

EL MEZCAL DE DURANGO, MÉXICO

Imelda Rosas-Medina¹, Aurelio Colmenero-Robles¹, Néstor Naranjo-Jímenez², Jair Hissarly Rodríguez-García³

¹Secretaría de Investigación y Posgrado, Instituto Politécnico Nacional. 2º piso del edificio de la Secretaría Académica. México, D. F.

²Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional Unidad Durango, Instituto Politécnico Nacional, Sigma 119, Fraccionamiento 20 de Noviembre II, Durango, Durango, México, 34220.

³Alumno del Programa Institucional de Formación de Investigadores (PIFI) del IPN adscrito al proyecto SIP 20130376 imelros@hotmail.com.

RESUMEN

El presente estudio se enfocó en realizar un análisis histórico de la producción de mezcal en Durango, México y sus implicaciones para mantenerlo como una bebida de amplia aceptación acorde con la normatividad de las bebidas espirituosas. Se destacan los esfuerzos por parte del gobierno estatal para impulsar la certificación del mezcal y con ello dar la oportunidad de contar con mejores opciones de venta en los mercados nacional e internacional.

PALABRAS CLAVE: Mezcal, Durango, bebidas destiladas

ABSTRACT

The present study focused on a historical analysis of mescal production in Durango, Mexico and its implications to maintain that that product as a widely accepted beverage according to the quality standards of spirituous beverages. The efforts of the government of Durango State, Mexico to stimulate the certification of mescal are highlighted, to give opportunity of reaching adequate sell options in the national and international markets.

KEY WORDS: Mescal, Durango, distilled beverages

INTRODUCCIÓN

El mezcal es una bebida tradicional de México que se fabrica de manera artesanal muy similar al tequila, el proceso de elaboración comienza con la cosecha del agave después de 8-10 años de madurez, en esta etapa a las plantas se le retiran las hojas y se cortan desde su base, obteniéndose las piñas de agave, las que se colocan en hornos recubiertos de piedra volcánica previamente calentados con leña, la cual soporta altas temperaturas y genera el calor suficiente para el cocimiento de las piñas. Durante esta etapa, los polisacáridos (fructanos) son hidrolizados térmicamente para obtener el mosto o jarabe rico en fructosa que se somete a fermentación alcohólica mediante la acción de levaduras nativas. El mosto se calienta, evapora y condensa lentamente. El alcohol puro de la primera destilación se coloca nuevamente en el alambique y el proceso se repite con una segunda destilación y se ajusta al grado alcohólico requerido para su degustación (Contreras, 2008).

Los antecedentes de la elaboración del vino mezcal se remontan al siglo XVI en la región del occidente de México (Colima) donde se adoptó la técnica de destilación asiática, traída durante los intercambios comerciales a través de la Nao de China, que se utilizó para la destilación de una bebida que se extraía de la palma de coco y después una bebida conocida como "raicilla" a partir de una especie de *Agave* (Colunga-GarcíaMarín y Zizumbo-Villarreal, 2007; Valenzuela *et al.*, 2008). Esta bebida comenzó a tener mayor importancia cuando su fabricación se incorpora a las grandes haciendas de la Nueva España. Este esquema de producción se difundió desde la región de Amatlán, Nueva Galicia (hoy Jalisco), a las regiones de los Estados de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango. La comercialización durante este periodo se incrementó hacia las zonas con intensa actividad minera al norte de México que ya rivalizaba en su consumo con el aguardiente traído desde tierras españolas (Rojas, 1986). Posteriormente el mezcal se fabricó en estos sitios gracias a las especies de maguey silvestre propios de las regiones semiáridas en el centro y norte de México. Por lo cual, el mezcal constituyó por más de dos siglos uno de los productos consolidados como bebida importante a pesar estar prohibido su consumo por la Corona Española



hasta los albores de la Independencia de México y que era castigado con el encarcelamiento de acuerdo a las disposiciones del Tribunal de la Acordada y pena de excomunión para todas aquellas personas involucradas con la producción o manejo de estas bebidas prohibidas ya que en el mes de mayo de 1725 se decretó en Durango de la Nueva Vizcaya un edicto episcopal que

condenaba su consumo, reiteración que ocurrió en los años de 1756 y 1758 (Corona, 2001).

El Mezcal que se produce en el país se exporta a más de 20 países en el mundo y Estados Unidos es el principal importador como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Países importadores de mezcal en el mundo.

