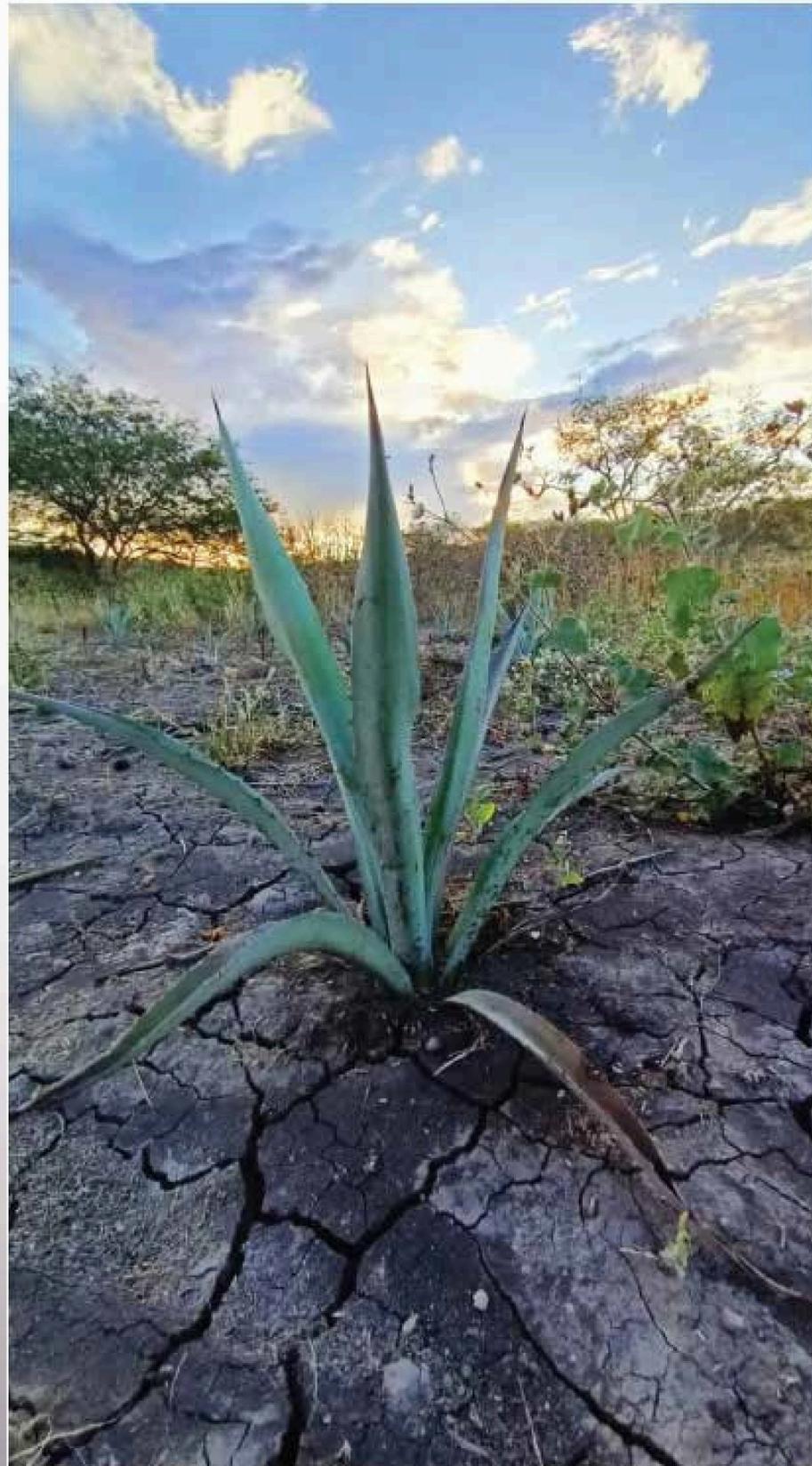


A stylized logo consisting of a teal mountain range with three peaks. In the center, a teal agave plant is superimposed over the mountain range.

MEZCALTLÁTL



MEZCALTLÁTL

Significa: *“Cerros de La Piña Quemada”*.

