

Twitter

195

Me gusta

SERIE | México desde dentro (VI)

El mezcal, el trago de moda

El mezcal da identidad al pueblo mexicano, afirman sus defensores

El boom del mezcal hace peligrar su tradición artesanal

[LEA MÁS NOTICIAS DE AMÉRICA EN ELMUNDO.ES/AMERICA](#)

Marta Gómez-Rodulfo | Saulo Ruiz (vídeo) | Ciudad de México

Actualizado martes 22/02/2011 11:23 horas

Comentarios 3

El mezcal es el nuevo tequila, o el verdadero tequila, dicen algunos. El hijo pródigo del agave es rescatado comercialmente y las nuevas generaciones alaban esta bebida, de la que dicen que sus tragos son pura magia. "Hasta la peda es chida", dice una joven defenía.

La Logia Mezcolatras es un grupo de amantes del mezcal que se reúnen cada martes en 'Fly', un bohemio antro en la Colonia Roma de la Ciudad de México. Este grupo liderado por Cornelio I. Pérez Ricardez, más conocido como "Tío Corne", oaxaqueño y maestro mezcalero, es un misionero del agave.

Su misión, en los últimos seis años, es que la gente aprenda a distinguir y apreciar los sabores del buen mezcal, que la Logia Mezcolatras, ha denominado como "Mezcales Tradicionales de los Pueblos Mexicanos", que engloban aquellos que no han pasado por procesos industriales y cuyos aromas hablan de las tradiciones e historia del México más ancestral.

La palabra mezcal proviene del náhuatl Metl, maguey; ixca, hornear y mexcalli; es decir, maguey horneado. Originalmente era un fermentado de la cabeza del maguey y se le conoció como Mezcalli (agua de mezcal) y según la tradición, fue un regalo de la Diosa Mayahuel enviado mediante el Dios del Fuego.

Son varios los orígenes que se le aplican al mezcal, uno de ellos tiene que ver con la llegada de los españoles, que habían aprendido el proceso de la destilación gracias a los árabes que dominaron España por ocho siglos.

La complejidad de este destilado es enorme. Oaxaca, al sur del país es el hogar del mezcal, si bien es cierto que actualmente el mezcal cuenta con Denominación de Origen en los Estados de Oaxaca, Guerrero, Guanajuato, Durango, Zacatecas, San Luís Potosí y Tamaulipas. Siendo estas las únicas regiones en el mundo que pueden producir mezcal.

"El mezcal se hace en 21 estados de la republica, no sólo en los 7 que tramposamente la Denominación de Origen estableció, excluyendo a 14 estados más. De hecho en la Ciudad de México se hizo mezcal hasta el S.XIX", afirma Cornelio.

Por eso son muchos los establecimientos como "La Botica" que venden destilados sin llevar el nombre de mezcal por su falta de Denominación de Origen. Pasear desde hace unos meses por los barrios de Coyoacán, Roma o Condesa es un claro ejemplo para observar que el mezcal está de moda.

Los mezcaleros no se alegran con la idea, ya que hace años sucedió lo mismo con el tequila. Gustavo Contreras, de la Logia dice al respecto: "Ojala y el mezcal no se vuelva como el boom del tequila porque sino vamos a perder esta bebida".

La norma oficial permite adulterar desde 1964 legalmente el tequila, algo relativamente nuevo v como dice el maestro Cornelio: "El tequila se

Lo más leído en... [América](#) | [elmundo.es](#) | [Blogs](#)

1. El consumo de 'cocaína líquida' aciva las alarmas
2. El extraño caso de Florence Cassez
3. ¿Asesinó O. J. Simpson a su ex esposa?
4. Testigos de Jehová pagarán 28 millones por abusos
5. Así es la cirugía para evacuar un hematoma...
6. Hermanos y rivales: Lara Sánchez y Lara Restrepo
7. Adictos en ocho segundos
8. Magic Johnson, dos décadas con el virus del sida
9. La fuga de Alcatraz, un misterio sin resolver
10. Los terremotos más trágicos de América

asocia a un producto imaginario, pero no existe, era un mezcal del centro de Jalisco y se ha destruido con la mercadotecnia grosera.

Tuvo su importancia hasta mediados del S.XX, después se comenzó a adulterar con permiso de las normatividades que el gobierno mexicano adoptó. El Tequila es una bebida de alcohol corriente con mucho dinero detrás".

Nicholas Gilman es un prestigioso periodista gastronómico. Neoyorquino y residente en México desde hace quince años, es autor del libro '**Comer bien en México DF**'. En su guía recomienda lugares donde las bebidas artesanales como el mezcal o pulque forman parte de la ruta diaria de la Ciudad de México.

"En mi opinión es bueno que esté de moda, **porque hace años no encontrabas mezcales de calidad**, salvo en Oaxaca y en varios estados de la República. El mezcal es una bebida para tomar derecho, como dicen aquí, sin comida ni coctelería, de una vez".

Todos los martes del año por un módico precio de 150 pesos (menos de 10 €), un numeroso grupo de personas se reúnen para aprender a saborear y degustar la bebida más antigua de México.

Cornelio explica con mimo a cada alumno como amar el trago que simboliza la identidad del pueblo mexicano. En las clases enseña como reconocer el buen mezcal, esta observación pasa por ver el perlado que queda al servir después de agitar la botella (pequeñas pompas). El mezcal tiene que tener una graduación de 45°, cualquier destilado debajo de esa graduación mata los sabores.

"Después de descubrir el buen mezcal, **no he vuelto a probar el tequila**", afirma Eduardo Mestre, un joven que desde hace ocho meses acude puntualmente a las citas mezcateras, y es que para muchos de su fans, el mezcal es su elixir, de ahí su lema, "un día sin mezcal es como un día sin sol".

Todos

Mejor valorados

Te mencionan

Tu red

3 » Comentarios ¿Quieres comentar? Entra o regístrate



Anónimo 19.feb.2011 | 22:27

#1

muy interesante!!

Responder [Citar mensaje](#)

Valorar

Positivo Negativo

Denunciar



Anónimo 21.feb.2011 | 23:35

#2

El trago me hizo mal y ya deje de tomar, no me interesa!!

Responder [Citar mensaje](#)

Valorar

Positivo Negativo

Denunciar



Anónimo 03.ago.2011 | 23:54

#3

Últimamente fui a comprar mezcales a Oaxaca me fui por los más conocidos, sin embargo, están muy industrializados como el beneva, el zignum, etc. pero me he encontrado con algunos que mantienen un excelente producto sin industrializar su producción como 8 Víboras, a mi parecer el mejor mezcal que he probado, muy superior a algunos incluso de mayor precio. Espero otros productores sigan su ejemplo y mantengan esa excelente calidad que ofrecen los de 8 Víboras. El mezcal es una de nuestras joyas y pocos la conocen falta cultura para apreciar esta bebida mexicana. Si es buen mezcal es muy bueno incluso para la salud si es falso cuidado

Responder [Citar mensaje](#)

...

Denunciar

Queremos saber tu opinión

Usuario registrado

Email: Contraseña:

Recordadme en este ordenador

[Recuperar contraseña »](#)

¿Eres un usuario nuevo? [Regístrate](#)