

EL GUARDIÁN

QUE PRESERVA Y REÚNE



AXACA KOCH® EL MEZCAL DE OAJA



KOCH
ELEMENTAL
MEZCAL

UN MEZCAL JUSTO



PARA TODOS



DEPARTAMENTO DE
DESARROLLO DE MARCA

FUNDADOR
Carlos L. Moreno

DIRECTORA DE ÁREA
Thalia Friligos

COMUNICACIÓN
Sarahí Acosta

EDITOR
David Reyes

FOTOGRAFÍAS
Daniel Ayuso

DISEÑO WEB
Francisco Márquez

Catálogo Editorial Koch El Mezcal
Año 1, N° 1, Marzo 2021 es una
publicación anual editada por
Koch El Mezcal,
Manuel Ávila Camacho 220, Guadalupe
Victoria, Oaxaca de Juárez, Oax.
Fecha de la última actualización:
Marzo 2021.

WWW.MEZCALKOCH.COM
Las opiniones expresadas por los
autores no necesariamente reflejan la
postura de la editora de la publicación.
Queda estrictamente prohibido
la reproducción total o parcial de
los contenidos e imágenes de la
publicación sin previa autorización de
Sabores Intensos S. de R. L. de C. V.

CARTA DEL EDITOR

En nuestra primera edición queremos celebrar la nueva imagen de Koch, y compartirles los 4 principios que nos permiten entender la vida, disfrutarla, agradecer y trascender; La Tierra, La Biodiversidad, La Cosmovisión y La Humanidad.

Nuestro compromiso con la tierra empieza en el diario acontecer entre colaboradores y amigos. Es el lugar donde se manifiesta la realidad, lo tangible, donde cabe lo cotidiano. Defendemos e impulsamos distintas regiones de Oaxaca, y el no monocultivo de los campos. Oaxaca es el estado con mayor biodiversidad cultural y biológica de México. Valoramos las características y la identidad de cada variedad de agave, de cada comunidad productora, y el profundo arraigo de nuestros guardianes mezcaleros.

Somos parte del bagaje de creencias prehispánicas y tradiciones ancestrales. La magia de los dioses y los diablos. Los muertos y la conexión con ellos. Esta es la cosmovisión, es el lugar del cielo, el espíritu. Desde el respeto, compartimos este lenguaje mítico de los oaxaqueños. En Koch estamos atentos al acontecer humano, promoviendo los vínculos y las relaciones. Somos responsables con las comunidades que integramos, a ellas regresa la felicidad que producen nuestros destilados en el mundo. Después de más de 12 años nos hemos convertido en una forma vida para nuestros productores, colaboradores y amigos. Buscamos preservar la esencia de Oaxaca, a través de estos cuatro principios. Estas son las razones que nos representan y nos inspiran todos los días, para dejar un legado a los que vienen.

Confiamos en que esta primera edición será uno de los caminos para estar juntos, más cerca.

Hoy más que nunca salud a todos y para todos.

Koch el Mezcal de Oaxaca

CONTENIDO

- 6 CARLOS MORENO
- 8 HISTORIA FAMILIAR
- 10 SOMOS OAXACA
- 12 PRESENCIA INTERNACIONAL
- 14 RENDIMIENTO Y TAMAÑOS DE AGAVES

- 16 PROCESO ARTESANAL
- 18 ESPADÍN ARTESANAL
- 20 TOBALÁ ARTESANAL
- 21 PULQUERO ARTESANAL
- 23 ORIGEN KOCH

- 24 TEPEZTATE ARTESANAL
- 26 MEXICANO ARTESANAL
- 28 BARRIL ARTESANAL
- 30 TOBASICHE ARTESANAL
- 32 ARROQUEÑO ARTESANAL
- 34 MADRECUISHE ARTESANAL
- 36 PROCESO ANCESTRAL
- 39 TOBALÁ/PASMO ANCESTRAL
- 40 ESPADÍN ANCESTRAL
- 42 COYOTE ANCESTRAL
- 44 EDICIÓN 2020
- 46 ENSAMBLE

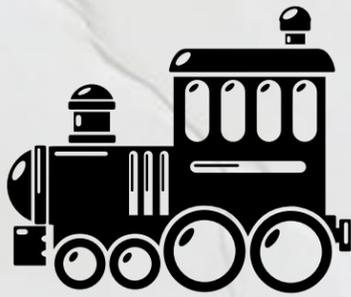
- 48 ENSAMBLE 4 AGAVES
- 50 ENSAMBLE 2 AGAVES
- 52 ELEMENTAL
- 56 ADRIÁN BAUTISTA LUCIO BAUTISTA
- 58 RANULFO ALTAMIRANO
- 60 PEDRO HERNÁNDEZ
- 62 ISIDRO DAMIÁN
- 66 ALBERTO VÁSQUEZ
- 68 ISRAEL PALESTINO
- 72 ESPÍRITUS QUE NOS ACOMPAÑAN
- 74 VODKA 1533
- 76 WHISKY PRIETO

FUNDAADOR CARLOS MORENO

«Conocemos el mezcal desde siempre y antes de eso, lo vivimos desde los entornos familiares más cercanos, desde que somos niños. Es inherente a nuestra región, es parte de nuestra cosmovisión. El mezcal cura, sana el alma, también te acompaña en tus penas y si quieres te ayuda a olvidarlas. Tomamos mezcal para ser sentimentales, para explotar la creatividad y las emociones, para que nos preocupe menos la burla. No se trata de sufrir, sino de ponernos emocionales. Cuando eres oaxaqueño no importa si sabes cómo se hace o no, de que te dan mezcal, te lo dan, y de que lo bebas, lo bebas.»

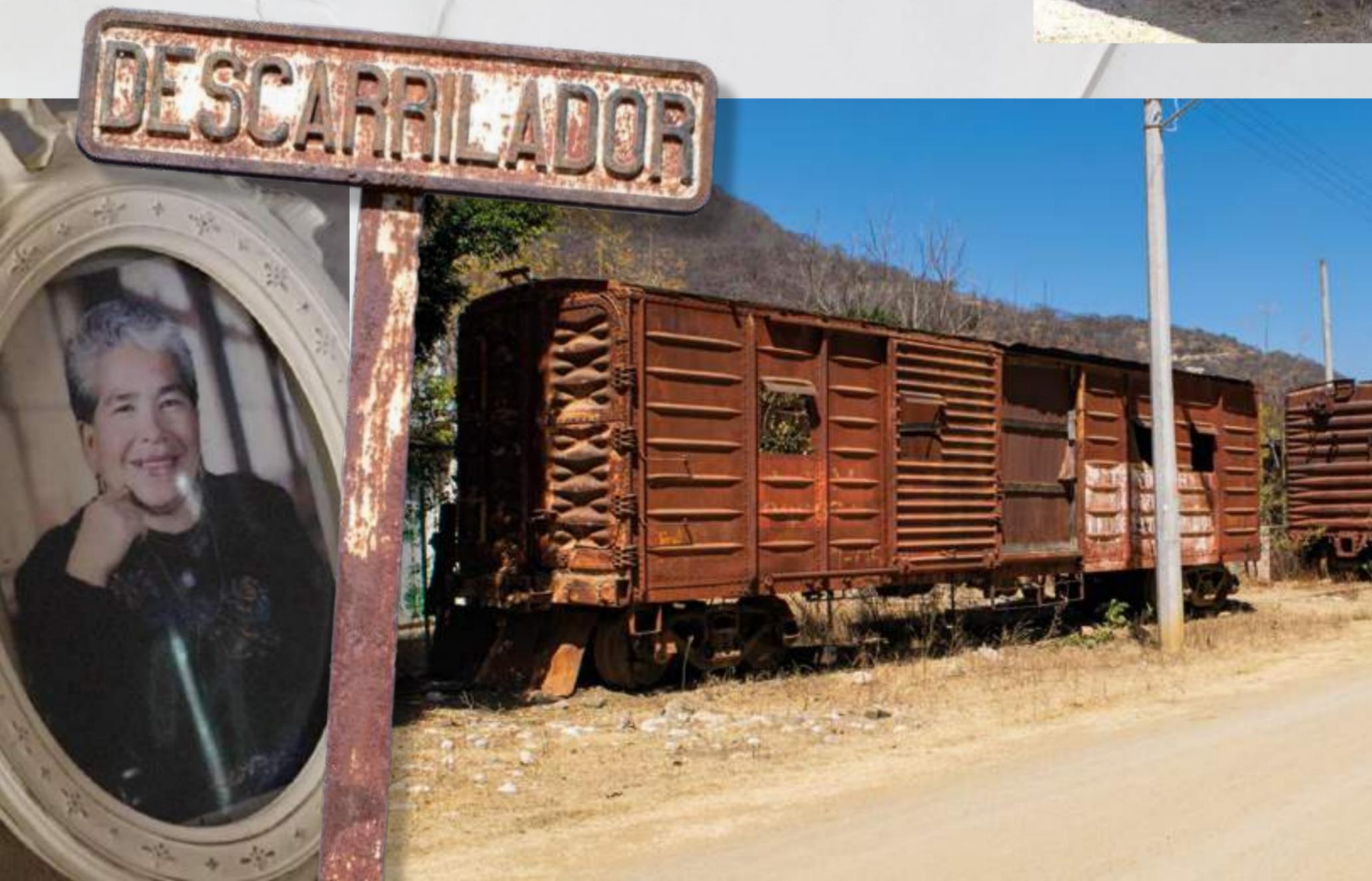
«Concebimos al mezcal como un ente vivo, que desde su elaboración hasta su consumo se mantiene en constante evolución de sabor, aroma y textura, lo que permite evocar el terroir alusivo a la región, agave y manos que intervienen en su creación»





