El Mezcal es uno de los espirituosos mas complejos conocido para los humanos. Como la uva usada para hacer vino, las mismas variedades de agave producen diferentes aromas y sabores dependiendo del micro-clima en el cual crecen, el año (y de hecho) la temporada en que se cosecha y muchos otros factores, incluído por supuesto ciertas recetas peculiares, métodos de producción y las herramientas y manos del productor.

Nombre Botánico:
Agave rhodacantha
Nombre común:
quixe, mexicano
Tehuantepec

Nombre Botánico:
Agave durangensis
Nombre común:
cenizo
Durango

Nombre Botánico:
Agave angustifolia
Nombre común:
amole, bacanora, maguey de campo, ixtle, iztac, zapupe, espadín, espadilla, mezcal.
Oaxaca

Nombre Botánico:
Agave inaequidens
Nombre común:
hocimetl (náhuatl), bruto, lechuguilla
Jalisco

Nombre Botánico:
Agave tequilana
Nombre común:
azul, bermejo, chato, chino, mano larga, moraleño, pie de mula, sahuayo, xigüin, zopilote
Jalisco

Nombre Botánico:
Agave karwinskii
Nombre común:
tobasiche, madrecuixe (zapoteco), cirial, candelillo, largo, corto, barril verde, barril amarillo, barril chino, barril gordo.
Oaxaca

Copyright:
Elsa Arguelles, Alvin Starkman, Douglas French y Sergio Inurrigarro

COMO DISFRUTAR SU MEZCAL

No hay una mala y una buena manera de beber el mezcal,. Algunos aficionados solo lo beberan de copa caballito, mientras que otros, con copas de diferentes formas que ayuda a percibir matices de aromas y sabores de otras maneras, mientras que otros prefieren una mitad de guaje, llamado jícara. Beber mezcal es un acto de preferencia y hábitos etilicos personales.

Cualquier recipiente que elija usar, si puede, primero mueva el mezcal alrededor para ayudar a que suelte sus aromas; ponga su nariz encima del borde de la copa e inhale; despacito beba y saboree el espíritu en toda su boca; identifique aromas en el centro de la rueda de aromas y proceda a leer hacia afuera.

Finalmente, sorba su mezcal despacito y tome referencias de los matices que huela y paladee y compare como cambio su primera impresión o no.

Nombre Botánico:
Agave salmiana crassispina
Nombre común:
bronco, cimarrón, chino, liso, manso, verde.
San Luis Potosí

Nombre Botánico:
Agave potatorum
Nombre común:
biliá, dob-bé, tobalá (zapoteco), papalometl, (náhuatl: maguey mariposa), yauiticushi (mixteco), maguey de monte
Oaxaca

Nombre Botánico:
Agave marmorata
Nombre común:
pitzometl (náhuatl), huiscole, tepeztate, curandero, maguey de caballo
Sonora

Nombre Botánico:
Agave maximiliana
Nombre común:
lechuguilla, tecolote
Nayarit

Nombre Botánico:
Agave cupreata
Nombre común:
papalometl (náhuatl: maguey mariposa), yaabendisi (mixteco), cimarrón, ancho, papalote, tuchi, maguey de mezcal
Guerrero

Nombre Botánico:
Agave americana oaxacensis
Nombre común:
amole, bacanora, maguey de campo, ixtle, iztac, zapupe, espadín, espadilla, mezcal, arroqueño.
Oaxaca

Agaves ilustrations : Rafael Ruíz

Agaves information : CONABIO