



**DESTILADOS
MEXICANOS**



© ÍNDICE ©

SOTOL

TEQUILA

RAICILLA

MEZCAL

BACANORA

SOTOL





En los estados de Durango, Chihuahua y Coahuila crece una planta llamada “*Dasylicion wheeleri*”, es una especie de maguey endémico de la región y es la base para preparar la bebida típica y tradicional del norte del país: el sotol.

El sotol es una bebida de carácter fuerte, su gradación va de 38% a 45% de alcohol, tiene un sabor ahumado que recuerda leña y tierra, por lo que suele disfrutarse en “las rocas”.

Esta bebida obtuvo denominación de origen en 2002. Existen cuatro variedades de sotol: sotol blanco o silver, joven o gold, reposado o aged y extra añejo o extra-aged.



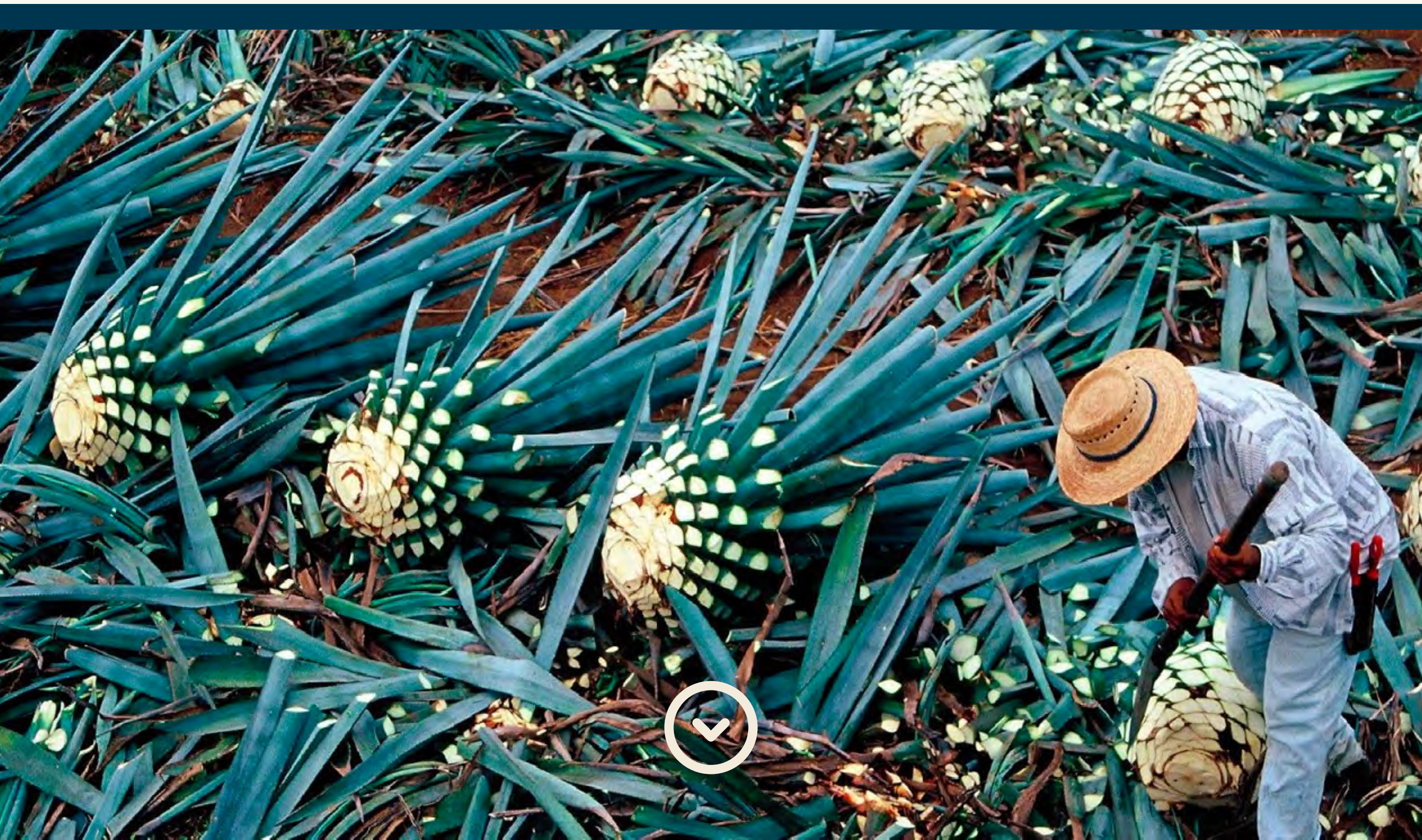
TEQUILA



Hay quienes la consideran una bebida de los Dioses, para otros, un gran aperitivo o un gran maridaje para acompañar comidas y también para combinarse con otras bebidas.

