

BEBIDAS TÍPICAS DEL CENTRO OCCIDENTE DE MÉXICO



ZACATECAS

MEZCAL El estado de Zacatecas posee tres regiones productoras que concentran más de 30 etiquetas de esta bebida distribuidas principalmente en el municipio de Jalpa y los también sureños Pueblos Mágicos de Teúl y Pinos; no solo la diversidad de etiquetas fortalece la oferta mezcatera de Zacatecas, también la variedad de plantas de agave que posee para dar sabor y carácter particular a los que se produce en esta tierra.

VINO La marca zacatecana "Tierra Adentro", ha sido premiada y reconocida por su gran calidad y su hermoso viñedo "Campo Real" ha logrado reconocimiento nacional por las experiencias que ofrece al visitante, por su deliciosa cocina y por ser un majestuoso venue para bodas y eventos, convirtiéndose así en un referente de Zacatecas.



SAN LUIS POTOSÍ

MEZCAL San Luis Potosí es uno de los mejores destinos para degustar mezcals debido a su tradición en la fabricación artesanal de este destilado, la cual data de hace 200 años.

¿Dónde se elabora? Se destila en diversas haciendas del Centro y Altiplano Potosino, si deseas conocer a fondo los detalles de su elaboración visita las Rutas del Mezcal, éstas recorren gran parte de las haciendas mezcateras, donde podrás aprender los procesos de producción y degustar de sus deliciosos productos.

Cabe señalar que San Luis Potosí fue uno de los primeros estados que logró la denominación de origen del mezcal, además este estado es el único en México en el que continúan elaborándolo a través de un destilador de barro, a este proceso ancestral se le conoce como "vino de campanilla". Así que degustar mezcals potosinos será una gran experiencia para los viajeros. Graduación alcohólica: 35 a 50 grados.



AGUASCALIENTES

VINOS DE MESA La industria vitícola fue uno de los pilares más importantes para la economía de Aguascalientes, el cultivo de la uva llevó al Estado a ocupar los primeros lugares en la producción de este fruto. Entre los tipos de uva con mayor presencia en el Estado están Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot y Nebbiolo.

¿Dónde se elabora? Las vinícolas están distribuidas en 5 de los 11 Municipios: Cosío, Pabellón de Arteaga, Rincón de Romos, San Francisco de los Romo y Aguascalientes. Debido a la altitud con la que cuenta el Estado favorece el cultivo de estas especies. Actualmente existen alrededor de 80 etiquetas locales que destacan por su calidad y reconocimiento en el mercado nacional e internacional.



GUANAJUATO

VINO Los amantes de esta bebida tendrán la oportunidad de descubrir las peculiaridades de la tierra guanajuatense y de probar vinos de gran calidad, con aromas y sabores únicos, en cinco rutas del vino de Guanajuato: dos se encuentran cerca de San Miguel de Allende, una cercana a León, una más cerca de Salvatierra, y la quinta cerca de la ciudad de Guanajuato.

TEQUILA El suroeste de Guanajuato cuenta con imperdibles bodegas tequileras a los alrededores de Perijano. Ahí se ubican las tequileras más importantes de México: Tequilería Corralito y la Tequilería Real de Perijano, sus recorridos incluyen todo el proceso de elaboración del tequila y destilados de agave.

MEZCAL Guanajuato tiene dentro de su riqueza gastronómica la denominación de origen para producción de Mezcal, pudiendo encontrar en el estado, desde grandes mezcateras de producción industrial, hasta pequeñas destilerías que producen de manera artesanal.



QUERÉTARO

EL LICOR DE MANZANA Producto artesanal elaborado por gente local desde 1952.

¿Dónde se elabora?

Principalmente en la zona serrana de San Joaquín y Pinal de Amoles, esto debido a su altura y condiciones climáticas. Graduación alcohólica: 16 grados.

EL PULQUE Una bebida típica de alta graduación de alcohol obtenida por la fermentación del maguey.

¿Dónde se elabora?

Principalmente en la comunidad de Boyé, Cadereyta y Amenacla. Puedes encontrar esta bebida durante la Feria del Pulque y la Barbacoa. Graduación alcohólica: 8.5 grados.

VINO DE MESA Querétaro es una región de vinos, el segundo a nivel nacional y el primer lugar en vino espumoso.



JALISCO

TEQUILA Una de las bebidas más representativas del país fermentada y destilada del jugo del agave azul.

¿Dónde se elabora?

Esta ardiente bebida se elabora en el Pueblo Mágico de Tequila. El Día Internacional del Tequila se celebra el 24 de Julio y el Día Nacional el 3er sábado de Marzo. Graduación alcohólica: 40 grados.

RAICILLA La bebida prima del pulque y el tequila, fermentada y destilada en dos tipos de agave: Lechuguilla y maximiliana.

¿Dónde se elabora?

La Raicilla se produce en todos estos municipios: Atengo, Chiquilistlán, Juchitán, Teocolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Los tipos de agave para la raicilla son: Maximiliana Baker, Inaequidens Koch, Valenciana, Angustifolia Haw y Rhodocantha. Graduación alcohólica: 36 y 45 grados.

** La información e imágenes fueron proporcionadas por los seis estados que integran el Pacto Centro Occidente por el Turismo

PACTO CENTRO OCCIDENTE POR EL TURISMO

VINO AGUASCALIENTES

G

JALISCO

QUERÉTARO

SAN LUIS POTOSÍ

ZACATECAS