



# Mezcal artesanal

### Cómo se produce

Todos los mezcales que tenemos a su disposición son producidos de manera artesanal. Esto quiere decir, que se producen con técnicas heredadas por generaciones, mediante un proceso natural, donde no se añade ningún tipo de químico, ni se mezcla el mezcal con otros ingredientes. El mezcal se elabora 100% con maguey y recibe su nombre según el tipo de maguey que se utilice para su elaboración.

Este proceso es de la siguiente manera:

- 1) **MADURACIÓN.** Los magueyes tardan muchos años en madurar, los cultivados dilatan desde 6 a 10 años; los silvestres que se colectan en el monte, hasta 25 años y aveces más.
- 2) **CORTE.** Una vez que el maguey ha madurado se le corta el quiote (espiga reproductiva) y se deja hasta un año más para que sus azúcares se concentren. Después se arranca de la tierra, se jima (se le quitan las pencas) hasta dejar el corazón limpio. Su figura es parecida a una piña, por lo que se designa con ese nombre.



## FICHA DE MEZCALES LYOBAÁ



Piñas de maguey

- 3) **TRANSPORTE.** Cada piña puede pesar desde 20 a 250 kilos y es transportada en bestia y/o camioneta al palenque, lugar donde se procesará para extraer el mezcal.
- 4) **COCCIÓN.** Para cada puesta se requieren de 5 a 7 toneladas de piñas, para obtener al final entre 350 a 500 litros de mezcal. Las piñas primero se cuecen en un horno de hoyo, que es un agujero cónico invertido en el suelo, con paredes de tierra o recubiertas piedra. El horno se calienta con leña y cuando las piedras están muy calientes, se introducen las piñas partidas por la mitad. Se tapa y se dejan cocinando de 2 a 5 días. Este proceso le otorga al mezcal artesanal su sabor ligeramente ahumado.
- 5) **MOLIENDA.** Una vez cocidas, las piñas se muelen a mano aplastándolas con golpes de mazo. Les invitamos a ver un video de como se muele nuestro maguey:

<https://www.youtube.com/watch?v=PWeJNQFsLho>

- 6) **FERMENTACIÓN.** Después, el producto macerado se deja fermentar con agua en tinajas de madera de sabino (*taxodium mucronatum*) de 7 a 15 días, dependiendo de la temperatura ambiente.



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*



Barrica de sabino para  
fermentar el maguey cocido

- 7) **DESTILACIÓN.** El producto fermentado se calienta en una olla de cobre para recoger los vapores de alcohol mediante un alambique de cobre. La primera destilada tiene un contenido alcohólico bajo (unos 30°) y se denomina *xixe* (se pronuncia *shishe*). El *xixe* se vuelve a destilar para obtener el mezcal, ya con mayor contenido alcohólico, que oscila al final entre 40 y 60° grados de alcohol.



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*



¡Una probadita de mezcal!



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*

### Maestro mezcalero

Los maestros mezcaleros son los portadores de una cultura de muchas generaciones, que radica no sólo, en la forma tradicional de producir el mezcal, sino también en la forma como se consume y se integra en las actividades de cada comunidad (fiestas familiares como nacimientos, bodas, velorios,, pero también festejos de la comunidad como eventos cívicos, religiosos, deportivos, etc.).

Los mezcales que ahora les ofrecemos son producidos por el maestro mezcalero Eduardo Pérez Cortés. Su palenque (lugar de producción del mezcal) está en la localidad El Nanche, municipio de Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, lugar de donde es oriundo Eduardo Pérez. Su padre, Don Eleuterio, le ha transmitido su experiencia palenquera y comparte con su hijo el gusto por la producción de mezcales orgullosamente oaxaqueños.



## FICHA DE MEZCALES LYOBAÁ



### Mezcal Espadín

(hecho de *agave Angustifolia*)

- El maguey Espadín (*agave angustifolia*) es cultivado en parcelas mixtas alternadas con otros sembradíos (principalmente maíz, frijol y calabaza). En proceso de certificación como cultivo orgánico.
- Madura entre 6 y 10 años.
- 100% agave (*agave angustifolia*).

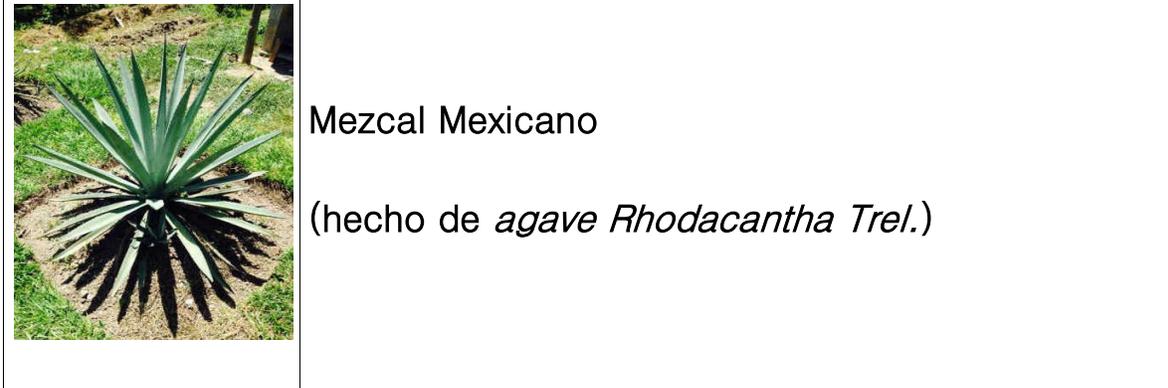
Es el mezcal de sabor básico, el primero que debería probarse al incursionar en el mundo del mezcal.

