

# MEZCAL CHINGUETE: BEBIDA ESPIRITUOSA DE ORIGEN OAXAQUEÑO

AUTOR: SEBASTIÁN F. CHINO PEÑA, MAESTRO PALENQUERO.

Somos una empresa compuesta por tres familias 100% oaxaqueñas, dedicadas a la elaboración de una bebida espirituosa de origen oaxaqueño, cuya materia prima esencial es el agave *angustifolia* propio de la flora regional, conocida mundialmente como mezcal, el cual es elaborado a través de un escrupuloso proceso artesanal de doble destilación en alambiques de cobre; garantizando así su pureza, sabor y espíritu únicos, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y certificaciones vigentes.

La fábrica de mezcal esta ubicada en uno de los tres valles centrales al este de la ciudad de Oaxaca, en la comunidad de Tlacolula de Matamoros, la cual se encuentra rodeada de pueblos dedicados a la elaboración de una gran variedad de artesanías, al cultivo de maíz, calabaza y frijol. En los últimos años se ha incrementado el cultivo de maguey espadín, ya que los cerros y laderas donde se encuentran estas comunidades son un lugar semiárido lo cual nos permite el cultivo de maguey *angustifolia* (espadín) muy importante para nosotros, ya que es nuestra materia prima para la elaboración del Mezcal.

En nuestra fábrica de mezcal o palenque, como comúnmente se conoce en nuestra región al lugar donde se elabora la bebida, seguimos con el proceso artesanal desde la recolección de materia prima que sea un maguey capón de 8 a 9 años alcanzado su maduración. La cocción se hace en horno cónico de piedra donde sólo usamos leña de encino o mezquite, según la preferencia del cliente. Desde ahí le empezamos a dar un buen sabor a nuestro mezcal ligeramente ahumado. Una vez cocido el maguey, se deja enfriar un día para luego pasar a la molienda en una tajona o molino chileno. La tarea de machucar o moler diario es de unos 800 kilos de maguey cocido para una tina de madera, donde se lleva a cabo la fermentación, la cual dura de 6 a 8 días dependiendo del clima. Este nos ayuda en la fermentación, entre más calor más rápido se lleva a cabo la fermentación, justo en ese momento aprovechamos para agregar sólo agua de manantiales de la Sierra Norte lo que distingue a nuestro mezcal como único y de más alta calidad, debido a su contenido de más minerales. Después de la fermentación viene el proceso de la destilación, la cual debe ser doble para cumplir con los estándares de calidad, garantizando un mezcal con mayor purificación y en la refinación o segunda destilación aprovechamos para separar las puntas. Asimismo desechamos las colas, lo que nos garantiza un mezcal con mejor aroma, sabor y espíritu, siempre a fuego lento, con mucha paciencia y amor a nuestro trabajo.

Producimos mezcal espadín joven; antes de envasar pasa por dos filtros para obtener un mezcal blanco y cristalino. También producimos reposado y añejo en barricas de roble americano.

Todo este proceso y en cumplimiento a la NOM- 070, nos ayuda a darle confianza a nuestros consumidores y garantizarles un producto de calidad a nivel nacional e internacional y así poder cruzar fronteras con nuestra marca "Chinguete". Gracias al apoyo de nuestras secretarías de gobierno, su apoyo nos ha permitido promocionar nuestro producto en las expos realizadas en diferentes Estados de la República, donde hemos tenido la oportunidad de participar en mesas de negocios con diferentes compradores nacionales e internacionales. Es así como se a logrado el éxito de la producción y comercialización del mezcal de nuestra región y el bienestar de nuestras familias que colaboran en la producción de nuestro producto, lo cual nos motiva día a día para seguir poniendo empeño, amor y esfuerzo a nuestro trabajo para garantizar un mejor futuro para nuestros hijos y futuras generaciones que seguramente serán un orgullo como oaxaqueños y exportadores de mezcal de calidad.



MEZCAL ARTESANAL

100% AGAVE

Chinguete®