

POXAN

HISTORIA DEL POX HISTORIA DEL POX HISTORIA DEL POX



Al inicio hace mención de la creación del hombre a partir del maíz, y es por ello que los 4 maíces criollos representan a las cuatro razas humanas.



Este destilado **representa y enaltece el origen de la cultura Maya**, y son ellos quienes empezaron a elaborarlo y darle su uso espiritual, hasta el día de hoy. **Se le hace mención también en el libro sagrado de los Mayas el "POPOL VUH".**

En el Popol Vuh, también conocido como “Libro de la vida” se atesora gran parte de la sabiduría y muchas de las tradiciones de la cultura Maya, establecida principalmente en lo que hoy en día es Chiapas y Guatemala. **Es un libro compendio de aspectos de gran importancia, como religión, astrología, mitología, usos y costumbres, historias y leyendas** que relatan poco a poco cómo fue el origen del mundo y de la civilización así como de los muchos fenómenos que suceden en la naturaleza.

Para los habitantes de Chiapas y Guatemala en la época Maya, el Popol Vuh fue como la Biblia para los Cristianos o el Corán para los Musulmanes y tuvo el poder de marcar el comportamiento de su población y muchas de sus costumbres.

El Pox es un destilado derivado de la mezcla perfecta de los cuatro maíces criollos, la caña y el trigo. Siendo esta la receta tradicional y representativa del estado de Chiapas, así, como de los Chamulas.

Maíz negro

Según la historia, y los objetos arqueológicos de cerámica, estudiados demuestran la presencia del maíz negro desde hace 2500 años y los Mayas, Incas y sus ancestros ya usaban este tipo de maíz en su alimentación. Todas las variedades de maíz negro tienen como ancestro a una sola variedad llamada Kculli, que en los países de Bolivia, Perú y Argentina todavía está presente.

Contiene proteínas, aceite y el mayor porcentaje en almidón. Posee vitaminas y minerales esenciales como lo son el hierro, fósforo, niacina y antocianinas.

Maíz rojo

Este es el grano que fue muy venerado entre muchos tribus ancestrales por su valor nutricional y por sus cualidades. **El maíz rojo pronto obtuvo un estatus mítico.**

Maíz amarillo

Las propiedades de esta variedad son enormes como es un grano muy completo que contiene principalmente **vitaminas A, B y E**, así como minerales, que favorecen el metabolismo en el cuerpo. Por ello es beneficioso para combatir diversas enfermedades como la diabetes o los problemas de hipertensión.



Maíz blanco

Es uno de los cereales más importantes para quienes padecen de celiaquía ya que **no contiene gluten**. Por otro lado, su importante **contenido de fibra** ayuda a incrementar la sensación de saciedad y contribuye a prevenir o combatir el estreñimiento. Es también de gran ayuda en la prevención de la diabetes, enfermedades cardiovasculares y cáncer.

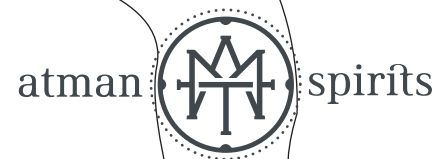
Panela

La panela **es el jugo de la caña de azúcar** que, a base de varias ebulliciones, pierde humedad y se concentra para formar una melaza o masa blanda y espesa que al enfriarse y secarse se solidifica, generalmente en forma de bloques.

Durante este proceso de manufactura, los productores de panela emplean instrumentos de cobre en lugar del acero templado usado en el azúcar tradicional, evitando así los restos de níquel que puedan quedar como consecuencia del calor usado. **Esto la convierte en un producto totalmente higiénico y 100% libre de químicos.**

CÓCTELES

CÓCTELES



INGREDIENTES

PoXan
Vermouth blanco
Campari
Naranja

CANTIDAD

45 ml
45 ml
45 ml
Twist

MATERIAL

Vaso largo
Tabla de corte
Cuchillo
Barspoon
Pinzas
Jigger

CÓCTEL: NEGRONI POXAN

Agregar el hielo cubo a un vaso alto, con la barspoon.
Damos vueltas al hielo para refrescar el vaso, tiramos el agua que se haya generado.