El nombre de nuestra compañía rememora la leyenda de la creación del mezcal, y la posterior destilación del elixir a partir del corazón de la planta conocida como Agave v.

Antes de la colonización, los pueblos originales recolectaban el néctar acumulado dentro del centro hueco del agave, o maguey y fermentaban este aguamiel, dando como resultado la bebida que hoy conocemos como pulque.

La leyenda ilustra como muchos agaves silvestres eligen como nacimiento las laderas empinadas de los cerros; creciendo en la punta más alta, o brotando de entre cuevas y a través de la agreste pedrera volcánica, escogiendo el poniente como nacimiento.

Alguna vez un originario Zapoteco o Mixteco de alguno de los muchos valles en la sierra, observó cómo un rayo fulminaba la cima de un cerro. Momentos después, rodó montaña abajo un meteoro flamígero. Una piña incandescente. De seguro un presagio mandado por los dioses mismos.

Un agave, probablemente un Serrudo (o cerreño, sierrudo, serrano, dependiendo de a quién o dónde pregunte, pero probablemente un Agave americana v.) arrancado de la ladera y cocido por el rayo rodó cuesta abajo hasta la plaza y se partió ahí. Después de varias horas al sol, comenzó a fermentarse. El habitante del valle vió cómo las abejas llegaban a alimentarse de las mieles cocidas, se acercó y probó.



En el continente Americano no existía más azúcar que la miel de abeja. Antes del cultivo de la caña de azúcar, la caramelización de las cadenas de polisacáridos del agave al calor, resultaron en un milagro que cambiaría fundamentalmente la vida de los habitantes y colonizadores de la Nueva España.

Los monjes dominicos, evangelizadores y bebedores a ultranza, fueron los primeros en establecer monasterios y abadías en Cuilápan, Oaxaca.

El mandato del virreinato novohispano prohibía, bajo pena de muerte, el cultivo de la vid fuera del imperio, por lo cual la nueva colonia pagaba enormes impuestos sobre vino y brandy traído desde España.

Fueron ellos, los frailes dominicos, o “Doménicos”, los primeros en rebelarse y destilar el aguardiente de aguamiel, ahora conocido como “Mezcal”. Despojados de su canongía, tierra y propiedad a favor de la órden central en la ciudad de Antequera, ahora conocida como Oaxaca de Juárez, regresaron en pobreza a España, dejando tras de sí un conocimiento ancestral que aún permanece aquí...



Nuestra Misión:

Brindar al conocedor y exigente mercado mexicano e internacional los mejores mezcales artesanales del Estado de Oaxaca.

Nuestra Visión:

Impulsar al Mezcal como el destilado artesanal mexicano por excelencia y llevarlo a todos los rincones del globo, posicionándolo a la par de los más prestigiosos y reconocidos destilados a nivel mundial.

Nuestros Valores:

Fair Trade: No regateamos el precio con el productor local; al contrario, lo apoyamos para garantizar que sus familias y comunidades se beneficien de la popularidad que el Mezcal está adquiriendo en el mercado mundial. Todas nuestras variedades reconocen al maestro destilador por nombre y población y contamos con material documental en nuestra páginas informativas.

Empresa Socialmente Responsable:

Nos solidarizamos con todas las personas involucradas en nuestro proceso de envase y distribución, buscando ser un agente de cambio positivo en todas las regiones y comunidades productoras.

Cuidado del Medio Ambiente y Biodiversidad:

No propiciamos la sobre-explotación del recurso de agave y nos aseguramos de realizar nuestros procesos de la forma más eficiente, minimizando el impacto al medio ambiente.

Además, propiciamos la biodiversidad del agave motivando el cultivo de especies menos conocidas y/o en peligro de extinción y, por lo tanto, menos redituables para el productor.



El destilado de estas especies endémicas, lo llegamos a comprar a precios varias veces superiores a los de la producción común de un maestro mescalero. A sugerencia nuestra, y por voluntad propia, muchos de nuestros clientes nos ayudan a reciclar nuestros envases de vidrio, que son reutilizados con tan sólo un tapón de corcho nuevo.

