



Universidad Autónoma del Estado de México

Facultad de Turismo y Gastronomía



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ESTRATEGIAS MERCADOLÓGICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL
MEZCAL ARTESANAL Y SU IMPORTANCIA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y
GASTRONÓMICO

REPORTE DE APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA: RAFAEL PERDOMO MANJARREZ

ASESOR: M. En A. ARLEN SÁNCHEZ VALDÉS

REVISOR: L.A.E. GLORIA GEORGINA ICAZA CASTRO

TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO. MAYO DEL 2016

Enero 26 de 2016.

L. EN T. NANCY ORTEGA MARTIÑON
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACION PROFESIONAL.
P R E S E N T E

Anticipándole un cordial saludo, le informo que el P.L.G. Rafael Perdomo Manjarrez, ha concluido con su **REPORTE DE APLICACIÓN DE CONOCIMIENTO** titulado: **ESTRATEGIAS MERCADOLÓGICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL MEZCAL ARTESANAL Y SU IMPORTANCIA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONOMICO**

Por lo anteriormente mencionado, he concluido con mi labor de tutora y otorgo mi **VOTO APROBATORIO**.

Sin más por el momento, me reitero a sus órdenes como su segura servidora.

ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO.


M. EN A. Arlén Sánchez Valdés



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, México a 25 de enero del 2016

L. EN T. NANCY ORTEGA MARTÍÑON
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
DE LA FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
DE LA UAEM

Reciba un cordial saludo y por este conducto me permito informarle que he revisado las correcciones realizadas por el P.L.G. RAFAEL PERDOMO MANJARREZ al trabajo de investigación modalidad reporte de aplicación de conocimientos titulado:

ESTRATEGIAS MERCADOLÓGICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL MEZCAL ARTESANAL Y SU IMPORTANCIA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO debido a lo anterior doy mi voto aprobatorio ya que considero que el documento antes señalado reúne los requisitos necesarios y no tengo inconveniente para que continúe con los trámites necesarios que le permitirán la obtención del título profesional.

Sin más por el momento quedo de Usted como su atenta y segura servidora.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
"2016, Año del 60 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

L.A.E. GLORIA GEORGINA ICAZA CASTRO
REVISORA

Gloria Icaza Castro



c.c.p. Interesado
c.c.p. Archivo

www.uaemex.mx

"...For those who believe in God, most of the big questions are answered. But for those of us who can't readily accept the God formula, the big answers don't remain stonewritten. We adjust to new conditions and discoveries. We are pliable. Love need not be a command or faith a dictum. I am my own God. We are here to unlearn the teachings of the church, state and our educational system. We are here to drink beer. We are here to kill war. We are here to laugh at the odds and live our lives so well that Death will tremble to take us..."

Charles Bukowski

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a los profesores que durante mi formación académica guiaron mis pasos, especialmente agradezco a la Maestra Arlen Sánchez Valdés y a la Licenciada Gloria Icaza Castro por el apoyo y dedicación que han brindado a este trabajo.

Gracias a mis padres por el constante apoyo en mis proyectos tanto personales como académicos, pues sin ellos nada de lo que he logrado hubiera sido posible.

Agradezco a mi familia y amigos que me acompañaron a descubrir entre charlas y brindis la senda que ahora recorro.

A Dariana por ayudarme a traducir la maraña que son mis ideas, tu apoyo durante todo este proceso resultó fundamental para este proyecto.

Por último agradezco a los maestros mezcaleros que guardaron y mantuvieron celosamente los saberes centenarios de la elaboración de mezcal, para ellos se elaboró este documento, sin pretender enseñar algo a quien sabe materializar la esencia de México.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	5
RESUMEN.....	7
1. ANTECEDENTES	8
2. OBJETIVOS Y ÁREA USUARIA	10
3. PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL.....	11
4. FUNDAMENTOS	13
4.1. Agave	14
4.2. La destilación en México	16
4.3. La producción del Mezcal	18
4.4. Patrimonio	33
4.5. Los Mezcales Artesanales y sus diferencias.....	34
4.6. El mercado actual del Mezcal.....	39
4.7. Mercadotecnia y su aplicación para el producto Mezcal	43
5. METODOLOGÍA	48
6. RESULTADOS OBTENIDOS Y LA SOLUCIÓN APLICADA.....	49
7. Manual para la elaboración de estrategias mercadológicas de empresas dedicadas a la producción de Mezcal artesanal	57
7.1. Descripción de la empresa su materia prima y el medio en el que se desarrolla la empresa	57
7.2. Sugerencias para el etiquetado y fichas informativas de los Mezcales Artesanales	62
7.3. Alianzas estratégicas.....	65
7.4. Creación de una feria del mezcal a nivel local.....	70
7.5. Uso de redes sociales para la promoción del mezcal.....	70
8. Pasos necesarios para la promoción y comercialización del mezcal artesanal	75
9. MECANISMOS DE TRANSFERENCIA	76
10. CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS.....	77
11. FUENTES CONSULTADAS.....	79
12. ANEXOS	84
12.1. Principales especies de agaves utilizadas en la elaboración de Mezcal Artesanal	84

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es proponer estrategias mercadológicas que ayuden a colocar al mezcal artesanal en nuevos mercados exaltando su importancia y su reconocimiento como patrimonio cultural y gastronómico de México, para este efecto se investigaron las principales características que envuelve la producción artesanal del mezcal, así como su singularidad en relación con otras bebidas alcohólicas y la materia prima a partir de la cual está hecha la bebida. Se identificó que una estrategia de diferenciación bien desarrollada sirve de punto de partida para transmitir al cliente la importancia y singularidad de cada producción elaborada, además se puntualizan estrategias adicionales que ayudan a dar una mayor difusión de los mezcales artesanales. Se incluye en el documento una herramienta para llevar a cabo la promoción del mezcal artesanal de una forma ordenada y sencilla que ayude a los productores y comercializadores en la promoción de sus productos para hacerlos competitivo en los mercados en los que decidan insertarse.

1. ANTECEDENTES

El mezcal y las bebidas elaboradas a partir del agave son parte intrínseca de la cultura mexicana, en los últimos años el crecimiento en su demanda ha generado cierto interés que se ha materializado en investigaciones de diversas disciplinas, que van desde un estudio biológico de la planta con la que es elaborada la bebida hasta modelos de negocios con enfoques dedicados a los mercados internacionales.

Parte de estas investigaciones discuten los impactos negativos que se han generado en algunas regiones productoras, donde factores como el crecimiento en la demanda de agave por parte de empresas tequileras, la industrialización del mezcal, la necesidad sus habitantes de migrar en búsqueda de mejores oportunidades, además de la falta de políticas de desarrollo han ocasionado perjuicios a los productores de mezcal artesanal y a la biodiversidad existente en las regiones donde se aprovechan los agaves para la producción de mezcal (Bautista y Terán, 2008).

Para hacer frente a estos problemas se han generado algunos trabajos de investigación que indican que el salir del mercado informal y apuntar a mercados internacionales promoviéndolo como un producto representativo de la cultura mexicana podría convertirse en un detonante para el desarrollo regional colocando la producción de bebidas destiladas de agave como una de las principales fuentes de ingresos para los habitantes de las zonas donde se producen estas bebidas alcohólicas, los autores de estos trabajos señalan que es primordial mantener una alta calidad en los productos elaborados para garantizar el crecimiento de este sector productivo (Salazar y Mungaray, 2009).

Cabe mencionar que gran parte de estas investigaciones consideran mezcales de corte industrial y hacen poca mención de mezcales artesanales fuera de las regiones que considera la denominación de origen, sin tomar en cuenta que también podrían considerarse como el producto auténtico, esto obedece al hecho de que los mezcales elaborados de forma industrial cuentan con volúmenes de

producción suficientes para que su exportación resulte rentable (Gutierrez, et al. 2009).

Otros trabajos de investigación exponen que una buena aplicación de ciertas estrategias de mercadotecnia y un fuerte enfoque a la productividad del negocio resultan de mayor importancia que la organización formal del negocio, y se puntualiza que las empresas mezcaleras que no utilizan intermediarios para la comercialización de sus productos son las empresas que obtienen un mayor margen de ganancia (De la Paz y Domínguez, 2003).

Por otra parte y complementando las investigaciones previamente expuestas, en su trabajo de investigación "La producción de mezcal en el municipio de Durango, México" Barraza et al. (2014), exponen la importancia económica que representaría para los productores el asociarse o generar alianzas para mantener los recursos biológicos utilizados para sus actividades productivas, y generar vías que contribuyan a disminuir la intervención de intermediarios obteniendo mayores ingresos de forma directa para los involucrados en la producción de la bebida, sin perder su carácter artesanal.

Dado el conocimiento existente sobre la comercialización del mezcal, y los resultados obtenidos por los trabajos de investigación previos y buscando complementar y aportar nuevas vías para generar difusión sobre la diversidad que existe de mezcal artesanal así como el crecimiento de la cultura que la bebida encierra, se generaron las siguientes preguntas ¿Qué cualidades diferencian a un mezcal artesanal? ¿Qué medios pueden utilizarse para generar conciencia de la singularidad del mezcal artesanal? ¿Qué estrategias mercadológicas son útiles generar una revalorización de esta bebida?.

Dar respuesta a estas interrogantes pretende generar un impacto positivo en la comercialización de la bebida generando el crecimiento tanto individual, como general de los involucrados en la manufactura y comercialización de mezcal artesanal y principalmente ampliar el conocimiento de la oferta existente de mezcal artesanal en México.

2. OBJETIVOS Y ÁREA USUARIA.

Desarrollar estrategias mercadológicas que permitan la revalorización del mezcal artesanal y el reconocimiento de su importancia como patrimonio cultural y gastronómico de México.

- Identificar características en los mezcales y su producción, que ayuden al desarrollo de estrategias mercadológicas para esta bebida alcohólica.
- Describir los medios de mercadotecnia utilizados actualmente por productores y comercializadores para promover el consumo del producto.
- Plantear la importancia de la promoción de mezcal artesanal como parte del patrimonio gastronómico de México.
- Proponer acciones para mejorar la imagen, promoción y venta del mezcal artesanal como un producto patrimonio cultural y gastronómico de México, así como determinar los segmentos de mercado a los cuales iría dirigido.

3. PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

A pesar del trasfondo cultural y las fuertes raíces tradicionales que posee el mezcal en relación al patrimonio cultural y gastronómico mexicano, gran parte de su reconocimiento, se debe a su importancia como bebida de alto contenido alcohólico y sus características organolépticas que lo hacen una excelente base para la elaboración de cocteles y en ocasiones como sustituto de tequila.

El Mezcal, cada día cuenta con una mayor aceptación tanto en mercados nacionales como internacionales, el número de marcas registradas ha aumentado en un 400% por ciento en los últimos tres años y la cifra de negocios dedicados a su consumo se ha duplicado. A nivel internacional el Mezcal ha encontrado un lugar en centros de consumo de ciudades cosmopolitas como Madrid, Praga, Nueva York, Paris y Londres donde es considerado una bebida sofisticada equiparable a los mejores destilados del mundo. Algunas de las marcas oaxaqueñas que producen Mezcal destinan del 50% al 70% de su producción al mercado de exportación. Cerca del 63% de las exportaciones del espirituoso se dirigen a Estados Unidos, Chile se encuentra en segundo lugar con un 8.1%, y en tercer lugar España con el 7.4%. (Bosque, 2014).

Cabe señalar que debido a las leyes vigentes para la importación de bebidas alcohólicas, no todo el mezcal certificado es susceptible de ser exportado pues se deben obedecer normas que impone cada nación para permitir el ingreso de estos productos.

Según cifras de la COMERCAM en el 2012 se produjeron alrededor de 2 millones de litros de mezcal certificado, que de acuerdo con el mismo organismo regulador solo corresponde al 25% del total producido en México. (Romo, 2013:20 y López, 2013:20).

En el 2012 durante la inauguración de los trabajos del primer Foro Nacional de Productores de Maguey Mezcal, el subsecretario de la SAGARPA, Mariano Ruiz-Funes declaró que durante los últimos 6 años las exportaciones de mezcal crecieron un 120%, alcanzando un valor anual de 60 millones de dólares. Además de esta cifra, el funcionario indicó que 15 mil productores trabajan en 330 mil

hectáreas en el país, donde operan 625 fábricas que elaboran 103 marcas certificadas de mezcal (Velasco, 2012:25).

Dada la actual tendencia en el crecimiento tanto en la oferta como en la demanda de este producto, se han presentado algunos riesgos ambientales que se deben enfrentar con estrategias de producción sustentable, que promuevan la conservación biológica, así como procesos de transformación eficientes que vayan de la mano con mecanismos de comercialización que reconozcan la diversidad cultural y de los mezcales (CONABIO, 2006 y Velasco, 2012: 25).

Es una realidad que a pesar de este crecimiento comercial no se ha logrado transmitir la importancia cultural y gastronómica que el mezcal representa para México y en particular para algunas regiones como es el caso del estado de Oaxaca. Parece ser que solo aquel que es elaborado con volúmenes industriales cuenta con el apoyo de programas gubernamentales y logra encontrar un nicho de mercado en las grandes tiendas de venta de bebidas, lo cual limita la variedad de Mezcales conocidos por el grueso de los consumidores tanto nacionales como internacionales.

La asociación Pro-Cultura del Mezcal (Promezcal), gestiona la admisión de esta bebida para 200 tiendas, por lo que integrar a productores cuyo volumen anual de producción de mezcal es limitado resulta difícil, su presidente Sergio Inurrigarro está de acuerdo con la comercialización mezcales del tipo II considerados por la NOM-070 como aquellos que contienen 20% de otros azúcares como los provenientes de la caña, sin embargo Inurrigarro, no apoya las producciones que utilizan madera de pino para cocer el agave pues según dice esto suaviza los sabores del destilado (Maillard, 2013:58-61). Limitando las opciones disponibles en el mercado, por el amplio control que la asociación tiene sobre el canal de distribución.

4. FUNDAMENTOS

Desde tiempos prehispánicos, el *Agave* ha acompañado a nuestros ancestros al menos por 9, 000 años; en ese tiempo el maguey ha sido utilizado como alimento, para extraer fibras, crear herramientas, como remedio medicinal, para la construcción de viviendas y para la elaboración de bebidas, debido a esto el naturalista español José de Acosta en 1586 lo bautizó como “El árbol de las Maravillas” (De Gortari y Escamilla, 2009 y Torrentera, 2012).

Una de las bebidas obtenidas a partir del *Agave* es el Mezcal, bebida alcohólica obtenida de la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y la base de las hojas de los agaves mezcaleros, es un símbolo de lo mexicano prueba del mestizaje cultural que ocurrió en nuestro territorio. (Eguiarte y Gonzáles, 2007:28-35).

La palabra Mezcal tiene su origen en los vocablos de la lengua náhuatl *metl* o *meztl* que significan maguey, e *ixcalli* que quiere decir cocer, por lo que algunos autores traducen la palabra “*mexcalli*” como Maguey cocido. Por lo tanto, toda bebida destilada de un *Agave* debería ser considerada técnicamente MEZCAL, es así que tanto el tequila como el bacanora son mezcales (Eguiarte y Gonzáles, 2007: 28-35 y SAGARPA, 2005).

De acuerdo con Lozano (2007:62) en la época colonial al destilado de *Agave* se le conocía como “vino mezcal” y junto con el chinguirito (bebida obtenida a partir de la caña de azúcar) fueron las bebidas destiladas de mayor consumo entre la población novohispana. Al respecto el cura Domingo Lázaro de Arregui en su *Descripción de la Nueva Galicia, en el año de 1621* menciona:

“...Los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mezcal que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso que desacreditan el vino y aún la planta...”

El mezcal ha acompañado a la sociedad mexicana en todo momento importante, al compartirse con los amigos, para festejar los logros alcanzados, puede encontrarsele sentándose a la mesa para festejar la llegada de un nuevo hijo, su bautismo, primera comunión, su boda, e incluso en algunas regiones es común que se ofrezca mezcal para ayudar en el duelo por la pérdida de un familiar, cuando los deudos lo ofrecen a los asistentes en el funeral y el entierro. También durante las fiestas patronales de las regiones que acostumbran el consumo de este destilado, los mayordomos lo incluyen en las viandas que se ofrecerán para la celebración. Además de su consumo como bebida el mezcal también funge como remedio medicinal para algunos males tanto físicos como emocionales ya sea bebido o untado (De Gortari y Escamilla, 2009; Carreño, 2010: 60-65 y Torrentera, 2012).

4.1. Agave

Los agaves son la materia prima a partir de la cual se elaboran las bebidas destiladas conocidas como mezcales, la palabra “Agave” significa admirable por lo que el naturalista europeo Carlos Linneo en 1753, consideró que este nombre sería una forma adecuada de denominar a esta planta por sus innumerables usos. Estas plantas pertenecen a la familia Agavaceae que contiene nueve géneros y cerca de 300 especies. El género *Agave* alberga alrededor de 160 especies, estas plantas también conocidas como maguey son endémicas del continente americano, sus poblaciones silvestres se distribuyen desde algunas zonas de Estados Unidos, hasta Sudamérica, en países como Colombia y Venezuela (Eguiarte y Souza, 2007:3-21; De Gortari y Escamilla, 2009 y García, 2010).

Sin embargo, el 75% de las especies que existen de agaves se encuentran en México, la mayoría de estas plantas tienen una distribución restringida, es decir, que pertenecen a una región exclusiva o a climas determinados y en muchos casos, son especies dominantes en los ecosistemas donde están presentes, pues producen elevadas cantidades de recursos de los que dependen muchos animales, que a su vez pueden ser importantes para otras plantas, especialmente como polinizadores (Eguiarte y Souza, 2007:3-21 y García, 2010).

Las hojas del agave crecen en forma espiral alrededor de un tallo corto y en un gran número de especies se pueden apreciar espinas marginales en sus foliaciones. Estos organismos son en su mayoría autoincompatibles, es decir que no pueden fecundarse a sí mismas y se reproducen una sola vez en su vida pues después de llevar a cabo su floración el maguey muere. Cabe mencionar que ésta no es la única vía de reproducción del agave, pues algunas especies son capaces de producir hijuelos (también denominados mecuates) a partir de su segundo o tercer año de vida, cuando comienzan a salir a las orillas del maguey pequeñas plántulas conectadas a la planta madre; sin embargo, la plantulas que se generan por esta vía son clones del organismo que las produjo (Sánchez, 2005; CONABIO, 2006 y García, 2010).

Cuando el maguey ha alcanzado su madurez, se pueden observar algunos cambios en la planta, algunas de las hojas cambian de color y de dirección, además en el centro de la planta se genera un pedúnculo central, que produce inflorescencias que pueden ser ramificadas o no, estas flores atraen a insectos aves y murciélagos por su abundante producción de néctar, estos animales a cambio de alimento fungen como polinizadores al hacer intercambio de polen con otras plantas del mismo género. Una vez que han sido fertilizadas las flores producen semillas que el viento, la lluvia y otros factores se encargan de dispersar asegurando la siguiente generación de agaves (Sánchez, 2005; CONABIO, 2006; García, 2010 y Romo, 2013: 79).