País	Litros exportados (2008)	Litros exportados (2011)
Estados Unidos	176 810	232 734
Australia	50 170	46 573
Chile	24 609	5 609
España	20 279	14 478
Francia	17 568	
Zona Franca	6 272	
Perú	5 316	
Taiwán	4 893	
Nueva Zelanda	3 415	10 430
Subtotal	309 332	
Otros países(14)	15 561	
Total	324 893	

Fuente: Salazar (2011)

A nivel nacional existen ocho estados productores de mezcal, Durango, Guanajuato, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas, que en conjunto durante el año de 2010 aportaron un volumen de 1 523 173 de litros de mezcal certificados a 45% alc.vol (SAGARPA-Financiera Rural, 2011). En el año de 2007 se registraron 625 fábricas, 80 plantas envasadoras, y 130 marcas de mezcal; que producen cerca de 6 millones de litros anuales, con una producción que asciende a 1,140 millones de pesos. Los estados de Oaxaca y Zacatecas aportan el 70% de la producción nacional con el 44% y 26% respectivamente. Se estima que esta actividad genera alrededor de 30 mil empleos, de los cuales 5,270 son directos y representa 1'689,000 jornales al año. La Tabla 2 muestra la conformación de la industria del mezcal en los ocho principales estados productores de México.

La infraestructura de la industria del mezcal, en

particular en Durango, cuenta con un número moderado de productores y la industria del mezcal en ese estado pasa por una fase de consolidación que está conformada por aproximadamente 50 vinatas, 10 envasadoras y 3 fábricas de mezcal que se ubican en: Pino Suárez (Boca del Mezquital), Municipio de Durango, en la cabecera municipal de Nombre de Dios y en la cabecera municipal de El Mezquital. En Nombre de Dios las vinatas se ubican en La Constancia, El Venado, El Tuitán y en el poblado de Temoaya del Municipio del Mezquital. Se integran por ejidatarios y grupos familiares, beneficiándose desde la extracción de la materia prima, destilación y venta del mezcal.

Tabla 2. Conformación de la industria del mezcal en México.

Entidad	Empresas	Palenques o vinatas	Envasadoras	Bodegas	Marcas certificadas
Oaxaca	46	209	41	30	72
Guerrero	3	54	4	2	3
Zacatecas	10	19	19	18	16
Durango	3	50	10	1	5
San Luis Potosí	2	4	4	1	3
Tamaulipas	0	2	2	0	0
Guanajuato	1	0	1	0	1
Total	65	338	81	52	100

Fuente: CNSPMM (2012)

La elaboración de mezcal en la zona productora de Durango sigue un proceso tradicional que en la actualidad se busca tecnificar mediante el impulso al desarrollo de esa actividad por parte de los productores y del gobierno del Estado. Así, en el año 2008, se concretó la construcción de la primera planta destiladora en el municipio de Nombre de Dios equipada con tanques de cocción, tanques de fermentación y sistemas de destilación modernos de acero inoxidable, con los que se puede

tener un mejor control sobre el rendimiento de la materia prima que se refleje en cantidad y calidad del mezcal. Sin embargo, el problema al que se enfrentan estos productores es el abastecimiento de la escasa materia prima ya que obtiene de las poblaciones silvestres de agave (Valenzuela *et al.*, 2010). La Tabla 3 resume la relación materia y volumen de mezcal producido en el estado de Durango.

Tabla 3. Materia prima y litros obtenidos en el estado de Durango en 2011.

Municipio	Materia prima (kg/año)	No de piñas de agave/ año	Producción anual (litros)
Durango	598,000	9,967	59 800
Mezquital	414,000	6,900	41 400
Nombre de Dios	1,427 000	23,748	142 700
Total	2,439 000	40,651	243 900

Datos tomados de Ríos y Álvarez del Castillo de la Hoya (2011)

COMERCIALIZACIÓN

El sistema de comercialización de mezcal se realiza de manera directa a los intermediarios y comerciantes detallistas los cuales a su vez comercializan este producto al consumidor final a través de depósitos de venta ubicados en los propios lugares de destilación, el porcentaje del producto que sale del estado se tiene estimado en 15 % de la producción total anual, es demandado por los envasadores y/o distribuidores mayoristas los cuales a su vez lo venden a restaurantes y licorerías o en los mercados de la Ciudad de Durango como mezcal “limpio” y “bueno”. También el productor vende mezcal reposado en casa o tiendas todo el año.

La industria mezcalera de Durango en el año de 2007 generó más de 500 empleos. Algunos productores de los tres municipios de Durango se han apegado a la Norma Oficial

Mexicana (NOM 070-SCFI-1994 publicado en el diario oficial de la Federación el 12 de junio de 1997) y con ello es obligatorio que el maguey utilizado para producir mezcal certificado, sea maguey cenizo (*Agave durangensis* Gentry). Existen esfuerzos de algunos productores de mezcal de mejorar su calidad y cumplir con los requerimientos del mercado nacional e internacional. En el mercado local y regional existen varias empresas que tienen sus marcas de mezcal registradas pero no certificadas ejemplos: Cerro Villero, El Dioseño, Los Malpais, Los Narro, Rojas, Don Salvador y Tepemete (Hernández, 2004). A iniciativa de la Dirección de Competitividad y Análisis de la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) y el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM) se logró en 2009, que el 33% de las empresas se certificaran de acuerdo a la NOM-070 (Ramírez, 2009; DCA-SEDECO, 2011). En la Tabla 4 se

presenta la tendencia de la producción de mezcal en el estado a pesar de la escasa difusión del volumen producido a granel y el poco volumen certificado para su venta. En la Figura1 se

presentan los productores y marcas de mezcal que destacan en el estado de Durango.

