

BREVIARIO MEZCALERO

Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de elaboración del mezcal



JUAN GALLARDO VALDEZ

Breviario

Mezcalero

Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de elaboración del mezcal

JUAN GALLARDO VALDEZ



*Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología
y Diseño del Estado de Jalisco A. C.*

Primera Edición 2022 (Versión Electrónica)

© D.R. Juan Gallardo Valdez

© D.R. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ).

Av. Normalistas # 800.
Col. Colinas de la Normal.
C.P. 44270, Guadalajara, Jalisco, México.

Fotografías: Juan Gallardo Valdez / Anne Gschaedler Mathis

Diseño: Karen Elizabeth Pérez Beltrán

ISBN: 978-607-8734-39-9



Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves

PRÓLOGO

El mezcal, bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos fermentados del jugo de diversas especies de agave, ha sido catalogada como un producto autóctono de México y un referente de la gastronomía nacional.

Así mismo, el mezcal es considerado patrimonio cultural y representa un legado, puesto que su proceso de elaboración involucra saberes y técnicas heredados de generación en generación transmitidos vía oral, producto de la experiencia, fortalecida por usos y costumbres de los pueblos ancestrales, comunidades indígenas y localidades rurales. En este contexto, el mezcal tiene una larga historia de herencia y tradición, pasando a ser parte de la identidad nacional.

En esta 1.era edición del **Breviario Mezcalero** versión electrónica, al igual que en las dos anteriores, se compila toda una serie de vocablos, términos, palabras, tecnicismos, arcaísmos, expresiones coloquiales y neologismos que forman parte del *caló* o la sabiduría popular asociadas a los procesos de elaboración del mezcal en las diferentes regiones del país. Esta terminología se aplica desde la obtención de la materia prima, hasta su elaboración basada en una serie de procesos en los cuales se emplean técnicas ancestrales, herramientas manuales e implementos que se han incorporado gracias a los conocimientos y prácticas de las comunidades rurales. Todo ello refleja el ingenio y la sabiduría popular que se ha desarrollado en torno a esta icónica bebida.

Cabe recalcar que cuando surgió la idea de elaborar un documento que hablara específicamente sobre el mezcal, sus regiones productoras, el proceso de elaboración, el significado místico y como un referente cultural reflejado en las tradiciones y herencia patrimonial de los pueblos indígenas y comunidades rurales donde se produce, se hizo con la finalidad de documentar y difundir el conocimiento y experiencia de los maestros mezcaleros o mezcalilleros, como algunos suelen llamarles.

Nunca se pensó que la riqueza de términos, vocablos y neologismos asociados a esta icónica bebida fuera tan extensa, variada e ingeniosa, pero se entiende por sus profundas raíces de cientos de comunidades rurales de más de una docena de estados.

Conforme se recorrieron las distintas regiones productoras de los diferentes estados, se fue acopiando la mayoría de los términos incluidos en este libro, igualmente se fueron valorando los aspectos sociales y culturales de las comunidades entorno al maguey y sus destilados.

Nunca se pensó que la obra fuera a tener tanto interés entre las personas inmersas en cualquiera de las actividades que involucra el sistema producto, así como de aquellas ajenas a este sector, particularmente los consumidores, lo que demuestra que el mezcal pasó de ser sólo una moda a ser una realidad y que, afortunadamente, las nuevas generaciones se han interesado por conocer y saber más acerca de esta bebida ancestral, pasando a ser parte del sector consumidor.

A raíz de la Declaratoria de Ampliación de la Denominación de Origen Mezcal para incorporar los municipios de Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio del estado de Sinaloa, publicada el 12 de octubre de 2021 en el Diario Oficial de la Federación, se enriquece el bagaje cultural y la terminología que los productores de mezcal de esa región han acuñado a través de los años de acuerdo a la cultura y tradición particular. De ahí que en esta nueva versión del **Breviario Mezcalero** se incorporan los regionalismos, términos comunes, vocablos y neologismos que los productores sinaloenses utilizan para definir algunos procesos, técnicas, herramientas e insumos comúnmente utilizados en su proceso.

ÍNDICE

Introducción	1
A	5
B	27
C	39
D	79
E	95
F	111
G	119
H	127
I	137
J	141
K	145
L	147
M	153
N	203
O	207
P	213
Q	235
R	239
S	233
T	261

<i>U</i>	277
<i>V</i>	279
<i>X</i>	287
<i>Y</i>	289
<i>Z</i>	291
Referencias	293

INTRODUCCIÓN

El mezcal es una bebida alcohólica obtenida del mosto fermentado elaborado con el jugo de diversas especies de agave, extraído de la molienda de las piñas o cabezas previo cocimiento y sometido a destilación. Es un producto de origen mexicano que históricamente ha jugado un papel importante en la economía de la población rural de muchas comunidades del país y que, a poco tiempo de haber incursionado en el mercado mundial de las bebidas alcohólicas, comenzó a ganar terreno debido a sus características de calidad y exquisitez logradas a través de un proceso rústico-artesanal.

Por décadas se ha cuestionado su origen prehispánico bajo el argumento de que el proceso de destilación, a través del cual se obtiene, fue traído a América por los europeos. Sin embargo, investigaciones recientes intentan demostrar que, desde antes de su arribo, algunas etnias y culturas que habitaban Mesoamérica pudieron haber obtenido algunos destilados de manera rudimentaria.

El maguey o agave, que constituye la materia prima para su elaboración, fue descrito por exploradores y cronistas como una planta prodigiosa por los múltiples productos que de él se obtenían, así como por los usos de que era objeto.

En este contexto, los pueblos mesoamericanos descubrieron en esta planta una fuente inagotable de recursos, empleándose para la elaboración de diversos productos como fibras para la vestimenta y alimentación, además de la obtención de bebidas, entre otros, elevándola al rango de deidad.

El ancestral uso ceremonial de las bebidas fermentadas tuvo un aliado en la destilación, pasando a convertir al mezcal en una bebida mucho más fuerte de consumo popular. En torno a ella se ha desarrollado históricamente toda una serie de mitos y leyendas que lejos de denigrarlo, han fortalecido su cultura en las diferentes regiones del país donde se elabora, lo que ha contribuido a robustecer el vínculo heredado de generaciones pasadas con la planta, reforzando de igual manera una tradición muy arraigada.

En esta obra se utilizan de manera recurrente, intencional e indistinta, los términos de maguey o agave para nombrar a la planta de la cual se obtiene el mezcal; maguey, por ser el nombre común con el que las comunidades rurales identifican a la planta, y

agave por ser un término científico que se utiliza en los estudios sobre la misma, obedeciendo a su etimología y haciendo accesible su lectura y comprensión a cualquier persona. De la misma manera, el vocablo mezcal hace alusión a todos los destilados de agave pese a que estos, por normatividad, no sean reconocidos como tal por no ser producidos dentro del territorio protegido por la declaratoria de Denominación de Origen Mezcal.

Esta obra describe los conceptos asociados a su elaboración, producción, regulación y consumo, así como los implementos, instrumentos, equipos y herramientas utilizados en sus procesos, palabras que algunas de ellas en un diccionario común no se encuentran normalmente.

Desde esta perspectiva, el objetivo primordial de este documento es difundir la terminología y conceptos que los maestros mezcaleros utilizan a lo largo de su proceso de elaboración en las distintas regiones donde la bebida se produce y que la gran mayoría de los consumidores desconocen. Con ello se pretende contribuir a su conocimiento, recalcando la importancia de su proceso de elaboración 100 % artesanal, lo que ha conseguido que cada día el mezcal gane más adeptos ante la presencia en el mercado de otras bebidas alcohólicas que han perdido su esencia ante la incorporación de tecnologías y la adopción de procesos industriales a través de los cuales se producen grandes volúmenes en detrimento de su calidad e historia.

Agradezco las aportaciones de todas aquellas personas que, de manera desinteresada, voluntaria o involuntariamente, han enriquecido esta obra al ser visitados y recibidos en sus comunidades en los últimos 15 años, donde hemos sido testigos de su situación, pese a la cual han compartido sus conocimientos y experiencia de manera abierta y desinteresada; como la familia Ángeles Carreño de Santa Catarina Minas, el finado y apreciado maestro mezcalero Luis Méndez Hernández (Sola de Vega, Oaxaca); Lorenzo González y su hijo del mismo nombre (Lodo Grande, Chilapa de Álvarez, Guerrero); Emilio Vieyra (Morelia); J. Guadalupe Pérez Toledo (Tzitzio, Michoacán); Isidro Rodríguez (Queréndaro, Michoacán); las mujeres productoras de mezcal, Esperanza Guadalupe González Segura y María del Consejo García García, de la comunidad Emiliano Zapata; Matilde González Carrión (El Carretón, San Felipe); Rafael Pizarro Cordero (San Luis de La Paz, Guanajuato), entre muchos otros, a todos ellos mi reconocimiento y agradecimiento por darme la oportunidad de probar sus exquisitos mezcales.

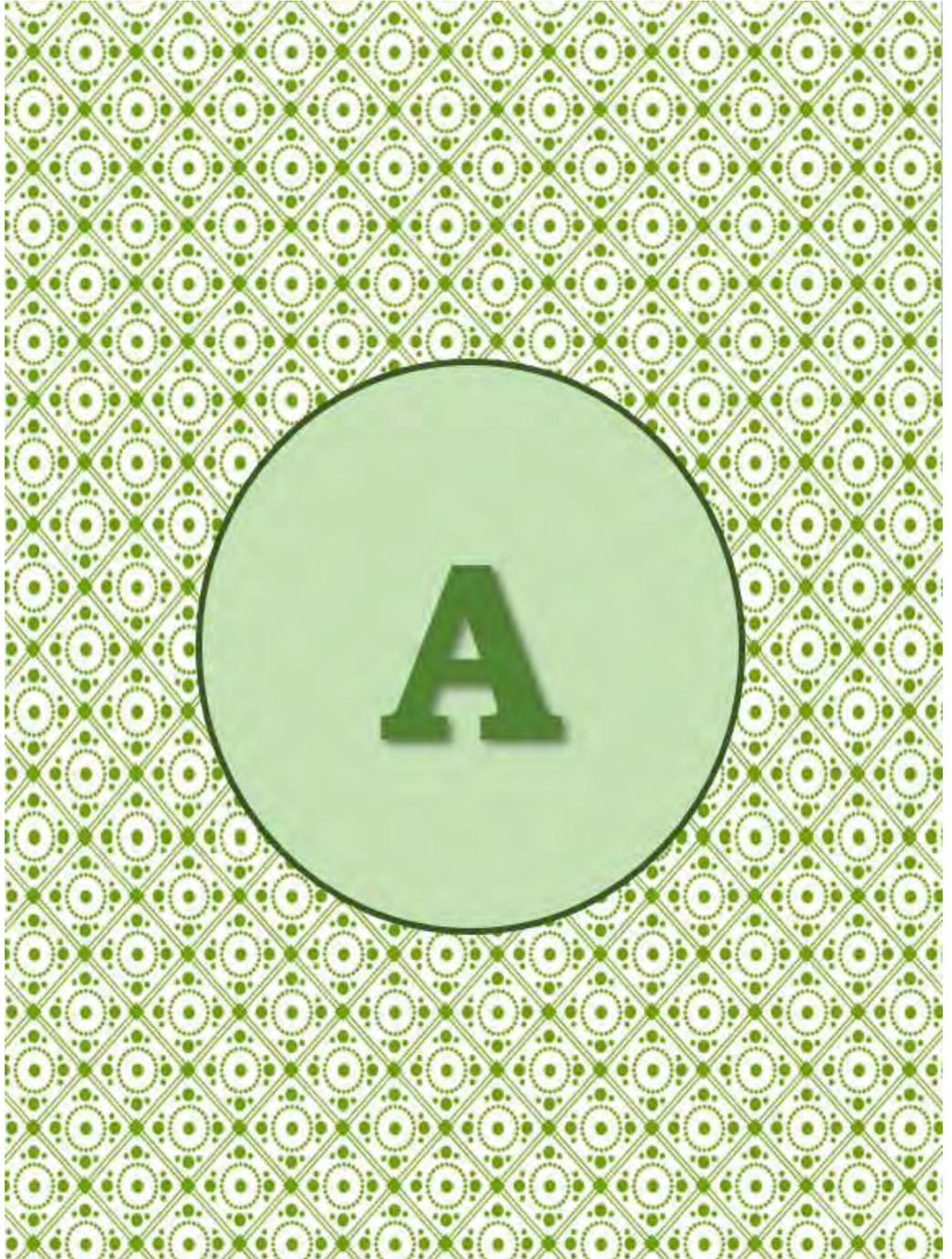
De igual manera, se reconoce la incorporación de algunos conceptos extraídos de trabajos, artículos y escritos consultados durante la fase de consulta sobre esta temática que resultan de gran valía, los que han sido acuñados por especialistas como Ulises Torrentera y algunos *mezcólatras*, encabezados por Cornelio Pérez, *Tío Corne*, de quienes he seguido su trayectoria como promotores indiscutibles de la cultura del mezcal. Algunos otros son atribuidos a diversas asociaciones civiles que a través de las redes sociales (blogs y páginas Web) siguen la misma dinámica.

Pero sin duda, la riqueza de términos y vocablos incluidos en esta 1era. edición del ***Breviario Mezcalero*** versión electrónica, proviene de fuentes primarias representadas por los productores artesanales de mezcal, en particular los maestros mezcaleros, a quienes admiro y reconozco por su convicción y tesón por mantener y continuar con esta tradición pese a los cambios culturales que han permeado en sus comunidades y las trabas institucionales que, lejos de apoyarlos, pretenden denostar su actividad.

A todos ellos mi reconocimiento y agradecimiento por darme la oportunidad de probar sus mezcales.

¡S a l u d!

Juan Gallardo Valdez



A

A fuego directo: Expresión coloquial que hace referencia a la acción de exponer al fuego, de manera directa, las cabezas de agave para realizar el cocimiento de estas. Esta práctica común en destilerías del estado de Morelos (Yautepec), en el que se utilizan depósitos cerrados para tal acción.

Abocado: Término empleado para referirse a un producto al que se ha adicionado algún elemento para cambiar sus propiedades y características (olor, color y sabor).

En el caso del mezcal, es aquel que ha sido suavizado o saborizado mediante la adición de uno o más ingredientes o productos naturales de la región donde se elabora (colorantes o saborizantes), obtenidos bioquímicamente, los cuales deberán estar permitidos en las disposiciones legales y sanitarias correspondientes.

En esta categoría se incluyen todos los mezcales que tienen insectos, frutas, hierbas, hortalizas, miel, sal, carnes, entre otros, dentro de la botella.



Abocamiento: Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos (sustancia o elemento) permitidos por la Secretaría de Salud.

Abrillantado: Proceso a través del cual se da brillo y transparencia al mezcal sin perjudicar su color, sabor y aroma; acción que se realiza mediante filtración.

Abrir de alto: Expresión coloquial que se utiliza en el estado de Guerrero cuando al medir la graduación de un mezcal, basándose en el venenciado, se forman burbujas de gran tamaño que se rompen o se abren.

Acarrillado: Se llama de esta manera, en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano, al maguey que ha sufrido cambios morfológicos que indican su madurez, dichos cambios son: adelgazamiento del cogollo, cambio de color de la espina apical, entre otros.

Acautle: Vara (palo largo y delgado) de madera (*tacote*) que se utiliza para batir las tinas de fermentación durante su llenado y preparación (Chilapa, Guerrero).

Se emplea para medir la proporción agua-jugo-bagazo al momento de cargar la tina de fermentación con cada uno de estos elementos.



Acaulte

Acedar: Se denomina de esta manera al proceso de fermentación que se pasa de tiempo debido al descuido o poca vigilancia y el mosto comienza a avinagrarse (echarse a perder).

Acidez: Exceso de iones de hidrógeno en una disolución acuosa en relación con los que existen en el agua pura. Cantidad de ácido libre en los aceites, vinos, resinas, etcétera.

La acidez en una bebida alcohólica es la consecuencia de todos sus ácidos orgánicos volátiles y no volátiles que llegan a contener o que suelen agregarse conforme al proceso de fabricación.

La acidez de los mezcales se produce durante la fermentación y es debido a la presencia de bacterias.

El principal ácido es llamado ácido acético o mejor conocido como vinagre, el cual proporciona notas desagradables al mezcal.

Para evitar la formación de acidez en el mezcal es necesario evitar que las bacterias estén presentes en las tinas de fermentación en concentraciones elevadas.

Por lo tanto, para evitar la presencia excesiva de bacterias es necesario limpiar las tinas de fermentación antes de agregar el bagazo molido, realizar la molienda de la manera más limpia posible y adicionar agua limpia para la fermentación, entre otras actividades de limpieza.

Es importante mencionar que las bacterias (en cantidades razonables) contribuyen de manera positiva a la generación de compuestos volátiles importantes para las características aromáticas del producto final, por lo que no se aconseja tratar de eliminar totalmente las bacterias de la fase de fermentación.

Acopio: Acumulación temporal de las cabezas de agave en un sitio para su posterior traslado al lugar de elaboración de mezcal.

En el estado de Durango se le llama de esta manera a la acción de transportar el agave cosechado en el campo a pie de camino para ser transportado a la

fábrica o vinata por cualquier medio de transporte.

Adaptación: Es la capacidad que desarrollan los organismos para vivir en condiciones diferentes de su hábitat natural. A través de este proceso los agaves silvestres fueron domesticados.

Ademado: Cubierta o forro de algún material con el que se aseguran y resguardan las obras en los trabajos subterráneos. En el caso del mezcal, este término se aplica para nombrar al recubrimiento de las paredes laterales de los hornos de tierra con la finalidad de que las cabezas de agave sometidas al cocimiento no entren en contacto con la tierra o agentes contaminantes y para que el calor se difunda de manera homogénea.



Horno de piso ademado con cemento y roca volcánica

Aditivos: Sustancia o mezcla de algunas que se utilizan directamente para modificar intencionalmente las características fisicoquímicas y

organolépticas de un producto cuando son agregadas a este durante su procesamiento o producción. En el caso del mezcal, se emplean sólo los permitidos y en las dosis que establezcan las disposiciones correspondientes.

Adulteración: Alteración de las propiedades, calidad o pureza del mezcal por la adición de alguna sustancia extraña que hace que cambie su composición original.

Afeitada del maguey: Término con el cual se define en San Luis Amatlán, Miahuatlán, Oaxaca, al proceso de rasurado o corte de las hojas perimetrales del maguey.

AGARED: Siglas de la Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves.

La AGARED es una organización a nivel nacional que busca promover las bondades y el aprovechamiento del agave desde la investigación, la vinculación con el sector productivo y otros relacionados con la sociedad, sus usos y costumbres.

En este contexto, es una organización que agrupa no sólo a investigadores, estudiantes o productores, sino también a empresarios, cámaras y asociaciones que tienen como principal tema de interés el agave, con

abordajes tan diversos como son la biotecnología, procesos industriales, producción, antropología, cultura y difusión, entre otros aspectos que impactan de manera directa en nuestra sociedad y en el uso del agave desde sus diferentes virtudes.

El principal objetivo de la AGARED es generar, a largo plazo, colaboraciones interdisciplinarias entre sus diferentes integrantes y consolidarse en la generación de proyectos desde ciencia básica hasta desarrollos tecnológicos para el sector productivo, siempre pensando en el desarrollo del país.

<http://www.agared.org/>



Logo de la Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves ©.

Agarrar fuerza: Cuando se inicia la fermentación de manera acelerada, por lo general después de dos días de preparado el mosto. Esta condición puede variar dependiendo del clima o del tipo de material de la tina de fermentación.

Agarroso: Característica de un mezcal que al ser ingerido deja una sensación de resequedad en la garganta (Durango y Oaxaca).

Agave: Es el nombre de un género de plantas monocotiledóneas que comprenden unas 210 especies pertenecientes al orden aspargales y la familia agavácea, de las cuales el 75 % (157 especies) se encuentran en México y 130 de ellas son endémicas, por lo que México es considerado como el centro de distribución de este género.

El término *agave* fue acuñado por el naturalista sueco Carlos Linneo (1707-1778) en el año de 1753 para describir este género botánico en su obra *Species Plantarum (Especies Vegetales)*; se deriva del vocablo griego *agavos*, que significa admirable. La mayoría de los investigadores coinciden en que el motivo para elegir este nombre para el género es la prominencia, majestuosidad y altivez que muestra la estructura alargada cilíndrica, semejante a un tallo donde se desarrollan las flores de estas plantas.

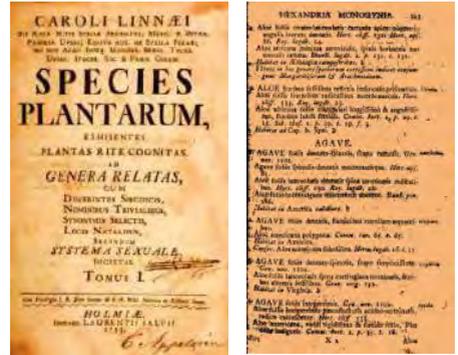
Los agaves, comúnmente llamados con la voz caribeña maguey, son originarios de las regiones áridas y semiáridas de Norte, Centro y Sur América. Diversas especies se cultivan para aprovechar sus fibras textiles (como el henequén, en Yucatán y Tamaulipas), de la savia se

obtienen, por fermentación, bebidas alcohólicas como el pulque y los mezcales; otras son apreciadas por sus propiedades tradicionalmente curativas o como planta de ornato.

Posee un tallo muy corto e inconspicuo (botánicamente *Acaule*); las hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde, se desarrollan en una roseta compacta, son carnosas, con bordes provistos de espinas (dientes) y una espina terminal (apical), pudiendo medir desde 0.3 hasta 2.70 metros de largo; son de crecimiento lento y florecen por única vez entre los 8 y 20 años de edad, para después morir. Las flores desarrollan una característica inflorescencia en la parte más alta de un pseudotallo o raquis que se muestra majestuoso e impresionante, que puede llegar hasta nueve metros de altura en algunas especies.

El agave fue llevado de América a Europa por los conquistadores durante la época de la colonia para ser conocido por Linneo durante el siglo XVII.

Estas plantas crecen y se desarrollan mejor en ambientes áridos y semiáridos, aunque como ornato, en parques y jardines, se adaptan a climas húmedos y templados. La parte aprovechable para la elaboración de mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas).



A **B**
SPECIES PLANTARUM

A) Página del título del libro *Species Plantarum*, publicado por Carlos Linneo en 1753. B). Página donde se usa por primera vez la palabra agave como nombre científico.



Morfología, composición y estructura de una planta de agave.

Agave domesticado: Esta denominación se aplica a cualquiera de las variedades silvestres de agave que

han sido extraídas, plantadas y/o cultivadas fuera de su hábitat natural. Generalmente se cultivan con la finalidad de su aprovechamiento, en el caso del mezcal, para proveer de materia prima a los productores.

Agave maduro: Agave que ha logrado el estado óptimo para ser cosechado (madurez), lo cual se define por ciertos aspectos y características físicas que adquiere la planta después de un periodo determinado de tiempo, las que varían según la especie. En algunas el indicador es surgimiento del quiote; en otras, la coloración de sus hojas, etcétera.

Agave montana: Originario del noreste de México, crece hasta los 3 500 msnm, básicamente como planta del monte bajo de los bosques de pinos y robles, donde los veranos son frescos y los inviernos hostiles. Planta que crece como una roseta grande, densa y solitaria, de hojas anchas y de color verde gris glaseado, con márgenes espinosos de color rojizo y una espina terminal que contrasta notablemente con el verde de la hoja.

La inflorescencia central es una vara de hasta cuatro metros de altura que acaba en corimbo. Una vez que florece, la planta muere.

Agave tierno: Etapa del agave desde su nacimiento hasta antes de alcanzar su estado de madurez. No se recomienda

su cosecha durante esta etapa por su bajo contenido de azúcares.



A



B

- A)** Cogollo de *A. cupreata* mostrando la disposición de hojas sin evidencia de quiote
B) Agave tierno

Agavero: Término empleado para nombrar a la persona que se dedica al cultivo y/o producción de agave.

Agavina: Compuesto del agave descubierto y clasificado como alcaloide por el químico mexicano Vicente María de Jesús Fernández Rodríguez, quien en 1875 realizó un

estudio de diferentes mezcales provenientes de varias fábricas del estado de Guanajuato.

Constituye un grupo de moléculas que forman azúcares no digeribles contenidas en el agave.

Agotamiento: Nombre que también le dan los productores de mezcal, en el estado de Morelos, a la primera destilación.

Agriar: Nombre que dan los productores a la condición del mosto al inicio de la fermentación, lapso de tiempo que necesitan las levaduras para activarse (San Nicolás Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

Proceso de acidificación a través del cual el mosto adquiere la condición de agrio o acedo cuando este se pasa del tiempo óptimo para ser destilado (Municipio de Quitupán, Jalisco).

Agua: Elemento natural que se utiliza como materia prima en la elaboración de mezcal, particularmente en la fermentación.

Los productores la obtienen de diversas fuentes, tanto superficiales como ríos o arroyos, así como subterráneas, pudiendo ser de manantiales o veneros, norias o pozos artesianos, así como pozos profundos.

De acuerdo a sus características fisicoquímicas (presencia y contenido de sales o minerales), el agua puede aportar algunas notas particulares al mezcal.

Aguado: Término empleado, en el estado de Oaxaca, para definir un mezcal con alto contenido de agua o baja graduación alcohólica.

Aguamiel: Savia de los magueyes con la que se elabora el pulque. Edulcorante natural que se obtiene de varios magueyes, principalmente de los denominados pulqueros (*A. salmiana*, *A. americana*, *A. mapisaga*).

Aguardiente de agave: Término aprobado recientemente por la Secretaría de Economía y que sustituye al de *Komil*, propuesto en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 para clasificar a las bebidas destiladas de agave que no cuentan con Denominación de Origen.

Aguardiente de mezcal: Destilado elaborado a partir de agave o maguey, de elevada graduación alcohólica, transparente.

Aguavino: Nombre con el que se conoce al líquido obtenido en la primera destilación (estado de Durango).

También se le llama de esta manera, en algunas comunidades mezcaleras, al

mosto fermentado que se coloca en el interior de la olla o fondo para ser destilado.

Ahijaderos: Nombre que se da a los almácigos donde se ponen a germinar las semillas del maguey para producción de plántulas.

Ahogamiento: Se le dice de esta manera, en el estado de Sinaloa, al proceso a través del cual la plantación de agave recibe la tierra que es arrastrada por la lluvia, con lo que las plantas se llegan a tapar o cubrir en su mayor parte.

Ahumado: Característica que se percibe por el sabor y olor que se trasmite al mezcal durante la cocción de las piñas o cabezas de agave por el uso de madera de diferentes especies.

Ajuste (Ajustar): Proceso de mezclado de mezcales con diferentes grados alcohólicos para lograr una graduación estándar sin que se pierdan sus características de aroma y sabor.

Ajuste de grado: Procedimiento a través del cual el mezcal se ajusta al porcentaje de Alc. Vol. que se requiera según el tipo, clase o categoría.

De conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, el mezcal debe tener entre 35 y 55 % unidades de alcohol volumen (% Alc. Vol.).

Alambique: Aparato o equipo utilizado para destilar líquidos mediante un proceso de evaporación y posterior condensación.

Los alambiques son una especie de ollas cubiertas por una tapa llamada capitel. En este recipiente se calientan los jugos fermentados hasta su evaporación y así desprender el alcohol, el cual es más volátil que el resto de las sustancias. Generalmente es de cobre o acero inoxidable, aunque en procesos artesanales se utilizan elementos de barro o troncos huecos de madera.

En Michoacán se le llama alambique al sistema usado para destilar que se compone de varios elementos como el cazo, montera y copa.

En la zona productora de mezcal del Estado de México, que comprende los municipios de Zumpahuacán, Malinalco y Tenancingo, se denomina alambique a la fábrica donde se elabora el mezcal.

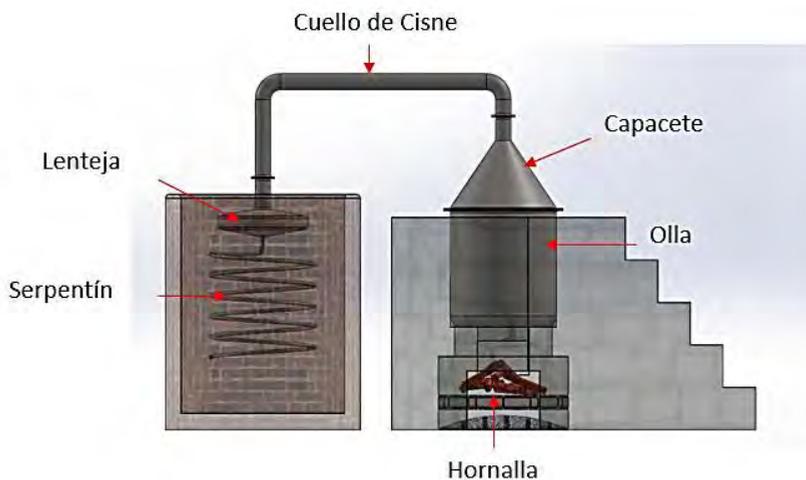
Alambique de acero inoxidable: Aparato de destilación elaborado con este material, por lo general son compactos, dando mejores rendimientos que otros hechos de otro tipo de materiales. Muy utilizado en el proceso industrial.

Alambique de cobre: Aparato utilizado en la destilación de líquidos, entre ellos las bebidas alcohólicas, mediante un proceso calentamiento y evaporación, pasando de una fase de vapor a un estado líquido mediante enfriamiento (condensación).

Su uso es común en muchas regiones mezcaleras, particularmente en las haciendas mezcaleras del altiplano potosino y algunas regiones de Puebla, Morelos, Oaxaca y Guerrero.



Alambique de cobre. Pinos, Zacatecas



Alambique de culebra o serpiente

Alambique de culebra: Nombre coloquial que se da al sistema de destilación empleado en la elaboración de mezcal artesanal en varios estados de la Denominación de Origen.

Se le llama de esta manera por la similitud del **serpentín** (véase definición), en forma de espiral, que funciona como condensador.

Alambique de olla y cuchara: Sistema de destilación (alambique), integrado por una olla de barro, en cuyo interior se coloca una *cuchara* (véase definición) de madera que se utiliza en la elaboración de la categoría de *mezcal ancestral*.

Alambique mezcalero: Aparato de destilación empleado particularmente en la elaboración de mezcal a partir del mosto de agave fermentado. Es construido con distintos materiales, dimensiones y características, desde muy rústicos elaborados con barro (*olla*, Oaxaca) o tronco de madera hueco (*cascomite*, Estado de México, Puebla) de madera laminada (*montera*, Michoacán), de cobre (Oaxaca, Morelos, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Guerrero, Puebla) y de acero inoxidable (Morelos).

Alambiquero: Persona encargada de llevar a cabo la destilación operando el alambique, también llamado destilador en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Alboreo: En Sinaloa, práctica agrícola consistente en la preparación del terreno para la siembra de agave mediante la cual se realiza un arado de subsuelo y un rastreo con la finalidad de evitar desniveles y/o depresiones que generen encharcamientos que afecten el cultivo.

El estancamiento de agua en pequeñas porciones del terreno provoca pérdidas y retraso en el crecimiento de la planta, que requiere para su enraizamiento un suelo mullido que almacene humedad y que al mismo tiempo tenga la suficiente aireación.

Alcohol: Líquido incoloro e inflamable, de olor extremadamente fuerte y que se obtiene por destilación del vino o de otros licores. Desde un punto de vista químico, aquel compuesto orgánico que contiene el grupo hidroxilo unido a un radical alifático o a alguno de sus derivados.

Alcohol de maguey: Nombre con el que también se conocía al mezcal en el siglo XIX (Lobato, 1884).

Alcohol Etílico: También conocido como *etanol* (véase definición), es el principal producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica, de los mostos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificales (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos fermentados son sometidos a destilación y rectificación.

Su fórmula química es:



Alcoholes superiores: Término empleado para definir a todos los alcoholes que tienen más de dos átomos de carbón (propanol, isobutanol, butanol, isoamilol, aminol). Son producidos en la fermentación y se encuentran en la mayoría de las bebidas alcohólicas. También se conoce como aceites de fusel.

Alcoholímetro: Instrumento usado para determinar el nivel de alcohol presente en un líquido o gas y para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica. Mediante este instrumento se calcula de manera indirecta el porcentaje de alcohol en el mezcal a determinada temperatura ambiente; sin embargo, los productores aplican técnicas y conocimientos adquiridos en varios años de experiencia para medir y ajustar el grado alcohólico de su mezcal. Aunque los productores mezcaleros son capaces de medir la graduación alcohólica de sus mezcales, utilizan este instrumento a la hora de envasar y confirmar sus saberes tradicionales. También es llamado densímetro.

Alcometro (Alcohómetro):
Deformación de la palabra

alcoholímetro que los productores del estado de Morelos utilizan de manera coloquial.



Alcoholímetro

Alineado: Se nombra de esta manera al proceso de llenado del horno mediante una secuencia lógica, estableciendo capas o etapas para el acomodo de cada componente que interviene en el proceso de cocimiento.

Alinear: Proceso de limpieza al que se someten las tinas de fermentación previo a su utilización en el proceso de elaboración de mezcal (Sola de Vega, Oaxaca).

Almacenamiento: Acción y efecto de almacenar. En el proceso de elaboración de mezcal se realiza para madurar el producto o para disponerlo de manera temporal en recipientes previo a su envasado. En algunas regiones de Oaxaca, particularmente

en el Distrito de Ocotlán, el mezcal se almacena en ollas de barro negro con la finalidad de conservar el sabor, olor y color.

Asimismo, en algunas vinatas del estado de Michoacán (Tzitzio y Morelia) se realiza esta misma práctica.

Almácigo: Cama de siembra que se utiliza para reproducir una planta a partir de su semilla.

Almacigar es una práctica agronómica que permite reproducir plantas en los casos en que la siembra directamente sobre el terreno puede presentar

dificultades. Además, permite mantener bajo control las condiciones de germinación de la semilla y el posterior desarrollo de la planta hasta el momento de su trasplante. En el caso del mezcal, se practica tanto en invernaderos o traspatio para la propagación de especies de agaves que solo se reproducen por semilla (*A. cupreata*).



Almacigo para reproducción de plántula a través de semilla. *A. cupreata*. oaxacensis, Villa Madero, Michoacán

Altiplano potosino: Una de las regiones geográficas en las que se divide el estado de San Luis Potosí,

ocupa la mayor parte de su extensión territorial, en la parte septentrional cruza el Trópico de Cáncer.

Su clima es seco-desértico y en sus grandes extensiones se encuentra una gran variedad de cactáceas, algunas únicas en su género. Región donde se desarrolló el sistema de elaboración de mezcal en haciendas y donde se produce el típico mezcal potosino.

Amaderado: Característica que adquiere el mezcal después de ser depositado por un tiempo en un recipiente de madera, lo que le trasfiere atributos particulares de olor, color y sabor.

Amargo o Amarguito: En el estado de Guerrero, licor preparado a base de mezcal al cual se adicionan algunos granos como almendras y maíz, guaco (bejuco amargo), ciruelas pasas, hierbas (cáscara de cajel, variedad de naranja) y un molote de estafiate para darle un sabor amargo. Se deja reposar por una semana y posteriormente se puede consumir.

Habitualmente se consume como digestivo en las pozolerías de la entidad, siendo el pozole uno de los platillos típicos de su gastronomía y de los más populares entre la población.

Amigos del Mezcal: Campaña promovida por la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) con el objetivo dar a conocer la riqueza de los destilados, elaborados por pequeños productores en todo el país,

acercándolos a la gente y dando a conocer productos auténticos, naturales y 100 % mexicanos.

<http://amigosdelmezcal.mx/>



Logo de la campaña Amigos del Mezcal©

Amontonar: Acción de acumular las cabezas de agave crudo o después del cocimiento haciendo un montículo.

Ancestralidad: Concepto que denota un proceso relacional con el origen que condensa: el lugar físico y social como territorio de los ancestros; la vida comunitaria, en particular el sistema de cargos y el tequio y la lengua indígena.

Andadura: Se llama de esta manera al proceso mediante el cual el mosto en la tina de fermentación empieza a burbujear (gorgorear) como evidencia de que se ha iniciado la actividad de las levaduras.

Ánfora: Vasija o recipiente de forma ovoide y cuello estrecho y largo con asas o sin ellas, generalmente de barro,

con capacidad variable, en la cual se recibe el mezcal destilado (Malinalco, Estado de México).



Ánfora

Anillo: En el municipio de Mezquital, Durango, nombre que se da a la base circular del horno o cocedor.

Añejamiento: Acción y efecto de añejar o añejarse. Mediante este proceso se somete a maduración a las bebidas alcohólicas, entre ellas el mezcal, adquiere características organolépticas que lo diferencia de otros que no han sido sometidos a este proceso.

El añejamiento se realiza generalmente en barricas de roble o encino. En algunos estados como Guerrero y Michoacán se utilizan garrafones de vidrio que son enterrados llenos de mezcal, sin añadirle ningún ingrediente.

Apariencia: Todo aquello que se puede ver o percibir desde la parte exterior, aquello que se ve a simple vista.

En el caso del mezcal, se refiere a los rasgos que se detectan a través de la vista como son el color, el brillo, la forma y puede dar una idea de textura.

Aplastar: Término para definir el proceso de ejercer presión sobre el agave cocido en una batea empleando un mazo de madera.

Arder: Reacción física de encendido de un material por el fuego generando su combustión.

Armón: Plataforma de madera que corre sobre rieles y se utiliza como medio de transporte para el traslado de las piñas de agave cocidas que se extraen de los hornos de mampostería hacia la zona de molienda (tahona), en algunas haciendas mezcaleras de la región de Charcas, San Luis Potosí.





Armón de madera empleado para trasportar el agave cocido hacia el área de moliendo (Laguna Seca, San Luis Potosí).

Aroma: Característica organoléptica que se percibe a través del olfato por la acción de inhalar.

Son sustancias volátiles que otorgan un olor característico a un alimento o bebida. En el caso del mezcal, es una de las principales características por las que se diferencia de otras, también destiladas de agave, ya que, mediante ella, se perciben notas específicas asociadas a los procesos de elaboración que se adquieren particularmente durante los procesos de cocimiento y fermentación.

El olor es un atributo o característica particular de alimentos y bebidas.

Arranque: Práctica agrícola consistente en retirar los hijuelos (*deshija*) que emergen alrededor de la planta madre con la finalidad de obtener hijuelos para otras plantaciones (estado de Sinaloa).

Por lo general se realiza a los cuatro años, lo cual permite obtener *vástagos* (véase definición) de buena calidad y mejora las condiciones del cultivo (mayor iluminación, podas fitosanitarias).

Arrebatado: Se le llama de esta manera al fuego producido por exceso de leña, cuya manifestación tiene consecuencias negativas en el proceso de destilación cuando este se realiza (véase *Fuego arrebatado*).

Arriero: Persona que trajina con bestias de carga. Peón encargado de llevar la recua o grupo de animales cargada con piñas de agave o leña hacia la fábrica (acarreo) para elaborar el mezcal (Montaña de Guerrero).

En el estado de Michoacán, persona que se encarga de trasladar las piñas de maguey del campo a la vinata para elaborar el mezcal utilizando animales (recuas).

En el sistema artesanal que emplea la tahona como medio de molienda, también se denomina de esta manera a la persona que hace caminar los animales alrededor de la misma.



Arrope: Producto obtenido mediante la deshidratación parcial del mosto a fuego directo hasta llegar a caramelizar sus azúcares para obtener una consistencia de jarabe.

Arruqueño: Deformación del vocablo *arroqueño*. Denominación que se da al *A. americana var. oaxacensis* en el estado de Oaxaca.

Artesa: Caja o batea de madera empleada para la trituration o machacado del agave cocido en la región de Pinos, Zacatecas.

Artesanal: Proceso a través del cual los empleados o artesanos elaboran algún producto de forma manual. En el caso del mezcal, se refiere al procedimiento tradicional que comprende el uso de materiales rústicos y naturales en todas sus etapas, reduciendo al mínimo posible el empleo o uso de implementos mecanizados o eléctricos.

Asado: Nombre común que se da al proceso de cocimiento de las cabezas de maguey en horno de piso (cónico), a fuego directo, empleando leña en el sistema de cocción en las haciendas mezcaleras.

Asenamiento: Práctica cultural que los productores de la mixteca poblana realizan y que consiste en cortar las pencas de la base del maguey para favorecer la exposición de la piña a la

radiación solar y promover el crecimiento y producción de azúcares (San Nicolas Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

Asentador: Instrumento de madera de cedro, con una extremidad cilíndrica, que se utiliza para compactar el bagazo vertido en la olla o cazo para su destilación (Zumpahuacán, Estado de México).



Asentador

Asentar: Aplanar, alisar o emparejar la superficie de la tina para compactar el bagazo utilizando un palo o tabla de madera (de sabino) al que se denomina asentador.





Uso del asentador para compactar el bagazo en la olla de destilación. (Zumpahuacán, Estado de México)

Asociado: Persona física o moral adherido al Consejo Regulador del Mezcal (CRM), el cual funge como apoyo en la prestación de diferentes servicios.

Asta: Nombre con el que también se conoce al qurote o escapo floral del maguey en algunas comunidades mezcaleras.

Atemperar: Agregar un líquido caliente a un líquido frío o viceversa (mezclar) para subir o bajar la temperatura y lograr un grado específico.

Aterramiento: Fenómeno natural que consiste en la acumulación de material en la base de las plantas de agave como resultado del arrastre de suelo hacia la

plantación, ya sea por efecto de la lluvia o el viento (estado de Sinaloa). También se le denomina **ahogamiento** (véase definición).

Atizador: Vara larga de madera de cedro, con una de sus extremidades terminadas en forma de Y, que se utiliza en el Estado de México (Zumpahuacán y Malinalco) para remover la leña al interior del fogón durante la destilación. A este mismo implemento, cuyas características y usos son idénticos, en Oaxaca se le denomina **gancho** (Sola de Vega).



Atizador

Atizador de horno: Persona encargada de abastecer de combustible el horno y retirar los restos de carbón y cenizas generadas por la combustión en los hornos de las haciendas mezcaleras de la región de Pinos, Zacatecas.

Atizar la lumbre: Expresión coloquial que se aplica a la acción de remover las brasas para añadir leña al fogón con la

finalidad de incrementar la intensidad del fuego durante la destilación.



Atizar. Introducción de leña al fogón para incrementar la intensidad calórica.

Atributo sensorial: Son las características particulares que adquiere un alimento o bebida que son percibidos a través de los sentidos.

Se puede hacer una división de los atributos de acuerdo con los sentidos por los que son percibidos.

Autenticidad: Cualidad o atributo de un producto que lo caracteriza y distingue como verdadero o auténtico.

Entre los productos que consumimos hay algunos que son falsificaciones. Para evitar el comercio de productos falsificados se han puesto en marcha

estrategias para garantizar la veracidad de aquellos que son genuinos y, por lo tanto, auténticos. Los certificados o sellos de calidad representan una forma para que los consumidores no sean engañados y tengan plenas garantías de que los productos adquiridos no son versiones falsas o manipuladas.

Auténtico: Característica atribuible a un producto que tiene un origen determinado y que es elaborado bajo un proceso específico que le permite conservar sus propiedades.

Autoclave: Horno industrial, de acero inoxidable, que asemeja una olla de presión en el que se realiza el cocimiento de las piñas del agave a base de vapor a presión. Artefacto con el que se ha sustituido a los tradicionales hornos de mampostería para realizar de forma acelerada el cocimiento del agave (12 horas).



Cocimiento de agave en autoclave

Esta tecnología ha sido implementada por algunas empresas productoras de mezcal en el estado de Oaxaca, siendo muy común en la producción industrial

de otras bebidas destiladas de agave, principalmente el tequila.

Aventureros del Mezcal: Aventureros del Mezcal es una plataforma que trabaja como engrane entre los productores mezcaleros de Oaxaca y el consumidor.

La propuesta es contribuir a que la tradición de producción de mezcal artesanal permanezca y al mismo tiempo la conservación de especies endémicas de agave oaxaqueño.

A través de esta página web el productor tendrá la herramienta para agilizar los largos procesos de comercialización que le impone el mercado, apoyándolo en la comercialización y el pago justo por su producto.

Esta organización pretende, además, contribuir al desarrollo de las regiones mezcaleras del estado de Oaxaca y la conservación de tradiciones y especies de agaves.

<http://www.aventurerosmezcal.mx/home.html>



Logo Aventureros del Mezcal ©

Avinar o Avinado. Término que se usa en el estado de Durango para referirse a un tiempo de reposo del agave cocido entre la molienda y la fermentación.

En este lapso de tiempo el agave comienza a desarrollar levaduras de manera natural, para luego ser llevado a las tinas de fermentación y agregar agua.

Avinarsé: Condición o característica que adquiere el mosto en proceso de fermentación cuando las bacterias acéticas aparecen de forma espontánea transformando el alcohol en vinagre. También se dice cuándo por descuido o falta de vigilancia se pasa la fermentación.

Azadón: Herramienta de labranza que utilizan los cultivadores del agave para la realización de diversas actividades, entre ellas el trasplante o siembra de hijuelos.

Azúcar: Es una sustancia de sabor dulce y color blanco, cristalizada en pequeñísimos granos que se obtiene primordialmente de la remolacha, en el caso de los países con climas templados; y en aquellos con características climáticas tropicales, de la caña de azúcar, a partir de la concentración y cristalización de su jugo.

Pertenece al grupo químico de los llamados hidratos de carbono

(carbohidratos), es una sustancia soluble en el agua.

En el caso particular del mezcal, su uso estuvo permitido en la formulación del mosto para elaboración de mezcales mixtos (Tipo II, véase definición), por la anterior norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994.

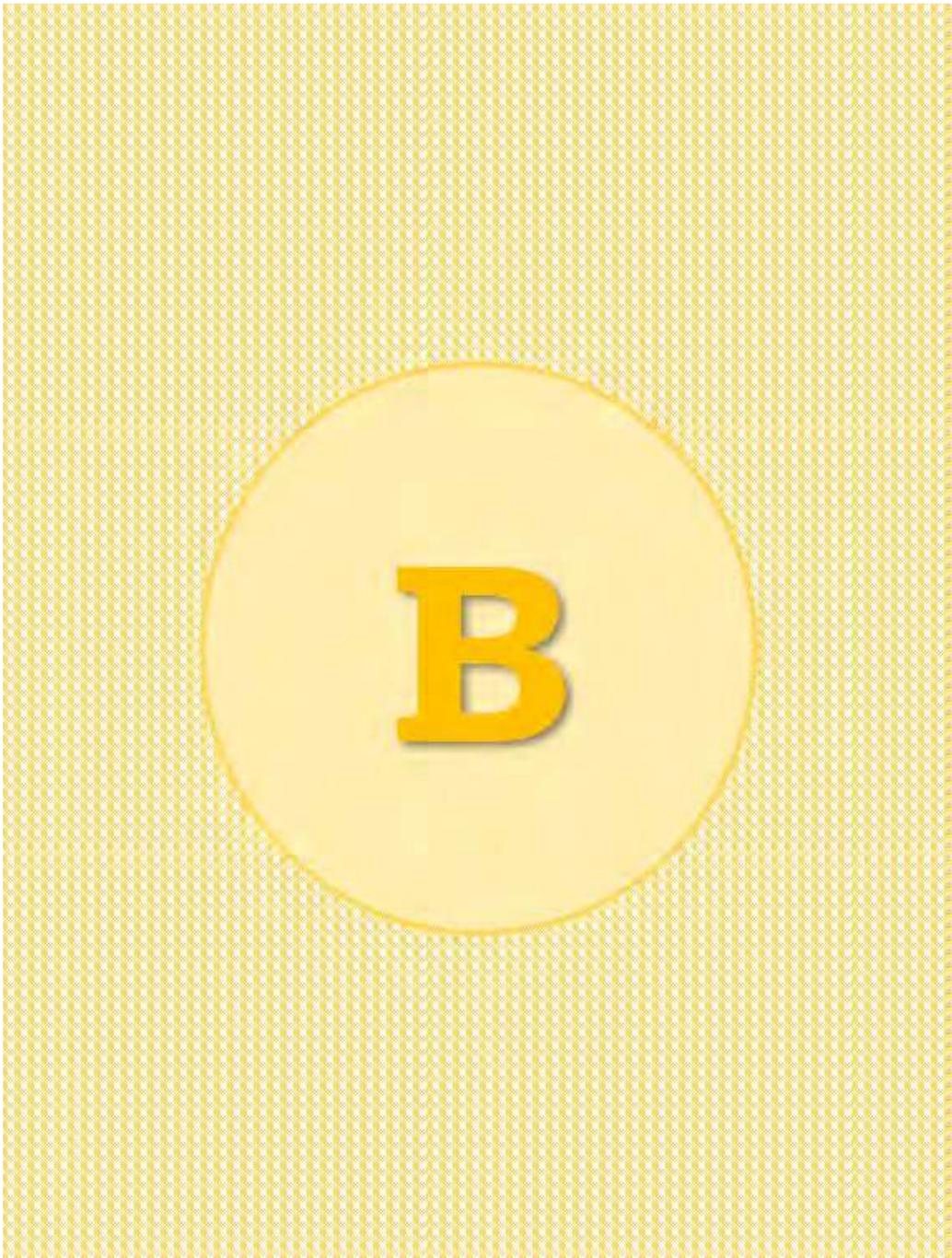


Fórmula química del azúcar

Con las modificaciones hechas a dicha Normativa (NOM-070-SCFI-2017), este tipo de mezcal ya no se elabora.

Azúcares reductores: Monosacáridos que contienen en su molécula un grupo cetónico y un grupo aldehído, los cuales pueden ser detectados o estimados cuantitativamente por su oxidación con Cu^{2+} , Ag^{+} o ferrocianuro, en un medio alcalino.





B

Baba: Savia del agave que causa irritación al contacto con la piel (véase *Inguishe*).

Bacanora: Bebida destilada de agave (*angustifolia* Haw) que se produce en el estado de Sonora. Es incoloro y de alta graduación alcohólica, similar al mezcal. Este agave también es llamado agave *pacífica* y agave *yaquiana*, que crece en la región de la sierra sonorenses. La producción de esta bebida todavía puede considerarse artesanal.

Bagacear: Acción de extraer el bagazo del interior de la olla una vez que se ha agotado el contenido alcohólico y extraídos los componentes del mezcal en el proceso de destilación (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Bagacero: Implemento en forma de tridente, elaborado con una rama de árbol, utilizado para sacar el bagazo de las ollas (véase *Bagacear*) una vez agotado el contenido alcohólico y extraídos los componentes del mezcal en el proceso de destilación (Santa Catarina Minas, Oaxaca).



Bagacero

Bagazo: Residuo sólido constituido principalmente por la fibra del agave que queda después del proceso de molienda de la piña cocida una vez que se le ha extraído el jugo. En algunas comunidades lo refieren como *gabazo*.



Bagazo de agave después de la destilación

Bajando la mano: Expresión coloquial que se utiliza en el estado de Oaxaca para describir el corte de las pencas u hojas del maguey durante la jima.

Bajar el calor: Acción de refrescar o aplicar un baño de agua fría en la parte externa de las tinas de fermentación cuando la temperatura se eleva más de lo normal (San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca).

Bajar el maguey: Acarrear las piñas o cabezas de maguey desde el sitio de obtención (plantaciones o poblaciones silvestres) hasta la fábrica (Guerrero).

Banco: Construcción de material, alargada, de baja altura y en forma rectangular, donde se colocan en serie dos o más sistemas de destilación (Oaxaca).



Banco

Bandeado: Práctica agrícola consistente en la aplicación de abonos orgánicos en los surcos antes de realizar la plantación de hijuelos de agave (Sinaloa).

Barbacoa: Término común que se da al procedimiento de cocer las cabezas de agave bajo tierra en un hoyo cavado en el suelo.

Barbeado: Corte de las pencas de los hijuelos (Tamaulipas).

Barbecho: Acción de barbechar. Quitar las plantas o maleza alrededor del maguey para beneficiar su desarrollo.

Barbeo: Operación que consiste en suprimir las hojas o pencas inferiores, las de mayor edad, desde su base, y a las de menor edad, que están más cercanas al eje de la planta, se les cortan pedazos que son cada vez más pequeños. Esta operación tiene dos objetivos: contribuir al desarrollo más rápido de la planta y facilitar otras operaciones como la limpia, la arada y la cosecha.

Barbeo de semilla: Se le llama de esta manera al proceso de obtención y preparación de los hijuelos o vástagos obtenidos de plantas madre de agave para el **replante** (véase definición).

Consiste en la extracción del hijuelo cortando el rizoma para separarlo de la planta madre, las hojas basales para formar la cabeza que será enterrada y el **despunte** (véase definición) de las hojas restantes (Sinaloa).



Preparación de hijuelos para el replante

Barra de lumbré: Se conoce de esta manera a la batería o línea de destilación con varias ollas de barro (véase **Banco**) (San Juan Bautista Jayatlán, Etna, Oaxaca).

Barra desviradora: Herramienta manual elaborada con hierro forjado que se emplea para el corte de las pencas u hojas dispuestas alrededor de la roseta (Altiplano potosino).

Barra tumbadora: Herramienta manual, de hierro forjado, empleada para desprender la cabeza o piña desde su base (Altiplano potosino).

Barranca: Tipo de mezcal elaborado en el sur del estado de Jalisco, en municipios como Tapalpa (comunidad Ojo de Agua) y Zacoalco de Torres. Su nombre se deriva del sitio de elaboración, ya que por lo general se elabora en barrancas o sitios

inaccesibles. Se prepara con agaves silvestres.

Barreta: Herramienta manual, de hierro, con un extremo aplanado en forma de cuña, que se emplea para derribar las piñas de agave en el proceso de jimado (Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca).

Barreta magueyera: Herramienta de acero, de boca angosta y con filo, que se utiliza para el corte de la piña o cabeza de agave (Oaxaca).

Barrica: Recipiente cilíndrico de madera, más frecuentemente construido de roble, antiguamente utilizado para transportar el mezcal y que actualmente se utiliza para almacenarlo o para su maduración.



Típica barrica de madera

Barril: Nombre que se da a la olla de barro (olla de cocimiento) que funciona como destilador (Quitupán, Jalisco).

Unidad de medida que se utilizaba en el siglo XIX en la que se comercializaba el mezcal que equivalía a 159 litros.

Barrilón: Nombre que se da al destilador de madera de pino, por la forma y aspecto característico, muy semejantes al de un barril (Durango).

Báscula: Instrumento de medición, empleado para pesar algún elemento o sustancia. En el proceso de elaboración de mezcal se emplea para cuantificar la materia prima antes de la cocción y en la preparación de las tinas de fermentación.



Báscula de piso

Base de la hoja: Parte de la hoja o penca que se desprende del tallo (cabeza o piña) y queda en la cabeza o piña después de realizar el jimado en forma de tocón.

Basura: Se le llama de esta manera a los residuos sólidos, particularmente al bagazo y los sedimentos (*masilla*) contenidos en el mosto y que se obtienen después de haber realizado el proceso de destilación.

Batea: Implemento elaborado con un tronco al que se le hace una cavidad en la cual se realiza el macerado o machacado del maguey cocido de forma manual empleando un mazo o bate de madera dura.



Machacado de agave cocido en batea

Batida: Acción de mover el contenido de la tina de fermentación utilizando un palo para que los elementos (jugo y bagazo) se mezclen de forma homogénea, para posteriormente dejar en reposo hasta que la fermentación termine (Michoacán).

Batir: Mezclar con energía el contenido en las tinas de fermentación utilizando un palo o vara larga durante la preparación del mosto.



Batida de una tina de fermentación.
Morelia, Michoacán

Batir el mezcal: Práctica que realizan los productores de mezcal de la región Sahuayo-Jiquilpan, estado de Michoacán, como prueba para determinar la graduación alcohólica de esta bebida utilizando una escobeta elaborada con *huinumo* (acículas de pino), con la cual agitan el mezcal depositado en una jícara para inducir la formación del perlado.

Belatobes: Vocablo zapoteco que se aplica a los gusanos de maguey (*Hypopta agavis*) que se adicionan a algunos mezcales en el estado de Oaxaca. También se utilizan para elaborar la famosa sal de gusano.

Bellusas: Se le nombra de esta manera, en el estado de Sonora, a los capullos secos que después de producir la flor contienen las semillas. Se utilizan para

elaborar adornos o artesanías de naturaleza muerta.

Bestia: Nombre genérico que se da a los animales utilizados para diferentes trabajos en el proceso de elaboración de mezcal, como la carga y traslado de las piñas, así como en la molienda realizada en tahona. Por lo general, son animales de carga como burros, mulas o caballos.

Bidón: Recipiente de plástico (contenedor), de forma cilíndrica y alargada, que se emplea en la fermentación. Este tipo de recipientes, por su bajo costo y fácil manejo, ha venido supliendo a las demás variantes empleadas en la fermentación; sin embargo, de acuerdo a la NOM-070 SCFI-2016, este tipo de materiales no está permitido.



Bidones de plástico empleados en la fermentación. El Zapote, Malinalco Estado de México.



