



Guía de Mezcales y Bebidas Tradicionales de las Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial



D.R. © 2024 Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.
Ocaso, 101-103; 04530, Ciudad de México

D.R. Derechos reservados conforme a la ley

Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta, del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en términos de la Ley Federal del Derecho de Autor, y en su caso de los tratados internacionales aplicables; la persona que infrinja esta disposición se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes.

ISBN ANCMPPM A.C.:

Impreso y hecho en México
Printed in Mexico



Guía de Bebidas de las Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial





Créditos

Enrique Francisco Galindo Ceballos

Presidente de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.

José Antonio Ochoa Rodríguez

Vicepresidente de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C.

COORDINACIÓN GENERAL

Jorge Ortega González

Luis Alberto Pérez Rodríguez

DISEÑO

Hugo López Carvajal

INVESTIGACIÓN

Iván Alejandro Gamboa Romero

• Campeche

Información

- ☞ Ycte, A. (2020, August 11). Xtabentún, bebida ancestral de origen maya. Descubro. <https://descubro.mx/xtabentun-bebida-ancestral-origen-maya/>
- ☞ De Agricultura Y Desarrollo Rural, S. (n.d.). Pozol, una bebida comestible. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/pozol-una-bebida-comestible>
- ☞ De Agricultura Y Desarrollo Rural, S. (n.d.-a). Pox, la bebida que alegra el corazón. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pox-la-bebida-que-alegra-el-corazon>
- ☞ Alfa Editores. (2020, March 27). Las bebidas sagradas entre los mayas: balché y saká. <https://www.alfa-editores.com.mx/las-bebidas-sagradas-entre-los-mayas-balche-y-saka/>
- ☞ Cocteles Poxmyl | Poxmyl. (n.d.). Poxmyl. <https://www.poxmyl.com/services-1>

Imágenes

- ☞ Imagen obtenida de Casa D'Aristi, Imagen obtenida de Casa D'Aristi. Disponible en: <https://www.casadaristi.com/es/licores/daristi-xtabentun/>
- ☞ Imagen de Wikimedia Commons, autor: AlejandroLinaresGarcia.
- ☞ Imagen obtenida de Poxmyl. Disponible en: <https://www.poxmyl.com/services-1>
- ☞ Imagen obtenida de Fundación Tortilla. Disponible en: [https://fundaciontortilla.org/Emprendimientos/pox_destilado_de_maiz_de_chiapas](https://fundaciontortilla.org/Emprendimientos/pox_destilado_de_maiz_de_chiapas)
- ☞ Imagen obtenida de Reforma. Disponible en: <https://www.reforma.com/del-balche-al-hidromiel-yucatan-para-beber/ar2715714>
- ☞ Imagen obtenida de Flora, Fauna y Cultura de México. Disponible en: <https://www.florafauyacultura.org/tienda/vivero-forestal-riviera-maya/arboles/balché>

• Ciudad de México

Información

- ☞ De Agricultura y Desarrollo Rural, S. (s. f.). El pulque: la bebida prehispánica de México. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-pulque-la-bebida-prehispanica-de-mexico>
- ☞ Pulque, más que una bebida alcohólica. (s. f.). https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2023_212.html
- ☞ De la Ciudad de México, F. C. H. (s. f.). Pulquerías tradicionales del Centro Histórico. Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México. <https://www.centrohistorico.cdmx.gob.mx/rastros/pulquerias-tradicionales-del-centro-historico>
- ☞ Las mejores pulquerías del Centro Histórico de la CDMX – México Desconocido. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/las-mejorespulquerias-del-centro-historico-de-la-cdmx.html>

Imágenes

- ☞ Imagen obtenida de El Financiero. Disponible en: <https://www.elfinanciero.com.mx/food-and-drink/2021/11/09/es-bueno-para-la-salud-beber-pulque/>
- ☞ Imagen obtenida de CDMX Secreta. Disponible en: <https://cdmxsecreta.com/pulque-de-cempasuchil-cdmx/>
- ☞ Imagen obtenida de Los Ángeles Times en español. Disponible en: <https://www.latimes.com/espanol/mexico/>



• Guanajuato

Información

- ☞ De Agricultura Y Desarrollo Rural, S. (n.d.-a). Colonche, una tradición a punto de extinguirse. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/colonche-una-tradicion-a-punto-de-extinguirse>
- ☞ Redacción. (2021, May 24). Cebadina, la bebida refrescante originaria de Guanajuato que debes probar. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/cebadina-la-bebida-refrescante-originaria-de-guanajuato-que-debes-probar/>
- ☞ Castellanos, J. A. (2024, February 28). Mezcal Cuanax. Primer mezcal de Guanajuato. 6 razones. Mezcal Cuanax. <https://cuanaxmezcal.com.mx/primer-mezcal-de-guanajuato/>

Imágenes

- ☞ Imagen obtenida de El Sol de Toluca. Disponible en: <https://www.elsoldetoluca.com.mx/circulos/colonche-una-bebida-ancestral-mexicana-en-riesgo-de-desaparecer-6916553.html>
- ☞ Imagen obtenida de El Poder del Consumidor. Disponible en: [<https://elpoderdelconsumidor.org/2021/10/el-poder-de-la-cebadina>]
- ☞ Imagen obtenida de Top Adventure. Disponible en: (<https://topadventure.com/gastronomia/Prepara-una-refrescante-cebadina-de-Guanajuato-20210414-0003.html>)
- ☞ Imagen obtenida de Cuanax Mezcal. Disponible en <https://cuanaxmezcal.com.mx/producto/mezcal-cuanax-arco-de-la-calzada/>

• Morelia

- ☞ La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de Morelia

.

• Durango

- ☞ La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de Durango.

Imágenes por parte de:

- ☞ Cesar Rodríguez
- ☞ Gerson Alcantar
- ☞ Mezcal 618
- ☞ Lush Durango

• Oaxaca

- ☞ La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de Oaxaca

• Puebla

Información

- ☞ Fong, B. (2020, November 6). El rompopo: De origen poblano, esta es su historia | e-consulta.com. E-consulta Puebla | Referencia Obligada. <https://www.e-consulta.com/nota/2020-11-05/entretenimiento/el-rompopo-de-origen-poblano-esta-es-su-historia>
- ☞ Puebla, C., & Puebla, C. (2024, January 19). Bebidas muy poblanas | Crónica Puebla. Crónica Puebla | Solo En Crónica Puebla La Noticias Hecha Diario. <https://cronicapuebla.com/cultura/bebidas-muy-poblanas>
- ☞ 5 grandes licores y destilados poblanos - Guía oca. (n.d.). 5 Grandes Licores Y Destilados Poblanos - Guía Oca. <https://puebla.guiaoca.mx/es/contenido/5-destilados-poblanos/>

Imágenes

- ☞ Imagen obtenida de Goya. Disponible en: [<https://www.goya.com/es/recipes/coconut-rompopo>]
- ☞ Imagen obtenida de Rompopo Santa Clara
- ☞ Imagen obtenida de Wikipedia. Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Menyul>
- ☞ Imagen obtenida de México Desconocido. Disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/menyul-la-bebida-mas-famosa-de-puebla.html>
- ☞ Imagen obtenida de The Happening. Disponible en: <https://thehappening.com/la-pasita-licor-tradicional-puebla/>
- ☞ Imagen obtenida de México Ruta Mágica. Disponible en: (<https://mexicorutamagica.mx/2020/10/14/la-pasita-cantina-tradicion-puebla/>)
- ☞ Imagen obtenida de Ancho Reyes. Disponible en: <https://www.anchoreyes.com/es-mx/productos/ancho-reyes-original/>
- ☞ Imagen obtenida de Ancho Reyes. Disponible en: [<https://www.anchoreyes.com/es-mx/productos/ancho-reyes-original>]

• Querétaro

- ☞ La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de Querétaro



• San Juan del Río

Información

- 🌀 Cervezas Jabalí • Cervexxa cervezas artesanales P1. (n.d.). Cervexxa. <https://www.cervezaartesanal mexicana.mx/marca/cervezas-jabali/>
- 🌀 CERVECERIA PRIMUS. (n.d.). <https://cerveceriaprimus.mercadoshops.com.mx/>
- 🌀 De San Juan Del Río, R. N. |. E. S. (n.d.). Pulquería Todos Contentos, lugar de historia. <https://www.elsoldesanjuandelrio.com.mx/local/pulqueria-todos-contentos-lugar-de-historia-7169527.html>
- 🌀 Moreno, M. I. G. (2021, August 18). San Juan del Río: la cuna de los viñedos y el vino en Querétaro. Rotativo Querétaro. https://rotativo.com.mx/locales/san-juan-del-rio/san-juan-del-rio-la-cuna-de-los-vinedos-y-el-vino-en-queretaro_923436_102.html

Imágenes

- 🌀 Imagen obtenida de Cervecería Primus Disponible en: <https://cerveceriaprimus.mercadoshops.com.mx>
- 🌀 Imagen obtenida de Ciudades Patrimonio de México. Disponible en: <https://www.ciudadespatrimonio.mx/degusta-en-la-cerveceria-primus/>
- 🌀 Imagen obtenida de Gobierno de México Disponible en:
- 🌀 Imagen obtenida de Bon Viveur Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pulque-bebida-de-dioses>
- 🌀 Imagen obtenida de Trip Advisor Disponible en: https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g317138-d10718128-Reviews-Cava_57-San_Juan_del_Rio_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html
- 🌀 Imagen obtenida de Open Table Disponible en: <https://www.opentable.com.mx/r/cava-57-san-juan-del-rio>

• San Luis Potosí

- 🌀 Investigación: Berenice Guadalupe Martínez Jasso
- 🌀 La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de San Luis Potosí

• San Miguel de Allende

- 🌀 La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de San Miguel de Allende

• Tlacotalpan

Información

La información fue proporcionada por el H. Ayuntamiento de Tlacotalpan

- 🌀 Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial. (2023). Guía gastronómica de las ciudades mexicanas Patrimonio Mundial: Tlacotalpan (1st ed.). https://ciudadespatrimonio.mx/guiagastronomica/Guia_Gastronomica_de_las_Ciudades_Mexicanas_Patrimonio_Mundial.pdf

Imágenes

- 🌀 o Imagen obtenida de Wikipedia. Disponible en : https://es.wikipedia.org/wiki/Torito_%28bebida%29
- 🌀 o Imagen obtenida de E-Veracruz. Disponible en : <https://e-veracruz.mx/nota/2022-04-26/estado/bebida-de-los-dioses-conoce-el-popo-bebida-hecha-en-tlacotalpan>
- 🌀 o Imagen obtenida de Recetas . Disponible en : <https://comidasmexicanas.net/recetas/bebidas/torito-de-cacahuate/>
- 🌀 o Imagen obtenida de Recetas de Wikipedia . Disponible en : <https://es.wikipedia.org/wiki/Popo>

• Xochimilco

- 🌀 La información e imágenes fueron proporcionadas por la alcaldía de Xochimilco

• Zacatecas

- 🌀 La información e imágenes fueron proporcionadas por el H. Ayuntamiento de Zacatecas





Prólogo

México, son muchos Méxicos por todos los rincones de su gran diversidad y la belleza de su patrimonio material e inmaterial que le ha dado identidad.

México es un país de gente alegre, creativa y leal que se distingue por el amor a su terruño, ese amor que plasma en todas sus manifestaciones que han dejado una cultura bien definida que nos representa en el mundo entero, gente con la mirada alta en el cielo y con los pies bien plantados en la tierra; tierra donde el tiempo converge, donde el sentido de historia y de lugar se desenvuelven simultáneamente.

Sabemos por documentos históricos y textos jeroglíficos y códices que los pueblos originarios (prehispánicos) tuvieron grandes fiestas importantes al año en donde se festejaba la vida y la muerte, estos banquetes servían para sociabilizar y resolver problemas económicos y políticos.

Algunas fiestas duraban semanas por ser dedicadas a los ciclos estacionales de la agricultura y sus deidades. Algunos de los productos sagrados, era la savia fermentada de algunas plantas, y una masa hecha de las semillas de amaranto y maíz -atole-.

Para el tiempo de la cosecha (finales del mes de agosto) las fiestas se convertían en verdaderos manjares resultado del maíz , aves, cacao, miel, semillas, chile, tubérculos, calabaza, chaya, pulque entre otros .Estos rituales culinarios servían para honrar a los dioses.

Esta gran herencia de nuestros ancestros hoy, son grandes atractivos turístico- culturales dentro de la gastronomía y las bebidas espirituosas que siguen rindiendo un gran culto en la humanidad.

Nuestro país cuenta con 35 patrimonios inscritos en la lista de los Patrimonios de la Humanidad por su gran diversidad cultural y natural.

En Noviembre del año 2010, la cocina tradicional de México fue inscrita en la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por ser un valor importando en el desarrollo comunitario, las recetas mexicanas es una manifestación cultural viva en sus procedimientos y productos con Denominación de Origen en donde resalta las bebidas de la charanda, tequila, mezcal, bacanora, sotol y raicilla y productos como son el café, cacao, chile de árbol de Yahuallica y chille habanero de Yucatán, mango Ataúlfo, vainilla de Papanltla entre otros productos que son atractivos de su localidad.

La Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A.C., ha realizado un trabajo editorial de suma importancia Siglo XXI, por la extraordinaria investigación que guarda la historia, paidaje y pensamiento de las grandes ciudades patrimonio que en sus muros narran leyendas, sus conventos atesoran recetas el patrimonio edificado nos data su fundación y riqueza del sitio, la historia oral se hace presente en los naturales que te guían.

Iván Alejandro Gamboa Romero, responsable, nos invita a conocer como se involucra la ciencia en la gastronomía y la importancia de la biología, sociología, antropología, arqueología, historia, filosofía y agronomía que hoy son el resultado de grandes experiencias en sabor, color y folclor.

La Guía de Bebidas, de las ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial es una obra que nos lleva por los secretos de grande culturas en las regiones más ricas y peculiares del país en medio de selvas, ríos, mares, comunidades que aún conservan la herencia prehispánica y nos entregan la vida y la bebida que algunas conservan sus nombre originales en su lengua local Xtabentún, Pozol, Balché, Pox, Pulque, Tepache, Colonche, Mezcal Cuanax, Menyul, Ancho Reyes, Cerveza, Curados, Cebadina, Rompope, Pasita, Torito, Popo, Cerveza artesanal Jabalí y Tempus, Vino y otras bebidas fermentadas que son parte de ritos y rituales en algunas comunidades.



En esta gran propuesta haremos un largo viaje con los sentidos abiertos para conocer los sabores, colores , aromas, texturas que nos refrescan la memoria de la bebida y comida, conoceremos las rutas de cada región, sus calendarios de festivales y fiestas que son fundamentales por vincular el baile, música y canto como parte indispensable del gran mosaico cultural.

En la Industria del Turismo es fundamental adquirir esta guía que facilita la estancia, porque obtienes información del sitio que deseas visitar en un tema específico que hace accesible la riqueza del punto de interés y te enlaza con otros atractivos que te permite interactuar con los maestros locales destiladores y conocer recetas de generaciones anteriores.

Mi más profundo agradecimiento a la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial, A.C. y muy en especial a Jorge Ortega González y Claudia Lorena Peralta por permitirme ser parte de esta obra.

Es un hecho que probar y degustar platillos y bebidas que pertenecen a una cultura nos transporta a lo más real y nos hace vivir experiencias únicas que nos transportan en tiempo y espacio.

Mi reconocimiento a todo el equipo editorial, investigadores y diseñadores por el gran acierto en esta guía que estoy segura, nos hará disfrutar en cada sorbo...

Mucho tenemos que agradecer a la música, cine, intérpretes, compositores, literatura, poesía y las artes plásticas, por difundir, proteger y guardar este gran acervo que te invita a viajar.

Y ya lo dijo el gran José Alfredo Jiménez en su canción de Pedro el Herrero.

Un Pueblo lleno de historia, no quise dejar de verlo...

Araceli Ramos



Contenido

Campeche	10	Rutas de bebidas tradicionales	64
Xtabentún.....	11	Eventos y Festivales.....	65
Pozol	13	Querétaro	66
Balché.....	14	El Pulque y los Curados.....	67
Pox.....	15	Recetas de Pulques.....	69
Recetas de Pox.....	16	La Cerveza.....	70
Rutas de bebidas tradicionales	16	Otras bebidas tradicionales.....	72
Eventos y Festivales.....	17	Recetas de Cocteles.....	73
Ciudad de México	18	Rutas de bebidas tradicionales	74
Pulque	19	Eventos y Festivales.....	75
Tepache.....	21	San Juan del Río	76
Rutas de bebidas tradicionales	23	Cerveza artesanal Jabalí y Tempus	77
Eventos y Festivales.....	25	Pulque	79
Durango	26	Vinos	81
Mezcal	27	Rutas de bebidas tradicionales	83
Sotol.....	29	Eventos y Festivales.....	83
Recetas de Mezcal.....	31	San Luis Potosí	84
Rutas de bebidas tradicionales	32	Mezcal	85
Eventos y Festivales.....	33	Recetas de Mezcal.....	87
Guanajuato	34	Cerveza Artesanal	88
Colonche.....	35	Recetas de Cocteles.....	90
Cebadina	36	Pulque	91
Mezcal Cuanax.....	37	Recetas de Pulque.....	92
Recetas de Mezcal Cuanax	39	Rutas de bebidas tradicionales	93
Rutas de bebidas tradicionales	40	San Miguel de Allende	94
Eventos y Festivales.....	41	Cerveza Allende.....	95
Morelia	42	Rutas de bebidas tradicionales	97
Mezcal	43	Eventos y Festivales.....	97
Cerveza Artesanal	45	Tlacotalpan	98
Recetas de Cocteles.....	47	Torito	99
Rutas de bebidas tradicionales	48	Popo.....	100
Eventos y Festivales.....	49	Rutas de bebidas tradicionales	101
Oaxaca	50	Eventos y Festivales.....	101
Mezcal	51	Xochimilco	102
Rutas de bebidas tradicionales	53	Pulque	103
Eventos y Festivales.....	54	Zacatecas	106
Puebla	56	Vinos	107
Rompope.....	57	Recetas de Cocteles.....	111
Recetas de Rompope	59	Cerveza y Chocolate	112
Pasita	60	Mezcal	113
Menyul.....	61	Hidromiel	116
Ancho Reyes (licor de chile ancho).....	62	Rutas de bebidas tradicionales	117
Recetas de Ancho Reyes	63	Eventos y Festivales.....	117





Campeche



Xtabentún

Introducción

Xtabentún es un licor ancestral de origen maya, que se elabora a base de miel fermentada, producto del trabajo de las abejas que polinizan la flor del mismo nombre el cual significa "enredadera que crece en la piedra" y le hace alusión a la leyenda de la Xtabay.

Cuentan los antiguos mayas que al morir la Xtabay, de su tumba surgieron decenas de hermosas flores de un aroma incomparable a la que bautizaron con el nombre de Xtabentún, que es la que hasta hoy se puede observar en la Península.

Es un excelente aperitivo y digestivo; por su sabor anisado ofrece el contraste perfecto para la bien condimentada gastronomía yucateca. Se recomienda tomar el Xtabentún solo, con hielo y miel, o servirse en el café.

Probar el Xtabentún es toda experiencia que te hará sentir la riqueza milenaria del conjunto de creencias y tradiciones que han sido heredarlas de generación en generación hasta nuestros días.

Proceso de elaboración:

Extracción de la miel: Se recolecta la miel de las abejas, preferiblemente de abejas meliponas, que son especies nativas de la región de Campeche. Esta miel se utiliza como base para la bebida.

Infusión de la flor de xtabentún: Se infunden las flores de xtabentún en la miel, permitiendo que los sabores y aromas se mezclen. Este proceso puede llevar varios días para lograr la concentración deseada de sabor.

Adición de anís: Se añade el anís a la mezcla de miel y flor de xtabentún para darle ese sabor característico y aromático. La cantidad de anís puede variar según la receta y el gusto personal del productor.

Maduración: Una vez que se han combinado todos los ingredientes, la mezcla se deja reposar durante un tiempo para que los sabores se integren completamente. Este proceso de maduración puede durar varias semanas o incluso meses, dependiendo de la receta y las preferencias del productor.

Filtrado y embotellado: Finalmente, la mezcla se filtra para eliminar cualquier residuo sólido y se embotella para su venta y consumo. El Xtabentún puede ser disfrutado solo, como aperitivo, o utilizado como ingrediente en cócteles tradicionales mexicanos. **Catas y Maridajes:** Consejos para realizar catas, incluyendo sugerencias para maridar con gastronomía de la región.

Materia prima:

- ☞ **Miel de abeja:** La base principal del Xtabentún es la miel de abeja, preferiblemente de abejas meliponas, que son nativas de la región. La miel le da el característico sabor dulce a la bebida.
- ☞ **Flor de xtabentún:** Esta es la parte más característica de la bebida. La flor de xtabentún es una flor blanca que crece en la región de Yucatán y que se utiliza tanto como ingrediente como para dar nombre a la bebida. Se cree que esta flor tiene propiedades medicinales y espirituales según la cosmovisión maya.
- ☞ **Anís:** El anís es una especia que se añade para darle un sabor distintivo y aromático al Xtabentún. Aporta notas herbales y ligeramente dulces a la bebida.



Cata y Maridaje:

Al catarla, se puede apreciar su color dorado claro, su aroma dulce y floral con notas de anís y hierbas, y su sabor suave con un toque de miel y notas florales. Su final es generalmente dulce y suave.

En cuanto a maridajes, el Xtabentún es versátil y puede acompañar postres a base de chocolate, café o almendras, además de quesos suaves y cremosos. También marida bien con frutas frescas o deshidratadas, y puede ser un complemento perfecto para el café..





Pozol

Introducción

El pozol es una bebida tradicional originaria del sureste de México, incluyendo el estado de Campeche. Esta bebida ancestral tiene profundas raíces en la cultura maya y se elabora a base de maíz nixtamalizado y agua, aunque también se puede añadir cacao para darle sabor y color. El pozol es una bebida espesa y refrescante que se consume fría, especialmente en climas cálidos. Es apreciada no solo por su sabor, sino también por su valor nutritivo y su importancia cultural en la región.

Proceso de elaboración:

Preparación de la masa de maíz: El maíz nixtamalizado se muele hasta obtener una masa fina.

Mezcla con agua: La masa se mezcla con agua para crear una bebida espesa.

Añadir cacao o especias (opcional): Si se desea, se puede agregar cacao en polvo, canela u otras especias para ajustar el sabor.

Reposo y refrigeración: El pozol se deja reposar y se enfría antes de servirse.

Materia prima:

- ☞ **Maíz nixtamalizado:** Es el ingrediente base del pozol, se cocina en un proceso conocido como nixtamalización.
- ☞ **Agua:** Se utiliza para diluir la masa de maíz y crear la bebida.
- ☞ **Cacao (opcional):** Puede añadirse cacao en polvo para dar sabor y color a la bebida.
- ☞ **Especias (opcional):** Se pueden agregar especias como canela o chile para personalizar el sabor.

