

## CAPÍTULO 2. MARCO HISTÓRICO REFERENCIAL

Es importante conocer los tópicos más interesantes relacionados con el mezcal. Iniciamos con la descripción conceptualización del mezcal, una breve reseña de los aspectos históricos y el origen del mezcal y posteriormente indagamos la posición actual que ocupa esta bebida en el ámbito local, nacional e internacional. Como bebida representativa, el mezcal expresa las características culturales de su gente e incluso puede decirse que se encuentra íntimamente ligado a las tradiciones y costumbres de la cultura popular

### 2.1 Mezcal

La palabra Mezcal se deriva del náhuatl Metl e Ixcalli cuyo significado es "agave cocido al horno". La Norma Oficial Mexicana del Mezcal (NOM) define al mezcal como "*bebida alcohólica que se obtiene por la destilación y rectificación de los mostos (o jugos) preparados*

*directamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica."*<sup>1</sup>.

Para Granados Sánchez (1993), *"el mezcal es una bebida popular de México, es un licor destilado de la fermentación de tallos cocidos de ciertos agaves silvestres y cultivados nativos de las regiones áridas y semiáridas de México."*<sup>2</sup>.

La palabra mezcal según Cecilio A. Robelo, en su *Diccionario de la mitología nahoa*, se deriva de Mexcalli o del aztequismo mezcal, y de la partícula la, que expresa abundancia, y significa: "donde abunda el mezcal". Mexcalli se compone de dos partes: *Metl*, que significa maguey, e *Ixcalli* quiere decir cocido o hervido. Por lo tanto en conjunto quieren decir maguey cocido.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, (16 marzo 2005), <http://www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html>.

<sup>2</sup> Martín Carlos Ramales Osorio, (17marzo 2005), <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/ramales-mezcal-a.htm>

<sup>3</sup> Ulises Torrentera, *Mezcaleria*, (México, DF.: El Farolito, 2001), 72.

Mizcal también se deriva de la palabra náhuatl, esta palabra fue acogida por Fray Bernardino de Sahagún en su *Historia General de las cosas de Nueva España* y la definió como “*pencas de maguey cocidas*”.<sup>4</sup>

En la lengua zapoteca es: *nizóo pizáhu* o *nizóo nizáhu*, lo que quiere decir según el *Vocabulario de Lengua Zapoteca* de Fray Juan de Córdoba, “vino de pencas de maguey asadas”.

## 2.2 Origen del Mezcal

No se sabe con exactitud la fecha exacta del origen del mezcal, pero podría asegurarse que fue antes de 1578.<sup>5</sup> Algunas fuentes señalan que “*El nacimiento del mezcal debió ocurrir cuando se agotaron las reservas de bebidas fuertes que habían traído [los españoles], viéndose en la necesidad de iniciar un largo proceso en la búsqueda de fuentes alternas*”.

---

<sup>4</sup> Bancomext, *Mezcal, elixir de larga vida* (México, DF.: CVS, 1997), 3.

<sup>5</sup> Ulises Torrentera, *Mezcaleria*, (México, DF.: El Farolito, 2001), 14

*para su fabricación*".<sup>6</sup> De lo que no hay duda alguna es que en el estado de Oaxaca se da origen a esta ancestral bebida alcohólica hecha de agave de maguey, sin embargo, no contamos con fuentes lo suficientemente fuertes para determinar si el mezcal fue de las primeras bebidas alcohólicas que existieron o si ya existían bebidas como pulque, el tepache, el pozonque, el socollule y el mexcalli (se cree que este último era el antecesor directo del ahora denominado mezcal).

El pueblo indígena casi no consumía estas bebidas debido a que estaba prohibido. *"Los Viejos Abuelos (ancestros indígenas) tenían muy penada la embriaguez, a los 'macehuales' (pueblo) la primera vez que se les encontraba en estado de ebriedad en público, eran trasquilados y sancionados en una plaza, la segunda vez, eran ejecutados públicamente. La nobleza y los sacerdotes eran ejecutados en privado a la primera ocasión"*.<sup>7</sup> Posteriormente, con la llegada de los españoles, el proceso de elaboración del mezcal se refino, puesto que los conocimientos

---

<sup>6</sup> Jorge Quiroz Márquez, *El mezcal, orígenes, elaboración y recetas*, (Oaxaca, Universidad José Vasconcelos de Oaxaca, 1997), 5.