ELPARIÁN

HISTORIA FAMILIAR



La población de El Parián era desde antes, punto de encuentro comercial entre rancherías y poblaciones vecinas, con productos como pulque, frutas, frijol, artículos fabricados a base de palma, carrizo, ganado, y su famoso pan de Parián con pulque como ingrediente principal. La llegada del tren con 3 turnos diarios, impulsó el comercio a tal punto de convertirlo en un puerto interior con una intensa vida social, donde nativos y foráneos vieron la oportunidad de mejorar su modo de vida. Este fue el caso de Ricarda, bisabuela de Carlos, originaria de Nochixtlán, Oaxaca, quien desde pequeña, ayudaba a su madre Arcadia a hacer comercio de norte a sur y de regreso dentro del Estado. Hablar de la tradición familiar mezcalera de los Moreno,

es referir los viajes de Ricarda por tren para llegar a los palenques y conocer de los diferentes procesos de elaboración del mezcal. Eran épocas posrevolucionarias cuando Ricarda Mejía y Zenón Moreno decidieron abrir una fonda/mezcalería llamada "Paso a Pasito" en una pequeña casa ubicada muy cerca de la estación del ferrocarril, donde podían tomarse los mejores destilados de agave, degustar los guisos de Ricarda, y como un plus para sus visitantes, la música de moda sonaba en el mejor tocadiscos de la época. Era un espacio donde todos se sentían bienvenidos. Actualmente la casa grande de doña Ricarda Mejía, donde nacieron sus hijos y nietos, está rehabilitada para ser parte de las visitas imprescindibles para los amantes de la cultura del mezcal.



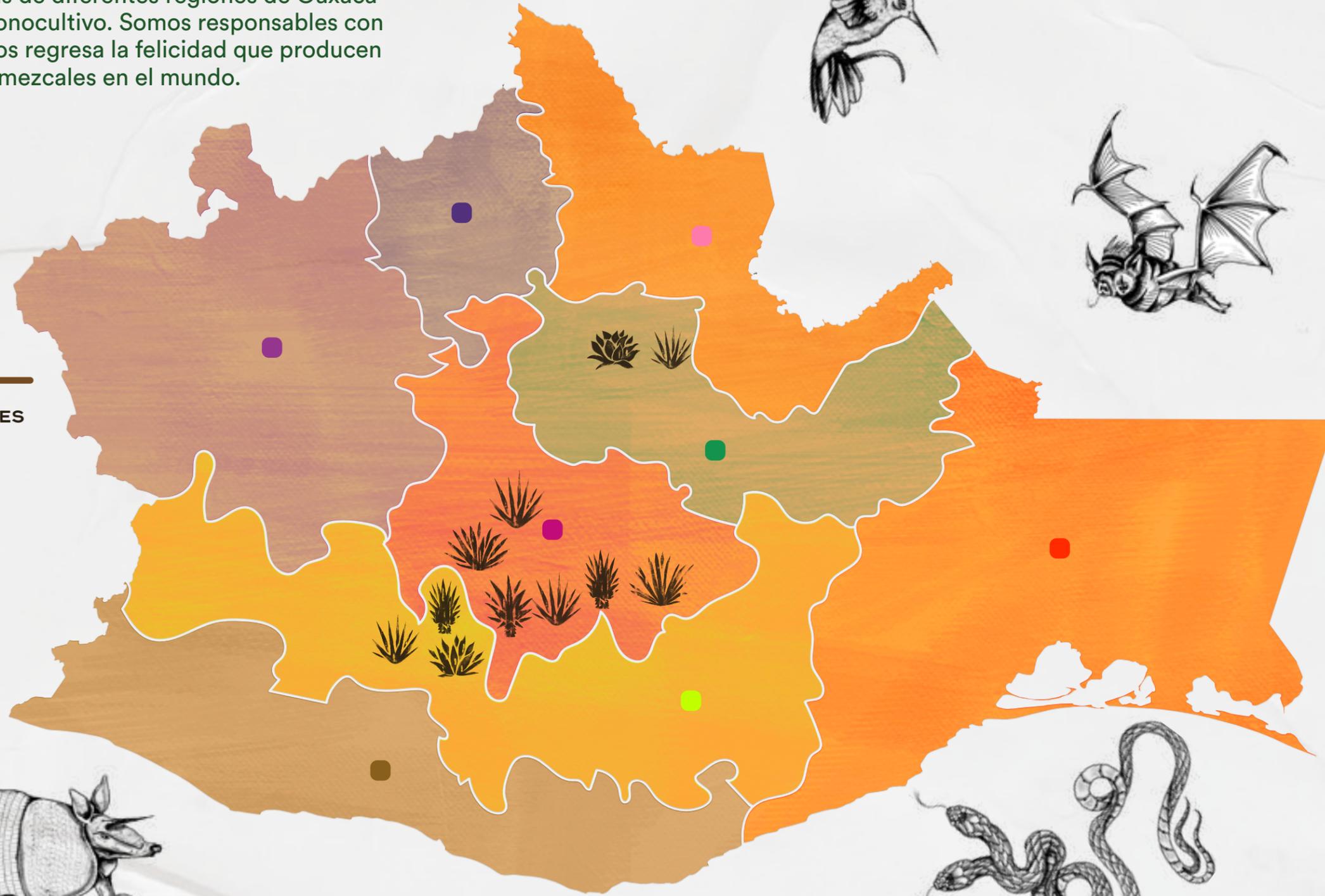
ESCANEA ME

SOMOS OAXACA

Promovemos las tierras de diferentes regiones de Oaxaca y fomentamos el no monocultivo. Somos responsables con las comunidades, a ellos regresa la felicidad que producen nuestros mezcales en el mundo.