Maridaje:

Quesos: Los quesos de sabores intensos, como el queso Oaxaca, el queso de cabra o el queso ahumado, son excelentes opciones para acompañar el mezcal.

Chocolate Amargo: El mezcal y el chocolate amargo son una combinación sorprendentemente deliciosa. Prueba maridar tu mezcal Cuanax con chocolate negro con alto contenido de cacao.





Balché

Introducción

El Balché es una bebida ceremonial sagrada para los antiguos mayas y todavía se consume en algunas comunidades de Campeche y otras regiones de la península de Yucatán. Se elabora a partir de la corteza de un árbol de balché fermentada y se consume en ocasiones especiales y rituales.

El licor de Balché se prepara con agua virgen, es decir agua de un cenote, tiras de corteza y miel de abeja. Se cubre el brebaje con hojas de palma o plátano y se deja fermentar hasta el día siguiente, pasando ese tiempo se considera para ser bebido.

Materia prima:

- ☞ Corteza de árbol de balché: La corteza de este árbol es la base de la bebida. Se recolecta y se seca para su posterior uso.
- ☞ Miel: La miel se utiliza para endulzar y fermentar la bebida.
- ☞ Agua: El agua es necesaria para disolver los ingredientes y crear la mezcla para la fermentación.
- ☞ Anís y otras especias (opcional): Algunas recetas tradicionales pueden incluir anís o especias para darle sabor a la bebida.

Proceso de elaboración:

Preparación de la corteza de balché: Se recolecta la corteza del árbol de balché y se deja secar.

Infusión: La corteza de balché se remoja en agua para extraer sus propiedades y sabor.

Fermentación: La infusión de corteza de balché se mezcla con miel y se deja fermentar durante varios días. El tiempo de fermentación puede variar según la receta y la tradición local.

Filtrado y almacenamiento: Una vez que la bebida ha fermentado, se filtra para eliminar los sólidos y se almacena en recipientes oscuros.





Pox

Introducción

El pox es una bebida alcohólica tradicional originaria de la cultura maya. Esta bebida se elabora a partir de la fermentación y destilación de maíz, caña de azúcar y trigo, lo que le da su característico sabor fuerte y su trasfondo cultural significativo.

El pox es utilizado en ceremonias rituales, pero también se disfruta socialmente como parte de la gastronomía local.

Cata y Maridaje:

Cata: El pox tiene un aroma y sabor distintivos, con notas terrosas, dulces y alcohólicas. Es una bebida fuerte con un final largo y persistente.

Maridaje: El pox puede maridar con platos tradicionales de la región, como tamales, guisos de carne, o cualquier otro plato típico. También se puede disfrutar con quesos y frutas secas.

Materia prima:

- ☞ Maíz: Es uno de los principales ingredientes utilizados para elaborar el pox.
- ☞ Caña de azúcar: Proporciona el componente azucarado necesario para la fermentación.
- ☞ Trigo: También se utiliza para la elaboración de la bebida.
- ☞ Agua: Se utiliza para fermentar los ingredientes y crear el pox.

Proceso de elaboración:

Fermentación: Los ingredientes (maíz, caña de azúcar y trigo) se fermentan en agua durante varios días.

Destilación: Tras la fermentación, la mezcla se destila para obtener el pox, un licor fuerte.

Reposo: El pox puede reposar en barriles para suavizar su sabor y desarrollar matices adicionales.





Recetas de Pox

☞ Maragarita limón

1 ½ oz poxmyl natural ceremonial
 ½ oz controv o triple sec
 Jarabe Limón



☞ Sugey (Luz del sol)

2 oz de pox blanco
 70 ml de jugo de piña
 Agua mineral al gusto
 1 pizca de cardamomo
 Sal de gusano o Jamaica
 Preparación:
 - Escarcha un vaso con limón y sal (de gusano o jamaica).
 - Ponle Hielos al gusto.
 - Agrega el pox, el jugo, el agua mineral y mezcla todo.
 - añade el cardamomo.



Rutas de bebidas tradicionales

El Rincón Colonial

Calle 59 entre Calle 16 & Calle 18, Centro Histórico
 Tel: 9811435385
 Email: rinconcolonial_campeche@outlook.com

La K'ntinflas

Calle 59 entre Calle 8 y 10, Centro Histórico
 Teléfonos: 9818115345
 Email: manuel_segovia87@hotmail.com

La Choperia 59

Calle 59 #252 esquina Calle 10 Centro Historico
 Email: gortegaselem@gmail.com

Delirio Bar 59

Calle 59 entre Calle 10 y 12, Centro Histórico
 Teléfonos: 9811260142
 Email: ivanhancock77@hotmail.com

Tatich-Bar

Calle 59 #160 entre Calle 10 y 12, Centro
 Teléfonos: 9818168004
 Email: renetatich@hotmail.com

Fata Morgana

Calle 59 #47 entre Calle 14 y 16, Centro Histórico
 Teléfonos: 9811166732
 Email: fatamorganabar@gmail.com



Odisea Cantina

Calle 59 #47 entre Calle
14 y 16, Centro Histórico
Teléfonos: 9811380720
Email: odiseabarmx@
gmail.com

Las de Guanatos

Av. Adolfo Ruiz Cortinez
esquina con victoria
Teléfonos: 9811456260
Email: guanatoscamp@
gmail.com

Barbazul

Malecón Justo Sierra,
Barrio de San Román
Teléfonos: 981 138 6700
Email: daniel_
montellano@hotmail.com

La Malteza

Av. Resurgimiento #83
San Fco. de Campeche
Teléfonos: 981 116 4390
Email: lamalteza@gmail.
com

El Compadrito

Calle 10 # 411 entre
Bravo y Allende,
Barrio de San
Román C.P.24040
San Francisco de
Campeche
Teléfonos: 9811456556

Chilena 59

Calle 59 por 10 Centro
Histórico
Teléfonos: 981 206 9206



Eventos y Festivales

- 1 Festival Turístico del Mar**
Junio



Ciudad de México



Pulque

Introducción

El pulque (del náhuatl *polihqui*, descompuesto), la "bebida de los dioses", es un recurso biocultural valioso, con amplia historia donde se relacionan diferentes personajes, prácticas y tradiciones que han sobrevivido durante miles de años, desde la época prehispánica hasta nuestros días, de ahí la necesidad de reconocer su importancia. El pulque tiene sus raíces en la época prehispánica de México, antes de la llegada de los españoles en el siglo XVI. Los antiguos pobladores consideraban el pulque como una bebida sagrada y lo asociaban con la diosa Mayahuel, la deidad del maguey, la planta de la cual se obtiene el pulque. Se cree que el pulque se consumía en ceremonias religiosas y rituales, y su importancia era tal que incluso los dioses lo disfrutaban.

Con la llegada de los españoles, el pulque se enfrentó a la competencia del aguardiente y el vino, pero logró sobrevivir y adaptarse a las nuevas influencias culturales. Durante la época colonial, el pulque se convirtió en una bebida popular en todo México. A lo largo de los siglos, ha experimentado altibajos en su popularidad, pero ha mantenido un lugar especial en la cultura mexicana.

Materia prima:

☞ Maguey.

Proceso de elaboración:

El pulque se produce a partir del aguamiel, un líquido dulce que se extrae del corazón del maguey, una planta parecida al agave. La fermentación del aguamiel es lo que transforma este líquido en pulque. El proceso de producción es todo un arte y requiere experiencia y destreza por parte de los tlachiqueros, personas encargadas de la extracción del aguamiel y la fermentación. Una vez que el aguamiel se recoge, se almacena en contenedores de madera o barro, donde la fermentación ocurre de manera natural debido a la acción de levaduras y bacterias presentes en el ambiente. El resultado es una bebida levemente alcohólica con un sabor ligeramente agrio y un tanto viscoso. El pulque puede consumirse fresco o, si se permite que fermente más tiempo, se convierte en "curado", una variedad enriquecida con sabores como piña, fresa, nuez o guayaba.



Cota:

Vista:

Color: El pulque puede variar desde blanco lechoso hasta grisáceo. Su apariencia debe ser turbia debido a la presencia de microorganismos vivos.

Consistencia: Es una bebida ligeramente espesa, similar al suero de leche.

Olfato:

Aromas: El pulque tiene un aroma distintivo que puede describirse como ligeramente ácido, con notas herbales y fermentadas. Los buenos pulques tienen un olor fresco, mientras que los pulques más antiguos pueden desarrollar olores más fuertes.

Gusto:

Sabor: Su sabor es complejo, con un equilibrio entre acidez, dulzura y un toque amargo. El frescor y la ligera acidez son señales de un pulque de calidad.

Textura: En boca, el pulque debe sentirse cremoso y suave, sin ser demasiado espeso ni grumoso.

Maridaje:

El pulque, debido a su sabor único y su textura, puede maridar con una variedad de alimentos, realizando tanto los sabores de la bebida como de la comida. Aquí algunas recomendaciones de maridaje:

Platillos Mexicanos Tradicionales:

Tacos al Pastor: La acidez del pulque contrasta y complementa el sabor especiado y dulce de la carne adobada.

Barbacoa: La suavidad del pulque resalta la textura tierna y los sabores ahumados de la barbacoa de borrego.

Mole: La complejidad del mole, con sus sabores dulces y especiados, se equilibra bien con la acidez y la suavidad del pulque.

Quesos:

Queso Fresco: La ligereza y frescura del queso fresco combinan perfectamente con la suavidad y acidez del pulque.

Queso Cotija: El sabor salado y fuerte del cotija se suaviza con la textura del pulque, creando un maridaje interesante y sabroso.

Mariscos:

Ceviche: La acidez del pulque complementa la frescura y acidez del ceviche, creando una armonía de sabores.

Camarones a la Diabla: La picantez de los camarones se suaviza con la textura cremosa del pulque, haciendo que la combinación sea agradable y balanceada.

Postres:

Dulces de Leche o Cajeta: La dulzura de estos postres se complementa con la ligera acidez del pulque, creando un balance de sabores.

Consejos Adicionales:

Pulque Curado: Para aquellos que prefieren un toque diferente, el pulque curado (mezclado con frutas, nueces o hierbas) ofrece una variedad de sabores adicionales que pueden maridar con diferentes tipos de comidas, desde platillos salados hasta postres.

Temperatura de Servicio: El pulque se disfruta mejor frío, lo que resalta su frescura y suaviza su acidez natural.





Tepache

Introducción

El tepache es una bebida fermentada generalmente de los azúcares de la piña (hay algunas variantes con otras frutas pero son menos representativas). Se usaba en rituales mayas, y alcanzar la consistencia, sabor y grado alcohólico deseados tiene su ciencia. El tepache de piña consigue altos niveles de alcohol entre más días se deje fermentar, pero hay que cuidar que no se nos pase o terminaremos bebiendo una especie de vinagre.

Los orígenes de la palabra "tepache" son casi tan antiguos como los del pulque, proviene del náhuatl "tepiatl" que significa "bebida de maíz" (originalmente el tepache se hacía con granos de este cereal).

Materia prima:

☞ Principalmente Piña u otras frutas.

Proceso de elaboración:

Selección y Preparación de la Piña:

Se utiliza una piña madura. Se lava bien para asegurarse de que no tenga residuos de tierra o pesticidas. Luego, se pela la piña, separando la cáscara de la pulpa. Para el tepache, se utilizan principalmente las cáscaras, aunque también se puede usar un poco de la pulpa para agregar sabor.

Mezcla de Ingredientes:

Las cáscaras de piña se colocan en un recipiente grande, preferiblemente de vidrio o cerámica. Se añade un endulzante, tradicionalmente piloncillo (un tipo de azúcar sin refinar), aunque también se puede usar azúcar morena.

Se suelen agregar especias como canela y, a veces, clavo de olor o anís estrella para darle más sabor.

Fermentación:

Se añade agua a la mezcla de piña, piloncillo y especias.

El recipiente se cubre con un paño limpio para permitir que el aire circule pero evitando que entren insectos o polvo.

Se deja reposar a temperatura ambiente durante unos días. Durante este tiempo, las levaduras naturales presentes en la cáscara de la piña y en el ambiente inician el proceso de fermentación, transformando los azúcares en ácido y una pequeña cantidad de alcohol. Esto le da al tepache su sabor característico y ligeramente efervescente.

Prueba y Ajuste:

Después de un par de días, se prueba el líquido para verificar el sabor. Dependiendo de las condiciones ambientales y las preferencias personales, la fermentación puede durar entre 2 y 4 días.

Si se desea un sabor más fuerte, se puede dejar fermentar más tiempo, pero con cuidado de no dejarlo demasiado tiempo, ya que puede volverse muy ácido.



Colado y Almacenamiento:

Una vez que el tepache tiene el sabor deseado, se cuela para remover las cáscaras de piña y las especias. El líquido resultante se transfiere a botellas o recipientes y se guarda en el refrigerador para detener la fermentación y mantenerlo fresco.

Consumo:

El tepache se sirve frío, y es una bebida refrescante con un ligero toque ácido y dulce, ideal para disfrutar en climas cálidos.





Rutas de bebidas tradicionales

Catedral del Pulque

Antes llamado el Salón Casino, la Catedral del Pulque es de las pulquerías más tradicionales del centro. Su excelente pulque viene de Nopaltepec, muy cerca de Teotihuacan, y sus curados de guayaba, piña, cereza, yerbabuena, amaranto y avena son una delicia. Y para los que prefieren el pulque natural este lugar es una magnífica opción para probar uno de los mejores que se pueden conseguir en la ciudad.

Calle de Lorenzo Boturini número 255, justo en esquina con Isabel la Católica.

Los Duelistas

Un recorrido por las mejores pulquerías del Centro Histórico puede empezar en Las Duelistas, un local atractivo y extravagante, casi estrambótico. El lugar está siempre muy concurrido. Su decoración, ambiente y curados atraen a jóvenes de toda la ciudad.

Se encuentra justo en la calle Aranda 28, a solo unas tres cuerdas de la Alameda Central y de la Torre Latinoamericana.

La Hermosa Hortensia

Otro lugar muy agradable es sin duda La Hermosa Hortensia. El sitio cuenta con una encantadora terraza que regala las mejores vistas de la Plaza Garibaldi. Se trata de una pulquería familiar con unos anfitriones atentos que harán de tu visita una ocasión especial. Aquí los curados de avena, apio, y zarzamora son la especialidad y no tienen parangón en la ciudad.

Está en contra esquina del callejón Amargura justo frente a la Plaza Garibaldi

La Chulada

La pulquería La Chulada no tiene desperdicio, ya que su ambiente es íntimo y agradable, con una decoración que incluye murales muy ocurrentes y divertidos. Su espléndido pulque viene de Amaque Mineral de la Reforma, en Hidalgo. Los curados de carambola, cajeta y mazapán son su mejor carta de presentación.

En la calle de 5 de febrero esquina con San Jerónimo.

El Recreo de Manzanera

Con sabor a barriada, sabor tradicional, auténtico (el encargado dice desde hace mucho que el negocio tiene como ochenta años) es la otra sobreviviente de la Merced y reúne, al acecho de tres curados diarios y charales dorados botaneros, al barrio mercedario representado por humildes personajes que ahí conviven y casi viven. Azulejos, altarcito, mesas codo con codo apretujadas y azulejo en la fachada la hacen digna del museo de lo auténtico.

El Tío Pepe

Cuenta la leyenda que aquí se reunía la Banda del Coche Gris a planear sus crímenes antes de que el Barrio Chino se estableciera en esta zona. Fue centro de reunión de escritores y juerguistas. Ha sido locación de películas y producciones para televisión. Centenaria ya, es la clásica cantina del Centro Histórico con muebles y decoraciones de época con gabinetes y una barra de madera. Avenida Independencia 26, Centro. Estación del Metro San Juan de Letrán. Línea 8.

El Oasis

Desde hace 62 años aquí sirven una tradición líquida color ámbar: Tepache 100% artesanal. También puedes ir al "Oasis 2" en el mismo mercado si tienes antojo de una gordita de chicharrón.

Dr. Arce 45, colonia Doctores, Cuauhtémoc, CDMX (al interior del Mercado Hidalgo)

Salón Tenampa

Salón Tenampa es una de las cantinas más famosas de la CDMX, fundada en 1925 por junto a la Plaza Garibaldi, justo cuando daba inicio el auge musical de la zona. Con el paso de los años, ha visto pasar infinidad de músicos, compositores y mariachis, así como comensales que buscan una experiencia llena de tradición y melodías vibrantes. Entre sus clientes más consentidos se encuentran José Alfredo Jiménez, Chavela Vargas, Pedro Infante y Mario Moreno 'Cantinflas'.

Pl. Garibaldi 12, Centro.

La Peninsular

La Peninsular es el escenario perfecto para disfrutar de noches bohemias acompañadas de un par de copas, así como de un menú tradicional con deliciosos platos típicos mexicanos. Se dice que era una de las cantinas predilectas de la cantante Lucha Villa, y sirvió también como set cinematográfico durante el rodaje de 'El callejón de los milagros'; actualmente, puedes encontrarla llena de un ambiente casual durante los fines de semana.

Alhóndiga 26-Local 4, Centro Histórico.

La Ópera

Ubicado a un costado del Palacio de Bellas Artes, La Ópera es una de las cantinas en el Centro Histórico de la CDMX donde te recibirá un indudable espíritu revolucionario, así como una atmósfera señorial de servicio atento. Abrió sus puertas en 1876 como una pastelería francesa, para convertirse después en una cantina tradicional que serviría a personalidades como Don Porfirio Díaz, Emiliano Zapata, Francisco Villa, Miguel Alemán y Adolfo López Mateos.

Av. 5 de Mayo #10, Centro Histórico.

La Fuente de los Chupamirtos

Con décadas de historia a cuestas se ubica a un costado de la nave mayor del Mercado de La Merced. Aquí podrás disfrutar pulques naturales y curados del estado de Hidalgo que son acompañados por ricas botanas bien guisadas. Los precios son muy bajos y el ambiente es agradable.

Se encuentra en General Anaya 40, Barrio de La Merced. La estación del Metro más cercana es Candelaria, líneas 1 y 4.

La Risa

Fundada en 1903, es la pulquería más antigua del Centro Histórico, si no es que de toda la ciudad. A la vieja usanza, los tinacales se encuentran a la vista y sus paredes están decoradas con murales. Aquí se sirve pulque natural y curados que siempre se acompañan de botana.

Se encuentra en Mesones 71. Estaciones del Metro, Isabel la Católica, línea 1 y Metro Salto del Agua, Línea 8.





Eventos y Festivales

1 Día Nacional del Pulque
6 de Febrero

2 Feria del Pulque y la Barbacoa
Mayo





Durango



Mezcal

Introducción

El agave durangensis, es el corazón y el alma del mezcal de Durango; este agave es capaz de desarrollarse en lugares semiáridos, como es el caso de Durango, un agave único que prospera en suelos ricos en minerales y que aporta sabores y aromas inigualables, y que desde 1994 cuenta con Denominación de Origen.

El mezcal era producido por los primeros habitantes como parte de sus ritos ceremoniales. Con la llegada de los españoles a la Nueva Vizcaya, al territorio que hoy ocupa Durango, sus procesos de destilación mejoraron, con lo que la producción del mezcal aumentó considerablemente. Entre los productores locales se ha procurado mantener esta técnica artesanal y métodos tradicionales hasta la fecha, logrando un mezcal de exquisito sabor y gran calidad, convirtiéndose en una experiencia única en cada botella.

Durango ocupa el tercer lugar en producción de mezcal a nivel nacional. Se pueden encontrar una gran cantidad de tipos de mezcal, como el cenizo, masparillo, tepemete, verde, lamparillo, castilla, l'Gok y sierreño. La calidad del mezcal es la esencia de Durango. La elaboración del mezcal honra las tradiciones y el respeto por la naturaleza. Este proceso requiere de conocimientos y habilidades profundas que se transmiten a lo largo de las generaciones, por lo que, sin duda, el mezcal de Durango se ha convertido en uno de los mejores en México.

Materia prima:

- ☞ El agave Cenizo Durangensis – silvestre es el agave endémico de la región. Por ser silvestre nos aporta en su forma natural la riqueza de la madre tierra y los beneficios de un material orgánico rico en azúcares. El agave es seleccionado previamente (8-12 años de edad) para ser jimado en cerros rodeados de ríos.
- ☞ El agave mezcalero o cenizo (agave durangensis gentry) es una especie que se distribuye de forma natural en los estados en Durango, principalmente en los municipios de Nombre de Dios, Súchil y El Mezquital.



Proceso de elaboración:

Cocción

El proceso de elaboración del mezcal es totalmente artesanal por realizar la cocción del agave bajo tierra, molienda en tahona, fermentación natural en tinas de madera a nivel del suelo y destilación en alambiques de cobre en un horno cónico de piedra volcánica. El proceso para hacer mezcal es básicamente cocer durante 3 días las piñas de agave en un horno cónico de piedra construido a ras del suelo, utilizan madera de mezquite y piedra volcánica para mantener el calor durante más tiempo y así lograr que todas las piñas queden en su punto.

Molienda

La molienda se realiza en una tahona, con ayuda de una mula que jala una rueda de cantera. Se utiliza este proceso para extraer los jugos y aromas de forma natural y así las levaduras logren entrar en calor naturalmente.

Fermentación

La fermentación es 100% Natural y se realiza en tinas de madera de encino por un periodo de 3-5 días dependiendo las condiciones del clima y del capricho de las levaduras. Una vez llevada a cabo la fermentación se realiza la primera y segunda destilación de los mostos en 2 alambiques de cobre.

Destilación

El producto obtenido de la primera destilación se conoce como ordinario o agua Vino, por su bajo contenido de alcohol. Este producto es rectificado (2da. destilación) nuevamente para poder obtener el mezcal 100% agave, previa separación y eliminación de los productos denominados puntas y colas de mezcal.



Cata y Maridaje:

Aunque el mezcal se consume tradicionalmente solo, hay que tener en cuenta varios matices a la hora de disfrutarlo para apreciar plenamente sus características únicas. El mezcal no está pensado para un consumo rápido, sino para degustarlo lentamente.

Recomendaciones para catar un mezcal:

Vasos: Para servir el mezcal, opta por un vaso tradicional de "veladora" o copa flauta. Estos recipientes potencian la exploración sensorial de la bebida espirituosa.

Temperatura: El mezcal debe servirse a temperatura ambiente.

Bebe despacio: Beba el mezcal lentamente, dejando que cada nota se despliegue y revele su complejidad. Una técnica esencial, a menudo denominada técnica del "beso", se considera la forma adecuada de sorber y saborear el mezcal.

Sabores: Toma otro "besito" de mezcal y sin pasarlo por toda la boca reténlo siete segundos y pásalo. En la punta de la lengua se apreciarán los sabores dulces del agave producidos por sus azúcares, en la parte media notarás los sabores resultantes de la cocción y fermentación y los sabores acidulados. El sabor ahumado también lo detectarás en la parte media de la lengua, mientras que los sabores amargos se sienten en la parte última de la lengua.