<sup>7</sup> Guillermo Marín, (16 abril 2005), <http://www.toltecatoytl.mezcal.com>

aprendidos de los árabes (que dominaron España por ocho siglos), contribuyó a integrar esta experiencia con los conocimientos indígenas, dando origen al mezcal o vino de mezcal, como se le nombro en esa época.

Consecutivamente, podemos intuir que la producción de bebidas alcohólicas tuvo un auge, ya que desde el siglo XVI hasta la época colonial la producción de bebidas americanas y la primera bebida mestiza (mezcal o vino de mezcal), se vió favorecida debido a la prohibición de cultivar vid y caña de azúcar por parte de la Corona Española en territorios americanos. Sin embargo, el uso dado a este producto, durante el periodo colonial, por parte de los españoles, fue negativo ya que ellos animaban a los indígenas a consumir el mezcal ya que intoxicados eran más fácil de controlar,<sup>8</sup> a pesar de que esto quebrantaba sus valores culturales, pues el uso y consumo de esta bebida estaba prohibido: *“los viejos abuelos (ancestros indígenas) tenían muy penada la embriaguez, a los ‘macehuales’ (pueblo) la primera vez que se les encontraba en estado de ebriedad en público, eran*

---

<sup>8</sup>.Ibid.

*trasquilados y sancionados en una plaza, la segunda vez, eran ejecutados públicamente. La nobleza y los sacerdotes eran ejecutados en privado a la primera ocasión”<sup>9</sup> y era común que los indígenas de la época no consumieran esta bebida, sin embargo, los usos y costumbres cambiaron y el consumo de bebidas alcohólicas se hizo más común.*

La demanda de mezcal provocó un gran negocio para la corona y en 1608 Don Juan Villela siendo gobernador de nueva Galicia funda las cajas reales para cobrar impuesto al vino de mezcal. Sin embargo en 1795 se prohíbe la producción de bebidas embriagantes debido a disturbios y problemas sociales, pero a pesar de que iglesia amenazó con la excomunión en caso de ingerir estas bebidas se seguían produciendo de manera clandestina.<sup>10</sup> Ya para el siglo XVII la producción del vino de mezcal aumenta de tal manera que el gobierno permite la comercialización nuevamente y se empiezan a desarrollar los pueblos productores de vino de mezcal. A la postre, a finales del Porfiriato se inicia el desarrollo industrial del vino de

---

<sup>9</sup> Guillermo Marín, (16 abril 2005), [http:// www.toltecatoytl.mezcal.com](http://www.toltecatoytl.mezcal.com)

<sup>10</sup> Jorge Quiroz Márquez, *El mezcal, orígenes, elaboración y recetas*, (Oaxaca, Universidad José Vasconcelos de Oaxaca, 1997), 8.

mezcal con técnicas modernas de destilación, específicamente en Tequila Jalisco. A partir de entonces surge el Tequila como se conoce, y el vino de mezcal se reconoce solamente como Mezcal.<sup>11</sup> Con el tiempo el Mezcal queda rezagado y se convierte en la sombra del tequila.

Actualmente, la elaboración del mezcal, sigue una serie de procesos, los cuales se encuentran regulados en la Norma Oficial Mexicana del Mezcal (NOM-070-SCFI-1994), y es definido como una *“bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves y sometidas a la fermentación alcohólica con levaduras”*.<sup>12</sup> Es importante señalar que gracias a las diversas especies de agave que existen, se puede dar origen a varios tipos diferentes de mezcal, con un bouquet muy especial en cada uno de ellos.

---

<sup>11</sup> Alberto Sanchez Lopez, *Oaxaca Tierra de Maguey y Mezcal*, (Oaxaca, Instituto Tecnológico de Oaxaca, 1989), 4.

<sup>12</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, (23 julio de 2008), <http://www.economia-noms.gob.mx/>.

## 2.2.1 Origen Popular

Tradicionalmente, cada producto cuenta con una memoria histórica alimentada por la imaginación popular dada por el pueblo indígena, que forja e imprime un sello muy particular en él, formando así su identidad. Los antiguos mexicanos, al igual que los egipcios o los chinos, utilizaban bebidas “iniciáticas” que alteraban la conciencia. Desde la cerveza egipcia hasta el pulque anahuaca, todas las bebidas en un inicio fueron usadas como una herramienta a utilizar en los procesos de conocimiento de las escuelas herméticas. El mexcalli o mezcal prehispánico era considerada como una bebida sagrada que sólo podían ingerir los sacerdotes en ocasiones muy especiales y los ancianos en las fiestas.

