



EL PROCESO ARTESANAL: TRADICIÓN Y SUDOR



EL MEZCAL NO SOLO ES UNA
BEBIDA

Es una tradición

Se elabora de manera artesanal desde
tiempos antiguos y representa el
esfuerzo, la cultura y la identidad de
muchas comunidades mexicanas.



EL MEZCAL PROVIENE DEL AGAVE



Una planta sagrada para muchas
culturas prehispánicas.

SU NOMBRE VIENE DEL
NÁHUATL **MEXCALLI**, QUE
SIGNIFICA MAGUEY COCIDO.

Hoy, sigue siendo un símbolo de
México en el mundo.



EL TRABAJO DEL *maestro mezcalero*

El corazón del mezcal es el maestro
mezcalero.

ES UN TRABAJO DE
ESFUERZO, PACIENCIA Y
SABIDURÍA.

SU CONOCIMIENTO SE TRANSMITE DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, Y
CADA UNO APORTA SU TOQUE ÚNICO. .



PASO 1: JIMA

La primera etapa es la jima, donde se corta el agave cuando ya está maduro, después de 8 a 12 años de crecimiento.



**SE CORTAN LAS HOJAS Y
QUEDA LA PIÑA, QUE ES LA
BASE DEL MEZCAL. ES UN
TRABAJO FÍSICO MUY
DEMANDANTE.**



PASO 2: COCCIÓN

Las piñas se cuecen en hornos cónicos de piedra y tierra.

**SE USA LEÑA PARA CALENTARLAS, LO QUE LE DA AL MEZCAL
ESE SABOR AHUMADO TAN CARACTERÍSTICO."**



PASO 3: MOLIENDA

Después de cocerse, las piñas se muelen para extraer la pulpa.



**TRADICIONALMENTE SE USA LA TAHONA, UNA PIEDRA
ENORME QUE GIRA GRACIAS A LA FUERZA DE ANIMALES,
COMO CABALLOS O BURROS**

PASO 4: FERMENTACIÓN

La pulpa del agave se coloca en tinajas de madera para fermentar de forma natural con levaduras del ambiente.

ESTE PROCESO PUEDE TARDAR ENTRE 5 Y 15 DÍAS, DEPENDIENDO DEL CLIMA.”



PASO 5: DESTILACIÓN

Finalmente, la mezcla se destila en alambiques de cobre o barro.

**GENERALMENTE SE DESTILA DOS VECES, Y ES AQUÍ
DONDE SE DEFINE EL SABOR Y LA PUREZA DEL
MEZCAL.”**





**“EL MEZCAL NO SE TOMA, SE
BESA.”**