TERROIR

- VALLES CENTRALES
- SIERRA NORTE
- SIERRA SUR
- ISTMO
- COSTA
- MIXTECA
- CAÑADA
- PAPALOAPAN



Villa Sola de Vega



San Juan Bautista Jayacatlán



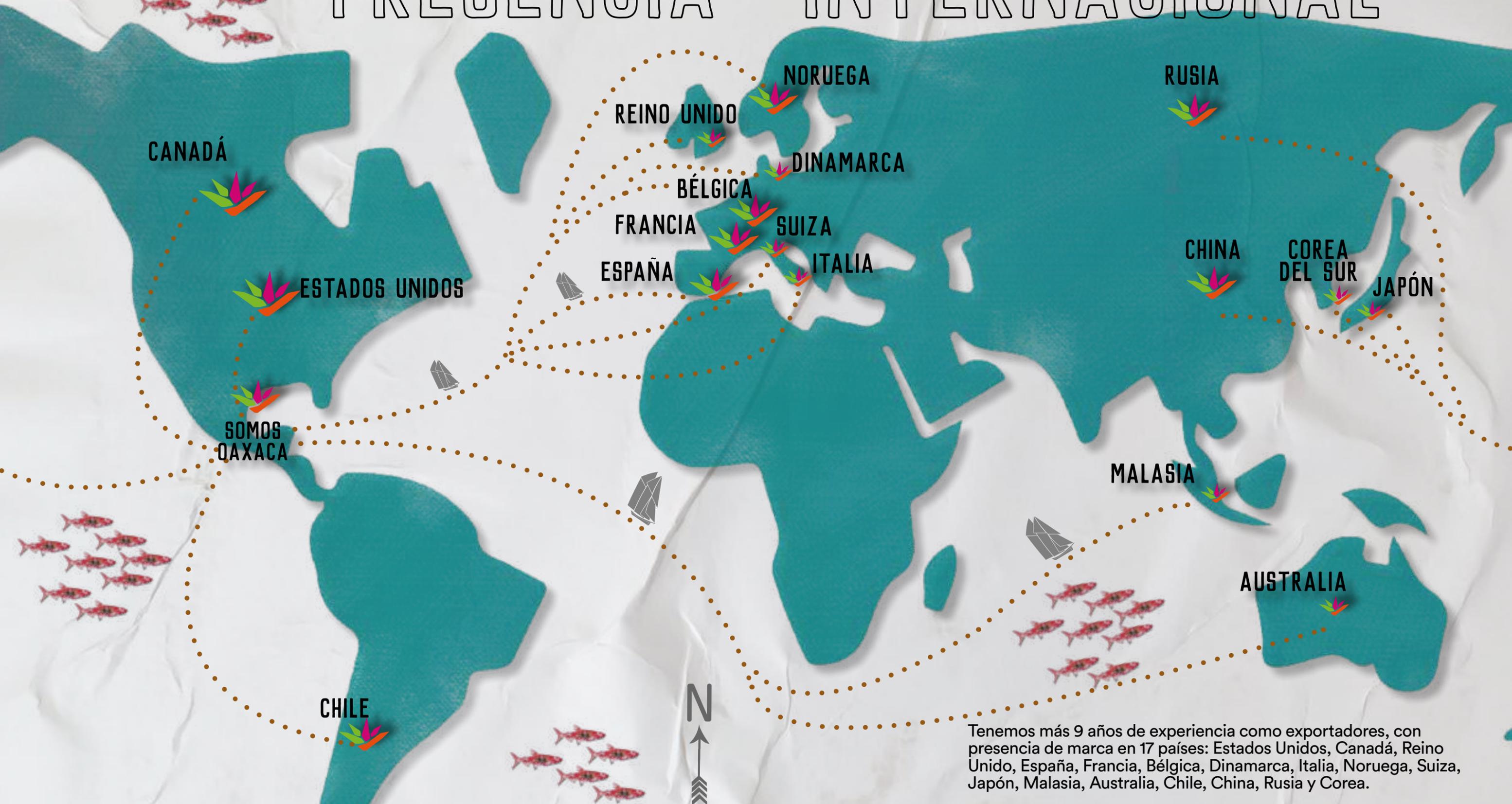
Santiago Matatlán



Heroica Ciudad de Ejutla de Crespo



PRESENCIA INTERNACIONAL



Tenemos más 9 años de experiencia como exportadores, con presencia de marca en 17 países: Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, España, Francia, Bélgica, Dinamarca, Italia, Noruega, Suiza, Japón, Malasia, Australia, Chile, China, Rusia y Corea.

SUSTENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO

- Somos pioneros en la preservación de variedades de agave silvestre a través de nuestro invernadero y recolección de semillas.

- Recolección de 5 millones de semillas nativas en nuestras comunidades productoras. 1 millón de que han sido exitosamente germinado, en un área de 100 hectáreas en uso para este proyecto de preservación.

- Nuestro principal esfuerzo de preservación está enfocado en variedades de agave silvestre, protegiendo nuestra diversidad genética y garantizando su suministro para el futuro.

- Cultivo de 200 hectáreas de agave domesticado en diferentes regiones de Oaxaca, donde promovemos el No monocultivo de la tierra.





ESCANEA ME

PROCESO ARTESANAL



COSECHA

Una vez que la planta de agave alcanza su madurez, cada agave es limpiado y jimado en campo, para dejar solamente el corazón o piña, mediante herramientas como machetes y en especial la coa.

Cuando se corta el agave (a mano), la única parte que se utiliza para hacer mezcal es el corazón. Se le llama piña porque después de quitarle las hojas, parece una piña gigante.



MOLIENDA

Molienda con tahona y animales de carga

La molienda consiste en desfibrar el agave para obtener el máximo de azúcares fermentables. Después de macerar algunos días, los magueyes cocidos se cortan con un hacha o machete, para luego triturarse en un molino de piedra o tahona, usando la fuerza animal de caballos, mulas, burros o yuntas. Este proceso puede tomar de 3 a 4 horas al día para 1.5 - 2 toneladas de agave aproximadamente.



COCCIÓN

4 días de cocción en horno de piedras

Consiste en la transformación por hidrólisis de los polisacáridos del agave en azúcares fermentables. En el proceso tradicional se utiliza un horno cónico de piedra alimentado con leña de la región y piedras volcánicas dentro, mismas que llegan a alcanzar una temperatura de 800 °C. La cocción bajo tierra le aporta al mezcal un sutil sabor ahumado. La cocción suele durar alrededor de 4 días.

ARTESANAL

FERMENTACIÓN

6-8 días de fermentación espontánea en tinas de madera

Los corazones o la piña del agave triturados se mezclan con agua y se dejan fermentar en pequeñas tinas de madera para iniciar el proceso bioquímico mediante el cual el azúcar se convierte en alcohol y dióxido de carbono, gracias a las levaduras del entorno de la región y la destilería.

El resultado es una mezcla de bagazo y mosto, también llamado "tepache", cuyo volumen de alcohol va a 7 y 12° GL. Este proceso se lleva a cabo en tinas de madera de sabino con una capacidad de 1,000 a 2,000 litros.



En nuestro caso lo llamamos fermentación espontánea, ya que el proceso depende totalmente del clima, de las levaduras nativas de la región y de la mano del guardián mezcalero. Todo este proceso dura de 6 a 8 días bajo el cuidado minucioso del guardián mezcalero.

DESTILACIÓN

24 hrs para 100/120 litros de doble destilación. 350 litros de capacidad por cada alambique de cobre

Consiste en separar el alcohol del agua del mosto o tepache, mediante evaporación y posterior condensación.

Para ello se utilizan alambiques de cobre y se requieren 24 horas en obtener 100-120 litros tras la segunda destilación en alambiques de 350+ litros de capacidad.

Después de la primera destilación, se retiran las fibras y el líquido se destila una segunda vez. Lo que se llama ordinario se obtiene a través de la primera destilación y la segunda es necesario para aumentar el volumen de alcohol y también para obtener el cuerpo de mezcal.



En este punto, la sabiduría del guardián mezcalero es muy importante para poder separar los destilados agradables de los desagradables. Quién también es hábil para definir el volumen de alcohol del mezcal obtenido.

EXPRESIONES ARTESANALES

ESPADÍN

MEZCAL ARTESANAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Maguey Espadín

7-9 años de maduración

Hecho a mano en San Baltazar
Guelavila, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Al inicio es un ahumado dulce que nos evoca a una chimenea, con notas a frutas maduras. Fuerte presencia herbal, al final un poco mentolado con toques de violetas y piña.

En el paladar: Persistente sabor a piña cocida con notas de coco, rosas y hierbas recién cortadas. En paladar medio, durazno maduro y canela, con tintes de pimienta blanca y al final un fino sabor a gelatina de jerez.



UNDER SIN

INGREDIENTS:

- 1 1/2 OZ. KOCH® MEZCAL ESPADÍN
- 1 OZ. SYRUP
- 2 OZ. LEMON JUICE
- 1 OZ. JALAPEÑO
- 1 OZ. PINEAPPLE



TOBALÁ

MEZCAL ARTESANAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Tosalá

9-12 años de maduración

Hecho a mano en San Baltazar
Guelavila, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol
(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Brisa marina, con notas florales a jazmín y manzanilla, seguidos por un aroma a leche de coco y avellana, con toques de pera, carambolo, y guanábana. El final es herbal con toques a orégano, albahaca y un ligero acento a piña asada.

En el paladar: Una combinación de plátano, melón, compota de manzana con nuez moscada, azúcar quemada y un toque ahumado a madera dulce. Notas frugales de yogurt cremoso al final.

EXPRESIONES ARTESANALES

PULQUERO

MEZCAL ARTESANAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Pulquero

14 años de maduración

Hecho a mano en San Baltazar
Guelavila, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)



ORIGEN DE KOCH

Una de las preguntas más frecuentes que le hacen a nuestro fundador Carlos L. Moreno, es ¿Por qué Koch?.

La palabra Koch viene del nombre científico del agave pulquero, -Ferox Koch-, el primero en ser utilizado para extraer la base de una bebida en el México prehispánico.

Koch es la primera variedad de agavaceae, la que llamamos «mansor o pulquero» que utilizamos para la producción de la bebida fermentada mexicana conocida como **pulque**, una bebida sagrada para la cultura azteca, producida antes de nuestro encuentro con Europa.

El certificado de nacimiento de esta bebida también representa el origen del **consumo humano de la planta de agave**. Aquí radica la importancia del nombre Koch El Mezcal y su significado. KOCH es un nombre a una historia, un origen, una identidad.

