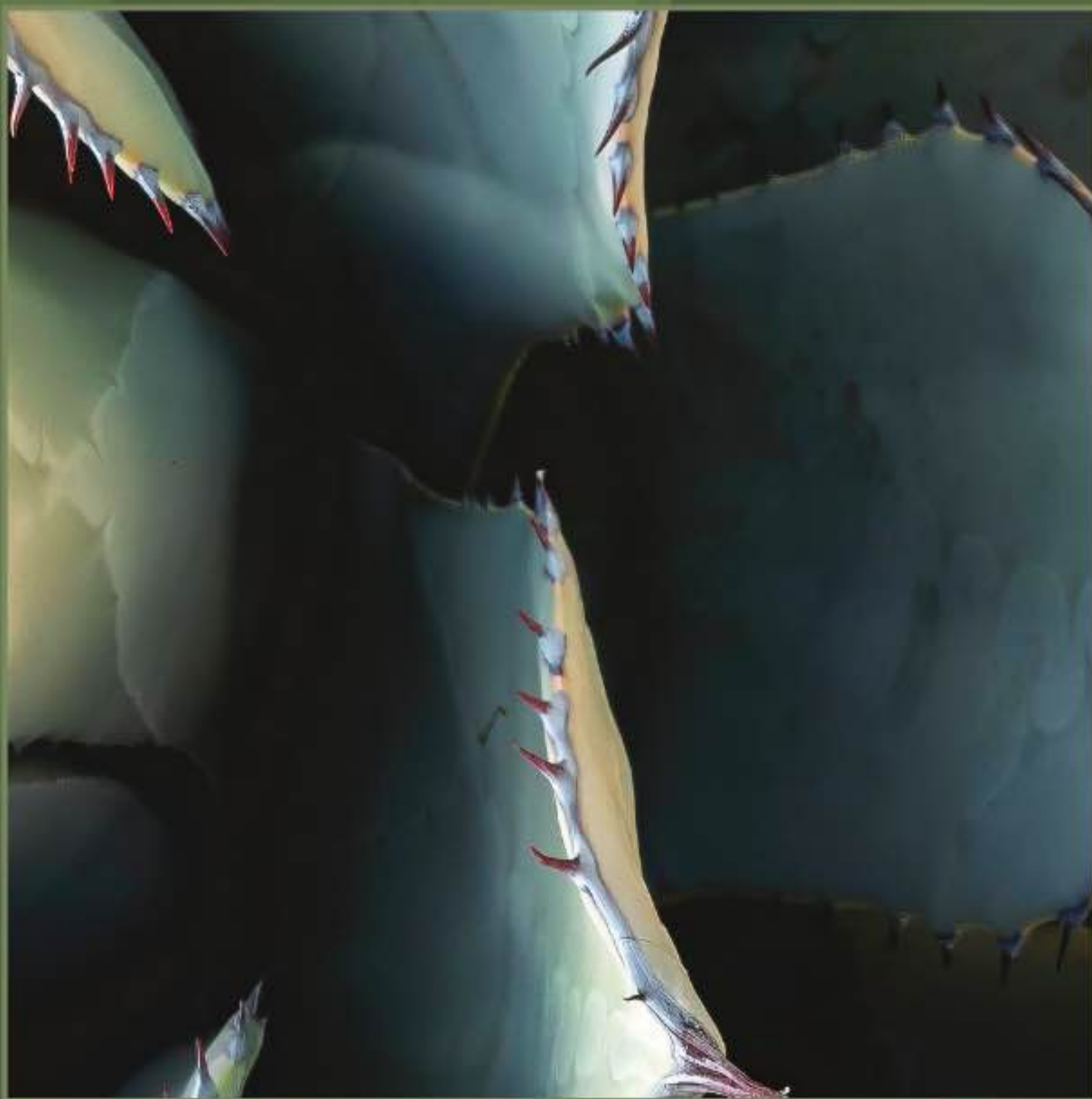




PAISAJE AGAVERO GUANAJUATENSE
SUS FERMENTADOS Y DESTILADOS





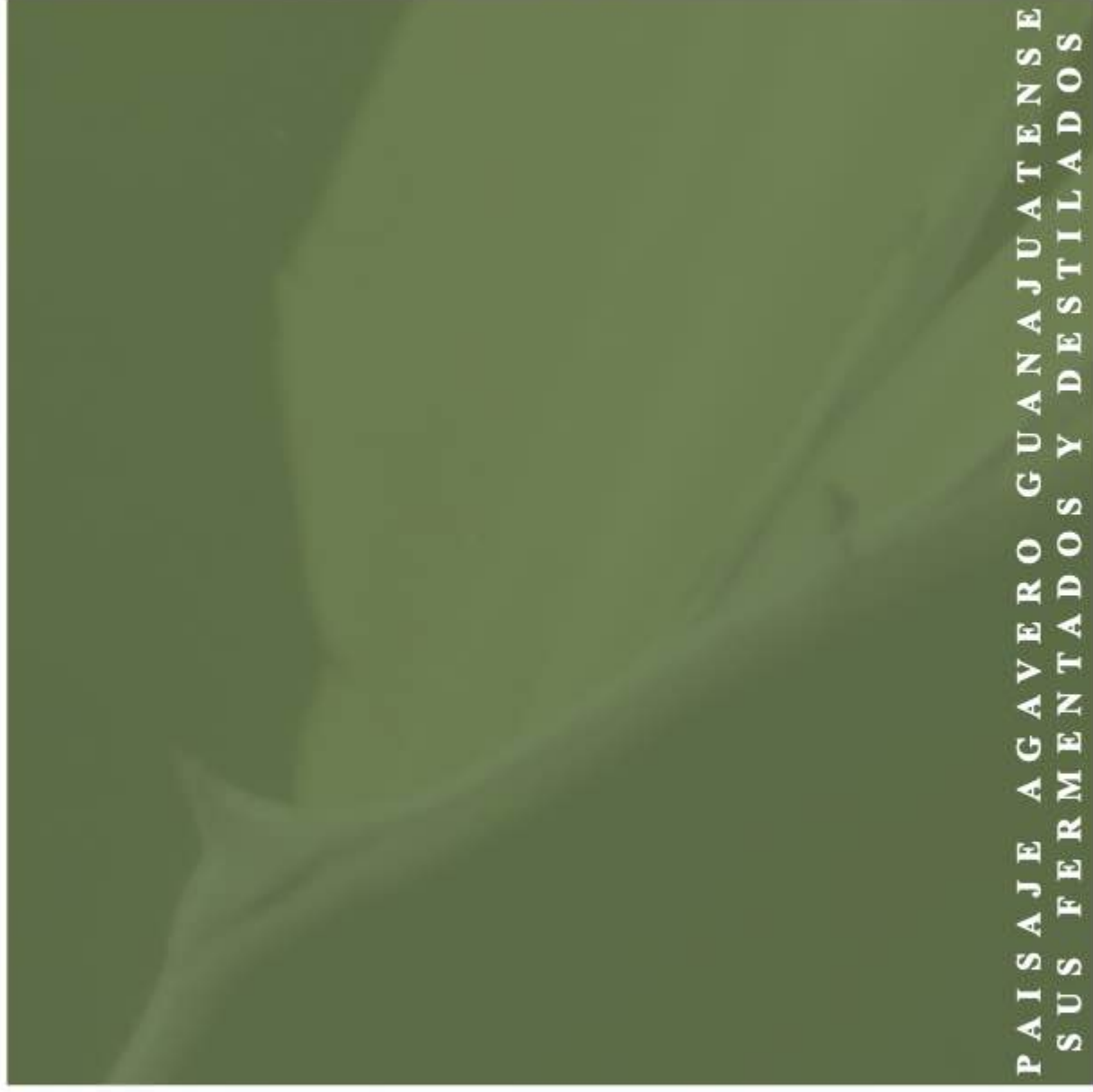
GUANAJUATO

200

AÑOS DE GRANDEZA



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo



Primera edición, 2024

PAISAJE AGAVERO GUANAJUATENSE SUS FERMENTADOS Y DESTILADOS

ISBN: 978-607-546-532-8

D.R. Agencia Promotora de Publicaciones, S.A. de C.V. Paricutín 390, Col. Roma,
Monterrey, Nuevo León. C.P. 64700

Obra realizada por Paralelo Creación

info@paralelocreacion.com

DISEÑO Y DIRECCIÓN

Ángel Uriarte Benito

DIRECCIÓN TURÍSTICA

Héctor Jorge Martínez Hernández

FOTOGRAFÍA

Alex Marc

ILUSTRACIÓN

TOMO Iagoba Moly Solozabal

TEXTOS

Iñaki Uriarte Arambilet

COORDINADORA DE CONTENIDO

María Abigail Ramírez Jiménez

CORRECCIÓN DE ESTILO

Ana Alejandra Flores Tejada

COORDINADOR DE CAMPO

Ismael Hernández Trujillo

MAQUETACIÓN EDITORIAL

Ignacio De Alba Torres

D.R. Autores por sus textos, ilustraciones, imágenes y diseños.

Todos los derechos reservados. Bajo las sanciones establecidas en las leyes, queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamos públicos.

Ejemplar gratuito.

Impreso y editado en México / Printed and edited in Mexico.



INTRODUCCIÓN

13



EL AGAVE EN GUANAJUATO

21



SU CULTIVO

53



FERMENTADOS

67



DESTILADOS

101



ÍNDICE

DESTILADOS DE AGAVE

141



DESTILADO DE PULQUE

153



MEZCAL

163



TEQUILA

181



LA CATA

201







Diego Sinhue Rodríguez Vallejo

Gobernador Constitucional del Estado de Guanajuato

Guanajuato posee uno de los paisajes agaveros más imponentes del mundo, una maravillosa colección de magueyes que dan origen a bebidas ancestrales; donde el tiempo y la dedicación han encontrado la excelencia. De los corazones de la tierra guanajuatense se obtienen los más finos destilados y fermentados, en los que se aprecian las notas de la identidad, los matices del orgullo y el aroma de la libertad. Este libro enaltece el paisaje guanajuatense, lo describe a través de sus variedades de agave, de sus ciclos de cultivo y cosecha; así como de sus procesos y de la incansable labor de nuestros maestros para extraer los más exquisitos elixires, que se pueden degustar vivos (o derechos) o en la más innovadora composición de mixología.

Descubre los sabores que nos regala la tierra guanajuatense, disfruta nuestras maravillosas bebidas y vive un apasionante viaje por la Grandeza de México.



Mtro. Juan José Álvarez Brunel

Secretario de Turismo del Estado de Guanajuato

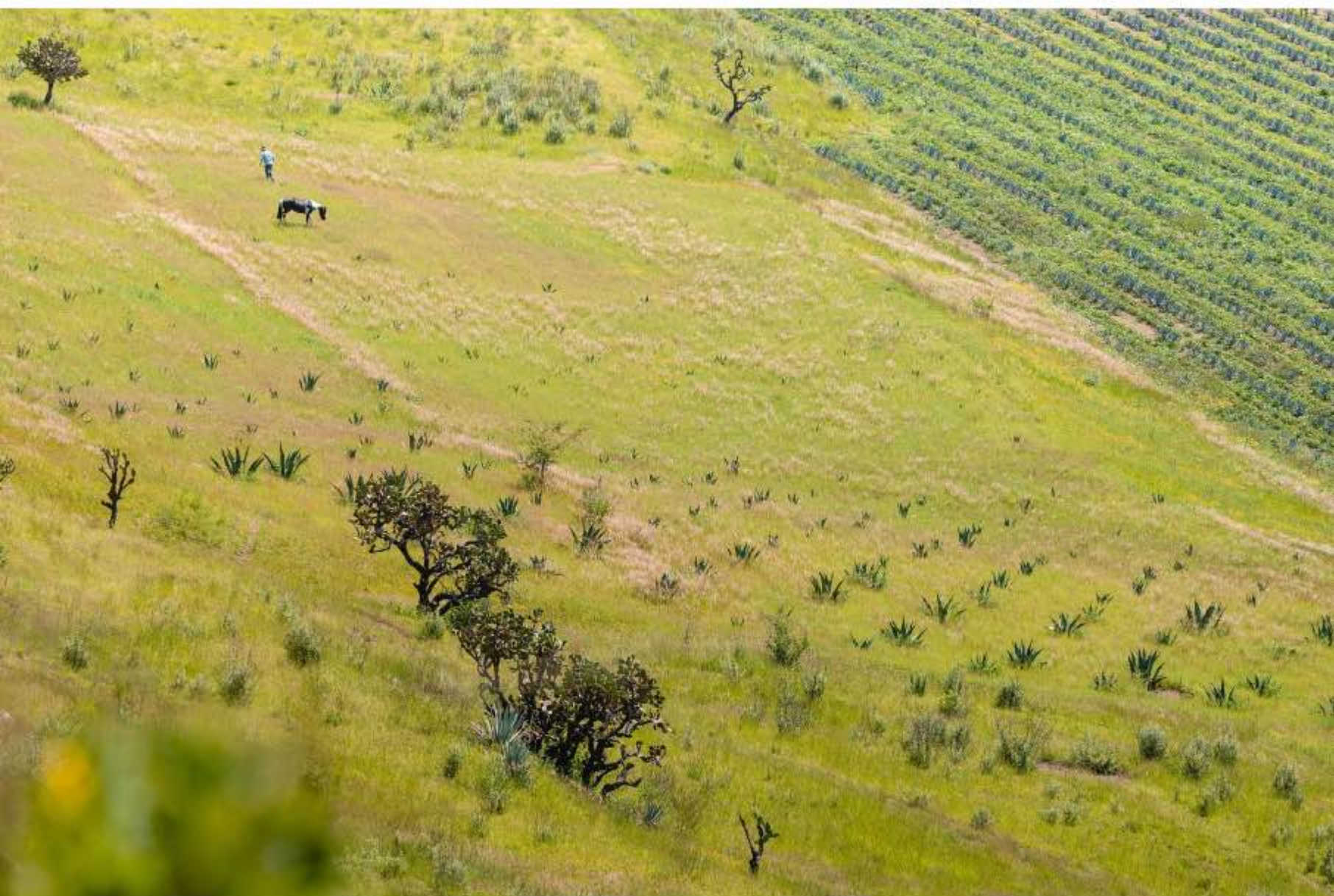
El lenguaje de nuestra tierra es algo que siempre hemos sabido descifrar de una manera u otra, y por ello, hemos podido aprovechar lo que nos ofrece. El maguey es una de las tantas formas en la que nos ha hablado, desde que nuestros ancestros supieron escuchar los susurros que esta planta murmuró y, que con ayuda de los dioses, descubrieron las maravillas guardadas en su interior. A partir de entonces ha estado presente en la vida de todos los mexicanos como un elemento de unión y de orgullo ante los ojos del mundo. De entre las muchas regiones del país que eligió el maguey para nacer, el estado de Guanajuato fue elegido para contar su propia historia acerca de esta planta, para que aquí fuera aprovechada a su manera, para enraizar sus propias tradiciones, para que el bajío guanajuatense tuviera uno de los mejores paisajes agaveros de todo México.

Desde entonces, las bondades de nuestros campos y la ardua labor de nuestros maestros agaveros en el cultivo y cuidado de la planta, en los procesos de extracción de sus jugos, y en el legado que han ido dejando de generación en generación, han posicionado a Guanajuato como un destino experto en destilados y fermentados del agave. Por esto, me llena de orgullo poder presentar esta magnífica obra, pues a través de sus páginas conoceremos la variedad de agaves que hay en nuestro territorio, sus derivados y productos; así como su uso, tanto en las bebidas más tradicionales como en su preparación en la mixología contemporánea. Esta obra pondrá en alto el valor patrimonial que Guanajuato posee, y cuenta, a través de su verde paisaje agavero.











INTRODUCCIÓN

Se distingue Guanajuato por su hermosa geografía. Sierras y primorosos valles contrastan con las llanuras del Bajío para mostrarnos múltiples perfiles y alturas. Tierras todas, con tal riqueza de climas y suelos, que hacen de nuestro estado un espléndido espectáculo mineral y botánico. Un mosaico matizado por los infinitos verdes que nos muestran el agave en sus muchas variedades. El agave, nuestro maguey, omnipresente en la región. Una planta que colorea nuestras tierras y se extiende ante nuestros ojos maravillados El Paisaje Agavero Guanajuatense. La naturaleza evoluciona junto al hombre que la habita, la aprovecha y la disfruta. Desde el inicio de los tiempos, el ser humano ha buscado influir en su entorno para adaptarlo a sus necesidades y el agave ha resultado elemento consustancial de nuestro paisaje y paisanaje.

El horizonte sobre el que alzan al cielo sus hojas armadas nos muestran una escena viva, magnífica, única en su diversidad. Es un tesoro natural que cautiva los sentidos del viajero y evoca la riqueza cultural e histórica de Guanajuato. A los agaves cimarrones, que engalanan sierras y ejidos, espinosas joyas vegetales con mil tonos de verde, se les suman hoy los extensos campos de cultivo, trazos azules que se pierden en el horizonte. La montaña y el llano, las sierras y el Bajío, extenderán ante los ojos maravillados del paseante tanto los glaucos tonos del Salmiana como los delicados azules del Weber formados en ordenadas hileras. Suaves trazos de color sobre la tierra desnuda se alternan con las abruptas pinceladas de salvaje nobleza, que las variedades endémicas prestan a nuestro distintivo paisaje agavero.





El agave, nuestro maguey. En sierras y valles es la joya de Guanajuato.



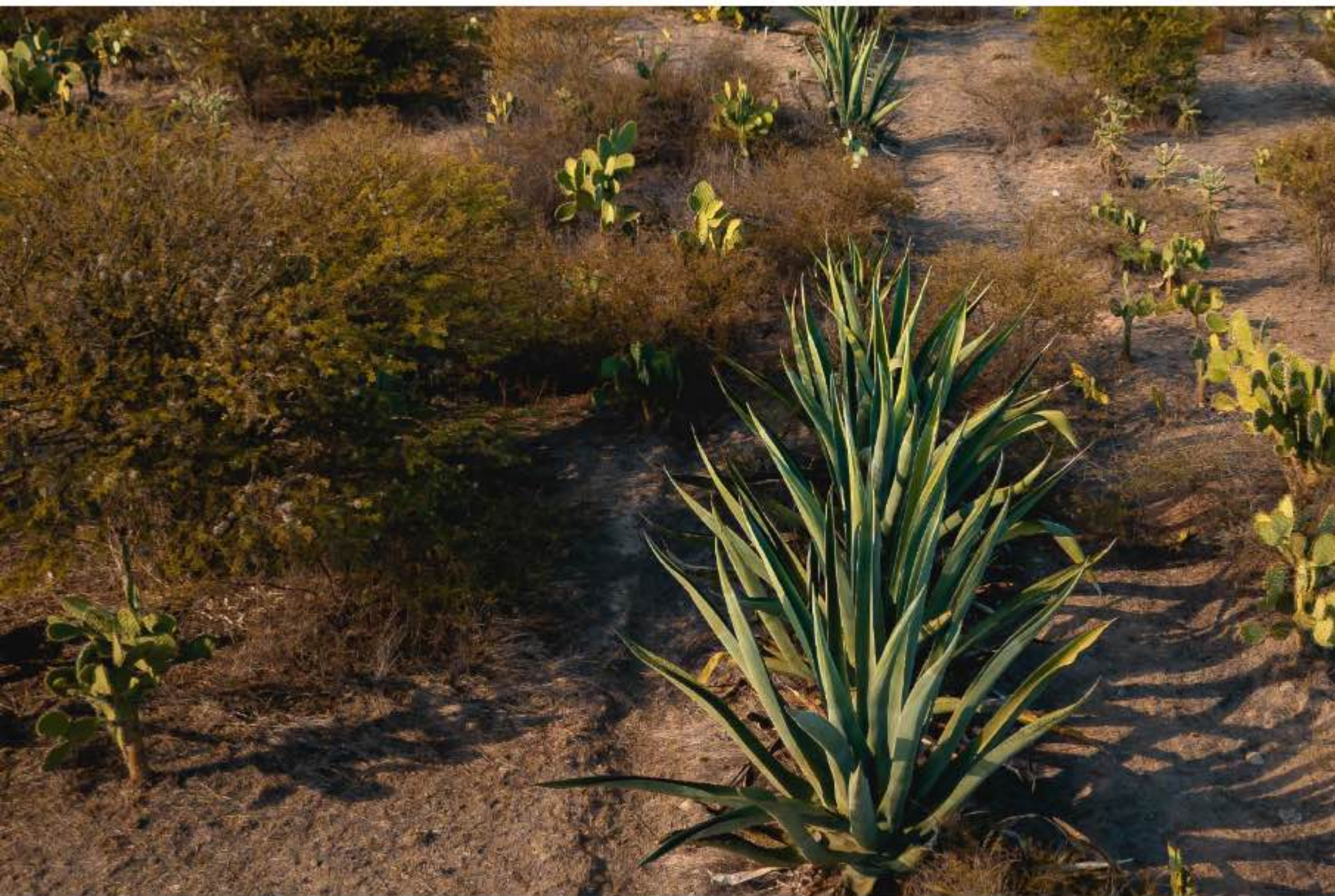




Un cuadro policromo de ocre y verdes, que mudan del azul al dorado al compás del sol en su recorrido; pinturas vivas que modifican sus colores con el paso de las horas para ofrecer al observador, en un preciso y mágico instante, la imagen única e irrepetible del tiempo fugaz en que vivimos. Un extraordinario paisaje de luz, tierra y planta; reflejo noble del campesino guanajuatense que con su empeño torna fértil el suelo árido. Un espectáculo efímero como la vida, pero al mismo tiempo eterno como lo son la luz y la tierra que lo hacen posible. Una acuarela tranquila de suave naturaleza colmada de texturas, de la que por momentos formarán parte los hombres que la trabajan, el tlachiquero que recolecta el dulce aguamiel o el jimador que, bajo el sol inclemente, descubre la dulce piña escondida tras su espinosa armadura.

Planta, tierra y hombre, entonan al unísono las notas de una canción eterna que se escucha con el corazón, en un escenario en el que se conjuntan el ayer y el mañana de nuestra tierra. En él, y como fruto del empeño y la laboriosidad de la gente que lo habita, nuestro estado destaca, convertido en un paraíso de los espirituosos, para ofrecer a los entendidos la exquisita variedad de bebidas obtenidas de los magueyes que aquí crecen. Cuantos gusten de apreciar un buen licor disfrutarán con los Destilados del Agave que se producen en nuestro estado, así como de nuestro Mezcal y nuestro Tequila, y los que prefieran bebidas más suaves podrán deleitarse con el ancestral Pulque. Néctares con paisaje, que forman parte de la historia y de nuestro futuro. Encuentro entre el ayer y el mañana, patrimonio cultural y emocional de Guanajuato, que permanecerá grabado en la memoria de cuantos nos visiten mucho tiempo después de haber dejado atrás nuestro Paisaje Agavero.







EL AGAVE EN GUANAJUATO

Cuando nombramos al agave, hablamos de una planta tan valiosa, tan multifuncional y aprovechable, que el científico Carlos Linneo, el creador de la clasificación moderna de los seres vivos, la bautizó con el nombre de la ninfa griega Ágave, una seguidora de Dioniso —el dios de la agricultura y la diversión— cuyo nombre significa noble o magnífica. Nadie podrá negar lo acertado de este calificativo, aunque muchos años antes de que lo llamáramos agave, ya lo conocían los chichimecas como *kún'u*, los nahuas como *metl*, los otomíes por uadá, los pames como *kaza* y los taínos como *maguey*. En 1576, el científico jesuita, don José de Acosta, en su Historia natural y moral de las Indias, lo llamó El Árbol de las Maravillas. El maguey vivo servía de cercado a las viviendas, las pencas proporcionaban tejas y sus quiotes secos, vigas para su construcción; de él sacaban los hilos con los que tejían sus vestidos y el calzado que defendía sus pies del áspero suelo.

