

RE XSTENCIA

Mezcal artesanal fino

Origen: San Baltazar Guelavila, Oaxaca, México

Descripción técnica y
espiritual de nuestros agaves



Resistencia ante la industrialización que suplanta la espiritualidad del trabajo humano y devasta los territorios indígenas...

Existencia de los procesos comunitarios ancestrales en la elaboración del mezcal y la defensa del territorio...



©ReXistencia, 2025

ISBN en trámite

Colaboradores y colaboradoras

Iván Galíndez Ortégón
Octavio Salvador Martínez
Teresa Martínez Guerrero

Colaboración especial

Biol. Mariana Vallejo

Fotografías

Iván Galíndez Ortégón
Imágenes de dominio público y/o
con derechos de uso comercial

Diseño editorial

Sonia V. Cruz Dorantes

Agradecimientos

Al pueblo de San Baltazar Guelavila,
por compartir sus sabores con el
mundo y, especialmente, por ser
guardián de la cultura del maguey
y del mezcal.

©ReXistencia derechos reservados. El contenido de este catálogo está sujeto a las disposiciones aplicables en materia de Propiedad Intelectual, por lo que no puede ser distribuido, ni transmitido, parcial o totalmente, mediante cualquier medio, método o sistema impreso, electrónico, magnético, incluyendo el fotocopiado, la fotografía, la grabación o un sistema de recuperación de la información, sin la autorización por escrito de ReXistencia.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
MAGUEYES CULTIVADOS EN MILPA	10
Espadín (<i>Agave Angustifolia</i>)	12
Espadín capón (<i>Agave Angustifolia</i>)	14
Gran espadín (<i>Agave Angustifolia</i>)	16
Espadín destilado con palo azul (<i>Agave Angustifolia</i>)	18
Espadín destilado con pétalos de rosa (<i>Agave Angustifolia</i>)	20
Espiritual (Espadín [<i>Agave Angustifolia</i>] destilado con flor de cempasúchil)	22
Volador (Espadín [<i>Agave Angustifolia</i>] destilado con <i>cannabis sativa</i>)	24
MAGUEYES SILVESTRES	26
Arroqueño (<i>Agave Americana</i> var. <i>oaxacensis</i>)	28
Coyote (<i>Agave Lyobaa</i>)	30
Cuish Lumbre (Var. del <i>Agave Karwinski</i>)	32
Cuish Tobaxiche (Var. del <i>Agave Karwinski</i>)	34
Jabalí (<i>Agave Convallis</i>)	36
Mexicano (<i>Agave Rhodacantha</i>)	38
Pulquero (<i>Agave Dobnopietii</i>)	40
Tepeztate (<i>Agave Marmorata</i>)	42
Tobalá (<i>Agave Potatorum</i>)	44
MAGUEYES MICROENDÉMICOS	46
Dziz (Nombre científico por determinar, maguey indígena zapoteco)	48
Hormiguero (Var. del <i>Agave Karwinski</i> , familia de los cuishes)	50
Xhuni (Nombre científico por determinar, maguey indígena zapoteco)	52
CONTACTO	54

INTRODUCCIÓN



Sobre la historia biocultural del mezcal

La vida social, económica y cultural de los pueblos mesoamericanos ha estado, en buena medida influenciada por la presencia de una extraordinaria planta, el maguey. Conocida por la ciencia como agave, esta suculenta se ha utilizado para elaborar alimentos, textiles y, por supuesto, bebidas fermentadas como el pulque y destiladas como el mezcal. La popularidad de esta última, así como el aumento en la demanda de consumo extranjero, especialmente estadounidense, ha provocado una nociva modificación, tanto en el uso del suelo de cultivo, como en el proceso de producción (de artesanal a industrial) e, incluso, en la obtención de los insumos orgánicos, pues los agaves para la destilación masiva se clonan, la tierra se contamina con agroquímicos, entre otros procesos que aceleran la producción magueyera, pues la industria mezcalera que funciona bajo la lógica del mercado capitalista no puede esperar de ocho a veintiocho años de crecimiento de esta planta, según la variedad.

