

Agave asperrima Jacobi, 1864 subsp. maderensis (Gentry) Ullrich 1992

Identifiants : 1001/agaaspb

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Monocotylédones ;
- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Asparagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Liliopsida ;
- **Ordre :** Liliales ;
- **Famille :** Liliaceae ;
- **Genre :** Agave ;
- **Section :** Americanae ;

- **Synonymes :** *Agave scabra* subsp. *maderensis* Gentry 1982 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Century plant, Mahuey, Mescal ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8/-10°C ? ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Voir espèce mère. La sève est utilisée pour produire 3 boissons alcoolisées - pulque, mescal et tequila. Attention: l'alcool est une cause de cancer. La sève est collectée et utilisée comme boisson. La tige de la fleur est cuite dans un four à sole. La sève est également fermentée en boisson alcoolisée. La sève est bouillie et épaissie en sirop



Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève^(1*)^{{{(dp*)}}}).

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en espagnol) :** <https://es.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en français) :** <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- **Processus d'élaboration du Mezcal (en espagnol) :** <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm>

;

dont classification :

- [TAD \(en anglais\)](#) ;