El origen mitológico del mezcal de Oaxaca se encuentra inmiscuido en diversas historias narradas por las culturas que desarrollaron los principios populares de esta bebida, por ejemplo: los Chantinos (grupo indígena del suroeste de Oaxaca), cuentan que el mezcal



junto con el tabaco y el fuego son de los demonios y son traídos a la tierra por un puercoespín.

Una de las leyendas, de mayor dominio popular versa:

*“Mayáhuel símbolo de la fecundidad de la tierra. Al ser convertida en maguey brindó a los hombres (Mexicas) los dones necesarios para sobrevivir. También es madre de los cuatrocientos conejos Centzon Totochtin, los cuatrocientos o innumerables Dioses de la embriaguez. La Diosa tenía cuatrocientos pechos para alimentar a sus hijos. Mayáhuel, posiblemente deriva de Mayahual, centro del maguey cercado por las pencas entrelazadas, y se refiere a todos los brazos que florecen para el mismo pueblo. Se dice que una tormenta se abatió sobre un campo de agaves y varios rayos cayeron sobre las plantas, cociendo el corazón de las*

*mismas, lo que provocó que por el cocimiento de los almidones, se convirtieran en una forma de miel produciendo así la bebida que llegó del cielo (“elixir de los dioses”). Los indígenas se encontraron con este fenómeno y habiendo probado lo consideraron como una dádiva divina de Mayáhuil, por lo que a partir de ese momento le rindieron culto, ya que la utilizaban en sus ritos ceremoniales.”<sup>13</sup>.*

Para las diferentes culturas, el mezcal era una bebida venerada, lo cual le daba un valor muy especial y hacía que su consumo fuese exclusivo en eventos importantes y únicamente, podía brindarse a personalidades destacadas de su entorno cultural.

---

<sup>13</sup> Ibid, 6.

## 2.3 Materia Prima

El Maguey o Agave es la principal esencia del mezcal, es la materia prima de donde se obtiene esta y otras bebidas como el tequila y el pulque. En el siguiente apartado conoceremos el significado de esta planta y sus principales características.

### 2.3.1 Maguey

En lengua náhuatl el maguey es llamado “metl” o “mexcalmetl”.<sup>14</sup> Aunque se sabe que también es una palabra de origen antillano que denominaba al aloe o sábilay que los conquistadores la tomaron para nombrar de esta forma a todas las plantas parecidas que fueron encontrando a su paso.

---

<sup>14</sup> Ibid, 15.

Así mismo, Agave (del vocablo grecolatino agavus) es el nombre científico que le dio al maguey el naturalista sueco Carlos de Linneo a mediados del siglo XVIII.

Las palabras maguey y agave pueden ser entendida como sinónimos. La diferencia radica en el uso que se le da a la planta. La sábila (o aloe) es aquella que se utiliza para fabricar aceites o jabones. El henequén (agave fourcroydes) se usa para producir fibras. Del maguey se producen el pulque, bebida fermentada muy popular en México y de baja graduación alcohólica (maguey manso o agave atrovirens Kawr), el tequila (agave tequilaza weber ó maguey azul) y el mezcal. Es decir, solo se le llama maguey a la planta capaz de producir tequila, pulque o mezcal.<sup>15</sup>

El maguey como se conoce comúnmente en México pertenece a la familia "Agavacea" con mas de 400 especies, y dentro de esta familia se encuentra el genero Agave con 273 especies descritas, que se distribuyen en el continente americano desde Dakota del Norte,

---

<sup>15</sup> Jorge Quiroz Márquez, *El mezcal, orígenes, elaboración y recetas*, (Oaxaca, Universidad José Vasconcelos de Oaxaca, 1997),24.

