



Flammam

DESTILADO DE AGAVE
Un Desarrollo Científico de la UANL

En el marco del 90 aniversario de la Universidad Autónoma de Nuevo León, se lanza el “Destilado de Agave Flammam”. Un destilado de agave completamente artesanal, elaborado a base de una diversidad de agaves nativos, completamente orgánicos que crecen de manera silvestre en el Cerro de Picachos, en Iturbide, Nuevo León, México.

BAUTIZADO COMO “DESTILADO DE AGAVE FLAMMAM”

en honor al lema de nuestra institución,
“Alere Flammam Veritatis”, que en español significa;
“Alentando la Flama de la Verdad”.

Esta iniciativa tiene como objetivo potenciar el desarrollo del sur del estado y surge como un proyecto de investigación multidisciplinario social y productivo, en conjunto con investigadores de la Universidad Autónoma de Nuevo León.

ANTECEDENTES



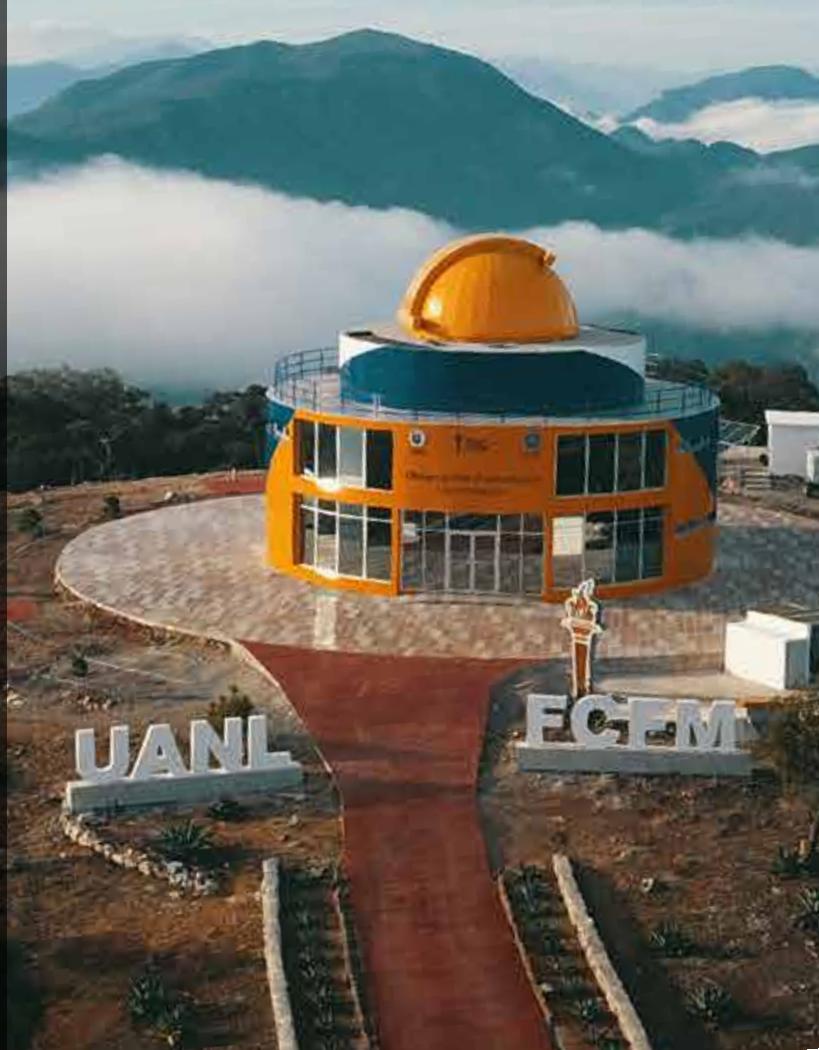
El sur del estado de Nuevo León se caracteriza por presentar una topografía muy abrupta, marcada por las máximas alturas de la Sierra Madre Oriental y por amplios y altos valles del Altiplano Mexicano. Su clima es semiárido, por lo que la vegetación dominante es de cactáceas y agaváceas y en sus partes altas, bosques de pinos y encinos.

A escasos kilómetros de la cabecera municipal de Iturbide, la Universidad Autónoma de Nuevo León cuenta con terrenos rústicos, de los cuales uno de ellos abarca el Cerro El Picacho. Este tiene una altura máxima de 2,400 msnm y está constituido por rocas arcillosas y calcáreas del Jurásico al Cretácico. Por sus características topográficas y meteorológicas es que se ubicó en su cima el Observatorio Astronómico Universitario. En estas instalaciones se trabaja en el monitoreo de asteroides en colaboración con la Agencia Espacial Rusa y en el clima espacial con la Agencia Espacial China.

Más allá de las funciones científicas de estas instalaciones, se ha abierto un canal muy importante hacia la comunidad, por medio de actividades de turismo científico. El objetivo es ofrecer a los interesados una experiencia única de acercamiento a la Astronomía. Así como potenciar el desarrollo del sur del estado.

Las características del predio y del observatorio mismo, despertaron inquietudes adicionales hacia otras líneas de conocimiento.