Bieldo: Herramienta manual que se utiliza para el trasiego y manejo del agave triturado, también llamado *trinche*.



Bieldo utilizado para llenado de las tinas de fermentación. Guerrero.

Bióxido de Carbono: Gas incoloro, inodoro y con un ligero sabor ácido que se produce durante la fermentación de la glucosa por la acción de las levaduras.

Bitoque: Tubo de cobre, acero o cualquier otro material, que tiene la función de conectar el alambique con el serpentín por el que fluye el vapor alcohólico antes de su condensación y obtención del mezcal.

Blanda (s): Condición que adquieren las cabezas de maguey después de ser sometidas al proceso de cocimiento, lo cual facilita la trituration y extracción de jugos (Estado de México y Morelos).

Boca: Pirámide de madera que se forma con trozos de leña seca en el

centro del horno de piso. Una vez que se enciende (arde), se coloca el resto de leña y una capa de piedra volcánica sobre la cual posteriormente se coloca el maguey troceado (Nombre de Dios, Durango).

Bocahoya: Aro o anillo circular de metal que se coloca en la parte superior o piso del fogón que funciona como base sobre la cual se coloca o asienta la montera (Tepenene, Puebla).



Bocahoya

Bodega: Área o construcción destinada al almacenamiento temporal de materias primas, herramientas o producto terminado.

También se le nombra de esta manera al área donde se almacena el mezcal, ya sea a granel, en grandes depósitos (tanques), recipientes (barricas) o cajas, para posteriormente ser distribuido o comercializado.

Bohordo: Nombre que se da al quiote en algunas regiones del estado de Oaxaca en referencia a la definición de:

tallo herbáceo y sin hojas que sostiene las flores y el fruto de algunas especies vegetales, particularmente las amarilidáceas, entre ellas el agave.

Bola: Nombre coloquial que también se le da al tallo (cabeza o piña del agave), por su forma redonda, una vez que el maguey ha sido jimado (estado de Sinaloa).



Bola

Bomba o Bombilla: Implemento o herramienta elaborada con un palo de madera al que se le coloca un recipiente de diversos materiales (plástico, lámina o madera) en uno de sus extremos, que se utiliza para la extracción del mosto ya destilado del cazo u olla (vaciado) (Mitepec y Santa María Zoyatla, Puebla).



A



B

Bomba o bombilla. A) Mitepec, Puebla. B) San Miguel Atlapulco, Huehuetlán El Grande, Puebla.

Bonete: Nombre que se da al cuerpo del destilador de madera empleado en la destilación de la raicilla, el cual es elaborado con madera de diversas especies de árboles.

Boom del mezcal: Expresión que se aplica para describir el fenómeno de crecimiento desmedido y rápido de la producción, venta y consumo de mezcal en un breve lapso de tiempo.

Borrachos: Nombre coloquial que se da en Oaxaca a los mosquitos que se aglomeran en la superficie de la tina durante la fermentación, atraídos por el azúcar del bagazo. En el estado de Morelos se les llama mosquitos del mezcal.

Bote: Término coloquial que se da al tambo o contenedor fabricado con lámina negra, pintado en su exterior, con una tapa en su parte superior que se cierra con bridas. Generalmente con una capacidad de 200 litros, se utiliza en algunas comunidades para realizar la fermentación del mosto o como recipiente donde se sumerge el serpentín para condensación de los vapores alcohólicos (Puebla, Morelos).

Botella: Parte cilíndrica y alargada, de cobre, acoplada al sistema de destilación (Morelos).



Botella

Botija: Vasija o recipiente de tamaño mediano, cuerpo cilíndrico (barrigona), hecha de barro, regularmente con asas, de cuello corto y estrecho, empleada para recibir el mezcal destilado en estados como Puebla y Oaxaca.



Botija de barro

Botones: Nombre que se les da a los brotes o capullos que dan origen a la flor en la **panícula** o **panoja** (véase definición) (Guerrero).

Bráctea: Hoja que nace del pedúnculo de las flores de ciertas plantas y suele diferir de la hoja verdadera por la forma, la consistencia y el color. En el caso de los agaves, se desarrolla en la inflorescencia o escapo floral. En algunas especies son coloridas y muy vistosas, en otras son carnosas y de color verde.



A



B

Brácteas

Brixómetro: Instrumento analítico que se utiliza para medir el contenido de azúcar en el mosto durante el proceso de fermentación. También es llamado refractómetro.



Brixómetro o Refractómetro

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Serie de procesos bajo los cuales se elabora un producto.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano.

Bulba: Nombre que se da a la cabeza de maguey en algunas comunidades del estado de Guerrero.

Bulbo: Nombre que se da a la piña o cabeza de agave en algunas regiones mezcaleras, este nombre se debe a la forma ovalada que tiene el tallo una vez que han sido retiradas las hojas o pencas.





A



B

Bulbilo: **A)** Corte de bulbilos de un agave en pie. **B)** Bulbilos recolectados

Bulbilo: Planta desarrollada a partir de una yema foliar o floral.

Son clones producidos asexualmente, genéticamente idénticos a la planta progenitora.

En los magueyes, los bulbilos crecen y se desarrollan en las yemas que dejan las flores que se secan sin haber generado frutos.

Bule: Es el fruto de una enredadera llamada *legenaria luncantanh* (de la familia de la calabaza), cuya forma puede ser lobular, acinturada o muy estirada.

Su uso se remonta a la época prehispánica por diversas culturas

desarrolladas en América, actualmente aún se utiliza en algunas zonas rurales del país.

Sirve como contenedor de agua y otros líquidos como si se tratase de una antigua cantimplora, y al cortarse por la mitad de manera horizontal se obtiene un recipiente con tapa ideal para almacenar granos, plantas y medicinas. Al cortarse junto a la base se obtiene lo que se conoce como *jícara* (véase definición), que puede ser utilizada como plato o platón según su tamaño.





Bule



Burbujeo

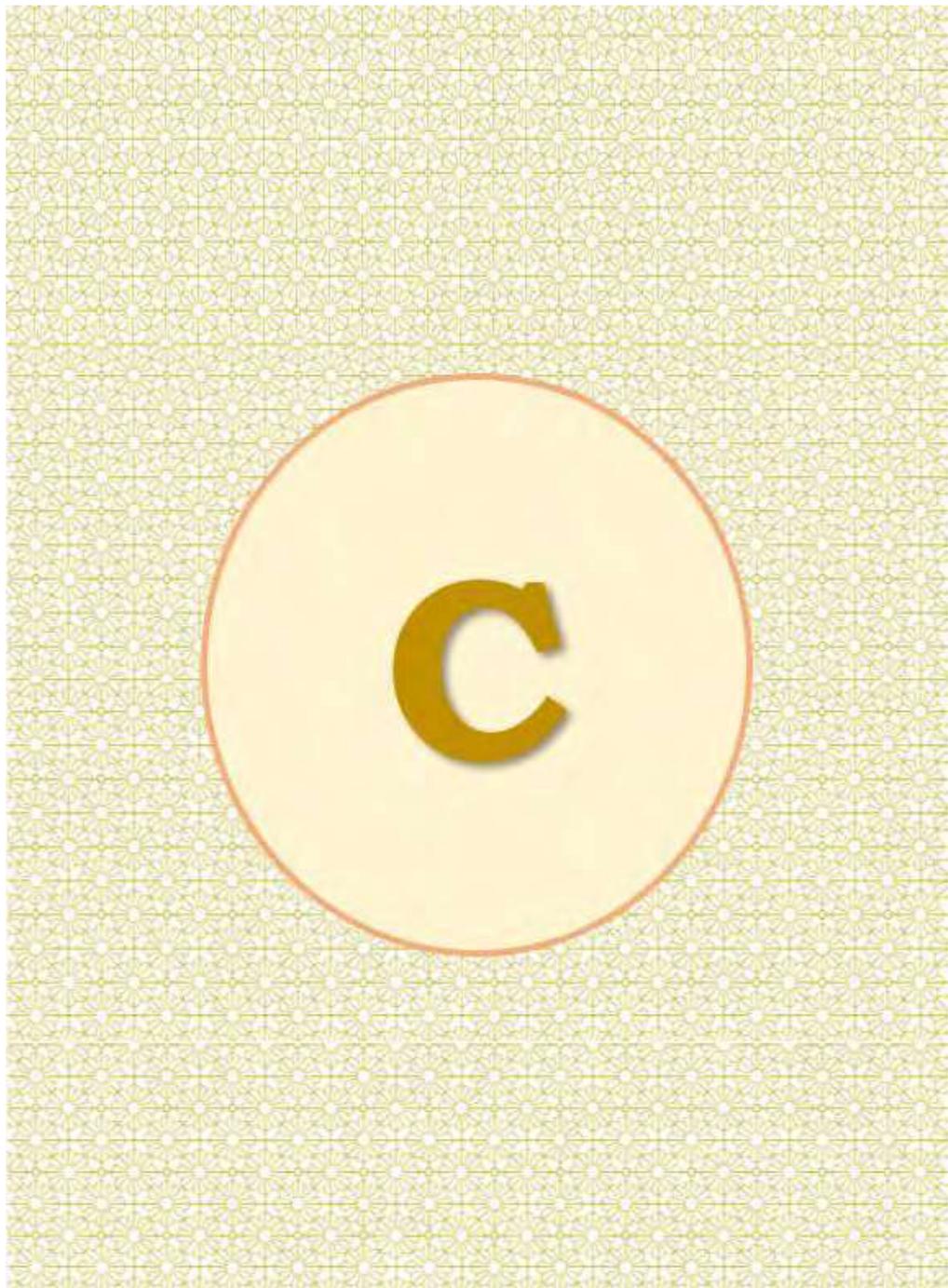
Bulear: Utilización del bule (recipiente) para realizar alguna actividad en el proceso de elaboración del mezcal: como vaciar o llenar la olla o cazo en la destilación, extraer el mosto de la parte baja de las tinas de fermentación, llenar recipientes de gran volumen, etcétera.

Burbuja: Porción de aire u otro gas envuelta en una fina película de líquido o formada en el interior del mismo que tiende a elevarse.

Con este término también se conoce a la esfera o perla que se forma en el venenciado (Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca).

Burbujeo: Efervescencia o formación de burbujas dentro de la tina de fermentación que produce un sonido particular, que evidencia que las levaduras están trabajando.





C

Caballito: Vaso pequeño de cristal, de forma corta y alargada, con una base angosta y resistente, ligeramente más ancho de la boca, que se usa como medida para tomar mezcal, de capacidad variable entre 30 y 120 ml (entre 1 y 4 Onzas).

Popularmente se toma de un único y rápido sorbo (de golpe), por ello también se le llama *shot* o disparo.



Caballito tradicional en forma de cono truncado

Cabeza: Parte central del maguey conformada propiamente por el tallo de la planta y la base de las hojas. También se llama corazón o piña. En algunas regiones mezcaleras también se le llama de esta manera a la parte superior del alambique.



Cabeza o piña de agave

Cabezal: Pieza movable que se coloca en la parte superior del alambique, de geometría cónica, con un orificio en la parte por el que fluye el vapor hacia el condensador. También se le llama *pera* o *cabeza de turco*.

Cabezas: Primera parte de la destilación que se separa y en ocasiones se desecha, ya que con ella se eliminan alcoholes superiores que contienen congéneres dañinos. También se les denomina *puntas*. Son soluciones que tienen un alto nivel de concentración de alcohol y otros compuestos no deseados, los cuales son eliminados al inicio del destrozamiento.

Cabezote: Nombre que también se le da al cuerpo del sistema de destilación en algunas regiones mezcaleras, cuya función es no permitir que se desborden los líquidos (véase **Montera**).

Cabrea: Término coloquial que se emplea para definir el cambio de sabor en el mezcal como consecuencia del uso de vapor en el cocimiento del maguey y a través del cual se perciben las notas ahumadas aportadas por la leña (estado de Oaxaca).

Cacayas (Cabcayas): Término nahua para definir las flores del maguey en el estado de Guerrero. Se consumen como alimento, se cortan cuando manifiestan un color amarillento y se hierven en dos ocasiones para quitar el sabor amargo; ya frías, se comen con sal y limón a manera de botana o se fríen con huevo (véase **Gualumbos**).

Cachaza: Se denomina de esta manera al residuo que resulta al final del proceso de elaboración de mezcal (bagazo) al que se le han extraído los alcoholes producidos a partir de azúcares fermentables.

Cachito: Nombre coloquial que se da en el estado de Guerrero a un sorbo o trago de mezcal.

Cachota: Nombre con el que se conoce al corazón o piña del maguey en la

región de Tehuacán-Cuicatlán, estado de Puebla.

Cadena productiva: Conjunto de operaciones planificadas y secuenciales dirigidas a la transformación de determinados factores, insumos o servicios mediante la aplicación de un procedimiento tecnológico.

Una cadena productiva consta de etapas consecutivas a lo largo de las cuales diversos insumos sufren algún tipo de cambio o transformación para generar un producto final y su colocación en el mercado.

En el caso particular del mezcal, se compone de una serie de eslabones representados por viveristas, Productores de Maguey, Productores de Mezcal, Envasadores y Comercializadores.

Cajeta: Parte interna o cara plana de la piña de agave que ha sido partida por la mitad (Mezquital, Nombre de Dios, Durango).

Cajete: Hueco que se forma en la parte central del maguey cuando se le corta el quiote (castración) (región del Altiplano potosino).

Cajón: Nombre coloquial que se da a los hornos de cocimiento fabricados con mampostería en las haciendas

mezcaleras del Altiplano potosino y estado de Guanajuato.

También se denomina de esta manera a las tinas de madera dispuestas de forma horizontal y empotradas en el piso empleadas en la fermentación (Michoacán).



Cajón

Calado: Procedimiento que se realiza para verificar el cocimiento del agave dentro del horno. Consiste en abrir un pequeño hueco sobre el cuerpo del horno por el cual se extrae un trozo de agave para verificar el grado de avance del cocimiento; en caso de que aún le falte, se tapa; en caso de estar bien cocido, se procede a destaparlo (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Caldeada (Caldeando): Se denomina de esta manera a la actividad mediante la cual se realiza la primera destilación (Miacatlán, Morelos).

Caldera: Recipiente o dispositivo metálico, cerrado, diseñado para producir vapor o calentar agua mediante la acción del calor a una temperatura superior a la del ambiente y presión mayor que la atmosférica en la cual el fluido, originalmente en estado líquido, se calienta y cambia su fase.

El principio básico de funcionamiento de las calderas consiste en una cámara donde se produce la combustión con la ayuda del aire comburente y a través de una superficie de intercambio se realiza la transferencia de calor.

Este sistema fue introducido en el proceso de cocimiento en las haciendas mezcaleras del altiplano (San Luis Potosí) en el siglo XIX.

Caldo: Se denomina de esta manera *jugo* o *mosto* (véase definición) obtenido de la fermentación, listo para ser destilado. La acción fermentativa genera un ligero incremento de la temperatura, motivo por el cual se le denomina de esta manera (Bustamante, Nuevo León y estado de Durango).

También se le da este nombre al mezcal que se destila en el Estado de México (Malinalco).

Caldos: Mezcal obtenido de la primera destilación cuya graduación va de los 50 a los 15° (Malinalco, Estado de México).

Calehual: Nombre que se le da al escape floral o quiole (inflorescencia de un maguey adulto) (Guerrero).

Calentador: Nombre que se le da a los recipientes donde se realiza la propagación de bacterias y levaduras para generar un pie de fermento (Sinaloa).

Calentamiento: Incremento de la temperatura al interior de la tina de fermentación. Reacción producida por la actividad de las levaduras.

Calienta vinos: Recipiente que forma parte del sistema de destilación, cuya función es la de realizar de manera continua una doble destilación (Morelos).



Calienta vinos

Calor: Forma de energía que se transfiere espontáneamente entre diferentes cuerpos o diferentes zonas de un mismo cuerpo que se encuentran a distintas temperaturas.

En la elaboración de mezcal, es la fuente empleada para el cocimiento de las piñas o cabezas de agave, pudiendo ser aplicado directamente (hornos de piso) o de manera indirecta a través de vapor (hornos de mampostería).

Cama: Capa de bagazo que se coloca sobre la piedra caliente dentro del horno para que el maguey no se carbonice al hacer contacto con dicho elemento (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Cama de leña: Estrato o cama de leña que se coloca en cantidad suficiente en la base del horno sobre la cual se coloca la piedra que a su vez sirve como

difusor de calor durante el cocimiento de las piñas o cabezas de agave.

Cama de piedra: Capa de piedra suelta que se coloca sobre la cama de leña colocada en la base del horno.

Caminos del Mezcal: Nombre de un programa promovido por el gobierno del estado de Oaxaca destinado a impulsar la venta del mezcal en el país. Constituye varias rutas que incluyen la visita a diez centros productores de mezcal en seis de los principales municipios productores de esta icónica bebida.



Logo Caminos del Mezcal ©

Camones: Tablones o duelas de madera, de consistencia sólida por su grosor, que se colocan en la parte superior de la hornalla formando una base sobre la cual se coloca el cuerpo del alambique de madera (viejo). Generalmente son dos y al centro se hace una horadación por la cual fluyen los vapores hacia el cuerpo del alambique (Nombre de Dios, Durango).

Campana: Nombre que los productores de mezcal le dan a la

montera de cobre (San Nicolas Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

Parte interna del alambique donde se coloca la cuchara o se introducen algunos productos (frutas, pechuga, etcétera) con el objetivo de producir destilados con ciertas características (mezcal afrutado, mezcal de pechuga, etcétera).

Campanilla: Primera fracción que se obtiene en la destilación, también se le denomina *flor* (Sierra de San Carlos, Tamaulipas).

Campechano: Mezcla de dos o más tipos de agave que se introducen en el horno para su cocimiento (estado de Morelos).

CANAIMEZ: Acrónimo de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C., Organización no Gubernamental sin fines de lucro.



Logo de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C. ©

Canal: Conducto por el que fluye por gravedad el jugo de la molienda en tahona, mosto o vinaza en las fábricas instaladas en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.



Canal

Canaleja: Palo hueco que se coloca junto al horno para desmenuzar el maguey cocido a golpe de mazo (Michoacán).

Canalón: Término con el que se conoce al tronco de madera que se coloca paralelo al sistema de destilación en serie (véase **Banco**) por el que fluye el agua empleada en el enfriamiento (Oaxaca).

Canoa: Recipiente o cavidad cóncava o cuadrada, revestido o fabricado de madera, de poca profundidad, que se

utiliza para machacar de forma manual el agave cocido. Dos personas se turnan para golpear y moler el maguey utilizando pesados mazos de madera. Este procedimiento aún se realiza en el proceso artesanal de elaboración de mezcal en algunas comunidades.



Canoa de madera empotrada en el piso.
Etúcuaro, Villa Madero, Michoacán.

En el estado de Oaxaca también se construye con piedras empotradas en el suelo (Santa Catarina Minas).

También se denomina **Canoa**, en el Estado de México, al quiote acanalado que funciona como medio de desfogue del agua vertida en el capitel para ser conducida hacia el sistema de enfriamiento del serpentín.





Canoa

Canoyas: Deformación de la palabra *canoas* que se utiliza en algunas regiones mezcaleras del país ya que hace alusión al cajón de madera empleado en el triturado o majado del agave cocido.

Cántaro: Recipiente o vasija de forma alargada, elaborado con barro cocido, de boca angosta y ancho en la parte central, que se utiliza en el estado de Oaxaca para destilar los mezcales de olla. Se emplea para hervir el mosto y sobre la boca se coloca el *ixquepe* (olla de barro hueca) que funciona como destilador.



Cántaro

Cánula: Madera hueca que se coloca en diagonal por donde escurre y fluye el mezcal hacia un serpentín de cobre (Nombre de Dios, Durango).

Canut: Término empleado en la región de Santa Catarina de minas, Oaxaca, para identificar una cavidad en el suelo con base y cantera empotrada en los costados, empleada para la molienda manual del maguey cocido con mazos de madera tipo basto.

Se considera una deformación del término canoa.

Canuto o Canutillo: Trozo de carrizo o bambú que en algunas regiones se utiliza como recipiente, similar en tamaño a una *caña* o *caballito*, para probar y servir el mezcal.

Caña: Pequeño vaso cilíndrico que se utiliza como medida para tomar

mezcal, de equivalencia similar a un caballito (entre 30 y 120 ml = 1 y 4 onzas).



Caña

También se le llama **Caña** al quiote o escapo floral en Ucasiro, Villa Madero, Michoacán.

Capacete: Es la pieza del alambique que cubre la olla y permite, por su parte superior, el paso de los vapores alcohólicos hacia el condensador, también se le llama *tapa* (Guerrero).

Capado: Nombre que se le da al maguey o agave después del procedimiento de corte del quiote en etapa temprana con la finalidad de que los azúcares se acumulen en la piña o cabeza del agave.

Capador de maguey: Persona encargada de retirar la parte central del maguey (quiote) en su etapa temprana para evitar su desarrollo (región de Pinos, Zacatecas).

Capar: Acción de cortar el quiote que se prepara para brotar del centro del maguey maduro; de esta manera los azúcares del agave destinados a la producción de flores y semillas se concentran en el tallo reposando por uno o dos años.

Capazón: Nombre que se le da en algunas regiones mezcaleras a la práctica agrícola mediante la cual se realiza el corte del quiote (*capar* o *desquiote*) (San Pedro Yodoyuxi, Huajuapán de León, Oaxaca).

Capear: Término que se utiliza en la mixteca poblana para definir la práctica para eliminar el quiote; acción que se realiza utilizando una piedra con la que se golpea el vástago (quiote tierno) para quebrarlo. También se emplea *capear* para referir la acción de coleccionar o recibir el mezcal recién destilado en un recipiente (Omeapa, municipio de Tixtla, Guerrero).

Caperote: Nombre que se da a cada una de las secciones del sistema de destilación primitivo mediante el cual se obtiene el afamado **mezcal de campañilla** (véase definición)

(Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).



Caperote

Capiador: Nombre coloquial que se da a la persona encargada de vigilar el proceso de destilación. Es uno de los oficios de mayor responsabilidad ya que debe de estar al pendiente desde la vaporización hasta obtener el mezcal líquido (Patlacala, San Miguel Totolapan, Guerrero).

Capiar: Acción de recibir el mezcal directamente del chorro durante la destilación en una jícara o jomate (ver definición) para probarlo (San Martín Pachivia, Tecociapa, Guerrero).

Capital mundial del mezcal: Término con el que se conoce a la localidad de Santiago Matatlán, Tlaxiaco, Oaxaca.

Se denomina de esta manera porque la mayoría de su población se dedica a esta actividad por la calidad de sus mezcales y ser considerada con una de las de mayor tradición mezcalera.



Arco de entrada a la comunidad de Santiago, Matatlán, Tlaxiaco, Oaxaca, conocida como la Capital Mundial del Mezcal

Capitán: Puesto de una persona en la fabricación de mezcal en las haciendas mezcaleras del Altiplano, cuyo trabajo consistía en verificar la madurez de las piñas llegadas al patio antes de ser introducidas en el horno de cocimiento.

Era considerado de suma importancia ya que de él dependía de que ninguna piña sin la madurez adecuada se cociera, lo que repercutía en la calidad del mezcal.

Capitel: Recipiente generalmente de metal (cobre o acero inoxidable), de tamaño y volumen variable, que se coloca en la parte superior del destilador (*cascomite* o *montera*), a

través del cual se realiza la condensación de vapores por intercambio de temperatura caliente-frío, para lo cual se llena de agua manteniendo un flujo continuo para evitar su calentamiento (Estado México y Michoacán).

Capón: Planta de maguey a la que se le cortó el quiate al inicio de su desarrollo y que permanece por uno o dos años en su sitio hasta ser cosechado (Guerrero).

Carácter del mezcal: Atributo que define una característica distintiva que tiene cada mezcal y se asocia al medio ambiente y cultura de una región.

Características aromáticas: Atributos asociados a diferentes compuestos, como aceites esenciales, que producen algunas propiedades asociadas al olor y sabor peculiar del mezcal que permiten distinguirlo fácilmente de otras bebidas.

Características organolépticas: Cualidades o propiedades percibidas directamente por los sentidos (color, sabor, olor, textura), sin utilizar instrumentos, a través de las cuales puede identificarse las características particulares de un elemento. A través de ellas se aprecia el brillo, el sabor o el aroma del mezcal.

Carbohidratos: Llamados también hidratos de carbono, glúcidos o sacáridos, son moléculas orgánicas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno.

Los azúcares que se transforman en alcohol mediante la fermentación en la elaboración de mezcal pertenecen a este grupo.

Carbón: Materia sólida, ligera, de color negro y muy combustible, que resulta de la combustión incompleta de la leña o de otros cuerpos orgánicos durante los procesos de cocimiento y destilación.



Carbón extraído de horno de piso.
Malinalco, Estado de México

Carbonización: Proceso de transformación de un material orgánico expuesto a pirólisis extrema (altas temperaturas), que induce la descomposición química de los

elementos orgánicos a través de la cual sufren cambios en su estructura tanto químicos como físicos y de los que se obtiene carbono.

En el caso del mezcal, este proceso se manifiesta durante el cocimiento en hornos de piedra al entrar en contacto los trozos de agave crudo con las piedras calientes, después de su ablandamiento y durante el cocimiento la superficie de contacto se transforma en un material sólido y compacto.

Estado que adquieren las cabezas de maguey que son colocadas en el fondo del horno, las cuales al hacer contacto con la piedra caliente manifiestan un proceso de endurecimiento.



Cabezas de agave carbonizadas

Cardenillo: Nombre que se da a las cabezas obtenidas en el proceso de destilación empleando un alambique de platos, característico de las haciendas mezcaleras del altiplano.

Careo: Procedimiento de corte de una sección de las pencas para poder maniobrar en la castración del maguey (Altiplano potosino).

También se le llama de esta manera a la acción de cortar las hojas o pencas de agave.

Carga: Este término es muy común en el proceso de elaboración de mezcal, se emplea de manera indistinta para designar actividades como:

a) Acción de colocar las piñas cortadas en el campo en un medio de transporte (animal o de tracción). Cuando se utilizan bestias para el transporte, una carga equivale de 10 a 12 piñas jimadas (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).

b) También se le llama de esta manera al proceso de llenar el horno con las cabezas o piñas de agave para su cocimiento.

c) Proceso del llenado de la tina de fermentación con agua y bagazo.

d) También se utiliza para definir el llenado de la olla o cazo donde se coloca el mosto fermentado para iniciar la destilación.

e) También se le denomina **Carga** al volumen o contenido de las tinas de fermentación (mosto y bagazo) (San Agustín Amatengo, Ejútla, Oaxaca).



Carga de la olla (San José del Monte, Morelia, Michoacán)

Carga completa: Se dice cuando el horno está lleno de acuerdo a su capacidad (Tixtla, Guerrero).

Carga cultural: Atributo que se atañe al mezcal por su relación como bebida con las costumbres, tradiciones y festividades que reflejan el sentido místico y religioso de las comunidades que lo elaboran de manera artesanal.

Cargador: Encargado de levantar las piñas del suelo ya rasuradas y colocarlas sobre el lomo de animales para ser transportadas hacia la fábrica, palenque o vinata.

Carnaza: Sólidos en suspensión (fracción fina) del material molido extraído de la tina de fermentación (Michoacán).

Carretero: Persona que opera o maneja la carreta en la que se transportan las piñas de agave del

campo a la fábrica o palenque en las haciendas del estado de Oaxaca (región de Sola de Vega).

Carretilla: Carro pequeño de mano compuesto por un cajón para la carga, una rueda delantera, dos mangos posteriores para dirigirlo la persona que lo empuja y dos pies para descansar.

Es un elemento esencial para el traslado de diferentes materiales empleados en los procesos de elaboración de mezcal (tierra, las piñas, bagazo, etcétera) al interior de la fábrica o Palenque.



Uso de carretilla para cargar con agave triturado las tinas de fermentación

Casco: Se le llama de esta manera al cazo de cobre o acero inoxidable que se coloca en la parte superior del destilador de barro (San Juan Bautista, Jayacatlán, Oaxaca), el cual es mantenido con agua fría para condensar los vapores al interior (véase **Enfriador**).

Cascomite: Tronco hueco de una sola pieza empleado en la destilación de mezcal, se elabora con distintas clases de madera según la región productora. De zompantle (colorín) en el estado de Puebla y en Zumpahuacán, Estado de México y Chilapa, Guerrero, se utiliza madera de sauce o amate (San Pedro Chichiasco, Malinalco).

En el estado de Guerrero (Chilapa) es común la deformación de este vocablo, por lo que se hace referencia a ***cochcomite, caoxcomite o cuescomite*** para definirlo.

Castaña: Recipiente de madera de encino, de tamaño pequeño, que es utilizado para trasportar a lomo de bestia el mezcal.



Castaña

Castración: Práctica en el Altiplano potosino y la región de Pinos, Zacatecas, que consiste en cortar el qurote desde su base para impedir que este se desarrolle y que la planta de maguey avance en su ciclo natural de

maduración y reproducción, se realiza con la finalidad de inducir la acumulación de azúcares en la cabeza o piña. Esta operación se realiza antes de cortar definitivamente una planta.

Castrado: Proceso a través del cual se corta el qurote al maguey. También se le llama de esta manera al maguey al que se le ha cortado el qurote (San Luís Potosí).

Cata: Evento que se organiza mediante una convocatoria con la finalidad de probar una bebida espirituosa.

Catar: Procedimiento o ritual mediante el cual se identifican las características fisicoquímicas y organolépticas del mezcal empleando los sentidos.

Manera de catar un mezcal:

- 1.- Colocar unas gotas de mezcal en la palma de la mano y frotar hasta que se evapore.
- 2.- Llevar ambas manos a la nariz, debe permanecer un aroma característico, puede ser ahumado cuando el maguey es cocido con leña.
- 3.- Utilizando dos copas puede verificarse el perlado, vertiendo el mezcal en una de ellas a una altura de 20 cm o directamente de la botella cuando está envasado.

4.-Tomar un pequeño sorbo de mezcal (cinco mililitros) y enjuagar suavemente la boca durante 10 segundos, deteniendo el proceso de enjuague, pero sin ingerir el mezcal, se debe permitir que salgan los vapores por la nariz durante 10 segundos. Después de hacer esto, puede ingerirse poniendo atención a su sabor.

5.- Se debe pasear por la boca otro pequeño trago durante 10 segundos para después tragarlo. Según los expertos, los sabores que regresan del estómago en este segundo trago son los más finos y exquisitos del mezcal.

Pasados algunos minutos, la lengua y el paladar estarán impregnados con el sabor y aroma del maguey cocido, sensación que puede durar más de una hora. En el caso de los mezcales

reposados o madurados en barrica, pueden detectarse aromas, sabores y color asociados a la madera (véase **Amaderado**).

Categoría del mezcal: Clasificación del mezcal con base en los procesos de elaboración utilizados.

La NOM-070-SCFI-2016 reconoce tres categorías:

- Mezcal
- Mezcal Artesanal
- Mezcal Industrial



CATEGORIAS DE MEZCAL

MEZCAL

- a) **Cocción:** cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- b) **Molienda:** tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- c) **Fermentación:** recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) **Destilación:** alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

MEZCAL ARTESANAL

- a) **Cocción:** cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- b) **Molienda:** tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- c) **Fermentación:** recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) **Destilación:** alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

MEZCAL ANCESTRAL

- a) **Cocción:** cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
- b) **Molienda:** con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
- c) **Fermentación:** oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) **Destilación:** con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Fuente: NOM-070-SCFI-2016

Categoría Premium: Categoría que se otorga a un mezcal que ha sido elaborado sin químicos y con agaves orgánicos.

Cazo: Recipiente de metal (cobre o acero inoxidable), no muy ancho, pero bastante alto, que sirve para calentar y cocer alimentos en un fogón. En

estados como Michoacán y Guerrero se utiliza para calentar y hervir el mosto en el proceso de destilación.





Cazo de cobre. Morelia, Michoacán

Cazuela: Recipiente no muy profundo utilizado para cocinar, generalmente con dos asas. En algunas regiones del país se utiliza como enfriador que se coloca en la parte superior de la montera (Michoacán) conteniendo agua fría a un nivel determinado a través de un flujo continuo, lo que induce la condensación al interior del sistema.

CEMMEZ: Siglas del Centro de Estudios sobre el Maguey y Mezcal A.C., organización civil con sede en la ciudad de Oaxaca que tiene como misión: Rescatar, preservar y difundir la cultura de los mezcales tradicionales de México desde una visión sustentable.



Logo del Centro de Estudios sobre el Maguey y Mezcal A.C.©

CEMMEZCAL: Siglas del Consejo Estatal del Maguey Mezcal de Guerrero A.C., organismo que agrupa y representa a las diferentes asociaciones de productores y envasadores de mezcal en el estado.

<http://www.mezcaldeguerrero.com>



Logo CEMMEZCAL A.C. ©

Cenicero: Parte inferior de la hornilla en donde se depositan las cenizas de la combustión de la leña empleada como combustible para realizar el calentamiento del cazo, conteniendo el mosto para destilación (Michoacán y Guerrero).

Ceniza: Residuo en forma de polvo obtenido de la combustión de la madera que se utiliza como combustible en los procesos de cocción y destilación que se deposita en el piso del horno o la cámara de combustión (hogar).

Cercas vivas: Plantación de maguey en líneas o hileras para delimitar terrenos, protección de caminos o conservación

de suelos (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Cerro de vocación: Se le nombra de esta manera, en el estado de Durango, a las estructuras cerriles que presentan zonas con condiciones aptas para el desarrollo de plantaciones de agave.

Certificación: Proceso de verificación realizado por el organismo regulador a través del cual se corrobora el proceso y manera de obtención del mezcal.

En el caso del mezcal, lo realiza el COMERCAM a través de visitas a los sitios de elaboración para verificar que se cumplan los requisitos oficiales de calidad. Se requiere realizar las operaciones higiénicamente en la envasadora y homogeneizadora, garantizar el origen del producto, cuidar su calidad química, lo que tiene que ver con proteger al mezcal de su posible adulteración y garantizar las características del tipo de mezcal y de marca, las cuales legalmente forman parte de una huella cromatográfica con lo que se certifica la calidad del producto.

De manera general, el proceso de certificación consiste en que el COMERCAM emite el certificado NOM con vigencia de seis meses. El organismo vigila el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana vigente para el mezcal y si los reportes de verificación

de pruebas de laboratorio indican su cumplimiento, el certificado se renueva automáticamente por seis meses más, cubriendo el pago respectivo.

La certificación inicia con el registro de plantaciones de agave ante el consejo, esto se realiza con la finalidad de identificar dónde se encuentran ubicados los plantíos de agave e identificar la variedad y garantizar que se encuentre dentro de la zona protegida por la denominación de origen mezcal.

Posteriormente se certifica la fábrica de mezcal. Esto se realiza a través de verificaciones en la fábrica donde el productor debe de demostrar en todo momento que no se ha adulterado, desde la entrada de agave hasta la obtención del mismo. El proceso termina con la obtención de un certificado NOM con vigencia de seis meses, tiempo en el cual el organismo establece verificación permanente en el proceso de producción. Terminando este lapso el productor demuestra que sigue cumpliendo con la norma, se le emite otro certificado NOM por otro periodo igual.

De igual forma, se certifica el proceso de envasado. El envasador debe envasar únicamente producto que haya sido elaborado bajo supervisión del consejo; es decir, Mezcal

certificado, y debe demostrar que no haya adulterado el producto desde la recepción del mismo hasta su envasado, el proceso termina con la emisión de un certificado NOM de envasado con vigencia de seis meses, tiempo durante el cual se verifica las actividades de envasado, terminado este periodo, si demuestra que sigue cumpliendo con lo establecido en la NOM se le emite otro certificado por otro periodo igual.

Como parte final del proceso de certificación, en la comercialización al consumidor final no se puede comercializar mezcal alguno que no haya sido verificado por el organismo desde su producción y envasado. El producto envasado debe de ostentar el sello de certificación del organismo como distintivo que dicho producto es certificado por el consejo.

Chacuaco: Nombre coloquial que alude a las chimeneas cuando están en funcionamiento debido a la emisión abundante de humo y gases producto de la combustión.

Chamisa: Término coloquial con el que se hace referencia a la mezcla de materiales secos (hojas de palma, ramas) que se emplean como combustible en el proceso de cocimiento del agave (Zumpahuacán, Estado de México).

Chamuscar: Acción de someter los pedazos de maguey al contacto con las piedras al rojo vivo al momento del cocimiento. Para evitar esto, los productores colocan una capa de bagazo fresco sobre las piedras calientes y evitar esta reacción.

Chapillos: Nombre que se da a los tambos o tinas de fermentación en el municipio de Uruachi, Chihuahua.

Chaponeo: Práctica agronómica consistente en el corte de las hojas o pencas basales del agave para facilitar su cultivo.

Charangua: Se le llama de esta manera a la olla de barro en cuyo interior se vierte el **masto** o **tepache** fermentado (ver definiciones) para su destilación en la elaboración del **mezcal de campanilla** (véase definición) (Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).

Chicha: Jugo que se obtiene de la molienda de las cabezas de agave cocido, también se le llama **tepache** (ver definición) (Guerrero).

Chimenea: Sistema o vía de escape usado para evacuar gases calientes y humo de calderas, hornos, fogones u hogares generados durante las fases de cocimiento y destilación. Su uso es recomendable sobre todo en espacios cerrados donde pueden acumularse

generando condiciones de riesgo para la salud de los productores.

Chimicuiles: Hormiga aguamielera: hormiga que, al igual que el gusano de maguey, vive y se alimenta del maguey, principalmente en su base. Sus larvas son un alimento comestible para el ser humano. A las larvas de la hormiga aguamielera se les conoce comúnmente como *escamoles* o *chimicuiles* y son muy apreciadas en la gastronomía y se catalogan como un platillo exótico con grado de manjar.

Chinantle: Cerco o pared de casa que se construye con el tallo seco del escapo floral (quiote o *calehual*) del maguey (Chilapa, Guerrero).

Chinicuil: Se le conoce también como *chilocuil*, *tecol* o *gusano rojo* (colorado). Procede de una mariposa nocturna de color oscuro que deposita sus huevecillos en la parte gruesa de las pencas, donde nacen las larvas que perforan las piñas; miden de 4 a 5 cm de longitud por 5 mm de diámetro (ver **Gusano de maguey**).



Chimicuiles

Chisquete: Nombre coloquial con el que se conoce al **chorro** (véase definición) que sale del **alambique** (ver definición) durante la destilación (Sombrerete, Zacatecas).

Chisquiada (o): Término coloquial que se utiliza en la región productora de mezcal del estado de Michoacán (Morelia, Tzitzio, Queréndaro y Etúcuaro) para nombrar al maguey quemado (carbonizado), que generalmente es el que se coloca en la base del horno en contacto con las piedras calientes.

Chirrón: Nombre que se da en algunas regiones mezcaleras a la raíz del maguey.

Chiva: Nombre que se daba a una especie de rastrillo empleado para mover bagazo exprimido colocado

dentro de una pila con agua para disolver toda la glucosa que hubiera quedado en la fibra después de la molienda en las fábricas de las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino- Zacatecano.

Chorrera: Nombre que se le da a cierto tipo de mezcal en el estado de San Luis Potosí. Recibe este nombre por el escurrimiento que fluye en forma continua (chorro) durante la destilación.

Chorrero: Persona encargada del buen funcionamiento del alambique durante el proceso de destilación en las haciendas mezcaleras de Zacatecas (Región de Pinos).

Chorro: Flujo continuo de un líquido que sale a través de un orificio o conducto de un almacén o recipiente. En la elaboración de mezcal, es el flujo continuo del destilado, de aquí se deriva el famoso término *mezcal de chorrera*.



Chorro de mezcal durante la destilación

Chuparrosa: Trozo de carrizo que, abierto por uno de sus extremos, se utiliza para catar el mezcal en palenques del estado de Oaxaca.

Ciegas: Nombre que se da a las plantas de agave a las que se les ha cortado el quiote (véase **Capadas**) (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Cisco: Nombre que se da al residuo de leña quemada (carbón) extraído del horno (Nombre de Dios, Durango).

Claraboya: Nombre que se da al orificio ubicado en la parte superior del techo del horno de mampostería.

Clases: Clasificación establecida en la NOM-070-SCFI-2016 para tipificar el mezcal con base en sus condiciones y características obtenidas después de someterse a distintos tratamientos.

Las clases referidas son cinco:

CLASES DE MEZCAL

Clase	Características
Blanco o Joven	Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.
Madurado en vidrio	Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.
Reposado	Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma y capacidad en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.
Añejo	Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, de capacidades menores a 1 000 L en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.
Abocado con	Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, Damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.
Destilado con	Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la Norma Oficial Mexicana.

Fuente: NOM-070-SCFI-2016

Club del Mezcal: Es una iniciativa que busca expandir la cultura y tradición del mezcal en México, incentivar el reconocimiento de los tipos de agave, las diferencias entre mezcal tradicional y artesanal, los procedimientos de preparación, las zonas geográficas con denominación de origen y los maestros mezcaleros que elaboran la bebida, así como fomentar el consumo responsable del mezcal y generar una comunidad de amantes de este.

Se plantea como objetivo crear una comunidad del mezcal que conozca y disfrute esta extraordinaria bebida.

<http://clubdelmezcal.tumblr.com/page/2>





Logo Club del Mezcal ©

Coa: Instrumento de hierro, con un extremo circular, con mango de madera, que se utiliza como herramienta en la jima o labrado (corte del maguey) con la que se le desprenden las cabezas de agave y sus hojas o pencas.

También se define como una herramienta de corte, de punta redondeada y muy filosa hecha de metal, que consta de un mango hecho de madera para sujeción. Se utiliza para cortar o *jimar* (véase definición) los agaves.



Coa

Coamil: Terreno en ladera inclinada que se utiliza para la siembra de agave, generalmente después de cortar la vegetación original (desmonte).

Cobardón: Término empleado para definir al maguey que no alcanza su grado completo de cocimiento durante dicho proceso.

Los productores determinan este grado o nivel por el color amarillento que adquiere a diferencia del café característico obtenido de un buen cocimiento (San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca).

Cobre: Metal del que se construye el alambique. Elemento que se incorpora al mezcal en el proceso de destilación, su contenido está normado de acuerdo a las especificaciones sanitarias de la

Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA-1995.

Cocción: Acción y efecto de cocer o cocerse el maguey para elaboración de mezcal. Es un procedimiento a través del cual los carbohidratos complejos al interior de las cabezas de agave se convierten en azúcares simples (fermentables).

Cocción de la piña: El proceso de cocimiento al que son sometidas las cabezas de maguey en el estado de Durango.

Cocedor: Nombre que se da al horno de cocimiento en diferentes regiones mezcaleras (Durango, Jalpilla, Comonfort, Guanajuato).

2) Nombre con el que también se conoce al horno de piso en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

3) Nombre común que se da al horno de cocimiento adomado con piedra y a ras de piso en el estado de Durango (Nombre de Dios).

Cocedores de mezcal: Hornos rudimentarios que se acondicionaban en algún barranco cercano a las magueyerías donde cocían las plantas con el objeto de venderlas a las haciendas a un precio mayor, esta práctica la realizaban trabajadores

independientes (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Cocimiento: Proceso al que se someten las cabezas o piñas del agave mediante el uso de calor.

Históricamente, este proceso se ha realizado de diferentes maneras:

a) A fuego directo: Las cabezas de agave son sometidas directamente al fuego.

b) A fuego indirecto: El cocimiento de las piñas se realiza utilizando piedras calentadas al rojo vivo que funcionan como agente difusor de calor.

c) A vapor: En cámaras y hornos de mampostería mediante la inyección de vapor de agua a presión generado en una caldera a través de líneas de tubería perforada colocadas a ras de piso.

El sistema convencional que más ha perdurado (tradicional) es en el que se emplea leña y piedras (Fuego Indirecto), el cual se realiza en un horno de piso en cuyo fondo una vez limpio se acomoda la leña dejando un hoyo al centro para poder encenderlo con un trozo de madera de ocote.

Cuando la leña está encendida, se recubre con piedra volcánica, se espera entre cinco y siete horas a que la leña

se consuma y las piedras adquieran un color rojizo (al rojo vivo).

Posteriormente, se colocan las piñas de agave y se recubren con hojas de palma, **guinumo** o petates de tule, estos materiales ayudan a conservar el calor y evitan que las piñas se ensucien o contaminen con la tierra que recubre el horno.

Al final de este procedimiento, en muchas comunidades se estila colocar una cruz de madera para convocar la buena suerte. Las piñas se hornean entre cuatro y ocho días. El indicador de que las piñas están listas es un descenso en el volumen, los productores comúnmente se refieren a este momento como que “el horno baja”; en seguida se destapa y deja enfriar.

En algunas regiones donde se produce mezcal de forma artesanal se ha incorporado el vapor generado a través de una caldera.

Los hornos se llenan con las cabezas de agave, posteriormente se cierra y sellan las entradas (una al frente y otra en parte superior del techo) y se aplica vapor. Este proceso dura de 6 a 12 horas según la capacidad del horno y una vez realizado el cocimiento, se abre este hasta que se enfrían las piñas cocidas para posteriormente ser vaciado.

Cocina: Nombre que se le da al área de destilación en la Región Sahuayo-Jiquilpan, estado de Michoacán. Consiste en un tejaban de teja donde se colocan las ollas de barro para destilar el fermento y obtener el mezcal. Forma parte de la *vinata*, en la que además se tienen instalaciones que incluyen el horno, área de molienda y fermentación.

Cocinar: Proceso de cocimiento al que se somete el agave (Santiago Matatlán y Sola de Vega, Oaxaca).

Nombre con el que también se conoce al proceso de cocción de las piñas de agave en el estado de Guerrero.

Coco: Bule con un corte lateral que se utiliza en Oaxaca para sacar los residuos (*guarape*) de la olla una vez extraídos los alcoholes en la fase de destilación.



Coco

También se denomina coco a la cabeza de agave rasurado en el estado de Guerrero (Tixtla).

Cogollo: Nombre que se da en algunas regiones al brote central del maguey (meristemo apical), del cual se originan las hojas o pencas durante el periodo de crecimiento de la planta.

Pequeño apéndice que se localiza en la parte alta de la piña del agave y en el centro de la planta de donde se desprenden las hojas nuevas.

Colas (Pulques): Se le llama de esta manera a la fracción final del destilado.

También se les da el nombre de **pulques** en algunas comunidades mezcateras. Las mujeres las utilizan para untarlas (frotando o sobando) en el alivio de dolores musculares, golpes y moretones.

Contienen un bajo porcentaje alcohólico (20% Alc. Vol.). Se utilizan para ajustar la graduación alcohólica del mezcal para conseguir la graduación que se busca.

En el proceso de elaboración del mezcal, las colas se separan igual que las cabezas. Cuando estas comienzan a salir, los productores se dan cuenta de que es el momento de hacer otra parada (ver definición).

Son soluciones que tienen un alto nivel de concentración de productos aromáticos, los cuales son desechados al final del destrozamiento.

Colillas: Nombre con el que se conoce a la última fracción del destilado cuya graduación alcohólica es baja (20 grados) (Zumpahuacán, Estado de México).

Colonia (s): Término utilizado en biología para definir a un grupo o conjunto de organismos vivos pertenecientes a la misma especie que se encuentran organizados a través de determinados principios cooperativos y que viven en un territorio limitado.

En el caso del mezcal, se aplica a una población de magueyes o agaves de una misma especie que se han desarrollado en el campo de manera natural (agaves silvestres) a partir de un origen común (Plantas madre).

Columna de destilación: Equipo empleado en la destilación continua de los compuestos químicos basada en las propiedades termodinámicas.

Una columna de destilación es una estructura cerrada en la cual se realiza la separación física de un fluido en dos o más fracciones.

Esta separación se logra sometiendo el fluido a condiciones de presión y temperatura apropiadas a lo largo de la columna, de modo de lograr que las fracciones que se buscan separar se encuentren en dos estados diferentes. La fracción más pesada (en estado

líquido) baja por gravedad, mientras que la más liviana (en estado gaseoso) sube y se condensa en las partes superiores.

De esta manera se logra un buen intercambio entre ambas fases permitiendo la efectiva transferencia de la parte gaseosa del líquido que baja a la fase gaseosa que sube e, igualmente, de la parte líquida que pueda arrastrar la fracción gaseosa que sube al líquido que baja.



Columna de destilación (Hacienda Amoltepec, Chignahuapan, Puebla)

COMANDO: Comité Nacional para la Sustentabilidad del Maguey, Mezcal y Destilados de Origen.

Es una red que integra a pequeños productores y comercializadores de destilados artesanales mexicanos como el mezcal, sotol, bacanora y raicilla entre otros.

En los últimos años se ha consolidado como uno de los principales foros promotores de los destilados artesanales y una pieza fundamental en la organización del evento denominado DARDO (Destilados Artesanales de Origen), festival que se realiza con la finalidad de que los pequeños productores de bebidas artesanales del país den a conocer sus productos.



Logo de COMANDO©

COMERCAM: Siglas a través de las cuales se identifica al organismo regulador de la calidad del mezcal creado el 28 de abril de 2003.

Mediante oficio DGN.312.06.2003.911, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía emitió la aprobación número 33/03 con la cual se creó el organismo de certificación de producto denominado: Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (COMERCAM), para que dicho organismo fuera el encargado de evaluar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, vigente en ese entonces y asegurar la calidad del producto elaborado en cualquiera de las entidades federativas, municipios y regiones señaladas en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal (DOM), vigente (DOF, 2003), realizando visitas periódicas a las empresas productoras para certificar sus lotes y realizar los análisis físico-químicos correspondientes al mezcal elaborado.

Desde esta perspectiva, el COMERCAM se ha consolidado como el único organismo oficial para la certificación de la calidad del mezcal, realizando la verificación del cumplimiento de la actual NOM-070-SCFI-2016, así como el encargado de establecer los requisitos necesarios para la elaboración y venta del mezcal, vigilar los procesos de elaboración y regular el cumplimiento de las demás normas aplicables a la elaboración del

producto y su comercialización (DOF, 2004).

Comercializador: Conjunto de actividades desarrolladas con el objetivo de facilitar la venta de una determinada mercancía, producto o servicio, es decir, la comercialización se ocupa de aquello que los clientes desean.

En el caso del mezcal, constituye el último eslabón de la cadena productiva Maguey-Mezcal.

El Consejo Regulador del Mezcal cataloga a esta figura como la persona física o moral que cuenta con una marca registrada en México ante el Instituto de la Propiedad Industrial (IMPI), en la clase 33, tipo nominativa o mixta y demás documentación necesaria para la comercialización de mezcal que haya sido envasado y producido bajo certificación.

Comercio justo: Modelo de negocio que acerca a los productores de mezcal directamente con el consumidor, eliminando la figura del intermediario y costos de distribución. Es un proyecto que tiene como objetivo ser un engrane entre el productor y el consumidor contribuyendo al comercio justo, con la seguridad de que el mezcal que se adquiere lo provee directamente el productor, sin intermediarios, apoyando a familias

productoras que elaboran mezcales de alta calidad pero que no cuentan con formas de comercialización.

Comiteco: Tipo de Mezcal que se elabora en el estado de Chiapas. El comiteco original se elabora a partir de una especie de agave o maguey endémico de la región de Comitán que se llama *Agave atrovirens* Haw. Desapareció prácticamente con la prohibición de su producción a finales de los 60; sin embargo, en algunas comunidades de esta región aún se sigue elaborando y se puede conseguir.

En el proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 se define como: Bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70 % de azúcares reductores provenientes del maguey. Su graduación alcohólica es 40 % a 50 % Alc. Vol.

Componer: Proceso de ajustar el grado alcohólico del mezcal a una medida específica (Oaxaca).

Compuesta: Acción de mezclar los distintos cortes, homogenizándolos posteriormente, para ajustar un destilado y darle un grado alcohólico (Jalpilla, Municipio de Comonfort, Guanajuato).

Compuestos Orgánicos Volátiles: conocidos como VOC's (*Volatile Organic Compounds*) por sus siglas en inglés, son sustancias químicas orgánicas cuya base es el carbono y se evaporan a temperatura y presión ambiental generando vapores que pueden ser precursores del ozono en la atmósfera. Además del carbono, es posible hallar en su composición hidrógeno, flúor, oxígeno, cloro, bromo, nitrógeno o azufre. Poseen propiedades volátiles, liposolubles, tóxicas e inflamables.

Común: Término con el cual se conoce, en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca (San Juan Bautista, Jayacatlán, Oaxaca), al mezcal obtenido de la primera destilación (ordinario).

En Santa Catrina Minas, Oaxaca, se le conoce como común o *shishe* al alcohol que se obtiene en la primera destilación, al que todavía no se le puede llamar mezcal por su baja graduación alcohólica y carecer de sabor.

Comunidades mezcaleras: Nombre que se da a las localidades rurales donde se produce mezcal en el estado de Durango.

También se les denomina de esta manera a las comunidades donde existen dos o más instalaciones donde

se elabora mezcal, las cuales cuentan con una tradición que ha pasado por varias generaciones.

Concha: Nombre que también se da en algunas comunidades mezcaleras a la perla o burbuja que se forma al vaciar el mezcal de un recipiente a otro (Zumpahuacán, Estado de México).

Condensación: Proceso físico a través del cual el vapor pasa a un estado líquido debido a un cambio brusco de temperatura al hacer contacto sobre una superficie fría. En la elaboración de mezcal, el vapor del mezcal choca con la copa fría y se transforma en mezcal líquido.

Condensación interna: Se denomina de esta manera al proceso de conversión fase vapor-líquido que se realiza al interior del cuerpo o montera del alambique de madera (Michoacán).

Condensador: Serpentín, sumergido en un recipiente o depósito con agua fría, donde se condensan los vapores del alcohol y se convierten en líquido. En Oaxaca también se le denomina de esta manera al recipiente que se coloca en la parte superior del sistema de destilación conteniendo agua fría que convierte en líquido los vapores generados en su interior al hacer contacto con este.

Condiciones anaerobias: Ambiente carente de oxígeno en que pueden desarrollarse algunos organismos vivos. En condiciones anaerobias, las levaduras producen etanol durante la fermentación.

Conducto: Tiro de la chimenea por el que son expulsados los gases generados por la combustión de leña durante el proceso de destilación.

Conector: Extensión o conducto, por lo general de cobre o acero inoxidable, que conecta el alambique con el serpentín, por el que es desplazado el vapor para su condensación.

Congelar: Pasar un líquido al estado sólido, bajando su temperatura de manera paulatina hasta lograr su enfriamiento y solidificación.

Congenéricos de la fermentación: Compuestos con propiedades organolépticas, formados o transformados durante los procesos de fermentación, que suelen ser de naturaleza volátil y terminan incorporándose al producto terminado.

Estos compuestos son de naturaleza química diversa: alcoholes superiores, ésteres, cetonas, acetales, aldehídos, etcétera.

Cono: Término con el que se denomina en el estado de Oaxaca y algunas regiones del estado de Puebla a la parte superior del alambique (tapa), atribuido por su forma de embudo invertido (cónico).



Cono (Mitepec, Jolalpan, Puebla)

Contenedor: Depósito en el cual se almacena o traslada un líquido. En el proceso de elaboración de mezcal se utilizan contenedores de diversos materiales (plástico, vidrio o acero inoxidable).

Copa: Parte superior de la montera (enfriador) de cobre o acero inoxidable, de forma cóncava, que se mantiene llena de agua fría mediante un flujo continuo para condensar los vapores al interior de la misma.

Especie de cazuela o cazo de cobre que se coloca en la parte superior del cono

de madera el cual, lleno de agua fría, permite la condensación de los vapores (Michoacán).

Copa mezcalera: Copa de cristal con características propias de forma y tamaño que se utiliza para la degustación del mezcal. Se considera como una herramienta para la apreciación de matices y sutilezas de esta bebida.



Copa mezcalera

Copete: Montículo de piedras en forma de domo en parte central del horno (San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca).





Copete

Copita: Nombre que se da en la región de Sola de Vega, Oaxaca, a un trozo de bambú que se utiliza para probar el mezcal.



Copita

Corazón: Parte central de la destilación que se obtiene después de la separación de las *puntas* y antes de las *colas*.

Corazón de maguey: Parte central de la planta por donde emergen las hojas o pencas, en forma de espiral, así como el qurote o escape floral (Haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Cordel: Nombre con el cual también se conoce a la corona de perlas que se forman en el venenciado del mezcal.

Cordón: Hilera o fila de perlas que se forman alrededor de un recipiente al utilizar la venencia para determinar el grado alcohólico del mezcal de forma empírica.

Cordón cerrado: Alineamiento continuo de burbujas o *perlas* al interior de un recipiente (*jícara*) al *venenciar* el mezcal (estado de Oaxaca).

Corona: Serie de burbujas o perlas alineadas de manera continua que forman un círculo en la superficie al interior de un recipiente.

Coronar: Ritual practicado en algunas comunidades mezcaleras (Puebla y Morelos) que consiste en colocar sobre el horno de cocimiento, una vez lleno y tapado, un elemento religioso, generalmente una cruz o un ramo de flores, a manera ofrenda, para ahuyentar al diablo y que el proceso de cocimiento se realice de manera adecuada.

