

Mezcal Artesanal

PERRO DE SAN JUAN®





Mezcal Artesanal

PERRO D SAN JUAN®





MEZCAL • PERRO DE SAN JUAN

CAMPOS:

# Corta de Agave

(Primero el machete y luego la Coa)

La corta o Jima consiste en separar la planta del agave de la raíz al nivel del cuello del tallo, y eliminar las hojas. La presencia de escapo floral o quiote es un indicador - entre otros - de madurez de la planta. Comúnmente, el agave llega a su madurez entre los 7 y 8 años, aunque depende de las condiciones y el tipo de agave, este puede tardar hasta 12 años.

Dado que las plantaciones no maduran en forma homogénea, se practican entresacas dirigidas sobre las plantas más adecuadas para la industria, por su madurez.

La corta o Jima consiste en separar la planta del agave de la raíz al nivel del cuello del tallo







Al momento de la Jima o la corta. Empiezan por eliminar las espinas, mediante la práctica del barbeo con el machete, que consiste en cortar las pencas a la mitad. Posteriormente el cuello de la planta es golpeado con una barra de metal llamada Coa para separar la raíz del tallo, y darle la vuelta al agave.

Las piñas son acarreadas hasta un vehículo.

Campos





HORNO:

# Azucares del agave

(Obtener los azucares provenientes del agave)

El segundo paso en la elaboración del mezcal consiste en obtener los azucares provenientes del agave. Posiblemente esta es la parte más importante en el proceso, históricamente hablando, ya que fueron nuestros antepasados hace miles de años los que descubrieron estas propiedades tan importantes en los agaves. Se dice que porque un rayo cayó del cielo fue el encargado de quemar un maguey en el campo y fue ahí cuando se dieron cuenta de el valioso alimento que les podía proporcionar.

Para obtener los azucares de la piña de agave hay que elevar la temperatura del mismo mediante el uso del horno cónico de piedra y bajo tierra calentados con madera gruesa de encino o mezquite.

Mientras se va calentando el horno, se van cortando las piñas en 4 o 6 parte para poder facilitar su cocción







Horno

Una vez que se enciende la leña, se van echando las piedras de río encima hasta subir por completo la leña. Hay que esperar leña este totalmente consumida y que las piedras estén al rojo vivo, de lo contrario al meter las piñas con todavía madera quemándose, recogerán ese olor y por lo tanto el mezcal también.

Mientras se va calentando el horno, se van cortando las piñas en 4 o 6 parte para poder facilitar su cocción

Cuando el horno esta listo se procede a colocar una capa de bagazo lo cual funciona para evitar el contacto directo de las piñas con las piedras y que su cocción no sea homogénea. Finalmente las piñas se van colocando de manera ordenada y compacta, formando una especie de pirámide.



Una vez colocadas todas las piñas sobre el fuego, se procede a tapar el horno mediante el uso de bagazo proveniente de producciones anteriores, mantas (costales, mantas, etc), tierra y troncos para sellar completamente el horno. Cuando el horno esta completamente sellado con tierra y troncos entonces se deja un mínimo de 72 horas para su cocimiento.

Generalmente los palenques son también la vivienda habitual de los productores de mezcal por lo que se convive diariamente con todo el proceso de elaboración. Durante generaciones los productores de mezcal van transmitiendo de padres a hijos sus conocimientos acerca de todo lo referente al mezcal, por lo que es parte importante de la cultura, artesanía, tradición e historia de México.







# Molienda

“Machacado”

Una vez cocidas las piñas de los agaves, se cortan nuevamente en trozos más pequeños para colocarlos en la molienda.

Se utiliza una molienda circular de piedra o cemento en la que gira otra piedra, de aproximadamente 500 kilos, jalada por nuestro Caballo.







Los trozos del agave cocido y cortado se colocan en el molino para triturarse y dejar una especie de pasta y bagazo. El encargado del molino tiene que estar constantemente removiendo el bagazo y el agave cocido para que la piedra pase sobre de ella y la triture.

Una vez que todo el agave cocido fue triturado completamente se procede al siguiente paso que es la fermentación.

Molienda





# Fermentación

El agave ya triturado, se coloca en las tinajas para que se fermente durante algunos días.

El tipo de material con que están hechos las tinajas en los que se llevará acabo la fermentación juegan un papel importante en el sabor del mezcal. En MPDSJ utilizamos tinajas cilíndricas fabricadas con tiras de madera de ocote de la region.

Los recipientes se llenan aproximadamente al 75% de su capacidad con el agave triturado durante algún tiempo para después agregar agua hasta llegar al 90% de su capacidad, logrando así acelerar la fermentación.







Utilizamos agua del manantial del cerro de la cruz que se encuentra a menos de 1 KM, esto juega un papel importante en el sabor del mezcal. Después del llenado al 90% de capacidad con agua, se deja un tiempo fermentar para luego llenar por completo el contenedor con agua tibia. Se tienen que dejar unos 15 cm de espacio en la tina ya que al fermentarse el agave y el agua suben.

Durante la fermentación hay que remover cada cierto tiempo todo el contenido de la tina para conseguir un proceso completo.

Al principio de la fermentación se perciben fuertes olores alcohólicos y dulces, los cuales van disminuyendo con el paso del tiempo hasta tener un olor avinagrado y un color café oscuro.

Fermentación





# Destilación:

La separación de las sustancias volátiles de las no volátiles del tepache proveniente de la etapa de fermentación, es lo que se conoce como destilación.

En el tepache encontramos materia sólida (no volátiles) y líquida (volátiles) los cuales deben de ser separados mediante la destilación.

Al someter al tepache a la acción del calor provoca la evaporación de alcoholes e impurezas, quedando separada de los materiales sólidos. Si esos gases son colectados y retornan a su estado natural se obtiene un alcohol que en el caso del agave recibe el nombre de mezcal.







## Destilación

El proceso de destilación se lleva a cabo en un alambique.

El resultado de la destilación del tepache es el mezcal como hemos mencionado. Una vez obtenido el mezcal, hay que ajustar su riqueza alcohólica para lograr el exacto grado que se requiere según los requerimientos del embotellador, o según considere adecuado el Maestro Mezcalero. Dicho ajuste se puede llevar a cabo utilizando las colas y puntas del mezcal. La parte que se obtiene primero en la destilación, la punta, contiene mayor % Alc. Vol. que la parte del final, llamada cola.

El último proceso en la elaboración del mezcal es el embotellado y etiquetado.



Mezcal Artesanal

PERRO DE SAN JUAN®



Proceso del Mezcal