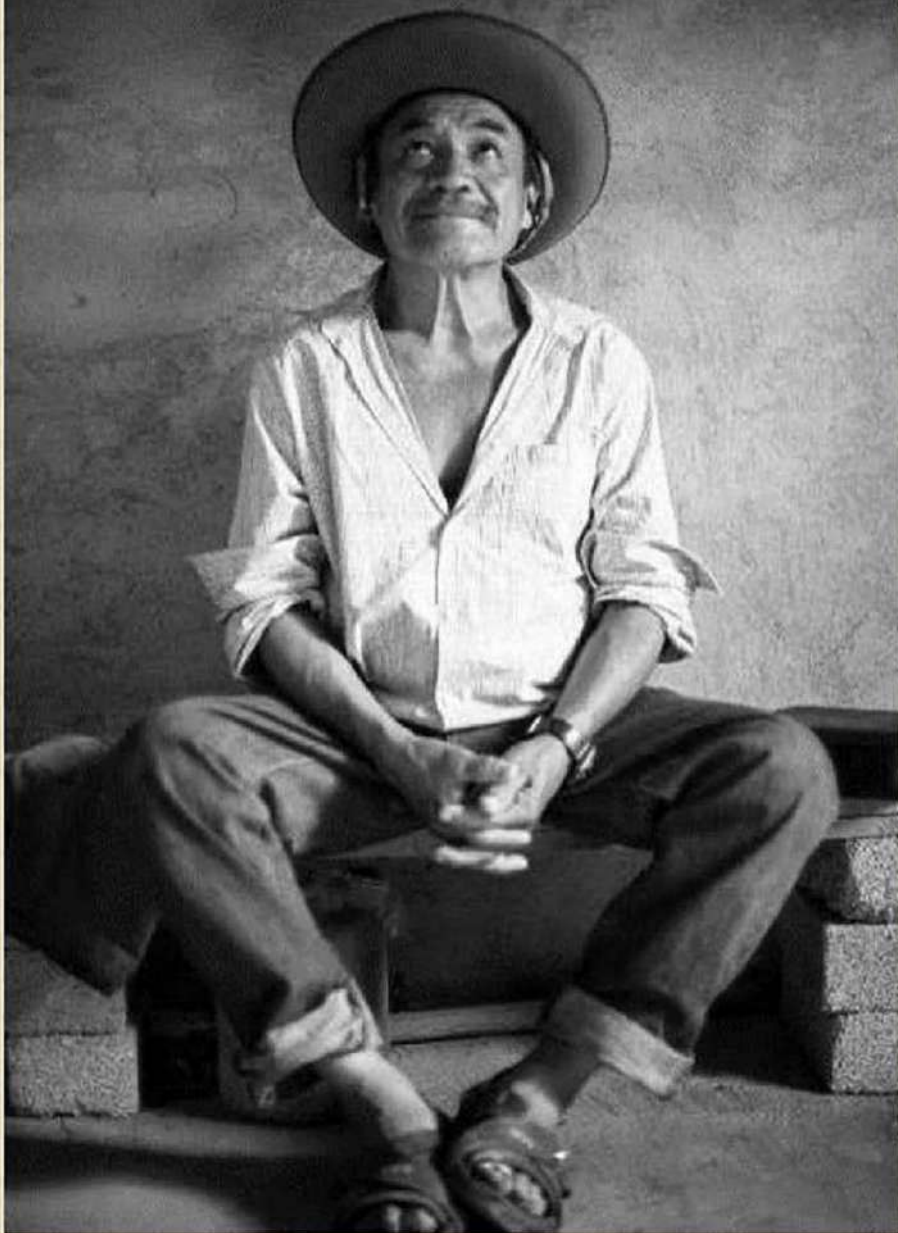


DEL MAGUEY

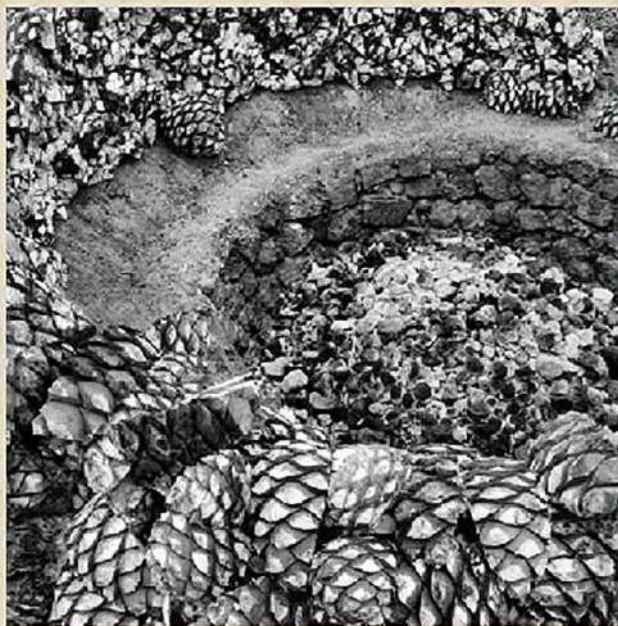
SINGLE VILLAGE® MEZCAL

Maguey: a név az agave növény mezcal-lepárlók által használt nevéből származik. Egyszerűen maguey = agave

Mezcal szó jelentése, eredete = megsütött agave - aztékul
Ősi azték (nahuatl) nyelven: mexcalli = metl (agave) + ixcalli (sütni)