Correr de alto: Expresión coloquial que usan los productores de mezcal, en el estado de Guerrero (Huitzuco, Axaxacualco), para definir el desplazamiento de las perlas o conchas (Burbujas) que se forman en un recipiente al vaciar un chorro de mezcal del centro hacia la periferia. Por experiencia, el tamaño define igualmente el grado alcohólico. Una concha grande y *correlona* (desplazamiento rápido) indica un grado alcohólico de más de 55° y una de menor tamaño y desplazamiento lento tendrá menos de 20°.

Cortada: Proceso de obtención de la piña en campo (San Baltazar Chichicapam, Oaxaca).

Cortado: Tipo de molienda al que se somete el agave cocido utilizando una herramienta de corte (hacha o machete) para fraccionarlo en trozos pequeños.

Acción o proceso al que es sometido el maguey en campo para su obtención como materia prima.

Cortador de maguey: Persona dedicada a la jima del agave en el estado de Oaxaca.

Cortador de vino: Persona encargada de vigilar el proceso de fermentación y decidir el momento de la destilación. También se encargaba de realizar los

cortes durante la destilación en las haciendas mezcaleras de Guanajuato y San Luis Potosí.

Cortar: Acción de para o interrumpir el proceso de destilación para separar los componentes del mezcal (puntas-corazón-colas).

Este término también se emplea para definir el proceso de ajustar la graduación del mezcal según lo establece la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016.

Cortar a sabor: Práctica que realizan algunos productores de mezcal en Etúcuaro, municipio de Madero, Michoacán, consistente en probar el ordinario durante su proceso de obtención para determinar el corte sin emplear algún instrumento de medición.

Corte: Término empleado para realizar la separación en una fase. En la destilación cuando se hace la separación de puntas, corazón y colas (ver definiciones).

Otras connotaciones son:

Acción de cortar las pencas u hojas del maguey (jimar) (Teloloapan, Guerrero).

Acción de extraer los hijuelos seleccionados con capacidad de

desarrollarse para ser replantados (estado de Sinaloa).

Corte alto: Nombre que se le da al jimado que se realiza en el estado de Oaxaca a algunas variedades de agave en el que se deja una pequeña extensión de sus hojas o pencas en la piña o cabeza (tocón).

Algunos productores de este estado aseguran que esto le atribuye algunos compuestos que caracterizan al mezcal, mientras que en otras regiones y para otras variedades no es recomendable por su aporte de alcoholes superiores.

Corte de maguey: Acción de cosechar el maguey para obtención de la piña (estado de Guerrero).

Cortes del mezcal: Fases en las que se divide el proceso de destilación reconociendo puntas-corazón-colas en el estado de Michoacán.

Corto: Término coloquial con el que se hace referencia a una medida pequeña de mezcal, equivalente a un caballito, que por lo general se consume de un solo sorbo en la región de Mitla, estado de Oaxaca.

Cosecha: Acción de la recolección de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros. La cosecha marca el

final del crecimiento de una estación o el final del ciclo de un fruto o planta en particular. En el caso del mezcal, la cosecha y recolección de plantas para su elaboración deben ser sólo aquellas que, de acuerdo a la especie, hayan alcanzado la etapa de madurez.



Cosecha de agave

Costra: Capa que se forma en la parte superior de la tina de fermentación, de materiales finos, que ascienden por gravedad y ebullición y que se endurecen al entrar en contacto con el aire. Los materiales finos se derivan del uso de molinos que reducen a tamaños pequeños el agave cocido durante la molienda (Tlaquiltlenango, Morelos).



Costra

Crema de mezcal: Licor elaborado a base de mezcal, que se obtiene mediante una doble destilación que conjuga la lenta y armoniosa destilación inicial con otra en la que el licor es macerado junto con alguna fruta para que se impregne y adquiera su sabor.

Se recomienda como aperitivo o como digestivo, por lo que es imprescindible en cualquier mesa o reunión. Los hay de diferentes sabores como piña colada, capuchino, maracuyá, coco, café y zarzamora.

Crenatae: Grupo definido por Howard Scott Gentry en el que se incluye a las especies del género *agave* que sólo se reproducen por semilla. En él se encuentran los agaves mezcaleros como el *A. cupreata*, *A. inaequidens*, *A. bovicornuta* y *A. maximiliana*, entre otros, considerados como los mejores para elaborar mezcal.

Cristalización: Transformación de los azúcares contenidos en el jugo o mosto, de estado líquido a una fase sólida por efecto de la evaporación del agua durante el cocimiento del agave.

CRM: Siglas con las que en la actualidad se identifica al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (antes COMERCAM).
<http://www.crm.org.mx/>



Logo del CRM©

Cuarterones: La cuarta parte de una piña o cabeza de agave en las que se fraccionan para cargar el horno.

Cuba: Recipiente de madera, de grandes proporciones o piletas, cubiertas con este mismo material, con capacidad de aproximadamente 6 000 litros donde se realizaba la fermentación (Región de Pinos, Zacatecas).

También se denomina de esta manera al cuerpo del alambique o destilador de madera de una sola pieza en Palpan, Miacatlán, estado de Morelos; Malinalco y Zumpahuacán Estado de México (véase **Cascomite**).





Cuba (Palmar de Guadalupe, Malinalco, Estado de México)

Cubeta: Recipiente de forma cilíndrica o de cono truncado, que invariablemente puede ser de cualquier material (plástico, madera, lamina, acero inoxidable, etc.), utilizado para diversas operaciones durante la elaboración de mezcal, principalmente para el vaciado y llenado de las tinas de fermentación o para el cargado de la olla en la destilación.

Cubo: Recipiente de madera de encino, con arco de fierro y asa, con capacidad de 25 litros, se emplea como medida.

Cucaracha: Conexión entre la montera y el condensador, consistente en un tronco delgado y hueco, llamado de esta manera por ser obtenido de un árbol llamado *cucaracho* (Puebla).

Cuchara: Implemento de madera, generalmente de copal, de forma acanalada, que se coloca al interior de la montera. Su función es la de captar el mezcal condensado y lo escurrir al exterior para ser recibido en un recipiente (Michoacán y Puebla).

Puede ser fabricada de acero inoxidable o cobre, aunque es más común de diferentes tipos de madera como oyamel, encino o pinabete. Algunos productores también utilizan pencas de maguey como cuchara.



A



B

Cuchara

A) De madera. B) Hoja o penca de maguey

Cucharilla: Receptáculo de madera que se coloca al interior del destilador de barro para captar el mezcal que se condensa y escurre por una ranura en la parte central y que se conecta a un carrizo hueco por el cual fluye hacia el exterior (Oaxaca). Sinónimo de cuchara.

Cuchilla: Herramienta de mano, hecha de acero templado, de forma plana y alargada, muy filosa, similar a un machete, que se utiliza para cortar las hojas o pencas del maguey para obtener la cabeza o piña.

Cucúrbita: Nombre que también se le da a la olla, cazo o depósito en el que se vierte mosto fermentado para ser hervido y dar inicio al proceso de destilación.

Cuello de cisne: Tubo conector que une el alambique con el condensador, generalmente de cobre, curvado en ambos extremos, que permite el paso de vapores alcohólicos de la olla y capaceté y los lleva a la manzana (en forma de lenteja o *gorro chino*) y serpentín en la zona fría del alambique. El nombre se debe a la curva y declive que tiene como forma, además de un cuerpo alargado.

Cuerno o Cuernito: Prolongación ósea y puntiaguda que tienen algunos animales en la frente que se utiliza como recipiente para tomar mezcal

directamente durante la destilación (*cuernito*) en comunidades de Chilapa y Tecpan, estado de Guerrero. Se venden como artesanía o suvenir con el nombre de *torito*.



Cuernito

Cuero: Nombre genérico que se da a las pieles de animal.

En el proceso de elaboración del mezcal se utiliza el *cuero de res* o piel de bovino, la cual se emplea para elaborar un recipiente o contenedor que funciona para la fermentación del mosto. La piel es colocada en cuatro palos simulando las cuatro patas del animal y se coloca el mosto en el centro, formando una bolsa o canoa.

Se considera como una de las variantes más antiguas empleadas en la fermentación que aún se utiliza en algunas comunidades como Tepenene, Puebla y Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Cuerpo: Parte intermedia de la destilación entre las cabezas y colas, también llamado corazón.

Nombre que se da al volumen obtenido de la primera destilación después de la separación de las puntas (véase **Ordinario**).

Culebra: Nombre genérico que recibe el serpentín que forma parte del sistema de enfriamiento en el estado de Guerrero y la Mixteca Poblana.

Cultivo del agave: Práctica agronómica que se realiza con la finalidad de producir agave para garantizar el abasto de materia prima a los

productores de bebidas destiladas y/o fermentadas de agave y otros productos.

En el caso concreto del mezcal, se realiza de forma sistémica tanto en zonas amparadas por la Denominación de Origen Mezcal como en otras regiones fuera de ella como un eslabón importante de la cadena Sistema Producto Maguey-Mezcal.



A



B



C

Cultivo del agave. **A)** *A. potatorum* (Oaxaca y Puebla). **B)** *A. cupreata* (Guerrero, Michoacán y Puebla).
C) *A. angustifolia* (en la mayor parte de los estados).

Cultura Líquida de México:
Connotación que hace alusión al proceso de elaboración de mezcal y al prestigio que ha adquirido como un producto artesanal y ancestral, propiedad de las comunidades que

nunca han dejado de elaborarlo, así como del respaldo que el Consejo Regulador del Mezcal le atañe dando fe de su autenticidad, calidad y trazabilidad.

Cultura Mezcal: Movimiento social que asumen diversas asociaciones, enfocado a promover todo lo relacionado con el mezcal como parte de nuestro patrimonio cultural (herencia) como son las expresiones de arte, cultura, tradición, etc., ligadas a esta bebida y sus regiones y procesos de elaboración.

<http://www.culturamezcal.mx/>



Logo Cultura Mezcal©

Cupiña: Vasija o recipiente (Botija) elaborada con cuero de res, con capacidad de 300 litros, utilizada en las haciendas mezcaleras del Partido de Pinos, Zacatecas.

Cura: Término coloquial con el que también se conoce al mezcal obtenido de la **resacada** (véase definición) (Surutato, Badiraguato, Sinaloa).

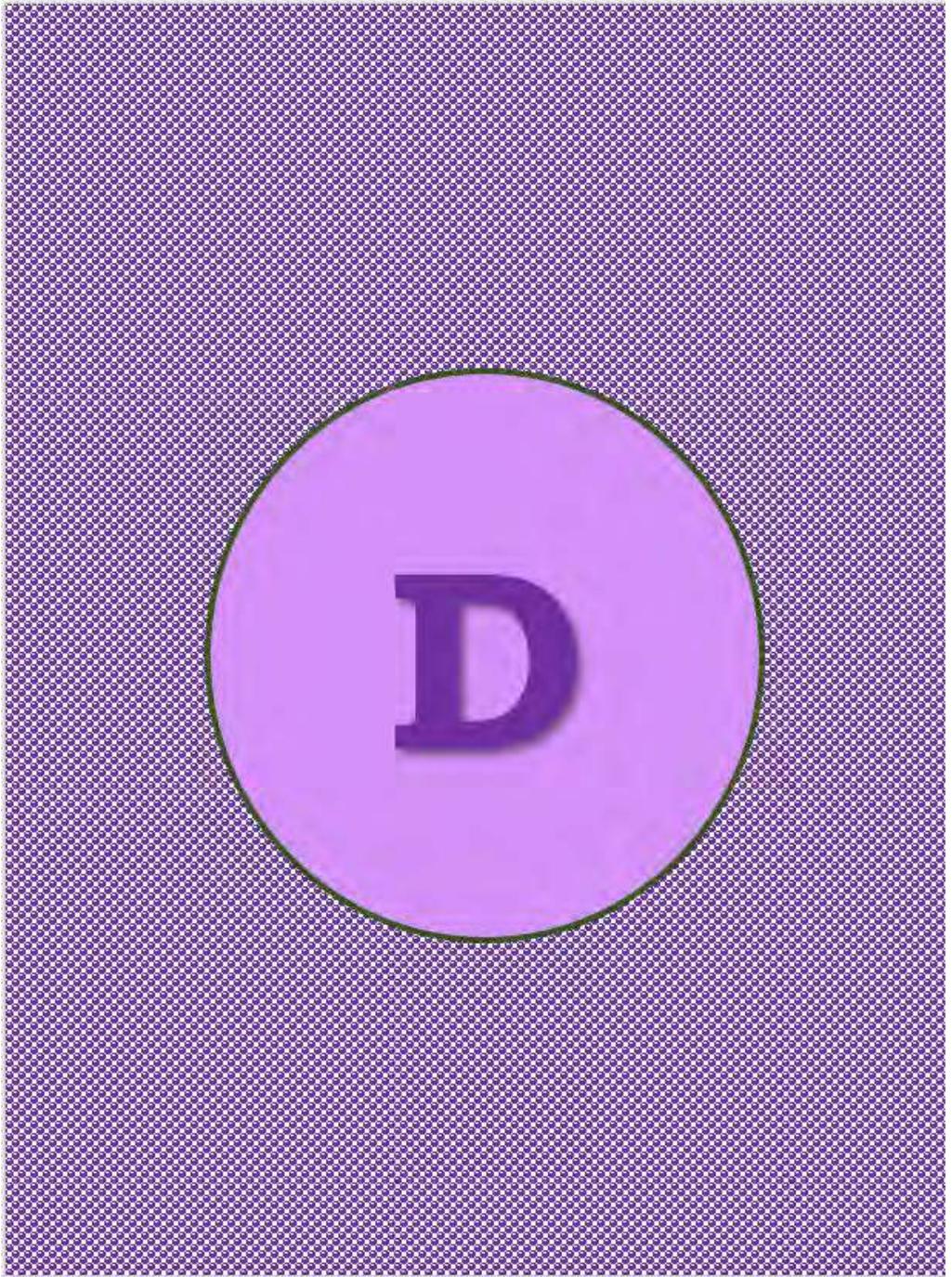
Curado: Proceso de desinfección al que se someten los hijuelos, previo a su trasplante, para eliminar hongos y organismos patógenos (estado de Sinaloa).

Curado de Mezcal: Bebida artesanal que se elabora a base de frutas a las que se adiciona azúcar y mezcal como conservadores naturales.

Son famosos los que se elaboran en San Andrés Zautla, Etna, Oaxaca, cuya variedad comprende desde frutas de temporada hasta productos lácteos.

Curtido: Se denomina de esta manera, en el estado de Morelos, al proceso de fermentación.





D

Damajuana: Recipiente de vidrio, barrigón, con boca angosta, parecido a un garrafón, sin forrar o forrado con una especie de ayate¹ tejido con las fibras del agave, utilizado para almacenar y transportar líquidos, cuya capacidad es de 32 litros aproximadamente. Muy utilizada antiguamente para almacenar y transportar el mezcal. También existen con capacidad de cinco litros o un galón, llamado coloquialmente "medida", por lo que una medida de mezcal equivale a cinco litros o un galón.



Damajuana

Dar forma: Rasurado de la piña una vez que ha sido desprendida del suelo para dejarla lisa y totalmente blanca, utilizando un machete afilado.



Dar forma

Dar mantenimiento: Realización de diversas acciones y actividades encaminadas a mantener en buen estado las plantaciones de agave, entre ellas la fertilización, el deshierbe y el desahíje.

DARDO: Siglas del evento denominado Destilados Artesanales de Origen.

Este festival se realizó en la ciudad de México de 2010 a 2014, siendo promovido por varias organizaciones en el cual concurrían productores

¹ Tela rala de hilo de maguey, de forma rectangular, que puede medir entre 70 cm a 80 cm de largo por 40 cm a 50 cm de ancho. Cuenta con dos cintas que se sujetan sobre los hombros.

artesanales de bebidas destiladas, principalmente mezcal, sotol, bacanora, raicilla, charanda, entre otras.

En este evento se realizaban catas, exposiciones, conferencias y venta de dichos productos, lo que eran ofertados directamente por los productores, con el objetivo de promover su cultura.



Logo del Tercer Festival DARDO,
Edición 2014©

De alto: Término empleado por los productores de mezcal de la montaña de Guerrero para identificar el mezcal con un grado alcohólico superior a los 55°.

De cigarrito: Término coloquial que se emplea en algunas regiones del estado de Oaxaca (Sola de Vega) para definir el estado de madurez de los agaves que están listos para ser cosechados con

base en características de la planta pese a no presentar qurote (similar a Velilla).

De cuatro piezas: Acomodo de la leña en el piso del horno de forma horizontal.

De pabilo: Se le llama, de esta manera, cuando al momento de la selección de agaves maduros para su corte algunos de ellos presentan pencas secas en la base del maguey, así como cierta coloración verde-amarillenta en las mismas. Se considera un estado con mayor cantidad de fructanos que el estado sazón.

De punto: Término coloquial que se utiliza para definir cuando el mosto fermentado está listo para su destilación (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).

Degustación: Acción o ceremonia realizada para ingerir y apreciar el sabor de una bebida o alimento; tiene por objetivo de percibir el sabor para calificarlo o describirlo. Reconocidas son las catas de vino, de café, de cervezas o de bebidas alcohólicas.

En el caso del mezcal, se realiza para apreciar sus aromas y sabores, además de reconocer y diferenciar la gran diversidad de magueyes (silvestres, cultivados o domesticados, así como sus mezclas) y procesos que existen y

caracterizan las distintas regiones mezcaleras de México.

Degustar: Probar o catar con deleite un alimento o bebida, entre ellas las bebidas alcohólicas como los vinos, licores o los mezcales.

Denominación de Origen: Figura jurídica aplicada a la protección de un producto (agrícola, alimenticio, mineral o artesanal), cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Distingue los productos producidos, elaborados o creados en una zona determinada contra los producidos en otras zonas que quisieran aprovechar el prestigio y buen nombre que han creado los originales en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Se entiende por denominación de origen el nombre de una región geográfica que sirva para designar un producto originario de la misma y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, en conjunto con los factores humanos.

Denominación de Origen Mezcal (DOM): Territorio o región geográfica que ampara la producción del mezcal.

Constituye una figura jurídica a través de la cual la bebida está protegida.

Antecedentes: En el año de 1994 el mezcal obtuvo la Denominación de Origen, quedando registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con sede en Ginebra, Suiza, en 1995.

Con la finalidad de complementar el marco normativo, garantizar y salvaguardar esta denominación, el 12 de junio de 1997 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, en la cual se establecía la materia prima, características y especificaciones fisicoquímicas que debía cumplir el mezcal para ser considerado como tal.

Seis meses después (12 de diciembre de 1997) se constituyó formalmente como Asociación Civil el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (COMERCAM), con el propósito de que fuera el organismo oficial para el cumplimiento y certificación de la bebida, con base en lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones.

El 22 de febrero de 2017 se publicó en el DOF la versión actualizada de la Norma Oficial Mexicana, NOM-070-SCFI-2016, la cual actualmente se encuentra vigente y reconoce los territorios amparados en la resolución mediante la cual se otorga la

protección prevista a la denominación de origen mezcal para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 (estados de Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí y Zacatecas), así como sus modificaciones subsecuentes, las cuales en orden cronológico han sido las siguiente:

La primera de ellas fue para incluir al municipio de San Felipe, del estado de Guanajuato, el 21 de noviembre de 2001 (DOF).

Dos años después, a solicitud del gobierno del estado de Tamaulipas, se incluyeron 11 municipios de dicho estado en la DOM: Tula, Miquihuana, Palmillas, Bustamante, Jaumave, San Carlos, San Nicolás, Méndez, Burgos, Cruillas y Jiménez (DOF, 3 de marzo de 2003).

Casi diez años después, la DOM se abrió nuevamente para incluir a 29 Municipios del estado de Michoacán (DOF, del 22 de noviembre de 2012): Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa.

En el año 2015 nuevos territorios fueron incorporados a la DOM; el municipio de San Luis de la Paz, del estado de Guanajuato (DOF, 2 de octubre de 2015) y 115 municipios del estado de Puebla (DOF, 24 de diciembre de 2015).

Nuevas modificaciones fueron realizadas en el año 2018, cuando se publicó en el Diario Oficial de la Federación (8 de agosto de 2018) la declaratoria para incluir seis municipios del estado de Aguascalientes: Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá, así como 15 municipios del Estado de México: Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonicato, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán.

Un día después (9 de agosto de 2018) se publicó otra modificación que incluyó los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del estado de Morelos. En la misma edición aparece otra modificación para incluir un municipio más del estado de

Puebla, Xochiltepec, para integrarse a los 115 aprobados en 2015 y quedar en 116.

Pese a que el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) impugnó esta última ampliación, los estados aludidos demostraron mediante estudios técnicos los argumentos suficientes, por lo que su publicación en el Diario Oficial de la Federación le otorga validez a dicha ampliación.

Con la incorporación de estos tres estados, la Denominación de Origen Mezcal se convirtió en la de mayor extensión territorial de las que a la fecha se habían decretado.

El 12 de octubre de 2021 se publicó una nueva declaratoria de ampliación a la Denominación de Origen Mezcal para incorporar cuatro municipios del estado de Sinaloa, siendo estos: Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio.

Con esta ampliación surgen nuevos conceptos que se incorporan al ya de por sí extenso vocabulario asociado a la producción de esta bebida.



Región geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal (DOM) 2021.
Fuente: Diario Oficial de la Federación (DOF)

Depósito: Pieza cilíndrica que forma parte del sistema de destilación, acoplada a la botella del alambique de cobre (estado de Morelos).

También se le llama de esta manera a la pila de material donde se realiza la fermentación (Quitupán, Jalisco).

Desaterrar: Acción de limpiar de maleza y aflojar la tierra alrededor de los agaves con azadón o talache (Tamaulipas).

Desbotar: Nombre con el que se conoce a la práctica de *deshijar* o extraer los hijuelos de la planta madre de agave para favorecer su desarrollo (Sinaloa).

Desbote: Acción de extraer los hijuelos o plántulas (véase *Desbotar*) que emergen alrededor de la planta madre para evitar la competencia por los nutrientes del suelo (Sinaloa).

Descogollar: Operación que consiste en cortar el cogollo o quiole cuando está tierno (Tamaulipas).

Descogolle: Acción de cortar las pencas desde la base para obtener la piña o cabeza de agave.

Descuartizar o Descuartizada: Acción de partir las piñas de agave crudo en mitades o cuartos antes de ser introducidas y acomodadas en el horno

para su cocción, particularmente aquellas que son de gran tamaño.

Esta práctica se realiza con la finalidad de lograr un cocimiento más rápido y homogéneo de las piñas o cabezas de agave en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Descriptor del mezcal: Serie de características o atributos a través de los cuales se determina la calidad del mezcal.

Es el conjunto de características que mediante un análisis sensorial (véase definición), se detectan y cuantifican en base a una escala, las cualidades particulares que determinan la preferencia de los consumidores.

Descriptor	Atributo
Olor	Magüey
	Ahumado
	Madera
	Rancio
Color	Floral
	Ámbar
	Transparente
Sabor	Turbio
	Agrio
	Amargo
	Dulce
	Salado

Algunos descriptores que definen las características de un mezcal

Desentierro: Acción de extraer de la tierra garrafrones de vidrio llenos de mezcal que previamente han sido enterrados para su maduración.

Esta práctica la realizan algunos productores de mezcal del municipio de Tzitzio, Michoacán, quienes realizan el **entierro** (véase definición) de garrafrones de vidrio con capacidad de 20 litros para **añejarlos** durante seis meses.

Al mezcal que ha sido sometido a esta práctica también se le conoce como **mezcal desenterrado**.



Cartel alusivo al evento Desentierro de Mezcal. Tzitzio, Michoacán



Desentierro. Secuencia del desentierro de un garrafón de vidrio conteniendo mezcal. Tzitzio, Michoacán.

Desfibrado: Proceso a través del cual se separan las fibras (ixtles) contenidas en la parte interior de las hojas o pencas del agave (desfibrar), puede realizarse de forma manual o utilizando algún equipo mecánico.

Desfibrar: Pasar por un implemento (molino) los trozos de agave cocido para desmenuzarlo sin llegar a molerlo.

Desgajar: Acción de desprender desde la base las hojas o pencas del maguey, quedando expuesto el corazón, que constituye el tallo de la planta.

Desgarrado: Proceso de fragmentación del agave cocido mediante el uso de un molino mecánico o a gasolina para facilitar la extracción y dilución de los azúcares fermentables.

Desgarradora: Equipo o implemento de uso común empleado en la mayoría de las regiones mezcaleras para la molienda o desfibrado del mezcal cocido, empleado en el proceso artesanal (véase **Molino desgarrador**).

En el estado de Oaxaca también se denomina **hebradora**.

Deshija: Acción de cortar el rizoma que une al vástago o hijuelo con la planta madre (estado de Sinaloa).

Deshebrado: Proceso de desfibrado del agave cocido utilizando un molino que los productores llaman

deshebradora (Huehuetlán el Grande, Mixteca poblana).

Deshije (Desahíje): Arrancar los hijuelos del rizoma utilizando una barreta.

Se realiza con la intención de que los hijuelos no le quiten fuerza para crecer a la planta madre. Por lo general, se realiza a partir del tercer año, previo al temporal de lluvias, para facilitar la limpia. Dependiendo de su tamaño, los hijuelos podados o enraizados pueden destinarse directamente para su establecimiento en el campo o vivero.

Deshueve: Término coloquial que se utiliza en algunas regiones mezcaleras del país que se utiliza para nombrar la operación de remover el quiote (Zacatecas y San Luis Potosí).

Desmenuzar (Desmenuzado): Proceso de reducir a pedazos más pequeños los trozos de maguey cocido extraídos del horno después de su enfriamiento para facilitar la extracción de los azúcares fermentables.

También se llama **desmenuzado** al proceso de triturar, fragmentar o dividir en partes muy pequeñas el agave cocido que previamente ha sido troceado (Oaxaca).

Desmorte: Labor de eliminar árboles, arbustos y plantas, quemándolas, como preparación del terreno para

actividades agropecuarias o la inducción de nuevas plantaciones.

Despencado: Corte del maguey desde la base para obtener la piña o cabeza. Esta acción se realiza utilizando diferentes herramientas según el tipo y tamaño del maguey o la región productora, lo más usual es una barreta de acero.

Despencar: Acción de cortar las pencas del tallo del maguey para dejar expuesta la piña (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Acción de desprender o cortar el agave separándolo del suelo, utilizando barretas en el proceso de jimado (Oaxaca).

Desplumado: Corte de las hojas o pencas del maguey (Oaxaca).

Despuntar: Acción de cortar las espigas apicales de los vástagos o hijuelos obtenidos de plantas madre que serán destinados para el **replante** (véase definición) (Sinaloa).

Despunte: Acción de cortar el qurote para evitar su desarrollo y la maduración de la planta.

Consiste en eliminar el extremo superior del qurote cuando este alcanza una altura superior de tres metros para que no desarrolle la panícula y floree, se realiza con el propósito de utilizar el qurote para su cocimiento y comercializarse en rodajas como golosina.

Desqurote: Corte o eliminación del primordio del tallo del agave (qurote) cuando comienza a brotar, con la finalidad de evitar que el vástago se desarrolle y consuma los azúcares de la piña y que la planta muera.



Despunte

Destapado: Acción de destapar el horno. En el caso de hornos de mampostería, abrir la puerta frontal; y en el horno de piso, descubrir el maguey cocido. En ambos casos el destapado se realiza para facilitar el enfriamiento del maguey cocido.

Destierre: Acción de retirar el exceso de tierra acumulada en la base de la planta de agave como resultado del arrastre de suelo por acción del viento o la lluvia (estado de Sinaloa).

Por lo general, esta acción se realiza utilizando un **azadón** (véase definición).

Destilación: Proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles pasen a la fase de vapor, el cual se enfría para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación.

Se aplica para extraer del mosto fermentado de agave el alcohol producido por este, aprovechando la ebullición.

La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico, siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición de esta, los vapores pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico. La destilación se realiza

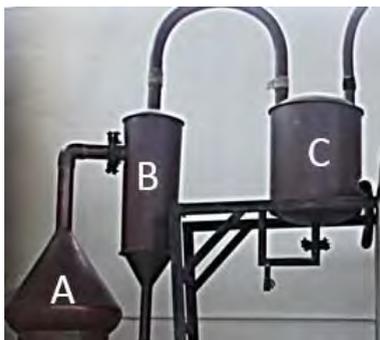
generalmente en alambiques y consiste en dos fases.

El producto obtenido del primer ciclo se conoce comúnmente como ordinario; este producto es sometido a un segundo ciclo o rectificación, obteniendo finalmente el mezcal.

Tradicionalmente se ha difundido la versión de que las técnicas de destilación fueron introducidas en México por los colonizadores. En el siglo XVI llegó el alambique filipino por las costas de Colima, que era utilizado en la destilación de licor o vino de coco.

En el siglo XVII se introdujeron los destiladores tipo árabe para la destilación del jugo de la caña de azúcar. Más tarde, estas técnicas y herramientas fueron adaptadas para la destilación de los fermentos de agave cocido. Recientemente se ha difundido la versión de que la técnica de destilación ya era conocida en el México prehispánico; sin embargo, esta afirmación se basa en suposiciones ya que no se han encontrado evidencias concluyentes al respecto.





Componentes del sistema de destilación
(estado de Morelos)

- A. Alambique
- B. Botella
- C. Depósito

Destilación continua: Proceso ininterrumpido en el cual se verifica la producción de un flujo continuo. El líquido o material orgánico que se va a destilar puede ser introducido continuamente en el alambique o cargado de una sola vez sin interrumpir la recogida del destilado.

Destilación diferencial: La mezcla se hace hervir y el vapor generado se separa del líquido, condensándolo tan rápidamente como se genera. Esto significa que las composiciones del líquido remanente y la de vapor formado cambiarán con el tiempo.

Destilación discontinua: Proceso mediante el cual se destila el mosto y se interrumpe una vez agotado el contenido de alcohol para volver a cargar el alambique. Bajo este proceso

se destila la mayoría de los mezcales artesanales.

Destilación fraccionada: Proceso físico utilizado en química para separar mezclas (generalmente homogéneas) de líquidos mediante el calor y con un amplio intercambio calórico y másico entre vapores y líquidos. Se emplea cuando es necesario separar soluciones de sustancias con puntos de ebullición distintos pero cercanos.

Destilación por lotes: También llamada destilación por cargas, es el proceso de separación de una cantidad específica (la carga) de una mezcla líquida en productos.

Destilado: Nombre genérico que se da a los líquidos o fluidos obtenidos mediante un proceso de destilación.

Destilado de agave: Nombre genérico con el que se identifican a todas las bebidas obtenidas de maguey o agave mediante el proceso de destilación previa fermentación del mosto.

Destilado de maguey: Nombre con el que se identifica a algunos mezcales producidos en el estado de Michoacán.

Destilador: Equipo o aparato empleado para la separación de los alcoholes sometiendo el mosto fermentado al calor para evaporar el alcohol y otros compuestos.

Los destiladores pueden ser desde muy sencillos y rudimentarios hasta del tipo industrial fabricados bajo diseño y con diferentes capacidades, por lo que pueden construirse con ollas de barro, cazos, troncos y carrizos, de metales como el cobre y acero inoxidable.



A



B



C

Diversos sistemas de destilación.

A) En olla de barro (Oaxaca); B) En acero inoxidable (Puebla); C) En cobre (Oaxaca)

Destiladora: Sitio o establecimiento en que se realiza la destilación. En el estado de Durango se aplica a las mezcaleras como sinónimo de destilería.

Destilar: Acción de realizar el proceso de separar, por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla

nuevamente a líquido. En el caso del mezcal, es considerado como el proceso más importante ya que es a través del cual se obtiene el producto, por lo que debe realizarse de manera correcta y precisa.

Destilería: Establecimiento, construcción o instalación dentro de la cual se realiza el proceso de elaboración de bebidas alcohólicas mediante la destilación.

Destilero: Nombre que se da a los maestros mezcaleros en el estado de Durango.

Destrozador: Recipiente en el que se hierve el mosto y se condensa el destilado para obtener ordinario.

Destrozamiento (de mostos): Es la operación en la cual se aprovecha la diferencia de puntos de ebullición con el fin de separar una solución que contiene dos o más componentes.

Primera etapa de la destilación que tiene como objetivo separar el etanol y otros compuestos químicos volátiles de los demás componentes del tepache, caldo o mosto, mediante la cual se obtiene el mezcal ordinario.

Durante esta fase se eliminan de igual manera levaduras, sales minerales, agua, vinazas y otros compuestos.

Desvirado: Proceso mediante el cual se cortan todas las hojas o pencas del agave para obtener la cabeza o piña (región Altiplano Potosino-Zacatecano y norte).

Desvirador: Persona que realiza la actividad de desvirar (Altiplano potosino).

Desvirar: Acción de cortar las hojas o pencas del maguey mediante un machete o barra dejando expuesta la parte central de la planta (cabeza o piña) para su posterior *tumbado* (Altiplano potosino).

DGN: Siglas de la Dirección General de Normas, Unidad Administrativa dependiente de la Subsecretaría de Competitividad y Normatividad de la Secretaría de Economía.

La Dirección General de Normas tiene la atribución, entre otras, de aplicar la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor en el ámbito de competencia de la Secretaría de Economía, así como las disposiciones derivadas de dichas leyes.

Además, es responsable de coordinar el sistema de normalización y evaluación de la conformidad.





Logotipo de la Dirección General de Normas©

Diente (s): Nombre que se da, en algunas regiones mezcaleras, a las espinas laterales dispuesta en los bordes de las hojas de la mayoría de las especies de agave.



Dientes

Difusor: Maquinaria o línea de producción que algunos destiladores han implementado en la elaboración de mezcal, principalmente de manera industrial, en el estado de Oaxaca. Esta

tecnología permite la extracción de azúcares por medio de la difusión.

Estos equipos han sustituido a la molienda tradicional y se han convertido actualmente en la forma más eficiente de extracción de azúcares fermentables.



Difusor

Diluir: Rebajar el mezcal con agua para alcanzar la graduación alcohólica requerida por la normatividad.

Doble destilación: Proceso al que se somete el ordinario (segunda destilación), a través del cual se obtiene una bebida de mayor graduación alcohólica.

Domesticación: Proceso sistemático a través del cual una especie puede ser adaptada a un medio en condiciones similares a su hábitat natural o con cambios mínimos, aun alejado del mismo.

Mediante selección y desarrollo de mecanismos de adaptación inducidos por las condiciones o variables, la mayoría de los agaves han sido llevados a otras regiones o dispuestos en áreas donde el clima puede resultar determinante para su crecimiento.

Dulzura del maguey: Condición o atributo basado en el contenido o grado de azúcar de las piñas o cabezas de maguey que adquieren durante su

proceso de crecimiento y maduración, lo cual define el volumen de alcohol que puede producirse en el proceso cocimiento-fermentación.





E

Ebullición: Movimiento agitado y con burbujas de un líquido, lo cual se manifiesta al aumentar la temperatura. Nivel que logra el mosto fermentado dispuesto dentro del cazo u olla cuando se calienta.

Ebullición arrebatada: Reacción del *guarapo* (véase definición), por exceso de temperatura, que se manifiesta con un burbujeo en exceso, llegando a rebosar la olla.

Elixir de agave. Licor elaborado con base de un destilado de agave (tequila, mezcal, lechuguilla, etc.), preparado con frutas, flores o plantas aromáticas.

EMA: Siglas de la Entidad Mexicana de Acreditación A.C., asociación civil que funciona como una entidad de gestión privada, que tiene como objetivo acreditar a los Organismos de la Evaluación de la Conformidad que son los laboratorios de ensayo, laboratorios de calibración, laboratorios clínicos, unidades de verificación (organismos de inspección) y organismos de certificación, Proveedores de Ensayos de Aptitud y a los Organismos Verificadores/Validadores de Emisión de Gases Efecto Invernadero (OVV GEI).



Logotipo de la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. ©

Embalaje: Envoltura con la que se protege un objeto que se va a transportar o manipular. Para el embalaje del mezcal se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos sin riesgo alguno.

Empalme: Término empleado por los productores de mezcal para referirse a la mezcla de dos o más variedades de agave (ver *ensamble*) (Oaxaca).

También se denomina de esta manera a la acción de sellado de la base de la montera con masilla para evitar la fuga de vapores alcohólicos cuando se

procede a realizar la destilación (Durango).

En mero punto: Expresión coloquial que utilizan algunos productores para definir el punto exacto para iniciar la destilación del mosto fermentado. Es cuando la tina da mayor rendimiento.

Endémico: Término que se emplea para definir a un elemento como propio o exclusivo de una determinada región, que no existe fuera de ella, cuya distribución natural obedece a ciertas condiciones geográficas, influidas principalmente por el clima.

Desde esta perspectiva, una especie restringida a una región pequeña es llamada microendémica.

En el caso del mezcal, este término aplica a algunas variedades como el *A. cupreata*, endémico de la cuenca del Balsas.

Así mismo, la mayoría de los agaves presentan esta condición en su estado silvestre, aunque la mayoría han sido domesticados y se han propagado en otras regiones con características similares a su hábitat.

Cabe mencionar que no todas prosperan si los cambios, principalmente climáticos, son extremos.

Enfriador: Aditamento usado para enfriar un medio líquido, utilizando generalmente agua. En el proceso de elaboración de mezcal, es el nombre que se le da a la parte superior del destilador o alambique, fabricado de cobre o acero inoxidable. Tiene forma de copa que, al mantenerse lleno de agua, enfría y condensa el vapor extraído del mosto sometido a ebullición, convirtiéndolo nuevamente en líquido (estado de Michoacán).



Enfriador de cobre sobre montera de madera. Morelia, Michoacán.

Depósito lleno de agua donde se sumerge el serpentín para provocar la condensación del vapor alcohólico (Huitzucó, estado de Guerrero).

Enfriamiento: Proceso paulatino a través del cual se reduce la temperatura del alcohol caliente cuando es pasado por una fase de condensación, empleando agua como agente principal.

Enmezcalarse: Tomar mezcal en exceso.

Enrazar: Alcanzar el bagazo la parte superior de las pilas o tinas de fermentación sin que este llegue a derramarse.

Ensamble: Mezcla de dos o más especies de agave (combinación) al momento del cocimiento y formulación del mosto fermentable para obtención de un mezcal con características particulares. En el estado de Puebla se combinan las especies *A. angustifolia* (*espadín* o *espadilla*) con *A. potatotum* (*Papalometl*), obteniéndose un mezcal típico de la región de Soyatla, municipio de Tepeojuma, Puebla.

Ensuaecer: Término que se emplea en el municipio de San Felipe, Guanajuato, para definir la condición de ablandamiento de la cabeza o piña de agave después del proceso de cocimiento.

Enquiotillar: Vocablo con el que se identifica cuando una planta de maguey da inicio al brote del quote (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Entierro: Práctica que realizan algunos productores en el estado de Michoacán (Tzitzio) para el reposo del mezcal, el cual es vertido en recipientes de vidrio (*garrafones*) con

capacidad de 20 litros para posteriormente cerrarlos de manera hermética (sellado) y colocarlos dentro de una cavidad en el suelo y cubrirlos con tierra.

Los productores aseguran que el hecho de mantenerlo oculto de la luminosidad, particularmente de los rayos del sol, y conservarlo durante un tiempo a los cambios diarios y estacionales de temperatura, retarda su oxigenación y acentúa sus características organolépticas.

Consiste en colocar garrafones de vidrio llenos de mezcal en una excavación (zanja o fosa) para posteriormente ser cubiertos con tierra para madurarlos o **añejarlos**, se mantienen por un tiempo (de seis a nueve meses) en esta condición y posteriormente se sacan (**Desentierro**, véase definición).

Los productores afirman que el origen de esta práctica se debe a que unos campesinos labrando una parcela encontraron una botella enterrada, se acercaron, la tomaron y la abrieron, lo olieron y lo probaron, dándose cuenta que su contenido era mezcal, la bebieron y se sorprendieron por el sabor extraordinario del mezcal, así como el olor que tenía. Sin saber a ciencia cierta el tiempo que había estado enterrada (meses o años), desde entonces recomendaron a los productores la realización de esta

práctica, a la cual se le denomina coloquialmente como **enterrar el mezcal**.



Enterrando el mezcal. Tzitzio, Michoacán

Entresacado: Término que se refiere a un terreno cultivado con agave donde en las hileras van quedando espacios entre plantas cuando se van cultivando al llegar a la madurez.

Envasado: Última fase del proceso de elaboración del mezcal a través del cual se coloca en recipientes o envases, generalmente de vidrio, para ser comercializado.

Esta operación se lleva a cabo de dos maneras diferentes:

- De forma manual, sin el empleo de equipos, cuando la producción es artesanal o limitada.
- Utilizando equipos dosificadores semiautomáticos o automatizados cuando se produce en grandes volúmenes.



Invasado manual (Hacienda Jaral de Berrio, San Felipe, Guanajuato).

Invasado de origen: Leyenda que debe ostentar en la etiqueta el mezcal que se envasa en cualquiera de los estados productores que integran la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal.

Invasado en México: Leyenda que deben ostentar en la etiqueta los mezcales envasados fuera de los estados productores que integran la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal.

Se puede utilizar el nombre del estado productor, siempre y cuando el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirida en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor.

Invasador: Persona que no produce o elabora mezcal, pero que se dedica a su compra a granel para su posterior envasado y comercialización.

Esta figura es contemplada en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, la cual debe cumplir en su totalidad con los requisitos establecidos para el envasado del mezcal, con la finalidad de demostrar que el producto no ha sido adulterado desde la entrega u obtención del mismo, hasta su envasamiento final.

De acuerdo con el Consejo Regulador del Mezcal, es la persona física o moral que cuenta con la infraestructura, documentación y habilidades necesarias para el envasado de mezcal elaborado por un productor certificado.

Envase: Recipiente elaborado para contener o almacenar un líquido o material. En el envasado del mezcal como bebida alcohólica de consumo, generalmente se maneja el vidrio, aunque algunos productores de mezcal utilizan recipientes de barro o cerámica para lotes de ediciones limitadas o especiales.

Por normatividad, el mezcal, al igual que otras bebidas alcohólicas, se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y

sensoriales del producto.

De igual manera, está permitido el uso de envases de polietileno tereftalato, aluminio, cartón laminado y barriles de acero inoxidable.

Escama: Plaga del maguey derivada de un insecto parásito (*Acutaspis agave*) que desarrolla una especie de hongo que afecta la fotosíntesis de la planta, provocando su marchitez y posterior secado.

Escapo floral: Tallo largo y recto, desprovisto de hojas, que presenta las flores en el extremo superior (ápice). En el maguey se le denomina al conjunto que comprende el quiote, las umbelas y la flor.

Escobeta: Especie de batidor que se elabora con acículas de pino secas (greña de pino) que se utiliza para medir la graduación alcohólica del mezcal mediante agitación, utilizando un recipiente (municipio de Quitupán, Jalisco).

Ecurrir: Se dice de esta manera a la acción que se provoca al colocar demasiada cantidad de mosto en la olla, cazo o fondo durante la destilación y se derrama al hervir.

Los productores proceden a sacar leña del fogón para reducir la temperatura e intensidad del fuego y esperan a que

se enfríe un poco para seguir con el proceso de destilación.

Esencia mezcalera: Atributo asociado a las características permanentes e invariables de un mezcal que se adquiere por las características geográficas de una región como el suelo y clima.

Especificaciones fisicoquímicas: Son los atributos que el mezcal como producto de consumo debe de cumplir de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016.

Tienen como objetivo:

Garantizar que el producto se ha elaborado de acuerdo con el estándar autorizado y con las certificaciones referidas en dicha normativa

Permitir que el consumidor conozca con detalle el producto que ha adquirido (materias primas utilizadas, descripción del producto, proceso de elaboración, controles realizados, etcétera).

Evitar un posible fraude en la fabricación (adulteración o falsificación). Los parámetros técnicos son un mecanismo para que el consumidor pueda diferenciar entre un producto original o autentico de uno que no lo es.

En el caso del mezcal las especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir son:



Especificaciones	Mínimo	Máximo
Alcohol Volumen a 20°C (% Alc. Vol.)	35	55
Extracto Seco (g/L de Mezcal)	0	10
Alcoholes Superiores (mg/ 100 ml de Alcohol Anhidro)	100	500
Metanol (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	30	300
Furfural (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	5
Aldehídos (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	40
Plomo (Pb) mg/L	-	0.5
Arsénico (As) mg/L	-	0.5

Fuente: NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas, -Mezcal-Especificaciones.
Fuente: DOF.23/02/2017.

Especificaciones sensoriales: Son las características particulares que un mezcal debe de cumplir, las cuales se perciben a través de los sentidos de la vista, olfato, gusto y tacto.

La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, que estuvo vigente hasta mayo de 2017, cuando entro en vigor la nueva versión (NOM-070-SCFI-2016), consideraba las siguientes especificaciones:

Color: De incoloro a amarillo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Cuerpo: Densidad o espesor

Espiga: Nombre que se da a la prolongación o racimo de flores en la parte superior del **quiote** por su disposición en manojo.

Nombre que se le da al **quiote** en algunas regiones mezcateras del estado de Michoacán (Charo, Tzitzio).

Espina: Formaciones agudas, dispuestas tanto en los márgenes de las hojas o pencas del maguey como en la parte terminal de las mismas.

Espina apical: Espina, púa o puya que surge como punta de las pencas del agave.

Espina negra: Uno de los nombres comunes con que se conoce al *agave karwinskii* en el estado de Oaxaca (Santa Catarina Minas).



A



B

Espinas del maguey. **A).** Espina marginal, dispuesta a lo largo de la penca. **B).** Espina apical o terminal.

Espuma: Capa de burbujas que se forma en la superficie de las tinas durante la fermentación por la actividad microbiana, que en ocasiones se llega a derramar.

También se le llama de esta manera a las burbujas que se forman en la jícara al ser agitado el mezcal con una escobeta (Quitupán, Jalisco).

Espumadera: Expresión coloquial que se utiliza en el Altiplano potosino para definir el fenómeno que se produce durante la fermentación, consistente en la generación y derrame de gran cantidad de espuma debido al tipo de

agave que se utiliza como materia prima en la elaboración de mezcal (*A. salmiana*).



Espumadera

Esqueje: Nombre con el que se conoce a los hijuelos del maguey en algunas regiones del Altiplano donde se produce mezcal.

Esquepe: Nombre que se da a la olla de barro que funciona como cámara de vapor (Santa María Sola de Vega, Oaxaca).

Estaca: Trozo de palo con un extremo puntiagudo que se clava en las cabezas de agave recién cortado para su manejo, sirve como elemento de sujeción en el traslado de las piñas en animales de carga.

Estado de madurez: Es la condición que, por norma, debe tener un agave para ser seleccionado para su corte.

Es el estado apropiado en el que el agave cuenta con un alto contenido de azúcares en su interior, los cuales pueden ser aprovechados por los microorganismos para la generación de alcohol.

En base a esta condición se pueden diferenciar índices de madurez, siendo tres los principales:

1- **Sazón:** Estado en el cual existe una coloración parda en la base del agave, puede considerarse como un estado de madurez en el cual el contenido de fructanos (oligosacáridos presentes en el agave) es el adecuado para ser hidrolizados. No es, sin

embargo, el estado óptimo de maduración.

2- **De pabilo:** Presenta pencas secas en la base del agave, así como cierta coloración verde-amarillenta en las mismas. Se considera un estado con mayor cantidad de fructanos que el estado sazón.

3- **Capón:** Es el estado óptimo de madurez en el cual la cantidad de fructanos contenidos en el agave es el máximo. Este estado se considera previo a la aparición de inflorescencias, las cuales se originan a partir del *quiote*. Es necesario mencionar que, a partir de la aparición de la inflorescencia, todos los nutrientes presentes en el agave se destinan a la alimentación de los frutos que aparecerán posteriormente, siendo por lo tanto inapropiado para la elaboración del mezcal.

Estanco: Concesión otorgada por la corona española que arrendaba a particulares en subasta pública. Correspondía a un territorio geográfico cuya función era regular la producción de alguna de las bebidas alcohólicas que se producían en la época con la finalidad de recaudar los impuestos correspondientes, siendo el mezcal una de ellas.

Estandarización: Procedimiento a través del cual se logra mantener una producción constante con la misma

calidad y características organolépticas uniformes de un producto en todo el proceso de elaboración que puede ser replicable a diferentes escalas. En el caso del mezcal, se busca que pequeñas unidades productoras lo elaboren siempre con las mismas características bajo condiciones diferentes, considerando la materia prima y la capacidad de las instalaciones.

Ésteres: Se forman cuando los ácidos grasos entran en contacto con el alcohol. En los agaves, los ésteres sirven para construir la capa cerosa de las hojas, lo que reduce la pérdida de agua al aislar a la planta y evitar la transpiración.

Los ésteres tienen características organolépticas importantes, dando notas de frutas y flores. Durante la fermentación pueden producirse o transformarse.

Estiba o Estibado: Periodo de reposo al que se somete el maguey ya cocido y recién sacado del horno antes de la molienda. El objetivo de esta práctica es inducir la concentración de azúcares y el desarrollo de hongos y levaduras al exponerse a condiciones ambientales.

Estipete floral: Deformación de la palabra *estipe*, que en botánica se le da a una estructura soporte, función que en el agave corresponde al tallo o *quiate* (véase definición).

Estolón: También llamado hijuelo, vástago o retoño. Se denomina de esta manera a los tallos rastreros y delgados que algunas plantas, entre ellas el agave, mediante una yema terminal que brota y enraíza paralelamente a una determinada distancia de la planta madre que lo origina, da origen a una nueva planta (Véase *Hijuelo*).

Estrujar: Término que se emplea en la región de Sahuayo-Jiquilpan, Michoacán, para definir el proceso de exprimir el bagazo después de molido para extraerle el máximo de jugo.

Etanol: Compuesto químico conocido como *alcohol etílico* (véase definición). Es un alcohol que se presenta en condiciones normales de presión y temperatura como un líquido incoloro e inflamable con un punto de ebullición de 78.4 °C.

Es el principal compuesto generado durante la fermentación.

Etiquetado: Proceso de colocación del símbolo distintivo o de identidad que corresponde a una marca específica de un producto (Etiqueta).

En el caso del mezcal, la NOM-070-SCFI-2016, publicada en febrero de 2017, establece que el mezcal envasado debe ostentar una etiqueta con información legible a simple vista de acuerdo al mercado al que se

destine, ya sea para venta en el territorio nacional o para exportación.

a) Etiquetado para venta nacional:

1. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría.

2. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase.

3. En el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros.



4. La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave".

5. Contenido neto.

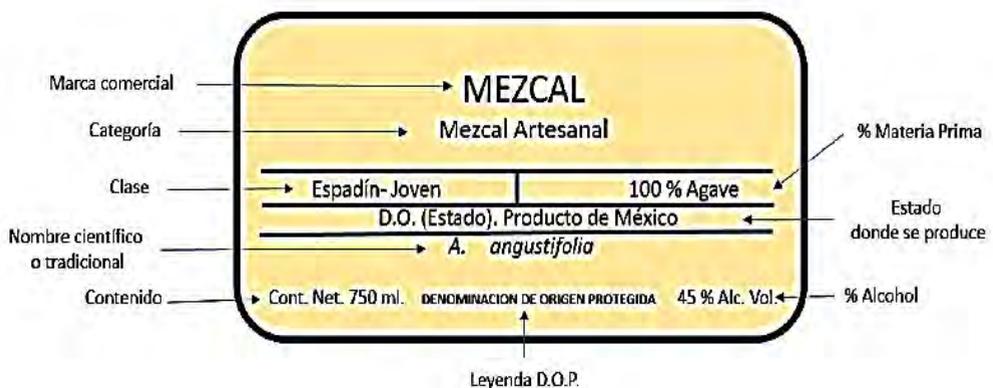
6. Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C. Debe abreviarse % Alc. Vol.

7. Nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.

8. De haber utilizado dos o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.

9. La leyenda: **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de tres milímetros.

10. Nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido.



Información reglamentaria que debe ir impresa en las etiquetas de mezcal envasado para venta Nacional de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016

b) Etiquetado para exportación:

Independientemente de cumplir con los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:

1. Marca en la superficie principal de exhibición.

2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría.

3. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

4. En el mezcal madurado en vidrio y añejo debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando solo números enteros en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

5. La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave".

6. El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave

empleado debe señalarse en la etiqueta.

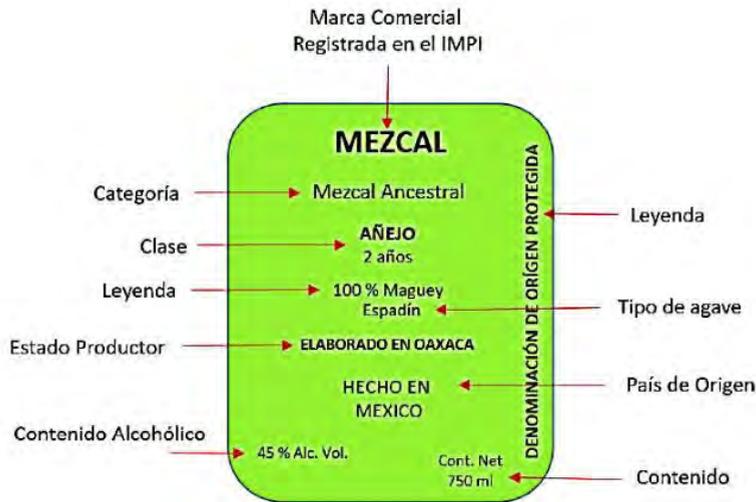
7. En el caso de haber utilizado dos o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.

8. La leyenda: **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de tres milímetros y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

9. El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.

10. La leyenda **Hecho en México** o **Producto de México** o el gráfico de indicación de procedencia, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.





Información reglamentaria que debe ir impresa en las etiquetas de mezcal envasado para exportación de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016

Evaluación sensorial: Examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos (gusto, tacto, vista, oído y olfato), en donde cada sentido resulta ser el instrumento que proporciona una información valiosa y específica acerca de dichas propiedades.

Excomuni3n: Nombre con el cual se identificaba al vino mezcal que se elaboraba en el territorio de la entonces provincia de Michoac3n durante la 3poca virreinal y que fue considerado como una bebida prohibida por la iglesia.

Se reconoce al obispo de Valladolid (Morelia), Mart3n de Elizacochea

(1745-1756), como el principal opositor a su consumo y se le atribuye el hecho de recurrir a este anatema para influir temor en la poblaci3n ind3gena y mestiza que lo elaboraba y consum3a principalmente.

Expendio: Nombre com3n que se da al sitio o lugar donde regularmente los productores de mezcal venden y dan pruebas de su producto.

Exprimir: Sacar el l3quido o jugo del mezcal (agave cocido) mediante presi3n.

En las haciendas mezcateras del Altiplano potosino donde el agave se cuece a vapor, para realizar este

procedimiento se emplea un cilindro formado por varillas de madera de dos centímetros de espesor por dos de anchura y un metro de largo.

Todas las varillas están unidas por un cincho de fierro a manera de duelas de un barril, entre duela y duela hay una separación o rendija. En su interior se coloca el bagazo y es prensado por un embolo de madera. En algunas

haciendas esta acción se realiza mediante el prensado del bagazo a través de un tornillo metálico o prensa.



A

A) Prensa de madera (Mezcalera San Francisco, San Felipe Guanajuato)
B) Prensa metálica (Hacienda Pozo Hondo, San Luis de la Paz, Guanajuato)



B

Extracción: Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores, que permite la separación de los azúcares o carbohidratos de la materia prima con la cual se elabora una bebida alcohólica.

En el caso del mezcal, los carbohidratos o azúcares contenidos en las piñas de agave deben ser separados de la fibra, esta extracción se realiza comúnmente con una combinación de desgarradora y un tren de molinos de rodillos. Actualmente es común el uso de

difusores que hacen más eficiente esta operación.

Extruder: Equipo diseñado para la extracción del jugo de los trozos de las piñas de agave cocidas a través del cual se obtiene jugo y bagazo desfibrado. Está compuesto por un cuerpo cilíndrico con una entrada y salida en sus extremos. Dispone de un eje giratorio con una serie de cuchillas que además funcionan como tornillo que al girar hacen avanzar el agave cocido

introducido por un extremo. Se inyecta agua a presión para extraer los azúcares del agave y se obtiene un jugo que al fermentarse se convierte en mosto.

Mediante este sistema se obtiene un jugo con bastante sólido (masilla) y el bagazo resultante es blanquecino debido a la fricción. Es utilizado por algunos productores del estado de Morelos (Yautepec y Puente de Ixtla).



Extruder



F

Fábrica: Nombre genérico que tradicionalmente se emplea para definir el sitio o las instalaciones donde se elabora el mezcal en los estados de Guerrero y Morelos.

En los estados de San Luis Potosí y Guanajuato se les llama también de esta manera a las instalaciones para elaborar mezcal, construidas dentro de las haciendas.



Fábrica de mezcal, Palpan, Miacatlán, Morelos

Fabriquero: Término empleado en el estado de Guerrero (Tixtla) para definir a la persona que se dedica a elaborar mezcal en una *fábrica* sea o no de su propiedad. Igualmente se emplea este término en Malinalco, Estado de México.