Foto: Thalia Friligos

NOTAS DE CATA

Aromas: Inesperadas notas terrosas de raíces y hierbas de montaña.

En el paladar: Fuerte presencia de trigo equilibrada con sabores lácteos y notas ligeramente ahumadas.

SOMOS
TIERRA
SOMOS
FAMILIA



TEPEZTATE

MEZCAL ARTESANAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Maguay Tepezatate

12 a 15 años de maduración

Hecho a mano en San Baltazar
Guelavila, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol
(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Sutiles notas a hierbas frescas del campo, y delicados toques de madera, aserrín, resina y pino.

En el paladar: Notas de jalapeño, piedras mojadas, y frutos cítricos. En el paladar medio, sabores herbáceos y pimienta negra, al final un ligero sabor a carne ahumada, con persistencia mediana.

EXPRESIONES ARTESANALES

MEXICANO

MEZCAL ARTESANAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Maguey Mexicano

7 a 9 años de maduración

Hecho a mano en Río de Ejutla,
Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre con plato rectificador

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)



NOTAS DE CATA

Aromas: Marcada mineralidad con hojas de tabaco seco, aromas a melón y duraznos maduros, con listones de cacao y canela.

En el paladar: Dulce al inicio con persistencia corta y de texturauntuosa con sabores a chocolate amargo, hojuelas de chile seco, hongos frescos y clavo al final.



Tina para fermentación
hecha con madera de
árbol de sabino.
Capacidad de 1,200 lts.



Piña de agave
Barril

EXPRESIONES ARTESANALES

BARRIL

MEZCAL ARTESANAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Barril

12 años de maduración

Hecho a mano en Río de Ejutla,
Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre con plato rectificador

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Despliegue de notas de manzana verde, hierbas frescas, uvas pasas, frutas tropicales, y un toque de vino blanco dulce al final.

En el paladar: Redondo con sabores a chocolate amargo, cacao, y ligeramente ahumado, acompañado por matices herbales y florales en armonía con toques de piña asada y pimienta blanca. El final es seco, de persistencia corta.

EXPRESIONES ARTESANALES



TOBASICHE

MEZCAL ARTESANAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Tobasiche

12 años de maduración

Hecho a mano en Río de Ejutla,
Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre con plato rectificador

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Fuerte presencia herbal y mineral, con un toque a granos de pimienta blanca. Notas de pedregal húmedo, ginseng, y nuez de la india, con un ligero picor de chile seco asado al final.

En el paladar: Cuerpo medio con toques a especias herbales de ginseng y clavo, acompañado por fuertes sabores a camote cocido, cebollas dulces y rábanos. Ligero toque a naranja oriental al final, y un retrogusto a castañas tostadas.



Piña de agave
Tobasiche
jimada



Destilación.



EXPRESIONES ARTESANALES

ARROQUEÑO

MEZCAL ARTESANAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven
Maguey Arroqueño
8 - 15 años de maduración
Hecho a mano en Río de Ejutla,
Oaxaca
Doble destilación en alambique
de cobre con plato rectificador
47% Volumen de alcohol
(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Al inicio cenizas de madera con matices cítricos, herbáceos, y piedras de río, que pronto dan paso a aromas a carne asada, con ligero ahumado de persistencia larga. Al final deja un picor de jengibre y cáscara de tangerina.

En el paladar: De cuerpo medio, con atributos dulces, sabores a café con caramelo, y un final afrutado con toques de uvas blancas, naranja, piña madura y membrillo.

EXPRESIONES ARTESANALES



MADRECUISHE

MEZCAL ARTESANAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Madrecuishe

12 años de maduración

Hecho a mano en San Luis

Amatlán, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)



NOTAS DE CATA

Aromas: Humedad persistente que nos recuerda a los hongos secos, dando lugar a notas de hierbabuena y té limón. Al final encontramos almendras secas y piñones dulces.

En el paladar: Cuerpo medio con sabor a ciruela pasa. Sabores balanceados de pepino dulce, nopal y arúgula, con fuertes notas a carnes frías y encurtidos. En el retrogusto nos deja un ligero toque a eucalipto.





ESCANEAME

PROCESO ANCESTRAL



COSECHA

Una vez que la planta de agave alcanza su madurez, cada agave es limpiado y jimado en campo, para dejar solamente el corazón o piña, mediante herramientas como machetes y en especial la coa.



COCCIÓN

4 días de cocción en horno de piedras

Consiste en la transformación por hidrólisis de los polisacáridos del agave en azúcares fermentables. En el proceso tradicional se utiliza un horno cónico de piedra alimentado con leña de la región y piedras volcánicas dentro, mismas que llegan a alcanzar una temperatura de 800 °C. La cocción bajo tierra le aporta al mezcal un sutil sabor ahumado. La cocción suele durar alrededor de 4 días.



FERMENTACIÓN

La fermentación alcohólica es el proceso bioquímico a través del cual el azúcar se convierte en alcohol y dióxido de carbono, gracias a la acción de microorganismos presentes en el entorno microbacteriano de la destilería. Con ella se obtiene una mezcla de bagazo y mosto llamado también "tepache", cuyo grado alcohólico oscila entre los 7 y 12° GL.

Existen algunas comunidades en Oaxaca que por tradición, realizan la fermentación en ollas de barro como el caso de la comunidad de Jayacatlán. La fermentación en cuero tiene una duración de 4-5 días en piel de vaca o toro, como por ejemplo sucede en la comunidad de Ixcatlán.



MOLIENDA

Molienda a mano o con tahona con animales de carga

La molienda consiste en desfibrar el agave para obtener el máximo de azúcares fermentables. Después de macerar algunos días, los magueyes cocidos se cortan con un

hacha o machete, para luego triturarse afín de liberar todo el azúcar contenido en sus fibras. En el proceso ancestral la molienda puede ser a mano con un mazo de madera.



DESTILACIÓN

24 hrs para 60 litros de doble destilación, en ollas de barro con capacidad de 80 litros.

La destilación es el proceso que consiste en separar el alcohol del agua del mosto o tepache, mediante la evaporación y su posterior condensación. Ésta generalmente se realiza en ollas de barro con capacidad de 80 litros con doble destilación para obtener 60 litros de mezcal.



EXPRESIONES ANCESTRALES



TOBALÁ/PASMO

MEZCAL ANCESTRAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Tobalá/Pasmo

9 - 12 años de maduración

Hecho a mano en Jayacatlán,
Oaxaca

Doble destilación en olla de barro

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser producto ancestral).

NOTAS DE CATA

Aromas: Fuertes notas florales a geranios y árnica, con matices frutales de melón, albaricoque y piña asada. El final es amaderado con toques de resina de árboles de pino.

En el paladar: El inicio es dulce con notas de fruta tropical: toronja, piña, y pitahaya. En el paladar medio encontramos notas de miel de abeja, polen y ciruela roja. El retrogusto es dulce con toques de cáscara de mandarina.



EXPRESIONES ANCESTRALES

ESPADÍN

MEZCAL ANCESTRAL



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Maguey Espadín

7-9 años de maduración

Hecho a mano en Sola de Vega, Oaxaca

Doble destilación en olla de barro

47% Volumen de alcohol (grado alcohólico variable al ser producto ancestral).

NOTAS DE CATA

Aromas: Larga persistencia de flores de azahar y canela, con toques de cuero viejo y cedro ahumado.

En el paladar: Cuerpo medio con notas minerales, y ligeros sabores de cardamomo y nuez moscada. Textura sedosa con sabor a algodón de azúcar, y un final prolongado de mantequilla de almendra.

Espina roja de agave Espadín

EXPRESIONES ANCESTRALES

COYOTE

MEZCAL ANCESTRAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Maguey Coyote

12 años de maduración

Hecho a mano en Sola de Vega,
Oaxaca

Doble destilación en olla de
barro

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto ancestral)



NOTAS DE CATA

Aromas: Inicia con aromas terrosos y un ligero ahumado, que nos recuerda a la tortilla quemada. Al final notas de cacao y madera de cedro.

En el paladar: Cuerpo completo con fuerte presencia de ciruela pasa que nos lleva al encuentro de sabores minerales y cacao oscuro. Al final es un poco salado, y el retrogusto seco y balanceado.