En el mundo existen aproximadamente doscientas variantes de agave, de las cuales, 150 están en México y el 85% de éstas se encuentran en el estado de Oaxaca. Lugar de donde proviene **ReXistencia Mezcal**, una marca respeta las formas, ritmos y la espiritualidad de la producción artesanal del mezcal, bebida concebida como un todo que va desde la defensa del territorio para cuidar los agaves silvestres, o bien, la siembra de los cultivados, su cuidado y cosecha orgánicos, hasta cada uno de los momentos de elaboración (cortado, horneado en horno cónico, molido en tahona, fermentado en tina de pino y destilado en alambique de cobre), su ritualidad y su sentido. Nos proponemos recuperar la cadena productiva tradicional, respetando el campo y sus tiempos, con lo que los pequeños productores se fortalecerán frente a la brutal comercialización masiva que no duda en despojar a las comunidades en aras de incrementar las ventas sin castigar su relación mística con la bebida.



Un poco de historia

En Mesoamérica se consume el maguey desde hace nueve mil años, como alimento -comida y bebida-, fibra textil, insumo para el trabajo agrícola e incluso como instrumento quirúrgico para realizar operaciones en el cuerpo humano. Diversas investigaciones arqueológicas y antropológicas aseguran que, por lo menos en el Occidente de México, se destila desde hace aproximadamente 3,500 años, es decir, más o menos en la misma época que en China -otra de las seis cunas de la civilización humana, junto con estas tierras nuestras- se comenzaron a destilar también otros insumos biológicos. Sin embargo, lo que sabemos con absoluta certeza es que en México se produce mezcal desde la segunda mitad del siglo XVI, cuando se introducen en América las técnicas de destilación filipinas, así como los alambiques de origen árabe (Carreño, 2025).

La palabra 'mezcal' proveniente de dos raíces del náhuatl, **metl** (maguey) y **xcalli** (cocinado). Ahí, en su propio nombre, se identifica de manera contundente al único ingrediente que tiene esta bebida cuando ha sido producida en su forma genuina, pura e inalterada: maguey cocido. Y así como un mezcal verdadero sólo contiene maguey, del mismo modo, para conservar su pureza, necesita que los elementos técnicos y espirituales de las comunidades y los pueblos de sus productoras y productores directos se conserven en cada momento de su minuciosa elaboración.

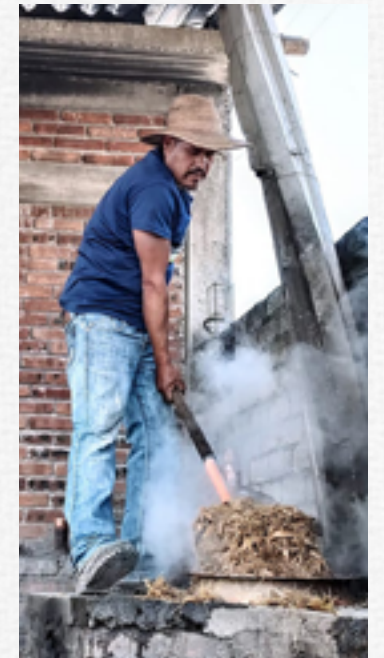
La vida de los pueblos está organizada y es nombrada de acuerdo con los elementos que los rodean, así como con las relaciones que construyen en torno a estos, y a semejanza de los inuits, que tienen más de treinta formas de llamar al color blanco porque están rodeados de tundras, los pobladores mesoamericanos se vieron rodeados de una extraordinaria planta clasificada como suculenta, de la cual se han encontrado más de doscientas variedades que han sido nombradas de manera diferente según el contexto. De ellas, 150 crecen en México, cincuenta se pueden destilar, y aproximadamente 40 de éstas se encuentran en el estado de Oaxaca.



El mezcal hoy

El mezcal se encuentra en la lista de bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas de productos fermentados y cuyas materias primas son de origen agrícola), tal como el miske de Ecuador, el cocuy de Venezuela, la cubaya del Perú, el sake japonés, el whisky escocés o el vodka ruso, entre otros.

