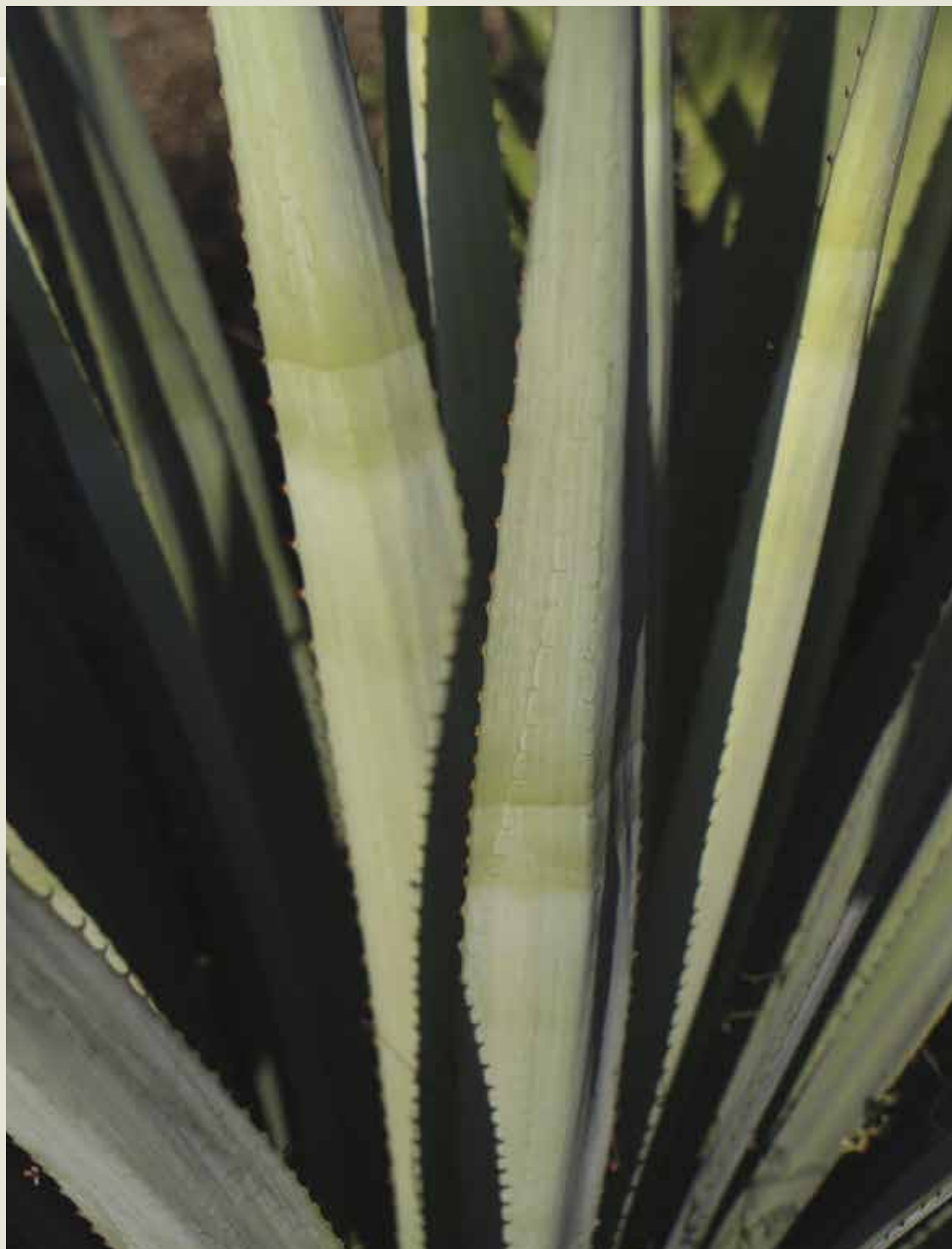




WWW.EXPERIENCIAMORELIA.MX



GUÍA DE MEZCALES, BEBIDAS TRADICIONALES Y CERVEZAS ARTESANALES

CIUDADES MEXICANAS PATRIMONIO MUNDIAL

INTRODUCCIÓN

MORELIA

Morelia forma parte de los 29 municipios del Estado de Michoacán que obtuvieron denominación de origen de Mezcal en el año 2012. Con base en registros históricos se ha documentado que empezó a producirse en el año de 1815 en la localidad de Buena Vista perteneciente a la Tenencia de Jesús del Monte, ubicada en la región sur del Municipio y la cual es una de las principales productoras de esta bebida hasta hoy en día.