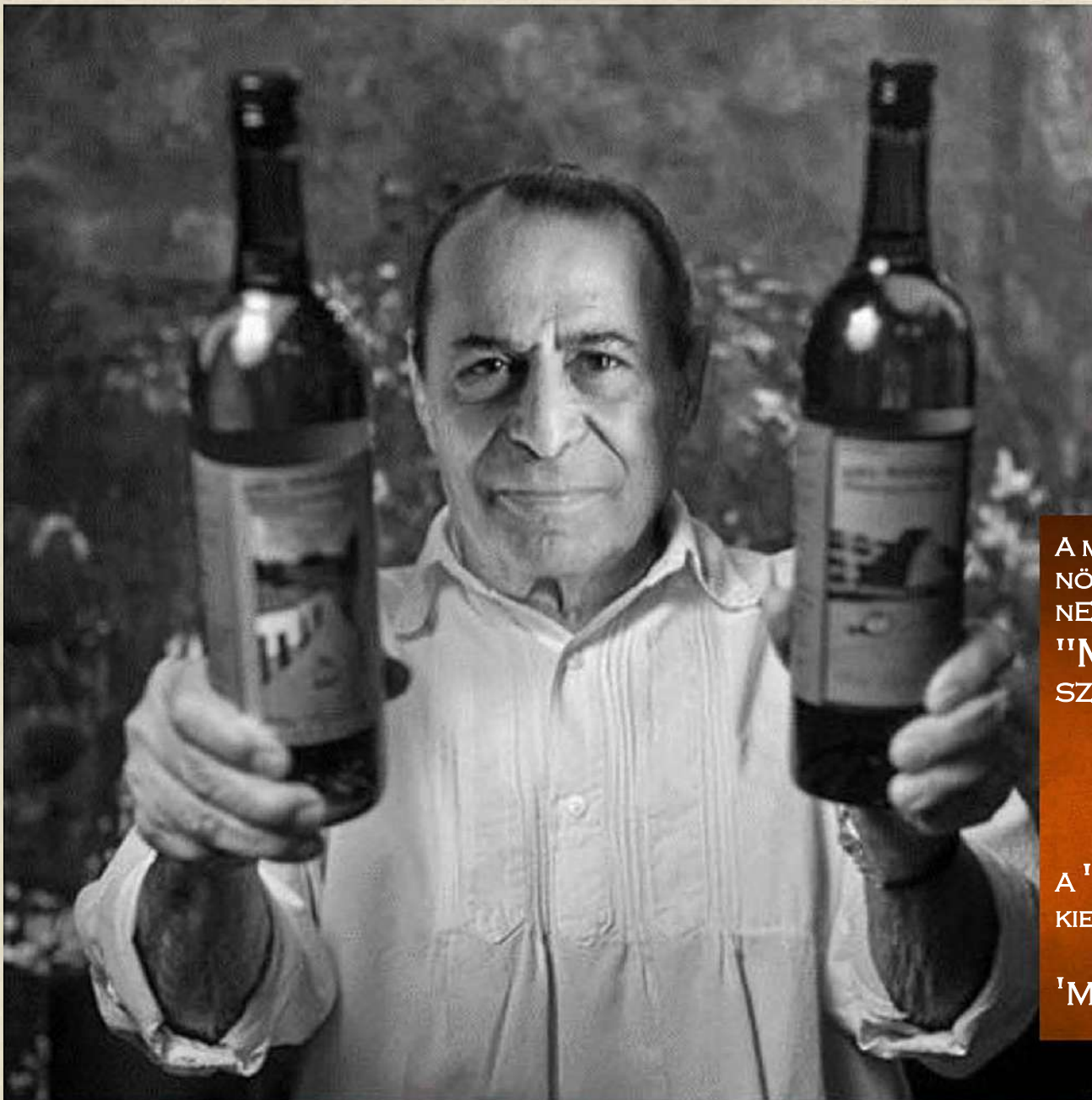
WHAT IS --- MEZCAL?



A MEZCAL A TEQUILA NAGYPAPÁJA

- A MEZCAL ÉS A TEQUILA ROKONOK
- MEZCAL:
MÁS AGAVE FAJTÁKAT IS HASZNÁLHAT (PL. ESPADÍN, TOBOLÁ), MÍG A TEQUILA CSAK WEBER BLUE AGAVE-BÓL KÉSZÜLHET NYÍLT TŰZEL ÁTFORRÓSÍTOTT HEVÍTŐGÖDRÖKBEN TÖRTÉNIK AZ AGAVE HEVÍTÉSE, MÍG A TEQUILA ZÁRT TÉGLAKEMENCÉT HASZNÁL (OLCSÓ TEQUILÁK MODERN AUTOKLÁVOT) EZÉRT A MEZCAL ERŐTELJES, FÜSTÖS ÍZVILÁGÚ A TEQUILÁHOZ KÉPEST
A MEZCAL-KÉSZÍTÉS IGAZI, TRADÍCIONÁLIS, KISÜZEMI, SŐT VALÓDI KÉZMŰVES TECHNOLOGIA
- A MEZCAL PICI, DE DINAMIKUS KATEGÓRIA (3.2ML A VILÁGON, DE +35% NÖVEKEDÉSSEL) - A TEQUILA 90X EKKORA (280ML)
- A BARTENDEREK IMÁDJÁK A MINŐSÉGI MEZCALT, MEGHATÁROZÓ ÍZE, MAGAS SZAKMAI KIVÁLÓSÁGA ÉS VÁLTOZATOSSÁGA MIATT
- A GAGYI KUKACOS (GUSANO) MEZCALNAK SEMMI KÖZE A MINŐSÉGHEZ!
- A MEZCAL IS EREDETVÉDELEM ALATT ÁLL, MINT FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ





- RON COOPER AMERIKAI MŰVÉSZ ALAPÍTOTTA A MÁRKÁT 1995-BEN
- SZOROS EGYÜTTMŰKÖDÉSSEN A OAXACA ÁLLAM TERÜLETÉN ÉLŐ ZAPOTEC INDIÁNOKKAL