El tiempo de vida del agave depende de su especie, cada especie tiene un promedio de vida distinto así encontramos que algunas de estas plantas pueden madurar en espacio de un lustro, mientras que otras pueden tardar hasta cerca de setenta años en cumplir su ciclo de vida; esta longevidad se ha relacionado con los medios de reproducción de las plantas, mientras más diversos son estos medios, menos tiempo tardan los organismos en alcanzar su madurez. Cabe señalar que el tiempo que tarda un Maguey en madurar no solo obedece a la especie a la que pertenece, pues organismos de la misma especie bajo condiciones geográficas y climáticas distintas también tendrán un ciclo de vida

distinto. Con el fin de ampliar la información ofrecida en este trabajo dentro del apartado de anexos se incluyen fichas de las principales especies de agaves utilizadas en la elaboración de Mezcal Artesanal (Sánchez, 2005; Eguiarte y Souza, 2007:3-21 y García, 2010).

4.2. La destilación en México

A pesar de que el consumo de bebidas destiladas tiene un gran arraigo en la cultura mexicana, no existen evidencias de que el proceso de destilación se llevara a cabo en el país desde tiempos precolombinos o anteriores. Sin embargo el uso del agave en México para la elaboración de bebidas fermentadas ya era común antes de la llegada de los pobladores de otros continentes (Zizumbo y Colunga, 2007:85-112).

Se dice fueron inmigrantes filipinos los primeros que establecieron la técnica de destilación en Colima alrededor del año 1580 para producir licor de coco, y a partir de estos procesos se estableció la producción de bebidas espirituosas; por lo que debido al alto contenido de azúcares que posee el agave, éste se colocó como una excelente materia prima para la elaboración de destilados (Zizumbo y Colunga, 2007:85-112).

Al principio, la producción del mezcal se dió en las cuencas de los ríos Armeria-Ayuquila y Coahuayana-Tuxpan en los estados de Colima y Jalisco utilizando variedades de *Agave angustifolia* var. *Haw*, y se cree que a partir de ese punto la técnica se difundió hacia las estribaciones de los volcanes y posteriormente a toda la región occidental del país, extendiendo el aprovechamiento de los magueyes para la elaboración de aguardiente, por todas las regiones donde existiera la planta, por lo que la bebida producida fue adoptando diferentes nombres de acuerdo a la región y la especie de agave utilizada (Sánchez, 2005 y Zizumbo y Colunga, 2007:85-112).

En el estado de Oaxaca la elaboración de mezcal se originó en los distritos de Yautepec, Miahuatlan, Ocotlan, Sola de la Vega y Tlacolula cuando los españoles

se instalaron en estas regiones e introdujeron las técnicas de destilación aprendidas por los moros en el siglo VIII (Sánchez, 2005).

Sin embargo, con la introducción de los métodos de destilación la producción de las bebidas alcohólicas a partir del maguey llegaron en el siglo XVII a ser una fuerte competencia de las bebidas españolas que se importaban a la nueva España. Lo que condujo a la prohibición de los espirituosos de agave. Pero, el uso de fermentadores subterráneos tallados en roca, sellados y cubiertos con piedra y tierra de origen mesoamericano, en conjunto con el uso del destilador filipino construido a partir de materiales locales permitieron la fermentación y destilación furtiva de estas bebidas por parte de los productores, quienes se alejaron de la influencia de las autoridades coloniales continuando sus producciones clandestinamente, manteniendo así viva la tradición del consumo de mezcal (Zizumbo y Colunga, 2007:85-112).

Durante el régimen de Porfirio Díaz se introdujeron al país avances tecnológicos en muchos ámbitos y la producción de bebidas en ciertas regiones del país se modificó, implementando nuevos procedimientos y aparatos tanto en la molienda y extracción de jugos, como en destilación haciendo que el volumen de producción de estas bebidas aumentara. Esta tecnificación en los procesos repercutió en un mayor rendimiento de la materia prima, aumentó el volumen de producción y aligeró el consumo de combustibles y mano de obra, en muchas zonas productoras, el mezcal se siguió elaborando de una forma rustica, con equipos de cobre, madera o barro, destilando de forma discontinua, tal como al principio de la introducción de las técnicas de destilación, la diferencia entre los métodos de elaboración se reconoce en las características organolépticas de un mezcal y otro (Sánchez, 2005).

Cabe mencionar que existen innovaciones tecnológicas que ayudan al proceso de elaboración de mezcal artesanal no repercuten tan agresivamente en el producto pues intervienen de forma indirecta con su elaboración, solo ayudando a simplificar algunas tareas, un ejemplo de ello es la utilización de bombas eléctricas para el abastecimiento de agua de pozos artesianos, el uso de vehículos de motor

para el transporte de las piñas de agave o maquinaria que ayuda al emvasado y etiquetado de los productos (ídem).

En la actualidad se emplean varias especies de agave en la producción de bebidas alcohólicas, todos los destilados derivados de estas plantas tradicionalmente son conocidos como “mezcales”, los cuales están diferenciados tanto por las especies de agave que utilizan como por los procesos de cocimiento, fermentación, destilación y lugar de origen. Algunas poblaciones han hecho además la diferenciación en la forma de denominar sus productos con un nombre característico de la región como es el caso del Bacanora en Sonora, la Raicilla en el estado de Jalisco y el Tequila que se produce en varios estados de la república mexicana (Eguarte y Souza, 2007:3-21; Zizumbo y Colunga, 2007:85-112 y Torrentera, 2012).

4.3. La producción del Mezcal

El mezcal es la bebida alcohólica obtenida de la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y la base de las hojas de los agaves mezcaleros (SE, 2000)

Por su parte el IMPI (1994) en su “Declaración general de protección de la denominación de origen mezcal” lo define como la bebida alcohólica obtenida por la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros especificados en la Norma Mexicana, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 40% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a ese producto.

Así mismo, este organismo afirma también que el "MEZCAL" es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares de olor y sabor característicos de acuerdo al tipo de agave(s) utilizado(s) y el proceso con el que es elaborado; es incoloro o ligeramente amarillo si está añejado, reposado o

abocado considerando la maduración o la transformación lenta que tiene lugar durante su permanencia en barricas de roble blanco o encino (IMPI, 1994).

Para la elaboración de este destilado existen muchos aspectos que intervienen en su producción comenzando desde la obtención de la materia prima, ya que más de 20 especies de agave son utilizadas para la elaboración de la bebida y éstas pueden obtenerse en hábitats silvestres o formar parte de cultivos dedicados a su explotación (Romo, 2013: 11-25).

Si bien, en un principio todos los agaves crecían de forma silvestre, a través del tiempo y debido a la búsqueda de un mayor aprovechamiento de estos recursos, estas plantas fueron seleccionándose y trasladándose a lugares de cultivo para un mejor control de los mismos (Figura 1). Tal es el caso del *Agave angustifolia* haw seleccionado por su tamaño y abundante producción de azúcares además de su relativamente corto tiempo de vida necesario para alcanzar su madurez. En la actualidad algunas especies además del *Agave angustifolia* Haw, se siembran para su aprovechamiento, ya sea en hileras dentro de terrazas o en pequeñas colonias por especie dispersas dentro de sus terrenos de cultivo (Sánchez, 2005).

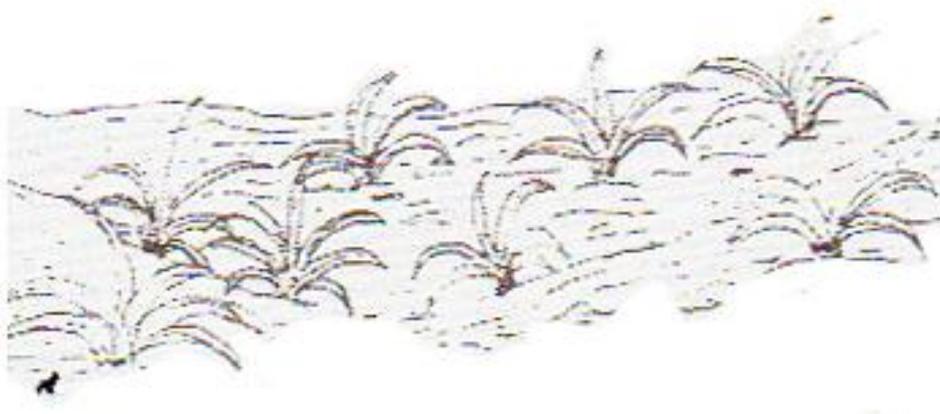


Figura 1. Cultivar de agaves tomada de Sánchez (2005)

Para su reproducción y siembra en algunos cultivos dedicados a la siembra de *Agave angustifolia* Haw, se utilizan los hijuelos producidos por algunas plantas seleccionadas por poseer características deseadas a esta operación se le conoce como desahije, Otro método también muy efectivo utilizado para la reproducción

de estas plantas es la reproducción asexual conocida como apomixis, que consiste en retirar las flores de los quietos cuando sus pétalos están a punto de abrir, esto provoca que en lugar de flores se generen pequeños bulbilos que después son retirados y replantados en almácigos hasta que alcanzan un tamaño adecuado para ser plantados en campos de cultivo. Tanto los bulbilos obtenidos de la planta como sus hijuelos resultan clones genéticamente idénticos a la planta madre (ídem).

Algunos mezcales artesanales se elaboran a partir de poblaciones silvestres de distintas especies de agaves que aún es posible encontrar y pueden ser utilizadas o no en combinación con agaves cultivados para su aprovechamiento en la elaboración del aguardiente que es nuestro objeto de estudio (Sánchez, 2005 y De Gortari y Escamilla, 2009).

En ocasiones, antes de ser cosechados y cuando los agaves comienzan a desarrollar su escapo floral los campesinos proceden a caparlos, es decir cortar esta parte del agave para evitar su floración, con la finalidad de que el agave madure además de incrementar su tamaño y reservas alimenticias, ayudando a que su rendimiento de azúcares sea mayor (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 11-25).

Una vez que el agave ha alcanzado el punto de madurez deseado por el productor de agave se procede al corte o jima (Figura 2), procedimiento que consiste en rasurar la planta cortando una a una sus hojas, desde la parte superior hasta la base, para esta operación se utilizan machetes largos, cabe señalar que algunos productores no rasuran totalmente las piñas dejando tanto parte del escapo floral, como de las pencas lo que influye en las características organolépticas que tendrá el producto final, si la biología de la planta lo permite es preferible llevar a cabo esta operación durante la temporada de seca ya que durante las temporadas lluviosas el agua que absorbe la planta reduce la calidad de los azúcares que pueden obtenerse de la planta debido a la dilución (Sánchez, 2005; Torrentera, 2012 y Romo, 2013: 11-25).



Figura 2. Selección y jima de las plantas tomada de Sánchez (2005)

Después de haber rasurado las piñas y auxiliados de barretas magueyeras se procede a cortar las raíces del agave procurando aprovechar la mayor cantidad de piña, para después ser transportada al palenque (Sánchez, 2005).

Para su transportación desde el lugar donde se cosecha el agave hasta el lugar donde se lleva a cabo su transformación en mezcal se utilizan diversos medios: camionetas con capacidades de hasta cuatro toneladas (Figura 3), bestias de carga, carretas jaladas por bueyes e incluso cargadas a cuestas por los propios recolectores (Sánchez, 2005 y Torrentera, 2012).

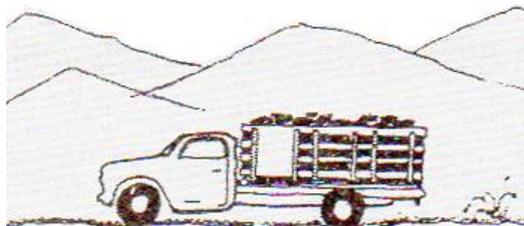


Figura 3. Transportación de las piñas tomada de Sánchez (2005)

Las fases del proceso de obtención de alcohol a partir de agave son básicamente las mismas tanto a nivel industrial como para los diversos procesos artesanales, siendo su principal diferencia la incorporación de tecnología a partir de la entrada de la materia prima al lugar de elaboración. Podemos dividir la obtención del

aguardiente en diferentes fases: cocción, molienda, fermentación, destilación y rectificación (Sánchez, 2005).

Para la producción de Mezcales industriales como el Tequila, la fase de **cocción** se lleva a cabo dentro de autoclaves donde 30 o 40 toneladas de materia prima se calientan mediante vapor de agua a grandes presiones, al inicio del proceso de **molienda**, por medio una banda se transportan las piñas de agave cocido hasta desgarradoras que se encargan de fraccionar las piñas antes de entrar a los molinos separando aun mas las fibras de la planta. Para su **fermentación** esta mezcla de bagazo y jugos se introduce en tinas de acero inoxidable donde se adiciona agua y levadura con la finalidad de iniciar el proceso de producción de alcohol. Una vez concluida esta etapa se inicia la **destilación** de los caldos resultantes, esta parte del proceso a nivel industrial se lleva a cabo en alambiques de destilación continua para después pasar a la etapa de **rectificación** donde se retiran alcoholes tóxicos para minimizar los posibles daños a la salud (ídem).

La manufactura artesanal del mezcal en muchas ocasiones se complementa con otras actividades agropecuarias y puede encontrarse desde Chiapas hasta Sonora y es el resultado del conocimiento que los maestros mezcaleros transmiten de una generación a otra, aunado a sus saberes incorporan nuevos elementos para mejorar la elaboración del destilado de agave, pero conservando en esencia los métodos aprendidos siglos atrás. En la actualidad existen muchas regiones productoras en donde incluso dentro de una misma región coexisten diferentes métodos para la obtención de esta bebida espirituosa, se puede afirmar que cada producción de mezcal tiene características propias aún cuando se utiliza la misma especie de maguey. La diversidad de microclimas presentes en las distintas regiones productoras así como los cambios presentes de generación en generación de la propia planta generan que cada producción posea características singulares (Sánchez, 2005; Illsley, 2010: 16-31 y Torrentera, 2012).

Las instalaciones donde se producen los mezcales regularmente se encuentran en sitios cercanos a manantiales y ríos, debido a la necesidad de fuentes de agua que son indispensables para la elaboración y reciben diferentes nombres de

acuerdo a la región. Por ejemplo vinatas o tabernas en Jalisco, Fábricas en Guerrero y palenques en Oaxaca (Sánchez, 2005 y Illsley, 2010: 16-31)

La **cocción** se realiza en hornos que suelen estar ubicados cerca del lugar donde se elabora el mezcal, estos hornos son rudimentarios con forma de una excavación trunco-cónica de diferentes capacidades(Figura 4), con una base mayor en la superficie y otra menor en lo profundo del agujero, cuyo diámetro y profundidad obedecen al volumen de producción de mezcal que se elabora regularmente, estos hornos pueden o no estar revestidos de piedra, siendo revestidos de piedra (Figura 5), aquellos que se localizan principalmente en los lugares donde se producen volúmenes importantes de la bebida y tienen un uso continuo, En promedio estos hornos miden en su base mayo de 4 a 5 metros y de tres a 4 metros en su base menor de 3 a 4 metros, con una profundidad de 2 a 2.5 metros logrando hornear de 4 a 6 toneladas de agave (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 11-25).



Figura 4. Horno trunco-cónico de tierra tomada de Sánchez (2005)



Figura 5. Horno trunco-cónico recubierto con piedra tomada de Sánchez (2005)

Para iniciar el proceso de cocción se coloca al fondo del horno una capa de leña delgada seguida por una capa de leña gruesa las maderas utilizadas varían dependiendo de la región y pueden ser tepeguaje, chapote, mezquite o encino, en algunas regiones se usa la palma landoca planta desértica que sustituye las maderas por su disponibilidad. La leña, que es el combustible que la mayoría de los productores artesanales utiliza tanto para cocer las piñas como para calentar las ollas de destilación, se enciende y una vez que se ha alcanzado el grado óptimo de la combustión de la madera se cubre con piedras especiales denominadas piedra de fuego, que son traídas de los lechos o riberas de los ríos, estas son dispuestas de tal manera que las flamas les transmitan su calor hasta que las piedras toman un color rojo vivo, al cabo de 5 a 6 horas de exposición (Sánchez, 2005; De Gortari y Escamilla, 2009 y Torrentera, 2012).

Una vez que el combustible prácticamente se ha consumido, se coloca una cama de bagazo húmedo, proveniente de piñas utilizadas anteriormente, con el propósito de que el maguey no se exponga directamente a las piedras y se quemé, inmediatamente después de terminada esta operación se procede a poner encima las piñas del agave que previamente han sido seccionadas (Figura 6), en dos, cuatro, o seis partes, de acuerdo al tamaño que éstas tengan. Agaves de talla pequeña como el *Agave potatorum* se cuecen sin que su piña sea seccionada de esta colocación se forma un montículo que después es cubierto con petates, hojas de plátano o agave, nylon, pieles, u otros materiales aislantes con la doble función de evitar que los pedazos de agave no se llenen de tierra y conservar el

calor del horno (en algunos lugares como en Santa Catarina de Minas, cuando se está terminando de tapar el horno se adicionan dos galones de agua, con la finalidad de generar en el interior del horno vapor de agua y así lograr una mejor cocción y que el agave salga blando y bien cocido. Dos días después repiten esta operación) una vez tapados los hornos son recubiertos con una capa de tierra suficientemente gruesa que no deje escapar calor vapor o humo dejándose como mínimo 3 días, durante la temporada de lluvias el tiempo de cocción se incrementa, para lograr la cocción adecuada de las piñas. Este procedimiento tiene como finalidad que tras la cocción del agave se desdoble los azúcares complejos contenidos en la piña (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 11-25).



Figura 6. Seccionado de las piñas para su cocimiento tomada de Sánchez (2005)

Tras este proceso el agave cambia del color claro que tenía al ser cortado a un color pardo que recuerda al caramelo, lo cual indica la transformación en la composición de los azúcares presentes en la planta, es entonces que se procede a reducir su tamaño con la ayuda de machetes y otras herramientas de corte (Figura 7), se desmenuza para poder iniciar el proceso de **molienda** que puede llevarse a cabo de forma manual o con mazos de madera elaborados a partir de encino, enebro, tepehuaje y quebracho, estos instrumentos generalmente tienen forma de bate o martillo. Esta forma de molienda requiere de una canoa que puede estar elaborada de concreto o madera donde se colocan las porciones de agave para ser sometido a la acción mecánica de los mazos, magullándolo para así reducir su tamaño (Sánchez, 2005 y Torrentera, 2012).

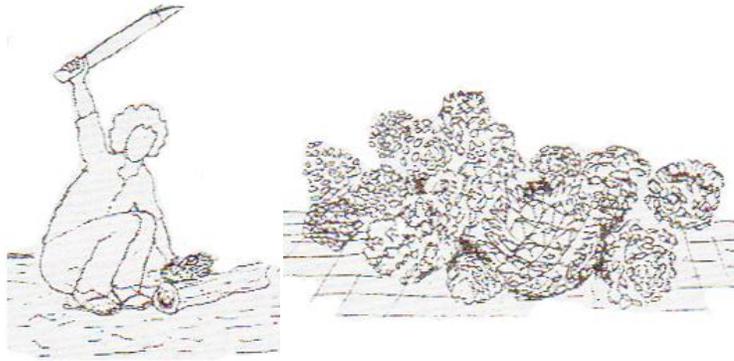


Figura 7. Corte de piñas para la molienda tomada de Sánchez (2005)

La molienda manual se realiza principalmente en lugares donde el volumen de producción es pequeño y que generalmente elaboran mezcal de olla donde el consumo es prácticamente local, debido a que exige una gran cantidad de esfuerzo físico y tiempo además de que en ocasiones no es posible moler adecuadamente el agave provocando que se desperdicie parte de la miel obtenida. Por esa razón esta molienda fue desplazada por el “molino chileno” en aquellos lugares dedicados a la comercialización de la bebida (ídem).

