

MEZCAL



alcohol artesanal

espíritu de México

Mezcal, el espíritu tradicional de México

El mezcal, un destilado artesanal elaborado a partir de agave, es más que una bebida; representa siglos de tradición, significado cultural y artesanía. Con raíces que se remontan a miles de años, el mezcal ha evolucionado de una bebida sagrada indígena a un licor celebrado internacionalmente. Esta guía explora su rica historia, su proceso de elaboración, sus variaciones regionales y su creciente influencia en el mundo de la mixología y del arte culinario.



Historia del Mezcal

Orígenes antiguos y tradiciones indígenas

El uso del agave en la cultura mexicana se remonta a más de 4000 años. Civilizaciones indígenas como los zapotecas y los mixtecos veneraban la planta del agave y la utilizaban como alimento, fibra y para bebidas fermentadas como el pulque. Alrededor del año 3000 a. C., las primeras culturas mesoamericanas descubrieron técnicas de fermentación que finalmente condujeron a la producción primitiva de alcohol.

Influencia española e introducción de la destilación

Con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI, se introdujeron en México técnicas de destilación ya conocidas. Algunos historiadores atribuyen también a inmigrantes filipinos —que llegaron a través del comercio— el mérito de haber traído conocimientos sobre la destilación utilizada para producir licores de coco. Estos métodos fueron adaptados a la planta del agave, lo que llevó a la creación de lo que hoy conocemos como mezcal. La referencia documentada más antigua al agave destilado procede de 1619, cuando el clérigo español Domingo Lázaro de Arregui registró a pueblos indígenas produciendo “mexcales”.

Expansión y regulación en los siglos XIX y XX

En el siglo XIX, la producción de mezcal se expandió por todo México y diversas regiones desarrollaron estilos propios. Sin embargo, a mediados del siglo XX, la llegada de imitaciones de baja calidad amenazó la autenticidad del mezcal. Para proteger a los productores tradicionales y garantizar la calidad, el gobierno mexicano estableció en 1994 la denominación de origen para el mezcal (Denominación de Origen). El Consejo Regulador del Mezcal (COMERCAM) supervisa actualmente la certificación, garantizando el cumplimiento de los métodos tradicionales y la autenticidad regional.

El interés por el mezcal y los destilados de agave crece en la actualidad, lo que impulsa innovaciones y experimentación en su elaboración y el auge de las destilerías de mezcal. Los maestros mezcaleros prueban cada vez más nuevas variedades de agave y técnicas de producción, contribuyendo a la diversidad de sabores y estilos del mezcal.

Proceso de elaboración del Mezcal

Selección y cosecha del agave

El ingrediente fundamental del mezcal es el agave, y en su producción se utilizan más de 45 variedades reconocidas. La más común es el espadín (*Agave angustifolia*), que representa alrededor del 86 % de la producción. Otras variedades, como tobalá, cupreata y salmiana, aportan sabores diferenciados.

La cosecha, realizada manualmente por experimentados jimadores, consiste en retirar las hojas para exponer la piña, el corazón de la planta que contiene los azúcares necesarios para la fermentación y la destilación.

Cocción del agave

La producción tradicional del mezcal implica el lento horneado del agave en fosas subterráneas revestidas con piedras volcánicas. Este proceso carameliza los azúcares y aporta al mezcal su característico sabor ahumado. Algunas destilerías modernas utilizan hornos elevados, lo que produce un perfil de sabor más suave. El tratamiento térmico influye de forma clave en el sabor final del mezcal, ya que afecta al contenido de azúcares y compuestos aromáticos en las piñas.

Molienda y fermentación

Tras el horneado, el agave se tritura para extraer el jugo, conocido como mosto. Tradicionalmente, la trituración se hacía con molinos de piedra (tahona) movidos por caballos o bueyes, aunque las técnicas modernas incluyen trituradoras mecánicas. El mosto se traslada después a recipientes de fermentación, donde las levaduras transforman los azúcares en alcohol. Tradicionalmente, los recipientes de fermentación son de madera o de barro, lo que contribuye al carácter único del proceso. La fermentación puede durar varios días y produce el llamado "pulque", una bebida alcohólica ligera.