EUA, hasta Bolivia y Paraguay. En México se encuentra la mayor diversidad con 205 especies, de las cuales, 151 son endémicas. Los estados más ricos en número de especies son Oaxaca, Chihuahua, Sonora, Coahuila, Durango y Jalisco.<sup>16</sup>

El Maguey también es llamado “árbol de las maravillas” ya que es considerada una planta milagrosa por todas las propiedades curativas y algunas otras cosas que esta planta puede proporcionar, como agua, vino, aceite, hilo, aguja entre otras.<sup>17</sup>

El maguey tiene forma de piña (o ananás) de la cual salen sus hojas o pencas, a veces rectas y otras dobladas de manera caprichosa, carnosas pero duras, de bordes espinosos, a veces de color amarillo, y con una púa en la punta. Sus flores (llamadas quiotes) llegan a medir 12 metros. La coloración se encuentra desde el verde claro hasta el verde oscuro casi púrpura, pasando por varios tonos de

---

<sup>16</sup> Alberto Sanchez Lopez, *Oaxaca Tierra de Maguey y Mezcal*, (Oaxaca, Instituto Tecnológico de Oaxaca, 1989), 25.

<sup>17</sup> Del Maguey Inc. (16 enero 2005), [<http://www.mezcal.com>]

azul.<sup>18</sup> Es por ello que en muchos lugares en donde se produce y vende el mezcal, se emplee como icono representativo la imagen del maguey.

El agave o maguey es una planta hermafroditas y monocotiledóneas, es decir que su semilla es indivisible (como lo es también la semilla del maíz). Si bien de aspecto son parecidas a los cactus, pertenecen a otra familia, las amarilidáceas.<sup>19</sup> Estas plantas forman una gran roseta de hojas gruesas y carnosas, generalmente terminadas en una afilada aguja en el ápice y, a menudo, también con márgenes espinosos. El robusto tallo leñoso suele ser muy corto, por lo que las hojas aparentan surgir de la raíz, como podemos apreciar en la siguiente imagen.

---

<sup>18</sup> Consejo Oaxaqueño Maguey Mezcal A.C.(COMMAC). Guía para el productor magueyero de Oaxaca. Abril de 2005. Tríptico.

<sup>19</sup> Ibid.



Figura 2.1 Planta de maguey o agave

El crecimiento del maguey es muy lento y florecen sólo una vez emitiendo un largo tallo de casi 10 m. de altura que nace del centro de la roseta, hacia la mitad del tallo surgen ramificaciones con numerosos grupos de flores tubulares. La planta muere tras desarrollar el fruto pero por lo general produce retoños en su base.<sup>20</sup>

Para poder reproducir éstas plantas existen dos métodos:

1. Cortando sus flores y quitando los pétalos, ya que en cada una de ellas se forma una yema que

---

<sup>20</sup> Jorge Quiroz Márquez, *El mezcal, orígenes, elaboración y recetas*, (Oaxaca, Universidad José Vasconcelos de Oaxaca, 1997), 18.

da origen a un hijuelo (un quiote puede dar de 550 a 2500).

2. Partiendo de un rizoma que surge de la base de la planta que al encontrarse a ras del suelo, le da el sol y entonces crece una yema que da origen a un hijuelo (desde su primer año, la planta da de 8 a 15 hijuelos, por lo cual es importante mantener el terreno desmalezado).

En ambos casos se siembran estos hijuelos en invernaderos hasta que le salgan raíces (de 3 a 4 años) para posteriormente son transplantados al lugar definitivo hasta que alcancen el tamaño necesario para cosecharlos (tardan alrededor de 7 años en desarrollarse).

Los agaves proporcionaban la fuente más accesible y abundante de alimento en la península durante el período precolombino. A menudo esta planta es descrita como un alimento blando básico.



Actualmente como desde hace siglos, los magueyes o agaves con sus imponentes tamaños y extravagantes formas, caracterizan los paisajes de las zonas áridas y semiáridas de nuestro país y contribuyen a la conservación y retención del suelo; en algunas regiones se cultivan delimitando bordos o terrazas para evitar la erosión y el deslave de las tierras. Su cultivo cada vez mayor hace posible el crecimiento agrícola en zonas frías y calientes.<sup>21</sup>

Los agaves más comunes que destacan por sus características vegetativas que al ser transformadas en mexcal o tequila dan una calidad y sabor inconfundible a la bebida son:

- *Agave potatorum* Zucc, *Amarilidáceas* (Tobalá).
- *Agave angustifolia* Haw (espadín).
- Agave Esperrima Jacobi.
- Agave Tequilana Weber (Agave Azul).

---

<sup>21</sup> Ibid.

