

Índice general

	Pag.
Índice de cuadros	7
Índice de figuras ..	9
Prólogo	15
1.- Magueyes y mezcales	17
1.1 Qué son los magueyes	17
1.2 Qué son los mezcales	20
2.- Identidad botánica del maguey mezcalero potosino	27
2.1 Antecedentes sobre la taxonomía de los magueyes	27
2.2 Las especies de magueyes en la norma del mezcal	28
2.3 Traslazo de especies de maguey entre los estados bajo la protección a la denominación de origen “mezcal”	29
3.- Distribución geográfica y ecológica del maguey mezcalero en	
San Luis Potosí	33
3.1 Distribución geográfica	33
3.2 Características del medio en el área óptima para el desarrollo del maguey mezcalero potosino	40
3.3 Características del medio en el área con menor abundancia natural (subóptimo) del maguey mezcalero potosino	40
3.4 Densidad y estructura poblacional en los ambientes óptimo y en los subóptimos	41
3.5 Características ambientales y demográficas en las zonas con aprovechamientos actuales de maguey para la producción de mezcal ...	43
4.- Productividad primaria del maguey mezcalero potosino	47
4.1 Concepto de productividad: kg de cabeza/ha/año	47
4.2 Productividad del maguey tequilero cultivado	48
4.3 Productividad histórica del maguey mezcalero espontáneo .	49
4.4 Productividad actual y potencial del maguey mezcalero espontáneo en el altiplano potosino	49
4.4.1 Formación y tamaño óptimo de las colonias o matas ...	50
4.4.2 Peso de las cabezas y causas de su variación	52
4.4.3 Densidad de plantas y de colonias por hectárea	53
4.4.4 Tasa anual de extracción de cabezas por colonia	54
4.4.5 Productividad actual y potencial	56

	Pag.
5.- El maguey como materia prima para el mezcal potosino	57
5.1 Relación entre la edad y sazón del maguey con su contenido de materia seca	59
5.2 Relación entre la edad y sazón del maguey con su contenido de azúcares	61
5.3 Rendimiento de aguardiente del maguey mezcalero	61
5.4 Precios actuales del maguey mezcalero	63
6.- Manejo de las magueyeras	65
6.1 Plantación	65
6.1.1 Selección de los hijuelos	68
6.1.2 Época de obtención y preparación de los hijuelos	71
6.1.3 Plantación	72
6.1.4 Recomendaciones generales	72
6.2 Manejo prerecolecta: castración	73
6.3 Período de sazón	78
6.4 La recolecta	79
6.4.1 Desvirar	79
6.4.2 Tumar	80
6.4.3 Transportar	81
6.5 La organización de las labores	81
6.5.1 Plantación	81
6.5.2 Castración	82
6.5.3 Recolección	82
7.- Señalamientos conclusivos	83
8.- Bibliografía	85

