

# MEZCALERÍA LOS MAGUEYES

## CON SABOR DE GUERRERO

AUTOR: MEZCALERÍA LOS MAGUEYES.



La Mezcalería los Magueyes, se encuentra ubicada en la comunidad de Amojileca, que es la puerta de la sierra y pertenece al municipio de Chilpancingo de los Bravo Guerrero, cuya población es menor a los 2,000 habitantes. Su principal actividad económica es la producción de mezcal, agricultura, ganadería y gastronomía.

Nuestra tradición mezcalera inicia con el señor Joaquín Pastor Aparicio, quien traía la herencia de sus abuelos para elaborar mezcal ancestral y hereda a su hijo Abel Pastor Rodríguez.

El señor Agustín Pacheco abuelo de Patricia Acevedo Pacheco fue productor de mezcal en Chilpancingo, quien a su vez traía la herencia de sus padres y abuelos mezcaleros. Tuvo una hija de nombre Guadalupe Pacheco a quien le enseñó a preparar abocados con mezcal como la damiana, el torito, el amargo y ella le hereda a su sobrina Patricia Acevedo la pasión para hacer abocados, mezclas y combinados con los mezcales.

En 1980 se casan el Sr. Abel Pastor Rodríguez y la Sra. Patricia Acevedo Pacheco, los dos con Tradición mezcalera, quienes la siguen conservando. Para el año 2007 le ponen nombre a este noble negocio "Mezcalería los Magueyes" y se convierte en una empresa familiar de tradición con más de tres generaciones.



Patricia Acevedo Pacheco maestra mezcalera y Abel Pastor Rodríguez maestro mezcalero reconocidos y acreditados, destilan y producen los mezcales.

**¡CON SABOR A GUERRERO!**  
(Lema de los Magueyes)

Nuestra misión es llevar a todos los paladares la magia artesanal que hay detrás de la elaboración de esta bebida ancestral, natural, de sabores, colores y sensaciones únicas e irrepetibles, ya que cada destilación es especial porque se mantiene la tradición y el gusto histórico de los abuelos.

**NUESTRAS MARCAS:**



**“EL TLACOLERO”**

Es el personaje dentro de la danza que es el magueyero encargado de recolectar el agua miel de los magueyes y transformar esta planta mediante el cocimiento y destilado en un exquisito mezcal. Y lo tenemos en las siguientes presentaciones:

**MEZCAL JOVEN A 45°**

Ligeramente fuerte con sabor ahumado.

**REPOSADO A 38°**

Ligeramente reposado en barriles de roble blanco.



“LA MEDECINA”

**MEZCAL JOVEN A 38°**

Mezcal suave agradable al paladar con sensaciones que al degustarlo transportan a los campos verdes de nuestra tierra Guerrerense.

**MEZCAL ABOCADO DE 38°**

**Abocado con toronjil:** especial para relajarse

**Abocado con damiana:** es una planta que se le atribuyen propiedades afrodisiacas, por lo tanto es bueno para levantar el ánimo y ¡todo lo demás!

**El torito:** es uno de los mezcales con más tradición en nuestro estado, pues fueron de los abocados que preparaban nuestros abuelos, de un sabor picosito que al degustarlo dan ganas de reparar.

**Amargo:** mezcal abocado con cítricos y prodigiosa que es magnífico como aperitivo antes de comer un buen pozole y para bajar el coraje.



“PORRAZO DEL TIGRE”

Mezcal que surge de una gran tradición con verdadero espíritu combativo, de personalidad elegante y estilo emblemático con notas suaves de maguey fresco.

“TROLYS”

Es un exótico destilado de maguey resultado de una mágica combinación con frutas naturales, dando origen a una bebida extravagante con delicioso sabor y lo tenemos con maracuya, piña, mango, durazno, guayaba, arándano, manzana, uva, piña colada, cacahuete, café.



En la Mezcalería Los Magueyes nos esforzamos por seleccionar nuestros magueyes, el que utilizamos para nuestra destilación es el *cupreata* (nombre científico) mejor conocido con el nombre común de “papalotl”, que en náhuatl significa mariposa, esto es por las pencas anchas y por los grabados naturales que simulan las alas de una mariposa., Este maguey tiene una característica que son sus espinas anchas. Para poder ser labrado necesita tener una edad entre los 8 y 10 años, que es lo que tarda en crecer y madurar.

Ya que se le quitaron las pencas, queda una cabeza o piña, que es la que se cuece en el horno de leña aproximadamente de 3 a 5 días.



Después es trasladado al área de molienda para su martajado. Posteriormente será depositado en las tinajas de madera de ayacahuite para su fermentación, que dura entre 4 y 7 días, dependiendo del clima.

De ahí, se pasa a la destilación en donde se obtiene el riquísimo mezcal. El proceso que utilizamos en nuestra mezcalería es artesanal, en el cual el martajado se realiza en una canoa de madera.



La destilación se lleva a cabo en montera, conducido en un carrizo, obteniendo un mezcal calentito. El mezcal elaborado mediante este proceso, hizo famoso al pueblo de Amojileca, que ahora se conoce como la tierra del buen mezcal.

En Mezcalería Los Magueyes nos esforzamos por rescatar nuestras tradiciones y una de ellas es el famoso mezcal de avispa, que nuestras abuelas utilizaban para quitarles el embrujo a sus hijos o a sus maridos, dándoles de tomar un mezcal en donde habían echado una avispa solitaria y ésta al morir dentro del mezcal, destila una sustancia que hace de esta pócima un remedio mágico para quitar lo mandilón. Otra costumbre es cuando nace una niña, se llena un garrafón con mezcal y se entierra y cuando la niña cumple 15 años se desentierra el garrafón y el mezcal se comparte con familiares y amigos.

La adaptación y cumplimiento a lo NOM-070, ha sido complicado por todos los reglamentos que hay que cumplir y por el fuerte pago que requiere para estar inscritos y verificados por el Consejo Regulador del Mezcal (CRM). En este aspecto, ASERCA fue fundamental para lograr el ob-

jetivo de certificación, pues recibimos el apoyo para poder conseguirla.

El mercado nacional se ampliará enormemente al cumplir con todos los estándares establecidos. Ha sido tal el éxito en nuestra comunidad que se ha vuelto un lugar mezcalero, muy visitado, donde se reconoce la calidad de nuestro producto.

A nivel nacional, nuestros mezcales siempre tienen gran éxito en los eventos de promoción comercial que nos invita ASERCA, en los cuales miles de visitantes han conocido nuestros productos.

El camino no ha sido fácil, hemos necesitado de mucho trabajo y esfuerzo, hemos pasado por muchos contratiempos, pero la perseverancia y la constancia nos ha permitido abrirnos un espacio en donde ya son reconocidos nuestros mezcales a nivel nacional. El gran reto que tenemos por enfrentar ahora es llegar a colocarnos en el mercado internacional, dando a conocer un mezcal de calidad para enaltecer nuestro bello estado de Guerrero.