El mezcal combina de maravilla con diversos alimentos tradicionales de Durango como nuestra característica discada, carne asada acompañada de guacamole con trozos de carne seca, o diferentes guisos a base de carne y productos de la región. También cabe destacar que el mezcal puede ser una bebida versátil en los cócteles. Puede sustituir a la bebida espirituosa original en cócteles clásicos, ofreciendo un toque único.

En definitiva, disfrutar del mezcal no es sólo disfrutar de la bebida, sino explorar su rica herencia, sus tradiciones y los diversos sabores que lo convierten en una parte muy apreciada de la cultura mexicana.





Sotol

Introducción

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

Desde Durango, en el norte del país con gran tradición y una lucha constante, el sotol renace como una bebida espiritual digna de compartir, hace una década esta bebida estaba a punto de desaparecer, hoy el sotol está más vigente que nunca. Utilizado en rituales y ceremonias religiosas, esta bebida fuerte en su primer trago despierta los sentidos.

El sotol es la bebida ceremonial por excelencia en el norte de México. Los indígenas autóctonos del norte de México (tarahumaras y anazasis), desde hace 800 años, han elaborado el sotol para realizar ceremonias religiosas y como remedio medicinal, pues en curado con damiana resulta vigorizante, con wereke (raíz medicinal) sirve para controlar la diabetes, con ojasé alivia el estómago y como digestivo en curado con manzana verde.

El proceso para la elaborar el sotol es tradicional y consiste en recolectar y deshojar las plantas; excavar y preparar el horno; cocinar las cabezas, macerarlas y fermentarlas; destilar el producto hasta en dos ocasiones hasta dejarlo listo para su consumo.

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.

Materia prima:

☞ El sotol es una bebida destilada que se elabora a partir de la planta del mismo nombre, conocida científicamente como *Dasyliirion wheeleri*. Esta planta crece en zonas desérticas y su proceso de producción es similar al del mezcal y el tequila.

☞ La Denominación de Origen asegura que el sotol cumple con ciertos estándares de calidad y autenticidad, lo que garantiza a los consumidores que están adquiriendo un producto genuino.



Proceso de elaboración:

El sotol es una bebida obtenida por destilación y rectificación de los mostos preparados con azúcares extraídos de la molienda. Es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares de olor y sabor característicos, por el proceso con el que es elaborado. Es incoloro o ligeramente amarillo, si está añejado, reposado o abocado, considerando la maduración o la transformación lenta que tiene lugar durante su permanencia en recipientes de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno u otras alternativas tecnológicas.

El proceso para la elaborar el sotol es tradicional y consiste en:

- ☞ Recolectar y deshojar las plantas
- ☞ Excavar y preparar el horno
- ☞ Cocinar las cabezas, macerarlas y fermentarlas
- ☞ estilar el producto hasta en dos ocasiones hasta dejarlo listo para su consumo

Cata y Maridaje:

La mística frente al sotol hace que el primer trago derecho sea como un despertar, no solo de los sentidos, sino también de la conciencia. El sotol es una bebida de carácter fuerte, su gradación va de 38 a 45 por ciento de alcohol, tiene un sabor ahumado que recuerda leña y tierra, por lo que suele disfrutarse en "las rocas".





Recetas de Mezcal

Mezcal Durango Ginger Tonic

Ingredientes:

1 ½ oz. de Mezcal Joven
½ oz. de licor de naranja
1 trozo de jengibre fresco
1 oz. Jugo de limón fresco
2 oz. de jugo de pepino
1 cucharada de azúcar morena
Agua tónica
Cubo grande de hielo
Pepino para decorar
Limón amarillo para decorar
Pimienta entera
Yerbanís
Virutas de madera

Procedimiento:

1. En una coctelera limpia agregar un trozo de jengibre fresco pelado, con la medida de mezcal joven y una cucharada de azúcar. Con un bastón muslin maceramos los tres ingredientes.
2. En un decantador agregar el mezcal macerado, previo llenarlo de humo de yerbanís, madera y pimientas dentro del decantador.
3. En un shaker Boston con trozos de hielo grandes, incorporar los jugos de limón, pepino, la medida de triple sec.
4. Tapar el shaker con un vaso Boston y shakear todo perfectamente por 10 segundos, aplicar doble colado y pasar al vaso Old Fashion ya con cubo de hielo, decorar una garnitura de pepino y ralladura de limón amarillo. Rellenar con un toque de agua tónica

Baldomera

Ingredientes:

Limón
Granadina
jugo mixto
mezcal
refresco de toronja

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes en licuadora con hielo.
2. Escarchar el vaso con limón y chamoy.
3. Servir

Durango a media noche

Receta original de Gerson Alcantar

Ingredientes:

1½ oz de Mezcal Apaluz Joven (destilado de Agave Durangensis/Cenizo)
2 oz de Pulpa de Tamarindo infundada con Chile Pasado y Carbón Activado
¾ oz de Cointreau (Licor de Naranja)
¾ oz de Jugo de Limón eureka
Garnish: Trozo de chile pasado y limón eureka deshidratado (tatemados con Antorcha al momento de presentación al comensal).

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes
2. Servir
3. Quemar el chile y el limón al momento de presentar.





Rutas de bebidas tradicionales

En Durango algunas marcas de mezcal y sotol destacan por su exquisito sabor y sus hermosas botellas. Los mezcales y sotoles en Durango se pueden encontrar en diversos bares, cantinas y restaurantes. Es posible también encontrarlos en centros comerciales y tiendas de conveniencia en lo local, nacional e internacional.

Las marcas duranguenses que destacan, son:

- ☞ Sacro Imperio
- ☞ Doña Natalia
- ☞ Origen Raíz
- ☞ Lágrimas de Dolores
- ☞ Alma Mía
- ☞ Cava Rojas
- ☞ Lumbrera
- ☞ Chaidez Generaciones
- ☞ Primero Mezcal
- ☞ 618
- ☞ Julhik
- ☞ Mr. Mares
- ☞ Bosscal
- ☞ Cuero Viejo
- ☞ Madre Tierra
- ☞ Mezcal Analco
- ☞ Apaluz
- ☞ Kala Mezcal
- ☞ Sangre de maguey
- ☞ Puente Carretas
- ☞ Mezcal Ultramundo
- ☞ General Victoria
- ☞ El Chipilón
- ☞ Celebrante
- ☞ Izo Spirits
- ☞ La Majadera
- ☞ El Malpais
- ☞ Puente Carretas
- ☞ Mezcal Ajal
- ☞ 5-7 Mezcal
- ☞ 24/7
- ☞ Ojito Saldo
- ☞ Gran Silencio 1965
- ☞ Dr. Montesinos
- ☞ Mezcal Masada Compañía del Eterno Deleite
- ☞ Nueva Vizcaya
- ☞ Linaje de Agave
- ☞ Antes de
- ☞ La Madre de Villa
- ☞ GPI
- ☞ Telson

Algunos de los bares locales o mezcalerías donde se puede degustar el mezcal de Durango son:

Calvario Bar

Barrio del Calvario, Zona Centro.

Dos cero dos

Sahuatoba 216, Lomas del Parque.

Xolo Coctelería

Francisco Sarabia 707, Zona Centro.

Juan Matador

Calle Florida 1123, Barrio del Calvario.

Coyote 47

Gabino Barreda 809, Zona Centro.

Lush

Camino de Amanecer 454, Los Remedios.

De igual forma, se pueden visitar las vinatas (productoras de mezcal) que ofrecen recorridos privados para conocer la elaboración y proceso de producción del mezcal, tanto en el Pueblo mágico de Nombre de Dios y en la capital duranguense.





Eventos y Festivales

La ciudad de Durango celebra sus tradiciones en grande. El Festival de la ciudad Ricardo Castro en Semana Santa, la Feria Nacional Durango en julio, el Festival de Día de Muertos Muuki en octubre y noviembre, el Festival Internacional Revueltas en otoño, son eventos en donde el mezcal duranguense adquiere gran protagonismo al formar parte de las actividades relevantes dentro de estos. Catas maridajes, muestras y expo ventas son algunas de las actividades que se organizan en la capital duranguense en torno a esta bebida. De igual manera, de la mano del CLUSTER del mezcal se trabaja en coordinación para desarrollar y llevar a cabo eventos en donde esta bebida sea la protagonista, como el Mezcal Fest.



Baldomera



Durango a media noche





Guanajuato



Colonche

Introducción

En México, como es bien sabido, las bebidas son tradición; una de ellas es el colonche o nochol, por cierto, es una bebida bastante antigua, ya que se estima tiene por lo menos dos mil años, al igual que nuestro preciado pulque.

El colonche se obtiene de la fermentación de la tuna roja cardona, es una bebida de temporada, pues sólo se puede preparar y degustar en los meses de julio y octubre, que es cuando el nopal da frutos.

Materia prima:

☞ Tuna Cardona

Proceso de elaboración:

El procedimiento que se sigue para su elaboración no ha cambiado, aparentemente, desde hace miles de años se realiza de la siguiente manera:

Primero se recolectan las tunas, se pelan y se exprimen, luego se cuelan a través de un cedazo de ixtle o paja para eliminar las semillas. El jugo que se obtiene se hierve y se deja reposar para que se fermenten de forma natural.

Según la región donde se beba se le agrega azúcar o canela molida a fin de da un sabor dulce.





Cebadina

Introducción

En la temporada de calor, las bebidas refrescantes se vuelven la mejor opción para contrarrestar los efectos del clima, y en la región de Guanajuato, existe una propuesta interesante para todos aquellos que buscan saciar su sed con una preparación típica. La cebadina, una receta tradicional originaria del bajío que contiene múltiples propiedades.

Esta bebida se prepara con jamaica, tamarindo, cebada y un toque de bicarbonato de sodio. La cebadina se puede encontrar en puestos ambulantes ubicados en el Centro Histórico, y es muy común que se ofrezca junto con las famosas "guacamayas", otro platillo típico de la ciudad.

Esta bebida fue inventada por Ramón Arrieta, un hombre originario de Jalisco. En 1945, la bebida fue registrada como una bebida de origen guanajuatense. La cebadina es considerada como un refresco artesanal, que se ha consumido desde hace más de 60 años por los locales y turistas que visitan Guanajuato. Actualmente se elabora con vinagre de piña mezclado con jamaica y tamarindo, que se deja reposar en barricas de roble durante unos cuantos días.

Materia prima:

- ☞ Cebada
- ☞ Pulpa de Tamarindo
- ☞ Jarabe de Jamaica

Proceso de elaboración:

La cebadina se prepara con una base de cebada que se obtiene de la fermentación de la cáscara de piña, la cual se deja reposar con piloncillo y agua durante 2 o 3 días a una temperatura ambiente de 20 a 30 grados. Después se le agrega el vinagre, pulpa de tamarindo, jarabe de jamaica y se le añade agua y hielo. Finalmente, se le agrega una cucharada de bicarbonato de sodio.

Es recomendable tomarla al momento, antes de que se derrame. Esto debido a que, al añadir la cucharada de bicarbonato de sodio, la bebida comienza a burbujear y elevarse.

Maridaje:

Puede acompañar platos tradicionales de la región, como las famosas guacamayas.





Mezcal Cuanax

Introducción

Reconocidos como el primer mezcal artesanal y ancestral certificado de Guanajuato, con carácter tradicional y con gran valor. En un territorio de magueyes donde surgen el néctar de agave para endulzar la vida de productores y comunidad, emana una bebida espirituosa con tradición mexicana: El mezcal.

Proceso de elaboración:

La producción primaria del mezcal es la cosecha de maguey. Consiste en la selección, jima, tumba y recolección del maguey desde el campo.

El maguey puede ser silvestre (crecimiento natural, sin la mano del hombre) o cultivado (plantación comercial, reproducción controlada).

El horneado del maguey tiene como finalidad que los azúcares y otros compuestos del maguey crudo o piña (almidones, sacarosa y carbohidratos), se transformen en azúcares fermentables (fructosa, monosacárido).

La molienda es el proceso de desgarrar las piñas cocidas para obtener fibras, que se pueden fácilmente exprimir para obtener un jugo rico en azúcares (mosto).

La finalidad del fermentado de maguey es transformar los azúcares en alcoholes básicos y otros componentes organolépticos que conforman el mezcal.

Las levaduras se alimentan con el azúcar del jugo (mosto), lo convierten en alcohol de baja graduación.

El fermento dura entre 3 a 12 días (depende de la temperatura) para que las bacterias generen un alcohol con aromas y sabores característicos de la zona.

¡El destilado de mezcal es el último paso para crear la bebida espirituosa!

Materia prima:

- ☞ Salmiana, ensamble de 3 pozeños, Papalote, Espadín.
- ☞ Otros como ensamble de 6 magueyes oaxaqueños silvestres, coyote, Tepeztate.



Maridaje:

Quesos: Los quesos de sabores intensos, como el queso Oaxaca, el queso de cabra o el queso ahumado, son excelentes opciones para acompañar el mezcal.

Chocolate Amargo: El mezcal y el chocolate amargo son una combinación sorprendentemente deliciosa. Prueba maridar tu mezcal Cuanax con chocolate negro con alto contenido de cacao.

Cata:

Visualización: Observa el color y la textura del mezcal. Debe tener un aspecto claro y brillante, con destellos dorados o ambarinos.

Aroma: Acércate al vaso y huele el mezcal. Identifica los aromas que percibes, como notas de agave cocido, frutas tropicales, hierbas, especias o ahumado.

Sabor: Toma un sorbo pequeño y deja que el mezcal cubra toda tu boca. Nota la complejidad de sabores, como el dulzor del agave, las notas frutales, herbales, especiadas y el carácter ahumado.

Acabado: Experimenta el final del mezcal. Debe ser suave y persistente, dejando un agradable regusto en el paladar.





Recetas de Mezcal Cuanax

🌀 Paloma de Mezcal Cuanax

2 oz de Mezcal Cuanax
1 oz de jugo de toronja
1/2 oz de jugo de limón
Soda de toronja o refresco de toronja
Rodaja de toronja para decorar
Sal para escarchar el borde del vaso (opcional)

Método: En un vaso con hielo, agrega el mezcal, el jugo de toronja y el jugo de limón. Mezcla bien y completa con soda de toronja o refresco de toronja. Decora con una rodaja de toronja y, si lo deseas, escarcha el borde del vaso con sal.

🌀 Mezcal Mule Cuanax

2 oz de Mezcal Cuanax
1 oz de jugo de limón
4 oz de ginger beer
Rodaja de limón para decorar
Hojas de menta para decorar

Método: En un vaso con hielo, mezcla el mezcal y el jugo de limón. Completa con ginger beer y revuelve suavemente. Decora con una rodaja de limón y hojas de menta.

🌀 Mezcal Margarita Cuanax

2 oz de Mezcal Cuanax
1 oz de licor de naranja (como Cointreau o Triple Sec)
1 oz de jugo de limón fresco
1/2 oz de jarabe de agave
Sal para escarchar el borde del vaso (opcional)
Rodaja de limón para decorar

Método: En un agitador con hielo, mezcla el mezcal, el licor de naranja, el jugo de limón y el jarabe de agave. Agita bien y cuela en un vaso con hielo. Si lo deseas, escarcha el borde del vaso con sal. Decora con una rodaja de limón.





Rutas de bebidas tradicionales

Bar Ambar

Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Oajillo

Cjon. de Carcamanes 17,
Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Rest. Bar La Ronda

Allende 11, Zona Centro,
36000 Guanajuato, Gto.

Bar Tradicional Luna

Jdn. de la Unión 10,
Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Nota Negra Bar

Nueva Ayuntamiento 2,
Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Fante Bar

De la Estrella #, Pl. De
La Paz 1, Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Bar-Why not

Cantarranas 22,
Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Hila Sky bar

Del Truco 1, Zona Centro,
36000
Guanajuato, Gto.

Guanajuato Viejo

Del Potrero 9, Zona
Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

Mezcalito

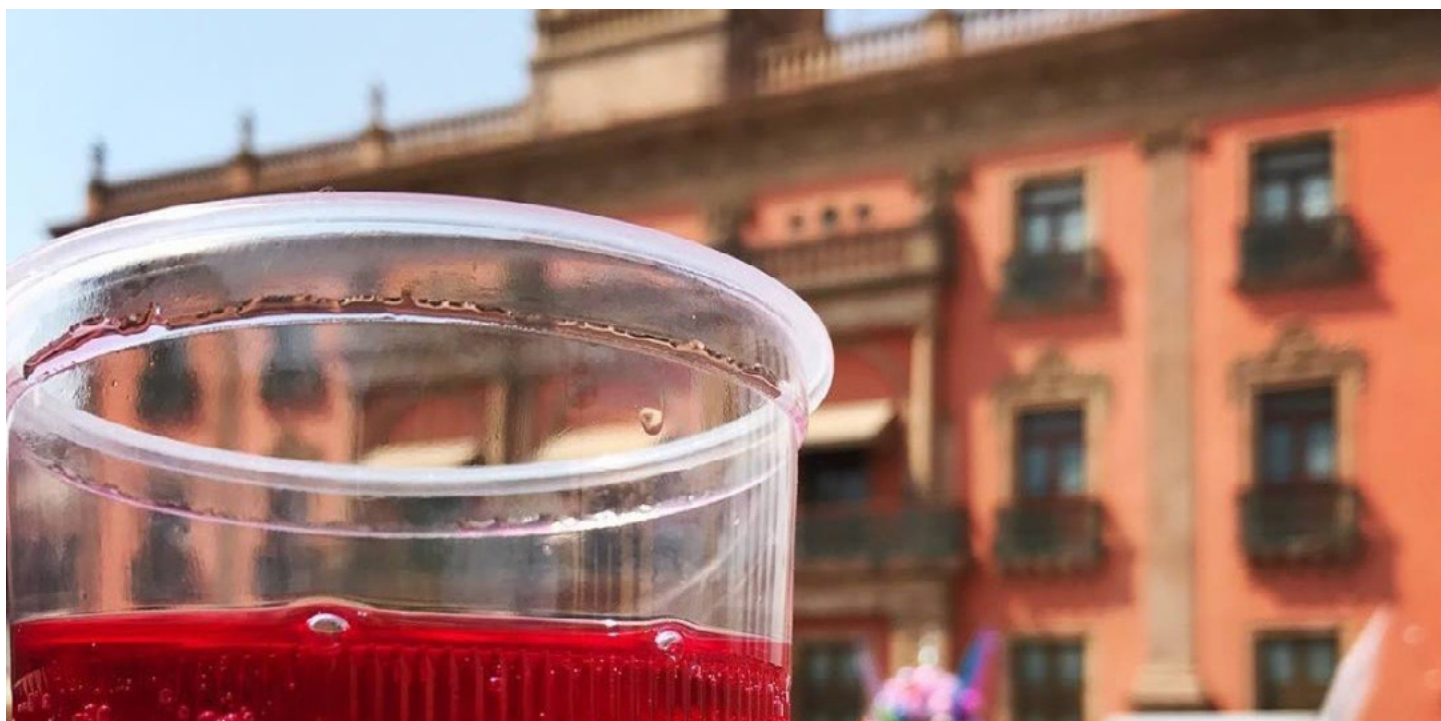
Del Truco 1-altos B,
Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

La Antigua

Del Campanero 13,
Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.

La Terraza Encantada

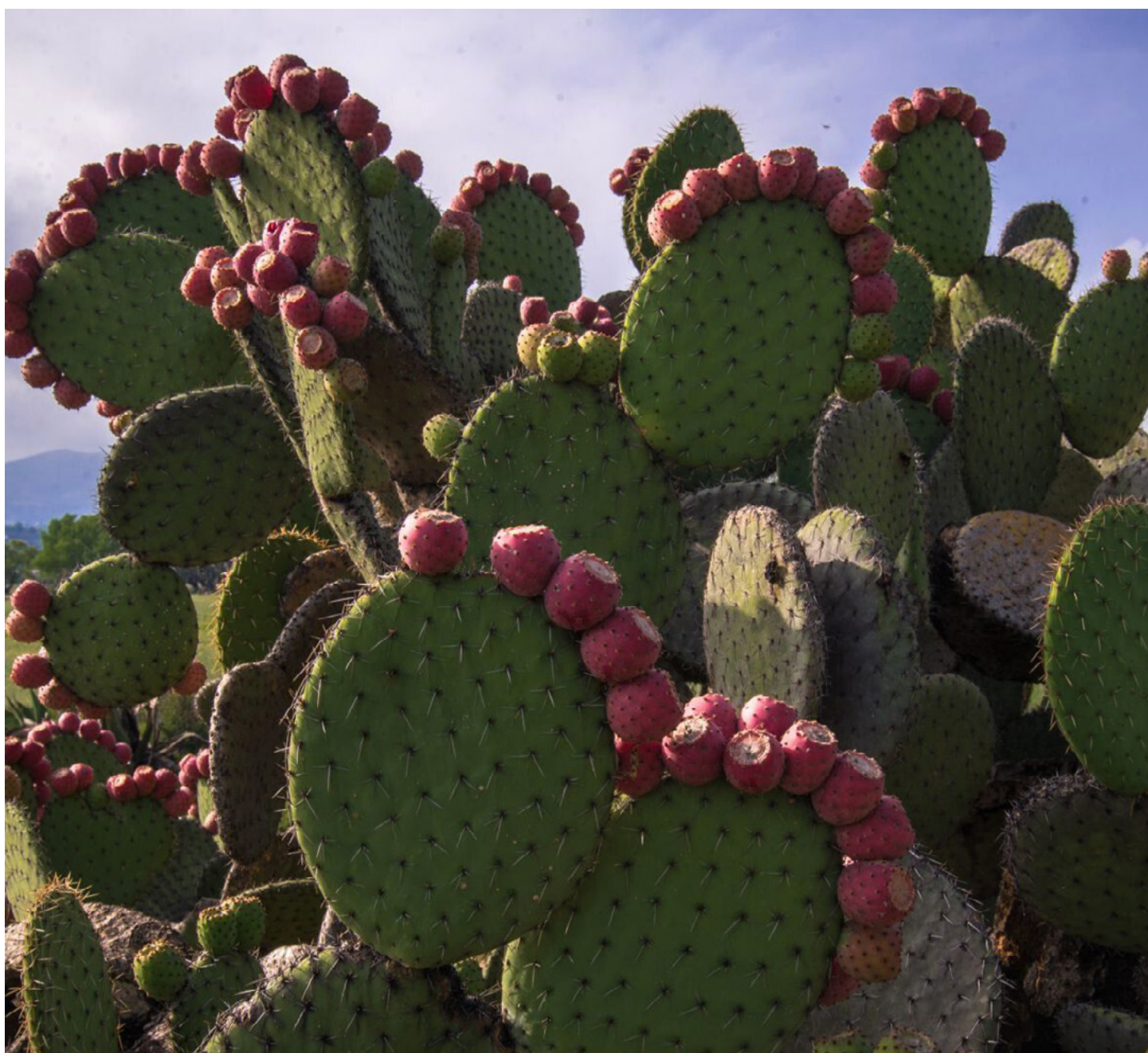
Ladera de San Miguel
55, Zona Centro, 36000
Guanajuato, Gto.





