

SOTOL, ORGULLO CHIHUAHUENSE

El sotol es la bebida espirituosa del desierto mexicano.

La palabra sotol proviene del náhuatl *tzotollin*, que significa dulce de la cabeza, en referencia a que para producirlo se usa la piña del sereque, científicamente llamado *Dasylicirion wheeleri*, planta nativa del desierto chihuahuense. Desde el 2002, el sotol cuenta con el sello de Denominación de Origen, con el que se certifica que proviene de una

de las zonas de Chihuahua, Durango o Coahuila y protege la producción local.

Además, esta certificación es reconocida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual y la producción del sotol se encuentra protegida por el Consejo Mexicano del Sotol y el Consejo Certificador. En este especial: Sotol, orgullo chihuahuense, te presentamos algunos de los mejores sotos de la región. **¡Salud!**



EL SABOR DEL DESIERTO

El sotol hace de Chihuahua un referente en el mundo

La bebida de origen indígena, que por más de un siglo estuvo prohibida y relegada en México, renace con fuerza como el legado ancestral y cultural que es.

Los rarámuris y los anazasi fueron los primeros en elaborar el sotol. La bebida solo era fermentada, pero con la llegada de los españoles se comenzó a emplear la destilación, convirtiéndose, paulatinamente en el sotol que ahora se conoce.

En la década de 1920, su producción y difusión se declaró ilegal e inmoral, provocando casi su extinción; sin

embargo, los maestros sotoleros arriesgaron sus vidas y pasaron el secreto de su elaboración entre las generaciones. El consumo de sotol en el estado de Chihuahua se legalizó hasta 1998 y, a partir de entonces, se inició un movimiento de su conservación, ganando poco a poco visibilidad y reconocimiento internacional.

En este especial te mostramos algunas marcas representativas de la bebida y que promueven el intercambio cultural y el desarrollo económico de la región.



Nocheluna

Es un sotol blanco de sabor fresco, con toques minerales y herbales. Su producción, realizada en Aldama, se mantiene fiel a los métodos artesanales de cosecha y destilación del sereque. Además, buscan establecer el campo más grande de cultivo de sereque para garantizar su sostenibilidad y preservación.



Flor del Desierto

Elaborado en Coyame y con triple destilado artesanal en alambique de cobre, Flor del Desierto posee el premio de Gran Oro de la Academia Nacional de Mezcal y cuenta con cuatro versiones:

🍷 **Desierto**, elaborado en Coyame del Sotol, cocinado en roble local y destilado dos veces, desprende notas de frutas de huerto, hierbas picantes, minerales, tierra y una suave voluta de humo.

🍷 **Sierra**, realizado en Madera, es destilado dos veces en alambiques de barro y conserva un carácter natural de la zona serrana, por lo que tiene notas de suelo de bosque, pimienta, hierbas frescas, agujas de pino, arena húmeda y cítricos.

🍷 **Carnei**, también elaborado en Madera, es fortificado y tiene notas de frutas de temporada, así como de miel de flores silvestres, cítricos y hierbas dulces.

🍷 **Veneno**, elaborado en Coyame del Sotol y curado con veneno de víbora de cascabel, posee notas florales, de membrillo fresco y savia de pino.



Don Paulino

Realizado por la destilería Maldonado en la Quinta Paulina, en Tejolocachi, cuenta con cuatro versiones de sotol:

🍷 **Ultra Cristalino**, reposado en barriles de roble francés y pasado por sistemas de filtración especial.

🍷 **Reposado**, con aromas a petricor, este sotol es reposado en barriles de roble francés, con tonos ligeros amaderados y sabores afrutados.

🍷 **Añejo**, reposado en barriles de roble francés por más de 2 años.

🍷 **Crema de sotol natural**, elaborada con la receta de la casa con su sotol reposado.

Sotol Hacienda de Chihuahua

Establecido en la Hacienda Tabalaopa, fundada en 1881, Sotol Hacienda es una de las principales marcas en el mundo. Cuenta con las versiones de sotol:

- Plata, versión más pura del destilado.
- Rústico, mayor sabor y aroma.
- Platinum, con triple destilación.
- Reposado, añejado en barricas de roble blanco francés.
- Añejo, triple destilación en alambique de cobre.
- Oro Puro, añejado por 2 años y con hojuelas de oro de 24 kilates.
- H5, extra añejo, por 5 años.
- Crema de sotol de nuez.
- Crema de sotol de chocolate.



Los Magos

Con un proceso artesanal y muy cuidadoso con el medioambiente, su sotol de triple destilado es añejado entre 6 y 12 años en barricas de roble blanco americano, lo que permite que se muestren más los aromas y sabores de la planta. Sus versiones son:

- Blanco**, sotol ahumado, fermentado, triplemente destilado y reposado, conserva un fiel sabor.
- La Reserva**, con 6 años de reserva, presenta sabores extraídos de vainilla, clavo y especias navideñas.
- Whistlepig**, sotol blanco envejecido en barriles de whisky WhistlePig Rye, una edición especial de la marca.

5 Tragos

Elaborado en la casa La Sotolera, en Samalayuca, sus tres versiones cuentan con un sabor honesto y muy característico de cítricos.

🍷 **Blanco**, al olfato se perciben cítricos, azahares, pimienta blanca, clavo, amantequillado y al gusto es grato, con una ligera acidez y dulzor.

🍷 **Reposado**, madurado 4 meses en barricas de roble, deja un sabor a toronja y aromas de tabaco, cacao y ahumado.

🍷 **Añejo**, con 14 meses en barrica de roble americano, tiene toques ahumados y propios de la barrica.



Existen 22 variedades de plantas de sotol, de las cuales 15 solo pueden ser utilizadas para producción.



Riablo Sotol

Sotol artesanal elaborado en Aldama y centrado en las nuevas generaciones. Por su contenido alcohólico del 38% en volumen, es una opción más ligera en comparación con otros sotoles. Cuenta con dos presentaciones:

🍷 **Blanco.**

🍷 **Piña Brava**, integrado con piña y chile chiltepín.