El molino chileno o tahona, es el tipo de molienda más común, se lleva a cabo en molinos de piedra que utilizan una rueda de cantera o cemento de aproximadamente media tonelada que gira sobre un piso de piedra o cemento que forma un círculo de aproximadamente 4 metros de diámetro y de 20 a 30 centímetros de profundidad que en su centro cuenta con un poste vertical de madera que sirve de eje a la rueda que está unida a él por un madero que atraviesa la rueda de forma horizontal, para mover este mecanismo se utilizan una o varias bestias de tiro y gracias al peso de la rueda al ésta dar vuelta sobre los trozos de agave cocido los tritura haciendo que su aprovechamiento sea más efectivo (Figura 8), este método es utilizado por productores que elaboran mezcal de forma continua y cuya producción se destina principalmente al mercado (Sánchez, 2005; Torrentera, 2012 y Romo, 2013: 11-25).

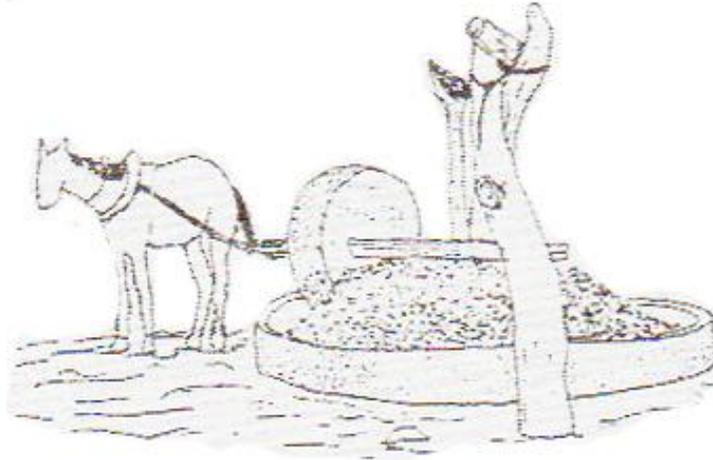


Figura 8. Molienda en Tahona tomada de Sánchez (2005)

En los casos más tecnificados de este proceso artesanal se utilizan desgarradoras de agave desarrolladas por el Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR-IPN), Unidad Oaxaca, herramienta que demostró ser muy eficiente y apropiada para la molienda ya que la pérdida de líquidos presentes en la planta no es abundante como en los otros casos, además disminuye significativamente el tiempo necesario para llevar cabo este proceso (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 11-25).

La molienda tiene como principal objetivo reducir el tamaño del agave desmenuzando las piñas pues con esta acción se logra una mejor utilización de los azúcares en la fase de fermentación (Sánchez, 2005).

Una vez molido el agave es momento de comenzar la **fermentación**, en regiones como Oaxaca se coloca el bagazo obtenido de la molienda en tinajas donde se adiciona agua para dar paso a este proceso (ídem).

Las tinajas utilizadas para la fermentación pueden estar hechas de madera en forma de canoas elaboradas a partir de árboles corpulentos existentes en la región (Figura 9), cuyo tamaño depende de la edad y variedad del árbol seleccionado para su confección, existen tinajas elaboradas con tiras de madera de forma tronco-cónica sujetas con cinchos de acero (Figura 10), este tipo de recipiente es

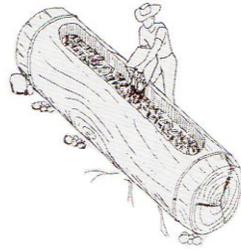
ampliamente utilizado por los productores de mezcal por su facilidad de manejo y que permiten un menor tiempo de fermentación (ídem).

También puede utilizarse recipientes elaborados a partir de “cueros curados” de res que se amarran con ixtle en un bastidor de madera con el pelaje en la parte exterior formando un recipiente (Figura 11), en otras regiones productoras se utilizan recipientes de mampostería o piletas de tabique recubiertas de cemento de forma rectangular (Figura 12), estas piletas también pueden estar construidas con piedra de cantera (Sánchez, 2005 y Torrentera, 2012)

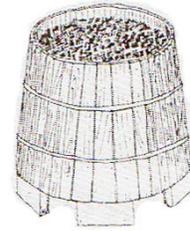
Otras regiones que elaboran mezcal utilizan ollas de barro rojo de diferentes tamaños para la fermentación (Figura 13), sin embargo para este efecto se deben utilizar un número considerable de ollas ya que su capacidad varía entre los 20 y 30 litros (Sánchez, 2005).

En estados como San Luis Potosí y Zacatecas se utilizan recipientes en forma de cajones de madera dispuestos uno al lado del otro (Figura 14). La fermentación se realiza sin bagazo utilizando una barrica de madera para preparar la levadura (Figura 15), con lo que se logra disminuir el tiempo de fermentación (ídem).

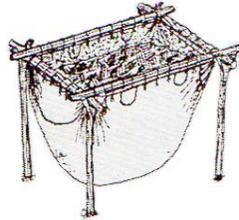
Para que el proceso de fermentación se lleve a cabo artesanalmente no es necesario inocular ningún tipo de levadura, el proceso de fermentación comienza de manera natural las cepas de microorganismos encargadas de estos procesos son nativas y se reproducen a medida que el tiempo avanza y el contenido de las tinajas se encuentra expuesto al medio ambiente, el tiempo necesario para este proceso varía en función de la temperatura ambiente y de la riqueza de azúcares del agave utilizado (ídem).



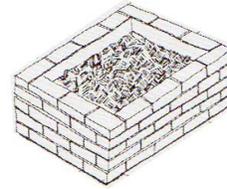
9



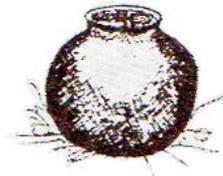
10



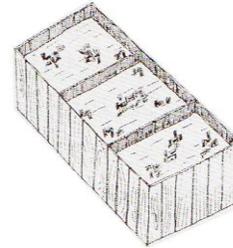
11



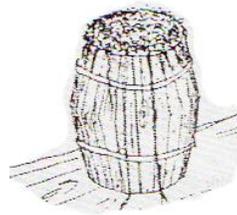
12



13



14



15

Figura 9-15. Principales métodos de fermentación utilizados en la elaboración del mezcal artesanal, imágenes tomadas de Sánchez (2005); donde 9: canoa de madera, 10: tina trunco-cónica, 11 tina de cuero, 12 Tina de mampostería. 13: olla de barro, 14: cajones de madera y 15: barrica de madera.

En algunos lugares donde la temperatura es demasiado baja para llevar a cabo un proceso de fermentación adecuado se lleva a cabo la fermentación acelerada en la que se adiciona cascaras de un árbol conocido como timbre que acelera el proceso, otra práctica que cada día se generaliza más es la adición de sulfato de Amonio, que funciona como catalizador de el proceso fermentativo, sin embargo la adición de este compuesto resta calidad al mezcal cambiando sus propiedades organolépticas (ídem).

En Oaxaca para la fermentación del *Agave potatorum* después de ser cocido se deja reposar de 15 a 20 días dependiendo de la temperatura ambiente antes de ser molido, esto inicia la fermentación natural pues según los productores este agave requiere un tratamiento especial debido a su alto contenido en azúcares (ídem).

Durante la fermentación se desdoblan los azúcares por la acción de algunos microorganismos que producen la fermentación alcohólica que generan alcohol etílico, bióxido de carbono, aldehídos, cetonas, metano, etc. Dependiendo de la materia prima y los microorganismos a los que es expuesta sin embargo, la solución azucarada debe estar suficientemente diluida de otra forma no se lleva a cabo la fermentación, para este efecto es necesaria la adición de agua. Es importante mencionar que de acuerdo a la zona y los microclimas presentes en ella se presentan distintos microorganismos durante la fermentación no inducida, lo cual genera distintos resultados al desdoblar los azúcares para convertirlos en alcoholes, bióxido de carbono e incluso imprimiendo ciertos aromas lo que genera cambios en sus características sensoriales (Sánchez, 2005 y Torrentera, 2012).

Al concluir la fermentación se da paso al siguiente proceso, la **destilación**, existen diversos utensilios utilizados para llevar a cabo esta fase, en Oaxaca se utilizan equipos hechos de cobre laminado, ollas de barro superpuestas, o combinaciones de estos materiales donde incluso troncos huecos de arboles ayudan a la obtención del mezcal, los alambiques elaborados a partir de Cobre laminado (Figura 16), cuentan con una olla donde se coloca el producto de la fermentación, una montera que se encarga de retener los vapores para después pasar por un pasa-vapores que condensa el mezcal dirigiéndolo al serpentín que se encarga de enfriar el líquido obtenido. Los destiladores construidos con ollas de barro (Figura 17), utilizan ollas de barro invertidas para la condensación y carrizos para dirigir el mezcal a los recipientes donde serán almacenados, para unir estos elementos se utiliza barro o argamasa para tapar las posibles fugas, en los lugares donde se utilizan alambiques a partir de ollas de barro, es común el uso de varios destiladores a un solo tiempo debido a que la capacidad de las ollas que utilizan

para su elaboración es menor al volumen que producen durante la fermentación (Sánchez, 2005).

En este proceso se somete al tepache, como se le denomina en algunos lugares al producto obtenido de la fermentación, con o sin bagazo a la acción del calor lo que provoca la evaporación de alcoholes y otras sustancias volátiles, estos gases son colectados mediante condensación obteniendo el líquido conocido como mezcal sin embargo la graduación alcohólica obtenida así como la calidad del mezcal obtenido durante esta primera destilación es baja por lo que se debe llevar a cabo al menos una segunda destilación (ídem).

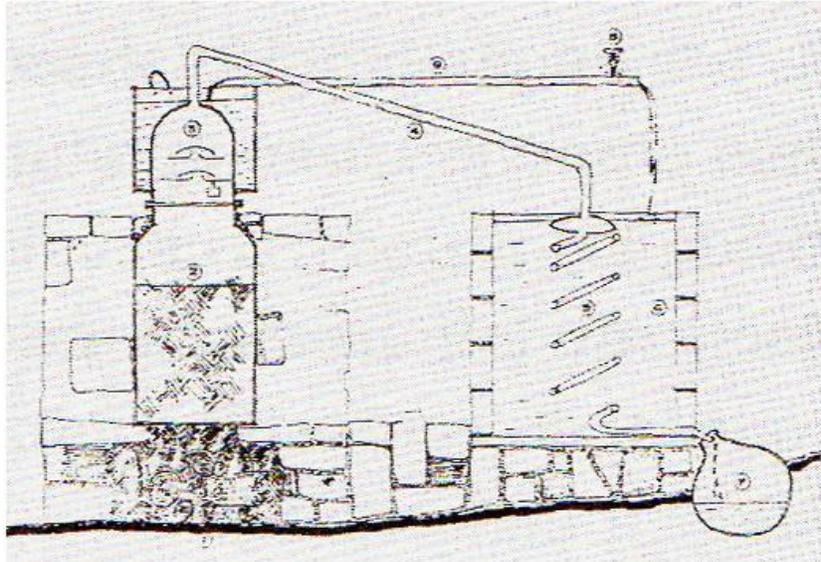


Figura 16 Destilación en alambique de cobre tomada de Sánchez (2005)

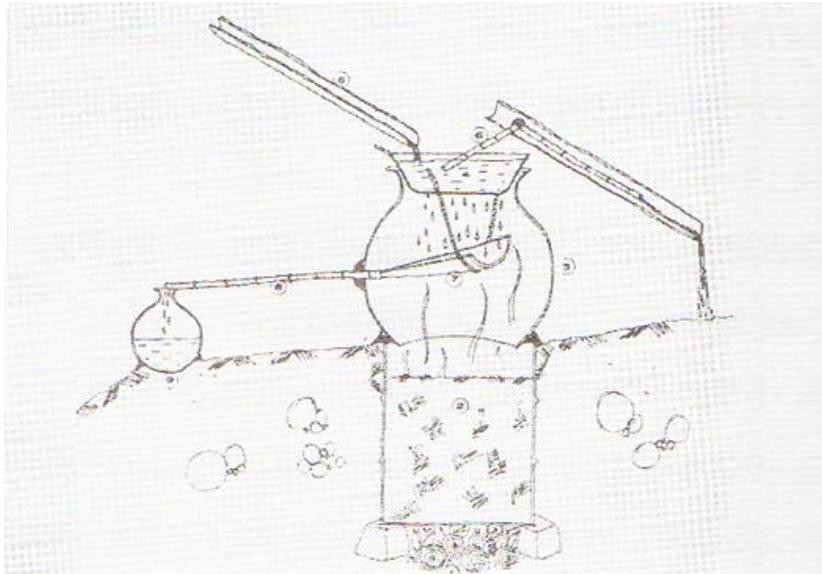


Figura 17 Destilación en ollas de barro tomada de Sánchez (2005)

Para terminar con el proceso de elaboración del mezcal se lleva a cabo la **rectificación** donde se destila por segunda vez el espirituoso, esto permite aumentar la graduación alcohólica presente en la bebida además de que permite retirar los alcoholes superiores y el metanol con el fin de minimizar posibles daños a la salud pues algunos de estos componentes son tóxicos al ser ingeridos por el ser humano esto se logra al mismo tiempo en que se ajusta el grado alcohólico del mezcal, el método artesanal consiste en mezclar distintas partes de la destilación para lograr un producto de calidad (ídem).

Para determinar la graduación alcohólica que posee el producto utilizan una pipeta de carrizo la que absorben con la pipeta el mezcal para después verterlo en un recipiente, tradicionalmente una jícara, que al gotear y romper la tensión superficial que se genera con el líquido se crean burbujas conforme cae el mezcal, es entonces que mediante la observación del tamaño de la perla, como son denominadas las burbujas que se formaron, y su tiempo de permanencia determinan, gracias a su conocimiento empírico, cuál es el grado alcohólico que posee el aguardiente obtenido (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 11-25).

Dependiendo del volumen de producción y las herramientas utilizadas para la elaboración de esta bebida, este proceso puede durar uno o dos días sin descanso para los involucrados en la producción, ya que tras concluir cada destilación se retira el bagazo y se limpian los instrumentos para continuar el proceso de destilación, así hasta haber concluido con todo el producto de la fermentación. El bagazo, puede utilizarse para cubrir las piedras de fuego al inicio de la cocción de las piñas, o como abono, combustible, fibra o agente aglomerante en la elaboración de tabiques y adobes (ídem).

Una vez que se llevó a cabo el proceso de destilación y rectificación del mezcal se suele filtrar el producto para retirar posibles impurezas como pequeñas fibras de agave con el fin de hacerlo más atractivo, una vez llevado a cabo este proceso se envasa para su transportación o para su venta, en este punto el proceso de elaboración de mezcal artesanal termina, con algunas excepciones de mezcales abocados que son aquellos a los que tradicionalmente se les agregan ingredientes para darles un nuevo sabor (Romo, 2013: 11-25).

4.4. Patrimonio

Se define al patrimonio como la construcción histórica de un estado, su concepción y los aspectos que la representan, este se crea a través de un proceso en el que intervienen los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a la nación, así como las diferencias históricas y políticas con otros países (Álvarez, 2005:11-25).

El patrimonio intangible de un pueblo incluye los aspectos tradicionales de la cultura, sus fiestas, danzas y su gastronomía al contener significaciones simbólicas y se ligan al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los sentimientos de diferentes grupos culturales (Schlüter, 2006).

La UNESCO introdujo a partir de 1997 el concepto de patrimonio intangible en el que se incluyen en las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes

culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat (UNESCO, 2009).

4.5. Los Mezcales Artesanales y sus diferencias

Se pueden observar diferencias de un mezcal a otro, éstas son dadas tanto por las especies de agave utilizadas, como por la altitud y el clima, la composición del suelo donde crece la planta, los métodos de elaboración utilizados, los combustibles seleccionados y los utensilios empleados, así como otros agentes que intervienen durante su producción como los microorganismos presentes en la zona productora durante la fermentación (Sánchez, 2005; Gagnier, 2010: 66-71; Torrentera, 2012 y Romo, 2013: 95).

Existen otros mezcales tradicionales que toman su nombre de acuerdo al lugar donde se elaboraron o la forma en la que se producen, por ejemplo en el estado de Sonora se produce un mezcal a partir de *Agave angustifolia* y *Agave rodacantha*, al cual se le denomina Bacanora nombre que comparte con una de las regiones que lo elaboran, en esta entidad también se producía el “mezcal fino” para el cual se utilizaba *Agave parviflora*, otras especies que también son aprovechadas en esta región son el *Agave shrevei* y el *Agave palmeri* ambos conocidos como lechugilla (Sánchez, 2005 y García, 2010: 8-15)

En Jalisco además del Tequila, que por definición también es un mezcal, se elabora un mezcal artesanal conocido como Raicilla, que para su fabricación utiliza lechugilla (*Agave maximiliana*), maguey relisero (*Agave valenciana*), maguey lineño (*Agave angustifolia*) o ixtlero amarillo (*Agave rhodacantha*) entre otras variedades y de acuerdo a la región y disponibilidad de plantas (García, 2010: 8-15).

El estado de Michoacán utiliza para la elaboración de sus mezcales el maguey chino (*Agave cupreata*) el maguey largo (*Agave inaequidens*) y el chato (*Agave aff. Tequilana*) En Durango el mezcal se obtiene a partir de maguey cenizo (*Agave duranguensis*), tepemete (*Agave angustifolia*) y masparillos (*Agave bovicornuta* y *Agave maximiliana*) dependiendo de la región del estado en donde se elabora la

bebida; en el estado de Guerrero se emplea principalmente el maguey papalote (*Agave cupreata*) y en algunas regiones cercanas a Xochilapa utilizan el maguey delgado (*Agave angustifolia*) para la elaboración del destilado (García, 2010: 8-15).

San Luis Potosí, Tamaulipas, Guanajuato y Zacatecas utilizan el maguey verde (*Agave salmiana* subespecie *crassipina*) y el cimarrón (*Agave salmiana*) para la elaboración de mezcal, aunque también es posible encontrar regiones en Zacatecas que utilizan el agave azul para la elaboración de sus mezcales (De Gortari y Escamilla, 2009 y García, 2010: 8-15).

En el estado de Puebla el mezcal se destila a partir de maguey papalometl (*Agave potatorum*), maguey pitzometl (*Agave marmorata*) y con maguey amarillo (*Agave salmiana* subespecie *salmiana*). En Tamaulipas el llamado “vino-mezcal” emplea como materia prima para su elaboración el maguey cenizo (*Agave americana* subespecie *protamericana*), jarcia (*Agave montium-sancticaracoli*) y lechuguillas (*Agave funkiana* y *Agave univittata*) siendo estos últimos utilizados como saborizantes debido a su alto contenido de azúcares (García, 2010: 8-15).

