

Preparación de cocteles a base de mezcal Preparation of mezcal-based cocktails

Blanca Azalia López Hernández ^a, Ángel Tonatiuh Del Prado Torres ^b, Juan Ramírez Godínez ^c

Abstract:

Mezcal is a Mexican distillate for excellence that represents an important part of Oaxaca cuisine and other states of the republic; From the agave is a baked product that passes through a pressing and then is distilled by characteristic stills, from which the representative features of this drink are obtained. Mezcal is currently an increasingly recurring element in national and international cocktails, offering unique flavors to original and traditional preparations.

Keywords:

Mezcal, cocktails, distilled

Resumen:

El mezcal es un destilado mexicano por excelencia que representa parte importante de la gastronomía oaxaqueña y de otros estados de la república; procedente del agave es un producto horneado que pasa por un prensado y enseguida es destilado por alambiques característicos, del cual se obtienen las particularidades representativas de esta bebida. EL mezcal en la actualidad está siendo un elemento cada vez más recurrente en la coctelería nacional e internacional, ofreciendo sabores únicos a preparaciones originales y tradicionales.

Palabras Clave:

Mezcal, coctelería, destilado

Introducción

El mezcal a pesar de ser un destilado con gran auge actualmente, tuvo un inicio con contratiempos y sin reconocimiento, al grado tal, de ser por mucho tiempo una bebida olvidada o desprestigiada.

Sin embargo, en los últimos años ha comenzado a ser reconocida no solo en México, sino también a nivel internacional, reconociendo tanto las propiedades que su proceso de elaboración le regala como su historia y

tradición tan rica que surge en el estado de Oaxaca, siendo hoy parte tan importante de las mesas como su primo hermano más famoso, el tequila.

Aunque por mucho tiempo se pensó que este destilado tenía su origen con la llegada de los alambiques traídos por los españoles durante la conquista, un estudio realizado por especialistas de la UNAM en 2018 confirma que este método ya se realizaba en Tlaxcala entre 600 y 400 años antes de Cristo y por medio de un estudio de carbono 14 se logró comprobar que la elaboración de este destilado desde la época prehispánica.

^a Profesora de asignatura del área de gastronomía, Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico - Administrativas, <https://orcid.org/0000-0003-4238-1246>, Email: blanca.lopez@uaeh.edu.mx

^b Profesor de asignatura del área de gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico - Administrativas, <https://orcid.org/0000-0002-6477-2996>, Email: angel_delprado@uaeh.edu.mx

^c Profesor de asignatura del área de gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico - Administrativas, <https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>, Email: juan_ramirez@uaeh.edu.mx

Hoy en día, este espirituoso es elaborado en aproximadamente 26 estados, siendo reconocidos solo 9 con Denominación de Origen, teniendo a Oaxaca como el principal ya que, es en este estado donde se cuenta con la mayor cantidad de casas productoras, sobre todo por la ecología que permite la mayor diversidad de agave espadín y tobalá propios para su elaboración.

Su producción en muchos lugares se sigue realizando de manera artesanal con hornos bajo tierra, tinas de madera y ollas de cobre, respetando el tiempo que la madurez del agave exige, que va de 8 a 30 años en su crecimiento.

La importancia en el proceso de elaboración radica en que cada uno de sus pasos afecta a nivel organoléptico a la bebida final y que, sumados al agave, la tierra y el conocimiento empírico de los productores, resultan en un elixir con mil y un variantes que la tecnología no es capaz de ofrecer.

Desarrollo de la práctica:

1. Objetivo general de la práctica:

Elaborar cocteles utilizando el mezcal como base en la preparación de bebidas, empleando diversas técnicas y métodos para potencializar el uso de este destilado en la coctelería.

2. Instrumentos necesarios:

Shaker, jigger, caballito, rallador, tabla, cuchillo, vaso old fashioned, tabla de madera

3. Insumos requeridos:

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carnavalito	
Jugo de naranja	1.000 lt.
Mezcal	0.250 lt.
Piloncillo	0.050 kg
Canela en polvo	
Shot de mescal	
Mezcal	0.045 lt
Sal de gusano	0.015 kg
Naranja	1 pza.
Mezcal con frutos rojos	
Mezcal	0.045 lt
Frambuesas	0.015 kg
Mora azul	0.010 kg
Zarzamoras	0.015 kg

Cardamomo	0.002 kg
Hielo	3 cubos

Tabla 1. Elaboración propia

Preparación:

Carnavalito

1. Rallar el piloncillo
2. Agregar el mezcal al jugo de naranja
3. Endulzar con piloncillo
4. Incorporar canela, mezclando hasta obtener una textura homogénea
5. Dejar macerar por 2 semanas

Shot de mezcal

1. Cortar en cuartos la naranja
2. Servir el mezcal en un caballito
3. Montar en la tabla el caballito de mezcal acompañado de un cuarto de naranja y sal de gusano.

Mezcal con frutos del bosque

1. Colocar en la coctelera los hielos
2. Agregar mezcal
3. Incorporar los frutos rojos y el cardamomo
4. Batir por 30 segundos
5. Servir en un vaso old fashioned

Conclusiones

Se concluye que el mezcal puede ser utilizado en diversos tragos obteniendo características organolépticas agradables, utilizando diferentes técnicas de coctelería.

Referencias

- [1] Alija, J. (2016). El mezcal, cultura e historia de México. Recuperado de <http://www.joseanalija.com/mezcal/>
- [2] Boletín UNAM (2018). Los prehispánicos destilaban mezcal, confirman especialistas de la UNAM. Ciudad de México: UNAM. Recuperado de https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2018_537.html
- [3] Malagua (2017). Las principales diferencias del mezcal. Tres tiempos. Recuperado de <http://www.revistatrestiempos.com.mx/las-principales-diferencias-del-mezcal/>