Eventos y Festivales

- 1 Ruta al Corazón**
Una vez al mes cada 2 meses
- 2 Guanajuato de mis sabores**
Fin de semana antes del 16 de septiembre
- 3 Feria del alfeñique**
15 oct al 7 de noviembre
- 4 Catando Mexico**
Ultimo viernes y sábado de noviembre





Morelia



Mezcal

Introducción

Morelia forma parte de los 29 municipios del Estado de Michoacán que obtuvieron denominación de origen de Mezcal en el año 2012. Con base en registros históricos se ha documentado que empezó a producirse en el año de 1815 en la localidad de Buena Vista perteneciente a la Tenencia de Jesús del Monte, ubicada en la región sur del Municipio y la cual es una de las principales productoras de esta bebida hasta hoy en día.

El maguey chino (*Agave Cupreata*) fue de las especies principalmente utilizadas cuando inició la producción de Mezcal en Morelia (usada hasta la actualidad). La elaboración artesanal de esta bebida se extendió a otras localidades como Tumbisca, perteneciente a la Tenencia de San Miguel del Monte, que en 1860 produjo Mezcal a partir de agaves silvestres.

Actualmente en el municipio de Morelia se tiene registro de 28 productores, Son originarios de la zona sur de Morelia, que comprende las tenencias de San Miguel del Monte, Jesús del Monte y Atécuaro.

A través de la Asociación, los productores reciben capacitación constante en materia de higiene e inocuidad en las vinatas, elaboración de alimentos, buenas prácticas, gestión de marca, proceso de certificación, entre otros, participan también en eventos de carácter estatal y nacional, así como festivales gastronómicos como Morelia en Boca que se ha posicionado como uno de los más relevantes del País.

Morelia está siendo reconocido por su calidad de mezcal, se cuentan en el mercado con alrededor de 26 marcas que se han posicionado y logrado la preferencia del consumidor, además, se encuentra en franco ascenso su producción con una superficie sembrada de maguey de alrededor de 2 mil hectáreas y 120 mil litros anuales, existen 14 vinatas y 16 maestros mezcaleros.

Materia prima:

En las Tenencias que se localizan al sur del municipio, proliferan de manera silvestre dos de las principales especies empleadas en la elaboración de mezcal: *Agave inaequidens* (Maguey largo) y *Agave cupreata* (maguey chino), este último reconocido como uno de los mejores por el sabor que le imprime a la bebida, motivo por lo cual, algunos productores han iniciado con la propagación de su cultivo con la finalidad de explotarlo de manera sustentable.

Agave cupreata Trel. & A. Berger "Maguey chino", es una especie cuya distribución geográfica está restringida principalmente a la depresión del río Balsas y a las montañas de la Sierra Madre del Sur entre los estados de Guerrero y Michoacán, la Sierra de Mil Cumbres y las montañas del Eje Neovolcánico, principalmente en los municipios de Morelia y Tzitzio.

Agave inaequidens K. Koch. "Maguey largo" Tiene una amplia distribución geográfica en el país, es común encontrarlo en los estados de Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán, Guerrero, Morelos, Estado de México, Tlaxcala e Hidalgo, habitando los bosques de pino-encino, entre los 2,000 y 3,200 msnm. Es un maguey que se aprovecha de diversas maneras, principalmente para la obtención de aguamiel y pulque.

Catas y Maridajes:

Comencemos entonces por dar algunos datos: el Tequila, es un tipo de Mezcal, pero nunca al revés ¿por qué?, hay varias razones, el espirituoso mexicano más antiguo es el destilado de mezcal, nombre que proviene de las palabras prehispánicas <metl> que significa agave y <ixcalli> que significa cocido, por lo que todas las bebidas que sean producto del agave cocido son Mezcal, otra razón es porque la Denominación de Origen Mezcal, permite que se haga de los agaves que estén a la mano, siempre y cuando estén dentro del territorio delimitado para dicha bebida entre otras cosas, incluyendo el Agave Tequilana Weber variedad Azul, en cambio el Tequila se produce en una zona geográfica diferente a la del Mezcal, y únicamente con esta variedad.

Para sorpresa de muchos, Michoacán tiene ambas denominaciones de origen por lo que no es raro encontrar mezcales de maguey tequilero. Así como un vino de uva Merlot, tiene aromas y sabores muy específicos y diferentes a una uva Cabernet Sauvignon o Pinot Noir, o más diferente aún a una uva Chardonnay, igualmente sucede en el Mezcal, uno elaborado con "Agave Azul" será diferente a uno de Agave Angustifolia Haw comúnmente llamado espadín, al igual que sabrá distinto un mezcal de espadín de la zona de Oaxaca, que un mismo mezcal de espadín pero de Michoacán, por las condiciones climáticas, tierra, etc., aunque podemos deducir que todos los mezcales de maguey espadín tienen una tipicidad en la que podemos englobar notas herbales, flores blancas como el azar, algo de naranja, limón amarillo, de ahí que es muy común que lo acompañen con un plato con naranja y otros complementos, sin embargo en Michoacán, tenemos un maguey que es endémico de la depresión del Balsas.

Llamado científicamente Agave Cupreata, es el más usado para Mezcal, se caracteriza por sus espinas color cobre, de ahí su nombre científico, se reproduce únicamente de forma sexual, es decir que tiene que esperar 6 o hasta 12 años para que florezca, ser polinizado principalmente por murciélagos y posteriormente morir; en Michoacán se le conoce comúnmente como maguey chino o verde, a la hora de cosecharlo para hacerlo mezcal nos regala notas minerales, herbales, como si estuviéramos en un bosque de pino, maderas frescas, notas a cítricos sueves como limas y toronjas; una de las formas tradicionales de

acompañarlo es con Ate, la recomendación es con ate de membrillo, que por su acidez, nos permitirá hacer un maridaje de seguimiento, también se puede acompañar con queso fresco o también conocido como rancho, la untuosidad del queso hará un contraste con la graduación alcohólica que en las zonas de mucha tradición, generalmente está entre los 45° y 50° Alc. Vol., si lo acompañamos con una atapakua o charales rebozados, la experiencia será única.

Otro de los magueyes plantados en Morelia es el Agave Inaequidens conocido comúnmente como alto, suele dar notas cítricas como la cáscara o ralladura de limón y de naranja, azares, manzanilla; para este mezcal suele recomendarse acompañado con Uchepos, ya que la salsa verde y la crema nos dará una excelente opción para completar la acidez de nuestro mezcal, podríamos también hacer un contraste de sabores al mezclarlo con sopes de picadillo o enchiladas placentas morelianas con pollo.

Además de brindar los consejos de cata y maridajes el Sommelier Moreliano Luis Fernando Chavéz Martínez @luisfernandosommelier recomienda las siguientes recetas de bebidas tradicionales con Mezcal.





Cerveza Artesanal

Introducción

La historia de la cerveza en Morelia inicio con Pedro Shmidt, empresario de origen alemán que habitó en la ciudad, fue el primer introductor de la cerveza alrededor del año 1851.

Para el año de 1899 se tiene el registro de que existían en Michoacán 14 fábricas de cerveza (de tipo artesanal) de las cuales una de ellas, la "Cervecería de Rangel", se encontraba en Morelia. Asimismo, en el año 1929 funcionaba una productora de cerveza local, de la que sólo se tiene el nombre "Cervecería Galván".

La manera en que se preparaba la cerveza en esos años se hacía con cebada, limón, tamarindo o trigo y se endulzaba con azúcar; otra forma era con cáscara de piña fermentada, clavo, pimienta, cilantro, azúcar y se fermentaba con lúpulo. Sin embargo, ésta se servía como refresco y no como bebida embriagante.

El consumo de la cerveza y los establecimientos donde se vendía inició en el Hotel Valencia, que en 1938 inauguró una cervecería en el restaurant de su hotel, sin embargo, y debido a las bajas ventas que tenía, después de casi un año la transformó en restaurant-bar introduciendo otra variedad de

bebidas. Años más tarde la cerveza adquiriría popularidad al punto de convertirse de entre las más importantes consumidas en esta ciudad.

Fue en el año 2006 que tres maestros cerveceros Jeffrey Shults, Daron White y Rodrigo Cervantes crearon La Brü una marca de cerveza moreliana artesanal que inició haciendo énfasis en los estilos y métodos tradicionales de elaboración de cervezas europeas con estilo casero.

A partir de su creación la cerveza La Brü comenzó a ser vendida en bares locales, a partir del año 2010 se consolidó su producción y distribución comercial, en el 2013 fue premiada como una de las mejores cervezas en una competencia a nivel nacional, contribuyendo a consolidar el proyecto e incursionar en el mercado nacional.

Actualmente es una de las cervezas artesanales que ha logrado posicionarse en el gusto del consumidor que busca un sabor diferente a las marcas comerciales, La Brü innova continuamente en el uso de ingredientes y sabores como maíz azul, chocolate, aromas florales y cítricos, se distribuye en todo el País y en algunas de las principales Ciudades de la Unión Americana.



Materia prima:

Su producción es realizada bajo lineamientos alemanes de pureza establecidos desde 1518, los cuales dictan que una cerveza debe contener únicamente malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. Se usan ingredientes de la más alta calidad y procedimientos empleados desde hace más de 250 años para la elaboración de cerveza artesanal, con el afán de conservar en lo mayor posible el auténtico sabor. Se trata de un producto sin filtración, ni pasteurización, así que se disfruta de un fermento vivo, comparable con las grandes cervezas de tradición europea. Gracias al alto nivel de control de calidad en el proceso la marca de La Brü es una garantía de consistencia.

Cotas y Maridajes:

Una de las cervecerías artesanales morelianas más reconocida, La Brü, nos presenta varias formas de maridaje respecto a cada tipo de cerveza artesanal como son:

Lager. Perfecta para acompañar con cualquier marisco, carne asada o botanas.

Red Ale. Para maridar con carnes blancas y rojas, comida fresca como ensalada o semillas.

Dark Lager. Para maridar con pasta, carnes rojas, verduras, ideal para acompañar con las Corundas que son elaboradas a base de masa de maíz y se envuelven en hojas de la planta del mismo.

Porter. Excelente para acompañar con carnes rojas, asados, salchichas o productos cárnicos como lo son las típicas Carnitas Michoacanas ideales para acompañar esta cerveza de aromas tostados.

Ipa. Perfecta para platillos dulces, pastas, arroz, carnes blancas marinadas, quesos y platos especiados o picantes. Stout. Cerveza ideal para acompañar con postres de chocolate oscuro, alimentos asados o ahumados.





Recetas de Cocteles

Mezcítrico

Ingredientes:

2 oz de Mezcal Inaequidens a 45° Alc.Vol. del sur de Morelia
4 oz de jugo de limón
1 oz de jugo de naranja
2 oz de jarabe natural
Hielo

Preparación

Añade todos los ingredientes junto con el hielo en una coctelera, agítalo hasta que sude y esté suficientemente frío cuela y sirve en un vaso highball con hielos. Puedes añadir naranja deshidratada para decorar tu bebida.

Mezcal Mule Michoacano

Ingredientes:

60 ml de mezcal
15 ml de jugo de limón fresco
10 ml de jarabe de agave
Ginger beer
1 Rodaja de limón y hojas de hierbabuena para decorar
Hielo

Preparación

Llena un vaso de cobre o un vaso alto con hielo, vierte el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de agave. Remueve suavemente para mezclar los ingredientes. Completa el vaso con ginger beer hasta llenarlo casi por completo. Decora con una rodaja de limón y algunas hojas de hierbabuena. Revuelve suavemente y sirve.

Mango Margarita Michoacana

Ingredientes:

60 ml de mezcal
30 ml de jugo de limón fresco
30 ml de jarabe de agave
1 mango maduro, pelado y cortado en trozos
Hielo
Sal y rodajas de limón para decorar el borde del vaso

Preparación

En una licuadora, mezcla el mango cortado en trozos con el mezcal, jugo de limón y jarabe de agave. Añade hielo y licúa hasta que la mezcla esté suave y homogénea. En un plato pequeño, coloca un poco de sal. Humedece el borde de un vaso con una rodaja de limón y luego sumerge el borde del vaso en la sal para que se adhiera. Decora con una rodaja de limón en el borde del vaso y una rodaja de mango en el borde.

Mandarina Colorada

Ingredientes:

2 oz de Mezcal Angustifolia del poniente de Morelia
1 oz de jugo de granada
1 oz de jugo de arándano
1 oz de licor de granada
Refresco de mandarina
Hielo

Preparación

Vierte el mezcal, el jugo de granada y arándano así como el licor de granada en una coctelera, enfría hasta que sude, cuela y trasvasa a un vaso highball con suficiente hielo y completa con el refresco de mandarina.





Rutas de bebidas tradicionales

Tata Mezcalería

Bartolome de las Casas
511, Col. Centro
443 312 9514
@tatamezcaleria

Venado Azul

Bartolomé de las Casas
203, Col. Centro
443 613 3361
@venado_azul_mezcal

Tlacuache

Blvd. García de León 1
082 443 351 4087
@tlacuache.mezcaleria

El Maguey Mezcalería

Plaza W Villa Universidad
211, Col. Centro
@elmagueymezcaleria

Tatita Mezcalería

Rinconada Villalongin 42,
Col. Centro
443 312 9514
@tatitamorelia

Escapulario

Bartolomé de Las Casas
327, Col. Centro
443 106 1957
@escapulario_mezcaleria

Mezcalería Esotérica Pagano

Nicolás Bravo esq. Allende
130, Col. Centro
461 289 1617

Xaneque Coctail Room

Callejón Del Romance 47,
Col. Centro | 443 101 7767
@xaneque.cocktailroom

Nameless Hidden Bar

Av. Francisco I. Madero
Ote. 1044, Col. Centro
443 933 1559
@namelesshiddenbar

Coco María

Benito Juárez 194,
Col. Centro
@cocomaria_mx

Santino

Santiago Tapia 270, Col.
Centro 443 869 3504
@santinococktailroom

Ruso Blanco Club De Socios

Aquiles Serdán 919, Col.
Centro 443 321 3121 @
rusoblancomx

Terraza Azul

Valentin gomez farias 151,
Col. Centro
443 400 1136
@terrazazul.morelia

Funky Monkey

Blvd. García de León
1187, Col. Chapultepec
Sur | 443 427 8050 @
funkymonkeymorelia

Bar De Don Willy

Guillermo Prieto 58,
Col. Centro
443 312 0494

Ruta del Mezcal

www.rutadelmezcal.com
Recorrido guiado a vinata "Hacienda del Rincón"
Degustación | Destilación
Itinerario:
08:45 hrs. - Lugar de encuentro: estacionamiento
en la esquina de Av. Camelinas y Ventura Puente.
09:00 hrs. - Salida puntual rumbo a la Tenencia de
Jesús del Monte.
Visita a puntos de interés:
Cascada y mirador.

Vianda "Hacienda del Rincón" (degustación y
destilación).

Monumento arquitectónico "Manos pintadas".
Tiempo para comer y compra de mezcal.
17:00 hrs. Regreso puntual a Morelia.
18:15 hrs. Llegada aproximada a Morelia.
Reservaciones:
443 115 0834 | 443 205 3753
Costo: \$500.00 por persona
Horario: 9:00 - 19:00 hrs.
*Mínimo 10 personas.





Eventos y Festivales

1 Festival Gastro-Cervecerero
Abril

2 Sabores de Morelia
Primavera y Verano

3 Mezcalmanía Festival Gastro-Mezcalero
Septiembre

4 Morelia en Boca
Noviembre

5 Expo Feria del Mezcal y Taco Fest
Noviembre

6 Fiesta "Mezcal de la Sierra"
Noviembre





Oaxaca



Mezcal

Introducción

El mezcal como en zapoteco se le llama NIZABISAHUI o NIZABICAHUI, que quiere decir, agua espirituosa de bondades; etimología, niza agua, bi aire o espíritu, y sahui o chahui cosa buena. El mezcal, bálsamo del pueblo oaxaqueño, embriagante elixir que degusta y que ha originado el refrán popular de que: "para todo mal mezcal y para todo bien, también", ha llegado a convertirse en uno de los símbolos del estado de Oaxaca.

En los Valles Centrales y particularmente en la región del distrito de Tlacolula, existen las características ecológicas apropiadas para el cultivo del agave o maguey utilizado en la producción del mezcal. Este cultivo es realizado usando únicamente los procesos tradicionales, sin fertilizantes o químicos, requiriendo además para crecer y madurar de limpieza y cuidados para su mejor desarrollo. A partir de su cultivo tiene que transcurrir el tiempo necesario para seleccionar y cosechar la planta de la que se obtiene la piña para posteriormente destilarla en palenques en donde el mezcal es producido con el agave de la mejor calidad por su grado de maduración, peso y contenido de azúcar. El agave mezcalero es una planta de la familia de las amarilidáceas, cuyo nombre genérico es maguey y las clases que se emplean para la elaboración son: maguey largo, montés o tobaala, tobaxichi, mexicano, bicuixi, biliaa y tepetaxtli. La principal especie existente en Oaxaca es la *patatorum zucc*, cuyas principales variedades de ese grupo son: maguey espadín azul, castilla, arroqueño y marteno o taviche.



Materia prima:

La selección del maguey de buena calidad se desarrolla entre ocho y diez años, procediéndose al corte de las hojas hasta la piña (nombre del centro de la planta) estas piñas pesan en promedio de cuarenta a cincuenta kilos cada una.

La recepción del maguey se realiza en un patio en el cual se trozan las piñas en dos o tres partes según su tamaño, esta operación facilitará su acomodo y cocimientos. El agave crudo ya partido se introduce en un horno hecho en el piso del palenque en forma cónica, construido de piedras y cuya temperatura se ha alcanzado cuando estas se encuentran al rojo vivo, su diámetro debe ser de cinco metros y el cocimiento con leña y bagazo que le permitirá estar a fuego lento durante un mínimo de tiempo de cuarenta horas o en su defecto durante tres o cuatro días.

Con el fin de facilitar la molienda, las piñas ya cocidas se parten en más pedazos, se trituran, muelen y desmenuzan en un molino que es una gran piedra circular tirada por un caballo, obteniéndose de los jugos que contienen el agave un mosto con la totalidad de azúcares necesarios para la fermentación con un gran brix elevado.

Después de la molienda, la pulpa es fermentada en su propia levadura, esta parte del proceso se lleva a cabo vertiéndola en unas tinajas de madera de role exprofeso para ello. El mosto fermentado o muerto, se pasa a una olla del alambique tradicional de cobre dentro de la cual se realiza la destilación, para tal efecto se coloca en un horno con leña con campana y tubo de serpetín a fuego directo durante seis horas.





Rutas de bebidas tradicionales

Expendio Tradición

Reforma, Murguía &
Centro, 68000
951 501 1460

Mezc. Embajador

Murguía 102, Centro,
68000
951 518 5975

Mezcaloteca

Reforma No. 506, Centro,
68000
951 514 0082

Mezcalillera

Murguía 403a, Centro,
68000
951 514 1757

Mezc. Los Amantes

Ignacio Allende 107
68000
9511914217

La Mezcalerita

Macedonio Alcalá 706,
Centro, 68000
951 350 91702

El Cortijo La Mezcalería

5 de Mayo 411, Centro,
68000
951 165 4801

Ctro.Cultural del Mezcal

Miguel Hidalgo 912,
Centro,
9512152420

Mezcalería Cuish

Díaz Ordaz 712, Centro,
68090
951 516 8791

La Casa del Mezcal

Flores Magón # 209,
Centro, 68000
fb: casadelmezcal

Archivo Maguey

Av. José María Morelos
509, Centro, 68000
951 350 9851

Casa Convite

Jesús Carranza 113,
Centro, 68000
951 292 8643

Txalaparta

Mariano Matamoros 208,
Centro, 68000
202 555 1212

Mezcalogía

Manuel García Vigil #
509, Centro, 68000
951 514 0115

Breboje de Amor

Calle Aldama #209,
Centro
951 186 5825





Eventos y Festivales

Es costumbre y tradición en el consumo del Mezcal en Oaxaca, degustarlo utilizando inicialmente recipientes de cortes de caña de carrizo, en ocasiones especiales tales como bodas, mayordomías y otros festejos tradicionales en los pueblos de los Valles Centrales, posteriormente se utilizó el barro y en la actualidad se sirve en cristalería.

La Feria del Mezcal inicia en el año 1997, con el apoyo de las principales marcas de mezcal del Estado de Oaxaca, durante más de diez años, la industria del mezcal del Estado de Oaxaca ha tenido un crecimiento considerable.

Como parte de las festividades de la Guelaguetza en Oaxaca, también se realiza la ya tradicional Feria del Mezcal, en donde productores de diversas marcas, buscan comercializar su producto ya sea a nivel nacional o internacional.

El mezcal 100 por ciento oaxaqueño, tiene una gran variedad de sabores, por lo que ha traspasado fronteras, gracias a su excelente calidad, elaboración y comercialización.

Entre los países compradores de mezcal oaxaqueño, se encuentran: Alemania, Australia, Canadá, Inglaterra, Noruega, Suecia y Estados Unidos.







Puebla



Rompoppe

Introducción

Durante el periodo colonial, en la ciudad de Puebla de los Ángeles, las monjas clarisas tenían la fama de ser las mejores anfitrionas para hospedar a celebridades y personajes encumbrados de la época. Las religiosas de la congregación de Santa Clara no sólo pecaban de afables, también preparaban los más exquisitos manjares y bebidas del Nuevo Mundo; algunos, incluso, de su propia invención. Cuenta la leyenda que una monja mestiza de nombre Eduviges era la encargada de preparar el rompoppe. Una bebida que, aunque hoy nos parece cándida, en aquel entonces estaba prohibida para las religiosas por contener alcohol. Por ello, de entre todas las hermanas, ella era la única autorizada por el obispo para probarlo mientras le daba sazón. Como era de esperarse, el sabor de esta bebida era tan bueno y la curiosidad de sus hermanas tan grande, que Eduviges logró arreglárselas para convencer al obispo de que "una copita al día no le hace daño a nadie", consiguiendo así que las otras monjas —y sus familias— pudieran probar esta bebida que en un principio estuvo reservada para la élite novohispana. Con el paso del tiempo, la popularidad del rompoppe de las monjas del convento de Santa Clara se fue extendiendo por toda la Nueva España, convirtiéndose en el sustento de la congregación, junto con otras delicias como el mole, los camotes e infinidad de dulces típicos.

Actualmente, se le prepara en todo el país, pero dicen que la receta original sigue siendo un secreto fuera de los muros del convento donde se inventó. Misterios aparte, se trata de una bebida muy popular en estas fechas, ya sea servido como aperitivo o formando parte de alguna receta.