Según la NOM-070-SFCI-2016 los mezcales se clasifican en industriales, artesanales y ancestrales. **ReXistencia** es un mezcal artesanal para el que se cuecen las piñas en hornos de piedra, cónico o de mampostería; se fermenten en tinajas de madera, se muelan en tahona o con mazo de madera y se destilen en alambiques de cobre. Con lo que nos empeñamos en conservar el mundo que los antiguos maestros mezcaleros tenían en sus manos, uno cuyo proceso productivo de esta bebida es un todo que va desde la siembra del maguey, su cuidado y su cosecha, hasta cada uno de los momentos de elaboración, su ritualidad y su sentido.



Resistir para existir

Si algo nos han enseñado las luchas históricas de los pueblos originarios es que para existir, luego de más de quinientos años de colonización, es necesario resistir. Y si la resistencia es la que posibilita la existencia, entonces tenemos que resistirnos a la producción industrial para que la artesanal siga existiendo y, sobre todo, para frenar el voraz extractivismo que viven las comunidades que otrora se sostenían del cultivo del maguey y de la destilación del mezcal. Para nosotros el mezcal es la síntesis de la vida, el trabajo y la tierra, por eso nos preocupamos por respetar el campo y sus tiempos, los ritmos y el espíritu de cada planta.

ReXistencia nace, además, con la intención de difundir la historia biocultural del mezcal, denunciar el despojo y preservar la mística y la perfección de esta bebida espirituosa, más allá de criterios mercantiles, comerciales, mercadológicos. A diferencia de otros mezcales artesanales, éste se produce exclusivamente en pequeños lotes, condición indispensable para adjudicar cada una de las fases de su producción al espíritu y la sabiduría de un solo maestro mezcalero. Finalmente, **ReXistencia** se rige exclusivamente por el gusto histórico de sus productores zapotecas y sus comunidades, pues no cede a otros requerimientos gastronómicos nacionales y mucho menos extranjeros. Con ello nos interesa recuperar la historia del pasado, pero también escribir una nueva en la que se imponga el criterio de la afirmación de la vida como principio ético de la producción y el consumo mezcalero.



PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MEZCAL

Respetamos tiempos de la tierra



Mientras la industria acelera los procesos para producir a gran escala y olvidando la espiritualidad de la producción artesanal del mezcal, en **ReXistencia** ningún maguey es cortado antes de que cumpla su ciclo vital.

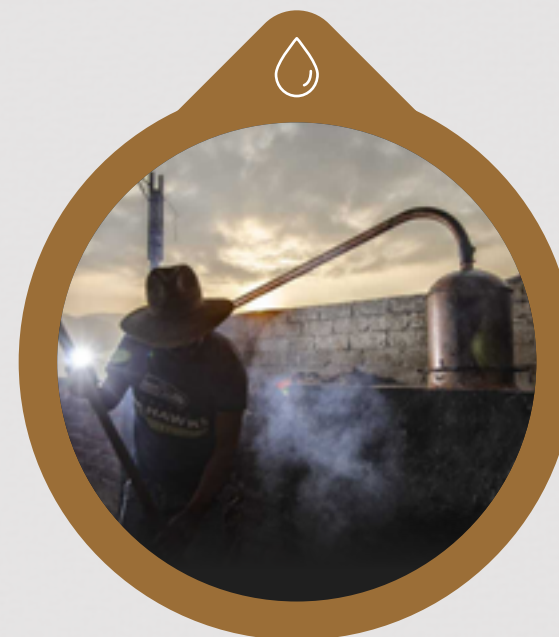
El sentido de comunidad es fundamental. En los Palenques trabajan familias y comunidades enteras, mismas que hoy enfrentan la voracidad y la competencia desleal de las grandes mezcaleras.

Cocción en hornos de tierra



Preservamos la esencia del maguey cocinando las piñas en hornos de tierra, logrando con ello el exquisito aroma ahumado que caracteriza a un **buen mezcal**.

Triple destilación



Hacemos **3 destilaciones** usando leña y alambiques de cobre para evaporar el alcohol y así, garantizar la pureza y sabor único del mezcal.