### 2.3.2 Maguey Tobalá (*Agave potatorum* Zucc, Amarilidáceas)

Este maguey tobalá o agave potatorum como se nombra científicamente es particularmente especial debido a que es totalmente silvestre y su crecimiento solo se da en zonas agrestas y accidentadas como en la sierra de Oaxaca. La maduración de estos agaves llevan un crecimiento de entre 8 y 10 años y en algunos casos se deja crecer hasta 12, esto porque la madurez de la planta le da mayor valor a la bebida que se saca de esta planta, aunque no se podría dejar crecer mas ya que a los 12 empiezan a sacar flor y eso es señal de que están apunto de morir, es decir su ciclo de vida dura máximo 12 años.<sup>22</sup>

Una de las principales características de este maguey es que al ser silvestre su producción es muy reducida y su cosecha es bastante complicada, sin embargo el producto sacado de esta especie de

---

<sup>22</sup> Mezcal de Oaxaca, (6 febrero 2005), [<http://www.mexdesco.com>]

maguey es muy particular, ya que puede ser fácilmente diferenciado de cualquier otro mezcal o tequila solo por su sabor.

## 2.4 Elaboración del Mezcal

La elaboración o producción de mezcal en muchas partes de la entidad (Oaxaca), es el resultado de conocimientos transmitidos de generación en generación. Los mezcaleros o palenqueros (a la destilería se le conoce en Oaxaca como palenque) han incorporado nuevos elementos para mejorar la elaboración del destilado de agave, pero conservando en esencia el sistema aprendido siglos atrás.<sup>23</sup>

De modo esquemático, el mezcal se produce de la siguiente manera:

---

<sup>23</sup> Jorge Quiroz Marquez, Todo lo que queria saber del mezcal y temia preguntar (Oaxaca: Universidad Jose Veasconcelos 2001), 27

1. Selección de las mejores plantas. A partir de la cosecha del agave se seleccionan las plantas que alcancen por lo menos ocho años de edad, y después se procede a la "jima" (corte de las pencas y extracción de la "piña").
2. Cocimiento. Posteriormente, las "piñas" (corazón del agave) se colocan en un horno natural, que consiste en una excavación circular formando un gran recipiente recubierto de piedra, cuyo energético para cocinar las "piñas" son rocas previamente calentadas con leña, hasta alcanzar el "rojo vivo". El proceso de cocimiento se cumple en cuatro días.
3. Molienda. Las "piñas" así cocinadas se cortan en trozos y se someten a maceración en molinos artesanales tipo egipcio, con una gran piedra circular de tracción animal.
4. Fermentación. El mosto o jugo resultante se coloca en tinajas de madera donde fermenta en forma natural durante cuatro o cinco días (dependiendo de la temperatura ambiente).

5. Destilación. Finalmente, procede la doble destilación, para obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad. (La destilación del mezcal es similar a la del coñac).<sup>24</sup>

No obstante, para Lennart Blomberg actualmente existen tres formas distintas para producir el mezcal:

1. Artesanal
2. Tradicional
3. Moderna

En la tabla siguiente podemos observar con claridad las diferencias entre estas:

<b>Formas de producción</b>	<b>Producción Artesanal</b>	<b>Producción Tradicional</b>	<b>Producción Moderna</b>
Especie (s) de agave	Varias, sobre todo las silvestres (tobalá).	Una sola, preferentemente el espadín	Uso exclusivo de maguey espadín  Continúa...

<sup>24</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, (16 marzo 2005),[[http:// www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html](http://www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html).]

Formas de producción	Producción Artesanal	Producción Tradicional	Producción Moderna
			(agave angustifolia haw).
Cocimiento	En horno de tierra	En horno de piedra o tierra	En horno de piedra o autoclaves
Molido o triturado	Con mazos de madera o de piedra.	En molinos con rueda de piedra jalada por bestias de tiro.	Con desgarradoras mecánicas.
Fermentación	En cueros de res, ollas de barro o canoas	En tinas de madera fabricadas ex profeso	En recipientes cilíndricos de acero
Destilación	En ollas de barro con carrizo como tubería	En alambiques de cobre con el uso de leña	En alambiques de cobre o acero de mayor capacidad con uso de leña o gas
Producción	Muy pequeña. Su uso se reserva para las fiestas patronales, normalmente no se comercializa	Para consumo casero y comercial	Eminentemente comercial
Características del mezcal	Inmejorable. Sabor suave y complejo. Olor característico. No produce resaca	De buena calidad. Fuertes variaciones en sus características en función del toque particular que cada productor le	De buena calidad, sin grandes variaciones en sus características, con sabores  Continúa...

