

## **ALGUNAS CONSIDERACIONES DEL MEZCAL EN EL MUNICIPIO DE NOMBRE DE DIOS, DURANGO, MÉXICO.**

Aurelio Colmenero-Robles, Imelda Rosas-Medina, Enrique Vázquez-Sánchez.

Secretaría de Investigación y Posgrado, IPN.

Unidad Profesional Adolfo López Mateos, Colonia La Escalera. Delegación Gustavo A. Madero. México, D.F.

### **RESUMEN**

La fabricación de mezcal a partir de varias especies de *Agave* es una actividad cultural y económica que se desarrolla en más de diez estados de la República Mexicana. El presente estudio tuvo como objetivo conocer los niveles de las modalidades de producción de mezcal y las distintas alternativas de comercialización de esta bebida por parte de los productores del municipio de Nombre de Dios, Durango, México. El estudio se realizó en tres fases, la primera consistió en la selección de las unidades productoras rústicas o artesanales y las tecnificadas para la producción de mezcal, en la segunda fase se efectuaron entrevistas directas y encuestas a los productores, y la tercera se relacionó con el estatus de la materia prima y sus alternativas de sustentabilidad. La arraigada tradición artesanal en la fabricación del mezcal impacta en la estandarización de la calidad y cantidad del mezcal producido y los bajos ingresos por la venta ya que en la mayoría de los casos no cuenta con la certificación requerida.

**PALABRAS CLAVE:** mezcal, producción, alternativas de comercialización

### **ABSTRACT**

The fabrication of mezcal from many species of *Agave*, is a cultural and economic activity that is developed in more 10 states of the Mexican Republic. The objective was to determine the modalities of mezcal production and marketing ways this beverage, by the producers of the the municipality of Nombre de Dios. This study was conducted in three phases, the first was the location and selection of rustic or artisanal production units and technologically, for the production of mezcal. In the second phase, direct interviews and surveys to producers and the third was related to the status of raw materials and sustainable alternatives. The strong tradition of craftsmanship in making mezcal affects the quantity and quality for lack of a policy of standardization and product certification according to the norm of mezcal Regulatory Council for price improvement and consequently the income of producers and resource sustainability of agave.

**KEYWORDS:** mezcal, production, marketing alternatives

### **INTRODUCCIÓN**

Actualmente la fabricación de mezcal a partir de varias especies de *Agave* es una actividad cultural y económica que se desarrolla en más de 10 estados de la República Mexicana (Flores, 2007; Olivas *et al.*, 2007). Los agaves forman parte de la riqueza florística de las zonas áridas de México, en hábitats de pendientes pedregosas, valles y planicies. El 75% del total de las especies del género *Agave* se encuentra en la República Mexicana, constituyendo con ello el área de mayor riqueza y diversidad de sus especies. Las diferentes especies de *Agave* proporcionan refugio y alimento a insectos y mamíferos, sus flores producen un néctar que es alimento preferido para ciertas especies de murciélagos.

Los primeros pobladores que habitaron Aridoamérica aprovecharon las plantas de agave para obtener fibras y alimentos. El uso del agave cocido, llamándolo mezcal, fue una práctica común donde convivieron diversas tribus del norte de México y otras más que ocuparon la región suroeste de Norte

América, lo que les permitió asegurar el suministro de alimentos durante la época de sequía cuando la cantidad de maíz se había agotado (Colunga-GarcíaMarín y Zizumbo-Villareal, 2007). Existen evidencias arqueológicas para considerar que los cultivos de maíz y de agave permitieron crear los primeros asentamiento humanos en las colinas de la Sierra Madre Occidental y en las región árida de los Estado de Durango y Zacatecas, respectivamente entre los años de 500 a 900 DC (Anderies *et al.*, 2008).

El mezcal como bebida se elaboró adoptando el sistema filipino usado para la destilación de bebidas a partir del coco en el siglo XVI en la región de Colima (Zizumbo-Villareal y Colunga-GarcíaMarín, 2008). En el siglo XVIII, el comercio y consumo interno del mezcal se propagó gracias a las ferias regionales y religiosas de San Juan de los Lagos y Talpa en Jalisco, de San Marcos en Aguascalientes, de Silao en Guanajuato, y de Saltillo en Coahuila, que contribuyeron de manera importante a su difusión (Gómez *et al.*, 2004.)

El presente estudio tiene como objetivo conocer los niveles de las modalidades de producción de mezcal y las distintas alternativas de comercialización de esta bebida por los productores en el municipio de Nombre de Dios

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

El presente trabajo se realizó en el municipio de Nombre de Dios, Durango. Ese municipio se localiza al sureste de la capital del estado, en las coordenadas 23° 36' y 24° 05' latitud norte, y 103° 56' y 104° 25' longitud oeste; a una altitud de 1855 metros sobre el nivel del mar. El estudio se realizó en tres fases, la primera consistió en la selección de las unidades productoras rústicas o artesanales y las tecnificadas para la producción de mezcal. En la segunda fase se efectuaron entrevistas directas con los productores y se aplicaron encuestas, con preguntas en formato cerrado, con la finalidad de investigar las condiciones socioeconómicas de la producción de mezcal y su comercialización. La tercera se relacionó con el estatus de la materia prima y sus alternativas de sustentabilidad. Las Unidades Productoras se clasificaron de acuerdo al punto de vista de Morales *et al.*, (2007) con base en el Plan Rector del Sistema-Producto Agave-Mezcal.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Lo sobresalientes en la producción del mezcal es su complejidad y diversidad cultural asociada. Su producción artesanal y su transferencia suelen darse por tradición familiar. Los toques de acabado en el gusto, aroma y cuerpo del mezcal dependen del maestro mezcalillero.