Desde aquellos lejanos tiempos, sirve de alimento tanto a humanos como a bestias y, generoso, nos concede el don supremo de su aguamiel. Dulce néctar con el que se elaboran las bebidas más representativas de nuestro país y nuestro estado. En México podemos encontrar ciento cincuenta y nueve especies de agaves, ciento diecinueve de las cuales son endémicas de nuestro país. Desde los pequeños magueyes henequeros de fibrosas hojas, hasta los robustos agaves pulqueros que tienen un corazón rebosante de agua y miel. Todos ellos vestidos de hojas largas y gruesas —pencas llaman a las más carnosas— que defienden el corazón de la planta con las agudas púas que delimitan sus perfiles y su punta. Pero no son estas sus únicas defensas, pues no serían capaces, por sí solas, de impedir que los animales o el ganado se arriesgaran a recibir unos pinchazos para obtener la sustanciosa recompensa que almacena en su interior.





Adustas pencas erizadas de espinas defienden al majestuoso agave, que hombres y mujeres guanajuatenses conocen y recolectan en nuestros ejidos desde tiempos inmemoriales.





Para disuadir a los posibles predadores también han desarrollado su agresivo guixe, un jugo cáustico que generan sus pencas, capaz de provocar erosiones en la piel, vesículas y dolorosa quemazón. Sus hojas más bajas, en contacto muchas veces con la tierra y a menudo dañadas, son las pencas basales que, al ser las más viejas, es conveniente eliminarlas para facilitar el posterior aprovechamiento del agave. Por el contrario, se deben respetar al máximo las pencas intermedias que se encuentran en medio de la planta, pues son las que deben realizar la fotosíntesis y alimentar la planta, tanto como las pencas apicales, que son origen de las nuevas hojas que harán crecer al maguey.

Plantas agrestes, abnegadas y duras, como la gente que las trabaja y las tierras donde se crían, encontraron en Guanajuato el clima y terreno ideal para prosperar y diversificarse. Nacidas en suelo árido y exigente, para desarrollarse tuvieron que aprender a aprovechar las pocas oportunidades que la naturaleza les ofrecía para almacenar la fructosa, la glucosa y los carbohidratos que sus hojas suculentas producen durante la fotosíntesis. Convirtieron la parte mejor protegida de su cuerpo, el corazón del que nacen sus hojas, en un extraordinario almacén donde atesorar la energía que habrán de necesitar en los momentos de escasez. El agua acumulada en tallos y hojas les permitirá soportar los períodos de sequía, y los azúcares, a más de proporcionarles defensas contra enfermedades e insectos, les servirán para crear su espectacular inflorescencia y perpetuar su especie.

Florecerá una sola vez en su vida y colocará sus flores en lo alto, al extremo de su quiote, para atraer con ellas a murciélagos, colibríes, abejas y mariposas que las polinicen. Flores que, también conocidas como gualumbos o quirillos, son apreciados comestibles para la preparación de tortillas, asadas, capeadas o encurtidas en vinagre. Su nacimiento marcará el final de la vida del maguey, pues son ellas el objetivo de su existencia. Una vez producidos los frutos, agotados todos sus recursos, la planta morirá. Aunque solo unas pocas de sus flores, tan costosamente engendradas, conseguirán la ansiada polinización que les permitirá engendrar frutos y semillas. Pero la continuidad del maguey no depende solo de estas. Planta previsora, muchas de sus variedades también emplean sistemas de reproducción previsora, muchas de sus variedades también emplean sistemas de reproducción asexual o vegetativa. Desarrollan bulbillos —pequeñas plantas provistas de hojas e incipientes raíces— en los

brazos del tallo floral e hijuelos en sus raíces, plántulas clónicas que la madre comienza a generar a partir de su tercer año de vida, que brotan de la tierra a su alrededor. El maguey necesitará entre cinco y quince años para acumular los nutrientes que necesita para florecer. Solo entonces, cuando considere suficientes los recursos atesorados en su grueso tronco, comenzará a dar forma al cuerpo de su inflorescencia, un efímero mástil que en algunas variedades superará los diez metros de altura.

Desde los tiempos ancestrales, marcados por el nomadeo y la carestía, aprendió el ser humano a aprovechar las bondades del agave. Primero, coció las hojas de algunas especies para, tras desespinarlas, extraer el dulce jugo con los dientes. Pronto aprendió que alcanzando su corazón podía conseguirlo con menos esfuerzo y no tardó en desarrollar la técnica necesaria para recolectar el aguamiel; que no tardaría en dar paso al desarrollo del pulque. Descubrió que si les daban su tiempo, en condiciones adecuadas, los azúcares del jugo se convertían en alcohol como efecto de las levaduras presentes en la planta y en los envases donde almacenaban el dulce jarabe. Surgieron así —por casualidad o ciencia— las primeras bebidas alcohólicas nacidas de la espina, del sol y la tierra: las conseguidas por un proceso de fermentación. Hubo de esperar a la llegada del alambique para comenzar a elaborar licores destilados provenientes del agave.

Estas industrias dieron lugar a la forma en la que se nombraron los agaves según su aprovechamiento. Así, se llamaron magueyes pulqueros a aquellos de los que se extraían los jugos de la planta viva para la elaboración del pulque y magueyes mezcaleros a los que se arrancaban en su recolección para luego cocer el tronco corto y grueso donde acumula su tesoro azucarado. En Guanajuato podremos encontrar magueyes cimarrones, nacidos libres en nuestras tierras; magueyes domésticos, aquellos cuidados con sistemas tradicionales, plantados en traspatios y en ranchos, que comparten espacio y tierra con el ganado y otras plantas; y los de cultivo comercial, plantados como monocultivo en amplias extensiones de terreno sin otros vegetales que compitan con ellos por los nutrientes.









Solitario, con púas como espadas o en grupos apenas espinados, el agave exhibe su variedad cromática: del verde más intenso a un discreto tono cenizo.

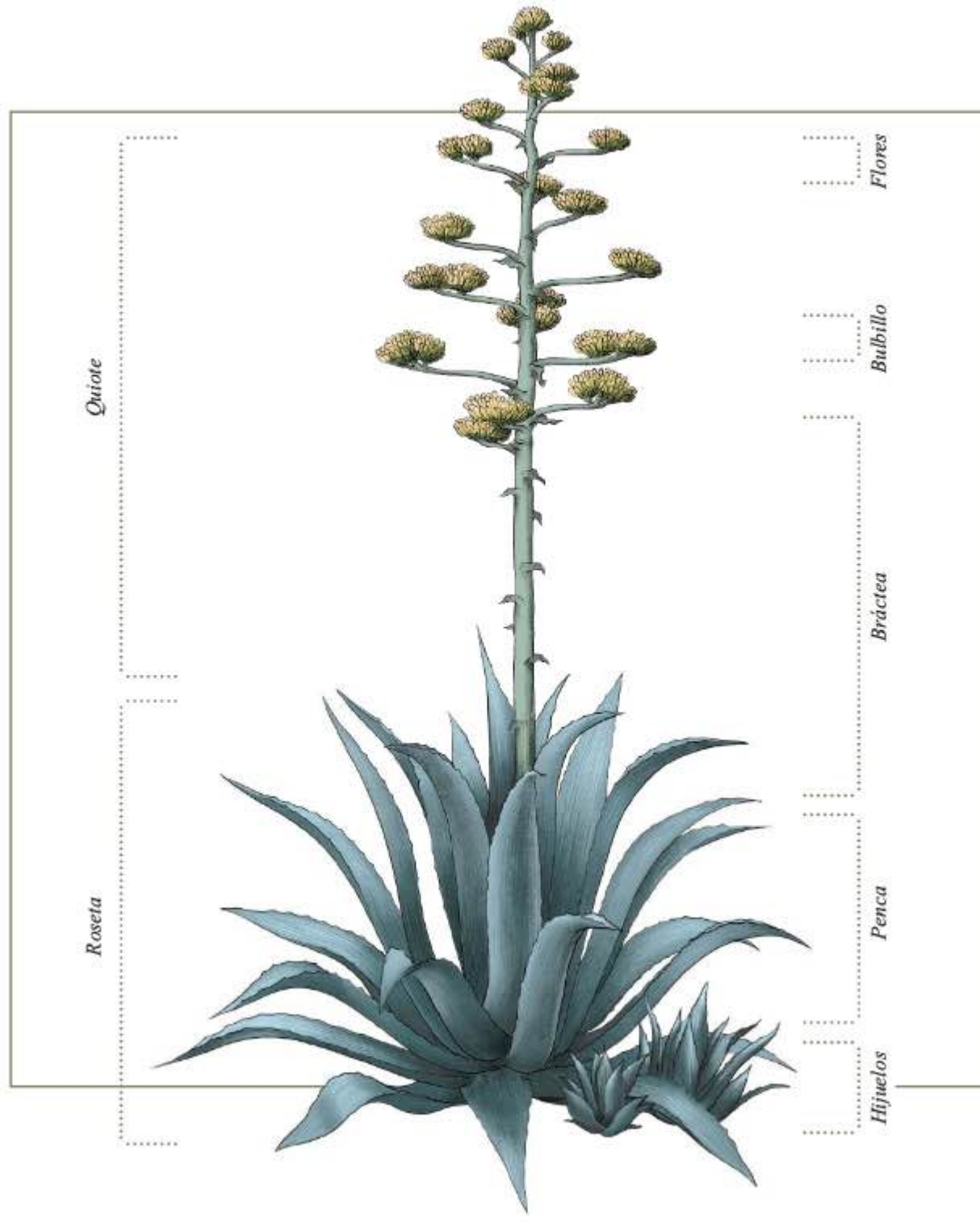
Contamos entre los dos primeros tipos con ejemplares del *A. lechuguilla*, el *A. applanata*, el *A. guttata*, el *A. inaequidens*, el *A. scabra*, o el escaso *A. attenuata*, oriundos unos, introducidos otros. Empleados como cerca viva, como plantas ornamentales o aprovechados para recolectar el aguamiel de sus ejemplares silvestres. Todos ellos conforman una muestra espléndida de la variedad genética que ofrecen nuestros campos. Completan y amplían el extraordinario paisaje agavero guanajuatense, ocho magueyes especialmente dedicados al aprovechamiento comercial: los agaves *Salmiana* —en sus variedades, *Salmiana*, *Crassispina* y *Ferox*—, *Mapisaga*, *Parryi*, *Americana*, *Tequilana* en su variedad Weber azul y Weberi.

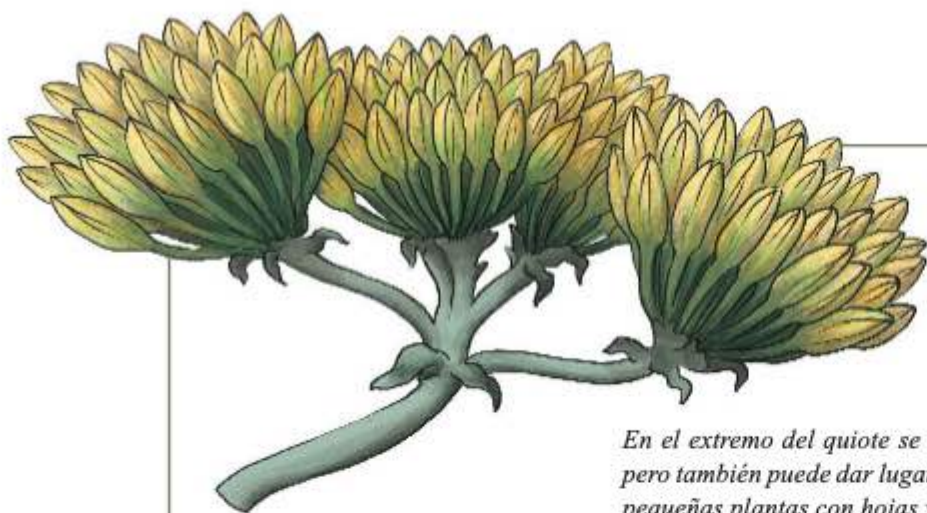
A la hora de intentar su identificación en el campo, se ha de tener en cuenta que en su estado natural el maguey es una planta promiscua. Al crecer por lo común solitarios y alejados unos de otros, se ven obligados a aceptar polen de otras especies para crear ejemplares diversos, inter e intraespecíficos. Esto dificulta su reconocimiento en los ejemplares salvajes, que pueden mostrar algunas características propias de otra especie. Por eso, a la hora de identificar un agave, debemos diferenciar entre los dos caracteres propios de la planta: la esencia simple, que nos muestra sus rasgos más evidentes como pueden ser tamaño o color, que varían en función del terreno, el aporte hídrico que haya disfrutado el ejemplar o de esas relaciones interespecíficas antes citadas. Y la esencia compleja, aquella propia e inalterable de su especie, como la disposición de sus pencas o el tamaño y forma de sus espinas, en particular la apical; atributos peculiares de la especie que resultan más resistentes al cambio, y por lo tanto, buenos indicadores del maguey observado.





Las pencas gruesas nos muestran sus costillas, esas impresiones que espigas y rebordes de las hojas más viejas les imprimieron mientras crecían.



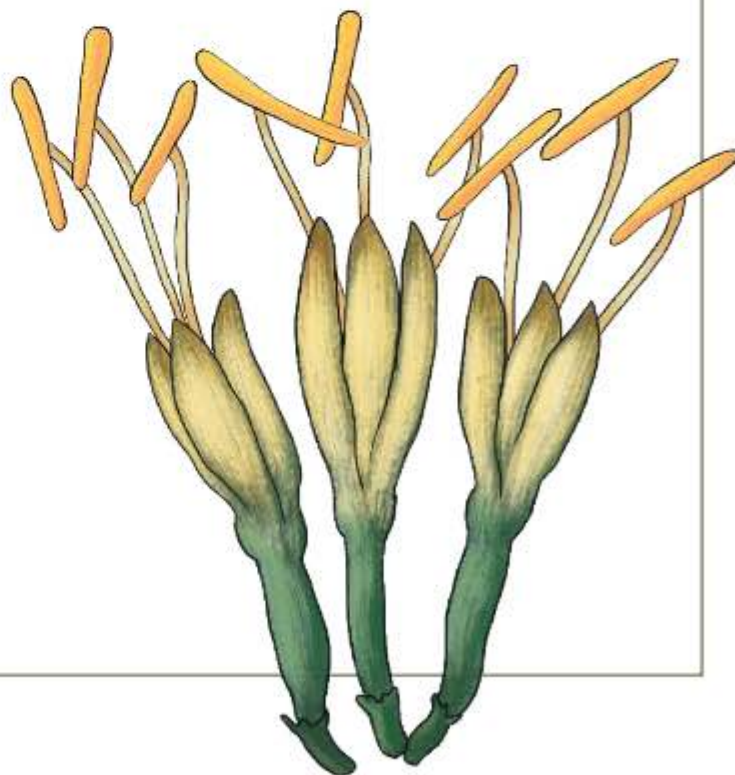


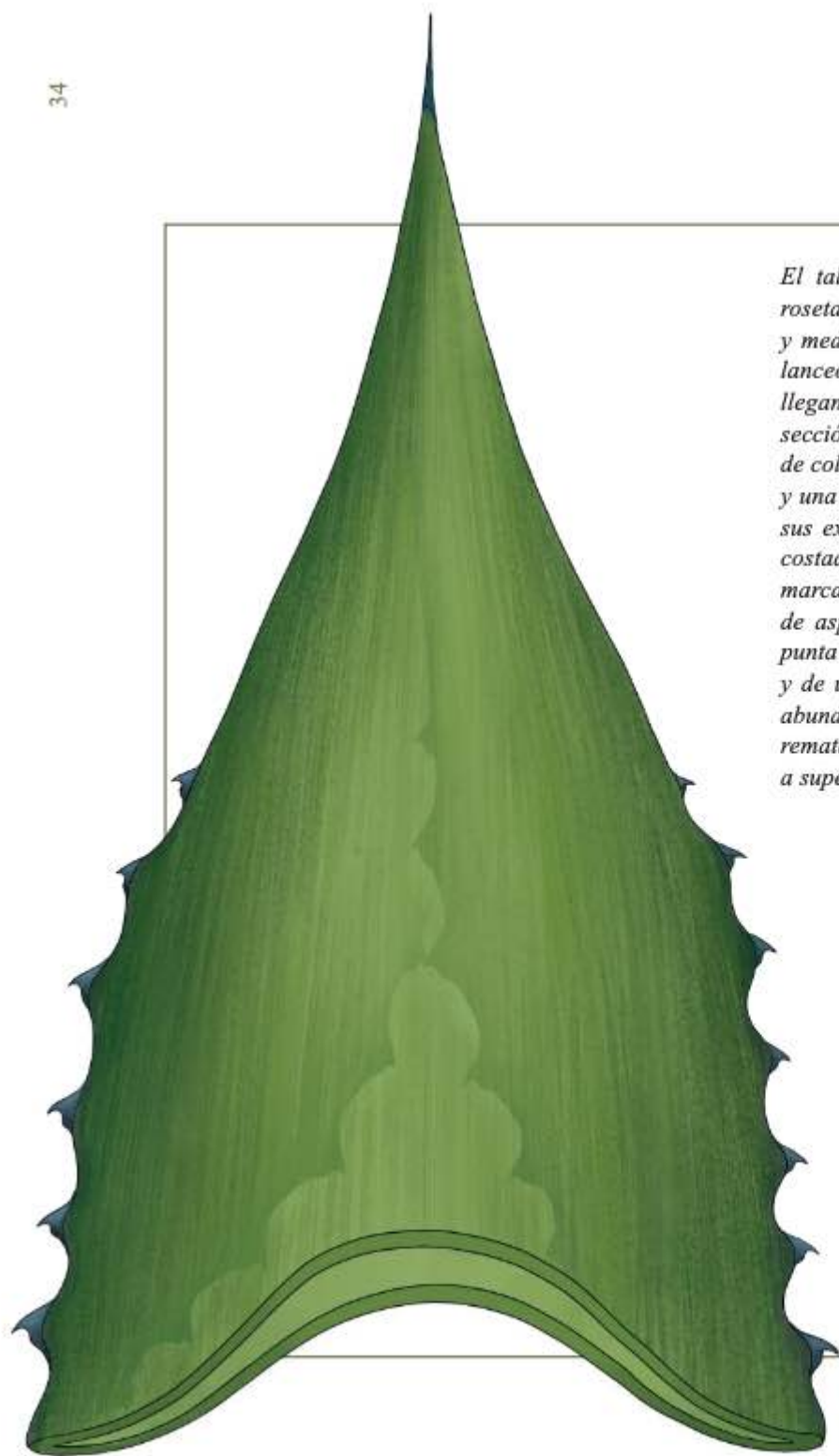
EL AGAVE

En el extremo del quiote se desarrollan las flores agrupadas en racimos, pero también puede dar lugar en sus axilas e inflorescencias a los bulbillos, pequeñas plantas con hojas y raíces propias.

Cada agave tiene una roseta de forma característica definida por las pencas mediales o intermedias, que defienden el cogollo formado por las pencas apicales, las que hacen crecer a la planta.

A partir del tercer año brotan los hijuelos en la base de la planta. Protegidos por las pencas basales, las hojas más viejas de la roseta, pueden así crecer a salvo de agresiones externas y asegurar la perpetuación de la planta cuando muera tras la floración.





El tallo corto y macizo, exhibe una enorme roseta que alcanza los dos metros de alto por dos y medio de ancho, formada por largas pencas lanceoladas de hasta dos metros y medio, que llegan a los cuarenta centímetros de ancho. Su sección es cóncava, en evidente forma de teja, de color verde ligeramente cenizo o amarillento y una peculiar silueta que tiende a curvarse en sus extremos hacia el centro de la roseta. Sus costados muestran habitualmente ondas bien marcadas, rematadas por espinas fuertes y de aspecto apezonado que pueden mostrar la punta curvada; marrones rojizas o grisáceas y de un perfil claramente sinuoso, brotan más abundantes hacia la mitad de la penca, que se remata en la gran espina apical que puede llegar a superar en algunos casos los diez centímetros de largo.



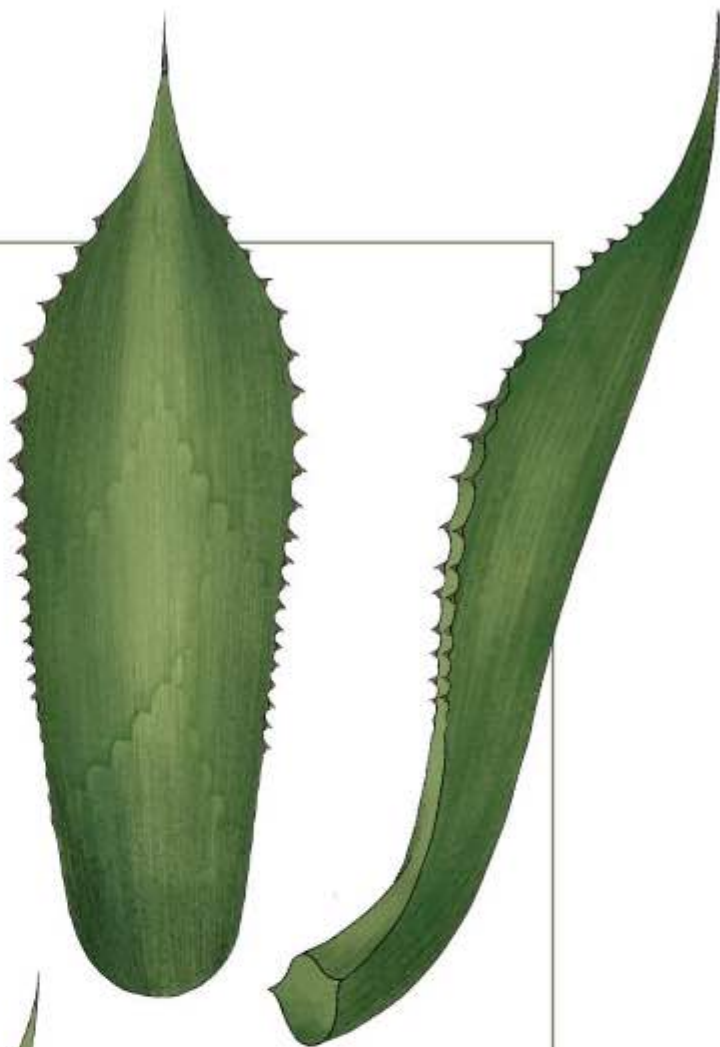
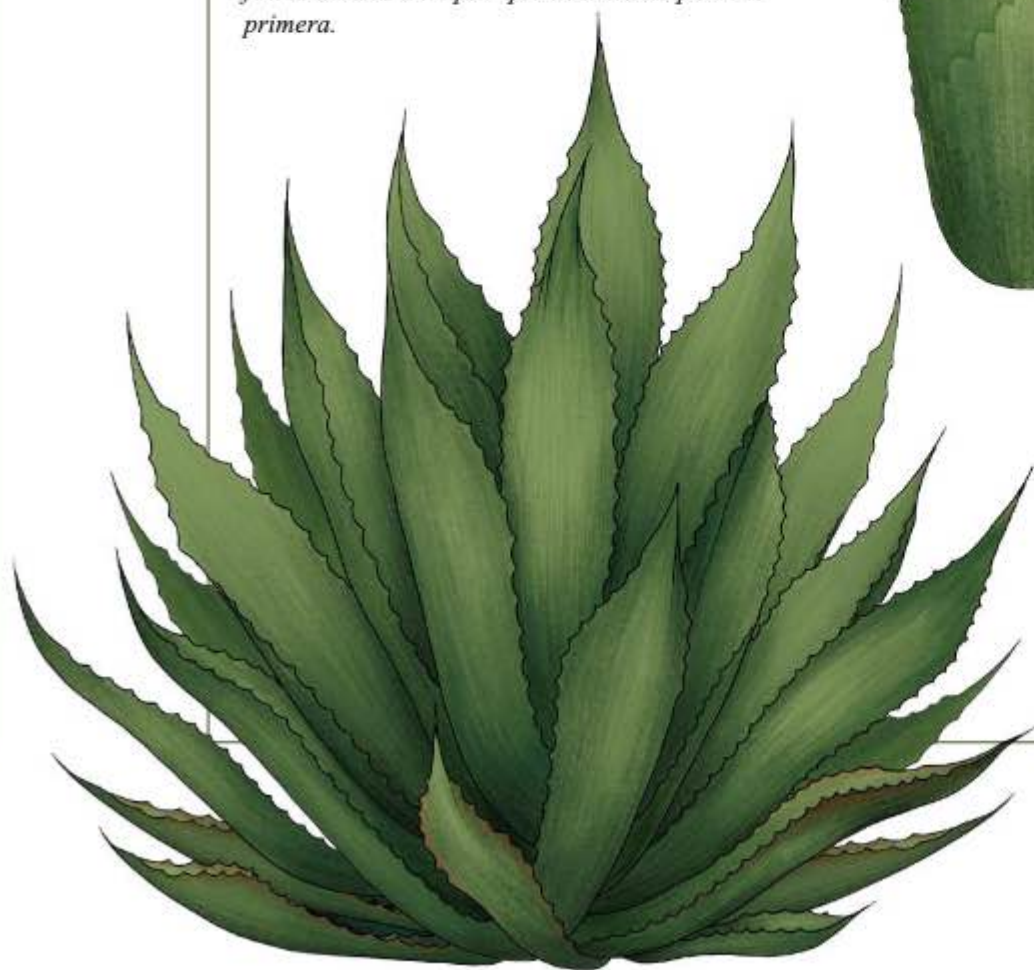
AGAVE SALMIANA SALMIANA

También llamado maguey manso o maguey pulquero, el más extendido de la familia.

