



**RECORRIENDO EL MUNDO:
ALGUNAS MINIATURAS DE LICORES TIPICOS DE MEXICO.**

Por: José Fernando Escobar Estrada- Coleccionista de Colombia.

Si bien es cierto que las bebidas alcohólicas más conocidas internacionalmente del México son el **Tequila** (producido en la región de Tequila con denominación de origen) y el **Mezcal** (producido en los Estados de Oaxaca, Guerrero, Guanajuato, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí y Tamaulipas con denominación de origen), existen también otros licores típicos de este país que son ancestrales y originarios de algunas regiones específicas, por lo tanto en este artículo nos dedicaremos a esos licores típicos diferentes al tequila y al mezcal en sus diferentes presentaciones en miniatura como lo son el Bacanora, la Raicilla, el Sotol, la Charanda, los Moscos, el Xtabentum, la Damiana y el Rompope.



Miniatura de Bacanora

BACANORA

La Bacanora es un licor destilado incoloro y de alta graduación alcohólica. Parecido al mezcal, es elaborado a base del vegetal Agave angustifolia.

La producción de esta bebida es originaria del Estado de Sonora y elaborada de una manera artesanal. Bacanora es también una denominación de origen avalada ante organizaciones comerciales internacionales, al igual que tequila.

Esta bebida, con frecuencia llamada mezcal, ha sido parte de la cultura de las tribus indígenas sonorenses desde los tiempos en los que la tecnología de destilación fue introducida por los conquistadores españoles y tiene más de 300 años elaborándose de manera artesanal, pasando su secreto de elaboración de generación en generación.

De este licor presentamos la miniatura de ***bacanora Puro Chiqui*** de 50 ml con 40% de alcohol, producido por la empresa Bacanora de Sonora.

RAICILLA

La raicilla es una bebida alcohólica tradicional del Estado de Jalisco, parecida al tequila, con el cual comparte tanto su origen como el método de elaboración. La diferencia estriba en que este último es producto del agave azul, mientras que la raicilla es un destilado del agave lechuguilla. La raicilla aún está en búsqueda de obtener su denominación de origen.

El origen de la raicilla se dio en las minas, lo cual explica por qué no se extendió su consumo a gran escala; las regiones donde se elaboraba eran de difícil acceso, por lo que sólo quedó como una bebida local.

Dentro del mercado de miniaturas encontramos las raicillas de la casa Destiladora del Real, con sus cuatro presentaciones **real añeja**, **real clásica blanca**, **real gran añeja** y **real oro** en botella de vidrio de 50 ml y de 40% de alcohol.



Miniaturas de Raicilla

SOTOL

El sotol, como el tequila es un tipo de mezcal. Se elabora a partir de una agavácea silvestre llamada “Sereque” o “sotol” que crece únicamente en el desierto del Estado de Chihuahua y en la Sierra Tarahumara. Sólo las plantas más sanas y fuertes sobreviven a la severidad del clima.

Esta bebida fue utilizada por grupos prehispánicos de México en ceremonias religiosas y como remedio medicinal, y hoy ha venido conquistando el mercado internacional.

En miniatura encontramos de la casa Vinomex S.A las marcas **Hacienda Chihuahua plata** y **Hacienda Chihuahua Reposado**, en vidrio de 50ml y 38% de alcohol.



Miniaturas de Sotol.

CHARANDA

Es una bebida alcohólica cuya graduación oscila normalmente entre el 35% y el 55%, es muy parecida a la del ron y se caracteriza por su extremo dulzor y con sabor a vainilla.

Normalmente, la bebida se asocia con el Estado de Michoacán, en las cercanías de Uruapan y cuenta con denominación de origen. Este licor ha existido por cientos de años antes de la conquista de los españoles, el nombre de charanda proviene de la primera destilería de este licor en México, situada en el “*charanda juata*”, el “*cerro colorado*” en la lengua de los indios purépecha.

En el interior de la botella encontramos un trozo de caña de azúcar, para recordar la procedencia del aguardiente, encontramos en miniatura las botellas de la Comercializadora Pame S.A con las marcas **Uruapan**, **Uruapan reposado** y el **Tarrasco reposado** de 50ml en vidrio de 35% de alcohol.



Miniaturas de Charanda.



Miniatura de Los Moscos

LOS MOSCOS

Es un licor de naranja producido en la ciudad de Toluca, Se elabora con caña de azúcar y naranjas, reposados dentro de barricas de roble blanco.

Esta bebida se creó en 1924 en una cantina llamada La Miniatura, el nombre de los moscos lo denominaron así porque sus clientes se "picaban" con el licor y regresaban por otra botella. Otras creencias dicen que el licor se deja fermentar hasta que aparecen los mosquitos, momento en el cual se inicia el proceso de destilación.