Como se ha mencionado anteriormente en el estado de Oaxaca se emplea una amplia variedad de agaves para la elaboración de sus mezcales, entre las que se puede encontrar al maguey mexicano (*Agave rodhacantha*), maguey papalometl (*Agave potatorum*), maguey tobala (*Agave seemanniana*) maguey tepeztate (*Agave marmorata*) cirial (*Agave karwinskii*), maguey jabalí (*Agave convallis*), maguey arroqueño (*Agave americana* variedad *americana*) maguey sierra negra (*Agave americana* variedad *oaxacencis*) maguey barril, cincoañero, chino verde, madrequishe, maguey de lumbre, maguey cuishito, maguey coyote, maguey caballo, maguey San Martín, maguey largo, maguey bola (ídem).

Cabe señalar que existe una amplia proliferación de nombres comunes, y estos dependen de la región del país y los individuos que los identifican por lo que a un mismo Agave se le atribuyen nombres distintos o los mismos nombres que en otra región refieren a un agave diferente.

El mezcal de olla producido en Oaxaca se procesa íntegramente en ollas de barro y su “mezcal minero” recibe el nombre por ser elaborado en Santa Catarina de Minas, Ocotlán siendo elaborado en ollas de barro con una mezcla de espadín y cirial (Sánchez, 2005).

El mezcal comiteco se elabora en Comitán, Chiapas donde se utiliza el *Agave salmiana* para la elaboración de pulque, que cuando presenta una fermentación muy avanzada es destilado para la elaboración de este mezcal. (García, 2010: 8-15).

Cada especie de agave proporciona características propias a la bebida, haciendo que los mezcales sean diferentes de acuerdo a la especie a partir de la cual fueron elaboradas, los mezcales obtenidos a partir de mezclas de diferentes agaves obtienen características particulares de cada una de las especies utilizadas para su creación, cabe señalar que el elaborar mezcales a partir la mezcla de diferentes especies de agave de acuerdo a su disponibilidad y una vez que han alcanzado su punto de maduración, resulta ser más amigable con el ambiente, ya que impide la explotación intensiva de una sola especie (Sánchez, 2005; Torrentera, 2012 y Romo, 2013: 95).

El recipiente utilizado para la fermentación transmite características al mezcal simplemente por el contacto que tiene con el caldo durante este proceso y es así que si la fermentación se llevó a cabo en tinas de madera el mezcal tendrá un sabor diferente a aquellos que fueron fermentados en cuero (Sánchez, 2005).

Existen diferencias entre los mezcales a los que para acelerar su fermentación se les agregó corteza de timbre, sulfato de amonio o pulque blanco, tendrán características distintas a mezcales a los que no se agregó un catalizador para la fermentación, durante este proceso la micro fauna presente en la zona donde se elabora el mezcal también genera características organolépticas particulares a el mezcal de cada región (ídem).

En ocasiones el mezcal artesanal se deja reposar en ollas de barro o botellones de vidrio que se sellan y son enterradas o se dejan reposar en lugares cerrados y

frescos, esto ayuda a homogeneizar sus componentes y cuando se abren a cabo de dos o más años puede notarse que se han intensificado sus características organolépticas, sin la adición de olores o sabores externos como en el caso de aquellos destilados que se han reposado en barrica (Ilsley, 2010: 16-31 y Torrentera, 2012).

El llamado mezcal de pechuga tradicionalmente se elabora en ocasiones especiales y cada productor tiene su forma de elaborarlo, por lo que existe un gran número de matices en los sabores que éstos pueden tener, el procedimiento para su elaboración consiste en colocar dentro del alambique, durante la segunda o incluso en una tercera destilación, un recaudo de ingredientes a elección de cada productor, sin embargo un ingrediente común es la pechuga de pollo o de guajolote que da el nombre al mezcal, que son acompañadas de frutas especias y hierbas de acuerdo a la tradición de quien lo elabora, es así que mientras el mezcal comienza a hervir dentro del destilador los ingredientes que se adicionaron se cuecen y agregan sus sabores al mezcal, los resultados obtenidos de este proceso son sumamente diversos pues cada ingrediente adicional impregna nuevas características al producto final (Romo, 2013: 67)

A continuación se presenta una receta de mezcal de pechuga tal como se producía a finales del siglo XIX

“...Para un barril de mezcal, se machacan dos pechugas de Gallina o gallo capón y la de un guajolote, todas crudas, se le agregan dos libras de pasas, una onza de canela, dos piñas rebanadas, dos docenas de plátano manzanos hechos rajas, y una libra de azúcar blanca; todo se deposita en una bolsa de ayate y al disponer el resaque, se echa la bolsa con su contenido del alambique; el mezcal destilado sale de un gusto exquisito...”

Hacienda de San José E. de Oaxaca (distrito de Yautepec) septiembre de 1896.
Miguel Cobo. El progreso de México, año IV, N° 145. México, octubre 8 de 1986,
p. 10

En la actualidad gran parte del mezcal de pechuga que se vende al público no es más que mezcal blanco al que se le ha dado color con caramelo o se ha dejado reposar con maguey cocido aportándole un sabor dulce haciéndolo más apetecible para ciertos paladares (Sánchez, 2005 y Romo, 2013: 67).

Existen otros mezcales a los que se les denominan “Mezcales abocados” que son aquellos a los que se les agregan ingredientes y por efecto de la maceración con estos agente el mezcal modifica sus características, se pueden encontrar mescales a los que se les adicionan hierbas como la ruda, el poleo, la damiana y el cedrón, en otros lares les agregan frutas como peras, manzanas, nanches, o ciruelas, algunos de los casos más singulares son aquellos mezcales a los que se les agregan insectos como hormigas chicatanas y cucarachas, otro ejemplo es el mezcal curado con alacrán que untado o bebido sirve como anestésico, algunos espirituosos a partir del agave también son curados con animales como el de víbora de cascabel, que mucha gente lo consume por sus presuntas propiedades contra el cáncer (De Gortari y Escamilla, 2009; Torrentera, 2012 y Romo, 2013: 66).

Uno de los mezcales abocados más conocidos es aquel al que se les agrega el llamado gusano de maguey, que es conocido popularmente como “chinicuil” este organismo es en realidad una plaga que ataca el corazón del maguey. Sin embargo al adicionar al mezcal este “gusano” la bebida cambia sus sabores, además colocar este insecto dentro de los contenedores del agave para modificar su sabor, los chinicuiles son utilizados para la elaboración de sal y salsas, pero es un recurso escaso, por lo que algunos envasadores de mezcal suelen sustituirlo por Meocuil (*Aegiale hesperiaris*) un gusano blanco que se reproduce en el *Agave atrovirens* (Sánchez, 2005).

El *Hipopta agavis* es un lepidóptero de la familia Cossidae que perfora la base de las hojas y forma galerías en los tallos de algunos agaves, que al estar infestados por estas larvas comienzan a marchitarse además de cambiar el olor de la tierra circundante a la planta, cuando el agave se infesta por estos insectos queda inservible para su aprovechamiento, este gusano también puede encontrarse entre

las raíces de un arbusto conocido como Zonache (*Croton glandulosa*) debido al alto precio que pueden alcanzar estas larvas es común alimentar las larvas no desarrolladas con manzana criolla para su posterior aprovechamiento. El proceso consiste en depositar las larvas en la manzana cortada en mitades y de manera natural las larvas hacen sus galerías alcanzando tamaños considerables (ídem).

Cualquier cambio en la producción del mezcal afecta el producto final, es así que se puede asegurar que el sabor de un mezcal que no ha sufrido ningún cambio en su graduación alcohólica a partir de que se ha rectificado, no posee las mismas características que aquellos mezcales a los que se les ha reducido la graduación alcohólica mediante la adición de agua de dilución (idem).

4.6. El mercado actual del Mezcal

Como puede notarse desde muy temprano en la historia del México mestizo, hasta nuestros días esta bebida encontró un lugar en la mesa. Sin embargo el abuso en el consumo de esta bebida vino acompañado de su prohibición durante la época de la colonia en el siglo XVI, por lo que los mezcaleros producían clandestinamente este aguardiente en el territorio de la nueva España. En regiones como la actual Sonora, su elaboración se llevaba a cabo en las cañadas junto a los arroyos, utilizando plantas silvestres. A mediados del siglo XVII el veto perdió efecto en la zona de Jalisco, en gran parte de los territorios mexicanos el estanco se suprimió en 1821 y no fue sino hasta 1992 que se levanto la prohibición en el estado de Sonora (CONABIO, 2006 e Illsley, 2010: 16-31).

Los métodos centenarios para la producción del Mezcal nacidos en la época colonial se transmitieron de generación en generación hasta los años del México independiente sobreviviendo hasta nuestros días. En las regiones del país donde la tradición mezcalera tiene un fuerte arraigo, existen diversas formas de servir esta bebida, en Oaxaca, los maestros mezcaleros utilizan la jícara partida a la mitad, se dice que su forma permite percibir mejor los aromas que posee el destilado, otro recipiente típico es la veladora al que suele caberle la misma cantidad de líquido, otros utilizan tramos de carrizos o chiles de agua para servir esta bebida. La jícara y el carrizo además ayudan a los maestros mezcaleros a

efectuar *el venenciado* o la *venencia* una técnica que consiste en succionar un poco de mezcal por el carrizo y dejarlo caer dentro de la jícara provocando la formación de burbujas al que denominan perlado, ellos dicen que según el número de éstas y su duración pueden determinar la graduación alcohólica que posee el mezcal (CONABIO, 2006; Gortari y Escamilla, 2009 y Romo, 2013: 87).

En la actualidad entre las bebidas destiladas los mezcales poseen la mayor riqueza de materias primas en número de especie, desde los años del México mestizo hasta la actualidad la producción de estos destilados se basa tanto en poblaciones cultivadas de agave, como de poblaciones silvestres. Los puntos geográficos donde se elaboran, son tan variados como sus métodos de elaboración, por lo que para su clasificación como productos legítimos y de buena calidad, es necesario hacer un análisis que obedezca las características organolépticas de acuerdo a los gustos regionales, pues en la cultura de cada región mezcalera se han generado reglas de cómo deben elaborarse y las pruebas a las que deben someterse para calificar su autenticidad y calidad (CONABIO, 2006; Larson, 2007:213-228 y Perez, 2007:55-60).

Hace más de 15 años México ha sido testigo del *boom* del tequila a nivel internacional y más recientemente el mezcal ha comenzado a cobrar popularidad, por lo cual se ha generado un amplio desarrollo a nivel industrial. Para proteger la propiedad intelectual de esta bebida nacional se generó la denominación de origen para el producto mezcal la cual contempla a ocho estados de la república mexicana. Sin embargo cuando se generó la denominación de origen para el caso específico del mezcal se excluyeron zonas productoras, pues dentro del territorio mexicano 21 de las 32 entidades federativas elaboran destilados a partir de agave. Por esta razón podemos encontrarnos con mezcales etiquetados como “destilados de agave” provenientes de estados como Morelos, Puebla y Sinaloa que legalmente no pueden etiquetar sus bebidas como “Mezcal” a pesar de estar elaboradas de la misma forma y a partir de los mismos ingredientes que en otros estados que sí pertenecen a la denominación de origen; esta confusión se origina

por el desconocimiento que existe sobre la riqueza natural y cultural detrás de los mezcales, quizá una de las razones por las que este reconocimiento no ampara a otros estados, deriva de que el nombre local utilizado para referir a la bebida es distinto, por enunciar algunos ejemplos tenemos el Bacanora, Tuxca, Quitupán, Raicilla, Huitzila, además de los mezcales que toman el nombre del nombre común del agave a partir del que son elaborados (SAGARPA, 2005; Eguiarte y Gonzáles, 2007: 28-35 e Illsley, 2010: 16-31; Romo, 2013: 13).

A pesar de las adversidades a las que se enfrenta el mezcal artesanal, el 16 de noviembre de 2010, la comida mexicana fue declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), abriendo la posibilidad de reposicionar al mezcal artesanal como parte fundamental de la gastronomía y cultura Mexicana.

La cadena productiva del mezcal está compuesta principalmente por tres sectores, los productores del maguey que se encargan de cuidar y cosechar la planta, los palanqueros o destiladores que se encargan de transformar la planta en la bebida y los envasadores o comerciantes quienes hacen llegar el producto al consumidor final. Hay que puntualizar que con frecuencia la mayor cantidad de utilidades es para el beneficio de los envasadores y en muchas ocasiones los menos beneficiados resultan los productores del maguey (Barraza, et al 2014).

En el sur del país es donde se encuentran los estados con la mayor concentración de productores; siendo Oaxaca la entidad que mayor fama tiene como productora de mezcal y donde encontramos la mayor cantidad de marcas, la calidad de las bebidas producidas en este estado es reconocida como una de las mejores y se considera que esto se debe en gran parte al buen manejo de sus procesos artesanales que son llevados a cabo de forma tradicional. A pesar de su calidad, el mezcal, aún aquel elaborado de forma industrial, no posee el volumen de distribución que tienen otras bebidas alcohólicas como son el tequila o la cerveza (Serra, 2009).

El mezcal artesanal es un producto con diversos mercados, que hasta hace algunas décadas estaba limitado a la localidad donde se elaboraba y solo era producido para la celebración de algunas festividades, sin embargo la creciente demanda que se ha generado en los últimos años, ha propiciado que gobiernos estatales como el del estado de Morelos, y los productores de la región se organicen para generar marcas e introducir el mezcal en el mercado de la entidad. Algunos mezcales elaborados de forma industrial se han implantado en algunas regiones del centro y norte del país sin lograr un lugar preferente en el gusto del consumidor (ídem).

Los principales canales de distribución utilizados por las empresas es la venta directa al público lo que representa ganancias directas para los productores del mezcal, otra vía es mediante intermediarios quienes lo envasan y lo comercializan de forma directa al público o en tiendas de auto servicio, o en centros de consumo. En esta segunda vía los eslabones inferiores de la cadena de comercialización difícilmente se ven beneficiados de las utilidades que genera el proceso de comercialización (Barraza, et al 2014).

El precio de venta al público del mezcal es muy variable podemos encontrar litros de mezcal ofertándose a granel por algunas decenas de pesos, hasta botellas en comercializadoras dedicadas a la venta de bebidas alcohólicas que superan los miles de pesos. Un ejemplo de esto podemos encontrarlo en el municipio de Durango ubicado en la entidad homónima, donde el precio de una botella de 750ml ofertada por una empresa certificada es de \$138.00 más IVA y el precio por la misma cantidad ofertada por una empresa sin la certificación oscila entre \$30 y \$70 pesos (ídem).

Cabe señalar, que las empresas certificadas deben aumentar el precio al que es ofertado el producto en gran medida por el pago de impuestos aplicables a las bebidas alcohólicas que son vendidas en los mercados formales (IEPS = 50% sobre el precio de facturación e IVA 16%), por lo que el precio de un mezcal que utiliza esta vía de comercialización aumenta hasta un 400% su valor. Esta es una de las de las razones que hacen poco atractivo el mercado formal para los

productores de mezcal artesanal, sin embargo, el certificar el proceso de producción y envasado permite ofertar el mezcal en mercados nacionales e internacionales permitiendo una mayor captación de recursos económicos (ídem).

En poco tiempo esta bebida espirituosa paso del consumo eminentemente rural, al mercado de las grandes ciudades con la aparición de mezcalerías de estilo contemporáneo. El mezcal se convirtió en una bebida apreciada por un variado número de mercados, y en la actualidad es sencillo encontrar esta bebida en los bares capitalinos, donde ciertos sectores de la población lo consumen de forma regular; entre estos consumidores, podemos encontrar a jóvenes de clase media denominados “hipsters” quienes han adoptado al espirituoso como su bebida predilecta (Santos, 2011:52-56 y Maldonado, 2013:47-53).

Otros grupos que consumen esta bebida se encuentra “La Logia de los Mezcolatras”, en las reuniones organizadas por este grupo no solo se consume la bebida además procuran educar a sus asistentes a que conozcan y entiendan el valor y la calidad del mezcal tradicional, el trasfondo cultural que existe en las bebidas destiladas de agave y sus procedimientos; durante sus reuniones los denominados mezcolatras consumen mezcales elaborados con métodos estrictamente tradicionales y de producciones mucho menores que su contraparte industrial (Acuña, 2013:54-57).

4.7. Mercadotecnia y su aplicación para el producto Mezcal

La American Marketing Association (2013) define a la mercadotecnia como la actividad, conjunto de instituciones y procesos para crear, comunicar, entregar e intercambiar ofertas que tienen valor para los consumidores, socios, clientes, y la sociedad en general. Involucra las relaciones de intercambio que existen entre una organización y su ambiente externo, es un proceso social que tiene como objetivo satisfacer las necesidades del consumidor para provocar la compra de los bienes o servicios ofertados por una empresa (Gómez y Hernán 2004:203-211).

En su obra Fundamentos de Marketing, Kotler y Armstrong (2008) puntualizan que las estrategias de mercadotecnia son acciones que se realizan en función de

cuatro elementos principalmente: Producto, Precio, Plaza y Promoción estos elementos se conocen como la mezcla de mercadotecnia.

La planeación y ejecución de estrategias de mercadotecnia adecuadas influye en el consumo de un producto, que se traduce en un mayor o menor nivel de ingreso de los involucrados en el proceso de producción y comercialización de los productos. Una empresa puede mejorar o dificultar su situación, de acuerdo con la elección de las estrategias mercadológicas que utilicen sus integrantes. Estas estrategias no solo influyen en la cantidad de capital que puede llegar a percibir una empresa, además generan cierto prestigio y reconocimiento del valor agregado y las características que posee un producto (De la Paz y Domínguez, 2003:187-205).

Para desarrollar estrategias de mercadotecnia se deben identificar los procesos más adecuados y acordes a las situaciones a las que se enfrentaran los productos, así como los recursos de los que dispone la empresa para dedicar a la implementación de estas herramientas, y el impacto que éstas puedan tener una vez que han sido aplicadas. Se entiende como estrategias de mercadotecnia: la diferenciación de productos, segmentación de mercados y análisis de la mezcla de mercadotecnia. Esto resulta útil para los productos artesanales (ídem).

La estrategia de diferenciación consiste en ofrecer productos que sean únicos en el mercado (que tengan un valor adicional que sea perceptible por el consumidor) por la forma, tamaño, textura, material, color, diseño, servicio, elaboración, etc. es decir que posea elementos que lo hagan sobresalir de productos similares. Por sus características los mezcales artesanales pertenecen al segmento de mercado de las artesanías donde los consumidores buscan productos que tengan cierta originalidad, no se conforman con la versión estandarizada del producto y tienden a buscar elementos exclusivos y esta distinción se logra cuando los productos son únicos, cuando se cumplen con estas características, los compradores no solo tienden a tener preferencia sobre estos productos, además están más dispuestos a pagar un precio mayor por ellos (De la Paz y Domínguez, 2003:187-205 y Jiménez, J. et al. 2009).