### **Unidades productoras de mezcal en el Estado de Durango**

Las unidades productoras de mezcal con tecnología tradicional o artesanal, se les conoce como "vinatas" (Figura 1) y su materia prima son *Agave durangensis*, *A. angustifolia* y *A. maximiliana* (González *et al.*, 2009; García, 2010). En el estado de Durango, particularmente en los municipios de Nombre de Dios, Suchil, y Durango, se utilizan sólo poblaciones silvestres de *Agave durangensis* (Almaraz-Abarca *et al.*, 2011). Los magueyes seleccionados para la producción de mezcal varían en cuanto al contenido de azúcares entre el 8 a 26%, el tamaño de piña alcanza un peso de 6 a 400 kg y el tiempo de maduración puede presentarse entre los 4 y los 20 años, en razón de ello existe una fuerte variación en cantidad y calidad de los azúcares debido a la heterogeneidad del material genético utilizado como materia prima (Cifuentes *et al.*, 2011).



Figura 1 Cocimiento y destilador de una vinata en el estado de Durango

En cuanto a las formas de comercialización, se detectó que algunos productores de modalidad artesanal venden su producto entre 40 a 50 pesos/litro, el monto obtenido permite recuperar la inversión en materia prima y el pago a jornaleros. Otros productores, como tienen un comprador directo que adquiere el producto, comercializan el mezcal hasta en 150 pesos el litro. Los productores de nivel artesanal certificados, en promedio venden su producto en 80 pesos por litro. Con procesos de añejamiento, el precio de venta del mezcal puede llegar a 150 pesos por litro, además de optar por la exportación.

Los productores tecnificados (infraestructura industrial) potencialmente tiene mayores ventajas productivas, pero la colocación en el mercado ha sido complicada.

En cuanto a la materia prima, hay distintas percepciones, por un lado los productores de mezcal, sabedores de la posible escasez del recurso, continúan explotando las poblaciones silvestres de *Agave durangensis*. Sin embargo, la posición de la SAGARPA y del Consejo Estatal de Productores de Maguey y Mezcal es apoyar la investigación para la producción sustentable del recurso.

## CONCLUSIONES

La forma de acopio de la materia prima para elaborar mezcal en el estado de Durango debe de optar por métodos que sean sustentables y por una adecuada planeación del establecimiento de cultivares de Agave para evitar problemas de sobrexplotación. El control de calidad relacionado al origen de la materia prima debe también de contar con métodos que permitan determinar la autenticidad de la misma. La arraigada tradición artesanal en la fabricación del mezcal impacta en la estandarización de la calidad y la cantidad del mezcal producido. Control de calidad en todos los pasos de la elaboración de esa bebida podría contribuir a elevar los bajos ingresos recibidos por su venta.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almaraz-Abarca, N., V. Hernández-Vargas, I. Torres-Morán, A. Delgado-Alvarado, G. Orea-Lara, A. Cifuentes-Díaz de León, J. A. Ávila-Reyes, J. Herrera-Corral, N. Uribe-Soto, R. Muñiz-Martínez, N. Naranjo-Jiménez. 2011. *Agave durangensis*. Instituto Politécnico Nacional-CONACYT-COCYTED. México.
- Anderies, J. M., B. A. Nelson, P. Kinzing. 2008. Analyzing the impact of Agave cultivation on famine risk in arid Pre-Hispanic northern Mexico. *Human Ecology* 36:409–422.
- Cifuentes, A., G. Orea, S. Gómez. 2010. Contenido de azúcares reductores totales en piñas de agave mezcalero cosechadas en tres ejidos del Municipio de Súchil, Durango. *Memorias del XVIII Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica XVIII, National Congress of Biochemical Engineering, VII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica, VII International Congress of Biochemical Engineering* Acapulco, Guerrero, México, 24 al 26 de Marzo de 2010.

- Colunga-GarcíaMarín, P., D. Zizumbo-Villareal. 2007. Tequila and others *Agave* spirits from West-Central Mexico: current germoplasm, diversity, and origin. *Biodiversity Conservation* 16: 1653-1667.
- Flores, F. J. L. 2007. Los mezcales de México. *Ciencia San Luis Potosí* 30: 7.
- García, M. A. J. 2010. Geografía del mezcal. En: *Mezcal arte tradicional* (Eds: Sánchez, A. R. L., M. de Orellana). *Artes de México*, No. 99. México, pp. 9-11.
- Gómez, A. I., L. N. Tapia, G. B. M. Monti, A. Lecortois. 2004. Propuesta de inscripción de bienes en la lista del patrimonio mundial del paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila, México. Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA)-Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) regional de Jalisco-Gobierno del Estado de Jalisco. México.
- González, E. M., R. Galván, I. L. López, L. Reséndez, M. S. González. 2009. *Agaves: magueyes, lechuguillas y noas del estado de Durango y sus alrededores*. IPN-CONABIO. México.
- Morales, C. N., D. A. Escobar, E. Paredes. 2007. Estudio sobre el impacto que las modificaciones a la Norma 070 traerán a la industria del mezcal. Universidad Autónoma Chapingo, Centro Regional Universitario Centro Norte, México.
- Olivas, G. U. E., J. R. Valdez, A. Aldrete, M. J. González, G. Vera. 2007. Áreas con aptitud para establecer plantaciones de maguey cenizo: definición mediante análisis multicriterio y SIG. *Revista Fitotecnia Mexicana* 30: 411-419.
- Secretaría de Gobernación y Gobierno del Estado de Durango. 1988. *Los Municipios de Durango*. México, D.F. 183 pp.
- Zizumbo-Villareal, D., P. Colunga-GarcíaMarín. 2008. Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico. *Genetic Resources and Crop Evolution* 55:493-510.