



Jungla de asfalto

15 de febrero de 2012

MEZCAL ZIGNUM REVOLUTION

Actualmente se elaboran 8,500 mezcales distintos en el país, debido a la gran cantidad de productores pequeños que hay.

Es un producto que se consume principalmente en el país, pero en el 2008 se tiene un registro que se exportaba a 27 países de tres continentes, según la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Actualmente, un promedio de 10 empresas oaxaqueñas exportan mezcal de manera directa, cuyo volumen de ventas durante 2010 fue cerca de 2 millones de dólares.

En el 2009 y 2010 hubo un incremento de ventas anuales de 20% en el mercado estadounidense.

Los países que más importaron mezcal en 2010 de la Unión Europea, de acuerdo al informe del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, fueron España con más 28 mil litros, Inglaterra con más 12 mil litros, Latvia con más 3 mil y Alemania con casi 2 mil litros

Zignum es un mezcal que no tiene sabor ahumado debido a su proceso de fabricación y tecnología, que permite que se pueda mezclar con distintos jugos frutales.

La marca surgió en el 2007 y pertenece a la Casa Armando Guillermo Prieto, que es la casa productora de mezcal más grande del mundo, y que está en Oaxaca.

La planta tiene una extensión de más de 31 mil metros, con capacidad de producir 14 mil litros de mezcal diarios, lo que representa una producción anual de 500 mil cajas de 9 litros.

La Casa Armando Guillermo Prieto es parte del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam), que está integrado por agricultores, productores, embotelladores y distribuidores de agave, y el gobierno mexicano.

Desde que surgió la marca Zignum no ha dejado de cosechar reconocimientos:

Medalla de oro en el Sip Awaers 2011, Medalla de oro por el Beverage Tasting Institute 2010 y Medalla de oro por el Mediterranean Wine & Spirit Challenge 2010. Además, cuenta con la certificación Kosher.

Zignum tiene 3 tipos de mezcales: silver, reposado y añejo.

Sus mezcales silver y reposado tienen 38% volumen de alcohol y se pueden combinar con muchos jugos frutales.

Mientras que su mezcal añejo, que también tiene 38% volumen de alcohol, se puede disfrutar como aperitivo o digestivo.

Mezcal

Hay dos bebidas tradicionales de México: tequila y el mezcal, ambas provienen del agave.

Ambas bebidas son de los 50 productos gastronómicos originarios de México y son reconocidos internacionalmente. Entre otros productos están el maíz, jitomate, chocolate, aguacate, chile, frijol, etc.

El agave fue utilizada en tiempos prehistóricos, se tiene datos que 10 mil años antes de Cristo. Se usaba para hacer fibras de uso indumentario y doméstico: agujas, alfileres, puntas de flecha, bálsamos.

También estuvo asociado a ritos religiosos, que rendían a la Luna y a la diosa Xochitécatl.

La palabra mezcal proviene de dos palabras náhuatl: Melt e Ixcalli que significan "agave cocido al horno".

El mezcal tiene denominación de origen en 7 estados: Oaxaca, Durango, Guanajuato, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas.

Fue registrada el 9 de Marzo de 1995 por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual con sede en Ginebra, Suiza. Fue gestionada por el Instituto de la Propiedad Industrial a petición de los productores de mezcal y del Gobierno del Estado de Oaxaca.

En México hay 129 especies de agave de 300 que existen en el mundo. y de las 129, ocupa 26, principalmente, son utilizados para producir mezcal de calidad. Ocho de esos agaves son mezcaleros y los otros son pulqueros.

Cada agave, para ser utilizado para producir mezcal, tiene una maduración entre 6 y 8 años. Hay algunas variedades agave que son de 15 años.

En México existen dos variedades de mezcal:

Una es elaborada 100% de agave; y la otra está compuesta de 80% de agave y el otro 20% de otros ingredientes, como azúcares de otro tipo.

Existen también categorías:

El joven ó blanco, contiene azúcares naturales extraídos del agave.

El reposado o maduro se almacena dos meses en barricas de roble blanco o encino.

El añejo se deja reposar durante un año en madera de roble blanco o encino.

Por lo cual hay una gran variedad de mezcales de acuerdo al tipo de destilación, o a los frutos o hierbas que se le agregan.

Entre los cuales están el gusano, tobalá, pechuga, blanco, minero, cedrón, crema de café, por mencionar unos.

Esta industria, la del mezcal, no está liderada por grandes marcas, Sino está conformada en su mayoría por pequeñas empresas familiares, de comunidades rurales, que han heredado la tradición.

Invitados

Felipe González, Director de Marketing Zignum

Germán Ayvar, Creativo Coctelería Zignum