Obtenemos el mejor mezcal artesanal



Cuidamos cada etapa del proceso productivo y la espiritualidad con la que ancestralmente fue concebido, para lograr una bebida excepcional para los paladares más exigentes.

Mezcal 100% artesanal

Producción sin explotación

MAGUEYES CULTIVADOS EN MILPA



“El humano ha logrado domesticar especies de agave para que sean más grandes, con menos espinas, con mayor concentración de azúcares y con un crecimiento más acelerado; un ejemplo de ello es el Agave angustifolia, el maguey más utilizado para elaborar mezcal.

La domesticación ha permitido que se generen grandes cultivos de esta planta con el fin de generar el destilado, lo cual ha desembocado en dos caminos, uno en una agricultura campesina de aprovechamiento múltiple y el otro en el cambio de uso de suelo a gran escala en un monocultivo industrial. Es por ello que elegir un buen mezcal tiene que incluir además del sabor y la calidad, el sistema de producción, los impactos ambientales y socioculturales.”

(Biol. Mariana Vallejo)

“Cultivamos en milpa para proteger la riqueza nutritiva de la tierra y honrar nuestra relación con ella.”

ESPADÍN



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: cultivado.



Edad: 8 a 10 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg en promedio) produce 10 litros de mezcal.



Aroma: ahumado, muy salvaje, con un toque amargo, rasposo y bronco.



Gusto: manzanilla y té de limón; dulce y con personalidad definida.



Retrogusto: persistente y mineral; conserva sus toques amargos.



Evocaciones: es el mezcal de la cotidianeidad, del día a día, y puede ser compañero durante horas e historias largas, pláticas circunstanciales y encuentros cálidos.



ESPADÍN

ESPADÍN CAPÓN



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: cultivado, hasta cumplir su ciclo vital completo, para preservar su reproducción sexual natural.



Edad: 12 a 13 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (230 kg en promedio) produce 19 litros de mezcal.



Aroma: seductor e intensamente llamativo, pero sin llegar a la exposición directa; de ahí que sea enigmático, por ser muy suave y requerir de atención generosa para captar su identidad.



Gusto: flores penetrantes; terregoso, al mismo tiempo que aterciopelado; fuerte presencia de una amargura media-baja; combinación bastante equilibrada entre dulzura y sequedad. Tiene un sabor dulce, pero agresivo.



Retrogusto: aparentemente tiene una dulzura simple, pero de pronto se deja sentir con fuerza.



Evocaciones: si te acompaña temprano, ayuda al cuerpo, calienta; si lo hace de noche y ya estás cansado, te tumba. Es un instrumento a tu servicio.



ESPADÍN CAPÓN

GRAN ESPADÍN



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: cultivado en milpa.



Edad: 13 años.



Rendimiento: 11.5 litros de mezcal por cada 100 kg de maguey.



Aroma: herbal con sabores cítricos y minerales, y notas de maíz tostado, humo, barro y chile verde.



Retrogusto: suave estela ahumada en nariz y boca que desaparece lentamente, dejando una invitación abierta para seguir degustando.



Evocación anímica: reconexión con lo fundamental de la vida, el alimento milenario que ha sustentado a nuestros pueblos, la milpa. Nos recuerda el alimento del alma, uno que nos vivifica a cada sorbo.



Evocación de color: el ámbar con que se tiñe el atardecer en el campo, cristalino y dorado, cálido.



GRAN ESPADÍN

ESPADÍN PALO AZUL



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Especificidad: destilado con *Eysenhardtia polystachya* (“Palo azul”, también conocido como “Palo dulce”).

Ancestralmente, se considera que el árbol de Palo azul tiene un efecto curativo, pues ayuda a eliminar las toxinas del cuerpo y a purificar la sangre. Además, tiene un “corazón” muy duro, que es difícil de cortar con el machete. Se dice que “no lo come la tierra”, porque, aún enterrado, perdura: “su corazón resiste mil años”.

Edición especial por temporada.



Origen: cultivado.



