

OPCIONES PARA PRODUCIR MEZCAL EN CHIAPAS

MARCO CONCEPTUAL

El mezcal es un trago de origen mexicano que desde hace más de una década está destacando a nivel internacional. Este elixir cargado de tradición e historia es creado por la destilación del corazón del agave, una planta muy parecida a la penca. (mezcal, 2021)

México es un importante productor de mezcal, tan solo en 2016 se registró una producción de 166 millones de litros de esta bebida que se generaron principalmente en los estados de Guerrero, Oaxaca, Sonora y Morelos. México es un importante productor de mezcal, tan solo en 2016 se registró una producción de 166 millones de litros de esta bebida que se generaron principalmente en los estados de Guerrero, Oaxaca, Sonora y Morelos. (rural, 2017)

Para el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), máxima autoridad administrativa en materia de propiedad industrial en México, esta bebida se ha convertido en motor de desarrollo económico, especialmente en zonas marginadas, ya que, en su mayoría, son pequeños productores, que con el crecimiento de la industria están obteniendo beneficios directos. (exteriores, 2019)

El término mezcal (del náhuatl *mexcalli*, 'maguey cocido', de *metl* 'maguey' e *ixcalli* 'cocido'). (wikipedia, 2022)

Existen más de 200 especies de agaves, de los cuales 150 son nativas en México. Los principales agaves para la fabricación del mezcal serían los siguientes:

Espadín (Agave Angustifolia Haw): Es un agave de hojas largas y angostas que se adapta muy fácilmente a condiciones adversas, por eso es muy cultivado y resistente. Su periodo de maduración es de 7 años y se encuentra en 7 estados productores. Este tipo de agave es el más común y lo podemos encontrar reposado o añejo. Produce mezcales muy aromáticos. Este agave si es cultivado. Tobalá (Agave Potatorum Zucc): la planta del Tobalá es más chiquita y cuenta con hojas anchas y no tan largas. Lo encontramos entre los pinos y encinos principalmente en la sierra mixteca oaxaqueña. Su periodo de maduración es de 10 a 12 años y produce mezcales ligeros con sabores ahumados. Este es un agave silvestre. Cupreata (Angustifolia): la planta del Cupreata es similar a la del Tobalá principalmente por la forma de sus hojas, aunque la planta llega a una altura de 1 metro a diferencia del Tobala que puede llegar a 1.5 metros. Su nombre significa mariposa y es precisamente por la forma de sus hojas. El periodo de maduración es también de 10 a 12 años y se encuentra en las regiones montañosas.

Los mezcales de este agave son fuertes y destaca que en nariz se siente un aroma a chile poblano muy presente. Este es un agave silvestre.

Madrecuixe (*Agave Karwinskii* Zucc): este agave también es silvestre y lo que lo caracteriza de forma visual es que tiene una base cilíndrica y sus hojas no están pegadas al piso ya que las va perdiendo mientras crece la planta. Su periodo de maduración es de 10-18 años y se encuentra en los valles centrales de Oaxaca. Algunas otras variedades de agave que son muy comunes son las siguientes: Papalote, Arroqueño, Cimarrón, Cenizo, Mexicano, Tepetate, Lechuguilla, etc. (Gomez, 2019)