

# Índice general

	Pag.
<b>Índice de cuadros</b>	7
<b>Índice de figuras ..</b>	9
<b>Prólogo .....</b>	15
<b>1.- Magueyes y mezcales .....</b>	17
1.1 Qué son los magueyes .....	17
1.2 Qué son los mezcales .....	20
<b>2.- Identidad botánica del maguey mezcalero potosino .....</b>	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 Traslado de especies de maguey entre los estados bajo la protección a la denominación de origen “mezcal” .....	29
<b>3.- Distribución geográfica y ecológica del maguey mezcalero en San Luis Potosí .....</b>	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
<b>4.- Productividad primaria del maguey mezcalero potosino .....</b>	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.
<b>5.- El maguey como materia prima para el mezcal potosino .....</b>	<b>57</b>
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
<b>6.- Manejo de las magueyeras .....</b>	<b>65</b>
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 Tumbar .....	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
<b>7.- Señalamientos conclusivos</b>	<b>83</b>
<b>8.- Bibliografía</b>	<b>85</b>

