable, ya rasuradas las pencas, semeja un tronco de 30 a 45 cm de diámetro, y llega a medir hasta 2.30 m de altura. Tarda en madurar 13 o más años y se le utiliza mezclado con otros magueyes para transformarlo en mezcal. Algunas comunidades donde se cultiva son San Andrés Zabache, La Compañía, Agua del Espino, Agua Blanca, San Agustín Amatengo, La Noria, El Sauz y Yogana.

Asimismo, se cultiva en Yautepec, Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla y Ocotlán y en otros distritos como Centro, Villa Alta, Sola de Vega, Zimatlán, Zaachila, Tehuantepec y Nochixtlán, donde las plantaciones cuentan con menor cobertura y por lo general se les intercala con los cultivos básicos o con otras especies de agave. Se adapta fácilmente a las condiciones nutricionales y climáticas adversas y requiere de altas intensidades lumínicas para compensar estas dificultades.

El mezcal que se elabora con este tipo de agave, se le denomina de la misma manera.

Maguey Sazón. Se denomina de esta manera al maguey maduro que está listo para ser cosechado en el estado de Guerrero.

Maguey Serrano. También llamado "*mezcal serrano*"; es una de las especies mezcaleras del noroeste de México.

Maguey Sierra Negra. Nombre con el que también se conoce al *A. americana* var. *oaxacensis*.



MAGUEY SIERRA NEGRA. OAXACA

Maguey Sierrudo. Nombre coloquial con el que se identifica a las especies de agave que en el margen de sus hojas o pencas presenta una alineación continua de las espinas marginales evocando una sierra. Dicha característica se manifiesta por algún proceso natural.

En el estado de Puebla, se le da este nombre al *A. marmorata* y en Oaxaca al *A. karwinskii* (Tobasiche), muy apreciado por su tamaño y rendimiento en la producción de mezcal.

Maguey Silvestre. Cualquier especie de agave que ha nacido de forma natural en terrenos donde no ha habido intervención humana. Que no ha sido plantado o inducido.

Maguey Tepeztate (Tepextate). Nombre con el que también se identifica al *A. marmorata*, el cual es endémico de la región de Tehuacán-Cuicatlán, su hermosa inflorescencia tiene importantes usos ornamentales y ceremoniales, también se le conoce con los nombres de "*maguey de caballo*" y "*maguey curandero*".



MAGUEY TOBALÁ. OAXACA



MAGUEY TOBASICHE

Maguey Tobalá. *A. potatorum*. Es un agave endémico de los estados de Oaxaca, Puebla y parte de Guerrero, donde se le denomina *Papalometl*. Es uno de los agaves silvestres más apreciados para la elaboración de mezcal.

Maguey Tobasiche. Nombre que se da al *A. karwinskii* en el estado de Oaxaca, debido a que es una de las variedades de maguey que tiene muchas subespecies (variantes). Recibe diferentes nombres en función de sus características. Los nombres más comunes con los que se conoce son: *Cuixe*, *Madrecuixe*, *Bícuixe*, *Barril*, *Cirial* y *Tripón*, por su tamaño, se le llama Tobasiche corto o Tobasiche largo.

Su distribución natural se limita a en las zona áridas del valle de Tehuacán y los valles centrales de Oaxaca, entre los 750 y 2000 m de altitud.

Maguey Verde. Nombre común que se da en algunas regiones a algunas especies de agave, por la coloración de sus hojas, por ejemplo *A. salmiana* (San Luis Potosí).

Magueyal. Término utilizado indistintamente para nombrar tanto parcelas cultivadas con agave o a poblaciones naturales (silvestres), con alta densidad de plantas de agave en el estado de Tamaulipas.

Magueyera. Gran extensión de terreno que cuenta con poblaciones silvestres o cultivadas de maguey, que provee de materia prima a las fábricas de mezcal en el Altiplano potosino y estado de Guerrero.

Magueyera madre. Grupo de plantas de las que se extraen los hijuelos para ser trasplantados o empleados como simientes en parcelas. Región del Altiplano potosino.



MAGUEYERA



MAJADOR

Magueyero. Individuo o persona que se dedica al cultivo del maguey o que de alguna manera vive de él.

Majado. Procedimiento de machacar el maguey cocido dentro de una canoa o batea utilizando algún implemento de madera (mazo o bate). Esta operación se realiza también sobre mesas de material en el Estado de México.

Majador. Nombre con el que se conoce a la persona que realiza el majado del agave cocido (Malinalco, Estado de México).

Majar. Acción de golpear o machucar el agave cocido de forma manual empleando un mazo de madera, colocándolo sobre una superficie dura, generalmente una piedra (Estado de México, Puebla, Nombre de Dios, Durango).

Manantial. Afloramiento natural de agua que se utiliza para la fermentación. El mezcal elaborado con este insumo, adquiere un sabor particular debido a los minerales que contiene de acuerdo al origen geológico de la zona.

Manías. Tridente de madera utilizado para retirar la parte superior en el sistema tradicional a base de olla de barro (Oaxaca).



MANÍAS

Manzana. Parte superior del sistema de enfriamiento en forma de platillo donde se realiza la condensación de vapores alcohólicos en los estados de Guerrero y San Luis Potosí. Sinónimo de Lenteja.

Mañana. Se llama de esta manera a un trago de mezcal que acostumbraban tomar los campesinos en la región norte del estado de Guanajuato (San Felipe, San Luis de la Paz), antes de salir al campo a realizar su jornada de trabajo (faena).

Mapa de sabores. Zonificación de una región o territorio en base a las características de un producto de consumo (bebida o comida). En el caso del mezcal se realiza de acuerdo a las variantes en el proceso y materia prima empleada en su elaboración.

Mapeo de mezcales. Representación gráfica a través de un mapa, del registro, distribución y localización geográfica de las diferentes especies de agaves, lo cual define diferentes regiones productoras de mezcal.

Maquilar. Elaboración y producción de mezcal a terceros en sitios y lugares dentro del área geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal, autorizados por el COMERCAM.

Marca colectiva. Figura jurídica que ampara el nombre de un producto asociado a una región geográfica.

Es un signo distintivo que distingue el origen geográfico, material, cualidad u otras características comunes de un producto elaborado por diferentes actores.

En el caso particular del mezcal se utiliza para etiquetar un producto proveniente de varios productores, el cual es enviado a un centro de acopio para su homogenización y que se comercializa bajo una marca común.

Bajo este esquema, cada productor cuenta con un registro y es responsable de la calidad del mezcal que elabora. En comunidades como Chilapa en Guerrero o Tepenene, municipio de Tzicatlacoyan, Puebla, es una

forma de organización bajo la cual varios productores comparten una misma instalación (palenque o fábrica).

Marcador molecular. Es un segmento de ADN con una ubicación física identificable (locus) en un cromosoma y cuya herencia genética se puede rastrear. Un marcador puede ser un gen, o puede ser alguna sección del ADN sin función conocida. Dado que los segmentos del ADN que se encuentran contiguos en un cromosoma tienden a heredarse juntos, los marcadores se utilizan a menudo como formas indirectas de rastrear el patrón hereditario de un gen que todavía no ha sido identificado, pero cuya ubicación aproximada se conoce. Los marcadores se usan para el mapeo genético como el primer paso para encontrar la posición e identidad de un gen.

Marrana. Bagazo seco del agave que se obtiene después del proceso de la molienda y extracción del jugo o sumo.

Martajado. Proceso de macerado de las cabezas de agave previamente cocidas en el estado de Durango, que se realiza con molinos, y en algunos casos a mano utilizando como herramientas hachas, mazos, martillos o pisones.

Masa. Material de consistencia pastosa formada por los fragmentos del agave que previamente fue molido, machacado o fragmentado.

También es el nombre genérico con que se nombra a la masa de maíz nixtamalizada que se emplea en algunas regiones de Oaxaca

(Mitla), para sellar las uniones de los componentes del sistema de destilación.

Masilla. Material de consistencia blanda formado por la fracción fina del bagazo molido que se obtiene después de la molienda del agave cocido en estado húmedo.

Mata. Sinónimo de planta. Término que se emplea en la región mezcalera de San Agustín Amatengo, Oaxaca, para definir la planta de maguey.

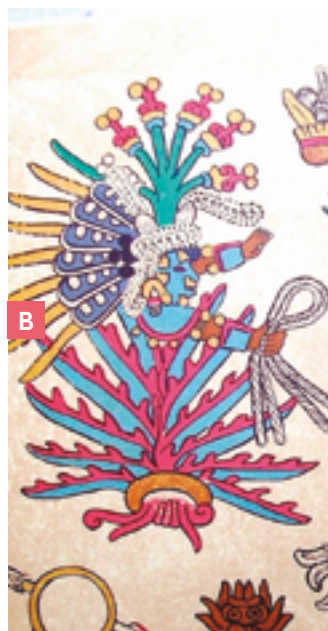
Materia prima. Elemento natural que se utiliza para elaborar un producto, en el caso del mezcal, lo constituye el maguey o agave obtenido de plantaciones o poblaciones silvestres.

De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, el agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- » Encontrarse madurado.
- » Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

Matices aromáticos. Características organolépticas atribuidas al mezcal de acuerdo a la naturaleza del agave y al proceso de elaboración, que se perciben mediante el olfato.

Matiz. Característica organoléptica de un producto que se perciben a través del paladar.



REPRESENTACIONES DE MAYAHUEL, DIOSA DEL MAGUEY:
A) CÓDICE BORGIA; B) CÓDICE BORBÓNICO

Mayahuel. Fue la diosa del maguey según la mitología Azteca, y por extensión, de la embriaguez. Mayahuel era una joven hermosa, que vivía en el cielo con su terrible abuela, una *tzintzimitl* (estrella que diariamente trata de impedir que el sol nazca). La bella joven huye con Quetzalcóatl para amarse en un frondoso árbol convertidos en ramas; la abuela descubre y envía a sus compañeras *tzitzimime* a matarlos, y tras enterrarlos, de ellos nace la primera planta de maguey, con la cual se produce pulque, bebida ritual y ofrenda ceremonial de los dioses.

Mayahuel tenía cuatrocientos pechos, con los que simbolizaba su poder nutritivo, para alimentar a sus cuatrocientos hijos, los *Centzon Totochin*, que eran adorados en los diferentes pueblos de la altiplanicie y que derivaban sus nombres de las tribus de las que eran patronos. Por ello también Mayahuel simboliza el arquetipo de la “madre nutricia”, invocadores de la fertilidad y la abundancia.

Mazo. Martillo grande de madera. Herramienta manual que se utiliza para machacar el agave cocido. Uno de sus extremos es plano y estriado empleado para machucar, y otro es agudo para desmenuzar trozos grandes de agave cocido.

Mecha. Elemento para iniciar la combustión de la madera al interior del horno. En Guerrero se emplean hojas secas de palma (*Brahea dulcis*), rociadas con puntas de mezcal (Chilapa).

Mecuate. Del náhuatl *mecoatl*, gemelo. Yemas inferiores o hijuelos obtenidos de los rizomas, distribuidos alrededor de la planta madre, recomendado para repoblación en el Altiplano potosino.

Medear (Mediar). Mezclar puntas con colas para graduar el mezcal según la preferencia del cliente, en el estado de Guerrero (Tixtla).

Medida. Término antiguo que se utilizaba para vender el mezcal y que se refería a la cantidad de 5 litros.

Mediero. Se denomina de esta manera al productor que se asocia para trabajar al 50 % con una persona o asociación que aporta capital o algún elemento en especie bajo un contrato.

En la producción de mezcal, el fabriquero que es propietario de las instalaciones se asocia con el productor de agave (agavero) quien aporta la materia prima.



MAZO

Este es un procedimiento común en el estado de Guerrero (Tixtla).

Medio mezcalero. Entorno en el que se desenvuelven diversos actores que interactúan entre sí, integrado por productores, comercializadores, distribuidores, exportadores y consumidores.

Melado. Jugo o jarabe de maguey. Mielles (Guerrero).

Melga. Espacio de terreno que se deja entre surco y surco donde está sembrado el agave, cuya anchura varía en función de la especie.

Por lo general, este espacio es utilizado para cultivos de ciclo corto y de autoconsumo por la mayoría de los productores.

Melguiado. Sistema de producción en un terreno plantado con maguey en hileras combinado con otro cultivo que se desarrolla en las melgas o espacios intermedios (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Mercado. Entorno, ya sea físico o virtual, en el cual se generan las condiciones necesarias para el intercambio de bienes y/o servicios.

También se puede definir como la organización o entidad que permite a diversos actores (oferentes o vendedores y demandantes o compradores), establecer un vínculo comercial con el fin de realizar operaciones de diversa índole, acuerdos o intercambios.

El mercado del mezcal puede catalogarse según el ámbito geográfico en el que se encuentran sus consumidores, reconociéndose los siguientes:

1. Mercado local. Es el ámbito geográfico más reducido que existe. Este tipo de mercado engloba a los consumidores de un ámbito municipal.
2. Mercado regional. El mercado regional es un mercado más amplio que el anterior. El producto tiene acceso a una región que incluye varios municipios o estados.
3. Mercado nacional. Como su nombre indica, los compradores potenciales de este tipo de mercado se extienden a todo el país.
4. Mercado internacional. También llamado de exportación, surge cuando el producto trasciende fronteras y llega a diversos países. Los compradores potenciales tienen distintas nacionalidades. Cualquier empresa multinacional opera en este mercado.
5. Mercado global. Surge a partir del fenómeno de la globalización. En un mundo tan avanzado como el actual, las empresas operan a nivel mundial realizan operaciones comerciales que incluye prácticamente todas las zonas del planeta. El uso de Internet ha jugado un papel decisivo en la consolidación de los mercados globales.

Mesote. Es el residuo del agave cuando la planta se seca y se queda en el campo. En la región de Charcas, San Luis Potosí, se utiliza como combustible en calderas en las haciendas mezcaleras.

Metanol. Alcohol cuya molécula tiene un átomo de carbono. Es un líquido incoloro, semejante en su olor y otras propiedades al alcohol etílico, su fórmula es: CH_3OH . En el proceso de elaboración de mezcal se genera principalmente durante la cocción y destilación.

El metanol es una sustancia que en concentraciones superiores a las establecidas por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 (100-300 mg/mL) es tóxica para el consumidor.

Metl. Vocablo de origen náhuatl con el cual se denomina de forma genérica al maguey.

Métodos de prueba. Procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.

En el caso del mezcal, estos métodos se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994.

Mexcalli. Conjunción de los vocablos náhuatl *metl* "maguey" e *ixcalli* "cocido", cuya traducción literal es "*maguey cocido*".

También se aplica a la bebida embriagante descubierta por las culturas mesoamericanas.

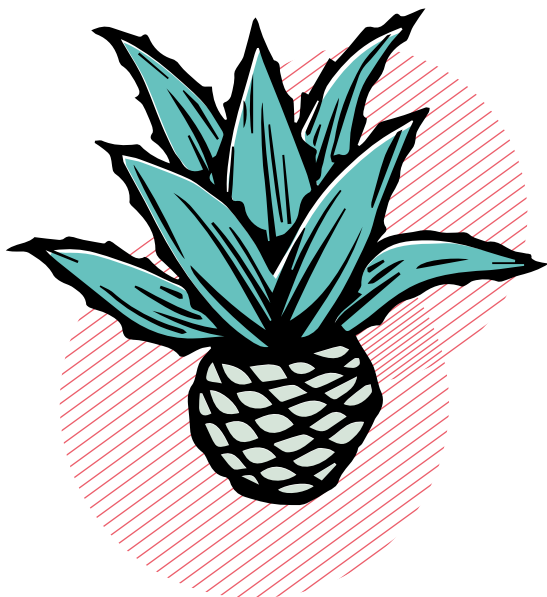
Meyale. Manantial donde se obtiene el agua para el proceso de elaboración de mezcal en el estado de Puebla.

Meyolote. Del náhuatl *meolotli*, *metl* "maguey" y *yolotli* "corazón". Se le da este nombre a la yema central o cogollo del maguey. Corazón de maguey.

Mezca'litrero's. De armas tomar. A los que, en un día, un litro de mezcal se les hace poco.

Mezcabulario. Término acuñado por el periodista Fortino Torrentera para una serie de términos asociados con los degustadores del mezcal y su entorno, los cuales se mencionan más adelante.

Mezcal. Término genérico aplicado a las bebidas destiladas elaboradas de manera artesanal a partir de los jugos fermentados de las cabezas de agave previo cocimiento, se produce en numerosos estados de la República Mexicana. Proviene del náhuatl *mexcali* "maguey hornear", de *metl* "maguey" e *ixca* "hornear".



Es un líquido de olor y sabor *sui géneris* de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera (barricas) de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

La Norma Oficial Mexicana NMX-070-SCFI-1994, lo define como: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas de agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido; para el caso del mezcal tipo II, con hasta un 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos.

El vocablo mezcal, también tiene diferentes connotaciones, ya que se utiliza de manera indistinta para definir:

- A. En náhuatl mezcal quiere decir "*la casa de la luna*", para significar la esencia, el centro, el meollo, lo medular.
- B. También es el nombre que se da a las plantas de maguey en diversas regiones del país.
- C. Se utiliza para denominar a la cabeza del agave sometido a cocimiento la cual se vende en fracciones que se mastica y se le extrae el jugo dulce. Regularmente se vende como golosina en los mercados y plazas de los pueblos y algunas ciudades.

Mezcal 100% Agave. Es aquel que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares provenientes de los agaves que se indican en la Norma Mexicana, siendo joven, reposado o añejo, pudiendo ser abocado (TIPO I).

Mezcal a granel. Mezcal comercializado en pequeños o grandes volúmenes en recipientes de diversos tipos y materiales, carente de una marca.

