MEZCALES TRADICIONALES
DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Expo en Coyoacán de Mezcales Tradicionales

Introducción

La Jefatura de Gobierno de la Delegación Coyoacán del Distrito Federal, a través del excelente trabajo de relaciones públicas que hizo nuestra amiga Rocío Esquivel (Mezcólatra de cepa), nos invitó a organizar una Expo dedicada al Mezcal Tradicional los días 19 y 20 de junio. Respondimos a esa invitación con la propuesta de hacer una Expo con las siguientes características:

- Se presentarían exclusivamente **Mezcales Tradicionales** (ver tríptico de los 15 puntos que se anexa en otro archivo)
- Se darían pláticas sobre todos los aspectos que tienen que ver con los Mezcales Tradicionales: biodiversidad, gusto histórico, regiones mezcaleras, procesos de elaboración, aspectos legales, etc.
- Se incluirían proyecciones de videos sobre Mezcal y reparto de materiales escritos que elaborarían la Logia de los Mezcólatras y Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.
- Se darían 3 degustaciones centrales bajo 3 criterios rectores: por tipos de Maguey, por Estados productores y por tipo de destilador empleado.
- Se dedicaría un espacio exclusivamente para la Saboreada de cada uno de los Mezcales Tradicionales que se presentaran en la Expo; a este espacio se le denominó **El rincón de las Saboreadas**.

Por parte de la Delegación se propuso que a quienes acudan a todas las pláticas, se les entregaría una constancia firmada por la **Delegación Coyoacán** y la **Logia de los Mezcólatras**, lo que representa un paso importantísimo para que la ciudadanía nos considere un punto de referencia ineludible cuando se hable de Mezcal.

En reunión con funcionarios de Coyoacán, se nos confirmó que previo al acto inaugural de la Expo, habría una **Saboreada-cena** para invitados especiales, entre quienes estarían el Jefe de gobierno de la Ciudad de México, el Secretario de Turismo, rectores de instituciones de educación superior, dirigentes de la Cámara de la Industria Restaurantera del DF, y 5 Maestros Mezcaleros (1 por cada Estado de los 5 que presentarán Mezcales en la cena) y otras personalidades.

No está de más mencionarles la importancia que este foro tiene para que difundamos con la seriedad y calidad acostumbrada el valor de los Mezcales Tradicionales, así como la oportunidad que tenemos para buscar opciones de comercialización.

Obligado es decirles que la Delegación Coyoacán sólo ofrece el espacio para la Expo, por lo que no hay ningún tipo de apoyo económico. Sólo se comprometieron a darle una amplia difusión en medios y a vincularnos con empresarios restauranteros y del sector Turismo. Así que el Mezcal, la estancia y desplazamiento a la Ciudad de México corren por cuenta de cada uno de los asistentes.

Por último, les comentamos que todo el evento fue diseñado bajo los principios de Mezcales Tradicionales y estuvo bajo la responsabilidad de: Tío Corne de Mezcal **La Venencia**; Gustavo Contreras de Mezcal **Dioseño**; Edgardo Mota de Mezcal **Doña Esther** y Silvia Philion de Mezcal **a punto de veneno**.

Agenda de la Expo

A continuación les presentamos la agenda de actividades que correspondería realizar a *Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México* y a la *Logia*, así como los nombres de los compañeros propuestos para cada una de ellas. Les aclaramos que aún puede haber ajustes de acuerdo a las sugerencias y enfoques que ustedes deseen darle a su participación.

“El corazón cultural de México, al encuentro de la herencia del Maguey”

1ª Expo-Especializada Coyoacán 2008

Programa:

Miércoles 18 de junio

- Presentación de la Expo por parte del Arq. Heberto Castillo, Jefe Delegacional de Coyoacán
- Presentación de los participantes: Maestros Mezcalilleros presentes; agrupación Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México y Logia de los Mezcólatras
- Presentación del trabajo y criterios de Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México y de la Logia de los Mezcólatras por Tío Corne (10 min)
- Proyección del Video *El palenque de papá*: producción de Mezcal en Santa María Ixcatlán, Oaxaca (5 min). Saboreo de trozos de Mezcal (Maguey cocido en horno de tierra) mientras se proyecta el video
- ***Saboreada de 5 Mezcales Tradicionales*** con maridaje de alimentos de 5 Estados de México: los Mezcales serán de Oaxaca, Michoacán, Guerrero, Jalisco, Durango y representan 5 **gustos históricos** diferentes.
  Participan: Tío Corne y Gustavo Contreras, coordinadores de la Logia de los Mezcólatras
  Después de una primera ronda de los 5 Mezcales (en la que se venenciará cada Mezcal)[1], se procederá a la presentación de los alimentos, que corresponderán a la gastronomía de c/u de los 5 Estados de donde provienen los Mezcales; entonces se dará la segunda ronda con los alimentos respectivos, que serán preparados y presentados por personal del restaurante Oh Mayahuel.