El maguey chino (Agave Cupreata) fue de las especies principalmente utilizadas cuando inició la producción de Mezcal en Morelia (usada hasta la actualidad). La elaboración artesanal de esta bebida se extendió a otras localidades como Tumbisca, perteneciente a la Tenencia de San Miguel del Monte, que en 1860 produjo Mezcal a partir de agaves silvestres.

Actualmente en el municipio de Morelia se tiene registro de 28 productores asociados a la producción de maguey y mezcal que se encuentran agrupados en la "Asociación de Productores de Maguey del Sur de Morelia. A.A. (Asociación Agrícola). Son originarios de la zona sur de Morelia, que comprende las tenencias de San Miguel del Monte, Jesús del Monte y Atécuaro.

A través de la Asociación, los productores reciben capacitación constante en materia de higiene e inocuidad en las vinatas, elaboración de alimentos, buenas prácticas, gestión de marca, proceso de certificación, entre otros, participan también en eventos de carácter estatal y nacional, así como festivales gastronómicos como Morelia en Boca que se ha posicionado como uno de los más relevantes del País.

Morelia esta siendo reconocido por su calidad de mezcal, se cuentan en el mercado con alrededor de 26 marcas que se han posicionado y logrado la preferencia del consumidor, además, se encuentra en franco ascenso su producción con una superficie sembrada de maguey de alrededor de 2 mil hectáreas y 120 mil litros anuales, existen 14 vinatas y 16 maestros mezcaleros.

La historia de la cerveza en Morelia inicio con Pedro Shmidt, empresario de origen alemán que habitó en la ciudad, fue el primer introductor de la cerveza alrededor del año 1851.



Para el año de 1899 se tiene el registro de que existían en Michoacán 14 fábricas de cerveza (de tipo artesanal) de las cuales una de ellas, la “Cervecería de Rangel”, se encontraba en Morelia. Asimismo, en el año 1929 funcionaba una productora de cerveza local, de la que sólo se tiene el nombre “Cervecería Galván”.

La manera en que se preparaba la cerveza en esos años se hacía con cebada, limón, tamarindo o trigo y se endulzaba con azúcar; otra forma era con cáscara de piña fermentada, clavo, pimienta, cilantro, azúcar y se fermentaba con lúpulo. Sin embargo, ésta se servía como refresco y no como bebida embriagante.

El consumo de la cerveza y los establecimientos donde se vendía inició en el Hotel Valencia, que en 1938 inauguró una cervecería en el restaurant de su hotel, sin embargo, y debido a las bajas ventas que tenía, después de casi un año la transformó en restaurant-bar introduciendo otra variedad de bebidas. Años más tarde la cerveza adquiriría popularidad al punto de convertirse de entre las más importantes consumidas en esta ciudad.

