

# TIPOS DE MEZCAL: ENTENDIENDO LA CLASIFICACIÓN



JOVEN O BLANCO



REPOSADO



AÑEJO



El mezcal es mucho más que una bebida; es una manifestación cultural viva. Su origen se remonta a la época prehispánica en México, donde diversas culturas ya fermentaban y destilaban el agave para crear bebidas rituales y medicinales







**¿POR QUÉ HAY DIFERENTES TIPOS?**

**¡NO TODOS LOS MEZCALES SON IGUALES!**

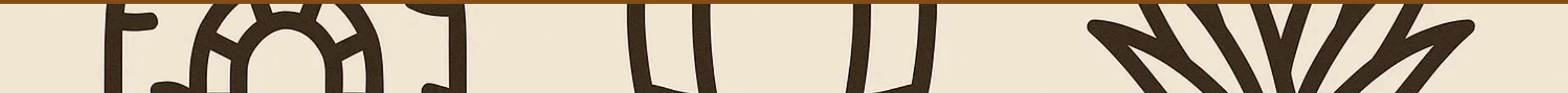
**Las diferencias dependen de:**

**El Proceso:** Cómo se hace (muy tradicional o más moderno).

**El Tiempo:** Cuánto tiempo descansa en barrica.

**El Agave:** La especie de maguey que se usa.

**Conocer estas diferencias te ayuda a elegir el que más te guste.**





## Mezcal Ancestral

El método más antiguo y tradicional.

### Cómo se hace:

- Cocción: En un hoyo en la tierra (horno de tierra).
- Molienda: Con un molino de piedra tirado por un caballo (tahona).
- Destilación: En ollas de barro.

Sabor: Usualmente más fuerte, complejo y con notas terrosas y ahumadas.





## Mezcal Artesanal

Un balance entre tradición y practicidad.

Cómo se hace:

Cocción: En horno de tierra.

Molienda: Puede usarse tahona o molinos mecánicos.

Destilación: En alambiques de cobre (como un still).

Sabor: Balanceado. Ahumado medio, con sabores más frutales o herbales.







Mezcal

Producido a mayor escala.

Cómo se hace:

- Cocción: En hornos industriales de acero (autoclaves).
- Molienda: Con molinos industriales.
- Destilación: En columnas de acero inoxidable.

Sabor: Más suave y consistente. Menos ahumado. Es el que suele llevar "gusano".



# TIPOS POR TIEMPO DE DESCANSO

## ¿BLANCO, REPOSADO O AÑEJO?

### JOVEN O BLANCO

No descansa en barrica. Sabor puro a agave. ¡Perfecto para empezar!

### REPOSADO

Descansa de 2 meses a 1 año en barrica. Color ligeramente dorado. Sabor más suave.

### AÑEJO

Descansa más de 1 año en barrica. Color ámbar. Sabores a madera, vainilla.



## Tipos por Agave ¡La planta marca la diferencia!

Espadín: El más común. Sabor balanceado y versátil. Perfecto para principiantes.



Agaves Silvestres (Tobalá, Madrecuixe, Tepeztate):  
Más raros y de lento crecimiento.



Sabores únicos: frutales, dulces, herbales o terrosos.

Suelen ser más costosos.



¿Dónde se Produce?

Oaxaca es el rey: Produce la mayor cantidad y variedad. Otros estados importantes: Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas.

Cada región le da un toque único al mezcal por su tierra, clima y tradiciones.