[1] Ver la posibilidad de contar con cámara que transmita cada venenciada en la pantalla del salón Morelos; pedir una impresión de **Mezcales y diversidad;** ver slide de fotos con Magueyes y procesos

Jueves 19 de junio

11: 00 a 11:15

Inauguración: palabras de bienvenida a cargo del Arq. Heberto Castillo Juárez, Jefe Delegacional en Coyoacán; de funcionarios de la Dirección General de Participación Ciudadana y Desarrollo Delegacional; de miembros de la Coordinación de la *Logia de los Mezcólatras* y representantes de la agrupación *Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.*

11:15 a 11:40

Recorrido por el Pabellón de Artesanías

Saboreada de un Mezcal Tradicional (pueden ser varios a la vez) con degustación de bocadillos

11:40 a 12:00

Plática (20 minutos): **¿Qué es el Mezcal Tradicional?**[2]

- Saboreada de trozos de Mezcal (Maguey cocido en horno de tierra)
- Proyección de *El Palenque de papá,* segmento del video **Ixcatecos** (5 minutos)
- Participan: Eduardo Angeles, Maestro Mezcalillero de Santa Catarina Minas, Oaxaca; Tío Corne, coordinador de la Logia de los Mezcólatras;
  ***Daniel Ovadía, chef propietario de restaurantes Paxia.

12:00 a 12:30

Plática (30 minutos): **¿Qué es el GUSTO HISTORICO?** [3]

- Participan: Maestra en Sociología Graciela Angeles; Maestro Mezcalillero Crisóforo, de Miahuatlán, Oaxaca; Guillermo Abad Hernández, Maestro Mezcalillero de Matatlán, Oaxaca.

12:30 a 13:30

Plática (60 minutos): **¿Cómo comprobar la calidad de un Mezcal Tradicional?**

- Coordina: Silvia Philion, representante de la marca de Mezcal *a punto de veneno.* Participan: Refugio Calzada, Maestro Mezcalillero de Tetitlán de la Lima, Guerrero; Juan Vázquez, Maestro Mezcalillero de Lachiguirí, Miahuatlán, Oaxaca; Guillermo Abad Hernández, Maestro Mezcalillero de Matatlán, Oaxaca;
  ***Paulina Jarero, chef propietaria del restaurante La Criolla

13:30 a 14:30

Saboreada de Mezcales Tradicionales por tipo de Magueyes: silvestres, cultivados, semicultivados y mezclas de Magueyes

- Mezcales de: Maguey Mexicano y Maguey Tobasiche; Maguey Cenizo; Maguey Madrecuishe
- Participan: Tío Corne y Gustavo Contreras, coordinadores de la Logia de los Mezcólatras; Maestro Mezcalillero Margarito Cortés de Mengolí, Miahuatlán, Oaxaca.

[2] ¿Cómo se elabora y a qué sabe?

[3] Dar ejemplos de algunos de ellos y de sus controles sociales

*****14:30 a 15:30**
Clase de Cocina Gourmet (platillo típico a base de Mezcal) --------- otro Foro

15:30 a 16:00
Plática 30 minutos: **Mezcales de Jalisco**
¿Por qué desconocemos el TEQUILA? Historia de la desaparición de un Mezcal Tradicional de Jalisco.
Presentación de un *gusto histórico* regional jalisciense: el Mezcal de Zapotitlán de Vadillo

- ***Saboreada de un Tequila*** semiindustrial y de un Mezcal Tradicional
- Participan: Tío Corne, de la Logia de los Mezcólatras; Maestro Tabernero Miguel Angel Partida, de Zapotitlán, Jalisco; Alan Ibarra, del bar Pata Negra

16:00 a 17:00
Saboreada de Mezcales Tradicionales por Estado: Michoacán, Jalisco, Guerrero.
Participan: Tío Corne y Gustavo Contreras, coordinadores de la Logia de los Mezcólatras; Maestro Vinatero Eleazar Pérez de Río de Parras, Queréndaro, Michoacán.

