



¿Qué es el
mezcal?



El Corazón de México: Un Viaje al Mundo del Mezcal

Un viaje sensorial para descubrir el espíritu milenario de México. Prepárate para desentrañar los secretos de una bebida ancestral que es mucho más que un destilado.





HISTORIA

Líquida



EL MEZCAL PUEDE ELABORARSE DE MÁS DE 30 TIPOS DE AGAVE

El mezcal es mucho más que una bebida; es un pedazo de la historia y el alma de México en cada gota.

Proviene del agave, una planta sagrada que crece en las áridas tierras mexicanas, cuyo nombre en náhuatl, *_mexcalli_*, significa “maguey cocido”.



ORÍGENES MÍSTICOS *del Mezcal*

Prehispánico

Hace siglos, los pueblos prehispánicos fermentaban el agave para producir pulque, una bebida sagrada usada en rituales y celebraciones. base de la destilación posterior.

Elixir Sagrado

Originalmente, el mezcal se utilizaba en ceremonias espirituales y con fines medicinales, considerado un elixir capaz de curar y proteger.



Llegada Española

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujo la técnica de destilación, dando origen al primer mezcal, fusión de dos mundos.

Primeros Territorios

Oaxaca, Guerrero y Zacatecas se erigieron como los primeros territorios donde floreció la producción de mezcal artesanal, estableciendo una rica tradición.

Hoy, gracias a la Denominación de Origen, cada botella cuenta su propia historia de su región y su agave, garantizando autenticidad y calidad.

LA EVOLUCIÓN DEL MEZCAL:

del Mezcal

Siglo XVI-XVIII: Mezcla de técnicas indígenas y europeas, usado en rituales y fiestas.

Siglo XIX: Se consume en cantinas y mercados.

Siglo XX: Reconocimiento nacional e internacional.

Siglo XXI: Mezcal gourmet y denominación de origen.

EL SECRETO DEL SABOR: CÓMO SE *Hace el Mezcal*

La elaboración del mezcal es un arte milenario que combina tradición, paciencia y respeto por la naturaleza. Cada paso es crucial para el sabor final.



1. Cosecha: Los Agaves Maduros

Se seleccionan agaves que pueden tardar hasta 15 años en madurar, el momento perfecto para extraer su riqueza.



2. Cocción: El Ahumado Distintivo

Las piñas se cuecen lentamente en hornos de piedra o barro, infundiéndoles el ahumado característico del mezcal.



3. Molienda: Liberando el Corazón

Se trituran las piñas cocidas para liberar su dulce jugo, el alma de la bebida.

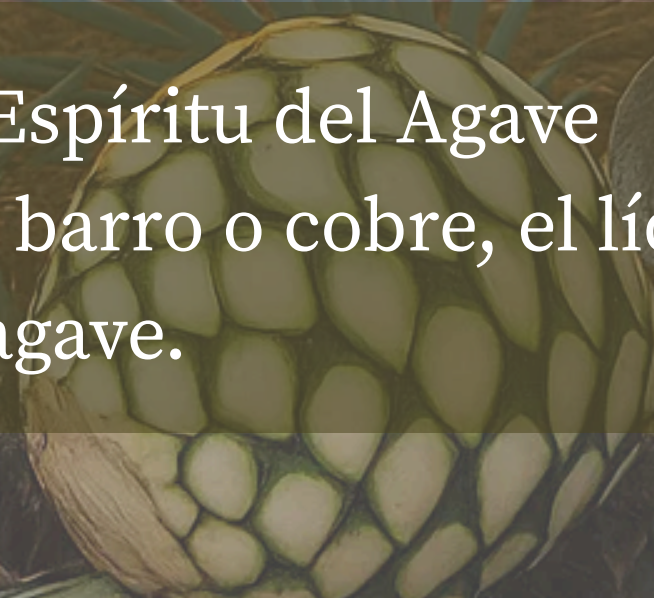
4. Fermentación: Magia Silvestre

El jugo fermenta naturalmente en tinas, permitiendo que las levaduras silvestres hagan su trabajo, desarrollando complejos aromas.



5. Destilación: El Espíritu del Agave

En alambiques de barro o cobre, el líquido se destila dos veces para concentrar el espíritu puro del agave.



MITOS Y LEYENDAS EL ALMA MÁGICA DEL MEZCAL



Más allá de su sabor, el mezcal está envuelto en un aura de misterio y misticismo, alimentado por creencias y relatos ancestrales que enriquecen su historia.

EL GUSANO DE MAGUEY



Más que un adorno, es un símbolo de protección y sabiduría ancestral un regalo de la tierra y del agave.



EL ESPÍRITU DEL MEZCAL



Se dice que cada bebida guarda el alma del agave y debe consumirse con profundo respeto y gratitud

RITUALES ANTIGUOS



Los ancestros usaban el mezcal para conectar con los dioses, pedir lluvia a bendecir las cosechas, un nexo con lo divino.

Cada leyenda añade un toque de misterio y magia a cada botella que probamos, convirtiendo la experiencia en algo trascendente.

EL MEZCAL

ES LA HISTORIA VIVA DE UN
PUEBLO

ES EL LEGADO DE
GENERACIONES



ES CELEBRACIÓN, ES CONVIVENCIA,
ES RESISTENCIA CULTURAL.

El mezcal es...
Es, en esencia,
MÉXICO
en una copa.