Su inflorescencia asciende hasta los ocho metros de altura y se verá coronada por flores grandes, de hasta once centímetros, gruesas y carnosas de color amarillo verdoso.

AGAVE SALMIANA CRASSISPINA

Variedad más pequeña y delgada que la Salmiana salmiana, de la que se diferencia a primera vista en que su roseta es más abierta, sin mostrar la forma de olla o tulipán que tiende a adquirir la primera.

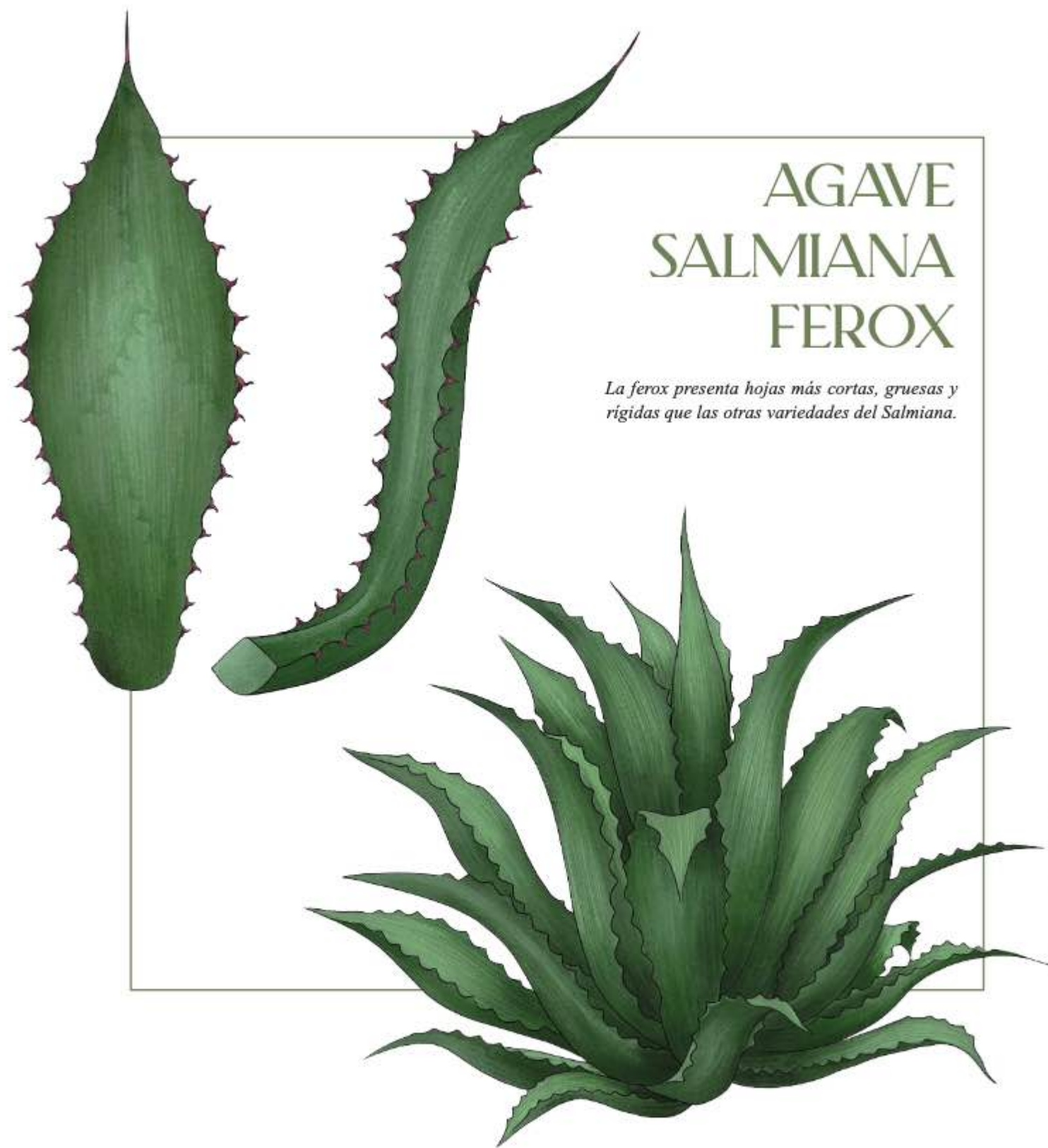


Sus hojas, de forma evidentemente lanceolada —estrecha en su nacimiento, se hacen más anchas en la segunda mitad de su longitud para volver a estrecharse hacia la punta— y textura cerosa, presentan generalmente un margen recto o apenas ondulado. Erectas y erguidas, verdes o verde glaucas, con cierta tendencia a enrojecer al paso de los años, rara vez se curvan hacia el exterior y muestran sus márgenes armados de espinas con el perfil típico de los agaves Salmiana pero más pequeñas y juntas que en las otras variedades, para rematar la penca en su espina terminal larga y aguda. Su inflorescencia alcanza de cuatro a seis metros de altura y presenta flores amarillas, con brácteas carnosas de color verde.





Sus pencas, de color verde oscuro brillante, un metro de largo y con una forma muy evidentemente aovada y espatuladas, nacen de una base muy gruesa para formar una roseta abierta en la que se evidencia el cogollo. Sus márgenes muestran marcadas ondulaciones sobre las que se exhiben espinas grandes y agresivas, acanaladas en su cara superior, con una base ancha que adelgaza y se curva para adquirir la forma de un diente de tiburón en color rojizo oscuro. En su extremo, la penca exhibe una púa apical de hasta nueve centímetros lo que, dada la longitud total de la hoja, le ha ganado el apelativo ferox que lleva por apellido. Su inflorescencia puede superar los ocho metros de altura y presenta flores amarillas con tonos rojizos.



AGAVE SALMIANA FEROX

La ferox presenta hojas más cortas, gruesas y rígidas que las otras variedades del Salmiana.

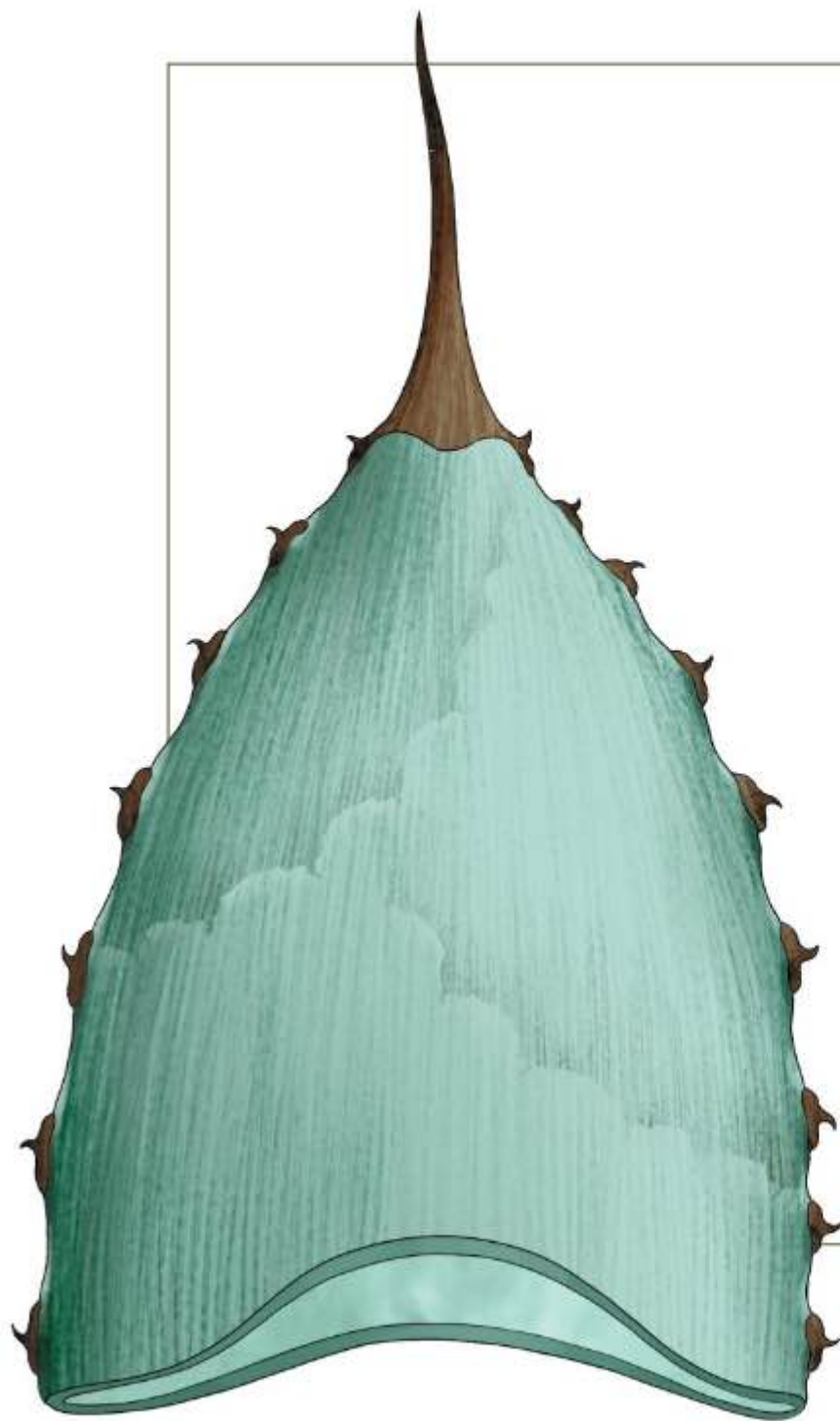
AGAVE MAPISAGA

También conocido como maguey pulquero, maguey jilote o con el acertado calificativo de manos largas, pues sus enormes pencas parecen estirarse hacia el visitante en un cortés gesto de bienvenida.



Se trata del mayor agave que podremos encontrar en nuestro estado, con una altura superior a los dos metros, casi el doble de esta medida de ancho y abundantes tallos cortos con hijuelos en los ejemplares sanos y vigorosos. Sus hojas son las más largas y estilizadas, pues brotando de una base gruesa y carnosa, alcanzan los dos metros y medio de longitud con apenas veinticinco centímetros de ancho. De perfil recto o ligeramente sinuoso, se tienden hacia fuera en graciosa curva, con pequeñas espinas marrones rojizas, rematando las ligeras sinuosidades de sus márgenes, para terminar en una aguja apical ligeramente acanalada de algo más de tres centímetros. Su quile puede superar los ocho metros de altura y culmina en un espectacular estallido de grandes flores amarillas.



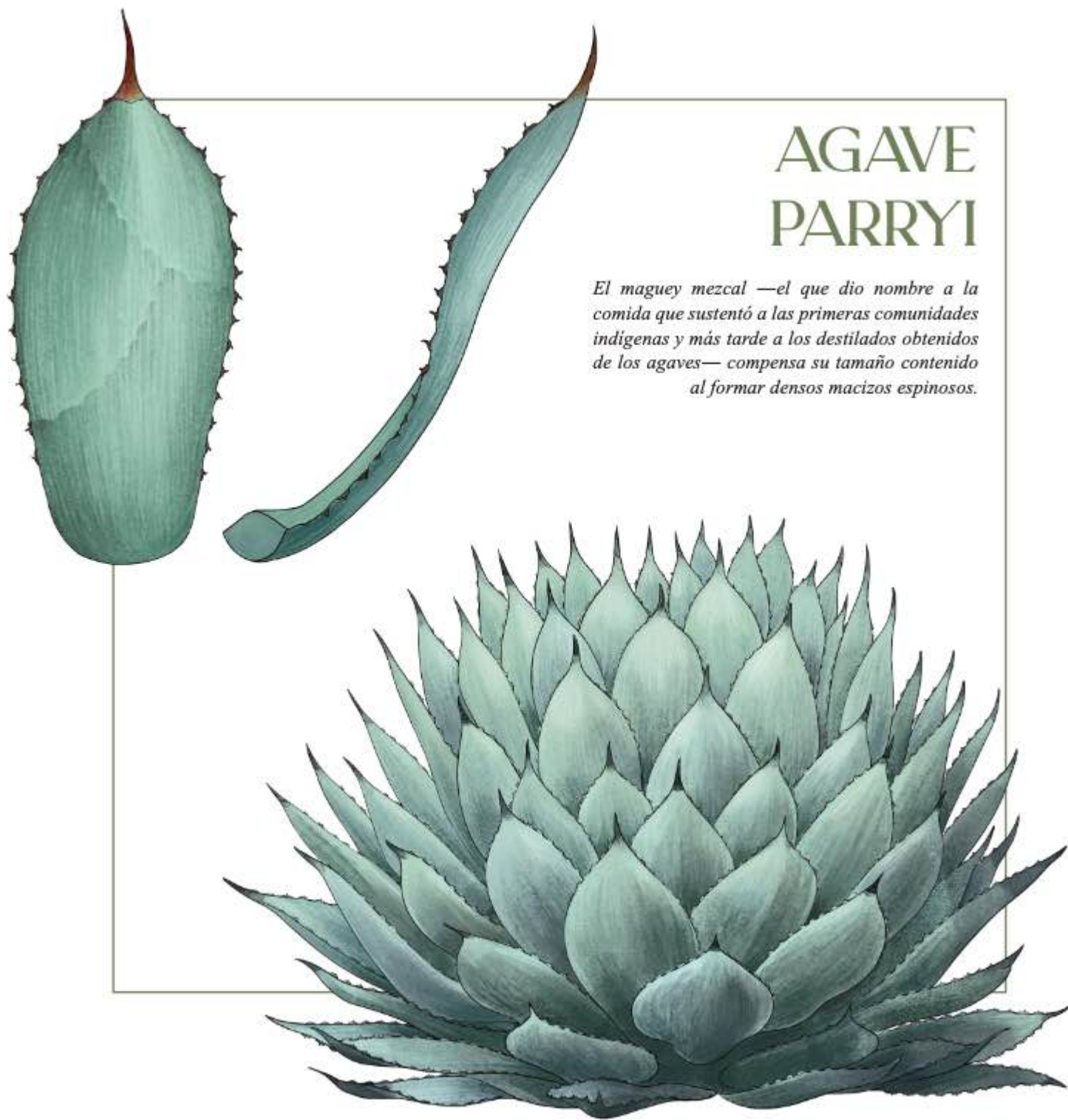


Se trata de un hermoso maguey de pequeño tamaño y aspecto compacto, con sus pencas imbricadas para dar forma a una roseta que ofrece una imagen casi fractal. Raramente supera los cincuenta centímetros de altura con gruesas hojas aovadas y rígidas, casi planas, que tienden a curvar sus bordes hacia dentro en la parte final.

Va armado con dientes finos de tres a siete milímetros, separados entre sí por uno y dos centímetros, aunque se van haciendo más abundantes y grandes según se acerca el final de la hoja. Esto le da el aspecto de una amenazadora mandíbula casi animal, rematada por una espina terminal marrón oscura a gris, aplanada hacia la punta, que alcanzando los tres centímetros de largo destaca aún más su aspecto agresivo pese al reducido tamaño de sus hojas (rara vez alcanzan los cuarenta centímetros de largo) y de la planta en su conjunto. Su inflorescencia alcanza los seis metros de altura para ofrecer hermosas flores en botones que van del rosado al rojo.

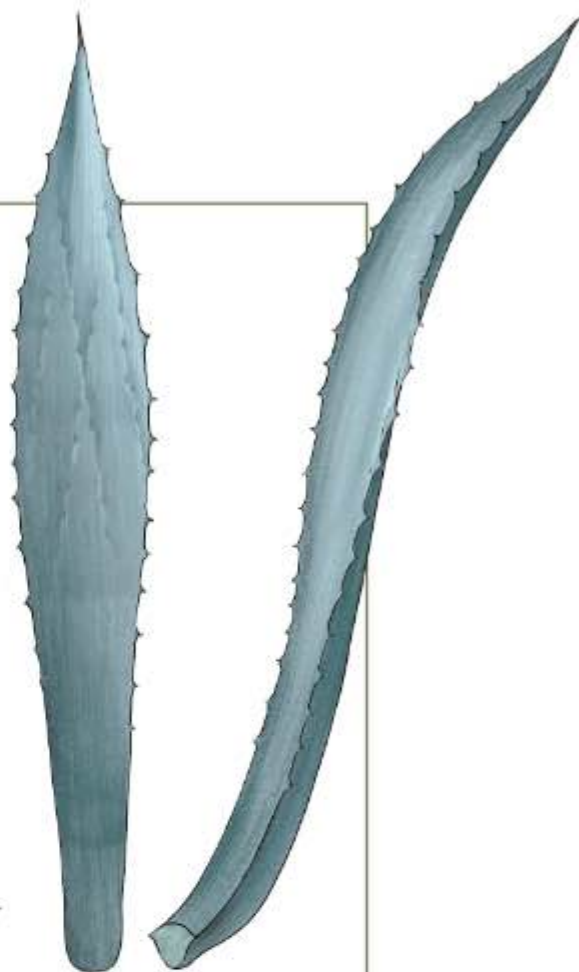
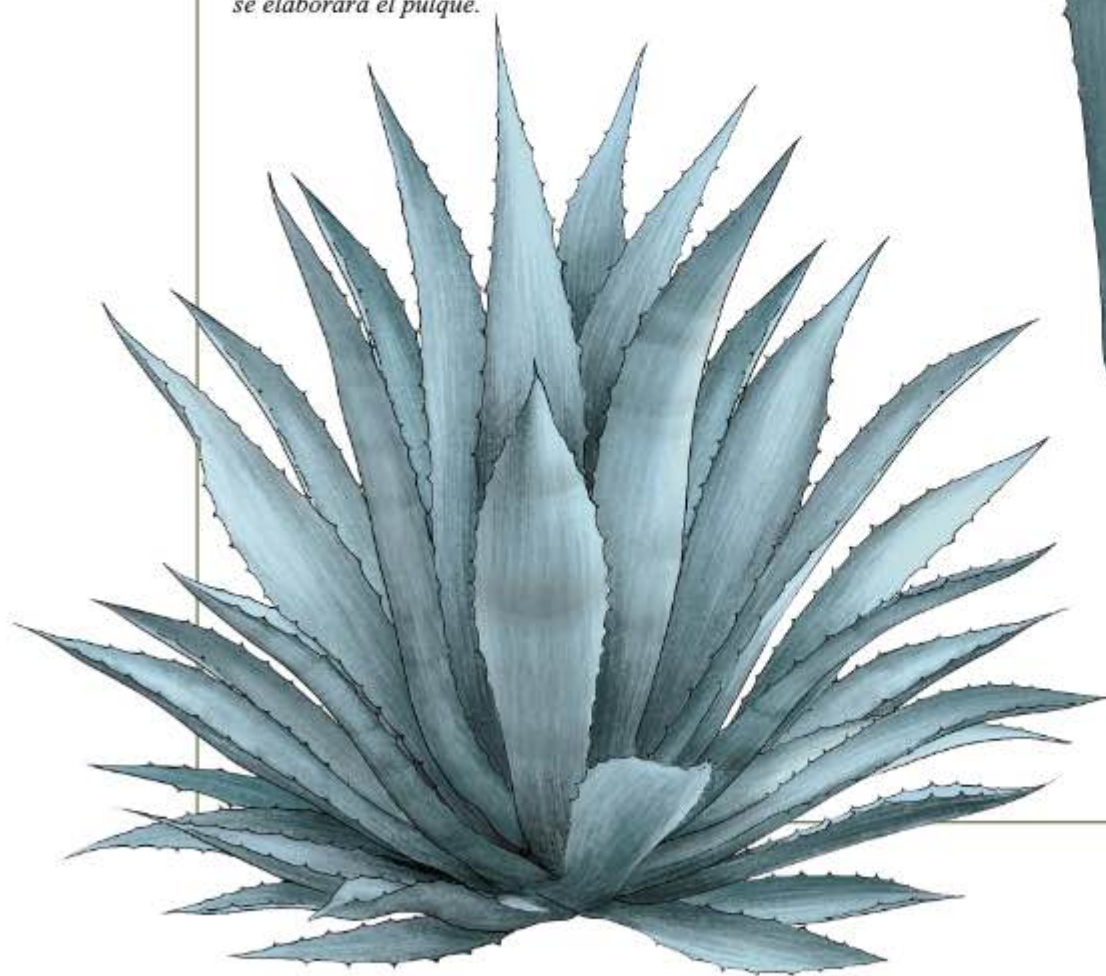
AGAVE PARRYI

El maguey mezcal —el que dio nombre a la comida que sustentó a las primeras comunidades indígenas y más tarde a los destilados obtenidos de los agaves— compensa su tamaño contenido al formar densos macizos espinosos.



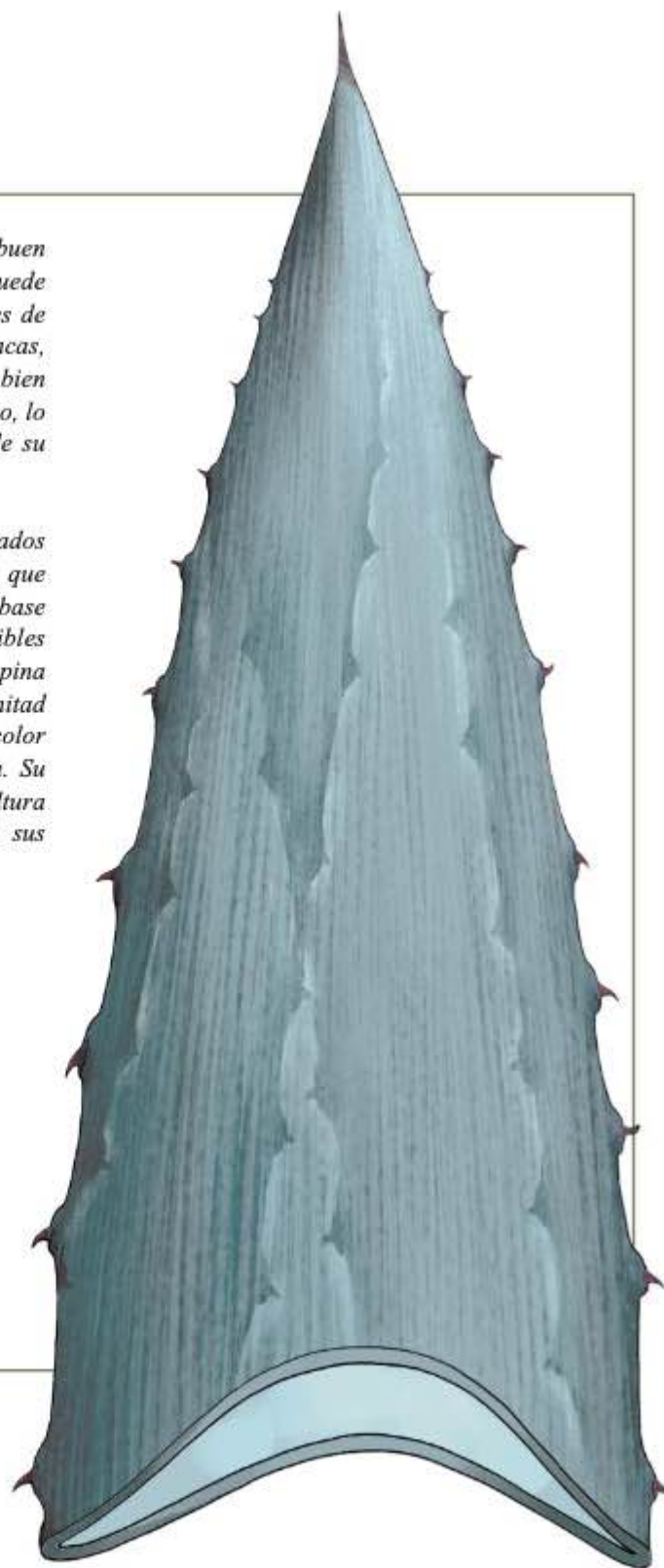
AGAVE AMERICANA

Tiene como nombre común maguey cenizo y es habitual encontrarlo empleado como protección del suelo o como cerramiento natural a lo largo de su crecimiento, para más tarde, alcanzada su maduración, ser aprovechado para extraer de su corazón el aguamiel con el que se elaborará el pulque.