Mezcal afrutado. Mezcal al que se le adicionan frutos frescos o secos al momento de la destilación, las cuales proporcionan ciertos componentes (aceites o esencias) que le otorgan ciertas características organolépticas como color, olor o sabor que lo distinguen.

Mezcal ancestral. Nueva categoría propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015, para ser aplicada a los mezcales elaborados a partir de cabezas de maguey cocido en horno cónico de piso; molidas en tahona o de forma manual empleando mazos; fermentados con fibra de maguey y destilados con fuego directo en ollas de barro y monteras de madera.



MEZCAL ANCESTRAL DESTILADO
EN OLLAS DE BARRO

Mezcal añejo o anejado. Tipo de mezcal que ha sido madurado en recipientes de madera (barricas). La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 lo define como un producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada uno con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Mezcal artesanal. Tipo de mezcal que se obtiene a través de un proceso de elaboración basado en técnicas tradicionales, empleando algunos implementos para facilitar las actividades.

Se caracteriza por utilizar el vapor para el cocimiento de la materia prima, por lo cual carece de notas derivadas del humo.

Se considera como un producto de buena complejidad donde los congenéricos de la fermentación se presentan a un nivel medio, dando espacio a las

notas de agave cocido de forma preponderante a las notas verdes de la planta.

El proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015, lo define como:

“Mezcal elaborado a partir de la cocción de cabezas de maguey en hornos cónicos o de mampostería; molidos en tahona, trapiche o con mazo; fermentados con o sin fibra de maguey y destilados con fuego directo en alambiques tradicionales”.

Mezcal barroco. Mezcal artesanal que se elabora en la comunidad de San Juan Guelavia, Tlacolula, Oaxaca.

Mezcal berraco. Tipo de mezcal producido en el pueblo de Apango, estado de Guerrero.

Mezcal blanco. Mezcal tipo joven, denominado así por su apariencia transparente, ausente de color y obtenido directamente de la destilación.

Mezcal cerradito. Mezcal que al ser venenciado, las perlas que se forman mantienen una consistencia cerrada.

Mezcal certificado. Producto final obtenido mediante un proceso avalado por un organismo certificador y que cumple con los parámetros y especificaciones establecidas por la norma oficial correspondiente.

Mezcal choneño. Tipo de mezcal producido en un pequeño pueblo del municipio de Aramberri (La Chona). Se denomina de esta manera por el gentilicio aplicable a sus habitantes.

Mezcal ciego. Nombre que se da en Oaxaca al mezcal obtenido de la destilación de las colas con graduación de 40°, el cual no hace perla. También se denomina como “*coludo*”.

Mezcal cocido. Maguey o agave sometido a proceso de cocimiento, donde adquiere un cambio de color (café oscuro) y un olor característico, semejante al piloncillo. Se comercializa como golosina en gran parte del país.



MEZCAL COCIDO
COMO GOLOSINA

Mezcal corriente. También llamado “*chaparro*”, se fermenta en cueros de res, con corteza de madera de timbre y pulque.

Mezcal cortado. Mezcal cuya graduación está entre 45-50°, la cual se define a través del venenciado. La perla que se forma bajo esta condición es de tamaño pequeño.

Mezcal crudo. Cabezas o piñas de agave que no se han sometido al cocimiento.

Mezcal cuish. Organización fincada en Oaxaca y presidida por la Unión de Palenqueros de Oaxaca A.C. que se encarga de difundir la diversidad endémica de agaves de Oaxaca, de regiones, de costumbres como de formas de elaborar esta bebida.

Cuenta con una marca colectiva a través de la cual promueven los mezcales artesanales.

<http://www.mezcalescuish.com/>

Mezcal curado. Tipo de mezcal preparado con frutas, se le denomina de esta manera en los estados de Oaxaca, Tamaulipas y Nuevo León (Bustamante).

Mezcal de borrego. Tipo de mezcal que se elabora en el estado de Guerrero (Mochitlán).

Mezcal de chorrera. Tipo de mezcal elaborado en San Luís Potosí, llamado de esta manera debido al chorro continuo que se genera y fluye durante la destilación.



MEZCAL DE GUSANO

Mezcal de colas. Mezcal obtenido al final de la segunda destilación y que contiene un bajo porcentaje alcohólico (20° % Alc. Vol.).

En el estado de Durango se denomina de esta manera, al líquido que resulta al final de la destilación, el cual contiene menos del 50 % de alcohol y es el que le da el sabor al mezcal.

Mezcal de cuerpo. Variante que se obtiene en la segunda destilación en el estado de Durango, cuyo contenido de alcohol es de 50 a 75° GL.

Mezcal de flor. Mezcal sometido a dos refinadas con graduación alcohólica entre 44 y 45° en el estado de Guanajuato.

Mezcal de frutas. Se le llama de esta manera al mezcal que a la hora de destilar se le agrega al alambique un puré elaborado con diversas frutas (plátano, manzana, piña, etc.), y el mezcal que se obtiene adquiere un gusto y aroma afrutado. Se elabora particularmente en el Distrito de Ejutla, Oaxaca.

Mezcal de gusano. Mezcal al que se le han adicionado gusanos de maguey al momento del envasado, es característico del estado de Oaxaca.

El gusano se recolecta y selecciona durante el temporal de lluvias, para posteriormente ser tratado o preparado cuidadosamente y finalmente ser envasado.

La adición de los gusanos al mezcal ya elaborado se realiza de dos maneras: vivos o sancochados al comal. La cantidad le imprime al mezcal un sabor y aroma particular, siendo muy apreciado por algunos consumidores.

Mezcal de olla. Tipo de mezcal destilado y madurado en ollas de barro. El más conocido es el elaborado en Santa Catarina de Minas, Oaxaca (mezcal Minero), sin embargo, en otras regiones del país también se elabora.

Mezcal de Palpan. Mezcal muy afamado que se elabora en la comunidad del mismo nombre perteneciente al municipio de Miaatlán en el estado de Morelos.

Se le conoce también como “*mezcal palpeño*”, por el gentilicio con el que se identifica.



MEZCAL DE
PECHUGA

Mezcal de pechuga. Es un tipo de mezcal que en su elaboración se utiliza una pechuga de guajolote, la cual se coloca dentro del alambique durante la destilación, también suele agregarse “*pechuga de conejo*”, frutas, mole, etc. En el estado de Puebla, la pechuga se cuelga dentro del alambique con una red o con un hilo y al destilarse el vapor del mosto fermentado pasa por la pechuga y el mezcal adquiere ese aroma y sabor característico que lo diferencia de otro destilado tradicionalmente.

En Oaxaca se tiene una vieja receta, que los productores oaxaqueños conservan con respeto. Afirma que para conseguir el afamado mezcal de pechuga se han de poner dentro del barril, dos pechugas de gallina y una de guajolote con el líquido, que bien machacadas dan al mezcal un sabor estupendo.

Algunos productores prefieren que la pechuga sea de un pollo capón, y aún hay quienes fermentan el mezcal con canela, piñas rebanadas, plátanos manzanos y azúcar blanca. Todo esto va a parar al fondo del alambique dando al mezcal una consistencia y sabor singulares.

En las regiones serranas de Guerrero y Michoacán, es común el uso de “*pechuga de iguana*” para producir este destilado.

Mezcal de puntas. Mezcal obtenido durante la primera destilación en el que se concentran los alcoholes superiores. Es un mezcal con un contenido en % Alc. Vol. superior a 55°.

En el estado de Durango también se le llama de esta manera al primer producto que se obtiene de la destilación y que contiene entre 70 y 85° GL de alcohol.

Mezcal de San Carlos. Mezcal elaborado en el municipio de San Carlos, estado de Tamaulipas. Es considerado como el más famoso y la bebida alcohólica por excelencia en este estado.

Mezcal de Zihuaquío. Mezcal que se produce en la región de la sierra del estado de Guerrero (Coyuca de Catalán). Muy afamado, considerado como uno de los mejores que se producen en el país.

Mezcal dorado. Se le nombra de esta manera al mezcal que ha sido sometido a maduración y que adquiere un color amarillo brillante y cristalino.

Mezcal excéntrico. Mezcal al que se agrega algún animal como gusano, alacrán, serpiente, lo que genera, según algunas personas, efectos afrodisíacos.

Mezcal extra añejo. Categoría no oficial que está ganando popularidad entre los consumidores. Algunos mezcales extra añejos, son envejecidos en barricas de roble durante más de tres años.

Mezcal fresco. Atributo sensorial que hace referencia a un mezcal que es natural u original.

En su preparación se utiliza carne de borrego, frutas y especies (almendras, pasas y canela), las cuales se adicionan al mosto durante la destilación. A diferencia de otros, en su elaboración se realizan tres destilaciones, el borrego se adiciona en la segunda.

Mezcal industrial. Tipo de mezcal obtenido a través de un proceso caracterizado por el uso de equipos semiautomatizados como el difusor o columnas de destilación. Se cataloga como un producto con muy poca expresividad y pobres congenéricos, ya que comúnmente se le adicionan saborizantes y suele usarse otras fuentes de azúcar distintas al agave.

Mezcal ixcateco. Gentilicio con el cual se identifica al mezcal elaborado con maguey papalome (*A. cupreata*) en la comunidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Mezcal joven. Categoría asignada al mezcal rasposo y primigenio, etéreo y seductor, su sabor está definido por las fuerzas elementales del fuego y de la tierra.

De esta manera también se conoce al mezcal obtenido directa y originalmente con los azúcares extraídos de los agaves.

La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 lo define como un producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.

Mezcal legítimo. Mezcal que ha sido certificado y autenticado por el COMERCAM, pudiendo ser comercializado.

Mezcal limpio. Mezcal elaborado de manera tradicional sin utilizar productos químicos (Tlacolula, Oaxaca).

Mezcal macho. Se le denomina de esta manera en Malinalco, Estado de México, al mezcal que sale primero en la destilación cuya graduación es superior a 80°.

Mezcal maduro. Categoría de mezcal en el estado de Morelos, equivalente al reposado.

Mezcal minero. Mezcal elaborado en el pueblo de Santa Catarina Minas, Oaxaca. Es llamado de esta manera por el consumo de personas que trabajaban en las minas del norte, era el que los dueños de las minas daban a los trabajadores, para soportar las duras faenas, como parte de la paga.

Este tipo de mezcal, se obtiene por medio de dos destilaciones: En la primera, el líquido que se obtiene recibe el nombre de “*shishe*” o común; el cual se vuelve a destilar y en esa segunda destilación se obtienen tres tipos de alcoholes en función de los grados que tengan: se clasifican como puntas, colas e “*inguishe*”. De los tres, ninguno se considera mezcal, pues éste se obtendrá de la mezcla de puntas y colas en una proporción de 90 por ciento del primero y 10 por ciento del segundo. Hecha la mezcla, se obtiene el mezcal minero.

Mezcal mixto. Es aquel que proviene de los mostos de los agaves que se indican en la Norma Mexicana y a los que se les ha adicionado hasta un 40% de otros azúcares, siendo joven, reposado o añejo pudiendo ser abocado (TIPO II).

Mezcal orgánico. Mezcal elaborado con plantas de maguey obtenidas de poblaciones silvestres, el cual no ha sido intervenido con prácticas agrícolas como fertilización o aplicación de pesticidas químicos.

Mezcal puro. Mezcal obtenido y embotellado sin adicionar ningún otro elemento como saborizantes o colorantes.

Mezcal rajado. Con este adjetivo se conoce al mezcal que ha sido diluido o rebajado con agua en la montaña de Guerrero. Esta misma expresión se utiliza en Malinalco para definir al mezcal partido por mitad, debido al tamaño de algunas piñas, para ser colocado en el horno.

Mezcal refinado. Mezcal obtenido de la segunda destilación en Guerrero, con un grado alcohólico superior a los 55°.

Mezcal reposado. Mezcal que ha sido sometido a un proceso de maduración por un periodo de al menos dos meses, en recipientes de madera (barrica) de roble blanco o encino para su estabilización, susceptible de ser abocado, es decir que su sabor es susceptible de ser suavizado mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

Mezcal resacado. Mezcal elaborado con la fracción denominada resaque, que corresponde a lo que queda de la última destilación.

Mezcal seco. Se llama de esta manera cuando el mezcal tiene un sabor “agarroso”, es decir que deja en el paladar una sensación de resequedad o poco dulce.

Mezcal serrano. Nombre genérico que recibe el tipo de mezcal que se elabora en comunidades enclavadas en las regiones serranas del estado de Guerrero.

Mezcal suave. Se denomina de esta manera a los mezcales de baja graduación alcohólica que pueden ser degustados por cualquier persona y que no causan impresiones fuertes o bruscas a los sentidos.

Mezcal tamaulipeco. Gentilicio que se da al mezcal que se produce en la Sierra de San Carlos, en una región que comprende 11 municipios del estado de Tamaulipas amparados por la Denominación de Origen Mezcal que son: Tula, Miquihuana, Palmillas, Bustamante, Jaumave, San Carlos, San Nicolás, Méndez, Burgos, Cruillas y Jiménez, los cuales cuentan con una tradición mezcalera desde el siglo XIX.



A. POTATORUM

Mezcal Tobalá. Tipo de mezcal elaborado exclusivamente con agaves silvestres de la especie *A. potatorum*, que por lo general crecen en tierras altas, en terrenos extremadamente escabrosos, tales como las laderas de montañas y despeñaderos.

Es uno de los más prestigiados mezcales en los estados de Oaxaca y Puebla.

Mezcal tradicional. Típico de las zonas rurales de los estados de Guerrero, Oaxaca y Michoacán, entre otros, en cuyo proceso se emplean sistemas rústicos elaborados o contruidos con materiales propios de la región.

Se caracteriza por los sabores complejos con notas bien diferenciadas de humo, acetona y frutos maduros, según la región donde se elabora.

El uso de leña para el cocimiento le imprime notas ahumadas que lo diferencia de otro tipo de procesos.

Mezcal'one. El número uno en la toma del mezcal; al que el mezcal nunca lo tumba, a lo mucho lo pandea. Dícese de aquellos que tienen harta experiencia en mezcales fuertes arriba de 60% alc. vol.

Mezcalada. Combinación de mezcal con otras bebidas de menor o nulo grado alcohólico, moda que se popularizó en los años 90 y que son preferidas por el sector joven.

Mezcalaria. Vocablo acuñado por Ulises Torrentera (Oaxaca), para definir toda fiesta que presida el mezcal.

Mezcaleado. Algo a lo que se ha adicionado mezcal (infinitivo).

Mezcaleando. Degustar el mezcal en una reunión o durante un evento de carácter social o informal. Ingerir mezcal.

Mezcalear. Degustar el mezcal en grupo o de manera individual. Según el diccionario castellano: destilar mezcal.

Mezcalera. Tiene varias acepciones:

- A. Extensión de terreno plantado con alguna especie de maguey mezcalero.
- B. Este término también se emplea en el Altiplano potosino para designar a la fábrica donde se elabora el mezcal.
- C. Término que también es empleado para referirse a la mujer que conoce, sabe y degusta el mezcal.

Mezcalería. Sitio, lugar o establecimiento en el que se expende o dedica de manera exclusiva a la venta de mezcal.

Mezcalero. Persona que se dedica a elaborar o vender mezcal. También se aplica al productor de agave (agavero).

Mezcales Tradicionales (MT). Denominación que se da a los mezcales artesanales elaborados de manera artesanal en las comunidades rurales por maestros mezcalilleros que aprendieron a elaborarlo de sus antecesores, bajo técnicas y procedimientos rudimentarios transmitidos de forma oral y practicados de manera familiar o comunal, convirtiéndose en una expresión cultural de un sitio o región.

Mezcaliana. Mujer joven, independiente, atrapada en el amor que no termina de llegar y que disfruta del mezcal por placer y triunfo prolongado.

Mezcalier. Persona capacitada para degustar el mezcal. El término es una combinación de mezcal y sommelier.

Mezcalillera. Término empleado para definir a las mujeres que elaboran y gustan del mezcal.

Mezcalillero. Maestro, persona que se encarga de vigilar cada paso del proceso en la elaboración del mezcal, desde la recepción de las piñas hasta el final de la destilación.

Mezcalillo. Expresión coloquial para definir al mezcal de manera un poco despectiva o insignificante pero sin la intención de su detrimento o desprecio.

Mezcalina. Es un alcaloide con propiedades alucinógenas que se encuentra en algunas plantas cactáceas, tales como el peyote, pero no en el agave, por lo que el mezcal no contiene mezcalina.

Mezcalista. Persona que visita los sitios donde se produce o elabora el mezcal.

Mezcalito. Término afectivo empleado para definir una medida pequeña para degustar el mezcal.

Mezcaliza. Iniciativa cultural mexicana que difunde y promueve la artesanía líquida mexicana (mezcal), transmitiendo una imagen positiva de México, tanto a nivel local como internacionalmente, a través de diversas actividades y proyectos culturales ligados a la producción y conservación de este destilado ancestral.

Mezcalización. Juicio establecido por los productores de mezcal para definir un proceso de calidad en base a elementos de carácter geográfico y cultural.

Mezcalnoñero/ra. Ni ha probado mezcal y sí presume con otras bebidas, principalmente cerveza.

Mezcalomanía. Dícese de la locura por el mezcal.

Sentimiento intenso del ser humano que, partiendo de su propia insuficiencia, necesita y busca el encuentro y unión con el mezcal.

Mezcalómano. Persona que es afecta y aficionada al mezcal.

Mezcaloteca. Asociación Civil, bajo el nombre de Sociedad Mexicana para la Conservación y Difusión de Destilados de Agave y Mezcales Tradicionales A.C., con sede en la ciudad de Oaxaca.

Cuenta con un blog en internet (<http://lamezcaloteca.blogspot.mx/>), cuyo espacio está dedicado a difundir y promover los mezcales tradicionales y a los maestros mezcaleros de toda la república mexicana, así como sus procesos de producción.