Don Hall Jr. Vicepresidente corporativo de Strategy and development Hallmark Cards, dice que este tipo de estrategia es esencial para entregar valor y crear la lealtad del cliente, lo cual es necesario para los beneficios, el crecimiento, y los éxitos empresariales a largo plazo, esto se refleja en relaciones duraderas para los negocios fortaleciendo las relaciones entre los empleados de la empresa y los clientes de ésta. Esta estrategia de diferenciación resulta realmente útil para las empresas dedicadas a la elaboración de un producto tan diverso como el mezcal, pues cada empresa dedicada a la elaboración de este espirituoso es única, por lo que el definir sus características ayuda a justificar un precio superior o diferente al de productos similares (Robinette S. et al. 2001; De la Paz y Domínguez, 2003:187-205).

Los productos artesanales que no son percibidos como diferentes en relación a productos similares que cuentan con una producción industrial son sustituidos por la competencia industrial lo que puede provocar que la demanda decaiga y como consecuencia que desaparezcan. Por el contrario aquellas artesanías que son competitivas en diseño, creatividad, color, textura, son susceptibles de posicionarse en un segmento del mercado. El enlace entre negocios, la cercanía del lugar de venta, la imagen de sus locales y el servicio personal que los pequeños negocios de artesanías emplean tienen efecto directo en su nivel de desarrollo (De la Paz y Domínguez, 2003:187-205).

Aunado a la estrategia de diferenciación, la innovación en algunas características del producto resulta vital en los negocios de artesanía en México, pues esto puede resultar ser un factor muy importante para acceder a un mayor número de clientes. Si la forma en la que se acercan a clientes potenciales es atractiva obtendrán mejores resultados por haber alcanzado una mayor competitividad. Si los productos ofertados poseen diseños nuevos y una buena calidad acorde a como la perciben los clientes su aceptación resultará más sencilla, mejorando sus ingresos y por lo tanto elevando su nivel de vida. Es importante que las empresas dedicadas a la elaboración de estos productos sean capaces de innovar y adaptarse a nuevos ambientes, de lo contrario se pueden encontrar en desventaja

frente a sus competidores y por lo tanto su rentabilidad se verá mermada (Jiménez, J. et al. 2009).

Es importante tomar en cuenta que en el caso de los productos artesanales en México, no es común que se lleven a cabo innovaciones radicales, pues se considera que en ocasiones, estas contravienen ciertas características en los procesos, y atributos de los productos, y en casos como el del Mezcal se pretende que se conserven las costumbres y creencias entono a la elaboración del producto, resaltando la conservación de su cultura. (ídem).

Otra estrategia realmente útil es la estrategia de enfoque, que consiste en hacer una correcta identificación del mercado meta, al buscar posicionar en nichos propios, adecuados o consistentes con lo que la empresa ofrece. Esto también puede llevar a la elaboración de productos para un segmento de mercado específico que demanda características del producto de acuerdo con las necesidades, gustos y satisfacción del cliente (De la Paz y Domínguez, 2003:187-205).

El uso de la publicidad permite a los compradores percibir el producto como comparable y aceptable en cuanto a precio y calidad. La estrategia de enfoque por su énfasis en el servicio especial a grupos de clientes, a la ubicación en un área de mercado, al servicio especial a mercados geográficos, puede estar más cerca de las estrategias de mercado y de promoción que de las otras dos (ídem).

La producción artesanal del mezcal, se caracteriza por ser un negocio familiar; en el que tanto el jefe de familia como su cónyuge e hijos o parientes cercanos participan tanto para producir como para vender la bebida, lo que no permitía que se obtuvieran volúmenes suficientes de producto y como consecuencia muchos de estos negocios solo puedan participar en pequeñas porciones de mercado. Sin embargo, el aumento en la demanda de estos productos ha hecho que terceros como embotelladores y negocios dedicados a la comercialización de bebidas alcohólicas se integren a la actividad de la promoción y venta de mezcal artesanal (De la Paz y Domínguez, 2003:187-205 y Jiménez, J. et al. 2009)

Además de las estrategias anteriores debemos tener presente que los seres humanos somos individuos emocionales con una necesidad latente de relacionarnos en un entorno social y con el medio que nos rodea, las emociones juegan un rol muy importante para desarrollarnos y realizarnos plenamente. Tal como afirman Gómez y Hernán (2004) las emociones son determinantes en las decisiones que tomamos diariamente por lo que las empresas dedicadas a la venta y comercialización de la bebida pueden apelar a distintos móviles como el sentir nacionalista la empatía con los pueblos productores o la imagen que tiene la marca.

5. METODOLOGÍA

La presente investigación se abordó desde el enfoque positivista, dicha corriente filosófica establece que el único conocimiento auténtico es aquel que surge de la afirmación de las teorías, a través del método científico para comprobar hechos. Asimismo, la investigación fue deductiva ya que partió de datos y supuestos generales aceptados para adaptarlos después en el caso particular del mezcal artesanal (Giddens, 1974 y Pichardo, 1999).

Se realizó una investigación bibliográfica en instancias como la Secretaria de Turismo, el acervo universitario, además de colecciones privadas, artículos y tesis publicados por otras instituciones académicas. De dicho acervo, se destacaron los trabajos desarrollados con la temática que concierne al objeto de investigación.

Este trabajo tiene un enfoque mixto que se caracteriza por la recolección y análisis de datos tanto cualitativos como cuantitativos, así como su integración y discusión conjunta, para lograr un mayor entendimiento del tema (Hernández y Mendoza, 2008).

En el ámbito cuantitativo se documentaron datos sobre su consumo, número de marcas que existen en el mercado, la evolución de sus precios al público, así como los costos de producción del destilado. En la parte cualitativa, se buscó analizar la percepción del consumidor del producto mezcal con certificación y su contraparte artesanal.

Por otra parte, el trabajo de campo consistió en la identificación de las actividades mercadológicas haciendo énfasis la promoción y diseño de producto, utilizadas por las empresas que se encargan de la elaboración del producto mezcal a nivel artesanal.

6. RESULTADOS OBTENIDOS Y LA SOLUCIÓN APLICADA

Para poder lograr la revalorización del mezcal artesanal se debe generar una mayor difusión sobre la importancia que posee este espirituoso en la cultura tradicional mexicana y lograrlo a través estrategias mercadológicas ayudará significativamente a este proceso, al convertirlo en un artículo de interés para los consumidores de bebidas alcohólicas y la sociedad mexicana en general.

El agave, es un símbolo de lo mexicano, por lo que no es extraño su utilización para diversos fines, y que la producción de mezcal (aunque no en todos bajo este nombre) se lleve a cabo en 28 estados de la república mexicana, lo que puede posicionar fácilmente a este aguardiente como la bebida nacional, por su importancia dentro del patrimonio gastronómico de México, ya que los mezcales obtenidos reflejan la tradición, el sabor y los saberes familiares que se han heredado de generación en generación y la evolución que cada uno de estos agentes ha sufrido a lo largo del tiempo. Son representantes intrínsecos del patrimonio biológico y cultural de cada una de las zonas que los producen.

Mediante las estrategias de mercadotecnia propuestas se pretende que se genere en el público general una revalorización del mezcal como un elemento importante del patrimonio mexicano, pues esta bebida, dadas sus características organolépticas y la cultura artesanal de su producción, es un producto Premium entre las bebidas alcohólicas a nivel mundial.

Para lograr una diferenciación de las bebidas destiladas a partir de agave, éstas deberán ofrecer en su etiqueta suficiente información sobre las características que las hacen únicas, pues en el mercado actual la idea que el público en general posee sobre el mezcal puede resultar ser poco específica por lo que alguien que no esté familiarizado con la bebida podría pensar que el mezcal de Oaxaca es muy similar al elaborado en Zacatecas o en Guerrero sin embargo colocar la región de origen o la leyenda sobre la especie a partir del cual está elaborado resultan insuficientes para indicar diferencias significativas entre uno y otro espirituoso por lo que para una correcta diferenciación se deben indicar

características y propiedades específicas tanto de los procesos como de la materia prima utilizados para la obtención del producto, tal como en las denominaciones de orígenes europeas, e incluso se puede ir más allá, actualmente algunas marcas han decidido colocar información sobre el nombre del maestro mezcalero y el número de botellas que se elaboraron en cada lote, así como el año de producción.

El mezcal artesanal debe buscar la vía para incluirse en los mercados internacionales sin traicionar las múltiples herencias culturales de las regiones que lo vieron nacer, conservando el valor de la autoría en los procesos artesanales orgánicos, y procurando mantener la biodiversidad de los agaves.

Una de las principales acciones que las empresas dedicadas a su elaboración deben llevar a cabo es la creación de una marca que los identifique, esto genera una rápida vía para que los consumidores reconozcan su producto, haciendo que sea más sencillo un mayor consumo de los mismos, el tener una imagen que sea fácilmente identificable por los clientes ayuda a las empresas a tener una mayor permanencia en los mercados por lo que es uno de los primeros pasos que deben dar las empresas dedicadas a la venta de mezcal para poder abrirse camino en nuevos mercados.

La producción de mezcal puede hacerse más rentable si los productores se asocian entre sí, especialmente para buscar vías en las que la producción del maguey contribuya a conservar la biodiversidad de la planta, o en su defecto llevar a cabo una explotación más controlada en los sitios de donde se extrae.

Asociarse para llevar a cabo el envasado de la bebida puede contribuir a la obtención de mayores ingresos económicos, pues esto generará ingresos de forma directa al eliminar al envasador de la cadena comercial, pueden además considerar tomar parte en la distribución de sus productos, lo que disminuirá la intervención de intermediarios reduciendo los costos de comercialización o bien aumentar los ingresos directos para la empresa al tomar parte en la cadena de comercialización.

Además es importante que los consumidores tomen en cuenta que al elegir comprar productos que fueron elaborados por maestros mezcaleros que siguieron métodos amigables con el medio ambiente, se darán pasos que acerquen a una cultura mezcalera sustentable, lo que generará el mantenimiento y rescate de la riqueza biológica de los agaves manteniendo el patrimonio biológico de México y no solo mantener la diversidad existente de los mezcales artesanales. Esta información deberá incluirse en el etiquetado.

Los agaves que actualmente se utilizan para producir diversos productos entre los que se encuentra el mezcal son el resultado de miles de años entre el ser humano y su interacción con el entorno en el que se desenvuelve.

El mezcal representa una de las bebidas más diversas en materia de destilados y se puede hacer una diferenciación de estas bebidas comenzando al identificar su materia prima, pues se utilizan alrededor de 20 especies de agave distintas para elaborar la bebida, todas y cada una de ellas con una biología particular que se imprime en los atributos que tendrá la bebida, con ciertas variaciones dependiendo del suelo en el que se han desarrollado por lo que se puede entender que mezcales elaborados con la misma especie puedan presentar características que provienen de la planta que resulten distintas al utilizar agaves que han crecido en un entorno diferente.

Otro punto importante de la diferenciación del mezcal es la región productora de la que proviene, más del 80% de los estados que componen México elaboran una versión de este destilado, por lo que cada estado de la república dedicado a su elaboración representa una indicación geográfica que determina su origen y se puede ser aun más específicos al indicar la localidad en la que se produce la bebida, haciendo que esta identificación sea una característica más que posee el destilado, en México existen muchos microclimas y el paisaje en cada uno de ellos determinará parte de las cualidades que pueden estar presentes en los magueyes utilizados para crear este espirituoso e identificar su origen contribuye a deducir las posibles características que estarán presentes en un mezcal.

Además de identificar la locación en donde fue producido el destilado, se puede hacer una diferenciación del mezcal al puntualizar cómo fue llevado a cabo el proceso de elaboración ya que existen innumerables formas tanto para cocer las piñas como para procesar la planta, para la obtención de sus azúcares y su posterior destilación, esta caracterización puede hacerse de forma muy específica, catalogando la edad aproximada de los magueyes utilizados y sus cuidados antes de la cosecha, el volumen total de agave utilizado, el nombre de los involucrados en el proceso, el volumen total producido por lote, las fechas en las que se llevaron a cabo los procesos y ya que son producciones pequeñas incluso numerar cada botella que se produjo en un mismo lote para demostrar la singularidad de cada producción.

Enumerar cada una de estas características ayuda a una mejor diferenciación de el producto, en adición a el listado de atributos que posee el mezcal se puede hacer una caracterización del producto terminado, mediante el análisis sensorial del mezcal, así es que se puede dar información sobre las singularidades que lo separan del resto de las bebidas elaboradas a partir del agave.

Además de las características del mezcal se puede incluir información sobre la empresa, algo de la historia familiar el número de generaciones que se ha dedicado a la producción del destilado o información la región en la que se produce la bebida, esto con el fin de generar empatía con el producto ayudando a los consumidores a identificarse con el producto lo que también podría generar un mayor interés sobre la cultura alrededor del mezcal, las personas que lo producen o la zona donde este se elabora.

Dar a conocer información acerca de la gran diversidad que existe de mezcales artesanales, sus métodos de producción y tradiciones en torno a su producción permitirá generar interés para con las regiones productoras, reconociendo su labor diaria, además de impulsar el valor agregado que representa la producción detrás de cada una de las botellas que sale al mercado, pues así los consumidores tendrán un mayor entendimiento de las cualidades del producto y su diversidad.

Al aumentar la venta de estos productos se generará una derrama económica mayor para estas empresas que provocará de forma directa un crecimiento microregional, beneficiando a los productores de maguey y a los maestros mezcaleros. Quienes se encargan en primera instancia del aprovechamiento de los recursos biológicos, si se cubren las necesidades de este sector con un mayor ingreso podrán procurar llevar a cabo de forma adecuada la conservación de los recursos naturales y la diversidad biológica que existe en nuestro país

En la actualidad los productores de mezcales artesanales comercializan sus productos en los mercados locales, algunos de ellos venden su producto a granel a un costo bajo que es adquirido por distintas compañías que se encargan de envasarlo y comercializarlo con su marca propia, obteniendo un alto porcentaje de ganancias, sin dar crédito a los productores encargados de su elaboración, por otro lado existen otras empresas que etiquetan sus productos puntualizando las regiones productoras y los nombres de los maestros mezcaleros que se encargan de la manufactura del producto, pero esto no asegura que el productor reciba un pago justo por las ganancias que se generan ya que la utilización de su nombre en las etiquetas resulta tan solo una estrategia de mercadotecnia por parte de estas comercializadoras.

Existe un limitado número de empresas que elaboran mezcal artesanal que se dedican tanto a la manufactura, envasado y comercialización de este producto, mantener un control sobre cada una de sus actividades hace que estas compañías sean más competitivas, ya que es la propia empresa la que fija un precio adecuado para cubrir las necesidades que el cuidado de la materia prima y la producción del destilado requiere. Es necesario impulsar el crecimiento y creación de este tipo de agentes productivos ya que es la mejor forma de asegurar el crecimiento y permanencia de los mezcales artesanales.

Algunos grupos que se dedican a la producción de mezcal están incursionando en la búsqueda de nuevos esquemas que combinen la conservación de los magueyes nativos de cada región y un manejo sustentable para su comercialización. Es importante que estos conocimientos y proyectos se difundan

para procurar el aseguramiento de la biodiversidad genética de las especies utilizadas para la producción del mezcal, y que estas acciones auxilien a mantener el patrimonio biológico presente en México.

Para llevar a cabo una mayor difusión sobre la relevancia de sus productos algunas empresas dedicadas a la comercialización del mezcal organizan grupos en los que se llevan a cabo degustaciones de distintos mezcales, provenientes tanto de diferentes regiones, o diferentes agaves, en estas reuniones se puede, mediante un análisis sensorial apreciar las diferencias que existen entre los mezcales obtenidos por distintos métodos o que han sido producidos de la misma forma pero en regiones distintas, lo que promueve el conocimiento sobre las diferentes características presentes en los mezcales artesanales.

Algunos grupos dedicados a la difusión y comercialización del mezcal organizan degustaciones similares a las expuestas en el párrafo anterior, que complementan con una plática sobre las características de la planta utilizada para la elaboración de los destilados que promueven, además comparten con los asistentes información sobre la familia o las comunidades involucradas en este proceso sus problemáticas y las acciones que se llevan a cabo para resolver las adversidades a las que se enfrentan, estas pláticas buscan generar empatía además de informar al público la realidad en la que viven los involucrados en la producción del mezcal.

El organizar este tipo de reuniones representa para la empresa un medio de promocionar sus productos integral ya que en ocasiones los asistentes interactúan directamente con los productores del mezcal quienes hablan de su producto y su vida, transmitiendo información de primera mano sobre la cultura que encierra el mezcal y la importancia que tiene para las familias que llevan a cabo su elaboración.

Existen tiendas dedicadas a la comercialización de mezcales artesanales que exportan desde las regiones productoras acercando los productos a ciudades que de otra forma no podrían conseguirse a no ser que el comprador se trasladara hasta la zona productora, estas tiendas ofrecen un escaparate a los destilados que

buscan comercializarse en nuevos nichos, por lo que es conveniente que los productores consideren ponerse en contacto con este tipo de establecimientos para darse a conocer fuera de sus mercados actuales.

Además de estas estrategias también se pueden llevar a cabo alianzas estrategias con otros productos, que no necesariamente sean bebidas alcohólicas, algunas artesanías, platillos gourmet, restaurantes y chocolaterías han generado cierta sinergia con el mezcal logrando abrir nuevas oportunidades para el consumo de sus productos, esta estrategia puede resultar atractiva tanto para las empresas como para nuevos consumidores que necesitan un incentivo extra para tomar la decisión de adquirir un producto. La agregación de la demanda permitirá una mayor difusión del producto.

El creciente interés por el mezcal ha llevado a la creación de distintas exposiciones convenciones y festivales que tienen al producto mezcal como centro focal, en ellos se llevan a cabo platicas sobre investigaciones referentes a la cultura del mezcal, los expositores que conforman estos eventos son principalmente marcas certificadas que comercializan grandes cantidades de mezcal. Este tipo de actividades resulta ser una buena oportunidad para las grandes comercializadoras para exhibir los productos con los que cuentan, sin embargo los pequeños productores de mezcal rara vez son invitados a estas actividades para promocionarse.

La poca integración de los productores artesanales en este tipo de eventos lleva a proponer la creación de ferias de mezcal artesanal en regiones productoras, donde se integren a los productores de mezcal artesanal para impulsar su reconocimiento, esto ayudará a preservar la diversidad de mezcales artesanales en las zonas dedicadas a la elaboración de mezcal además de generar una derrama económica mayor, ayudando a mejorar el ingreso económico de las regiones y ampliando la oferta turística de México al tiempo que se da a conocer una mayor parte del patrimonio gastronómico y cultural de México, pues este tipo de actividades puede incluir no solo una gran variedad de mezcales artesanales

sino combinarse con artesanías y música de la región además de platillos tradicionales de la zona donde se lleven a cabo los eventos.

En la actualidad las redes sociales resultan una excelente forma de promocionar sus productos y la inversión que requiere es mínima donde el tiempo que se necesita para ingresar información referente al producto la única inversión necesaria que su utilización conlleva, en estas herramientas se puede dar información detallada de las características que envuelven tanto al producto como al entorno en el que se lleva a cabo la producción del mismo.

