

HERMITAGE  
SPIRIT

DIE  
**MEZCAL**  
**BIBEL**



# Seele aus Rauch und Feuer

Copyright: Claudia María Luise Schumann ©HERMITAGE SPIRIT

O Maguey, heiliger Geist, wild und weise,  
Geboren dort, wo Erde brennt am Himmelskreise.  
Agaventränen, Feuersglut,  
Du gehst mit uns durch Leid und Mut.

Nicht nur ein Trunk, doch Seele, Glanz,  
Kein Tropfen gleicht dem andern ganz.  
Du lebst in Rauch, in Stein, im Wind—  
Ein Hauch von Göttin, zart gespinnt.

Berührst den Mund, durchdringst das Sein,  
Erweckst, was schlummert, fein und rein.  
Du bist das Echo in dem Feld,  
Der heil'ge Gral, der uns erhält.

# HISTORISCHE URSPRÜNGE VON MEZCAL & TEQUILA

## MEZCAL & TEQUILA: GLEICHE WURZELN, VERSCHIEDENE SEELEN – KEINE RIVALITÄT, NUR TRADITION

Betont wird hier die gemeinsame Herkunft, die unterschiedlichen Identitäten und vor allem, dass es sich nicht um einen Wettbewerb handelt, sondern um eine Feier der Vielfalt der mexikanischen Spirituosenkultur.

### Vorkoloniale Zeit – Die Geburt der Agavenverehrung

Lange bevor destilliert wurde, vergoren die indigenen Völker Mesoamerikas Agave zu **Pulque** – einem heiligen, milchigen Getränk, das rituell getrunken wurde. Die Agave war tief verwurzelt in Mythologie und Alltag: Sie diente als Nahrung, Werkzeug, Faserquelle und Medizin.

### 16. Jahrhundert – Die Destillation kommt

Bevor die spanischen Konquistadoren offiziell Destillationstechniken nach Mexiko brachten, gelangten **philippinische Seeleute mit der Manila-Galeone** über den Pazifik an die westlichen Küsten Neuspaniens (dem heutigen Mexiko).

Sie brachten ein einfaches, tragbares **Destilliergerät** mit – den sogenannten **Filipino-Still** – gefertigt aus Bambus oder Ton.

Diese Technologie wurde entlang der Pazifikküste in Regionen wie **Colima** oder **Guerrero** verwendet und gilt heute als möglicher Ursprung der **ersten agavenbasierten Destillate**.

Noch vor der offiziellen spanischen Einführung entstanden somit **erste Formen von Mezcal** – durch **philippinischen Einfluss**.

Später etablierten die Spanier ihre eigene Destillationstradition und verbreiteten sie weiter ins Landesinnere, insbesondere nach **Oaxaca**, wo sich eine vielfältige, handwerklich geprägte Mezcal-Kultur entwickelte.

### 18.–19. Jahrhundert – Regionale Spezialisierung beginnt

In der Gegend um die Stadt **Tequila** (im heutigen Bundesstaat **Jalisco**) begannen Produzenten, sich auf die Destillation der **Blauen Weber-Agave (Agave tequilana)** zu spezialisieren.

Aus dem sogenannten „**Vino de Tequila**“ wurde bald einfach nur noch **Tequila**.

Im Süden Mexikos – insbesondere in **Oaxaca** – blieben hingegen die traditionellen, rustikalen Herstellungsverfahren und die Nutzung **vielfältiger Agavenarten** erhalten. Diese Spirituose behielt den übergeordneten Namen: **Mezcal**.

## 20. Jahrhundert – Industrialisierung & rechtlicher Schutz

**Tequila** wurde im 20. Jahrhundert national und international beliebt – nicht zuletzt durch industrielle Skalierbarkeit und starke Vermarktung.

Im Jahr **1974** erhielt Tequila seine **geschützte Herkunftsbezeichnung** (**Denomination of Origin – DO**), die Name und Herstellungsverfahren offiziell schützt.

**Mezcal** erhielt erst **1994** seine eigene DO – allerdings mit einem stärkeren Fokus auf **traditionelle, handwerkliche Produktionsmethoden** und regionaler Vielfalt.