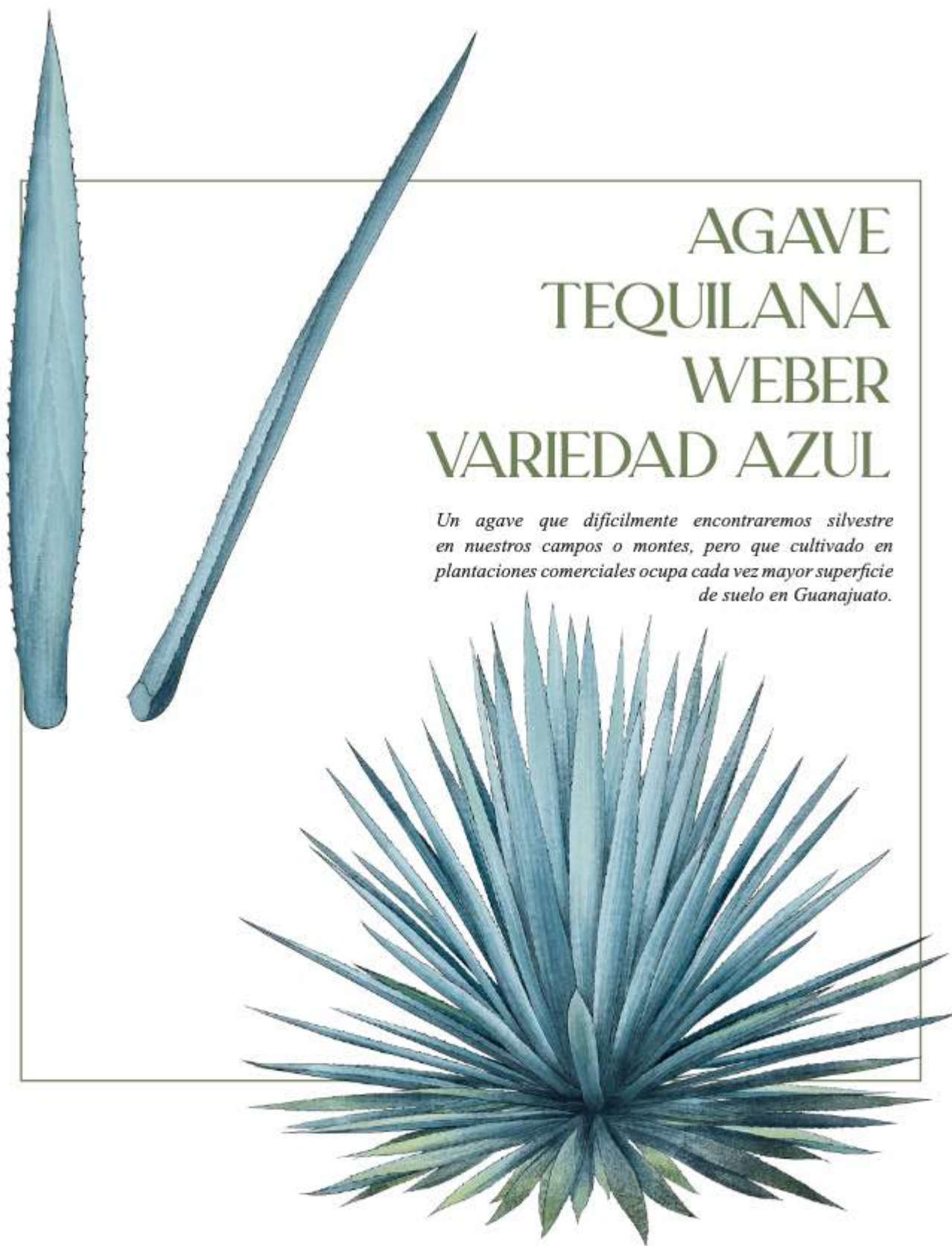
Es algo más pequeño que el pulquero, pero de buen porte, pues aunque no forma roseta evidente puede alcanzar los dos metros de alto por más de tres de ancho y presentar abundantes hijuelos. Sus pencas, de color verde pálido o glauco —cenizo, como bien indica su nombre— son delgadas para su tamaño, lo que hace que se doblen hacia abajo a mitad de su longitud.

Además, presentan los márgenes ondulados armados con pequeñas espinas de aspecto uniforme que raramente superan el centímetro, con ancha base pero delgadas en su punta, habitualmente flexibles y ligeramente curvadas hacia atrás. La espina apical, acanalada superficialmente hacia la mitad de su longitud por su cara superior y de color marrón brillante es una aguja pequeña y dura. Su inflorescencia alcanza los nueve metros de altura donde, sobre largos pedúnculos, aparecerán sus flores amarillas con el ovario verdoso.





Generalmente reproducido por clones, nos ofrece amplias extensiones de plantas idénticas en color y porte. Este maguey generoso en hijuelos raramente alcanza los dos metros de altura, pero sus pencas esbeltas nacen de un tronco corto y grueso donde guarda la riqueza que le presta el nombre de Tequilana. El pálido tono verde glauco de sus hojas firmes y rígidas, más anchas en la mitad de su longitud que en su base donde se muestran más gruesas, califica a la variedad más cultivada: la Weber azul. A lo largo de la hoja muestra espinas de tres a seis centímetros con punta aguda ligeramente flexionada y regularmente distribuidas por sus márgenes, siendo la terminal de similar tamaño, aplanada o con muescas por su cara superior. Su inflorescencia —es difícil de ver, pues habitualmente recolectan los magueyes antes de poder producirlas— puede alcanzar los seis metros de altura y produce hermosas flores verdes de estambres rosados.

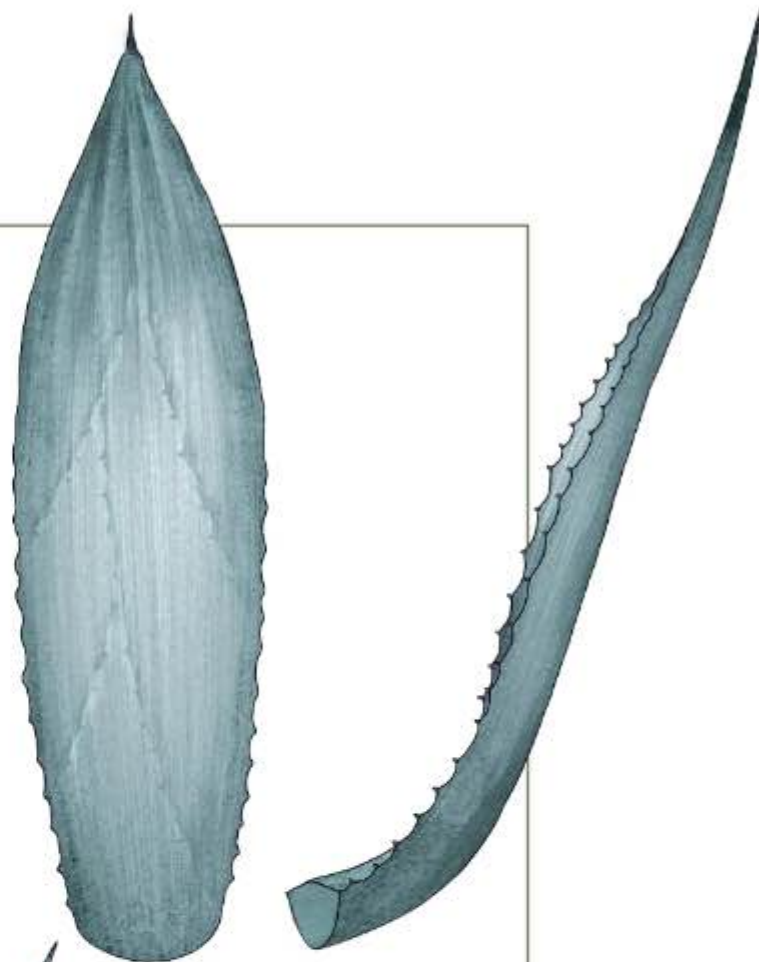
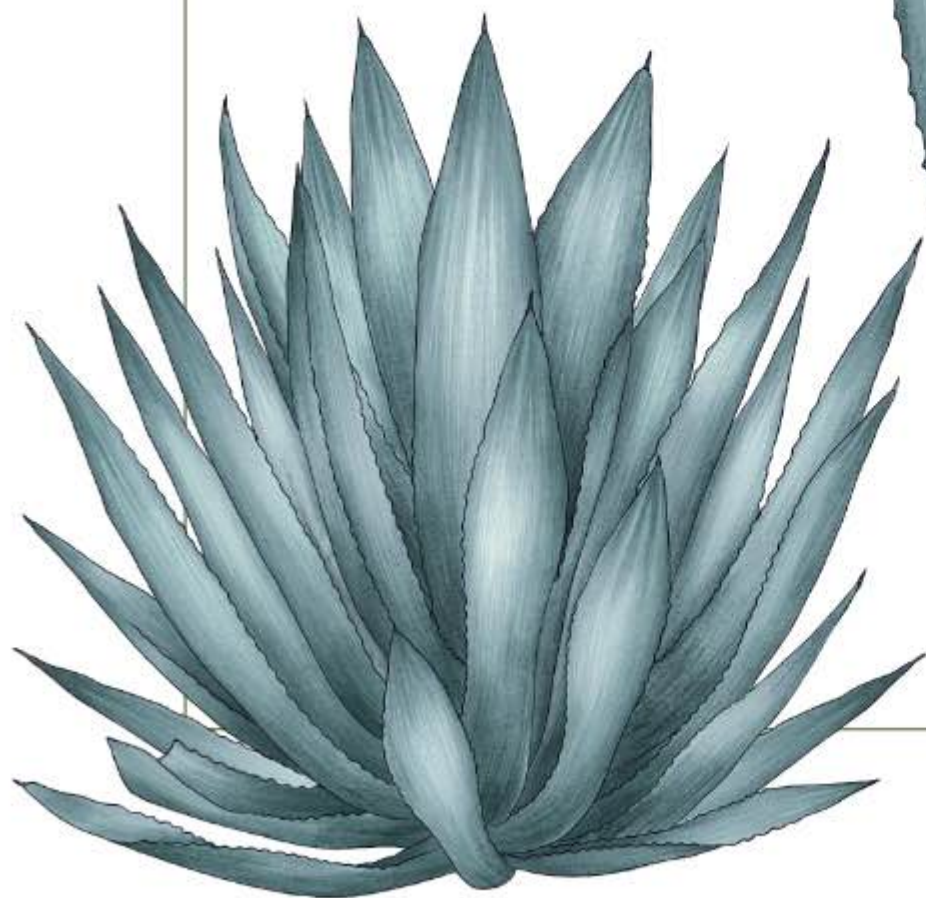


AGAVE TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL

Un agave que difícilmente encontraremos silvestre en nuestros campos o montes, pero que cultivado en plantaciones comerciales ocupa cada vez mayor superficie de suelo en Guanajuato.

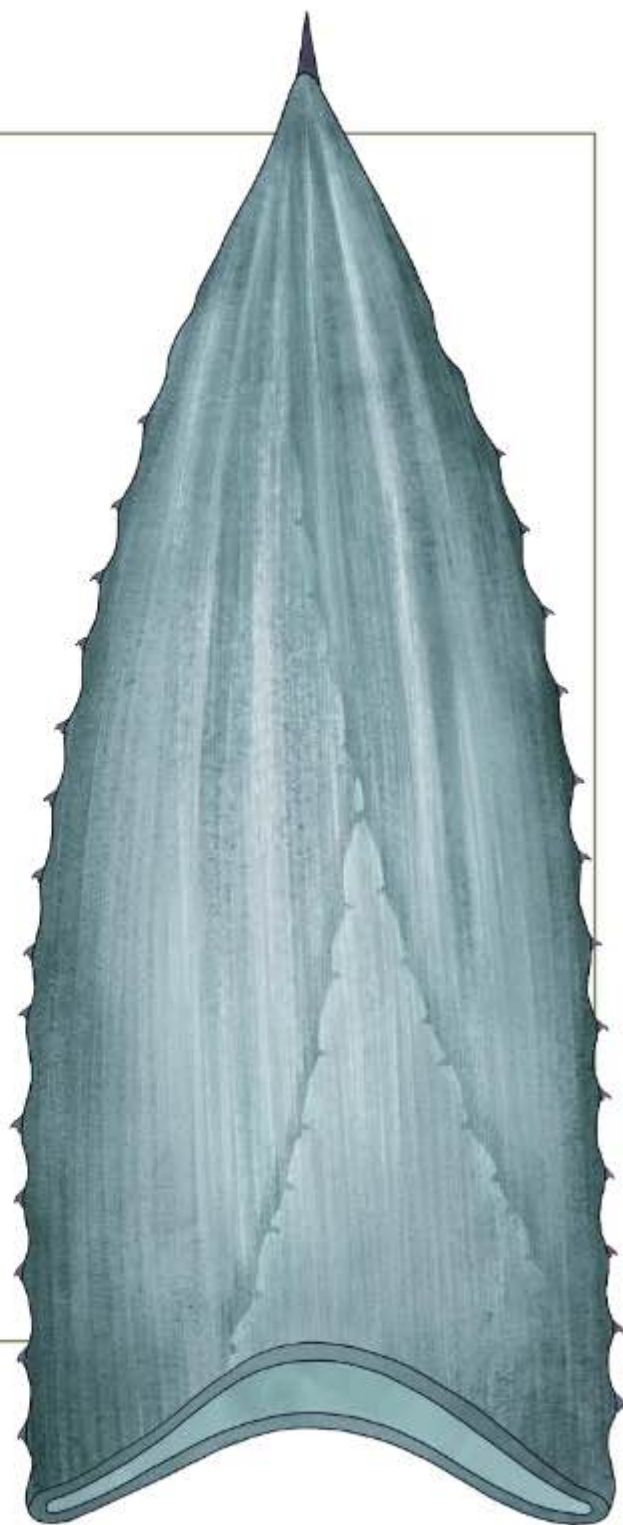
AGAVE WEBERI

*Es una de las especies de agave más grande.
También es conocido como maguey de penca
gruesa o pico de gorrión.*



Maguey aguamielero muy apreciado por los productores de pulque, es de tronco bajo, pues rara vez supera este el metro de altura, del que brotan abundantes pencas; anchas y carnosas de color verde azulado o grisáceo que pueden medir más de un metro y medio de largo, por unos dieciocho centímetros de ancho. Gruesas y cóncavas en la base, se extienden para adquirir forma de teja hacia el centro y volver a estrecharse hacia la punta.

Sus hojas conforman una roseta abierta que puede llegar a alcanzar el metro ochenta de altura. Carente de espinas en sus márgenes, o dotada de dientes finos continuos y de pequeño tamaño en su extremo inferior, culmina en una espina apical gruesa y corta como el pico del pajarillo del que toma el nombre. La terminación de la penca suele crear pliegues hacia la base de la aguja terminal. Los tallos florales pueden alcanzar los ocho metros de altura para producir grandes flores amarillas de hasta ocho centímetros de longitud.









SU CULTIVO

Acostumbrados a sobrevivir y a medrar en ambientes en extremo calurosos, con muy poco aporte hídrico, los agaves se nos presentan no solo como proveedores de alimento, bebida y herramientas sino también juegan un papel fundamental en la conservación del medio ambiente porque pueden ser fundamentales en la lucha contra el cambio climático. Además de la vital importancia que tienen en la naturaleza al servir como refugio de la fauna silvestre, al evitar la erosión de la tierra y al retener la humedad de las lluvias, realiza el maguey un valioso servicio ambiental sumamente extraño en el mundo vegetal puesto que forma parte del reducido grupo de vegetales capaces de efectuar su fotosíntesis durante las horas nocturnas.

Al contrario que la mayoría de las plantas cierra sus estomas durante el día para evitar la pérdida de humedad, y los abre en las horas más frescas de la noche, para retener el dióxido de carbono (CO₂) y expulsar el oxígeno resultante de la fotosíntesis. Esta particularidad los hace especialmente trascendentales para combatir el calentamiento global y el cambio climático, algo que no se puede obviar cuando se recolecten o cultiven con fines comerciales. Existen tres métodos básicos para el aprovechamiento económico del agave: el más antiguo de todos, que continúa sin grandes variaciones desde tiempos prehistóricos, es la recolección de los ejemplares silvestres que nacieron y crecieron de manera espontánea en montes o campos sin intervención humana alguna.

Asentados los humanos en establecimientos permanentes y en vista de lo beneficiosos que podían resultar los agaves para su subsistencia, no se tardó en seleccionar los agaves más apreciados para trasplantarlos a los montes comunales, en terrazas y en los ejidos, para emplearlos como cercados de sus campos o alternados con otros cultivos. Es lo que podríamos llamar un sistema de explotación tradicional, para el que se emplean diferentes variedades de magueyes, con un patrón de plantación que pretende optimizar las ventajas deseadas en cada uno de ellos. En los últimos años, debido a la creciente demanda de las bebidas y mieles procedentes del agave, es cada vez más común encontrarlos en extensas plantaciones comerciales de monocultivo, en los que se cultiva una sola variedad de agave.

Tanto para el cultivo tradicional como para el monocultivo se necesitan plantas jóvenes que, año tras año, sustituyan a las que se han ido recolectando. Para esto se emplean, dependiendo del agave a cultivar y de las necesidades del productor, los hijuelos producidos por plantas jóvenes o bien las semillas recogidas en los quiotes fructificados de las plantas madre, que por sus mejores características haya seleccionado el criador para su reproducción. En ambos casos, las plantas seleccionadas para generar descendencia tienen que ser plantas vigorosas, sanas y de buen tamaño, que transmitan a su descendencia sus peculiaridades más valiosas. En la reproducción por hijuelos, al tratarse de una reproducción asexual, las plantas hijas serán clones exactos de la madre que las haya producido y se podrá comenzar a recogerlas aún antes de que la planta haya alcanzado su madurez sin dañarla, lo que puede suponer un doble aprovechamiento de la plantación.

Este método presenta la ventaja de asegurar las características idóneas de la planta que los originó, pues al ser clones de esta, en igualdad de condiciones las plantas conseguidas serán idénticas a aquellas de las que fueron recogidas. Por esta razón, es el modelo más empleado para el Weber azul, hasta ser casi el único método usado en la actualidad para la reproducción de esta variedad *Tequilana*. El momento ideal para la recogida de estos hijuelos será cuando la planta tenga entre tres y cinco años y las plántulas presenten la fuerza necesaria para poder desarrollarse y crecer por sí solas. Se debe procurar que toda la plantación se lleve a cabo con hijuelos de tamaño similar, pues esto facilitará años más tarde la tarea de recolección sin perder plantas por excesiva maduración y mal aprovechamiento de otras por no haber alcanzado la suficiente.

La manera más común para identificar su medida es asignarles el nombre de una fruta de tamaño parecido. Así nos encontraremos con el tamaño limón si la “cabeza” del hijuelo tiene entre cuatro y ocho centímetros de diámetro, lima si se encuentra entre los ocho o diez, le dicen naranja a la que va hasta los doce, toronja si llega a los quince y piña a las que superan esta medida. En el caso de la reproducción mediante semillas, los agaves que se cultiven serán producto de la fecundación de la flor de la madre con el polen de otra planta, por lo que el maguey que de ellas crezca, portará en sus genes características de la planta que formó la flor y de aquella que la fecundó ayudada por murciélagos,





En el cultivo tradicional, el agave comparte la tierra con otras especies vegetales.



Las amplias extensiones de monocultivo prestan al paisaje una ordenada y uniforme coloración.



aves, polillas e insectos. También habrá de tenerse en cuenta que, dado que la creación del quiote y las flores consumen toda la energía acumulada en el agave, este morirá para poder producir las semillas, lo que implica que de las plantas destinadas a ser aprovechadas como reproductoras no podrán recogerse para aguamiel ni ser jimadas en su momento.

Las semillas son germinadas en semilleros, con temperatura y humedad controladas, para permitir que broten sus primeras hojas y generen raíces. Será entonces el momento de llevar los plantones a los viveros donde, bien protegidos, permanecerán hasta que adquieran la fuerza y el tamaño necesarios para asegurar su supervivencia cuando se trasplanten al campo; donde crecerán hasta el momento de su recolección. Este sistema favorece la diversidad genética de las plantas, lo que las hace menos susceptibles de sufrir plagas que afecten a todos los individuos de manera generalizada, aunque esa diversidad dificulta la perpetuación de las peculiaridades que puedan interesar al agricultor. Por ello, debe de esforzarse en dejar como plantas productoras de semillas aquellas que mejor cumplan con los requisitos apetecidos. Este método es el más habitual para el cultivo de los agaves mezcaleros.

A estos dos sistemas reproductivos clásicos, se les ha añadido en los últimos años, un tercero con gran proyección de futuro para la multiplicación de los agaves más demandados. Hablamos de la clonación *in vitro*. Con este novedoso sistema biotecnológico —que implica la participación en la industria agavera de laboratorios y personal altamente cualificado—, se aseguran características del maguey a plantar y se uniformiza su calidad; al tiempo que garantiza la ausencia de enfermedades o parásitos en los plantones. Para conseguir los plantones se parte de una planta madre cuidadosamente seleccionada, a la que tras desinfectarla en profundidad, se le extraen en el laboratorio pequeños cubos de tejido vegetal llamados explantes.

Estos, en condiciones controladas en el laboratorio, emitirán pequeños brotes que, una vez separados y colocados en las bandejas de cultivo, comenzarán a echar las raíces que los convertirán en plantas completas. Cuando estas plántulas sean autosuficientes se transportarán a invernaderos, donde deberán adquirir el tamaño adecuado antes de ser trasplantadas a los campos de cultivo. Una vez arraigado el agave, cualquiera que sea el procedimiento empleado



Alcanzada la madurez, el agave levanta al cielo su impresionante quiote para ofrecer desde las alturas sus flores a los polinizadores.



P a i s a j e a g a v e r o G u a n a j u a t e n s e



Bulbillos, semillas e hijuelos. Previsor, el agave se sirve de tres métodos diferentes de reproducción.