Al olerlo se percibe su aroma de maguey y un ligero sabor ahumado.

Se recomienda como acompañante de platillos de sabor intenso.



## FICHA DE MEZCALES LYOBAÁ



- El maguey Mexicano (*agave Rhodacantha Trel.*) se recolecta en el monte donde crece manera silvestre en medios agrestes.
- Tarda en madurar de 11 a 14 años.
- 100% agave (*agave Rhodacantha Trel.*).

Produce un aroma y sabor que recuerda a frutas fermentadas y xoconostle, con un final dulce y terso.

No se recomienda para coctelería.



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*

	<p>Mezcal Cuishe (hecho de <i>agave Karwinskii</i>)</p>
---	---

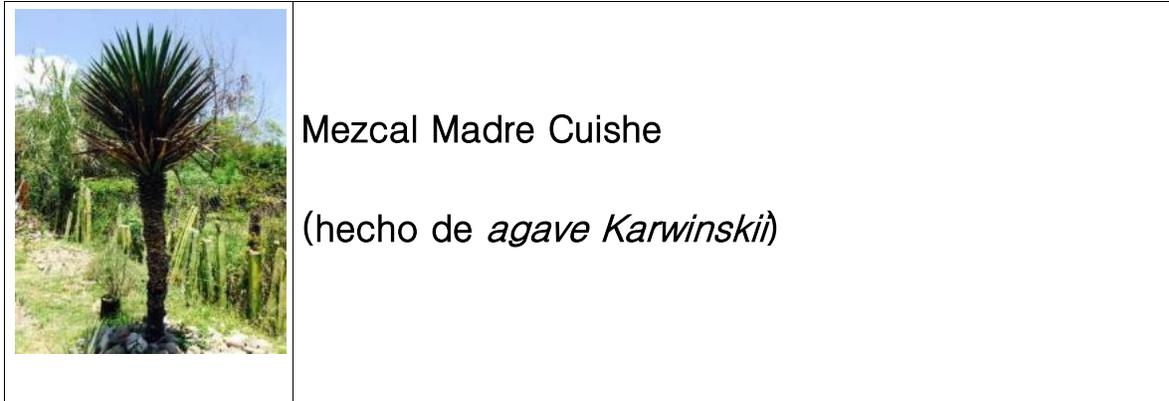
- El maguey Cuishe (*agave Karwinskii*) se recolecta en el monte donde crece de manera silvestre. Es una de las muchas variedades de los *agaves Karwinskii*.
- Madura entre 12 a 15 años
- 100% agave (*agave Karwinskii*).

Tiene marcado aroma mineral, con notas florales y un robusto sabor herboso, con un regusto ligeramente amargo, lo que lo hace perfecto como aperitivo o digestivo y para disfrutarlo como bebida sola.

No se use para coctelería pues su sabor particular quedará opacado.



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*



- El magüey Madre Cuishe (*agave Karwinskii*) se recolecta en el monte donde crece manera silvestre o a veces se cultiva como delimitador de cultivos. Es otra de las variedades de *agave Karwinskii*.
- Madura de 12 a 15 años.
- 100% agave (*agave Karwinskii*).

Tiene marcado aroma mineral, con notas florales y un robusto sabor herboso, con un regusto ligeramente amargo, lo que lo hace perfecto como aperitivo o digestivo y para disfrutarlo como bebida sola.

No se use para coctelería pues su sabor particular quedará oculto.



## FICHA DE MEZCALES *LYOBAÁ*

	<p><b>Mezcal Tepeztate</b> (hecho de <i>agave Marmorata</i>)</p>
---	--

- El maguey Tepeztate (*agave Marmorata*) es silvestre y se recolecta en el monte.
- Tarda en madurar 20 años, y además es un maguey muy escaso.
- 100% agave (*agave Marmorata*).

El maguey Tepeztate es una planta muy difícil de conseguir por el largo tiempo que tarda en madurar. Tiene un sabor más delicado que el resto de los mezcales y está ganando mucha aceptación entre los consumidores principalmente aquellos que buscan un mezcal "que resbale sólito".

Su suave sabor tiene tonos minerales florales que se acompaña muy bien de platillos como pescados y carnes blancas. No se recomienda para coctelería.



## FICHA DE MEZCALES LYOBAÁ



### Mezcal Coyote

(hecho de *agave Americana*  
*var. Americana Linneo*)

*(Pero también de agave Lyobaa)*

- El maguey Coyote (*agave Americana var. Americana Linneo*) se recolecta en el monte donde crece manera silvestre. En otras partes de Oaxaca se conoce con el nombre de arroqueño. Pero en la zona de Miahuatlán recientemente se ha reconocido al denominado “Coyote” como una especie distinta: *A. Lyobaa*).
- Es uno de los mezcales más apreciados. Tarda en madurar hasta 25 años.
- 100% agave (*agave Americana var. Americana Linneo; o también agave Lyobaa*).

El mezcal de maguey coyote tiene un sabor notable que lo ha hecho uno de los preferidos en el mundo del mezcal. Su largo tiempo de maduración (unos 25 años) hace que acumule un sabor intenso natural. De aroma delicado va ganando un sitio entre los más solicitados.

¡No lo use nunca para coctelería!