Fajo: Trago o sorbo de mezcal (Guerrero).

Fallita: Se le llama de esta manera al primer volumen de mezcal que se obtiene de la refinada (2da. destilación), por lo general es un volumen pequeño que se separa y es consumido por los propios productores (San Martín Pachivía, Tecociapa, Guerrero).

Farolazo: Porción de mezcal que se sirve en vaso de veladora y se ingiere de un solo trago.

Fecundación: Proceso natural a través del cual se logra la formación y desarrollo de la semilla.

Todas las plantas con flor poseen estructuras reproductivas de ambos sexos. La parte masculina está compuesta por los granos de polen contenidos en las anteras y la femenina por el óvulo que se encuentra en el interior del ovario de la flor.

La fecundación es la unión de la gameta masculina, llamada anterozoide, con la femenina, denominada oófera, la cual se encuentra en el ovario de la flor. Como estas dos células son haploides, su unión dará origen a un embrión diploide que se encuentra dentro de la semilla.

Feria del Mezcal: Evento organizado periódicamente para promover y difundir la cultura del mezcal en la mayoría de los estados productores, con la finalidad de fortalecer y apoyar la industria mezcalera local o regional.

El primer evento de este tipo tuvo lugar en Oaxaca en 1997 con el apoyo de los productores durante la celebración de la Guelaguetza y posteriormente ha sido adoptado por otros estados productores de mezcal como Zacatecas y Michoacán (Etúcuaro) entre otros.

El objetivo principal de este evento es posicionar la bebida en el gusto del consumidor, distinguir y resaltar la cultura que la rodea, el proceso de producción, diferentes formas de degustación y maridaje y mostrar los diferentes tipos de mezcal.



Cartel para promocionar de la feria regional 2010©. Teúl de González Ortega, Zacatecas

Fermentación: Proceso bioquímico que, en condiciones anaerobias, realiza la degradación de sustancias orgánicas por enzimas microbianas

acompañadas frecuentemente por el desprendimiento de gases.

Mediante este proceso los microorganismos como hongos y bacterias se alimentan del azúcar del maguey resultando en la transformación de los azúcares en alcohol.

En el caso del mezcal, se identifican tres tipos de fermentación:

- a) Fermentación natural
 - b) Fermentación inducida o controlada
 - c) Fermentación acelerada
- (Véanse definiciones)

La fermentación tiene por objeto transformar los azúcares reductores contenidos en el jugo extraído del agave cocido (mosto); este proceso se da por medio de la descomposición bioquímica que permite el desdoblamiento de moléculas complejas en simples (alcoholes) gracias a la acción de las levaduras naturales o inducidas por la preparación de un inóculo que se elabora con los mismos jugos del agave.

Algunos productores utilizan en la fermentación sólo los jugos extraídos del maguey cocido (región del Altiplano Potosino-Zacatecano), mientras que la mayoría que producen mezcal de manera artesanal en estados como Guerrero, Oaxaca y Puebla, entre

otros, prefieren utilizar también el bagazo ya que aseguran le da un sabor especial a la bebida.



A



B

Tinas de Fermentación
A) Madera; B) Plástico

Fermentación acelerada: Proceso inducido mediante el empleo de productos químicos (sulfato de amonio) o naturales con la finalidad de acelerar el proceso de fermentación para reducir los tiempos del mismo y aumentar la producción de alcohol.

Este tipo de fermentación es común en el proceso industrial de elaboración del tequila, donde se emplean fosfatos y azúcares provenientes de otra fuente que no es el agave, así como levaduras.

Los productores de mezcal consideran que no es apropiada para su proceso.

Fermentación alcohólica: Reacción química realizada por microorganismos como bacterias o levaduras en la que los azúcares simples son transformados en alcohol etílico y dióxido de carbono. Esta reacción no requiere oxígeno, es anaeróbica y produce calor; es exotérmica.

Fermentación empírica: Proceso que se realiza en las comunidades mezcaleras donde se produce mezcal de tipo ancestral, el cual se basa en el seguimiento de la fermentación sin el uso de instrumentos de medición.

En este caso, los maestros mezcaleros hacen uso de los sentidos para determinar el punto exacto para el inicio de la destilación en base al burbujeo de la tina, el olor y el sabor del mosto.

Fermentación inducida: Proceso de fermentación en el cual se utiliza algún agente o inóculo para favorecer el desarrollo de las levaduras (*Pie*, véase definición).

En el caso del mezcal, en ciertas regiones del país se utiliza pulque como vehículo o medio para la fermentación del mosto.

Fermentación natural: Proceso de desdoblamiento de los azúcares en alcohol por microorganismos nativos que actúan libremente sin el uso de algún agente que lo incremente o acelere.

La degradación de las sustancias orgánicas por enzimas microbianas es acompañada frecuentemente del desprendimiento de gases. La fermentación alcohólica transforma los jugos azucarados del maguey en una bebida alcohólica.

Fermentación vínica: Descomposición o desdoblamiento que en los líquidos azucarados se manifiesta bajo la acción de un microorganismo que lo transforma en alcohol y en ácido carbónico.

Fermentador: Nombre que se le da en las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano a las pilas de material (ladrillo o piedra) recubiertas en su interior de madera.

Fermento (s): Nombre genérico que se da en algunas comunidades mezcaleras de los estados de Michoacán y Sinaloa a los líquidos obtenidos por fermentación (véase **Mosto**).

También se le llama de esta manera en varias regiones mezcaleras al mosto que está listo para ser destilado.

Fibra: Por definición: Filamento de origen natural, artificial o sintético, apto para ser hilado y tejido, que generalmente presenta gran finura y buena flexibilidad.

(<http://www.wordreference.com>).

En el caso del maguey, se obtiene de las hojas o pencas mediante diferentes técnicas, ya sean manuales o mecánicas.



Obtención de fibra de agave para la elaboración de diversos productos

Filotaxis: En botánica, se llama **filotaxis** o **filotaxia** a la disposición que presentan las hojas, brácteas, flores u otras estructuras vegetales repetitivas de forma regular, alrededor de un eje (tallo) o centro, a menudo dispuestas según uno o varios sistemas de espirales o hélices.

Filtrado: Acción que se realiza antes del envasado para eliminar impurezas que se pueden incorporar al mezcal en el proceso.

Flemazas: Residuo líquido que queda después de la segunda destilación (rectificación), constituido por impurezas volátiles que contaminan el mezcal.

Fletero: Persona propietaria de una recua de animales de carga que eran alquilados para el traslado de las cabezas de agave desde las áreas de cosecha a la fábrica en el Altiplano potosino.

Flor: También llamado *punta o mezcal floreado*, es el mezcal con un volumen de alcohol superior a 55 %, es el que sale primero del alambique durante un lapso muy corto de tiempo concentrando la mayor cantidad de alcohol.

Por lo general, se separa del mezcal ordinario y se le utiliza para ajustar la graduación alcohólica del mezcal; sin embargo, algunos productores lo prefieren para venderlo a mayor precio, puesto que es altamente cotizado y apreciado.

Fogón: Cavidad del horno donde se quema el combustible, al igual que el sitio donde se destila (hornilla) (Altiplano potosino).

Fogonero: Persona encargada de alimentar con leña el fogón de los hornos en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. Este término se siguió empleando posteriormente para

las personas que operaban las calderas al hacer uso del vapor para el cocimiento.

Fondo: Recipiente en el que se vierte el mosto fermentado para ser destilado (Michoacán y Guerrero).

Constituye la base del alambique como parte del sistema, puede ser de cobre, acero inoxidable u otro material metálico (Zumpahuacán, Estado de México). En las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino también se llamaba **fondo** al cazo de cobre, lleno de agua, que se coloca sobre el cuerpo del destilador de madera.

Olla o cazo de cobre donde se hierve el mosto fermentado para su destilación y sobre el cual se coloca el alambique o montera (Mixteca Poblana).

También se denomina de esta manera al cazo de acero inoxidable donde se vierte el mosto fermentado para la destilación (estado de Puebla y Miacatlán, Morelos).

Formato: Hoja con especificaciones en la que se anotan datos generados durante el proceso de elaboración de mezcal, se aplica en todas sus etapas para tener un registro y control de los procesos y materiales utilizados.

Formulación: Preparación de la tina de fermentación utilizando varios elementos de forma proporcional. La

formulación varía en las distintas regiones mezcaleras, en algunas se emplea solamente agua, el jugo extraído y la adición de levaduras (proceso industrial) y en otras, además, se adiciona bagazo (artesanal). El resultado de esta operación es el mosto.

Formulación de mosto: Adición de levaduras a las tinas de fermentación con el mosto recién preparado (agua y mieles/ bagazo) (Oaxaca).

Fragua: Nombre con el que también se conoce al horno en algunas comunidades del Estado México.

Fortaleza: Grado de fermentación que adquiere el bagazo durante el proceso, la cual se determina de manera empírica por medio del olfato.

Fructano: Es un polisacárido formado por cadenas lineales o ramificadas de fructuosa con una unidad de glucosa terminal. Desempeñan un papel de reserva de energía análogo al del almidón.

Estos carbohidratos se encuentran en un 15 % del reino vegetal; sin embargo, en los agaves constituyen casi el total de los carbohidratos, por lo que su importancia se potencia. Es sabido que la síntesis se lleva a cabo en las hojas, pero se transporta hacia los tallos de las plantas, en donde se acumula y de

ahí es suministrado de acuerdo a las demandas energéticas de la planta.

Fruto: Órgano de la planta que nace del ovario de la flor y que contiene las semillas. En el caso particular de los agaves, es una cápsula o baya seca, trilocular, que contiene numerosas semillas dispuestas en dos hileras por lóculo, que son negras, aplanadas y rodeadas por un ala corta en su parte distal redondeada.

Fuego arrebatado: Cuando se incrementa la intensidad del fuego por exceso de leña u otro tipo de combustible durante el proceso de destilación, provocando una reacción violenta sobre el mosto, lo que en consecuencia puede generar su derrame o la evaporación acelerada de los alcoholes.

Fuego manso: Cuando la intensidad del juego es moderada y permite realizar la destilación de manera lenta y continua.

Fuerte (s): Característica o grado que adquiere el mosto cuando se ha logrado la fermentación adecuada para iniciar su destilación (Surutato, municipio de Badiraguato, Sinaloa).

En el estado de Michoacán se denomina **fuerte** al mezcal obtenido durante la destilación con un grado alcohólico entre 30 y 45 °.

En algunas regiones mezcaleras también se denomina **fuertes** a la fracción final de la destilación (colas).

Fuerza: Se le nombra de esta manera al olor que se desprende de las tinas de fermentación durante este proceso y que se percibe con cierta intensidad cuando el mosto está en su punto para ser destilado (Omeapa, Municipio de Tixtla, Guerrero).

Fuerza alcohólica: Se le llama de esta manera al grado o contenido alcohólico del mezcal en algunas regiones mezcaleras.

Furfural: Compuesto químico de la familia de los furanos. Es un aldehído industrial derivado de varios subproductos de la agricultura, maíz, avena, trigo, aleurona, aserrín.

El nombre *furfural* es por la palabra latina *furfur* (salvado), en referencia a su fuente común de obtención.

Es un aldehído aromático con una estructura en anillo. Su fórmula química es:



Fórmula química del furfural

En estado puro es un líquido aceitoso incoloro con olor a almendras, en contacto con el aire rápidamente pasa a amarillo. En el caso de las bebidas destiladas de agave se genera principalmente durante la etapa de cocimiento.





G

Gabazo: Deformación de la palabra *bagazo*. Es un término de uso común en muchas localidades rurales del estado de Oaxaca.

Galón: Medida de capacidad para líquidos, usada en Gran Bretaña, donde equivale a algo más de 4 546 L, y en América del Norte, donde equivale 3 785 L.

Garrafa: Recipiente de cristal ancho y redondo, de cuello largo y estrecho, que se utiliza principalmente para contener o transportar líquidos, a veces va protegido por una funda elaborada con fibras.



Garrafa

Gemación: Nombre que recibe un tipo de reproducción asexual que experimentan algunos seres vivos y consiste en la separación del organismo de una pequeña parte de él, denominada yema, la cual se desarrollará hasta conformar un nuevo ser vivo. Es uno de los medios de reproducción del agave.

Gentilicios del mezcal: Nombres genéricos que se da a los mezcales producidos en una región geográfica determinada.

Se asocia a los nombres de una comunidad, municipio, zona o región. *P.E. Mezcal Dioseño* es el que se produce en el municipio de Nombre de Dios, Durango, o *mezcal de San Carlos*, producido en la región de la sierra de San Carlos en Tamaulipas (ver definiciones).

De esta manera surgió el tequila, al asociar el mezcal producido en el Cantón, con ese nombre, en el estado de Jalisco a finales del siglo XIX.

Gima: Herramienta manual de acero forjado, redonda y muy filosa, que se coloca en un extremo de un mango de madera, empleada para el jimado y desprendimiento del agave, utilizada

en el estado de Oaxaca, muy similar a la empleada en Jalisco para la jima del *A. tequilana* Weber *Var.* *Azul*.



Gima

Gorro: Nombre coloquial que se da al capitel de forma cónica que se coloca sobre cazo haciendo la función del alambique, asociado a su forma y función (estados de Puebla y Morelos).



Gorro

Gotear: Flujo intermitente del mezcal al iniciar la destilación en forma de goteo (Malinalco, Estado de México).

Grado alcohólico: Contenido de alcohol de una bebida alcohólica asociado a un sistema de graduación.

Es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol), contenidos en 100 volúmenes del producto, medidos a la temperatura de

20 °C. Se trata de una medida de concentración porcentual en volumen.

Grados Brix: Sólidos disueltos que se encuentran en una solución acuosa, los cuales pueden ser azúcares.

Parámetro utilizado para medir el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido (porcentaje), se representa mediante el símbolo (°Bx).

Los grados Brix se miden con un sacarímetro (*Brixómetro*, véase definición) que mide la gravedad específica de un líquido.

Grados Gay Lussac: Es el contenido de alcohol de una bebida a 15 °C; por tanto, se puede considerar como una equivalencia de la riqueza alcohólica.

Graduación: Nivel del contenido de alcohol de un líquido medido en grados.

Graduación alcohólica: Grado alcohólico volumétrico de una bebida alcohólica. Es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol) contenidos en 100 volúmenes del producto medidos a la temperatura de 20 °C.

Guadaña: Herramienta de acero templado, semicurva, similar a una cazanga, que se emplea en el Estado de México para rapar el maguey (jimar).

Gualumbos (Hualumbos): Se denomina de esta manera a los capullos tiernos de las flores del maguey que son utilizados para preparar guisados tradicionales en diversas comunidades de los estados de Hidalgo y Puebla principalmente.



Gualumbos

Guarape (*Huarape*): Nombre que se da de manera indistinta, en algunas regiones mezcaleras, al bagazo obtenido como residuo después de la destilación, utilizado para cubrir las piñas de agave en el horno al momento de la cocción (Oaxaca).

También se le denomina ***huarape*** al residuo líquido de color café claro, con alto contenido de alcohol, producido en la fermentación del jugo y bagazo de agave cocido, obtenido del proceso de molienda y mezclado con agua (véase ***Mosto o Tepache***).

Guarapo: Mezcla de líquido (jugo de maguey cocido) y fibra (bagazo) que, junto con el agua, se agregan a la tina para promover el desarrollo de microorganismos (fermentación) (Santa Catarina Minas y Sola de Vega, Oaxaca).

Güinumo (*Huinumo*): Acículas u hojas de pino (agujas) con las que se recubren las piñas del agave en el horno de piso. La finalidad de esta acción es conservar el calor y evitar que la tierra que recubre el horno ensucie la cabeza de maguey.

El ***güinumo*** le otorga un sabor especial al mezcal producido; sin embargo, para proteger las piñas del agave también se utilizan hojas de palma (*Brahea dulcis*) o petates de tule tejido.

Guishe: Vocablo zapoteca que se usa en el estado de Oaxaca para definir la parte media de la destilación entre las puntas y las colas, también llamado corazón.

Gusano de maguey: Animal invertebrado, de cuerpo aplanado o cilíndrico, blando, alargado, contráctil y sin extremidades.

Bajo esta denominación, sin valor taxonómico, se incluyen anélidos, platelmintos, nematodos, etcétera.

El gusano de maguey nace, crece y vive en las plantas de agave, se alimenta de la misma planta por lo que no contiene ningún elemento químico nocivo para la salud.

Al mezcal se le agrega en el proceso de embotellado, lo que le aporta un sabor distintivo, lo que para algunos mezcaleros no es más que un truco de mercadotecnia. Se cree que esta tradición comenzó sobre el año 1840.

Igualmente se utiliza para hacer sal de gusano (véase definición).





Gusano de maguey

Corresponde a dos especies de larvas de lepidópteros.

Ambos son ingredientes de la cocina mexicana.

El término es el nombre común con el que se conoce a dos tipos de especies:

- *Acentrocneme hesperiaris*, el gusano blanco de maguey.
- *Hypoapta agavis*, el chinicuil, o gusano rojo de maguey.

Gusano blanco: *Acentrocneme hesperiaris* es la larva de una mariposa que crece en las hojas, pencas y raíces del maguey. Es blanco (excepto la cabeza y las extremidades pardas) y en México se come frito.

Está emparentado con el **chinicuil**, que también es un gusano comestible

parásito del maguey, pero de color rojo.

Se extrae del centro del maguey después de la época de lluvia, por lo que la extracción de unos tres o cuatro animales (no se obtienen más) ocasiona la pérdida de la planta, que ya de por sí requiere de varios años para llegar a su madurez y poder ser raspada para la obtención de aguamiel, con la que se obtiene el pulque.

Su origen es primordialmente el estado de Hidalgo. Cocinado tiene tamaño y consistencia semejantes a una papa a la francesa, pero un sabor delicado y exquisito.

Gusano rojo: *Hypoapta agavis*, también llamado **chinicuil** (véase definición) o **tecol**. Es una especie de lepidóptero ditrisio, de la familia de los cosidos, nativa de América del Norte, habita en general zonas áridas y desérticas. El

nombre de **chinicuil** o **chilocuil** viene del náhuatl *chilocuilin*, “gusano de chile”.

Las larvas del *chinicuil* son unas orugas de color rojizo y hasta cinco centímetros de largo, con la piel virtualmente libre de pilosidades, de hábito endófito; son una plaga que ataca al maguey (en especial las especies *A. angustifolia* y *A. salmiana*).

A pesar de considerarse una plaga del maguey que se reproduce en época de lluvias, al ser un insecto comestible de un alto valor nutritivo no se le combate, por el contrario, es muy apreciado por los productores por su alto costo en el mercado, por la

costumbre de incluirlo como saborizante en el mezcal y por su utilización como ingrediente gastronómico en algunos platillos tradicionales oaxaqueños.



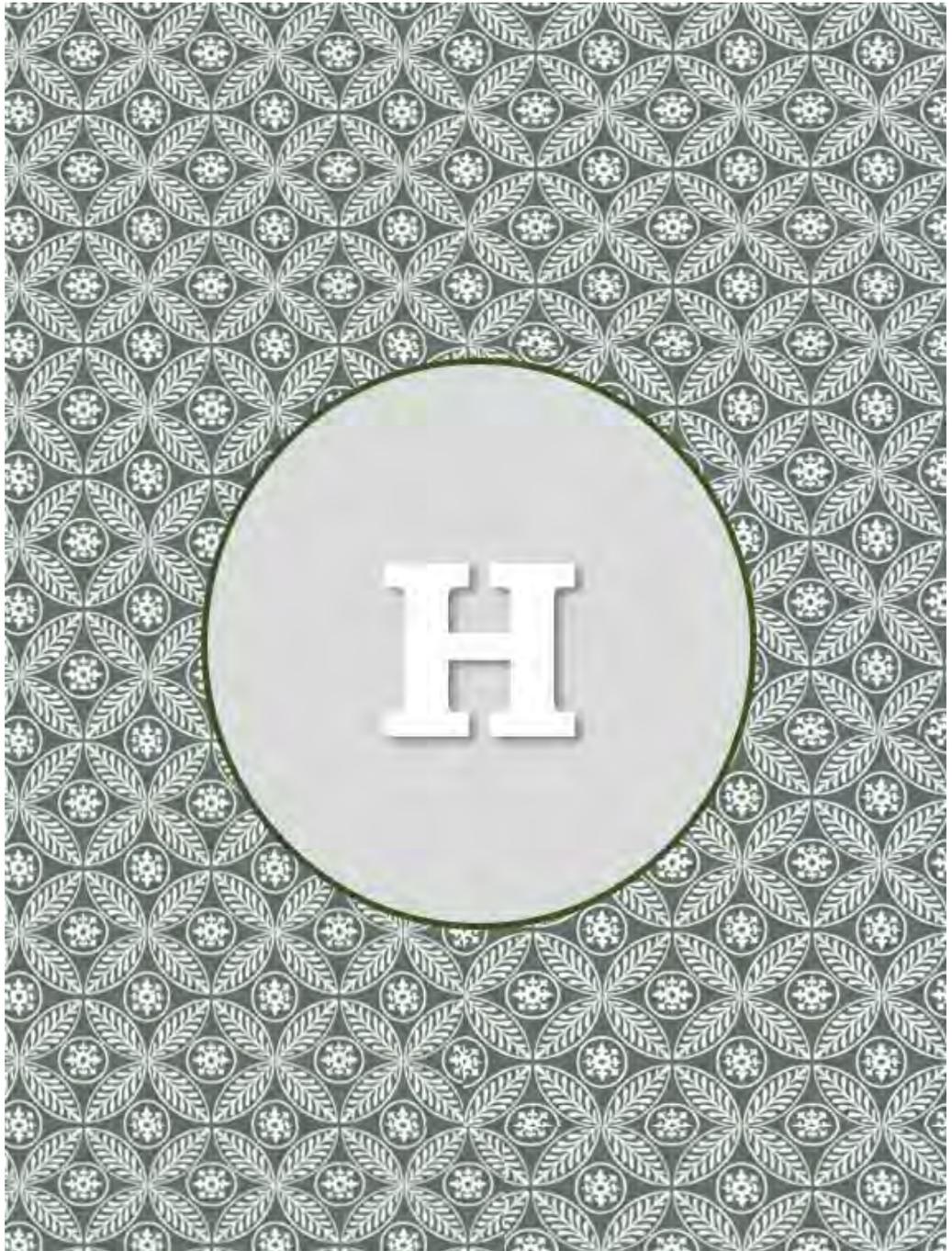
Gusano rojo. Chinicuil

Gusto histórico: Construcción colectiva de los gustos regionales a través del tiempo que genera reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben de elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean considerados legítimos, buenos y sabrosos.

Cada región, población o comunidad los han construido a través de su historia.

En México hay tantos gustos históricos y mezcales tradicionales como regiones y pueblos mezcaleros





H

Hacer concha: Expresión coloquial que se utiliza cuando se forman burbujas homogéneas en la superficie de la jícara al realizar el venenciado (perla grande).

Hacer picadillo: Acción de picar, rebanar o desmenuzar el agave cocido empleando herramientas manuales (hacha o machete) para posteriormente proceder al machacado (San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca).

Hacha: Herramienta de corte, de uso manual, de filo cortante, que se emplea para cortar leña y fraccionar las cabezas de agave cocido.



Hacha

Hacha de majar: Herramienta manual empleada para el majado del maguey

cocido, elaborada de metal (hierro), semejante a un hacha pequeña, colocada en un extremo de un palo de otate (estado de Puebla).



Hacha de majar. Mitepec, Jolalpán, Puebla.

Hachita: Nombre que se da al canasto que se coloca en ambos costados de los animales de carga, donde se depositan las piñas o cabezas de maguey recién cortadas para su traslado a la fábrica o palenque (San Nicolás Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

Hacienda mezcalera: Unidad productora especializada en la elaboración de mezcal, la cual contaba dentro del casco principal con instalaciones para su elaboración. Son características las de la región del

Altiplano que comprende los estados de Zacatecas (región de Pinos), San Luis Potosí y Guanajuato.



Hacienda mezcalera, Laguna Seca,
Charcas, San Luis Potosí

Hermano maguey: Expresión coloquial que fue utilizada como eslogan de una campaña promovida por artesanos y empresarios en la que acordaron unir esfuerzos con el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) ante acciones poco efectivas por parte de la autoridad en apoyo del sector.

Herramientas de corte: Conjunto de implementos manuales que se utilizan para realizar, principalmente, las acciones de jimado y corte del agave, entre ellas: machete, hacha, coa y barreta.

Hervidor: Parte del alambique o sistema de destilación. Recipiente donde se realiza el calentamiento del mosto, de geometría cilíndrica, que permite una difusión más homogénea del calor, en algunos estados como

Guerrero o Puebla también se le denomina **olla** (Véase definición).

Hervor: Condición inducida a un líquido mediante la aplicación de calor, lo que aumenta su temperatura hasta llevarlo al punto de ebullición. Este proceso se realiza en la destilación del mezcal, al calentar el mosto, lo que permite separar sus componentes principales que son los alcoholes.

Hidrólisis: Rompimiento, por cocción del agave, de la cadena del polisacárido (fructano) en moléculas de fructuosa para su fermentación.

La hidrólisis, llamada también ruptura de las moléculas en medio acuoso, tiene como finalidad la transformación de los carbohidratos complejos (almidón y celulosa) en azúcares simples, para ello se utiliza principalmente un procedimiento térmico o enzimático o bien, la combinación de ambos. En esta etapa también hay muchos compuestos que son determinantes en el perfil del producto final.

Hierba (Yerba): Nombre genérico que se da en algunas comunidades de la Mixteca baja del estado de Puebla a todas las plantas tiernas que se utilizan para cubrir el horno de piso durante la fase de cocimiento del agave (Santiago Coatepec, municipio de Caltepec).

Hijuelo: Retoño del maguey que emerge de los tallos subterráneos o rizomas al pie de la planta madre. El hijuelo es un clon y es mal llamado *semilla* entre algunos productores de agave. Los magueyes pueden producir

hijuelos a lo largo de su vida, antes de llegar a la floración, pero no es una característica de todas las especies.



Hijuelos alrededor de una planta madre

Hogar: Cavidad en cuyo interior se lleva a cabo la combustión de la leña y se genera calor, gases y humo.

Hoguera: Fuego hecho al aire libre con materias combustibles que encendidas levantan mucha llama.

Hoja: Cada una de las láminas, generalmente verdes, planas y delgadas, de que se visten los vegetales, unidas al tallo o a las ramas por el pecíolo o a veces por una parte basal alargada, en las que principalmente se realizan las

funciones de transpiración y fotosíntesis. En el caso del maguey se le llama penca.

Hoja de palma: Elemento que se utiliza para cubrir las cabezas de agave durante su cocimiento en los estados de Michoacán y Guerrero, donde abunda la especie *Brahea dulcis* (ver *palma*).





Hoja de palma (*Brahea dulcis*), empleada para cubrir el agave en el horno de piso durante el cocimiento.

Holograma: Término que se usa normalmente para hacer referencia a un tipo de fenómeno del ámbito visual o de la fotografía, mediante el cual el tratamiento que recibe una imagen respecto de la luz hace que aparezca tridimensional por contar con varios planos al mismo tiempo.

Con el propósito de avalar la certificación del mezcal, a partir del año 2014 el CRM otorga un distintivo en forma de holograma que puede encontrarse en cada botella de mezcal certificado, se caracteriza por contar con dos características:

- Son personalizados por empresa y marca.
- Contiene un número único por botella.

Los hologramas se entregan por parte del CRM, siempre y cuando se confirme que el producto (los lotes a envasar) cumple con las especificaciones de la NOM-070-SCFI-2016 y los procedimientos de la evaluación de la conformidad

El holograma incluye en su diseño la imagen corporativa, marca del organismo evaluador de la conformidad y un código numérico único por botella.



Holograma otorgado por la certificación del mezcal Oaxaca (Fuente: CRM).

Homogeneización: Proceso a través del cual una mezcla o fluido presenta de manera uniforme una misma consistencia, propiedades y características. En el caso del mezcal, este proceso se realiza mediante la dilución para que el producto final adquiera un determinado grado alcohólico, color o sabor.

Mezclado de mezcales provenientes de diferentes unidades productoras (palenques, fábricas o vinatas) con características similares para obtener

un producto uniforme y una graduación estándar. Por lo general, son manejadas por organizaciones rurales o cooperativas para producir una marca colectiva. Esta figura es común en estados como Guerrero (Chilapa), Oaxaca o Puebla.

Hornada: Lote de piñas sometidas al proceso de cocción en un horno. El tamaño o cantidad puede ser variable ya que por lo general depende de la capacidad del horno. Sinónimo de *horneada*.

Hornalla: Término utilizado en Oaxaca, y algunas regiones del Estado de México, para definir al *fogón* u *hornilla* donde se realiza el proceso de destilación.



Hornalla (Sola de Vega, Oaxaca)

Horneado: Proceso de cocción en el horno de las cabezas o piñas de agave con la finalidad de romper cadenas de fructanos y obtener azúcares sencillos comestibles y susceptibles de ser fermentados. El tipo de horno y el

combustible ayudan a imprimir en el mezcal sabores característicos.

Hornero: Persona encargada del llenado y cerrado del horno, además de vigilar el proceso de cocimiento del maguey en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Hornilla: Construcción de adobe, tabique o piedra sobre la cual se coloca el sistema de destilación.

También se denomina de esta manera al hueco hecho en parte baja del macizo de los hogares, con una rejuela horizontal en medio de la altura para sostener la lumbre y dejar caer la ceniza, y un respiradero inferior para permitir la entrada del aire.

Horno: Espacio donde se realiza la cocción de las cabezas o piñas de agave para hidrolizar los fructanos mediante fuego directo o por la alimentación de vapor de agua permitiendo elevar la temperatura por encima de 90°C.

Existen diferentes tipos de horno, los cuales varían según la región en cuanto a forma, capacidad y materiales usados para su construcción.

En los estados de Oaxaca, Guerrero, Michoacán y Puebla, ubicados dentro de la zona geográfica comprendida por la D.O.M. y en otros como Morelos y el Estado de México, donde se realizan procesos artesanales, los hornos son

de piso, fabricados en la tierra y tienen forma trunco-cónica; es decir, más angosta en el fondo y más ancha en la superficie. Usualmente se recubren de piedra volcánica, mampostería o lajas.

En las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino, que comprende la región de Pinos del estado de Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato, el horno tradicional es cilíndrico y está construido de piedra o ladrillo. En algunas fábricas se inyecta vapor generado en una caldera de leña o combustóleo para realizar el cocimiento.

Horno de cámara: Construcción cuadrada en forma de cuarto, hecha con piedra o ladrillo, cuyo techo puede

ser recto o cóncavo, generalmente cuenta con dos entradas (al frente y en el techo) para facilitar su llenado.

En este tipo de instalaciones el cocimiento se realiza mediante la inyección de vapor a presión a través de líneas de tubería colocadas en el piso.

Horno de mampostería: Horno construido con diversos materiales como piedra volcánica o ladrillo, de forma cilíndrica o cubica, vertical o subterráneo.



Horno de mampostería. Hacienda El Bozo. San Luis de la Paz, Guanajuato

Horno de piedra: Horno construido con piedra volcánica, de forma cilíndrica, vertical o subterráneo.

Horno de piso: Término con el cual se denomina de forma genérica a los hornos cavados a ras del suelo.

Horno de tierra: Cavidad hecha en el suelo que carece de recubrimiento alguno en sus paredes para cocer el agave.

Horno rústico: Cavidad excavada en el suelo, algunos con paredes forradas con una capa de piedra.



A



B



C



D

Hornos de piso: **A).** Horno de tierra (Puebla). **B).** Horno cilíndrico ademado con piedra (El Astillero, Puebla). **C).** Horno cónico con mampostería (Morelia, Michoacán). **D)** Horno cilíndrico de ladrillo (Etúcuaro, Villa Madero, Michoacán).

Horno subterráneo: Horadación hecha en el suelo, de forma cilíndrica, con pared de ladrillo y piso de tierra (Sinaloa).

Horquilla: Especie de trinche o tenedor que se utiliza para el llenado y vaciado de bagazo de la olla al inicio y terminación de una carga durante la destilación (Durango).

Hoyo: Nombre coloquial con el que también se conoce al horno de cocimiento, cavado a ras del suelo, sin revestimiento alguno.

Con este nombre se le conoce comúnmente en Durango al horno de piso tanto de tierra como adomado.

Hoz: También llamada *cazanga* o *rozadera*, es una herramienta de mano, hecha de hierro forjado y mango de madera, curvada, que se emplea en actividades agrícolas. En el caso del mezcal, se utiliza para cortar de manera individual las pencas de algunas especies por su tamaño (estado de Oaxaca).



Hoz

Huateque mezcalero: Por definición, el huateque o guateque es una reunión alegre en la que se canta, se bebe y se baila. Representa una de las expresiones culturales de la población de los estados del sur del país.

Asumiendo esta definición, el **huateque mezcalero** es un tipo de festival que se realiza desde el año 2016 en el estado de Oaxaca. Su carácter de itinerante permite que se reúnan los maestros mezcaleros de las diferentes regiones del estado en el que se realizan muestras gastronómicas, talleres y conferencias sobre los distintos procesos del mezcal y se plantea como uno de los principales objetivos que los visitantes compren mezcal directamente del maestro mezcalero a un precio justo.

Huella genética: Es una técnica para distinguir entre individuos de la misma especie usando solo muestras de su ADN. Se analiza el ADN de un individuo para observar el patrón de repetición de secuencias. Este patrón es único para cada individuo. El término huella digital genética fue acuñado por A. J. Jeffrys en Inglaterra en 1984.

En el caso del mezcal, se utiliza esta técnica para una correcta identificación de las especies ya que una sola recibe diversos nombres según la región productora en función de su aspecto y características físicas.

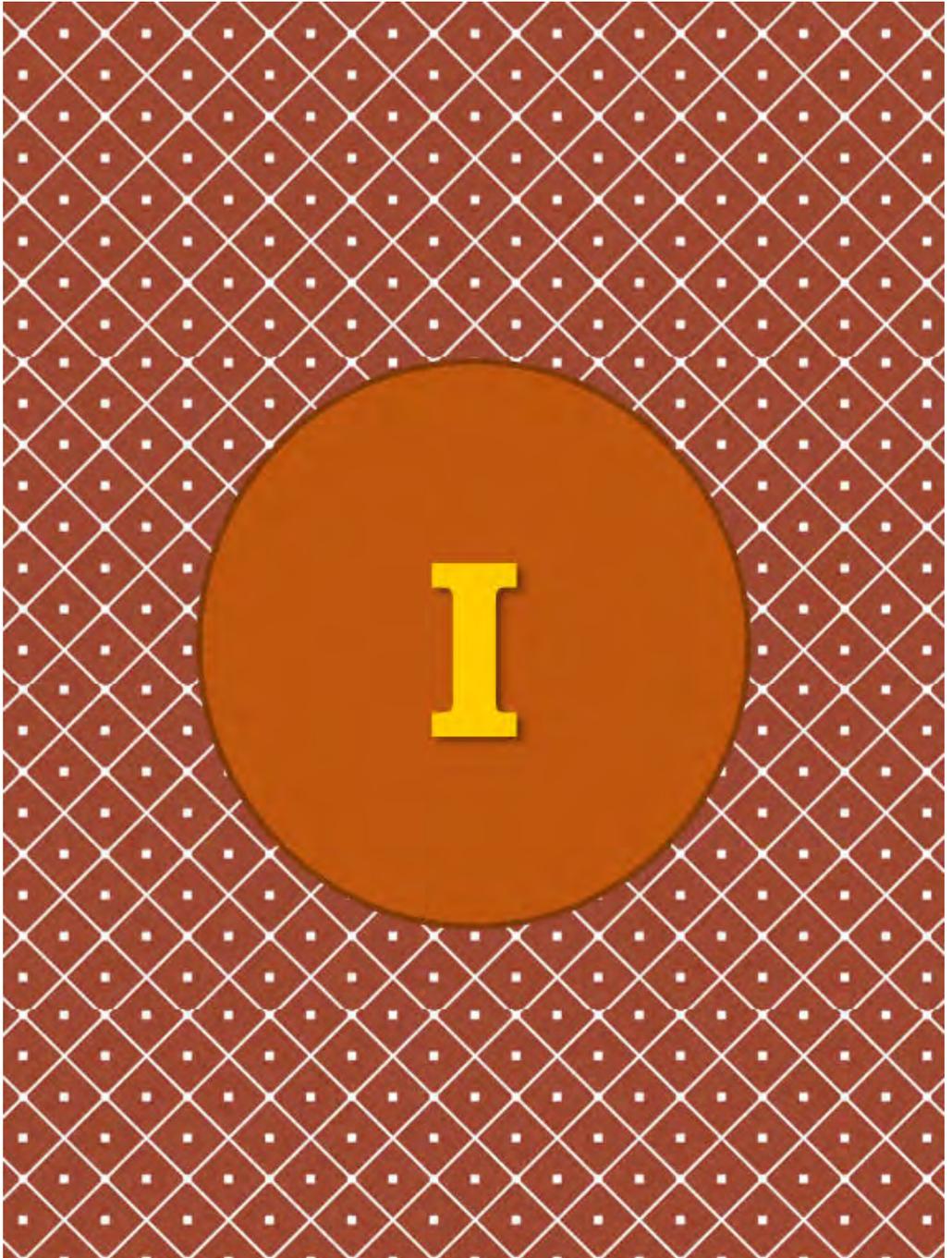
Por ejemplo: el *A. angustifolia*, que es reconocido como el de mayor extensión geográfica en México, que además de prolífico es de fácil adaptación a diversos ecosistemas, recibe infinidad de nombres, como se verá más adelante.

Huevito: Estado de madurez del agave cuando el cogollo toma una forma ovalada (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Humarse: Término coloquial que se utiliza para definir el proceso de ahumado (ahumarse) durante el cocimiento de la cabeza o piña de agave a través del cual se transmiten diversas notas aromáticas al mezcal (Caltepec, Puebla).

Humear: Exponer las cabezas o piñas de agave al humo durante el cocimiento. En algunas regiones mezcaleras esta palabra se usa como sinónimo de cocer.





I

Ictle: Nombre que se le da, en el estado de Guerrero, al bagazo molido destinado a la fermentación (Tixtla).

Se presume sea una deformación de la palabra **ixtle** (véase definición), que se refiere a la fibra del maguey.

Identidad: Atributo de cada mezcal asociado a su lugar de origen. Conjunto de rasgos que caracterizan un mezcal y lo hace diferente ante los demás.

Indicación geográfica: Es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen.

Constituyen una categoría de derechos de propiedad intelectual que, al igual que otros como marcas y patentes, merecen protección. Esta figura legal fue incluida en las modificaciones hechas a la Ley de la Propiedad Industrial en 2018.

Inflorescencia: Conjunto o agrupamiento de flores dispuestas en un tallo común. En el caso de los magueyes o agaves, se conoce como **quiote** o **calehual** (véase definiciones) y sus flores suelen ser verdes o

amarillas; en algunos casos son naranjas o rojizas.



Inflorescencia de *A. cupreata* (Michoacán)

Las flores son bisexuales y tubulares, además producen el néctar que atrae a sus polinizadores.

Infusión/es: Preparación del mosto para su destilación (Malinalco, Estado de México).

Ingrediente: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación o preparación del mezcal y esté presente

en el producto final, transformado o no.

Ingüishe: Vocablo zapoteca que se aplica, en el estado de Oaxaca, para definir a los residuos y agua que quedan después de la destilación (vinaza).

Inóculo: Pequeña cantidad de una sustancia que se utiliza para inducir en un volumen mayor un proceso. En el proceso de fermentación, el inóculo se elabora con mosto fermentado extraído de una tina en estado avanzado de fermentación y se utiliza como vehículo para inducir la fermentación en tinas nuevas. El objetivo de inocular es acelerar el desarrollo de las levaduras.

Integradora: Sitio, lugar o instalación donde se realiza el acopio y almacenamiento de mezcal elaborado por varios productores de manera independiente que trabajan bajo un esquema de cooperativa y manejan una marca colectiva.

En estados como Guerrero, Oaxaca o Puebla, este sistema funciona para comunidades rurales donde cada productor trabaja de manera individual sus lotes, bajo criterios y técnicas propias en una sola fábrica o palenque.

Ixquepe: Vocablo con el cual se define, en el estado de Oaxaca, a la olla hueca de barro colocada sobre otra para realizar el proceso de destilación (Sola de Vega).



Ixquepe

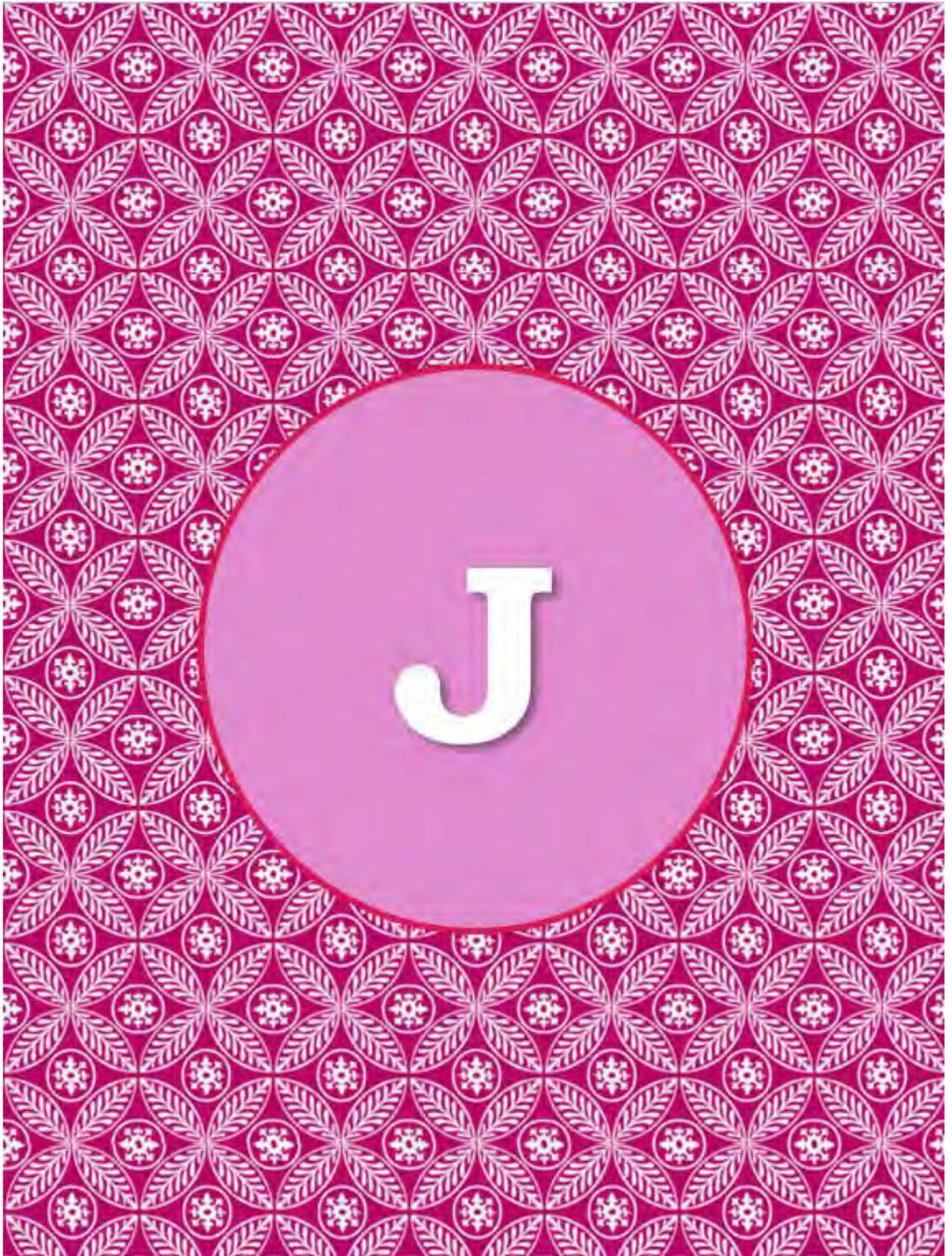
Ixtle: Fibra que se extrae de las hojas de algunos agaves con las que se fabrican artesanías, cuerdas y tejidos para recubrimientos.



En la mixteca poblana también se le nombra de esta manera al maguey machacado.



Ixtle



J

Jaibita: Herramienta de mano, plana, de acero, muy filosa, que se utiliza para el corte de las hojas o pencas de maguey, similar a una rozadera (Bacanora, Sonora).

Jarabe: Líquido viscoso o jugo semi espeso que resulta de la exposición de las cabezas de agave a la temperatura durante el cocimiento en hornos de tiro, característicos de las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino-zacatecano.

Jarcia: Nombre común con el que se conoce a las cuerdas elaboradas con fibra de maguey.

En la región de San Carlos, Tamaulipas, también se utiliza como nombre para identificar al *A. montium-sancticaroli*, variedad empleada para elaborar mezcal.

Jarro: Recipiente de barro, de tamaño mediano, que se emplea en algunas comunidades del estado de Oaxaca para recibir el mezcal destilado (receptáculo).

Jiba: Base de las hojas o pencas del maguey. Parte más gruesa pegada al tallo o cabeza.

Jícara o Jicarita: Vasija pequeña o recipiente circular hecho con la parte inferior del fruto seco de la calabaza, del guaje, o del coco, de poco fondo, que suele emplearse para tomar mezcal o pulque y que algunos productores de mezcal la utilizan para conocer su graduación alcohólica mediante el venenciado o el uso de escobetillas para agitar el mezcal y producir el perlado. Etimológicamente, este vocablo se deriva del náhuatl *xicalli*.

Cornelio Pérez, coordinador de la Logia de los Mezcólatras, define a las jícaras como:

Cuenco inmemorial que sirve para beber agua, pulque, téjate, pozol, chocolate y otras bebidas; también para rituales, ornato, juguetes, instrumentos musicales, medicina, para bañarse y muchos usos.



Jícara

Jima: Proceso a través del cual se separan de la piña las pencas de agave cuando este ha alcanzado el desarrollo adecuado para su corte (ver gima, y madurez).

Jimar: Acción o procedimiento al que se someten los agaves maduros en la cual se eliminan las hojas o pencas y las raíces del mismo para dejar solamente el tallo o corazón del agave, llamado piña. Esta acción se realiza con herramientas especiales diseñadas para tal actividad.

Una vez despencada y separada de la tierra, la piña se rasura y se deja lista para hornearla. Esta tarea es peligrosa y muy especializada, quien la realiza es llamado jimador.

El proceso se basa en tres operaciones principales:

1. Corte de las pencas: Tiene la finalidad de eliminar aquellos órganos de la planta que no son útiles para su procesamiento, tales como las hojas o *pencas*.

2. Extracción de la piña: Es la operación de recolección propiamente dicha, para esto se ocupan barretas y la extracción se efectúa desde la base y no desde la raíz, esto con el propósito de no recolectar partes que puedan dar sabores desagradables al mezcal.

3. Rasurado: Esta operación tiene la función de completar la eliminación de las pencas de tal forma que solo quede el corazón.



Jimado de *A. Angustifolia criollo* (Morelos)

Jomate o Jomatito: Jícara de tamaño pequeño que se utiliza para probar o saborear el mezcal, de uso común en el Distrito de Ejutla, Oaxaca.

Joven: Categoría que se da al mezcal recién destilado.

Jugando el mezcal: Procedimiento que utilizan algunos maestros mezcalilleros para determinar la graduación alcohólica de su mezcal.

Consiste en poner la bebida en un embudo, tapando el orificio de salida con el dedo medio y posteriormente irlo retirando (*abriendo*), propiciando que salga a presión; el mezcal es

depositado en una jícara y según el tamaño y duración de las perlas se identifica el grado alcohólico.

Jugo: Líquido obtenido del proceso de prensado del agave cocido previa molienda. En el estado de San Luis Potosí se utilizan prensas de madera o hierro forjado para extraerlo mediante presión.



También se le llama de esta manera al mosto fermentado que es depositado en la olla para su destilación (Santa Maria Ixcatlán, Oaxaca).

Juntador: Persona que se encarga de *juntar* o *apilar* el maguey en el campo durante el proceso de labrado y cortado (Guerrero).



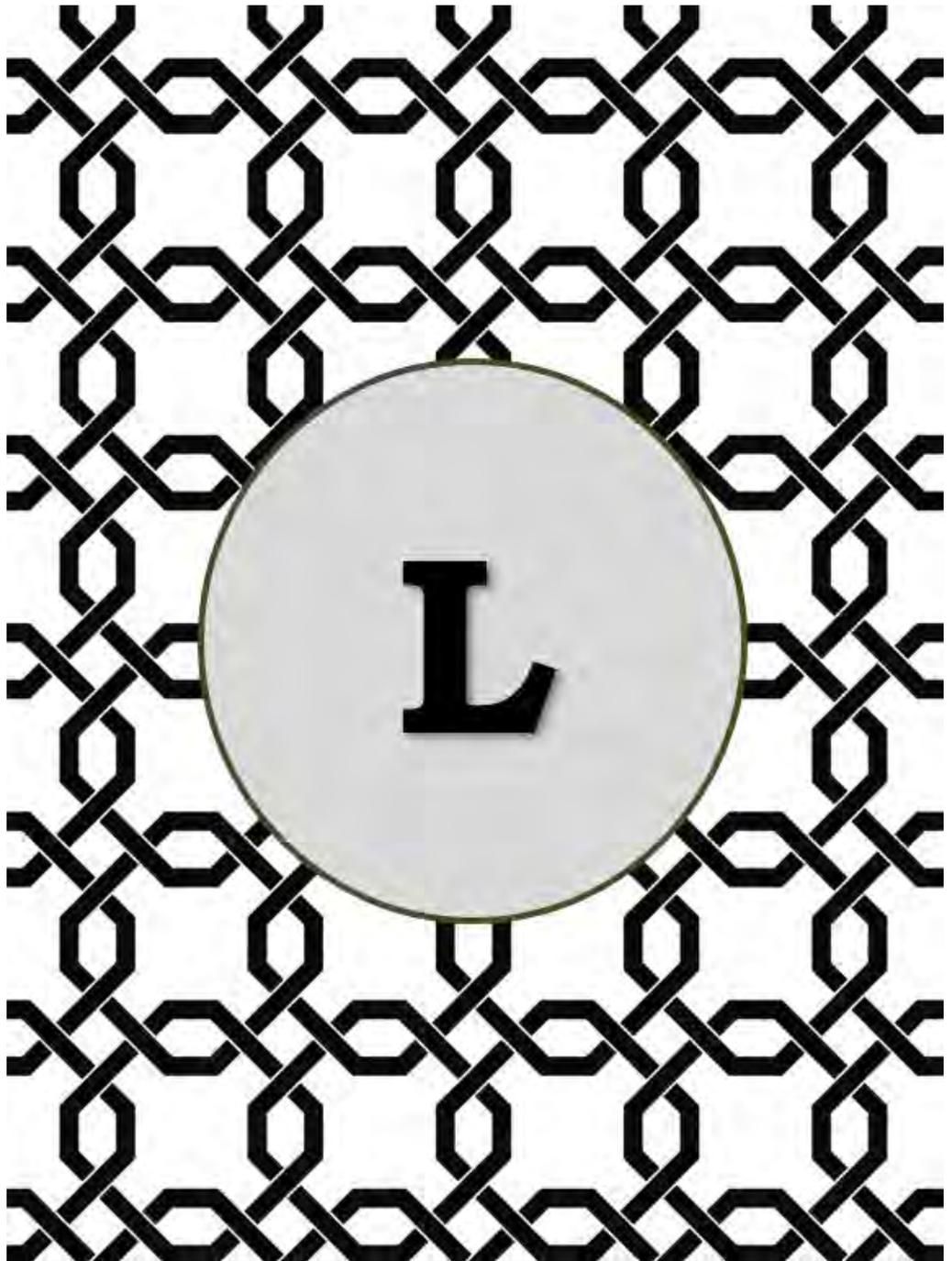
K

Komil (*comil o comilli*): Es una palabra de origen náhuatl, cuya traducción significa: bebida alcohólica o bebida embriagante.

El uso de la palabra ***komil*** fue propuesta a través del proyecto de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 para agrupar a las bebidas alcohólicas producidas fuera de los territorios amparados en las declaratorias de Denominación de Origen de las bebidas destiladas de agave (tequila, mezcal y bacanora), en cuya elaboración se utilizan como materia prima una o varias de las especies de agave referidas en sus respectivas Normas Oficiales.

De acuerdo con esta iniciativa, el porcentaje de agave contenido en la bebida no podrá ser menor al 51 % de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico debe ser de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.





L

La fina: Nombre que se le da en Santa María Ixcatlán, Oaxaca, al mezcal obtenido en la segunda destilación o refinada.

Labrado: Proceso realizado para cosechar las piñas o cabezas de agave a través del corte de las pencas y el derribo de la piña (jimado) (estado de Guerrero).

En el estado de Durango también se le denomina de esta manera a la eliminación de las pencas del maguey.

Labrador: Persona que se dedica a realizar el labrado (jima) del agave (Guerrero).

Labrador mayor: Persona que dirige la cuadrilla de labradores; él es quien selecciona los agaves maduros para su corte (Guerrero).

Labranza del maguey: Jimado del agave (Guerrero).

Lagar: Nombre que se da al molino o tahona empleado para la molienda del agave cocido en algunas comunidades mezcaleras (Zumpahuacán, Estado de México), esto en alusión a su similitud con el sitio donde se pisa la uva o se

machacan algunos frutos para extraer sus jugos o aceites.

Lavadero: Tina de mampostería, de poca profundidad, contenedora de agua, hacia donde escurre por gravedad el jugo obtenido de la molienda en tahona, donde además se coloca el agave triturado para extraer los azúcares fermentables (haciendas mezcaleras del Altiplano potosino).



Lavadero de la fábrica Laguna Seca. Charcas, San Luis Potosí

Lavado: Se denomina de esta manera al proceso de extracción de los azúcares contenidos en el bagazo molido utilizando agua, lo cual se realiza en piletas o recipientes durante la fase de molienda.

Lechuguilla: Destilado tradicional, elaborado con el agave del mismo nombre (agave silvestre), que se elabora y consume en los estados de Sonora, Chihuahua y Puebla.

También es el nombre genérico que se le da a algunas especies de agave, entre ellas el *A. maximiliana* que, en los estados de Nayarit y Jalisco, se utiliza para elaborar un destilado regional conocido como *raicilla* (ver definición), producido en la zona de la costa y parte de la Sierra Madre Occidental.

De igual manera se le llama a una bebida refrescante elaborada con agua natural y fermento de estos agaves.

Lenteja: Parte superior del enfriador. Se le denomina de esta manera por su forma circular y ovalada, semejante a una lenteja. Por lo general está hecha del mismo material que el serpentín (cobre o acero inoxidable).



Lenteja

Leña: Parte de los árboles, arbustos o matas que, cortada y hecha trozos, se

emplea como combustible. En el caso particular del mezcal, constituye la materia prima que se utiliza en los procesos de cocimiento y destilación, solo se utiliza seca y es obtenida de árboles caídos en la mayoría de los estados productores (Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Puebla).



Leña

En el proceso de elaboración de mezcal se utilizan dos tipos:

Leña blanda: Constituida por materiales delgados (ramas y troncos) provenientes de diferentes especies arbustivas y arbóreas. Se emplea como combustible en el proceso de destilación.

Leña dura: Empleada en el cocimiento del maguey en horno de piso, aporta el característico olor y sabor ahumado que se trasmite al mezcal.

Las principales especies empleadas son el *ocote* o pino (*Pinus sp.*), encino (*Quercus sp.*), mezquite (*Prosopis sp.*) entre otras.

En el Altiplano potosino se emplean las hojas secas del *A. salmiana*, muy abundante en la zona, para alimentar calderas en las fábricas de mezcal.



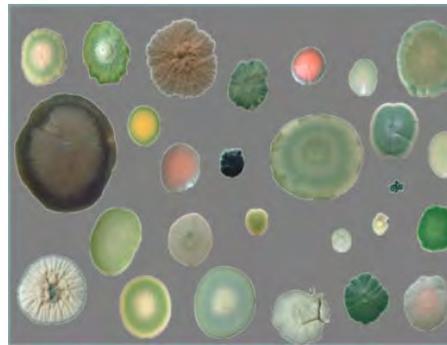
Plantas de maguey seco utilizadas como combustible en calderas

Levadura: Nombre genérico de ciertos hongos unicelulares, de forma ovoidea, que se reproducen por gemación o división y que produce ciertas enzimas que generan la fermentación de los hidratos de carbono y por caso producen diferentes sustancias.

Este grupo de microorganismos comprende alrededor de 60 géneros y unas 500 especies. Suelen estar unidos entre sí en forma de cadena y producen enzimas capaces de descomponer diversos cuerpos orgánicos, como los azúcares, en otros más sencillos.



A



B

Levaduras que realizan la fermentación en proceso de producción de mezcal. **A).** Medio de cultivo para el crecimiento de aglomerados de levaduras llamados colonias. **B).** Colonias de levaduras de diferentes especies aisladas del proceso de producción de mezcal.

Levaduras nativas: Microorganismos que se encuentran en la superficie del suelo y las plantas.