Destilación

El mosto fermentado se somete a dos destilaciones: la primera, conocida como ordinario, va seguida de una segunda destilación en la que se eliminan impurezas y se obtiene el destilado final. Las destilerías artesanales suelen utilizar alambiques de cobre o recipientes de barro, lo que aumenta la complejidad del sabor.

Añejamiento y embotellado

Mientras que muchos mezcales se embotellan inmediatamente (mezcales Joven), algunos tipos envejecen en barricas de roble y desarrollan un sabor más profundo. Las categorías de añejamiento incluyen Reposado (2-12 meses) y Añejo (más de un año).



El mezcal que ha pasado por todas las fases de producción y ha cumplido todos los criterios se embotella y puede recibir la Denominación de Origen, que garantiza su autenticidad y su procedencia de una región específica.

Dónde se produce el Mezcal: variaciones regionales

La producción de mezcal está limitada a zonas establecidas bajo la denominación de origen. Cada región aporta características únicas influidas por las variedades locales de agave y por sus técnicas de elaboración:

Oaxaca

El corazón de la producción, responsable de casi el 90 % del mezcal certificado. Entre las variedades utilizadas destacan espadín, tobalá y arroqueño. Uno de los estados más meridionales de México, Oaxaca se ha convertido en el epicentro de la producción y el consumo del mezcal. Su diversidad de agaves contribuye a los sabores únicos según la variedad utilizada.

Durango

Conocido por el uso de agave salmiana, que produce mezcales intensos y aromáticos.

San Luis Potosí

Hogar de variedades únicas como tlacozote y potatorum, que crean perfiles de sabor distintivos.

Zacatecas

Produce mezcales más suaves y menos ahumados con variedades de espadín y cenizo.

Guanajuato

Mezcla de métodos tradicionales y modernos, ofreciendo mezcales frescos y afrutados.

Michoacán

Reconocido oficialmente en 2012; utiliza variedades menos conocidas como *cupreata* e *inaequidens*.

Guerrero

Alberga variedades silvestres como *cupreata* y *potatorum*, que aportan gran profundidad a los mezcales.

Tamaulipas

Rara vez exportado debido a la inestabilidad regional (uno de los estados más peligrosos de México); produce un mezcal único a partir de especies endémicas como *amole* (*funkiana* y *univittata*).

Puebla

Una de las áreas más recientes, utilizando agave *papalome* y *espadilla*.

Sinaloa

El único de los 10 estados productores de mezcal que concede una Denominación de Origen que abarca municipios específicos como Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio, según la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-2016.

El mezcal en la mixología y la creatividad culinaria

Mixología

Una nueva era para los cócteles a base de destilados de agave

El perfil complejo, ahumado y terroso del mezcal lo ha convertido en una categoría destacada en la mixología contemporánea. Cócteles clásicos como el Oaxaca Old Fashioned y el Mezcal Negroni resaltan su versatilidad.

Infusionar mezcal: una tendencia creciente

Los mixólogos experimentan cada vez más con mezcales infusionados, añadiendo ingredientes como frutas, hierbas y especias para crear sabores únicos. Estas infusiones enriquecen los cócteles introduciendo nuevas dimensiones aromáticas y gustativas.

(Aviso: en la República Checa las infusiones de alcohol son ilegales.)





Uso culinario y nuevas técnicas

Los sabores profundos y estratificados del mezcal han encontrado su lugar en la gastronomía, inspirando a los chefs a incorporarlo en salsas, marinadas, postres e incluso en platos sous-vide. Su capacidad para realzar notas ahumadas y terrosas lo convierte en un ingrediente imprescindible en la alta cocina.

El mezcal es más que una bebida alcohólica; es un testimonio vivo del rico patrimonio y la artesanía de México. Con un reconocimiento internacional en aumento, el mezcal continúa evolucionando mientras preserva sus profundas raíces históricas y culturales. Ya sea disfrutado solo, en un cóctel o como parte de un plato gourmet, sigue siendo un símbolo de tradición, autenticidad e innovación.