17:30 a 18:00
Alquimia y Mezcal: taller de coctelería
Bar tenders de Oh Mayahuel y/o Red Fly

18:00 a 18:30
Proyección del video **Fuego Verde, la cara oculta del mezca**l, capítulo III: *El rito y el mito*
Realizado por Alejandro Izaguirre con asesoría informativa de Ulises Torrentera, autor del libro "Mezcalaria, la cultura del mezcal" y producido por Antonio Escribano, Guillermo Hernández Alvarado y Alejandro Izaguirre, productores independientes y miembros de la "Promotora de mezcal artesanal y agave de Oaxaca"
Presentación de Guillermo Hernández, coproductor del video y Mezcólatra

Viernes 20 de junio

10:00 a 10:30
Plática (30 minutos): **La Tradición Mezcalera de México**

- Participan: M. Jesús Carlos Lazcano del proyecto *La Ruta del Mezcal* del IIA de la UNAM; Ariel García, director del video Mezcales; Antrop. Lorenzo Chávez, de CONACULTA; Edgardo Mota de Mezcal Doña Esther;

10:30 a 11:00
Plática (30 minutos): **Magueyes Mezcaleros y biodiversidad**

- Proyección del video (7 minutos) **Mezcales y diversidad**
- Participan: Biol. Enrique Scheinvar, Bióloga Xitlali Aguirre; Ing. Luis Méndez, presidente de la Unión de Productores Soltecos de Agave y Mezcal de Sola de Vega, Oaxaca
  ***Biol. Andrea González

11:00 a 12:15
Plática (50 minutos): **La riqueza cultural y biológica de los Mezcales Tradicionales frente a la Denominación de Origen Mezcal y la Norma Oficial del Mezcal**

- Participan: Héctor Vázquez de la destilería Los Danzantes; Biol. Jorge Larson, responsable del programa Recursos Biológicos Colectivos de la CONABIO; Emilio Vieyra, titular de la marca de Mezcal michoacano *Don Mateo de la Sierra*; Tío Corne, coordinador de la Logia de los Mezcólatras; Maestra en Sociología Graciela Angeles.

12:30 a 12:50
Plática (20 minutos): **¿Por qué guardar el Mezcal en barricas de madera lo hecha a perder?**

- ***Saboreada de un Mezcal Tradicional*** y uno que pasó por barrica
- Participan: Gustavo Contreras, de la Logia de los Mezcólatras; Maestro Mezcalero Moisés Calzada, de Tetitlán de la Lima, Guerrero; Tío Corne, de la Logia.

13:00 a 14:00
Plática (60) minutos: **Sustentabilidad del Mezcal**

- Participan: M. América Delgado; Eduardo Angeles, Maestro Mezcalillero de Santa Catarina Minas, Oaxaca; Moisés Calzada, Maestro Mezcalero de Chilapa, Guerrero; Gustavo Muñoz del restaurante Los Danzantes; Pedro Sañudo de Oh Mayahuel; Caty Ilsley, del Grupo de Estudios Ambientales.

14:00 a 14:30
Plática (30 minutos): **¿Qué es la *Logia de los Mezcólatras*?**[4]

- ***Saboreada de un Mezcal Tradicional***
- Participan: Hernán García, propietario de Red Fly, sede de la Logia; Orlando Serratos, miembro de la Logia; Gustavo Contreras y Tío Corne, coordinadores de la Logia.

[4] Qué ha hecho y cómo trabaja; perspectivas a futuro. Los ciudadanos consumidores.

14:30 a 15:00
Plática del presidente de la **CANIRAC del DF**
Plática del representante de SECTUR**: Cómo incorporar los Mezcales Tradicionales a la oferta turística y gastronómica de la Ciudad de México**

- ***Saboreada de un Mezcal Tradicional***

15:00 a 15:30
Plática (30 minutos): **Presentación de publicaciones sobre Mezcal**
Guillermo Hernández, editor del número 71 de la revista generación dedicada a ***La era del Mezcal;*** Carlos Martínez Rentería, director de la revista **generación**; Tío Corne, editor del CD *Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.*

****15:30 a 17:00 Clase de Cocina Gourmet (platillo típico a base de Mezcal) --- otro foro**

17:00 a 18:00
Saboreada de Mezcales Tradicionales por tipo de destilador: ollas de barro, alambique de cobre, alambique de cobre con madera y alambique de cobre con barro.
Coordinan: Tío Corne y Gustavo Contreras; Maestro Mezcalillero Eduardo Angeles de Santa Catarina Minas, Oaxaca.