INGREDIENTES

PoXan
Clara de huevo /
Aquafaba
Jugo de limón
Jarabe natural
Angostura

CANTIDAD

50 ml
1 clara
30 ml
15 ml
4 dashes

MATERIAL

Vaso largo
Tabla de corte
Cuchillo
Barspoon
Pinzas
Jigger

CÓCTEL: POXAN SOUR

Agregar el hielo cubo a un vaso alto, con la barspoon.
Damos vueltas al hielo para refrescar el vaso, tiramos el agua que se haya generado.



“

En Poxan creemos firmemente, que la historia, raíz y misticismo de nuestro país, podría ser transmitido a partir de este gran destilado a través del cual día a día unimos y sumamos esfuerzos y colaboramos con familias productoras de los altos Chiapas.

FICHA TÉCNICA

Maestro destiladores:	Javier Pérez
Estado:	Chiapas
Población:	Yut Osil (San Juan Chamula, Chiapas)
Materias primas:	Cuatro maíces criollos (amarillo, blanco, rojo), caña y trigo
Fermentación:	Abierta en tinas de madera (18 a 21 días, dependiendo de situación climática)
Proceso de elaboración:	Artesanal, primer fermentación y destilación, maceración, segunda destilación
Perfil de sabores:	Suave, paso fresco y dulce con sabor a maíz intenso y frutas como la piña. Armonioso.
Riqueza alcohólica:	42,5% Alc. Vol.
Destilación:	Doble en alambique de cobre
Cantidad de Lote:	500 botellas
Notas de cata:	Agradables e intensas notas a tortilla tatemada, un poco de barro y frutas frescas como manzanas y algo de piña, como ligeras notas a café tostado.
Sugerencia de consumo:	Se recomienda beber en coctelería de autor, o derecho, acompañado de rodajas de naranja con café molido.



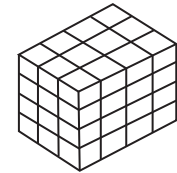
Tarima 60 cajas:

Peso 950 Kg

Altura 1.68 m

Largo 1.20 m

Ancho 1.00 m



Dimensiones caja:

Peso 15.83 Kg

Altura 25 cm

Largo 38 cm

Ancho 29 cm



RITUAL RITUAL

RITUAL



Se toma con la mano izquierda, porque es la mano que está pegada al corazón y como se está a punto de recibir una "medicina al corazón que te acariciará el alma".



Hasta hoy en día **el Pox sigue utilizándose en rituales ceremoniales y espirituales de la cultura Tzotzil, específicamente con los Chamulas.**

Al destapar la botella lo primero que se hace es tirar un chorro abundante en la mano izquierda, dejando que se desborde por entre los dedos, esto representa la abundancia. **Después se avienta el líquido al aire para regresarle a la madre tierra un poco de lo que nos ha regalado** y hemos tomado de ella, lo que cae al suelo para ahuyentar a los malos espíritus y todo lo que queda en el aire, para invitar a las deidades a unirse a la ceremonia.

Después se sirve el primer trago, el cual debe de servirse generosamente. Se toma con la mano izquierda, porque es la mano que está pegada al corazón y como se está a punto de recibir una "medicina al corazón que te acariciará el alma".

En la siguiente parte del ritual el Pox pasa entre los participantes de uno al otro, lo que según las creencias **Mayas y Tzotziles representa la unidad y la confianza.**

Al final se toma de fondo un solo trago de Pox y al tragarlo se sopla fuertemente al frente, de esta manera se expulsa toda la mala energía que uno puede llevar adentro y **así el corazón y el espíritu empieza el proceso de sanación.**



+52 1 55 2254 7392
ventas@atmaspirits.com