Materia prima:

- ☞ Leche de vaca (o bien, leche procesada de vaca),
- ☞ Yemas de huevo
- ☞ Almendras u otro fruto seco (como la nuez, el piñón y el pistache),
- ☞ Azúcares
- ☞ Almidones o féculas u otros espesantes (que no deben sobrepasar el 2% de la composición)
- ☞ Alcohol

Proceso de elaboración:

1. En primer lugar, en una cacerola, se vierte la leche para ponerla a fuego alto. Posteriormente se debe agregar el azúcar, bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada, los clavos y una bolsita de té de azahar. Una vez que los ingredientes se hayan integrado, es necesario que la mezcla hierva por cinco minutos.

Cuando se cumpla dicho procedimiento, se debe retirar la bolsita de té. Posteriormente se mantiene la leche en el fuego hasta que se consuma una cuarta parte. En ese momento se debe retirar y dejar enfriar.

2. Cuando la leche se encuentre tibia, debe pasarse por el colador para evitar el paso de las especias. Cuando la mezcla se encuentre limpia, se incorporarán cinco yemas de huevo mientras se agita con el batidor de globo. Con su incorporación completada, se debe regresar la mezcla a la cacerola y ponerla a fuego medio.

Cuando la mezcla espese se debe retirar de nueva cuenta y dejarla enfriar.

3. Agregar el brandy y agitar.

4. El último paso consiste en depositar la mezcla, convertida en rompopo o ponche de huevo, en la botella de vidrio con capacidad de un litro con la ayuda de un embudo.

Algunas recomendaciones para modificar el tradicional sabor del rompopo consisten en agregar almendras, nueces o piñones a la leche y licuar antes de poner a hervir.

Una vez lista, la mezcla debe almacenarse en el refrigerador para prolongar su vida hasta por tres meses. En caso de que la persona prefiera conservar la mezcla a temperatura ambiente, es necesario agregar más cantidad de brandy, es decir una taza y un cuarto. El tiempo de conservación es el mismo en ambos casos.

Cata:

Vista:

Aspecto: El rompopo tiene un color amarillo pálido, resultado de la mezcla de las yemas de huevo con la leche y el azúcar. La textura es espesa y cremosa, con una consistencia suave y homogénea.

Brillo: Su brillo es ligeramente opaco debido a los ingredientes lácteos.

Olfato:

Aroma: El rompopo desprende un aroma dulce y cálido, con notas prominentes de vainilla y canela. Se perciben también matices lácteos y, dependiendo de la receta, un ligero toque de alcohol que aporta complejidad.

Gusto:

Sabor: En boca, el rompopo es rico y dulce, con una sensación cremosa y un sabor suave que combina perfectamente las notas de vainilla, canela y el leve calor del alcohol. La dulzura es notable pero equilibrada por las especias y el toque alcohólico.

Maridaje:

El rompopo, al ser una bebida dulce y especiada, marida bien con ciertos postres y bocadillos que complementen sus sabores sin competir con ellos.





Recetas de Rompope

🌀 Martini con rompope

Ingredientes:

Algunos cubitos de hielo
3/4 oz. (20 ml) Saborizante de Azúcar Moreno con Especies (Spiced Brown Sugar)
1 oz. (30 ml) ron oscuro con especias
1/2 oz. (15 ml) licor de crema irlandesa
2 oz. (60 ml) rompope
Canela en polvo, crema batida y nuez moscada para decorar

Procedimiento:

1. Combina los ingredientes en una coctelera llena de cubitos de hielo. (O la licuadora, en su defecto)
2. Agita vigorosamente. (O licúa)
3. Cuela en la copa.
4. Sirve en una copa de cóctel /Martini o en un vaso de 8 oz. (235 ml)
5. Decora con la crema batida, nuez y canela

🌀 Cóctel de piña con rompope

Ingredientes:

1 litro de jugo de piña
1 lata (397 gramos) de leche condensada
1 litro de rompope
Ron al gusto, opcional
Hielo picado

Procedimiento:

Licúa por partes el jugo de piña, leche condensada, rompope y ron. Vierte dentro de una jarra y sirve en vasos con 2/3 partes de hielo picado o frappé.

🌀 Beso blanco

Ingredientes:

2 bolas de helado de vainilla
1 onza de licor de café
2 onzas de rompope
Cerezas

Procedimiento:

1. Acomoda dos bolas de helado de vainilla en una copa para vino.
2. Agrega el licor de café y el rompope.
3. Decora con cerezas





Pasita

Introducción

A principios del siglo XX, frente a la popular plazuela de Los Sapos se inauguró La Pasita, una cantina a cargo de Emilio Contreras Aicardo. Allí se popularizó la bebida de la casa, también bautizada como la pasita, un licor de uva pasa que se acompaña con un pedazo de queso y una pasa ensartados en un palillo.

Hacia los años 50, cuando la cantina y la bebida se popularizaron, Emilio Contreras solía preguntar a sus clientes de cuántas pasitas quería que fuera su bebida, es decir, qué tan cargada iba a servirse. Si la gente la pedía de tres pasitas, es porque tres calles adelante sentirían la fuerza del licor.

Desde que se convirtió en una bebida emblemática de Puebla y, sobre todo, de la zona de Los Sapos, la cantina ha sido preservada como una especie de anticuario en donde es posible encontrar objetos antiguos, billetes y monedas de otras épocas, viejas fotografías y curiosos artilugios, como la brocha con la que se pintó el mar rojo o la herradura del caballo de Troya.

Materia prima:

🍇 Uva pasa





Menyul

Introducción

La Opera, una pequeña cantina en las calles del centro de la ciudad de Puebla, es el templo dedicado al menyul, una bebida a base de hierbabuena, azúcar, licor de cacao, hielo, jerez y ron, que se asienta en el estómago como buen remedio contra la resaca y el calor.

La bebida fue creada por Pedro Montesinos, quien había trabajado en el restaurante del Hotel Lastra, el más importante del siglo pasado en Puebla. Allí conoció la existencia del mint julep, una bebida típica del sur de Estados Unidos que tiene como ingredientes menta, bourbon, azúcar y agua.

Pedro modificó la receta de esa bebida. Intercambió la menta por la hierbabuena, agregó un licor, retiró otro, y así encontró la fórmula del menyul. La receta ha sido preservada por generaciones de la familia Montesinos desde entonces.

Materia prima:

- ☞ Hierbabuena
- ☞ Azúcar
- ☞ Licor de cacao
- ☞ Hielo,
- ☞ Jerez
- ☞ Ron





Ancho Reyes (licor de chile ancho)

Introducción

Un licor orgullosamente poblano hecho de forma 100% artesanal a partir del Chile Ancho. Durante la década de los años 20, la familia Reyes preparaba de forma casera este menjurje para sus familiares y amigos. Poco más de 90 años después, Casa Lumbre comienza la investigación y perfeccionamiento de la receta para poder comercializarlo y tras aliarse con productores locales, en 2013 instala la fábrica y en 2014 comienza a vender lo que ahora conocemos como Ancho Reyes.

Actualmente la industria de los licores mexicanos ha tenido una importante participación a nivel mundial, Ancho Reyes ha logrado posicionarse como una de las principales marcas en categorías Spicy.

Materia prima:

☞ Chile ancho





Recetas de Ancho Reyes

🌀 Old fashioned de Ancho Reyes

Ingredientes:

- 1 parte de ancho reyes original
- 1 parte de bourbon
- ¼ parte de jarabe simple
- 2 chorritos de bitter angostura
- 2 chorritos de bitter de naranja

Procedimiento:

Agregue todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo.
Revuelva para enfriar y cuele en un vaso de rocas sobre un hielo grande.
Adorne con un twist de cáscara de naranja.

🌀 Spicy verde margarita

Ingredientes:

- 1 parte de ancho reyes verde
- 1 parte de tequila blanco
- ¾ partes de jugo de limón fresco
- ½ parte de néctar de agave ligero

Procedimiento:

Agregue todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agite bien.
Cuele en un vaso de rocas con hielo fresco y con el borde escarchado con sal.
Adorne con una rodaja de limón.





Rutas de bebidas tradicionales

Bar La Opera

6 de Septiembre
No.1303, El Carmen.

Cantina La Porfi

Frente al zócalo, C. 2 Sur
local c, Centro

El ídolo de México

Centro
Av 5 Ote 604, Centro
histórico de Puebla

BAR Gusano de Oro

Av. 8 Ote. 420-Local
C, Centro histórico de
Puebla

La Pasita

Calle 3 Sur 504-B,
Centro, 72000 Heroica
Puebla de Zaragoza, Pue.

La Fuga de Don Porfirio

Av. Don Juan de Palafox
y. Mendoza 414, Centro

Sufrida Bar

Av 5 Ote 605, Centro
histórico de Puebla

La Mina de Plata

Calle 3 Nte 803, Centro
histórico de Puebla

La Cantina Asturiana de Puebla

Av 2 Ote 205, Centro de
la Ciudad

La Terminal

3 Sur #504, Centro
Histórico





Eventos y Festivales

- 1 **Día Nacional de la Gastronomía Mexicana**
16 de noviembre





Querétaro



El Pulque y los Curados

Introducción

El pulque es una bebida fermentada de origen prehispánico y que actualmente se sigue consumiendo y se ha vuelto muy solicitada por las nuevas generaciones. Ayuda a la digestión, contiene complejo B, entre cuyos beneficios se encuentran que aporta mayor energía, vitalidad y salud en el sistema nervioso, previene de deficiencias anímicas, ayuda a la salud cardiovascular, regula los niveles de insulina, ayuda a la gastritis por los probióticos que contiene, deshace piedras en los riñones, ayuda al cáncer de colon entre otras.

Según fuentes del Cronista del Municipio de Querétaro, Eduardo Rabell Urbiola, el pulque data de la época precolombina donde era considerado una bebida sagrada, con el tiempo las personas comenzaron a dar una idea errónea de su consumo, pues era visto como una bebida embriagante, para gente sin recursos, "van a las pulcatas", decían con desprecio, incluso fue tachada como perjudicial a la salud de quienes la consumían. Sin embargo, nuevamente está siendo apreciada y con una cantidad enorme de propiedades curativas.

Su siembra se encuentra muy cerca de Colón, del maguey brota el aguamiel y se lleva a cabo un proceso de fermentación para convertirlo en pulque y éste se puede volver también, un curado.

Para poder producir el aguamiel que es la base para de ahí obtener el pulque, puede tardar en llegar a su madurez entre los ocho y catorce años.

Una vez en su punto comienza el raspado, el cual es todo un arte ver, el tlachiquero (persona que raspa el maguey) comienza con una especie de pala larga y delgada a hacer el hoyo, lo cual requiere de gran esfuerzo físico.

Tras muchos "machetazos", una especie de semilla muy, muy grande, blanca y con apariencia y sabor a poro, sale desde el corazón del maguey para ver llenito el agujero del preciado aguamiel, que en pequeños jarritos de barro el tlachiquero invita a degustar su sabor dulce y con indicios de fermentación.

Se debe raspar varias veces para recolectar el aguamiel con el acocote y se deposita en las castañas de fibra de vidrio, se mezcla con la semilla para que fermente y pueda convertirse en el pulque.

A partir de la fermentación del mucílago, popularmente conocido como "aguamiel", se lleva a cabo en "tinacales" (lugar donde se instalan los tinacos del pulque); donde se vierte el aguamiel y se mezcla con la semilla o pie de pulque y a partir de este momento comienza la fermentación y transformación del aguamiel en pulque, este proceso tarda aproximadamente 24 horas, para que después ya esté listo para consumirse. Al pulque se le puede otorgar un sabor más dulce por medio del uso de frutas, semillas o azúcares, logrando así los famosos curados, que pueden ser de sabores como piña colada, fresa, café, piñón, guayaba, nuez... En Querétaro los más tradicionales son los de piñón (rosa) y de garambullo, ya que son nuestros frutos.



Materia prima:

☞ La pulquería tradicional en la ciudad de Querétaro El Gallo Colorado, ofrece desde 1949 aguamiel, pulque y curados 100% naturales, su fundador Juan Trejo ha dejado un legado lleno de sabores, recetas originales que hasta la fecha, su nieta Miriam Trejo sigue preparando. Entre los más típicos y solicitados, está el curado de piña, piñón, guayaba, apio, almendra, cacahuete, aunque también ahora prepara a petición de los más jóvenes, curados más dulces, como el de gansito, mazapán, pay de limón, chocolate, pistache, los adultos mayores prefieren el pulque natural o curados de sabores más clásicos.

☞ El curado de piñón sigue siendo muy solicitado, aunque su precio sea elevado y en temporada se ofrecen también de tuna roja, mamey, guaraná. En el Gallo Colorado, se tiene la garantía de que sus productos son frescos y naturales, ya que además están muy cerca del típico mercado El Tepetate, que vende todas las frutas, verduras y semillas de gran calidad para ésta bebida ancestral.

☞

☞ Se pueden preparar curados de muchos sabores, Miriam nos cuenta que alguna vez ha preparado de aguacate, y que en otros lugares preparan también de zanahoria con betabel, betabel con naranja y mandarina o incluso de flor de cempasúchil. Antiguamente era muy común que al pulque natural, le agregaran en el vaso jitomate con almeja, camarón o pico de gallo, también maceraban la cebolla o el ajo e incluso le agregaban entero un chile de árbol asado, que algunos valientes se comían al final, después de beber todo el pulque.

☞ El Porcentaje de alcohol en medio litro, es de 4 a 6 grados en el pulque y en el curado varía, dependiendo de la fruta o semilla que se utilice, por ejemplo, con piña, fresa, mango y plátano fermenta más y hacen que el grado de alcohol sea más alto. El curado dura de 2 a 3 días en refrigeración, mientras que el pulque puede durar un poco más, pero se fermenta y su sabor es mucho más fuerte. Se sugiere tomar en vaso de cristal o jarro de barro para conservar su frescura.

Catas y maridajes:

El pulque o un rico curado de piña o apio, se pueden degustar con una barbacoa de hoyo, con tortillas echadas a mano, salsa de molcajete, se dice que es un banquete para revivir después de un día de mucha fiesta.

También un vaso de pulque puede acompañar salsas y comida picante, como el mole o chilaquiles, tacos de guisos (de chicharrón, carne deshebrada, picadillo, papa...), o con un sencillo pero delicioso arroz con huevo cocido (y otros alimentos más pesados para la digestión) e incluso se utiliza como ingrediente estrella para preparar salsas, como la salsa borracha, que contiene jitomate, cebolla, ajo, chile y unas cuantas gotas al gusto de cada quién de un pulque fuerte.

El adobo de conejo con pulque, es muy famoso y la picaña marinada en pulque un platillo muy actual y exquisito.

Los curados son muy solicitados para beber como aperitivos o digestivos, cuando se beben para abrir el apetito, es recomendable disfrutarlos con una botanita, como cacahuates, chicharrones, pepitas, no se recomiendan para acompañar con comida muy grasosa.

Iniciación con el pulque: los expertos recomiendan beberlo poco a poco, empezar con el aguamiel ya que el pulque puede caer pesado si se bebe rápido y no se está acostumbrado.





Recetas de Pulques

☞ Cóctel de piña y pulque

Ingredientes:

4 oz de fermentado de piña tatemada
2 oz de ginebra
4 oz de pulque
1.5 oz de mezcal
1 oz jarabe natural
hielos

Procedimiento:

1.Licuar todos los ingredientes
2.Decorar el vaso con una rebanada de piña y cereza

☞ Cóctel de café y pulque

Ingredientes:

1 onza de licor de café
2 onzas de leche condensada
1 onza de leche evaporada
1 onza de vodka
4 onzas de pulque curado
hielos

Procedimiento:

1.Licuar todos los ingredientes
2.Agregar dentro del vaso 3 granos de café como decoración

☞ Cóctel de jamaica y pulque

Ingredientes:

4 oz de agua de jamaica
1 oz de jugo de limón
2 oz de pulque
1 oz jarabe natural
2 oz de agua mineral
hielos

Procedimiento:

1.Licuar todos los ingredientes
2.Escarchar el vaso con chilito en polvo o una cereza

☞ Curado de piña

Ingredientes:

2 litros de pulque fresco
4 rebanadas de piña

Procedimiento:

1.Licuar los ingredientes
2.Servir en tarro de cristal o jarrito





La Cerveza

Introducción

La cerveza es la bebida alcohólica más consumida en el mundo y en México no es la excepción. De hecho, en nuestro país consumimos un promedio de 78 litros de cerveza per capita al año, ocupamos el cuarto lugar mundial en cuanto a su producción y el primer lugar en cuanto a su exportación desde hace varios años.

Sus orígenes en el mundo son ancestrales, pero en México la cerveza es parte de la cultura desde hace ya casi 500 años, desde tiempos de la conquista cuando los españoles, con permiso del entonces emperador Carlos V, trajeron consigo botellas, barricas y fábricas para la elaboración de esta bebida. En el inicio, el epicentro de su auge fue, sin duda, en la Ciudad de México, pero poco a poco se fue desarrollando hacia el interior del país y a su vez fue desarrollando la actual agroindustria cervecera mexicana la cual es reconocida a nivel internacional por sus altos estándares de calidad. Es así como la cerveza se ha consolidado como una bebida nacional, derivado de sus años de historia y tradición.

La región de El Bajío ha sido fundamental para el desarrollo de la cerveza en México, ya que es la principal zona de producción de cebada gracias al trabajo de más de cinco mil familias de agricultores cuyo sustento proviene de este cereal. En particular, Querétaro ha sido clave en la producción de cebada desde hace varias décadas y en los últimos años se ha desarrollado como un importante productor de cerveza. Ha sido a través de proyectos gastronómicos, turísticos, y agroindustriales innovadores que ha ido consolidándose el gremio en la zona; algunos ejemplos de estos esfuerzos son: Cervecería Toro que fue el proyecto cervecero pionero en la ciudad y ha continuado su camino acompañándose del sector restaurantero y de festivales, Compañía Cervecera Hércules que ha logrado reconvertir una histórica fábrica de textiles en su principal centro de producción y de consumo, y Cervecería del Campo que se destaca por ser de las pocas cerveceras en el mundo que cosechan su propia cebada, la transforman en cerveza y la sirven en el momento de consumo ya sea en bares, restaurantes o eventos, integrando así toda la cadena de valor. Asimismo, se han ido generando nuevas propuestas cerveceras de gran calidad en Querétaro para el disfrute de los residentes y visitantes de esta grandiosa ciudad.

Materia prima:

☞ La cerveza nace en el campo mexicano de la mano de agricultores comprometidos en cosechar cebada con los más altos estándares de calidad, la cual será sometida al proceso de malteado convirtiéndola en malta de cebada, el insumo esencial detrás de la cerveza. Más adelante se lleva a cabo el proceso de producción en las plantas cerveceras, donde primero se crean recetas cerveceras llenas de innovación y creatividad para después poner manos a la obra. El proceso cervecero comienza con la selección y molienda de los cereales a utilizar, siendo el más común la malta de cebada, pero pudiendo complementar con algunos otros como avena, trigo, maíz o arroz... Se procede a macerar dichos cereales en agua a temperaturas elevadas con el fin de extraer los

azúcares disponibles. Se continúa con un proceso de hervor para detener la conversión de almidones y para esterilizar el mosto dulce obtenido en el paso anterior, además de que es en esta etapa en la que se añade flor de lúpulo que otorgará amargor, sabor y aroma al producto final. Una vez terminado el hervor se tiene mosto amargo el cual será fermentado por la levadura para obtener cerveza con alcohol y dióxido de carbono. Las etapas de maduración, acondicionamiento y envasado variarán dependiendo del producto final deseado. Si bien los ingredientes básicos para la elaboración de cerveza son solo cuatro, su proceso es muy amplio e involucra a varias industrias y a una gran comunidad.



Catas y maridajes:

Derivado del tipo de levadura utilizada para su elaboración, existen tres familias principales de cerveza: ale, lager y de fermentación espontánea.

Ales, son las cervezas más antiguas, y probablemente las de elaboración más sencilla. Este tipo de levadura tiende a flotar y por tanto la fermentación se realiza en la parte superior o alta del depósito; el tiempo de fermentación de un par de semanas es relativamente corto. Hay una amplia variedad de estilos dentro de esta familia que generalmente suelen ser cervezas más aromáticas y afrutadas, abarcando una amplia gama de colores, aromas y graduación alcohólica. Las cervezas Pale Ale, India Pale Ale, Porter, Tripel, Stout o Barley Wine pertenecen a esta familia de cervezas. Para un buen maridaje con cervezas ale se sugiere carne de cerdo, quesos maduros, carnes a la parrilla, charcutería e incluso postres dulces.

Lagers, son cervezas de corte más moderno y en muchos casos industrial. La levadura de esta familia se hunde en el depósito y realizan la fermentación desde el fondo. Son levaduras de acción lenta y además necesitan temperaturas más bajas para trabajar, por lo que el tiempo de fermentación es más largo. Estilos como Pilsner, Dunkel, Marzen o Bock pertenecen a este grupo de cervezas. Para un buen maridaje con cervezas lager se sugieren carnes blancas, ensaladas, salmón e incluso comidas picantes y especiadas.

De fermentación espontánea, es el tipo de cerveza más antiguo de Europa. Éstas no son inoculadas con alguna levadura preseleccionada como en el caso de las ales o lagers, sino que cuando se enfría el mosto se expone deliberadamente al aire y se inicia una fermentación espontánea por acción de las levaduras y bacterias presentes en el medio ambiente. Durante su maduración se pueden utilizar barricas con usos anteriores en vino o destilados cuyas paredes están impregnadas de levaduras que terminarán de realizar el complejo trabajo. El resultado es una cerveza afrutada con una característica acidez. El tiempo de fermentación de estas cervezas es más largo y con el paso del tiempo van madurando y alcanzando su máxima expresión sensorial. Los estilos más conocidos dentro de la familia de cervezas de fermentación espontánea pueden ser las Labic, Geuze, y Kriek. Para un buen maridaje con cervezas de fermentación espontánea se sugieren ensaladas que tengan una buena base de vinagre o recetas ligadas al limón y a otras frutas ácidas, también se sugieren quesos blandos e incluso postres con frutas.





Otras bebidas tradicionales

Introducción

No podemos dejar fuera a la conocida Prodigiosa, una bebida amarga que tiene el prodigio de curar la cruda, ayudar con el malestar estomacal y terminar con el empacho, gracias a sus ingredientes naturales compuestos de hierbas poderosas. Es la bebida típica por excelencia en el bar El Faro, el primero con tener una licencia de alcohol en la ciudad y también en Don Amado.

La sangría cantinera o sangría de la patrona o el patrón, una bebida muy alegre y peligrosa por su alto grado de alcohol, la sirven en famosas cantinas típicos como El Gene, La Selva Taurina, La Casa Verde desde 1928, La Roca y Bar Varela entre otras. Sus ingredientes son ron, brandy, tequila o vodka, vino tinto, jugo de limón y granadina, más el ingrediente secreto de cada lugar.

Mezcal de víbora, esta tradicional y terrorífica bebida se puede encontrar en La Selva Taurina, que todos los días recibe visitantes ávidos de vivir la experiencia de tomarse un shot del famoso mezcal, que se encuentra en un recipiente que contiene una víbora de cascabel muerta.





