

*Мескаль – крепкий  
алкогольный национальный  
напиток Мексики, получаемый  
из различных видов агавы  
методом двойной дистилляции.*



# КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ

МЕСКАЛЬ / MEZCAL



Основной регион производства мескаля — штат Оахака.



# КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ



**Пиньи**  
запекают,  
затем  
измельчают,  
чтобы получить  
сок.



# КАК ДЕЛАЮТ МЕСКАЛЬ



Крепость  
мескаля  
составляет  
от 38%  
до 55%.



МЕСКАЛЬ / MEZCAL

## КЛАССИФИКАЦИЯ МЕСКАЛЯ

**100-процентный mezcal.**  
Сделан исключительно из сахара (сока) агавы.

**Mezcal.** Не менее 80 процентов сахара агавы, остальное — сахар различных фруктов, сахарная патока.



**По выдержке:**  
классификация такая же,  
как у текилы.

# ОТЛИЧИЯ МЕСКАЛЯ ОТ

## ТЕКИЛЫ

1. Разрешено использовать в качестве сырья разные виды агавы.

2. Агаву выращивают в различных регионах.

3. Производство мескала носит более кустарный характер.

4. Мескаль имеет более насыщенный («жирный») вкус.

5. Отчасти различаются традиции употребления этих напитков.



# ПОДАЧА МЕСКАЛЯ

МЕСКАЛЬ / MEZCAL



«Хуанито» —  
агавовая гусеница.  
На качество мескала  
не влияет.

# ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ



Всего выпускается  
свыше ста сортов  
мескала.