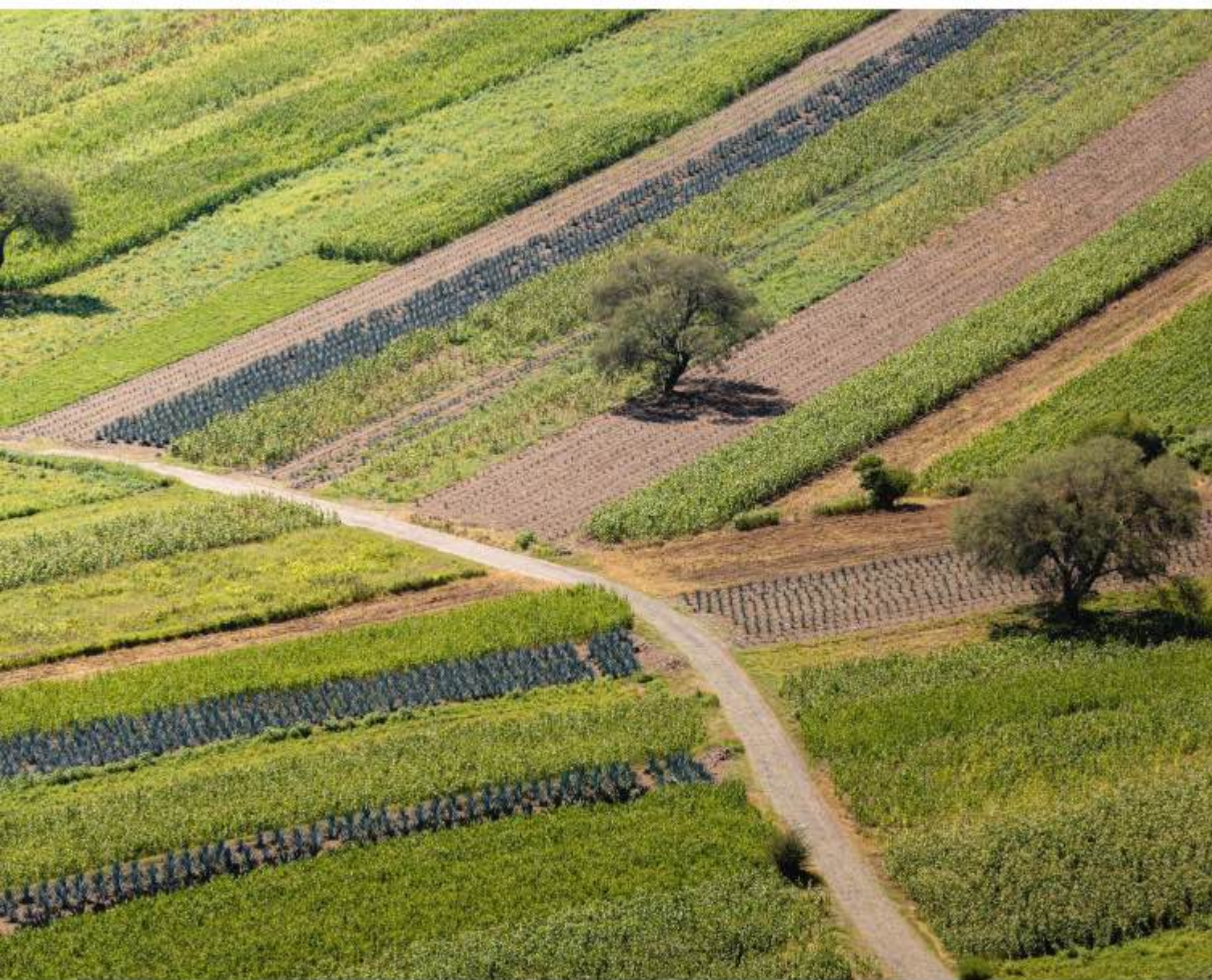


para lograrlo, dependerá del clima, el alimento a su alcance y el agua que reciba, para crecer y madurar, pero enraizadas en tierra y al aire libre, siempre serán susceptibles de ser atacados por enfermedades y parásitos.

Son muchos y variados los insectos que podrían suponer una amenaza para las plantaciones de magueyes, pero los tres más peligrosos son: el picudo del agave, uno de los más dañinos, que arruina el corazón de la planta; el escarabajo rinoceronte, que puede interrumpir el desarrollo del agave hasta provocarle la muerte; y la gallina ciega, que es el nombre por el que se conoce comúnmente a diversas larvas de escarabajos que se alimentan de las raíces del maguey. A estos peligrosos animales se añaden diferentes enfermedades y hongos que también pueden lastimar severamente las plantas, que han de ser monitorizadas y controladas por el agricultor.

Las amenazas que se les suman son las inclemencias meteorológicas, la sequía, el despiadado sol, la traicionera helada, para hacer de cada maguey, haya crecido como cimarrón en la sierra, plantado en cercados o dispuesto junto a sus hermanos en extensas y uniformes hileras, un ejemplar único de nuestra naturaleza. Un ser vivo duro y fuerte, hermoso como la tierra donde nació, que guarda en su interior la miel que rezuma el corazón del verdadero Guanajuato.





La naturaleza guanajuatense en todo su esplendor: una paleta incontenible de verdes compartidos.





La majestuosidad del maguey hermana sierra y valle, volcán y bajo.

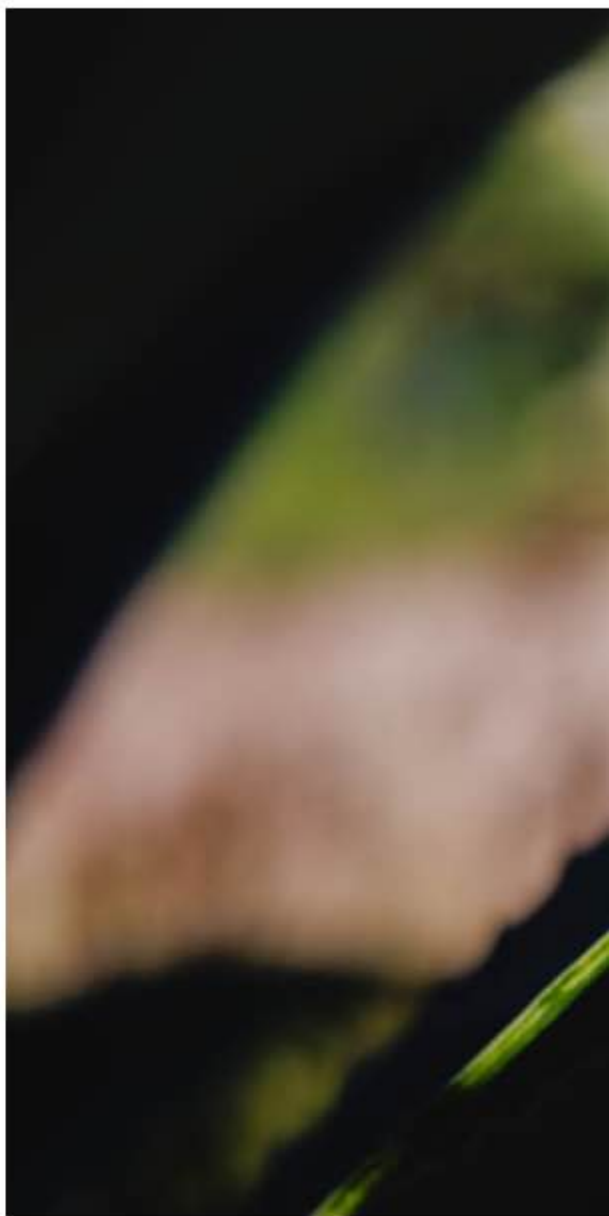


FERMENTADOS

Obtención de aguamiel

Cuando observamos de cerca un agave, la primera impresión que recibimos es la de enfrentarnos a una planta arisca que desea mantenernos alejados de su corazón. Parece como si sus espinosas hojas nacieran directamente de la tierra para formar un severo manojo de pencas gruesas que nos amenazan con sus agudas púas. Tendremos que desafiar sus armas al acercarnos para apreciar que en realidad su cuerpo consiste en un tronco grueso y corto, del que brotan las hojas alternadas, en el que se encuentra la razón de su ruda aspereza, pues es en su interior donde el maguey guarda su dulce tesoro: el **aguamiel**.

El agave acumulará trabajosamente este néctar durante quizás catorce o quince años de sufrido crecimiento, colmará sus tejidos vegetales de azúcares para poder crear sus enormes inflorescencias y será en el momento preciso en que el maguey pretenda formar el **quioté** —el grueso tallo que una vez extendido elevará sus flores sobre la maleza competidora— cuando el experto **tlachiquero** inicie **la capa del maguey**. Advertido de que el agave ha alcanzado el punto justo de maduración, el tlachiquero eliminará el quioté que apenas se insinúa para cortar a su alrededor unas pocas hojas centrales y así poder excavar en el **meyolote** —el tierno cogollo de la planta— un hueco con el **castrador**, una herramienta a modo de cuchara con los bordes afilados (también llamada *iztetl* o *uña*). Con él ahondará hasta eliminar por completo los rastros del tallo floral para crear una cámara a modo de pequeña jicara, justo en la zona donde se concentra la savia que alimentaría la floración.



El agave defiende su aguamiel con fiereza. Quien pretenda alcanzarlo tendrá que retirar antes sus espinas.







El quiote, apenas despuntado, se elimina de raíz para poder alcanzar el dulce corazón de la planta.

El maguey comenzará a llorar su aguamiel a partir de los quince días de capado. La jicarita donde se recoge puede resultar tentadora en extremo para el ganado y los animales silvestres, de manera que el tlachiquero deberá cerrarla con una tapa bien ajustada de hierba de lobo para plegar luego sobre ella las pencas más cercanas y formar lo que se conoce como la **corona**. Con esto quedará bien protegido el preciado jugo de los animales, del polvo y la lluvia. Una vez capado, sin qurote ni nuevas hojas que exijan su savia, el maguey acumulará toda su riqueza en hojas y tronco en un proceso que se conoce como **amacizar** la planta que, en función del tipo de agave y los intereses del pulquero, durará entre tres meses y un año; pues dicen los expertos que, contra más tiempo pase el “maguey capón”, más dulce será su jugo, aunque se recogerá menos cantidad.

Transcurrido el tiempo considerado conveniente, volverá el tlachiquero a la planta para recomponer la jicarita. Soltará las hojas que la defienden y, tras retirar la tapa, raspará el interior de la cavidad con el máximo cuidado, atendiendo a no tocar las barbas de alrededor que podrían estropear el sabor del jugo; pues de la precisión del raspado dependerá la calidad del aguamiel cosechado y la cantidad a recolectar. La planta comenzará entonces a exudar su dulce savia hasta colmar el hueco creado en su corazón.

Será entonces cuando el tlachiquero sorberá con la ayuda del **acocote** — un recipiente perforado en sus dos extremos, tradicionalmente elaborado con una calabaza hueca, estrecha y alargada, que empleará como si de un desmesurado popote se tratara— el líquido acumulado en la jicarita antes de volver a taparla para que nadie sino él se aproveche de su trabajo. Operación que se repetirá dos y hasta tres veces diarias durante los meses en que la planta sea productiva.

La savia recogida pasará del acocote al cuero —o al recipiente que cada tlachiquero utilice— para, una vez lleno este, transportarla al **tinacal**; un edificio amplio y bien ventilado, donde aguardan las tinas de fermentación en las que fermentará el aguamiel para transformarse en **pulque**.





Hay que llegar al meyolote, el cogollo tierno del maguey, donde el agave en crecimiento concentra su savia.



Separado ya de la planta, el meyolote apunta por última vez al cielo.





Ha llegado el momento de utilizar el ixtel, para excavar en el tronco expuesto la jicarita en la que ha de llorar el aguamiel.







Capado el maguey, se debe proteger su preciada savia del polvo y de animales e insectos que pudieran sentirse tentados por su dulzor.

El Pulque

Si existe una bebida mexicana por excelencia, es el pulque. Quizás fuera de nuestras fronteras no sea la bebida más conocida, de cuantas se extraen del agave, pero es madre de todas ellas y umbral de su crecimiento. Por su origen tan lejano que se perdió en el tiempo, por la planta de la que nació: el agave, endémico de nuestras tierras; por su simbología, asociada a las deidades prehispánicas, por el papel que jugó durante siglos en la alimentación y el cuidado de nuestro pueblo y por lo arraigado que se encuentra su elaboración y consumo en nuestra tierra, con zonas guanajuatenses exquisitamente pulqueras como son El Capulín en el municipio de León, Los Lobos de Salamanca y tantos otros lugares del noroeste de nuestro estado, donde se vive desde tiempos inmemoriales la cultura y tradición del pulque.

Una bebida ciertamente peculiar, pues cada pulquería ofrecerá al viajero una experiencia única, fruto de los minerales contenidos en la tierra donde creció el maguey, de la variedad de agave, del momento elegido para recoger el aguamiel y de los fermentos que le dieron vida. Características que hacen de él una bebida inimitable. Campesino y sincero cuando empieza a fermentar, se fortalece al completar su desarrollo, pero siempre permanece gustoso y de baja graduación, ideal como refresco y alimento. El origen de esta bebida de los dioses, empleada hace ya más de mil doscientos años, se pierde en la leyenda. Dicen que fue el tlacuache que, favorecedor de los humanos, a más del fuego trajo a la humanidad la luz de la sabiduría y con ella el modo de convertir el aguamiel del agave en pulque.

Otros hablan de reyes y sabios, de nobles guerreros y princesas enamoradas que buscaban el mejor obsequio para sus amados. Lo más probable es que, como otras bebidas fermentadas, naciera por un feliz accidente. Pudo haber sucedido que a un agricultor indolente se le olvidara una vasija con el dulce jugo del maguey en un lugar cálido y protegido que, para cuando volvió por ella, las levaduras naturales presentes en la planta o en el envase hubieran realizado su trabajo y transformado la bebida en un caldo embriagador. Pero no nos atreveremos a negar el favor de la diosa Mayáhuel o la intervención de algún animalillo avisado pues, fuera cual fuera su origen, atreveremos a negar el favor de la diosa Mayáhuel o la intervención de algún animalillo avisado







Tras años de espera y esfuerzos, el tlachiquero y su acocote recogen por fin el dulce aguamiel.



pues, fuera cual fuera su origen, tendremos que aceptar que algo de milagroso ha de tener el pulque, cuando han de transcurrir doce años (aún más en algunas variedades) para que madure el agave antes de dar un solo trago.

Existen pruebas de su consumo prehispánico y la primera referencia escrita sobre el pulque la encontramos en una carta que en 1524 envió fray Bernardino de Sahagún al rey Carlos I. Pocos años más tarde, todavía a mediados del siglo XVI, el misionero franciscano Toribio de Benavente, más conocido como Motolinía, describe en sus *Memoriales*:

“Después que el metl o maguey está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas, que allí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro y allí dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla.

Hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos según el grueso del maguey, y cada día de éstos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor que de allí se saca es como agua miel, y cocido y hervido al fuego hácese un vino dulce, limpio... muy bueno, de mucha sustancia y saludable.

Cocido este licor en tinaja como se cuece el vino (por aquél entonces llamaban “cocer el vino” a su fermentación, por las burbujas de dióxido de carbono que se desprenden durante el proceso), y echándole unas raíces que los Indios llaman ocatli, que quiere decir medicina o adobo de vino (sus fermentos), hácese un vino fuerte... que bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza” (p. 316).¹

Como podemos comprobar, apenas ha variado el método de elaboración en los últimos 500 años y así se sigue preparando, para consumo propio o local, en prácticamente todos los municipios de nuestro estado. Si bien la totalidad de los agaves servirían para producir pulque, pues todos ellos atesoran en sus entrañas savia rica en azúcares, solo aquellos capaces de producir la mayor cantidad de aguamiel, como el *Salmiana* y el *Mapisaga*, se han ganado el apelativo de magueyes pulqueros y a los dos podemos encontrarlos en nuestro



¹ La cita completa se encuentra en el capítulo 19 de: Motolinía, Toribio. *Memoriales de Fray Toribio de Motolinía: manuscrito de la colección del señor don Joaquín García Icazbalceta*. En Casa del Editor, vol. 1, 1903.



Completará su carga antes de marchar camino del tinacal.





estado, tanto silvestres como en plantaciones comerciales. De ellos se extraerá el aguamiel que, llevado al **tinacal**, recibirá el **xinachtli**, la **semilla**, **pie**, o **pulque madre** —un licor ya maduro seleccionado de anteriores elaboraciones por el experto pulquero—, que provocará la deseada fermentación. Un proceso delicado que debe realizarse con la máxima limpieza y pulcritud, pues el menor indicio de suciedad o contaminación estropearía el sabor del pulque haciendo inútiles todos los trabajos realizados hasta ese momento.

En tinas bien aseadas y por acción de las bacterias y levaduras naturales aportadas por la semilla, irá mutando la savia transparente del agave hacia un líquido tenuemente blanquecino en un proceso que llevará diferentes tiempos en cada pulquería y que variarán de una estación a otra. Periodo en el que irá adquiriendo su peculiar densidad y viscosidad al tiempo que aumenta la graduación alcohólica. Allá por la segunda mitad del siglo XIX, cuando era el pulque la bebida más popular en México, los entendidos distinguían entre el **pulque fino** o verdadero —producto de los mejores magueyes y elaborado con el máximo aseo con un buen **xinachtli**— y el ordinario o **tlachique**, al que también aplicaban el calificativo de **ruin** —fruto de agaves de mala calidad y elaborado sin esmero— del que afirmaban producía irritación, somnolencia y dolor de cabeza.

También hablaban de los pulques **otomites**, provenientes de buenos magueyes quebrados en su sazón, pero mal elaborados, y del pulque criollo, que se producía en las mismas pulquerías mezclando el aguamiel traído de los ranchos con los restos del pulque consumido en el establecimiento. Con la llegada del siglo XX, y la aparición en el mercado de bebidas importadas de similar graduación, fue descendiendo su consumo, pero llegado el siglo XXI resurge una vez más gracias al esfuerzo y la voluntad de nuevos productores y pulquerías emprendedoras que lo acercan al gran público en sus diferentes modalidades. **Tierno**, **dulce** o **suave**, si apenas alcanza los dos o tres grados de alcohol, un pulque azucarado con las notas ácidas del láctico del maguey, una bebida ligera y líquida sin rastro alguno de mucosidad. **Maduro** o **fuerte** si alcanza los seis grados, más denso y con los sabores minerales propios de la tierra donde crecieron los magueyes. **Manso** si llega a los ocho o nueve, un pulque que puede ser denso como jalea líquida, destinado en exclusiva a paladares bien entrenados.





Día tras día, el maguey ofrece su dulce sangre al tlachiquero que, tras recogerla, pondrá de nuevo a salvo la jicarita.



La jarra de barro, pura tierra que contiene la esencia del agave que nació de ella.



Y se llama **Campechano** al producto de mezclar el pulque suave con alguno de los anteriores. Pero como sea que lo nombren, lo que sí podemos asegurar es que en Guanajuato solo encontraremos el mejor pulque fino. Una bebida sabrosa y sana en su justa medida, muy diferente de las bebidas carbónicas tan habituales hoy en día, que guarda en su peculiar textura los recuerdos de la tierra madre del maguey, perfecta para paladear mientras se platica con los amigos. Un trago auténtico, actual y tradicional al mismo tiempo, pues no existe otro modo de extraer el néctar del agave que la ancestral labor del tlachiquero. La que fue bebida de los dioses mesoamericanos, despierta rejuvenecida en este nuevo siglo gracias al trabajo y al saber de las nuevas generaciones de pulqueros y pulquerías, que se esfuerzan por acercar al gran público nuestro pulque. **Natural** o **curado**, pero siempre fresco, gustoso y ciento por ciento guanajuatense. El pulque natural es aquel tradicional, que transmite el sabor de la variedad del maguey que lo produjo y de la tierra donde creció y sus minerales; sin añadido alguno que oculte los aromas a la penca del agave que lloró el aguamiel. Si antes o durante la fermentación se le añaden frutas o semillas que le aporten sabor y color, obtendremos un buen pulque curado; aromatizado con cítricos como la mandarina, la dulzura de la guayaba o con la suave untuosidad de la avena, a la que últimamente se añaden fragancias más exóticas como café o flores. Pero siempre, y en todo caso, han debido fermentar juntos sus componentes para armonizar de manera íntima los aromas y sabores sin perder los propios del agave.

En Guanajuato existe un pulque curado de nombre **Sangre de Conejo**, para su elaboración se debe pelar y aplastar la tuna roja antes de transportarla a las tinas, donde mezclada con aguamiel, se fermentará por la acción de sus propias levaduras. Alcanzada la graduación determinada por el maestro pulquero, será colado para eliminar semillas y fibras antes de añadirsele en la justa proporción un pulque ya maduro, para crear esta deliciosa bebida de un espléndido color rojo vivo, baja graduación alcohólica y agradable paladar. Así, conseguimos en Guanajuato la perfecta mixtura de las dos plantas más emblemáticas de México: el agave y el nopal.





Pulques curados con los más sabrosos colores.



SANGRE DE CONEJO

Uno de los curados más antiguos del pulque, originario de Guanajuato y San Luis Potosí. Le debe su nombre al vivo color carmesí que el jugo de la tuna taponada le cede al pulque.

Ingredientes:

Miel de tuna roja*
1 litro de pulque natural

Procedimiento:

Mezclar bien los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.
Servir en jicarita o tarro de barro.

*Miel de tuna roja

1 kg. de tuna roja
250 ml. agua
Piloncillo al gusto
2 anís estrella
2 clavos de olor
1 rajita de canela

Procedimiento:

Pelar las tunas y trocearlas.
Incorporar en una cacerola todos los ingredientes y cocinar a fuego lento alrededor de una hora o hasta que la tuna se deshaga.
Extraer el jugo de la tuna, colando el resultado de la cocción en una manta de cielo para obtener un mejor resultado.
Dejar enfriar a temperatura ambiente.

TESORO

En este cóctel se integran sabores propios de algunos Pueblos Mágicos de nuestro estado; verdaderos tesoros guanajuatenses, como lo son la guayaba de Salvatierra, el licor de nogal de Jalpa de Cánovas y el pulque de Mineral de Pozos.

Ingredientes:

120 ml. pulque
30 ml. licor de nogal
30 ml. jarabe de guayaba
Nuez moscada rallada

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Filtrando con el colador de oruga, verter los líquidos en un vaso largo con hielos nuevos.

Agregar nuez moscada rallada para decorar.

****Jarabe de guayaba***

200 gr. azúcar
200 ml. agua
100 gr. guayaba

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de una licuadora y mezclar.

Colar la mezcla.









DESTILADOS

De la plantación al licor

A las bebidas procedentes de la destilación se les conoce con el nombre genérico de bebidas espirituosas, pues bajo la acción del calor se desprende del mosto alcohólico el espíritu que le confiere su peculiar fuerza. También el maguey guarda en su corazón un peculiar aliento, que da origen a **destilados del pulque** y diversos **destilados del agave**, como lo son el **tequila** y el **mezcal**. Para elaborar estos licores se aprovechan tanto agaves cultivados como silvestres o cimarrones, aunque la creciente demanda de estas exquisitas bebidas hace que los productores dependan cada vez más de las cultivadas, pues una excesiva recolección de los magueyes silvestres —si no le sigue una adecuada siembra o plantación de ejemplares jóvenes— conlleva irremediablemente a la despoblación de esta emblemática planta en amplios predios. Satisfacer esta exigencia ha llevado en nuestro estado a cubrir más de cincuenta mil hectáreas con agaves cultivados.

Una extensión de interminables renglones vegetales matizados en verde y azul. Trazos vivos y sutiles, que se pierden en el horizonte salvaje donde crecen los magueyes silvestres, oscuros y espinados. Dependerá de la variedad del agave y de las condiciones de su desarrollo, el tiempo de su maduración. Es el propio agave el que indica al experto el momento ideal para su cosecha, el momento en que el maguey ha conseguido acumular en sus tejidos el máximo contenido de azúcares. Para la elaboración de los destilados con planta silvestre, habrá de ser el recolector quien identifique en el monte o en el ejido la planta madura. Para ello tendrá que observar las pencas exteriores de la roseta y descubrir en ellas posibles cambios de color que maticen el verde de tonos rojizos y observar las hojas, por si tienden a perder consistencia y separarse hacia el exterior. Si el cogollo del agave disminuye su tamaño y comienza a abrirse, sabrá que el maguey está ya maduro y a punto de generar su quiote.



Para alcanzar la piña, el jimador debe eliminar primero las pencas que la defienden.





Tras el barbeo, la coa, guiada por manos expertas, irá exponiendo el tesoro que el agave escondía.