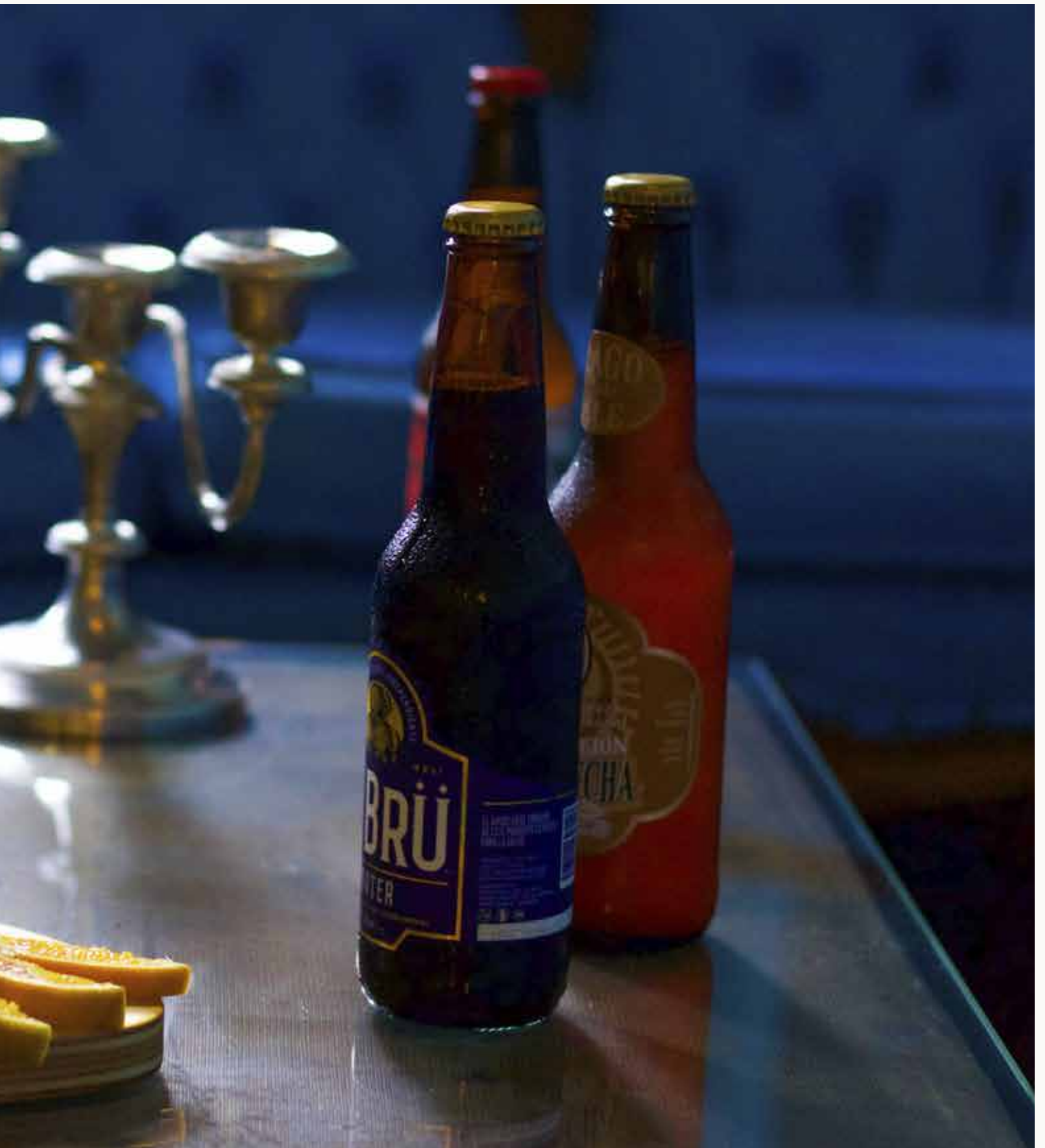


Fue en el año 2006 que tres maestros cerveceros Jeffrey Shults, Daron White y Rodrigo Cervantes crearon La Brū una marca de cerveza moreliana artesanal que inició haciendo énfasis en los estilos y métodos tradicionales de elaboración de cervezas europeas con estilo casero.

A partir de su creación la cerveza La Brū comenzó a ser vendida en bares locales, a partir del año 2010 se consolidó su producción y distribución comercial, en el 2013 fue premiada como una de las mejores cervezas en una competencia a nivel nacional, contribuyendo a consolidar el proyecto e incursionar en el mercado nacional.

Actualmente es una de las cervezas artesanales que ha logrado posicionarse en el gusto del consumidor que busca un sabor diferente a las marcas comerciales, La Brū innova continuamente en el uso de ingredientes y sabores como maíz azul chocolate, aromas florales y cítricos, se distribuye en todo el País y en algunas de las principales Ciudades de la Unión Americana.





