

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

Identifiants : 1003/agaaspd

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- 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. zarcensis Gentry 1982 ;

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

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-12°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 \(en anglais\)](#) ;