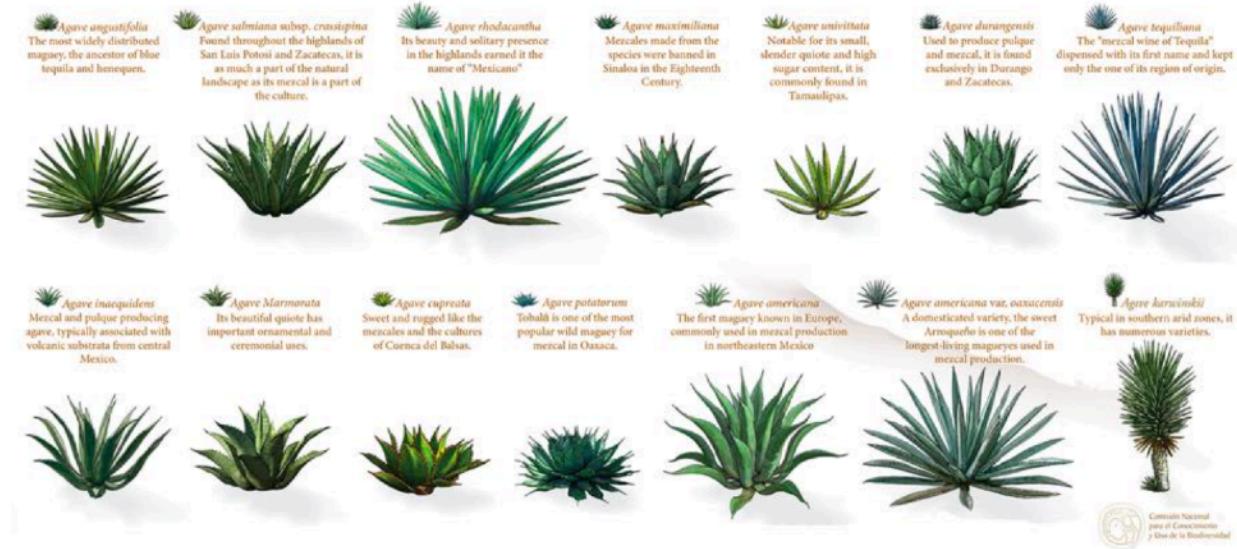


Philippinisches Destilliergeät („Filipino Still“)

“Der Heilige Geist Oaxaca’s”

HERMITAGE  
SPIRIT

TEIL I:  
DIE AGAVEN – DIE EDLEN PFLANZEN DES MEZCAL



## 1. Agave Espadín (Agave Angustifolia)

- Region:** Weit verbreitet in Oaxaca, besonders in Santiago Matatlán.
- Reifezeit:** 7–10 Jahre.
- Hinweise:** Häufigste Agave in der Mezcal-Produktion (~90 %). Gleichmäßiger Zuckergehalt, ideal für Anfänger und kommerzielle Herstellung.
- Geschmacksprofil:** Süß, fruchtig, rauchig mit Kräuter- und Zitrusnoten.

## 2. Agave Cuishe (*Agave Karwinskii*)

- **Region:** Zentrale Täler Oaxacas (Ejutla, Miahuatlán).
- **Reifezeit:** 12–15 Jahre.
- **Hinweise:** Wächst in einer stängelartigen Form, oft in trockenerem, steinigem Boden.
- **Geschmacksprofil:** Erdige, pflanzliche Noten mit Mineralität und Anklängen von Pfeffer oder Tabak.

## 3. Agave Tobalá (*Agave Potatorum*)

- **Region:** Hochgelegene Gebiete wie die Sierra Sur und Mixteca.
- **Reifezeit:** 10–15 Jahre.
- **Hinweise:** Kleine, wild wachsende Agave mit geringer Ausbeute, sehr begehrt.
- **Geschmacksprofil:** Blumig, zitrusartig, cremige Textur mit heller Säure.

## 4. Agave Mexicano (*Agave Rhodacantha*)

- **Region:** Sierra Sur, zentrales Oaxaca.
- **Reifezeit:** 10–12 Jahre.
- **Hinweise:** Auch „Dobadaan“ genannt; größere Agave mit hohem Zuckergehalt.
- **Geschmacksprofil:** Tiefe, würzige, erdige Noten mit dunklen Früchten.