A MÁRKANÉV AZ AGAVE
NÖVÉNY MÁSIK
NEVÉBŐL, A
"MAGUEY"
SZÓBÓL SZÁRMAZIK

who is

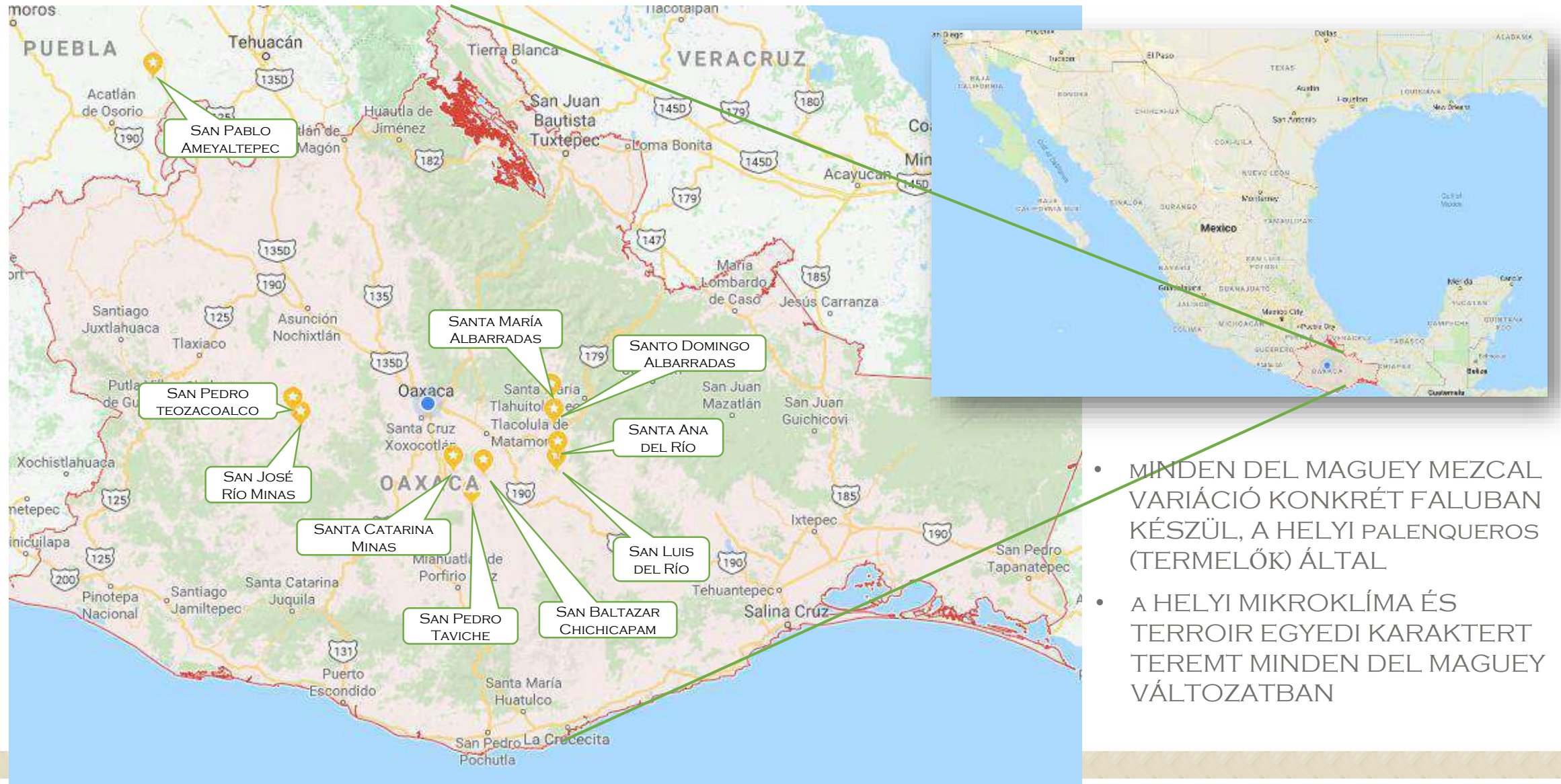
DEL MAGUEY SINGLE VILLAGE

A "MAGUEY"
KIEJTÉSE:

'MA-GÉ'

mezcal

A FALVAK



- MINDEN DEL MAGUEY MEZCAL VARIÁCIÓ KONKRÉT FALUBAN KÉSZÜL, A HELYI PALENQUEROS (TERMELŐK) ÁLTAL
- A HELYI MIKROKLÍMA ÉS TERROIR EGYEDI KARAKTERT TEREMT MINDEN DEL MAGUEY VÁLTOZATBAN

DEL MAGUEY A SUPERPREMIUM MEZCAL VEZETŐ MÁRKÁJA

Top 10 Mezcal - 2018		000 L
1	Del Maguey Mezcal	467
2	400 Conejos Mezcal	395
3	Monte Alban Mezcal	320
4	Recuerdo de Oaxaca	300
5	Amores Mezcal	206
6	Montelobos Mezcal	160
7	Gusano Rojo Mezcal	153
8	Banhez	144
9	Casamigos Tequila	137
10	Bruxo Mezcal	102