La realidad es que el tequila, cuyo nombre proviene de la palabra náhuatl Tekilan y significa “lugar de los trabajadores”, es una bebida reconocida y apreciada tanto nacional como internacionalmente. Además, es identificado como un producto símbolo de la cultura mexicana.

En julio de 2006 el agave y las antiguas instalaciones industriales de Tequila fueron declarados Patrimonio de la Humanidad según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), por su gran riqueza natural y cultural.





De acuerdo con información de SADER, esta Denominación de Origen Tequila (DOT) protege la producción tequilera de 181 municipios, dentro de cinco estados: Jalisco con 125 municipios, Michoacán con 30 municipios, Tamaulipas con 11, Nayarit con 8 y Guanajuato con 7 municipios.

A escala internacional, la Denominación de Origen Tequila (DOT), es reconocida en 55 países, incluidos los de la Unión Europea.

En 2018 se publicó en el Diario Oficial de la Federación que: se declara el tercer sábado de marzo como el “Día Nacional del Tequila”.





RAICILLA



México es un país con una amplia gama de bebidas alcohólicas como el tradicional tequila y el mezcal, algunas otras sin alcohol como el tejuino y el tascalate, pero existen otras también que proceden de la destilación del maguey, como la raicilla.

La raicilla es una bebida alcohólica mexicana que se produce en Jalisco en municipios como Mascota, Atenguillo, Guachinango, Mixtlán, Cabo Corriente y Tomatlán.

Para su elaboración se emplean dos variedades: el agave lechuguilla y el agave raicillero de las especies *inaequidens* y *maximiliana* endémica del estado.





El proceso de elaboración de la raicilla consiste en: escoger las piñas maduras, jimar, limpiar y tatemar. Se cuece en hornos sellados que arden a 130 grados, luego se enfrían, se vuelven a limpiar y se muelen, el líquido resultante se fermenta máximo ocho días, se vierte todo a los alambiques para cocer y finalmente se destila. La gradación de la raicilla oscila entre 36% a 45% de alcohol.



MEZCAL



Se dice que una tormenta se abatió sobre un campo de agaves y varios rayos cayeron sobre las plantas, lo que provocó la creación de los licores. La leyenda asegura que fue Mayahuel para poder brindar el licor a los hombres.

Es una bebida destilada, auténticamente mexicana, y aunque Oaxaca es considerada “la capital mundial del mezcal”; la verdad es que esta bebida cuenta con denominación de origen que comprende territorios protegidos en los estados de Durango, Guanajuato, Guerrero, Puebla, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas.





La elaboración del mezcal se da a través de cinco procesos fundamentales: 1) iniciando por la obtención de la materia prima a través de la cosecha y recolección del agave, 2) el cocimiento de las piñas o cabezas de agave en hornos, 3) su molienda, 4) la fermentación de las fibras producto de la molienda junto con jugos obtenidos a la par y 5) la destilación, la cual se basa en un procedimiento que se ha mantenido sin cambios por más de 400 años desde la llegada de los españoles.

Los mezcales siempre nos han invitado a una reflexión ya sea de tipo amorosa, del cuál es su origen o bien, de cómo distinguir un destilado de agave de otro.