## 5. Agave Tepeztate (*Agave Marmorata*)

- **Region:** Wächst auf felsigen Klippen in hohen Lagen der Sierra Madre del Sur.
- **Reifezeit:** 20–30 Jahre.
- **Hinweise:** Wild, selten, schwer anzubauen.
- **Geschmacksprofil:** Intensiv, kräuterartig, oft minzig oder harzig, sehr kräftig.

## 6. Agave **Jabalí** (Agave *Convallis*)

- **Region:** Sierra Norte und andere Hochlandgebiete.
- **Reifezeit:** 12–15 Jahre.
- **Hinweise:** Schwierige Fermentation – kann explosiv sein. Geringe Ausbeute.
- **Geschmacksprofil:** Wild, animalisch, säuerlich, tropische Früchte, würzig und intensiv.

## 7. Agave **Coyote** (Möglicherweise Agave *Americana* oder Hybrid)

- **Region:** Sierra Norte, Mixteca Alta.
- **Reifezeit:** 12–18 Jahre.
- **Hinweise:** Oft halbwild oder wild, manchmal eine Kreuzung wilder Agaven.
- **Geschmacksprofil:** Intensiv, erdig mit Umami, Schokolade und getrockneten Kräutern.

## 8. Agave **Arroqueño** (Agave *Americana* var. *Oaxacensis*)

- **Region:** Tal von Oaxaca.
- **Reifezeit:** 18–25 Jahre.
- **Hinweise:** Eine der größten Agaven, mit uralter Abstammung.
- **Geschmacksprofil:** Süß, buttrig, tiefgründig, mit pflanzlichen Noten und grüner Banane.

## 9. Pechuga (Spezielle Herstellung, meist auf Espadín-Basis)

- **Region:** Ganz Oaxaca; traditionell für Feierlichkeiten.
- **Prozess:** Dritte Destillation mit saisonalen Früchten, Nüssen, Gewürzen und einer rohen Truthahn- oder Hühnerbrust (im Brennkessel aufgehängt).
- **Geschmacksprofil:** Komplex, herhaft-süß, festlich mit reicher Würze und Umami.

## TEIL II: DER PROZESS – VON DER ERDE ZUM GEIST

### 1. Ernte (La Jima)

- Die reife Agave wird geschnitten, Blätter entfernt, sodass nur das **Piña** (Herz) übrig bleibt.
- Der Blütenstiel (**Quiote**) muss vor der vollständigen Entwicklung entfernt werden, um den Zucker zu erhalten.



## 2. Kochen (La Cocción)

- Die “Piñas” (Ananas) werden 8 bis 12 Tage in Erdöfen geröstet, wodurch sie einen rauchigen Geschmack erhalten.
- Sie werden mit Steinen, Agavenfasern und Erde bedeckt.



### 3. Mahlen (La Molienda) Artisanal

- **Artisanal:** Traditionell mit einer **Tahona** (Steinrad, gezogen von Esel/Maultier).
- **Ancestral:** Mit einem Holzhammer zerkleinert.
- **Industriell:** Handwerkzeuge oder mechanische Schredder.