Mezcalover. Amante del mezcal, que le encanta y lo disfruta.

Mezcalpedia. Sitio web en el que se difunde información referente al mezcal. Es un espacio para difundir la cultura del mezcal a partir de la identificación y conocimiento de los mezcales tradicionales, con el encuentro y revalorización de otros usos del maguey, especialmente en el estado de Michoacán.

Mezcalpedia nació del proyecto de investigación para el “*Catálogo de mezcales y otros usos del maguey en Michoacán*”, ganador de la emisión 2008 del Programa de Estímulo a la Creación y el Desarrollo Artístico de Michoacán, en la categoría de investigación y preservación del patrimonio tangible e intangible, de la Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán.

Durante el año 2011, este proyecto fue apoyado por el Fondo Nacional para la Cultura y las Artes (FONCA-CONACULTA).

Es un referente obligado para conocer sobre la historia del maguey y el mezcal, paisajes mezcaleros, los diversos usos de los magueyes y consejos para degustar, adquirir buenos mezcales tradicionales, descubrir maridajes y recetas elaboradas con mezcal.

<http://www.mezcalpedia.com>

Mézcalpido. Aquel que va adentrándose por vez primera en los sabores del mezcal, y ya va pidiendo su copita de mezcal.

Mezcalumier. Aquel que trajeado o de dandy pasea y/o trabaja en la gran ciudad, y de forma elegante pide su copa y marca especial de mezcal.

Mezcalurio/ia. Que derrama bondad y linduras en su habla y todo lo suyo lo comparte contigo.

Mezcamieur's. Las nuevas generaciones refinadas que saben tratar al mezcal y lo deleitan como un sublime beso, tal cual se lo estuvieran dando a él o a ella.

Mezcanauta. El que viaja a través del mezcal (cualquier cosa que signifique esto) y no se queda en el viaje.

Mezcanáutica. Nombre de un evento que se realiza en la ciudad de Oaxaca, cuyo propósito fundamental es la promoción y difusión de la cultura del mezcal artesanal mediante diversas actividades como conferencias, talleres, catas guiadas, expo venta de productos y recorridos a palenques y mezcalerías.

Mezcasiarca. El que preside la mezcalaria. Es la versión mexicana del symposiarcia o “jefe de banquete” en griego.

Mezclado. Revolver uno o más líquidos. En el caso del mezcal es cuando se realiza la combinación de dos o más especies de agave en su elaboración (mezclado de maguey).

El empleo de diferentes agaves en la elaboración de mezcal es característico de algunas zonas productoras, por costumbre o por escasez.

Esta práctica suele ser apreciada por los consumidores locales, pero ofrece inconvenientes para el envasado, ya que el mezcal obtenido puede ser diferente y no puede garantizarse al consumidor una calidad y características organolépticas homogéneas, debiéndose recurrir a la homogeneización o empleo de abocados para disminuir las diferencias.

Proceso de combinar las variantes obtenidas de la segunda destilación o refinación en el estado de Durango, donde el estilo y la calidad del productor darán olor y sabor al mezcal.

Mezcófago. El que, literalmente, traga, no bebe mezcal. Acaso tendrá dos acepciones. Si se dice que el mezcólatra es mezcófago bien podemos decir que bebe en cantidades industriales. También es aquel que bebe por beber, exageradamente.

Mezcófilo. Literalmente, el que quiere al mezcal. Es aquel que prefiere al mezcal a otras bebidas, pero su conocimiento para probarlo es limitado. Gusta de otras bebidas.

Mezcóforo. El que porta el mezcal. El que lleva el mezcal en las venas. También se le puede decir así al cantinero o mesero.

Mezcólatra. El que conoce la historia, los ritos, los procedimientos de elaboración, las propiedades y gusta y degusta mezcal. Persona aficionada al consumo del mezcal.

Mezcolatría. Atracción o culto por el mezcal (idolatría).

Mezcología. Torrentera lo define como *“tratado o estudio del mezcal”*.

También es una plataforma de información y capacitación sobre el mezcal y el maguey, que tiene como objetivo primordial concientizar a los futuros promotores y envasadores de mezcal, así como a los consumidores, sobre el valor cultural, social y económico de esta bebida espirituosa, a través de diplomados, cursos, talleres, pláticas, eventos y un portal en internet.

<http://mezcologia.mx/>

Mezcólogo. Persona que estudia al mezcal, desde su historia hasta el proceso de elaboración.

También se puede definir como el estudioso del mezcal, conocedor de sus procesos y ferviente consumidor del mismo.

Mezculier. El que nunca te ofrece mezcal y sólo lo quiere para él. El codo, tacaño.

Mezonte. Nombre adoptado por una Organización Civil dedicada a la difusión, apoyo y preservación de destilados tradicionales de agave, sea a través de degustaciones, información, videos, papelería informativa, viajes a zonas mezcaleras, artículos, o algún otro método.

El objetivo de esta organización es que la gente entienda el valor cultural y biológico que estos mezcales representan. Su intención es abordar esta temática en todas las regiones del país, poniendo especial atención a las zonas de Jalisco y Michoacán.

<http://www.mezonte.com/proyecto/>

Mezontle. Corazón, piña o cabeza de la planta de agave. También se denomina de esta manera a los trozos de las piñas que son colocadas dentro del horno de tierra para su cocimiento.

Mezote. Del náhuatl *mexotl*, *metl* "maguey", *zotl* "basura". Basura del maguey, pencas secas. Leña seca proveniente de los magueyes y plantas del desierto que se usa como combustible para calderas principalmente en las fábricas mezcaleras del Altiplano potosino.



Microbiología del mezcal. Aplicación de una de las ramas de la biología (Microbiología) para el estudio e identificación de los microorganismos que intervienen en los procesos fermentativos del mezcal. Los organismos objeto de esta rama son aquellos que sólo son visibles al microscopio.

Su objeto de estudio es la descripción, clasificación, funcionamiento, modos de vida, así como de su reproducción y distribución.

Microorganismos. Se agrupan bajo este concepto a los seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. Es un grupo muy extenso que incluye bacterias, levaduras y mohos.

En el proceso de elaboración del mezcal, las levaduras que participan en la fermentación son las responsables de la producción de alcohol y otros congéntricos.

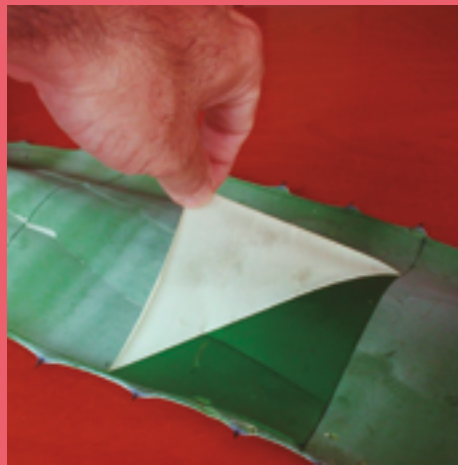
En la fermentación intervienen diferentes especies de levaduras, las más frecuentes son: *Candida apicola*, *Candida intermedia*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces bailii*, entre otras.

Miel de agave. Tipo de endulzante orgánico con consistencia de jarabe, que se elabora a partir de la savia líquida que se obtiene del corazón o piña de agave. Ésta se somete a bajas temperaturas (menos de 40°C) para conservar sus propiedades, también llamada "*miel de maguey*". Se obtiene de la hidrólisis de los fructanos.

Mieles amargas. Jugo que escurre hacia la parte baja del horno en la fase inicial del cocimiento del agave; en el uso de horno de piso generalmente se caramelizan y cristalizan, adhiriéndose a la piedra y carbonizándose; cuando se emplea horno de mampostería con vapor, se recolectan y se separan, como es el caso de las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Mieles dulces. Jugo que escurre hacia la parte baja del horno durante la fase final del cocimiento del agave; cuando se emplea horno de mampostería con vapor, se recolectan y se incorporan al jugo obtenido de la molienda para ser usado en la preparación de las tinas de fermentación (región de Charcas, San Luis Potosí).

Mixiote. Película delgada y translúcida, muy resistente que recubre las hojas o pencas del agave (cutícula). En el pasado los indígenas lo usaron para fabricar papel. En la actualidad se usa como envoltura de un platillo de origen prehispánico, cocido al vapor llamado "*mixiote*"; típico de la gastronomía mexicana, particularmente de estados como Hidalgo, Tlaxcala y Puebla, entre otros.



EXTRACCIÓN DE LA HOJA
O PELÍCULA DE MIXIOTE

Mixólogo. Persona entrenada que adquiere una habilidad para crear bebidas, especialmente cocteles.

Mizote. Plantas de maguey seco, utilizadas como combustible para hornos y calderas en el cocimiento con vapor de las piñas en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Moho. Desarrollo de microorganismos por exceso de humedad en las cabezas o piñas de agave. Se desarrollan durante el periodo de reposo del agave, antes de su cocimiento o posteriormente, y previo a la molienda, si se deja almacenado por algunos días.

El moho es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en lugares húmedos y con baja luminosidad.



DESARROLLO DE HONGOS EN
CABEZAS DE AGAVE COCIDO

Mole. Término empleado por los productores de mezcal de la Sierra de Burgos en Tamaulipas, para definir la mezcla de agaves que se hace al momento del cocimiento.

Por lo general se combinan especies de diferentes tamaños, el horno se llena con agaves de mayor tamaño y en la parte superior y entre huecos se colocan cabezas pequeñas de “lechuguilla”.

Moler. Acción o procedimiento mediante el cual el maguey cocido se fracciona y muele para extraer sus jugos, permitiendo con esto que los microorganismos accedan fácilmente a los azúcares, facilitando el proceso de fermentación.

Molienda. Proceso al que es sometido el agave cocido para su fragmentación. La molienda facilita el posterior proceso de fermentado ya que libera los jugos y azúcares del agave cocido de manera más rápida.

En algunas regiones de México se utilizan tahonas o molinos de piedra, trapiches de madera o metal con tracción animal. Algunos productores recurren a la molienda mecánica utilizando desgarradoras, que funcionan con energía eléctrica o gasolina.

Molinero. Persona que realizaba la molienda en la tahona, empleando una yunta de bueyes en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Molino. Implemento utilizado para moler las piñas cocidas de agave.

Puede tener diferentes características, según la región. El más común es la tahona, que es una variante del tradicional molino chileno, también se utiliza el denominado de tres mazas que funciona haciendo girar tres rodillos dentados, los cuales sirven para extraer al máximo los jugos del bagazo.



MOLIENDA DE AGAVE EN TAHONA

Molino chileno. Pileta circular con piso recubierto de lajas pequeñas y puntiagudas por la cual gira una piedra circular tirada por animales, empleada para la molienda del agave cocido. En algunas regiones mezcaleras también se le denomina "*trapiche*" o "*tahona*".

De origen egipcio, fue la pieza principal para la tritución de minerales dada su eficiencia en la región de Chile, de ahí que se considera como un aporte tecnológico de la minería andina desarrollado durante la época virreinal.

Molino desfibrador. Máquina empleada para desfibrar el agave por medio de rotores, martillos o cadenas con capacidades variables.

José Esteban Solís, fue un ingeniero e inventor mexicano (Mérida, Yucatán, México 1825-1888), que concibió y desarrolló una máquina para desfibrar las pencas de henequén, que facilitaron la industrialización del agave. Gracias a este invento, que fue patentado en 1857, la agroindustria henequenera alcanzó su máximo desarrollo al finalizar el siglo XIX, dándole a Yucatán la primacía en la industria de las fibras duras naturales a nivel mundial, lo que impulsó notablemente el desarrollo económico de la región.



TIPO DE MOLINO DESGARRADOR



MONTERA, MORELIA,
MICHOACÁN

Molino desgarrador. Implemento mecánico o eléctrico que se utiliza para desgarrar las cabezas o piñas de agave cocido. Existen de diferentes tipos y tamaños. Funciona por medio de discos y martillos giratorios. En algunas regiones mezcaleras se utiliza un molino para moler rastrojo, sólo cambiando el sistema de cuchillas.

Montera. En el estado de Michoacán, se le nombra así a la parte superior del sistema de destilación que se coloca sobre la olla o cazo, generalmente de madera. Algunos productores también utilizan un tronco hueco (Río de Parras, Queréndaro, Michoacán y Oaxaca).

Montero. Trabajador encargado de la vigilancia de las magueyeras donde se cultivaba maguey, para abastecer de materia prima a las fábricas de mezcal en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino (región de Pinos).

Mosto. Jugo, caldo o sumo que se elabora a partir de azúcares extraídos del agave hidrolizado o formulado con otros azúcares, que una vez fermentado, produce alcohol a través de la acción de las levaduras.

En estados como Guanajuato y San Luis Potosí es el jugo elaborado con agua y bagazo que se obtiene mediante su prensado.

También se define como un líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, el cual está listo para el proceso de fermentación.

Mosto muerto. Nombre que se le da al mosto en el que se ha reducido la efervescencia como indicador de que se encuentra en estado óptimo para la destilación (región de Charcas, San Luis Potosí).



TINA DE ACERO INOXIDABLE
CONTENIENDO MOSTO



MUELA. HACIENDA EL BOZO, SAN
LUIS DE LA PAZ, GUANAJUATO

Mosto vivo. Nombre que se da al mosto en la fase en que las levaduras comienzan a asimilar y transformar los azúcares en alcohol, produciendo calor, efervescencia y dióxido de carbono.

Muela. Rodillo de piedra de forma circular de gran tamaño que se usa para triturar el maguey cocido dentro de una circunferencia (tahona) para extraer su jugo. Generalmente se elabora con materiales geológicos consolidados como la cantera rosa (Oaxaca), o cantera amarilla (Guanajuato).

Muelen. Cubrir con plástico el bagazo ya molido durante un periodo de tiempo suficiente para que se fermente (calentar). El jugo que se produce durante esta fase, se recoge del piso con esponjas (que escurre) y se exprime en una cubeta para ser vaciado en las tinas de fermentación (Tlajotla, Miacatlán, Morelos).

Muestra. Parte o proporción extraída de un lote o conjunto, por medio de una técnica, método o procedimiento que permite considerarla representativa del mismo.

Muestreo. Técnica empleada para obtener una muestra representativa y verificar las características de la totalidad de un lote, conjunto o universo.

En el caso del mezcal, este procedimiento se realiza tanto por el productor, con la finalidad de verificar la uniformidad del producto terminado y envasado, y por el Consejo Regulador del Mezcal con el objetivo de verificar la autenticidad del mismo, conforme a lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, el cual puede ser realizado de acuerdo a las siguientes especificaciones:

1. Muestreo de común acuerdo. Cuando se requiera del muestreo del producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente.
2. Muestreo oficial. El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente.
3. Del producto a granel. Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor de 3 L. En el caso del producto contenido en barri-

les, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifican en el APÉNDICE A de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, hasta obtener un volumen total no menor de 3 L. Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente: dos para el organismo de certificación o unidad de verificación acreditados o, a falta de éstos, para la DGN y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercera.

4. Envases menores. Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APÉNDICE B de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

Mundo mezcalero. Todo lo relacionado con la cultura del mezcal, que involucra actividades de producción, difusión, expresiones culturales en los que se involucren a diferentes organismos e instituciones que promueven su cultura.



N-O

Nacientes: Nombre que se le da a los hijuelos del maguey en el municipio de Uruachi, Chihuahua.

Navegar. Inferir. Estimación del grado o punto de fermentación (avance), sin tener certeza plena. Este término lo emplean algunos productores de Guerrero y Puebla.

Nivelar. Se dice cuando el burbujeo es homogéneo (parejo) en la tina durante la fermentación (Tlajotla, Miacatlán, Morelos).

NMX. Norma Mexicana. Las Normas Mexicanas, conocidas por sus siglas como normas NMX, creadas en el Artículo 3, Fracción X de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización.

Para un uso común y repetido de reglas, especificaciones, atributos, métodos de prueba, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a la terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado.

Las Normas Mexicanas (NMX) son documentos técnicos que permiten establecer especificaciones de calidad sobre procesos, productos, servicios, sistemas, métodos de prueba, competencias, etc., además de coadyuvar en la orientación del consumidor.

NOM. Siglas de la Norma Oficial Mexicana, regla científica de uso obligatorio en el territorio nacional que es emitida por la Dirección General de Normas (DGN).

Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's), se refieren a la regulación técnica de observan-

cia obligatoria expedida por las dependencias competentes, que establecen reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología y simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.

Su objetivo es asegurar valores, cantidades y características mínimas o máximas en el diseño, producción o servicio de los bienes de consumo entre personas morales y/o personas físicas, sobre todo los de uso extenso y de fácil adquisición por parte del público en general, poniendo atención en especial en el público no especializado en la materia.

NOM-070-SCFI-1994. Norma Oficial Mexicana que establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

Su aplicación está sujeta a verificación para garantizar el cumplimiento de un proceso normalizado, seguro e higiénico, en la elaboración del mezcal y promueve una estandarización, lo cual facilita el proceso de certificación.

Noria. Nombre que se da a la cavidad circular que forma el piso de la tahona donde se tritura el maguey cocido, en algunas comunidades de la región de Mitla, estado de Oaxaca.

Notas aromáticas. Atributos sensoriales que adquiere el mezcal con base al tipo de maguey que se emplea en su elaboración y al tipo de proceso (artesanal e industrial, entre otros).



Ocote. Nombre genérico que en algunas comunidades se le da a la madera resinosa, generalmente de pino, que se emplea como combustible para cocer y destilar (Oaxaca, Guerrero).

Odre. Cuero generalmente de cabra, que cerrado por todas partes, menos por la correspondiente al cuello del animal, se utilizar para contener líquidos como vino o aceite. En el proceso de elaboración de mezcal se emplea para la fermentación del mosto.

Ojitos. Nombre con el que también se conoce al perlado (burbujas) en el estado de Morelos.