ESCANEA ME



Coyote
Mural en destilería de
San Javier Xoxocotlán
Oaxaca de Juárez
Autor : Josué R. Del Valle



EDICIÓN 2020 DÍA DE MUERTOS

- El inframundo en la cultura Azteca -

De la misma manera en que dormir permite despertar, no puede haber vida sin su opuesto complementario. Miclantecuhltli, señor del inframundo, trasciende las connotaciones negativas de la muerte. La ilustración está sustentada directamente tanto del legado, como de la forma actual de la cultura Mixteca; los relatos que cuentan las formas de las deidades relacionadas con el ciclo de nacimiento, vida, declinación, muerte y renacimiento. Miclantecuhltli se asocia de forma natural al día de muertos, al pasado, y al futuro del ciclo. A la izquierda un itzcuintli que acompaña en la travesía hasta el Mictlán, y a la derecha, Quetzalcóatl, el dragón emplumado que se relaciona con la creación o el renacimiento, dándole así a la figura un contorno conceptual bien definido. Entonces, la herencia cultural se acuña a través de Miclantecuhltli, redefiniéndolo como el factor de cambio necesario en todas las cosas.

- Paulina Díaz,
Santiago de Chile



ESCANEA ME



ENSEMBLE

Somos pioneros en reconocer el concepto de ensamble, la mezcla de dos o más variedades de agave, como parte de la normatividad de la denominación de origen del mezcal.

La mezcla de 2 o más variedades de agave se da por la búsqueda de magueyes con la madurez necesaria para la obtención de un buen mezcal, como nuestros guardianes mezcaleros califican al líquido obtenido de agaves con alto contenido de azúcares. Para ellos es simplemente mezcal, y en Koch logramos que se reconociera como ensamble, una combinación de diferentes variedades de agave, que ofrece una experiencia de sabores que contrastan y se complementan.

Los ensamble de 2 hasta 7 agaves diversos, son parte sustancial de nuestro portafolio. En el 2009, nuestra primera exportación fue el preciado ensamble de 4 agaves, producido en San Baltazar Guelavila, con destino a EEUU. Además de su aromático perfil, el diseño de la etiqueta de este ensamble, relata la historia de la mamá de nuestro guardián

Pedro Hernández, quien para salir bonita en una foto, arregla su pelo con listones de colores.

Todas las etiquetas de nuestros ensambles son entramados de color, inspiradas en la belleza de nuestras mujeres de cada comunidad productora, y en la forma en que los espíritus se abrazan para complementarse y ser uno.

EXPRESIONES ENSAMBLES



ENSAMBLE 4

MEZCAL ARTESANAL

NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven

Magüey Cirial, Magüey Tobalá,
Magüey Tobasiche, Magüey Lumbre

9 a 12 años de maduración

Hecho a mano en San Baltazar

Guelavila, Oaxaca

Doble destilación en alambique
de cobre

47% Volumen de alcohol

(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)



NOTAS DE CATA

Aromas: Sus aromas inician introvertidos, como si les diera pena enseñarse. Después te encuentran, transportándote poco a poco a un altar lleno de flores mojadas de cempasúchil, a calaveritas de azúcar y piloncillo, que reflejan el jugo azucarado del agave después de haber sido extraído en la molienda.

En el paladar: Es cítrico, ligeramente ahumado, floral, se encuentra bien en medio paladar. Final elegante e interesante.

Por Sandra Fernández / Sommelier

Foto representativa
Trenzado de mujer
Oaxaqueña





Tapada de Maguey
Espacio Cazahuates
San Agustín de las Juntas Oaxaca
Grupo Olvera

EXPRESIONES ENSAMBLES

ENSAMBLE 2

MEZCAL ARTESANAL



KOCH®
EL MEZCAL
MEZCAL ARTESANAL
ENSAMBLE
AGAVE ANGUSTIFOLIA,
KARWINSKII
JOVEN
100% MAGUEY
PRODUCIDO EN
OAXACA
47% Alc. Vol.
DE RÍO DE EJUTLA

NET. CONT.
750 ml
HECHO EN MEXICO
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PROTEGIDA



NUESTRO MEZCAL

Blanco/Joven
Maguey Espadín
Maguey Tobasiche
7 - 12 años de maduración
Hecho a mano en Río de Ejutla,
Oaxaca
Doble destilación en alambique
de cobre con plato rectificador
47% Volumen de alcohol
(grado alcohólico variable al ser
producto artesanal)

NOTAS DE CATA

Aromas: Fuerte presencia de esencias minerales y herbales que evocan tierra mojada, con matices de jengibre y nuez moscada. Al final deja una estela de aromas cítricos a kiwi y naranja.
En el paladar: Cuerpo medio con presencia de notas terrosas a vino blanco Moscato, y toques de perejil y apio frescos. En el paladar medio, gamas dulces de plátano, durazno y chocolate semiamargo. El retrogusto es ligero y seco.



KOCH
**ELEMENTAL
MEZCAL**

**ARTESANAL
Espadín**

100 % AGAVE



**NUESTRO
MEZCAL**

Blanco/Joven
Agave cultivado
Elemental Mezcal Espadín
[Agave Angustifolia]
7 - 8 años de maduración
Doble destilación en
alambique de cobre
40% Volumen de alcohol

NOTAS DE CATA

Aromas: Al inicio es un ahumado dulce que nos evoca a una chimenea, con notas a frutas maduras. Fuerte presencia herbal, al final un poco mentolado con toques de violetas y piña.

En el paladar: Durazno maduro y canela, con tintes de pimienta blanca.

**COMPARTIR
ES ELEMENTAL**



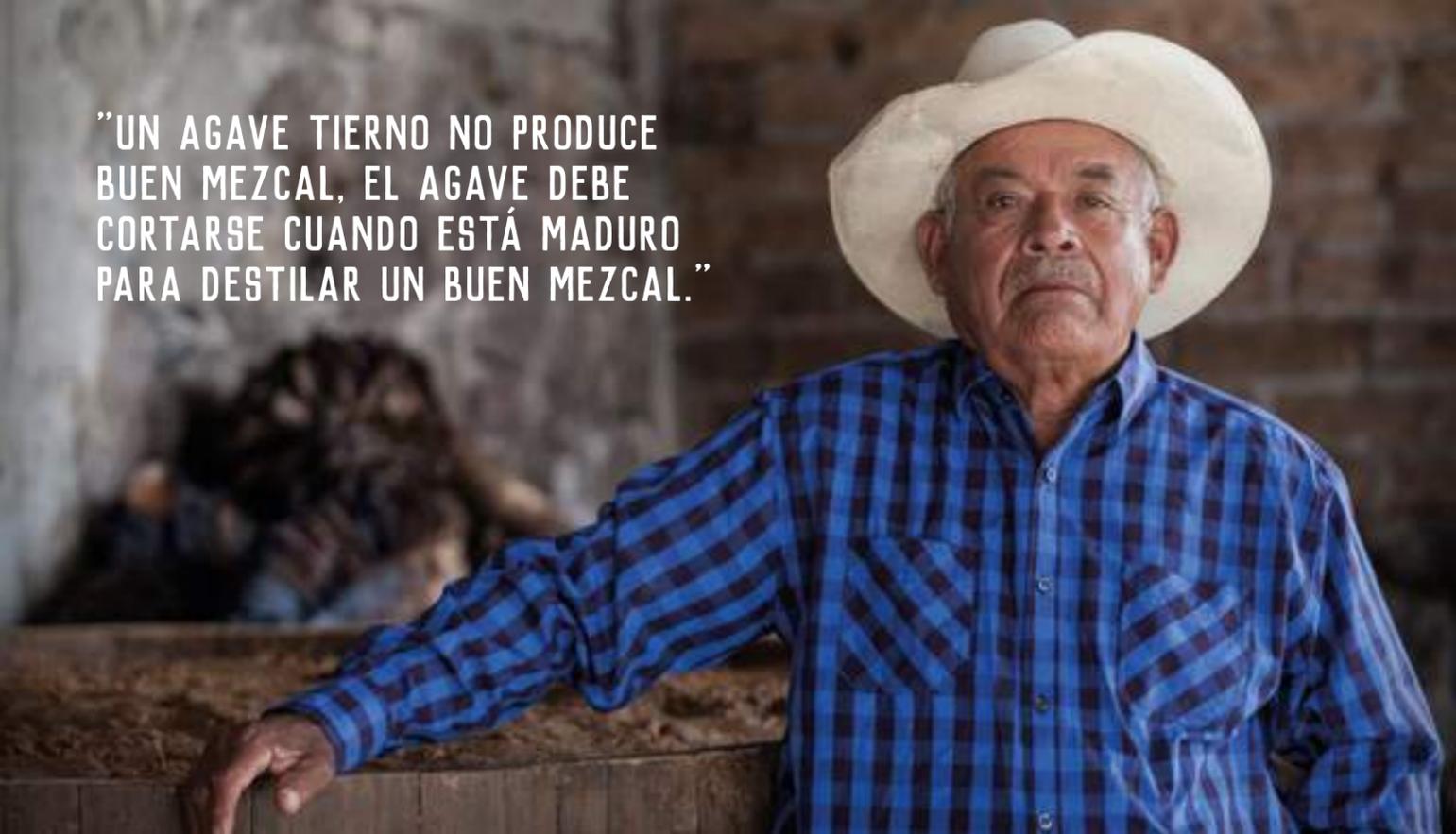
ESCANEA ME

GUARDIANES



MEZCALEROS

“UN AGAVE TIERNO NO PRODUCE BUEN MEZCAL, EL AGAVE DEBE CORTARSE CUANDO ESTÁ MADURO PARA DESTILAR UN BUEN MEZCAL.”