MATERIA PRIMA Y PROCESO DE ELABORACIÓN

MEZCALES



En las Tenencias que se localizan al sur del municipio, proliferan de manera silvestre dos de las principales especies empleadas en la elaboración de mezcal: *Agave inaequidens* (Maguey largo) y *Agave cupreata* (maguey chino), este último reconocido como uno de los mejores por el sabor que le imprime a la bebida, motivo por lo cual, algunos productores han iniciado con la propagación de su cultivo con la finalidad de explotarlo de manera sustentable.

***Agave cupreata* Trel. & A. Berger** “Maguey chino”, es una especie cuya distribución geográfica está restringida principalmente a la depresión del río Balsas y a las montañas de la Sierra Madre del Sur entre los estados de Guerrero y Michoacán, la Sierra de Mil Cumbres y las montañas del Eje Neovolcánico, principalmente en los municipios de Morelia y Tzitzio.

***Agave inaequidens* K. Koch.** “Maguey largo” Tiene una amplia distribución geográfica en el país, es común encontrarlo en los estados de Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán, Guerrero, Morelos, Estado de México, Tlaxcala e Hidalgo, habitando los bosques de pino-encino, entre los 2,000 y 3,200 msnm. Es un maguey que se aprovecha de diversas maneras, principalmente para la obtención de aguamiel y pulque.



CERVECERÍA “LA BRÜ”

Su producción es realizada bajo lineamientos alemanes de pureza establecidos desde 1518, los cuales dictan que una cerveza debe contener únicamente malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. Se usan ingredientes de la más alta calidad y procedimientos empleados desde hace más de 250 años para la elaboración de cerveza artesanal. Cervecería La Brù realiza su producción bajo lineamientos alemanes de pureza establecidos desde 1518, los cuales dictan que una cerveza debe contener únicamente malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. Se usan ingredientes de la más alta calidad y procedimientos empleados desde hace más de 250 años para la elaboración de cerveza artesanal, con el afán de conservar en lo mayor posible el auténtico sabor. Se trata de un producto sin filtración, ni pasteurización, así que se disfruta de un fermento vivo, comparable con las grandes cervezas de tradición europea. Gracias al alto nivel de control de calidad en el proceso la marca de La Brù es una garantía de consistencia.

CATAS Y MARIDAJES

MEZCALES

Comencemos entonces por dar algunos datos: el Tequila, es un tipo de Mezcal, pero nunca al revés ¿por qué?, hay varias razones, el espirituoso mexicano más antiguo es el destilado de mezcal, nombre que proviene de las palabras prehispánicas <metl> que significa agave y <ixcalli> que significa cocido, por lo que todas las bebidas que sean producto del agave cocido son Mezcal, otra razón es porque la Denominación de Origen Mezcal, permite que se haga de los agaves que estén a la mano, siempre y cuando estén dentro del territorio delimitado para dicha bebida entre otras cosas, incluyendo el Agave Tequilana Weber variedad Azul, en cambio el Tequila se produce en una zona geográfica diferente a la del Mezcal, y únicamente con esta variedad.

Para sorpresa de muchos, Michoacán tiene ambas denominaciones de origen por lo que no es raro encontrar mezcales de maguey tequilero. Así como un vino de uva Merlot, tiene aromas y sabores muy específicos y diferentes a una uva Cabernet Sauvignon o Pinot Noir, o más diferente aún a una uva Chardonnay, igualmente sucede en el Mezcal, uno elaborado con "Agave Azul" será diferente a uno de Agave Angustifolia Haw comúnmente llamado espadín, al igual que sabrá distinto un mezcal de espadín de la zona de Oaxaca, que un mismo mezcal de espadín pero de Michoacán, por las condiciones climáticas, tierra, etc., aunque podemos deducir que todos los mezcales de maguey espadín tienen una tipicidad en la que podemos englobar notas herbales, flores blancas como el azar, algo de naranja, limón amarillo, de ahí que es muy común que lo acompañen con un plato con naranja y otros complementos, sin embargo en Michoacán, tenemos un maguey que es endémico de la depresión del Balsas.