Olla. Recipiente en el cual se vierte el mosto fermentado para ser sometido a calentamiento durante el proceso de destilación (Oaxaca, Puebla, Estado de México). También se utiliza para realizar la fermentación en algunas regiones.



ODRE



DESTILACIÓN EN OLLA DE BARRO. OAXACA

Olla de Barro. Recipiente elaborado con barro, con perforaciones en la base y la parte superior, que se utiliza como elemento en el que se lleva a cabo la destilación. En el estado de Oaxaca y algunas regiones de Puebla y Guerrero, se utiliza en la elaboración del mezcal, en lugar de alambique de metal o madera.

Onza. Unidad de medida (volumen) equivalente a 29.5 ml, que por lo general se utiliza para degustar un mezcal.

Los cantineros la utilizan como medida de referencia en la formulación de bebidas preparadas y para elaborar cocteles.

Operaciones adicionales. Procedimientos o tratamientos a través de los cuales, el mezcal adquiere un sabor o características específicas que lo distingue de otro.

Ordinario. Líquido obtenido de la primera destilación en el proceso de elaboración de mezcal con graduación alcohólica entre 20 y 40°. El ordinario se vuelve a destilar para obtener la bebida llamada mezcal o refino.

Oreado. Proceso de enfriamiento de las cabezas de agave cocidas en el horno, el cual se lleva a cabo después de que éste ha sido destapado (Durango).

Oxigenación. Inducir aire en los recipientes o tanques donde se almacena el mezcal para suavizarlo y disminuir el grado alcohólico.

Oxigenar el mezcal. Procedimiento manual que consiste en pasar el mezcal varias veces de un recipiente a otro, a una altura de 30 centímetros. De preferencia se debe realizar con la cantidad destinada a ingerir.

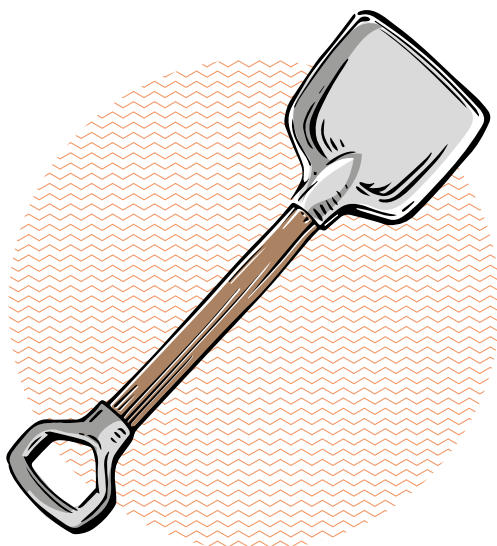
Ozocote. Jícara empleada para venenciar el mezcal en el estado de Guerrero. Recibe este nombre por la planta que produce un fruto en forma de “bule”.



P-Q

Pacholes. También se le conoce de esta manera a los "*almácigos*". Lugar donde se colocan las semillas del maguey para su germinación y reproducción de plántulas, las cuales serán trasplantadas posteriormente (Malinalco, Estado de México).

Pala. Herramienta de mano, hecha normalmente de acero. Se utiliza en varios de los procesos de elaboración de mezcal; para retirar o extraer las cenizas del horno o para cubrir con tierra la parte exterior del mismo (domo).



PALA

Palanca. Barra de hierro utilizada para realizar la castración del maguey en el Altiplano potosino.

Palanquear. Acción realizada para sacar la bola o cabeza del maguey, empleando una barreta como palanca.

Palenque. Hoyo redondo no muy profundo, construido con piedras, en el que se cocían o tatemaban las piñas del agave. En Oaxaca se denomina al sitio o fábrica donde se elabora mezcal. Normalmente es artesanal y se puede encontrar dentro de la vivienda de los productores de mezcal (en patios), o alrededor de las viviendas.

Palenque mezcalero. Lugar en donde se produce el mezcal de manera artesanal en los estados de Oaxaca, Guerrero y Puebla.

Palenquero. Operario o trabajador en el palenque (Oaxaca). También se le denomina de esta manera al productor de mezcal que tiene su palenque.

Paleta. Elemento o parte normalmente de madera, que se coloca al interior del destilador para la captación del alcohol una vez condensado (véase Cuchara).



PALMA (*BRAHEA DULCIS*)

Palma. Nombre común de las plantas de la familia de las palmáceas. En la elaboración del mezcal se emplea la hoja de palma para cubrir las cabezas de agave que son sometidas a cocimiento. La especie más común que se utiliza en los estados de Guerrero, Puebla y Estado de México, es la *Brahea dulcis*, perteneciente a la familia *Arecaceae*.

Panalito. Término que se utiliza en los estados de Guerrero y Puebla para referirse al collar de perlas homogéneo y muy cerrado, que se forma en la superficie al interior de un recipiente (panelito cerrado).

Por experiencia empírica de los maestros mezcaleros, el tamaño de las burbujas se asocia a

la graduación alcohólica de un destilado (Perla grande equivale a 50-55°).

En Xochitlán, estado de Puebla también se le denomina de esta manera a un destilador vertical con varias secciones en forma de plato de forma oviode, distribuidas a lo largo del mismo.

Panícula. Inflorescencia compuesta. Formada por un racimo cuyos ejes laterales se ramifican para formar un nuevo racimo en forma de espiga. También llamado “panoja”.

En el caso de los agaves, los racimos van decreciendo conforme se acercan al ápice.



PANALITO



PANÍCULA DE A. AMERICANA



A



B

HOJAS O PENCAS DE MAGUEY: A) *AGAVE PAPALOMETL*; B) *AGAVE ANGUSTIFOLIA*. TEPENENE, ESTADO DE PUEBLA

Parada. Término empleado para definir la terminación de un lote de destilación. Consiste en detener el proceso de destilación para renovar el contenido (mosto agotado) del cazo (Michoacán). También se emplea para definir el tren o proceso: llenado del cazo con mosto-destilación-descarga del cazo.

Paraje. Área poblada con agaves desarrollados de forma natural en el Altiplano potosino.

Partidor de piña. Persona encargada de partir o trocear las piñas enteras en mitades o cuartos según su tamaño, para ser introducidas al horno, en las haciendas mezcaleras de la región de Pinos, estado de Zacatecas.

Pechuga. Se llama de esta manera a la parte blanda del maguey, que corresponde a la sección que forma la unión entre el corazón o piña, con las pencas

Penca. Hoja carnosa (suculenta) y plana de algunas plantas, entre ellas el maguey, de tipo alargado en forma de espada, con una espina terminal recta (apical), sus bordes presentan espinas marginales en forma de dientes.

Pepextli. Palabra de origen náhuatl que significa cimiento, capa o barrera protectora. En el estado de Guerrero, se emplea para definir una copa con mezcal que se toma antes de comer pozole o cualquier otra comida. La creencia popular refiere que el *pepextli* es una capa protectora que se forma en el estómago para protegerlo de la grasa contenida en los alimentos, facilitando su digestión.

Perfil del mezcal. Caracterización del mezcal de acuerdo a su proceso de elaboración (Rústico, Tradicional, Artesanal o Industrial), en el cual adquiere características diferentes, asociadas a los distintos elementos incorporados al mismo y a su región geográfica.

Perla. También llamada "*concha*" o "*burbuja*", se forma al vaciar o agitar el mezcal en un recipiente. Se utiliza para medir la graduación alcohólica del destilado que va saliendo del alambique de una manera empírica, mediante la observación. De acuerdo al tamaño o constancia de la cuenta o perla, los productores conocen la graduación alcohólica de su producto. Cuanto más grande es la perla, mayor es la graduación alcohólica del mezcal.

Los mezcales con un volumen de alcohol menor a 42% y los mezclados con otros alcoholes no hacen perla; en cambio los mezcales con volumen alcohólico mayor a 55% solo hacen perla mientras se los agita. Por otra parte, según la forma de la perla, la manera en que se abre y se acomoda el "*collar*" y el tiempo de permanencia de este indican otras cualidades del mezcal como el tipo de agave utilizado, la cantidad de aceites y hasta la región donde se produjo el destilado. Existen varios métodos para el perlado del mezcal.

Perleado (perlado). También llamado "*concha*", serie de burbujas transparentes o perlas que se forman en la parte superior del líquido (superficie del mezcal) al agitarlo o verterlo en un recipiente, simulando un rosario o hilo de perlas. De esta manera los Maestros mezcaleros pueden determinar la graduación alcohólica del mezcal con casi total exactitud. Para que un mezcal haga perla bien definida tiene que estar entre 45° y 55°. Los maestros mezcaleros utilizan una venencia (ver más adelante) para observar el perleado que hace su mezcal.

Pervertin. Nombre con el que se denomina al sistema de enfriamiento en la Mixteca poblana.

Pesado. Proceso de cuantificación a través de una balanza o bascula que se realiza para determinar la cantidad o volumen de la materia prima (piñas de agave) a su arribo a la fábrica antes de su cocimiento y posteriormente en el proceso de preparación de las tinas de fermentación para formular mezclas de diferentes componentes.



PERLEADO O PERLADO

Pesador. Persona encargada de pesar las cabezas de agave crudo proveniente de las áreas de cultivo antes de su cocimiento, en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Pesalcohol. Nombre con el que conoce al alcoholímetro en la región de la Mixteca poblana.

Pesando. Acción de medir el grado alcohólico del mezcal durante la destilación utilizando un alcoholímetro (estado de Morelos).

Pesar el mezcal. Medir el grado alcohólico utilizando el alcoholímetro en el estado de Guerrero.

Pesas. Término empleado en el estado de Tamaulipas para definir una serie de alcoholímetros para medir diferente graduación alcohólica.

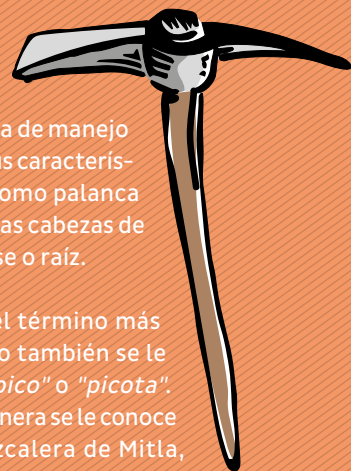
Pica. Operación de castrar o capar el maguey en la región mezcalera del antiguo partido de Pinos, Zacatecas.

Pica del maguey. Acción que se realiza para retirar las hojas o pencas del maguey (jimado o gimado), en la región de Pinos Zacatecas.

Picado. Proceso de fraccionar el maguey cocido utilizando herramientas manuales (hacha o machete), previo a la molienda (Tamaulipas).

Picador. Persona que realiza el castrado del maguey en el Altiplano potosino.

Picar el maguey. Operación de castrar o capar el maguey en el Altiplano potosino.



Pico. Herramienta de manejo manual que por sus características se emplea como palanca para desprender las cabezas de maguey de su base o raíz.

Aunque éste es el término más común, en México también se le denomina "*zapapico*" o "*picota*". De esta última manera se le conoce en la región mezcalera de Mitla, Oaxaca.

Picudo. Insecto que se alimenta de la piña perforándola y diseminando enfermedades en sus tejidos. El picudo (*Scyphophorus acupunctatus*), está presente durante todo el año, y es capaz de atacar plantas de cualquier edad, incluso plantaciones recién establecidas; causando de manera directa o indirecta la muerte de las plantas o disminución en la calidad de las piñas.

Es un escarabajo de color negro brillante y consistencia dura, que mide entre 2 y 3 cm. El aparato bucal es alargado en forma de pico, de ahí su nombre "*picudo*".

Pie de fermento. Inóculo o mosto que se adiciona a las tinas de fermentación recién preparadas, proveniente de otra que está en proceso de destilación (región de Charcas, San Luis Potosí).

Piedra. Elemento circular de gran tamaño, labrado en un material pétreo de consistencia dura con perforación al centro sobre la que se inserta un eje que le permita girar libremente. Se utiliza para triturar el agave cocido en el molino tipo chileno o tahona. En las zonas rurales se emplean animales como medio de tracción para hacerla girar. Esta práctica ha venido en desuso y en muy pocas fábricas y palenques en Oaxaca y Guerrero se sigue utilizando; en las haciendas mezcaleras del altiplano (San Luis Potosí y Zacatecas) se emplean tractores como medio de tracción. Sinónimo de muela.

También se le llama piedra, al material de origen geológico que se emplea en el proceso de elaboración de mezcal. Se utilizan como un agente transmisor y difusor del calor necesario para el cocimiento del maguey en horno de piso.

Comúnmente se utilizan piedras de río debido a su capacidad de soportar las temperaturas requeridas para la cocción (800-1000 °C). Deben ser de tamaño mediano, para tener una transferencia de calor adecuada.

Estas piedras pueden ser sustituidas por rocas de monte. En este sentido, se deben seleccionar de preferencia rocas de consistencia dura, constituidas por materiales consolidados con una alta conductividad térmica para que absorban y transfieran el calor con facilidad, y conserven la temperatura por más tiempo para que se realice un calentamiento suave.

Las rocas volcánicas oscuras y densas (el tono oscuro es indicador de un alto contenido de mineral de hierro) como el basalto, tienen la propiedad de retener por más tiempo la temperatura y transferirla lentamente.



PIEDRA CHINA (BASALTO)

Piedra china. Piedra volcánica que se utiliza tanto para el cocimiento, como para el revestimiento de los hornos por sus propiedades refractarias.

Piedra de río. Material geológico de forma redonda (cantos rodados) de diversos tipos, que es arrastrado y depositado en los lechos de ríos o arroyos y se utiliza para el cocimiento del maguey en hornos de piso, como agente difusor del calor. También se denomina como "*piedra bola*".

Piedra maciza. Característica que se otorga a un material geológico de origen volcánico en base a su grado de dureza o consistencia. Esta piedra se emplea en la cocción del agave para producir mezcal, y se obtiene de bancos o explotaciones a cielo abierto, generalmente de basalto.



PIEDRA DE RÍO O CANTO RODADO

Piel de res. También llamado "*cuero de vaca*", es un contenedor que se arma con una piel de bovino sobre una estructura de madera para fermentar el mosto en Tepenene, Tzicatlacoyan, estado de Puebla y en algunas otras regiones mezcateras del país.

Es considerado uno de los procesos de fermentación más rudimentarios y según algunos consumidores, el mezcal producido mediante este proceso es de mejor sabor y calidad.

Pieza. Se emplea en la Mixteca poblana para definir un lote o proceso completo a través del cual se obtiene la cantidad de 50 litros de mezcal.

También se denomina de esta manera a la carga del alambique, de acuerdo a su capacidad, empleando varios recipientes de un mismo volumen para su llenado (Morelos).

En Malinalco, Estado de México, equivale a la destilación de tres unidades de 200 litros de mosto fermentado.

Pila. Construcción rectangular de material (piedra, adobe o ladrillo), en la que se almacena agua, utilizada para el enfriamiento y condensación durante la destilación en estados como Guerrero, Oaxaca y Guanajuato.

En algunas regiones del estado de Michoacán, también se utilizan para la fermentación.

Pileta. Tina de fermentación construida con material, de dimensiones rectangulares y de profundidad media, que permite su llenado y vaciado ya sea por gravedad o de manera manual.

Piña. Cabeza, bulbo o corazón del agave que contiene los fructanos que se convertirán en azúcares después de su cocción. Nombre genérico que se da a la parte inferior del tallo del maguey que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas. También es llamada "*cabeza de agave*". Constituye la materia prima para la elaboración del mezcal una vez que fue despojada de sus pencas y raíces (jimado). El nombre se atribuye a la apariencia y similitud que adquiere, semejante a una piña (anana).



PIÑAS O CABEZAS DE AGAVE

Pipeta. Carrizo hueco de aprox. 1.0 m de longitud con una perforación en la parte central que se utiliza para vigilar la evolución del proceso de fermentación (Oaxaca).

Se introduce en la tina y se tapa con el dedo pulgar derecho el orificio superior, se extrae y se tapa con el pulgar izquierdo el orificio inferior, se prueba el mosto contenido a través del orificio central y se define el grado de fermentación.

Pipón. Recipiente grande de madera, de volumen variable (por arriba de los 5,000 litros), en los que se realiza principalmente, la maduración o reposado del mezcal en las haciendas mezcaleras.

Pipote. Contenedor pequeño que sirve para almacenar y transportar licores, en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Pira. Cúmulo de leña o madera que se forma en la parte central al interior del horno, empleado para el cocimiento del agave (Guerrero).

Pisón. Herramienta manual hecha de madera que se utiliza para el martajado del maguey cocido (Durango).

Pita. Fibra extraída de las hojas o pencas de agave que trenzadas forman un hilo. Se obtiene de manera rudimentaria machacando las hojas hasta extraer su pulpa, o mecánicamente por medio de una desfibradora.

Pito. Término coloquial empleado en el estado de Puebla, para definir el turbante o tubo conector entre la parte superior del destilador y el condensador.

Planta madre. Planta que produce hijuelos a su alrededor (periferia), mediante la emisión de brotes a partir de los rizomas.



PLANTACIÓN DE AGAVE ANGUSTIFOLIA

Plantación. Terreno en el que se cultivan plantas de una misma clase. Cultivo de agave en parcelas.

Plantón. Término con el cual se identifica a los hijuelos o vástagos del *Agave salmiana* en el Altiplano potosino.

Plántula. Estado de desarrollo del agave después de brotar de la semilla. Se reproduce en almá-cigos, o se obtiene de hijuelos. Es utilizada para la reforestación o inducción de plantaciones.

Población silvestre. Grupo o conjunto de agaves que brotan de forma natural o espontánea sobre laderas o terrenos rústicos.

Podrir. Proceso de descomposición del mosto durante la fermentación en la Mixteca poblana.

