

DESTILADOS DE MAÍZ NATIVO DE TLAXCALA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
22/03/2022

Conoce del whiskey de maíz nativo y otros destilados que propone la destilería tlaxcalteca Cuatro Volcanes.



La curiosidad fue el impulso con el que Ernesto Vargas iniciaría Cuatro Volcanes, destilería artesanal en Tlaxcala.

“Hace 6 años yo no sabía si había whiskey mexicano, lo que me llevó a ir investigando y la realidad actual es que hay unas 8 u 10 marcas, y es bastante interesante porque cada una tiene una propuesta diferente”.

Ernesto, quien había trabajado en destilerías en Estados Unidos, comenzó a realizar experimentos hace 4 años, consistentes en probar diferentes maíces para ver cuál se adaptaba más al sabor que él y su equipo querían lograr.

“Usamos maíz rosa, amarillo, rojo, azul, morado... todo lo que pudimos. Veíamos cómo fermentaban, qué perfil tenían al destilarse, cuánto tardaban en hacerlo, qué problemas teníamos desde la cocción del mosto. Al final los que más nos gustaron fueron el azul, el morado y el Sangre de Cristo”, cuenta el destilador de 36 años sobre los inicios de esta empresa 100% familiar, en la que colaboran sus hermanas.



Fotografía: Destilería Cuatro Volcanes

Establecieron contacto con productores locales de **Tlaxcala**, pues desde la génesis del proyecto tenían en mente el consumir maíz nativo de la región. Actualmente trabajan con Don José Montiel, productor de San Juan Quetzalcoapan, y Don Juan Aguilar, de Atlangatepec.

El maíz que más utilizan es el cónico azul, el cual se añeja en barricas de roble blanco y en menores cantidades se utiliza los morados y el de Sangre de Cristo.

“Yo traigo la escuela de destilación estadounidense. En todos los productos hacemos doble destilación con excepción de la ginebra. Un diferenciador de nuestra marca es que manejamos 42% de alcohol. Nuestro whiskey es 85% maíz, 5% malta chocolate y 10 % malta pilsen”.



Fotografía: Destilería Cuatro Volcanes

Un reto que menciona es que la producción de maíz es algo baja, por lo que recurren, en ocasiones, a varios [productores](#) para poder darse abasto.

Otro reto es la distribución y comercialización. Cuatro Volcanes optó por tener contacto directo con los establecimientos como restaurantes y bares, con el fin de generar una relación cercana.

La recepción de la gente ha sido positiva y Ernesto destaca que parte del éxito recae en la calidad e innovación de la marca, sin embargo, comenta que sigue el desafío de posicionarse como marca.



Fotografía: Destilería Cuatro Volcanes

“Tenemos un proyecto que se llama Gastrobar para que la gente pueda probar coctelería con nuestra destilería. De hecho, también hacemos diversos licores como de cereza o guayaba y bitters como el de cacao con café, lavanda o cempasúchil con el fin de usarlos en la mixología del lugar. La comida del lugar está diseñada para ser maridaje”.

Sus recomendaciones son los molotes de masa de maíz rellenos con queso y carne molida que se fríen, perfectos con un whiskey. De postre están los tlaxcales, un pan de maíz que se hace con el maíz fermentado de su whiskey y que va acompañado con nieve de pulque.

Si uno quiere conocer más, se pueden hacer tours y catas. Apoya a este proyecto y conoce todos sus datos de contacto [aquí](#).



Fotografía: Destilería Cuatro Volcanes