Edad: 8 a 10 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg en promedio) produce 10 litros de mezcal.



Aroma: ligero, pero con un toque aromático, casi como si hubieras mordido un tejocote que poco a poco se diluye.



Gusto: conserva las mismas notas del Espadín (manzanilla y té de limón; dulce y con personalidad definida), pero con un notorio sabor a la madera del Palo azul.



Retrogusto: se conserva la sensación de madera y disminuyen finamente las notas frutales.



Evocaciones: parece un espejo en el que, al estar tranquilos, nos miramos sin sentimientos extremos, aceptándonos, reconciliándonos. Es buen compañero de la reflexión y las pláticas francas, e incluso de los encuentros amorosos, transparentes.



ESPADÍN PALO AZUL

ESPADÍN PÉTALOS DE ROSA



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: cultivado.



Especificidad: destilado con pétalos de rosa (familia de las rosáceas). Edición especial por temporada.



Edad: 8 a 10 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg en promedio) produce 10 litros de mezcal.



Aroma: muy ligero y fresco, con penetración aromática media, que permite percibir delicadamente el olor de la flor.



Gusto: conserva las mismas notas del Espadín (manzanilla y té de limón; dulce y con personalidad definida), pero suavizado y con claros acentos de los pétalos de rosa y de uva pasa.



Retrogusto: se preserva noblemente una sensación de maguey cocido con miel.



Evocaciones: es un encuentro, o si se quiere, un pretexto para encontrarse con aquel o aquella que se desea, amistosa o eróticamente; es la delicadeza y la clase que da el placer del momento infinito, del tiempo-ahora y el significado del antojo, el capricho y la fantasía de una rosa.



ESPADÍN PÉTALOS DE ROSA

ESPIRITUAL



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: Cultivado.



Especificidad: destilado con flor de Cempasúchil (*Tagetes Erecta*). Edición especial por temporada.



Edad: 8 a 10 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg en promedio) produce 10 litros de mezcal.



Aroma: acentuado y terroso, definidamente floral y mineral, con penetración aromática alta.



Gusto: alta complejidad que aviva las notas del Espadín al radicalizar la percepción de maguey cocido y dulce, con notas muy definidas de cáscara de naranja madura, leña, miel y tejocote.



Retrogusto: combinadas armónicamente y con amargura media de zumo de naranja madura, se preservan notas cítricas, un el buqué de leña y notas dulces de flor de Cempasúchil.



Evocaciones: es un abrazo de la memoria -dulce contacto con lo conocido, sin caer en la monotonía, porque sorprende-; es la presencia de quienes ya no están, pero son traídos sin temor por la fuerza y la belleza de la tradición y la ritualidad milenaria; es un canto a la espiritualidad, la profundidad y la complejidad de la concepción de la vida y la muerte en México.



ESPIRITUAL

VOLADOR



Nombre científico: *Agave Angustifolia*.



Origen: cultivado.



Especificidad: abocado con *Cannabis Sativa*.



Edad: 8 a 10 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg en promedio) produce 10 litros de mezcal.



Aroma: herbal intenso, complejo.



Gusto: penetrante y sin perder los atributos de un buen espadín, pero con clara presencia herbal de *cannabis*.



Retrogusto: prolongada presencia de humo de *cannabis*.



Evocaciones: espiritualidad y conexión consigo mismo y con el mundo; tranquilidad reflexiva; contención del estrés y alternativa frente al tedio de la cotidianidad; existencialmente curativo; relajante.



Recomendación: dar un sorbo al mezcal dejándolo 30 segundos debajo de la lengua; luego, ingerirlo y de inmediato inhalar rápida y profundamente una bocanada de aire; al final, exhalar por la nariz.