Polinización. Proceso que se desarrolla desde que el polen deja el estambre en el que ha sido generado, hasta que llega al pistilo en el que germinará. Se trata, por lo tanto, del paso del polen desde el estambre hasta el estigma. Un recorrido que permitirá luego la germinación y la aparición de nuevos frutos y semillas.

La polinización se lleva a cabo de diferentes formas. En ocasiones, se desarrolla a partir de la participación de un animal que recibe el nombre de polinizador. La polinización también puede concretarse mediante el agua o el viento, que pueden realizar el traslado del polen.

En el caso del maguey, materia prima para la elaboración de mezcal, este proceso se realiza a través de animales.



CRUZ SOBRE EL
HORNO SELLADO



CRUCES DE MADERA EN TAMBOS METÁLICOS
UTILIZADOS PARA FERMENTAR EL MOSTO

Polinizadores. Agente biótico o abiótico que transporta el polen desde las anteras hasta el estigma de la flor. En el caso particular de los agaves, los polinizadores durante el día son insectos y algunas aves, mientras que durante la noche el principal polinizador es el murciélago. El *Leptonycteris nivalis* y *Leptonycteris yerbabuenae*, son las dos especies polinizadoras del agave, por lo que se denominan “murciélago magueyero”.

Con la polinización, los murciélagos magueyeros contribuyen a mantener la diversidad genética de los agaves.

Poner de punto. Expresión coloquial que se expresa cuando el horno de piso ha adquirido las condiciones óptimas y las piedras en su base, han alcanzado la temperatura adecuada para inicial la carga (San Agustín Amatenco, Oaxaca).

Poner la cruz. Ritual que se realiza en algunas regiones mezcaleras. Se acostumbra colocar sobre la cúspide del horno ya sellado, una cruz de madera para invocar la buena suerte y/o encomendar a algún santo para que el proceso se realice de manera satisfactoria.

Según la creencia popular se realiza para que no entre el diablo y se realice el cocimiento de manera adecuada. En el estado de Morelos se coloca tanto en la cúspide del horno y algunos productores realizan el mismo ritual en las tinas de fermentación (Miacatlán).

Porcentaje alcohólico (% Alc. Vol.). Graduación alcohólica referida al etanol. La graduación alcohólica se suele indicar en el etiquetado de la botella en tantos por ciento volumétricos: (Vol. 27%; Vol. 42% o Vol. 50%, etc.). La legislación europea sobre bebidas alcohólicas define así el grado alcohólico volumétrico: “La relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en el producto de que se trate a la temperatura de 20 y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura”. Se trata de una medida de concentración porcentual en volumen. En América latina es usual, en honor a Louis Josep Gay Lussac (1778-1850), “Vol.” es sustituido por la iniciales del citado científico, precedidas de un superíndice (°GL), aunque no se haya usado el alcoholímetro de su invención. En la práctica Vol. o vol. y °GL significan lo mismo.

Postura. Llenado de la olla con los elementos que componen el mosto (jugo y bagazo) para su destilación (Tamaulipas y Oaxaca).

Práctico. Persona en los palenques con el conocimiento para determinar el momento en el que hay que agregar agua a las tinas con tepache, para realizar la fermentación.

Prensa. Implemento utilizado para exprimir el agave cocido. En algunas regiones se construye de madera, en otras se utiliza construida de metal (véase Exprimir).

Prensado del agave. Procedimiento realizado para extraer al máximo el jugo del agave cocido. Esta práctica se realiza en algunas comunidades de la Sierra de San Carlos, en Tamaulipas, utilizando molinos de rodillos circulares y empleando animales. En el estado de San

Luis Potosí se realiza de igual manera en las haciendas mezcaleras (véase Exprimir).

Proceso. Secuencia que se sigue de manera sistemática en la elaboración del mezcal. Comprende diferentes etapas, desde la cosecha de materia prima, hasta la obtención del producto final.

Productor de maguey. Persona física o moral dedicada al cultivo de maguey utilizado para la producción de mezcal y que cuenta con los registros necesarios.

De acuerdo con el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), constituye el segundo eslabón de la cadena productiva Maguey-Mezcal.

Productor de mezcal. Persona física o moral que cuenta con la infraestructura, documentación y habilidades necesarias para la producción de mezcal y que se encuentra dentro del territorio protegido por la Denominación de Origen Mezcal.

Propagación. Diferentes maneras que tienen los seres vivos para reproducirse y multiplicarse. En el caso de los agaves, algunos se propagan únicamente a través de la semilla y otros a través de hijuelos. La mayoría tiene la facilidad de reproducción por ambos medios (semillas e hijuelos).

Propagación vegetativa. Técnica agronómica a través de la cual se logra reproducir una planta a partir de una célula, un tejido o un órgano (raíces, tallos, ramas, hojas) de la planta madre. En teoría, cualquier parte de una planta puede dar origen a otra de iguales características.

La propagación vegetativa también es llamada "*regeneración vegetativa*". En el caso de los agaves, es un método de reproducción asexual (véase Reproducción del agave), que la mayoría de las especies lleva a cabo.

Propiedades del mezcal. Atributos que le otorgan al mezcal quienes lo consumen de manera regular.

Producto de la imaginación, mito o realidad, reflejan la experiencia de quienes lo consumen a través de frases chuscas que se difunden en forma de broma o advertencia. Reflejan las etapas por las que se pasa al ingerirlo y sus consecuencias.

Son producto del ingenio del mexicano y la sabiduría popular que constituyen los elementos fundamentales del folclore.

Provincias mezcaleras. Regiones geográficas productoras de mezcal, las que se diferencian por el tipo de agave y variantes en sus procesos.

Este término fue propuesto para definir espacios claros y delimitados que demarcan diferencias entre mezcales considerando límites fisiográficos o naturales más que político administrativos por el mezcalier Daniel Adelmassih.

Púa. Nombre con el que también se conoce a la espina terminal o aguja apical de las hojas del maguey.

«PROPIEDADES» DEL MEZCAL

QUITA LA ANGUSTIA, EXTINGUE
LA CULPA Y HACE OLVIDAR

SUELTA LA LENGUA
Y AFLOJA LA ROPA

TE ALEJA DE LA OFICINA,
LIMA ASPEREZAS Y ARREGLA
CORAZONES ROTOS

ACERCA AMIGOS,
SIRVE DE APERITIVO Y
SE TE OLVIDA EL HAMBRE

APRESURA DESENLACES,
CAUSA RUBORES Y
ELIMINA LA TIMIDEZ

AFINA TU VOZ, LEVANTA
TU ÁNIMO Y FOMENTA
RELACIONES ROMÁNTICAS

TE DA CALOR E INFLA EL TINO

HACE COMPADRES, LIGA
COMADRES Y CIERRA TRATOS

ABRE LAS PIERNAS,
ALIGERA LOS CAMINOS
Y ACORTA LAS ESPERAS

Puertero. Deformación de la palabra portero. Persona apostada en la puerta principal, encargada de permitir el ingreso y salida a las instalaciones de la fábrica de mezcal en las haciendas del Altiplano potosino (hacienda de Bledos, Villa de Reyes, SLP).

Pulpa. Pasta que se forma con la fracción más pequeña del bagazo molido de consistencia pastosa y húmeda (véase Masilla).

Pulque. Bebida resultante de la fermentación de la savia (aguamiel) de especies de maguey que crecen en las zonas templadas de México (*A. mapisaga*, *A. salmiana*, etc.) y que tuvo gran importancia económica hasta mediados del siglo XX. Actualmente empieza a haber una revaloración de esta bebida, aunque no existe declaratoria de protección de ningún tipo. Frecuentemente se menciona al pulque como antecesor cultural del mezcal, lo cual es erróneo, ya que es un producto diferente. El pulque tiene una historia propia, muy rica y mejor conocida que la del mezcal, que involucra otros procesos. En algunas regiones como Chiapas, el pulque se destila para producir el mezcal comiteco. Algunos agaves pueden producir tanto pulque como mezcal.

En estados como San Luis Potosí y Michoacán se emplea como inóculo para iniciar la fermentación del mosto.

Puntas. Parte inicial de la primera destilación cuando el mezcal comienza a salir del alambique, donde se obtiene el 25% de destilado a 24°C de temperatura, saliendo una bebida de 80° a 90°.

En la segunda destilación, contiene un porcentaje alcohólico elevado (55° a 80° % Alc. Vol.). Se puede utilizar para ajustar los grados del % Alc. Vol. del mezcal para conseguir la graduación que se busca y también se pueda beber. Un mezcal es más puro entre mayor graduación alcohólica tenga, ya que contiene menor cantidad de agua.

Pureza del mezcal. Atributo que define la calidad de un mezcal en base a sus características obtenidas en todo su proceso de elaboración. La pureza del mezcal depende de las buenas prácticas de elaboración (BPM).

Purgador. Parte cilíndrica del sistema de destilación colocada entre la botella y el calienta vinos, que se utiliza en algunos alambiques del estado de Morelos, cuya función es la de extraer los alcoholes superiores y otras impurezas a través de una válvula colocada en su base.



PURGADOR



QUIOTE O INFLORESCENCIA, TAMBIÉN LLAMADO "CALEHUAL"

Quemador. Aparato o dispositivo cuya función es preparar la mezcla de combustible (gas) + comburente (aire) para realizar su combustión. Al quemador entran por separado el combustible y comburente y se regula la cantidad de cada uno, mezclándose lo más perfectamente posible para conseguir una buena combustión, e iniciándose su encendido en el propio quemador.

Quiote. Del náhuatl *quiotl* que significa tallo o brote. Vástago y flor del agave (inflorescencia del agave). También llamado "tallo" o "escapo floral", brote del maguey que emerge en la parte central o "corazón" al iniciar su etapa de madurez. En el estado de Guerrero se denomina "calehual". Para los agaves destinados a la elaboración de mezcal, se corta el brote para que la planta siga creciendo en su parte central y obtenga mayor rendimiento. El quiote florece en su parte superior y de ahí se obtienen nuevas plantas de agave mediante un proceso de corte, ya que en él crecen pequeños agaves que son copias genéticamente idénticas a ese agave (bulbilos). De esta manera los murciélagos se alimentan de las flores ayudando a la polinización.


Esta parte de la planta tiene diversos usos, de ella se elaboran productos comestibles como tortillas, y cuando es cocido o asado (caña o cañita) también se consume como golosina.

Quiotillo. Quiote tierno, de tamaño pequeño y delgado, llamado de esta manera durante su etapa temprana, antes de su floración.

Quitupán. Nombre que se da a un destilado de agave que se produce en el municipio del mismo nombre en el estado de Jalisco. Se elabora con especies de maguey silvestre.



QUIOTILLO



R-S

Raicilla. Es una bebida alcohólica destilada de agave que se produce en la parte occidental del estado de Jalisco (costa y Sierra Madre Occidental) y el estado de Nayarit.

Se elabora 100% de maguey, mediante la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

En la elaboración de raicilla se emplean los magueyes:

- » *Agave maximiliana*
- » *Agave inaequidens*
- » *Agave valenciana*
- » *Agave angustifolia*
- » *Agave rhodacantha*

Entre otros, con la única excepción del *A. tequilana* Weber var. azul.

Los productores de esta bebida cuentan con una marca colectiva y están agrupados a través del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C.

Rajas. Pencas u hojas de maguey que se colocan sobre la piedra caliente dentro del horno, para que las piñas o cabezas no se carbonicen durante el proceso de cocción (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Rameto. Plántula que surge de la roseta (parte central) de algunos agaves del grupo *striata*.

Rancho de mezcal. Complejo formado por instalaciones como corrales, establos, trojes y bodegas alrededor de la fábrica de mezcal,

así como las viviendas de los trabajadores (San Luis de la Paz, Guanajuato).

Rancho de vino. Instalaciones provisionales en potreros donde abunda el agave silvestre.

Sistema muy común en las haciendas mezcaleras del estado de Guanajuato y la sierra de San Carlos en Tamaulipas.

Rancho mezcalero. Nombre que se le daba a los ranchos productores de mezcal en el Partido de Pinos, Zacatecas. A diferencia de las fincas agrícolas y ganaderas, además de terrenos laborales y de agostadero, contaban con un complejo de instalaciones destinadas a la producción de mezcal, así como extensas magueyerías cuya explotación se realizaba de manera sistemática.

Rapadita. Expresión coloquial con la que se identifica a la cabeza o piña perfectamente rasurada (San Felipe, Guanajuato).

Rapar. Proceso de jimado en el Estado de México (Malinalco, Zumpahuacán, Zacualpan).



RAPADO DE PIÑA

Rasurar. Proceso mediante el cual se elimina casi la totalidad de las pencas de las piñas o cabezas de agave.

Rebanado. Proceso de fraccionar en rodajas o rebanadas el corazón de la piña de agave utilizando un machete (Sierra de Burgos, Tamaulipas).

Rectificación. Conocida también como "*segunda destilación*", tiene como objetivo alcanzar un grado alcohólico superior a 40% de etanol en volumen. Se inicia vaciando a la olla o hervidor, el producto obtenido de la primera destilación, para obtener un destilado que va de 70 a 55° de alcohol (un grado alcohólico o grado Gay-Lussac equivale al 1.0% etanol volumen).

Rectificado. Proceso que se realiza para obtener mezcal mediante una segunda destilación.

Rectificador. Equipo para realizar la rectificación, generalmente un alambique.

Recurso forestal no maderable. Denominación que se aplica en México a los recursos forestales que no están constituidos por vegetación leñosa, entre los que se encuentran los agaves y otras plantas completas, flores, frutos, semillas, incluida la tierra de monte, etc.

Refinado. Proceso al que se somete la segunda fracción del destilado llamado "*ordinario*" (segunda destilación, en la Sierra de San Carlos, Tamaulipas).

Refinador. Aparato o implemento empleado para depurar el mezcal en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. También se le

da este nombre al "*alambique*" en el municipio de Bustamante, Nuevo León.

Refinadora. Alambique de platos, utilizado en la destilación del mezcal en el estado de Puebla.

Refinar o refinada. Someter al mezcal a un proceso de segunda destilación para obtener un grado alcohólico superior (Guerrero).

Refine. Acción de someter el producto (destilado) obtenido de la primera destilación a una segunda (Guerrero).

Refino. Mezcal obtenido de la segunda destilación. También se le denomina con este término al mezcal que se produce en el estado de Morelos.

Reforestación. Técnica silvícola que se emplea para reponer especies que han sido sustraídas de su medio natural. En el caso particular del mezcal, el uso de diferentes especies de agaves se practica para inducir plantaciones en sitios donde se extraen de poblaciones silvestres.

Refractómetro. Instrumento de medición empleado para determinar el contenido de azúcares mediante el jugo crudo del agave (véase Brixómetro).

Región del mezcal. Zona geográfica que comprende porciones de los valles centrales y la Sierra Sur del estado de Oaxaca, donde se concentra la mayoría de los productores de mezcal integrada por los distritos de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Ejutla, Ocotlán, Zimatlán, Tlacolula y Santiago Matatlán.

Registro. Datos del proceso registrados por los operadores en un formato elaborado exprofeso para cada una de las etapas de elaboración del mezcal. Constituyen una evidencia para el proceso de certificación y un elemento de control para el productor.

Registro de agave. Proceso de control implementado por el CRM para llevar un control sobre la materia prima a través de un registro de plantaciones y poblaciones silvestres de agave.

Este registro es indispensable para el proceso de certificación ya que a través de él se puede llevar un control, anotando el número ante el CRM del agave registrado, número de plantas del predio, edad, número de nuevas plantas sembradas, superficie en hectáreas, fecha, % ART (opcional), número de piñas vendidas, peso y edad, nombre del comprador.

Rejada. Herramienta manual o barra cilíndrica de hierro empleada en el proceso de jimado en la región del Altiplano potosino.

Rejador. Persona encargada de fraccionar las piñas de agave crudo antes de ser introducidas en el horno.

Remojar cabezas. Introducir las cabezas cocidas fraccionadas en partes (cuartos por lo general), en recipientes con agua para ablandarlas antes del machacado de forma manual. Por lo general, se realiza en algunas comunidades donde se utilizan agaves que adquieren una consistencia dura después del coccimiento (Malinalco).

Rendimiento. Volumen o cantidad de producto obtenido en el proceso de producción. Relación

derivada de la comparación de la cantidad de materia con respecto a la cantidad de producto final obtenido.

Repoblamiento. Acción de reforestación o sustitución de los magueyes que son extraídos de una población natural, para mantener su estatus y lograr un aprovechamiento sostenible.

Se realiza con la finalidad de mantener las poblaciones en equilibrio y contar con una fuente de abastecimiento permanente de materia prima.

Reposado. Etapa de maduración del mezcal, que por norma debe permanecer en contacto con la madera (roble o encino) por un periodo mínimo de dos meses.

Reposo. Periodo de tiempo que transcurre para que se realice la fermentación, desde la preparación del mosto hasta su destilación, lo cual es variable según la región mezcalera y el tipo de agave.

En algunas regiones dura de 3 a 5 días y en otras puede llegar hasta 8. También influyen las condiciones de temperatura.

Reproducción del agave. Proceso mediante el cual se propaga una especie garantizando su existencia.

En el agave, la reproducción se realiza de manera natural mediante dos procesos:

1. Vía sexual: produciendo flores que son polinizadas por pájaros, murciélagos e insectos, que originaran y liberaran semillas;
2. Vía asexual: produciendo hijuelos o clones.



MURCIÉLAGO MAGUEYERO, UNO DE LOS PRINCIPALES POLINIZADORES DE AGAVE

La reproducción de plántulas de agave para su posterior cultivo puede realizarse de cuatro diferentes formas:

- » **In vitro:** los hijuelos se obtienen a partir de tejido de cualquier especie de agave, mediante tratamientos realizados a nivel laboratorio.
- » **Apomixis:** ésta es una forma de reproducción asexual, es decir, participa solamente uno de los gametos para la generación del embrión.
- » **Por germinación de semillas:** se cultivan en vivero semillas previamente acondicionadas, para después ser trasplantadas a otra zona de cultivo.
- » **Por rizomas:** un rizoma es un tallo subterráneo horizontal, presenta hojas parecidas a escamas, nudos, internudos y yemas a partir de la cuales surgen nuevas plantas.