En la foto la miniatura los **MoscOS ALMA** producido por Moscos de Toluca en 50ml con 45 % de alcohol.



Miniatura de Rompope

ROMPOPE

Este licor a base de leche, canela, huevos, azúcar y alcohol, tradicionalmente se ha considerado como un producto elaborado en los conventos de las monjas Clarisas, en el Estado de Puebla desde la época virreinal cuando los españoles trajeron la fórmula; las monjas pasaban días enteros preparando el licor y lo ofrecían a las visitas pero nunca la probaban ellas, posteriormente las Clarisas encontraron en la venta de este producto un buen sustento para la congregación. Desde la época virreinal la receta original se resguarda tras los muros de los conventos de Puebla. Este licor es familiar del sabajón, el advocat y del ponche.

En la foto el **Rompope Santa Inés Vainilla** producido por Francisco López López en 50ml, 19% de alcohol y botella de vidrio.



Miniaturas de Xtabenun

XTABENTÚN

El licor es un digestivo anisado proveniente del néctar de la flor xtabentum que crece en el Estado de Yucatan.

Según cuenta la leyenda del pueblo de Yucatán en su cultura Maya que existieron dos mujeres, una (llamada Xtabay y apodada Xkeban que significa prostituta) entregada a los amores ilícitos, tenía un corazón tan grande, como su belleza y ayuda a todos por igual en su pueblo, incluso a los animales abandonados y la otra (Utz-Colel, que en la significa mujer buena, decente y limpia), en apariencia virtuosa y limpia, pero en realidad egoísta, fría, orgullosa, dura de corazón y nunca jamás socorría al enfermo y sentía repugnancia por los pobre. Un día murió Xkeban y después de varios días de su búsqueda encontraron que varios animales cuidaban de su cuerpo del que brotaba aquel perfume que envolvía al pueblo.

Agregó la Utz-Colel que si de mujer tan mala y perversa escapaba en tal caso ese perfume, cuando ella muriera el perfume de su cuerpo sería mucho más aromático y exquisito; Poco después murió la Utz-Colel y a su entierro acudió todo el pueblo gritando que había muerto virgen y pura, la enterraron con muchos lloros y pena.

Entonces recordaron lo que había dicho, que al morir su cadáver exhalaría un perfume mucho mejor que el de la Xkeban, pero para asombro de todas las gentes comenzó a escapar un olor nauseabundo a cadáver putrefacto. Toda la gente se retiró asombrada.

En su idioma maya dicen los viejos que aún cuentan la historia con todos los detalles que debió ocurrir en la leyenda, que hoy la florecilla que naciera en la tumba de la pecadora Xkeban, es la actual flor Xtabentún que es una florecilla tan humilde y bella, que se da en forma silvestre en las cercas y caminos, entre las hojas del agave. El néctar de esta planta da nombre al Xtabentún, que evoca la sensación de estar en los brazos de aquella mujer.

En miniaturas presentamos tres botellas, las dos primeras el **xtabentun d'Aristi** anís & miel de la empresa de los Aristi Yucatan con 30% de alcohol y 50ml y una botella en cerámica denominada **xtabentun Cabeza Maya** de 20% de alcohol y 100 ml. Y producida por José López González.

	<p style="text-align: center;">DAMIANA</p> <p>Es un licor que se produce en el Estado de Baja California y es conocido como licor "Damiana Guaycura", el cual contiene extracto destilado de Damiana, alcohol de caña de azúcar, agua y azúcar. En el pasado los indígenas Guaycura elaboraban un licor de la planta llamada Damiana, que crece en el desierto del Estado de Baja California Sur; los indígenas la bebían en todas sus ceremonias y de acuerdo a sus leyendas y creencias, esta tenía poderes afrodisíaco, así como un magnífico efecto digestivo y relajante. Se dice que los indios en California y los mayas usaban la Damiana para reponer las energías consumidas, para la fertilidad en ambos sexos y la limpieza de los órganos. La botella tiene forma de una mujer embarazada y sigue el modelo de la diosa de la fertilidad, la miniatura de Damiana Guaycura tiene presentación igual a la botella grande y es de 30% de alcohol, 50ml y vidrio producido por la empresa Damiana de México S.A.</p>
--	--

Miniatura de Damiana

México produce adicionalmente una gran variedad de roncs, vodkas, brandis y licores saborizados que no son objeto de este artículo.

JOSE FERNANDO ESCOBAR ESTRADA

www.miniaturasdecolombia.com