Cuidado y Mantenimiento de La Cadena Productiva y de un Valor Agregado:

A diferencia de otras compañías, MezcalTlátl no somete a sus proveedores locales a ningún tipo de contrato obligatorio. No buscamos el mejor precio, sino el mejor producto. Y en nuestra experiencia, ésto se logra a través del establecimiento de relaciones de mutuo respeto y de confianza con los productores. Inclusive absorbiendo los costos de producción en temporadas de sequía o en el caso de un aumento de precios en los insumos generales (agua, leña de encino, salarios, etc.)

Nuestro objetivo es establecer alianzas comerciales a por al menos cuatro años y todos nuestros productores tienen acceso y conocimiento de la cadena productiva: El mantenimiento de la preservación y pureza de su producto, su transporte, la presentación y etiquetado del mezcal, y el precio final al consumidor.

Esta relación de mútuo respeto y confianza nos permite ofrecer un valor agregado a nuestros clientes tal como visitas a los palenques de producción, así como a las tierras de cultivo, valor instruccional y capacitación impartido por los mismos productores y contenido multimedia y eventos en los puntos de venta y distribución.



Diversión y Educación:

Entendemos que la utilidad final de nuestro producto es la de brindar a nuestros consumidores la alegría y buenos momentos que sólo el Mezcal puede proporcionar. Es por ello, que para nosotros es tan importante mantener el buen humor como tener una utilidad en el negocio. Aún así, logramos integrar la información cultural y etnobotánica, cultura etnobiográfica y educación sobre los procesos de fabricación del Mezcal y la sustentabilidad y pureza del cultivo del agave a través de eventos como catas, maridajes, presentaciones, ferias, simposios y expos comerciales.

Buenas relaciones:

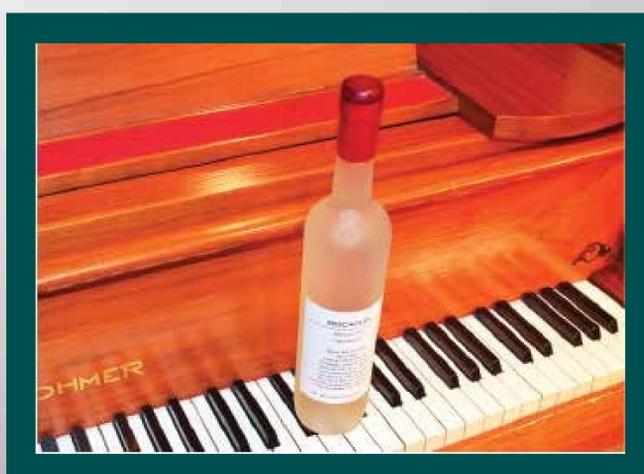
Como una extensión del enunciado anterior, cuidamos que las relaciones con clientes, productores y otros proveedores sean de beneficio mutuo, de confianza, siempre cordiales, amables y mutuamente beneficiosas.

Sea Usted Cliente, Distribuidor, Investigador, Asociado o Amigo...

**Gracias por tomarse el tiempo de leer
lo que el Mezcal significa para nosotros...**

¡Salud...!

Sus Amigos de Mezcaltlátl.



A continuación, nos permitiremos hacer una breve exposición de nuestros productos y variedades.

Es importante para nosotros la difusión de las implicaciones etnobiográficas que conciernen al cultivo del agave, a la producción del mezcal y a su consumo.

El mezcal de producción artesanal no comparte todas las propiedades de otros destilados de producción industrial.

Mientras que un ron, un vodka, o cualquier licor de marca reconocida tiene como requisito y fin la consistencia y fiabilidad de sabores y variedades, el mezcal artesanal es mucho más parecido en su producción a la industria vitivinícola.

Un mezcal artesanal parte de una cosecha de un tipo específico de agave, en una localidad determinada, en una sola colecta (Primavera u Otoño), de un sólo productor, y de un sólo lote final. Por ende, un mezcal Tobalá de Miahuatlán posee un sabor característico mientras que la misma variedad, Agave potatorum, de Sola De Vega tiene características similares pero un sabor diferente.

