

Qüid

PUBLICACIÓN PERIÓDICA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UASLP (FC-UASLP)

➔ BEBIDA DE LOS DIOSES

Los caminos del Mezcal

El maguey es parte importante de nuestra cultura, reverenciado como un dios en los pueblos prehispánicos ha normado, desde entonces, la vida y las costumbres de México. Los habitantes de estas tierras han sabido aprovechar sus recursos que desde hace nueve mil años nos proveen de fibras, papel, materiales para construcción, medicinas, alimentos y bebidas fermentadas y destiladas.

San Luis Potosí, en la franja productora

CUERPO ACADÉMICO DE MATERIALES/FC/UASLP

San Luis Potosí se caracteriza, no sólo por el nopal, sino también por sus magueyes y el aprovechamiento del mismo.

El maguey es el nombre común asignado a las plantas que forman el género Agave. De las 200 especies que existen en el mundo, 160 se encuentran en nuestro país.

De estas especies, en nuestro estado se aprovecha principalmente el Agave salmiana ssp. crassispina que cuenta con las variedades conocidas como bronco, cimarrón, manso y verde.

Se trata de una especie semisilvestre que dio sustento a las haciendas que se instalaron en el altiplano potosino-zacatecano en el siglo XVIII, su principal producción era la mezcatera que resultaba más redituable que la ganadera.

PARA TODO MAL

El mezcal se convirtió en el sello característico del altiplano potosino y, sus haciendas inevitablemente producían el mezcal.

En la actualidad existen sólo alrededor de cinco y han cerrado algunas de las que conservaban ésta tradición, como Santa Teresa.

A la bebida se le asocian toda una serie de propiedades y usos medicinales. Representó el alivio al dolor del nacimiento de los dientes en los niños, los dolores de estómago con mezcal "curado" con yerbas amargas, como ayuda a los problemas circulatorios, afrodisíaco no se diga; los países asiáticos exigen la bebida en botellas que contienen decenas de gusanos de maguey.

PARA TODO BIEN

En la región se produce mezcal blanco, reposado y añejo aunque este último no es muy común.

La maduración del mezcal es una transformación lenta que le permite adquirir al producto las características organolépticas (sabor) deseadas, por procesos fisicoquímicos que en la forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

Una tradición muy arraigada en la región es manipular sus propiedades de sabor



En la Facultad de Ciencias se llevan a cabo estudios para clasificar los diversos tipos.



Sello característico del Altiplano Potosino.

macerándolo con yerbas o frutos, incluso carne, como la pechuga de pollo; a este proceso se le conoce como "curado" y se aprovecha para fines no sólo de degustación sino medicinales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

No es de extrañar que San Luis Potosí se encuentre entre los estados que cuentan con la denominación de origen de mezcal, junto a Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas y partes de los estados de Guanajuato y Tamaulipas.

Según la ley de la propiedad industrial, se entiende por denominación de origen,

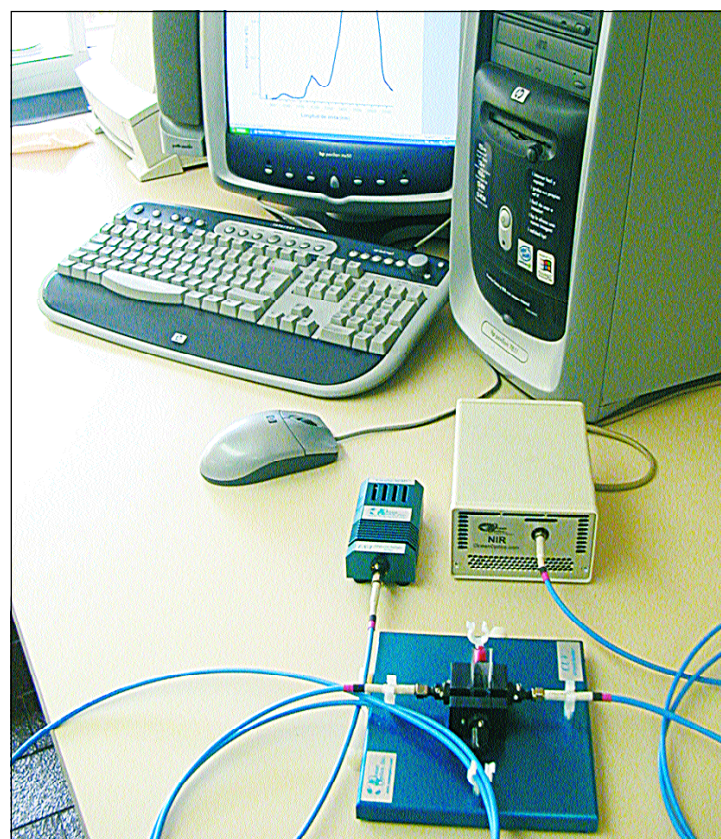
el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y humanos.