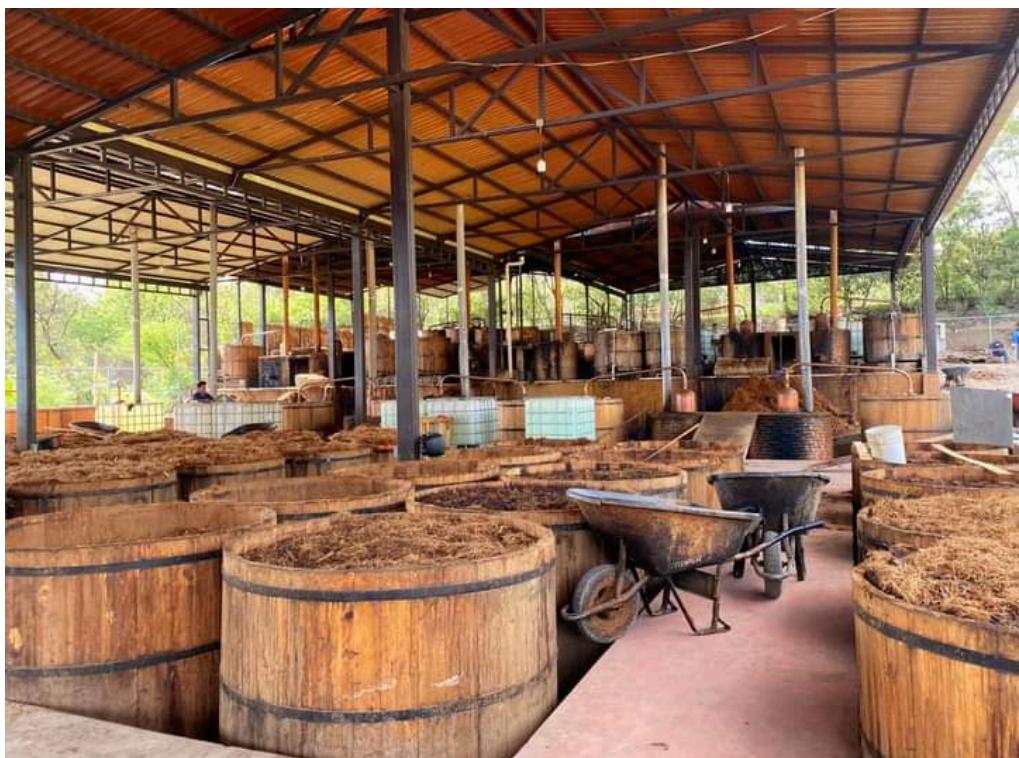
**Artisanal**



**Ancestral**

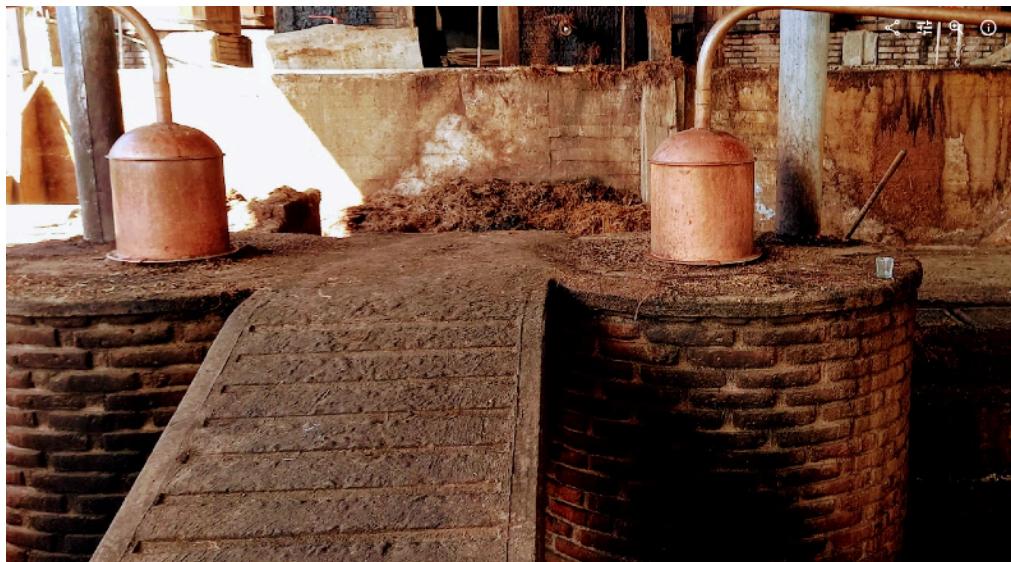
## 4. Fermentation (La Fermentación)

- Zermahlene Agave kommt in offene Holzfässer (**Tinas**).
- Natürliche Wildhefen starten die Fermentation (7–15 Tage).