Las redes sociales permiten a las empresas notificar a los consumidores interesados en el producto, en qué momento se comenzó la producción de un nuevo lote de la bebida, las variables hacen únicas al mezcal que saldrá al mercado y la problemática a la que se enfrentan actualmente, lo que ayuda a informar el porqué existe un cambio de precio en determinada mercancía debido a las ardua tarea que represento o características únicas .

Hoy en día algunas empresas dedicadas a la producción de el mezcal ya utilizan estas herramientas, lo que les ha permitido tener una interacción directa con sus clientes quienes por este medio transmiten a sus conocidos información sobre los productos que son de su agrado, lo que representa promoción indirecta de los productos y sus cualidades aumentando el reconocimiento de la empresa.

7. Manual para la elaboración de estrategias mercadológicas de empresas dedicadas a la producción de Mezcal artesanal

Este manual sirve de guía a las empresas dedicadas a la producción para llevar a cabo una descripción de las características generales que envuelven su producto, cada punto expuesto aquí expone que información se sugiere definir para hacer una promoción más completa de la empresa y sus productos.

Cabe señalar que el desarrollo de estas estrategias dependerá de cada una de las empresas pues ellas decidirán y seleccionaran que estrategias desean llevar a cabo

7.1. Descripción de la empresa su materia prima y el medio en el que se desarrolla la empresa

Es recomendable que se defina cada uno de los puntos expuestos en este apartado para el desarrollo de estrategias posteriores, sin embargo la empresa debe decidir qué características desea dar a conocer y si son o no relevantes para la promoción de sus productos, se incluye un ejemplo con casos hipotéticos que pretenden servir de guía para un mayor entendimiento

Información de la empresa	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de la empresa o la marca del mezcal y datos históricos de la misma
	<ul style="list-style-type: none">• Lugar en donde se encuentra localizada la compañía
	<ul style="list-style-type: none">• Formas de entrar en contacto con la empresa
<p>Ejemplo:</p> <p>La marca “Mexcally” nació hace cuarenta 80 años cuando el maestro Rufino Garza Beltrán decidió no solo elaborar mezcal para las fiestas patronales sino además generar un ingreso económico extra a partir de las ganancias obtenidas por la venta de la bebida, ubicado en San José Rio Minas, Oaxaca la empresa de la familia Garza a elaborado por cuatro generaciones uno de los mezcales más reconocidos de la región.</p> <p>Su mezcal puede adquirirse en el mercado de la ciudad de Oaxaca y</p>	

directamente en el palenque donde se produce, además se pueden hacer pedidos con cargo al comprador o se puede acordar una cita para visitar el palenque donde se puede adquirir el producto escuchar a los propios productores hablar de su producto y probar uno de los mezcales con mayor tradición en el estado de Oaxaca

El teléfono de contacto para programar una visita o hacer pedidos son el 878 108-92-22

Información de los maestros Mezcaleros	<ul style="list-style-type: none"> • Número de generaciones dedicadas a la producción de mezcal artesanal
	<ul style="list-style-type: none"> • Información de los maestros mezcaleros que se dedican a la producción actual del producto
	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de mezcales elaborados por cada uno de ellos y algunas de las características que ellos buscan en sus creaciones

Ejemplo:

Nuestra empresa se ha dedicado a la elaboración de mezcal por más de cuatro generaciones, y su calidad a permitido que sea reconocida dentro y fuera de nuestra localidad, actualmente quien dirige la producción de la bebida es el maestro mezcalero Pedro Garza, quien elabora un excelente mezcal de pechuga, y es reconocido por la elaboración de sus mezcales elaborados a partir de espadín, y tepextate que a pesar de tener un sabor ahumando profundo permiten saborear gran parte de los sabores que la planta posee

Información de la zona productora	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualizar el estado de la república mexicana donde se lleva a cabo la producción de la bebida
	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar la localidad de donde se extrajeron los magueyes así como en donde se llevaron a cabo los procesos de cocción y destilación del producto

<p>Información de la zona productora</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar cualquier característica geográfica que acrecenté la singularidad del producto como cañadas, ríos o valles presentes en la región donde se llevan a cabo los procesos
<p>Ejemplo:</p> <p>La localidad de San José Río Minas está situado en el Municipio de San Pedro Teozacoalco, en el Estado de Oaxaca. Es de aquí donde se encuentra el palenque donde se elaboran los mezcales de la marca Mexcally, y donde crecen los agaves silvestres utilizados para la su elaboración.</p>	
<p>Información de los Agaves</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre común y científico de las plantas empleadas
	<ul style="list-style-type: none"> • Edad aproximada de las plantas utilizadas para la elaboración de la bebida
	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar si fueron sometidas a algún tratamiento previo a la cosecha
	<ul style="list-style-type: none"> • Algunas características biológicas que consideren relevantes y ayuden a ensalzar atributos únicos de el mezcal elaborado a partir de estas plantas
<p>Ejemplo:</p> <p>Las especie utilizada para nuestro mezcal de pechuga es el espadín (<i>Agave angustifolia</i>) que se capa seis meses antes de ser cosechado con el fin de concentrar aun más sus azúcares, los tepextates (<i>Agave marmorata</i>) silvestres utilizados para hacer mezcal tardan hasta 25 años para poder ser cosechados, por lo que debemos cuidarlos durante un largo periodo de tiempo evitando que se vean afectados por plagas.</p>	
<p>Información de los procesos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enumerar los procesos que intervienen en la elaboración del destilado.
	<ul style="list-style-type: none"> • Describir de forma general las herramientas utilizadas en los procesos de cocción,

	<p>fermentación y destilación, así como los elementos que intervienen durante estos procesos y etapas posteriores como la maduración y la maceración con otras materias primas.</p>
--	---

Ejemplo:

Para comenzar con la elaboración de nuestro producto, los recolectores deben seleccionar los agaves que están listos para ser utilizados, en tiempo de cosecha salen de madrugada con su caballo a buscar los agaves que están maduros, con sus machetes retiran las pencas y extraen los magueyes, que amarran con cuidado a los caballos para llevarlos al lugar donde serán procesados, de regreso en el palenque se coloca en nuestro horno de piedra mader de mezquite y ya que el calor a alcanzado el calor adecuado recubrimos la vadera con piedras de fuego para que guarden el calor y cosan las piñas, que se colocan hasta formar una pequeña montaña que tapamos con piel es grandes y tierra para que no se escape nada del calor, así permanece tres días o una semana si no llovió durante el proceso, después cortamos la piña con los machetes para que se mas sencillo machacar el agave, para eso colocamos dentro de una canoa de madera los trozos de piñas cocidas y las machacamos para que queden bien molidas, después en unas tinas grandes de madera ponemos todo el bagazo y le colocamos agua para que empiece la fermentación, para este proceso hay que esperar una o dos semanas según nos indique el maestro Pedro, ya que esta listo el tepache lo pasamos a ollas que metemos una por una a destilar, con una montera de barro que utilizamos como destilador, una vez terminada la primera destilación hay que volver a destilar el mezcal para que obtenga la calidad que el maestro busca.

En la etapa final antes de embotellar y etiquetar nuestro mezcal reposa al menos seis mese en garrafones de cristal lo que permite que todos sus sabores se homogenicen, esto mejor sus características haciéndolo más agradable al paladar.

<p>Información del volumen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El número de lote que identifica la
--------------------------------	---

de producción del Mezcal	producción disponible para su adquisición
Información del volumen de producción del Mezcal	<ul style="list-style-type: none"> • La fecha en la que se llevó a cabo la elaboración del lote
	<ul style="list-style-type: none"> • El volumen de producción que se generó para determinado lote

Ejemplo:

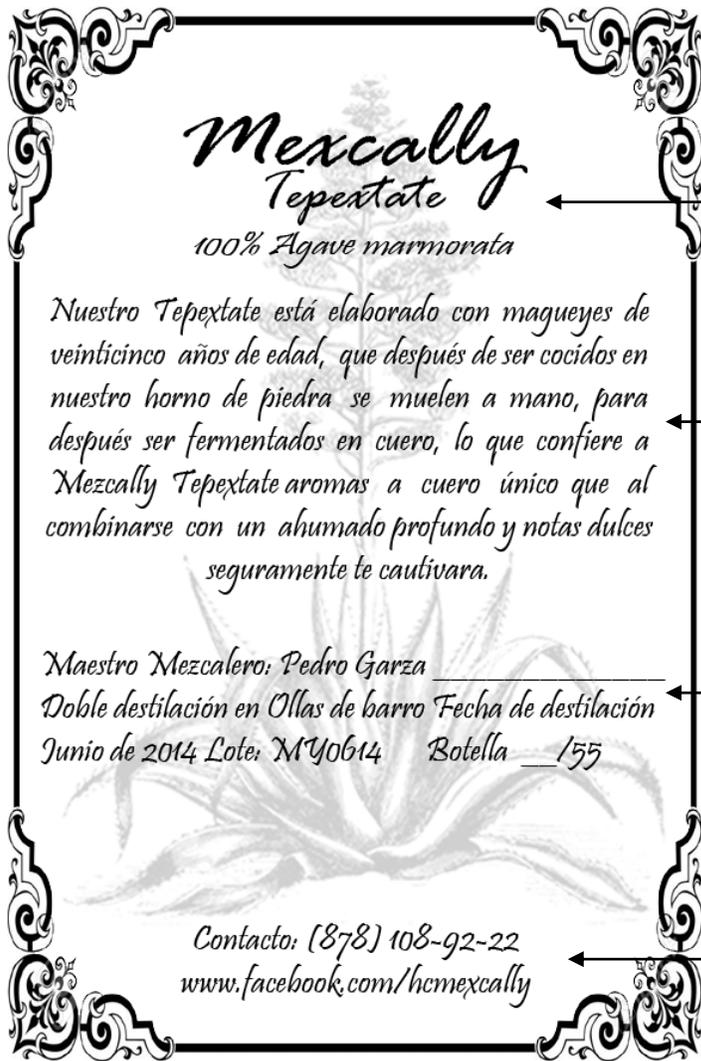
Cada botella de mezcal que elaboramos cuenta con un número de lote que sirve como identificación pues en cada producción llevamos un registro de las botellas obtenidas, así como la fecha en que se hicieron los procesos, cada producción es única e irrepetible, tal como en el vino cada cosecha es diferente.

7.2. Sugerencias para el etiquetado y fichas informativas de los Mezcales Artesanales

A continuación se presentan un ejemplo de etiquetado de productos retomando el caso del ejemplo hipotético en el apartado anterior, estos son solo ejemplos de cómo se puede llevar a cabo un etiquetado atractivo que hace uso de algunas estrategias mercadológicas para generar interés en el consumidor.

Se sugiere que las empresas utilicen estos ejemplos como guías para el etiquetado de sus productos, de acuerdo a las características que la propia marca desea promover, atendiendo las cualidades que consideran son más singulares en su producto, y por lo tanto pueden generar de forma más sencilla una diferenciación de sus productos.

El nombre de la marca debe ser visible y fácilmente identificable
Si existen varios productos que produce la marca cada uno debe poder diferenciarse
Especificar la materia prima a partir de la que el mezcal artesanal fue elaborada
Resaltar características únicas del producto que lo hagan sobresalir
Especificar el lugar donde el mezcal fue elaborado la cantidad de mezcal contenida en cada botella y el porcentaje alcohólico del mezcal elaborado



La contra etiqueta debe coincidir con la etiqueta del producto.

En ella se puede incluir una descripción de las características del producto de forma breve pero que permita al consumidor identificar las cualidades del producto.

Se puede incluir información adicional sobre el lote año de envasado y otras características que resalten la singularidad del producto la firma del maestro mezcalero y el número de botella.

Como último punto se puede incluir formas de contactar a la empresa.

Cabe señalar que cada empresa puede personalizar el orden información que contengan sus etiquetas, además deberá incluirse la información legal que se requiera al etiquetar productos para los mercados formales.

Para la elaboración de fichas informativas de los productos se sugiere retomar la información desarrollada para la descripción de la empresa adecuándola a la descripción de las características específicas de cada producto al que se le elabora una ficha. Estas herramientas son útiles como referencia tanto para los consumidores como para los encargados de su promoción.

Mexcally

Tepextate

100% Agave marmorata

"Mexcally" ha elaborado mezcales por más de 75 años es elaborada en San José Rjo Minas, una pequeña localidad en el estado de Oaxaca donde la familia Garza a elaborado por cuatro generaciones uno de los mezcales cuya calidad es reconocida dentro y fuera de la región.

Si se visita el palenque se puede observar directamente el proceso de elaboración del producto y escuchar a los propios productores hablar de su producto además de probar uno de los mezcales con mayor tradición en el estado de Oaxaca.

El maestro mezcalero Pedro Garza, es el encargado de elaborar las producciones actuales entre las que destaca su excelente mezcal de pechuga, y es reconocido por la elaboración de sus mezcales elaborados a partir de espadín, y tepextate de poblaciones silvestres que a pesar de tener un sabor ahumando profundo permiten saborear gran parte de los sabores que la planta posee.

Los tepextates (Agave marmorata) silvestres utilizados para hacer mezcal tardan hasta 25 años para poder ser cosechados, por lo que debemos cuidarlos durante un largo periodo de tiempo evitando que se vean afectados por plagas.

Cada botella de mezcal que elaboramos cuenta con un número de lote que sirve como identificación pues en cada producción llevamos un registro de las botellas obtenidas, así como la fecha en que se hicieron los procesos, cada producción es única e irrepetible, tal como en el vino cada cosecha es diferente.

Contacto: (878) 108-92-22
www.facebook.com/hcmexcally

7.3. Alianzas estratégicas

El generar alianzas estratégicas puede ayudar a más de una empresa a crecer, es una forma de generar progreso en distintos sectores económicos y una forma de generar ingresos económicos reduciendo gastos que de otra forma una sola empresa debería absorber en su totalidad.

Este tipo de alianzas pueda darse entre compañías del mismo rubro o con empresas dedicadas a sectores distintos pero compartiendo algún punto de enfoque común

7.3.1. Asociaciones entre productores de mezcal

Es importante considerar que a pesar de representar una competencia directa las empresas con producciones limitadas, como el caso de las dedicadas a la producción de mezcal artesanal, difícilmente pueden hacer frente a campañas de promoción y comercialización de empresas dedicadas a la producción industrial, por lo que generar una agrupación de pequeñas empresas puede ayudar a el crecimiento de cada uno de sus integrantes en conjunto, los gastos se dividen equitativamente entre los integrantes de la sociedades abriendo posibilidades de crecimiento que de forma individual difícilmente tendrían.

Algunas estrategias que pueden considerar los productores de mezcal artesanal son:

Entregar valor agregado en los puntos de venta	Es necesario que en cada uno de los puntos de venta que cuentan con el producto de la marca el encargado de la promoción y venta cuente con información del producto que está ofertando, información sobre la forma en la que se produce las características que pueden encontrarse en el producto como sus sabores y aromas además de indicar que cualidades lo hacen
--	--

	<p>sobresalir de la competencia el transmitir esta información a los posibles compradores aumentará el interés por el producto identificándolo como un artículo único. Para este punto es necesario llevar a cabo una capacitación a los encargados del lugar donde se ofertan los productos. Otra forma es incluir una breve ficha técnica que puntualice las principales características que envuelven a este producto tanto los aspectos sociales, de producción y organolépticos</p>
<p>Creación de una nueva marca común que oferte los productos que la región elabora</p>	<p>Bajo una misma marca los productores pueden asociarse para dar promoción a sus productos, y mediante diferentes etiquetas podrán dar a conocer los productos elaborados por distintos maestros mezcaleros y palenque que conforman la marca</p>
<p>Adquisición de insumos para la elaboración de los productos</p>	<p>Al unirse los productores la necesidad individual de insumos como agaves, leña, botellas, tapones, corchos, y otros artículos pueden sumarse en un único pedido lo que en puede reducir el costo de los productos por el volumen de compra, además de dividir los costos de fletes y esfuerzo humano al llevarse a cabo en una sola exposición, reduciendo los gastos que se generan en estas acciones.</p>

<p>Renta de equipo durante temporadas en las que no se produce mezcal en un palenque</p>	<p>En ocasiones los palenques solo hacen producción durante ciertas temporadas del año, y se mantienen desocupados mientras que otros productores llevan a cabo sus producciones, por lo que rentar hornos para el cocimiento de las piñas así como otros instrumentos genera un ingreso extra para los productores que no están utilizando sus instalaciones, y ayuda a acortar el tiempo de producción a las empresas que requieran estos servicios.</p>
<p>Exposición y promoción de productos de distintas marcas de manera conjunta</p>	<p>Este tipo de acciones ayuda a que varias empresas se den a conocer aprovechando los nichos de mercado en las que ya se encuentra cierta empresa pero se desconoce una empresa distinta. Un mezcal oaxaqueño podría incluir con la venta de su producto una muestra de mezcal elaborado por una empresa amiga de Durango y viceversa, esto impulsaría el consumo de distintos mezcales de distintas regiones del país.</p>
<p>Promoción de productos de varias marcas a nuevos mercados</p>	<p>Las marcas de una misma región pueden invertir en la promoción de sus productos en nuevos mercados donde no se conocen sus productos, ofertándolas en tiendas dedicadas a la venta de bebidas o artesanías mexicanas fuera de las regiones en la</p>

	que se encuentran actualmente comercializando sus productos.
--	--

Estas estrategias deben ser estudiadas por cada empresa interesada en su crecimiento y depende de cada una de ellas elegir cuáles se adecuan a su modelo de negocio.

Canales de distribución y Asociaciones con otros productos

El mezcal es más que solo una bebida alcohólica, es parte de la cultura mexicana, la gastronomía, y su elaboración artesanal, permiten que pueda considerarse como parte del patrimonio que México oferta al mundo. Por esta razón el abanico de posibilidades para encontrar alianzas con otros rubros que ayuden a posicionar el producto puede resultar muy amplio

Ofertar los Mezcales artesanales en tiendas dedicadas a productos gastronómicos	El mezcal es uno de los destilados más complejos a nivel mundial a pesar de no contar con la fama del whisky o el coñac su complejidad es equiparable a cualquier destilado que necesita cierto añejamiento, por lo que buscar la integración de este producto a tiendas dedicadas a la venta de productos gourmet es una buena vía para promover su consumo.
Incluir al mezcal en establecimientos dedicados a la venta de productos típicos mexicanos	Las tiendas dedicadas a la venta de artesanías podrían incluir este destilado como un complemento mas de las cultura mexicana, su método de producción constituye uno de los saberes celosamente guardados por los que lo elaboran y es un representante icónico de la cultura mexicana

<p>Incluir el mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas</p>	<p>El mezcal es un producto gastronómico y como tal asociarse con restaurantes y centros de consumo donde se vendan bebidas alcohólicas resulta una buena opción para darse a conocer y generar una rotación constante del producto que se elabora, por lo que se puede entrar en contacto con uno de estos lugares para que el producto se de a conocer como “mezcal de la casa” además de la venta del destilado por copeo o botella pueden elaborarse platillos con el destilado para complementar la experiencia gastronómica que se oferta en estos, la coctelería con mezcal también es un nicho que se puede explotar para promover su consumo y la creación de nuevos productos apoya a la diferenciación tanto del producto como del establecimiento</p>
<p>Ofertar el mezcal en inauguraciones y eventos dedicados a la cultura.</p>	<p>Siendo el mezcal un representante de la cultura se puede ofertar en eventos como muestras de arte, conciertos, festivales de cine y otros eventos relacionados a la cultura, en congresos internacionales se puede ofrecer como coctel de bienvenida a los asistentes como muestra del patrimonio gastronómico de México.</p>

7.4. Creación de una feria del mezcal a nivel local

Además de las estrategias mencionadas se recomienda a los productores crear cerca de sus localidades exposiciones de sus productos donde productores de diferentes palenques y zonas den a conocer la variedad de mezcales que elaboran.