*****17:30 a 18:00**
Alquimia y Mezcal: taller de coctelería
Bar tenders de Oh Mayahuel y/o Red Fly

18:00 a 19:00
Proyección del video **Mezcales**, de Ariel García
Clausura y ***Brindis con un Mezcal Tradicional*** antes de iniciar la proyección

Rincón de las Saboreadas

Espacio en el que se desarrollarán *Saboreadas* de Mezcales Tradicionales durante los 2 días de duración de la Expo, en las que se dará sólo 12 ml de UN SOLO Mezcal cada 20 minutos,
Participarán Mezcales de Puebla, Durango, Oaxaca, Guerrero, Jalisco y Michoacán elaborados con diferentes tipos de Magueyes y destilados en distintos tipos de destilador.

Si **El Rincón de las Saboreadas** inicia sus actividades a las 12 y termina a las 17:40 horas, daríamos a Saborear 18 Mezcales por día (36 en total) y cumpliríamos 2 objetivos: 1) saborear en forma ordenada y en horarios fijos para evitar posibles excesos; 2) mostrar la diversidad de Mezcales.

Foros en los que se desarrollarán las actividades:

1) **Pláticas Mezcaleras**: zona de charlas y de las 3 Saboreadas por tipo de Maguey, Estado productor y tipo de destilador

2) **El Rincón de las Saboreadas**: saboreadas cada 20 minutos

3) **Stand** de exhibición y venta de **Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**

3) **CineMezcal**: proyección de videos mezcaleros en diferentes horarios

4) **Cocina**: clase de cocina gourmet a base de mezcal

5) **Alquimia y Mezca**l(coctelería): taller coctelería con mezcal

6) **Foro Artístico**: grupos musicales

7) **Pabellón artesanal y gastronómico**: exposición y venta de artesanías de Estados de la Republica y gastronomía

8) Area de **relaciones públicas**: para iniciar trato con sector gastronómico y turístico.

Requerimientos:

Para las Pláticas Mezcaleras se necesita PC, Cañón, pantalla y salón oscuro

Cámara para transmitir (el día de la cena) cada venenciada en la pantalla del salón Morelos; pedir una impresión de **Mezcales y diversidad;**

Equipo para slide de fotos con Magueyes, Maestros y procesos

Area para el CineMezcal (pantalla y proyector)

Area para el Rincón de las Saboreadas

**Cristalería para saboreadas: para la cena.

Impresión de folletería en hojas carta de 125 gr, frente y vuelta (dípticos y trípticos):

1. Qué es un Mezcal Tradicional (500 ejemplares)
2. Cómo se hace un Mezcal Tradicional (500 ejemplares)
3. Guía para identificar un Mezcal Tradicional (500 ejemplares)
4. Cómo saborear un Mezcal Tradicional (500 ejemplares)
5. Qué es la Logia de los Mezcólatras (500 ejemplares)
6. Los Magueyes Mezcaleros; folleto de CONABIO (500 ejemplares)
7. Lista de Mezcales presentados en el Rincón de las Saboreadas con información de cada una de las marcas participantes (500 ejemplares)
8. Folletos de cada una de las 3 Saboreadas (150 ejemplares de c/u)
9. Folleto de la Saboreada-cena de maridaje con información de cada uno de los Mezcales (150 ejemplares)

Formato grande para pabellones

- 5 reglas de oro para una buena Saboreada (2 ejemplares)
- Los 10 mandamientos de la Logia (2 ejemplares)
- Cómo identificar un Mezcal Tradicional (2 ejemplares)
- Qué es el Mezcal Tradicional (2 ejemplares)
- *Cómo Saborear un Mezcal Tradicional (2 ejemplares)
- *Cartelera CineMezcal (2 ejemplares)
- Programa de Saboreadas (2 ejemplares)
- Programación de Pláticas Mezcaleras

De acuerdo a la agenda anterior habría 6 zonas de actividades: 1) el área de ***Pláticas Mezcaleras***; 2) ***El Rincón de las Saboreadas***; 3) el stand de venta de ***Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México***; 4) el espacio para ***CineMezcal***; 5) el ***Taller de Cocina con Mezcal***; y 6) el área de ***Alquimia y Mezcal: taller de coctelería.***

Sobre las Saboreadas

1. Se llevarán a cabo en ***El Rincón de las Saboreadas*** los días jueves 19 y viernes 20 de junio de 12:00 a 17:30 horas (18 Mezcales Tradicionales por día; 36 en total).

