

y, sin enjuagarte, retenlo y pásalo por tu boca durante 10 segundos y saboréalo, para después tragarlo. Ya que lo tragaste, pon atención a los *sabores* que regresan de tu estómago, que son los más finos y exquisitos del Mezcal. Pasados algunos minutos, tu lengua y paladar estarán impregnados con el sabor y aroma del Maguey cocido, sensación que puede durar más de 1 hora.

11. Si después de seguir estos pasos el Mezcal que evaluaste los pasa todos satisfactoriamente, compra el Mezcal y, si te supo muy rico, no seas mezquino y paga el precio justo que te piden por él.

Cuando el Mezcal que quieras evaluar no esté embotellado, empieza tu evaluación de la siguiente forma:

a) la información de los puntos 1 a 3 pregúntasela directamente a quien te vende el Mezcal

b) respecto a lo indicado en el punto 4 (agitar la botella para ver el perlado),

pídele a quien te vende el Mezcal que te demuestre que el producto que ofrece *sí perlea*.

c) Enseguida, continúa con los puntos 5 a 11.

Vale la pena aclarar que un Mezcal Tradicional, aún siendo de muy alta calidad, puede no gustarte, pues el paladar es, a fin de cuentas, algo estrictamente personal. Aún así, uno puede reconocer que un Mezcal es de alta calidad y decir sin ninguna contradicción: “*no me gusta*”.

Si deseas consumir o comprar *Mezcales Tradicionales*, busca este *Logo* en la botella.



MEZCALES TRADICIONALES
DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Para más información marca al
cel. (04455) 1489 5751 o envía un correo a
info@mezcalestradicionales.com.mx



MEZCALES TRADICIONALES
DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Guía para identificar un *Mezcal Tradicional*

Cuando el Mezcal que quieres evaluar tenga adherido en la botella el **Logo de Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**, cómpralo con toda confianza.

Cuando el Mezcal que quieres evaluar *no tenga* el **Logo de Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**, sigue los siguientes pasos:

1. Busca en la etiqueta la frase 100% Agave que indica que está hecho *solamente* de Maguey, que en realidad

sólo eso puede ser el Mezcal.

2. Revisa en la etiqueta que la riqueza alcohólica o graduación mínima sea de 45% ALC. VOL.

3. Asegúrate que la etiqueta indique la población y el Estado de origen, así como el tipo de Maguey o Magueyes usados y el nombre del Maestro Mezcalero que lo destiló.

4. Agita la botella de arriba a abajo para observar si hay perlado; si no lo hay, mejor ni lo compres, a menos que sea un Mezcal de 55% ALC. VOL. o de mayor riqueza alcohólica por lo que, en este caso, la perla sólo se formará mientras lo agites y a Mezcales como estos se les llama **de Puntas**.

5. Evita comprar un Mezcal que haya pasado por barrica, pues la madera, sin excepción, mata los sabores y aromas más finos y sabrosos del Mezcal (incluyendo los tequilas, si es que aún existen). Puedes detectarlos fácilmente porque toman

un color amaderado. Los Mezcales Tradicionales son todos incoloros, sin excepción. Así que te recomendamos que no compres líquidos de colores; mejor compra agua y le pones la anilina que tú quieras.

6. Si quien te vende el Mezcal te lo da a probar, pon en tus manos una gota de Mezcal y frótalas hasta que se seque el destilado; debe quedarte en las manos el olor inconfundible de Maguey cocido. Si te huele a caña de azúcar o a alcohol de caña, saca tus propias conclusiones.

7. Cuando pruebes el Mezcal, de preferencia hazlo en un **jícara de bule**; en caso de no tener una a la mano, pide que te lo sirvan en un vaso (no que te den UN vaso de Mezcal) de boca ancha.

8. Si puedes pedir otro vaso vacío, vierte el Mezcal de uno a otro a una altura de 20 cm de diferencia para observar la perla o perlado que se forma. Si no hay perla, no lo compres, a menos que sean **Puntas** como se

mencionó en el punto 4.

9. Si hay perla o perlado, procede a oler el Mezcal **antes** de tomar algún trago. El primer olor que debes encontrar es el que percibiste después de frotar la gota de Mezcal entre tus manos; después podrás descubrir, de acuerdo a la agudeza que posea tu sentido del gusto, diferentes aromas del Mezcal. Te sugiero que al olerlo hagas lo siguiente: cierra completamente la boca y entonces huele el Mezcal; en seguida, entreabre ligeramente la boca y procede a olerlo. Te sorprenderás de la diferencia de percepción.

10. Ahora sí toma un pequeñísimo sorbo de Mezcal (5 mililitros) y enjuágate suavemente toda la boca con él durante 10 segundos; detén el proceso de enjuague y, sin tragar el Mezcal, deja que salgan los vapores por tu nariz durante otros 10 segundos. Después de hacer esto, trágalo y pon atención a los sabores y aromas que detecta tu paladar. De nuevo toma otro pequeñísimo trago