

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
Análisis de resultados.....	92
Calidad sensorial.....	93
Caracterización Sensorial de los Mezcales más reconocidos en el estado.....	93
Interpretación de los resultados.....	94
Análisis 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