VOLADOR

MAGUEYES SILVESTRES



“ Los magueyes silvestres, algunos de los más valorados para hacer mezcal son, *Agave potatorum* (mezcal toabalá) y *Agave karwinskii* (mezcales de la familia de los cuish) especies longevas de lento crecimiento y de tamaño pequeño, lo que provoca que se requiere una extracción mayor para hacer cantidades importantes de mezcal. También el *Agave marmorata* (mezcal tepeztate o pitzometl) ha cobrado mucha importancia, es una especie de gran tamaño, pero con una distribución restringida, ya que únicamente se encuentra en el límite de los estados de Puebla y Oaxaca, en el Valle de Tehuacán. Estas características de las especies como el tamaño, longevidad, distribución y abundancia son importantes considerar para realizar una extracción responsable sin ocasionar extinciones locales. ”

(Biol. Mariana Vallejo)

ARROQUEÑO



Nombre científico: *Agave Americana var. oaxacensis*.



Origen: silvestre.



Edad: 18 a 23 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (200 kg en promedio) produce 11.7 litros de mezcal.



Aroma: sequedad mineral y fresca media, de flores; tensión entre dos extremos: tierra y viento.



Gusto: notas de madera, tabaco y chile seco; opaco, terregoso y cárnico; intenso y con amargura media; muy ahumado.



Retrogusto: presente prolongadamente; no se agota en el instante; permanece con todas sus notas “a pesar de haber pasado”.



Evocación anímica: no puede evadirse, pues te recuerda quién eres, te da principio de realidad; implica carácter; evita, pues, que te pierdas; fluctúa entre la sofisticación y la fiereza.



Evocación de color: sin duda es un mezcal poli cromático, pero dentro del universo de los tonos cálidos, aunque con algunos acentos marcados de tonos medios y fríos.



ARROQUEÑO

COYOTE



Nombre científico: *Agave Lyobaa*.



Origen: silvestre.



Edad: 14 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (48 kg en promedio) produce 4 litros de mezcal.



Aroma: frutas verdes (guayaba, mango y lima); fresco y cítrico, muy definido.



Gusto: notas a bergamota y a especias; seco y algo amargo, de sabor definido, franco y contundente, frontal y sin mediaciones.



Retrogusto: breves notas de ciruela y especias.



Evocación anímica: directo al corazón, sin diplomacia, aunque con generosidad y transparencia, convicción, certeza y arrojo. Se trata de un mezcal sentimental, porque se adapta a tu estado de ánimo: si estás triste no consuela, acompaña; si estás alegre, potencia tu ánimo.



Evocación de color: mezcal monocromático, que se mantiene en tonos medios y representa un color primario, no compuesto, sino originario como raíz y fundamento.



Evocación del lenguaje: este mezcal es una literalidad sin metáforas, un discurso políticamente incorrecto e irreductible. Se le llama Coyote, porque es un agave huidizo, que se esconde y es muy difícil de encontrar.



COYOTE

CUISH LUMBRE



Nombre científico: variación del *Agave Karwinski*, familia de los cuishes.



Origen: silvestre.



Edad: 15 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (60 kg en promedio) produce 4 litros de mezcal.



Aroma: percepción de mantequilla, dulce y con frescura media, con olor a menta.



Gusto: hierbas amargas y sensación de minerales; muy directo, de percepción inmediata, con un toque a pasto seco y tierra mojada.



Retrogusto: toques amargos, ahumados y terregosos.



Evocación anímica: no se presta a la complacencia, sino a la reflexión transparente y, de ahí, a la decisión y la toma de posición inmediata. Recibe el nombre de **Lumbre**, porque, cuando el maguey está maduro y listo para ser cortado, sus puntas se ponen rojas como el fuego.



CUISH TOBAXICHE



Nombre científico: variante del *Agave Karwinski*, familia de los cuishes.



Origen: silvestre.



Edad: 14 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (60 kg en promedio) produce 4 litros de mezcal.



Aroma: sumamente sutil y liviano, muy fresco. Tiene un toque herbal a poleo, “hierba de borracho”. Olor a lluvia.



Gusto: minerales, hojas de árbol seco y té de limón; amargura media, pero presencia intensa, con notas de mantequilla.



Retrogusto: retirada intensa pero no desbordada; siempre contenida, aunque con huella; se preserva un leve sabor dulce.



Evocación anímica: sensación de control, sin extremos, pero con intensidad.



JABALÍ



Nombre científico: *Agave Convallis*.



