



## **COMO DISTINGUIR UN BUEN PULQUE**

Elaborado a partir de varias especies de maguey, siendo el agave salmiana el más común, el pulque es una bebida tradicional que un buen mexicano debe reconocer. Distinguir un pulque de calidad es una experiencia sensorial completa que abarca la vista, el olfato, el gusto y considera factores imperceptibles como la altura y la zona pulquera. Aprender a evaluarlo te permitirá disfrutar plenamente de esta bebida emblemática de la cultura mexicana.

### **A la Vista**

El pulque presenta una gama de colores que varían desde el blanco marfil hasta tonos más almendrados. Un buen pulque debe tener una corona de espuma persistente y visible. La espuma debe dejar una marca en las paredes del vaso con cada trago, similar al “encaje belga” en la cerveza. Si el pulque se presenta plano y sin espuma, es probable que carezca de cuerpo y no ofrezca una experiencia pulquera adecuada.

### **Al Olfato**

El aroma es una de las fases más importantes en la cata del pulque. Al ser un fermentado espontáneo, debe presentar notas de pan recién horneado y levadura. Además, deben percibirse las notas propias del maguey utilizado. Un tip es colocar un poco de pulque en tus palmas, frotarlo y olerlo para detectar dichas notas. Un catador experimentado puede incluso identificar la variedad de maguey. Por ejemplo, un pulque de maguey ayoteco puede presentar notas de guayaba verde y almendras. Cualquier nota agria y desagradable indica un defecto.

### **Cuerpo**

Un buen pulque debe ser levemente viscoso, pero nunca “baboso”. El exceso de viscosidad puede indicar la adición de nopalillo, una práctica que busca espesar la bebida artificialmente.

El cuerpo de la bebida está determinado por la relación entre la dulzura del aguamiel, la acidez natural, el alcohol y la fermentación láctica. Para evaluar el cuerpo del pulque, es importante conocer el tipo de pulque que se está probando:

- Semilla: El pulque más auténtico, sin diluir, con alta graduación alcohólica y notas intensas de fermentación. Seco, con un máximo de 20% de alcohol.
- Punta: Este pulque se diluye con aguamiel, resultando semi seco y con un promedio de 15% de alcohol.
- Contrapunta: Lleva otra dilución con aguamiel, presentándose semi dulce y con aproximadamente 10% de alcohol.
- Corrida: Es el pulque más diluido, común en pulquerías, bastante dulce y con alrededor de 4% de alcohol.

### **Retro gusto**

El pulque debe ser fresco y mostrar una buena relación entre el aguamiel y el pulque fermentado. Debe tener una buena efervescencia y la sensación que persiste debe estar balanceada entre la dulzura y la acidez.

Con estos conocimientos estarás listo para distinguir un buen pulque y disfrutar de esta bebida tradicional con mayor conocimiento y apreciación. Recordando que al beber pulque se debe percibir un estado alterado de conciencia, respetando siempre su naturaleza como una planta de poder.

### **Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 17 años de experiencia promueve la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room y Agave Fest. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx/gourmet/](http://www.tradex.mx/gourmet/)

### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

**Contacto de prensa**  
Claudia Orozco  
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)  
[claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322