



¿CUÁL ES EL
PROCESO DE
ELABORACIÓN
DEL MEZCAL?

La planta que produce esta bebida puede tardar en crecer de 8 a 30 años

El mezcal es más que una bebida alcohólica, es un producto artesanal oaxaqueño que guarda un gran proceso y una industria milenaria que abarca gran parte del territorio de San Felipe Guanajuato. Su producción lleva años y sostiene a cientos de familias que guardan la tradición del maguey, el proceso y la venta de una bebida que caracteriza a esta entidad.



Etapa 1

La primera etapa del proceso de producción del mezcal es la cocción de las “piñas” de maguey, que regularmente se hace en hornos de tierra al aire libre o en áreas techadas, los hornos tienen una capacidad de tres o hasta de nueve toneladas.

Se inicia la elaboración del mezcal desde las primeras horas del día o incluso en la madrugada, con el encendido del horno, utilizando leña de árboles de la región para calentar piedras de río. Una vez que las piedras están al rojo vivo se coloca fibra de maguey encima de ellas para después poner las “piñas” de magueyes en el horno para su cocimiento, una vez colocadas las “piñas” se tapan con tapetes de palma o costales y se cubre con tierra, formando un cono. El cocimiento del maguey dentro del horno es de tres a cinco días aproximadamente.



Etapa 2

La segunda etapa es la molienda del maguey cocido, previamente serenado para el enfriamiento de las “piñas” de maguey y posteriormente cortarlas en trozo.

La molienda puede ser manual, golpeando los trozos de maguey con mazos de madera dentro de cunetas de mampostería o bien con una tahona, que es un espacio circular en donde se depositan los trozos de maguey para que una piedra circular pase sobre ellos con ayuda de un animal de carga, que puede ser un caballo o burro.



Etapa 3

La tercera etapa es la fermentación en donde se utilizan tinajas de madera de pino o encino, pieles de animales como vacas o toros, poniendo la molienda con agua de manantial o destilada para comenzar la fermentación y obtener un líquido color café llamado “tepache”. La fermentación puede durar de cinco a doce días, el tiempo dependerá de la temporada del año.



Etapa 4

La cuarta etapa es la doble destilación del “tepache” en alambiques de cobre, madera u ollas de barro. Los materiales de los destiladores dependen de la tradición o facilidad para construir o adquirir los alambiques. El resultado de la primera destilación es un líquido turbio, amargo de baja graduación alcohólica denominado “shishe”, este producto se vuelve a destilar y obtenemos de esta rectificación en un inicio, las puntas (mezcales de alta graduación alcohólica 75° a 56°).

Posteriormente, obtenemos el cuerpo, que es la parte extraordinaria del mezcal y lo que se envasa, (la graduación va de los 55° a los 42°), cabe destacar que algunos mezcales de cuerpo se ajustan a graduaciones menores (41° a 37° para satisfacer una parte del mercado), y finalmente, obtenemos las “colas de la destilación” estos son de menor graduación y de sabor ligeramente amargo.



Etapa 5

En la quinta etapa los mezcales pueden clasificarse como:

- **Joven:** Aquellos que al poco tiempo de destilarse se envasan.
- **Abocados:** Aquellos que llevan un sabor extra, por ejemplo, los de gusano.
- **Reposados:** Son los que se meten en barricas de roble blanco americano o francés de 3 a 11 meses, y obtienen el sabor a la madera.
- **Añejos:** Son los mezcales que pasan más de 12 meses en barricas de roble blanco americano o francés, y obtienen un intenso sabor a la madera.