Origen: silvestre.



Edad: 12 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (40 kg en promedio) produce 1.35 litros de mezcal.



Aroma: contundentemente fresco, herbal (menta y hierbabuena) y afrutado (manzana y pera).



Gusto: notas de ciruela pasa y especias; muy brillante y extremadamente complejo, como una bomba de sabores que estalla de pronto y se presenta total en una misma escena.



Retrogusto: una vez que la explosión de sabores llega al paladar, se retira de inmediato, pero queda una presencia suave de la combinación de sabores.



Evocación cromática: se trata del mezcal más policromático, aunque en tonos medios y fríos.



Evocación anímica: al tener sabor y aroma muy llamativos, te atrapa. Lo pruebas y quieres más. Al pasarlo, va dejando el aroma en boca y nariz. Es afrodisíaco, muy erótico: lo tomas y “te estorba la ropa”.



JABALÍ

MEXICANO



Nombre científico: *Agave Rhodacantha*.



Origen: silvestre.



Edad: 12 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (80 kg) produce 4 litros de mezcal.



Aroma: yerba seca, horno con humo de leña y piedras calientes.



Gusto: dulzura media con fuerte presencia de notas de chile verde, tabaco, carne ahumada y toques de pimienta negra.



Retrogusto: levemente amargo al principio, picante y dulce al final, con buqué de tierra mojada.



Evocación anímica: desprendimiento absoluto de las rutinas y las leyes del mundo; una liberación de la que no se espera sino ser dueños de sí mismos y sumergirse en el momento por el momento mismo, sin más expectativas que la fusión profunda con la comunidad a la que se pertenece, por el mero gusto de ser y estar.



MEXICANO

PULQUERO



Nombre científico: *Agave Dobnopiet*
(denominación comunitaria).



Origen: silvestre.



Edad: 27 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (350 kg en promedio)
produce 19 litros de mezcal.



Aroma: expresividad olfativa suave, a minerales, fruta y humo, mantequilla, tierra mojada y ciruela madura.



Gusto: penetrante y directo, pues inunda el paladar en un mismo momento con todas sus notas de elote, flor de téjate, almendra horneada, amaranto y dulce de leche quemada.



Retrogusto: una marcada rugosidad en paladar y garganta, que inicia con presencia mineral y culmina con definidas notas de chocolate.



Evocación anímica: Experiencia probada, control, disfrute prolongado y satisfacción por el deber cumplido.



PULQUERO

TEPEZTATE



Nombre científico: *Agave Marmorata*.



Origen: silvestre.



Edad: 25 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (110 kg en promedio) produce 4.4 litros de mezcal.



Aroma: fresco, herbal y floral, de montaña durante la lluvia, penetrante.



Gusto: hierba santa, té de limón y menta; notas de chamizo (arbusto seco y sin hojas); fresco, pero no como las flores sino cercano a la madera mojada; terregoso y mineral; por eso, se trata de un mezcal impredecible, pues su fuerte y seco sabor no coincide con la frescura de su aroma.



Retrogusto: se preservan prolongadamente las sensaciones minerales.



Evocación anímica: madurez y plenitud; una sensación de control que, sin embargo, se permite la sorpresa, pues, aún sin esperarlo, no teme a lo nuevo.



TEPEZTATE

TOBALÁ



Nombre científico: *Agave Potatorum*.



Origen: silvestre.



Edad: 12 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (55 kg en promedio) produce 4.6 litros de mezcal.



Aroma: tierra y encino mojado; frescura no sutil sino explícita, pero suave; presencia refinada.



Gusto: sabor intenso y amargura media.



Retrogusto: queda un sabor amargo y a tierra, aunque empieza dulce.



Evocación anímica: sensación de libertad, aunque tomando decisiones a cada instante; libertad de quien se atreve a improvisar. Remite a día nuevo, a lo no planeado.



TOBALÁ

MAGUEYES SILVESTRES MICROENDÉMICOS



“Las especies microendémicas son aquellas que tienen una distribución muy limitada, en otras palabras, sólo se reproducen en una extensión muy pequeña de territorio debido a que existen barreras naturales que impiden el desplazamiento de las plantas. En San Baltazar Guelavila se conocen, al menos, tres variedades de maguey con estas características: hormiguero, xhuni y dziz.”