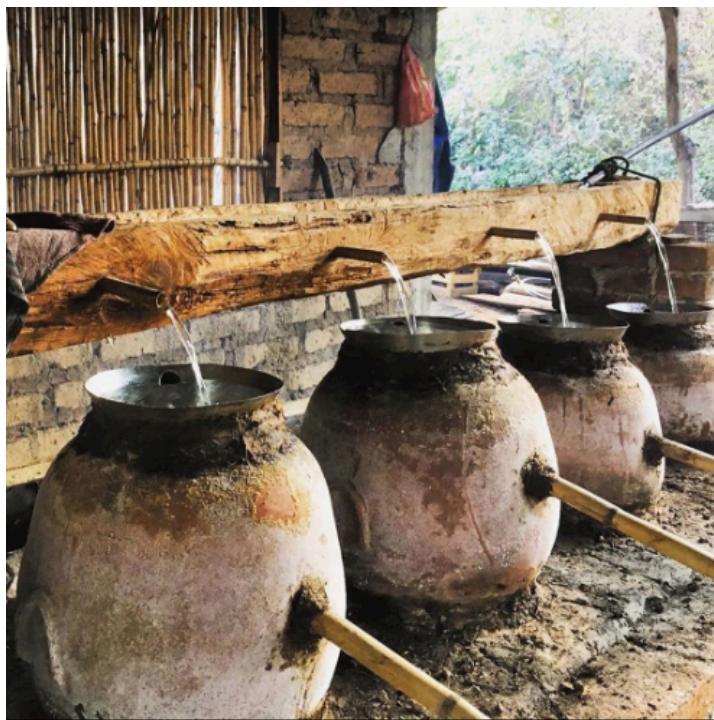


## 5. Distillation (La Destilación)

- Zwei- oder dreifache Destillation in Kupfer- oder Tontöpfen.
- Jeder Mezcal-Meister (**Maestro Mezcalero**) hat seine eigene Methode.