GUARDIÁN MEZCALERO

ADRIÁN BAUTISTA

RÍO DE EJUTLA

Nacido en la comunidad de Río de Ejutla, y con más de 56 años de experiencia en la producción de mezcal artesanal, Don Adrián posee no solo el conocimiento, sino una calidez humana extraordinaria. Ha dedicado su vida al mezcal y a su familia, que fundó con su esposa María, quien por cierto es una cocinera nata, autora de los moles amarillos más emblemáticos, con chile taviche y carne de conejo.

En su destilería se producen mezcales artesanales a partir de agave Espadín, Barril, Tobasiche, Arroqueño y Tepeztate principalmente. Siempre que Don Adrián nos invita un mezcal, primero nos invita algo de comer, es un hombre notablemente sabio que sabe como se debe tomar un mezcal.

Desde muy niño Don Adrián decidió dedicarse al mezcal, y a lo largo de su vida le ha tocado vivir diferentes etapas en la comercialización de este destilado, de muy joven fue testigo de la transición del cultivo de agave por el cultivo de tabaco, le toco ver

como la gente dejó de plantar agave porque el mezcal se vendía en precios muy bajos, Don Adrián nos platica que en los años 60's "la medida" de mezcal se vendía en apenas 10 pesos, por lo que los productores optaron por dedicarse al tabaco.

Esta situación no lo detuvo, y después de 30 años de trabajo logró construir su propia destilería, y es uno de los pocos maestros de su región que cuenta con bastas tierras para el cultivo de agave. Gracias a la comercialización de mezcal, durante un viaje organizado por Koch a Nueva York, Don Adrián fue invitado y tuvo la oportunidad de reunirse con uno de sus hijos que vive en Chicago, luego de más de 20 años sin verse.

Hoy en día tenemos la fortuna de que nuestro Guardián Adrián Bautista, siga activo, participando en todas las etapas de producción, cuidando cada detalle, y asegurándose de que su hijo Lucio, su yerno Raúl y su nieto Alberto preserven sus tradiciones y costumbres.

GUARDIÁN
MEZCALERO

LUCIO BAUTISTA

RÍO DE EJUTLA

Lucio es Guardián de todo el conocimiento que le ha transmitido su padre, Don Adrián Bautista. Es también originario de la comunidad de Río de Ejutla, y tiene 38 años de edad. Toda su vida ha sido testigo y aprendiz del proceso artesanal, siempre ayudando a su papá en todo lo que puede. Le sigue su hijo Diego Efraín quien también ya visita la destilería para participar en esta secuencia de aprendizaje en campo. Para Lucio el mezcal debe saborearse poco a poco, para ir conociendo sus características. El agave Espadín y el Arroqueño son los más dulces de la región, de ahí le siguen el Barril y el Mexicano, mientras que los más rudos son el Tobasiche y Tepeztate, con menor cantidad de azúcares.

Lucio representa una de las nuevas generaciones dedicadas a la producción de mezcal en Río de Ejutla, y está muy consciente de su responsabilidad como productor, especialmente después de viajar en 2 ocasiones a EEUU para representar a Koch en eventos tan importantes como Tales of the Cocktails en Nueva Orleans, y una ponencia en Seattle donde la audiencia lo abordó con cientos de preguntas acerca de los diferentes agaves y procesos para elaborar un buen mezcal.

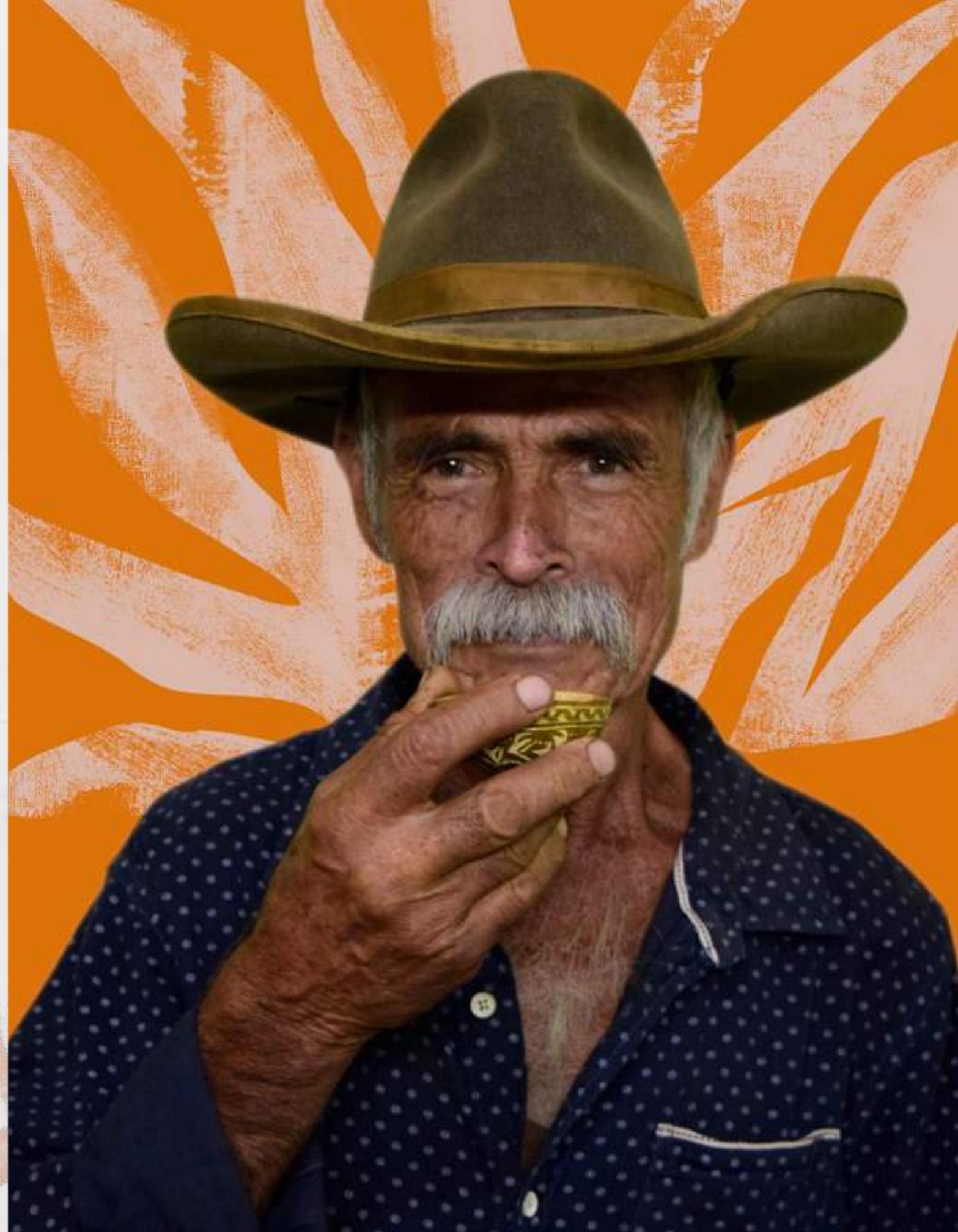


“EL MEZCAL ES UN PATRIMONIO FAMILIAR. REPRESENTA UNA FUENTE DE INGRESOS NO SOLO PARA LOS PRODUCTORES, SINO QUE EMPIEZA DESDE QUIENES RECOGEN LEÑA, CULTIVAN AGAVE, O ELABORAN HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN, COMO LAS TINAS DE MADERA Y MACHETES”.