(Biol. Mariana Vallejo)

DZIZ



Nombre científico: por determinar, aunque se trata de un maguey indígena zapoteco microendémico.



Origen: silvestre.



Edad: 20 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (100 kg en promedio) produce 3.3 litros de mezcal.



Aroma: tierra seca y cáscara de manzana; olor de mañana limpia, y muy complejo, no directo sino subrepticio.



Gusto: marcadamente frutal (mango y mamey); parece inocuo al ser recibido, pero da la sorpresa de un sabor fuerte e inteligente, que supo no avisar.



Retrogusto: notas de mantequilla y azúcar.



Evocaciones: se conforma como una presencia tranquila, ya sea después de las jornadas de trabajo, o bien, durante las celebraciones excepcionales. No juzga, sólo guía.



DZIZ

HORMIGUERO



Nombre científico: variación del *Agave Karwinski*, familia de los cuises, microendémica.



Origen: silvestre.



Edad: 14 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (20 kg en promedio) produce 0.7 litros de mezcal.



Aroma: fresca humilde, muy presente, pero sin soberbia. Desprende aromas muy sensibles.



Gusto: notas herbales, aunque de hierbas con rocío, no intensas, pero nítidas y transparentes, contundentes; conjunto de sabores extremadamente complejo (hierbas, carbón, tierra mojada y humo). Si al probarlo agitas tu lengua, produce agrado.



Retrogusto: se preserva, con prolongación media, la sensación de tierra mojada y leña verde.



Evocaciones: Se trata de un maguey silvestre muy difícil de encontrar. Cada producción es como “comerse un pedazo de San Baltazar Guelavila”. Si únicamente lo tomas, puede confundirlo con el mezcal Coyote, pero si lo saboreas y lo disfrutas, experimentas una especie de comezón u hormigueo en la lengua.



HORMIGUERO

XHUNI



Nombre científico: por determinar, aunque se trata de un maguey indígena zapoteco microendémico.



Origen: silvestre.



Edad: 12 años, al sol.



Rendimiento: un maguey (18 kg en promedio) produce 0.72 litros de mezcal.



Aroma: liviano, muy suave y sutil; sumamente fresco sin ser penetrante.



Gusto: refinado, de complejidad profunda pero no expuesta ni directa.



Retrogusto: huída sutil, pero con huella.



Evocaciones: sensación de refinación y clase; sentido aristócrata de la realidad, sin soberbia, pero con asertividad ante lo cotidiano y lo excepcional. Es una planta sumamente difícil de trabajar, pues su cocción requiere de mucho más cuidado que el resto de agaves.



XHUNI

Conoce nuestros agaves:



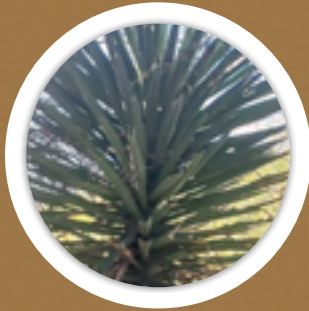
Agave Angustifolia



Agave Americana



Agave Convalis



Agave Cuishe



Agave Dziz



*Agave Hormiguero
(Var. del Agave Karwinski)*



Agave Karwinski



Agave Lyobaa



Agave Marmorata



Agave Potatorum



Agave Rhodacantha



Agave Xhuni

CONTACTO



[rexistencia.com.mx](https://www.rexistencia.com.mx)



[ReXistencia Mezcal](https://www.facebook.com/ReXistenciaMezcal)



[rexistencia_mezcal](https://www.instagram.com/rexistencia_mezcal)



[+52 1 55 4053 3220](https://wa.me/5215540533220)



rexistenciamezcalartesanal@gmail.com

¡Consume la pureza de lo artesanal!



San Baltazar Guelavila, Oaxaca, México,
territorio de...

X  **RE**
STENCIA