INVESTIGACIÓN

En la Facultad de Ciencias de la UASLP se realiza un estudio del mezcal, en el que se desarrollan métodos de medición que permiten clasificar los tipos de mezcal, identificar adulteraciones que representan un problema de salud, cuantificar el



Con la técnica espectroscopía óptica se obtienen mediciones precisas de sus características.



Los estudios reflejan sus propiedades medicinales.

contenido de alcohol y metanol, azúcares y determinar el tiempo de maduración que permiten poder llamarlo reposado o añejo.

De los resultados obtenidos hasta el momento hemos logrado establecer métodos de clasificación que permiten comparar mezcateras producidas en Oaxaca, Zacatecas y el altiplano potosino incluyendo otras denominaciones, como el bacanora producido en Sonora y el Sotol, en Chihuahua, que aunque no se produce de agave sino de plantas del género Dasylirion, su comparación es importante, pues el precio del

sotol no es muy bajo.

Esta clasificación permitirá dar un valor agregado al mezcal potosino, pues facilita la identificación de factores que determinan las mejores propiedades en su producción y el control de calidad. Todos ello redundan en una competencia en el mercado internacional con el mezcal de Oaxaca que es muy buscado y que utiliza principalmente el Agave Angustifolia variedad espadín, mismo que regularmente se usa para el bacanora.

TÉCNICAS DE MEDICIÓN

Las técnicas de medición uti-

Fábricas

Donde se elabora con buena calidad:

- ➔ Mezcal La Pendencia, destilería que se considera de la región, aunque está situada en el municipio de Pinos del estado de Zacatecas y que fue fundada en 1621.
- ➔ Mezcal Ipiña, en el municipio de Ahualulco.
- ➔ Mezcal Laguna Seca, en Charcas.
- ➔ Mezcal Jarillas.
- ➔ Mezcal Saldaña.

lizadas en la UASLP, son conocidas como espectroscopía óptica y análisis multivariantes, estas técnicas constituyen una de las especialidades del grupo de trabajo de investigación en materiales de la Facultad de Ciencias y están siendo aplicadas a una gran variedad de problemas relacionados con el sector salud y agropecuario.

Por ejemplo, en la producción del mezcal, la graduación alcohólica, las condiciones de maduración, el tipo de agave, entre otros factores, dan al producto final su aroma peculiar, color, sensación y sabor, propiedades que son llamadas organolépticas.

El contenido de etanol es muy importante para el sabor, además de que sirve como factor de determinación de impuesto. Su determinación puede ser realizada a través de diversas técnicas instrumentales.

Sin embargo, la mayoría de los métodos tienen desventajas, entre las que se encuentran, procedimientos complicados de pretratamiento, requerimiento de grandes cantidades de volumen, los reagentes usados son tóxicos y clasificados, tienen baja estabilidad, baja reproducibilidad y baja exactitud y representan instrumentación cara.

El método desarrollado en la Facultad de Ciencias representa un método simple, exacto y no costoso de control de calidad en la producción de mezcal y como una guía para las agencias gubernamentales relacionadas con sanidad.

Comentarios:

flash@fciencias.uaslp.mx
urugani@galia.fc.uaslp.mx