2. Sólo se presentarán los Mezcales Tradicionales que se hayan registrado con su respectiva ficha (abajo enviamos el formato) y una muestra de 250 ml previamente entregada a Tío Corne y Gustavo Contreras en la siguiente dirección: Red Fly taberna, Orizaba 143 (casi esq. con Zacatecas) colonia Roma, Ciudad de México. Esta muestra se usará para hacer una descripción de los sabores y aromas de cada Mezcal, los que serán incluidos en un folleto que contendrá todos los Mezcales participantes y que se distribuirá a los asistentes a la Expo y a los medios de comunicación.

3. La ficha y la muestra de cada Mezcal Tradicional participante deberán estar en la Ciudad de México a más tardar el viernes 13 de junio. Todas las muestras enviadas ***les serán devueltas*** al inicio de la Expo, pero restando 100 ml (4 onzas) que usaremos para la evaluación de sabores y aromas.

4. Ya en la Saboreada, cada 20 minutos de las 12:00 a las 17:40, se presentará UN SOLO MEZCAL, del que se explicará qué Maguey se utilizó para su elaboración; de qué región y población viene; quién lo hizo y cuándo; el proceso de elaboración; su riqueza alcohólica y el número de litros producidos. La explicación la hará el productor del Mezcal; en caso de no contar con su presencia, un integrante de la Logia de los Mezcólatras hará la presentación.

5. Hecha la presentación se procederá a su saboreo, que consistirá en: ***primero***, venenciar el Mezcal, por lo que les pedimos que traigan los instrumentos tradicionales con los que acostumbran comprobar la calidad del Mezcal en su región (venencias, jícaras, cuernos, etc); ***segundo***, se servirá a los asistentes un máximo de 12 ml y se les explicará cómo saborearlo y qué sabores tiene el Mezcal que se les está sirviendo (por eso es muy importante contar con la muestra pedida en el punto 2).

6. Saboreado el Mezcal, ya no se servirá más; esto para evitar que la gente se exceda y tenga la oportunidad de probar otros. Las personas interesadas en el Mezcal saboreado, pueden pasar a adquirir botellas al stand de venta.

7. Les pediríamos que de cada Mezcal que registren a la Expo, traigan al menos 2 cajas de botellas de 750 ml o su equivalente en otras capacidades para venta.
8. También sería muy didáctico que trajeran unos 5 kg de Maguey cocido para darlo a probar a la gente.

Requisitos que deben cumplir los Mezcales participantes en el Rincón de las Saboreadas (anexamos tríptico de 14 puntos)

Sólo participarán Mezcales que cumplan estrictamente los criterios de calidad necesarios para ser considerados **Mezcales Tradicionales:** estar hechos con Maguey maduro; no utilizar productos químicos en su elaboración; oler y saber intensamente a Maguey; que su fabricación se haya apegado estrictamente al proceso cultural y tecnológico de la región de donde provengan; que la cocción del Maguey se haya realizado en horno de tierra; contar con una riqueza alcohólica mínima (de preferencia mayor) de 45 grados, según el **gusto histórico** de cada región, *por lo que deberán perlear* al ser venenciados; no haber pasado por barrica, pues esto destruye los aromas y sabores más finos del Maguey; ser de producción limitada y elaborados en fábricas familiares y/o comunitarias.