63.000L
SOM: 5%
CAGR '14-16: +5%



ILEGAL+MEZCAL

72.000L
SOM: 5%
CAGR '14-16: +49%



100.000L
SOM: 7%
CAGR '14-16: +62%



108.000L
SOM: 8%
CAGR '14-16: +114%

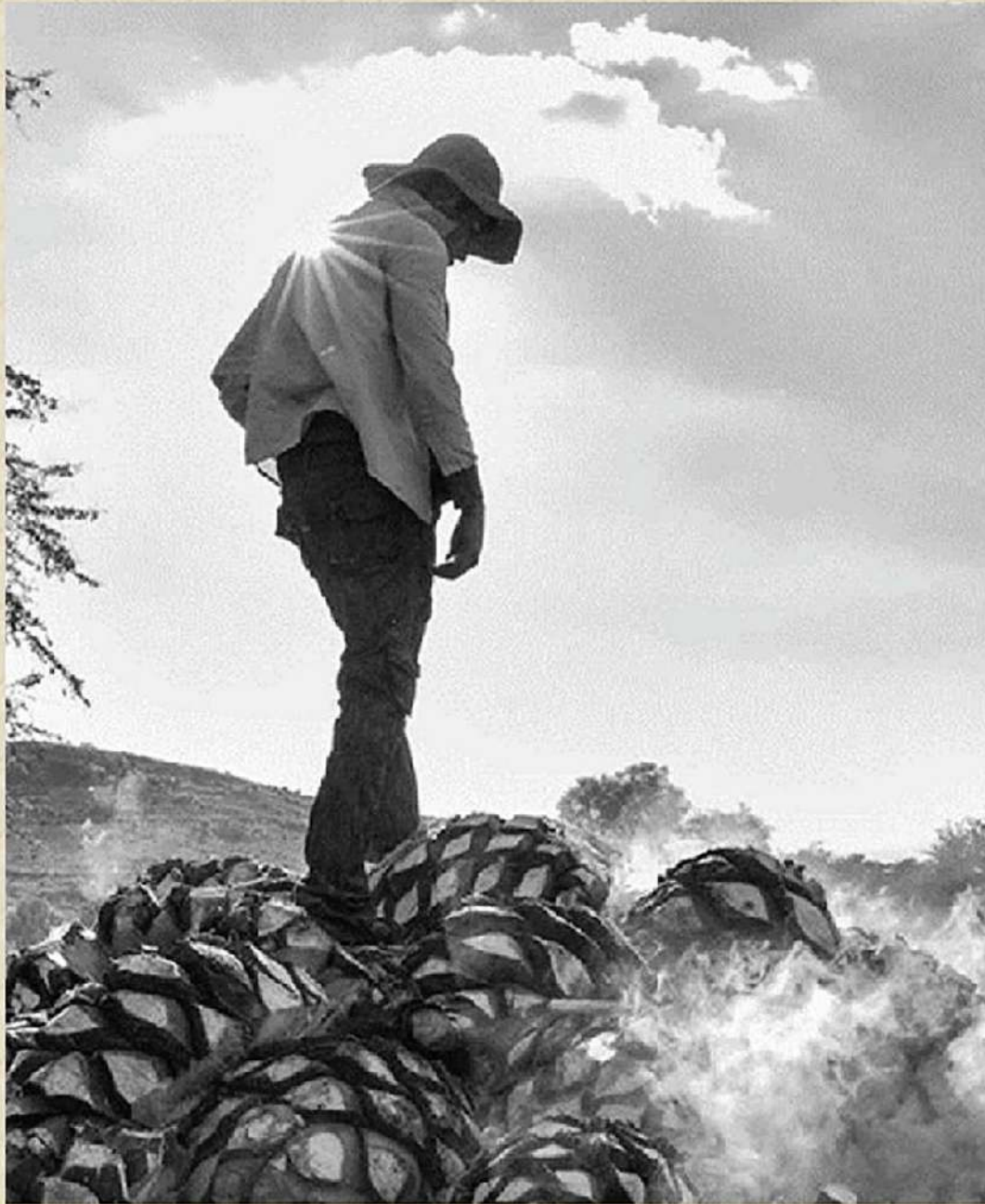


INDUSTRIAL PRODUCTION
PROCESS

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

315.000L
SOM: 25%
CAGR '14-16: +62%





PRODUCTION

PROCESS



A LEGTÖBB MEZCAL OAXACA ÁLLAMBAN KÉSZÜL



AG. ANGUSTIFOLIA
ESPADÍN



AG. POTATORUM
TOBALÁ



AG. KARWINSKII
CUISH



9 MEXICO-I ÁLLAM
TERÜLETÉN KÉSZÍTHETŐ MEZCAL
(OAXACA, ZACATECAS, DURANGO, GUERRERO,
MICHOCÁN, SAN LUIS POTOSI, GUANAJUATO,
TAMAULIPAS & PUEBLA)

**A TERMELÉS 90%-A
OAXACA* ÁLLAMBAN
TÖRTÉNIK**

A SOK AGAVE-FAJTÁBÓL
12 FÉLÉT HASZNÁLNAK MEZCAL
ELŐÁLLÍTÁSÁRA

ESPADIN
A FŐ AGAVE-VÁLTOZATL

A MINŐSÉGI MEZCAL TRADÍCIONÁLIS,
PICI FALVAKBAN, MIKRO-LEPÁRLÓKBAN
KÉSZÜL, MELYEK NEVE
PALENQUES

OAXACA = 'OA-HAKA'

MEZCAL KÉSZÍTÉSE

- KÜLÖNBÖZŐ AGAVE-FAJTÁKAT TERMESZTEN EK, DE VAN OLYAN IS, AMI VADON NŐ

- AZ AGAVE-T KÉZZEL ARATJÁK, LEVELEIT LEVÁGJÁK, A TORZSÁT DARABOLJÁK

- A HEVÍTÉS NYÍLT TŰZEL ÁTFORRÓSÍTOT T HEVÍTŐÖDRÖK BEN TÖRTÉNIK, ETTŐL KAPJA A MEZCAL A FÜSTÖS ÍZÉT (NEM MINDEGY, MILYEN FÁVAL TÜZESÍTIK ÁT A GÖDÖR FALÁT ALKOTÓ KÖVEKET; A KEMÉNY FA PL. TÖLGY A JÓ, A PUHA FA MELLÉKÍZT AD!)