De igual manera, un mezcal Cuish (Agave karwinskii) de una misma localidad, cosechado en Primavera (sin lluvia) tiene ligeras variaciones con respecto a uno cosechado en Otoño (después de la temporada de lluvias) aún siendo de la misma tierra y destilado por el mismo maestro mezcalero.

Para que un mezcal sea considerado artesanal, lleva en su producción métodos y prácticas ancestrales tales como el cocimiento a cielo abierto, la molienda a piedra o mazo, y la destilación de cosechas únicas así como la fermentación del mosto y destilado final a cargo y consideración única del maestro mezcalero.



Para que un mezcal sea considerado artesanal, lleva en su producción métodos y prácticas ancestrales tales como el cocimiento a cielo abierto, la molienda a piedra o mazo, y la destilación de cosechas únicas así como la fermentación del mosto y destilado final a cargo y consideración única del maestro mezcalero.

Las grandes comercializadoras, nacionales y transnacionales solventan estas variaciones de terruño, fecha y cata con la simple práctica de recolectar, comunmente bajo contrato, la producción entera de varios productores de una región y sometiendo la mezcla a varios procesos depurativos que rinden un producto 100% consistente en grado alcohólico y sabor. Sin embargo, esta practica priva al consumidor de la riqueza de sabores que proporcionan los mezcales artesanales.

El mezcal artesanal, es definitivamente un producto para un mercado Premium, que aún así llega a ser accesible a grandes mercados generales para su consumo sólo o en coctelería, y en sus variedades más raras, un producto codiciado por conocedores que rivaliza en precio y calidad con los más preciados destilados que el mundo ofrece.

Así como el vino proviene de diferentes variedades de vid, como Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo, Merlot, Shirâz... el mezcal se destila a partir de diferentes variedades de agave: Espadín, Tobalá, Cuish, Serrudo, Tepextate, Blanca, Coyote, Madrecuixe, etc...



Algunas especies se pueden cultivar en arado lineal por clonación de una misma planta (por ejemplo: Espadín, Agave angustifolia) mientras que otras (por ejemplo: Serrudo, Agave americana v. Oaxaquensis) sólo se pueden encontrar silvestres, en este particular caso, en las laderas rocosas de la sierra oaxaqueña. Para el público consumidor general, resulta a veces difícil aceptar y entender que un mezcal artesanal tenga un costo tres veces mayor a un destilado de agave de producción industrial. A diferencia de otros destilados, por ejemplo los whiskys escoceses, el precio de un mezcal no depende del añejamiento o la añada, sino de la rareza o disponibilidad de una variedad de agave con respecto a otra.

Cada variedad de agave, de los aproximadamente 200 documentados, produce un destilado único con características diferentes, a veces contradictorias pero siempre indicativas de su procedencia, población, temporada y proceso de destilación. Es por eso que en Mezcaltlátl nos abocamos a la difusión cultural así como a la difusión del mezcal.



ESPADÍN

Nuestro mezcal de Espadín (Agave angustifolia) , es un sabor clásico y Excelente derecho, pero muy apto para mezclarse con sabores cítricos y frutales. Este mezcal resulta de dos destilaciones que brindan una degustación suave al paladar con todo el contenido de las esencias del agave pero manteniendo un sabor ligero. Excelente como aperitivo o en coctelería.

Anteriormente era raro mezclar el mezcal, sin embargo, una nueva generación de chefs, mixólogos y conocedores ha descubierto el punto en que las notas ahumadas del mezcal combinan y potencian sabores cotidianos como los cítricos, el pepino, diversos chiles y especias y los elevan a experiencias sensoriales que maridan a la perfección, primero con la cocina oaxaqueña y después transponen sus sabores a la cocina internacional.

Excelente con mariscos o pescado, sólo o en coctelería, es un aperitivo fuerte y contundente de dos onzas. a cocina oaxaqueña y después transponen sus sabores a la cocina nacional.

Excelente con mariscos o pescado, sólo o en coctelería, es un aperitivo fuerte y contundente



AÑEJO

Un clásico de la tradición oaxaqueña. Éste es nuestro mismísimo Espadín con un añejamiento de un año en barrica de roble blanco. De menor graduación alcohólica y más dulce. Este destilado es lo que generaciones anteriores conocieron inicialmente como mezcal, ántes de “aventurarse” a los mezcales blancos o puros. Sigue siendo un sabor amigable y un excelente digestivo.