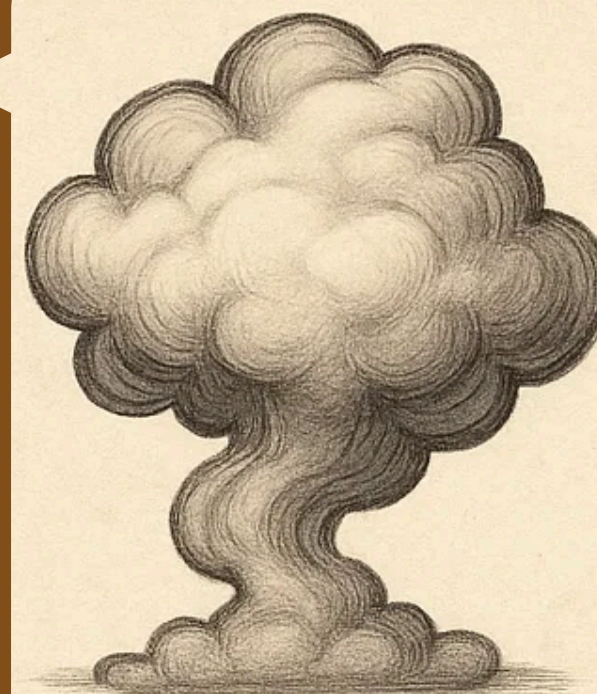




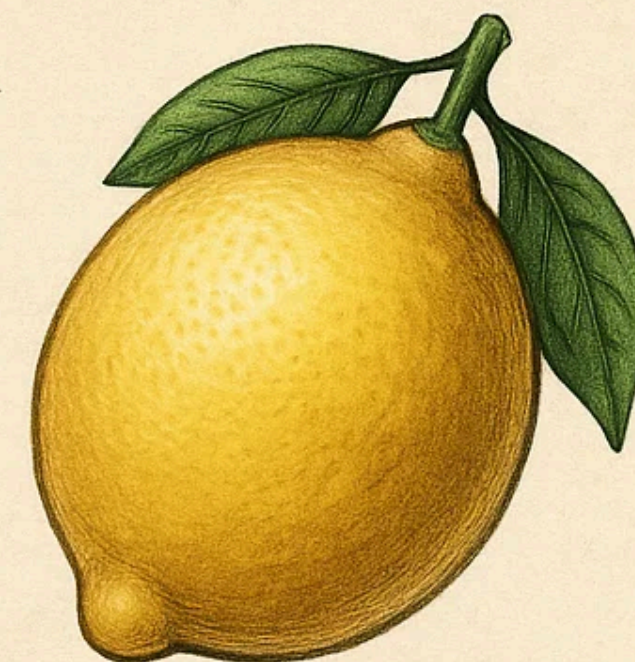


## Mitos vs Realidades

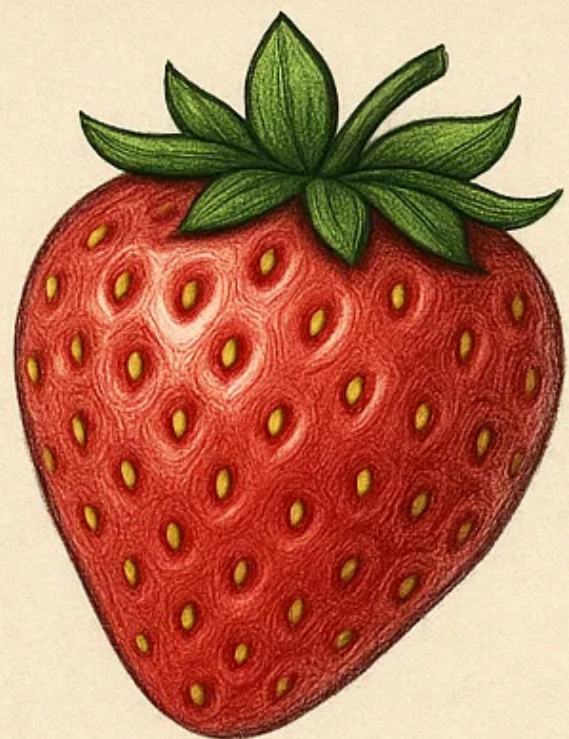
Mito: "El mezcal siempre pica mucho la garganta y sabe puro a humo."



**AHUMADO**



**CÍTRICO**



**FRUTAL**



**HERBAL**



Realidad: Un buen mezcal debe ser complejo y equilibrado. Si "pica" demasiado, puede ser de baja calidad. El sabor puede ser suave, frutal, herbal, floral, dulce o mineral. El humo es solo una nota más, no la protagonista absoluta.