GUARDIÁN MEZCALERO RANULFO ALTAMIRANO SANTA MARÍA ZOQUITLÁN

Originario de Santa María Zoquitlán Tlacolula, Oaxaca, nuestro Guardián Ranulfo cuenta con 50 años de experiencia, toda una institución en la producción de mezcal artesanal. Desde los 12 años trabajó al lado de sus padres Inés Peralta y Maurino Altamirano con una tradición que inicia desde su abuelo Cirilo Altamirano. Don Ranulfo es el más expresivo ante la cámara, sus fotos siempre transmiten una gran emoción expresada a través de sus ojos, y en las arrugas que dan cuenta de su legado. En su palenque se destila usualmente mezcal de agaves Madrecuishe, Cuishe, Tepeztate,

y Tobalá, inclusive el Jabalí que es necio como una mula, según sus palabras, porque da mucho trabajo y poco rendimiento, ya que requiere de 3 destilaciones, pero al final le llena de satisfacción producirlo porque es un mezcal muy diferente en sus cualidades organolépticas. Además de elaborar mezcal, Don Ranulfo disfruta de cantar y de los guisos de su región, siendo sus favoritos los que se sirven en las fiestas o fandangos de la comunidad, como el mole con guajolote acompañado de arroz, o el mole verde con puerco y caldo de res con verduras, acompañados con tortillas de mano recién hechas.





“TODOS LOS AGAVES SON MUY QUERIDOS PARA MÍ, PERO TENGO ESPECIAL CARÍÑO POR EL COYOTE, Y EL MAGUEY JABALÍ QUE ES EL MÁS CAPRICHOSO, EL MÁS ROBUSTO Y DIFÍCIL DE TRABAJAR”

Gulera Sola de Vega
Oaxaca



ESCANEA ME

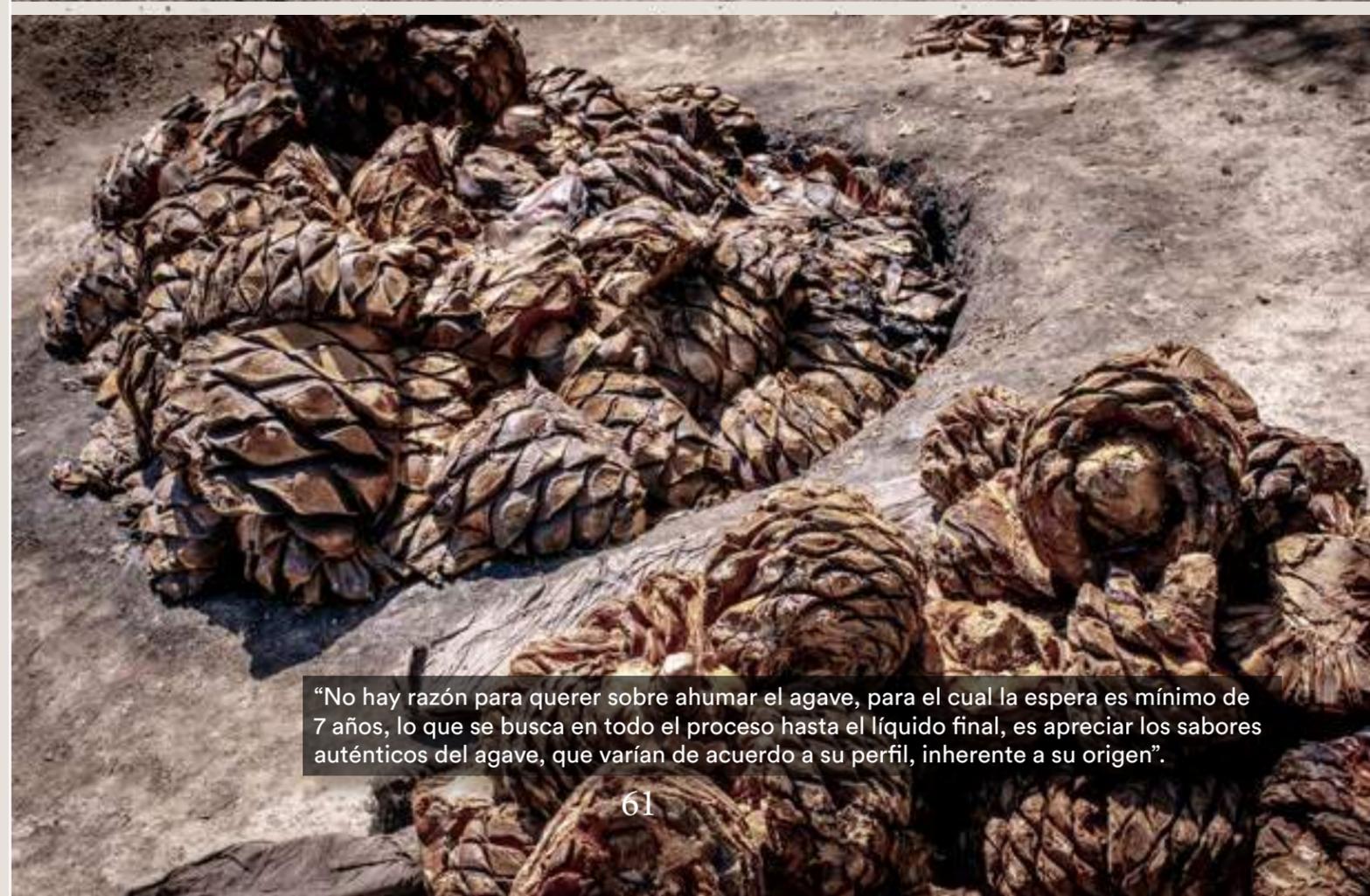
GUARDIÁN MEZCALERO

ISIDRO DAMIÁN

GULERA VILLA SOLA DE VEGA

Es originario de Gulera Sola de Vega, pertenece a la 4ª generación de productores de mezcal ancestral en su familia. Comenzó desde muy niño ayudando a su abuelo, quien le reveló los secretos más importantes de la destilación en olla de barro. Utiliza agaves como: Sierra Negra, Jabalí, Coyote, Arroqueño, Tobalá y Espadín. Junto a su esposa Doña Esperanza Robles tiene 2 hijas que disfrutan del trabajo en campo y el cuidado de las aves de corral. Tiene más de 10 años destilando en su propio palenque, donde todos los procesos son a mano, desde el corte, el machacado con mazo de madera, hasta la destilación, que además requiere de toda su atención para separar las puntas, las colas y el corazón del líquido, toda la producción se hace a la

antigua, como bien señala Don Isidro. Nuestro Guardián mezcalero se caracteriza por ser muy minucioso y ordenado, y cuenta con una mini bodega donde atesora lotes especiales, que solo se pueden degustar estando de visita en su palenque, tal es el caso del mezcal de agave Coyote destilado con piña, que bien merece el viaje de casi 2 horas desde Oaxaca hasta Gulera, Sola de Vega. Le enorgullece recibir visitas en su palenque, para poder mostrar al mundo el fruto de su legado ancestral, y siempre nos aconseja que el mezcal se bebe despacio y en jícara- un recipiente de boca ancha cuyo origen es la cáscara seca de una fruta que se da en la costa de Oaxaca-, y que es la forma más tradicional de servir el mezcal.



“No hay razón para querer sobre ahumar el agave, para el cual la espera es mínimo de 7 años, lo que se busca en todo el proceso hasta el líquido final, es apreciar los sabores auténticos del agave, que varían de acuerdo a su perfil, inherente a su origen”.



Proceso ancestral destilado en olla de barro



El maestro sostiene en su mano una venencia, herramienta hecha de carrizo



Molienda a mano



GUARDIÁN MEZCALERO ALBERTO VÁSQUEZ

SAN ILDEFONSO SOLA DE VEGA

“ES UN PIONERO EN APOYAR A LA CATEGORÍA MEZCAL, Y UNA DE LAS PERSONAS MÁS IMPORTANTES PARA CONSEGUIR QUE EL GOBIERNO MEXICANO RESPALDE LA PRODUCCIÓN DE ESTE DESTILADO.”

Originario de Goroza San Ildefonso Villa Sola de Vega, con una tradición de 3 generaciones nuestro guardián mezcalero Alberto Vásquez, no sólo es un productor de mezcal ancestral con una destilería en Sola de Vega, es un pionero en apoyar a la categoría mezcal, y una de las personas más importantes para conseguir que el gobierno mexicano respalde la producción de este destilado. Su proceso productivo ancestral incluye las técnicas más antiguas y rudimentarias, en un palenque enmarcado por el río Solteco y árboles sabinos. Ha trabajado siempre al lado de su compañera de vida Doña Juana Reyes, con quien tuvo 8 hijos, 3 de ellos dedicados a la producción de mezcal.

Ha sido uno de los más firmes y activos defensores del mezcal en Oaxaca. A través de su lucha contra la falta de protección gubernamental de los agaves, que permitió que los productores de tequila llegaran a Oaxaca y saquearan la producción de agave, dejando a los mezcaleros como él sin materia prima, ha ido en contra de la corriente, y sus esfuerzos han ayudado indudablemente a la preservación de nuestras tradiciones, protegiendo nuestro patrimonio cultural en forma de agave.