En el proceso de fermentación del mezcal sólo se utilizan levaduras

provenientes de los propios agaves que se han desarrollado de forma natural, condición por la cual también se les llama **levaduras silvestres** al ser propias de la región donde se produce.

Levantada: Cuando la pila está lista o en su punto para iniciar la destilación (Durango).

Levantar: Inducir o acelerar la fermentación mediante la adición de un inóculo en la tina de fermentación.

Levantarse: Expresión que se utiliza en el estado de Durango cuando la tina comienza a “gorgorear” (burbujeo).

Licor de agave: Bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de la savia del agave, tiene mucho menos contenido de alcohol que una bebida destilada. Por lo general se comercializa adicionándole colores y es de menor costo.

Licor de mezcal: Producto elaborado a base de mezcal, espíritu neutro, mezclado con agua, aromatizado y saborizado con procedimientos específicos y a los cuales pueden agregarse ingredientes y aditivos permitidos.

Liga: Trozo de caucho que se utiliza para sellar las uniones que conectan los distintos componentes del sistema de destilación para evitar fugas de líquidos o vapores.

Lija: Fibra del corazón del agave que se utiliza para sellar la base del alambique en la producción de raicilla (municipio de Cabo Corrientes, Jalisco).

Por su corto tamaño, a diferencia de la base de las pencas, forma un material con consistencia de masilla (véase *masa* y *masilla*).

Limpia: Práctica agrícola mediante la cual se eliminan todas las hierbas que crecen en los espacios libres y alrededor de los magueyes. Incluye la remoción de la tierra y el recorte de las hojas del maguey que estén en mal estado y las que se necesiten recortar para que la planta pueda seguir su desarrollo hasta su etapa de maduración.

Llano o Llanito: Nombre que se da al mezcal obtenido en la primera destilación (ordinario) (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).

Llenada: Expresión que se utiliza para definir un lote o una tina que ha sido destilada (Tixtla, Guerrero).

Logia de los Mezcólatras: Grupo de personas creado en diciembre de 2005 dedicado a saborear exclusivamente mezcales tradicionales de México, el cual se autodefine como: “Santa congregación para difundir el conocimiento de los mezcales tradicionales de los Pueblos de México”.

Los objetivos de esta agrupación son:

a) Dar a conocer, con seriedad y profundidad, las tradiciones

mezcaleras de México y volverse parte activa de su defensa, consiguiendo con ello su preservación, así como difundirlas a más personas y ayudar a la promoción y consumo de Mezcales Tradicionales.

b) Formar núcleos de conocedores de los Mezcales Tradicionales en las ciudades de México, logrando así un consumo educado y respetuoso, lo que permitirá que se paguen precios justos a quienes los producen y lograr que la actividad mezcalera sea sustentable ecológica, económica y culturalmente.

Cuentan con una página Web denominada: *Mezcales tradicionales de los pueblos de México*, en la cual difunden información de diversos tópicos relacionados con la producción de mezcal en la mayoría de las comunidades productoras del país.

<http://mezcalestradicionales.mx/>



MEZCALES TRADICIONALES
DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Logo de la Logia de los Mezcólatras©

Lote: Conjunto o grupo de elementos semejantes o idénticos entre sí (que tienen características comunes) y se agrupan con un fin u objetivo determinado.

Lote de mezcal: Número determinado de litros o unidades (botellas) de mezcal que se producen y enumeran para diferenciarlo de otro similar.





M

Maceración: Ablandar el agave cocido para extraer su jugo por medios manuales.

La maceración tiene por objeto ***machacar*** (véase definición) los mezontles asados (cabezas de maguey) y triturarlos con agua para obtener un líquido azucarado que pueda ser fermentado.

Macerado: Proceso que se realiza para ablandar una cosa estrujándola, golpeándola o sumergiéndola en un líquido.

Macerar: Acción o proceso a través del cual se extrae el jugo contenido en los trozos de piña después de ser sometida a cocimiento y fragmentación.

Machaca: Proceso manual de trituración del agave cocido, dentro de una batea, empleando mazos de madera.

Machacado: Acción de golpear el maguey cocido para deformarlo, aplastarlo o reducirlo a fragmentos pequeños (triturar) sin llegar a al grado de molienda.

Machacar: Acción de triturar o aplastar de forma manual el agave cocido por medio de golpes con un mazo de madera o por presión (Tahona).



Machacado de agave

Machete: Cuchillo de grandes dimensiones, muy afilado, de acero laminado, que se utiliza como herramienta en el corte de las pencas del maguey, particularmente para algunas especies que por el tamaño de sus hojas o pencas impiden el uso de otro tipo de herramientas (Altiplano potosino, Puebla y Oaxaca).





Machete

Macho: Nombre coloquial que se da a los animales empleados en la molienda de maguey o agave cocido en tahona (molino chileno).

Comparte algunas características con los burdéganos (resultantes del cruce entre un caballo y una burra o asna), pero difiere en otras debido a ciertos genes que varían su efecto en función de si se reciben de la madre o del padre.

También se le denomina mula o mulo, es considerado como un animal híbrido estéril.

Machuca o Machucada: Proceso de someter los trozos de agave cocido a un golpeteo utilizando una herramienta manual (mazo de madera) sin llegar a tritararlo (Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).

Machucadero: Nombre que se daba, en algunas haciendas mezcaleras del altiplano potosino, al área donde se realizaba la trituration del maguey

cocido de forma manual empleando mazos de madera.

Machucadora: Nombre coloquial que se da a al equipo o maquinaria que se emplea para tritarar el agave cocido (Sola de Vega, Oaxaca).

Machucar: Acción de tritarar de forma manual el agave en la batea empleando un mazo de madera o en tahona pasando la muela o piedra sobre el mismo (Oaxaca).

Macito: Mazo pequeño, de madera dura, que se usa para compactar el barro que se coloca en la base del destilador o **cascomite** (véase definición) (Zumpahuacán, Estado de México).

Macizo: Término que se emplea para definir al maguey maduro (San Felipe, Guanajuato).



Macito

Madera (s): Nombre genérico que se da en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca a las tinas de fermentación hechas de madera.

Madera bofa: Madera de encino que se utilizan para el proceso de destilación en el Estado de México (Zumpahuacán). Su uso se debe a que la combustión es más lenta y homogénea, lo que permite tener una energía calórica constante y en consecuencia un mayor control en el proceso.



Madera bofa

Maderas duras: Nombre que se da a la leña obtenida de algunas especies arbóreas que utilizan los productores de mezcal para el cocimiento del maguey debido a sus características de densidad y dureza, entre las que se encuentran el mezquite (*Prosopis sp*) y guamúchil (*Pithecellobium dulce*).

Madera gruesa: Término empleado en la región de Santa Catarina Minas, Oaxaca, para definir los troncos que,

sin ser partidos, se colocan en la base del horno para el cocimiento de las cabezas de agave.

Las principales especies que se utilizan son el pino (*Ocote*), encino, (*Quercus. Spp*) y eucalipto (*Eucaliptus sp.*).



Madera gruesa

Madre de levadura: Inóculo empleado para inducir la fermentación que se adiciona en una tina recién **cargada** (véase definición).

Maduración: Proceso de almacenamiento temporal del mezcal en recipientes de madera, por lo general en barricas de roble blanco o encino, a través del cual el mezcal manifiesta una transformación lenta y adquiere características organolépticas especiales como suavidad en el sabor y en algunos casos le confiere una coloración oscura agradable a la vista.



De acuerdo al período de maduración se puede obtener el tipo de mezcal que se desee:

1. Mezcal reposado.
2. Mezcal añejo.

Las barricas en las cuales se lleva a cabo el reposado o el añejamiento deben estar en buen estado. Por ello se requiere un lavado que consiste en adicionar piedras pequeñas a las barricas vacías, llenarlas hasta la mitad de su capacidad y hacerlas rodar.

El movimiento de las piedras a través de las barricas provoca el arrastre de material indeseable dentro de estas. Otra operación de mantenimiento de las barricas consiste en llenarlas con agua con la finalidad de que la madera no se reseque, originándose la formación de fisuras o en un caso más grave, la fragmentación de estas. Esta operación también se aplica a las tinas de fermentación cuando no están trabajando.



Proceso de maduración en barrica

Madurado en vidrio: Procedimiento a través del cual algunos productores aseguran que el mezcal después de cierto tiempo de almacenado adquiere propiedades y características semejantes al añejado en barrica.

Se coloca en recipientes (garrafones) de color verde, de preferencia, en la boca se coloca un tapón de olote para que se oxigene y suavice, se sella y se entierra.

Se presume que el privarlo de la luz y el contacto con la variación de la temperatura del suelo genera cambios en su composición que se manifiestan en sus características organolépticas, principalmente color, sabor y grado alcohólico.

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

Madurar: Se le llama de esta manera al tiempo o periodo de enfriamiento y reposo del agave cocido que se extrae del horno, en el cual se pone a punto para ser triturado (Nombre de Dios, Durango).

Madurez: Estado propicio para que el maguey pueda ser cosechado. En algunos estados los campesinos reconocen el inicio de la madurez de algunas especies porque notan un adelgazamiento de las hojas centrales

que forman el *cogollo* (*A. cupreata*), que es el sitio donde se formará el quote (Guerrero).

Madurez fisiológica: Etapa en la cual la planta de maguey ha alcanzado un desarrollo suficiente y puede reproducirse mediante la formación de semillas y está lista para ser cosechada.

Maestro tabernero: Adjetivo con el que se nombra a los productores de mezcal de mayor edad en la región productora de mezcal en el sur del estado de Jalisco que comprende los municipios de Tuxpan, Quitupán, Tonaya y Zapotitlán de Vadillo.

Maestro vinatero: Adjetivo que se otorga a las personas de mayor experiencia y conocimiento en la elaboración de mezcal, basándose en un proceso tradicional (estados de Durango y Michoacán).

En el estado de Oaxaca se le nombra *maestro mezcalero*. Torrentera lo define como:

Un alquimista que transforma una planta en alegría de los corazones de los hombres.

Maestros del mezcal: Es una Asociación Civil, integrada por cientos de productores de mezcal tradicional de diversas regiones del país, cuyo objetivo es organizar a los maestros y maestras del mezcal de las regiones

productoras y contribuir a mantener esta añeja tradición que es de las que identifican a este país: el mezcal.

Asimismo, está enfocada a mantener la cultura del MEZCAL TRADICIONAL, haciendo sustentable el cultivo del maguey, hacer un buen manejo del maguey silvestre y rescatar los magueyes en peligro de extinción. Mejorar las condiciones de producción del mezcal tradicional evitando que usen hierro, metales y plásticos dañinos, así como propiciar la construcción de instalaciones que dañen menos su salud. Abrir un proceso de pláticas e intercambio de opiniones para que lleguen de manera colectiva a la conclusión de certificarse y acceder a los reconocimientos legales. Asesorar y apoyar para que los Maestros y Maestras del Mezcal tengan acceso a los recursos de los gobiernos estatal y federal, así como a los apoyos de las instituciones internacionales.

Un propósito importante es ayudar a los productores de mezcal a acceder a los mercados extranjeros.

<http://www.maestrosdelmezcal.com/>



MAESTROS DEL MEZCAL

Logo Maestros del Mezcal©

Maguey: Palabra que los españoles adoptaron de las Antillas (probablemente Santo Domingo), la trajeron al continente y la usaron como nombre genérico para denominar a los agaves, sin distinción de especie o variedad.

Nombre genérico con el que se conoce a todas las plantas del género agave. Etimológicamente, la palabra maguey se deriva del griego que quiere decir: *admirable*. En náhuatl se le denomina *metl*. El maguey era tan importante en la vida de las culturas precolombinas no sólo por la obtención del pulque (*octli*) que extraían de él, sino por los múltiples usos y aprovechamientos que de él se hacían, principalmente las hojas y las espinas de la planta; fue deificado con el nombre de Mayahuel (ver definición).

Maguey adulto: Maguey que ha llegado a la etapa de madurez (estado de Guerrero).

Maguey ancho: Nombre coloquial que se le da a algunas especies por la

dimensión (anchura) de sus hojas. *A. cupreata* (Guerrero y Michoacán).

Maguey arroqueño: Nombre con el que también se conoce al *A. americana* var. *oaxacensis*. En la región de los valles centrales de Oaxaca es considerado como uno de los magueyes más longevos.

Su roseta mide tres metros de ancho y dos metros de altura, sus hojas son rectas y blancuzcas, con espinas diminutas o ausentes, su inflorescencia mide hasta 10 m metros con flores verde-amarillas, se reproduce por semillas e hijuelos. Es endémico de Oaxaca, de la región donde confluye el valle de Tehuacán y el extremo oriental de la cuenca del Balsas. Se distingue como variedad, dentro de la especie, por sus hojas blanquecinas y el gran tamaño de la inflorescencia, las flores y los frutos.



Maguey arroqueño

Magüey azulillo: Nombre coloquial con el cual se identifica al *A. tequilana* Weber *var. Azul* en el estado de Michoacán.

Magüey barril: Nombre con el que también se conoce al *A. karwinskii* Zucc en el estado de Oaxaca, el cual se debe a la forma y apariencia de la piña.

Su distribución geográfica comprende los estados de Oaxaca, Puebla y Veracruz, donde forma pequeñas colonias en rizomas trepadores en la zona de monte bajo seco o en los prados, con alargadas coronas verticales de hojas tiesas, suculentas, de color verde pálido. Están fuertemente armadas con espinas negras a lo largo de los bordes, por lo que en algunas comunidades se emplea como cerco vivo para protección de parcelas. Se adapta fácilmente al cultivo ya que puede soportar sequías y heladas moderadas.



Magüey barril

Magüey becuela: Nombre que se le da en algunas regiones del estado de Oaxaca (Santa Catarina Minas) al *A. marmorata*.



Magüey becuela (*A. marmorata*)

Magüey berraco: Variedad criolla de *agave angustifolia* (espadín) en el estado de Guerrero (Mochitlán), también se le llama *berraquito*.

Magüey bruto: Nombre común que se da al *A. inaequidens* Koch en el estado de Michoacán, donde también se reconoce como *magüey alto*. Es una especie silvestre poco estudiada que se encuentra amenazada.

En el estado de Jalisco se utiliza para la elaboración de una bebida alcohólica regional denominada *raicilla* (ver definición).

Magüey capón: Planta de agave a la cual se le cortó el quiote (estado de Guerrero).

En la elaboración del mezcal tradicional sólo se utilizan agaves o magueyes maduros; es decir, que se preparan para florecer y liberar semillas. Entre cinco y siete años, según la especie, pueden demorarse estas plantas en alcanzar su madurez y crecer el escapo floral llamado quiote. El maguey capón otorga mayor sazón a la hora de producir mezcal.

Magüey cenizo: Nombre común que se da en el estado de Durango al *A. durangensis* que se distribuye de manera natural en las zonas semiáridas de esta entidad, particularmente en los municipios de Suchil, El Mezquital, Durango y Nombre de Dios.

También es utilizado para elaborar pulque en los estados de Durango y Zacatecas

En la Sierra San Carlos se conoce también con este nombre al *A. americana* subespecie *protamericana*, con el que se produce un mezcal conocido como “vino” o “vino-mezcal”.

Magüey chino: Término coloquial con el que se conoce en el estado de Michoacán al *A. cupreata*.

En algunas regiones también se le conoce a esta misma especie con el nombre de *magüey chato*.



Magüey chino (*A. cupreata*) en floración

Magüey cimarrón: Nombre común con el que se conoce a las plantas de agave en estado silvestre o en su estado natural (véase magüey criollo) en la región mezcatera del Altiplano (Zacatecas y San Luis Potosí). Se le da este nombre al *A. salmiana* subsp. *crassispina*.

Magüey coyote: Otro de los nombres comunes con que se conoce al *A. americana* var. *oaxacensis*, especie endémica del estado de Oaxaca cuya característica principal es su gran tamaño, tiene espinas pequeñas en sus márgenes y una gran inflorescencia. Florece después de 10 a 15 años de crecimiento, se reproduce por semillas o hijuelos. Además de la elaboración de mezcal, también se utiliza para la obtención de fibra.

Magüey criollo: Nombre que se da al agave que nace de manera natural (por dispersión de semilla o brote de hijuelo) en una región determinada, que sobrevive y se reproduce proveniente de alguna planta madre (Malinalco, Estado de México).

Magüey cultivado: Magüey que ha sido inducido en parcelas para su uso en elaboración de mezcal. Durante su desarrollo es sometido a prácticas agronómicas como fertilización, deshierbe e incluso riego.



Magüey cultivado (*A. angustifolia*)

Magüey de campo: Término que se aplica en algunas regiones para definir a las especies silvestres de agave.

Magüey de castilla: Nombre común que se da en los estados de Oaxaca y Durango al *A. angustifolia*.

Magüey “de guía”: Nombre genérico que se le da al magüey que inicia su etapa de madurez y al que comienza a brotarle el quiote.

Magüey de monte: Nombre genérico con el que se identifica a todos los magüeyes silvestres que crecen y se desarrollan en las zonas montañosas (Oaxaca y Guerrero).

Magüey de raya: Nombre que se da a los agaves cultivados en parcelas, alineados a lo largo de surcos o también a los que se emplean para delimitar parcelas y que son empleados en la elaboración de mezcal (Zeguiche, Distrito de Ejutla, Oaxaca).

Magüey delgado: Atributo que se da al magüey por la característica de su hoja o penca (tipo linear), generalmente al *agave angustifolia* (estado de Guerrero).

Magüey dulce: Tipo de magüey con alto contenido de azúcares. Esta característica no es exclusiva de una variedad en específico, muchas de ellas lo manifiestan y los productores la asocian a la conjugación de elementos y factores geográficos como el tipo de suelo, clima, exposición a la radiación solar, etcétera.

Magüey espadín: Nombre genérico que comúnmente se le da al *A. angustifolia* en algunas regiones mezcateras, principalmente en los estados de Oaxaca y Guerrero.

A esta misma especie se le denomina **magüey espadilla** en el estado de Puebla.



Magüey espadín

Magüey horneado: Cabezas de agave que son extraídas del horno después del cocimiento en horno de piso o mampostería.

Magüey jabalí: Uno de los nombres comunes que se da al *Agave convallis*, característico del estado de Oaxaca.

El Agave Jabalí se da de manera silvestre en los municipios de Cuicatlán, Etna, Huajuapán, Miahuatlán, Nochixtlán, Sola de Vega, Teposcolula, Tlacolula, Tlaxiaco y Yautepéc.

Magüey madreuishe (madreuishe): Uno de varios nombres que se da en Oaxaca al agave *karwinskii*, también conocido como magüey cirial o magüey barril.

Magüey maduro: Magüey que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quíote o inflorescencia en la parte central del mismo.

Magüey majado: Agave cocido y triturado de forma manual mediante el uso de un mazo de madera.

Magüey manso: Nombre común que se le da al *A. salmiana* en algunas regiones mezcaldas.

Magüey mazparrilla: Nombre común que se da en el estado de Durango al agave *bovicornuta*, utilizado en la elaboración de mezcal.

Magüey mexicano: Nombre que se le da al agave *rhodacantha* Trel, también llamado *magüey de monte*.

Al ser endémico de México, tiene una amplia distribución. Crece en la Sierra Madre Occidental, en las montañas y valles con bosques de pino-encino y en los bosques secos de la vertiente del Pacífico. Al sur se encuentra en los lomeríos con bosques secos del Bajío, extendiéndose hacia el Eje Neovolcánico y bajando hasta las montañas y lomeríos del Balsas. Su distribución termina en los bosques de pino-encino de la Sierra de Oaxaca y bosques secos del Pacífico Sur.

Magüey mezcälero (Agave Mezcälero): Nombre genérico que se da a los magüeyes o agaves utilizados en la elaboración de mezcäl.

Se estima que en México se utilizan en la elaboración de mezcäl más de 14 especies, además de algunas variedades, siendo el *A. angustifolia* y el *A. salmiana* las dos variedades más extendidas por su facilidad de adaptación a diferentes condiciones agroclimáticas y su precocidad en la producción de hijuelos.

Magüey papalote: Nombre genérico con el cual se identifica al *A. cupreata* en los estados de Guerrero y Michoacán, que comparten la región del Balsas de donde esta especie es endémica. También se le conoce como *chino*, *ancho*, *papalometl*, *cimarrón*, *tuchi*.



Magüey papalote (*A. cupreata*)

Magüey Pata de mula: Término coloquial que se utiliza para nombrar diferentes especies de agave. En

Michoacán se emplea para nombrar al *A. americana*, en el estado de Jalisco también se le llama al *A. tequilana* Weber var. Azul y en Oaxaca se le da este mismo nombre al *A. angustifolia* Haw.

Magüey quietado: Es aquel que, por no haber sido capado o castrado oportunamente, llega a la etapa de madurez después de la cual muere al completar su ciclo biológico. Por lo general se le corta el quiote cuando ya está alargándose. En la región del Altiplano potosino se le denomina *magüey macho*.



Magüey quietado (*A. angustifolia*)

Magüey San Martinero: Otro de los nombres que se da al *A. angustifolia* en el estado de Oaxaca. Este nombre

proviene de la comunidad de San Martín Lachilá, ubicada en la zona occidental del Distrito de Ejutla, Oaxaca, cuyos habitantes acostumbran sembrarlo y usarlo para elaborar mezcal. Su *piña*, *cabeza* o parte aprovechable, ya rasuradas las pencas, semeja un tronco de 30 a 45 cm de diámetro y llega a medir hasta 2.30 m de altura, tarda en madurar 13 o más años y se le utiliza mezclado con otros magueyes para transformarlo en mezcal. Algunas comunidades donde se cultiva son San Andrés Zabache, La Compañía, Agua del Espino, Agua Blanca, San Agustín Amatengo, La Noria, El Sauz y Yogana.

Asimismo, se cultiva en Yautepec, Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla y Ocotlán y en otros distritos como Centro, Villa Alta, Sola de Vega, Zimatlán, Zaachila, Tehuantepec y Nochixtlán, donde las plantaciones cuentan con menor cobertura y por lo general se les intercala con los cultivos básicos o con otras especies de agave. Se adapta fácilmente a las condiciones nutricionales y climáticas adversas y requiere de altas intensidades lumínicas para compensar estas dificultades.

El mezcal que se elabora con este tipo de agave se le denomina de la misma manera.

Magüey sazón: Se denomina de esta manera al magüey maduro que está

listo para ser cosechado en el estado de Guerrero.

Magüey serrano: También llamado mezcal serrano, es una de las especies mezcateras del noroeste de México.

Magüey sierra negra: Nombre con el que también se conoce en el estado de Oaxaca al *A. americana* var. *oaxacensis*.



Magüey Sierra Negra (Oaxaca)

Magüey sierrudo: Nombre coloquial con el que se identifica a las especies de agave que en el margen de sus hojas o pencas presenta una alineación continua de las espinas marginales evocando una sierra.

En el estado de Puebla se le da este nombre al *A. marmorata* y en Oaxaca al *A. karwinskii* (Tobasiche), muy apreciado por su tamaño y rendimiento en la producción de mezcal.



Magüey Sierrudo *A. marmorata*
(Tehuacán, Puebla).

Magüey silvestre: Cualquier especie de agave que ha nacido de forma natural en terrenos donde no ha habido intervención humana y que no ha sido plantado o inducido.

Magüey tepemete: Nombre común que se da al *A. angustifolia* en el estado de Durango.

Magüey tepextate (Tepeztate): Nombre con el que también se identifica al *A. marmorata*, el cual es endémico de la región de Tehuacán-Cuicatlán. Su hermosa inflorescencia tiene importantes usos ornamentales y ceremoniales, también se le conoce con los nombres de *magüey de caballo* y *magüey curandero*.



Magüey Tepextate

Magüey tobalá (Tovaala): Nombre con el que se conoce al *A. potatorum* en el estado de Oaxaca.

Esta especie es endémica de los estados de Oaxaca, Puebla y parte de Guerrero, donde se le denomina *papalomé* o *papalometl*.

Es uno de los agaves silvestres más apreciados para la elaboración de mezcal.



Magüey Tóbala (Oaxaca)

Magüey tobasiche: Nombre que se da al *A. karwinskii* en el estado de Oaxaca debido a que es una de las variedades de magüey que tiene muchas subespecies (variantes), recibe diferentes nombres en función de sus características. Los nombres más comunes con los que se conoce son: *Cuixe, Madrecuixe, Bicuisse, Barril, Cirial* y *Tripón*; por su tamaño se le llama *Tobasiche corto* o *Tobasiche largo*.

Su distribución natural se limita a las zonas áridas del valle de Tehuacán y los valles centrales de Oaxaca, entre los 750 y 2000 m de altitud.



Magüey Tobasiche

Magüey verde: Nombre común que se da en algunas regiones a algunas especies de agave por la coloración de sus hojas *A. salmiana* (San Luis Potosí).

Magüey zamandoque: Nombre con el cual se conoce en Aguascalientes al *A. angustifolia* en estado silvestre (municipios de Calvillo, Cosío y Tepezalá).



Magüey Zamandoque

Magüeyal: Término utilizado indistintamente para nombrar a parcelas cultivadas con agave o a poblaciones naturales (silvestres) con alta densidad de plantas de agave (estado de Tamaulipas).

Magüeyera: Gran extensión de terreno que cuenta con poblaciones silvestres o cultivadas de magüey y que provee de materia prima a las fábricas de mezcal en el Altiplano potosino y estado de Guerrero.





Magueyera

Magueyera madre: Grupo de plantas de las que se extraen los hijuelos para ser trasplantados o empleados como simientes en parcelas (región del Altiplano potosino).

Magueyero: Individuo o persona que se dedica al cultivo del maguey o que de alguna manera vive de él.

Majado: Tipo de molienda basado en un procedimiento manual de machacar los trozos de maguey cocido dentro de una canoa o batea utilizando algún implemento de madera (mazo o bate).

Esta operación se realiza sobre mesas de material en el Estado de México.

En el estado de Durango, también se denomina majado a la molienda del agave cocido utilizando un hacha.

Majador: Nombre con el que se conoce a la persona que realiza el majado del agave cocido (Malinalco, Estado de México).



Majador

Majar: Acción de golpear o machucar el agave cocido de forma manual empleando un mazo de madera, colocándolo sobre una superficie dura, generalmente una piedra (Estado de México y Puebla).

Manantial: Afloramiento o flujo de agua que surge de manera natural del suelo o entre las rocas.

En el caso del mezcal, el agua proveniente de estas fuentes que se utiliza para la fermentación produce un mezcal que adquiere un sabor particular debido a los minerales que contiene de acuerdo al origen geológico de la zona.

Manías: Tridente de madera resistente que es utilizado para manipular (retirar y colocar) la parte superior del sistema de destilación tradicional a base de olla de barro (estado de Oaxaca).



Manías

Manilla o Manita: Manajo o racimo de flores que se desprenden del quiote.

Mantenimiento: Término que se da en el estado de Sinaloa a la realización de labores agrícolas en una plantación de agave, las cuales consisten en un control eficiente de la maleza, control y prevención de plagas y enfermedades y la fertilización.

Manzana: Parte superior del sistema de enfriamiento en forma de platillo donde se realiza la condensación de vapores alcohólicos. También se le llama *lenteja* (véase definición) o *gorro chino* (en los estados de Guerrero y San Luis Potosí).

Mañana: Se llama de esta manera a un trago de mezcal que acostumbraban los campesinos en la región norte del estado de Guanajuato (San Felipe, San Luis de la Paz) antes de salir al campo a realizar su jornada de trabajo (faena).

Mapa de sabores: Zonificación de una región o territorio basada en las características de un producto de consumo (bebida o comida). En el caso del mezcal, se realiza de acuerdo con las variantes en el proceso y materia prima empleada en su elaboración.

Mapeo de mezcales: Representación gráfica a través de un mapa del registro, distribución y localización geográfica de las diferentes especies

de agaves, lo cual define diferentes regiones productoras de mezcal.

Maquilar: Elaboración y producción de mezcal a terceros en sitios y lugares dentro del área geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal, autorizados por el COMERCAM.

Marca Colectiva: Figura jurídica que ampara el nombre de un producto asociado a una región geográfica.

Es un signo distintivo que distingue el origen geográfico, material, cualidad u otras características comunes de un producto elaborado por diferentes actores.

En el caso particular del mezcal, se utiliza para etiquetar un producto proveniente de varios productores, el cual es enviado a un centro de acopio para su homogenización y que se comercializa bajo una marca común.

Bajo este esquema, cada productor cuenta con un registro y es responsable de la calidad del mezcal que elabora. En comunidades como Chilapa en Guerrero o Tepenene, municipio de Tzicatlacoyan, Puebla, es una forma de organización bajo la cual varios productores comparten una misma instalación (palenque o fábrica).

Marcador Molecular: Es un segmento de ADN con una ubicación física identificable (locus) en un cromosoma

y cuya herencia genética se puede rastrear. Un marcador puede ser un gen, o puede ser alguna sección del ADN sin función conocida. Dado que los segmentos del ADN que se encuentran contiguos en un cromosoma tienden a heredarse juntos, los marcadores se utilizan a menudo como formas indirectas de rastrear el patrón hereditario de un gen que todavía no ha sido identificado, pero cuya ubicación aproximada se conoce. Los marcadores se usan para el mapeo genético como el primer paso para encontrar la posición e identidad de un gen.

Maridaje: Se utiliza este término en gastronomía para definir al proceso de *casar* o combinar un alimento con un tipo de bebida (vino, tequila, mezcal, etc.), con objeto de resaltar los sabores.

Marrana: Término empleado en algunas regiones productoras de mezcal para nombrar al bagazo de agave, ya seco, que se obtiene al final del proceso y se deposita en montículos dentro del área de la fábrica o palenque.

Martajado: Proceso de macerado de las cabezas de agave previamente cocidas, que se realiza con molinos, y en algunos casos a mano, utilizando como herramientas hachas, mazos, martillos o pisones (estado de Durango).

Marteño: Uno de los nombres comunes con que se conoce al agave *karwinskii* en el estado de Oaxaca (Santa Catarina Minas).

Masa: Material de consistencia pastosa formada por los fragmentos del agave (bagazo) que previamente fue molido, machacado o fragmentado.

En las comunidades mezcaleras de la sierra de San Carlos, Tamaulipas, se le llama de esta manera a la base para formular el mosto en las tinas de fermentación, a la cual se adiciona el agua.

También es el nombre genérico con que se nombra a la masa de maíz nixtamalizada que se emplea en algunas regiones de Oaxaca (Mitla) para sellar las uniones de los componentes del sistema de destilación.

Masilla: Material de consistencia blanda formado por la fracción fina del bagazo molido que se obtiene después de la molienda del agave cocido en estado húmedo.

Masto: Se le llama de esta manera en Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí, al jugo de agave fermentado, listo para ser destilado, también se le conoce como *tepache* (véase definición).

Mata: Sinónimo de planta. Nombre común que se da a la planta de maguey en el estado de Guerrero y algunas comunidades de Oaxaca (San Agustín Amatengo, Ejutla).

Materia prima: Elemento natural que se utiliza para elaborar un producto. En el caso del mezcal, lo constituye el maguey o agave obtenido de plantaciones o poblaciones silvestres. La anterior Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 precisaba que el agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Encontrarse maduro.
- b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

Matices aromáticos: Características organolépticas atribuidas al mezcal de acuerdo a la naturaleza del agave y al proceso de elaboración que se perciben mediante el olfato.

Matiz: Característica organoléptica de un producto que se perciben a través del paladar.

Mayahuel: Según la mitología Azteca, fue la diosa del maguey y por extensión, de la embriaguez.

Mayahuel era una joven hermosa que vivía en el cielo con su terrible abuela, una Tzintzimitl (estrella que diariamente trata de impedir que el sol nazca). La bella joven huye con Quetzalcóatl para amarse en un frondoso árbol convertidos en ramas; la abuela descubre y envía a sus compañeras tzitzimime a matarlos y tras enterrarlos, de ellos nace la primera planta de maguey, con la cual se produce pulque, bebida ritual y ofrenda ceremonial de los dioses.

Mayahuel tenía cuatrocientos pechos, con los que simbolizaba su poder nutritivo para alimentar a sus cuatrocientos hijos, los Centzon Totochin, quienes eran adorados en los diferentes pueblos de la altiplanicie y que derivaban sus nombres de las tribus de las que eran patronos. Por ello, también Mayahuel simboliza el arquetipo de la “madre nutricia”, invocadores de la fertilidad y la abundancia.



A



B

Representaciones de Mayahuel, Diosa del Maguey: **A)** Códice Borgia. **B)** Códice Borbónico

Mazear: Acción de triturar el maguey cocido a golpe de mazo de madera dentro de una **cano**a (véase definición).

Mazo: Utensilio de madera dura que se utiliza para machacar los trozos de maguey cocido dentro de una batea

(estado de Guerrero) o sobre una mesa de concreto (Malinalco, Estado de México).

Los productores utilizan dos tipos: uno de ellos se denominado tipo Marro y otro tipo Basto.

El primero de ellos, uno de sus extremos es plano y estriado, empleado para machucar, y otro es agudo para desmenuzar trozos grandes de agave cocido.



Mazo

También se llama de esta manera a un tronco de madera dura, de una sola pieza, adelgazado en uno de sus extremos para poder sujetarlo y redondeado en su extremo contrario (tipo basto) para machucar el agave cocido dentro de una batea o canoa (Santa Catarina Minas, Oaxaca).



Mazo tipo basto

Mecha: Elemento para iniciar la combustión de la madera al interior del horno. En Guerrero se emplean hojas secas de palma (*Brahea dulcis*), rociadas con puntas de mezcal (Chilapa).

También se denomina de esta manera a la cama de madera delgada que se coloca en el fondo del horno para facilitar el encendido (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Mecuate: Del náhuatl *mecoatl*, gemelo. Yemas inferiores o hijuelos obtenidos de los rizomas, distribuidos alrededor de la planta madre, recomendado para repoblación (Altiplano potosino).



Mecuate o hijuelo de maguey

Medear (Mediar): Mezclar puntas con colas para graduar el mezcal según la preferencia del cliente (Tixtla, Guerrero).

Mezclar mezcales de diferente grado alcohólico (altos y bajos) para obtener una medida estándar.

Medida: Término antiguo que hace referencia a una unidad de volumen utilizada para vender el mezcal y que se refería a la cantidad de cinco litros. En algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca se sigue utilizando (San Juan Bautista, Jayacatlán, Oaxaca).

Mediero: Se denomina de esta manera al productor que se asocia para trabajar al 50 % con una persona o asociación que aporta capital o algún elemento en especie bajo un contrato.

En la producción de mezcal, el fabriquero que es propietario de las instalaciones se asocia con el productor de agave (**agavero**, véase definición), quien aporta la materia prima. Este es un procedimiento común en el estado de Guerrero (Tixtla).



Medio Mezcalero: Entorno en el que se desenvuelven diversos actores que interactúan entre sí, integrado por productores, comercializadores, distribuidores, exportadores y consumidores.

Melado: Sustancia pegajosa rica en azúcar. Este término se emplea, en el estado de Guerrero, para definir al jugo o jarabe de maguey de consistencia espesa (mieles).

Melchonte: Se le llama de esta manera a los trozos de maguey cocido extraídos del horno después de su cocimiento (Oaxaca).

Melga: Espacio de terreno que se deja entre surco y surco donde está sembrado el agave, cuya anchura varía en función de la especie.

Por lo general, este espacio es utilizado para cultivos de ciclo corto y de autoconsumo por la mayoría de los productores.

Melguiado: Sistema de producción en un terreno plantado con maguey en hileras, combinado con otro cultivo, que se desarrolla en las melgas o espacios intermedios (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Meneador: Palo de madera delgado, largo y resistente utilizado para batir las tinas de fermentación para

homogeneizar su contenido (Nombre de Dios, Durango).

Mequite: Se llama de esta manera al bohordo del maguey o tallo erguido y sin hojas que presentan las flores en el ápice (*véase quiote*).

Mercado: Entorno, ya sea físico o virtual, en el cual se generan las condiciones necesarias para el intercambio de bienes y/o servicios.

También se puede definir como la organización o entidad que permite a diversos actores (oferentes o vendedores y demandantes o compradores) establecer un vínculo comercial con el fin de realizar operaciones de diversa índole, acuerdos o intercambios.

El mercado del mezcal puede catalogarse según el ámbito geográfico en el que se encuentran sus consumidores, reconociéndose los siguientes:

1.- Mercado local. Es el ámbito geográfico más reducido que existe. Este tipo de mercado engloba a los consumidores de un ámbito municipal.

2.- Mercado regional. El mercado regional es un mercado más amplio que el anterior. El producto tiene acceso a una región que incluye varios municipios o estados.

3.- Mercado nacional. Como su nombre indica, los compradores potenciales de este tipo de mercado se extienden a todo el país.

4.- Mercado internacional. También llamado de exportación, surge cuando el producto trasciende fronteras y llega a diversos países. Los compradores potenciales tienen distintas nacionalidades. Cualquier empresa multinacional opera en este mercado.

5.- Mercado global. Surge a partir del fenómeno de la globalización. En un mundo tan avanzado como el actual, las empresas operan a nivel mundial realizando operaciones comerciales que incluye prácticamente todas las zonas del planeta. El uso de internet ha jugado un papel decisivo en la consolidación de los mercados globales.

Metanol: Alcohol cuya molécula tiene un átomo de carbono. Es un líquido incoloro, semejante en su olor y otras propiedades al alcohol etílico.

En el proceso de elaboración de mezcal, el metanol tiene su origen en la demetoxilación de las pectinas presentes en el agave, lo cual ocurre durante la cocción.

El metanol es una sustancia que puede llegar a ser tóxica cuando se consume en cantidades altas.



Fórmula química del metanol

Metl: Vocablo de origen náhuatl con el cual se denomina de forma genérica al maguey.

Métodos de prueba: Procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.

En el caso del mezcal, se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016.

Mexcalli: Conjunción de los vocablos náhuatl *metl* (maguey) e *ixcalli* (cocido), cuya traducción literal es maguey cocido.

También se aplica a la bebida embriagante descubierta por las culturas mesoamericanas.

Meyale: Manantial donde se obtiene el agua para el proceso de elaboración de mezcal en el estado de Puebla.

Meyolote: Del náhuatl *meolotli*, *metl* (maguey) y *yolotli* (corazón). Se le da este nombre a la yema central o cogollo del maguey. Corazón de maguey.

Mezca'litrero's: Modismo que Fortino Torrentera incorpora en su Mezcabulario, cuyo significado es: De armas tomar; a los que, en un día, un litro de mezcal se les hace poco.

Mezcabulario: Término acuñado por el periodista Fortino Torrentera para una serie de términos y modismos asociados con los degustadores del mezcal y su entorno, cuyo autor es Ulises Torrentera, los cuales se mencionan más adelante.

Mezcal: Término genérico aplicado a las bebidas destiladas elaboradas de manera artesanal a partir de los jugos fermentados de las cabezas de agave previo cocimiento, se produce en numerosos estados de la República Mexicana. Proviene del náhuatl *mexcali* (maguey horneado), de *metl*, (maguey) e *ixca* (hornear).

Es un líquido de olor y sabor suigéneris de acuerdo con su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera (barricas) de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

La anterior Norma Oficial Mexicana NMX-070-SCFI-1994 lo definió como: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas de agave

previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras cultivadas o no, siendo susceptibles de ser enriquecido; para el caso del mezcal tipo II, con hasta un 20 % de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos.

El vocablo mezcal también tiene diferentes connotaciones, ya que se utiliza de manera indistinta para definir:

a) En náhuatl, mezcal quiere decir: la casa de la luna, para significar la esencia, el centro, el meollo, lo medular.

b) También es el nombre que se da a las plantas de maguey en diversas regiones del país.

c) También se utiliza para denominar a la cabeza del agave sometido a cocimiento la cual se vende en fracciones que se mastica y se le extrae el jugo dulce. Regularmente se vende como golosina en los mercados y plazas de los pueblos y algunas ciudades.

Mezcal 100 % agave: Es aquel que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares provenientes de los agaves que se indican en la Norma Mexicana, siendo joven, reposado o añejo, pudiendo ser abocado (TIPO I).

Mezcal a granel: Mezcal comercializado en pequeños o grandes volúmenes en recipientes de diversos tipos y materiales, carente de una marca.

Mezcal afrutado: Mezcal al que se le adicionan frutos frescos o secos al momento de la destilación, los cuales proporcionan ciertos componentes (aceites o esencias) que le otorgan ciertas características organolépticas que lo distinguen como color, olor o sabor.

Mezcal ancestral: Mezcal obtenido mediante un proceso de elaboración artesanal empleando materiales rústicos en el que el conocimiento de los ancestros es fundamental, imprimiéndole una carga cultural muy apreciada por los consumidores.

Fue introducido como una nueva categoría en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015 para ser aplicada a los mezcales elaborados a partir de cabezas de maguey cocido en horno cónico de piso; molidas en tahona o de forma manual empleando mazos; fermentados con fibra de maguey y destilados con fuego directo en ollas de barro y monteras de madera.

Mezcal añejo o añejado: Tipo de mezcal que ha sido madurado en recipientes de madera (barricas). La Norma Oficial Mexicana NOM-070-

SCFI-1994 lo definió como un Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Mezcal artesanal: Tipo de mezcal que se obtiene a través de un proceso de elaboración basado en técnicas tradicionales, empleando algunos implementos para facilitar los procesos.

Se considera como un producto de buena complejidad donde los congenéricos de la fermentación se presentan a un nivel medio, dando espacio a las notas de agave cocido de forma preponderante a las notas verdes de la planta.

La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015 lo define como:

Mezcal elaborado a partir de la cocción de cabezas de maguey en hornos cónicos o de mampostería; molidos en tahona, trapiche o con mazo; fermentados con o sin fibra de maguey y destilados con fuego directo en alambiques tradicionales.

Mezcal barroco: Mezcal artesanal que se elabora en la comunidad de San Juan Guelavia, Tlacolula, Oaxaca.

Mezcal berraco: Tipo de mezcal producido en el pueblo de Apango, estado de Guerrero.

Mezcal blanco: Mezcal tipo joven, denominado así por su apariencia transparente, obtenido directamente de la destilación.

Mezcal bronco: También llamado *minero*, en el estado de Guerrero, es el que se destila una sola vez, por lo que es más fuerte.

Mezcal calentito: Tipo de mezcal recién destilado que se consume directamente salido del alambique y aún conserva cierta temperatura.

Según los consumidores, en esta condición el mezcal tiene un sabor dulce y sus efectos no son perceptibles, lo que hace que se injiera una cantidad baja con consecuencias de embriaguez.

Mezcal cerradito: Mezcal que, al ser venenciado, las perlas que se forman mantienen una consistencia cerrada.

También se le conoce como **mezcal cerrado** al mezcal que al momento de venenciarlo forma una capa homogénea de perlas o burbujas (San Martín Pachivia, Tecociapa, Guerrero).

Mezcal certificado: Producto final obtenido mediante un proceso avalado por un organismo certificador y que cumple con los parámetros y especificaciones establecidas por la norma oficial correspondiente.

Mezcal choneño: Tipo de mezcal que se elabora en la localidad de Ascensión, y que es conocido en la región como *La Chona*, un pequeño pueblo del municipio de Aramberri, estado de Nuevo León. Se denomina de esta manera por el gentilicio aplicable a sus habitantes.

Mezcal ciego: Nombre que se da en Oaxaca al mezcal obtenido de la destilación de las colas de baja graduación (menor de 40°), el cual no hace perla. También se denomina como *coludo*.

Mezcal cocido: Maguey o agave sometido a proceso de cocimiento, donde adquiere un cambio de color (café oscuro) y un olor característico, semejante al piloncillo. Se comercializa como golosina en gran parte del país.



Mezcal cocido, golosina

Mezcal Coludo: Nombre con el que se conoce al mezcal con una graduación menor de 50° en Santa Catarina Minas, Oaxaca. Los productores lo identifican por no hacer perla ni un cordón cerrado.

Mezcal corriente: También llamado *chaparro*, se fermenta en cueros de res, con corteza de madera de timbre y pulque.

Categoría que se otorgaba al mezcal en el siglo XIX.

Mezcal cortado: Mezcal cuya graduación está entre 45-50°, la cual se define a través del venenciado. La perla que se forma bajo esta condición es de tamaño pequeño.

Mezcal crudo: Cabezas o piñas de agave que no se han sometido al cocimiento.

Mezcal Cuish: Organización fincada en Oaxaca y presidida por la Unión de Palenqueros de Oaxaca A.C.,

encargada de difundir la diversidad endémica de agaves del estado, de regiones, de costumbres, así como de formas de elaborar esta bebida.

Cuenta con una marca colectiva a través de la cual promueven los mezcales artesanales.

<http://www.mezcalcuish.com/>



Logo Mezcal Cuish©

Mezcal curado: Tipo de mezcal preparado con frutas, se le denomina de esta manera en los estados de Oaxaca, Tamaulipas y Nuevo León (Bustamante).

Es un mezcal al que se le agregan varios ingredientes (varas de nogal, canela, pasas, etcétera). Después de un reposo de tres meses cambia su aspecto (color y sabor).

Mezcal de cajeta: Mezcal al que se le agrega miel del mismo agave y

adquiere un color y sabor especial (Bustamante, Nuevo León).

Mezcal de borrego: Tipo de mezcal que se elabora en el estado de Guerrero (Mochitlán).

En su preparación se utiliza carne de borrego, frutas y especias (almendras, pasas y canela), las cuales se adicionan al mosto durante la destilación.

A diferencia de otros, en su elaboración se realizan tres destilaciones, el borrego se adiciona en la segunda.

Mezcal de campanilla: Tipo de mezcal que se produce en la región del Altiplano potosino, particularmente en los municipios de Armadillo de los Infante y Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí, obtenido bajo un proceso ancestral, elaborado en ollas de barro mediante una técnica muy particular. A diferencia de otros sistemas, se coloca una olla de barro de forma alargada en el interior de una montera, quedando suspendida y que funciona como receptor de los líquidos condensados.

Mezcal de castilla: Tipo de mezcal elaborado en las comunidades indígenas del municipio de El Mezquital, Durango.

Mezcal de chorrera: Tipo de mezcal elaborado en San Luis Potosí, llamado de esta manera debido al chorro

continuo que se genera y fluye durante la destilación.

Mezcal de colas: Mezcal obtenido al final de la segunda destilación y que contiene un bajo porcentaje alcohólico (20° % Alc. Vol.).

En el estado de Durango se denomina de esta manera al líquido que resulta al final de la destilación, el cual contiene menos del 50 % de alcohol y es el que le da el sabor al mezcal.

Mezcal de cuerpo: Variante que se obtiene en la segunda destilación cuyo contenido de alcohol es de 50 a 75° GL (estado de Durango).

Mezcal de flor: Mezcal sometido a dos refinadas con graduación alcohólica entre 44 y 45° (estado de Guanajuato).

Mezcal de frutas: Se le llama de esta manera al mezcal que a la hora de destilar se le agrega al alambique un puré elaborado con diversas frutas (plátano, manzana, piña, etc.), y el mezcal que se obtiene adquiere un gusto y aroma afrutado. Se elabora particularmente en el Distrito de Ejutla, Oaxaca.

Mezcal de olla: Tipo de mezcal destilado y madurado en ollas de barro. El más conocido es el elaborado en Santa Catarina Minas, Oaxaca (mezcal Minero); sin embargo, en otras regiones del país también se elabora.

Mezcal de Palpan: Mezcal muy afamado que se elabora en la comunidad del mismo nombre, perteneciente al municipio de Miaatlán, Morelos.

Se le conoce también como mezcal *palpeño*, por el gentilicio con el que se identifica a los habitantes oriundos de este municipio.

Mezcal de pechuga: Es un tipo de mezcal que en su elaboración se utiliza una pechuga de guajolote, la cual se coloca dentro del alambique durante la destilación, también suele agregarse *pechuga* de conejo, frutas, mole, etcétera. En el estado de Puebla, la pechuga se cuelga dentro del alambique con una red o un hilo y al destilarse el vapor del mosto fermentado pasa por la pechuga y el mezcal adquiere ese aroma y sabor característico que lo diferencia de otro destilado tradicionalmente.

En Oaxaca se tiene una vieja receta que los productores oaxaqueños conservan con respeto, afirman que para conseguir el afamado mezcal de pechuga se han de poner dentro del barril, con el líquido, dos pechugas de gallina y la de un guajolote, que bien machacadas dan al mezcal un sabor estupendo.

Algunos productores prefieren que la pechuga sea de un pollo capón, y aún hay quienes fermentan el mezcal con

canela, piñas rebanadas, plátanos manzanos y azúcar blanca. Todo esto va a parar al fondo del alambique dando al mezcal una consistencia y sabor singulares.

En las regiones serranas de Guerrero y Michoacán es común el uso de *pechuga de iguana* para producir este destilado.



Mezcal de pechuga

Se considera muy especial ya que para su elaboración se realizan tres destilaciones.

Mezcal de puntas: Mezcal obtenido durante la primera destilación en el que se concentran los alcoholes superiores. Es un mezcal con un contenido en % Alc. Vol. superior a 55°. En el estado de Durango también se le llama de esta manera al primer producto que se obtiene de la

destilación que contiene entre 70 y 85° GL de alcohol.

Mezcal de sabores: Licor de frutas elaborado en Chilpancingo, Guerrero, de manera artesanal a base de mezcal, sin uso de colorantes o conservadores.

Mezcal de San Carlos: Mezcal elaborado en el municipio de San Carlos, estado de Tamaulipas. Es considerado como el más famoso y la bebida alcohólica por excelencia en este estado.

Mezcal de Zihuaquío: Mezcal que se produce en la región de la sierra del estado de Guerrero (Coyuca de Catalán).

Muy afamado, es considerado como uno de los mejores que se producen en el país.

Mezcal de/con gusano: Mezcal al que se le han adicionado uno o más gusanos de maguey al momento del envasado, este tipo de mezcal se considera como característico del estado de Oaxaca.

El gusano se recolecta y selecciona durante el temporal de lluvias, para posteriormente ser tratado o preparado cuidadosamente y finalmente ser envasado.

La adición de los gusanos al mezcal ya elaborado se realiza de dos maneras:

- Vivos o sancochados
- Al comal

La cantidad (uno o más) le imprime al mezcal un sabor y aroma particular que es bastante apreciado por algunos consumidores.

En contraparte, para otros consumidores el gusano que se adiciona a algunos mezcales, pese a que es propio de la planta, además de que no es muy buena señal que las plantas tengan este tipo de larvas, ya que se considera como una plaga y su adición modifica su sabor, considerando que los buenos mezcales no traen gusano.

Todo parece indicar que esta práctica se originó en el estado de Oaxaca a mediados del siglo xx, la idea de introducir un gusano se atribuye a Andrés Paniagua y Jacobo Lozano, propietarios de las marcas *Gusano Rojo* y *Dos Gusanos*, respectivamente, quienes fueron los primeros en añadir el gusano a la botella de mezcal. Hoy en día se pueden encontrar varias marcas que continúan con esta práctica.



Mezcal con gusano

Mezcal desabrido: Se le llama de esta manera al maguey cocido con pocos azúcares (Palmar Segundo, Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).

Mezcal dorado: Se le nombra de esta manera al mezcal que ha sido sometido a maduración y que adquiere un color amarillo brillante y cristalino.

Mezcal dulce: Se le llama de esta manera al maguey cocido con un alto contenido de azúcares que se obtienen durante el cocimiento (Palmar Segundo, Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).

Mezcal en penca: Cabezas o piñas de agave cocido, las cuales se aprovechan para consumo de sus jugos o azúcares mediante gajos o trozos que son masticados para extraer su jugo y desechando el bagazo masticado (Morelia, Michoacán).

Mezcal equilibrado: Se denomina de esta manera al mezcal que presenta los sabores: dulce, ácido y amargo, característicos o propios de este destilado sin tener predominancia de cualquiera de ellos.

Mezcal excéntrico: Mezcal al que se agrega algún animal como gusano, alacrán o serpiente, lo que genera, según algunas personas, efectos afrodisiacos.

Mezcal extra añejo: Categoría no oficial que está ganando popularidad entre los consumidores. Algunos mezcales extra añejos son envejecidos en barricas de roble durante más de tres años.

Mezcal fino: Categoría que se otorgaba al mezcal de buena calidad que se elaboraba en el siglo XIX basándose en su pureza (estado de Michoacán).

Mezcal flojo: Tipo de mezcal con una graduación alcohólica entre 35° y 38° (estado de Durango).

Mezcal floreado: Término coloquial que se da al mezcal obtenido durante la destilación de parte media del proceso de corte que en algunas comunidades mezcaleras se le conoce como *flor*.

Mezcal fresco: Atributo sensorial que hace referencia a un mezcal que es natural u original.

Mezcal industrial: Tipo de mezcal obtenido a través de un proceso caracterizado por el uso de equipos semiautomatizados como el difusor o columnas de destilación. Se cataloga como un producto con muy poca expresividad y pobres congenéricos, ya que comúnmente se le adicionan saborizantes y suele usarse otras fuentes de azúcar distintas al agave.

Mezcal Ixcateco: Gentilicio con el cual se identifica al mezcal elaborado con maguey *papalome* (*A. cupreata*) en la comunidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Este es considerado como uno de los mejores mezcales que se produce en la entidad.

Mezcal joven: Categoría asignada al mezcal rasposo y primigenio, etéreo y seductor, su sabor está definido por las fuerzas elementales del fuego y de la tierra.

De esta manera también se conoce al mezcal obtenido directa y originalmente con los azúcares extraídos de los agaves.

La anterior Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 lo definió como: “un producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble blanco o encino para su estabilización”.

Mezcal legítimo: Mezcal que ha sido certificado y autenticado por el COMERCAM, pudiendo ser comercializado.

Mezcal limpio: Mezcal elaborado de manera tradicional sin utilizar productos químicos (Tlacolula, Oaxaca).

Mezcal liviano: Mezcal de bajo grado alcohólico que se utiliza para ajustar la graduación indicada en la Norma Oficial Mexicana.

Mezcal macho: Se le denomina de esta manera en Malinalco, Estado de México, al mezcal que sale primero en la destilación cuya graduación es superior a 80°.

Mezcal maduro: Categoría de mezcal, en el estado de Morelos, equivalente al reposado.

Mezcal minero: Se conoce de esta manera al mezcal elaborado en el municipio de Santa Catarina Minas, perteneciente al Distrito de Ocotlán, Oaxaca.

El nombre también se asocia por las personas que trabajaban en las minas (mineros) y consumían esta bebida, la cual era suministrada a los trabajadores por los dueños de las minas para soportar las duras faenas como parte de la paga.

Este tipo de mezcal se obtiene por medio de dos destilaciones: En la primera, el líquido que se obtiene recibe el nombre de *shishe* o común, el cual se vuelve a destilar y en esa segunda destilación se obtienen tres tipos de alcoholes en función de los grados que tengan: se clasifican como puntas, colas e *inguishe*.

De los tres, ninguno se considera mezcal, pues este se obtendrá de la mezcla de puntas y colas en una proporción de 90 % del primero y 10 % del segundo. Hecha la mezcla, se obtiene el mezcal minero.

Mezcal mixto: Es aquel que proviene de los mostos de los agaves que se indican en la Norma Mexicana y a los que se les ha adicionado hasta un 40 % de otros azúcares, siendo joven, reposado o añejo, pudiendo ser abocado (TIPO II).

Mezcal orgánico: Mezcal elaborado con plantas de maguey obtenidas de poblaciones silvestres, el cual no ha sido intervenido con prácticas agrícolas como fertilización o aplicación de pesticidas químicos.

Mezcal puro: Mezcal obtenido y embotellado sin adicionar ningún otro elemento como saborizantes o colorantes.

Mezcal rajado: Con este adjetivo se conoce, en la montaña de Guerrero, al

mezcal que ha sido diluido o rebajado con agua. Esta misma expresión se utiliza en Malinalco para definir al mezcal partido por mitad debido al tamaño de algunas piñas, para ser colocado en el horno.

Mezcal recio: Se denomina de esta manera al mezcal con alta graduación alcohólica (70°) (Mexquitic de Carmona, San Luis Potosí).

Mezcal refinado: Mezcal obtenido de la segunda destilación con un grado alcohólico superior a los 55° (Guerrero).

Mezcal refino: Mezcal obtenido de la segunda destilación con graduación mayor a 50° (San Nicolas, Huajuapán, Puebla).

Mezcal reposado: Mezcal que ha sido sometido a un proceso de maduración por un periodo de al menos dos meses en recipientes de madera (barrica) de roble blanco o encino para su estabilización, susceptible de ser abocado, es decir, que su sabor es susceptible de ser suavizado mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

Mezcal resacado: Mezcal elaborado con la fracción denominada resaque, que corresponde a lo que queda de la última destilación.

Mezcal seco: Se llama de esta manera cuando el mezcal tiene un sabor *agarroso*, es decir, que deja en el paladar una sensación de resequedad o poco dulce.

Mezcal serrano: Nombre genérico que recibe el tipo de mezcal que se elabora en comunidades enclavadas en las regiones serranas del estado de Guerrero.

Mezcal solteco: Gentilicio que se aplica al mezcal que se elabora en el distrito oaxaqueño de Sola de Vega.