Llamado científicamente *Agave Cupreata*, es el más usado para Mezcal, se caracteriza por sus espinas color cobre, de ahí su nombre científico, se reproduce únicamente de forma sexual, es decir que tiene que esperar 6 o hasta 12 años para que florezca, ser polinizado principalmente por murciélagos y posteriormente morir; en Michoacán se le conoce comúnmente como maguey chino o verde, a la hora de cosecharlo para hacerlo mezcal nos regala notas minerales, herbales, como si estuviéramos en un bosque de pino, maderas frescas, notas a cítricos sueves como limas, toronjas; una de las formas tradicionales de acompañarlo es con Ate, mi recomendación es con ate de membrillo, que por su acidez, nos permitirá hacer un maridaje de seguimiento, también se puede acompañar con queso fresco o también conocido como ranchero, la untuosidad del queso hará un contraste con la graduación alcohólica que en las zonas de mucha tradición, generalmente está entre los 45° y 50° Alc. Vol., si lo acompañamos con una atapakua o charales rebozados, la experiencia será única.

Otro de los magueyes plantados en Morelia es el Agave Inaequidens conocido comúnmente como alto, suele dar notas cítricas como la cáscara o ralladura de limón y de naranja, azares, manzanilla; para este mezcal suelo recomendar acompañarlo con Uchepos, ya que la salsa verde y la crema nos dará una excelente opción para completar la acidez de nuestro mezcal, podríamos también hacer un contraste de sabores al mezclarlo con sopes de picadillo o enchiladas placeras morelianas con pollo.

Además de brindar los consejos de cata y maridajes el Sommelier Moreliano Luis Fernando Chavéz Martínez @luisfernandosommelier recomienda las siguientes recetas de bebidas tradicionales con Mezcal.





TALENTO MORELIANO



SERGIO SÁNCHEZ

@checo_xaneque

Cuenta con una trayectoria de 30 años en el mundo de la hospitalidad.

Ha tenido la oportunidad de desarrollarse profesionalmente en ciudades como Puerto Vallarta y Cabo San Lucas, así como invitado en varias ciudades de la República para generar su coctelería en bares y restaurantes.

Realizó el diplomado de beersomelier y tiene fascinación por el mundo de los puros y el café.

Actualmente desarrolló el proyecto de **XANEQUE COCKTAIL ROOM** y **NAMELESS HIDDEN BAR** en Morelia Mich.



Siendo nominado a nivel nacional como bartender bajío y XANEQUE como bar revelación 2019.

En el año 2021 fue invitado al evento **LIQUID SHOW** como expositor de coctelería.

En 2023 NAMELESS HIDDEN BAR se posicionó en el lugar 17 y XANEQUE COCKTAIL ROOM en el lugar 27 en la categoría "Mejor Cóctel Bar" de los **SHAKER AWARDS**.

Le apasionan los tatuajes y charlar con la gente escuchando una buena canción de jazz y disfrutando una buena cerveza amarga.

MEZCÍTRICO



INGREDIENTES

- 2 oz de Mezcal Inaequidens a 45° Alc.Vol. del sur de Morelia
- 4 oz de jugo de limón
- 1 oz de jugo de naranja
- 2 oz de jarabe natural
- Hielo

PREPARACIÓN

Añade todos los ingredientes junto con el hielo en una coctelera, agítalo hasta que sude y esté suficientemente frío cuela y sirve en un vaso highball con hielos.

Puedes añadir naranja deshidratada para decorar tu bebida.



MANGO MARGARITA MICHUACANA

INGREDIENTES

- 60 ml de mezcal
- 30 ml de jugo de limón fresco
- 30 ml de jarabe de agave
- 1 mango maduro, pelado y cortado en trozos
- Hielo
- Sal y rodajas de limón para decorar el borde del vaso

PREPARACIÓN

En una licuadora, mezcla el mango cortado en trozos con el mezcal, jugo de limón y jarabe de agave. Añade hielo y licúa hasta que la mezcla esté suave y homogénea.