Formas de producción	Producción Artesanal	Producción Tradicional	Producción Moderna
		imprime	menos complejos y aromáticos
Productores	Indígenas zapotecos, generalmente alejados de las vías de comunicación principales	Principalmente indígenas zapotecos cercanos a las vías de comunicación y a los centros urbanos	Indígenas y mestizos que viven cerca de los centros urbanos más importantes
Nivel de marginación de las comunidades	Alto y muy alto	Medio y alto	Bajo y medio

Tabla 2.1 Formas de producción del mezcal <sup>25</sup>

Como podemos apreciar, independientemente de los pasos, los procesos de producción de mezcal son muy similares.

## 2.5 Tipos de Mezcal

Al degustar el Mezcal uno se puede encontrar con diferentes variedades, formas, consistencias, distintos colores y sabores, es por

<sup>25</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, (16 marzo 2005),[[http:// www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html](http://www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html).]

ello que la Norma Oficial Mexicana hace una diferencia, basada, esta, en el porcentaje de agave:

- I. Mezcal 100% de agave y
- II. El que se encuentra con otros azúcares (a los que se le adiciona hasta 40%).

Ambas son susceptibles de clasificarse según las siguientes categorías:

1. Anejo o añejado. Se presenta al someterse a un proceso de maduración por lo menos de doce meses, en barricas de roble blanco o encino.
2. Reposado. Es aquel que se deja por lo menos dos meses en recipientes, para su estabilización, puede ser abocado.
3. Mezcal joven. Es aquel obtenido directamente del proceso.
4. Abocado. Procedimiento para suavizar el sabor del mezcal, mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes.



5. Pechuga. Este mezcal es utilizado en eventos muy especiales.

En el momento de su destilación se añaden frutas como bananas, manzanas, ciruelas y ciruelas pasas y lo más destacado es la adición de pechugas de pavo o pollos lo que hace a este tipo de mezcal diferente a los demás.

6. Tobalá. es conocido por ser producido por el Agave Potatorum que es un maguey más pequeño y salvaje cultivado en el área de Sola de Vega entre la ciudad de Oaxaca y Puerto Escondido.<sup>26</sup>

## 2.6 Industria del Mezcal

La industria del mezcal es una de las pocas con las que cuenta el Estado de Oaxaca, misma que pese a todos los obstáculos (como el encarecimiento del agave y el adulteramiento por parte de algunos productores desleales) ha sido capaz de generar empleos y divisas para una entidad bastante urgida de mejores condiciones de vida.

---

<sup>26</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, (16 marzo 2005),[[http:// www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html](http://www.oaxaca.gob.mx/mezcal.html).]

En este contexto, el gobierno estatal y nacional deben ser lo suficientemente sensibles para impulsar un mayor despegue de esta importante industria. No obstante, la miscelánea fiscal aprobada en los últimos días de diciembre del año anterior está inhibiendo tanto la industria del tequila como la industria del mezcal; dos industrias cien por ciento mexicanas que requieren de apoyos en vez de castigarlas con tantos impuestos y trámites burocráticos. Esta importante industria puede coadyuvar a romper el círculo vicioso de la pobreza en que se encuentra encerrada la entidad, ya que en la misma se cuentan con importantes ventajas comparativas.

Cabe señalar, que actualmente algunas instituciones de educación superior existentes en la entidad están realizando actividades de investigación y asesoría para el cultivo del agave en regiones muy erosionadas (y muy pobres también) como la mixteca. De esa manera, actualmente se cultiva agave y se empieza a producir mezcal en regiones del Estado distintas a los valles centrales. La entidad se sostiene sobre todo del comercio y el turismo, pero muy

poco de la industria. En este contexto, la industria del mezcal es la más importante y dinámica por la cantidad de empleos y de divisas que genera a través de las exportaciones a algunos países de América, Europa y Asia.<sup>27</sup>

Como podremos observar la industria del mezcal no se ha beneficiado como se podría pensar, sin embargo el crecimiento de la misma es claro, debido a que cada vez se exporta a más países.