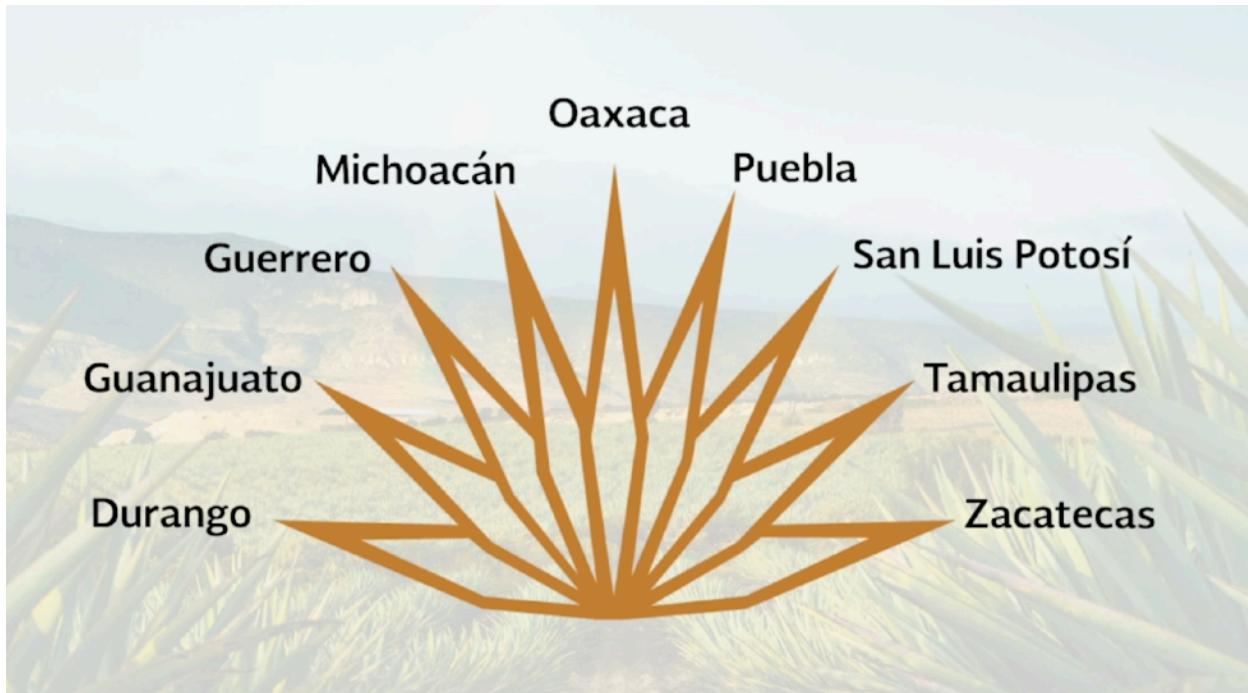
**Kupfer Brennofen**



**Ton Brennofen**

## TEIL III: GESCHMACKSNOTEN NACH AGAVE-TYP

Agave-Typ	Geschmacksprofil
<b>Espadín</b> ( <i>Agave Angustifolia</i> )	Süß, fruchtig, rauchig mit Kräuter- und Zitrusnoten.
<b>Cuishe</b> ( <i>Agave Karwinskii</i> )	Erdige, pflanzliche Noten mit Mineralität, Pfeffer- oder Tabaknuancen.
<b>Tobalá</b> ( <i>Agave Potatorum</i> )	Blumig, zitrusartig, cremige Textur, helle Säure.
<b>Mexicano</b> ( <i>Agave Rhodacantha</i> )	Tief, würzig, erdig, dunkle Fruchtaromen.
<b>Tepeztate</b> ( <i>Agave Marmorata</i> )	Kräftig, kräuterartig, oft minzig oder harzig, intensiver Geschmack.
<b>Jabalí</b> ( <i>Agave Convallis</i> )	Wild, animalisch, säuerlich, tropische Früchte, würzig und intensiv.
<b>Coyote</b> (Möglicherweise <i>Agave Americana</i> oder Hybrid)	Intensiv, erdig, mit Umami, Schokolade und getrockneten Kräutern.
<b>Arroqueño</b> ( <i>Agave Americana</i> var. <i>Oaxacensis</i> )	Süß, buttrig, tiefgründig, mit pflanzlichen Noten und grüner Banane.
<b>Pechuga</b> (Spezialherstellung, meist auf Espadín-Basis)	Komplex, herhaft-süß, festlich mit reicher Würze und Umami.



## TEIL IV: MEZCAL-REGIONEN (Herkunftsbezeichnung)

**Mezcal darf offiziell in diesen 9 mexikanischen Bundesstaaten produziert werden:**

1. Oaxaca (primär, ~85% des gesamten Mezcal)
2. Durango
3. Guanajuato
4. Guerrero
5. Michoacán
6. Puebla
7. San Luis Potosí
8. Tamaulipas
9. Zacatecas

**Wichtige Unterregionen von Oaxaca:**

1. Santiago Matatlán – "Die Welt-Hauptstadt des Mezcal"
2. Miahuatlán
3. Ejutla
4. Tlacolula
5. Sola de Vega (clay pot distillation)
6. Yautepec
7. San Juan del Río

## **TEIL V: MEZCALS WELTWEITER SCHUTZ**

### **Denomination of Origin (DO) – 1994**

- Herkunftsbezeichnung (Denomination of Origin, DO) – 1994
- Kontrolliert vom Consejo Regulador del Mezcal (CRM).
- Nur traditionell produzierter Mezcal aus den geschützten Regionen darf so genannt werden.

### **Norma Oficial Mexicana (NOM-070)**

- Regelt Kategorien (**Ancestral, Artesanal, Industriell**), Agavenverwendung, Etikettierung und Produktionsprozesse.

### **International Schutzmaßnahmen:**

- **Geografische Angabe (GI)** – Anerkannt in EU, USA, and Japan.
- Verhindert den Missbrauch des Namens „Mezcal“ durch ausländische Spirituosen.
- Nur zertifizierter Mezcal darf als solcher exportiert werden.



# DIE 10 GEBOTE DES MEZCAL

Copyright: Claudia Maria Luise Schumann ©HERMITAGE SPIRIT

1. Mezcal ist Ursprung – geboren aus Erde, Feuer, Wasser und Wind
2. Espadín trägt den Alltag – doch die wilden Agaven schenken das Unvergessliche
3. Was Jahrzehnte im Verborgenen reift, entfaltet Tiefe, die man nicht benennen kann
4. Pechuga ist ein ritueller Akt – kein Produkt, sondern ein Opfer an das Leben
5. Jede Flasche ist ein Gefäß der Elemente – roh, lebendig und beseelt.
6. Der Maestro Mezcalero ist ein Wächter – er hört, was die Agave flüstert
7. Jede Agave in ihrer Region spricht in ihrer besonderen Sprache
8. Rauch ist nur der Schleier – darunter liegt die wahre Seele
9. Mezcal wird nicht getrunken, nicht konsumiert – er wird gesippt, zelebriert, gespürt.
10. Trinke ihn “a Besitos” – in kleinen Küss’chen, als wär’s ein Dank an die Agave selbst.