Pueden localizarse dentro de las mismas ferias o hacer invitaciones a los asistentes a la celebración a acudir al lugar que los productores asociados designaron para llevar a cabo las muestras, en donde los visitantes puedan adquirir y probar distintos mezcales producidos de forma local en la región.

En estos eventos los encargados de la promoción del mezcal ofertarán pequeñas muestras de sus productos para su degustación estas muestras pueden tener un costo o no de acuerdo con la decisión que los integrantes de estas exposiciones hayan acordado.

Durante estos eventos los productores pueden aprovechar para transmitir de viva voz algunos detalles sobre cómo elaboran ellos su producto, y que los diferencia del resto de los productores generando un mayor interés y entregando valor agregado a sus producciones.

Además de generar un escaparate para la promoción de estos productos estas muestras gastronómicas también pueden servir como medio para generar sociedades entre los productores, para apoyarse entre sí, fortaleciendo los lazos entre pequeñas empresas que puedan generar oportunidades de crecimiento

La generación de este tipo de eventos supone la creación de nuevas ofertas turísticas a las regiones que no aun no cuentan con este tipo de eventos y en los casos donde el turismo ya existe por otros eventos las ferias de mezcal creadas en las regiones se sumaran a los atractivos turísticos existentes.

7.5. Uso de redes sociales para la promoción del mezcal

Las redes sociales constituyen una herramienta útil para promocionar marcas, con una mínima inversión se puede llevar a cabo la promoción constante de los

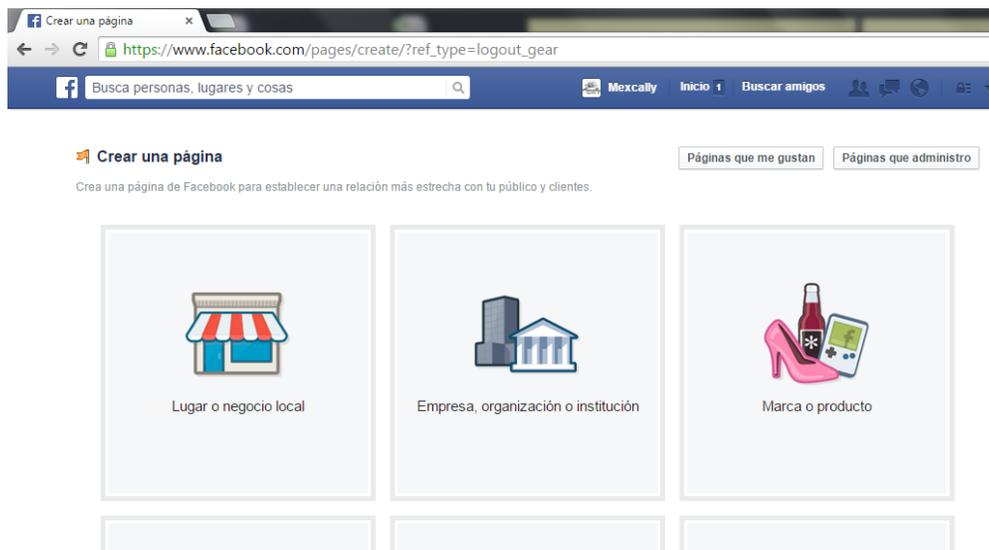
productos por lo que se considera que desarrollar una página dedicada a la promoción y difusión de información sobre la marca resulta muy útil para los productores de mezcal artesanal.

Para el siguiente ejemplo se demuestra lo simple que es elaborar una página dentro de una de las redes sociales con mayor uso en la actualidad utilizando el caso hipotético creado en los apartados anteriores.

7.5.1. Creación de una página dedicada a una marca de mezcal artesanal dentro de Facebook

Dentro de una de las opciones que ofrece la red social existe la posibilidad de crear páginas dedicadas a bienes y servicios y su creación es relativamente simple.

Iniciando con la selección del tipo de páginas a crear la opción de marca es una de las páginas más simples para crear.



Una vez que se ingresa el nombre de la marca se procede a la configuración de la página.



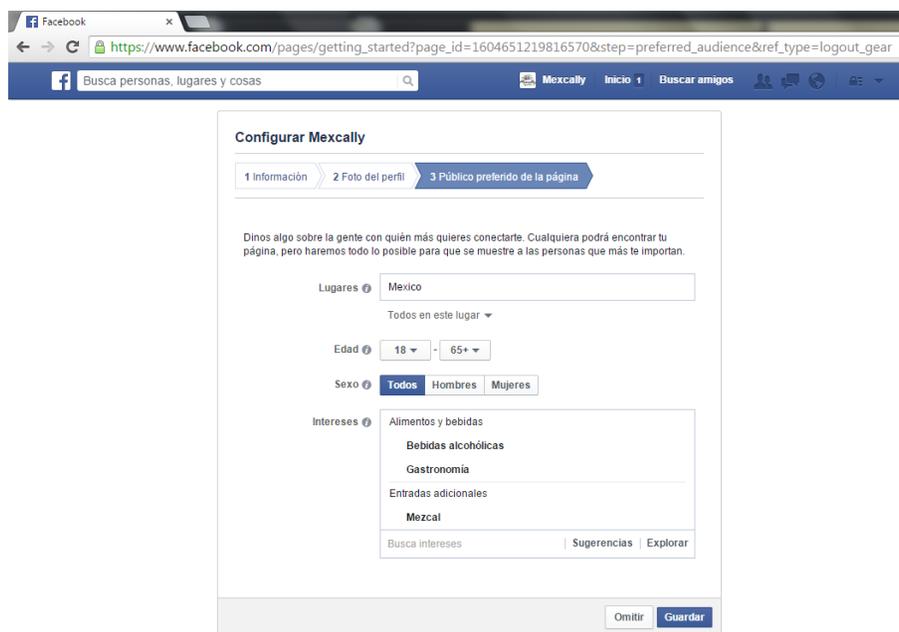
El siguiente paso consiste en elaborar una breve descripción de lo que oferta la marca para facilitar a los visitantes que aun no conocen el producto información sobre la marca y los productos que elabora.



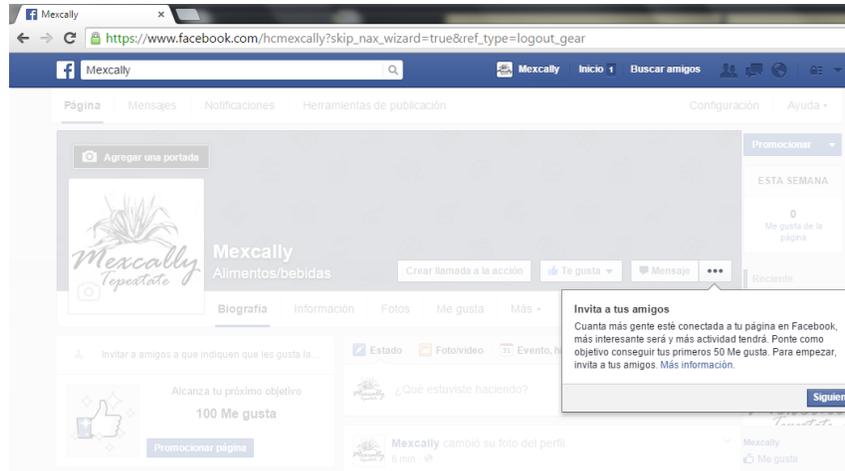
Después de este paso es necesario insertar una imagen que identifique a la marca preferentemente el logo de la empresa que es uno de los principales atributos con los que el público identifica los productos



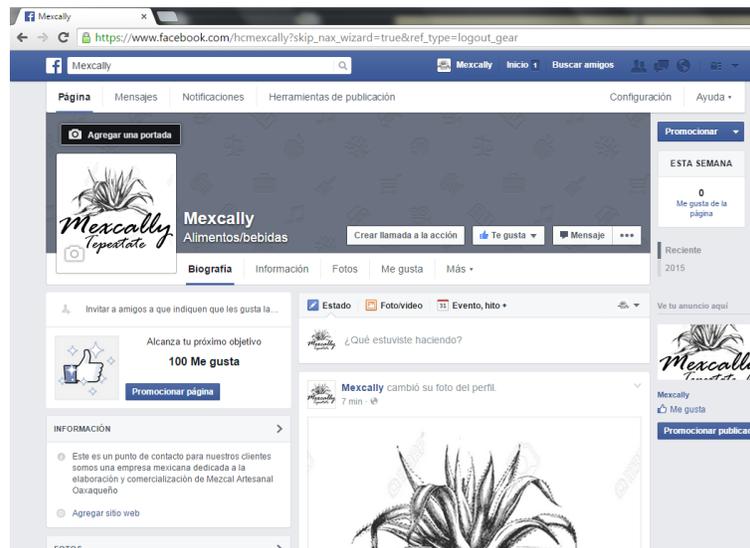
Una vez configurado esto se requiere colocar datos sobre el mercado al que va dirigido el producto, las edades de los posibles consumidores así como los sectores a los que pertenece el producto o atributos con los que se identifica.



Una vez configurados estos puntos es importante dar a conocer a otros usuarios que se ha creado la página dedicada para la promoción del mezcal, este punto es muy importante pues es el primer paso para dar a conocer la marca en las redes sociales, esta acción se puede llevar a cabo justo al terminar de configurar la página, o una vez que se han ingresado datos adicionales en la misma



Este tipo de red social permite entregar al consumidor información amplia sobre el lugar donde se encuentra la empresa fotografías y videos de los procesos, información de eventos que llevan a cabo los productores y sus asociados, de una forma sencilla tanto para los creadores del contenido como para las personas interesadas en sus actividades.



8. Pasos necesarios para la promoción y comercialización del mezcal artesanal

Recabar información sobre la empresa

- Concentrar la información y organizarla para su utilización

Analizar la viabilidad del desarrollo de estrategias

- Evaluar que estrategias pueden llevarse a cabo por la empresa

Seleccionar estrategias aplicables para la empresa

- Decidir qué estrategias se aplicaran
- Definir el orden en que se llevarán a cabo

Desarrollar estrategias elegidas para su aplicación

- Promoción activa en nuevos mercados, y creación de eventos
- Entrar en contacto con las empresas con las que se pueden generar alianzas estratégicas

Dar seguimiento constante a las estrategias empleadas

- Mantener una comunicación constante con los clientes y empresas
- Dar constante mantenimiento a redes sociales

Evaluar la efectividad de las estrategias

- Valorar si las estrategias implementadas son efectivas para la comercialización del mezcal
- Identificar que estrategias dan un mejor rendimiento

Considerar la aplicación de estrategias adicionales

- Es importante complementar las estrategias aplicadas

9. MECANISMOS DE TRANSFERENCIA

Debido a que el enfoque de la presente investigación se centra en apoyar a la comercialización de mezcal artesanal, se considera que la mejor forma de hacer llegar la información es directamente a organizaciones y personas que se dedican a la producción o comercialización de esta bebida, mediante un documento escrito que detalle las estrategias mercadológicas identificadas en la investigación que se consideran viables para su aplicación.

En la medida de lo posible la transferencia de esta información podrá complementarse con pláticas en reuniones con los productores y comercializadores, lo que permitirá explicar a detalle los puntos expuestos en el documento impreso.

Las herramientas desarrolladas permiten a los comercializadores y productores de mezcal generar de forma estructurada estrategias para la promoción y comercialización de sus destilados. Se pretende que estos documentos sean llenados por cada productor de acuerdo con sus propios métodos de producción y necesidades.

10. CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS

Esta investigación sirve como punto de partida para aquellas personas que están interesadas en ampliar su conocimiento del mezcal como una bebida emblemática de México, en este trabajo se presentaron algunos de los métodos artesanales comúnmente utilizados para producir esta bebida mexicana, procurando aportar un panorama amplio de los factores que intervienen en la cultura del mezcal y definiendo las cualidades que diferencian a un mezcal artesanal.

Hasta la fecha no existía un estudio que abordara el aspecto mercadológico como herramienta para reposicionar el mezcal como un valioso elemento de la gastronomía mexicana, así mismo, el estudio aporta una serie de métodos que sugieren como llevar a cabo de una forma más estructurada una promoción efectiva del producto, que servirá a los involucrados en la producción y comercialización de la bebida generando así, además de una revalorización del producto, la posibilidad de obtener mayores ingresos económicos al impulsar el crecimiento de empresas enfocadas a la elaboración de mezcal artesanal.

Se ha resuelto la pregunta de investigación que busca develar que estrategias mercadológicas son útiles generar una revalorización de esta bebida, alcanzando así también el objetivo principal de este trabajo, pues la aplicación de las técnicas expuestas en esta investigación servirá para impulsar el reconocimiento del mezcal y su importancia como patrimonio cultural y gastronómico de México al buscar el crecimiento de las empresas mezcaleras.

El trabajo ha identificado las características presentes en los mezcales y su producción, que permitieron el desarrollo de estrategias mercadológicas para esta bebida alcohólica. Proponiendo acciones para mejorar la imagen, promoción y venta del mezcal artesanal ayudando a determinar los segmentos de mercado a los cuales puede dirigirse la venta de la bebida.

Se debe tener presente que el desarrollo de herramientas de promoción, que apoyen a los productores mexicanos, es una tarea en constante desarrollo, por lo que aun existen oportunidades para ampliar este tipo de investigaciones

Se propone que para continuar con la línea expuesta en este trabajo de investigación, estudios posteriores se enfoquen en las empresas que apliquen las estrategias expuestas, cuantificando su efectividad y evaluando si existen acciones y estrategias que no se contemplaron previamente y que puedan apoyar a impulsar el crecimiento de la cultura gastronómica en torno al Mezcal artesanal.

Este estudio, servirá como modelo de referencia para nuevas investigaciones que busquen incentivar la revalorización de elementos que componen la gastronomía mexicana específicamente en materia de bebidas tratándolas como un eje importante de la cultura que existe en la república mexicana.

11. FUENTES CONSULTADAS

Acuña, Carlos. (2013). “Los mezcolatras andan sueltos” en *Emeequis*. Número 309. Agosto 2013, pp. 54-57

Álvarez Marcelo (2005) “La cocina como patrimonio (in) tangible” en *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Reedición digital. Argentina: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. pp. 11-25

AMA (2013) Definition of marketing. Documento electrónico. Estados Unidos: American Marketing Association. Disponible en: <http://www.marketingpower.com/AboutAMA/Pages/DefinitionofMarketing.aspx> [Consultado el 30 de abril del 2014].

Barraza, S. et al. (2014) “La producción de mezcal en el municipio de Durango, México” en Ra Ximhai. Numero 6, Mexico: Universidad Autónoma Indígena de México. pp. 65-74

Bautista J. y E. Terán (2008) “Estrategias de producción y mercadotecnia del mezcal en Oaxaca” en El cotidiano. Numero 148, Mexico. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco. pp.113-122

Carreño, Graciela (2010). “El mezcal en la medicina tradicional”, en *Mezcal Arte tradicional*. Número 98, México: Artes De México Y Del Mundo S.A. pp. 60-65

CONABIO (2006) *Mezcales y diversidad*. [Poster], Segunda edición. México: Comisión Nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad.

Colunga, P. et al. (2007) “Anexo 3” *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. Primera edición, México. Centro de Investigación científica de Yucatán. pp. XXI-XXXVIII

De Gortari Y. y E. Escamilla, (2009) *Mezcal, nuestra esencia*. Primera edición, México: Ámbar Diseño.

De la Paz J. y M. Domínguez (2003) “Estrategias de mercadotecnia y los negocios de mezcal” en *Convergencia*. Año 10, número 31, México: Universidad Autónoma del Estado de México. pp. 187-205

Eguiarte L. y A. Gonzales (2007). “De genes y magueyes estudio y conservación de los recursos genéticos del tequila y el mezcal” en *Ciencias*. Número 87, México: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 28-35

Egiarte L. y V. Souza (2007). “Historia natural del Agave y sus parientes: Evolución y Ecología” *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. Primera edición, México: Centro de Investigación Científica de Yucatán pp.3-21

Gagnier, Mary (2010). “Senderos ceremoniales y culinarios del mezcal”, en *Mezcal Arte tradicional*. Número 98, México: Artes De México Y Del Mundo S.A. pp. 66-71

García, Abisaí (2010). “Geografía del Mezcal”, en *Mezcal Arte tradicional*. Número 98, México: Artes De México Y Del Mundo S.A. pp.8-15

Giddens, Anthony (1974) *Positivism and Sociology*. Inglaterra: Heinemann.

Gómez C. y D. Hernán (2004) “Marketing de emociones la forma para lograr fidelidad de los Clientes” en *Semestre económico*. Vol7. Colombia: Universidad de Medellín pp. 203-211

Gutierrez, J. et al. (2009) *Metodología para la comercialización de un producto genuino mexicano (mezcal de Oaxaca)al mercado Chino* Tesis para obtener el título de Ingeniero Industrial. Mexico. Universidad Nacional Autonoma de Mexico.

Hernández R. y C. Mendoza (2008). *El matrimonio cuantitativo-cualitativo: el paradigma mixto*, Documento presentado en el “6to. Congreso de Investigación en Sexología”. Del 5 al 9 de noviembre de 2008.Villahermosa, Tabasco, México.

Illsley, Catarina (2010). “Claves para saborear los saberes del Mezcal”, en *Mezcal Arte tradicional*. Número 98, México: Artes De México Y Del Mundo S.A. pp. 16-31

IMPI (1994) RESOLUCION mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de Origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del

mismo nombre. Documento electrónico. México: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Disponible en: http://www.impi.gob.mx/TemasInteres/Documents/Resol_mezcal.pdf [Consultado el 30 de abril del 2014].

Jiménez, J. Domínguez, M. y Martínez, C. (2009). "Estrategias y competitividad de los negocios de artesanía en México", en *Pensamiento & Gestión*. Número 26, Colombia: Universidad del Norte Barranquilla pp.165-190.

Kotler P. y G. Armstrong (2008) Fundamentos de Marketing. Octava edición, México: Pearson Educación.