A lo largo de diversas visitas de campo, surgió una idea novedosa que podría integrarse a la experiencia. En las laderas del Cerro de Picachos existe una biodiversidad natural muy particular, en la que coexisten encinos, pinos, cactáceas y diversas especies de agaves. Los ejemplares de agaves muestran un crecimiento muy saludable ya que son especies propias de la región y nunca han estado sujetas a explotación o bien a la aplicación de agroquímicos. Adicionalmente, es conocido que en el municipio de Aramberri se elabora a partir de agaves nativos mezcal rústico, que es conocido por lugareños y entusiastas como “Choneño”, por la localidad de La Ascensión o La Chona.

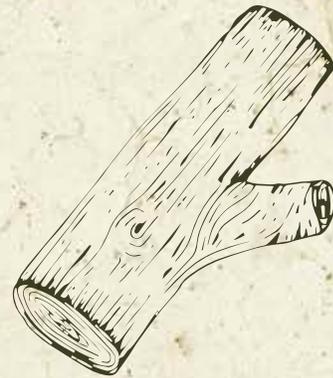


PROCESO DEL DESTILADO DE AGAVE



El proceso del destilado de agave inicia con la selección y extracción de las piñas de especies más adecuadas para la elaboración del mezcal regional: Agave gentryi (maguey verde), Agave aspérrima (maguey áspero) y Agave americana spp. Las piñas seleccionadas son transportadas hasta la planta de El Gavilán en Tamaulipas. Una vez ahí son sujetas al proceso tradicional de elaboración de esta bebida ancestral.

El primer paso consiste en la coacción de las piñas. Este proceso lleva hasta una semana, en el cual se calientan rocas volcánicas de la Sierra de San Carlos, por medio de sucesivas cargas de leña. Una vez que las rocas alcanzan una temperatura óptima se colocan directamente sobre estas las piñas que son cubiertas con gruesas mantas, rematadas con tierra. El tipo de leña es el que dará el acento “ahumado” a este tipo de destilado de agave.



Una vez que las piñas han sido cocidas son llevadas a molinos para separar el bagazo del aguamiel cocido. Este primero se desecha, mientras que el líquido se capta para ser llevado a un tanque de fermentación. Durante el proceso de fermentación, completamente natural, se forma básicamente el alcohol a partir de los azúcares naturales del agave, que es el producto de interés. Debido a que la fermentación es natural, esta imprime adicionalmente el sabor característico del destilado de agave de la localidad de donde fueron extraídas las piñas.

Con este lanzamiento, inicia el aprovechamiento sustentable de agaves nativos, completamente orgánicos,

QUE SERÁN LA MATERIA PRIMA PARA FUTURAS EDICIONES

CUALIDADES DE NUESTRO DESTILADO DE AGAVE



- Destilado de agave tipo joven, incoloro con un suave tinte platinado y con aroma ahumado de leña de la región de San Carlos, Tamaulipas.
- Destilado de agave blanco artesanal
- 100 % Agave silvestre
- Agave gentryi (maguey verde), agave asperrime (maguey áspero) y agave americana spp.
- 40% Alc. Vol.

LÍNEA DEL TIEMPO DEL DESTILADO DE AGAVE



MAYO 2021

Inicia el proyecto del Destilado de Agave



OCTUBRE 2021

Se aprovecha la visita del Gobernador de NL, Samuel García al Bosque Escuela de la UANL, y en compañía del Rector de la UANL, Dr. med. Santos Guzmán López se le presenta el proyecto del Destilado de Agave. Se acuerda buscar denominación de origen en colaboración con gobierno del estado.



ENERO 2022

El Gobernador de NL, Samuel García, en compañía del Rector de la UANL, Dr. med. Santos Guzmán López visitan el Observatorio Astronómico Universitario y se acuerda generar apoyo para el proyecto experimental del aprovechamiento de agave en el sur del estado; implementación de una fábrica artesanal del Destilado de Agave.



JUNIO 2023

Inicio de la Construcción de la fábrica artesanal del Destilado de Agave en los terrenos del Observatorio Astronómico Universitario, en el Cerro de Picachos en Iturbide, NL.

VIVE LA EXPERIENCIA

Adquiere lo a través de la Fundación UANL

APORTACIÓN: \$350

1. PAGO

Realizar transferencia a los siguientes Datos Bancarios:

Nombre: Fundación Universidad Autónoma de Nuevo León, A.C.

Banco: Santander (México), S.A.

N° de Cuenta: 65 50311780 5

Clabe: 014580655031178053

N° Referencia: 0000069724 (Proporcionar este número en el campo de CONCEPTO, de lo contrario se rechazará el movimiento)

Más información sobre pago:

Tel. 81 8329 4000 / Ext. 7937

2. CONFIRMACIÓN

Enviar comprobante de pago al correo:

relacionespublicas.fcfm@uanl.edu.mx

3. ENTREGA

Subdirección de Relaciones Públicas de la
Facultad de Ciencias Físico Matemáticas de la UANL

Ubicación: Ciudad Universitaria. C. P. 66455 San Nicolás de los
Garza, Nuevo León, México.

Más información sobre entrega:

Tel. 81 8329 4030 / Ext. 6114