Recetas de Cocteles

☞ Clara

Ingredientes:

1 cerveza lager clara o pilsner
125 ml de refresco de limón o naranja
Hielo

Procedimiento:

1. Licuar todos los ingredientes
2. Decorar el vaso con una rebanada de piña y cereza

☞ Snakebite

Ingredientes:

½ cerveza clara (lager o pilsner)
½ vaso de sidra de manzana
1 oz. de licor de grosella negra

Procedimiento:

Vierte la cerveza clara en un vaso
Agrega la sidra y mezcla bien
Vierte sobre la mezcla el licor de grosella

☞ Ponche tropical

Ingredientes:

1 cerveza lager o pilsner
½ oz de jugo de piña
1 oz de ron
½ oz de jugo de lima
½ oz jarabe de agave
Hielo
Rodajas de lima

Procedimiento:

Mezcla el jugo de piña, el ron, el jugo de lima y el jarabe de agave
Agrega hielo, la cerveza y mezcla bien
Sirve en vaso y decora con una rodaja de lima

☞ Sangría cantinero

Ingredientes:

½ litro de limonada preparada
½ litro de vino tinto
1 oz de ron
1 oz de vodka
1 oz coñac
½ de granadina

Procedimiento:

Servir los hielos dentro del tarro de cristal grande
Agregar la limonada, vino tinto, ron, vodka, coñac y granadina, mezclar bien





Rutas de bebidas tradicionales

Circuito Gastronómico

Salida en vehículo desde Corregidora, centro	10 mins
Desayuno en Mercado "El Tepe"	1 hr
traslado caminando	12 mins
Casa del Faldón	30 mins
traslado caminando	10 mins
Antigua Estación del Ferrocarril	30 mins
traslado caminando	8 mins
Pulquería El Gallo Colorado	
Degustación de pulques y curados	40 mins
traslado en vehículo	5 mins
Carranza 50	Comida libre
	1.30 hr

Segundo Imperio

Salida desde Jardín Zenea		
Museo Regional	Entrada al convento	30 min
traslado caminando		10 mins
Plaza de Armas		30 mins
traslado caminando		10 mins
Convento de la Cruz y Plaza Fundadores		
Entrada al convento		40 mins
traslado caminando		5 mins
Pulquería El Gallo Colorado		
Degustación de pulque y curados		90 mins

Ruta Cervecera

En Querétaro existen diversas propuestas cerveceras locales que han ido formando una región consolidada y las bases de una ruta cervecera que abarca desde bares especializados en venta de cerveza artesanal, fábricas de cerveza, taprooms y beergardens tanto abiertos al público como espacios reservados para eventos privados. Algunas sugerencias son Brewer gastropub, Jardín cervejero Hércules, Taproom Cuatro Palos, Casa Arellano, el taproom de Cervecería del Campo en Monosabio y muchos más.





Eventos y Festivales

Existen diversos eventos y festivales ligados a la cerveza en Querétaro. Algunos de estos eventos son privados y están íntimamente vinculados a alguna cervecería en particular en fechas importantes como aniversarios, Oktoberfest o festivales de primavera.

Algunos otros eventos están enfocados en llegar a públicos más amplios para lo cual cuentan con la presencia de varias cervecerías tanto industriales como artesanales. Todas las propuestas generalmente van acompañadas de buenos momentos, música, alimentos y celebración alrededor de esta gran bebida.





San Juan del Río



Cerveza artesanal Jabalí y Tempus

Introducción

La cerveza Jabalí y la cerveza Tempus, son una creación emblemática de cervecería Primus que destacan en el mundo de las cervezas artesanales en México. Las cervezas son el resultado de una pasión inigualable por la cervecería artesanal, diseñadas para aquellos que buscan experiencias sensoriales únicas y profundas. Cada trago es un viaje a través de sabores intensos y texturas ricas que desafían las convenciones de las cervezas industriales.

Materia prima:

- ☞ Agua
- ☞ Malta de cebada
- ☞ Lúpulo
- ☞ Levadura

Proceso de elaboración:

1. Maceración y Macerado:

Se comienza moliendo la malta de cebada y luego se mezcla con agua caliente en un recipiente llamado macerador. Este proceso se conoce como maceración y tiene como objetivo extraer los azúcares fermentables de la malta.

La mezcla se agita para asegurar una distribución uniforme del calor y se deja reposar durante un tiempo determinado para permitir que las enzimas presentes en la malta descompongan los almidones en azúcares simples.

2. Lavado del Grano:

Después de la maceración, se procede al lavado del grano, donde se añade más agua caliente al macerador para enjuagar los azúcares remanentes de la malta.

El líquido resultante de este proceso, conocido como mosto, se recoge y se trasfiere a una caldera para su posterior hervido.

3. Hervido:

El mosto se lleva a ebullición en la caldera durante un tiempo determinado. Durante este proceso, se añaden lúpulos en diferentes momentos para aportar amargor, sabor y aroma a la cerveza.

Después de hervir, el mosto se enfría rápidamente para detener la actividad enzimática y prevenir la contaminación.

4. Fermentación:

Una vez enfriado, el mosto se trasfiere al fermentador, donde se añade levadura para iniciar el proceso de fermentación. La levadura consume los azúcares presentes en el mosto y produce alcohol y dióxido de carbono como subproductos.

La fermentación puede durar varios días o semanas, dependiendo del estilo de cerveza y de las condiciones de fermentación.

5. Maduración y Clarificación:

Después de la fermentación primaria, la cerveza se trasfiere a un tanque de maduración donde se deja reposar a temperaturas más frías durante un período de tiempo adicional. Durante esta etapa, la cerveza se aclara y se desarrollan sus características de sabor.

También se pueden añadir ingredientes adicionales en esta etapa, como frutas o especias, para crear variedades de cerveza con sabores únicos.



6. Embotellado y Carbonatación:

Una vez que la cerveza ha madurado lo suficiente, se embotella y se tapa para su posterior carbonatación. Se añade una pequeña cantidad de azúcar o de mosto fermentable antes del embotellado para inducir una segunda fermentación en la botella, lo que crea el gas carbónico necesario para la carbonatación. La cerveza se deja reposar en las botellas durante un período de tiempo adicional para permitir que se desarrolle el gas carbónico y se carbonaten adecuadamente.

7. Etiquetado y Almacenamiento:

Una vez carbonatada, la cerveza se etiqueta y se almacena en un lugar fresco y oscuro para su posterior distribución y consumo.

Cata y Maridaje:

Cerveza tipo Lager:

Color: Dorado claro a ámbar.

Aroma: Suave aroma a malta con notas florales o herbales.

Sabor: Refrescante y equilibrado, con un ligero amargor y un final limpio.

Maridaje: Perfecta con platos ligeros como ensaladas, pescados, mariscos y comida mexicana.

Cerveza tipo IPA (Indian Pale Ale):

Color: Ámbar a cobre.

Aroma: Aroma intenso a lúpulo con notas cítricas, florales o resinosas.

Sabor: Amargor pronunciado con sabores a lúpulo, cítricos y frutales.

Maridaje: Ideal con carnes asadas, hamburguesas, quesos fuertes y platillos picantes.

Cerveza tipo Stout o Porter:

Color: Marrón oscuro a negro.

Aroma: Aromas a café, chocolate, cacao y tostado.

Sabor: Cuerpo completo con sabores a café, chocolate amargo y maltas tostadas.

Maridaje: Combina muy bien con postres como brownies, helados, quesos azules y carnes a la parrilla.





Pulque

Introducción

El pulque es una bebida ancestral mexicana que ha sido consumida durante siglos en diversas regiones del país, incluyendo San Juan del Río. Esta bebida milenaria se obtiene a partir de la fermentación del aguamiel, el jugo dulce que se extrae del corazón del maguey. En San Juan del Río, el pulque forma parte de la rica tradición cultural y gastronómica de la región, siendo apreciado por su sabor único y sus propiedades nutritivas.

El pulque ha sido valorado por las comunidades indígenas desde tiempos prehispánicos, considerado no solo como una bebida refrescante, sino también como un alimento sagrado y medicinal. En San Juan del Río, esta tradición se mantiene viva gracias a las pulquerías y productores locales de comunidades como El Sitio, Santa Lucía, Cerro Gordo y El Rosario, que continúan elaborando y ofreciendo esta bebida tradicional a los lugareños y visitantes.

Materia prima:

☞ Maguey



Proceso de elaboración:

1. Extracción del aguamiel:

Se realiza una incisión en la piña del maguey, permitiendo que el aguamiel fluya y se recolecte en recipientes adecuados. Este proceso se realiza de manera cuidadosa para evitar dañar la planta y garantizar la obtención de un aguamiel de buena calidad.

2. Filtrado y reposo:

El aguamiel recolectado se filtra para eliminar impurezas y se deja reposar durante unas horas para permitir que se asiente cualquier sedimento. Este reposo ayuda a clarificar el líquido y a mejorar su calidad.

3. Fermentación natural:

Una vez filtrado y reposado, el aguamiel se traslada a recipientes de fermentación. Tradicionalmente, estos recipientes eran de barro, pero hoy en día también se utilizan contenedores de plástico o acero inoxidable. Durante la fermentación, las levaduras naturales presentes en el ambiente y en el aguamiel comienzan a convertir los azúcares del aguamiel en alcohol y dióxido de carbono. Este proceso puede durar varios días, dependiendo de factores como la temperatura ambiente y la cantidad de azúcares presentes en el aguamiel.

4. Recolección y consumo:

Una vez que la fermentación ha terminado y se ha alcanzado el grado deseado de alcohol, el pulque está listo para ser consumido. Se recolecta de los recipientes de fermentación y se sirve fresco.

El pulque se puede consumir directamente o se puede mezclar con frutas frescas o jugos para crear bebidas con diferentes sabores y variedades.

Cata y Maridaje:

La cata del pulque implica apreciar su color, aroma, sabor y textura, que pueden variar dependiendo del tipo de aguamiel y del proceso de fermentación. Para maridar el pulque, se recomienda acompañarlo de platillos típicos mexicanos como tacos, quesadillas y mole, así como de quesos suaves, embutidos, frutas tropicales y platos picantes, ya que su frescura y ligero dulzor complementan y equilibran diversos sabores, creando combinaciones deliciosas y auténticas de la gastronomía mexicana.





Vinos

Introducción

San Juan del Río cuenta con una rica historia en el cultivo de vides y la producción de vino, documentada desde los inicios del virreinato, siendo uno de los primeros lugares en América donde prosperaron los viñedos. Su auge se dio a mediados del siglo XX, alcanzando más de 2 mil hectáreas plantadas. Sin embargo, esta prosperidad decayó hacia finales del siglo debido a diversas circunstancias.

En la actualidad, la industria vitivinícola de la región está resurgiendo con fuerza, apoyada por una estrategia enfocada en el enoturismo. Proyectos como Cava 57, Tres Sarmientos y Chateau Galindo atraen a un creciente número de turistas. Los vinos de San Juan del Río se destacan por su calidad, fresca y expresión del terroño, convirtiéndose en una excelente opción para los amantes del vino que buscan explorar una región con una gran historia y tradición.

Materia prima:

🍇 Uva



Proceso de elaboración:

1. Cosecha de las uvas: La primera etapa del proceso comienza con la cosecha de las uvas maduras en los viñedos. Esta es una fase crucial, ya que se busca recolectar las uvas en el momento óptimo de madurez para garantizar la calidad del vino.
2. Despalillado y estrujado: Una vez recolectadas, las uvas se despalillan para separar los racimos de uva de los tallos. Luego, las uvas son estrujadas para romper la piel y liberar el mosto, que es el jugo dulce contenido en las uvas.
3. Fermentación: El mosto obtenido se traslada a tanques de fermentación, donde se añaden levaduras para iniciar el proceso de fermentación alcohólica. Durante esta etapa, las levaduras consumen los azúcares presentes en el mosto y los convierten en alcohol y dióxido de carbono. La temperatura y la duración de la fermentación pueden variar según el tipo de vino que se esté produciendo.
4. Maceración (en el caso de vinos tintos): Para vinos tintos, se puede llevar a cabo una etapa adicional de maceración, donde las pieles de las uvas se mantienen en contacto con el mosto durante un período de tiempo determinado. Esto permite extraer color, aroma y sabores de las pieles, contribuyendo a la complejidad del vino.
5. Prensado: Una vez completada la fermentación, el vino se separa de los sólidos de la uva mediante un proceso de prensado. Este paso puede realizarse de forma suave para obtener vinos más ligeros, o de forma más intensa para vinos más robustos.
6. Clarificación y estabilización: El vino resultante puede pasar por procesos de clarificación y estabilización para eliminar sedimentos y partículas no deseadas, así como para ajustar su acidez y equilibrar su sabor.
7. Envejecimiento (opcional): Algunos vinos, especialmente los tintos y ciertos blancos, pueden ser sometidos a un período de envejecimiento en barricas de roble o en tanques de acero inoxidable. Durante este tiempo, el vino adquiere complejidad y carácter, desarrollando aromas y sabores únicos.
8. Embotellado: Finalmente, el vino es embotellado y etiquetado, listo para su comercialización y consumo.

Cata y Maridaje:

Los vinos de San Juan del Río, caracterizados por su calidad y diversidad de sabores, ofrecen una experiencia sensorial única. En una cata, se aprecia la amplia gama de perfiles aromáticos y gustativos, desde blancos frescos con notas cítricas y florales hasta tintos estructurados con aromas a frutos rojos y especias. Para maridar estos vinos, se recomienda acompañar los blancos con mariscos, ensaladas frescas o quesos suaves, mientras que los tintos armonizan perfectamente con carnes rojas, quesos maduros y platillos tradicionales como la barbacoa. La versatilidad y la calidad de los vinos de San Juan del Río hacen que sean ideales tanto para ocasiones especiales como para disfrutar en el día a día, realizando cada experiencia gastronómica con su sabor auténtico y único.





Rutas de bebidas tradicionales

La Puerta Negra

Corregidora 2,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

Los Generales Revolucionarios

Paseo Central 121,
Betania, 76805 San Juan
del Río, Qro

Public House

Av. Juárez Pte. 96-A
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

La Terraza de San Juan

Independencia 61,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

El Mesón de Don Jorge

Av. Juárez Pte. 52,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

Bar Manolo's

Panamericana 34,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

La Cobacha

Del Olvido 3, La
Arboleda, 76800 San
Juan del Río, Qro.

Cervecería Primus

76807, Nte. 5 34, Nuevo
San Juan, 76806 San
Juan del Río, Qro.

Cava 57

San Juan del Río-Pedro
Escobedo, 76815 San
Juan del Río, Qro.

La Harinera

Av. Constituyentes 16-6
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

Pulquería La Reyna Xóchilt

José María Arteaga 48,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.

Pulquería Todos Contentos

Aquiles Serdán 78,
Centro, 76800 San Juan
del Río, Qro.



Eventos y Festivales

1 **Bajío Beer Fest**
Inicio de la primavera

2 **Festival Día de Muertos**
Octubre - Noviembre





San Luis Potosí



Mezcal

Introducción

San Luis Potosí se sitúa a lo largo de la Sierra Madre Oriental, una región caracterizada por su transición entre selvas y desiertos, con la frontera sur del Desierto de Chihuahua y una impresionante biodiversidad de cactáceas.

Las tribus guachichiles, los primeros habitantes de esta región, ofrecieron una férrea resistencia al colonialismo español durante 50 años, hasta la fundación de la ciudad en 1592. Agradecido por la pacificación de la región, el rey español concedió mercedes que instauraron un modelo latifundista sustentado por las actividades mineras, agrícolas y ganaderas, con remuneraciones a través de las tiendas de raya.

La llegada de inmigrantes a las costas del Pacífico, facilitada por el comercio con Asia a través del Galeón de Manila, introdujo el sistema de destilación con ollas de barro, dando origen al "vino de cocos" popular en las minas de San Luis Potosí. Este método evolucionó en los desiertos, dando lugar al aguardiente de agave cocido conocido como mezcal.

Durante la colonia, las órdenes religiosas desempeñaron un papel esencial en la transferencia de tecnologías, destacando la instalación del primer alambique de cobre en la Laguna Seca del actual Municipio de Charcas, San Luis Potosí. Aunque el mezcal fue prohibido en sus inicios, el virrey finalmente legalizó su producción para incrementar las contribuciones fiscales.

En el período independiente de México, el auge de la revolución industrial y la expansión del ferrocarril promovieron el desarrollo de las destilerías, aunque estos avances fueron posteriormente destruidos por las secuelas de la revolución y el reparto agrario. A pesar del riesgo de extinción de técnicas tradicionales como la campanilla, la creciente popularidad del tequila en los últimos años del siglo XX contribuyó a una nueva apreciación del mezcal potosino, que hoy en día experimenta una segunda época dorada, obteniendo premios internacionales por su sabor tan característico.



Materia prima:

☞ El agave endémico es el salmiana, subespecie *Crassispina*, que crece salvajemente en la altiplanicie del desierto potosino. Madura entre los 8 y 12 años y es desquiotado para alcanzar su sazón. Es administrado por los ejidos, por lo que ninguna fábrica desarrolla agroindustria, lo que asegura un mayor beneficio para las comunidades.

Proceso de elaboración:

Una vez madurados los agaves son sacados de la tierra y se les retiran las pencas, dejando solamente las llamadas "piñas" las cuales llegan a las fábricas y en un proceso de tipo artesanal pueden ser cocidas de dos maneras: horno cónico de subsuelo o mampostería a base de combustible orgánico (generado por el mismo agave), y horno de mampostería o autoclaves a base de vapor. Posteriormente pasan a la molienda donde generalmente se utiliza una piedra llamada "Tahona" para obtener los jugos dulces cocidos y canalizarlos en contenedores de madera para su fermentación. Una vez realizada esta, se da paso al proceso de destilación, en el que se suele utilizar un alambique de cobre. Cabe destacar el proceso de elaboración "Ancestral" el cual es un sistema de destilación en ollas de barro con captación interna, o mejor conocido como: "Campanilla" el cual es considerado patrimonio cultural inmaterial del Estado de San Luis Potosí desde el año 2020.



Materia prima:

La versatilidad de sabores de los mezcales potosinos puede apreciarse en el destilado puro a través de consejos dirigidos para construir una experiencia en todos los sentidos. A su vez, se recomienda acompañar con un maridaje de queso de tuna, queso de cabra, cabuches de biznaga roja, garambullos, xoconostles, asado de boda, mole y chocolates de autor, aunque también es el acompañante perfecto de cualquier platillo de la gastronomía potosina a través de sus diferentes presentaciones cocteleras.

El mezcal potosino es un ejemplo sobresaliente de la gastronomía mexicana, con una versatilidad de sabores que se puede explorar tanto en su forma pura como a través de maridajes y cocteles. Cada aspecto del mezcal, desde su color y aroma hasta sus sabores en boca, ofrece una oportunidad para una experiencia sensorial rica y variada. Los maridajes recomendados y las presentaciones cocteleras muestran la capacidad del mezcal para complementar una amplia gama de platillos y experiencias culinarias, reflejando su importancia en la cultura gastronómica de San Luis Potosí.





Recetas de Mezcal

Patatús (mezcal Patatús)

Ingredientes:

2 Oz. Pulpa de pepino
1 1/2 Oz. Mezcal Patatús
3/4 Oz. Jarabe de romero con jalapeño
1 Oz. Jugo de limón
1 Dash de Tajín
1 rodaja de chile serrano

Servido: Vaso Old Fashion
Con técnica de Shakeado x 20 seg
incorporar muy bien los ingredientes,
antes de servir escarchar el vaso con sal
de chapulín o de gusano o Tajín. Decorar
con rodaja de chile serrano.

María Jurada (mezcal Júrame)

Ingredientes:

3 Oz. Jugo de piña
2 Oz. De Mezcal Júrame
1 Cda. De mermelada de garambullo
1/2 Oz. De licor de ancho Reyes jalapeño
1/2 Oz. De licor de membrillo
1.5 Oz. De jarabe de agave
1/2 Oz. De jugo de limón
Hielo

Servir y decorar con piña y sal de gusano.

Frida y Diego (mezcal El Corral)

Ingredientes:

60 oz jugo de piña
2 g de menta
2 oz de jengibre
1 oz jarabe natural
1 1/2 oz MEZCAL EL CORRAL
Hielo

Rocket Citrus (mezcal Laguna Seca)

Ingredientes:

2 Oz. De mezcal Laguna Seca
1 Oz. De jugo de mango
1 Oz. De jugo de piña
1 Oz. De jugo de mandarina
1 Oz. De jugo de naranja
1/2 Oz. De jugo de limón
Trocitos de piña
Hielo
Sal mixta y chamoy para escarchar.





Cerveza Artesanal

Introducción

Una de las bebidas alcohólicas más antiguas del mundo sin duda es la Cerveza. Tiene sus raíces en las antiguas civilizaciones de Mesopotamia y Egipto hace unos 7,000 años. En Europa, durante la Edad Media, los monjes perfeccionaron las técnicas de elaboración, incluyendo el uso del lúpulo. La Revolución Industrial trajo consigo avances significativos, permitiendo la producción a gran escala y mejorando la calidad y estabilidad de la cerveza.

En México, la cerveza fue introducida por los españoles en el siglo XVI. Sin embargo, no fue hasta el siglo XIX que comenzó a desarrollarse una industria cervecera significativa con la llegada de inmigrantes europeos. San Luis Potosí, ubicada en el corazón de México, no solo abrazó esta tradición, sino que también se convirtió en un referente en la producción de cerveza artesanal.

Desde el año 2010 con las pioneras cervecerías, marcando el inicio de una nueva era en la industria cervecera local.

Actualmente San Luis Potosí se enorgullece de ser una de las ciudades más prominentes en la escena cervecera artesanal, con marcas destacadas como 7 Barrios, La Legendaria, Cervecería Imperial, San José y Villacastel entre otras. Estas cervecerías, reconocidas por su dedicación a la calidad y la innovación, ofrecen una diversidad de estilos y sabores que enriquecen la cultura cervecera potosina.

Proceso de elaboración:

Los cerveceros locales están comprometidos con la calidad, utilizando ingredientes naturales y tradicionales sin aditivos ni conservantes artificiales. Cada cerveza es una obra maestra, comenzando con la molienda de la malta y pasando por el proceso de maceración, donde se convierten los almidones en azúcares fermentables. El mosto resultante se hierve junto con lúpulo para añadir sabor y aroma, antes de ser enfriado y fermentado con levadura. Este proceso puede durar varias semanas, permitiendo que cada cerveza desarrolle su perfil único y distintivo. Finalmente, la cerveza se deja madurar y se embotella o enlata.

Las cervezas artesanales suelen tener un perfil de sabor más complejo y distintivo debido a los métodos tradicionales y la creatividad de los cerveceros. Las cervecerías artesanales potosinas se destacan precisamente por esta dedicación a los métodos auténticos y a la innovación en sus productos.