- A PRÉSELÉSHEZ TRADÍCIONÁLIS TAHONA KÖVET HASZNÁLNAK (ÉVSZÁZADOS, TÖBB TONNÁS LÁVAKŐ; KÍMELETES PRÉSELÉS, MINŐSEGI, NEM MENNYISÉGI KIHUZATAL)

- ERJESZTÉS FA KÁDAKBAN (GYAKRAN TERMÉSZETES ÚTON, ÉLESZTŐ HOZZÁADÁSA NÉLKÜL)

- LEPÁRLÁS RÉZ VAGY CSERÉP LEPÁRLÓ-ÜSTÖKBEN (A HŐMÉRSEKLET, LASSÚ, FOLYAMATOS EMELÉSÉVEL, EGYENLETES MINŐSÉG BIZTOSÍTÁSA)



1



2



3



4



5



6

DEL MAGUEY VÁLTOZATOK

- A MAGASAN FEKVŐ, SZŰK VÖLGYEKBE KÉSZÍTETT MEZCAL FINOMABB TEXTÚRÁJÚ, SIMÁBB, SZÁRAZABB, AROMÁSABB.
- AZ ALACSONYABBAN FEKVŐ, SZÉLESEBB VÖLGYEKBE KÉSZÍTETT MEZCAL GYÜMÖLCSÖSEBB, KOMPLEXEBB, TESTESEBB.

CORE SINGLE VILLAGE



- **VIDA** - 100% AGAVE ESPADÍN, SAN LUÍS DEL RIO FALUBÓL. BÁRSONYOS TISZTÁN FOGYASZTVÁ, ÉS JÓL HARMONIZÁL KOKTÉLOKHOZ
- **CREMA** - MEZCAL ÉS AGAVE-MÉZ (A HEVÍTETT AGAVE SZIRUPSZERŰ LEVE) 10% ARÁNYBAN. KRÉMES ÍZÉRET

ORIGINAL SINGLE VILLAGE SERIES



- 100% AGAVE ESPADÍN
- KÜLÖNBÖZŐ FALVAKBAN KÉSZÜLT
- SANLUIS DEL RIO, **SAN BALTÁZAR CHICHICAPAM**, SANTO DOMINGO
- ALBARRADAS AND SANTA CATARINA MINAS
- A HELYI MIKROKLÍMA ÉS TERROIR EGYEDI KARAKTERT TEREMT MINDEN DEL MAGUEY VÁLTOZATBAN

VINO DE MEZCAL SERIES



- KÜLÖNBÖZŐ TERROIR ÉS KÜLÖNBÖZŐ AGAVE-FAJTÁK, MELYEK KÖZÖTT VADON NÖVŐ FAJTÁK IS VANNAK
- LIMITÁLT MENNYISÉGEK
- AZUL, BARRIL, ESPADIN ESPECIAL, ESPADÍN RÍO MINAS, MADRECUIXE, PAPANOMETL, PAPANOTE, TEPEXTATE, **TOBALA**, JABALÍ
- TOBALÁ AGAVE:
 - KISEBB TOZSÁJÚ, SZÉLESEBB LEVELŰ
 - KB. 8 TOBALA TORZSA TESZ KI 1 ESPADIN-T
 - A TOBALA AGAVE GYÜMÖLCSÖS-MANGÓS, FŰSZERES-FAHÉJAS ÍZVILÁGÚ MEZCALT AD



SPECIALTY SERIES



- 3. LEPÁRLÁS GYÜMÖLCSÖK, MANDULA, RIZS HOZZÁADÁSÁVAL ÉS MEGTISZTÍTOTT, ZSÍRTALANÍTOTT CSIRKEMELL (**"PECHUGA"**) VAGY SONKA ÜSTBE FÜGGESZTÉSÉVEL
- AZ ALKOHOLGŐZ ÁTJÁRJA A HÚST, KÜLÖNLEGES, SELYMES MEZCALT EREDMÉNYEZ

DEL MAGUEY MEZCAL - FOGYASZTÁS

KORTYOLGATVA



- TERMÉSZETESEN TRADÍCIONÁLIS CSERÉP POHÁRKÁBÓL, ÚN. **COPITA**-BÓL

COCKTAILOK

LA VIDA BUENA

ÖSSZETEVŐK

- 4CL DEL MAGUEY VIDA MEZCAL
- 2CL CARPANO ANTICA VÖRÖS VERMOUTH
- 2CL APEROL
- 3 ÖNTÉSNYI REGAN'S ORANGE BITTERS
- DÍSZÍTÉS: NARANCSHÉJ

KÉSZÍTÉS

- KEVERŐPOHÁRBA TÖLTSD AZ ÖSSZES ÖSSZETEVŐT, JÉGEN KEVERVE HÜTSD LE. OLD FASHION POHÁRBA TÖLTSD KI, 1DB NAGYMÉRETŰ JÉGKOCKÁRA. DÍSZÍTSD NARANCSHÉJJAL



LA ALIANZA

ÖSSZETEVŐK

- 4CL DEL MAGUEY VIDA MEZCAL
- 2.5CL LILLET
- 1.5CL SUZE
- DÍSZÍTÉS: GRAPEFRUIT HÉJ

KÉSZÍTÉS

- KEVERŐPOHÁRBA TÖLTSD AZ ÖSSZES ÖSSZETEVŐT, JÉGEN KEVERVE HÜTSD LE. OLD FASHION POHÁRBA TÖLTSD KI, 1DB NAGYMÉRETŰ JÉGKOCKÁRA. DÍSZÍTSD GRAPEFRUIT HÉJJAL
- ÜNNEPI ALKALOMMAL ADJ HOZZÁ 1.5 CL PERRIER-JOUET CHAMPAGNE-T



DEL MAGUEY - A JÓ MEZCAL 7 TITKA RON COOPER SZERINT

1. Az agave (maguey) típusa: az **Espadin** (a leggyakrabbi fajta), a **Tobala**...mind más-más ízű mezcal-t eredményez (12 féle 'maguey'-t használnak a létező kb. 150-ból)
2. A termőtalaj: 4 féle talajtípust
 - terra blanca: könnyű, fehér talaj; alkalmas agave-termesztésre, de nem a legideálisabb
 - **terra amarilla: gránitban gazdag, ásványos, sárgás színű talaj, jó vízelvezető képességgel - a Del Maguey ezt tartja a legjobb talajnak az agave számára**
 - terra roxa: vulkanikus, vasban gazdag, vöröses talaj - a tequila terület jellemző talajfajtája
 - terra negra: a gazdag, fekete föld; nem jó az agave-nek, túl nedves, túl termékeny (vessenek rajta kukoricát...)

