

## CONTENIDO

Presentación .....	1
Agradecimientos .....	3
Introducción.....	5

### **El primer eslabón de la cadena**

Los agaves como recurso natural .....	9
Aspectos taxonómicos de los agaves .....	10
Usos y aprovechamientos de los agaves.....	11
Aprovechamiento actual de los agaves.....	18
Breve historia del Mezcal.....	19
El Verdadero origen del Mezcal .....	22

### **Distribución geográfica del genero agave en el estado de Michoacán**

Especies de agaves mezcaleros en el estado de Michoacán.....	30
Municipios mezcaleros del estado y especies	
Aprovechadas.....	32
Factores a considerar.....	41
Identificación de especies .....	44

### **La producción de Mezcal en el estado de Michoacán**

Antecedentes históricos del Mezcal en el territorio estatal.....	50
Algunas evidencias de la producción de Mezcal en el estado de Michoacán.....	53
Elaboración de Mezcal en la región de Pátzcuaro.....	56
La elaboración de Mezcal en el municipio de Madero .....	56
Producción de Mezcal en Morelia .....	57
Elaboración de Mezcal en la Sierra de Coalcomán .....	59
El Mezcal en la región de Sahuayo y Jiquilpán.....	59
Municipio de Marcos Castellanos .....	60
Mezcaleros en Turicato.....	60

Volumen de producción de Mezcal en el estado .....	63
El valor de la producción.....	63

## **Usos tradicionales del Mezcal en el estado de Michoacán**

Usos tradicionales del Mezcal.....	66
El Mezcal como Medicina.....	66
El Mezcal en la Gastronomía.....	67
El Mezcal como Golosina.....	68
El Mezcal como elemento primordial en las tradiciones y manifestaciones culturales del estado de Michoacán.....	69
Celebración del día de muertos.....	69
La Feria del Mezcal en Villa Madero.....	70
El Mezcal en los movimientos armados.....	71

## **El proceso de elaboración de Mezcal en el estado de Michoacán**

Cosecha.....	76
Cocimiento.....	79
Molienda.....	82
Fermentación.....	83
Destilación.....	87
Características de los Mezcales producidos en el estado de Michoacán.....	90
Compuestos volátiles.....	90
Ánálisis de resultados.....	92
Calidad sensorial.....	93
Caracterización Sensorial de los Mezcales más reconocidos en el estado.....	93
Interpretación de los resultados.....	94
Ánálisis comparativo entre los Mezcales michoacanos.....	95
Interpretación de resultados.....	96

## **Aprovechamiento sustentable del recurso**

Inducción del cultivo.....	100
Establecimiento de plantaciones.....	101
Manejo de plantaciones.....	103
Explotación y manejo de poblaciones de agave silvestre.....	103

Selección y cosecha de Agaves maduros.....	108
Acciones para protección del recurso.....	108

## **Perspectivas de la Actividad**

Problemática del sector.....	112
Acciones para resolver la problemática.....	112
Regularización de la Actividad .....	113
Solicitud de ampliación de la Denominación de Origen Mezcal para algunos municipios del estado de Michoacán .....	114
Explotación racional y aprovechamiento sustentable del recurso.....	115
Inducción y cultivo de especies aprovechables.....	115
Ampliación del Mercado.....	116
Los aspectos ambientales.....	117
Requerimientos para consolidación del sector.....	118

## **Expectativas del sector**

Apoyos Gubernamentales.....	119
Inclusión de algunos municipios del estado en la Denominación de Origen Mezcal.....	120
Formación del Consejo Regulador Estatal.....	122
Estrategias de Comercialización.....	122
Glosario.....	125
Referencias.....	131
Entrevistas realizadas .....	136
Anexo Cartográfico.....	139