

Mezcal

Es un líquido de aroma y sabor derivado de:

- La especie de maguey empleado,
- El proceso de elaboración,
- Diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua,
- Productor (maestro mezcalero),
- Graduación alcohólica,
- Levaduras (entre otros factores) que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal (NOM-070-SCFI).



Categorías de mezcales

1. **Mezcal.** Uso de acero inoxidable, alambiques continuos.
2. **Mezcal Artesanal.** Horno de pozo o mamposteo, tahona o molino, destilado en cobre.
3. **Mezcal Ancestral.** Horno de pozo, tahona, destilado en barro o madera.



Clases de mezcales

1. **Blanco.** Incoloro y translucido.
2. **Reposado.** Debe permanecer entre 2 a 12 meses en recipientes de madera.
3. **Añejo.** Debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera.



4. **Madurado en vidrio.** Estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en espacios oscuros.
5. **Abocado con.** Incorpora ingredientes para adicionar sabores (gusano, damiana, limón, naranja, entre otros).
6. **Destilado con.** Debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores (pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros).



Diferencia entre mezcal y tequila

1. La denominación de origen.
2. Tipo de agave.
3. Procesos de elaboración.

Tequila

1. NOM-006-SCFI-2012
2. Usa solo agave azul (tequilana weber).
3. Mayoría es industrial (acero inoxidable).
4. Entre 36° a 38° grados de alcohol.
5. Se toma en shot o cocteles.

Mezcal

1. NOM-070-SCFI-2016
2. Usa todos los magueyes (agaves).
3. Mayoría es artesanal.
4. Mínimo 40°, mejor 45° por tradición.
5. Se toma a “besos”.

Denominación de origen

Es el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial (LPI).

- La bebida **MEZCAL** obtuvo la Denominación de Origen el 28 de noviembre de 1994, en el Diario Oficial de la Federación (**DOF**), integrando a la totalidad de municipios de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.
- En Guanajuato, solo el municipio de San Felipe se obtuvo el 29 de noviembre de 2001. En algunos municipios de Tamaulipas (2003), Michoacán (2012) y Puebla (2015).
- Ampliación de algunos municipios de Aguascalientes, Estado de México y Morelos (2018).
- Ampliación de algunos municipios de Sinaloa (2020).
- **En San Luis de la Paz, Guanajuato, el 2 de octubre de 2015 se otorga la ampliación.**

Los Estados con denominación de origen mezcal (según el (EC0623, 2023) son Oaxaca, Guerrero, SLP, Durango, Zacatecas, Tamaulipas, Guanajuato, Michoacán y Puebla

Las variedades de agave mezcalero

- a) Americana o Arroqueño
- b) Angustifolia o Espadín
- c) Cupreata o Papalote,
- d) Duranguensis o Cenizo
- e) Inaequidens o Lechuguilla
- f) Salmiana o Verde
- g) Marmorata o Tepeztate
- h) Potatorum o Tobalá
- i) Maximiliana o Lechuguilla
- j) Rhodacanta o Mexicano
- k) Karwinskii o Cirial
- l) Tequilana o Azul

El organismo regulador de la calidad del mezcal es el (según el EC0623, 2023) es el CRM

Las acciones que debes de realizar en caso de que se presente algún derrame de mezcal en el área de servicio al cliente son aislar la zona en la que ocurrió el derrame, asistir al cliente inmediatamente en su caso, asegurarse de que el área quede limpia, reportar la contingencia al supervisor y reemplazar los productos dañados