Materia prima:

- ☞ La cerveza potosina sobresale por su capacidad de innovar y su profundo aprecio por los ingredientes locales. Los productores de cerveza en San Luis Potosí utilizan recursos autóctonos para transformar estilos tradicionales y ofrecer cervezas verdaderamente únicas.
- ☞ Desde el maracuyá de la Huasteca Potosina hasta la canela, el clavo y el café, cada cerveza es una muestra tangible de la riqueza cultural y natural de la región.
- ☞ Asimismo, estas cervezas se adaptan a las festividades mexicanas, con creaciones especiales para el Día de Muertos, la Navidad y otras celebraciones estacionales, proporcionando una experiencia cervecera que celebra la riqueza de la cultura mexicana a través de cada sorbo.



Materia prima:

El maridaje con cerveza es un arte que enriquece cada experiencia gastronómica. La variedad de estilos cerveceros disponibles en la ciudad permite combinaciones perfectas con los platos tradicionales de la localidad:

Lager y Pilsner: ligera y refrescante. Se marida excelentemente con ensalada de nopales con jacubes, palmito y cabuches, queso fresco de chiva con cilantro, y mezclas de encurtidos locales como el fiambre potosino y ensalada de cueritos.

Pale Ale e IPA: Las notas cítricas y amargas de esta cerveza complementan maravillosamente platos robustos como el asado de boda, enchiladas huastecas, enchiladas potosinas y tacos rojos.

Porter: Oscura y rica en maltas es ideal para acompañar mole, pipián, cecina huasteca con bocoles, y un buen cabrito del desierto potosino.

Stout: Con sus sabores intensos a café y chocolate, es perfecta para maridar con dulce de leche, pastel de tres quesos potosinos con tropiezo de garambullo y base de pemol de la huasteca.





Recetas de Cocteles

Michelada

Ingredientes:

1 cucharadita de sal
Chile en polvo
Jugo de 2 limones
1/4 cucharadita de salsa Worcestershire
1/4 cucharadita de salsa inglesa
1/4 taza de jugo de tomate
1 cerveza

Cortar un limón en la mitad y rozar el borde del vaso para escarcharlo con sal y chile en polvo. Agregar hielo y verter al interior del vaso el jugo de limón, la salsa Worcestershire, salsa inglesa y el jugo de tomate. Agregar la cerveza y mezclar.

Beermosa

Ingredientes:

1 cerveza (preferentemente IPA)
Jugo de naranja
1 fresa o 1 cereza para decorar

En un vaso o copa Servir 2/3 de cerveza y luego agrega 1/3 de jugo de naranja, ambos bien fríos. Decorar con una fresa o una cereza frescas. Este cóctel ofrece un equilibrio perfecto entre la acidez del jugo y el amargor de la cerveza.ç





Pulque

Introducción

El pulque tiene un origen sagrado que data de la época prehispánica, donde era conocido como la "bebida de los dioses" y su consumo estaba reservado a gobernantes, sacerdotes y ancianos en ceremonias rituales. En la era colonial, el pulque se convirtió en la bebida alcohólica más consumida en México, con un asombroso 94% de participación en el total de bebidas alcohólicas en el siglo XIX. Esta prominencia llevó al gobierno y a la Iglesia a adoptar medidas para desprestigiar el pulque, promoviendo mitos y leyendas antihigiénicas sobre su elaboración.

Hoy en día, el pulque ha sido redescubierto por la juventud moderna, convirtiéndose en una bebida de moda. Los nuevos entusiastas del pulque trabajan en la exploración sensorial y cultural de la bebida, enfocándose en mejorar la calidad de las pulquerías y revitalizar el aprecio por esta bebida ancestral.

Proceso de elaboración:

Se obtiene del aguamiel que es extraído directamente del maguey pulquero y sometido a un proceso de fermentación, el cual dará al pulque un Color blanco, Olor fuerte y consistencia viscosa y densa llegando a obtener un contenido alcohólico de 4.26% y 9% de azúcares. Después de este proceso su durabilidad es solamente de 3 días, ya que al continuar fermentando se hace amargo y espeso, esto con una temperatura óptima entre los 5 y los 7 grados desde que sale del tinacal.

Para que un pulque dure hasta cinco días, debe mantenerse en un lugar limpio, fresco, protegido del sol, lluvia o moscas. Conservarlo frío es aconsejable, su sabor resalta siendo más agradable y se retrasa un poco la fermentación. La calidad de esta bebida depende del tipo de maguey de donde sea extraído.

Materia prima:

El maguey pulquero, manso o de montaña también conocido como Agave salmiana, es una planta suculenta de origen mexicano, con ella se produce el pulque. En el país se cuenta con 136 especies, 26 subespecies, 29 variedades y 7 formas de magueyes, desde los pequeños magueyes henequeneros hasta los magueyes silvestres del altiplano que llegan a alcanzar hasta tres metros de altura.

Catas y Maridaje:

El pulque es una bebida ancestral de origen mexicano que se caracteriza por su diversidad de sabores derivados de su fermentación natural. Esta bebida puede presentar perfiles de sabor que incluyen notas terrosas, ácidas, picantes, agrídulces, cítricas, saladas, lácticas y umami, cada una de las cuales puede ser utilizada en preparaciones culinarias variadas, tales como salsas, guarniciones, fermentos, platos dulces y rellenos. Las modernas catas de pulque también ofrecen una experiencia sensorial que incluye curados con bombones.

El pulque no es solo una bebida, sino un elemento importante del patrimonio cultural de México. Su historia abarca desde tiempos prehispánicos, donde era considerado una bebida sagrada para gobernantes, sacerdotes y ancianos, hasta su popularidad en la era colonial y su reciente renacimiento en la escena gastronómica moderna. Hoy en día, el pulque sigue siendo un símbolo de la rica tradición culinaria mexicana, y su evolución refleja los cambios en la sociedad y la cultura del país.

El maridaje más apreciado del pulque se encuentra en el barrio del Saucito, donde se puede disfrutar de una tostada borracha o una gordita de horno acompañada de pulque natural o curado. Este maridaje destaca por su capacidad para resaltar la gastronomía tradicional de San Luis Potosí, proporcionando una experiencia auténtica y deliciosa.





Recetas de Pulque

Curado de Pulque

El curado de pulque representa una innovación histórica en la tradición de esta bebida ancestral mexicana. A medida que las preferencias de los consumidores evolucionaron, se hicieron necesarias nuevas alternativas al pulque natural, lo que llevó a la creación de curados, una variedad de pulque enriquecida con frutas, semillas y otros ingredientes.

A través del proceso de curado, el pulque adquiere una nueva dimensión de sabores y colores, respondiendo a las demandas de un mercado en constante cambio. Entre las variedades más destacadas se encuentran el curado de piñón, el curado de fresa, y el curado de tuna, cada uno ofreciendo una experiencia única que refleja las tradiciones locales y las innovaciones culinarias.

En general, el curado de tuna destaca por su relevancia en las festividades de Corpus Christi, donde su sabor y su color lo convirtieron en una bebida emblemática de celebración. Esta variedad no solo ilustra el valor cultural del pulque, sino también su capacidad para adaptarse a las tradiciones festivas de México.





Rutas de bebidas tradicionales

Bar Tampico

C. de Los Bravo 205,
Centro, 78000 San Luis
Potosí, S.L.P.

Loreto Bar

Manuel José Othón 325,
Centro, 78000 San Luis
Potosí, S.L.P.

Cantina la Consentida

José María Morelos
y Pavón 1125, Centro
Histórico, 78000

Inés Fusión de Sabores

Vicente Guerrero 825,
Centro Histórico, 78000
San Luis Potosí, S.L.P.

La Oruga y la Cebada

Avenida Universidad 169,
Centro, 78000 San Luis
Potosí, S.L.P.

Cervecería callejón 7b

Avenida Universidad 153,
Centro Histórico, 78000
San Luis Potosí, S.L.P.

Rooftop 145

Avenida Universidad 145,
Centro Histórico, 78000
San Luis Potosí, S.L.P.

Pulquería Coneja de la Luna

Mariano Abasolo 845,
Centro Histórico, 78000
San Luis Potosí, S.L.P.

Pulquería San Luis Rey

Av. Venustiano Carranza
1660, Col del Valle,
78250 San Luis Potosí,
S.L.P.

El Corral de Beto

Antonio Nieto 116, San
Jorge, 78394 San Luis
Potosí, S.L.P.

Rutas Cerveceras

En el Centro de San Luis Potosí, podrás disfrutar de estas combinaciones en restaurantes destacados, que ofrecen experiencias inclusivas en español, inglés y alemán. Esta diversidad de opciones gastronómicas y culturales asegura una experiencia completa y memorable.

También se ofrecen recorridos que permiten descubrir los destacados espacios arquitectónicos y culturales del Centro con guías federales acreditados. Así, podrás conocer San Luis Potosí desde su historia y tradiciones hasta sus innovaciones en el mundo cervecero fusionado con los excelentes sabores de la gastronomía de la ciudad.





San Miguel de Allende



Cerveza Allende

Introducción

Cervecería Allende es una cervecería mexicana, establecida desde el 2014 en el corazón de México, San Miguel de Allende, Guanajuato.

Al ser parte de esta ciudad, Cervecería Allende absorbe varios elementos característicos implementándolos en la imagen de su etiqueta como la Parroquia de San Miguel Arcángel y su diseño bicolor que transporta hacia sus casas, sus calles, sus colores.

Todas las personas que forman parte de la Familia Allende son manos mexicanas, en su mayoría San Miguelenses, apasionadas por la innovación, la cerveza y la cultura mexicana.

Cervecería Allende cuenta con 5 estilos de cerveza de línea y 2 estilos de temporada, todas para diferentes momentos y para degustarlas con diferentes platillos ya que cada una tiene sus características propias.

Materia prima:

Cervecería Allende, dedicada a la elaboración de cervezas artesanales con ingredientes de la más alta calidad (malta, lúpulo, agua y levadura) y apegada a las técnicas tradicionales, que, en una mezcla precisa, son el resultado de la historia, sabor, color, amor, tradición, frescura y cultura con el cual representa a San Miguel de Allende. Así mismo, cada receta y cada lote se elabora por manos mexicanas, con fervor, dedicación e ingredientes naturales de la más alta calidad, sin aditivos, sin conservadores y sin adjuntos, logrando la combinación perfecta entre tradición y frescura que caracteriza a la ciudad y a su gente.



Proceso de elaboración:

Cervecería Allende ofrece una amplia gama de estilos de cerveza, cada uno diseñado para complementar una variedad de platillos y momentos de disfrute. Aquí te presentamos nuestros estilos principales y algunas sugerencias de maridaje:

- ☞ Allende Golden Ale: Esta cerveza es perfecta para cualquier ocasión, con una elegante combinación de malta y lúpulo que crea una experiencia de sabor única. Ideal para acompañar ensaladas, pastas, carnes blancas, mariscos y quesos suaves.
- ☞ Allende Brown Ale: Una cerveza oscura y refrescante, elaborada con una mezcla de 8 maltas de especialidad. Perfecta para disfrutar con carnes asadas y platillos más robustos como cerdo al horno, embutidos y quesos fuertes.
- ☞ Allende IPA: Nuestra interpretación de la clásica receta inglesa resulta en una cerveza refrescante con un final seco y amargo. Ideal para acompañar platillos intensos y condimentados como moles, axiotes y antojitos mexicanos.
- ☞ Allende Cien: Esta Light Lager, con tan solo 100 calorías, es una opción refrescante y de gran sabor para cualquier ocasión. Perfecta como aperitivo y para acompañar platillos frescos como ensaladas, cocteles de mariscos y pescados a la plancha.
- ☞ Allende Agave Lager: Con toques herbales y ahumados, esta cerveza sorprende gracias a su proceso de maceración con agave espadín. Ideal para acompañar platillos ahumados pero de sabor suave, como salmón y quesos jóvenes, así como platos delicados como pollo a las hierbas o mariscos crudos.
- ☞ Allende Witbier (Verano): Elaborada a base de trigo, esta cerveza se caracteriza por su ligera, dulce y refrescante espuma. Perfecta para acompañar platos de mariscos, especialmente si se aderezan con limón.
- ☞ Allende Baltic Porter (Invierno): Con aromas a chocolate negro, frutos secos y sabores a nueces tostadas, vainilla y ciruela, esta cerveza es ideal para platos asados u horneados como roast beef, jamón ahumado y quesos fuertes.





Rutas de bebidas tradicionales

En cuanto a la disponibilidad de nuestras bebidas, nos enorgullece decir que Cervecería Allende está presente en la mayoría de la República Mexicana, así como en ciudades seleccionadas de Estados Unidos, Europa y Japón. Sin embargo, nuestro principal enfoque es asegurarnos de que nuestros productos estén al alcance de nuestros clientes en San Miguel de Allende y actualmente pueden encontrarnos en la mayoría de los establecimientos de esta bella ciudad. Pueden encontrarnos en más de 200 centros de consumo en la Ciudad de México, así como en diversos establecimientos en otras ciudades como Guadalajara, Querétaro, Tulum, Playa del Carmen, León, Guanajuato, entre otras. Además, nuestras cervezas están disponibles en reconocidas cadenas de supermercados en todo el país, como Soriana, Walmart, Walmart Express, HEB, CityMarket, La Europea, y por supuesto, también pueden adquirirlas directamente a través de nuestra página web www.cerveceriaallende.mx.



Eventos y Festivales

A lo largo del año, Cervecería Allende participa activamente en una amplia variedad de eventos y festivales que celebran la rica cultura y tradiciones locales de San Miguel de Allende y más allá. Desde eventos sociales hasta la semana del arte, lanzamientos de marcas, festivales gastronómicos, Oktoberfest, Expo Cerveza, Millesime Weekend y muchos más, nuestra presencia en estos eventos es una parte integral de nuestra misión de compartir la pasión por la cerveza artesanal y enriquecer las experiencias de nuestros clientes. Nos comprometemos a destacar y celebrar el papel importante que nuestras bebidas juegan en estos eventos, ofreciendo una experiencia única y memorable en cada ocasión.





Tlacotalpan



Torito

Introducción

Esta bebida típica de Tlacotalpan es una de las más solicitadas por los visitantes, por su cremoso y delicioso sabor, el torito tiene muchas variaciones por la diversa variedad de frutas que se dan en la zona cercana a Tlacotalpan, sin embargo, el torito de cacahuete es el favorito de muchos. Elaborado a base de productos lácteos y semillas o frutas, que junto con el azúcar de caña brinda una textura aterciopelada, también se le incorpora alcohol de 96 grados, el cual le da el carácter a dicha bebida.

Proceso de elaboración:

Torito de cacahuete

Después de pelar y retirar la cascara de cacahuete se procede a dorar este en un sartén a fuego lento, posteriormente se vacía en una licuadora donde se agregarán la leche de vaca, el agua, la leche evaporada y el alcohol de caña.

En el caso de los toritos de otras frutas, se agregan estas directamente a la licuadora sin pasar por el proceso del dorado en el sartén. La cantidad de alcohol que se agregará será variante de acuerdo al gusto de quien lo vaya a beber.

Materia prima:

- ☞ Cacahuete o fruto a elegir (jobo, coco, cajeta, pistache, guanábana, café)
- ☞ Leche de vaca
- ☞ Leche evaporada
- ☞ Agua
- ☞ Alcohol de caña

Cota y Maridaje:

Esta bebida, es un excelente acompañante con hojaldras rellenas de guisos de la región llamadas "volovanes" que pueden ser de pollo, jamón, atún, jaiba o camarón. También para acompañar con una tabla de carnes frías y variedad de quesos.





Popo

Introducción

Es una bebida ceremonial que se acostumbra beber en esta típica ciudad, el nombre de popo proviene de la palabra náhuatl *popochtli* que significa "cosa que humea o que saca espuma" y que hace referencia a la espuma que se consigue al batir la mezcla, esta consistencia espumosa se da gracias a la raíz del chupipi que la mantiene así y le da ese sabor característico que la diferencia de otros tipos de popos que se llegan a preparar en otros lugares, es por ello que el popo tlacotalpeño es bastante solicitado por los turistas, principalmente los domingos, en los que los pueden venir a disfrutar en la plaza Zaragoza acompañados por la familia y disfrutar de la gastronomía típica de la ciudad.

Proceso de elaboración:

1. Colocar el cacao en una cazuela y poner a fuego alto, menear constantemente para dorarlo. Por otra parte, lavar el arroz y dejarlo remojando en agua tibia; pelar el chupipi, así como el cacao previamente dorado, dejando solamente la semilla.
2. Colocar en un recipiente hondo con el arroz previamente escurrido y el chupipi picado finamente, agregar una varita de canela en trozos y mezclar todo.
3. Todos los ingredientes se molerán en metate, molino de mano o molino de nixtamal para obtener una pasta de manera homogénea.
4. En un recipiente, se procederá a disolver la pasta en agua suficiente, posteriormente se pondrá un paño de algodón a manera de colador para retirar los grumos y cascara de la pasta.
5. Una vez que esté bien colado añadir el azúcar y hielo, luego batir con un molinillo de madera hasta obtener una espuma densa, se servirá en un traste hondo para su degustación.

Cata y Maridaje:

El popo puede acompañarse de unos deliciosos tamales de masa con pollo y salsa de chile ancho o bien, con unos tradicionales "tetamalitos" dulces de anís, nata, coco, o los clásicos de "maíz morado".

Materia prima:

- ☞ Cacao
- ☞ Canela
- ☞ Chupipi
- ☞ Arroz
- ☞ Agua
- ☞ Hielo
- ☞ Azúcar





Rutas de bebidas tradicionales

Bar el Napoles

Centro, 95460
Tlacotalpan, Ver

Bar Blancanieves

Centro, 95460
Tlacotalpan, Ver.

La Rockola

Plazuela Agustín Lara.
Tlacotalpan, Ver.
FB: La Rokola Rest-Bar

Doña Lola

Av.Venustiano Carranza
Centro 11, Tlacotalpan.
FB: posadadonalala

Astor María

Manuel María Alegre
s/n,Parque Zaragoza.
FB:AstorMariaTlacotalpan

La pasadita

Blvd. Guillermo Cházaro
Lagos s/n Tlacotalpan,
Ver.

Popos & Tamales Cande

Av. Cayetano Rodríguez Beltrán Lote Cayetano,
Centro, 95460 Tlacotalpan, Ver.

Popos & Tamales Alegría

Plaza Agustín Lara s/n.
Tlacotalpan, Ver.



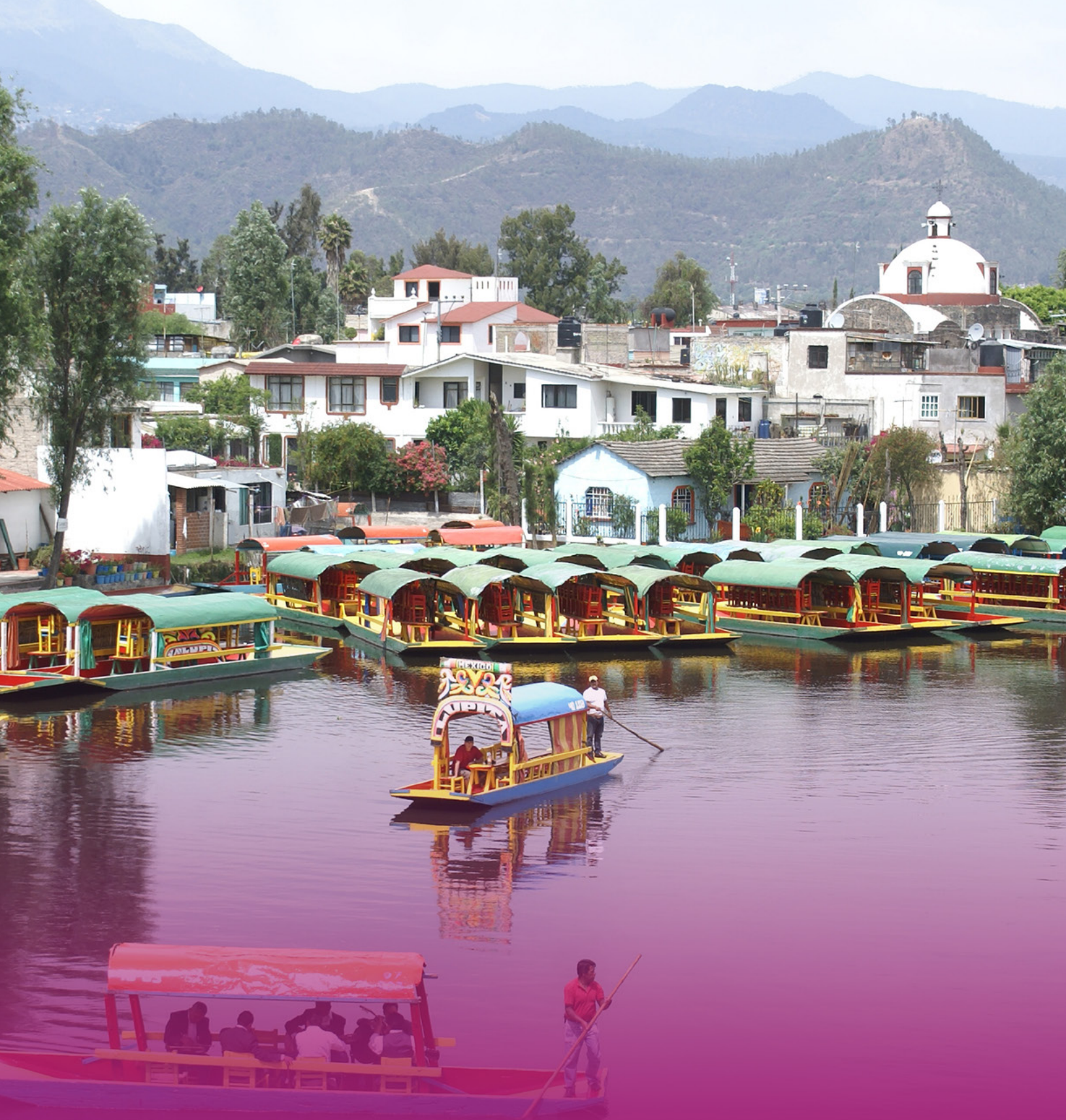
Eventos y Festivales

- 1 **Fiestas de la candelaria**
Enero-Febrero

- 2 **Festival San Miguelito**
28 de Septiembre - 2 de Octubre

- 3 **Festival del Dulce y el Pan**
Diciembre





Xochimilco



Pulque

Introducción

En las crónicas del tiempo, se teje una historia fascinante que se remonta a los misteriosos días de los antiguos pueblos prehispánicos. En el corazón de México encontramos misterio y tradición, en él se encuentra un néctar divino, un elixir que trasciende el tiempo y el espacio: el pulque. Considerado el "néctar de los dioses", esta bebida ancestral se consumía en las ceremonias religiosas y festividades, pero su uso se extendió por sus propiedades curativas, otorgando esperanza y vitalidad a quienes lo probaban.

Una de las leyendas más conocidas, fue que la princesa azteca Xóchitl quien, en un día de paseo por los campos descubrió el pulque. Encontró este tesoro líquido en el corazón de la naturaleza, una revelación divina que compartió con el dios Papantzin. Desde entonces, el pulque se elevó a la categoría de bebida sagrada, reservada solo para los reyes y nobles, pues se creía que promovía la fertilidad y la prosperidad.