Mezcal suave: Se denomina de esta manera a los mezcales de baja graduación alcohólica que pueden ser degustados por cualquier persona y que no causan impresiones fuertes o bruscas a los sentidos.

Mezcal tamaulipeco: Gentilicio que se da al mezcal que se produce en la Sierra de San Carlos, una región que comprende 11 municipios del estado de Tamaulipas amparados por la Denominación de Origen Mezcal que son: Tula, Miquihuana, Palmillas, Bustamante, Jaumave, San Carlos, San Nicolás, Méndez, Burgos, Cruillas y Jiménez, los cuales cuentan con una tradición mezcalera desde el siglo XIX.



Mezcal tóbala (*Tovaala*): Tipo de mezcal elaborado exclusivamente con agaves silvestres de la especie *A. potatorum*, que por lo general crecen en tierras altas, en terrenos extremadamente escabrosos (laderas de montañas y despeñaderos).

Se cosecha en determinada época del año, tiene un sabor peculiar catalogado como muy sabroso. Es uno de los más prestigiados mezcales en los estados de Oaxaca y Puebla.

Mezcal tradicional: Típico de las zonas rurales de los estados de Guerrero, Oaxaca y Michoacán, entre otros, en cuyo proceso se emplean sistemas rústicos elaborados o contruidos con materiales propios de la región.

Se caracteriza por los sabores complejos con notas bien diferenciadas de humo, acetona y frutos maduros, según la región donde se elabora.

El uso de leña para el cocimiento le imprime notas ahumadas que lo diferencia de otros procesos.

Mezcal virgen: Se da esta denominación al mezcal elaborado con agave silvestre. Se cataloga como orgánico o natural (San Martín Pachivía, Tecociapa, Guerrero).

Mezcal'one: El número uno en la toma del mezcal; que el mezcal nunca lo

tumba, a lo mucho lo pandea. Dícese de aquellos que tienen mucha experiencia en mezcales fuertes arriba de 60 % alc. vol.

Mezcalada: Combinación de mezcal con otras bebidas de menor o nulo grado alcohólico, moda que se popularizó en los años 90 y que son preferidas por el sector joven.

Mezcalaria: Vocablo acuñado por Ulises Torrentera (Oaxaca) para definir toda fiesta que presida el mezcal.

Mezcaleado: Algo a lo que se ha adicionado mezcal.

Mezcaleando: Degustar el mezcal en una reunión o durante un evento de carácter social o informal. Ingerir mezcal.

Mezcalear: Degustar el mezcal en grupo o de manera individual. Según el diccionario castellano: Destilar mezcal.

Mezcalera (s): Nombre genérico con el que denomina a las fábricas de mezcal en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano y el estado de Sinaloa.

También tiene varias acepciones:

a) Extensión de terreno plantado con alguna especie de maguey mezcalero.

b) Este término también se emplea en el Altiplano potosino para designar a la fábrica donde se elabora el mezcal.

c) Término que también es empleado para referirse a la mujer que conoce, sabe y degusta el mezcal.

Mezcalería: Sitio, lugar o establecimiento en el que se expende o dedica de manera exclusiva a la venta de mezcal.

Mezcalero: Persona que se dedica a elaborar o vender mezcal. También se aplica al productor de agave (agavero).

Mezcales Tradicionales (MT): Denominación que se da a los mezcales elaborados de manera artesanal, en comunidades rurales, por maestros mezcalilleros que aprendieron a elaborarlo de sus antecesores, bajo técnicas y procedimientos rudimentarios transmitidos de forma oral y practicados de manera familiar o comunal, convirtiéndose en una expresión cultural de un sitio o región.

Mezcaliana: Mujer joven, independiente, atrapada en el amor que no termina de llegar y que disfruta del mezcal por placer y triunfo prolongado.

Mezcalier: Persona capacitada para degustar el mezcal. El término es una combinación de mezcal y *sommelier*.

Mezcalillera: Término empleado para definir a las mujeres que elaboran y gustan del mezcal.

Mezcalillero: Maestro, persona que se encarga de vigilar cada paso del proceso en la elaboración del mezcal, desde la recepción de las piñas hasta el final de la destilación.

Mezcalillo: Expresión coloquial para definir al mezcal de manera un poco despectiva o insignificante, pero sin la intención de su detrimento o desprecio.

Mezcalina: Es un alcaloide con propiedades alucinógenas que se encuentra en algunas plantas cactáceas, tales como el peyote, pero no en el agave, por lo que el mezcal no contiene mezcalina.

Mezcalista: Persona que visita los sitios donde se produce o elabora el mezcal.

Mezcalito: Término afectivo empleado para definir una medida pequeña para degustar el mezcal.

Mezcaliza: Iniciativa cultural mexicana que difunde y promueve la artesanía líquida mexicana (mezcal), transmitiendo una imagen positiva de México, tanto a nivel local como internacional, a través de diversas actividades y proyectos culturales ligados a la producción y conservación de este destilado ancestral.

Mezcalización: Juicio establecido por los productores de mezcal para definir un proceso de calidad con base en elementos de carácter geográfico y cultural.

Mezcalnoñero/ra: Ni ha probado mezcal y sí presume con otras bebidas, principalmente cerveza.

Mezcalomanía: Dícese de la locura por el mezcal.

Sentimiento intenso del ser humano que, partiendo de su propia insuficiencia, necesita y busca el encuentro y unión con el mezcal.

Mezcalómano: Persona que es afecta y aficionada al mezcal.

Mezcaloteca: Asociación Civil bajo el nombre de *Sociedad Mexicana para la Conservación y Difusión de Destilados de Agave y Mezcales Tradicionales A.C.* con sede en la ciudad de Oaxaca.

Cuenta con un blog en internet (<http://lamezcaloteca.blogspot.mx/>), cuyo espacio está dedicado a difundir y promover los mezcales tradicionales y a los maestros mezcaleros de toda la República Mexicana, así como sus procesos de producción.



Logo de la A.C Mezcaloteca©

Mezcalover: Amante del mezcal, que le encanta y lo disfruta.

Mezcalpedia: Sitio Web (www.mezcalpedia.com) en el que se difunde información referente al mezcal. Es un espacio para difundir la cultura del mezcal a partir de la identificación y conocimiento de los mezcales tradicionales, con el encuentro y revalorización de otros usos del maguey, especialmente en el estado de Michoacán.

Mezcalpedia nació del proyecto de investigación para elaborar el Catálogo de mezcales y otros usos del maguey en Michoacán, ganador de la emisión 2008 del Programa de Estímulo a la Creación y el Desarrollo Artístico de Michoacán en la categoría de investigación y preservación del patrimonio tangible e intangible de la Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán.

Durante el año 2011 el proyecto Mezcalpedia fue apoyado por el Fondo Nacional para la Cultura y las Artes (FONCA-CONACULTA).

Es un referente obligado para conocer sobre la historia del maguey y el mezcal, paisajes mezcaleros, los diversos usos de los magueyes y consejos para degustar, adquirir buenos mezcales tradicionales, descubrir maridajes y recetas elaboradas con mezcal.



Logo de la Mezcalpedia©

Mézcaldido: Aquel que va adentrándose por vez primera en los sabores del mezcal. Y ya va pidiendo su copita de mezcal.

Mezcalumier: Aquel que trajeado o de *dandy* pasea y/o trabaja en la gran ciudad y de forma elegante pide su copa y marca especial de mezcal.

Mezcalurio/ia: Que derrama bondad y linduras en su habla y todo lo suyo lo comparte contigo.

Mezcamieur's: Las nuevas generaciones refinadas que saben tratar al mezcal y lo deleitan como un sublime beso, tal cual se lo estuvieran dando a él o a ella.



Mezcanauta: El que viaja a través del mezcal (cualquier cosa que signifique esto) y no se queda en el viaje.

Mezcanáutica: Nombre de un evento que se realiza en la ciudad de Oaxaca, cuyo propósito fundamental es la promoción y difusión de la cultura del mezcal artesanal mediante diversas actividades como conferencias, talleres, catas guiadas, expo venta de productos y recorridos a palenques y mezcalerías.



Logo de Mezcanáutica©

Mezcasiarca: El que preside la mezcalaria. Es la versión mexicana del *symposiarca* o “jefe de banquete” en griego.

Mezcatour: Es una propuesta para acercar a los consumidores con los productores de mezcal mediante visitas guiadas a sus fábricas, palenques o vinatas como una manera de difundir las tradiciones que hay detrás de la elaboración del mezcal y sus costumbres.



Logo de Mezcatur©

Según sus promotores, es un término híbrido compuesto por *mexcalli* y *tour* (galicismo). Es una palabra utilizada internacionalmente para referirse a los viajes ofrecidos por organizaciones cuando incluyen recorridos por una región en específico.

Mezclado: Revolver uno o más líquidos. En el caso del mezcal, cuando se realiza la combinación de dos o más especies de agave en su elaboración (mezclado de maguey).

El empleo de diferentes agaves en la elaboración de mezcal es característico de algunas zonas productoras, por costumbre o por escases.

Esta práctica suele ser apreciada por los consumidores locales, pero ofrece inconvenientes para el envasado ya que el mezcal obtenido puede ser diferente y no puede garantizarse al consumidor una calidad y características organolépticas

homogéneas, debiéndose recurrir a la homogeneización o empleo de abocados para disminuir las diferencias.

También se define, en el estado de Durango, como el proceso de combinar las variantes obtenidas de la segunda destilación o refinación, donde el estilo y la calidad del productor darán olor y sabor al mezcal.

Mezcófago: El que, literalmente, traga, no bebe mezcal. Acaso tendrá dos acepciones. Si se dice que el mezcólatra es mezcófago, bien podemos decir que bebe en cantidades industriales. También es aquel que bebe por beber, exageradamente.

Mezcófilo: Literalmente, el que quiere al mezcal. Es aquel que prefiere al mezcal a otras bebidas, pero su conocimiento para probarlo es limitado. Gusta de otras bebidas.

Mezcóforo: El que porta el mezcal. El que lleva el mezcal en las venas. También se le puede decir así al cantinero o mesero.

Mezcólatra: El que conoce la historia, los ritos, los procedimientos de elaboración, las propiedades y gusta y degusta mezcal. Persona aficionada al consumo del mezcal.

Mezcolatría: Atracción o culto por el mezcal (idolatría).

Mezcológia: Torrentera lo define como “Tratado o estudio del mezcal”.

También es una plataforma de información y capacitación sobre el mezcal y el maguey que tiene como objetivo primordial concientizar a los futuros promotores y envasadores de mezcal, así como a los consumidores, sobre el valor cultural, social y económico de esta bebida espirituosa, a través de diplomados, cursos, talleres, pláticas, eventos y un portal en internet.

<http://mezcologia.mx/>



Portal de internet del Blog y plataforma
Mezcológia ©

Mezcólogo: Persona que estudia al mezcal, desde su historia hasta el proceso de elaboración.

También se puede definir como el estudioso del mezcal, conocedor de sus procesos y ferviente consumidor del mismo.

Mezculier: El que nunca te ofrece mezcal y solo lo quiere para él. El que es codo, tacaño.

Mezonte: Nombre adoptado por una Organización Civil dedicada a la difusión, apoyo y preservación de destilados tradicionales de agave, sea a través de degustaciones, información, videos, papelería informativa, viajes a zonas mezcaleras, artículos, o algún otro método.



Portal de internet del Blog y plataforma
Mezonte ©

El objetivo de esta organización es que la gente entienda el valor cultural y biológico que estos mezcales representan. Su intención es abordar esta temática para todas las regiones del país, poniendo especial atención a las zonas de Jalisco y Michoacán.

<http://www.mezonte.com/proyecto/>

Mezontle: Se le llama así, en el estado de Oaxaca, al corazón, piña o cabeza de la planta de agave. También se denomina de esta manera a los trozos de las piñas que son colocadas dentro del horno de tierra para su cocimiento.

Mezote (Mesote): Del náhuatl *mexotl*, *metl* (maguey) y *zotl* (basura). Es el residuo del agave cuando la planta se seca y se queda en el campo.

Se utiliza como combustible para alimentar las calderas que generan vapor para el cocimiento en los hornos de mampostería de las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano (Charcas, San Luis Potosí).

Microbiología del Mezcal: Aplicación de una de las ramas de la biología (Microbiología) para el estudio e identificación de los microorganismos que intervienen en los procesos fermentativos del mezcal. Los organismos objeto de esta rama son aquellos que sólo son visibles al microscopio.

Su objeto de estudio es la descripción, clasificación, funcionamiento, modos de vida, así como de su reproducción y distribución.

Microorganismos: Se agrupan bajo este concepto a los seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. Es un grupo muy extenso que incluye a virus, bacterias, levaduras y mohos.

En el proceso de elaboración del mezcal, las sustancias originan las levaduras que participan en la fermentación, son las responsables de la producción de alcohol y productos congénicos debido a los metabolitos y volátiles que producen las cepas.

Miel: Sustancia dulce, fluida y viscosa, producida por las abejas a partir del néctar extraído de las flores.

La miel es una mezcla de fructosa (38 %), glucosa (31 %) y agua (18 %), muy energética y rica en minerales. También tiene aminoácidos, vitaminas y enzimas.

En el caso del mezcal, se denomina de esta manera a la savia del maguey sometida a un proceso de deshidratación mediante calor al grado de jarabe que comúnmente se le llama **miel de agave** (véase definición).

Es un edulcorante natural producido a partir de los azúcares presentes en la piña o **mesontle** de agave (véase definición).

Miel de agave: Tipo de endulzante orgánico con consistencia de jarabe, elaborado a partir de la savia líquida que se obtiene del corazón o piña de agave, que se somete a bajas temperaturas (menos de 40°C) para conservar sus propiedades, también llamada miel de maguey.

Mieles amargas: Jugo que escurre hacia la parte baja del horno en la fase inicial del cocimiento del agave. En el uso de horno de piso generalmente se caramelizan y cristalizan, adhiriéndose a la piedra y carbonizándose; cuando se emplea horno de mampostería con vapor, se recolectan y se separan,

como es el caso de las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Líquido que se extrae durante las primeras seis horas de cocción para ayudar a eliminar impurezas presentes en el agave.

Mieles dulces: Jugo que escurre hacia la parte baja del horno durante la fase final del cocimiento del agave. Cuando se emplea horno de mampostería con vapor, se recolectan y se incorporan al jugo obtenido de la molienda para ser usado en la preparación de las tinas de fermentación (Región de Charcas, San Luis Potosí).

Migajón: Nombre que se le da, en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano, a la sección basal, gruesa,



Obtención del mixiote

carnosa y blanquecina de las pencas del maguey.

Mixiote: Película delgada y traslúcida, muy resistente, que recubre las hojas o pencas del agave (cutícula). En el pasado los indígenas lo usaron para fabricar papel. En la actualidad se usa como envoltura de un platillo de origen prehispánico, cocido al vapor, llamado mixiote, típico de la gastronomía mexicana, particularmente de estados como Hidalgo, Tlaxcala y Puebla, entre otros.



Mixiote

Mixólogo: Persona entrenada que adquiere una habilidad para crear bebidas, especialmente cocteles.

Mizote: Plantas de maguey seco, utilizadas como combustible para hornos y calderas en el cocimiento con

vapor de las piñas en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Moho: Desarrollo de microorganismos, por exceso de humedad, en las cabezas o piñas de agave. Se desarrollan durante el periodo de reposo del agave antes de su cocimiento o posteriormente previo a la molienda si se deja almacenado por algunos días.

El moho es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en lugares húmedos y con baja luminosidad.



Desarrollo de hongos en trozos de agave cocido

Mole: Término empleado por los productores de mezcal de la Sierra de Burgos, en Tamaulipas, para definir la mezcla de agaves que se hace al momento del cocimiento.

Por lo general se combinan especies de diferentes tamaños, el horno se llena con agaves de mayor tamaño y en la parte superior y entre huecos se

colocan cabezas pequeñas de *lechuguilla*.

Moler: Acción o procedimiento mediante el cual el maguey cocido se fracciona y muele para extraer sus jugos, permitiendo con esto que los microorganismos accedan fácilmente a los azúcares, facilitando el proceso de fermentación.

Molienda: Proceso al que es sometido el agave cocido para su fragmentación.

La molienda facilita el posterior proceso de fermentado ya que libera los jugos y azúcares del agave cocido de manera más rápida.

Es una operación en la cual la materia prima es desfibrada y exprimida de tal forma que extraiga la mayor cantidad de jugos.

En la realización de este proceso se utilizan diferentes técnicas, cuyo objetivo principal es la extracción de jugos y el fraccionamiento del agave cocido, lo cual se puede realizar de forma manual empleando herramientas o por medio de implementos o equipos movidos por tracción animal (*tahona*, véase definición) o mecánica (desgarradora y molinos).

Las principales técnicas son:

- Cortado

-
- Majado
 - Triturado
 - Macerado

En algunas regiones de México aún se realiza el majado y la utilización de tahonas o molinos de piedra, trapiches de madera o metal con tracción animal, aunque la mayoría de los productores recurren a la molienda mecánica utilizando molinos y desgarradoras, que funcionan con energía eléctrica o gasolina.

Molinero: Persona que realizaba la molienda en la tahona empleando una yunta de bueyes en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Molino: Implemento utilizado para moler las piñas cocidas de agave.

De diferentes características, según la región, el más común es la tahona, que es una variante del tradicional molino chileno, también se utiliza el denominado de tres mazas que funciona haciendo girar tres rodillos dentados, los cuales sirven para extraer al máximo los jugos del bagazo.



Molienda de agave en tahona

Molino chileno: Pileta circular, con piso recubierto de lajas pequeñas y puntiagudas, por la cual gira una piedra circular tirada por animales, empleada para la molienda del agave cocido. En algunas regiones mezcaleras también se le denomina trapiche o **tahona**.

De origen egipcio, fue la pieza principal para la trituración de minerales dada su eficiencia en la región de Chile, de ahí que se considera como un aporte tecnológico de la minería andina desarrollado durante la época virreinal.

Molino desfibrador: Máquina empleada para desfibrar el agave por medio de rotores, martillos o cadenas con capacidades variables.

José Esteban Solís fue un ingeniero e inventor mexicano (Mérida, Yucatán, México 1825-1888). Concibió y

desarrolló una máquina para desfibrar las pencas de henequén que facilitaron la industrialización del agave. Gracias a este invento, que fue patentado en 1857, la agroindustria henequenera alcanzó su máximo desarrollo al finalizar el siglo XIX, dándole a Yucatán la primacía en la industria de las fibras duras naturales a nivel mundial, lo que impulsó notablemente el desarrollo económico de la región.

Molino desgarrador: Implemento mecánico o eléctrico que se utiliza para desgarrar las cabezas o piñas de agave cocido. Existen de diferentes tipos y tamaños. Funciona por medio de discos y martillos giratorios.

En algunas regiones mezcaleras se utiliza un molino para moler rastrojo, sólo cambiando el sistema de cuchillas.



Tipo de molino desgarrador

Montera: La parte superior del sistema de destilación que se coloca sobre la olla o cazo, generalmente de madera (Michoacán). Algunos productores también utilizan un tronco hueco (Río de Parras, Queréndaro, Michoacán y Oaxaca).



Montera. Morelia Michoacán

Montero: Trabajador encargado de la vigilancia de las magueyeras donde se cultivaba maguey para abastecer de materia prima a las fábricas de mezcal en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino (Región de Pinos).

Mortero: Nombre común con el que se conoce en el estado de San Luis Potosí a la batea en la que se trocea el maguey cocido.

También se le da este nombre, en las haciendas mezcaleras del estado de Guanajuato, a la piedra circular empleada en la tahona para molienda del maguey cocido (San Luis de la Paz).

Morro: Jícara liviana y resistente, elaborada con el fruto seco de la planta conocida como tecomate (*Crescentia cujete*), empleada para probar el mezcal y/o determinar el grado alcohólico del mismo.

Mosto: Jugo, caldo o sumo que se elabora a partir de azúcares extraídos del agave hidrolizado o formulado con otros azúcares que, una vez fermentado, produce alcohol a través de la acción de las levaduras.

En estados como Guanajuato y San Luis Potosí, es el jugo elaborado con agua y bagazo que se obtiene mediante su prensado.

También se define como un líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, listo para el proceso de fermentación.

Mosto muerto: Nombre que se le da al mosto en el que se ha reducido la efervescencia como indicador de que se encuentra en estado óptimo para la destilación (Región de Charcas, San Luis Potosí).

Mosto vivo: Nombre que se da al mosto en la fase en que las levaduras comienzan a digerir y transformar los azúcares en alcohol, produciendo calor, efervescencia y bióxido de carbono.



Tina de acero inoxidable

Muela: Rodillo de piedra, de forma circular, de gran tamaño, que se usa para triturar el maguey cocido dentro

de una circunferencia (tahona) para extraer su jugo. Generalmente se elabora con materiales geológicos

consolidados como la cantera rosa (Oaxaca) o cantera amarilla (Guanajuato).



Muela
Hacienda El Bozo, San Luis de la Paz Guanajuato.

Muelen: Cubrir con plástico el bagazo ya molido durante un periodo de tiempo suficiente para que se fermente (calentar). El jugo que se produce durante esta fase escurre y se recoge del piso con esponjas para ser exprimido en un recipiente (cubeta) y posteriormente ser vaciado en las tinas de fermentación (Tlajotla, Miacatlán, Morelos).

Muestra: Subconjunto, parte o proporción de un conjunto que puede ser representativa de la totalidad de un elemento por medio de una técnica, método o procedimiento que permite considerarla representativa del mismo.

Muestreo: Técnica empleada para obtener una muestra representativa que es sometida a un análisis para verificar las características de la

totalidad de un lote, conjunto o universo.

En el caso del mezcal, este procedimiento se realiza tanto por el productor, con la finalidad de verificar la uniformidad del producto terminado y envasado, y por el Consejo Regulador del Mezcal, con el objetivo de verificar la autenticidad del mismo, conforme a lo señalado en la Norma Oficial Mexicana.

La antigua Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 precisaba que el muestreo puede ser realizado de acuerdo a las siguientes especificaciones:

1.- Muestreo de Común acuerdo.

Cuando se requiera del muestreo del producto, este puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente.

2.- Muestreo Oficial. El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente.

3.- Del producto a granel. Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y

superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor de tres litros. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifican en el APÉNDICE A de dicha Norma (NOM-070-SCFI-1994), hasta obtener un volumen total no menor de tres litros.

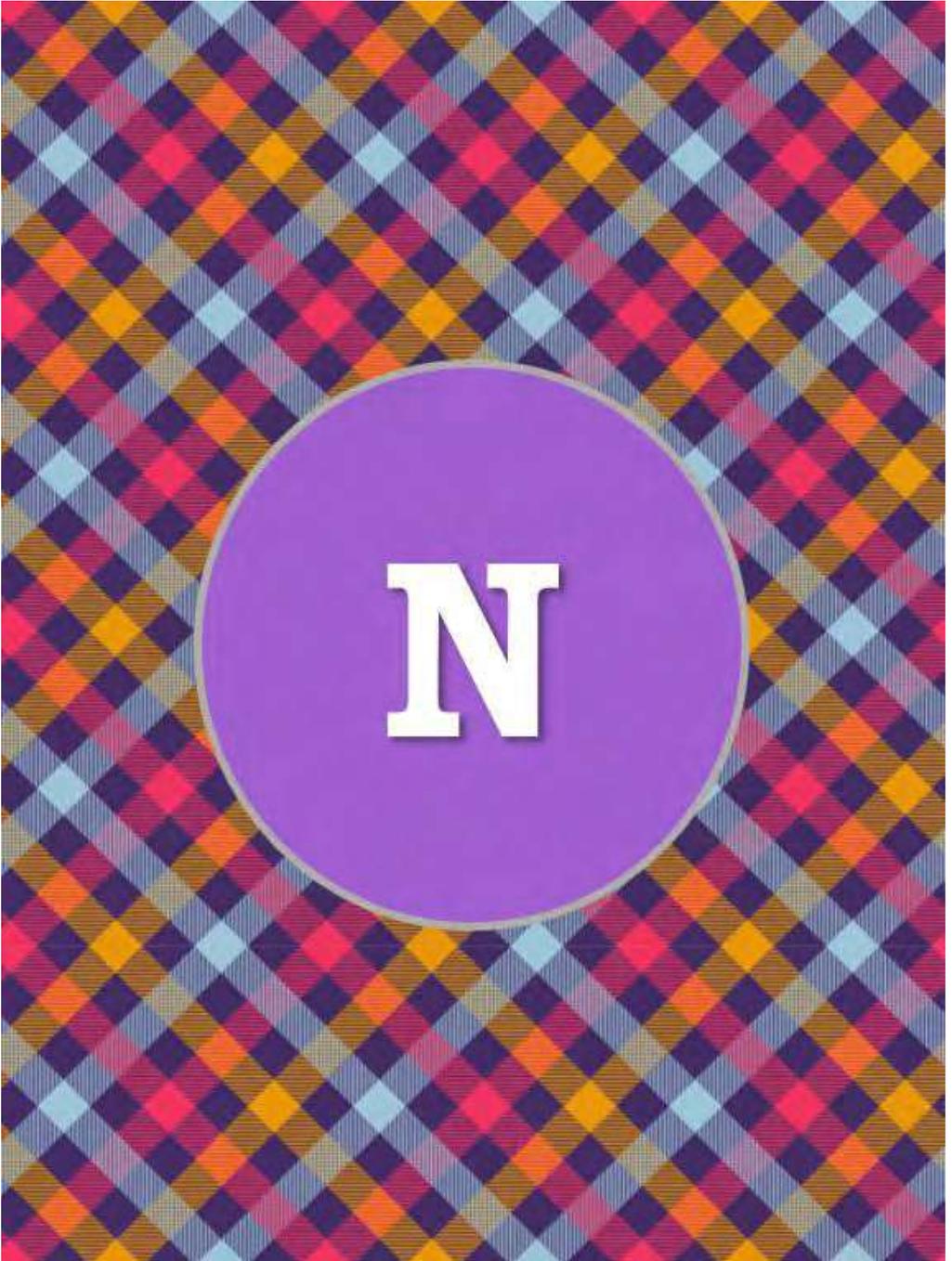
Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente: dos para el organismo de certificación o unidad de verificación acreditados o, a falta de estos, para la Dirección General de Normas y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercera.

4.- Envases Menores. Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APÉNDICE B de la Norma (NOM-070-SCFI-1994), de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de tres litros.

Mundo mezcadero: Todo lo relacionado con la cultura del mezcal, que involucra actividades de producción, difusión, expresiones culturales en los que se involucran a diferentes organismos e instituciones que promueven su cultura.

Muy rabioso: Término coloquial empleado para referirse a los magueyes con alto contenido de saponinas y que, al momento de ser jimados, la savia que las contiene al brotar y entrar en contacto con la piel causa irritación y urticaria.





N

Nacientes: Nombre que se le da en el municipio de Uruachi, Chihuahua, a los hijuelos del maguey (véase *hijuelo*).

Nalgas: Nombre coloquial que se da a las piñas de agave cocidas, partidas por mitad y listas para ser sometidas a la molienda (Sombrerete, Zacatecas).

Navegar: Inferir estimación del grado o punto de fermentación (avance) sin tener certeza plena. Este término lo emplean algunos productores de Guerrero y Puebla.

Nivelar: Ajuste de grado alcohólico (Michoacán).

También se le dice de esta manera cuando el burbujeo es homogéneo (parejo) en la tina durante la fermentación (Tlajotla, Miacatlán, Morelos).

NMX: Acrónimo de las Normas Mexicanas.

Las Normas Mexicanas, conocidas por sus siglas NMX, fueron creadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 3, Fracción X de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992.

Para un uso común y repetido reglas, especificaciones, atributos, métodos de prueba, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a la terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado.

Las Normas Mexicanas (NMX) son documentos técnicos que permiten establecer especificaciones de calidad sobre procesos, productos, servicios, sistemas, métodos de prueba, competencias, etc., además de coadyuvar en la orientación del consumidor.



Siglas y logo de la Norma Mexicana©

NOM: Siglas de la Norma Oficial Mexicana, regla científica de uso obligatorio en el territorio nacional que es emitida por la Dirección General de Normas (DGN).

Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) se refieren a la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes que establecen reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología y simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.



Síglas y logo de la Norma Oficial Mexicana©

Su objetivo es asegurar valores, cantidades y características mínimas o máximas en el diseño, producción o servicio de los bienes de consumo entre personas morales y/o personas físicas, sobre todo los de uso extenso y de fácil adquisición por parte del público en general, poniendo atención en especial en el público no especializado en la materia.

NOM-070-SCFI-2016. Norma Oficial Mexicana que establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

Su aplicación está sujeta a verificación para garantizar el cumplimiento de un proceso normalizado, seguro e higiénico en la elaboración del mezcal y promueve una estandarización, lo cual facilita a los productores el proceso de certificación.

Noria: Nombre que se da a la cavidad circular que forma el piso de la tahona donde se tritura el maguey cocido en algunas comunidades de la región de Mitla, estado de Oaxaca.

Notas aromáticas: También llamadas notas olfativas, son las distintas fragancias que aparecen en el mezcal producto de la conjunción de factores como el tipo de maguey que se emplea en su elaboración, al material de que esta elaborado el tipo de destilador empleado, al proceso (artesanal, industrial), etcétera.

Son consideradas como atributos sensoriales, se agrupan en familias y subfamilias.



Notas	Descriptor
Floral	Rosa, Nardo, Jamaica, etc.
Frutal	Mango, Piña, Fresa, etc.
Herbal	Romero, Orégano, Canela, Tomillo, etc.
Cítrica	Limón, Naranja, Toronja, Mandarina, etc.
Amaderada	Caoba, Cedro, Pino, etc.

Notas características de algunas de las familias
Olfativas y sus descriptores.







Obrador: Nombre con el que también se conoce al horno de cocimiento en algunas comunidades mezcaleras del estado de Durango.

Ocote: Nombre genérico que se da a algunas especies de pino.

También se da este nombre a la madera resinosa de color ámbar, generalmente de pino, que se utiliza como combustible para iniciar el encendido de la madera empleada para la cocción del agave (Oaxaca, Guerrero).



Ocote

Odre: Cuero, generalmente de cabra, que cerrado por todas partes, menos por la correspondiente al cuello del

animal, se utiliza para contener líquidos como vino o aceite.

En el proceso de elaboración de mezcal se emplea para la fermentación del mosto.



Odre

OEC: Siglas del Organismo Evaluador de la Conformidad que representa el Organismo oficial certificador de la calidad del mezcal, acreditado por la EMA, con atribución de verificar y certificar, bajo normas nacionales y/o internacionales, la calidad del mezcal demostrando que su único ingrediente

alcohólico es el maguey, lo cual es sujeto de verificación y certificación.

Ojitos: Nombre con el que también se conoce al perlado (burbujas) en el estado de Morelos.

Ojo de víbora: Se le llama de esta manera al mezcal con alto grado alcohólico (60 -65°) que se elabora en San Martín Pachivia, Tecociapa, Guerrero.

Olla: Recipiente de barro, de gran tamaño, que se utiliza en algunas regiones mezcaleras del estado de Oaxaca (San Juan Bautista, Jayatlán) para fermentar el mosto.

También se le llama de esta manera al recipiente en el cual se vierte el mosto fermentado para ser sometido a calentamiento y ebullición durante el proceso de destilación (Oaxaca, Puebla, Estado de México).



Olla de barro utilizada en la fermentación

Olla de barro: Recipiente elaborado con barro, con perforaciones en la base y la parte superior, que se utiliza como elemento en el que se lleva a cabo la destilación en la elaboración del mezcal en lugar de alambique de metal o madera (en el estado de Oaxaca y

algunas regiones de Puebla y Guerrero).





Destilación en olla de barro (Oaxaca)

Olla de campanilla: Pequeño recipiente de barro, en forma de cántaro, que se introduce en el *caperote* (véase definición) durante la destilación del *mezcal de campanilla*. Su función es captar el goteo del

mezcal después de su condensación por contacto (contenedor).

Se encuentra suspendido a manera de badajo al interior del *caperote*.



Olla de campanilla

Olla de cocimiento: Nombre que se da al cuerpo de barro que funciona como cámara de destilación (Quitupán, Jalisco).

Ombliigo: Guía de material seco (*chamisa*, véase definición) que se coloca al centro del horno de cocimiento, que va desde la base hasta la capa de piedra que se coloca en la misma.

Es utilizada para su encendido, haciendo la función de mecha (Zumpahuacán, Estado de México).

Onza: Unidad de medida (volumen) equivalente a 29.5 mL, que por lo general se utiliza para degustar un mezcal.

Los cantineros la utilizan como medida de referencia en la formulación de bebidas preparadas y para elaborar cocteles.

Operaciones adicionales: Serie de procedimientos o tratamientos a través de los cuales el mezcal adquiere un sabor o características específicas que lo distingue de otro.

Ordinario: Líquido obtenido de la primera destilación en el proceso de elaboración de mezcal, su graduación alcohólica varía entre los 20 y 40°.

El ordinario se vuelve a destilar para obtener la bebida llamada mezcal o refino.

Oreado: Proceso de enfriamiento de las cabezas de agave cocidas en el horno, el cual se lleva a cabo después de que este ha sido destapado (Durango).

Orear: Proceso practicado en las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano consistente en dejar por un determinado periodo de tiempo (dos a seis días), a la intemperie, las piñas o cabezas de agave antes de ser introducidas en el horno para su cocimiento.

Durante este periodo las piñas pierden por evaporación algo de humedad, lo que promueve la concentración de azúcares.

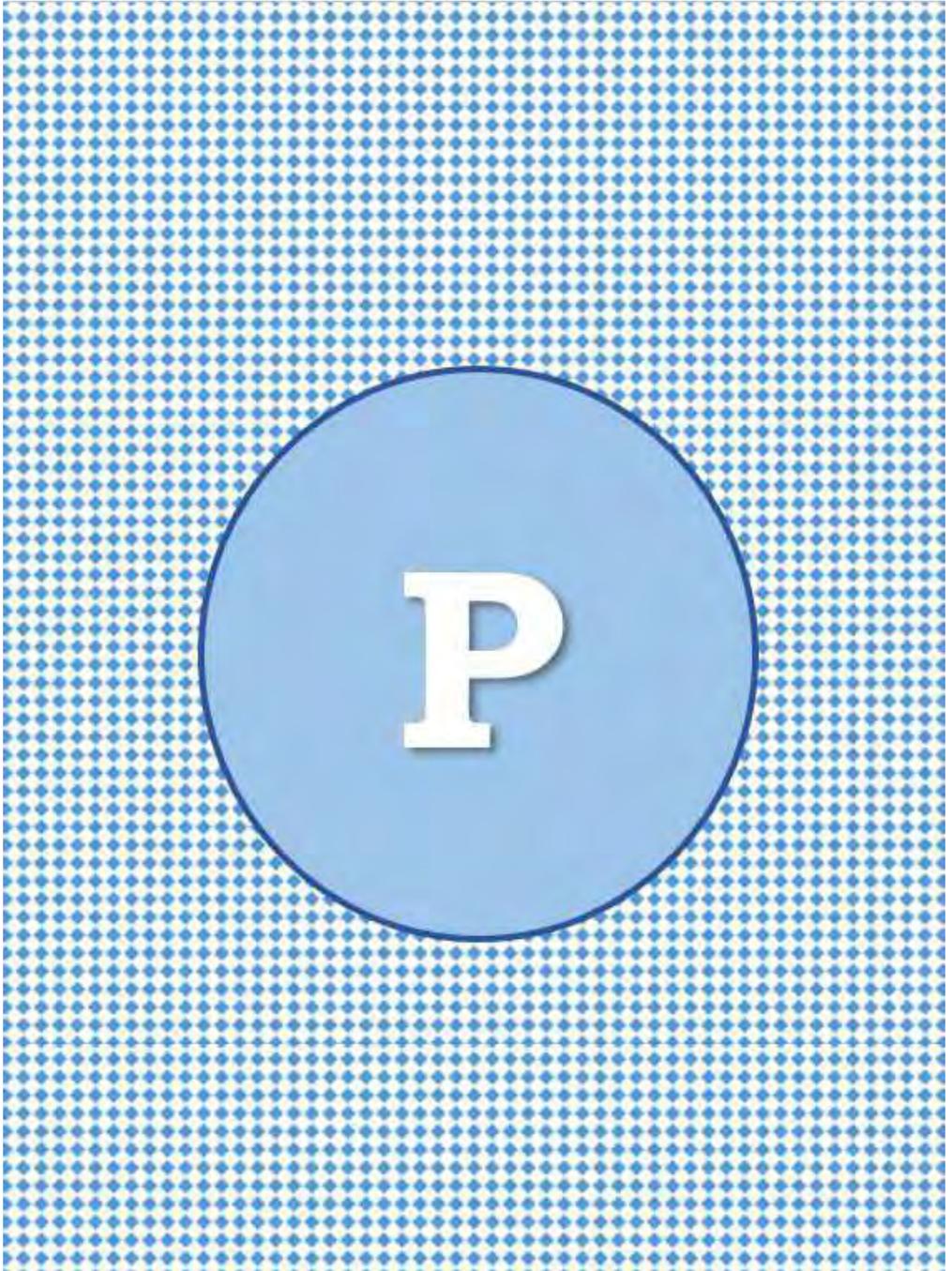
Oxigenación: Inducir aire en los recipientes o tanques donde se almacena el mezcal para suavizarlo y disminuir el grado alcohólico.



Oxigenar el mezcal: Procedimiento manual que consiste en pasar el mezcal de un recipiente a otro, varias veces, a una altura de 30 centímetros. De preferencia se debe realizar con la cantidad destinada a ingerir.

Ozocote: Jícara empleada para veneniar el mezcal, recibe este nombre por la planta que produce un fruto en forma de **bule** (Guerrero).





P

Pacholes: Nombre que se le da a las camas o almacigos donde se colocan las semillas de maguey para su germinación y producción de plántulas para posteriormente ser trasplantadas (Malinalco, Estado de México).

Paja: Tipo de zacate silvestre que se utiliza para cubrir las piñas o cabezas de agave colocadas dentro del horno para posteriormente ser cubiertas con un petate o lona sobre la cual se deposita una capa de tierra (región Sahuayo-Jiquilpan, estado de Michoacán).

Pala: Herramienta de mano, normalmente de acero, que se utiliza en varios de los procesos de elaboración de mezcal para retirar o extraer las cenizas del horno o para cubrir con tierra la parte exterior del mismo (domo).



Pala

Palanca: Barra de hierro utilizada para realizar la castración del maguey (Altiplano potosino).

Palanquear: Acción realizada para sacar la bola o cabeza del maguey, empleando una barreta como palanca.

Palenque: Hoyo redondo, no muy profundo, construido con piedras, en el que se cocían o tatemaban las piñas del agave. En Oaxaca se denomina al sitio o fábrica donde se elabora mezcal. Normalmente es artesanal y se puede encontrar dentro de la vivienda de los productores de mezcal (en los patios o fuera de ella en sus alrededores).

Palenque mezcalero: Lugar en donde se produce el mezcal de manera artesanal en los estados de Oaxaca, Guerrero y Puebla.

Palenquero: Operario o trabajador en el palenque (Oaxaca). También se le denomina de esta manera al productor de mezcal que tiene su palenque. Esta figura es considerada, en el estado de Oaxaca, como el principal eslabón de la cadena productiva del mezcal.

Paleta: Elemento o parte, normalmente de madera, que se coloca al interior del destilador para la

captación del alcohol una vez condensado (véase *cuchara*).

Palo: Nombre que se le da al quiote en algunas regiones mezcaleras.

Palma: Nombre común de las plantas de la familia de las palmáceas. En la elaboración del mezcal se emplea la

hoja de palma para cubrir las cabezas de agave que son sometidas a cocimiento. La especie más común que se utiliza en los estados de Guerrero, Puebla y Estado de México es la *Brahea dulcis*, perteneciente a la familia *Areaceae*.



Palma (*Brahea dulcis*)

Panalito: Término que se utiliza en los estados de Guerrero y Puebla para referirse al collar de perlas homogéneo y muy cerrado que se forma (*panalito cerrado*) en la superficie al interior de un recipiente.

Por experiencia empírica de los maestros mezcaleros, el tamaño de las burbujas se asocia a la graduación

alcohólica de un destilado (perla grande equivale a 50-55°).

En Xochitlán, estado de Puebla, también se le denomina de esta manera a un destilador vertical, en forma de plato de forma ovoide, con varias secciones distribuidas a lo largo del mismo.



Panalito

Panícula (*Panoja*): Se llaman de esta manera al conjunto de toda la inflorescencia compuesta por racimos de flores que se desarrollan en el extremo terminal del **quiot** (véase definición), los racimos van decreciendo conforme se acercan al ápice.

En algunas regiones mezcaleras también es llamada **panoja**.



Panícula de *A. americana*

Panza: Nombre que se da en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca a la porción de mezcal que, según los conocimientos de los maestros mezcaleros, reúne las condiciones óptimas de aroma, sabor y grado alcohólico para ser consumido (véase definición de **cuerpo**).

Parada: Término empleado para definir la terminación de un lote de destilación. Consiste en parar el proceso de destilación para renovar el contenido (mosto agotado) del cazo, también se emplea para definir el tren o proceso: llenado del cazo con mosto-destilación-descarga del cazo (Michoacán).

Paraje: Área poblada con agaves desarrollados de forma natural en el Altiplano potosino.

Partidor de piña: Persona encargada de partir o trocear las piñas enteras en mitades o cuartos, según su tamaño, para ser introducidas al horno en las haciendas mezcaleras de la región de Pinos, estado de Zacatecas.

Pata: Se le nombra de esta manera al tallo largo, barril y cirial de los magueyes de la variedad *A. karwinskii* en el estado de Oaxaca (Santa Catarina Minas).



Pata (tallo *A. karwinskii*)

Patio de molienda: Área específica, dentro de un palenque, fábrica o

vinata, donde se realiza la molienda, machacado, desgarrado o triturado del maguey cocido.

Pechuga: Se llama de esta manera a la parte blanda del maguey que corresponde a la sección que forma la unión entre el corazón o piña con las pencas.

Pelado o Rasurado: Proceso de cortar los tocones dejados en la cabeza o piña de agave después del corte de las hojas o pencas (Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Pela: Nombre coloquial con el que también se conoce al rasurado o corte de las hojas o pencas del maguey en Nombre de dios, Durango.

Pelar: Nombre que se da en el Estado de México a la acción de despencar la piña del maguey.

Penca: Nombre común que se da a las hojas del maguey, de consistencia carnosa (suculenta) y plana, de tipo alargado, en forma de espada, con una espina terminal recta (apical) en su extremo superior y en sus bordes presentan espinas marginales en forma de dientes.





A



B

Hojas o pencas de maguey:

A) Hoja de *A. papalometl*. B) Hoja de *A. angustifolia*. Tepenene, estado de Puebla.

Pepextli: Palabra de origen náhuatl que significa cimiento, capa o barrera protectora.

En el estado de Guerrero se emplea para definir una copa con mezcal que se toma antes de comer pozole o cualquier otra comida, la creencia popular refiere que el *pepextli* es una capa protectora que se forma en el estómago para protegerlo de la grasa contenida en los alimentos, facilitando su digestión.

Perfeccionar: Acción de rasurar o emparejar en campo los tocones del maguey recién jimado (Huehuetlán el Grande, Mixteca poblana).

Perfil del mezcal: Caracterización del mezcal de acuerdo a su proceso de elaboración (rústico, tradicional, artesanal o industrial) en el cual adquiere características diferentes asociadas a los distintos elementos incorporados al mismo y su región geográfica.



Gráfico de un Perfil de mezcal en base a sus atributos, cuyo principal descriptor es agave cocido ahumado.

Perla: También llamada **concha** o **burbuja**, se forma al vaciar o agitar el mezcal en un recipiente. Se utiliza para medir la graduación alcohólica del destilado que va saliendo del alambique de una manera empírica mediante la observación. De acuerdo al tamaño o constancia de la cuenta o perla, los productores conocen la graduación alcohólica de su producto. Cuanto más grande es la perla, mayor es la graduación alcohólica del mezcal.

Los mezcales con un volumen de alcohol menor a 42 % y los mezclados con otros alcoholes no hacen perla; en cambio, los mezcales con volumen alcohólico mayor a 55 % sólo hacen perla mientras se los agita. Por otra parte, según la forma de la perla, la manera en que se abre y se acomoda el *collar* y el tiempo de permanencia de este indican otras cualidades del mezcal, como el tipo de agave utilizado, la cantidad de aceites y hasta la región donde se produjo el destilado. Existen varios métodos para el perlado del mezcal.

Perleado (Perlado): Serie de burbujas transparentes o perlas que se forman en la parte superior del líquido (superficie del mezcal) al agitarlo o verterlo en un recipiente, simulando un rosario o hilo de perlas.

De esta manera los maestros mezcaleros pueden determinar la graduación alcohólica del mezcal con

casi total exactitud. Para que un mezcal haga perla bien definida tiene que estar entre 45° y 55°. Los maestros mezcaleros utilizan una venencia (véase definición) para observar el perleado que hace su mezcal.

En algunas regiones mezcaleras también llamado **concha**.



Perleado o Perlado

Pervertin: Nombre con el que se denomina en la Mixteca poblana al sistema de enfriamiento.

Pesado: Proceso de cuantificación, a través de una balanza o báscula, que se realiza para determinar la cantidad o volumen de la materia prima (piñas de agave) a su arribo a la fábrica antes de su cocimiento y posteriormente en el proceso de preparación de las tinas de fermentación para formular mezclas de diferentes componentes.

Pesador: Persona encargada de pesar las cabezas de agave crudo proveniente de las áreas de cultivo

antes de su cocimiento en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

Pesalcohol: Nombre con el que se conoce al alcoholímetro en la región de la Mixteca poblana.

Pesando: Acción de medir el grado alcohólico del mezcal durante la destilación utilizando un alcoholímetro (estado de Morelos).

Pesar el mezcal: Medir el grado alcohólico utilizando el alcoholímetro (Guerrero).

Procedimiento de medición del grado alcohólico del mezcal recién destilado utilizando un alcoholímetro (Puebla).

Pesas: Término empleado, en el estado de Tamaulipas, para definir una serie de alcoholímetros para medir diferente graduación alcohólica.

Petate: Tipo de alfombra tejida que se utiliza en América Central y en México, se elabora a base de fibras de la planta llamada palma de petate (*Thrinax morrissi*).

Generalmente se tejen en forma rectangular y pueden elaborarse en distintos tamaños, sin que exista una medida estándar.



Petate

El uso principal del petate es para dormir, extendiéndose en el suelo para acostarse sobre él.

Durante el día se mantiene enrollado y recargado o colgado de alguna pared para aprovechar el espacio de la

habitación. En algunos lugares muy cálidos se utiliza para dormir al aire libre, dígase a la intemperie.

En el proceso de elaboración de mezcal se utiliza como aislante durante el cocimiento en horno cónico de tierra para cubrir las cabezas de agave crudo, sobre el cual se coloca una capa delgada de tierra.

pH: Parámetro que determina la acidez o alcalinidad de una solución.

En el caso del mezcal, era una de las determinaciones que debía realizarse de acuerdo a la anterior NOM-070-SCFI-1994, la norma actual no la contempla.

Pica del maguey (*Pica*): Acción que se realiza para retirar las hojas o pencas del maguey (*jimado* o *gimado*) en la región de Pinos Zacatecas.

También se denomina ***pica*** a la operación de castrar o capar el maguey en el Altiplano Potosino.

Picado: Proceso de fraccionar el maguey cocido utilizando herramientas manuales (hacha o machete), previo a la molienda (Tamaulipas).

Picador: Persona encargada de realizar la picazón del maguey (castrado) en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Picadora: Nombre común con el cual se conoce al equipo empleado para reducir el tamaño de partícula (triturar, picar o moler) (Omeapa, municipio de Tixtla, Guerrero). Recibe diferentes nombres según la región productora como ***molino*** o ***deshebradora*** (véanse definiciones).

Picazón: Acción de eliminar el brote o yema apical (quiote) (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Pico: Herramienta de manejo manual que por sus características se emplea como palanca para desprender las cabezas de maguey de su base o raíz.

Aunque este es el término más común en México, también se le denomina zapapico o picota, de esta última manera en la región mezcalera de Mitla, Oaxaca.



Pico

Picudo: Insecto que se alimenta de la piña perforándola y diseminando enfermedades en sus tejidos. El picudo

(*Scyphophorus acupunctatus*) está presente durante todo el año y es capaz de atacar plantas de cualquier edad, incluso plantaciones recién establecidas, causando de manera directa o indirecta la muerte de las plantas o disminución en la calidad de las piñas.

Es un escarabajo de color negro brillante, de consistencia dura, que mide entre 2 y 3 cm. El aparato bucal es alargado en forma de pico, de ahí su nombre ***picudo***.



Picudo

Pie de fermento: Inóculo o mosto que se adiciona a las tinas de fermentación recién preparadas, proveniente de otra que está en proceso de destilación (región de Charcas, San Luis Potosí).

Piedra: Nombre genérico con el que se conoce al material de origen geológico que se emplea en el proceso de elaboración de mezcal. Se utilizan como un agente transmisor y difusor

del calor necesario para el cocimiento del maguey en horno de piso.

Comúnmente se utilizan piedras de río debido a su capacidad de soportar las temperaturas requeridas para la cocción (800-1000 °C). Deben ser de tamaño mediano para tener un calentamiento rápido y una transferencia de calor adecuada.

Estas piedras pueden ser sustituidas por rocas de monte. En este sentido, se deben seleccionar de preferencia rocas de consistencia dura, constituidas por materiales consolidados con una alta conductividad térmica para que absorban y transfieran el calor con facilidad, y que conserven la temperatura por más tiempo para que se realice un calentamiento suave.

Las rocas volcánicas oscuras y densas (el tono oscuro es indicador de un alto contenido de mineral de hierro), como el basalto, tienen la propiedad de retener por más tiempo el calor y lo transfieren lentamente.

También se le llama ***piedra***, en algunas regiones mezcateras, al elemento circular de gran tamaño, labrado en un material pétreo, de consistencia dura, con perforación al centro sobre la que se inserta un eje que le permita girar libremente. Se utiliza para triturar el agave cocido en el molino tipo chileno o ***tahona***.

En las zonas rurales se emplean animales como medio de tracción para hacerla girar, esta práctica ha venido en desuso y en muy pocas fábricas y palenques en Oaxaca y Guerrero se sigue utilizando; en las haciendas mezcateras del Altiplano (San Luis Potosí y Zacatecas) se emplean tractores como medio de tracción.

Es sinónimo de **muela** (véase definición).

Piedra china: Piedra volcánica que se utiliza tanto para el cocimiento como para el revestimiento de los hornos por sus propiedades refractarias.

Piedra de fuego (Piedra de lumbre): Nombre genérico con el cual se conoce en el estado de Oaxaca a las piedras empleadas en la cocción del agave, que por lo general son recolectadas en las partes altas y ladera de estructuras

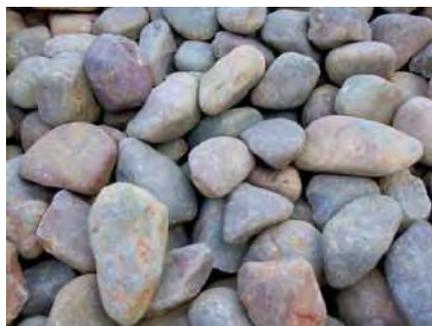
cerriles donde afloran de manera natural y de algunos ríos.

Piedra de río: Material geológico de forma redonda (cantos rodados), de diversos tipos, que son arrastrados y depositados en los lechos de ríos o arroyos que se utiliza para el cocimiento del maguey en hornos de piso como agente difusor del calor. También se denomina como **piedra bola** en algunas comunidades mezcateras.

Piedra maciza: Característica que se otorga a un material geológico, de origen volcánico, con base en su grado de dureza o consistencia, que se emplea en la cocción del agave para producir mezcal y se obtiene de bancos o explotaciones a cielo abierto, generalmente de basalto.



A



B

Tipos de Piedra empleada en los hornos de cocimiento.
A) Piedra China (Basalto). B) Piedra de río o canto rodado.

Piel de res: También llamado *cuero de vaca*; es un contenedor que se arma con una piel de bovino sobre una estructura de madera para fermentar el mosto en Tepenene, Tzicatlacoyan, estado de Puebla, y en algunas otras regiones mezcaleras del país.

Es considerado uno de los procesos de fermentación más rudimentarios y, según algunos consumidores, el mezcal producido mediante este proceso es de mejor sabor y calidad.

Pieza: Se emplea en la Mixteca poblana para definir un lote o proceso completo a través del cual se obtiene la cantidad de 50 litros de mezcal.

También se denomina de esta manera, en el estado de Morelos, a la carga del alambique, de acuerdo a su capacidad, empleando varios recipientes de un mismo volumen para su llenado.

En Malinalco y Tenancingo (San José Chalmite), Estado de México, equivale a la destilación de tres unidades de 200 litros de mosto fermentado.

Pila: Construcción rectangular de material (piedra, adobe o ladrillo) en la que se almacena agua, utilizada en estados como Guerrero, Oaxaca y Guanajuato para el enfriamiento y condensación durante la destilación.

En algunas regiones del estado de Michoacán también se utilizan para la fermentación.

También se denomina de esta manera a la cavidad de piedra que se utiliza para machacar el maguey cocido empleando un mazo de madera, de forma rectangular, por lo general miden aproximadamente un metro de ancho por sesenta centímetros de largo y treinta de profundidad (región Sahuayo-Jiquilpan, estado de Michoacán).

Pileta: Tina de fermentación construida con material, de dimensiones rectangulares y de profundidad media, que permita su llenado y vaciado ya sea por gravedad o de manera manual.

Pilón: Nombre con el que se conoce a los contenedores de madera, de gran capacidad, que se utilizan para almacenar el mezcal en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Piña: Cabeza, bulbo o corazón del agave que contiene los almidones que se convertirán en azúcares después de su cocción. Nombre genérico que se da a la parte inferior del tallo del maguey que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas. También es llamada cabeza de agave, constituye la materia prima para la elaboración del mezcal una vez que fue despojado de sus pencas y raíces (jimado).

El nombre se atribuye a la apariencia y similitud que adquiere, semejante a una piña (*anana*).



Piñas o cabezas de agave

Pipas: Nombre que se da en algunas regiones mezcaleras a las tinas de madera empleadas en la fermentación del mosto.

Pipeta: Carrizo hueco de aproximadamente un metro de longitud, con una perforación en la parte central, que se utiliza para vigilar la evolución del proceso de fermentación (Oaxaca).

Se introduce en la tina y se tapa con el dedo pulgar derecho el orificio superior, se extrae y se tapa con el pulgar izquierdo el orificio inferior, se prueba el mosto contenido a través del orificio central y se define el grado de fermentación.

Pipón: Recipiente grande de madera, de volumen variable (por arriba de los 5 000 litros), en los que se realiza, principalmente, la maduración o reposado del mezcal en las haciendas mezcaleras.





Pipón de madera para almacenamiento de mezcal. Hacienda San Juan Pan de Arriba. San Diego de la Unión, Guanajuato

Pipote: Contenedor pequeño que sirve para almacenar y transportar licores en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino.

También se da este nombre al cuerpo de madera, en forma de tonel, colocado sobre el cazo de cobre, en cuyo interior se colocaba la cuchara por la que escurría el mezcal, (cámara de condensación) empleado en la destilación en algunas haciendas del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Pira: Cúmulo de leña o madera que se forma en la parte central al interior del

horno, empleado para el cocimiento del agave en el estado de Guerrero.

Pirámide: Nombre que se da al domo o montículo que se forma por la acumulación del maguey en el horno de piso (estado de Durango).

Pisón: Herramienta manual, hecha de madera, que se utiliza para el martajado del maguey cocido. Consiste en un tronco grueso de madera, adelgazado en la parte superior para ser sujetado, usado para machacar el agave cocido dentro de una *cano*a (véase definición).

Pita: Fibra extraída de las hojas o pencas de agave que trenzadas forman un hilo, se obtiene de manera rudimentaria machacando las hojas hasta extraer su pulpa o mecánicamente por medio de una desfibradora.

Pito: Término coloquial, empleado en el estado de Puebla, para definir el turbante o tubo conector entre la parte superior del destilador y el condensador.

Planta madre: Planta que produce hijuelos a su alrededor (periferia) mediante la emisión de brotes a partir de los rizomas.

Plantación: Nombre que se da comúnmente a un terreno o superficie

en el que se cultivan plantas de una sola especie (monocultivo).

En el estado de Sinaloa se les da este nombre a los cultivos de agave.

También se le llama de esta manera a la acción de colocar las plantas de agave en el suelo (*plantar*).



Plantación de agave espadín (*A. angustifolia*), región de los Valles centrales, estado de Oaxaca

Plantar en seco: Acción de realizar la plantación de agave en época de estiaje (secas), a través del cual la planta utiliza su propia reserva de humedad para desarrollarse.

El proceso se realiza de la siguiente manera: primero se abre la cepa, luego se acomoda la planta distribuida previamente en el surco y, por último, se apisona alrededor de ella para evitar que se caiga.

Las plantaciones realizadas ya iniciado el temporal de lluvias son susceptibles de enfermarse y/o podrirse.