Particularmente adepto como acompañamiento a los exquisitos caldos picosos de México y a la comida especiada en general.

Se acompaña con rebanadas de limón y sal de chile o pimienta.



TOBALÁ

Considerado por muchos como “La Reina De Los Agaves” el Tobalá (Agave potatorum) es reconocido a nivel mundial por su suavidad y su intrínseca capacidad para intensificar los sabores de los platillos.

Después del franco sabor del Espadín, nuestro Tobalá es una perfecta introducción al mundo de complejidades y sabores de los mezcales artesanales que se toman derechos. Con tonalidades frutales y untuosas sugerencias de queso y crema, es el acompañamiento ideal para ensaladas, platillos de aves y carnero.

Debido a su complejidad, no se recomienda mezclarlo, sino combinarlo con sabores suaves y llevarlo a otro nivel al maridarlo con postres tales como ates de frutas, natillas y helados.



CUISH

Este agave silvestre pertenece a la familia karwinskii. Muy codiciado entre conocedores del mezcal, produce notas fuertes a cítrico y mineral con alto grado de complejidad y un regusto largo.

Destilado dos veces y de un mayor grado alcohólico, resulta ser el paso lógico en la educación del paladar experto en mezcales. Es el favorito de gran parte de los maestros mescaleros y resulta, para el público general, un privilegio probarlo debido a la proclividad de este agave a crecer apartados de si mismo. Una planta no crece a menos de veinte o treinta metros de la otra y es de reproducción exclusivamente silvestre, lo que dificulta su recolección.

Un maridaje digno de éste exquisito destilado sería el Mole Oaxaqueño, así como otros guisos de gran complejidad y carnes asadas al carbón.

Una verdadera joya destilada. Un sabor que le acompañará toda la vida.



SECRETO

Ésta es la Joya De La Corona De MezcalTlátl: Un Madrecuishe de 20 años. Una triple destilación. La Tierra caliza de Miahuatlán. El Conocimiento Ancestral de Un Maestro. No existe una marca comercial que pueda ofrecer este producto...

Al “Secreto” lo llamamos así, por lo tortuoso y difícil de su hallazgo...

Sin embargo, es de nuestros mezcales, el que recibe aceptación universal entre conocedores y neófitos por igual. Tal es su estirpe y la maestría de su elaboración que siendo el mezcal de más alta graduación alcohólica (54 grados), le parece al catador virgen y al veterano conocedor, el más suave de nuestros mezcales...



De una complejidad subyacente, las notas a nardo, cáscara de naranja, nuez y caliza fértil, aparecen en boca en en ese orden. Éste es un mezcal para tomarse solo, “a besitos” como dicen los que saben...

Éstos son nuestras cinco variedades de mezcales insignia. Salvo desastres climáticos o revueltas sociales, se pueden proveer de manera constante. Sin embargo, siguiendo la metáfora del vino, hay ocasiones especiales y hallazgos maravillosos que procuramos mantener al alcance de nuestros clientes y consumidores.

Llamamos a esta gama de productos “Varietales” no por su variedad, sino por su temporaneidad y oferta limitada. Existen agaves que sólo se pueden “jimar” (el acto de recortar las pencas y dejar el corazón, o la “piña” desnuda) cada veinte a treinta años. El agave es como un pino navideño: Sólo sirve una vez. Para mantener un cultivo sustentable y una biodiversidad sana, hay que propiciar el cultivo de especies en peligro de desaparecer. En MezcalTlátl buscamos retribuir a aquellos productores que sacrifican parte de sus tierras a la siembra de agaves que probablemente cosecharán sus hijos.

Por eso ofrecemos hallazgos extraordinarios de pequeños lotes que tardarán años en volverse a producir. Agaves en peligro de extinción como el Serrudo, Blanca, Barril, y especies nuevas como el Lineño o el Ixtero Amarillo, qué de no estimular su cultivo, se perderán para siempre.

CONTACTO:

Franco Zocchi
+52 562024 7020

@madgrand
madgrandent@gmail.com
www.madgrand.org

