



—

# MEZCALES DE LA RAYA

## PROCESO DE PRODUCCIÓN

—

# Proceso de producción de nuestro mezcal joven.

## VARIEDAD DE AGAVE: ESPADIN

## ALDEA: SAN LUIS DEL RIO

## TIPOS: JOVEN Y REPOSADO

**LA SIEMBRA.** EL proceso de producción de nuestro mezcal inicia de 6 años atrás, cuando se siembran las plántulas de agave en nuestros campos, los cuales son altamente inclinados para que la concentración de azúcares sea la mayor posible y le den a nuestros agaves una calidad sin igual, combinando dicho factor con la calidad del suelo y las condiciones climatológicas tenemos como resultado una materia prima con un crecimiento hasta 4 años más rápido y de primera calidad para producir un mezcal catalogado como Premium.

**LA VARIEDAD DE AGAVE QUE ELEGIMOS PARA HACER NUESTROS MEZCALES ES ESPADÍN, LA CUAL A DIFERENCIA DE LAS VARIETADES SILVESTRES LA PODEMOS CUIDAR Y CONTROLAR PARA QUE NOS DE UN MOSTO DULCE Y DE UN SABOR AGRADABLE.**

**LA JIMA.** Pasando los 6 años de crecimiento y maduración de la planta de agave espadín, sigue la jima. Esta parte del proceso consiste en cortar los brazos del agave dejando solamente el corazón que es llamado piña, por la similitud que tiene con dicho fruto. Al terminar de jimar, la piña se corta de la raíz para que quede en forma circular y permitarnos llegar al siguiente paso.

**EL RODADO.** Cuando se corta la planta de la raíz, teniendo una piña, como el nombre del proceso indica, se ruedan las piñas por el declive del terreno hasta llegar al punto más bajó, en donde las espera un transporte al siguiente paso en nuestro procesó de producción que es el cocimiento del agave.

Cabe mencionar que después de la cosecha del agave, dejamos descansar el terreno un año sembrando otras plantas que ayuden a preservar y a mejorar la calidad de la tierra. Si tenemos una buena tierra tenemos un buen agave y así sucesivamente.

MEZCALES DE LA  
**RAYA**  
S.A. DE C.V.





## El cocimiento del agave

### EL COCIMIENTO. SE REALIZA EN UN HORNO CÓNICO SUBTERRÁNEO HECHO DE PIEDRA Y BARRO.

Para poder poner a cocer los agaves, una noche antes se alimenta el horno con brasas ardientes al fondo del horno para que las piedras de las cuales está hecho, alcancen las altas temperaturas necesarias para poder cocer las piñas, este proceso es esencial y característico para realizar un mezcal artesanal y uno de los cuales nos diferencia del tequila (proceso realizado en una autoclave de vapor) y en el cual aporta el famoso sabor a ahumado de todos los mezcales artesanales, el cual en mezcales de la raya hacemos con un especial cuidado para que dicho sabor sea el idóneo para que este presente de manera agradable al paladar.

Cuando el horno está a la temperatura ideal, cubre la brasa con tierra y gabazo de producciones anteriores, y se mete al horno nuestra preciosa materia prima curiéndole de nuevo con tierra y gabazo, formando una capa aislante para mantener el calor el mayor tiempo posible, manteniéndose ahí un tiempo aproximado de tres días, en el cual se tiene que revisar continuamente el grado de cocimiento para que salgan en el punto exacto que nos abre las puertas para llegar al siguiente paso que es el desgajado a mano y la molienda, procesos que al igual que los anteriores, son los mismos que se utilizaban antes de la llegada de los españoles a América para hacer aguamiel, que era un fermentado para uso ceremonial por sacerdotes y clase alta de la sociedad Mixteco Zapoteca.



## El desgajado y la molienda.

**El desgajado** es el proceso en el cual la piña se rompe a mano con la ayuda de herramientas rudimentarias como palas y machetes dejándola del tamaño de un gajo. Estos gajos se pueden utilizar para la cocina en moles o salsas y en postres por su gran contenido de azúcar y gran sabor característico de la planta.

La molienda se realiza en un molino que consta de una piedra jalada por un caballo, permitiendo extraer los dulces jugos del agave, por ello nos interesa mucho la calidad de la planta y que tenga la mayor cantidad de azúcares.