Plantón: Término con el cual se identifica, en el Altiplano potosino, a los hijuelos o vástagos del *agave salmiana*.

Plantío de maguey: Práctica desarrollada en las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano consistente en establecer extensas plantaciones de maguey para asegurar el suministro permanente de materia prima, haciendo más eficiente el abasto, a diferencia de la explotación de poblaciones silvestres en zonas de difícil acceso (cerros y barrancas).

Plántula: Planta de tamaño pequeño obtenida por germinación de la semilla en *almácigos* (véase definición) o viveros.

En el caso del maguey, se incluye también a la planta que se reproduce en viveros o se obtiene de hijuelos, utilizada para la reforestación o inducción de plantaciones.

Se considera con este nombre a la planta que ha crecido por espacio de año y medio.

Población (es) silvestre (s): Grupo o conjunto de agaves que se desarrollan de forma natural o espontánea sobre laderas o terrenos rústicos.

Podrir: Proceso de descomposición del mosto durante la fermentación (Mixteca poblana).

Polinización: Proceso que se desarrolla desde que el polen deja el estambre en el que ha sido generado hasta que llega al pistilo en el que germinará. Se trata, por lo tanto, del paso del polen desde el estambre hasta el estigma, un recorrido que permitirá luego la germinación y la aparición de nuevos frutos y semillas.

La polinización se lleva a cabo de diferentes formas. En ocasiones, se desarrolla a partir de la participación de un animal que recibe el nombre de polinizador.

La polinización también puede concretarse mediante el agua o el viento, que pueden realizar el traslado del polen.

En el caso del maguey, materia prima para la elaboración de mezcal, este proceso se realiza a través de animales.

Polinizadores: Agente biótico o abiótico que transporta el polen desde las anteras hasta el estigma de la flor.

En el caso particular de los agaves, los polinizadores durante el día son insectos y algunas aves, mientras que durante la noche el principal polinizador es el murciélago.

El *Leptonycteris nivalis* y *Leptonycteris yerbabuenae* son las dos especies polinizadoras del agave, por lo que se denominan *murciélago magueyero*.

Con la polinización los murciélagos magueyeros contribuyen a mantener la diversidad genética de los agaves.



Murciélago magueyero

Poner de punto: expresión coloquial que se expresa cuando el horno de piso ha adquirido las condiciones óptimas y las piedras en su base han alcanzado la temperatura adecuada para iniciar la *carga* (San Agustín Amatenco, Oaxaca).

Poner la cruz: Ritual que se realiza en la mayoría de las regiones mezcaleras donde se produce mezcal artesanal.

Se acostumbra colocar sobre la cúspide del horno ya sellado una cruz de madera u otro material con la finalidad de invocar la buena suerte y/o encomendar a algún santo que el proceso se realice de manera satisfactoria.



Poniendo la cruz sobre el horno sellado. Santa Catarina Minas, Oaxaca

Según la creencia popular, se realiza para que no entre el diablo y se realice el cocimiento de manera adecuada. En el estado de Morelos se coloca tanto en la cúspide del horno y algunos productores realizan el mismo ritual en las tinas de fermentación (Miacatlán).



Cruces de madera en tambos metálicos utilizados para fermentar el mosto



Porcentaje alcohólico (% Alc. Vol.): Graduación alcohólica referida al etanol. La graduación alcohólica se suele indicar en el etiquetado de la botella en tantos por ciento volumétricos: (Vol. 27 %; Vol.42) o 50 %, etcétera. La legislación europea sobre bebidas alcohólicas define así el grado alcohólico volumétrico: “La relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en el producto de que se trate a la temperatura de 20°C y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura”. Se trata de una medida de concentración porcentual en volumen.

En América latina es usual, en honor a Louis Josep Gay Lussac (1778-1850), “Vol.” es sustituido por las iniciales del citado científico, precedidas de un superíndice (°GL), aunque no se haya usado el alcoholímetro de su invención. En la práctica, Vol. o vol. y °GL significan lo mismo.

Postura: Carga o llenado de la olla con los elementos que componen el mosto ya fermentado (jugo y bagazo) para su destilación (Tamaulipas y Oaxaca).

Práctico: Persona en los palenques con el conocimiento para determinar el momento en el que hay que agregar agua a las tinas con tepache para realizar la fermentación.

Prensa: Implemento utilizado para exprimir el agave cocido; en algunas

regiones se construye de madera; en otras, de metal (ver *exprimir*).

Prensado del agave: Procedimiento realizado para extraer al máximo el jugo del agave cocido. Esta práctica se realiza en algunas comunidades de la Sierra de San Carlos, en Tamaulipas, utilizando molinos de rodillos circulares jalados por animales. En el estado de San Luis Potosí se realiza de igual manera en las haciendas mezcaleras (véase *exprimir*).

Primer arranque: Expresión que se usa para definir el proceso de obtención de hijuelos seleccionados por sus características físicas (edad, tamaño, peso, color y forma) de plantas madre jóvenes (de dos a cuatro años) (Sinaloa).



Hijuelos seleccionados para plantación.

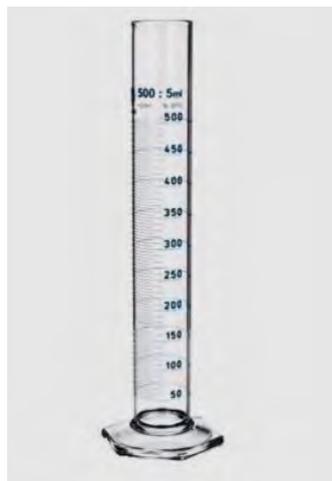
Primer/a pasada: Nombre común que se da a la primera destilación mediante la cual se obtiene el ordinario (Caltepec, Puebla).

Primera destilación: Se llama de esta manera al proceso mediante el cual se obtiene el mezcal ordinario. Se realiza sometiendo a ebullición el mosto fermentado junto con el bagazo (Huehuetlán el Grande, Mixteca poblana).

Primordio: En botánica, se define como el estado rudimentario en que se encuentra un órgano en formación, usualmente protegido en el interior de una yema. En el caso del agave corresponde al qurote.

Probeta: Instrumento de forma cilíndrica, hecho de plástico o vidrio, que se utiliza para contener y medir un líquido. Se trata de un tubo transparente con una escala graduada para saber qué volumen ocupa la sustancia vertida en su interior.

En la elaboración de mezcal se emplea para medir los Grados Brix (véase definición), así como el grado alcohólico utilizando un densímetro, el cual se sumerge dentro de la probeta conteniendo mezcal.



Probeta

Proceso: Secuencia que se sigue de manera sistemática en la elaboración del mezcal. Comprende diferentes etapas, desde la cosecha de materia prima hasta la obtención del producto final.

Productor de maguey: Persona física o moral dedicada al cultivo de maguey utilizado para la producción de mezcal y que cuenta con los registros necesarios.

De acuerdo con el Consejo regulador del Mezcal (CRM), constituye el segundo eslabón de la cadena productiva maguey-mezcal.

Productor de mezcal: Persona física o moral que cuenta con la infraestructura, documentación y habilidades necesarias para la producción de mezcal y que se

encuentra dentro del territorio protegido por la Denominación de Origen Mezcal.

Propagación: Diferentes maneras que tienen los seres vivos para reproducirse y multiplicarse. En el caso de los agaves, algunos se propagan únicamente a través de la semilla y otros a través de hijuelos, la mayoría tiene la facilidad de reproducción por ambos medios (semillas e hijuelos).

Propagación vegetativa: Técnica agronómica a través de la cual se logra reproducir una planta a partir de una célula, un tejido o un órgano (raíces, tallos, ramas, hojas) de la planta madre. En teoría, cualquier parte de una parte puede dar origen a otra de iguales características.

La propagación vegetativa también es llamada regeneración vegetativa.

En el caso de los agaves, es un método de reproducción asexual (véase **Reproducción del agave**) que la mayoría de las especies lleva a cabo.

Propágulo: Término que en biología se refiere a una manera de reproducción asexual que realizan algunas plantas por la que se obtienen nuevas plantas y órganos individuales.

En el caso particular del agave, también se le llama de esta manera a los brotes que crecen alrededor de la base de la

roseta de algunas especies (véase **estolón, rizoma**).

Propiedades del mezcal: Atributos que le otorgan al mezcal quienes lo consumen de manera regular.

Producto de la imaginación, mito o realidad, reflejan la experiencia de quienes lo consumen a través de frases chuscas que se difunden a manera de broma o advertencia. Reflejan las etapas por las que se pasa al ingerirlo y sus consecuencias.

Son producto del ingenio del mexicano y la sabiduría popular que constituyen los elementos fundamentales del folclore popular.



Las propiedades que se atribuyen al mezcal

Provincias mezcaleras: Regiones geográficas productoras de mezcal, las que se diferencian por el tipo de agave y variantes en sus procesos.

Este término fue propuesto para definir espacios claros y delimitados que demarcan diferencias entre mezcales, considerando límites fisiográficos o naturales más que político administrativos por el *mezcalier*: Daniel Adelmassih.

Púa: Nombre con el que también se conoce a la espina terminal o aguja apical que se desarrolla en el extremo superior de cada una de las hojas del maguey, la cual dependiendo de la especie tiene un largo y grosor variables.

Puertero: Deformación de la palabra portero. Persona apostada en la puerta principal encargada de permitir el ingreso y salida a las instalaciones de la fábrica de mezcal en las haciendas del Altiplano potosino (hacienda de Bledos, Villa de Reyes, SLP).

Pulpa: Pasta que se forma con la fracción más pequeña del bagazo molido, de consistencia pastosa y húmeda (véase *masilla*).

Pulque: Bebida resultante de la fermentación de la savia (aguamiel) de especies de maguey que crecen en las zonas templadas de México, se obtiene particularmente de los llamados magueyes pulqueros (*A. mapisaga*, *A. salmiana*, etcétera).

El pulque como producto tuvo gran importancia económica hasta

mediados del siglo xx, algunas haciendas se especializaron en su producción.

Actualmente su consumo como producto natural empieza a darle una revaloración de esta bebida, aunque no existe declaratoria de protección de ningún tipo.

Frecuentemente se menciona al pulque como antecesor cultural del mezcal, lo cual es erróneo ya que es un producto diferente.

El pulque tiene una historia propia, muy rica y mejor conocida que la del mezcal que involucra otros procesos. En algunas regiones como Chiapas, el pulque se destila para producir un tipo de mezcal: el comiteco.

En Chignahuapan, estado de Puebla, se produce una bebida que también es destilada de pulque.



Destilado de pulque

Algunos agaves pueden producir tanto pulque como mezcal.

En estados como San Luis Potosí y Michoacán, se emplea como inóculo para iniciar la fermentación del mosto.

Pulverizada: Nombre que se da al proceso de molienda del maguey cocido en la tahona (estado de Durango).

Puntas: Parte inicial de la primera destilación cuando el mezcal comienza a salir del alambique donde se obtiene el 25 % de destilado a 24°C de temperatura, saliendo una bebida de 80° a 90° G.L.

En la segunda destilación contiene un porcentaje alcohólico elevado (55° a 80° % Alc. Vol.).

Se puede utilizar para ajustar los grados del % Alc. Vol. del mezcal para conseguir la graduación que se busca y también se puede beber. Un mezcal es más puro entre mayor graduación alcohólica tenga, ya que contiene menor cantidad de agua.

Pureza del mezcal: Atributo que define la calidad de un mezcal de acuerdo con las características obtenidas en todo su proceso de elaboración. La pureza del mezcal depende de las buenas prácticas de elaboración (BPM).

Purgador: Parte cilíndrica del sistema de destilación, colocada entre la *botella* y el *calienta vinos*, que se utiliza en algunos *alambiques* del estado de Morelos, cuya función es la de extraer los alcoholes superiores y otras impurezas a través de una válvula colocada en su base.



Purgador (A)

Purificar: Se le llama de esta manera al proceso de refinado o segunda destilación en algunas comunidades mezcaleras (Emiliano Zapata y El Carretón) del municipio de San Felipe, Guanajuato.

Puya: Nombre con el que también se conoce a la espina terminal de las hojas o pencas del maguey (Sombrerete, Zacatecas) (véase **Púa**).





Q

Quebrado: Se le llama de esta manera al maguey que ha sido sometido al corte de **quiote** (véase definición).

Quebrar: Acción de cercenar o trozar el **cogollo** (véase definición) del hijuelo, ya sea premeditada o accidentalmente, durante el trasiego (carga y descarga de los hijuelos) al sitio de plantación (estado de Sinaloa).

Quema: Nombre que se da al proceso de cocimiento del maguey en algunas comunidades mezcaleras de Morelos y Estado de México.

Quemada: Nombre que se da a un lote o carga de maguey que es sometido a cocimiento (Sombrerete, Zacatecas).

Quemador: Aparato o dispositivo cuya función es preparar la mezcla de combustible (gas) más comburente (aire) para realizar su combustión.

Al quemador entran por separado el combustible y comburente, y se regula la cantidad de cada uno mezclándose lo más perfectamente posible para conseguir una buena combustión e iniciándose su encendido en el propio quemador.



Quemador

Quijote: Nombre común que se da a los hijuelos de la planta de maguey en el estado de Michoacán.

Quiote: Del náhuatl *quiotl*, que significa tallo o brote. Vástago y flor del agave (inflorescencia del agave).

También llamado tallo o escape floral, brote del maguey que emerge en la parte central o *corazón* al iniciar su etapa de madurez.

En el estado de Guerrero se le denomina **calehual** (véase definición).

Los agaves destinados a la elaboración de mezcal se les corta el brote para que la planta siga creciendo en su parte central y obtener mayor rendimiento.

El quiote florece en su parte superior y de ahí se obtienen nuevas plantas de

agave mediante un proceso de corte, ya que en él crecen pequeños agaves que son clones o copias genéticamente idénticas a ese agave (**Bulbilos** véase definición).

Así mismo, los murciélagos, algunas aves y varios tipos de insectos se alimentan del néctar de las flores que brotan en él, ayudando a la polinización.



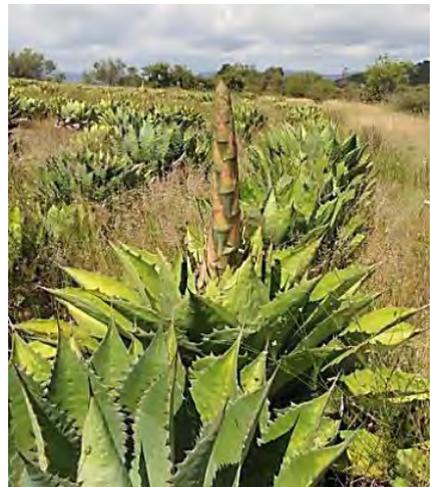
Quiote o Inflorescencia, también llamado calehual

Esta parte de la planta tiene diversos usos, de él se elaboran productos comestibles tales como tortillas; cocido o asado es llamado caña o cañita y se consume como golosina.



Quiote asado, dulce de quiote, cañita.

Quiotillo: Quiote tierno, de tamaño pequeño y delgado, llamado de esta manera durante su etapa temprana antes de su floración.

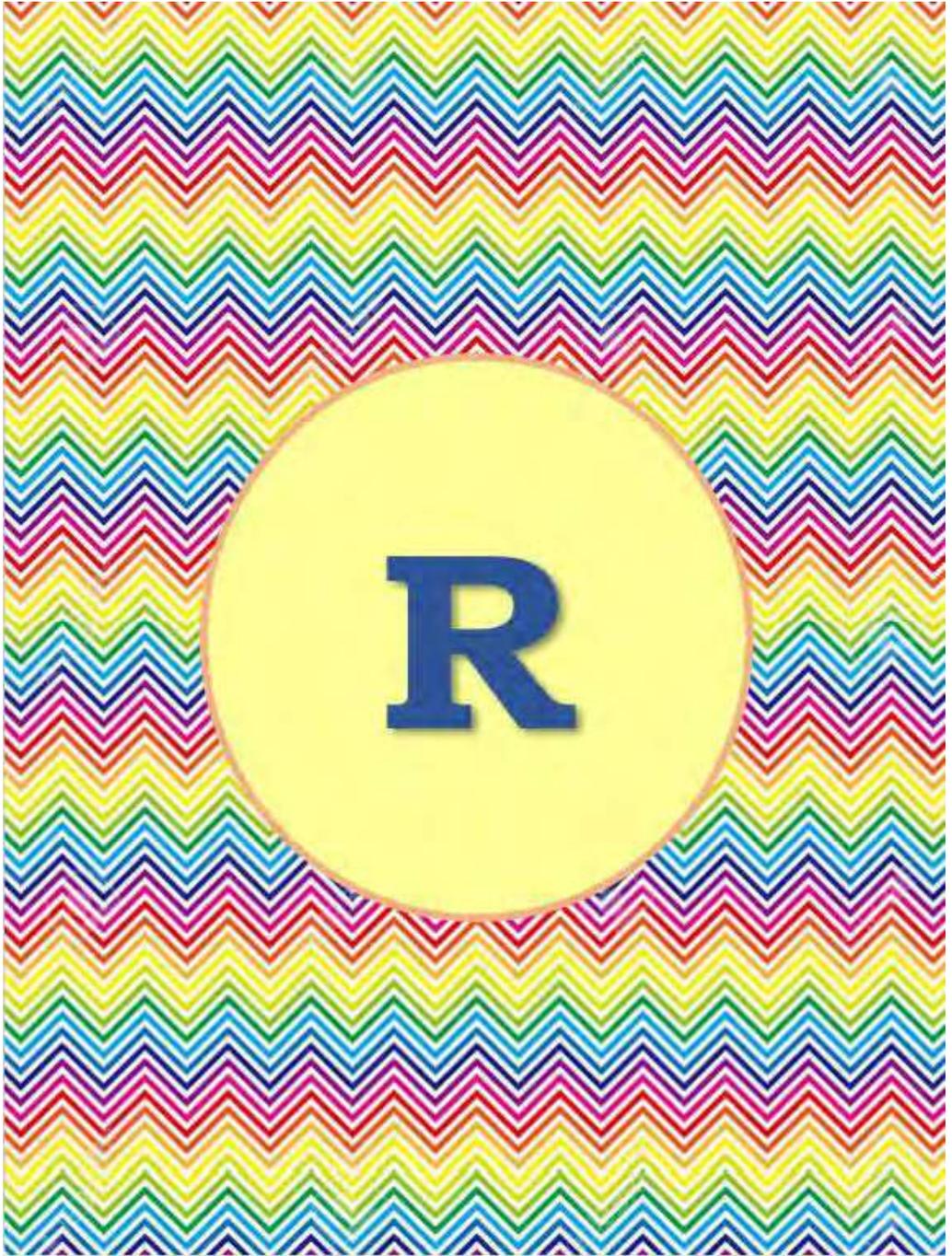


Quiotillo



Quitupán: Nombre que se da a un destilado de agave que se produce en el municipio del mismo nombre en el estado de Jalisco y se elabora con especies de maguey silvestre.





R

Rabioso: Característica o atributo que se da a algunos agaves que contienen un alto grado de saponinas, y en consecuencia durante la fermentación generan reacciones de efervescencia, provocando la generación y derrame de espuma.

Raicilla: Es una bebida alcohólica destilada de agave que se produce en la parte occidental del estado de Jalisco (Costa y Sierra Madre Occidental) y el estado de Nayarit.

Se elabora 100 % de maguey mediante la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

En la elaboración de raicilla se permiten los magueyes:

- *Agave maximiliana*
- *Agave inaequidens*
- *Agave valenciana*
- *Agave angustifolia*
- *Agave rhodacantha*

Entre otros, con la única excepción del *A. tequilana* Weber var. Azul.

Los productores de esta bebida cuentan con una marca colectiva y están agrupados a través del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C.



Logo del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla©

Rajada: Acción de partir las piñas crudas en fracciones (generalmente en cuartos) para optimizar la capacidad del horno (Santiago Matatlán, Oaxaca).

Rajado: Se le llama de esta manera, en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano, al proceso de recolectar (cosechar) el agave.

Rajador: Persona encargada de realizar la recolección del maguey (rajado) en

la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Rajar: Acción de partir las piñas o cabezas de agave en trozos (dos o más según su tamaño) antes de ser introducidas al horno para su cocimiento.



Rajado de las piñas en crudo

Rajas: Pencas u hojas de maguey que se colocan sobre la piedra caliente dentro del horno para que las piñas o cabezas no se carbonicen durante el proceso de cocción.

También se da este nombre a las fracciones de las cabezas de maguey (mitades o cuartos) en algunas comunidades del estado de Oaxaca (San Agustín Amatengo, Ejutla).





Rametos

Rancho de mezcal: Complejo formado por instalaciones como corrales, establos, trojes y bodegas alrededor de la fábrica de mezcal, así como las viviendas de los trabajadores (San Luis de la Paz, Guanajuato).

En el partido de Pinos, Zacatecas, se conoce también como **rancho mezcalero** a las pequeñas comunidades (rancherías) donde se produce mezcal, a diferencia de las fincas agrícolas y ganaderas (haciendas) que, además de terrenos laborables y de agostadero, contaban con un complejo de instalaciones destinadas a la producción de mezcal, así como extensas magueyeras cuya explotación se realizaba de manera sistemática.

Rancho de vino: Instalaciones provisionales en potreros donde abunda el agave silvestre. Sistema muy común en las haciendas mezcaleras del estado de Guanajuato y la sierra de San Carlos en Tamaulipas.

Rapadita: Término o expresión coloquial que se emplea en el municipio de San Felipe, Guanajuato, para definir a la cabeza o piña de agave que ha sido perfectamente jimada (bien rasurada).

Rapar: Proceso de jimado en el Estado de México (Malinalco, Zumpahuacán, Zacualpan).

Rasgado: Nombre que se da al proceso de trituración de los trozos pequeños de agave cocido, el cual se realiza utilizando una desgarradora (Zumpahuacán, Estado de México).

Rasurar: Proceso mediante el cual se elimina casi la totalidad del cuerpo de las pencas desde su base, dejando las piñas o cabezas de agave totalmente lisas.

Rebanado: Proceso de fraccionar, de forma manual, en rodajas o rebanadas, el corazón de la piña de agave cocido utilizando un machete (Sierra de Burgos, Tamaulipas).



Rebanar: Acción de cortar o trocear el agave cocido de forma manual utilizando una herramienta de corte (hacha o machete) (Durango).

También se denomina de esta manera al troceado del maguey cocido en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca.

Receptáculo: Nombre con el que también se conoce en algunas comunidades mezcaleras a la cuchara que se coloca al interior de la montera donde se capta el mezcal ya condensado.

Rectificación: Conocida también como segunda destilación, tiene como objetivo alcanzar un grado alcohólico superior a 40 % de etanol en volumen.

Se inicia vaciando a la olla o hervidor el producto obtenido de la primera destilación para obtener un destilado que va de 70° a 55°, al cual se le da el nombre de **Rectificado**.

Rectificación de ordinario: Proceso de realizar una segunda destilación para obtener el mezcal.

Rectificado: Proceso que se realiza para obtener mezcal mediante una segunda destilación.

Rectificador: Equipo para realizar la rectificadora, generalmente un alambique.

Recua: Conjunto o grupo de animales de carga empleado en el transporte de las piñas o cabezas de agave desde el sitio de extracción al lugar de procesamiento en el estado de Michoacán (véase **Bestia**).

Recurso forestal no maderable: Denominación que se aplica en México a los recursos forestales que no están constituidos por vegetación leñosa, entre los que se encuentran los agaves y otras plantas completas, flores, frutos, semillas, incluida la tierra de monte, etcétera.

Redestilar (Redestilación): Nombre con el que se define en la sierra de San Carlos, Tamaulipas, a la segunda destilación.

Refinado: Proceso de someter a una segunda destilación la fracción del destilado llamado *ordinario*, obtenido de la primera destilación (Huehuetlán el Grande, Mixteca poblana, Sierra de San Carlos, Tamaulipas, Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Refinador (a): Aparato o implemento empleado para depurar el mezcal en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. También se le da este nombre al alambique en el municipio de Bustamante, Nuevo León.

En el estado de Puebla se denomina **refinadora** al alambique de platos, utilizado en la destilación del mezcal.

Refinador de platos: Nombre coloquial con que se conoce al destilador de platos en el que se realiza una destilación fraccionada (San Nicolas Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

Refinar o Refinada: Someter el mezcal a un proceso de segunda destilación para obtener un grado alcohólico superior (Guerrero).

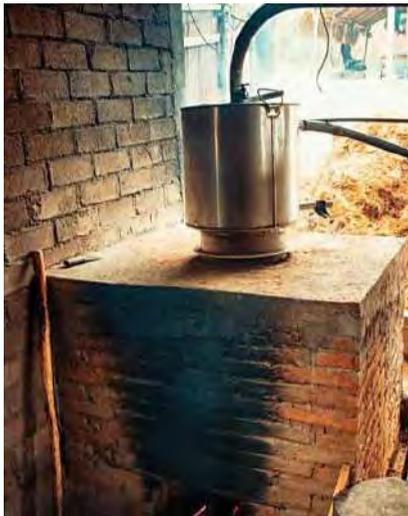
Refine: Acción de someter el producto (destilado) obtenido de la primera destilación a una segunda (estado de Guerrero).

Refino: Se le llama de esta manera al mezcal obtenido de la segunda destilación, particularmente al que se produce en el estado de Morelos.

Reforestación: Técnica silvícola que se emplea para reponer especies que han sido sustraídas de su medio natural. En el caso particular del mezcal, el uso de diferentes especies de agaves se practica para inducir plantaciones en sitios donde se extraen de poblaciones silvestres.

Refractómetro: Instrumento de medición empleado para determinar el contenido de azúcares mediante el jugo crudo del agave (véase *Brixómetro*).

Refrescadera: Recipiente de acero inoxidable colocado alrededor de la montera de cobre que se mantiene lleno de agua.



Refrescadura

Se utiliza en las regiones de Ocotlán, Ejutla y algunas partes de Miahuatlán, en el estado de Oaxaca, para obtener el mezcal en una sola destilación.

Región mezcalera: Zona geográfica dentro de la cual se produce mezcal.

En el estado de Oaxaca se conoce como *Región del Mezcal* a la zona geográfica que comprende porciones de los valles centrales y la sierra sur del estado de Oaxaca, donde se concentra la mayoría de los productores de mezcal, integrada por los distritos de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Ejutla, Ocotlán, Zimatlán, Tlacolula y Santiago Matatlán.

Registro: Datos del proceso registrados por los operadores en un formato elaborado exprofeso para cada una de las etapas de elaboración del mezcal; constituyen una evidencia para el proceso de certificación y un elemento de control para el productor.

Registro de agave: Proceso implementado por el CRM para llevar un control sobre la materia prima a través de un registro de plantaciones y poblaciones silvestres de agave.

Este registro es indispensable para el proceso de certificación ya que a través de él se puede llevar un control del agave anotando el número ante el CRM del agave registrado, número de plantas del predio, edad, número de

nuevas plantas sembradas, superficie en hectáreas, fecha, % ART (opcional), número de piñas vendidas, peso, edad y nombre del comprador.

Regular: Acción de ajustar el mezcal utilizando las colas al grado alcohólico requerido para su venta según la preferencia del consumidor (Sombrerete, Zacatecas).

Rejada: Herramienta manual o barra cilíndrica de hierro empleada en el proceso de jimado en la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Rejador: Persona encargada de fraccionar las piñas de agave crudo antes de ser introducidas en el horno.

Remojar: Acción de meter en agua el bagazo ya exprimido (lavar) para posteriormente volver a exprimirlo y extraer la mayor cantidad de azúcares (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Remojar cabezas: Introducir las cabezas cocidas, fraccionadas en partes (cuartos por lo general), en recipientes con agua para ablandarlas antes del machacado de forma manual. Por lo general, se realiza en algunas comunidades donde se utilizan agaves que adquieren una consistencia dura después del cocimiento (Malinalco, Estado de México).



Cabezas de agave en remojo

Rendimiento: Volumen o cantidad de producto obtenido en el proceso de producción. Relación derivada de la comparación de la cantidad de materia con respecto a la cantidad de producto final obtenido.

Renuevo: Nombre que se da en algunas regiones mezcaleras a las plántulas que nacen junto a la planta principal (véase **Hijuelos**).

Repiñar: Se nombra de esta manera al proceso de **rasurar** (ver definición) la piña de agave (municipio de Tepezalá, Aguascalientes).

Replantar: Término empleado para definir la acción de establecer plantíos (reforestar) en predios aledaños a donde se ha extraído maguey con hijuelos provenientes de poblaciones

silvestres (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Replante: Práctica agrícola que consiste en retirar las plantas de agave muertas, enfermas o dañadas de una plantación para ser sustituidas por nuevas (estado de Sinaloa).

Replamiento: Acción de reforestación o sustituir los magueyes que son extraídos de una población natural para mantener su estatus y lograr un aprovechamiento sostenible.

Se realiza con la finalidad de mantener las poblaciones en equilibrio y contar con una fuente de abastecimiento permanente de materia prima.

Reposado: Etapa de maduración del mezcal que por norma debe permanecer en contacto con la madera (roble o encino) por un periodo mínimo de dos meses.

Reposar: Acción de dejar transcurrir cierto tiempo después de colocar piedras sobre la madera encendida dentro del horno para que adquieran la temperatura necesaria para el cocimiento de las piñas o cabezas de agave (región Sahuayo-Jiquilpan, estado de Michoacán).



Reposo: Periodo de tiempo que transcurre para que se realice la fermentación, desde la preparación del mosto hasta su destilación, lo cual es variable según la región mezcalera y el tipo de agave.

En algunas, dura de tres a cinco días y en otras puede llegar hasta ocho, también influyen las condiciones de temperatura.

Reproducción del agave: Proceso mediante el cual se propaga una especie garantizando su existencia.

En el agave, la reproducción se realiza de manera natural mediante dos procesos:

- **Vía sexual:** produciendo flores que son polinizadas por pájaros, murciélagos e insectos, que originarán y liberarán semillas.

- **Vía asexual:** produciendo hijuelos o clones.

La reproducción de plántulas de agave para su posterior cultivo puede realizarse también de cuatro diferentes formas:

- **In vitro:** Los hijuelos se obtienen a partir de tejido de cualquier especie de agave, mediante tratamientos realizados a nivel laboratorio.

- **Apomixis:** Esta es una forma de reproducción asexual, es decir, participa solamente uno de los gametos para la generación del embrión.

- **Por germinación de semillas:** Se cultivan en vivero semillas previamente acondicionadas para después ser trasplantadas a otra zona de cultivo.

- **Por rizomas:** Un rizoma es un tallo subterráneo horizontal, presenta hojas parecidas a escamas, nudos, internudos y yemas a partir de la cuales surgen nuevas plantas.

Resabio: Sabor peculiar que adquiere el mezcal como resultado de los procesos no realizados de manera adecuada, derivado de la utilización de agaves a medio cocer, uso excesivo del fuego durante la destilación, entre otras causas.

Resaca: Nombre que se le da en el municipio de Badiraguato, Sinaloa, al proceso de realizar la segunda destilación.

Resacada: Nombre común que se da en algunas regiones mezcaleras a la segunda destilación a la cual se somete la fracción denominada *puntas* para obtener un mezcal de mayor graduación.

Resaque: Lo que queda de la última destilación, también se le denomina de esta manera al mezcal destilado de otro mezcal.

Resfrío: Depósito donde se introduce el serpentín que es llenado con agua para propiciar la condensación de los vapores alcohólicos (Miacatlán, Morelos).

También le llaman de esta manera, los productores de raicilla, en el estado de Jalisco, al recipiente que se coloca sobre el destilador (véase **Enfriador**).

Residuos: Desechos obtenidos del proceso de elaboración de mezcal. Se le denomina de esta manera, principalmente, a la fibra o bagazo después de la extracción de los azúcares producidos en la fermentación y sometido a destilación, así como al residuo líquido conocido con diferentes nombres, según la región (**vinaza** o **guarape**), al que se le han extraído los alcoholes en la destilación.

Resiembra: Acción de plantar nuevos ejemplares (**resembrar**) en sitios donde se ha cosechado el maguey; las plántulas pueden venir de hijuelos o de viveros donde se han producido por germinación de semilla.

Respiradero: Orificio en la parte central del techo de los hornos de mampostería de las haciendas

mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano, cuya función es la de terminar de llenar el horno y acelerar el enfriamiento después del cocimiento.



Respiradero

Retoño: Nombre común que se da en los estados de Oaxaca y Tamaulipas a los hijuelos o brotes que surgen del suelo alrededor del maguey (véase **Planta madre**).

Revoltura: Acción de mezclar varios componentes que pueden ser o no compatibles.

En el caso particular del mezcal, esta acción se realiza en dos fases de su elaboración. Durante la fermentación para mezclar y homogeneizar el contenido de la tina utilizando un palo de madera, y durante la destilación

cuando se mezclan colas-puntas y corazón para ajustar grado alcohólico o incrementarlo según la preferencia de consumidores locales pese a que puede ser dañino.

Revolver: Acción de mezclar ligeramente dos o más elementos para la obtención de una mezcla con características homogéneas.

En la elaboración de mezcal, esta operación se realiza con la finalidad de homogeneizar los diferentes elementos (agua-bagazo-mieles) durante la preparación de las tinas de fermentación y evitar condiciones o zonas donde la fermentación sea menor.

Revuelta: Acción de menear, revolver o mezclar el agave cocido depositado dentro de la tina para promover o verificar el proceso de fermentación.

Rezollano (Rozollano): Nombre que se le da a la olla hueca de barro que funciona como destilador y se coloca sobre la olla que a su vez funciona como hervidor para destilar el mezcal. Se asocia al vocablo *rezollar* o respirar (Santa Catarina, Oaxaca).



Rezollano

Riqueza alcohólica: Es el volumen de alcohol de una bebida a 15 C. En el caso del mezcal, varía en función del tipo de

agave por su contenido de azúcares que se transforman en alcohol.

Riqueza aromática: Atributos de una bebida que se manifiesta a través de descriptores de aromas, pudiendo ser estos de tipo floral, frutal, especias, minerales, entre otros, lo que le imprime cierta complejidad.

Ritual del mezcal: En Oaxaca se dice de esta manera a todo el proceso de elaboración del mezcal. Conjunto de actividades desde la selección del agave en campo hasta la obtención del producto terminado.

Rizoma: Lazo subterráneo que se desprende del tallo de la planta de agave madre del que brota el hijuelo (pareciera el cordón umbilical entre la planta madre y el hijuelo).

Rodillo: Nombre que también se le da a la piedra circular que se emplea en la

molienda del agave cocido en la tahona.

Romper: Momento en el cual la cantidad de flujo (ordinario) es constante y su graduación alcohólica es arriba de 40 % Alc. Vol.

Rompimiento: Término empleado en la destilación cuando inicia el escurrimiento del mezcal.

Roncar: Emisión del sonido producido por el burbujeo durante la fermentación del mosto (estado de Morelos).

Roseta: Forma característica que asumen los agaves por la disposición de sus hojas o pencas en espiral.



Roseta

Rústico: Término empleado para designar un proceso a través del cual se obtiene un producto en el cual se emplean materias primas de origen natural, realizado manualmente, caracterizado por la ausencia de elementos mecánicos.

Ruta del mezcal: Vía de comunicación terrestre que conecta, dentro de una región geográfica, una serie de comunidades o lugares en los que se produce mezcal de manera artesanal.



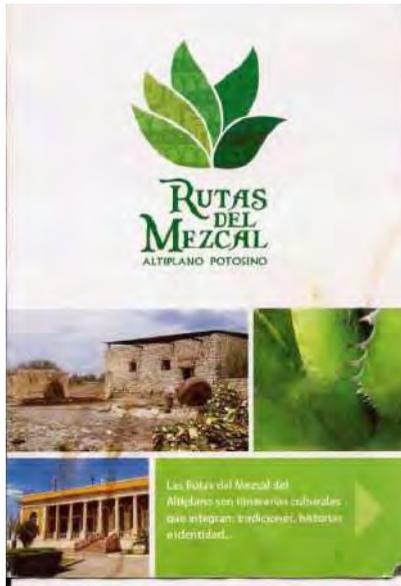
Señalética de la Ruta del Mezcal, municipio de San Felipe, estado de Guanajuato

A nivel nacional, el Consejo Mexicano Regulador del Mezcal (CRM) reconoce como ruta del mezcal la conexión de las entidades que integran la Denominación de Origen Mezcal.

la finalidad de dar a conocer el proceso y fortalecer la identidad de las mismas.

A nivel local, algunos de los estados comprendidos dentro de la DOM (Oaxaca, Guanajuato, San Luis Potosí) han tomado como modelo esta propuesta para promover el turismo hacia las comunidades mezcaleras con





Tríptico para promocionar las Rutas Mezcaleras del Altiplano potosino©



S

Saber (Saberes): Conocimiento adquirido y experiencia acumulada por los productores sobre el proceso de elaboración de mezcal a lo largo de su vida con base en la observación y práctica, asociado a su forma de organización social y expresiones culturales como elementos constitutivos de su identidad.

Saborizar el mezcal: Adicionar algún aditivo natural para darle un sabor particular al mezcal (estado de Guerrero).

Sacarificación: Desdoblamiento de un polisacárido o de un glucósido mediante la acción de fermentos o de reactivos hidrolizantes.

En la elaboración de mezcal, la sacarificación se produce durante el cocimiento cuando al incrementarse la temperatura se expulsa el aire y se llenan los intersticios con vapor de agua; es decir, la sacarificación es un procedimiento mediante el cual los carbohidratos complejos contenidos en la cabeza del agave se hidrolizan y convierten en azúcares fermentables.

Sacarímetro: Nombre coloquial con el cual se denomina al **brixómetro** (véase

definición) en algunas regiones mezcaleras del estado de Michoacán.

Sacrificio: Se denomina de esta manera, en algunas regiones del estado de Oaxaca, a la acción de **jimar** (véase definición) el agave.

También se le llama de esta manera, en algunas regiones mezcaleras del estado de Michoacán, a la acción de cortar el maguey.

Sal de gusano: Especia elaborada con el gusano del maguey seco, tostado y molido, combinado con sal y chile de árbol. Se utiliza normalmente para esparcirlo sobre frutas, tales como jícama o naranja, para acompañarlo con el mezcal.



Venta a granel de sal de gusano

Salidero: Ranura en la cara superior de la cuchara de madera que se coloca al interior del destilador por la que fluye hacia el exterior el mezcal condensado en el sistema de destilación que no emplea serpentín (*Olla de Barro* o *Montera*, véase definiciones).

Sancochado: Acción de someter el agave crudo a un cocimiento parcial (incompleto).

En el proceso de cocción, se designa también de esta manera a los trozos de agave que no se cocen totalmente (solo de manera parcial).

Saponinas: Grupo de glucósidos que se disuelven en agua y disminuyen la tensión superficial de esta; por lo tanto, al sacudir sus soluciones se forma una espuma abundante y relativamente estable.

Las saponinas tienen una acción irritante sobre las células. Las saponinas esteroidales se encuentran por lo general en familias de la clase monocotiledónea, como son *Liliaceae* (*Agavaceae*).

Saraso: Expresión que se aplica al estado de madurez de la planta de maguey cuando se encuentra en un término medio, ni maduro, ni verde (San Agustín Amatengo, Oaxaca).

Sarna: Líquido que brota del maguey al momento de cortar las hojas durante el

proceso de jimado. Se le nombra de esta manera, en el estado de Guerrero, por la picazón que producen las saponinas que inducen a rascarse.

Sazonar: Periodo de reposo, generalmente de cinco días, al que se someten las cabezas de agave crudo antes de su cocimiento (estado de Morelos).

Savia de agave: Líquido que brota o se extrae de la cabeza o piña del maguey (véase *Agumiel*), el cual puede ser utilizado de diferentes maneras.

Sazón: Estado en el que algunos productores determinan la madurez del agave con base en algunas características particulares que adquiere la planta y que sólo los de mayor experiencia pueden identificar.

Periodo en el cual se deja que la planta acumule los azúcares, después de la **castración** o **desquite** (véanse definiciones), el cual varía de acuerdo a la especie de 6 a 18 meses.

Sazonamiento: Periodo de tiempo que transcurre desde la castración hasta la cosecha del maguey, el cual generalmente es de 18 meses (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Secazón: Enfermedad que puede ocasionar la muerte del maguey, la cual se inicia como manchas de color amarillo que aparentan un secado de

las fibras hasta que se extiende por toda la planta (*fusarium oxisporum* + *Erwinia sp.*).

Selección: Método sistemático para elegir los agaves para ser cosechados con base en su estado de madurez.

Sellar: Colocar un cordón de masilla o argamasa, elaborada con la porción más fina del bagazo, alrededor de

todas las partes conectadas que integran el sistema de destilación (alambique) para evitar fugas de vapor y alcoholes durante el proceso de destilación.



Sellado con barro en la base del cono (Axaxacualco, Guerrero)

Sello de certificación: Es el distintivo que acredita la certificación del mezcal mediante un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella.

El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración

de que el producto a envasar cumple con esta NOM y los lineamientos de la evaluación de la Conformidad.

Sembradío: Término que se da en la Mixteca poblana al terreno plantado con agave. Sinónimo de **plantación** (ver definición).

Semélparo: Sistema de reproducción característico de algunos agaves, también llamado monocárpico, a través del cual la planta madre muere después de su maduración.

Semilla de maguey: Las semillas son granos contenidos en el interior del fruto de una planta y que, puesto en las condiciones adecuadas, germina y da origen a una nueva planta de la misma especie.

En el caso de los agaves, la semilla se desarrolla a partir del fruto, que es una cápsula o capullo (véase *umbelas*) de forma trilobular, con semillas dispuestas en dos hileras por lóculo, que son negras, aplanadas y rodeadas por un ala corta en su parte distal redondeada.



Recolección de semilla de maguey.
Huitzilac, Morelos.

Semillero: Nombre que se le da a la planta madura que se deja en el campo para que florezca y produzca semilla, permitiendo mantener las poblaciones naturales de agaves cuya especie no produce hijuelos. También se le llama de esta manera, en el estado de

Michoacán, a los almácigos donde se siembran las semillas de agave para su germinación y obtención de plántulas.

Sensorial: Atributo organoléptico de una bebida alcohólica, que es percibido por los órganos de los sentidos.



Semillero

Serpentín (*Serpentina*): Parte del sistema de destilación constituido por un tubo metálico (cobre o acero inoxidable), de geometría helicoidal, que se coloca al interior de una pila o pileta (véase definición), la cual se llena de agua para condensar y enfriar el mezcal antes de su salida del sistema (estado de Guerrero).

En la región productora de mezcal *Cañones*, del estado de Zacatecas, (Sombrerete) se denomina ***serpentina***.



Serpentín o Serpentina



Shishe: Es el alcohol de baja graduación y alta concentración de metanol que se obtiene tanto en los cortes de la primera destilación como en la rectificación. Es un producto al que no se le puede llamar todavía mezcal ya que es de baja graduación alcohólica y no tiene sabor. También es

llamado **común** en el estado de Oaxaca.

Shishi: Nombre que se le da, en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca, al primer destilado que se obtiene (ordinario).

Siente Mezcal: Campaña genérica para la promoción del mezcal producido bajo norma y certificado, con la finalidad de lograr posicionarlo como una bebida *premium* dentro de las bebidas espirituosas. Fue emprendida por el Sistema Producto Maguey Mezcal con apoyo de la SAGARPA en el estado de Durango a través del programa de Fomento a la Agricultura en el año 2015.

Sierra: Se le llama de esta manera al canto o filo de las hojas de maguey por la disposición alineada y continua de las espinas laterales, semejante a los dientes de este tipo de herramienta.

Sikua: Marca Colectiva® de un destilado de agave producido en el estado de Michoacán. Se elabora con maguey *chino* (*A. cupreata*) en los municipios de Morelia, Tzitzio, Queréndaro y Villa Madero.

Simpleado o Simple: Mezcal ordinario obtenido durante el proceso de destilación, generalmente de baja graduación alcohólica. De esta manera se obtiene el 50 % de destilado de entre 20° y 40° g.1.

Sistema Producto: Conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización.

En el caso del mezcal, el Sistema Producto es el conjunto de actores y procesos que participan en su elaboración.

Sistema Producto Maguey Mezcal: Conjunto de partes o elementos organizados y relacionados que interactúan entre sí para lograr un objetivo. En el caso del maguey y mezcal, está representado por organizaciones y marcas que agrupan a miles de productores de regiones catalogadas en su mayoría de alta o muy alta marginación.

Sistemática vegetal: También llamada taxonomía botánica, es la disciplina que se encarga de ordenar y clasificar a las plantas.

Solera: Parte inferior del horno, ligeramente inclinada, que forma una depresión donde se reúnen los líquidos o fluidos que se producen cuando se efectúa el cocimiento de las piñas al interior del horno.

Sombrero: Nombre con el que también se conoce al capitel en la Mixteca poblana y el estado de Tamaulipas.

Sorbo: Porción pequeña de una bebida que se sorbe o ingiere de forma pausada para apreciar el sabor de la misma.

Soyate: Palma soyate, también conocida como palma dulce o palma sombrero, ha sido utilizada desde tiempos remotos en el sur de México para elaborar diferentes productos, tanto para el uso familiar como para el mercado: petates, cestos, bolsas, sopladores, sillas, juguetes, escobas, techos, cojinetes para bestias, cuerdas para todo tipo de amarres, entre otros.

En el proceso de elaboración de mezcal se utiliza para cubrir las piñas o cabezas depositadas en el horno de piso. En los estados de Guerrero, Puebla y Michoacán se emplea la especie *Brahea dulcis*, la cual prolifera de forma silvestre asociada a diferentes especies de agave.



Palma soyate, *Brahea dulcis*

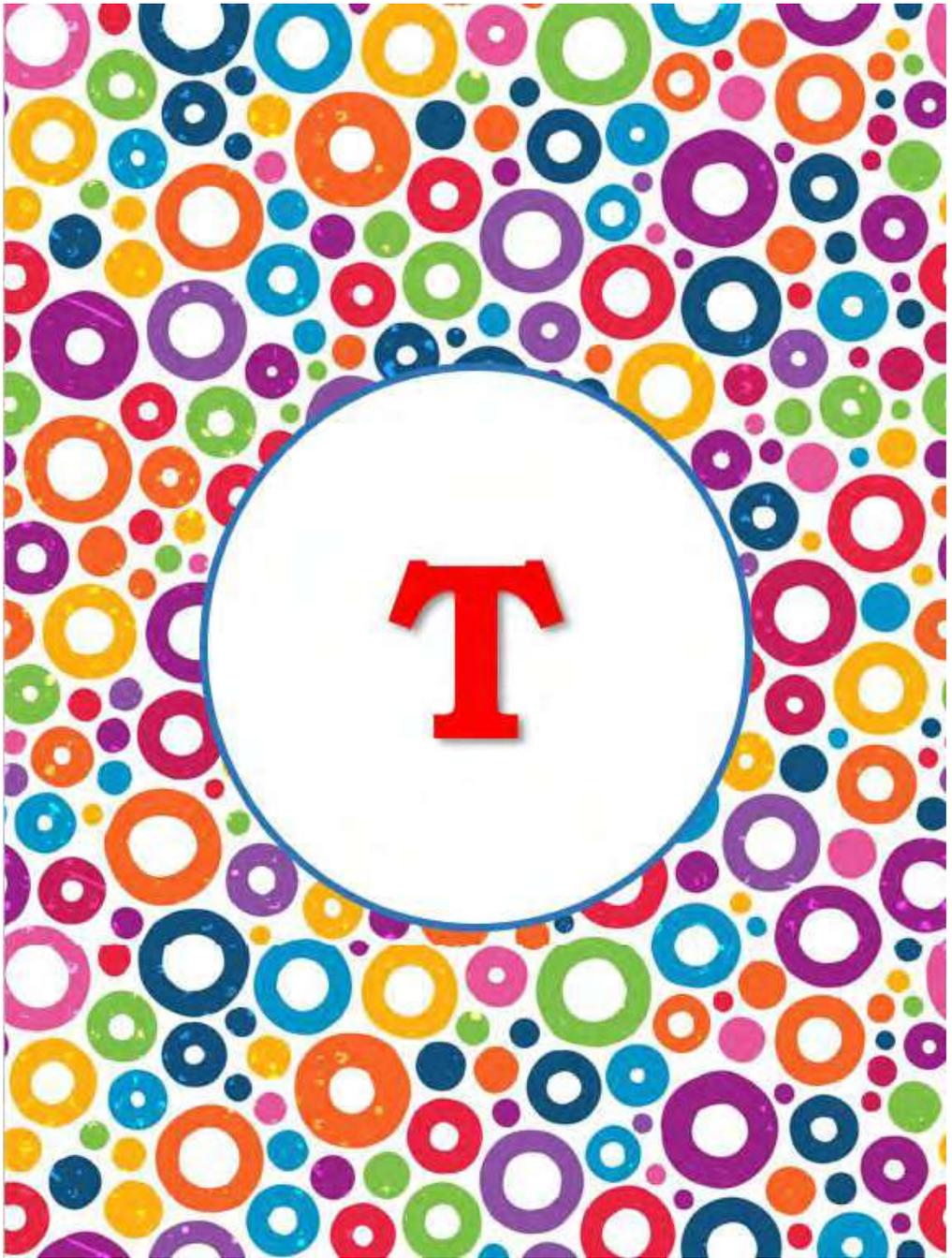
Suavizar el mezcal: Diluir el mezcal con agua para lograr una graduación menor (rebajarlo o mezclarlo).

Sudar: También llamada transpiración, es la eliminación del agua contenida en las cabezas de agave cuando es sometida a un incremento de temperatura. Vaporización.

Sudor: Nombre que se da al vapor generado en el interior del destilador por aplicación de fuego al recipiente que contiene el mosto fermentado.

Término con el cual se define el proceso de vaporización inducido al interior de la olla superior (*ixquepe*) donde se concentran los alcoholes en su fase de vapor, así como su condensación (Santa María Ixcatlán, Oaxaca).





T

Taberna: Nombre con el que se denominaban antiguamente a las destilerías o fábricas de mezcal en el estado de Jalisco. Dicho vocablo aún se utiliza en la región sur del estado donde se sigue elaborando el mezcal.

Tabernero: Nombre coloquial con el que se conoce al obrero o persona que trabaja en una taberna.

Tablita: Penca u hoja de maguey que se coloca al interior de la olla que funciona como receptor de las gotas condensadas (véase *ixquepe*) por donde resbala y escurre el mezcal hacia el exterior (Santa María Ixcatlán, Oaxaca). De igual manera, también se le denomina en algunas regiones como *paleta* (ver definición).



Tablita

Tacote: Nombre que se da a las hojas secas en la parte inferior (base) de la planta del maguey (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Tahona: Espacio circular de mampostería, de unos cuatro metros de diámetro, en donde por medio de un eje vertical de madera ubicado en el centro del círculo se mueve una rueda de piedra o cemento con un peso aproximado de media tonelada, utilizando como tracción un caballo, mula o macho.

La rueda tritura los trozos del agave cocido para extraerle las mieles que se mezclan con agua y bagazo triturado y convertirse en el mosto para fermentación.



Tahona.
Fábrica Laguna Seca, Charcas, San Luis
Potosí

Tahonero: Quien realizaba el proceso de molienda empleando una yunta en las haciendas mezcaleras del Altiplano potosino. Sinónimo de molinero.

Tajo de machete: Golpe certero que se da en la base de las hojas para ser desprendidas en el proceso de jimado empleando como herramienta un machete filoso (de un sólo tajo).

Talache: Herramienta de labranza de acero forjado y mango de madera, similar a un *azadón* (véase definición), de tamaño pequeño, utilizada para diversas labores agrícolas como remover la tierra, la plantación de hijuelos o deshierbe del maguey.

En el estado de Sinaloa los productores de mezcal la emplean para cavar la cepa y medir la distancia entre plantas en los cultivos de agave.



Talache

Tallar: Rasurado de la piña en crudo antes del cocimiento para retirar los pedazos de penca o raíces que quedan

después de ser cosechados (estado de Michoacán).

Taller: Se denomina de esta manera, en el estado de Morelos, al sitio con instalaciones donde se elabora mezcal.

Tallo: Nombre que se le da al qurote en algunas regiones mezcaleras.

Tambo: Recipiente cilíndrico, de plástico o metal, con capacidad generalmente de 200 litros, que se utiliza para realizar el proceso de fermentación o almacenar a granel el producto terminado. Su empleo se ha generalizado en muchas comunidades rurales en las que se elabora mezcal artesanal debido a la durabilidad, lo práctico y el bajo costo al que se adquieren.



Fermentación en tambos metálicos

Taninos: Son compuestos polifenólicos hidrosolubles muy astringentes, de gusto amargo y muy áspero. Producen sequedad en las mucosas de la boca al comerlos.

Se incorporan al mezcal durante el proceso de añejamiento ya que es común encontrarlos en la madera de las especies leñosas con las que se elaboran los recipientes utilizados en este proceso.

Tanque: Deposito construido de material, que se llena con agua, en el que se introduce el serpentín (sistema de enfriamiento) (Oaxaca).



Tanque con agua donde se sumerge el serpentín

Tapá: Nombre común que se da, en el estado de Guerrero, al cono de cobre que se coloca sobre la olla en el proceso de destilación (Omeapa, municipio de Tixtla).

Tapada: Cantidad de agave utilizado para elaborar un lote de producto terminado que es colocado al interior del horno para su cocimiento (véase **hornada**).

Coloquialmente se le nombra de esta manera a la realización de un proceso para la obtención de mezcal que comprende el cocimiento, molienda,

fermentación y destilación, se le da este nombre por el aspecto del horno de piso cuando está cubierto o sellado (Oaxaca).

Tarea: Se le llama de esta manera a un número determinado de piezas que componen una unidad. En el caso del mezcal, se le llama a la cantidad que equivale a una carga de mezcal cosechado en el monte, que puede estar compuesta de 10 o 12 piñas, según su tamaño, y por la cual se paga a un jornalero.

En Oaxaca, esta actividad la realizan tres personas que forman un equipo y cada una se especializa en la realización de una actividad específica.

Tarecua (Tarekua): Herramienta manual, de hierro forjado, de forma plana y semicurva, muy afilada y con un mango de madera para su sujeción, utilizada para el labrado o jima del maguey en el estado de Guerrero y la región de la Mixteca poblana.





Tarecua (Tarekua)

Tatema (Tatemación): Proceso de cocimiento o asado de las pencas y/o piñas o cabezas de agave, expuestas directamente al fuego o brazas.

En algunas comunidades mezcaleras se le conoce como **tatemación** (Oaxaca).

Tatemada: Asado y cocido de los mezontles en un horno especial cavado en el suelo (horno de piso).

Tatemar: Asar directamente al fuego el agave con el que se elabora la bebida destilada llamada mezcal. Mediante este tratamiento se perciben notas aromáticas y sabor ahumado.

Tauna: Deformación de la palabra **tahona** (véase definición) en la región productora de mezcal del estado de Sinaloa.

Tecolpete: Cesto hecho de palma y soporte de vara, empleado para cargar el agave cocido extraído del horno hacia la zona de molienda.

Tecomate: Recipiente que se usa para medir el grado alcohólico del mezcal en el sistema artesanal utilizando la **venencia** y sobre el cual se vierte su contenido en cuya periferia se forma el perlado (estado de Guerrero).



Tecomate

Temperatura: Parámetro físico que expresa el nivel o grado de calor que ostenta un cuerpo.

Es una magnitud que se encuentra estrechamente vinculada a las nociones de frío (menor temperatura) y de calor (mayor temperatura).

Templa: Nombre coloquial que se da a los tambos o bidones de plástico con capacidad de 200 litros, empleados en

la fermentación (Zumpahuacán, Estado de México).

Temporada del mezcal: Periodo de tiempo que comprende los meses de diciembre a junio durante el cual, en la mayoría de las comunidades rurales, se produce mezcal de forma artesanal, debido a que al llegar el temporal de lluvias las condiciones para producirlo se dificultan, además de que los productores alternan esta actividad con las labores tradicionales de cultivos anuales y agricultura de subsistencia.

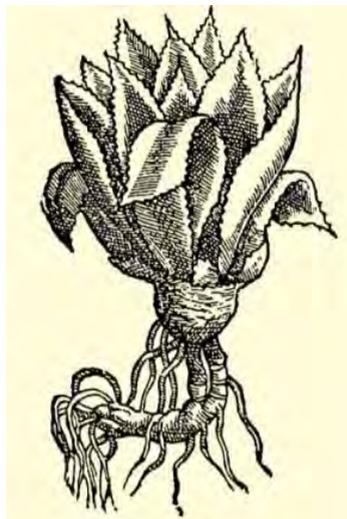
Tenazas: Especie de grapas de cobre o acero inoxidable, que se emplean para sujetar, unir o sellar el capitel con la olla en el sistema de destilación.

Tendido: Primera capa de bagazo que se coloca en el fondo o piso de la tina de fermentación, el cual se apisona o compacta ligeramente. Esta acción la realizan los productores para que “caliente” de abajo hacia arriba por acción de las levaduras (Guerrero y Oaxaca).

Teometl: Vocablo náhuatl que se traduce como *maguey sagrado*, utilizado indistintamente por algunas culturas precolombinas de la región central de México.