Más de un millón y medio de litros de mezcal Oaxaqueño se exportan cada año y es fácil encontrarlo en países como China, Singapur, Estados Unidos, Europa desde \$20 por botella hasta un precio de \$275 como en Taiwán.<sup>28</sup> Lo anterior nos ayuda a vislumbrar que existe una importante área de oportunidad para el

---

<sup>27</sup> Ramales Osorio, Martín Carlos y Barragán Ramírez, María Luisa (2002) "*La industria del mezcal y la economía oaxaqueña*" en *Observatorio de la Economía Latinoamericana* [<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/>]

<sup>28</sup> Bancomext, *Mezcal, elixir de larga vida* (México, DF.: CVS, 1997), 3

mezcal en el ámbito de las bebidas alcohólicas, a nivel nacional e internacional.

## 2.7 Denominación de Origen

Se entiende por Denominación de Origen el nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originario de la misma y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico comprendido en este los factores naturales y humanos. La denominación de origen del mezcal fue registrada el 9 de Marzo de 1995 por la Organización Mundial de la propiedad intelectual con sede en Ginebra Suiza, gestionada por el Instituto de la Propiedad Industrial (Gobierno Federal) a petición de los productores de mezcal y del gobierno del estado de Oaxaca representado por la Secretaría de Desarrollo Industrial y Comercial.

Para los efectos de esta declaración de protección (Denominación de Origen Mezcal), se establece como región geográfica la comprendida por los estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luís Potosí y Zacatecas, particularmente en el estado de Oaxaca la zona denominada "La Región del Mezcal" incluye los distritos de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula (Santiago Matatlán), Ocotlán, Ejutla y Zimatlán.<sup>30</sup> Como podemos apreciar, gran parte del territorio oaxaqueño y de otros estados de México, tienen la capacidad de producir maguey y explotar la industria del mezcal.

#### 2.7.1 Tratado con la Comunidad Europea de Bebidas Espirituosas

El día 27 de Mayo de 1997 el gobierno de México, representado por el C. Secretario de Comercio y Fomento Industrial, Dr. Herminio Blanco Mendoza y la Comunidad Europea, a través del Sr. Manuel Marín, vicepresidente de la Comisión Europea, firmaron el acuerdo "México- Comunidad Europea sobre Bebidas Espirituosas" para el

---

<sup>30</sup> Ibid.,22

reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas, entre las que se encuentran el Mezcal y el Tequila.

El Acuerdo, a grosso modo en sus artículos 22 y 2 anexos, contienen disposiciones de aplicación bilateral sobre no discriminación y reciprocidad. En la comunidad quedan como denominaciones protegidas mexicanas la del Mezcal y la del Tequila, mismas que sólo podrán ser utilizadas en las condiciones previstas en la legislación y reglamentación mexicanas.

El acuerdo representa un importante instrumento que garantizará a los productores de Mezcal y Tequila el reconocimiento y origen distintivo de estas denominaciones en los 15 países miembros de la Comunidad Europea. En este sentido los productores mexicanos tendrán mayores incentivos para exportar a Europa las bebidas con las denominaciones Mezcal y Tequila, producidas mediante los procedimientos y en las regiones geográficas de México indicados en las respectivas declaraciones de protección como denominaciones

de origen. Así, la protección a estas denominaciones se amplía de tal forma que las denominaciones Mezcal y Tequila contarán con reconocimiento y protección en los 15 países miembros de la Comunidad Europea y en los países miembros del arreglo de Lisboa.

El Acuerdo sobre el reconocimiento y protección de denominaciones geográficas de bebidas espirituosas entre México y la Comunidad Europea es la culminación de un periodo de negociaciones entre las dos partes que se inició desde hace más de 10 años. Las causas principales que motivaron estas negociaciones fueron el potencial crecimiento de consumo del Mezcal y del Tequila, la comercialización en Europa de bebidas que se denominaban falsamente como Mezcal y Tequila y la falta de reconocimiento de estas denominaciones mexicanas en aquellos países miembros de la Comunidad Europea que no son miembros del arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional.

De conformidad con el acuerdo: Se protegerán las denominaciones de bebidas espirituosas originarias de la Comunidad Europea y de México; se garantizarán la adopción de medidas para que las denominaciones protegidas no sean utilizadas para designar o presentar una bebida espirituosa que no sea originaria de cualquiera de las dos partes; se podrán utilizar únicamente estas denominaciones en las condiciones establecidas en sus respectivas legislaciones; no se permitirán el uso de denominaciones o de términos tales como "Clase", "Tipo", "Estilo", "Imitación", o "Modo", que puedan causar confusión con respecto al origen de los productos y será posible extender la protección establecida en este acuerdo a otras denominaciones de bebidas espirituosas de interés para cualquiera de las dos partes.