Además, necesitamos que nos envíen la Ficha técnica de cada Mezcal con los siguientes datos:

Maestro Mezcalillero
Población
Maguey(es) empleado(s)
Horneado
Molienda
Fermentación
Cubas de fermentación
Tipo de destilador
Número de destilaciones
Ajuste de la riqueza alcohólica
Fecha de destilación
Riqueza alcohólica
Litros producidos
Marca comercial
Precio por botella y contenido:

Ejemplo de un Mezcal de Oaxaca

Maestro Mezcalillero: Don Margarito Mata

Población: Zeguiche, Distrito de Ejutla, Oaxaca
Maguey(es) empleado(s): Arroqueño de 15 años, cultivado
Horneado: horno de tierra
Molienda: con molino de piedra tirado por bueyes
Fermentación: natural
Cubas de fermentación: tinas de madera de sabino
Destilador: de cobre con platillos
Número de destilaciones: 1
Ajuste de la riqueza alcohólica: puntas con agua de manantial
Fecha de destilación: junio de 2004
Riqueza alcohólica: 52.6% ALC. VOL.
Litros producidos: 160
Marca comercial: La Venencia
Precio por botella y contenido: $250 de 750 ml

También les enviaremos un formato de ficha más extenso que nos servirá para tener una idea más completa de cuáles son las diferencias en el proceso de elaboración del Mezcal en cada región.

Mezcales participantes en la Saboreada-cena

Por la necesidad de preparar con tiempo la Saboreada-cena del 18 de junio, elegimos para saborear esa noche los siguientes Mezcales Tradicionales:

- Mezcal de Oaxaca de la marca **La Venencia.** Elaborado con Maguey Mexicano y Maguey Tobasiche, de Yogana, Ejutla, por el Maestro Mezcalillero José García
- Mezcal de Guerrero de la marca **Sanzekan.** Elaborado con Maguey Papalote en Tepehuixco, Chilapa, por el Maestro Mezcalero Amancio Pileño
- Mezcal de Jalisco de la marca **Zapotitlán.** Elaborado con Maguey Ixtero Amarillo y Maguey Azul Telcruz en Zapotitlán de Vadillo, por el Maestro Tabernero Macario Partida.
- Mezcal de Michoacán de la marca **El chacuaco del real.** Elaborado con Maguey Alto, en Río de Parras, Queréndaro, por el Maestro Vinatero Eleazar Pérez
- Mezcal de Durango de la marca **Dioseño.** Elaborado con Maguey Cenizo en Nombre de Dios por el Maestro Vinatero Alejandro Solís.

Pabellón de ventas

Contaremos con UN SOLO STAND bajo el nombre de **Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**, dentro del cual cada marca y Estado participante tendrá un espacio propio para exponer y vender su Mezcal. Es muy importante señalar que, por petición de la Delegación Coyoacán y para cuidar que los asistentes no se excedan, en el área de venta NO SE PODRAN DAR PRUEBAS, pues para eso está **El Rincón de las Saboreadas**.

De los participantes en las Pláticas mezcaleras

Les pedimos que nos hagan llegar su texto en Word (o presentación en Power Point) a más tardar el viernes 13 de junio a las siguientes direcciones:

mezcalestiocorne@prodigy.net.mx, o info@mezcalestradicionales.com.mx

Este material servirá para proporcionar información seria a la prensa y elaborar la memoria electrónica de la Expo.

La duración de la exposición no deberá exceder los 12 minutos.

Si desean traer videos o exposiciones para computadora, contaremos con PC, cañón y pantalla.

Notas finales

Dado que la Expo inicia el miércoles 18 de junio en la noche, les pedimos que lleguen a la sede del evento el miércoles a las 11:00 de la mañana para llevar a cabo el siguiente plan de trabajo:

11:00 a 13:00
Montaje del Stand de Mezcales Tradicionales

13:00 a 14:00
Reunión de presentación de los participantes y coordinación de tareas

14:00a 15:30
Comida

16:00 a 18:00

Presentación y Saboreada de 5 Mezcales seleccionados de cada uno de los Estados participantes; se hará un ejercicio de descripción de los sabores y aromas que se encuentren en los Mezcales. También aprovecharemos para platicar sobre la situación de la Denominación de Origen, la Norma Oficial y la comercialización del Mezcal.
Podemos aprovechar las tardes-noches para visitar los restaurantes donde se comercializan Mezcales Tradicionales.

Sede de la Expo

Casa de Cultura "Jesús Reyes Heroles"
Francisco Sosa 202, Barrio de Santa Catarina, Coyoacán, Ciudad de México
Teléfono 56 59 39 37
Fax 56 58 52 02

Dudas e información

Cornelio Pérez (Tío Corne)
Cel: (044 55) 1489 5751; si llaman de fuera de la Ciudad de México (045 55) 1489 5751
Mails:
mezcalestiocorne@prodigy.net.mx, o info@mezcalestradicionales.com.mx