GUARDIÁN MEZCALERO

ISRAEL PALESTINO CRUZ

SAN JUAN BAPTISTA JAYACATLÁN

Es originario de San Juan Bautista Jayacatlán, uno de los 570 municipios que conforman el estado de Oaxaca, localizado en la región de valles centrales. Jayacatlán es muy especial para nosotros, porque es una de las pocas comunidades donde la fermentación del mezcal se hace en ollas de barro, lo mismo que la destilación, por lo que se trata de un mezcal ancestral con un perfil único.

La historia familiar de nuestro guardián mezcalero Israel Palestino cuenta con la sabiduría de cuatro generaciones en la elaboración de mezcal ancestral. Junto con su esposa Teresa Vásquez formó una familia de 4 hijos, Rebeca, Flor, Abundia y Leocadio. Hoy en día goza ser abuelo, y poder continuar con las tradiciones y cultura del mezcal, a través de sus nietos que siempre están cerca para aprender.

Es común encontrar que los agaves reciban nombres diferentes, dependiendo de la comunidad donde crecen. Este es el caso del agave Potatorum o maguey Tobalá, que en esta comunidad se le conoce como Pasmó, debido a las propiedades que se le atribuyen para curar enfermedades respiratorias como la tos asmática, que se conoce en dicha región.

Don Israel pone especial esmero en el cuidado de sus campos de agave, que él mismo limpia durante varios meses antes de iniciar con la producción de mezcal del año. En el palenque de Don Israel, bautizado con el nombre de "Caramelo", se producen pequeños lotes de mezcal a base de Espadín, Pasmó, Castilla, Arroqueño, y Ensamble, con agaves propios de la región.

Además de mezcal, en este palenque tienen la suerte de tener un criadero de mojarra que Doña Teresa y sus ayudantes preparan deliciosas, fritas y con salsa recién hecha de chile rojío de la región, todo un manjar acompañado de un soberbio mezcal Pasmó, una de nuestras expresiones ganadoras de premios nacionales e internacionales, una gran recomendación si les gustan los sabores dulces, florales y con toques terrosos.

Foto: Florian Domergue



**UNO A UNO,
SOMOS MORTALES...**

**JUNTOS
SOMOS ETERNOS**



por @oswaldoshanks

SHANKS
-21-



ESCANEA ME

ESPÍRITUS QUE

VODKA WHISKY RON GIN

NOS ACOMPAÑAN

Gracias a la gran diversidad de ingredientes nativos de Oaxaca, tenemos la oportunidad de ampliar nuestro portafolio de bebidas con nuevas

propuestas: vodka de caña de azúcar y destilado con pepino. whisky de maíz criollo, ron de caña de azúcar así como un gin destilado con mole regional.

ESPÍRITUS
QUE NOS
ACOMPANAN

VODKA 1533

DESTILADO CON PEPINO

Caña de azúcar

Trozos de pepino

Cultivada a 750 m sobre nivel
de mar

Santa María Tlaxiactac

Destilado 10 veces en
acero inoxidable, con agua de
manantial

45% Volumen de alcohol



ESCANÉAME

NOTAS DE CATA

Aromas: Florales suaves y delicado, frescos y equilibrados.

En el paladar: es arterciopelado y sedoso, dando como resultado un sabor muy redondo.

Es el primero hecho en Oaxaca y el único con certificación orgánica en México, destilado con pepino para crear una nueva experiencia de sabor.

Historia de 3 generaciones que desde 1917, han transmitido el conocimiento de destilación, procedente de raíces alemanas de la familia que se combina con los ingredientes locales para crear un Vodka único y especial.



PRIETO

Y P R I E T A
W H I S K Y M E X I C A N O



NOTAS DE CATA

Aromas: manzana roja con miel de abeja, notas de vainilla y avellana con un toque a durazno seco y a final tiramisú y un delicado olor a madera caramelizada.

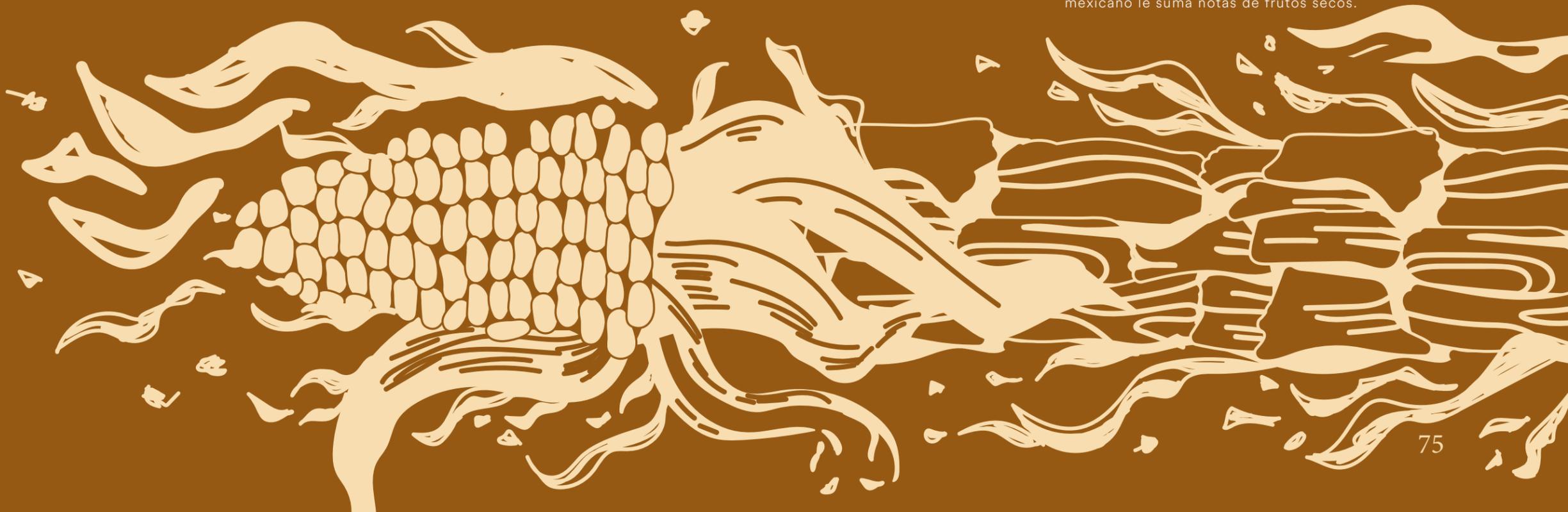
En el paladar: textura cremosa, combinación de flan napolitano y canela. Al final es seco con notas de jarabe de maple y cerezas. Ligera acidez agradable y toques de tabaco en el retrogusto.

Color: ámbar brillante, con destellos de oro amarillo

Whisky mexicano hecho con maíz nativo de los valles de Oaxaca. Este es un blend de tres tipos de barricas, de roble americano, roble francés con tostado personalizado, fruto de la colaboración con la tonelería Navarre de Cognac, Francia, y barricas del único sherry mexicano, lo que le confiere notas y aromas propios de cada madera. El roble americano aporta el perfil dulce a vainilla y caramelo. El roble francés es de donde toma la textura suntuosa, con notas especiadas de canela y avellana, mientras que el sherry mexicano le suma notas de frutos secos.



ESCANEA ME



GINEBRA

LUNÁTICO

OAXAQUEÑA ARTESANAL

GINEBRA DESTILADA

Alcohol neutro de caña

15 botánicos utilizados en la
fórmula.

Oaxaca

Destilado alambique de cobre

250 litros

47% Volumen de alcohol

Botánicos:

Además del enebro, están presentes: el té limón, hierba santa y hoja de aguacate. Hierbas utilizadas en la gastronomía tradicional de México.

Otros botánicos presentes:

Cítricos: Cáscara de mandarina y toronja.

Florales: Lavanda, manzanilla, flor de azahar, flor de castilla.

Herbales: Albahaca, romero.

Espicias: Pimienta gorda, semillas de cilantro, raíz de angélica.

NOTAS DE CATA

Aromas: Herbales que recuerda una infusión de té limón, notas anisadas que provienen de la hoja santa y hoja de aguacate con un final floral de lavanda y romero.

En el paladar: Notas dulces agradables muy parecidas al olfato (té limón, anís, florales) con buen cuerpo y un final muy largo.



WWW.KOCHELMEZCAL.COM



KOCH EL MEZCAL

UN MEZCAL POLÍGLOTA



KOCH
ELEMENTAL
MEZCAL

5
1 3
3
VODKA

OAX WHISKY MEX
PRIETO
Y P R I E T O A

Casa
Mejonte