A 8-10 évig növekedő agave-nak ásványokban gazdag, száraz talaj kell, hogy gyökerei mélyre ereszkedjenek; a sok eső, nedves talaj nem jó, az agave növény a levegő nedvességét tudja hasznosítani a nagy, húsos levelein keresztül
3. A tengerszint feletti magasság: Oaxaca állam nagy része 1500-2000m magasságban fekszik; mivel a Del Maguey nem használ élesztőt vagy más mesterséges anyagot az erjedés beindításához, a **mikróbák (mikroorganizmusok, élesztő baktériumok, gombák)** létének meghatározója a tengerszint feletti magasság; a lassú, természetes erjedés 4 naptól akár 30 napig is eltart
4. A hevítőgödrökben égetett fa: Mexikóban általános a 'mesquite' nevű puhafa, de égetése mellékízt ad a mezcalnak; a Del Maguey **keményfát, tölgyet vagy primavera** fát használ a gödrök köveinek, szikláinak áthevítéséhez
5. A víz: arányában jóval kevesebb vizet használnak a mezcal lepárlásához, mint más italokhoz; az erjesztésnél 5-10%-nyi vizet adnak a cefréhez; a lepárlás alacsony 55% körüli alkoholfokra történik, ezért a palackozási alkoholfok beállításához is kevesebb víz kell, de az fontos, hogy milyen: **kútból vagy forrásból nyerik az adott területre jellemző, tiszta vizet**
6. A lepárlómester (palenquero - lepárló: palenque): minden palenquero egyedi tapasztalattal, tudással rendelkezik; az alacsony, sőt szinte nulla gépesítés és műszerezettség miatt a **szaktudás magas szintje elengedhetetlen**
7. Az idő: a 'maguey' érése; a lassú, kíméletes, alapos hevítés; a természetes mikróbák általi erjedés; a lassú, egyenletes hőmérséklet-emelkedéssel járó lepárlás: **mind idő, idő, idő.** A természetes folyamatokat nem szabad siettetni, mert az a minőség rovására megy!

DEL MAGUEY - MEZCAL

1 tő



agave

TOBALÁ

= 1 palack



Del
Maguey
Tobaalá



Vida

Gyümölcsös illatok, árnyalatnyi méz és vanília, ízeiben keverednek a banános, mandarinos jegyek a gyömbéres, fahéjas fűszességgel

Village: San Luis Del Rio, 900m tengerszint feletti magasság

Palenquero: Paciano Cruz Nolasco, Marcos Cruz Mendez

Állam: Oaxaca, Valles Centrales régió

Maguey-fajta: Espadin

Maguey érése: 7-8 év

Hevítés időtartama: 4-5 nap

Erjesztőkád mérete: 1400 L

Erjedés időtartama: 8-10 days

Víz eredete: Hormiga Colorada folyó

Lepárlóüst anyaga: Réz

Lepárlóüst mérete: 350 L

Alkoholtartalma palackozva: 42%



Chichicapa

A mezcal ízvilága:

Közepesen intenzív illatok, komplex ízek, erőteljes citrusosság, kevés mentás jelleg

Village: San Balthazar Chichicapa, 1540m tengerszint feletti magasság, sivatagi hőmérséklet, trópusi klíma

Palenquero: Faustino Garcia Vasquez, Garcia Chávez

Állam: Oaxaca, Valles Centrales régió

Maguey-fajta: Espadin

Maguey érése: 7-8 év

Hevítés időtartama: 4-5 nap

Erjesztőkád mérete: 1700 L

Erjedés időtartama: 6-8 days

Víz eredete: Kút

Lepárlóüst anyaga: Réz

Lepárlóüst mérete: 350 L

Alkoholtartalma palackozva: 48%



Maximino Garcia Chavez who makes Del Maguey Chichicapa with his father Faustino

Az 1540m-es tengerszint feletti magasság, sivatagi éghajlat különleges mikroklímát hoz létre.

A hevítés utáni agave-cefre erjesztésében **kizárólag természetes mikrobák, élesztő baktériumok** vesznek részt. A magashegyi Espadín agave és az ottani levegőben élő, létező mikrobák hozzák létre ezt a különleges mezcalt.



Tobala

A Tobala 'maguey' kisebb, szélesebb levelű, mint az Espadin. Kb. 8x kisebb, mint az Espadin vagy az Azul (a tequila blue agave).

1 tőből (kb. 10 kg) 1 palack mezcal főzhető - és akár 18 évet kell várni rá!

A legismertebb vadon növő agave-fajta.