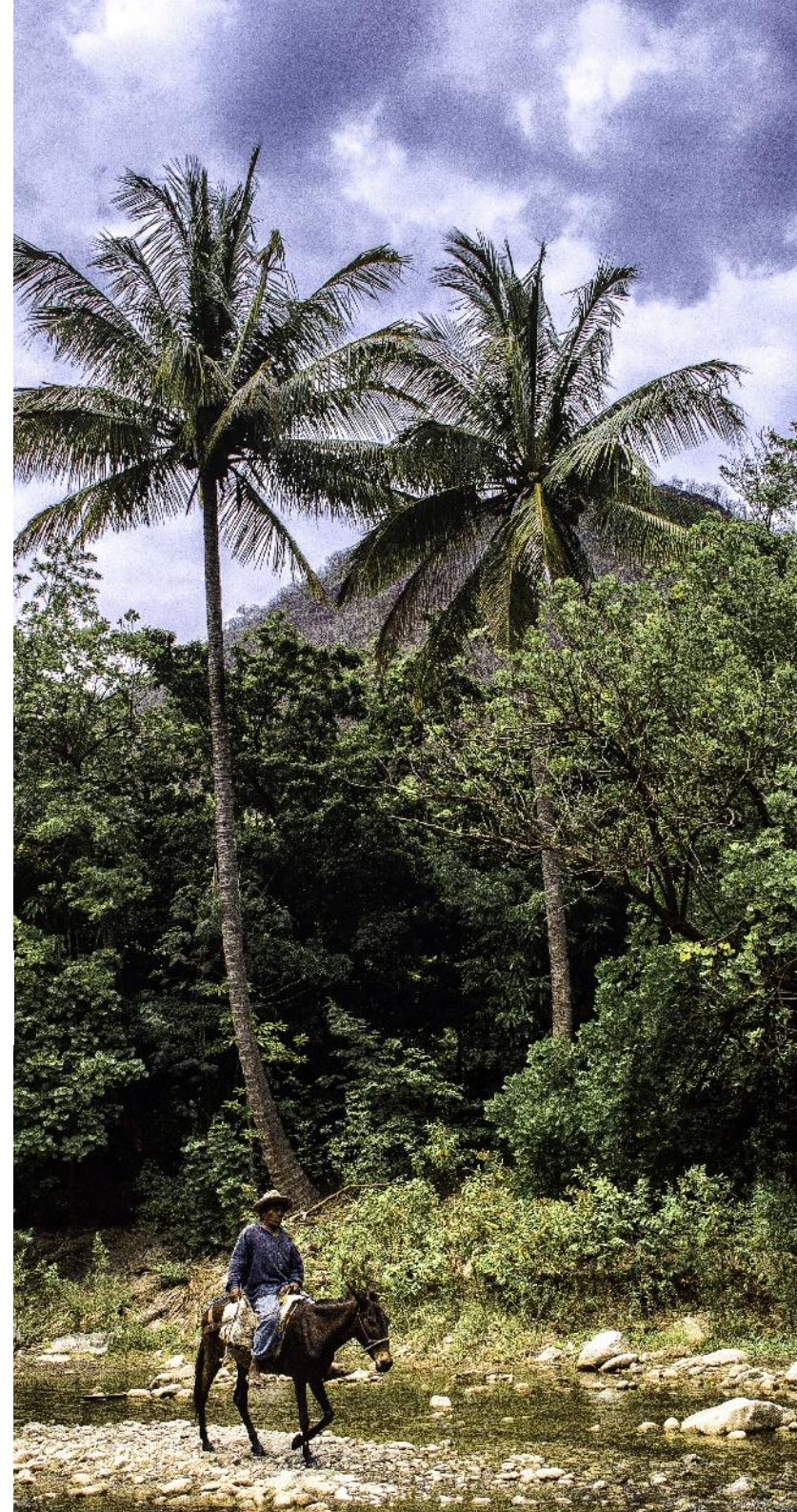
Al exprimir todos los jugos del agave en la molienda, dichos jugos se pasan a una tina en donde se lleva a cabo uno de los procesos más importantes y en el que se debe tener un especial cuidado. Es el paso de la fermentación.



# MEZCAL



**Todo el proceso se lleva a cabo en un ambiente libre de contaminantes y con métodos artesanales.**



A large pile of dried agave stalks, likely for fermentation, is shown in a rustic wooden structure. The stalks are golden-brown and piled high. The structure has a wooden wall and a thatched roof. In the background, there are trees and a hillside. The overall scene is outdoors and appears to be a traditional mezcal production facility.

# LA FERMENTACIÓN

Este paso es importantísimo para nosotros, y es uno en donde nuestro mezcal toma muchos de sus sabores, ya que se tiene una levadura madre de mezcal que data desde hace muchas generaciones de nuestra aldea, cada aldea tiene una levadura madre y esta aporta un sabor característico que se va formando a través de los años. Dice la gente de aquí que todo el ambiente que nos rodea es un factor importante, el agua que se utiliza es de manantiales, la vegetación, las flores amarillas y violetas, el aire puro de la sierra oaxaqueña aportan sabores y olores que adornan nuestro mezcal.

*Hasta este punto del proceso es el mismo que usaban los antiguos mexicanos antes de la llegada de los españoles, a partir de aquí, se utiliza un invento árabe que es el alambique, y se utiliza en el siguiente proceso que es la destilación.*

## LA DESTILACIÓN

La destilación es la última parte del nuestro procesó para hacer mezcal joven, en ella transformamos los azúcares en alcohol por medio de la evaporación en alambique de cobre y la condensación en un serpentín enfriado por agua de manantial. En este paso le damos un alto nivel de calidad mediante la eliminación de la mayor parte posible de metanol que es lo que nos da la cruda al beber cualquier bebida alcohólica con este tipo de alcohol tóxico. Terminando esta destilación, la volvemos a destilar

para repetir el proceso de depuración dando así un mezcal de primerísima calidad.

En mezcales de la raya, preocupados por la calidad, fuimos los primeros en darle esa segunda depuración al también llamado elixir de los dioses ganando así el premio al mejor mezcal en la feria nacional del mezcal con la marca Don Silverio en el primer año de funcionamiento.

**LA COMERCAM** es nuestra denominación de origen y organismo regulador, el cual certifica que todos nuestros

procesos cumplan con los controles de calidad requeridos para que esta bebida se pueda llamar Mezcal.



Mezcales de La Raya  
San Juan Bautista La Raya, Xoxocotlán, OAXACA  
Mexico.