

MEZCAL
ARTESANAL
VS.
INDUSTRIAL:



ENTENDIENDO
LA
DIFERENCIA
(Y SU VALOR)

La Diferencia Fundamental

Filosofía de Producción

- Artesanal:

- **Cantidad:** Pequeños lotes
únicos

- **Objetivo:** Preservar tradición
y autenticidad

Filosofía de Producción

- Industrial:

- **Cantidad:** Grandes
volúmenes

- **Objetivo:** Uniformidad y
consistencia



Proceso de Cocción

VS.

Cómo se cocina el maguey

- Artesanal:

- Horno de tierra(3-5 días)**
- Leña aporta notas ahumadas**

Cómo se cocina el maguey

- Industrial:

- Autoclaves (horas)**
- Vapor - sin aporte de sabor**

The background features a detailed illustration of two types of mills. On the left, a traditional stone mill (tahona) is shown, consisting of two large, flat, circular stones stacked vertically, with a wooden handle (mazo) resting on top. On the right, a mechanical mill is depicted, featuring a large wooden wheel with spokes, a metal hopper at the top, and a collection box at the bottom. The entire scene is set against a warm, brown, textured background. The top and bottom of the image are framed by a decorative border with a repeating pattern of stylized white leaves on a brown background.

Proceso de Molienda

Cómo se muele el maguey

- Artesanal:
- Tahona de piedra (animal o humano)
- Extracción llena de carácter

Cómo se muele el maguey

- Industrial:
- Molinos mecánicos de acero
- Extracción rápida y eficiente



Fermentación Natural vs. Controlada

Transformación del jugo

- Artesanal:

- Levaduras naturales del
ambiente

- 7-15 días - desarrolla complejidad

Transformación del jugo

- Industrial:

- Levaduras comerciales
seleccionadas

- 2-3 días - busca uniformidad





Destilación: Alma vs. Eficiencia

Extracción del espíritu

- Artesanal:

- Alambiques de cobre u ollas de barro
- Pequeños lotes - atención personalizada

Extracción del espíritu

- Industrial:

- Columnas continuas de destilación
- Producción masiva - eficiencia máxima



Sabor y Experiencia

**En la copa: Complejidad vs.
Uniformidad**

- Industrial:
- Sabor consistente y predecible
- Siempre sabe igual
- Final más corto

**En la copa: Complejidad vs.
Uniformidad**

- Artesanal:
 - Sabores complejos que evolucionan
 - Cada lote es único
 - Final prolongado
- 



Impacto Social y Cultural

¿A quién beneficia tu compra?

- Artesanal:
- Maestros mezcaleros y sus familias
- Economías locales
- Preservación cultural



¿A quién beneficia tu compra?

- Industrial:
- Grandes corporaciones
- Utilidades concentradas
- Tradición como marketing



Señales en la Etiqueta

Cómo identificarlos

- Industrial:
- Marcas de grandes corporativos
- Diseño mas comercial
- Sin datos del productor

Cómo identificarlos

- Artesanal:
 - Dice "artesanal" o "ancestral"
 - Nombre del maestromezcalero
 - Palenque de origen
- 

A man with a beard and mustache, wearing a light-colored button-down shirt, is holding two bottles of mezcal. He is looking down at the bottles with a thoughtful expression. The background is a solid brown color. The image is framed by a decorative border at the top and bottom consisting of a repeating pattern of stylized white leaves on a brown background.

Tu Elección Importa

¿Qué valoras más?

- Elige Industrial si prefieres:

- Precio accesible
- Consistencia garantizada
- Disponibilidad inmediata

¿Qué valoras más?

- Elige Artesanal si buscas:

- Autenticidad y tradición
- Experiencias sensoriales únicas
- Apoyo a comunidades

Tu compra decide el futuro del mezcal