Por el contrario, en las plantaciones comerciales, serán más las necesidades y objetivos del productor las que determinen el momento de recolección. Siempre en busca de la mayor concentración de azúcar posible en la planta. Llegado el momento, se puede comenzar directamente la **jima** del maguey o bien caparlo —extirparle la **quiotilla**, la punta del tallo floral que apenas inicia a despuntar— y dejarlo **sazonar** durante otros dos o tres años antes de jimar la planta para que aumenten los grados Brix² de azúcar que concentran sus jugos. En algunos campos, dependiendo del tipo de agave y de las costumbres locales, la jima comienza con el **barbeo** de las plantas, que consiste en cortar los extremos espinosos de las pencas más bajas para facilitar los trabajos posteriores. Luego, tras eliminar todos los quiotos nacidos, entrará en acción el **jimador**, operario especializado que armado con la coa, una especie de disco bien afilado en el extremo de una vara larga de madera separará el agave de su raíz para luego eliminar en su totalidad las hojas de **la piña**, el grueso cuerpo del que nacen, donde el agave acumuló sus jugos.

Algunas de estas piñas, según la variedad de agave de la que procedan, pueden superar los doscientos cincuenta kilogramos de peso, por lo que una vez en la destilería, las cortarán en pedazos más manejables antes de proceder a su cocción; un proceso que ablandará los tejidos vegetales, facilitando la posterior molienda. Al mismo tiempo, la temperatura controlada provocará en su interior el proceso de **caramelización** o hidrólisis, en el que se disuelven los hidratos de carbono almacenados en el agua que la propia piña contiene, para poder conseguir así el mosto que luego habrá de fermentar. El combustible empleado —si se efectúa en horno—, la temperatura, el tiempo de cocción, todo ello aportará matices específicos que marcarán huella primero en el mosto y más tarde en el licor. Existen tres métodos básicos para la cocción de las piñas que determinarán los sabores primordiales del destilado final:

2. 1 grado Brix indica 1 gramo de azúcar por cada 100 gramos de jugo.

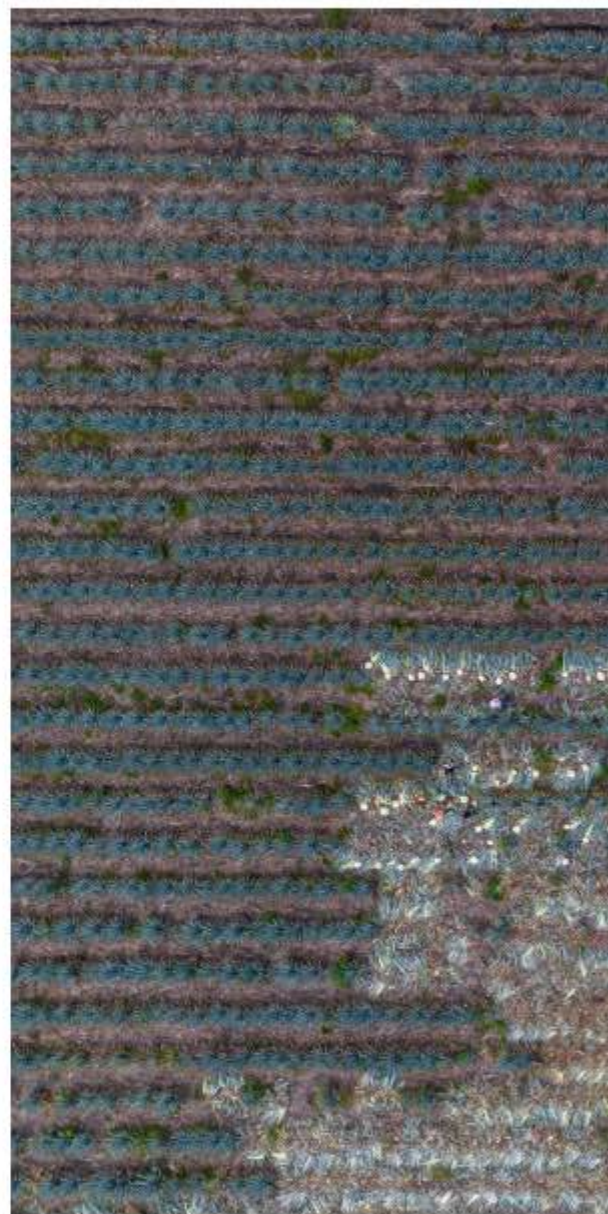






Iniciada la jima, nada detendrá el frenético ritmo de los jimadores.





Golpe a golpe, se exponen al cielo las enormes perlas cargadas de azúcares; de hasta 250 kilos de peso en algunas variedades de maguey.





Todo ese tiempo, todo ese esfuerzo, son solo el inicio de un laborioso proceso que culminará en la destilación.



En el horno de pozo, el más antiguo, aquel que ya se utilizaba desde hace siglos para cocer los cuerpos del agave, también se le conoce como **palenque**. Se trata, sencillamente, como su nombre bien indica, de un pozo cónico excavado en la tierra donde se coloca leña y bagazo de agave para luego prenderle fuego. Una vez hecho brasas todo el combustible, se colocan piedras sobre las ascuas y las piñas encima de ellas para luego cubrirlas con más piedras y tierra. Es este un horno que aporta a los licores un peculiar y muy estimado aroma ahumado, aunque lo lento del proceso —pues necesita más tiempo que los otros para alcanzar la completa cocción de las piñas—, su baja producción y la experiencia que exige al maestro mezcalero para conocer el momento exacto en que hay que destaparlo, para recoger las piñas sin que se lleguen a quemar, hacen de este horno el menos utilizado, empleado hoy en día únicamente para la producción de destilados artesanales de producción limitada.

El horno de mampostería es la evolución lógica de los hornos de pozo. La cámara de combustión ya no está excavada en la tierra, sino que la contiene un sólido edificio de ladrillo, mampostería y piedra elevado sobre el piso, con dos plantas separadas e independientes entre sí. El fuego, de madera muerta de encino, mezquite o huizache, se enciende en la parte inferior, separado de las piñas por cuarenta centímetros de piedra, lo que evita el contacto directo del agave con la brasa y suaviza los aromas ahumados en el licor. Habitualmente de planta circular, las piñas se cuecen en la cámara superior entre cuatro y cinco días, dependiendo la cantidad que pueda alojar y de la proporción de agua que estas contengan, a una temperatura controlada entre 90°C y 110°C. Son hornos más prácticos que los de pozo, pues basta con abrir la puerta para tener acceso a las piñas ya cocidas. Alcanzada la temperatura deseada, es sencillo mantenerla hasta que el maestro determine que la piña está en su punto justo de cocción para extraerlas y transportarlas hacia el siguiente proceso.





Todo ese tiempo, todo ese esfuerzo, son solo el inicio de un laborioso proceso que culminará en la destilación.





Tras varios días de cocción, el interior del horno nos desvela el mezcal, que así se llama también la piña una vez cocida.

A estos hornos tradicionales se añade en los últimos tiempos un tercer horno más moderno: **el autoclave**. Podríamos decir que se trata de una olla exprés como las que empleamos en la cocina, pero en tamaño industrial. Construidos en acero, la temperatura deseada se consigue al inyectar vapor de agua a la cámara sellada. La enorme presión que se alcanza en su interior logra cocer las piñas en tiempos mucho más cortos que los anteriores, pues en el autoclave se obtiene en cuestión de horas lo que costaría días en un horno tradicional. Además, proporciona al productor un control absoluto de las temperaturas, lo que le permite ajustar el punto de cocción (y con él los matices aromáticos del destilado final) a las demandas particulares de su mercado.

En todo caso, sea cual sea el método empleado, cuando la experiencia del maestro determine que las piñas ya están perfectamente cocidas, llegará el momento de triturarlas, desmenuzarlas y extraer de ellas el azúcar que guardan. Para esto se pueden utilizar diversas técnicas, como:

El mazo de canoa. Es el método más antiguo, el que primero emplearon nuestros ancestros para extraer los jugos del agave cocido. Consiste básicamente en colocar los trozos de piña ya cocida en un recipiente alargado de piedra o madera ahuecado en su parte central y golpearlos con un mazo. A mano, con esfuerzo y la más básica herramienta, se van deshebrando golpe a golpe las fibras del maguey para obligarlas a liberar el preciado elixir que atesoran. Es la forma tan particular del depósito donde se machacan la que da nombre a esta técnica, de canoa, pues su vista y sus dimensiones recuerdan a esta embarcación.





El autoclave cuece las piñas en unas pocas horas, al tiempo que permite un control total sobre las temperaturas.



Solo la sabiduría del experto puede determinar el punto exacto de cocción en el interior de un horno de pozo.





Los mezcales cocidos se separan y seleccionan según el conocimiento de maestros y maestras mezcaleros.





El molino de tahona supuso, en su tiempo, una revolución en la molienda.



Con el conocimiento de las nuevas tecnologías, no tardaron nuestros antepasados en adoptar un método más cómodo y productivo para triturar las piñas. Así se comenzó a emplear **la tahona**, a la que también se llama molino egipcio o molino chileno. Sobre una base de piedra en la que se depositan las piñas troceadas, se hace rodar en círculos una piedra grande y pesada con forma de disco grueso, que gira sobre un eje vertical dispuesto en el centro del ingenio. La muela del molino, al pisar una y otra vez sobre los trozos de piña, los aplasta obligándolos a soltar sus jugos, que correrán por la base hasta la tina donde se recogen.

El trapiche, o tren de molinos, supuso la incorporación de la maquinaria pesada a la industria del agave. Consiste en una secuencia de ejes equipados, con varias cuchillas alternadas, colocados paralelos entre sí, con una separación entre ejes cada vez menor. Se consigue así un tren continuo de afilados dientes que irán despedazando las piñas, reduciendo el tamaño de los trozos según avanzan a través del dispositivo. Tras pasar por las tajaderas, a los destrozados corazones de maguey se les obligará a pasar a través de una serie de rodillos enfrentados, que los exprimirán ejerciendo sobre ellos cada vez más presión. Con este sistema de trabajo en línea se consigue el procesado continuo de grandes cantidades de agave cocido. El tren se alimenta mientras trabaja, sin necesidad de interrupciones para descargar el bagazo exprimido pues, una vez seco, es expulsado por el extremo opuesto al que fueron introducidas las piñas y empleado posteriormente como combustible o en la fabricación de adobes.

Recientemente se ha introducido un cuarto sistema de extracción para los jugos del agave: **el difusor**, también un sistema de extracción en línea, donde se cortan y desgarran las piñas para luego llevarlas a una cinta transportadora, donde se les irá añadiendo agua caliente a presión en fases sucesivas. Los lavados se repiten tantas veces sea necesario hasta disolver la totalidad de los azúcares del agave. Todos los procesos descritos pretenden obtener un **mosto** que contenga la máxima concentración posible de azúcar para, una vez conseguido, trasladarlo a las tinas donde se encontrará con las levaduras que provocarán **la fermentación**, proceso del que sus azúcares se transforman en el ansiado alcohol. Se trata de una fase crucial en la elaboración de los destilados, pues será la que determine el sabor base del licor acabado, fijando recuerdos del tipo de agave empleado, del momento de la cosecha y de su cocción.



Las cuchillas de acero en el trapiche, desgarran sin interrupción los corazones del agave.





El bagazo, las fibras resultantes de triturar las piñas, se baña en agua caliente para disolver sus jugos.



En la prensa se verá obligado a desprenderse de todos sus azúcares.

En sus inicios, el mosto se recogía en recipientes de cuero, cubetas de piedra o madera. Eran las enzimas y levaduras propias de la tierra, más las aportadas por la misma planta mortajada, las encargadas de iniciar la fermentación. Estas levaduras son microorganismos que se nutren de los carbohidratos contenidos en el mosto que dejan como residuo el ansiado alcohol etílico. Al tiempo que generan alcohol, estos fermentos ceden la impronta de sus peculiares matices aromáticos. Pronto apreciaron los maestros destiladores esta circunstancia y comenzaron a seleccionar aquellas que más se ajustaban a sus objetivos buscados, heredadas de generaciones pretéritas o conseguidas tras años de pruebas exhaustivas, para luego guardar celosamente su secreto, pues de estos microscópicos seres vivos, en muchos de los casos levaduras silvestres propias de la región, depende su producción y las características que presentará el destilado final.

Por otro lado, el añadido de estos fermentos seleccionados permitieron provocar la fermentación en piletas de mayor capacidad, como las de mampostería, menos costosas de mantener, o en grandes recipientes de madera o metal donde resulta más sencillo controlar la temperatura y las condiciones de la fermentación. Finalizado el trabajo de las levaduras, llega el momento de separar los componentes del mosto fermentado para desechar los sabores no deseados y aumentar su concentración alcohólica. **La destilación** se encargará de transformar lo que ahora podemos llamar vino en bebida espirituosa, potenciando al mismo tiempo los aromas y sabores que cada una de sus fases de elaboración le han aportado.





El mosto rico en azúcares "hervé" gozoso en las tinas de fermentación, sean estas de acero o madera.



El néctar ya fermentado desprende su espíritu en el cuerpo del alambique.



El principio es sencillo: se basa en aprovechar que cada uno de los elementos de un líquido se transforman en vapor a una temperatura diferente. Por lo tanto, si calentamos paulatinamente una mezcla líquida dentro de un recipiente, las diferentes sustancias que la componen se irán evaporando por separado según se alcance su punto de ebullición. El agua hierve a los 100 °C, el etanol — el alcohol etílico que buscamos en un licor— a 78,37 °C y el metanol —un componente indeseado por tóxico— a los 64,7 °C. Por lo tanto, si se calienta paulatinamente el mosto fermentado, en primer lugar se desprenderá de la mezcla el etanol, poco más tarde el etanol y, si la temperatura no alcanza los 100 °C, quedará en la caldera de destilación la mayor parte del agua.

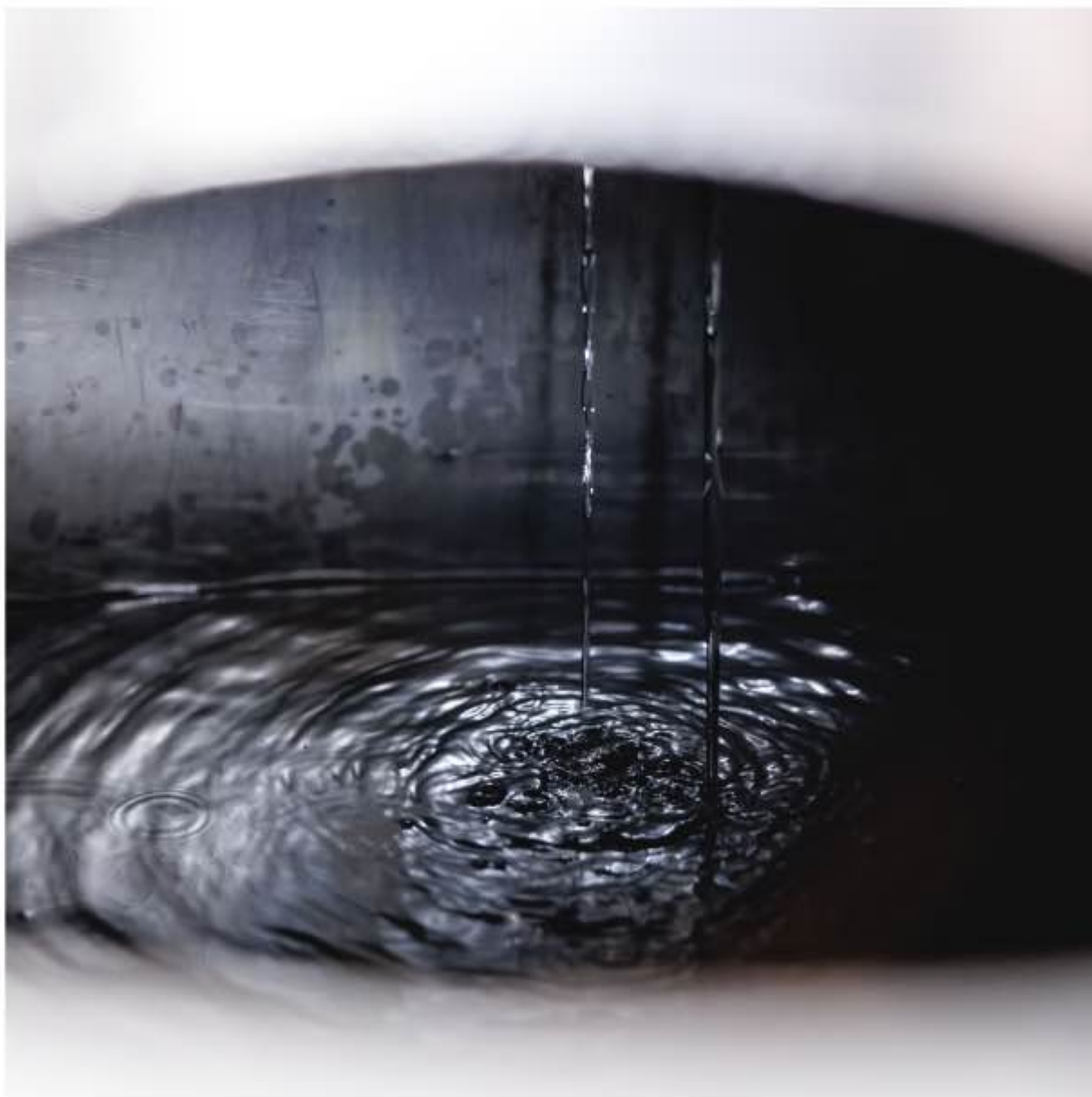
Esa es la razón por la que en toda destilación destinada al consumo se diferencian tres fracciones en función de la volatilidad de las partes componentes del destilado: sus componentes más volátiles, como el indeseado metanol y las desagradables acetonas, son los primeros en vaporizarse y ser recogidos para conformar la **cabeza** o **punta** del destilado, que será desechada. Eliminada la cabeza, se recogerá el **corazón** o **cuerpo**, la parte que atesora sus mejores esencias y se empleará para elaborar el licor. Los últimos residuos, que apenas aportan aromas y son de baja graduación alcohólica, reciben el nombre de **cola** y también son descartados.

Para tan complejo proceso se ha empleado tradicionalmente el **alambique**, el primer instrumento utilizado por la humanidad para la destilación de líquidos. Un artificio que apenas ha cambiado desde hace siglos, en el que solo han variado sus dimensiones y los materiales con que se construyen. Se trata en esencia de una **caldera donde se introduce** el mosto a destilar, con una tapa de cierre hermético de la que surge un tubo largo en espiral, el **serpentín**. Con él se recogen los vapores generados en su interior y que, al atravesar un ambiente frío, se condensan para volverlos líquidos de nuevo antes de verterlos en el depósito que recogerá el producto final. Estos alambiques suelen estar contruidos en cobre o acero, aunque también podemos encontrar algunos tradicionales de madera y barro.



Se inicia el destilado: cabeza, corazón y cola. Solo el corazón será aprovechado.





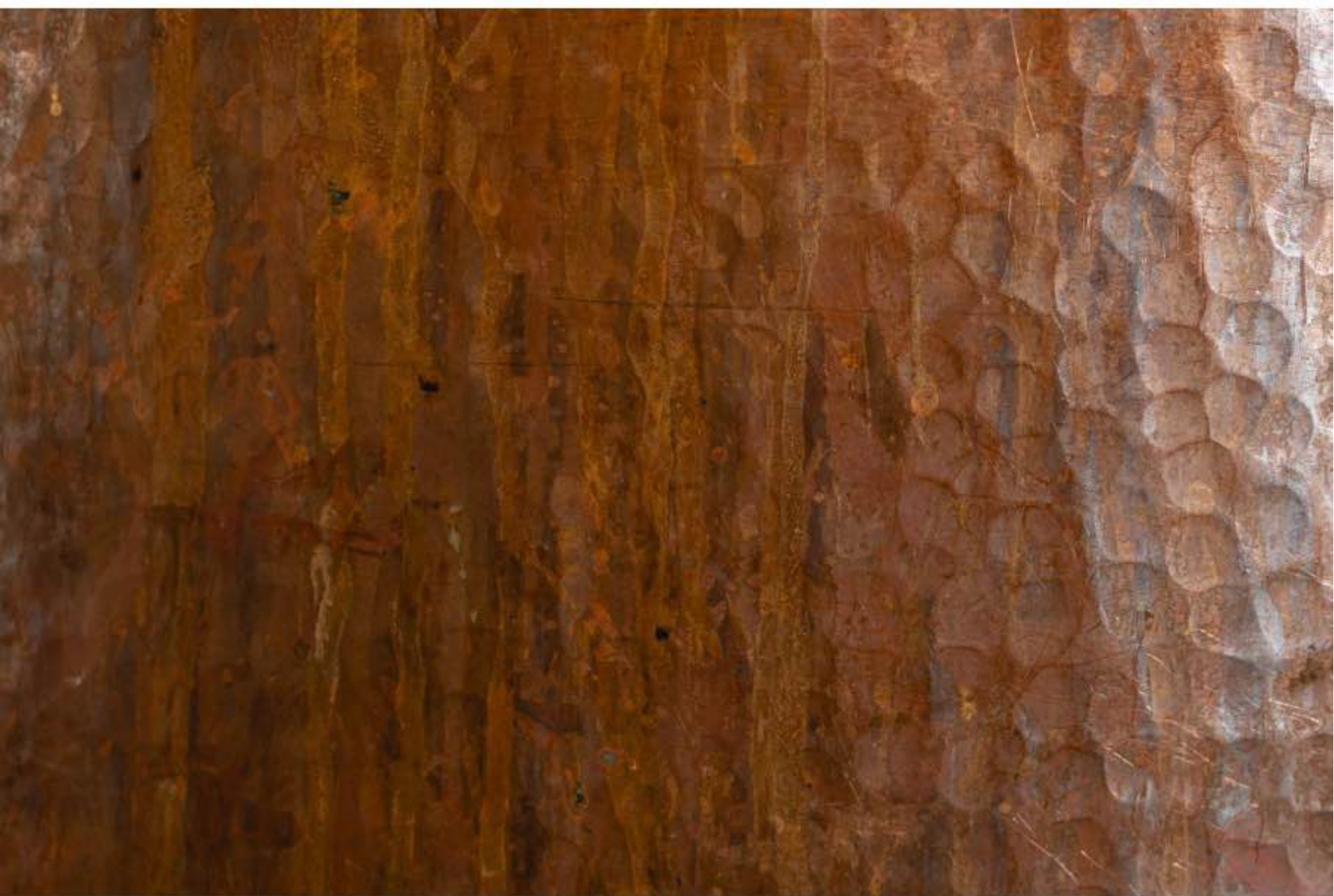
La columna de destilación pone la tecnología más novedosa al servicio de las bebidas tradicionales.



Un método más avanzado, empleado para conseguir mayor productividad, es la **columna de destilación**, que trabaja de manera continua, sin interrupciones para cargar y vaciar la caldera. Consta de un amplio cilindro hueco en el que se vierte el mosto fermentado desde su parte superior, al tiempo que se inyecta vapor de agua por su extremo inferior. El mosto desciende en vertical por efecto de la gravedad, y se encuentra a lo largo de su recorrido con el vapor a diferentes temperaturas, lo que hace que en cada estación donde se cruzan, se desprendan los diferentes elementos volátiles de la mezcla. Con esto se consigue aumentar el rendimiento del trabajo y se reduce el tiempo empleado en el proceso de destilación.

Fuera cual fuera el método empleado, serán necesarias una, dos o más destilaciones del licor antes de que el técnico destilador decida que la bebida espirituosa ha adquirido las características de aroma y paladar buscadas. Cumplidas sus pretensiones, se le añadirá el volumen de agua necesario para alcanzar la graduación alcohólica deseada y el destilado estará ya listo para ser embotellado sin más manipulaciones. También se puede trasladar la bebida a recipientes de cristal para su maduración, o alojarlo en barricas de madera para adquirir mayor complejidad de aromas. A ciertos licores incluso les añadirán otros ingredientes, como miel, naranja o mango, que sumarán sus fragancias a las propias del maguey. En cualquiera de los casos, podremos estar seguros de haber encontrado un destilado del agave que satisfaga el gusto del paladar más exigente.







