**Vocabulario básico del mezcal: de la A a la Zignum**

El mezcal no es una moda, sino una tradición mexicana que se volvió costumbre. Además de tomarlo derecho, sus capacidades para la coctelería lo convirtieron en uno de los destilados favoritos de la actualidad y por eso presentamos este vocabulario básico para entenderlo y conocer mejor el arte de esta bebida oaxaqueña.

* **A de agave**: Es la planta de la que proviene el mezcal, también llamada maguey. De todo el agave del mundo, en México se concentra el 75 %.
* **B de beso**: Es la forma correcta de beber el mezcal. No se toma, se besa, poco a poco para apreciar y disfrutar su sabor.
* **C de cocción**: Para obtener los azúcares del mezcal, es necesario cocer las piñas del agave. Según la leyenda, un rayo atravesó un agave, cocinó la planta y así se descubrió el mezcal.
* **D de DOM:** Significa denominación de origen y determina las 9 regiones que pueden producir mezcal: Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas.
* **E de espadín:** Entre las docenas de tipos de agave, el espadín es el más utilizado. Las pencas delgadas y largas se asemejan a espadas.
* **F de fermentación:** Proceso básico de todas las bebidas alcohólicas donde los azúcares se transforman en alcohol al agregar fermentos.
* **G de gusano de maguey:** Nace y vive en el maguey, pero no tiene químicos nocivos para la salud, debido a esto durante muchos años se agregó a las botellas de mezcal.
* **H de hormiga aguamielera:** Vive en la base del agave y sus larvas se llaman escamoles. Se comen o se hace sal para beber mezcal, al igual que con el gusano.
* **I de internacionalización:** El mezcal en el exterior creció 35 % (26.8 mill de dólares) en 2016 y ya se vende en más de 50 países\*. Zignum, por ejemplo, exporta el 50 % de su producción.
* **J de joven:** Es la categoría básica del mezcal, sin añejamiento o con máximo dos meses de reposo. Zignum denominó *Silver* a su mezcal joven, perfecto para mezclar.
* **K de kilo :** De 60 y 70 kilogramos es el peso promedio de una piña de agave espadín.
* **L de litros:** 14 mil litros diarios de alcohol produce Casa Armando Guillermo Prieto, la destilería de mezcal más grande del mundo.
* **M de mixología:** Es el conocimiento profundo de los destilados, su creación y especialmente su mezcla. Un mixólogo crea cocteles, un bartender los sirve. Por lo general un profesional es ambas cosas.
* **N de naranja:** Aunque el buen mezcal se bebe solo, saborear una naranja es aconsejable para complementar la experiencia. Si es con sal de gusano, hormiga negra o chapulín, mejor.
* **O de Oaxaca:** ¡La región del mezcal! En Oaxaca se produce alrededor del 80 % del mezcal mexicano, incluido Zignum.
* **P de piña:** Es el corazón o centro del maguey, del que se obtienen los azúcares que se transforman en alcohol. Se llama piña por su similitud visual con la fruta.
* **Q de quiote:** El tallo del maguey que crece en el corazón de la planta. Algunos florecen y sirven para hacer comida o hasta trompetas. Es cortado del agave mezcalero.
* **R de reposado:** mezcal añejado en barricas de roble entre dos y 12 meses. Zignum descansa su Reposado por 9 meses en roble americano con tostado medio.
* **S de sabor:** La característica principal es el sabor ahumado, producto de la cocción. Otros mezcales, como Zignum Silver, son más puros en sus procesos y eliminaron el sabor ahumado para convertirlo en un excelente destilado para coctelería.
* **T de tequila:** ¿Sabías qué el mezcal es el padre del tequila? De hecho todo tequila es un tipo de mezcal porque se obtiene del agave, en este caso del agave azul.
* **U de único:** Aunque en otros países destilan bebidas de agave, el mezcal es el ÚNICO 100 % mexicano.
* **V de vaso:** Mezcalero de cristal o jícara. Si se bebe un coctel, el vaso dependerá del bartender y su preparación.
* **X de xerófilo**: El matorral xerófilo o semidesierto predomina en México. Los agaves crecen bien en este ecosistema seco y de pocas precipitaciones.
* **Z de Zignum:** El mezcal más puro y premiado del mundo. Producido por Casa Armando Guillermo Prieto.

\*Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), de la Secretaría de Economía

Gracias a este vocabulario, ya sabes muchas más cosas del mezcal además de su famoso refrán: Para todo mal, mezcal; para todo bien, también; y si no hay remedio, litro y medio. De ahora en adelante, cuando pidas un mezcal, sabrás qué estás bebiendo y lo mejor de todo, es que podrás hablar mucho sobre él. ¡Salud!

**Acerca de Zignum**

El único mezcal de destilado *premium* que presenta el agave en su forma más pura. Es el mezcal más premiado a nivel internacional, con numerosos reconocimientos en los International Wine & Spirit Competition, San Francisco World Spirit Competition, SIP Awards y Beverage Tasting Institute, entre otros. Sin olvidar sus raíces culturales, el proceso perfeccionado de Zignum, ofrece el mezcal más puro del mundo a todos los amantes de las bebidas tradicionales mexicanas, a través de sus tres variantes: Silver, Reposado y Añejo. Zignum está presente en México, España, Inglaterra, Portugal, República Checa, Polonia, Italia, Luxemburgo, Dubai, Nueva Zelanda y Estados Unidos.

Para más información sobre Zignum Mezcal, por favor ingrese a [www.zignummezcal.com.mx](http://www.zignummezcal.com.mx)

**Acerca de Casa Armando Guillermo Prieto**

Fundada en 2007, tiene la firme intención de participar en la industria de bebidas alcohólicas a nivel nacional e internacional, el compromiso tenaz de respetar los recursos naturales de la zona y el deseo de enaltecer el acervo cultural de la región. Es una empresa 100 por ciento mexicana, ubicada en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca; cuenta con la mayor planta de mezcal del mundo, produce alrededor de 14 mil litros diarios y su área de maduración está conformada por 1114 barricas de roble blanco y 250 de roble francés. Su producto estrella es el mezcal Zignum, el más premiado a nivel internacional; también ofrece otras marcas artesanales como El Recuerdo de Oaxaca y el Señorío y posee certificados Kosher y de Industria Limpia.

Para conocer más sobre la Casa Armando Guillermo Prieto, por favor visite [www.casaagp.com](http://www.casaagp.com)