Resabio. Sabor peculiar que adquiere el mezcal como resultado de los procesos no realizados de manera adecuada, derivado de la utilización de agaves a medio cocer, uso excesivo del fuego durante la destilación, entre otras causas.

Resacada. Segunda destilación a la cual se somete la fracción denominada “*puntas*”, para obtener un mezcal de mayor graduación.

Resaque. Lo que queda de la última destilación, también se le denomina de esta manera al mezcal destilado de otro mezcal.

Resfrío. Depósito donde se introduce el serpentin que es llenado con agua para propiciar la condensación de los vapores alcohólicos (Miacatlán, Morelos).

Residuos. Desechos obtenidos del proceso de elaboración de mezcal. Se le denomina de esta manera, principalmente a la fibra o bagazo después de la extracción de los azúcares producidos en la fermentación y sometido a destilación, así como al residuo líquido conocido con diferentes nombres según la región (véase Vinaza o Guarape), a la que se han extraído los alcoholes en la destilación.

Retoño. Se les denomina de esta manera a los hijuelos que crecen alrededor de los agaves en el estado de Tamaulipas.

Revoltura. Mezcla de varios componentes que pueden ser o no compatibles.

En el caso particular del mezcal se realiza mezclando colas-puntas y corazón para ajustar grado alcohólico o incrementarlo según la preferencia de consumidores locales, pese a que puede ser dañino.

Revolver. Acción de mezclar ligeramente dos o más elementos para la obtención de una mezcla con características homogéneas.

En la elaboración de mezcal, esta operación se realiza con la finalidad de homogeneizar los diferentes elementos (agua-bagazo-mieles), durante la preparación de las tinas de fermentación y evitar condiciones o zonas donde la fermentación sea menor.

Rezollano (rozollano). Nombre que se le da a la olla o destilador de barro que se utiliza en Oaxaca para destilar el mezcal. Se asocia al vocablo rezollar o respirar.

Riqueza alcohólica. Es el volumen de alcohol de una bebida a 15° C. En el caso del mezcal varía en función del tipo de agave por su contenido de azúcares que se trasforman en alcohol.

Riqueza aromática. Atributos de una bebida que se manifiesta a través de descriptores de aromas pudiendo ser éstos de tipo floral, frutal, especias o minerales, entre otros, lo que le imprime cierta complejidad.

Ritual del mezcal. En Oaxaca se dice de esta manera a todo el proceso de elaboración del mezcal. Conjunto de actividades desde la selección del agave en campo, hasta la obtención del producto terminado.

Rizoma. Lazo subterráneo que se desprende del tallo de la planta de agave madre del que brota el hijuelo (pareciera el cordón umbilical entre la planta madre y el hijuelo).

Rompimiento. Término empleado en la destilación cuando inicia el escurrimiento del mezcal.

Roncar. Emisión del sonido producido por el burbujeo durante la fermentación del mosto (Morelos).



ROSETA DE *A. POTATORUM*

Roseta. Forma característica que asumen los agaves por la disposición en espiral de sus hojas.

Rústico. Término empleado para designar un proceso a través del cual se obtiene un producto, en el cual se emplean materias primas de origen natural, realizado manualmente, ausente de elementos mecánicos.

Ruta del mezcal. Vía de comunicación terrestre que conecta dentro de una región geográfica una serie de comunidades o lugares en los que se produce mezcal de manera artesanal.

El Consejo Mexicano Regulador del Mezcal reconoce como ruta del mezcal la conexión de las entidades que integran la Denominación de Origen Mezcal.



Sacarificación. Desdoblamiento de un polisacárido o de un glucósido mediante la acción de fermentos o de reactivos hidrolizantes.

En la elaboración de mezcal, la sacarificación se produce durante el cocimiento, cuando al incrementarse la temperatura se expulsa el aire y se llenan los intersticios con vapor de agua, es decir, la sacarificación es un procedimiento mediante el cual los fructanos contenidos en la cabeza del agave, se hidrolizan y convierten en azúcares fermentables.

Sacarímetro. Nombre coloquial con el cual se denomina al brixómetro en algunas regiones mezcaleras del estado de Michoacán.

Sal de gusano. Especia elaborada con el gusano del maguey seco, tostado y molido, combinado con sal y chile de árbol. Se utiliza normalmente para esparcirlo sobre frutas, tales como jícama o naranja para acompañar al mezcal.

Saponinas. Grupo de glucósidos que se disuelven en agua y disminuyen la tensión superficial de ésta; por lo tanto, al sacudir sus soluciones



VENTA A GRANEL
DE SAL DE GUSANO

se forma una espuma abundante y relativamente estable.

Las saponinas tienen una acción irritante sobre las células. Las saponinas esteroideas se encuentran por lo general en familias de la clase monocotiledónea, como son *Liliaceae* (*Agavaceae*).



SELLADO CON BARRO, EN LA BASE DE CASCOMITE (ALAMBIQUE). MIACATLÁN, MORELOS

Saraso. Expresión que se aplica al estado de madurez de la planta de maguey cuando se encuentra en un término medio, ni maduro, ni verde (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Sarna. Líquido que brota del maguey al momento de cortar las hojas durante el proceso de jimado. Se le nombra de esta manera en el estado de Guerrero, por la picazón que producen las saponinas que induce a rascarse.

Savia de agave. Líquido que brota o se extrae de la cabeza o piña del maguey (véase Aguamiel), el cual puede ser utilizado de diferentes maneras.

Sazón. Estado en el que algunos productores determinan la madurez del agave en base a algunas características particulares que adquiere la planta y que sólo los de mayor experiencia pueden identificar.

Periodo en el cual se deja que la planta acumule los azúcares, después de la castración o desquile (sazonado), el cual varía de acuerdo a la especie de 6 a 18 meses.

Secazón. Enfermedad que puede ocasionar la muerte del maguey, la cual se inicia con manchas de color amarillo que aparentan un secado de las fibras hasta que se extiende por toda la planta (*Fusarium Oxysporum* + *Erwinia sp.*).

Selección. Método sistemático para elegir los agaves que serán cosechados en base a su estado de madurez.

Sellar. Colocar un cordón de masilla o argamasa elaborada con la porción más fina del bagazo alrededor de todas las partes que conectadas integran el sistema de destilación (alambique), para evitar fugas de vapor y alcoholes durante el proceso de destilación.

Sello de certificación. Es el distintivo que acredita la certificación del mezcal, mediante un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella.

El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con esta NOM y los lineamientos de la evaluación de la conformidad.

Semélparo. Sistema de reproducción característico de algunos agaves, también llamado "*monocárpico*"; a través del cual, la planta madre muere después de su floración.

Semillero. Nombre que se le da a la planta madura que se deja en el campo para que florezca y produzca semilla, permitiendo mantener las poblaciones naturales de agaves cuya especie no produce hijuelos. También se le llama de esta manera al almacigo donde se siembran las semillas del maguey para producir plántula.

Sensorial. Atributo organoléptico de una bebida alcohólica que es percibido por los órganos de los sentidos.

Serpentín. Parte del sistema de destilación, constituido por un tubo metálico (cobre o acero inoxidable) de geometría helicoidal dispuesto en la parte media del sistema, sumergido en una pileta con agua fría (Guerrero).

Serpentina. Instrumento de hierro, en forma circular que se coloca al interior de una pila llena de agua, para enfriar el mezcal antes de su salida del sistema. Sinónimo de serpentín.

Shishe. Es el alcohol que se obtiene tanto en los cortes de la primera destilación como en la rectificación, es un producto al que no se le puede llamar todavía mezcal, ya que es de baja graduación alcohólica y no tiene sabor. También es llamado "*común*" en el estado de Oaxaca.

Sikua®. Marca colectiva de un destilado de agave producido en el estado de Michoacán. Se elabora con maguey chino (*A. cupreata*), en los municipios de Morelia, Tzitzio, Queréndaro y Villa Madero.

Simpleado o simple. Mezcal ordinario, obtenido durante el proceso de destilación, generalmente de baja graduación alcohólica. De esta manera se obtiene el 50% de destilado de entre 20° y 40°.

Sistema producto. Conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización.

En el caso del mezcal, el sistema producto es el conjunto de actores y procesos que participan en su elaboración.



SERPENTÍN O SERPENTINA

PALMA SOYATE (*BRAHEA DULCIS*)

Sistema Producto Maguey Mezcal. Conjunto de partes o elementos organizados y relacionados que interactúan entre sí para lograr un objetivo, en el caso del maguey mezcal, está representado por organizaciones y marcas que agrupan a miles de productores de regiones catalogadas en su mayoría de alta o muy alta marginación.

Sistemática vegetal. También llamada "*taxonomía botánica*", es la disciplina que se encarga de ordenar y clasificar a las plantas.

Solera. Parte inferior del horno ligeramente inclinada que forma una depresión donde se reúnen los líquidos o fluidos que se producen cuando se efectúa el cocimiento de las piñas al interior del horno.

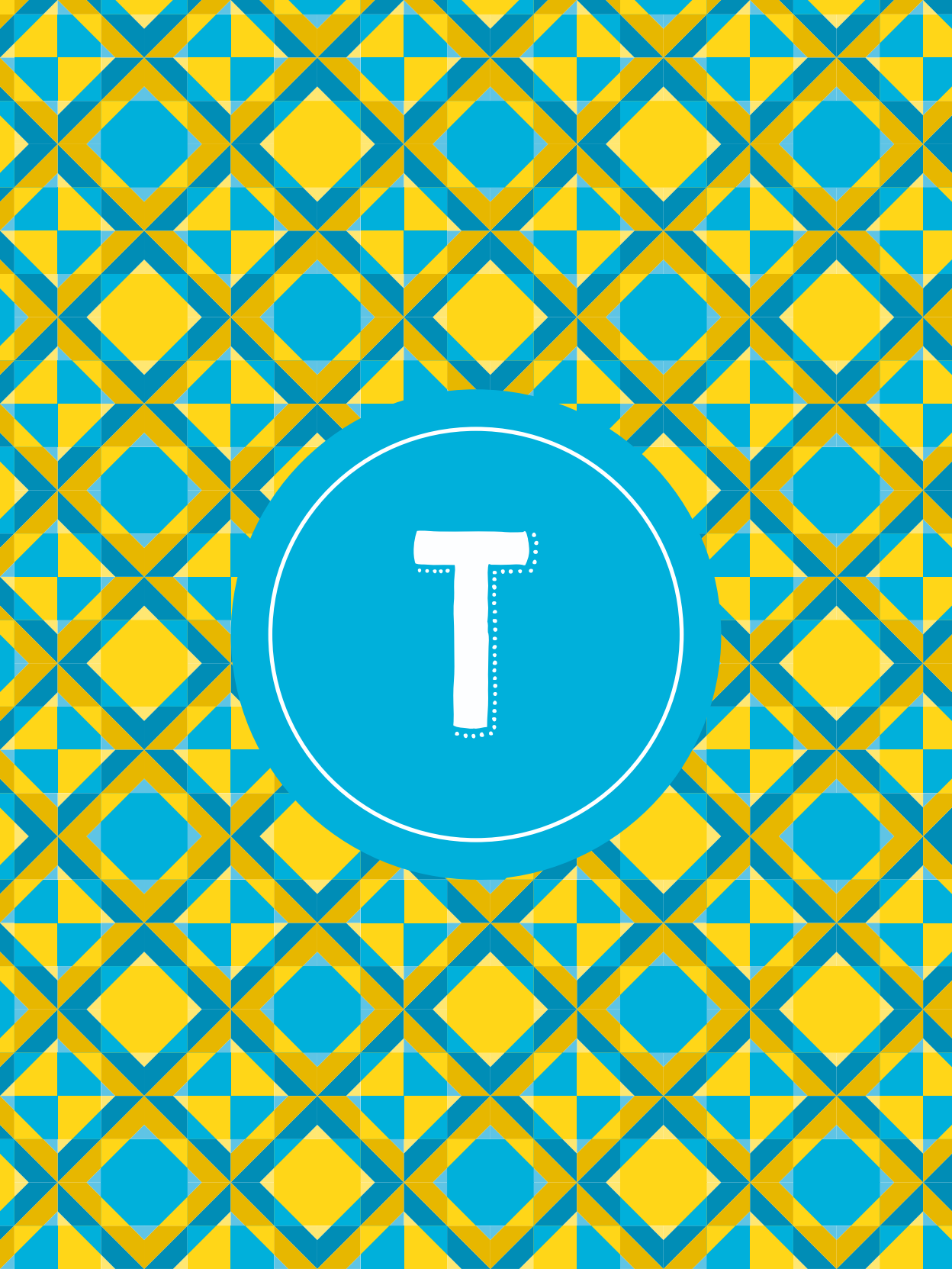
Sombrero. Nombre con el que también se conoce al "*capitel*" en la Mixteca poblana y el estado de Tamaulipas.

Soyate. Palma soyate, también conocida como "*palma dulce*" o "*palma sombrero*", ha sido utilizada desde tiempos remotos en el sur de México, para elaborar diferentes productos, tanto para el uso familiar como para el mercado: petates, cestos, bolsas, sopladores, sillas, juguetes, escobas, techos, cojinetes para bestias, cuerdas para todo tipo de amarres, entre otros. En el proceso de elaboración de mezcal se utiliza para cubrir las piñas o cabezas depositadas en el horno de piso. En los estados de Guerrero, Puebla y Michoacán, se emplea la especie *Brahea dulcis*, la cual prolifera de forma silvestre asociada a diferentes especies de agave (*A. cupreata* en Guerrero, Michoacán y Puebla).

Suavizar el mezcal. Diluir el mezcal con agua para lograr una graduación menor (rebajarlo o mezclarlo).

Sudar. También llamada "*transpiración*", es la eliminación del agua contenida en las cabezas de agave cuando es sometida a un incremento de temperatura. Vaporización.

Sudor. Término con el cual se define el proceso de vaporización inducido al interior de la olla superior (ixquepe), donde se concentran los alcoholes en su fase de vapor, así como su condensación (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).



Taberna. Nombre con el que se denominaban antiguamente a las destilerías o fábricas de mezcal en el estado de Jalisco. Dicho vocablo aún se utiliza en la región sur del estado, donde se sigue elaborando el mezcal.

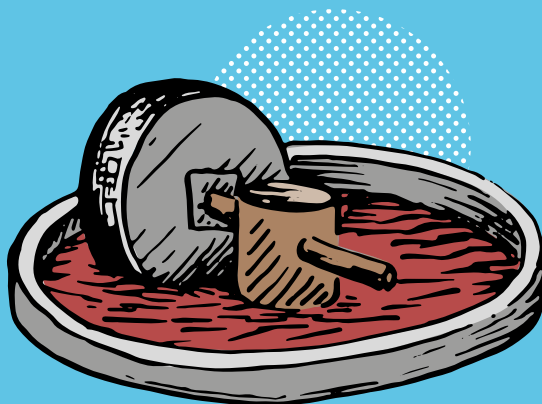
Tabernero. Nombre coloquial con el que conoce al obrero o persona que trabaja en una taberna.

Tablita. Penca u hoja de maguey que se coloca al interior de la olla. Funciona como receptor de las gotas condensadas en el estado de Oaxaca (ixquepe), por donde resbala y escurre el mezcal hacia el exterior (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).



TABLITA

Tahona. Espacio circular de mampostería de unos 4 metros de diámetro, en donde, por medio de un eje vertical de madera ubicado en el centro del círculo, se mueve una rueda de piedra o cemento con un peso aproximado de media tonelada, utilizando como tracción un caballo, mula o macho. La rueda tritura los trozos del agave cocido para extraerle las mieles que se mezclan con agua y bagazo triturado, que se convertirán en el mosto para fermentación.



TAHONA

Tahonero. Quien realizaba el proceso de molienda empleando una yunta en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. Sinónimo de molinero.

Tajo de machete. Golpe certero que se da en la base de las hojas para ser desprendidas en el proceso de jimado, empleando como herramienta un machete filoso. De un solo tajo.

Taller. Se denomina de esta manera al sitio con instalaciones donde se elabora mezcal en el estado de Morelos.

Tambo. Contenedor cilíndrico de plástico o metal, con capacidad generalmente de 200 litros que se utiliza para realizar el proceso de fermentación o almacenar a granel el producto terminado. Su empleo se ha generalizado en muchas comunidades rurales en las que se elabora mezcal artesanal, debido a la durabilidad, lo práctico y el bajo costo al que se adquieren.



FERMENTACIÓN EN
TAMBO METÁLICOS

Taninos. Son compuestos polifenólicos hidrosolubles muy astringentes, de gusto amargo y muy áspero. Producen sequedad en las mucosas de la boca al comerlos.

Se incorporan al mezcal durante el proceso de añejamiento ya que es común encontrarlos en la madera de las especies leñosas.



TANQUE CON AGUA DONDE
SE SUMERGE EL SERPENTÍN

Tanque. Depósito construido de metal, que se llena con agua, en el que se introduce el serpentín (sistema de enfriamiento) en Oaxaca.

Tapada. Cantidad de agave utilizado para elaborar un lote de producto terminado que es colocado al interior del horno para su cocimiento (véase Hornada).

Coloquialmente se le nombra de esta manera una vez que el horno es tapado.

Tarea. Se le llama de esta manera a un número determinado de piezas que componen una unidad. En el caso del mezcal, se le llama a la cantidad que equivale a una carga de mezcal cosechado en el monte, que puede estar compuesta de 10 o 12 piñas según su tamaño y por la cual se paga a un jornalero.

En Oaxaca, esta actividad la realizan tres personas que forman un equipo y cada una se especializa en la realización de una actividad específica.