A mezcal ízvilága:

Édes, gyümölcsös illatok, mango és fahéj ízei, hosszú, selymes lecsengés

Village: Santa Maria Albarradas, 1700m tengerszint feletti magasság, a Tobala maguey a kanyonok legmagasabb részein, tölgyfák árnyékában nő

Palenquero: Rogelio Martinez Cruz, Leopoldino Miranda

Állam: Oaxaca, Sierra Norte régió Maguey-fajta: Tobala

Maguey érése: 12-18 év

Hevítés időtartama: 30 nap

Erjesztőkád mérete: 1400 L

Erjedés időtartama: 6-8 days

Víz eredete: Forrás

Lepárlóüst anyaga: Réz

Lepárlóüst mérete: 350 L Alkoholtartalma palackozva: 45%

DEL MAGUEY - PECHUGA

'Pechuga' (jelentése 'csirkemell' ill. más szárnyas mellhúsa pl. pulykáé) mezcalt tradicionálisan ünnepekre, megemlékezésekre készítettek, ami lehetett esküvő, keresztelő, de fontos időpont az őszi "Diá de los Muertos" (halottak napja) is



Az alpból 2x-esen lepárolt mezcalt előkészítik egy 3. lepárlásra:

- kisméretű 100L-es lepárlóüstbe
- gyümölcsöket (alma, szilva, banán, ananász), maréknyi mandulát, néhány kg nyers rizst adnak a mezcalhoz

(Del Maguey Pechuga – Santa Catarina Minas faluban használt receptje)



Az üstbe egy csirkemellet függesztenek, aminek bőrét lenyúzzák és folyóvízben több órát áztatva zsírosságát a minimumra csökkentik



Lassú, 24 órás 3. lepárlás után az eredmény a Pechuga mezcal:

- intenzíven gyümölcsös illat és ízhatás
- a csirkemell protein/kollagén tartalma inkább struktúrát, testességet ad, mint ízt...
- ...de sokan vélik a különleges "umami" ízhatást felfedezni benne

("umami": a távol-keleti konyhaművészet által kialakult és azonosított 5. íz (a savanyú-édes-sós-keserű mellett), nyugaton leginkább „erőteljesen kellemes ízként”, „kínai ízként” vagy „húsízként” jellemzik)

DEL MAGUEY - AGAVE (MAGUEY) FAJTÁK



Azul (blue agave)

Amiből a tequila is készül!

Mezcal-ja: krémes, citrusos, aszalt trópusi növények (banáncsipsz) ízeivel, enyhén fűszeres, fehér borsos



Espadín (jelentése: kard)

A legelterjedtebb a mezcal-hoz
Mezcal-ja: könnyed, virágos, vaníliás, citrusok, friss trópusi gyümölcsök, főképp ananász, cseppnyi karamell



Tobala (12-18 évig érik)

A legelterjedtebb vad fajta
8x kisebb, mint az Espadín
Mezcal-ja: selymes, édes, mangós, fahéjas ízjegyekkel



Arroqueño (25 évig is érik)

Hatalmas méretű, félvadon növe
Mezcal-ja: hosszú, 30 napos erjesztés, sárgadinnye, cantaloupe, étcsoki és ugyanakkor zöldségek, zöldbab ízei



Madrecuixe (nagyon ritka)

Magas növésű, vad fajta
Mezcal-ja: banánlevél, papaya, frissen vágott bambusz illata, citrusok, friss mangó és ananász



Tepextate (nagyon ritka, vadon nő)

Húsos, csavart levelű

Mezcal-ja: kandírozott gyümölcsök, banán, cukorszirup, passion fruit, marcipán, enyhe fahéj, méz



Papalometl (jelentése: pillangó)

Mint hatalmasra nőtt Tobala

Mezcal-ja: határozott, mély ízek, marhabőr, fekete olíva, aszalt fekete cseresznye, ízletes gomba



Barril (30 évig is érik)

Szinte pálmafa forma
Mezcal-ja: fűszeres szegfűillat, gardénia, jázmin, nedves, zöld fű és az erdő talajának illata; trópusi gyümölcsök, érett körte, aszalt füge, karamell, grillezett zöldségek, lecsengésében ásványosság és pici só érezhető



Jabali (vadon nő)

Nagyon nehéz feldolgozni, mert erjedéskor intenzíven felhabzik (speciális nedve miatt)
Mezcal-ja: friss füge, sült alma, ánizs, ízében savak, virágos-gyógynövényes jegyek jelentkeznek

DEL MAGUEY - MIT TALÁLUNK A CÍMKÉN



1. A mezcal-lepárló **azonosítója**: minden valódi mezcal-on rajta kell lennie
2. A **falv**, ahol gyártották: a "village-mezcal"-ok megjelölik a származási helyet
3. **100% Maguey**: garantálja a 100% agave tartalmat
4. A mezcal **típusa**: Blanco
A típusok:
 - Blanco/Joven: fehér, érleletlen
 - Madurado En Vidrio: üvegedényben pihentetett
 - Reposado: pihentetett, 2-9 hónap tölgyfahordós érlelést kap
 - Añejo: érlelt, 1-3 éves érlelésű
 - Abocado Con: ízesített pl. agave-sziruppal (pl. DM Crema)
 - Destilado Con: pl. a pechuga
5. A mezcal **készítési kategóriája**:
 - Ancestral (Ősi)
 - Artesanal (Kézműves)
 - Modern
6. **Mexikói szólás**: "Minden bajra mezcal-t, és minden jóra is!"
7. A Del Maguey levédetett szlogenje: **"Kortyolgasd! Ne húzd le egyszerre!"**
Nem győzzük hangsúlyozni!
És természetesen szó sem lehet sóval-citrommal bohóckodni!



A MEZCAL TANÁCS HIVATALOS AZONOSÍTÓJA

HOLOGRAMAS ENTREGADOS

Con el propósito de avalar la certificación del Mezcal, el CRM otorga un distintivo en forma de holograma que debe encontrarse en cada botella de Mezcal certificado. A partir del año 2014 el holograma que porta cada Mezcal en su envase presenta las siguientes características:

-Son personalizados por empresa y marca.