En un plato pequeño, coloca un poco de sal. Humedece el borde de un vaso con una rodaja de limón y luego sumerge el borde del vaso en la sal para que se adhiera.

Decora con una rodaja de limón en el borde del vaso y una rodaja de mango en el borde.



MANDARINA COLORADA

INGREDIENTES

- 2 oz de Mezcal Angustifolia del poniente de Morelia
- 1 oz de jugo de granada
- 1 oz de jugo de arándano
- 1 oz de licor de granada
- Refresco de mandarina
- Hielo

PREPARACIÓN

Vierte el mezcal, el jugo de granada y arándano así como el licor de granada en una coctelera, enfría hasta que sude, cuela y trasvasa a un vaso highball con suficiente hielo y completa con el refresco de mandarina.

MEZCAL MULE MICHOACANO



INGREDIENTES

- 60 ml de mezcal
- 15 ml de jugo de limón fresco
- 10 ml de jarabe de agave
- Ginger beer
- 1 Rodaja de limón y hojas de hierbabuena para decorar
- Hielo

PREPARACIÓN

Llena un vaso de cobre o un vaso alto con hielo, vierte el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de agave. Remueve suavemente para mezclar los ingredientes.

Completa el vaso con ginger beer hasta llenarlo casi por completo.

Decora con una rodaja de limón y algunas hojas de hierbabuena. Revuelve suavemente y sirve.

CATAS Y MARIDAJES



CERVEZA ARTESANAL

Una de las cervecerías artesanales morelianas más reconocida, La Brü, nos presenta varias formas de maridaje respecto a cada tipo de cerveza artesanal como son:

Lager. Perfecta para acompañar con cualquier marisco, carne asada o botanas.

Red Ale. Para maridar con carnes blancas y rojas, comida fresca como ensalada o semillas.

Dark Lager. Para maridar con pasta, carnes rojas, verduras, ideal para acompañar con las Corundas que son elaboradas a base de masa de maíz y se envuelven en hojas de la planta del mismo.

Porter. Excelente para acompañar con carnes rojas, asados, salchichas o productos cárnicos como lo son las típicas Carnitas Michoacanas ideales para acompañar esta cerveza de aromas tostados.

Ipa. Perfecta para platillos dulces, pastas, arroz, carnes blancas marinadas, quesos y platos especiados o picantes.

Stout. Cerveza ideal para acompañar con postres de chocolate oscuro, alimentos asados o ahumados.

RUTA DEL MEZCAL

RUTAMEZCAL.COM

Recorrido guiado a vinata **"Hacienda del Rincón"**
Degustación | Destilación

ITINERARIO:

08:45 hrs. - Lugar de encuentro: estacionamiento en la esquina de Av. Camelinas y Ventura Puente.

09:00 hrs. - Salida puntual rumbo a la Tenencia de Jesús del Monte.

VISITA A PUNTOS DE INTERÉS:

Castada y mirador.