Tarecua (*Tarekua*).

Herramienta manual de hierro forjado de forma plana y semicurva muy afilada y con un mango de madera para su sujeción utilizada para el labrado o jima del maguey en el estado de Guerrero y la región de la Mixteca poblana.



Tatema. Proceso de cocimiento o asado de las pencas y piñas (cabezas de agave), expuestas directamente al fuego o brazas.

Tatemada. Asado y cocido de los mezontles en un horno especial cavado en el suelo (horno de piso).

Tatemar. Asar directamente al fuego el agave con el que se elabora la bebida destilada llamada mezcal. Mediante este tratamiento se perciben notas aromáticas y sabor ahumado.

Tecolpete. Cesto hecho de palma y soporte de vara, empleado para cargar el agave cocido extraído del horno hacia la zona de molienda.

Tecomate. Recipiente que se usa para medir el grado alcohólico del mezcal en el sistema artesanal utilizando la venencia y sobre el cual se vierte su contenido en cuya periferia se forma el perlado (Guerrero).

Temperatura. Parámetro físico que expresa el nivel o grado de calor que ostenta un cuerpo determinado, un objeto, un líquido, un ambiente, entre otros. Es una magnitud que se encuentra estrechamente vinculada a las nociones de frío (menor temperatura) y de calor (mayor temperatura).

Temporada del mezcal. Periodo de tiempo que comprende los meses de diciembre a junio, durante el cual en la mayoría de las comunidades rurales se produce mezcal de forma artesanal, debido a que al llegar el temporal de lluvias las condiciones para producirlo se dificultan, además de que los productores alternan esta actividad con las labores tradicionales de cultivos anuales y agricultura de subsistencia.

Tendido. Primera capa de bagazo que se coloca en el piso de la tina de fermentación que se apisona (Guerrero y Oaxaca) para que caliente.



TECOMATE

Teometl. Vocablo náhuatl que se traduce como “*maguey sagrado*”, utilizado indistintamente por algunas culturas precolombinas de la región central de México.

En la época prehispánica, durante el esplendor de las culturas que habitaron la región del Altiplano mexicano, el maguey era considerado como una planta divina, su nombre náhuatl “*Teometl*” (planta de los dioses).



TEOMETL. ILUSTRACIÓN DEL
RERUM MEDICARUM NOVAE
HISPANIAE THESAURUS

Tepache. Nombre que se le da al mosto fermentado listo para ser destilado en los estados de Oaxaca y Tamaulipas. También es el nombre común de una bebida fermentada a base de piña en los estados de Jalisco y Colima.

Tepetate. Tipo de suelo de origen volcánico, característico de la Faja Volcánica Transmexicana (FVTM), formado a partir de materiales finos como polvo y ceniza volcánica (tobas), que sufrieron un proceso de consolidación, cementándose y sedimentándose. Es de color amarillento blanquecino y se encuentra dispuesto en capas de gran espesor.

Debido a su consistencia, es un material resistente con el que antiguamente se fabricaban pilas para fermentar el mosto.

Actualmente se siguen utilizando en vinatas del estado de Michoacán y algunos palenques del estado de Puebla, ya que son rústicas, fáciles de construir y baratas, además de que le imprime un sabor particular al mezcal cuando se elabora mediante este sistema.



TINAS DE FERMENTACIÓN
EN UN PEÑÓN DE TEPETATE

Tequila. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un productor autorizado, la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la declaración, derivados de las cabezas de agave de la especie *A. tequilana* Weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que puede tener color, cuando se ha madurado, abocado, o añadido un colorante específico.

El tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Termómetro. Instrumento de medición de la temperatura, utilizado en los procesos de cocimiento, fermentación y destilación, que permite tener un control sobre algunas variables.

Los hay en el mercado con diferentes características, de mercurio, bimetálico analógico o digital. En el proceso de elaboración de mezcal se recomienda el uso del tipo bimetálico ya que no representa riesgo por contaminación en caso de ruptura.

Terpenos. Constituye el grupo más abundante de los aceites vegetales. Tiene una gran diversidad de funciones, siendo una de las más importantes, la de servir como repelente a insectos, bacterias, hongos y hasta herbívoros. Son responsables de los aromas y sabores específicos de las plantas.

En el caso del mezcal y otros destilados de agave, se han identificado cerca de 30 terpenos que permanecen después del cocimiento y de la fermentación, son compuestos aromáticos que aportan algunas notas provenientes del agave crudo.

Tianguis del mezcal. Evento cultural realizado por primera vez en 2013 en el estado de Puebla, para promover la cultura del mezcal en beneficio de los productores artesanales de diversos estados, en el cual el producto se vende directamente del productor al consumidor sin intermediarios.

Tierna. Etapa en la cual la tina de fermentación aún no está en su punto para iniciar la destilación (Puebla).



TERMÓMETRO BIMETÁLICO

Tierno. Se le llama de esta manera al agave cuando está en su fase joven, blando y muy fácil de cortar (véase Agave tierno).

También se le llama de esta manera al jugo de agave recién exprimido.

Timbre. De esta manera se le denominaba al personal (inspectores), que se encargaba de perseguir la actividad de elaborar el mezcal durante su prohibición, quienes destruían las instalaciones y decomisaban el producto. Su nombre se deriva del sello utilizado por el gobierno para recaudar impuestos. El timbre fiscal era un indicador que el producto había cumplido con el respectivo gravamen definido por el gobierno durante el ejercicio fiscal (estados de Michoacán y Morelos).

También se llama timbre o "*cascarilla*" a la corteza seca del encino que se utilizaba como inóculo en la fermentación en las haciendas mezcaleras del estado de Zacatecas.

Tina. Recipiente, contenedor o depósito de madera o cualquier otro material, que se utiliza para la preparación y fermentación del mosto. Generalmente elaboradas de encino (Oaxaca) o pino (Michoacán).

Tina de fermentación. Recipiente o depósito destinado exclusivamente para la fermentación del mosto. De acuerdo al tipo de proceso y grado de tecnificación, puede estar construida de diversos materiales: rústico (tepetate o cuero de res), artesanal (madera o material), industrial (acero inoxidable). En los procesos rústico y artesanal se han venido incorporando contenedores de plástico como opción para la fermentación debido a su bajo costo y durabilidad, sin embargo, se corre el riesgo de generar elementos tóxicos que pueden ser transferidos al mezcal.





TINAJA DE BARRO
CON TAPA

Tinaja. Vasija grande de barro cocido, más ancha por el centro que por el fondo y la boca; se utiliza normalmente para guardar líquidos.

En el estado de Oaxaca también se denomina de esta manera a los recipientes de madera (tinas), donde se realiza la fermentación.

Tipicidad. Calidad del mezcal, determinada por sus características de aroma y sabor, asociadas a la materia prima y su región.

Tipos de mezcal. Se definen de acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal; la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 reconoce dos tipos de mezcal:

- » Tipo I: Mezcal 100% agave. Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 “Campo de aplicación”, de la NOM-070-SCFI-1994, las cuales han sido previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.
- » Tipo II: Mezcal. Es el producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales aplicables. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

TodoMezcal. Sitio web que contiene una plataforma en la que se cuenta con información que permanentemente es actualizada para el impulso y difusión del mezcal a nivel mundial, con vista principalmente al consumidor manteniendo una dinámica clara, fácil de consultar, actualizada y bien documentada con el fin de crear la base de datos más grande e importante de mezcales.

<http://www.todomezcal.com/indexppal.htm>

Tonel. Recipiente de madera con una capacidad equivalente a 833 kg aproximadamente. Se utiliza para almacenar mezcal en algunas haciendas del Altiplano potosino.

Torito. Nombre con el que se conoce a una bebida alcohólica en el estado de Guerrero, preparada con mezcal curado en vinagre, chile verde, cebolla, jitomate y queso.

Trabajar. Periodo de tiempo durante el cual se está llevando a cabo el proceso de fermentación (trabajando).

Tradicional. De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado.

Transporte. Acción de trasladar las piñas al sitio de elaboración (fábrica, vinata, taberna, etc.), por cualquier medio de transporte (humano, animal o mecánico).

Trapiche. Tipo de molino que se utiliza para extraer el jugo de algunos productos agrícolas. En el caso del mezcal, así se denomina al sistema de molienda del mezcal cocido para obtención del jugo en las haciendas mezcaleras del Altiplano.

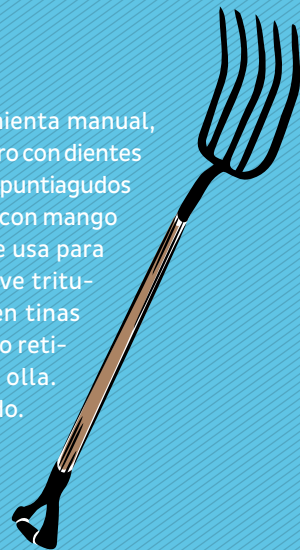
Trazabilidad. Conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas, desde su origen hasta su destino final.

Mediante este procedimiento es posible a través de registros, identificar y seguir el

rastro de un producto a través de todas sus etapas, desde el origen de la materia prima, elaboración o producción, transformación, distribución, comercialización, hasta su llegada al mercado.

En el caso del mezcal, es el conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, mezcal, envasado y destino de comercialización.

Trinche. Herramienta manual, construido de acero con dientes delgados, largos y puntiagudos (por lo general 4) con mango de madera que se usa para manipular el agave triturado, colocarlo en tinas de fermentación o retirarlo del cazo u olla. Sinónimo de biello.



Triturado. Acción a la que se someten las piñas de agave cocido previo troceado manual, que se realiza con la finalidad de hacer que los monosacáridos obtenidos en la cocción sean más disponibles a la acción microbiana, así como a la captación de microorganismos del medio para favorecer la fermentación (véase Molienda).



TUBA. PALPAN, MIACATLÁN, MORELOS

Tuba. Nombre que se le da al fermento del agave cocido, previo a la destilación en algunas regiones mezcaleras (Quitupan, Jalisco).

En Malinalco, Estado de México y en Miacatlán, Morelos, se le denomina de esta manera a un tronco de madera hueco, utilizado en la destilación, elaborado por los artesanos en forma cónica, el cual se coloca sobre la olla y es sellado en su base con una argamasa de barro para no permitir la fuga de vapor que se genera al calentar el mosto.

También es el nombre común de la bebida fermentada que se elabora con la savia del cocotero en los estados costeros del Pacífico.

Tubo. Nombre con el que se conoce a la parte superior (turbante) del sistema de destilación en la Mixteca poblana.

Tumbador. Persona que realiza el desprendimiento de la piña (San Luis Potosí).

Tumbador de maguey. Persona encargada de retirar la piña del maguey después de que le fueron cortadas las hojas o pencas periféricas (Región de Pinos, Zacatecas).

Tumbar. Desprender la cabeza de agave cortándola casi a nivel del suelo (San Luis Potosí).

Turbante. Parte superior del sistema de destilación compuesta por un tubo por el que fluye el vapor, que conecta la montera con el serpentín (estados de Guerrero y Oaxaca).

Tuxca o tusca. Tipo de mezcal artesanal que se elabora en la región sur del estado de Jalisco, concretamente en el municipio de Tuxcacuesco, del cual se deriva su nombre.



U-Y



UMBELAS DEL AGAVE

Umbela. Tipo de inflorescencia racimosa simple con el extremo del raquis o eje principal ensanchado en mayor o menor grado para formar un receptáculo del cual arrancan todos los pedicelos, que reciben el nombre de radios de la umbela y tienen la misma longitud. Es un racimo que parte de un punto común a semejanza de las varillas de una sombrilla en el cual las distancias que separa unos de otros los diversos pedicelos se han reducido a cero.

En el caso del maguey, es la parte del escapo floral, en forma de rama donde se forma un bulbo que contiene las semillas.

Todas las flores de una umbela maduran al mismo tiempo. La maduración es secuencial, primero las umbelas inferiores y después las superiores.

En cada umbela se producen más de cien flores y su vida se prolonga por espacio de una semana.

Unidad de verificación. Son personas físicas o morales, que realizan actos de verificación, esto es, llevan a cabo actividades de evaluación de la conformidad a través de la constatación ocular o comprobación, mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos en un momento o tiempo determinado, con la confianza de que los servicios que presta son conducidos con competencia técnica, imparcialidad y confidencialidad.

Unidades de servicio. En el caso del mezcal, se define de esta manera a cada uno de los actores de los eslabones de la cadena productiva Maguey-Mezcal.



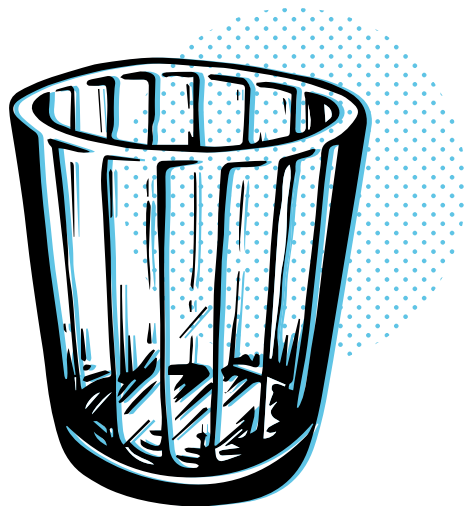
Vainas. Capullos que contienen las semillas del maguey (estado de Guerrero), y forman parte de la panícula o inflorescencia (véase Umbela).

Vapor. Estado físico en fase gaseosa del agua que es aprovechado para el cocimiento del agave. En estados como San Luis Potosí, Zatecas y Guanajuato se implementó en las haciendas mezcaleras sustituyendo el proceso de cocción en horno de piso a base de leña.

Vaporización. La vaporización es el nombre que recibe el proceso en el cual un fluido pasa del estado líquido al gaseoso, es decir, como consecuencia de la acción del calor sobre el líquido en cuestión, éste asumirá el estado de gaseoso.

Velilla. Término empleado por los productores de mezcal del estado de Guerrero para definir el adelgazamiento de las hojas centrales de la roseta cuando está por brotar el calehual o quíote (Guerrero).

De la misma manera se identifica el estado de madurez del maguey en la Mixteca poblana.



Veladora. Vaso pequeño de cristal, estriado, de boca ancha y base más angosta, en el que tradicionalmente se sirve el mezcal en restaurantes y mezcalerías (estado de San Luis Potosí).



VENENCIA

Venencia. Trozo de bambú con perforaciones en ambos extremos, de aproximadamente 50 centímetros de largo, se utiliza para absorber el mezcal y verterlo en otro recipiente (*jícara*) o en el mismo. Mediante la observación de las burbujas que se forman al agitar o verter el mezcal en un recipiente, se puede determinar el grado alcohólico aproximado de la bebida. A grandes rasgos, si se observa un perlado fino (burbuja fina) es un mezcal de 45°, si la burbuja es normal es un mezcal de 50° y si la perla es grande es un mezcal de 55°.

Venenciar. Acto o procedimiento que se realiza para determinar el grado alcohólico del mezcal mediante el uso de la venencia.

Se refiere a un procedimiento empírico empleado por los maestros mezcaleros para la medición de los grados de alcohol del mezcal

vertiendo un ligero chorro sobre una jícara o recipiente con la ayuda de un carrizo o venencia; por uno de los extremos se aspira y luego se libera el líquido, lo que permite observar cómo se forma un caprichoso burbujeo, la perla y el cordón adquieren un tamaño que determinan la graduación según su tamaño otorgándole sus cualidades étlicas: cabeza o punta, cuerpo, común o chiche y resaque.

Verificador. Personal técnico perteneciente al Consejo Regulador del Mezcal (CRM), capacitado y autorizado para realizar actividades de inspección y verificación de los procesos de elaboración de mezcal.

Víbora. Término coloquial con el que se identifica al serpentín de cobre que forma parte del sistema de enfriamiento en el estado de Puebla, debido a su semejanza con una serpiente enrollada.

Vinata. Término coloquial usado en los estados de Michoacán y Durango para referirse al sitio o a una instalación rústica en la que se elaboran bebidas destiladas de agave, principalmente mezcal, mediante un sistema rudimentario o artesanal.

Vinatero. Persona que se dedicaba a la comercialización del mezcal, el cual adquiría de las haciendas productoras, para su venta en las ciudades (Bledos, San Luis Potosí).

Vinaza. Residuo líquido de color café y olor dulce que se obtiene una vez que el alcohol (etanol) ha sido extraído del mosto sometido a ebullición durante la destilación.

Vino de Abadiano. Gentilicio con el que se conoce al mezcal que se elabora en la localidad de Abadiano, municipio de Jiquilpan, Michoacán, bajo un sistema 100% artesanal, destilado en olla de barro.

Vino de Quitupan. Nombre con el que se conoce al mezcal que se elabora de manera artesanal en el municipio de Quitupan, en la región sur del estado de Jalisco.

Vino mezcal. Denominación genérica que se daba durante la época colonial a los destilados obtenidos de agave. Este término fue empleado por décadas y con el cual se conoció indistintamente al mezcal producido en todo el país hasta el siglo XIX, cuando se empezó a diferenciar al tequila como un destilado característico de la región del mismo nombre en el estado de Jalisco. Aún se le llama de esta manera al destilado producido en las vinatas de la Sierra Jalmich (Jalisco-Michoacán), que divide a los estados de Jalisco y Michoacán.

También se le denomina de esta manera a un tipo de mezcal en el estado de Tamaulipas que es elaborado con maguey cenizo (*A. americana* subespecie *Protoamericana*) y la jarcia (*A. montium-sancticaroli*); en menor proporción se ocupan las lechuguillas (*A. funkiana* y *A. univittata*) que, debido a su alto contenido de azúcares, son agregadas como saborizantes.

