

# DON GALO. MEZCAL: SABOR INIGUALABLE Y CALIDAD INDISCUTIBLE



AUTOR: MEZCAL DON GALO

Desde sus inicios, Mezcal Don Galo ha estado en constante evolución, dando origen a un producto de sabor inigualable y calidad indiscutible. Creado en el municipio de San Juan Del Río perteneciente al distrito de Tlacolula de Matamoros en el estado de Oaxaca, la marca nace, con la intención de hacer honor al legado familiar del maestro mezcalero Galindo Morales, “Don Galo”, quien enseñó a su nieto los secretos de la fabricación del mezcal, justo como a él le enseñaron sus padres.

Somos una Generación de Maestros Mezcaleros, la cual bajo el liderazgo de nuestros maestros mezcaleros Robert Ruiz Morales y Antonio Hernández Hernández damos continuidad y vida al proceso heredado por Don Galo y el cual sigue siendo realizado por familias de tradiciones antiguas quienes le ponen a nuestro mezcal la misma pasión al proceso que sus antepasados, contribuyendo con la continuidad de la leyenda de este excepcional mezcal.

Don Galo cuenta con diversos plantíos distribuidos en nuestro hermoso pueblo de San Juan Del Río, siendo el agave espadín el que más predomina, sin embargo contamos también con la presencia de algunos agaves silvestres como Tobalá, Tepeztate, Cuishe e inclusive Jabalí. Todos nuestros agaves son vigilados constantemente por los ojos de nuestros maestros mezcaleros quienes están al pendiente del momento exacto en el que los agaves están en la etapa óptima de maduración para poder iniciar el ritual de preparación y convertir esas radiantes piñas en mezcal. Siempre cuidando y respetando lo más importante que tenemos, la tierra y la sustentabilidad de nuestros agaves.





Para hablar un poco acerca de nuestro proceso, el ritual de preparación para crear nuestro mezcal es tan único como el producto mismo. Atendemos cada detalle, desde el cultivo y cuidado de los agaves, respetando siempre a la tierra de donde provienen, hasta el envasado en cada botella. Todo gira en torno a un proceso artesanal y orgánico que se ha mantenido generación tras generación; y ahora, con la llegada de una nueva ola de maestros mezcaleros nos dirigimos hacia la evolución del mezcal, creando un sabor balanceado e inconfundible de una calidad suprema que combina la perfección habilidad y experiencia.

Nuestro palenque está integrado de manera artesanal respetando siempre las instrucciones que Don Galo compartió en vida con sus maestros mezcaleros para la correcta preparación de su mezcal. Don Galo cuidaba cada detalle, iniciando con la selección y corte de sus mejores agaves, siendo muy cuidadoso en su corte para evitar que la planta sufra algún tipo de estrés, el cual al final se vería reflejado en el producto final.

Una vez cortadas las piñas son llevadas al horno cónico de tierra, que está forrado con piedras volcánicas y de río. Esto para llevar a cabo la perfecta cocción de las piñas de agave utilizando como combustible para nuestro horno madera de encino, que le dará ese sabor ahumado inigualable.

Una vez realizada la cocción, nuestras piñas pasan a nuestro Molino Chileno o tahona en donde realizamos la molienda con ayuda de Lucero, nuestra mula de carga quien es parte fundamental para que el maguhey cocido quede perfectamente triturado. Después se pasa a nuestras tinajas de fermentación en las cuales las levaduras hacen su magia por algunos días y al final, tras la larga espera, pasar ese mosto resultado de la fermentación a los brillantes destiladores de cobre, encargados para realizar la tan esperada transformación y por fin poder llamarlo Mezcal.

El proceso no acaba ahí, tras el resultado de la segunda destilación nuestros maestros mezcaleros deben realizar los ajustes necesarios para poder bajar la graduación alcohólica a la deseada, por lo que deberían homogeneizar el producto y después de eso iniciar con la ardua labor de filtrado, envasado y etiquetado. Todo bajo la estricta supervisión y respetando los controles de calidad emitidos por nuestros certificadores nacionales e internacionales, dando como resultado un mezcal de calidad inigualable, símbolo de respeto, tradición e innovación. Es por eso que el slogan de la marca es "Respeto y Pasión por lo Artesanal".

Todas nuestras variedades pasan por el mismo proceso artesanal. Hasta el momento Don Galo Mezcal cuenta con un catálogo de 6 variedades que son Espadín, del cual se desprenden 2 sub variedades como lo es el espadín con gusano y el espadín añejo, también contamos con un Ensamble Espadín-tóbala, Tepeztate, Cuishe, Tobalá, y Jabalí. Es importante decir que todos nuestros productos están certificados como orgánicos por Certimex, factor fundamental que nos ayuda a dar tranquilidad y confianza a nuestros consumidores y nos diferencia de otros destilados.





## ADAPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LA NOM 070

No ha sido problema para Don Galo Mezcal el cumplir con los lineamientos y normatividad que emanan de la NOM 070. Siempre cuidamos y respetamos lo que establece y nos mantenemos dentro del proceso como lo indica en cada rubro, para la certificación de nuestra marca ante el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) y otros organismos certificadores.

## ¿COMO SURGIERON POSIBILIDADES PARA AMPLIAR EL COMERCIO?

A través de la promoción, información y comunicación se ha dado a conocer nuestro mezcal y nuestra marca a nivel Nacional e Internacional, de tal forma que surgieron los apoyos de Instituciones Públicas como ASERCA-SAGARPA, que nos dieron el espacio para participar en Expos y mesas de negocios, al igual que PROMÉXICO. Asimismo la empresa AROMZIUR también ha invertido en múltiples ferias o Expos a nivel nacional, demostrando constantemente que Don Galo Mezcal es un producto de calidad.

## ¿CÓMO EL ÉXITO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL MEZCAL HA INCIDIDO EN EL DESARROLLO DE LOS INTEGRANTES DE LA ORGANIZACIÓN O DE LA REGIÓN?

Ha incidido en optimizar los procesos, en cuidar la higiene, en mejorar los Palenques, la certificación ante el CRM, la divulgación a nivel Nacional e Internacional, traer turismo, el reconocimiento de esta bebida espirituosa y la enseñanza de una degustación.

## DESDE ESTA PERSPECTIVA, ¿CUÁLES SON LAS LECCIONES APRENDIDAS EN LA EXPERIENCIA DEL ÉXITO?

Lo más importante fue el cómo evolucionar de una empresa familiar a una empresa con una estructura definida de la cual dependen varias familias de la zona, es por ello que los procesos deben de estar muy bien definidos.

## ¿CÓMO VE EN EL FUTURO EL COMERCIO DEL MEZCAL EN MÉXICO Y EN EL MUNDO? ¿CUALES SON LOS RETOS QUE ENFRENTARÁ?

El consumo del mezcal en México y a nivel global se prevé que tenga un aumento en los próximos años, debido a la promoción que se ha estado generando por los diversos organismos y marcas comprometidas. Sin embargo la cuestión de la sustentabilidad del mezcal es uno de los temas que más preocupa a la comunidad mezcalera y es por eso que se están llevando a cabo acciones de corte responsable; se está invirtiendo en invernaderos para cultivo de agaves y a su vez se controla muchísimo el corte y producción de los mezcales silvestres.