## ¿Cómo se Debe Tomar?



Para apreciarlo bien y como experto:

**Oléelo:** Acerca la copa, tápala con la mano, dal una vuelta y luego huélelo. Descubre sus aromas.

**Saboréalo:** Déjalo en la boca unos segundos para que libere todos sus sabores.

**Disfrútalo:** Tradicionalmente se toma solo, para apreciar su esencia.

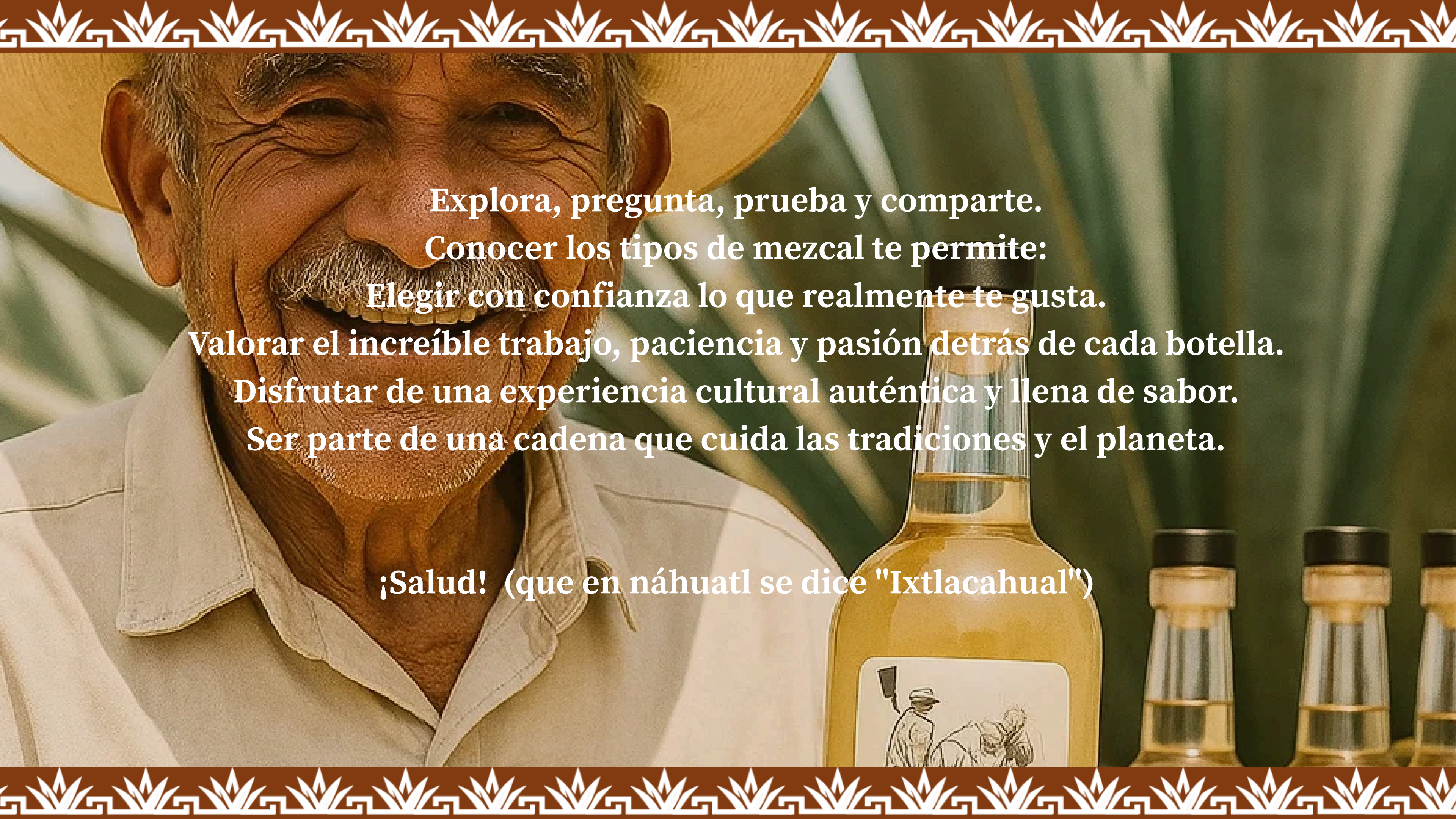
**¡No es un shot! Se disfruta despacio, en compañía y con respeto.**



**“Bebida de los dioses”: conexión espiritual en rituales.  
Se usaba como medicina tradicional.  
El humo del agave simbolizaba el fuego del sol atrapado en la planta.**







Explora, pregunta, prueba y comparte.  
Conocer los tipos de mezcal te permite:  
Elegir con confianza lo que realmente te gusta.  
Valorar el increíble trabajo, paciencia y pasión detrás de cada botella.  
Disfrutar de una experiencia cultural auténtica y llena de sabor.  
Ser parte de una cadena que cuida las tradiciones y el planeta.

¡Salud! (que en náhuatl se dice "Ixtlacahual")