Durante el virreinato, el pulque floreció en el Altiplano central de México, siendo un recurso vital para las comunidades locales. Sin embargo, su consumo estaba restringido a los señores y ancianos retirados, así como a aquellos destinados al sacrificio en los templos.

Esta narrativa quedó plasmada en la obra de José María Obregón, un maestro pintor de la Escuela Nacional de Bellas Artes. En su icónica pintura "El Descubrimiento del Pulque", capturó el momento místico que ocurrió en el esplendor de la Tula-tolteca, hace más de mil años.

A pesar de su venerable estatus, el pulque enfrentó la persecución de las autoridades civiles y religiosas durante la época virreinal. Las prohibiciones intentaron sofocar su popularidad, pero solo lograron aumentar su valor y las ganancias de quienes traficaban con él. Fue necesario el ingenio del obispo Juan de la Serna para cambiar el rumbo, al darse cuenta del potencial económico de esta bebida.

Con el tiempo, el pulque encontró un rival en la creciente industria cervecera, que buscaba desacreditarlo. Sin embargo, su estatus como alimento, gracias a su riqueza nutricional, lo protegió de los impuestos que gravan a otras bebidas alcohólicas.



El pulque es una bebida fermentada y valorada por su método de producción artesanal. Su preparación comienza con la extracción de la savia del maguey, planta que ha sido castrada al cortar su brote central (quiote) tras madurar entre 7 y 15 años.

Se perfora y raspa la piña del maguey para recolectar el aguamiel, que fluye durante unos seis meses. El tlachiquero extrae este líquido dos veces al día, utilizando un acocote, un guaje alargado con perforaciones. Succiona el aguamiel por un extremo del acocote y lo vierte en recipientes de cerámica, madera o cuero.

La cantidad de aguamiel depende del tamaño del maguey y la habilidad del tlachiquero. Los magueyes púa larga y manso producen entre 250 y 350 litros de aguamiel, mientras que las especies ayoteco y chalqueño pueden producir el doble, el aguamiel se fermenta en el tinacal, obteniendo así el pulque. Una que se obtiene pulque natural se coloca en un recipiente grande y así se puede tomar o se hace el llamado curado, que es el pulque natural combinado con frutas, dulces y variedades.

En cada sorbo de pulque se encuentra una conexión con el pasado, un vínculo con la tierra y los dioses. Es más que una bebida, es una tradición viva que ha resistido el paso del tiempo, una experiencia que nos transporta a los días de antaño y nos recuerda que, en lo más profundo de la historia, siempre hay un lugar para la magia y el misterio.



Materia prima:

- ☞ El pulque es una bebida fermentada y valorada por su método de producción artesanal. Su preparación comienza con la extracción de la savia del maguey, planta que ha sido castrada al cortar su brote central (quiote) tras madurar entre 7 y 15 años.
- ☞ Se perfora y raspa la piña del maguey para recolectar el aguamiel, que fluye durante unos seis meses. El tlachiquero extrae este líquido dos veces al día, utilizando un acocote, un guaje alargado con perforaciones. Succiona el aguamiel por un extremo del acocote y lo vierte en recipientes de cerámica, madera o cuero.
- ☞ La cantidad de aguamiel depende del tamaño del maguey y la habilidad del tlachiquero. Los magueyes púa larga y manso producen entre 250 y 350 litros de aguamiel, mientras que las especies ayoteco y chalqueño pueden producir el doble, el aguamiel se fermenta en el tinacal, obteniendo así el pulque. Una que se obtiene pulque natural se coloca en un recipiente grande y así se puede tomar o se hace el llamado curado, que es el pulque natural combinado con frutas, dulces y variedades.
- ☞ En cada sorbo de pulque se encuentra una conexión con el pasado, un vínculo con la tierra y los dioses. Es más que una bebida, es una tradición viva que ha resistido el paso del tiempo, una experiencia que nos transporta a los días de antaño y nos recuerda que, en lo más profundo de la historia, siempre hay un lugar para la magia y el misterio.





Zacatecas



Vinos

Introducción

Con la promulgación, el día 14 de diciembre de 2017, de la Ley de Desarrollo Vitivinícola para el Estado de Zacatecas y sus Municipios por la LXII Legislatura del Estado de Zacatecas, y la consecuente creación del Consejo Zacatecano para el Desarrollo Vitivinícola, se sentaron las bases jurídicas y las reglas para la producción de uva y vinos en territorio zacatecano, su difusión, sus aspectos históricos, tradicionales y culturales, así como la creación de un distintivo y certificación de Vino Zacatecano, para garantizar el control de la calidad en su proceso de elaboración y el cumplimiento de las normas oficiales aplicables, así como los requisitos de etiquetado, envasado y empaque.

La uva y el vino han acompañado a la humanidad desde sus orígenes, tanto así que incluso son innumerables las referencias que se encuentran en las diferentes expresiones religiosas y culturales a lo largo y ancho de nuestro planeta.

Si bien, en suelo mexicano la producción de uva y la elaboración de vinos derivados de ella se entrelazan con la misma historia de nuestro país, en el estado de Zacatecas la producción vitivinícola se remonta a finales de la década de 1950, a raíz de las investigaciones que empresas como Casa Domecq realizaran en búsqueda de tierra adecuada para el cultivo de uva de calidad para la elaboración de vinos de mesa, encontrando las condiciones adecuadas para su cultivo en la región de Ojocaliente (Trancoso, Ojocaliente, Luis Moya, Villa Hidalgo) al sur del estado y la región del Valle de la Macarena (Fresnillo, Valparaíso, Jerez, Susticacán, Monte Escobedo) al centro del territorio estatal.

Es de destacar que aun cuando históricamente el estado de Zacatecas ha sido uno de los mayores productores de uva para vino y de mesa, junto con Baja California y Sonora, aportando más del 40% de la producción nacional, no se encuentra entre los principales productores de ésta bebida, ya que tradicionalmente la mayor parte de su producción se ha destinado a cubrir la demanda de las principales vinícolas del país.

A partir de la década de 1970 han surgido diversas casas con el interés de consolidar la producción vitivinícola en el territorio zacatecano, a saber casas como Bodegas del Altiplano, Vinos Carrera, Vinos Cacholá, Los Pioneros, Cantera y Plata, sentaron las bases de la producción de vinos en el estado, sumándose marcas jóvenes que rápidamente han logrado reconocimiento nacional e internacional, como Vinícola Campo Real (Tierra Adentro), López Rosso Cavas, Vinícola El Consuelo, Vinícola Luévano Ruíz y Cuna de Plata Vinos y Licores.

Por otra parte, la búsqueda de diversificación y el aprovechamiento de los productos agrícolas, han llevado a los productores al desarrollo de nuevos productos vinícolas, generando productos innovadores a partir tanto de la vid como de diversas materias como frutos, flores y granos, creando una gama interesante de notas y tonos en vinos artesanales de gran calidad, capaces de convivir en el gusto del consumidor con los productos tradicionales. Destacan entre ellos, los vinos y licores artesanales producidos a partir de maíz, tamarindo, flor de jamaica, durazno, naranja, hierbabuena, producidos por empresas de más reciente creación como Bodega Castabana y Cuna de Plata Vinos y Licores.

Materia prima:

☞ En el territorio zacatecano, a más de 2000 metros de altura sobre el nivel del mar, en terrenos semi áridos de tierra roja y en condiciones climáticas templadas y semi húmedas, se cultivan uvas para vino cuya principal característica es su alta cantidad de azúcar, destacando Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, French Colombard, Chenin Blanc, Ugni Blanc, Traminer y Málaga entre las blancas, y Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec, Ruby Cabernet y Petit Syrah entre las tintas.

☞ En la elaboración de vinos y licores no procedentes de la uva se utilizan diferentes variedades de maíz cultivado en el territorio zacatecano, a saber: azul, rojo, morado, blanco y blanco nixtamalizado; especias mexicanas entre ellas, canela, clavo, orégano, epazote, y flores y frutos como durazno, flor de Jamaica, limón, naranja.

Proceso de elaboración:

La elaboración de un vino de calidad requiere de buenas uvas, que lleguen en perfectas condiciones a la bodega, de suma relevancia son las condiciones geográficas y climáticas en que se encuentre el viñedo y la variedad a cultivar para garantizar su calidad.

La vendimia es el término con el que se conoce a la cosecha de la uva. El viticultor debe decidir el mejor momento para ello ya que, si se hace tardíamente, las uvas pueden tener demasiado contenido de azúcar, que se transformará en alcohol.



Una vez en bodega se procede al despalillado, consistente en separar los granos de uva de raspones o escobajos. Para la elaboración de vinos suaves el despalillado deberá ser total, de lo contrario se realiza parcialmente.

Luego del despalillado se procede al estrujado o molienda y prensado de la uva, consistentes en un aplastamiento ligero para extraer el mosto (en los vinos tintos) y un aplastamiento más intenso para la extracción del jugo, en el caso de los vinos blancos el prensado ocurre justo tras la cosecha y para el vino tinto se realiza después del estrujado.

Cuando el mosto no ha fermentado ni tiene alcoholes, se mezcla el jugo de uva con las partes sólidas de la misma para conseguir que los hollejos y demás componentes le aporten color y aromas, en un proceso conocido como maceración; dado que las pieles y sólidos se acumulan en la parte superior del tanque de fermentación, éstos se deberán mezclar consistentemente con el mosto en un proceso denominado como remontado, crucial en la elaboración del vino tinto.

En vinos blancos y rosados antes de la fermentación se realiza el proceso de desfangado, consistente en la separación de las partes sólidas del líquido, para obtener un mosto limpio.

Posteriormente se pasa a la fermentación alcohólica, en la que los azúcares de la uva se transforman en alcohol, en esta fase es muy importante el control de la temperatura para evitar fermentaciones rápidas que desequilibren la calidad del vino.

Los vinos tintos deben sufrir una segunda fermentación denominada fermentación maloláctica, en la que se reduce la acidez del vino y se refinan los sabores.

La crianza es el paso en el que los vinos se introducen en barricas de roble para su oxidación. Esta aportación de oxígeno se combina con la de la propia madera, que también aporta taninos y dependiendo del tamaño del poro y del tostado de la misma, agrega complejidad al vino y sabores y notas de sabor que luego se hacen notorios en la cata.

Mientras el vino descansa en la barrica, se debe airear el vino, en un proceso denominado trasiega, que consiste en mover el vino de unas barricas a otras.

Antes de embotellar el vino y en paralelo con la crianza, debe ser clarificado, es decir, limpiado para que no esté turbio y para retirar partículas no deseadas. En vinos cuya elaboración se ha realizado sin crianza esto se realizará justo después de la fermentación

Tras la clarificación y con un vino ya estabilizado, el mismo se introduce en las botellas que se almacenarán en condiciones óptimas de humedad e iluminación, donde seguirá evolucionando antes de salir al mercado.



Cota y Maridaje:

La gastronomía zacatecana se caracteriza por su gran variedad de sabores, predominando platillos derivados del maíz, chile, jitomate, frijol, quelites, guajolote, miel de abeja o vegetal, que se pudiesen transportar y guardar con facilidad para el trabajo minero, de ahí la predominancia de empanadas, quesadillas, chiles rellenos, pucheros y pipianes, y para ocasiones especiales, el tradicional asado de boda; con la llegada de los franceses a mediados del siglo XIX, se incorporan ingredientes como productos lácteos, frutos secos, frutas y chocolate, dando a la gastronomía zacatecana un dulzor característico; finalmente, con el auge de la ganadería durante el Porfiriato, se incrementa la utilización carne en la cocina, en su mayoría asada al carbón o a la parrilla, mientras que en la Revolución, se comenzaron a hacer las gordas con chile, manteca y los frijoles guisados.

Los vinos tintos resultan ideales para maridar con asados y adobos de carnes rojas, pipianes, enchiladas zacatecanas, quesos añejos, quesos de cabra, frutos secos y postres a base de chocolates amargos y semi amargos.

Para platillos a base de picadillos, como pacholes zacatecanos y chiles rellenos, quesos frescos, adobos de carnes blancas, ensaladas, tacos de carnes adobadas, ensaladas de frutas, así como platillos agrídulces y dulces y postres, lo vinos rosados.

Los vinos blancos, por su parte, con quesos, tuna, frutos secos, ensaladas con frutas, platillos de carnes blancas con salsas agrídulces, chiles rellenos, tacos de pescados y adobos de carnes blancas.

Los licores de flores y frutos pueden ser aperitivos y digestivos, así como degustados con una gran variedad de postres.





Recetas de Cocteles

☞ Castabana 5 Especies

Ingredientes:
1 1/2 oz de Vino Maíz Blanco Castabana
1 oz de Vodka
1/2 oz de Licor de Naranja
1/4 oz de Jarabe de Avellana
1/4 oz de Jugo de Frambuesa
1/4 oz de Jarabe 5 Especies
Dash de Jugo de Limón
Dash de Jugo de Naranja
Hielo
Decorar con pepino rallado y frambuesas

☞ Zacabana

Ingredientes:
1 1/2 oz de Ginebra
2 oz de vino Maíz Rojo Brut Castabana
1 oz de Campari Fresa
1 oz de Vermut
1/2 oz de Jugo de Maracuyá
Adornar con un ramito de hierbabuena y cáscara de lemon grass

☞ Maíz de Limón

Ingredientes:
1 1/2 oz de Vino Maíz Rojo Castabana
1 1/2 oz de Vodka
1/2 oz de Amaretto
1/4 oz de Miel de Agave
1/4 oz de Licor de Canela
1 Dash de Zumo de Limón
2 Oz de Lemon Grass
Adornar con una cereza y cáscara de lemon grass

☞ Mojito de Jamaica

Ingredientes:
Vino de Jamaica Cuna de Plata
Hielo
Limón
Hierbabuena
Agua mineral
Ginger Ale

☞ Bruja de Plata

Ingredientes:
Licor de Tamarindo Cuna de Plata
Hielo
Limón
Agua mineral
Mezcal

☞ Beso de Ángel

Ingredientes:
Licor de café Cuna de Plata
Leche evaporada
Hielo
Canela



Cerveza y Chocolate

Introducción

La cerveza y el chocolate tienen no poco puntos en común y, sobre todo, juntos nos pueden ofrecer una Experiencia gastronómica sorprendente y satisfactoria.

Proceso de elaboración:

Macerar los cereales a temperaturas entre 66 y 71 grados
Lavado de cereal (tamizar sólidos)
Adicionar aroma y sabor (calentar mosto hasta punto de ebullición) reposar y añadir cocoa y cacao nibs
Fermentación periodo de maduración
Embotellado y carbonatación natural

Materia prima:

- ☞ Malta chocolate
- ☞ Lúpulo
- ☞ Agua
- ☞ Cocoa

Cata y Maridaje:

El mejor maridaje es aquel que hace que a ti te gusta. Sin embargo nuestra recomendación es acompañar tu Xocolatl con las siguientes opciones:

- ☞ Tarta Sacher de chocolate
- ☞ Trufa de chocolate amargo
- ☞ Chocolate relleno de café
- ☞ Carnos de café cubierto de chocolate
- ☞ Carnes a la parrilla
- ☞ Pastas





Mezcal

Mezcal: sus. Del náhuatl mexcalli, maguey cocido.

Con profundas raíces históricas, el Mezcal Zacatecano se ha convertido en un verdadero tesoro de la región, apreciado por los paladares más exigentes.

La industria del mezcal inició en el siglo XVI, pero no fue hasta la Revolución Mexicana que tuvo su primer impulso. Desde 1994, el Mezcal cuenta con Denominación de Origen y para garantizar su autenticidad se debe demostrar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Actualmente, la Denominación de Origen Mezcal (DOM) comprende los estados de: Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango, además de 2 municipios de Guanajuato, 11 de Tamaulipas, 29 de Michoacán y 116 de Puebla que se agregaron tras haber demostrado estos últimos estados que cuentan con una tradición en la producción de mezcal.

En la entidad zacatecana existen 5 municipios que actualmente son los encargados de la siembra del maguey y la producción del mezcal: Pinos, Teúl de González Ortega, Juchipila, Jalpa y Trinidad García de la Cadena. Su autenticidad y carácter han sido los principales motivos de su popularidad. Tan sólo en 2019, la industria del tequila y mezcal se constituyó como la segunda actividad económica más importante del conjunto de las bebidas alcohólicas, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Uno de los aspectos más sobresalientes de este sector es que hace uso de una gran proporción de insumos nacionales, correspondientes al 88%.

Durante el 2021, el mezcal fue el cuarto producto mexicano del sector agroalimentario más solicitado en el extranjero, principalmente en Estados Unidos, España y Reino Unido, según apuntó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). Su éxito también puede verse reflejado en el incremento de su producción. Según cifras del Consejo Regulador del Mezcal (CRM), del 2011 al 2019, se pasó de 980 mil 375 litros a siete millones 145 mil 39 litros (un aumento del 700%).



A continuación se presentan las marcas de Casas Mezcaleras existentes en Zacatecas.

Destiladora El Zacatecano, fue fundada en 1910 por el Sr. Aurelio Lamas Correa en la comunidad de Huitzila, Zac. En el pueblo mágico del Téul de González Ortega, región en la que el Agave Azul Tequilana Weber crece. La empresa desde su origen ha mantenido las tradiciones de su fundador original, con productos únicos galardonados tanto a nivel nacional como internacional.

El Zacatecano como la primera destilería en el Estado, comenzó como una pequeña empresa familiar, con una devoción inquebrantable a la calidad. La destilería ahora con más de 100 años sigue manteniendo la misma calidad y devoción en la elaboración de sus productos.

Contamos con más de 100 años de experiencia en la elaboración de una bebida de la más alta calidad, con el sabor y el bouquet que exige el delicado paladar del buen conocedor.

Materia prima:

- ☞ Siete años de cuidados y maduración tienen que pasar para que nuestra materia prima que es el Agave Azul Tequilana Weber, esté en óptimas condiciones para así solo seleccionar los mejores y que sean parte del Mezcal El Zacatecano.
- ☞ Las mejores condiciones de temperatura para el desarrollo de la planta son de 15°C a 25 ° durante el día y de 10 a 15°C durante la noche. Las temperaturas extremas de -3 °C y las mayores de 35 °C afectan negativamente al desarrollo de la planta. Las heladas (-6.0°C) pueden ser muy perjudiciales para el desarrollo de las plantas jóvenes, incluso pueden llegar a matar plantas adultas de 5 a 6 años.
- ☞ El agave se desarrolla en sitios con una temperatura media cercana a 20°C. Las lluvias deben ser de aproximadamente un metro anual (mil milímetros). Los mejores suelos son los francos y arcillosos, permeables, abundantes en elementos derivados del basalto, ricos en hierro. Con respecto al pH, se ha encontrado que el agave tequilero presenta una elasticidad de adaptación a este factor, desarrollándose en suelos cuyo pH puede variar desde 6.0 a 8.5.
- ☞ Prácticamente se utiliza cualquier configuración topográfica para el establecimiento del cultivo, por lo que se pueden observar plantaciones en terrenos planos, en laderas suaves y hasta muy pronunciadas, en terrenos pedregosos y /o rocosos.



Proceso de elaboración:

Cocimiento

Una vez cosechadas las piñas por medio de la jima, son transportadas de los campos de cultivo a la fábrica, en donde son procesadas y después bajo un riguroso control de calidad, las piñas de agave son cortadas en trozos y llevadas hasta los hornos donde se lleva a cabo el cocimiento por medio del vapor durante 8 horas, y se deja reposar 12 horas.

Molienda y Fermentación

Posteriormente el agave es descargado hasta los molinos. En este proceso se extraen las mieles que son bombeadas a grandes tinas de acero inoxidable, donde se lleva a cabo la fermentación por medio de un proceso cien por ciento natural que dura aproximadamente 72 horas.

Destilación

El Mezcal Zacatecano esta elaborado a base de una doble destilación que está apegada a la Norma Oficial Mexicana NOM-Z53C. En la destilación primero, se separan y desechan "las cabezas" y "las colas", nombre que se les da a los alcoholes de mala calidad y que son los que producen malestar si se ingieren dejando únicamente solo lo mejor con la más alta calidad.

Reposo

El mezcal obtenido en la destilación, pasa a barricas de roble blanco importados desde Canadá, en donde se reposa por espacio de tres o doce meses dependiendo el tipo de producto, obteniendo durante este tiempo su característico olor y agradable sabor gracias a la madera de la barrica.

Envasado

Después del reposo, el Mezcal Zacatecano pasa al proceso de envasado, etiquetado y empacado. Proceso que se lleva a cabo con las normas de calidad más exigentes.





Hidromiel

Introducción

La Hidromiel es una bebida a base de miel y agua fermentada por medio de levaduras vínicas, su fermentación es quizás una de las más antiguas, anterior al vino y es la precursora de la cerveza.

Proceso de elaboración:

La Hidromiel es una bebida a base de miel y agua fermentada por medio de levaduras vínicas, su fermentación es quizás una de las más antiguas, anterior al vino y es la precursora de la cerveza.

Materia prima:

- ☞ Miel
- ☞ Agua
- ☞ Levaduras
- ☞ Especies
- ☞ Granos y frutas.

Cata y Maridaje:

El hidromiel se debe servir a temperatura ambiente, y en el invierno, caliente con especias (y/o un trozo de limón o naranja para romper el dulzor). El hidromiel es una bebida perfecta para añejar, con el tiempo gana sabor y aroma más profundo. En temporada de calor es recomendable tomarla bien fría.





Rutas de bebidas tradicionales

Vinícola Campo Real

www.vinostierraadentro.net
reservacionescr@
vinostierraadentro.net
Teléfono: 492 124 6030
Fb: Vinos Tierra Adentro
In: vinostierraadentro

López Rosso Cavas

www.lopezrossocavas.mx
contacto@lopezrossocavas.
mx
Teléfono: 492 103 2973
Fb: López Rosso Cavas
In: lopezrossocavas

Vinícola El Consuelo

www.vinicolaelconsuelo.
com
ventas.im@
vinicolaelconsuelo.com
Teléfono: 449 178 2525
Fb: Vinícola El Consuelo
In: vinicola_elconsuelo

Vinícola Luévano Ruíz

vinicolaluevanoruiz.com
enoexperiencia@
vinicolaluevanoruiz.com
Teléfono: 492 870 7954
Fb: Vinícola Luévano Ruíz
In: vinicolaluevanoruiz

Bodega Castabana

bodegacastabana.com
castabanacuba@gmail.com
Teléfono: 492 145 8973
Fb: castabanacuba
In: bodegacastabana

Cuna de Plata Vinos y Licores

cunadeplata.000webhos-
tapp.com
idestiladosymacerados@
gmail.com
Teléfono: 492 123 4586
Fb: CunaDePlataZac
In: cunadeplata_zac



Eventos y Festivales

1 Festival del Vino y el Mezcal Zacatecano
Semana Santa

2 Fiestas de la Vendimia
Fines de semana del mes de agosto





Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL