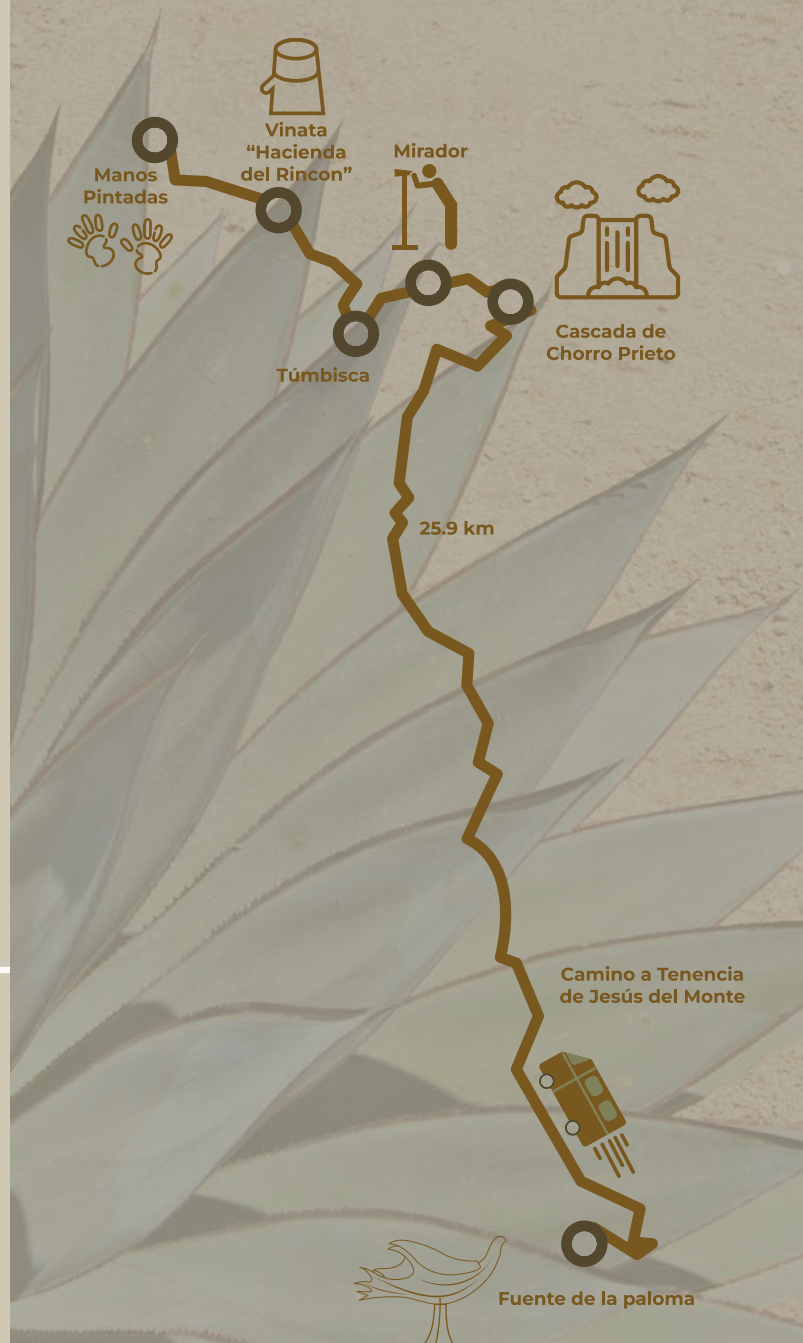
Vianda "Hacienda del Rincón" (degustación y destilación).

Monumento arquitectónico "Manos pintadas".

Tiempo para comer y compra de mezcal.

17:00 hrs. Regreso puntual a Morelia.

18:15 hrs. Llegada aproximada a Morelia.



RESERVACIONES

443 115 0834 | 443 205 3753

Costo: \$500.00 por persona

Horario: 9:00 - 19:00 hrs.

*Mínimo 10 personas

CERVECERÍAS



@cervezalabru

CERVECERÍA LA BRU

Oriente-Poniente 365, Col. Ciudad Industrial | 443 274 0783



@nacionalmorelostaproom

NACIONAL MORELOS

Av. Acueducto 591, Col. Vasco de Quiroga | 443 313 2820



@dostigres_cerveceria

DOS TIGRES

Bartolomé de las Casas 547, Col. Centro | 443 313 6633



@beerbankmorelia

BEER BANK

Blvd. García de León 1361, Col. Chapultepec Sur | 443 506 9336



@cervezaxakua

BODEGA CERVECERÍA XAKÚA

Jacarandas 156, Col. Jardineros del Rincón | 443 226 9017



@manglarbar

MANGLAR

Bartolomé de Las Casas 600, Col. Centro | 443 317 6164

FRIDA PUB DE BARRIO

Guillermo Prieto 34, Col. Centro 443 312 1926

CASA CHÁVEZ

Calle Ignacio Allende 421-B, Col. Centro | 443 610 1123

PORTER BRITISH PUB

Calzada Ventura Puente 1143, Col. del Empleado | 443 314 4037



MEZCALERÍAS



@tatamezcaleria

TATA MEZCALERÍA

Bartolome de las Casas 511,
Col. Centro | 443 312 9514



@venado_azul_mezcal

VENADO AZUL

Bartolomé de las Casas 203,
Col. Centro | 443 613 3361



@tlacuache.mezcaleria

TLACUACHE

Blvd. García de León 1082
443 351 4087



@elmagueymeizcaleria

EL MAGUEY MEZCALERÍA

Plaza W Villa Universidad 211,
Col. Centro | 443 146 5785



@tatitamorelia

TATITA MEZCALERÍA

Rinconada Villalongin 42,
Col. Centro | 443 312 9514



@escapulario_mezcaleria

ESCAPULARIO

Bartolomé de Las Casas 327, Col.
Centro | 443 106 1957



MEZCALERÍA ESOTÉRICA PAGANO

Nicolás Bravo esq. Allende 130,
Col. Centro | 461 289 1617

GUANANAKI | VENADO AZUL

RASPADO DE GASPACHO | XANEQUE

GENTLEMAN | THE BOSS

MEXICAO | NAMELESS

ALCAPONE | RUSSO BLANCO

TOP 5
BEBIDAS

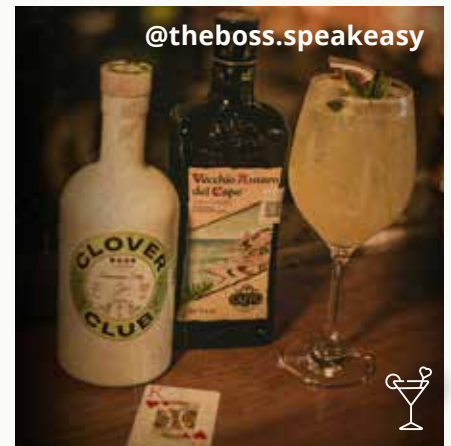
BARES



XANEQUE COCTAIL ROOM
Callejón Del Romance 47,
Col. Centro | 443 101 7767



NAMELESS HIDDEN BAR
Av. Francisco I. Madero Ote. 1044,
Col. Centro | 443 933 1559



THE BOSS
Santiago Tapia 252, Col. Centro



COCO MARÍA
Benito Juárez 194, Col. Centro



SANTINO
Santiago Tapia 270, Col. Centro
443 869 3504



RUSO BLANCO CLUB DE SOCIOS
Aquiles Serdán 919, Col. Centro
443 321 3121



TERRAZA AZUL
Valentin gomez farias 151,
Col. Centro | 443 400 1136



BAR DE DON WILLY
Guillermo Prieto 58, Col. Centro
443 312 0494



FUNKY MONKEY
Blvd. García de León 1187, Col.
Chapultepec Sur | 443 427 8050

EVENTOS Y FESTIVALES

FESTIVAL GASTRO- CERVECERO

ABRIL

SABORES DE MORELIA

PRIMAVERA Y VERANO

MEZCALMANÍA FESTIVAL GASTRO-MEZCALERO

SEPTIEMBRE

MORELIA EN BOCA

NOVIEMBRE

EXPO FERIA DEL MEZCAL Y TACO FEST

NOVIEMBRE

FIESTA "MEZCAL DE LA SIERRA"

NOVIEMBRE





REFERENCIAS

<https://www.cervezaartesanalmexicana.mx/cerveceria-la-bru/>

Campos, M. (2016). Embriaguez y alcoholismo en una ciudad en transición. Morelia 1920-1940. Morelia, Michoacán: IIH/UMSNH.

Zavala, M. (2008). Embriaguez y sociedad en Morelia, 1880-1910. Morelia, Michoacán: IIH/UMSNH.

Juan Gallardo Valdez. (2020). La producción de mezcal en el Estado de Michoacán. En La Producción de Mezcal en el Estado de Michoacán, 2da Edición.(61-76). Guadalajara Jalisco: CIATEJ.



Turismomorelia mx

#experienciamorelia
www.experienciamorelia.mx