DESTILADOS DE AGAVE

El proceso de destilación fue descubierto (no se sabe a ciencia cierta cuándo ni cómo) en oriente. Son muchos quienes se disputan su paternidad, pero lo que resulta indiscutible es que para el siglo V ya se empleaba el alambique; utilizado, al parecer, para elaborar perfumes y medicinas. No tardó el ser humano en descubrir que con este sistema podía extraer el espíritu que daba al vino su principal valor y dio nacimiento así a “las bebidas espirituosas”; las que concentraban el espíritu del vino para crear el “*aqua vitae*”, el **agua de la vida**, también conocido como aguardiente, “**agua ardiente**”, por la fuerza de su alcohol. Unos afirman que los pueblos mesoamericanos ya destilaban los jugos dulces del agave cuatrocientos años antes de la llegada de los europeos, otros dicen que fueron los españoles quienes trajeron los alambiques a nuestra tierra y hay quienes aseguran que el método de elaborar licores llegó de oriente en el Galeón de Manila; sin que hasta el momento existan pruebas fehacientes que comprueben ninguna de estas afirmaciones.

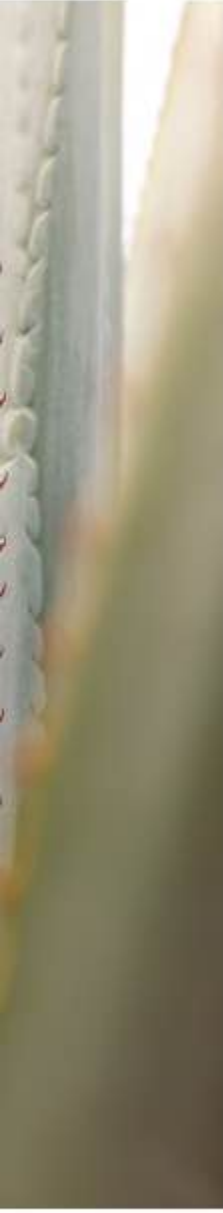
En todo caso, lo que sí se puede certificar sin duda alguna es que para finales del siglo XVI ya se destilaba en tierras mexicanas, pues poco más tarde, en 1621, encontramos el primer testimonio histórico escrito que hace referencia a la destilación del “**vino mezcal**”. Esto demuestra que ya para tan tempranas fechas se elaboraban, comercializaban y consumían destilados del agave en nuestro territorio, dado que por entonces se calificaba como vino a todas las bebidas alcohólicas, al tiempo que se generalizaba el nombre de mezcal (*Agave parryi*) para referirse a todas las variedades de maguey de las que se podía destilar el licor. Esta gustosa bebida no tardó en popularizarse. Tanto, que un grupo de ciudadanos capitalinos consiguieron licencia del gobierno para elaborar lo que llamaron “aguardiente de maguey”, con tan buena fortuna, que para 1630 solicitaron a las autoridades el monopolio de su fabricación.

Tanto se difundió por aquellos años el vino mezcal, que se convirtió en un producto usual en las explotaciones mineras hasta el punto de ser a veces incluida como parte del salario de los trabajadores. Este dato induce a suponer, dada la importancia de nuestros reales de minas y aunque no exista documentación que lo certifique, que para entonces ya habrían de existir destilerías de agave en tierras guanajuatenses. El primer cabildo de Guanajuato se constituyó en 1656 y, apenas diez años más tarde, ya aparecen fuentes documentales que determinan la importancia económica del comercio de bebidas alcohólicas en el territorio. De hecho, las autoridades no tardaron en imponer diferentes estancos sobre las bebidas alcohólicas en los que se reservaban para ellas el monopolio sobre los destilados, lo que permitía a las diferentes administraciones obtener sustanciosos ingresos derivados de los impuestos sobre su comercio.

Prueba fehaciente de importancia económica resulta la solicitud que en aquellos años varios ciudadanos hacen a las autoridades de licencias para producir el ya mentado vino mezcal en el Bajío y, por si hubiera dudas de a qué licor se referían, en otro documento se cuenta que después de asar ligeramente las cabezas del maguey, se transportan a canoas donde se trituran, para después, bien exprimido el zumo, se vierte en alambiques para sacar el licor. Tanta fue la difusión de estos primeros destilados del agave, que el exceso de su consumo conllevó sucesivas prohibiciones de su elaboración y venta, justificando la proscripción en las supuestamente nefastas consecuencias de su consumo.

En una ordenanza de 1724, firmada por el virrey Juan de Acuña, se afirma que no pueden leyes, cédulas reales, ni las repetidas prohibiciones dictadas, evitar que se introduzca en el reino abominables géneros de bebidas, como los aguardientes de maguey. Pero nada puede detener la historia. Así, en los años siguientes, se van sucediendo prohibiciones y autorizaciones sobre estas bebidas espirituosas provenientes del agave, en función de qué lado soplara el viento, si a favor de la moral establecida o de la economía. Altibajos que en ningún momento consiguieron reducir su expansión y que finalizaron abruptamente con el inicio de la Guerra de la Independencia.





P a i s a j e a g a v e r o G u a n a j u a t e n s e





En el caos político inherente al conflicto resultaba imposible ejercer algún control sobre el tráfico de las bebidas alcohólicas, al tiempo que aumentó significativamente su demanda entre los combatientes de ambos bandos. Insurgentes y realistas demandaban los destilados, de manera que el virrey Francisco Xavier Venegas de Saavedra autorizó la elaboración y libre venta del vino mezcal, lo que supuso la liberalización definitiva del comercio del alcohol en la agonizante Nueva España. Esto provocó que las lógicas dificultades de transporte y la distribución de todo tipo de mercancías —las bebidas destiladas entre ellas— generaran la dispersión de sus productores, que aprovecharon la abundancia de agaves silvestres para recolectar la materia prima que necesitaban en sus incipientes industrias.

Sin trabas legales que lo retuvieran, para 1864, según dejó escrito Manuel Payno en su *Memoria sobre el maguey mexicano y sus productos diversos*, era ya el vino mezcal uno de los licores espirituosos más apreciados en el mercado de México. Lo que inicialmente se llamó **vino mezcal**, perdió el calificativo de vino y pasó a conocerse sencillamente como mezcal. Así eran conocidos todos los destilados del agave hasta que, en 1974, se implanta la Denominación de Origen Tequila, que reserva el nombre “tequila” para el destilado de agave Weber Azul producido en los territorios determinados en DOT. Veinte años más tarde, en 1994, nace la Denominación de Origen Mezcal, en la que se limita el empleo del nombre mezcal a las bebidas destiladas del agave producidas en la zona geográfica indicada en esta norma.

Los **destilados del agave** guanajuatenses mantienen la pureza de sus orígenes y ofrecen a quienes los degustan los sabores auténticos de la tierra y el maguey. Hacen honor a la calificación de ilustre que dieron a su planta madre y hunden sus raíces en la historia de Guanajuato, ayudando primero a extraer la plata que hizo rico a nuestro estado, acompañando después a su gente en fiestas y celebraciones a lo largo de nuestra historia, llegando a nuestros días sin perder el paso de los tiempos. Unos destilados del agave que hoy se degustan solos, en copas de puro agave, y que encuentran perfecto acomodo en la nueva mixología, aportando sus aromas ancestrales a los cócteles más innovadores.



TOMMY'S MARGARITA

Esta es una variación del famoso cóctel margarita, compuesto de tequila, licor de naranja, limón y sal. En la década de los noventa, en el restaurante mexicano Tommy's ubicado en California, el Señor Julio Bermejo decidió hacer un ligero cambio en la receta sustituyendo el licor de naranja por miel de agave, que hace a este cóctel más dulce y fácil de beber.

Ingredientes:

60 ml. destilado de agave

30 ml. jugo de limón

15 ml. miel de agave

Garnitura: borde de sal

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo, excepto la sal, y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado sencillo sobre un vaso corto (*old fashion*) con el borde escarchado de sal y limón.

Decorar con una rodaja de limón.

CARMÍN

Un cóctel que integra dos productos tan profundamente guanajuatenses, como el tequila y la tuna roja, la sabrosa fruta que en el norte de nuestro estado se emplea para elaborar colonche, el fermentado prehispánico de tuna cardona.

Ingredientes:

45 ml. destilado de agave
30 ml. jugo de granada
30 ml. shrub de tuna roja con vinagre de vino tinto*
100 ml. sidra de frutos rojos

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado sencillo sobre un vaso sidrero con hielos.

Decorar con granos de granada.

****Shrub de tuna roja con vinagre de vino tinto***

200 gr. tuna roja pelada
200 gr. azúcar
50 ml. vinagre de vino tinto

Procedimiento:

Dentro de un recipiente, agregar la tuna, cubrir con azúcar y añadir después el vinagre.

Dejar reposar al menos 24 horas en un lugar seco.

Remover los ingredientes hasta integrar los ingredientes y colar.







El pulque esconde secretos aún por descubrir.



DESTILADO DE PULQUE

Una bebida espirituosa de reciente aparición, nacida del agave, que de inmediato se ha sabido ganar el aprecio de los consumidores, es el licor destilado de pulque. Este atesora en su corazón cristalino los sabores más puros e intensos del maguey y la tierra donde creció. Para elaborar un destilado de calidad se ha de partir del mejor pulque, al que se lleva a la máxima concentración de alcohol durante su fermentación para conseguir un pulque espeso y blancuzco, que bajo la atenta mirada del experto permanecerá almacenado en un lugar umbrío de temperatura estable y humedad controlada. Allí, alimentado con aguamiel, irá madurando bajo la supervisión del maestro, que a cada poco medirá la cantidad de azúcar que aún contiene, los grados de alcohol alcanzados, la temperatura del líquido y el desarrollo de la fermentación.

Saber llevar al pulque maduro hasta su punto justo es algo que únicamente los muchos años de trabajo pueden conceder, pues no existe ciencia escrita que lo determine. Solo la experiencia y el saber del maestro pulquero podrán establecer si se necesita más miel, o si es necesario añadir pulque fermentado para potenciar el trabajo de las bacterias y levaduras que lo hacen hervir. Solo cuando el mosto alcanza su punto exacto de maduración —alrededor de los 15 o 16 grados de alcohol— pasará al alambique, un modelo de caldera casi tan ancestral como el pulque. El maestro pulquero calentará su vientre de cobre con leña muerta y seca, cuidando de mantener la temperatura controlada para que se vayan condensando sus vapores y caigan en la olla de barro cocido. Primero la cabeza, tóxica y de alta graduación se desechará, llegará luego el ansiado corazón, que se deberá mantener entre los 40° y los 32° de alcohol, para terminar con la cola, que al no alcanzar los 20° de alcohol también será desecheda.

En la bebida obtenida tras tanto empeño y cuidados, podremos apreciar diferencias organolépticas según el período del año en el que se cosechó el maguey. Al ser producto de un fermentado natural, sin levaduras añadidas, el licor que se obtenga en cada cosecha dependerá tanto de la concentración de azúcares del maguey que aportó la miel, como de los hongos y bacterias unicelulares presentes en ese momento en el ambiente, pues estos hongos y bacterias unicelulares presentes en ese momento en el ambiente, pues estos microorganismos varían sus tipos y concentraciones siguiendo las estaciones y los cambios climáticos. El agave pulquero muda la calidad y producción de su aguamiel según varía la temperatura y humedad del ambiente. Estos cambios se transmitirán al pulque que de él se obtiene, que a su vez dejará sus aromas y recuerdos en el destilado.

Es esto lo que hace único a este destilado, su estacionalidad, pues aun manteniendo sus peculiares características organolépticas, los aromas y matices gustativos que aporta variarán en función del suelo que alimentó a los agaves tanto como el tiempo de la recogida del aguamiel o el clima durante su fermentación, lo que lo convierte en el único espirituoso que se podría clasificar por campos, añadas y cosechas, como se hace con los grandes vinos.





El atávico espíritu del pulque, contenido tras el cristal.



TERTULIA

Este cóctel busca resaltar las notas lácticas que posee nuestro destilado de pulque. Se trata de una bebida que se puede servir perfectamente después de comer, pues es un postre hecho cóctel, que integra en su textura cremosa los sabores lácteos con los especiados del curry.

Ingredientes:

30 ml. destilado de pulque
60 ml. leche de almendra
30 ml. jarabe de curry*
2 cdas. de crema de leche
Nuez moscada

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera sin hielo y agitar hasta integrar.
Añadir hielos y agitar para enfriar.
Filtrando con el colador de oruga, verter los líquidos en un vaso largo con hielos nuevos.
Decorar con nuez moscada rallada.

***Jarabe de curry**

150 gr. azúcar
150 ml. agua
1 cda. de curry en polvo

Procedimiento:

Poner todos los ingredientes a fuego medio en una cacerola y calentar hasta disolver.
Reservar.

PANZA VERDE

Este cóctel está inspirado en los sabores de las calles de León y sus alrededores, donde es habitual encontrar en las paletterías agua fresca de alfalfa con limón y, en ocasiones, chile en polvo.

Ingredientes:

45 ml. destilado de pulque
60 ml. cordial de pepino con alfalfa*
Top agua quina

Procedimiento:

Colocar hielos dentro de una copa balón y enfriar.
Retirar el exceso de agua diluida.
Agregar el destilado de pulque junto al cordial y mezclar.
Completar suavemente con agua quina procurando no romper sus burbujas.
Decorar con unas láminas de pepino.

**Cordial de pepino con alfalfa*

1 pepino mediano
1 manojito de alfalfa
250 gr. azúcar estándar
250 ml. agua
0.5 gr. ácido cítrico

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes, excepto el ácido cítrico, dentro de una licuadora y mezclar.
Colar la mezcla.
Agregar el ácido cítrico









MEZCAL

Cuentan las leyendas, que en las fechas en que los dioses antiguos aún regían estas tierras y cuidaban de quienes las habitaban, uno de ellos lanzó sus rayos sobre un campo de magueyes maduros. Atraídos por el estrépito, un grupo de hombres y mujeres se acercaron al punto del impacto y al llegar percibieron un dulce olor que provenía de las plantas asadas por la divina centella. Atraídos por el aroma, probaron el quiote y el corazón de las plantas cocinadas por el calor del meteoro, descubriendo así un nutritivo alimento al que en su idioma náhuatl llamaron *metl calli*, maguey cocido, de donde dicen proviene la palabra **mezcal**. Los primeros pobladores de nuestra nación pronto aprendieron a aprovechar ese comestible dulce y abundante y lo llamaron mezcal, como llamaban a una variedad de agave común en sus tierras (el *Agave parryi Engelm*). Años más tarde, con la llegada del alambique a nuestras tierras, se empleó ese mismo nombre para denominar a los destilados obtenidos del maguey.

Nos encontramos así con que el mezcal es al mismo tiempo planta, alimento y licor. Ya en los primeros años del siglo XVII encontramos referencias escritas al “vino mezcal”, una bebida que no tardó en extenderse por todo el territorio a remolque de los amplios movimientos de población acaecidos durante el virreinato, fueran migraciones voluntarias o forzadas, como las que se realizaron para aportar peones a las minas recién descubiertas o para trabajar en las extensas haciendas que salpicaban todo el territorio. No es atrevido suponer que para 1558, cuando se descubrió la Veta Madre, el mezcal fuera ya una bebida popular en nuestro estado. Desde aquellos lejanos tiempos hasta nuestros días, en los que la bebida mezcal se encuentra protegida y regulada por la **Denominación de Origen del Mezcal**, el aprecio de los consumidores por este licor no ha dejado de crecer amparado por la DOM, que determina en qué estados del país se pueden recoger los magueyes para su elaboración, las variedades de agave permitidas y los procesos justos de su producción.





Para elaborar el mezcal artesanal, las piñas de maguey se han debido cocer en hornos de pozo o de mampostería, que prestarán al licor su característico sabor ahumado.



Los increíbles paisajes de San Luis de la Paz y San Felipe, zonas con Denominación de Origen del Mezcal y orgullo de Guanajuato.



Acogidos por la denominación de origen, en nuestro estado se emplean diferentes agaves para la elaboración del mezcal, cada uno de los cuales otorga al licor sus particularidades y las del terreno donde creció, lo que hace único a cada mezcal. Son los principales los *Agaves salmiana* subsp. *crassispina*, *Agave salmiana* subsp. *salmiana*, *Agave salmiana* var. *ferox*, *Agave parryi*, *Agave applanata* y *Agave mapisaga* y cada uno de ellos aporta al mezcal sus peculiares características. El *Agave salmiana* tarda en madurar entre doce y catorce años, produce una piña que puede superar los cien kilogramos de peso y se necesitan entre treinta y cinco y cuarenta kilos de piña para conseguir un litro de mosto.

Las variedades *parryi*, *applanata* y *americana*, mantienen unos tiempos y rentabilidades similares al *Salmiana*, pero el maguey pulquero, el *Agave mapisaga*, emplea entre veinte y veintidós años en alcanzar el punto ideal para su jima y consigue piñas que alcanzan los ciento cincuenta kilogramos, pero su rendimiento rara vez supera el litro por cada veinticinco kilos de agave una vez jimado. Será de los magueyes maduros, cuando sus corazones hayan alcanzado el porcentaje ideal de azúcar en la savia, que se cocerán sus piñas para luego exprimirlas y fermentar sus mostos. El maestro mezcalero determinará entonces si prefiere dejar actuar a los fermentos naturales, o si prefiere inocular al mosto las levaduras que ha seleccionado a lo largo de sus años de experiencia. Quizás añada pulque fermentado al caldo inerte para que comience la transformación y aporte sus matices y sabores particulares. En todos los casos, el buen maestro mezcalero sabrá determinar el punto perfecto de fermentación con solo observar la espuma que se produce en las tinas.

Llegado ese momento, con el fin de aumentar los grados Brix del mosto o de añadirle sabor al mezcal resultante, el productor puede incorporar hasta un 20% de azúcares no provenientes de agave, pero solo podrán llevar el distintivo de **100% agave** aquellos mezcales cuyos azúcares procedan exclusivamente del agave, sin otros añadidos. Las bebidas con Denominación de Origen siempre se destilan dos veces. Con la primera destilación se eliminan los residuos sólidos, las sales indeseadas y los restos de levadura; también la mayor parte del agua, pero el líquido obtenido al que se conoce como **ordinario**, no llega a alcanzar la graduación ideal. Por eso, para aumentar su graduación alcohólica y asegurarse de eliminar todos los componentes que pudieran dañar el resultado





Agaves cimarrones en el mágico paisaje guanajuatense, parecen esperar el momento de convertirse en mezcal.





final, se procede a destilar nuevamente el ordinario para discriminar entonces los consabidos cabeza, corazón y cola, de los que únicamente el corazón será considerado mezcal de primera calidad.

Los métodos seguidos para alcanzarlo determinarán la **categoría del mezcal**, cuya naturaleza es controlada y comprobada por la DOM. Tenemos en primer lugar el **mezcal ancestral**. Aquel en que se cocieron las cabezas del agave en hornos de pozo para luego molerlas con mazo o tahona. Los jugos extraídos fermentarán en recipientes de madera o en cueros de animal, tal vez en piletas de mampostería, pero jamás en recipientes industriales de acero, fibra o plástico. También está regulada su destilación, que debe realizarse en olla de barro con montera de madera o del mismo material. Es este un procedimiento heredado de los primeros productores mezcaleros, que llega hasta nuestro tiempo para ofrecernos un mezcal en el que sus sabores a tierra y hierba nos cuentan el trabajo que costó producirlos con métodos y herramientas heredados, en muchos casos, de padres a hijos desde tiempos ancestrales.

Otra categoría es el **mezcal artesanal**, que para recibir esta denominación exige que las piñas de agave se cuezan en hornos de pozo o en hornos construidos en mampostería. Para su molienda, además del mazo y la tahona se admite emplear el trapiche o desgarradora, lo que facilita el trabajo al productor y aumenta considerablemente el rendimiento del maguey, aunque la fermentación de sus jugos deberá realizarse en recipientes idénticos a los del mezcal ancestral. Para su destilación se emplean alambiques, de barro, madera, cobre o acero inoxidable, que proporcionarán al mezcal los aromas del maguey asado y el tono ahumado del encino y el mezquite que lo cocieron. Finalmente tenemos el **mezcal**, sin apellidos que lo condicionen, que como todo buen mezcal también debe cumplir con al menos las cuatro etapas indicadas para los anteriores. Se diferencia de estos en que, a fin de permitir una mayor producción de producto que satisfaga la creciente demanda, se permite utilizar también el autoclave para la cocción de las piñas, se podrán extraer sus azúcares de igual manera mediante el sistema de difusor, emplear tanques de metálicos para llevar a cabo la fermentación, y destilar el mosto obtenido mediante alambique o columna de destilación.

En cualquiera de las tres categorías indicadas, nos podremos encontrar seis **clases del mezcal**: el primero es el **mezcal joven o blanco**. Transparente como el aire de la sierra, que no ha sido sometido tras su destilación a ningún otro proceso, más allá del mero embotellado. Un poco más de edad tiene el **mezcal madurado en vidrio**, que tras ser destilado se mantuvo en un recipiente de ese material bajo tierra, o en salas donde no sufriera variaciones de temperatura, humedad ni luz, por un mínimo de doce meses. Si en lugar de dejarlo estabilizar en vidrio lo recogemos en barricas de madera, obtendremos el **mezcal reposado**, que deberá permanecer entre dos y doce meses en contacto con su leñoso contenedor para captar el color y primeros aromas.

Cuando supera los doce meses de maduración en barrica, pasa a ser denominado **mezcal añejo**. Un mezcal que ha tomado de la madera su tono ambarino y añade a los frescos sabores del maguey el aroma antiguo de licores profundos y sabios. A estos mezcales que toman su nombre por su grado de maduración, les podemos añadir otros dos tipos, que complementan el sabor clásico del mezcal con añadidos externos: tenemos por un lado el **mezcal abocado** con diferentes ingredientes que aportan al licor ya destilado sabor, aroma e incluso color, como pueden ser limón, mango o gusano del maguey, entre otros.

Si estos añadidos se incorporan en el proceso de destilación, se obtendrá un **mezcal destilado** con elementos tan variopintos como pueden ser desde ciruelas o mole a pechuga de guajolote y conejo.

Mezcales para ser degustados con reposo y aprecio, poco a poco, a besitos, tras haber depositado unas pocas gotas de licor sobre el dorso de la mano para percibir cómo el calor de nuestro cuerpo desprende de él sus notas más volátiles; que en función del tipo de mezcal, serán recuerdos al humo de sus hornos, suaves toques cítricos de membrillo y manzana verde o fragancias florales; probablemente esencias de vainilla y nuez en aquellos que gustaron la madera. Pero, en todos los casos, muestra siempre de una bebida original y propia de nuestra tierra, que genera a quien la deguste el deseo de conocernos y dejar para siempre su alma en Guanajuato.





Del mezcal más joven al más madurado, el alma del agave en una copa.



NAKED & FAMOUS

Este es un cóctel neoclásico que ha ganado popularidad muy rápidamente. Fue concebido en la primera década del siglo pasado por el bartender originario de Miami, Joaquín Simó, a raíz de las investigaciones que realizó sobre el mezcal en sus viajes por México. En palabras del autor, este cóctel es una mezcla entre un The Last Word y un Paperplane.

Ingredientes:

22.5 ml. mezcal joven

22.5 ml. Aperol

22.5 ml. chartreuse amarillo

22.5 ml. jugo de limón

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado fino sobre una copa cóctel fría.

Decorar con una rodaja de limón.

EL GALLO

Un cóctel inspirado en el “caldo gallo” guanajuatense, bebida revitalizante habitual en el norte del estado compuesta de jitomate, xoconostle y chile guajillo.

Ingredientes:

30 ml. mezcal salmiana
30 ml. licor de chile ancho
30 ml. cordial de xoconostle*
15 ml. jugo de limón
60 ml. jugo de 8 verduras
1 pizca de sal

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado sencillo sobre un vaso alto con hielos.

Decorar con una brocheta de aceitunas y una rodaja de limón.

****Cordial de xoconostle***

200 gr. xoconostle
200 gr. azúcar
100 ml. agua
0.5 gr. ácido cítrico

Procedimiento:

Pelar el xoconostle.

Licuar todos los ingredientes, a excepción del ácido cítrico, hasta integrarlos perfectamente.

Colar la mezcla.

Agregar el ácido cítrico.