-Este holograma contiene un número único por botella, por ejemplo: 0999A1234567A

0999	A	1234567	A
Número de Cliente	Marca	Número de Botella	Serie de Emisión

Verificar Holograma	
No de Holograma:	<input type="text" value="0051A0732216B"/> <input type="button" value="Q"/>
Producto:	
Producto:	100% Maguey/Agave
Marca:	VIDA DE SAN LUIS DEL RIO
Categoría:	Mezcal Artesanal
Clase:	Blanco/Joven
Grado alcohólico:	42.24 (+/- 0.5% de acuerdo al apartado 5.12 de la NOM-142-SSA1/SCF1-2014)
Presentación:	700 mL
Especie:	MAGUEY ESPADÍN (AGAVE ANGUSTIFOLIA)
Comercializador Titular o Licenciario de Marca:	
Nombre / Empresa:	DEL MAGUEY SINGLE VILLAGE MEZCAL S.A DE C.V.
E-mail:	arturo_957@hotmail.com, there.jvc@gmail.com
RFC:	MSV031122AD1



A **Mezcal** egy mexikói, desztillált alkoholtartalmú ital, 100% -ban Maguey-ből (Agave) származik, spontán vagy tenyésztett mikroorganizmusok felhasználásával erjesztett agavelé lepárlásával készül. Az agave levét érett, hevített Maguey fejből (torzsákból) nyerik, amelyeket a származási megjelölés hatálya alá tartozó területen takarítottak be. Legelső szabályozása: NOM-070-SCFI-1994 (A "Norma")
Legfrissebb módosításokkal: NOM-070-SCFI-2016



Minden Mezcal palackot hologramos matricán található **egyedi azonosító számmal** látnak el, mely szám visszakereshető a Mezcal Tanács honlapján, a <http://www.crm.org.mx/> oldalon.
A hivatalos oldal a palackkal minden részletében azonos információt kell közölnön az adott azonosító számra.

A MEZCAL HIVATALOS KATEGORIZÁLÁSA



CATEGORY **ANCESTRAL** Ősi MEZCAL

Kizárólag az évszázadokkal ezelőtt is létező technikákat lehet használni.
Pl. még réz lepárlóüstöt sem, csak agyagból-fából készültet

2018-ban a teljes Mezcal-előállításnak 1%-a készült így



CATEGORY **ARTISANAL** Kézműves MEZCAL

Tradicionális mezcal módszereket és kézműves lepárlásban általánosan használt technikákat enged meg.
Pl. réz vagy acél lepárlóüstöt lehet használni

2018-ban a teljes Mezcal-előállításnak 92%-a készült így



CATEGORY **MEZCAL** Modern MODERN TECHNIQUES

Megengedi a tequila-gyártásnál is használt modern technikákat
Pl. hevítés helyett autoclav-ot, préselés helyett diffúzort, lepárlásnál az oszloplepárlót

2018-ban a teljes Mezcal-előállításnak 7%-a készült így

A Del Maguey **NEM** készít "Modern" Mezcal-t

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

MEZCAL STATISZTIKÁK

Agave termesztés - földrajzi eredet szerint:
92% Oaxaca állam

Estado	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Oaxaca	77.4%	93.0%	99.4%	93.7%	97.3%	83.5%	87.0%	92.3%
Durango	0.0%	0.6%	0.0%	0.4%	0.5%	1.6%	1.8%	2.0%
Guerrero	0.3%	1.6%	0.4%	0.9%	1.1%	3.5%	2.5%	1.8%
Michoacán	-	0.0%	0.0%	0.5%	0.2%	0.8%	0.6%	1.5%
Puebla	-	-	-	-	-	0.1%	3.5%	1.5%
San Luis Potosí	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%	0.7%	1.3%	0.7%
Zacatecas	22.2%	4.5%	0.1%	4.4%	0.5%	9.3%	2.8%	0.1%
Guanajuato	0.0%	0.2%	0.1%	0.0%	0.2%	0.5%	0.4%	0.1%
Tamaulipas	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Mezcal előállítás - agave típus szerint:
75% Espadín

ESPECIE	2018
MAGUEY ESPADIN (A. angustifolia)	75.0%
ENSAMBLES	12.2%
MAGUEY TOBALÁ (A. potatorum)	3.3%
MAGUEY CHINO/PAPALOTE/VERDE (A. cupreata)	1.7%
MAGUEY CENIZO (A. durangensis)	1.3%
MAGUEY MEXICANO (A. rhodacantha)	0.8%
MAGUEY TEPEZTATE (A. marmorata)	0.8%
MAGUEY BARRIL (A. karwinskii)	0.6%
MAGUEY CUISHE (A. karwinskii)	0.6%
Otros (42 magueyes distintos)	3.7%
TOTAL	100.0%

Mezcal előállítás - kategória besorolás szerint:

7% Modern
92% Kézműves
1% Ősi

Categorías	2018
Mezcal	7%
Mezcal Artesanal	92%
Mezcal Ancestral	1%

Mezcal előállítás - érlelés/ízesítés szerint:
98,4% Balnco/Joven
0,3% Reposado
0,1% Anejo
0,4% Ízesített (pl. agave-sziruppal)
0,7% Ízesítéssel lepárolt (pl. pechuga)
0,1% Üvegedényben pihentetett

Clases	2018
Joven	98.4%
Reposado	0.3%
Añejo	0.1%
Abocado Con	0.4%
Destilado Con	0.7%
Madurado En Vidrio	0.1%

DEL MAGUEY - FENNTARTHATÓSÁG

- AZ ELMÚLT 20 ÉV SORÁN DEL MAGUEY MÉLY ELKÖTELEZETTSÉGGEL TÁMOGATTA A HELYI TERMÉSZETVÉDELMET ÉS OAXANA ÁLLAM GAZDAG KULTURÁLIS TRADÍCIÓIT
 - 11 FALUBAN, 23 LEPÁRLÓT (PALENQUES), 23 CSALÁDOT FOG ÖSSZE A MÁRKA



KÖRNYEZETVÉDELEM



TÁRSADALMI FEJLŐDÉS