



26 de marzo de 2013

## MEZCAL: PRODUCTO 100% MEXICANO

Antes de la llegada de los españoles a México en el siglo XVI, la bebida alcohólica que se conocía era el pulque, obtenido por medio de la fermentación del agave; sin embargo, con la introducción del proceso de destilación se comenzaron a producir bebidas con un alto grado alcohólico como el "vino de agave", a partir del cual surgió el mezcal, llamado así por como se denominaba al maguey cocido en náhuatl: metl o meztl (maguey) e ixcalli (cocer).



El mezcal es una bebida que se encuentra todavía muy arraigada en la cultura de las regiones en donde se produce; es parte importante dentro de sus principales ceremonias y rituales, tanto religiosos como sociales.

### Mezcal en números:

1. El valor de las exportaciones ha llegado a 97 millones de dólares, producto de la venta de 4.8 millones de litros de mezcal a Estados Unidos, Inglaterra, España, Italia, Japón, Taiwán y Turquía, entre otros.
2. Esta actividad genera alrededor de 30 mil empleos, de los cuales 5,270 son directos.
3. En 2009, Oaxaca fue el principal productor de mezcal al generar 54.4% del total nacional. El segundo lugar lo ocupó Zacatecas con 45.3% de la producción, mientras que Durango y Guerrero produjeron el 0.3% restante.
4. Las categorías de mezcal más demandadas por el consumidor extranjero son el mezcal joven abocado con gusano, joven con gusano, joven, reposado y reposado con gusano, en conjunto representan el 93.3% del mezcal exportado.

### TIPOS DE MEZCAL

De acuerdo con la NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas- mezcal-especificaciones, el mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene por destilación y rectificación de los mostos (o jugos) preparados, previamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica.

La norma antes mencionada considera dos tipos de mezcal, de acuerdo al porcentaje de carbohidratos provenientes del agave utilizado en su elaboración.

**Tipo I. Mezcal 100% Agave.** Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

**Tipo II. Mezcal.** Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes.

### DIFERENCIA ENTRE MEZCAL Y TEQUILA

- El tequila solo utiliza la variedad tequilana weber de agave, mientras que el mezcal posee una extraordinaria diversidad; por lo menos 30 variedades son utilizadas para elaborarlo. Cada una de ellas posee sabores y aromas especiales. Incluso, algunos mezcales se elaboran con la combinación de varias especies.



- México cuenta con cerca de 200 especies de agave, de las cuales, actualmente sólo unos 12 a 15 son magueyes mezcaleros. Cada mezcal está asociado a una especie de maguey y a una región campesina.

### Para saber más...

Financiera Rural <http://goo.gl/rXe7C>

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, <http://www.comercam.org>