Hileras que se pierden en el horizonte, riqueza tequilera de nuestro estado



TEQUILA

Entre las aproximadamente ciento cincuenta especies de agave que podemos encontrar en nuestro país, hay una que nos interesa especialmente. Se trata de una variedad conocida como agave tequilero y que, en los primeros años del siglo pasado, el médico y botánico francés, Frédéric Albert Constantin Weber, describió y clasificó con el nombre científico de *Agave tequilana* Weber que, en su **variedad azul**, es el único agave utilizable para la elaboración del **tequila**. Esta es la bebida mexicana, sin duda, más conocida fuera de nuestro país, que lleva el nombre del municipio jalisciense donde comenzó a producirse hace ya más de doscientos años como un potente impulsor de la economía, cuyo impacto repercute en otras ramas de nuestras finanzas, como son las industrias y comercios dependientes de la agricultura, los exportadores, la hotelería y el turismo.

El tequila es una bebida con una dinámica proyección de futuro, que no pierde sus raíces, que están ancladas en nuestro propio origen como nación. Nace de la fusión de dos culturas: la de las comunidades indígenas del México prehispánico, que conocían y apreciaban los agaves, y la europea, que aportó la tecnología necesaria para destilar sus sabrosos jugos y poder alcanzar así la excelencia que este néctar precisaba para superar fronteras y conquistar el mundo. Tan temprano alcanzó prestigio este particular espirituoso del maguey, que en 1974 consiguió la primera **Denominación de Origen** de nuestro país, protegida por el **Consejo Regulador del Tequila (CTR)**, en la que se identificaron las localidades y tierras donde se podía elaborar. Guanajuato fue, desde el primer momento, uno de los cinco estados mexicanos autorizados legalmente para producir tequila, hasta superar hoy las cuarenta y tres mil hectáreas dedicadas al cultivo del agave tequilana y con más de cuatro mil productores dependientes de ella, repartidos en los siete municipios recogidos en la DO: Abásolo, Cuerámaro, Huanímaro, Manuel Doblado, Pénjamo, Romita y San Francisco del Rincón.







La tierra, el agave y su gente, valores de Guanajuato.



Debido a la laboriosidad y el emprendimiento de nuestra gente, de nuestro clima y a la fertilidad de nuestras tierras, la Weber azul, que tradicionalmente ha necesitado en torno a los siete años para su óptima maduración, consigue criar aquí la piña perfecta —de entre cuarenta y cincuenta kilogramos de peso y con más de 28° Brix de azúcar en su interior— en tan solo cinco o seis años. Según determina la Denominación de Origen, el tequila es la bebida espirituosa elaborada a partir de la destilación de los mostos extraídos de las piñas del agave Weber azul. Una bebida emblemática, con aromas que van desde los frescos y ligeramente cítricos de los tequilas blancos, a las complejas notas de maguey y madera que se descubren en los más añejos.

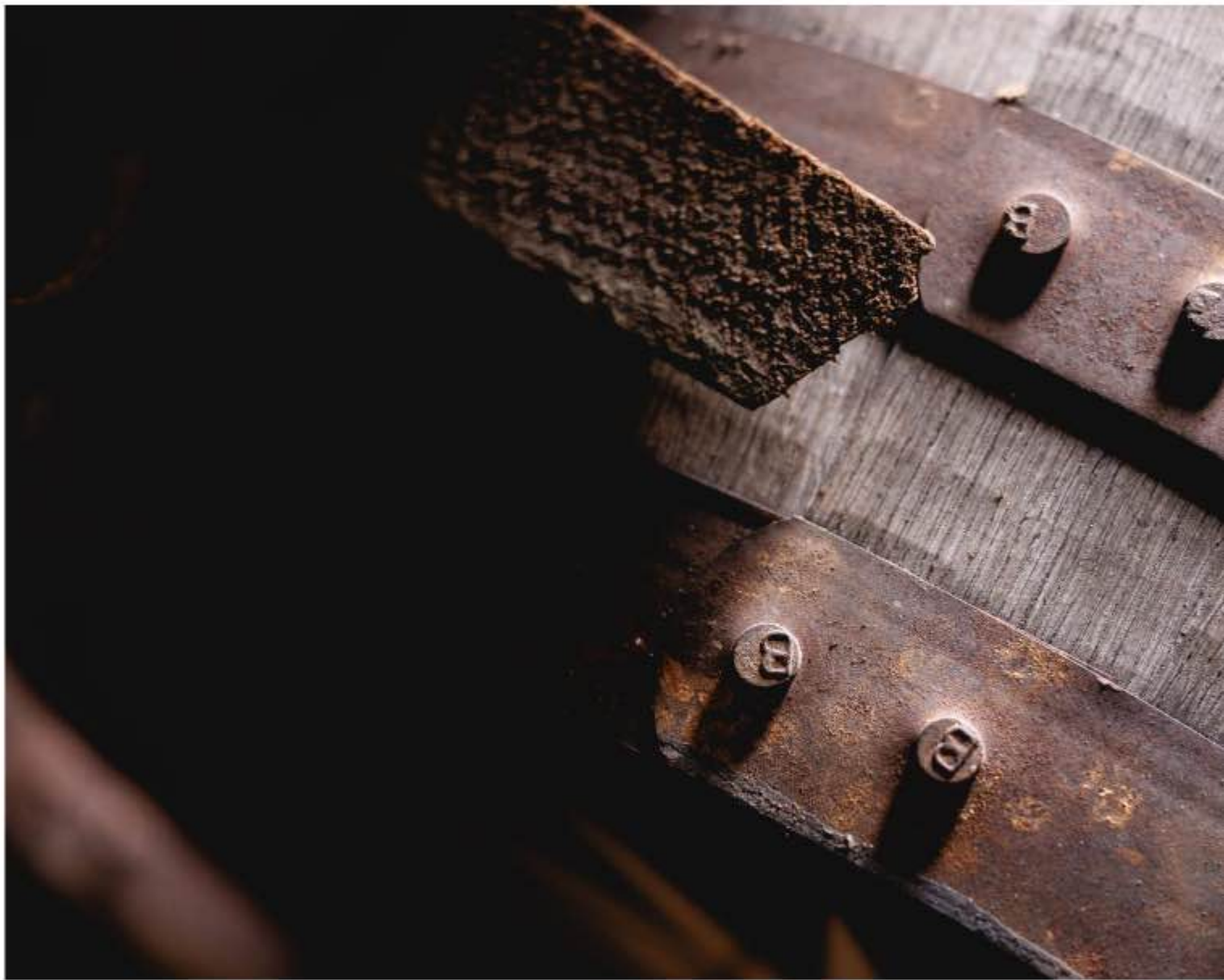
Limitada su procedencia a los agaves recogidos en la restringida zona que determina la DOT, para poder acogerse al nombre de Tequila el licor también debe elaborarse dentro de los territorios determinados en la norma y ha de contener un mínimo 51% de jugo de este agave, aunque al mosto se le puede añadir para su fermentación antes de ser destilado otros azúcares, como piloncillo o azúcar de caña, pero no extractos de otros magueyes. Aún cuando con una sola destilación ya se obtiene el grado alcohólico necesario para alcanzar la categoría de “bebida espirituosa”, para el CTR no alcanzará la perfección requerida para ostentar el nombre de tequila hasta que no haya sido sometido a un segundo proceso de destilación en el que se suaviza la fuerza del alcohol, se eliminan los componentes indeseables de la mezcla y se favorecen y potencian los aromas generados durante el fermentado del mosto.

Este proceso es vital para conseguir el producto final deseado. En primer lugar, el maestro tequilero debe asegurarse de que las piñas fueron debidamente rasuradas —es decir, que se haya eliminado del corazón del agave todo rastro de las pencas— para evitar que estas transmitan indeseados sabores astringentes en la bebida. Luego decidirá si se incorpora el bagazo al jugo que habrá de fermentar o solo fermentarán el líquido obtenido de la molienda. Si pretende la producción de **tequila** sin otros calificativos, especialmente indicado para la elaboración de cócteles o mixología, podrá añadirle hasta un 49% de otros azúcares, como pueden ser el azúcar de caña o el piloncillo. Estos atenuarán los sabores del maguey al tiempo que dulcifican la bebida resultante. Por el contrario, si se pretende producir un **tequila 100% agave**, solo podrá contar con los azúcares propios del Weber azul, que le prestan a la bebida su carácter distintivo, esas notas tan peculiares y apreciadas que lo identifican y transmiten al paladar aromas propios del agave.

Las levaduras que se añadan al mosto prestarán al licor resultante sus fragancias florales, cítricas o herbales, en un proceso que puede durar entre diez y dieciocho días, controlado en todo momento por el maestro tequilero que cuidará de que el mosto en fermentación no supere los 20°C de temperatura, pues esto impediría trabajar a las levaduras y detendría el proceso de fermentación. Solo cuando estos microorganismos han completado su trabajo y han consumido la cantidad ideal de azúcares, se procederá a destilarlos. Algunos fabricantes, para sus elaboraciones más selectas, someten lo mejor de la segunda destilación a un tercer destilado, con el objeto de refinar las notas aromáticas del tequila y hacerlo más delicado al paladar.









Si se embotella directamente el espirituoso resultante de la segunda destilación, obtendremos un **tequila blanco o plata** transparente con los matices naturales propios del agave; que habitualmente suelen ofrecer un paladar claramente alcohólico, con matices frescos y suavemente cítricos. El **tequila joven** u oro, es el resultado de combinar tequila blanco con otro madurado en barrica. Con ello se consigue suavizar su paladar y añadirle notas más complejas de aroma y sabor. Si la demanda lo permite, resulta aconsejable mantenerlo de quince a veinte días en vidrio antes de comenzar a consumirlo. Si al tequila recién destilado lo pasamos a barricas de roble o encino, para que madure en ellas un mínimo de dos meses, obtendremos un **tequila reposado**; al que los taninos de las barricas transfieren parte de su color prestándole tonos pajizos o ligeramente dorados. Una bebida que al contacto con la madera suaviza su embocadura alcohólica para adquirir recuerdos de vainilla y caramelo.

Un **tequila añejo** ha debido permanecer al menos un año en las barricas de envejecimiento, lo que acentúa su tono ambarino y los aromas más complejos. Resalta en boca el toque de la madera y resultan más evidentes las notas avainilladas y los aromas de frutas maduras. El **tequila extra añejo** se ha enriquecido durante tres años o más en la madera, de la que ha tomado su color hasta adquirir los tonos de oro viejo y caoba que lo caracterizan. Tan prolongado tiempo de envejecimiento le permite alcanzar percepciones de aroma y sabor más sofisticadas, regalando a quien lo degusta toques de caramelo y especias. A todos ellos, salvo al blanco, se le pueden adicionar algunos ingredientes externos que lo hagan más suave al paladar y le proporcionen sabor, color y aromas. A este procedimiento se le llama “abocar” y al tequila al que se le hayan añadido **tequila abocado**.



Barricas, paz y tiempo prestan al licor aroma y color.





Un tequila para cada momento: sea plata, oro o reposado.



En estos últimos años hemos visto aparecer un nuevo tipo de tequila muy del gusto de las nuevas generaciones. Se trata del **tequila cristalino**, un tequila que ha pasado por el proceso de maduración en barrica para suavizar su sabor y adquirir las complejidades propias de los reposados y añejos, pero al que tras su envejecimiento, se le ha sometido a una tercera destilación o a un proceso de filtrado a través de carbón activo. Se eliminan así el color dorado propio de los tequilas maduros y las notas demasiado amaderadas propias de estos, al tiempo que adquiere la transparencia del tequila blanco sin perder las características organolépticas de los mejores envejecidos. En todas sus variaciones, estas bebidas han contribuido a prestar una nueva estética a los paisajes guanajuatenses. Hoy, los campos agaveros se han convertido en una fuente de riqueza que aportan además una nueva belleza a Guanajuato. Una imagen reflejo de todas aquellas personas que, orgullosas de su trabajo y de su tierra, trabajan en un producto tan profundamente arraigado en la mente y el corazón mexicanos como lo es el tequila.



MEXICAN FIRING SQUAD

La primera referencia a este cóctel clásico la encontramos en la obra *Gentleman's Companion*, donde el escritor Charles H. Baker cuenta que lo descubrió en 1937, en un bar de la Ciudad de México llamado La Cucaracha.

Ingredientes:

60 ml. tequila blanco
20 ml. jugo de limón
20 ml. jarabe de granadina
4 golpes de bitter de Angostura

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado sencillo sobre un vaso corto (*old fashion*) con hielos.

Decorar con una piel de limón.



LA DOLOROSA

Un cóctel inspirado en los sabores de una bebida tradicional guanajuatense: el agua de Dolores o Lágrimas de la Virgen, que suele prepararse durante la Semana Santa con betabel, plátano, lechuga, naranja y, en algunas ocasiones, manzana.

Ingredientes:

45 ml. tequila reposado
15 ml. licor de naranja
30 ml. jugo de betabel
30 ml. shrub de manzana y plátano*
1 brocheta de lechuga

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes dentro de la coctelera con hielo y agitar hasta enfriar.

Realizar un colado fino sobre una copa cóctel.

Decorar con una brocheta de lechuga.

****Shrub de manzana y plátano***

1 plátano maduro picado en cubos
1 manzana picada en cubos
150 gr. azúcar estándar
50 ml. vinagre de manzana

Procedimiento:

Colocar dentro de un recipiente la manzana y el plátano y cubrir con azúcar para luego añadir el vinagre.

Dejar reposar al menos 24 horas en un lugar seco.

Remover los ingredientes hasta integrarlos y después colarlos.









LA CATA

A la hora de degustar cualquier bebida, la premisa más importante para tener en cuenta es que “**sobre gustos no hay nada escrito**”. En esta sentencia inapelable debemos sustentarnos a la hora de paladear un destilado del agave. Disfrutar de estas bebidas es un placer social, pero también íntimo y personal; por lo tanto, nadie tiene potestad para afirmar que existe una manera correcta o adecuada de tomarlo. Si a usted le gusta combinado, adelante, degústelo de este modo si así disfruta de él. Puede que lo prefiera con hielo, o en el tradicional *shot* o caballito, engullido de un solo trago o a pausados besitos. Todas las fórmulas son buenas y perfectamente legítimas para gozar del placer que nos brindan los espirituosos provenientes del maguey.

De lo que se trata es de disfrutar con una bebida que hace especial el momento en que la tomamos, así que no se preocupe si no es capaz de percibir el sabor a frutas confitadas o a esencias florales en su trago; tan solo savoréelo, relájese y disfrute del instante. En todo caso, en primer lugar deberemos elegir el envase en que la queremos disfrutar. Para un combinado puede resultar más apropiado una copa globo o un vaso ancho y de gran capacidad, donde tengan espacio los cubos de hielo. Si pensamos tomar el licor directo nos podríamos decantar por un vaso más pequeño. Todos valen, aunque si deseamos degustar la bebida sin mezclas ni añadidos, los expertos recomiendan la copa flauta, de cuerpo acampanado y largo, para que llegue la nariz a la copa antes de que el espirituoso alcance la boca; lo que permitirá captar primero sus aromas, y el tallo largo permite que la mano no ceda calor a la bebida ni obstaculice la observación de sus matices cromáticos.

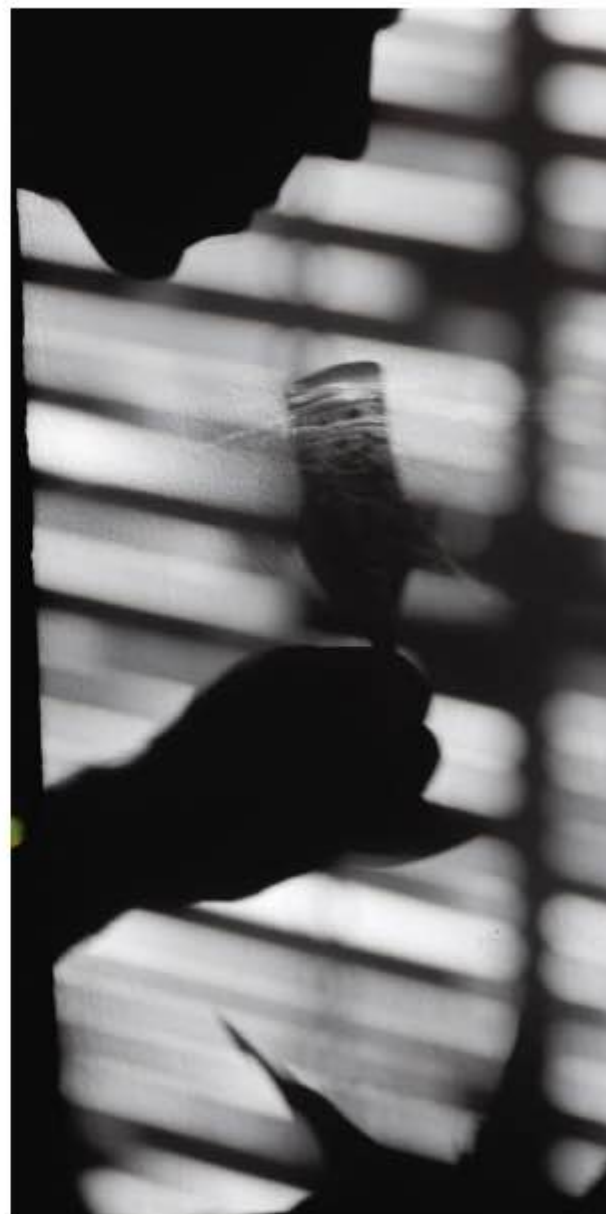
Y recordemos que todo buen licor sabe más rico a temperatura ambiente que excesivamente frío, pues sus matices más delicados se desprenden a partir de los 20°C para comenzar a perderse por encima de los 26°C. Lo realmente importante es que la bebida resulte agradable en boca y no raspe en la garganta cuando se la trague. Un buen destilado jamás lo hará, pues es trascendental poder deleitarse en la bebida con los **cinco sentidos**. Después de limpiar labios y lengua para lavar viejos sabores, atenderemos en primer lugar al oído, para reconocer el gorgoteo cristalino del líquido que abandona su botella para llegar

a la copa. Una música líquida que anticipa el placer que aguarda, que endulza los deliciosos segundos de espera antes de degustarlo.

Entra en juego luego la vista, para buscar primero las pequeñas burbujas que se forman al verterlo y que, en las bebidas de calidad, perdurarán por unos instantes en su superficie antes de desaparecer. Cuando la última de ellas muera, colocaremos la copa frente a un fondo claro, para observar su contenido. Si se trata de un espirituoso blanco o cristalino tendremos en nuestras manos un líquido transparente y claro; limpio, sin residuos sólidos que interrumpan su pureza. Los tonos dorados de paja joven señalarán a un reposado y los añejos nos mostrarán matices ambarinos y dorados más profundos; que se oscurecen aún más en los destilados más antiguos. ¿Por cuál decidimos? Ninguna opción es mejor que otra, solo será cuestión del momento y de nuestros gustos personales.

Si agitamos con cuidado la bebida en la copa, tras hacerla rodar por sus paredes, observaremos cómo la esencia del licor desciende en gotas morosas por el cristal para formar limpidas columnas que nos indican su óptima densidad. Serán, dependiendo del estado de ánimo de quien lo cate, lágrimas si está dolido del corazón o piernas largas y esbeltas si se encuentra enamorado. Tras disfrutar del espectáculo ofrecido tras el cristal, llega el momento del olfato. Descubriremos todo un ciclo vital contenido en una copa. Cuando nos la acerquemos a la barbilla, y desde fuera de la copa, por su parte superior hallaremos las fragancias más alcohólicas, cítricas y herbales; la primavera en sus esencias más volátiles. Si descendemos un poco, descubriremos en lo más profundo de su panzudo vientre, los tonos cálidos del verano, las notas del agave y de las levaduras que le dieron la vida.

Aún más abajo, sobre la superficie del líquido, encontraremos en los aromas más densos de vainilla y madera, la calidez del otoño. Para descubrir el invierno en los recuerdos a canela, pasas y frutos secos de los licores más añejos. Toda una sinfonía de exquisitos perfiles aromáticos, guardada en el cristal. Descubiertos sus perfumes emplearemos el tacto, para tomar una gota entre los dedos índice y pulgar. En las bebidas de calidad observaremos que, al separarlos, se crea por un instante un efímero hilo de puro licor y esa misma gota, sobre el dorso de la mano, nos habrá de devolver en la nariz recuerdos aterciopelados a la penca del





Blanco, joven o añejo: tres deliciosas recompensas del paisaje agavero guanajuatense.





Mostrará lágrimas sobre el vidrio a quien se encuentre triste, piernas al que esté contento.



agave que lo engendró, sin rastro de olores ajenos. Ha llegado el momento de llevarnos al fin el licor a la boca. Apenas unas pocas gotas, para limpiar labios y lengua preparándonos para el siguiente sorbo; más generoso, pero aún corto, que haremos rodar en la boca para descubrir los sabores que esconde y qué zonas del paladar y la lengua se deleitan con ellos.

Tomémonos un tiempo para valorar su cuerpo, la sensación de densidad y volumen, su textura, si resulta suave y sedoso sobre la lengua o astringente y animoso. Cuando tomemos este primer trago, aguantémoslo por unos segundos al tiempo que tomamos aire por la nariz para expulsarlo luego suavemente por la boca. Evitaremos así que una excesiva intromisión del alcohol nos confunda el **gusto**; o mejor dicho, el **sabor**. Pues si el gusto solo distingue entre dulce, salado, ácido, amargo y umami, al paladear nuestro espirituoso percibiremos todos estos sabores primarios profundamente unidos, matizados y potenciados por los aromas nasales, tan estrechamente entrelazados que resultaría imposible separarlos. Será entonces cuando apreciemos en toda su plenitud las notas antes advertidas, la personalidad de la bebida que sostenemos en las manos: el paladar del agave, el dulce de sus azúcares, quizás notas herbales o remembranzas a la tierra donde creció, los delicados matices de las levaduras que le dieron su fuerza, memoria de flores y frutos, puede que las notas complejas de tostados y especias.

Innumerables fragancias imbricadas con cada uno de los sabores básicos. Sinfonía de tantas y tan complejas variaciones que un simple mortal no puede aspirar a captarlas todas, mucho menos identificarlas. Dejemos eso para los profesionales. Nuestras preferencias mediatizan las sensaciones que percibimos y los recuerdos de las experiencias personales son los que nos permiten identificar unos aromas e ignorar otros. Por eso no debemos frustrarnos si donde nos dicen que debemos encontrar fragancias de frutos tostados nosotros captamos evocaciones a cacao o mango. Sencillamente, atendamos a nuestros sentidos y disfrutemos. Lo sustancial al paladear un destilado, lo único en realidad importante, es saber disfrutar de cada trago.

El paisaje del agave en Guanajuato es fruto de la naturaleza y de los hombres y mujeres que, durante generaciones fueron pincelando con esfuerzo y dedicación los verdes del maguey por sierras y valles, cráteres y bajíos. Fueron ellos y ellas quienes crearon en nuestro estado el maravilloso lienzo que hoy se nos muestra, donde la paciencia de la tierra y el saber de su gente han creado un espectáculo único que nos habla de tradición y de futuro.

Que estas líneas no sean solo un epílogo, sino también una invitación a sumergirse en la belleza del agave y conocer a su gente; personas admirables sin cuya colaboración no hubiera sido posible este paisaje agavero guanajuatense.

Compartieron con nosotros su tiempo y su pasión por el agave:

Alejandro González Anaya, maestro mezcalero, Hacienda Vergel de Guadalupe
Bertha Concepción Castillo Ortega, maestra mezcalera, Hacienda Vergel de
Guadalupe

Juan Luis Guevara Chavira, Jimador

Julio César Aguilar Jiménez, miembro de la marca comunidad Pulque Tallacua

Leonardo Rodríguez Moreno, Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Lorena Lara Fernández, directora general en Bodegas Campotoro S.A. de C.V.

Luis Antonio Parra Negrete, doctor en Ciencias y Agricultura

María Candelaria Pérez Pérez, Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Miguel Roa Castañeda, Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Rolando, Pulquería Azteca

Sara Martínez Rodríguez, maestra mezcalera, Pozo Hondo

Saúl Luna Rangel, Jimador







GUANAJUATO
200
AÑOS DE GRANDEZA



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

