

EL CORAZÓN DEL
MEZCAL:
EL
AGAVE/MAGUEY





EL ALMA DEL *Mezcal*



El agave es la base del mezcal.

Planta sagrada para culturas
prehispánicas.

Representa vida, identidad y tradición
en México.



EXISTEN MÁS DE 200 ESPECIES DE
AGAVE, PERO SOLO ALGUNAS SE
USAN PARA MEZCAL.



EL AGAVE *Maguey*

Planta suculenta, resistente al clima
árido.

Puede tardar de 8 a 12 años en madurar.





Se usaba en rituales y ceremonias
desde la época prehispánica.

**SE APROVECHABAN SUS
FIBRAS, HOJAS, MIELES Y EL
AGUAMIEL.**

Hoy es símbolo de orgullo nacional.



EL AGAVE Y LA *Cultura Mexicana*



TIPOS DE AGAVE PARA MEZCAL



ESPADIN:

Más común
y cultivado.



TOBALÁ:

Pequeño y
silvestre, de
sabor
intenso.



TEPEZTATE:

Crece en
peñascos,
tarda hasta
25 años.



ARROQUEÑO:

Agave
gigante, de
sabores
complejos.



CUANDO MADURA, SE CORTA LA
PIÑA (PARTE CENTRAL).

EL CORAZÓN DEL AGAVE: LA PIÑA

DE ELLA SE EXTRAEN LOS AZÚCARES
QUE SE CONVERTIRÁN EN MEZCAL.





Proceso de cortar las hojas del agave
para dejar la piña lista.

**TRABAJO FÍSICO INTENSO,
SÍMBOLO DE ESFUERZO Y
TRADICIÓN.**



LA JIMA:

Trabajo Artesanal



El jimador es pieza clave en la
producción.



TRANSFORMACIÓN DEL AGAVE EN MEZCAL

Cocción: hornos de piedra y tierra.

**MOLIENDA: TAHONA O MAZOS DE
MADERA.**

Fermentación y destilación: donde el
agave se convierte en mezcal.

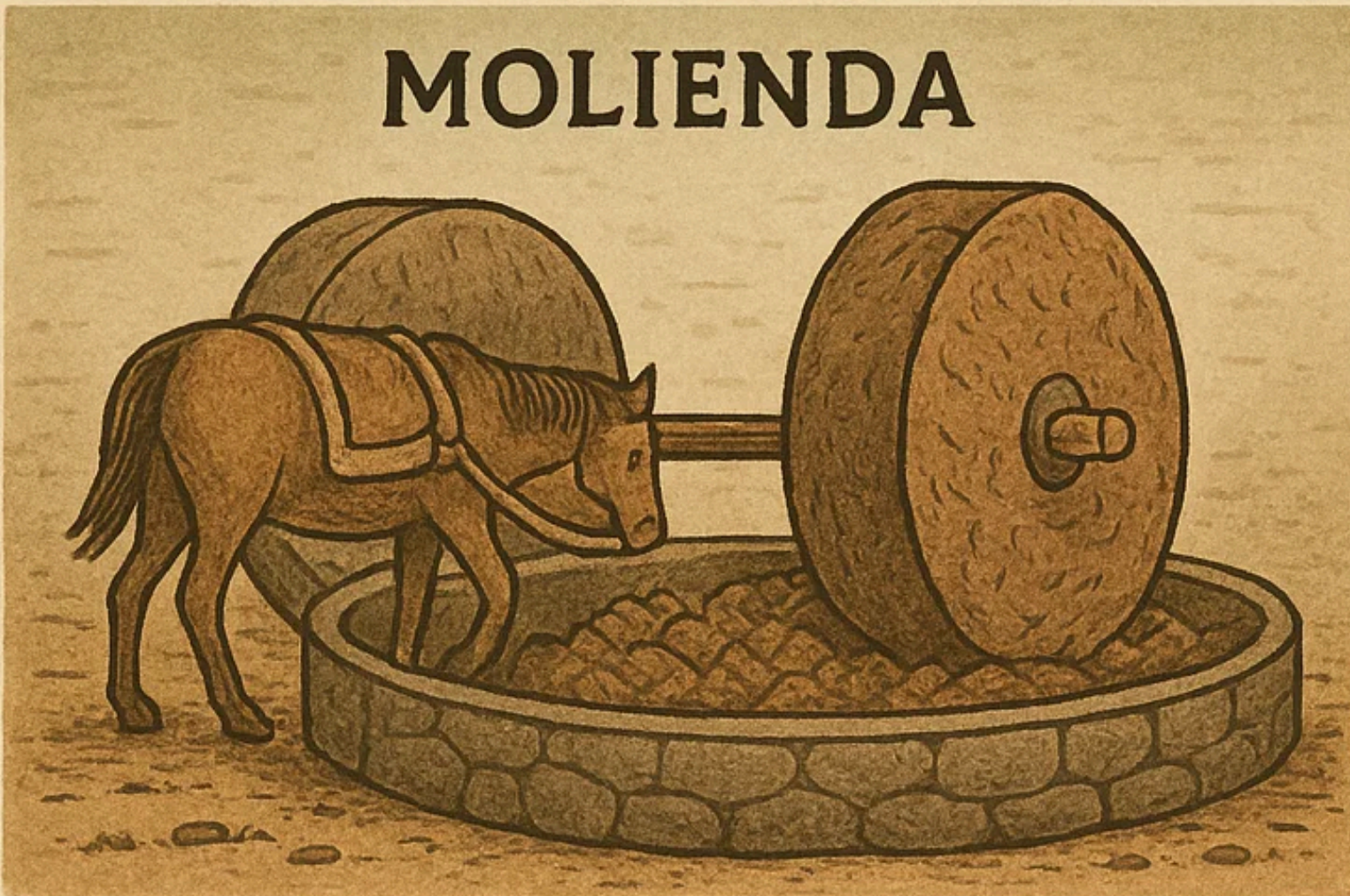
AGAVE



COCCIÓN



MOLIENDA



DESTILACIÓN





EL MEZCAL NACE DEL CORAZÓN
DEL AGAVE

y late con la fuerza

EL MEZCAL NACE DEL CORAZÓN
DEL AGAVE