## 2.7.2 Norma Oficial Mexicana del Mezcal

En el año 1994 el gobierno Mexicano estableció dos tipos de mezcal: el de Oaxaca que es de 100% agave Y el tipo II que permite el uso de otros azúcares También se reconoce la existencia de otros mezcales que son reposados y añejados antes de su distribución. Oaxaca es el único estado reconocido geográficamente y legalmente como La Región del Mezcal con su designación de origen controlado.

Al ser un producto 100% mexicano y para evitar una industria mezcatera en el extranjero, ejemplificada principalmente por el continente Asiático, el Gobierno Mexicano ha procurado proteger esta industria. A partir de 1993, la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial otorga la Norma Mexicana al Mezcal (NMX-V-008-1993), hoy en día Derogada y en su lugar la misma Secretaría, con la participación de los distintos sectores involucrados, se abocó a la elaboración de la NOM-070-SCFI-1994, que establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios

autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal.

Posteriormente el 7 de abril de 2003, la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) otorgó al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (COMERCAM), la acreditación como organismo de certificación de producto, para evaluar la conformidad de la Norma Oficial Mexicana.

## 2.8 Mezcal vs. Tequila

Existe confusión para diferenciar el mezcal, tequila y pulque, como ejemplo tenemos que en 1803, el explorador Alexander Von Humboldt escribió en su Tratado de Vicerealeza en Nueva España que el mezcal era un licor de muy alto nivel alcohólico y era extraído del pulque. A diferencia del mezcal, el pulque es una fermentación del jugo de maguey (obtenido de la especie *Agave Atrovirens*, *Agave Salmiana* y *Agave Mapisaga*) y el centro del cactus se retira

sin dañar la planta y el líquido que supura se utiliza para hacer el pulque. Estas especies de agaves son bastante grandes de tamaño y necesitan como 11 años para madurar. Se cosechan en un periodo de 3 a 4 meses para producir aproximadamente 300 litros de jugo por planta. El pulque se obtiene 24 horas después de que comience el proceso de su fermentación.

Respecto al tequila, podemos decir que genéricamente es una forma de mezcal pero cabe destacar que existen diferencias en el proceso de preparación entre la gente de Oaxaca o Jalisco que se dedican a esta actividad.

El mezcal es artesanal y 100% de agave mientras que el tequila se realiza de forma industrial y no es 100% de agave. La especie del agave de donde se obtienen estas bebidas es distinta; en el caso del tequila es del Agave Tequilana Weber variedad Azul y en el caso del mezcal es el de *Potatorum zucc*, *Amailidáceas* (Tobalá) y el *Angustifolia haw* (Espadín). Por otra parte, a diferencia del tequila, algunas marcas de mezcal llevan un característico gusano (que vive

dentro de la planta y puede ser blanco o rojo) dentro de la botella, al cual, desde épocas prehispánicas, se le han atribuido características afrodisíacas.

Actualmente, el mezcal tiene que competir con sus hermanos el tequila y el pulque, ya que estos también se han vuelto muy populares, por un lado el tequila con su gran industria y por el otro el pulque por su origen antiguo etc.<sup>31</sup> La Fama del Tequila que ha trascendido las fronteras, posicionándose como una bebida de gran reconocimiento a nivel mundial y el Mezcal al ser un producto similar, permiten que exista confusión entre estas dos bebidas, por lo anterior es necesario comentar las diferencias para tener identificado que es cada una.

Técnicamente hablando podría decirse que el Tequila es una forma de Mezcal, pero no que el Mezcal es una forma de Tequila y estas diferencias se presentan en la forma de producción, la variedad de agave de la cual se obtienen, el gusano de maguey que acompaña a

---

<sup>31</sup> What is Tequila? What is Mezcal?, [<http://www.alcoholreviews.com/spirits/dictionary.tequila.html>.]

algunas botellas de Mezcal y el cual, en el Tequila nunca lo encontrará, el Mezcal es 100% agave y para el Tequila tiene que haber un mínimo del 60%, el Mezcal tiene un bouquet bien definido y aromático combinando sabores ahumado y aterrado, el Tequila es más neutral en sabor, con algunas excepciones, entre otras.