En la época prehispánica, durante el esplendor de las culturas que habitaron la región del Altiplano mexicano, el maguey era considerado

como una planta divina, de ahí su nombre náhuatl *teometl*, que significa *planta de los dioses*.



Teometl

Ilustración del *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*

Tepache: Nombre que se le da en los estados de Oaxaca y Tamaulipas al mosto fermentado listo para ser destilado. También es el nombre común de una bebida fermentada a base de piña en los estados de Jalisco y Colima.

Tepetate: Tipo de suelo de origen volcánico, característico de la Faja Volcánica Transmexicana (FVTM), formado a partir de materiales finos como polvo y ceniza volcánica (tobas) que sufrieron un proceso de consolidación, cementándose y sedimentándose. Es de color

amarillento blanquecino y se encuentra dispuesto en capas compactas de gran espesor.

Debido a su consistencia, es un material resistente en el que antiguamente se fabricaban pilas (hoyos en el piso) para fermentar el mosto.

Actualmente se siguen utilizando en vinatas del estado de Michoacán y algunos palenques del estado de Puebla ya que son rústicas, fáciles de construir y baratas, además de que le imprime un sabor particular al mezcal que se elabora mediante este sistema.



Proceso de fermentación en tepetate (Queréndaro, Michoacán).

Tequila: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos preparados directa y originalmente del material extraído en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado, la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de agave de la especie *tequilana weber* variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidas a

fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 % de azúcares reductores totales, expresados en unidades de masa en los términos establecidos en la Norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.

El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando se ha madurado, abocado o añadido de un colorante específico.

Al Tequila se le puede añadir algunos ingredientes como saborizantes, colorantes, edulcorantes y/o aromatizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Termómetro: Instrumento de medición de la temperatura utilizado en los procesos de cocimiento, fermentación y destilación, que permite tener un control sobre algunas variables.

Los hay en el mercado con diferentes características, de mercurio, bimetálico, analógico o digital. En el proceso de elaboración de mezcal se recomienda el uso del tipo bimetálico ya que no representa riesgo por contaminación en caso de ruptura.



Termómetro bimetálico

Terpenos: Constituye el grupo más abundante de los aceites vegetales. Tiene una gran diversidad de funciones, siendo una de las más importantes la de servir como repelente a insectos, bacterias, hongos y hasta herbívoros. Son responsables de algunos de los aromas y sabores específicos de las plantas.

En el caso del mezcal y otros destilados de agave, se han identificado cerca de 30 terpenos que sobreviven al cocimiento, son compuestos aromáticos que aportan algunas notas provenientes del agave crudo.



Tianguis del Mezcal: Evento cultural realizado por primera vez en el estado de Puebla en 2013 para promover la cultura del mezcal en beneficio de los productores artesanales de diversos estados, en el cual el producto se vende directamente del productor al consumidor sin intermediarios.

Tibiar: Acción de exponer al calor o fuego el agua que se adiciona a las tinas de fermentación con la finalidad de que adquiera cierta temperatura (entre 10-12°C), lo que permite que el mosto y el cuerpo de la tina adquieran algo de temperatura que beneficie la activación de las levaduras (Nombre de Dios, Durango).

Tierna: Etapa en la cual la tina de fermentación aún no está en su punto para iniciar la destilación (Puebla).

Tierno: Se le llama de esta manera al agave cuando está en su fase joven y es blando y muy fácil de cortar (Ver **Agave tierno**).

También se le llama de esta manera al jugo de agave recién exprimido.

Timbre: De esta manera se le denominaba al personal (inspectores) que se encargaba de perseguir la actividad de elaborar el mezcal durante su prohibición, quienes destruían las instalaciones y decomisaban el

producto. Su nombre se deriva del sello utilizado por el gobierno para recaudar impuestos. El timbre fiscal era un indicador que el producto había cumplido con el respectivo gravamen definido por el gobierno durante el ejercicio fiscal (estados de Michoacán y Morelos).

También se llama *timbre* o cascarilla, en las haciendas mezcaleras del estado de Zacatecas, a la corteza seca del encino que se utilizaba como inóculo en la fermentación.

Tina: Recipiente, contenedor o depósito de madera o cualquier otro material que se utiliza para la preparación y fermentación del mosto, generalmente elaboradas de encino (Oaxaca) o pino (Michoacán).





Tinas de fermentación de madera (Oaxaca)

Tina de fermentación: Recipiente o depósito destinado exclusivamente para la fermentación del mosto. De acuerdo al tipo de proceso y grado de tecnificación, puede estar construida de diversos materiales: rústico (tepetate o cuero de res), artesanal (madera o material), industrial (acero inoxidable). En los procesos rústico y artesanal se han venido incorporando contenedores de plástico como opción para la fermentación debido a su bajo costo y durabilidad; sin embargo, se corre el riesgo de generar elementos tóxicos que pueden ser transferidos al mezcal.

Tinaja: Vasija grande de barro cocido, más ancha por el centro que por el fondo y la boca; se utiliza normalmente para guardar líquidos.

Nombre coloquial que se da a las tinas de madera empleadas en la fermentación con una capacidad aproximada de 1 200 litros (Huehuetlán el Grande, Mixteca poblana y Oaxaca).



Tinaja de barro con tapa

Tipicidad: Cualidad del mezcal determinada por sus características de aroma y sabor asociadas a la materia prima y su región.

Tipos de mezcal: Se definen de acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal.

A diferencia de la Norma vigente, la anterior Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 reconocía dos tipos de mezcal:

- **Tipo I.-** Mezcal 100 % agave. Es aquel 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 mencionados en el Capítulo 2 “Campo de Aplicación”, de dicha norma, los cuales han sido previamente hidrolizados o cocidos y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.
- **Tipo II.-** Mezcal. Es el 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 aplicables. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Con la actualización y entrada en vigor de la nueva versión de la NOM-070-SCFI-2016, esta clasificación desapareció para incluir categorías (mezcal, mezcal artesanal y mezcal ancestral) de acuerdo a su proceso y clases, según sus características (blanco o joven, madurado en vidrio, reposado, añejo, abocado y destilado) (ver definiciones correspondientes).

Tlamolote: Palo de madera o bambú que se utiliza para remover el contenido de las tinajas durante la fermentación para favorecer el desdoblamiento de los azúcares en alcohol (San Nicolás Huajuapán, Huehuetlán el Grande, Puebla).

TodoMezcal: Sitio Web que contiene una plataforma en la que se cuenta con información que permanentemente es actualizada para el impulso y difusión del mezcal a nivel mundial, con vista principalmente al consumidor, manteniendo una dinámica clara, fácil de consultar, actualizada y bien documentada con el fin de crear la base de datos más grande e importante de mezcales.

<http://www.todomezcal.com/indexppal.htm>



Logo TodoMezcal ©

Tobalá: Palabra que proviene del zapoteco cuyo significado es *maguey caliente o aromático*.

Tonel: Recipiente de madera, abombado, de base circular, con una capacidad equivalente a 833 k aproximadamente. Se utiliza para almacenar mezcal en algunas haciendas del Altiplano potosino.

Nombre que le dan los productores de mezcal, en algunas regiones del estado de Puebla, a los tambos o contenedores de plástico con capacidad de 200 litros, utilizados en el proceso de fermentación.

Torito: Nombre con el que se conoce, en el estado de Guerrero, a una bebida alcohólica tradicional preparada con mezcal blanco curado en vinagre al que se le agrega chile verde, cebolla, jitomate y queso.

Tornillo: Prensa muy rudimentaria, consistente en un cajón de madera de un metro cúbico de capacidad, donde el bagazo era prensado por un tornillo vertical con palancas que obraba sobre un platillo de hierro o madera. El

tornillo era movido por dos hombres en las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano.

Torre de enfriamiento: Estructura vertical que se utiliza para enfriar el agua empleada en la condensación de los vapores alcohólicos con el objetivo de recircularla y evitar su desperdicio.

Tostoneo: Acción de cortar totalmente el rizoma de los hijuelos obtenidos de las plantas madre destinados para el *replante* (véase definición).

Trabajar: Periodo de tiempo durante el cual se está llevando a cabo el proceso de fermentación (trabajando).

Etapas de la fermentación en que las levaduras se activan.

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado.

Trago: Porción de un líquido o bebida que se ingiere de una sola vez.

Transporte: Acción de trasladar las piñas al sitio de elaboración (fábrica, vinata, taberna, etcétera) por cualquier medio de transporte (humano, animal o mecánico).



Traslado de piñas a la fábrica. Laguna Seca

Trapiche: Tipo de molino que se utiliza para extraer el jugo de algunos productos agrícolas. En el caso del mezcal, así se denomina en las haciendas mezcaleras del Altiplano al sistema de molienda del mezcal cocido para obtención del jugo.

Trasplante: Acción de plantar en un terreno hijuelos de maguey; esta práctica se realizaba en las haciendas mezcaleras del estado de San Luis Potosí con la finalidad de tener a futuro maguey para la elaboración de mezcal en predios cercanos a la fábrica.

Trazabilidad: Conjunto de medidas, acciones y procedimientos, que permiten seguir el proceso de

evolución de un producto en cada una de sus etapas desde su origen hasta su destino final.

Mediante este procedimiento es posible, a través de registros, identificar y seguir el rastro de un producto a través de todas sus etapas, desde el origen de la materia prima, elaboración o producción, transformación, distribución, comercialización, hasta su llegada al mercado.

En el caso del mezcal, es el conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del

envasado y destino de comercialización del mezcal.

Trepar: Proceso mediante el cual el bagazo tiende a subir hacia la parte superior de la tina por efecto de la fermentación (Oaxaca).

Trinche: Herramienta manual, construida de acero, con dientes delgados, largos y puntiagudos (por lo general cuatro), con mango de madera, que se usa para manipular el agave triturado, colocarlo en tinajas de fermentación o retirarlo del cazo u olla. Sinónimo de **bieldo**.



Trinche o Bieldo

Trinchera: Nombre que se da a la herramienta metálica de corte, de forma semicircular, muy afilada, que se emplea para la jima del agave en campo, también se le denomina **coa** (véase definición).

Triturado: Tipo de molienda consistente en someter las piñas de agave cocido, previamente troceadas, a la acción manual o mecánica utilizando un molino eléctrico o de combustible, que se realiza con la finalidad de hacer que los monosacáridos obtenidos en la cocción sean más disponibles a la acción microbiana, así como a la captación de microorganismos del medio para favorecer la fermentación (véase **molienda**).

Tronar: Efecto del rompimiento de la perla al momento de agitar el mezcal para medir su graduación alcohólica en el municipio de Quitupán, Jalisco.

Tronco: También se le llama de esta manera a la cabeza o piña de agave (Aguascalientes).

Tuba: Nombre que se le da al fermento del agave cocido, previo a la destilación, en algunas regiones mezcaleras (Quitupán, Jalisco).

En Malinalco, Estado de México, y en Miacatlán, Morelos, se le denomina de esta manera a un tronco de madera hueco utilizado en la destilación, elaborado por los artesanos en forma cónica, el cual se coloca sobre la olla y es sellado en su base con una argamasa de barro para no permitir la fuga de vapor que se genera al calentar el mosto.

También es el nombre común de la bebida fermentada que se elabora con la sabia del cocotero en los estados costeros del pacífico.



Tuba (Palpan, Miacatlán, Morelos)

Tubo: Nombre con el que se conoce a la parte superior (turbante) del sistema de destilación en la Mixteca poblana (véase *turbante*).

Tufo: Olor peculiar que adquiere el mezcal que ha sido destilado en alambique de acero inoxidable u otro metal.

Tumbado: Proceso, acción o procedimiento que se realiza para obtener la cabeza o piña de agave (Aguascalientes).

Tumbador: Persona que realiza el desprendimiento en pie de la piña utilizando una herramienta de acero (*barra tumbardora*, véase definición) (San Luis Potosí).

Tumbador de maguey: Persona encargada de retirar la piña del maguey después de que le fueron cortadas las hojas o pencas periféricas (Región de Pinos, Zacatecas).

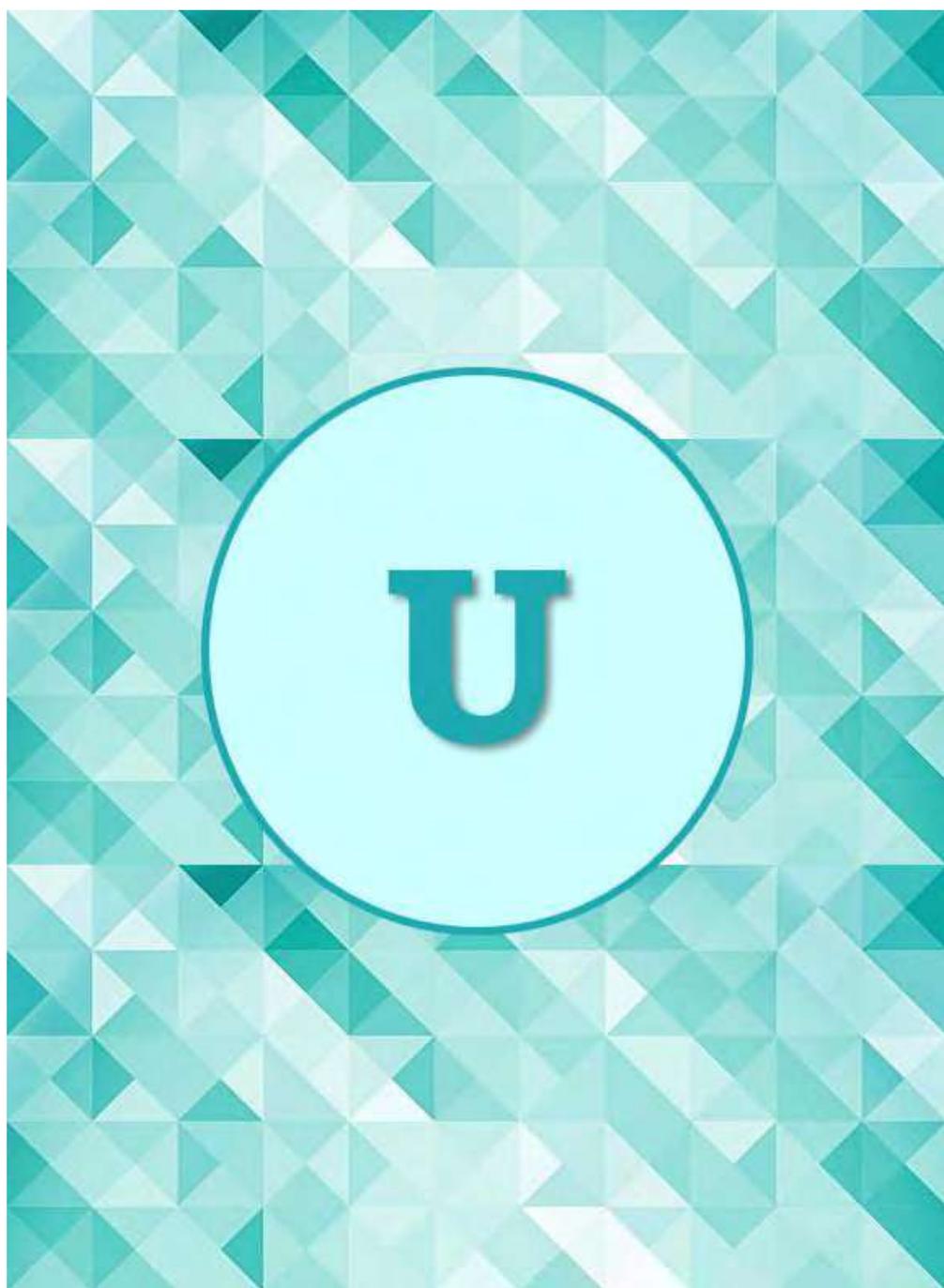
Tumbar: Desprender la cabeza de agave cortándola casi a nivel del suelo (San Luis Potosí).

Tumbe: Actividad asociada a la obtención de la cabeza o piña en el Altiplano potosino.

Turbante: Parte superior del sistema de destilación compuesta por un tubo que conecta la montera con el serpentín por el que fluye el vapor (estados de Guerrero y Oaxaca).

Tuxca o Tusca: Tipo de mezcal artesanal que se elabora en la región sur del estado de Jalisco y norte del valle de Colima. Su nombre se deriva de la contracción del municipio de Tuxcacuesco.





U

Umbela: Tipo de inflorescencia racimosa simple, con el extremo del raquis o eje principal ensanchado, en mayor o menor grado, para formar un receptáculo del cual arrancan todos los pedicelos que reciben el nombre de radios de la umbela y tienen la misma longitud.

Es un racimo que parte de un punto común a semejanza de las varillas de una sombrilla en el cual las distancias que separa unos de otros los diversos pedicelos se han reducido a cero.

En el caso del maguey, es la parte del escapo floral, en forma de rama, donde se forma un bulbo que contiene las semillas.

Todas las flores de una umbela maduran al mismo tiempo. La maduración es secuencial y progresiva según su orden de aparición (de abajo hacia arriba), primero las umbelas inferiores y después las superiores.

En cada umbela se producen más de cien flores y su vida se prolonga por espacio de una semana.

En el estado de Guerrero también se le llama *botón* (véase **Botones**) a esta parte de la inflorescencia.

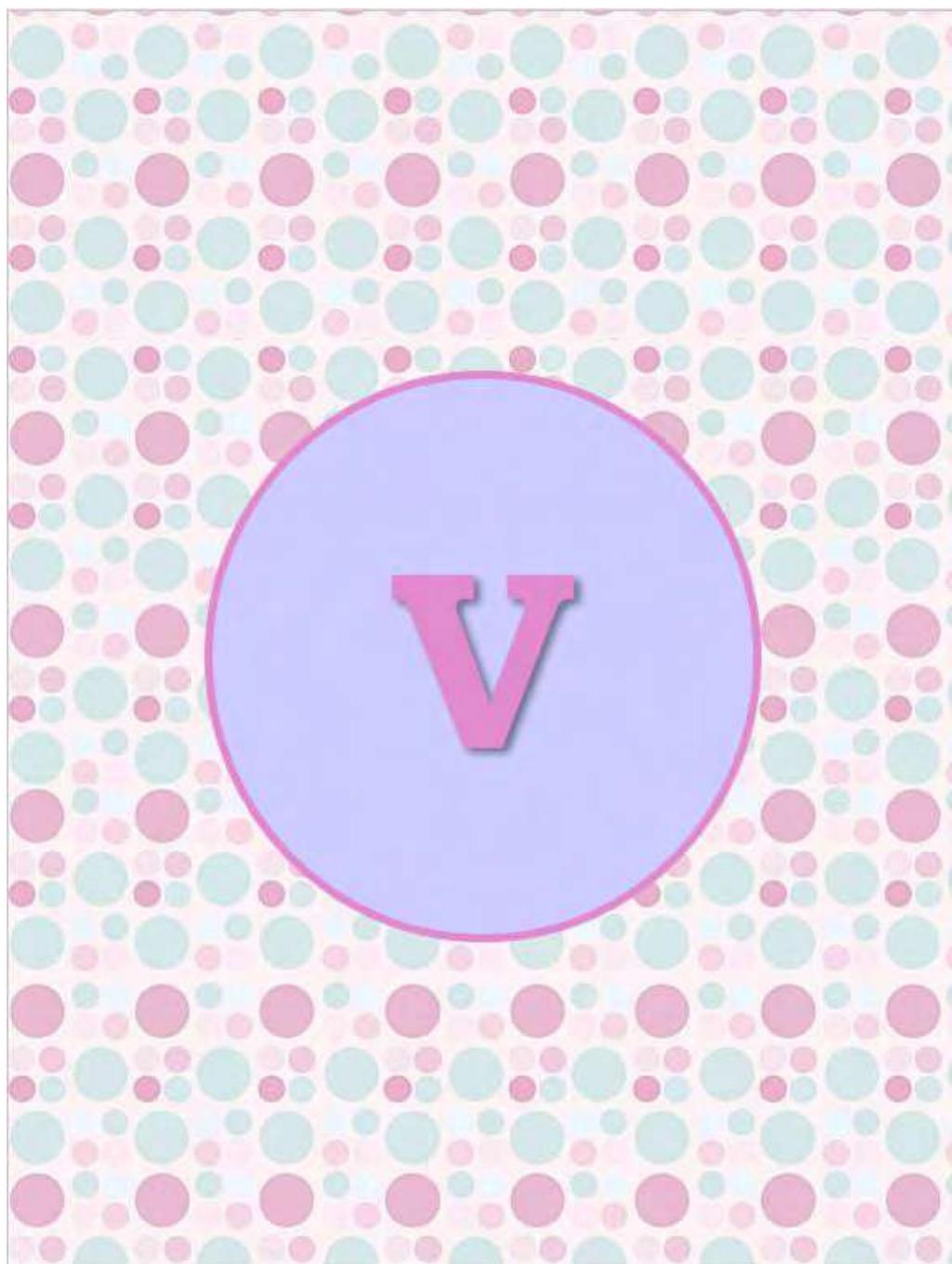


Umbelas del agave

Unidad de Verificación: Son personas físicas o morales que realizan actos de verificación. Esto es, llevar a cabo actividades de evaluación de la conformidad a través de la constatación ocular o comprobación, mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos en un momento o tiempo determinado con la confianza de que los servicios que presta son conducidos con competencia técnica, imparcialidad y confidencialidad.

Unidades de Servicio: En el caso del mezcal, se define de esta manera a cada uno de los eslabones de la cadena productiva maguey-mezcal.





V

Vainas: Capullos que contienen las semillas del maguey y forman parte de la panícula o inflorescencia (véase *umbelas*) (estado de Guerrero).



Vainas

Valor: Nombre que daban los mineros de Asientos y Tepezalá, (Aguascalientes) al mezcal que consumían antes y, en ocasiones, durante la jornada para perder el miedo (darse valor) a caer en las profundidades de los tiros, morir aplastados por rocas en derrumbes y explosiones o perderse en la obscuridad.

Vapor: Estado físico del agua en fase gaseosa que es aprovechado para el cocimiento del agave. En estados como San Luis Potosí, Zacatecas y Guanajuato se implementó en las haciendas mezcaleras sustituyendo el

proceso de cocción en horno de piso a base de leña.

Vaporización: La vaporización es el nombre que recibe el proceso en el cual un fluido pasa del estado líquido al gaseoso; es decir, como consecuencia de la acción del calor sobre el líquido en cuestión es que el líquido asumirá el estado gaseoso.

Varejón: Nombre coloquial con el que se identifica al agave espadín (*A. angustifolia*), original del estado de Oaxaca.

Con este nombre también se le conoce, en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca, al quiote (San Pedro Yodoyuxi, Huajuapán de León).

Variegada: Se denomina de esta manera a las plantas que presentan en sus hojas manchas, franjas o bordes con variación de color (variegación).

En el caso del género *Agaveacea*, existen algunos que presentan esta característica como el *A. americana* var. *marginata* o el *A. americana* var. *Mediopicta*.



Variegación. *A. Americana* var. *marginata*

Vástago: Nombre con que también se conoce a las plántulas o hijuelos de agave extraídos de las plantas madre (estado de Sinaloa).



Vástago

Veladora: Vaso pequeño de cristal estriado, de boca ancha y base más angosta, en el que tradicionalmente se sirve el mezcal en restaurantes y mezcalerías (estado de San Luis Potosí).



Veladora

Velilla: Término empleado por los productores de mezcal, del estado de Guerrero, para definir el adelgazamiento de las hojas centrales

de la roseta cuando está por brotar el *calehual* o *quiote* (Guerrero).

De la misma manera se identifica el estado de madurez del maguey en la mixteca poblana.

Venencia: Carrizo de bambú con perforaciones en ambos extremos de aproximadamente 50 centímetros de largo, se utiliza para absorber el mezcal y verterlo en otro recipiente (jícara) o en el mismo.

Mediante la observación de las burbujas que se forman al agitar o verter el mezcal en un recipiente se puede determinar el grado alcohólico aproximado de la bebida. A grandes rasgos: si se observa un perlado fino (burbuja fina) es un mezcal de 45°, si la burbuja es normal es un mezcal de 50° y si la perla es grande es un mezcal de 55°.



Venencia

Venenciar: Acto o procedimiento que se realiza para determinar el grado alcohólico del mezcal mediante el uso de la venencia.

Se refiere a un procedimiento empírico empleado por los maestros mezcaleros para la medición del grado alcohólico del mezcal, vertiendo un ligero chorro sobre una jícara o recipiente con la ayuda de un carrizo o *venencia*; por

uno de los extremos se aspira y luego se libera el líquido, lo que permite observar cómo se forma un caprichoso burbujeo, la perla y el cordón adquieren un tamaño que determinan la graduación según su tamaño, otorgándole sus cualidades étlicas: *cabeza o punta, cuerpo, común o chiche y resaque*.



Venenciado del mezcal

Verificador: Personal técnico perteneciente al Consejo Regulador del Mezcal (CRM), capacitado y autorizado para realizar actividades de inspección y verificación de los procesos de elaboración de mezcal.

Víbora: Término coloquial con el que se identifica al serpentín de cobre que forma parte del sistema de enfriamiento, debido a su semejanza con una serpiente enrollada (Puebla).

Viejo: Nombre coloquial que se da, en el municipio de Nombre de Dios, Durango, al alambique de madera (tronco hueco) de una sola pieza.



También se da este nombre a la montera elaborada con tiras de madera, empleada en la destilación, la cual es muy utilizada en las vinatas del estado de Michoacán y algunas comunidades mezcaleras del estado de Zacatecas (Sombrerete).



Viejo (Sombrerete, Zacatecas)

Vinata: Término coloquial, usado en los estados de Michoacán y Durango, para referirse al sitio o a una instalación rústica en la que se elaboran bebidas destiladas de agave, principalmente mezcal, mediante un sistema rudimentario o artesanal.

Vinatería: Nombre que se daba a las antiguas destiladoras de mezcal en las haciendas del Departamento de

Coahuila (Valles de Sabinas y Salinas) en el siglo XIX.

Vinatero: Persona que se dedicaba a la comercialización del mezcal, el cual adquiría de las haciendas productoras para su venta en las ciudades (Bledos, San Luis Potosí).

También se denomina de esta manera al maestro mezcalero en el estado de Durango.

Vinaza: Residuo líquido de color café y olor dulce que se obtiene una vez que el alcohol (etanol) ha sido extraído del mosto sometido a ebullición durante la destilación.



Vinaza

Vino de Abadiano: Gentilicio con el que se conoce al mezcal que se elabora en la localidad de Abadiano, municipio de Jiquilpan, Michoacán, bajo un sistema 100 % artesanal, destilado en olla de barro.

Vino de lechuguilla: Nombre que se da a un mezcal que se produce en el municipio de Badiraguato, Sinaloa, que se elabora de manera artesanal utilizando agave silvestre de la especie- *A. shrevei*, endémico de la Sierra Madre Occidental.

Vino de maguey: Nombre con el que también se conocía al mezcal en el siglo

xix en algunos estados, entre ellos Michoacán.

Vino de punta: Nombre que se da al mezcal obtenido en la primera destilación en el estado de Durango (puntas).

Vino de Quitupán: Nombre con el que se conoce al mezcal que se elabora de manera artesanal en el municipio de Quitupán, en la región sur del estado de Jalisco.

Vino mezcal: Denominación que se daba durante la época colonial a los destilados obtenidos de agave.

Este término fue empleado por décadas y con el cual se conoció indistintamente al mezcal producido en todo el país hasta el siglo XIX.

Históricamente, el tequila es considerado como un mezcal y en sus inicios llevó este nombre.

En el último tercio del siglo XIX el tequila se empezó a diferenciar del mezcal como un destilado característico de la región del mismo nombre en el estado de Jalisco, lo que a la postre terminaría llamándose únicamente tequila.

Aún se le llama de esta manera al destilado producido en las vinatas de la *Sierra Jalmich* (Jalisco-Michoacán), que divide a los estados de Jalisco y Michoacán.

También se le denomina de esta manera a un tipo de mezcal, en el estado de Tamaulipas, que es elaborado con maguey cenizo (*A. americana* subespecie protamericana) y la jarcia (*A. montium-sancticaroli*); en menor proporción se ocupan las lechuguillas (*A. funkiana* y *A. univittata*) que, debido a su alto contenido de azúcares, son agregadas como saborizantes.



Etiqueta comercial Vino Mezcal elaborado en Tequila, Jalisco.

Viverista: Persona que se dedica a la reproducción de plantas en instalaciones adaptadas para tal fin (**vivero**), con la finalidad de comercializar o propagar especies con características particulares.

En el caso del mezcal, de acuerdo al Consejo Regulador del Mezcal, constituye el primer eslabón de la cadena productiva maguey-mezcal.

Actualmente, la mayoría de los productores han asumido la política de explotación sustentable del recurso, por lo que muchos de ellos cuentan con viveros para la producción de plántula y propagación de especies.



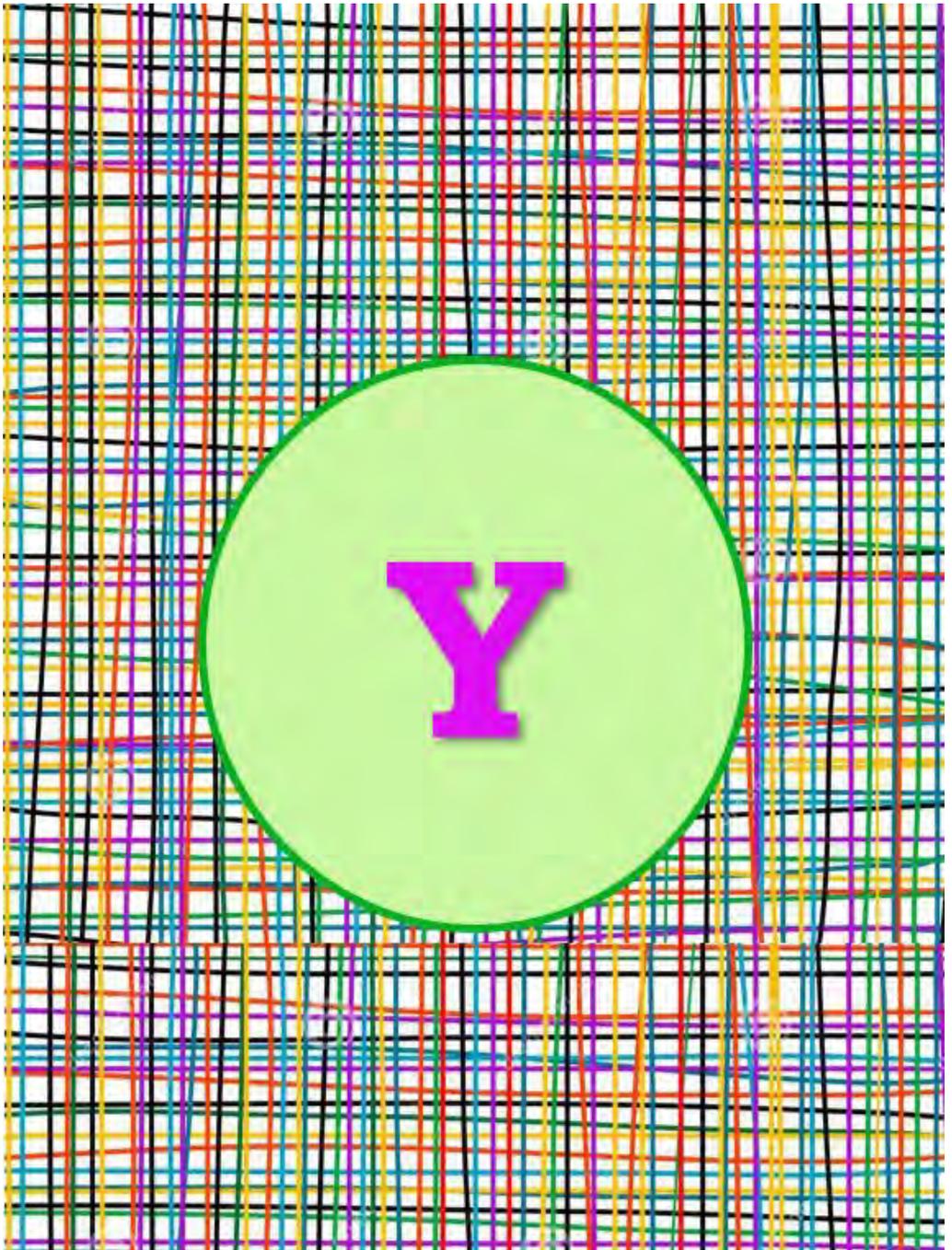
X

Xinastle o Xinaxtli: Término empleado para definir el jugo de maguey que se pone a fermentar al aire libre, al que se adiciona la raíz y el tallo de una planta denominada *timbre* para favorecer el desarrollo de microorganismos que se adiciona a las tinas de fermentación (ver *inóculo*).

Nombre que se da al pie de fermento (pulque fuerte) que se agrega a las tinas para iniciar la fermentación (región del Altiplano Potosino-Zacatecano).

Xixe: Nombre con el que se conoce al producto obtenido en la primera destilación en algunas comunidades mezcaleras del estado de Oaxaca.





Y

Yagual: Cedazo de bejuco que se coloca en el fondo del cazo para que el bagazo no se pegue al momento de la destilación. En Malinalco, Estado de México, también se utiliza fabricándolo con guía de la vid.



Yagual

Yema: En botánica, se les da este nombre a las estructuras encargadas del crecimiento del tallo, las cuales también producen hojas y ramificaciones.

Una yema es el extremo joven de un vástago y, por lo tanto, además del meristema apical, lleva hojas inmaduras o primordios foliares.

La yema situada en el extremo del eje es la yema terminal.

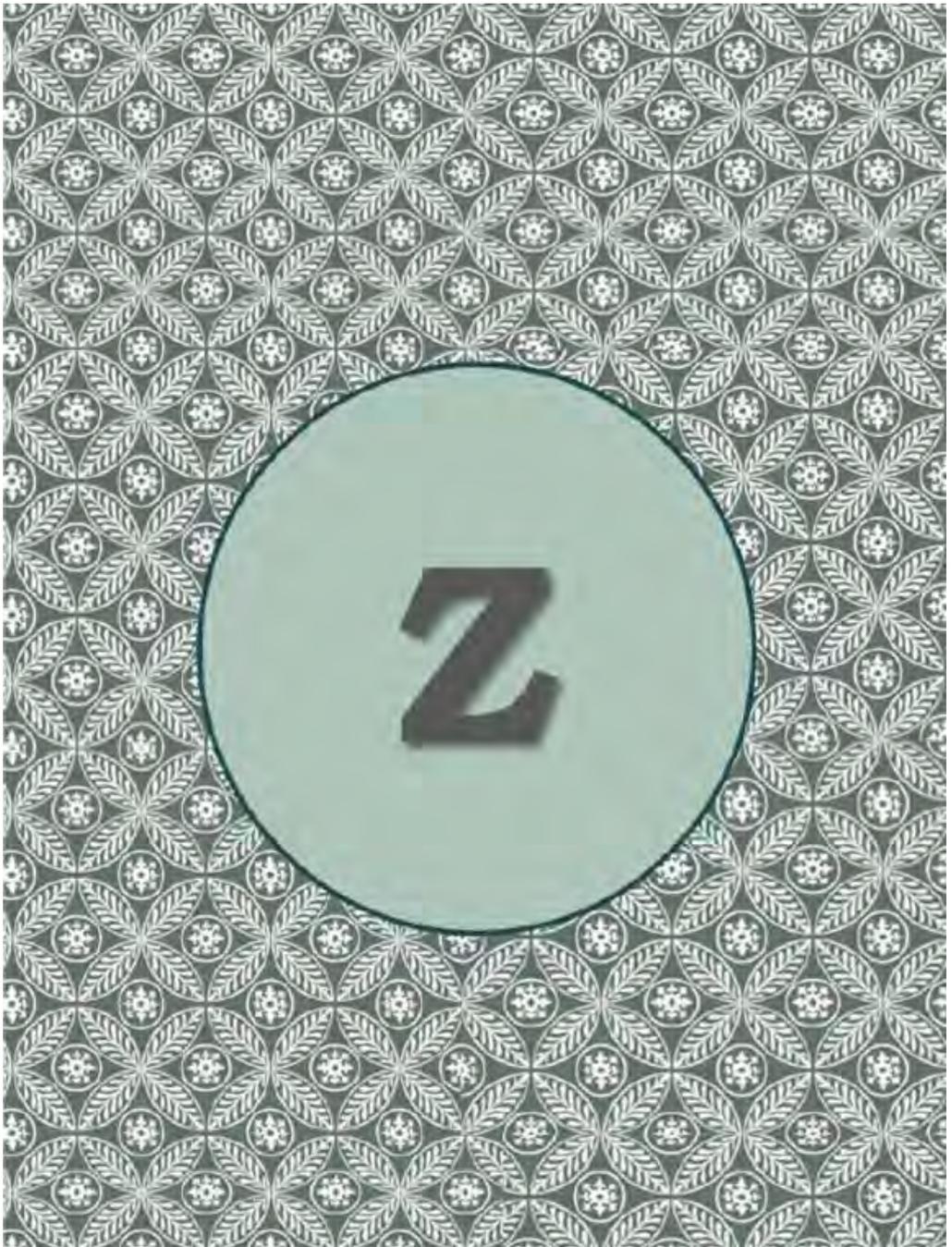


Yema

Yema floral: Parte central del corazón del agave donde inicia la formación del quiote.

Yunta: Pareja de animales (bueyes o mulas) que trabajan en forma simultánea unidos por un yugo. Se utilizan principalmente como apoyo en el traslado de las piñas de agave o leña mediante el tiro de carretas hacia el sitio de proceso (fabrica), así como en el proceso de la molienda con tahona.





Z

Zacate: Nombre común (genérico) con el que se conoce a diversas especies de pastos (familia *Gramineae*), que se utiliza como elemento aislante para cubrir las cabezas de agave en el horno, sobre la cual se coloca una capa de tierra para evitar la fuga de calor.



Zacate

Zapupe: Nombre coloquial con el que se conoce a las diferentes especies de maguey (*A. fucroydes*, *A. Americana*, *A. maximiliana*, entre otras), de las cuales se extrae la fibra para diversos usos en la zona de la huasteca que comprende los estados de Tamaulipas y el norte de Veracruz (Tuxpan).

Zaque: Nombre que se da, en el estado de Durango, al mezcal obtenido en la primera destilación, equivalente al **ordinario** (véase definición) (Nombre de Dios, Mezquital).

Zarazón o zarazo: Se le llama de esta manera al maguey que tiene un término medio de madurez, ni verde ni maduro (San Agustín Amatengo, Ejutla, Oaxaca).

Zocote o Zacual: Nombre que se da a un recipiente pequeño en forma de cuenco (jícara), donde se vierte el mezcal, utilizado para verificar o medir la graduación alcohólica mediante el venenciado (Huitzuco, estado de Guerrero).

Zumo: Nombre con el que se conoce en las comunidades mezcaleras de la sierra de San Carlos, Tamaulipas, al jugo del agave cocido (mosto), ya fermentado, que es sometido a la destilación.



REFERENCIAS

- Academia Española. (2015). Diccionario de la Lengua Española. En: <http://www.rae.es/ayuda/diccionario-de-la-lengua-espanola> Consultado el 20 de febrero de 2015.
- Academia Mexicana del Tequila A.C. (2015). En: <http://www.acamextequila.com.mx/amt3/glosario.html> Consultado el 20 de febrero de 2015.
- Acosta Gómez, R. (1986). *Miscelánea Histórica Pinense*. Academia de Historia Potosina. Serie Cuadernos No. 88. pp. 89.
- Aguirre R. J.R, Charcas. S.H, Flores F. J.L. (2001). *El Maguey Mezcalero Potosino*. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. pp. 87.
- Almaraz-Abarca. N. (2011). *Agave Durangensis*. Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional. Instituto Politécnico Nacional. Unidad Durango. pp. 234.
- Arqueología Mexicana. (2012). *Las Bebidas Alcohólicas en el México Prehispánico*. Raíces. INAH: pp. 95.
- Artes de México. (1982). *Las Haciendas Potosinas*. No. 189. pp. 92.
- Artes de México. (2010). *Mezcal Arte tradicional*. No. 98. pp.96.
- Bañuelos Flores, N. y Salido Araiza, P. (2012). El mezcal en Sonora, México. Más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de Agave angustifolia Haw. *Revista Estudios Sociales*. Segundo Número Especial. Marzo 2012. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). pp. 169-197.
- Barba de la Rosa, A. P.; De León-Rodríguez, A. (2006). *El mezcal de Agave salmiana: una bebida alcohólica étnica*. APROVECHAMIENTO BIOTECNOLÓGICO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS II. p. 77-90.
- Berumen Barboza, M. E. (2009). *Oaxaca: La Actividad Productiva Maguey-Mezcal*. pp. 43.
- Blanco, G. (1906). *Estudio sobre el mezcal*. Memorias de la Sociedad Científica Antonio Arzate. México. Tomo 24 (1906-1907). Pág. 73-116.
- Blasquez P. y Blasquez I. (1897). *Tratado del Maguey*. Imprenta de Narciso Bassols. pp.735.

Blomberg, L. (2001). *Tequila, Mezcal y Pulque*, Editorial Diana, S.A. México, 2001. Págs. 243 y 244.

Bravo Vargas G. (2014). *Vocabulario Náhuatl del Maguey y el pulque*. Asociación de amigos del museo del Maguey y el Pulque A.C. Edición Digital. pp.61.

Cámara de Diputados. (2015). *Ley de la Propiedad Industrial*. En: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50.pdf> Consultado el 20 de febrero de 2015.

Canizales, J. (2008). *De las Mieles al Mezcal. Haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas (1890-1930)*. El Colegio de San Luis A.C. pp. 226.

Canizales, M. de J. (2016). *Proceso de producción de mezcal en Sierra de Pinos, Zacatecas. Bebida alcohólica que sintetizó el mestizaje cultural (1750-1930)*. Old and New Worlds: the Global Challenges of Rural History | International Conference, Lisbon, ISCTE-IUL, 27-30 January 2016.

Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (2014). *Manual para la Estandarización de los Procesos de Producción de Mezcal Guerrerense*. CONACYT-Fundación Produce de Guerrero A.C.-CEMMEZCAL. Primera Edición. pp. 197.

Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (2018). *Manual de producción de Mezcal Guanajuatenses*. FOMIX CONACYT-GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO. Primera Edición. pp. 170. *Proyecto: GTO-2017-01-285454*

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2005). *Agaves, Mezcales y Diversidad*. Mapa.

Consejo Regulador del Mezcal (2016). <http://www.crm.org.mx/>

Desde Definición ABC: En: <http://www.definicionabc.com/general> Consultado el 20 de febrero de 2015.

De Gortari, Y. y Escamilla, E. (2009). *Mezcal, nuestra esencia*. Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal A.C. pp. 256.

Diguet, L. (2005). *Por tierras occidentales: Entre sierras y barrancas*. Centro de Estudios mexicanos y centroamericanos. pp 497.

Diario Oficial de la Federación. (1997). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. Publicado el 12 de junio de 1997.

Diario Oficial de la Federación. (2016). *Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2015. Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. Publicado el 04 de marzo de 2016.

Diario Oficial de la Federación. (2017). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016. Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. Publicado el 23 de febrero de 2017.

Diario Oficial de la Federación. (2016). *Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015. Bebidas Alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*. Publicado el 29 de febrero de 2016.

Diario Oficial de la Federación. (2021). *RESOLUCION por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Sinaloa que en la misma se indican*. Publicado el 12 de octubre de 2021.

Dufetel, D. (2000). *MAGUEY. Rev. Artes de México*. pp. 96.

Escamilla Solís, E. (2009). *Mezcal, Nuestra esencia*. Ámbar Diseño. pp. 256.

Gallardo Valdez, J. (2008). *La producción de Mezcal en el Estado de Michoacán*. Centro de Investigación y

Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. pp. 139.

Gallardo Valdez, J. (2016). *Breviario Mezcalero. Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de elaboración del Mezcal*. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Guadalajara, Jalisco. México.

Gallardo Valdez, J. (2018). *Historia del Mezcal Guanajuatense. Su producción en las haciendas del norte del Estado*. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. pp. 196.

Gallardo Valdez, J. y Solís Medina, V. (2019). *El Mezcal de Aguascalientes. Denominación de Origen*. Instituto Cultural de Aguascalientes - Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. pp. 145.

Gobierno del Estado de Hidalgo (1988). *El Maguey "árbol de las maravillas"*. Museo Nacional de Culturas Populares. pp. 178.

Gobierno del Estado de Oaxaca. (1997). *Mezcal, elixir de larga vida*. C.V.S. publicaciones S.A. de C.V. pp. 120.

Goncalves de Lima, O. (1978). *El maguey y el Pulque en los códigos mexicanos*. Primera edición. Fondo de Cultura Económica. pp. 272.

Grupo México Fundación. (2012). *Agave corazón de la herencia mexicana*. Offset Santiago. S.A. de C. V. pp. 207.

Gschaedler Mathis, A. (2012). *Estudio Técnico justificativo para promover la integración del municipio de San Luis de la Paz en la Zona de Denominación de Origen Mezcal*. Informe final Proyecto GTO-2009-C02-120107.

Illsley Granich, C. (2004). *Manual de Manejo campesino de magueyes mezcaleros silvestres*. Grupo de Estudios Ambientales A. C. (GEA).

Jacques-Hernández, C.; Herrera Pérez, O. y Ramírez de León, J. A. (2007). El Maguey mezcalero y la agroindustria del mezcal en Tamaulipas. En Colunga-García Marín, P., L. Eguiarte, A. Larqué S. y D. Zizumbo-Villarreal (Ed). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. CICY-CONACYT-CONABIO.INE. México. pp. 287-317. ISBN: 969-6532-19-6.

Jiménez Vizcarra, M.C. (2013). *El vino mezcal, Tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*. Benemérita sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco. Primera edición. pp. 69.

Logia de los Mezcólatras. *Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México*. Tríptico. En: <http://logiadelosmezcolatras.blogspot>

[.mx/2011_01_01_archive.html](http://www.mezcalpedia.com.mx/2011_01_01_archive.html)
Consultado el 20 de febrero de 2015.

Lorenzo, M.A. (2007). *Las haciendas pulqueras de México*. Universidad Nacional Autónoma de México. Coordinación de Estudios de Posgrado. pp.263.

México Desconocido (2013). *Oaxaca la ruta del Mezcal*. Guía especial. Impresiones Aéreas S.A. de C.V. pp. 136.

Mezcalpedia. *Glosario Visual del Mezcal*. En: <http://www.mezcalpedia.com/>
Consultado el 20 de febrero de 2015.

Mocada García, F. (1971) *Los Magueyes*. Ediciones Framong. pp.53.

Morales, C., Escobar, A. y Paredes, E. (2007). *Estudio sobre el impacto que las modificaciones a la DOM-070 traerán a la industria del mezcal*. Tesis de licenciatura. Universidad Autónoma de Chapingo. Centro Regional Universitario Centro Norte. pp. 71.

Ojeda Gastelum, S.O. (2006). *El Mezcal en Sinaloa. Una fuente de riqueza durante el Porfiriato*. El Colegio de Sinaloa. pp. 171.

Payno, M. (1864). *Memoria del maguey Mexicano y sus diversos productos*. Imprenta de A. Boix, a cargo de Miguel Zornoza. pp. 136. México.

Pérez, L. (1887). *Estudio sobre el Maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*. Imprenta, litografía y librería de Ancira y Hnos. Guadalajara, Jalisco, México. pp. 44.

Pérez Ricárdez, C. (2007). Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México. Herencia cultural y biodiversidad. Universidad Nacional Autónoma de México. *Revista Ciencias* No. 54. pp. 54-60. México.

Quiroz Márquez, J. (1992). *Lo que quería saber del mezcal y temía preguntar*. Universidad de Oaxaca. pp. 204.

Quiroz, C-J.; Gutiérrez, C. C., y Hernández, S. L. (2011). *Magueyes Pulque, Biodiversidad y tradiciones en Querétaro*. Signo Print. Pp. 109.

Ramales Osorio, M.C. y Barragán Ramírez, M.L. (2002). La industria del mezcal y la economía oaxaqueña. En *Observatorio de la Economía Latinoamericana*. En: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/> Consultado el 20 de febrero de 2015.

Ramales Osorio, M.C. y Ortiz Bravo, E.G. (2002). El Proceso de Elaboración del mezcal y la importancia económica de la industria. En *Observatorio de la Economía Latinoamericana*. <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/>

[at/mx/](http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/) consultado el 20 de febrero de 2015.

Ridao, G.J.M. (2016) *Economía de la Empresa*. Editorial Agaida. Sevilla España. pp. 646.

Saldaña, O. Y. (2012). *Anatomía del Mezcal*. En http://www.anatomiadelmezcal.net/undefined#!anatomia/la_plataforma, Consultado el 20 de febrero de 2015.

Sánchez, A. J. (2011). *A la sombra del Mezcal*. Fundación Produce de Guerrero A.C. pp. 186.

Sánchez López, A. (2005). *Oaxaca Tierra de Maguey y Mezcal*. Comercializadora Oaxaqueña del centro S.A. de C.V. pp. 235.

Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2004). *Plan Rector del Sistema Producto Maguey-Mezcal*. pp.179.

Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2006). *Plan Rector Sistema Nacional Maguey-Mezcal*. San Luis Potosí. pp.78.

Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2012). *Plan Rector Sistema Producto Estatal Maguey-Mezcal*. Guerrero. pp. 51.

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (1993). *NMX-V-008-1993. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. MEZCAL. ESPECIFICACIONES.* ALCOHOLIC BEVERAGE. MEZCAL. SPECIFICATIONS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. (Norma Cancelada).

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (1994). *NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-1994. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. MEZCAL. ESPECIFICACIONES.* Publicada el 17 de agosto de 1994 en el DOF.

Secretaría de Hacienda y Crédito Público. Financiera Rural. (2011). *Monografía del Mezcal.* Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial. Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial. pp.5.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. (2009). *Producción de Mezcal.* Prácticas seguras en el Sector Agroindustrial. 1era. Edición. pp. 48.

Segura, J. (1901). *El Maguey memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos.* Cuarta edición. Imprenta particular de la sociedad agrícola mexicana. pp. 391.

Serra Puche, M.C. y Lazcano Arce, J.C. (2016). *El Mezcal, una bebida prehispánica.* Estudios etnoarqueológicos. Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 261.

Barraza-Soto, S., Domínguez-Calleros, P. A, Montiel-Antuna, E., Návar-Chaidez, J. J. y Díaz-Vázquez, M. A. (2014). La producción de Mezcal en el municipio de Durango, México. *Rev. Ximhai*, Vol. 10, no. 6, julio-diciembre, Universidad Indígena Autónoma de México. El Fuerte, México. pp. 65-70.

Tello. B. J.J., y García M. E. (1988). El Maguey (Agave subgénero Agave) en el Altiplano Potosino-Zacatecano. *Boletín de la Sociedad Botánica de México.* Núm. 48. p. 119-134.

TodoMezcal.com. En: <http://www.todomezcal.com/Glosario.htm> Consultado el 20 de febrero de 2015.

Torrentera, U. (2010). Mezcal arte tradicional en: *Revista Artes de México.* Número 98, julio 2010. pp77.

Torrentera, U. (2011). *Breve Guía del Mezcal.* Ediciones Farolito. Oaxaca. pp. 35. México.

Torrentera, U. (2012). *Mezcalaría. Cultura del Mezcal.* Tercera Edición Bilingüe. Ediciones Farolito. Oaxaca. pp. 259. México.

Valenzuela Zapata, A. G. (2003). *El Agave Tequilero cultivo e Industria en*

México. Mundi-Prensa Ediciones. p.p. 173-183. México.

Vázquez-García, J. A., Cházaro B. M. Hernández V. G. Flores-Berrios E. Vargas-Rodríguez Y. (2007). *Agaves del Occidente de México*. Ed. Pandora. pp. 221.

Vidal, S. (1953). *La provincia de Zacatecas en 1803*. Informe del Intendente Don Francisco Rendón al Real Tribunal del Consulado de Veracruz. Documento Histórico Copiado del Original. pp. 30.

Zarebska, C. (2011). *El Arte Mezcal de Oaxaca*. Ed. SAMBORNOS. pp. 20.



CRÉDITO DE IMÁGENES TOMADAS DE INTERNET

P. 24. Autoclave. Foto de Ben Olivares. Disponible en:

http://benolivares.photoshelter.com/index/G00002h0VI2_bz.A,

P. 33. Biello. Disponible en:

<http://anilmezcal.blogspot.mx/2014/02/el-magueylegado-y-tradicion-mexicana.html,>

P. 35 Botija. Disponible en:

<http://miguelndnet.blogspot.com/2015/11/la-leyenda-de-las-botijas.html,>

P. 58. Chinicuil. Disponible en:

<http://gastro-mexico.blogspot.com/2016/,>

P. 61. Coa. Disponible en:

<http://www.todomezcal.com/Elaboracion/corte.html,>

P. 75. Cuernito. Disponible en:

<https://guiamexico.com.mx/empresas/toritos-copa-cuerno-de-toro-copa-cuerno-de-toro-tequilero.html,>

P. 80. Damajuana. Disponible en:

<http://etimololca.blogspot.com/2014/08/damajuana.html,>

P. 91. Destilería (A). Disponible en:

<http://anilmezcal.blogspot.mx/2014/02/el-magueylegado-y-tradicion-mexicana.html,>

P. 91. Destilería (B). Disponible en:

<http://www.todomezcal.com/Elaboracion/destilacion.html,>

P. 93. Difusor. Disponible en:

<http://uktequilaforum.co.uk/showthread.php?tid=258,>

P. 114. Tina de fermentación (A). Disponible en:

<https://resonanciahumana.blogspot.mx/2012/02/elmezcal.html,>

P. 115. Obtención de Fibra. Disponible en:

<https://www.flickr.com/photos/alespino/271540241,>

P. 120. Garrafa. Disponible en:

<http://www.todocoleccion.net/antiguedades/garrafacristal-forrada-cesteria-2-It~x29376559,>

P. 122. Gualumbos. Foto de Ron Mader. Disponible en:

<http://www.amigosmap.org.mx/2013/04/11/tortas-de-gualumbos-flores-de-maguey/,>

P. 124. Gusano blanco. Disponible en:

<http://cuadernillodefuentes.blogspot.mx/2012/04/alimentacion-azteca.html,>

P. 182. Mezcal de pechuga. Disponible en: <https://twitter.com/mujermezcal/status/524220966063603712?lang=ga>,

P. 183. Mezcal de gusano. Disponible en: <https://www.shutterstock.com/es/search/mezcal+gusano>,

P. 194. Mixiote. Disponible en: <https://cookpad.com/pa/recetas/10486653-mixiotes-de-la-huasteca-hidalguense-hidalgo>,

P. 196. Molienda de agave en Tahona. Disponible en: <https://mezcalxinxin.com/produccion3%B3n>,

P. 219. Perleado. Disponible en: <http://eltajin.com.mx/confirman-por-primera-vez-que-el-mezcal-si-es-una-bebida-prehispanica/>,

P. 228. Murciélago magueyero. Disponible en: <http://ernxoxocotlan.blogspot.mx/2014/03/dicyt-2013.html>.

P. 244. Refrescadera: Disponible en: <https://gramho.com/media/2223025149380456300>,

P. 260. Soyate. Disponible en: <http://altitudetropicale.forums-actifs.com/t233-brahea-dulcis>,

P. 268. Termómetro bimetalico. Disponible en: <https://camila1227.wordpress.com/se-gundo-corte/tipos-de-termometros/>,

P. 286. Etiqueta Vino Mezcal: Disponible en: <https://www.facebook.com/TequilaajaliscoEsMexico/photos/un-poco-de-historia-de-nuestro-vino-mezcal-de-tequila/923819017789423/>,



El 12 de octubre de 2021, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal (DOM), para incluir los municipios de Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio del estado de Sinaloa.

Con esta nueva modificación, el territorio protegido por dicha figura jurídica, se posiciona como la de mayor extensión en nuestro país al incluir 13 estados.

Ante este escenario, surgen una serie de inquietudes y se pone en duda la legitimidad de dicha figura jurídica, para muchos es un derecho que tienen los productores excluidos y para los que ya la habían obtenido pierde credibilidad, generando incertidumbre entre los productores y consumidores.

Sin embargo, el hecho de que el Mezcal sea un producto genérico, al no contar con un origen geográfico determinado y que históricamente se ha producido en casi todo el territorio nacional, más que una denominación de origen se alinea con la figura de Indicación Geográfica (IG), incluida en la Ley de la Propiedad Industrial.

El éxito logrado por esta icónica bebida ha inducido a grandes empresas tequileras y consorcios internacionales a incursionar en este sector ante la creciente demanda y preferencia de un sector muy importante de los consumidores.

Con esta ampliación, también se enriquece el bagaje cultural y la terminología que los productores de Mezcal han acuñado a través de los años de acuerdo a la cultura y tradición de cada estado o región donde se elabora, de ahí que, en esta nueva versión del **Breviario Mezcalero**, se incorporan los regionalismos, términos comunes, vocablos y neologismos que los productores sinaloenses utilizan para definir algunos procesos, técnicas, herramientas e insumos comúnmente utilizados.