BACANORA

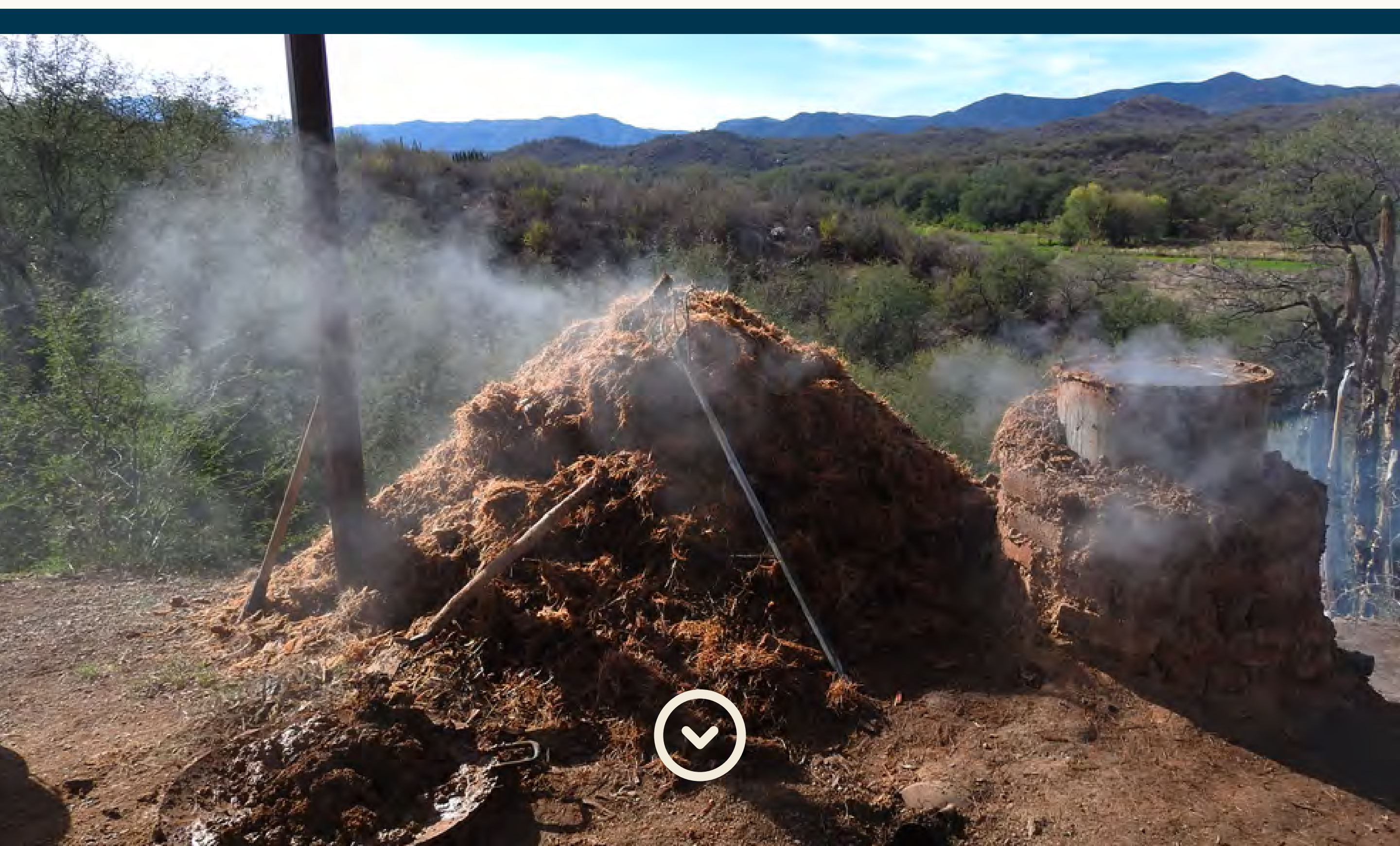


El Bacanora es la bebida tradicional del estado de Sonora, se elabora con agave Pacífica, también llamada Yaquiana y científicamente denominado *Angustifolia*.

Su sabor, es más dulce como la piña de agave recién cocida, con mucho cuerpo y un contenido mayor de alcohol. Tiene un sabor único, con su propia identidad y mucha personalidad.

Su producción sigue un proceso complejo con 5 fases que condicionan el destilado final: corte del agave, cocimiento, machacado o molienda, fermentación y el destilado.

Su sabor es fuerte, el grado de alcohol oscila entre el 35% a 55%, con un acabado a madera ahumada de aroma campestre, esto se debe a que, durante su proceso, queman las pencas en hornos de arcilla bajo la tierra.





Esta exquisita bebida, es uno de los mejores destilados del mundo, tiene un excelente equilibrio de ahumado y dulce, así como notas vegetales de pimientos verdes asados y recuerdos a tierra. Actualmente se reconoce entre las bebidas representativas de México.

Su apariencia suele ser cristalina y se le etiqueta como “blanco”, pero también se consume anisado o reposado en barriles de madera.

**CONOZCA UN POCO MÁS
ACERCA DE LOS DESTILADOS**