Tabla 4. Producción de mezcal a granel y certificado en el Durango

Años de producción	Producción a granel de mezcal (litros)	Producción de mezcal certificado (litros)
2004	360 000	
2005	200 000	2 289
2006		194
2007	432 000	336
2008		13764
2009		3004
2010	243 900	

Datos tomados de Salazar (2011) y Ríos y Álvarez del Castillo de la Hoya (2011)

CONSIDERACIONES FINALES

Siendo el estado de Durango poseedor de la certificación y parte de los estados con denominación de origen para fabricar y exportar mezcal artesanal a todo el país y el mundo y cuyo proceso de elaboración se remonta al origen de la Nueva Vizcaya (ahora Durango), aproximadamente 400 años de antigüedad a través de los cuales ha construido y conservado su sabor y aroma tradicional, se identifica su problemática actual para su explotación y aprovechamiento. Es de destacar el impulso por parte de las autoridades, las instancias gubernamentales, las instituciones académicas y los productores por alcanzar un producto de calidad certificado con miras a un mercado tanto nacional como internacional con la consiguiente mejora de la calidad de vida para los productores aunado a la explotación sustentable del recurso agave. La tendencia a la certificación ha sido paulatina así como las acciones de cuidado y aprovechamiento del recurso abriendo nuevas iniciativas tanto en métodos de reforestación del agave cenizo, organización de productores, protección de las marcas y las estrategias de comercialización.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Colunga-GarcíaMarín, P., D. Zizumbo-Villarreal. 2007. Tequila and others *Agave* spirits from West-Central Mexico: current germoplasm, diversity, and origin. *Biodiversity and Conservation* 16: 1653-1667.

CNSPMM (Comité Nacional Sistema Producto Maguey Mezcal). 2012. Integración de la cadena productiva maguey mezcal de México. México.

Contreras, G. 2008. Algunas notas sobre el mezcal de Durango. El Caracol Órgano Informativo de la Dirección General de Culturas Populares 2: 18-19.

Corona, P.S.A. 2001. Las bebidas prohibidas en la Nueva Vizcaya. Mensajero del Archivo Histórico de UIA-Unidad Torreón 31: 2-6

DCA-SEDECO (Dirección de Competitividad y Análisis-Secretaría de Desarrollo Económico). 2011. Directorio de mezcal certificado. Durango. Dgo., México.

Hernández, M. H. 2004. Nota periodística: “Sin certificación venden el mezcal”. *El siglo de Durango*. México, 25 de enero.

Ramírez, L. 2009. Nota periodística: “certifican a 9 mezcateros”. *El siglo de Durango*. México, 2 de agosto.

Ríos, Q. V., R. Álvarez del Castillo de la Hoya. 2011 Cluster del mezcal en el estado de Durango. Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO). Presentación en power point. 64 diapositivas

Rojas, B. 1986. El cultivo de la vid y la fabricación del chinguirito. *Relaciones* 26: 35-57.

SAGARPA-Financiera Rural. 2011. Monografía del mezcal. Secretaría de Economía. México.

Salazar, S. O. 2011. Plan rector del sistema agave mezcal en Tamaulipas. Gobierno del Estado de Tamaulipas y SAGARPA. México

Valenzuela, Z. A. G., A. R. Pinedo, M. Mizoguchi. 2008. Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla. *México y la Cuenca del Pacífico* 11: 91-116.

Valenzuela, R. J. F., A. Cifuentes Díaz de León, G. Orea Lara. V. Hernández Vargas. 2010. Desarrollo de plántulas de maguey mezcatero (*Agave sp.*) en cuatro sistemas de cultivo en vivero. Trabajo presentado en la Tercera Reunión Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación 2005–2010. Durango, Dgo., México.





Mezcal "Lagrimas de Dolores"
Tipo: Joven, Añejado y Reposado
Ubicación: Hacienda de Dolores,
Municipio de Durango



Mezcal "Rojas"
Tipo: Añejado y Reposado
Ubicación: Municipio de Durango



Mezcal "Los Narro"
Tipo: Joven
Ubicación: Municipio de
Cuencamé



Mezcal "El Malpais"
Tipo: Joven, Añejado y Reposado
Ubicación: La Constanza,
Municipio de Nombre de Dios



Mezcal "Murciélago"
Tipo: joven
Ubicación: Municipio de Nombre
de Dios



Mezcal "Mexcalli"
Tipo: Joven y reposado
Ubicación: Temoaya,
Municipio de El Mezquital



Mezcal "Don Salvador"
Ubicación: Municipio de
Durango
Mezcal "Tepemete"
Ubicación: Municipio El
Mezquital



Mezcal "Apaluz"
Tipo: Joven
Ubicación: Municipio de Durango



Mezcal "Diseño"
Tipo: Joven
Ubicación: Municipio de
Nombre de Dios y Temoaya,
Municipio de El Mezquital

Figura 1. Marcas de mezcal que se producen en el estado de Durango, México