Viverista. Persona que se dedica a la reproducción de plantas en instalaciones adaptadas para tal fin, con la finalidad de comercializar o propagar especies con características particulares, en el caso del mezcal, de acuerdo al Consejo Regulador del Mezcal, constituye el primer eslabón de la cadena productiva Maguey-Mezcal.



Xinaxtli. Término empleado para definir el jugo de maguey que se pone a fermentar al aire libre, al que se adiciona la raíz y el tallo de una planta denominada timbre, para favorecer el desarrollo de microorganismos que se adiciona a las tinas de fermentación (véase Inóculo).



Yagual. Cedazo de bejuco que se coloca en el fondo del cazo para que el bagazo que se precipita no se pegue al momento de la destilación. En Malinalco, Estado de México, también se utiliza fabricándolo con guía de la vid.



YAGUAL

Yema. En botánica, se le da este nombre a las estructuras encargadas del crecimiento del tallo, las cuales, también producen hojas y ramificaciones.

Una yema es el extremo joven de un vástago, y por lo tanto además del meristema apical, lleva hojas inmaduras o primordios foliares.

La yema situada en el extremo del eje es la yema terminal.



YEMA

Yema floral. Parte central del corazón del agave donde inicia la formación del quiote.

Yunta. Pareja de animales (bueyes o mulas) que trabajan en forma simultánea, unidos por un yugo, se utilizan principalmente como apoyo en el traslado de las piñas de agave o leña mediante el tiro de carretas hacia el sitio de proceso (fábrica), así como en el proceso de la molienda con tahona.



BIBLIOGRAFÍA

Academia Española. 2015. "*Diccionario de la Lengua Española*." Disponible en: <http://www.rae.es/ayuda/diccionario-de-la-lengua-espanola>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).

Academia Mexicana del Tequila A.C. 2015. Disponible en: <http://www.acamextequila.com.mx/amt3/glosario.html>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).

Acosta Gómez, Ricardo. 1986. "*Miscelánea histórica pinense*". Academia de Historia Potosina. Serie Cuadernos No. 88. Pp. 89.

Aguirre R., J.R.; Charcas S., H.; Flores F., J.L. 2001. "*El maguey mezcalero potosino*". Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Pp. 87.

Almaraz-Abarca, N. 2011. "*Agave duranguensis*". Instituto Politécnico Nacional. Pp. 234.

Arqueología Mexicana. 2012. "*Las bebidas alcohólicas en el México prehispánico*". Raíces. INAH: Pp. 95.

Artes de México. 1982. "*Las haciendas potosinas*". No. 189. Pp. 92.

Artes de México. 2010. "*Mezcal arte tradicional*". No. 98. Pp. 96.

Berumen Barboza, M. E. 2009. "*Oaxaca: la actividad productiva maguey-mezcal*". Pp. 43.

Blanco, Gabriel. 1906-1907. "*Estudio sobre el mezcal*". Memorias de la sociedad científica Antonio Arzate. México. Tomo 24. Pp. 73-116.

- Blasquez, P.; Blasquez, I. 1897. *"Tratado del maguey"*. Imprenta de Narciso Bassols. Pp.735.
- Blomberg, Lennart. 2001. *"Tequila, mezcal y pulque"*. Editorial Diana, S.A. México. Pp. 243-244.
- Bravo Vargas, G. 2014. *"Vocabulario náhuatl del maguey y el pulque"*. Asociación de amigos del museo del maguey y el pulque A.C. Edición Digital. Pp.61.
- Cámara de Diputados. 2015. *"Ley de la Propiedad Industrial"*. Disponible en: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50.pdf>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Canizales R.,M.J. 2008. *"De las mieles al mezcal; Haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas (1890-1930)"*. El Colegio de San Luis A.C. Pp. 226.
- Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. 2014. *"Manual para la estandarización de los procesos de producción de mezcal guerrerense"*. CONACYT-Fundación Produce de Guerrero A.C.-CEMMEZCAL. Primera Edición. Pp. 197.
- Consejo regulador del Mezcal. 2016. Disponible en: <http://www.crm.org.mx/>
- Definición ABC. Disponible en: <http://www.definicionabc.com/general>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- De Gortari Y., Escamilla E. (2009). *"Mezcal, nuestra esencia"*. Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal A.C. Pp. 256.
- Diguet Leon. (2005). *"Por tierras occidentales: Entre sierras y barrancas"*. Centro de Estudios mexicanos y centroamericanos. Pp.497.
- Diario Oficial de la Federación. 2016. *"Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015. Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones"*. 2016, Marzo 04.
- Diario Oficial de la Federación. 2016. *"Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015. Bebidas Alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba"*. 2016, Febrero 29.
- Dufetel, Dominique. 2000. *"Maguey"*. Artes de México. Pp. 96.
- Escamilla Solís, E. 2009. *"Mezcal, nuestra esencia"*. Ámbar Diseño. Pp. 256.

- Gallardo Valdez, J. 2008. "*La producción de mezcal en el estado de Michoacán*". Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. Pp. 139.
- Gobierno del Estado de Hidalgo. 1988. "*El maguey 'árbol de las maravillas'*". Museo Nacional de Culturas Populares. Pp. 178.
- Gobierno del Estado de Oaxaca. 1997. "*Mezcal, elixir de larga vida*". C.V.S. Publicaciones S.A. de C.V. Pp. 120.
- Goncalves De Lima, O. "*El maguey y el pulque en los códigos mexicanos*". Primera edición. Fondo de Cultura Económica. Pp. 272.
- Grupo México Fundación. 2012. "*Agave corazón de la herencia mexicana*". Offset Santiago. S.A. de C. V. Pp. 207.
- Illsley Granich, Catarina. 2004. "*Manual de manejo campesino de magueyes mezcaleros silvestres*". Grupo de Estudios Ambientales A. C. (GEA).
- Jacques-Hernández, Cuauhtémoc; Herrera Pérez, Octavio; Ramírez de León, José A. 2007. "*El maguey mezcalero y la agroindustria del mezcal en Tamaulipas*". En Colunga-García Marín, P., L. Eguiarte, A. Larqué S. y D. Zizumbo-Villarreal (Ed). "*En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*". CICY-CONACYT-CONABIO.INE. México. Pp. 287-317. ISBN: 969-6532-19-6.
- Jiménez Vizcarra, M.C. 2013. "*El vino mezcal, tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*". Benemérita sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco. Primera edición. Pp. 69.
- Logia de los Mezcólatras. "*Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México*". Disponible en: http://logiadelosmezcolatras.blogspot.mx/2011_01_01_archive.html. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Lorenzo M., A. 2007. "*Las haciendas pulqueras de México*". Universidad Nacional Autónoma de México. Coordinación de Estudios de Posgrado. Pp.263.
- México Desconocido. 2013. "*Oaxaca la ruta del Mezcal*". Guía especial. Impresiones Aéreas S.A. de C.V. Pp. 136.

- Mezcalpedia. “*Glosario Visual del Mezcal*”. Disponible en: <http://www.mezcalpedia.com/>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Mocada García, F. 1971. “*Los Magueyes*”. Ediciones Framong. Pp.53.
- Morales C., N.; Escobar M., D.A.; Paredes H., E. 2007. “*Estudio sobre el impacto que las modificaciones a la DOM-070 traerán a la industria del mezcal*”. Tesis de licenciatura. Universidad Autónoma de Chapingo. Centro Regional Universitario Centro Norte. Pp. 71.
- Ojeda Gastelum, S.O. 2006. “*El Mezcal en Sinaloa. Una fuente de riqueza durante el porfiriato*”. El Colegio de Sinaloa. Pp. 171.
- Payno, Manuel. 1864. “*Memoria del maguey mexicano y sus diversos productos*”. Imprenta de A. Boix, a cargo de Miguel Zornoza. Pp. 136.
- Pérez, Lázaro. 1887. “*Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*”. Imprenta, litografía y librería de Ancira y Hnos. Guadalajara, Jalisco, México. Pp. 44.
- Quiroz Márquez, J. 1992. “*Lo que quería saber del mezcal y temía preguntar*”. Universidad de Oaxaca. Pp. 204.
- Quiroz C., J.; Gutierrez C., C.; Hernández. S., L. 2011. “*Magueyes y pulque: biodiversidad y tradiciones en Querétaro*”. Signo Print. Pp. 109.
- Ramales Osorio, M. C.; Barragán Ramírez, M. L. 2002. “*La industria del mezcal y la economía oaxaqueña*”. Disponible en: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/ramales-mezcal-a.htm>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Ramales Osorio, M. C.; Ortiz Bravo, E. G. 2006. “*El proceso de elaboración del mezcal y la importancia económica de la industria*”. Disponible en: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Ridao G., J. M. 2016. “*Economía de la empresa*”. Editorial Agaida. Sevilla, España. Pp. 646.
- Saldaña O., I. 2012. “*Anatomía del mezcal*”. Disponible en: http://www.anatomiadelmezcal.com/#!/anatomia/la_plataforma. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Sánchez A., J. 2011. “*A la sombra del mezcal*”. Fundación Produce de Guerrero A.C. Pp. 186.

- Sánchez López, A. 2005. *"Oaxaca tierra de maguey y mezcal"*. Comercializadora Oaxaqueña del Centro S.A. de C.V. Pp. 235.
- Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. 2004. *"Plan rector del sistema Maguey-Mezcal"*. Pp.179.
- Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. 2006. *"Plan rector del sistema nacional Maguey-Mezcal"*. San Luis Potosí. Pp.78.
- Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. 2012. *"Plan rector del sistema producto estatal Maguey-Mezcal"*. Guerrero. Pp. 51.
- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1993. NMX-V-008-1993. *"Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones. Alcoholic beverage. Mezcal. Specifications"*. Dirección general de normas. (Norma Cancelada).
- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1994. *"Norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones"*. Publicación: 17 de agosto de 1994 en el DOF.
- Secretaría de Hacienda y Crédito Público. Financiera Rural. 2011. *"Monografía del mezcal"*. Dirección general adjunta de planeación estratégica y análisis sectorial. Dirección ejecutiva de análisis sectorial. Pp.5.
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 2009. *"Producción de mezcal. Prácticas seguras en el sector agroindustrial"*. 1ª Edición. Pp. 48.
- Segura, José C. 1901. *"El Maguey: memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos"*. 4ª Edición. Imprenta particular de la Sociedad Agrícola Mexicana. Pp. 391.
- Todomezcal.com. Disponible en: <http://www.todomezcal.com/Glosario.htm>. (Consulta: 20 de febrero de 2015).
- Torrentera, Ulises. 2010. *"Mezcal: Arte tradicional"*. Artes de México. (98): Pp.7.
- Torrentera, Ulises. 2011. *"Breve guía del mezcal"*. Ediciones Farolito. Oaxaca, México. Pp. 35.
- Torrentera Ulises. 2012. *"Mezcalaría: Cultura del Mezcal"*. Tercera Edición Bilingüe. Ediciones Farolito. Oaxaca, México. Pp. 259.

Vázquez-García, J. A.; Cházaro B., M.; Hernández V., G.; Flores B., E.; Vargas Rodríguez, Y. 2007. *"Agaves del Occidente de México"*. Ed. Pandora. Pp. 221.

Vidal, Salvador. 1953. *"La provincia de Zacatecas en 1803"*. Informe del Intendente Don Francisco Rendón al Real Tribunal del Consulado de Veracruz. Documento histórico copiado del original. Pp. 30.

Zarebska, C. 2011. *"El Arte Mezcal de Oaxaca"*. Ed. Sanborns. Pp. 20.

CRÉDITOS DE IMÁGENES TOMADAS DE INTERNET



P. 23. Autoclave. Foto de Ben Olivares. Disponible en: http://benolivares.photoshelter.com/index/G00002h0VI2_bz.A.

P. 28. Bieldo. Disponible en: <http://anilmezcal.blogspot.mx/2014/02/el-maguey-legado-y-tradicion-mexicana.html>.

P. 37. Canoa. Disponible en: <http://alipususa.com/the-destilerias/potrero/>.

P. 45. Chinicuil. Disponible en: http://www.terra.com.mx/galeria_de_fotos/images/155/309487.jpg.

P. 46. Coa. Disponible en: <http://www.todomezcal.com/Elaboracion/corte.html>.

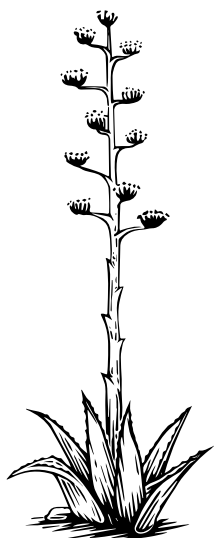
P. 54. Cuchara. Disponible en: http://www.agavessilvestres.org/vinos_de_mezcal/numero-16.

P. 62. Sistema de destilación. Disponible en: <https://www.tomzap.com/slowfoodphotos.html>.

P. 64. Destilería (A). Disponible en: <http://anilmezcal.blogspot.mx/2014/02/el-maguey-legado-y-tradicion-mexicana.html>.

- P. 64. Destilería (B).** Disponible en: <http://fpnoticias.com/wp-content/uploads/2012/02/produce.jpg>.
- P. 64. Destilería (C).** Disponible en: <http://www.todomezcal.com/Elaboracion/destilacion.html>.
- P. 79. Tina (A).** Disponible en: <https://resonanciahumana.blogspot.mx/2012/02/el-mezcal.html>
- P. 80. Fibra.** Disponible en: <http://www.lavozdetula.com/web/?p=6276>.
- P. 84. Garrafa.** Disponible en: <http://www.todocoleccion.net/antiguedades/garrafa-cristal-forrada-cesteria-2-lt-x29376559>.
- P. 85. Gualumbos.** Foto de Ron Mader. Disponible en: <http://www.amigosmap.org.mx/2013/04/11/tortas-de-gualumbos-flores-de-maguey/>.
- P. 87. Gusano blanco.** Disponible en: <http://cuadernillodefuentes.blogspot.mx/2012/04/alimentacion-azteca.html>.
- P. 97. Inflorescencia.** Disponible en: <http://www.cepolina.com/agave-branch-flowers.html>.
- P. 121. Magueyera.** Disponible en: <http://conceptocirculararte.blogspot.mx/>.
- P. 128. Mezcal ancestral.** Disponible en: <http://otcgroup.es/diferencias-mezcal-artesanal-ancestral/>.
- P. 129. Mezcal cocido.** Disponible en: <http://jaimeramosmendez.blogspot.mx/2014/09/venta-de-mezcal-en-trozos-en-el-mercado.html>.
- P. 130. Mezcal de gusano.** Disponible en: <http://motherboard.vice.com/read/that-worm-at-the-bottom-of-your-mezcal-isnt-a-lie-1>.
- P. 131. Mezcal de pechuga.** Disponible en: http://www.agavessilvestres.org/vinos_de_mezcal/numero3.
- P. 134. Mezcal Tobalá.** Disponible en: <http://mezcologia.mx/los-doba-magueyes-zapotecos/>.

- P. 139. Mixiote.** Disponible en: <http://elfogondelena.blogspot.mx/2011/07/mixiote.html>.
- P. 141. Molino chileno.** Disponible en: <http://ya-exidna.livejournal.com/572182.html>.
- P. 143. Mosto .** Disponible en: <http://www.tequilasource.com/tequilaquite/distillery.htm>.
- P. 148. Olla de barro.** Foto de Mario E. Herrera. Disponible en: <https://www.flickr.com/photos/marioeherrerac/15236360696/>.
- P. 150. Palma.** Disponible en: <http://www.naturalista.mx/observations/4375115>.
- P. 153. Perleado.** Disponible en: <http://eltajin.com.mx/confirman-por-primera-vez-que-el-mezcal-si-es-una-bebida-prehispanica/>.
- P. 166. Rapar.** Disponible en: <http://www.stockpholio.net/view/image/id/4689020232#.WHFjzLbhCEI>.
- P. 169. Murciélago magueyero.** Disponible en: <http://ernxoxocotlan.blogspot.mx/2014/03/dicyt-2013.html>.
- P. 174. Soyate.** Disponible en: <http://altitudetropicale.forums-actifs.com/t233-brahea-dulcis>.
- P. 178. Tecomate.** Disponible en: <http://cocinaycomparte.com/oblog/sabor-a-mexico>.
- P. 179. Tepetate.** Disponible en: <http://www.museocjv.com/paisajeagavero.htm>.
- P. 180. Termómetro bimetalico.** Disponible en: <http://www.bloginstrumentacion.com/files/2013/11/Gasthermometer.jpg>.
- P. 188. Venencia.** Disponible en: <http://www.todomezcal.com/Glosario.htm>.
- P. 192. Yema.** Disponible en: <http://www.pri.org/stories/2014-05-15/which-came-first-mexicos-famous-drink-or-town-distills-it>.



M.C. Juan Gallardo Valdez

Licenciado en Geografía por la Universidad de Guadalajara, con estudios de Maestría en Ciencias de la Salud Ambiental en la misma institución. Actualmente es Investigador del área de Tecnología Ambiental del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ) y Maestro del Departamento de Geografía y Ordenación Territorial de la Universidad de Guadalajara. Sus áreas de investigación son: ordenamiento territorial, impacto ambiental, aprovechamiento de residuos agroindustriales e indicaciones geográficas; en este último tópico ha sido coordinador y responsable técnico de la elaboración de los estudios técnicos justificativos para establecer la Denominación de Origen de la Charanda (2000), la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) para 29 municipios del estado de Michoacán (2005), para el municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato (2011), así como para 115 municipios del estado de Puebla (2014), las cuales fueron otorgadas, además de los estudios técnicos justificativos para incorporar a la DOM, los estados de Morelos, Estado de México (2015) y Aguascalientes (2016).

Autor de diversas publicaciones, libros y artículos, así como coordinador de proyectos de investigación, asesor y director de tesis de licenciatura, colaborador en proyectos de investigación y desarrollo tecnológico.

ISBN 978-607-97548-1-5



9 786079 754815