Larson Jorge, (2007) "Del whisky escoses al mezcal: diferenciación y etiquetado, desarrollo y conservación" en *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. Primera edición, México. Centro de Investigación científica de Yucatán. pp. 213-228

López, Felipe (2013). Un paraíso mezcalero alrededor del mundo. En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 20

Lozano, Teresa (2007). "Bebidas destiladas en el México colonial" en *Ciencias*. Número 87, México: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 62-63

Maillard, Tatiana (2013). "La ley y el orden de los Mezcalier" en *Emeequis*. Número 309. Agosto 2013, pp.58-61

Maldonado Tryno (2013). "Las batallas por el Mezcal" en *Emeequis*. Número 309. Agosto 2013, pp. 47-53

Pérez, Cornelio (2007). "Mezcales tradicionales de los Pueblos de México, herencia cultural y biodiversidad" en *Ciencias*. Número 87, México: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 55-60

Pichardo, Beatriz (1999). *Métodos y técnicas de Investigación*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Robinette S. et al. (2001). *Marketing emocional: el método de Hallmark para ganar clientes para toda la vida*. España: Gestión 2000

Romo, Luis (2013). "El gusano, el alacrán y la serpiente" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 66

Romo, Luis (2013). "El Mezcal bebida mágica y deliciosa" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 11-25

Romo, Luis (2013). "La autentica bebida" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 13

Romo, Luis (2013). "Mezcal de pechuga: ¿de animal o de maguey?" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 95

Romo, Luis (2013). "Mezclando magueyes" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 95

Romo, Luis (2013). "Oaxaca y su diversidad agavera" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 14-15

Romo, Luis (2013). "Polinizadores del agave" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 79

Romo, Luis (2013). "¿Por qué beberlo?" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 20

Romo, Luis (2013). "¿Y donde se sirve el mezcal?" En *Oaxaca La ruta del mezcal*. México: México Desconocido. pp. 87

SAGARPA (2005) *Sistema producto Maguey-Mezcal Guerrero*. México: SAGARPA.

Salazar V. y A. Mungaray (2009) "La industria informal del mezcal bacanora" en *Estudios Sociales*. Mexico: Coordinacion de Desarrollo Regional. Pp. 164-198

Sánchez, Alberto (2005) *Oaxaca tierra de MAGUEY y MEZCAL*. Oaxaca: México: Instituto Tecnológico de Oaxaca

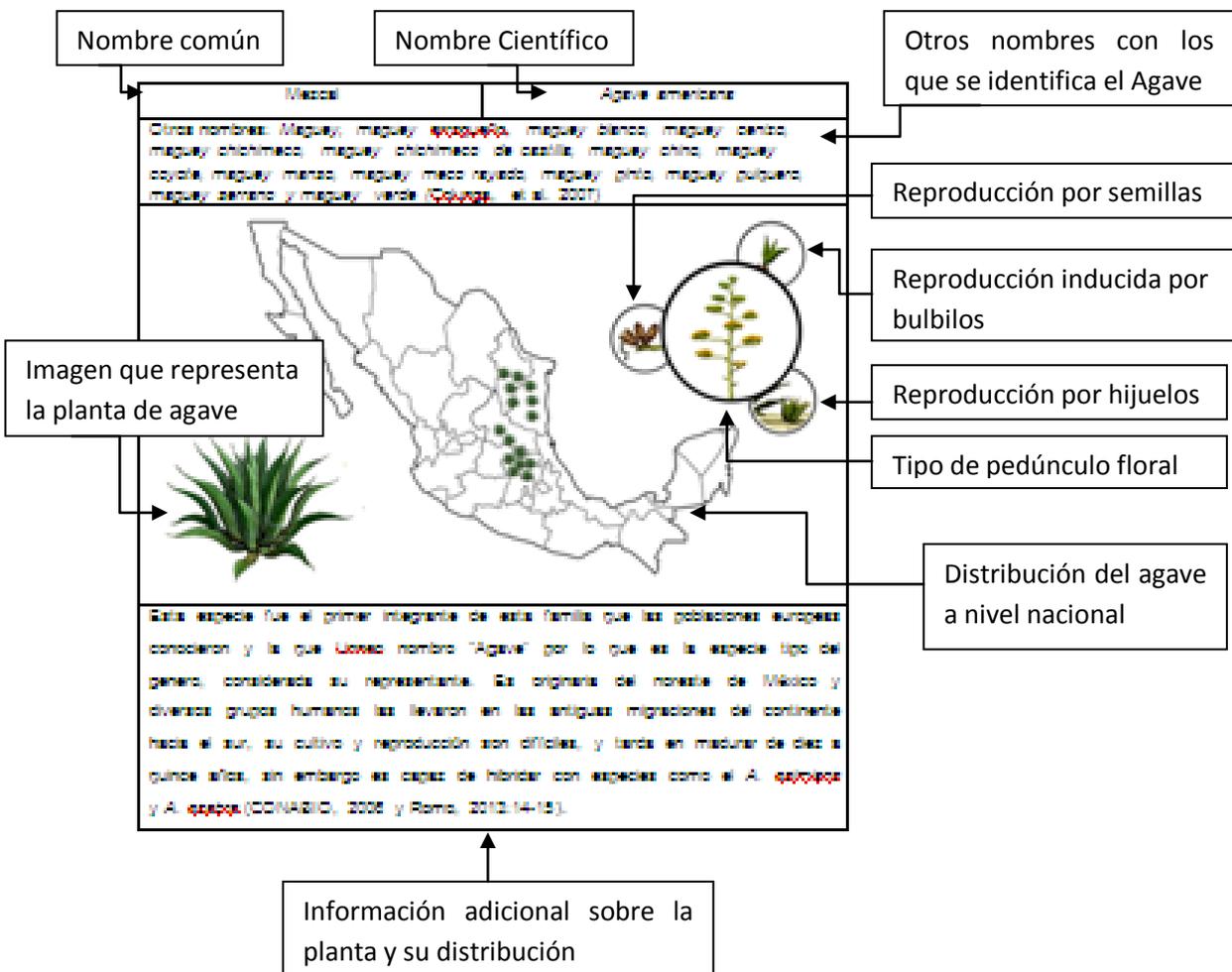
- Santos, Laura (2011) "El regreso del Mezcal" en *Escala*. Aeromexico pp. 52-56
- Schlüter, Regina (2006) *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. Primera edición. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- SE (2000) NORMA Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-007-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Documento electrónico. México: Secretaría de Economía. Disponible en: <http://www.aduanas-mexico.com.mx/claa/ctar/normas/nm007bsc.htm> [Consultado el 30 de abril del 2014].
- Torrentera, Ulises (2012) *Mezcalaria*. Oaxaca: México: Farolito Ediciones.
- Serra, Mari (2009) "Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual" en *Caminos mercados México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. pp. 169-184
- UNESCO (2009) *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. Documento electrónico. Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/06859-ES.pdf> [Consultado el 30 de abril del 2014].
- Velasco, Elizabeth (2012) "Crece 120% la exportación de mezcal" en *La jornada* Sábado 20 de octubre de 2012, pp. 25
- Zizumbo D. y P. Colunga (2007). "La introducción de la destilación y el origen de los Mezcales en el occidente de México" *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. Primera edición, México: Centro de Investigación Científica de Yucatán pp.85-112

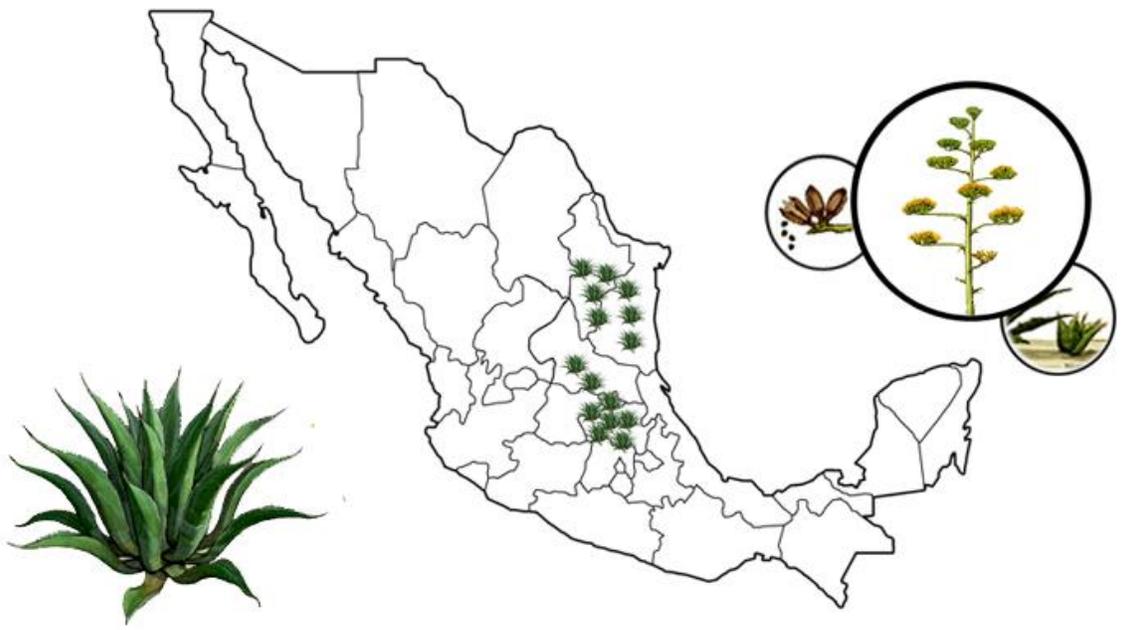
12. ANEXOS

12.1. Principales especies de agaves utilizadas en la elaboración de Mezcal Artesanal

En este apartado se presentan las principales especies de agave utilizadas en la elaboración de mezcal en cada ficha técnica se pueden observar características como su nombre común su nombre científico y algunos nombres con los que también se puede identificar la planta en diferentes regiones del país. Además se ofrecen datos sobre su reproducción y su distribución.

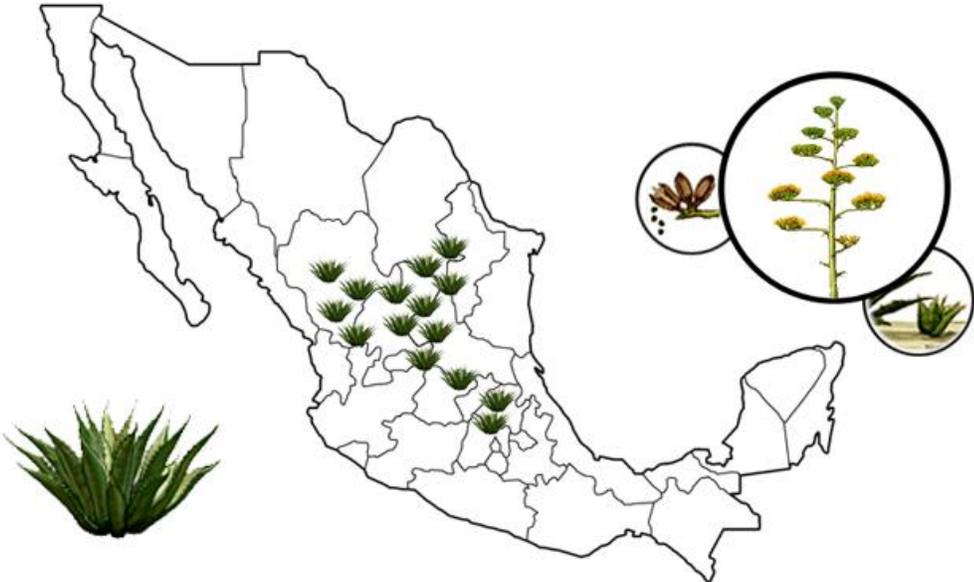
Se pretende que esta información sirva como datos adicionales que sirvan para la promoción de las bebidas elaboradas a partir de estas plantas



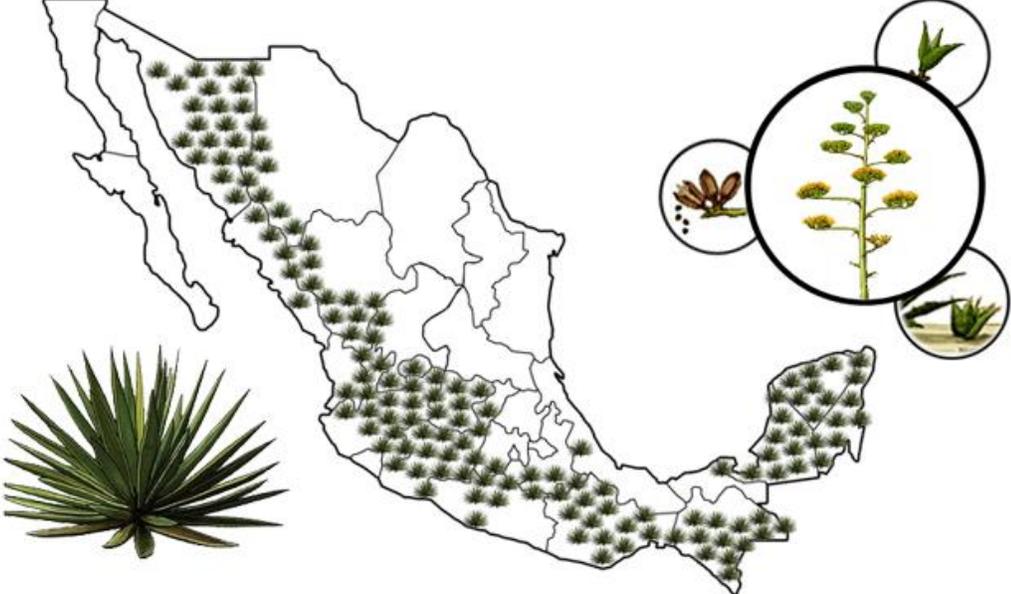
Mezcal	<i>Agave americana</i>
<p>Otros nombres: Maguey, maguey arroqueño, maguey blanco, maguey cenizo, maguey chichimeco, maguey chichimeco de castilla, maguey chino, maguey coyote, maguey manso, maguey meco rayado, maguey pinto, maguey pulquero, maguey serrano y maguey verde (Colunga, et al. 2007)</p>	
	
<p>Esta especie fue el primer integrante de esta familia que las poblaciones europeas conocieron y la que Linneo nombro “Agave” por lo que es la especie tipo del genero, considerada su representante. Es originaria del noreste de México y diversos grupos humanos las llevaron en las antiguas migraciones del continente hacia el sur, su cultivo y reproducción son difíciles, y tarda en madurar de diez a quince años, sin embargo es capaz de hibridar con especies como el <i>A. salmiana</i> y <i>A. scabra</i> (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p>	

Maguey Arroqueño	<i>Agave americana</i> var. <i>Oaxaquensis</i>
Otros nombres: Maguey de castilla, maguey cenizo, maguey de coyote , maguey de pulque, maguey de rayo y maguey sierra negra (Colunga, et al. 2007)	
 <p>The image shows a map of Mexico with the state of Oaxaca highlighted. Several small icons of the Maguey Arroqueño plant are placed within Oaxaca to indicate its distribution. To the left of the map is a large, detailed illustration of the plant's fan-shaped leaves. To the right of the map are three circular insets: the top one shows a close-up of the inflorescence with yellow flowers, the middle one shows a close-up of the fruit, and the bottom one shows a smaller view of the plant's base.</p>	
<p>Es de gran talla y sus piñas son muy pesadas, se le reconoce por sus hojas blanquecinas y el gran tamaño de su inflorescencia, flores y frutos. Las poblaciones de este agave son comunes en el estado de Oaxaca, se conoce domesticada en la zona que une el valle de Tehuacán y el extremo oriental de la cuenca del Balsas. Se cultiva en traspatio aprovechando sus hijuelos para formar cercas vivas y extraer fibra de sus hojas, la producción de mezcal a partir de esta variedad es limitada ya que puede tardar hasta veinte años en madurar, el mezcal obtenido de estas plantas es apreciado por su dulzura. (CONABIO, 2006: De Gortari y Escamilla, 2009 y Romo, 2013:14-15).</p>	

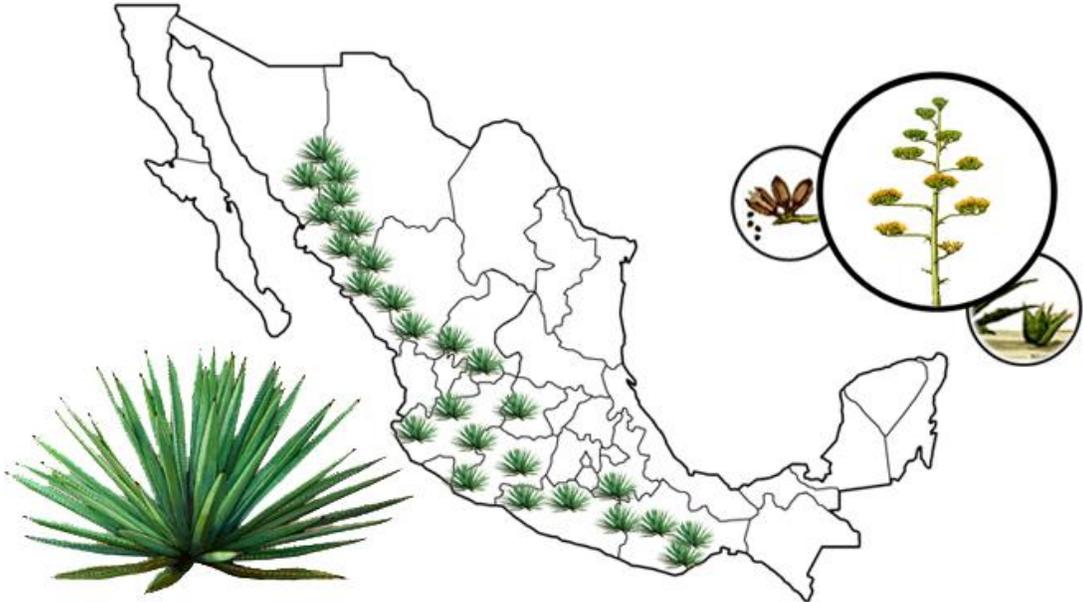
Maguey Cenizo	<i>Agave duranguensis</i>
Otros nombres: Maguey mezcalero (Colunga, et al. 2007)	
	
<p>Crece en los matorrales de las planicies desérticas y los bosques de pino Encino de las Sierras del Sur de Durango y Zacatecas entre los 1700 y los 2600 metros sobre el nivel del mar. Su inflorescencia con ramas en zigzag se aprecia en la época de lluvias y es común ver plantas agrupadas en lomeríos, en sus poblaciones hay una gran variación de forma y tamaño de las hojas (CONABIO, 2006 y (García, 2010: 8-15).).</p>	

Cimarron	<i>Agave salmiana</i>
<p>Otros nombres: Maguey, maguey aguamielero, Maguey ayoteco blanco, maguey bueno, maguey cenizo, maguey chalqueño, maguey chino, maguey cimarrón, maguey bravo, maguey cornudo, maguey corriente, maguey cuerno, maguey espina que rasga, maguey grande, maguey manos largas, maguey manso, maguey mezcalero, maguey de penca larga, maguey poblano , maguey prieto, maguey de pua, maguey de pulque, maguey pulquero, agave pulquero, maguey Santo Domingo, maguey toluqueño, maguey corriente toluqueño y maguey verde (Colunga, et al. 2007)</p>	
	
<p>Este maguey es la especie pulquera por excelencia, fue esta la planta deificada como Mayahuel, su subespecie <i>crassipina</i> es más pequeña y delgada propia de matorrales y pastizales de la meseta central. Sus zonas de cultivo son repobladas a partir de hijuelos cuyos grupos resisten el forrajeo de ganado, debido a la extracción de plantas maduras para la elaboración de mezcal ha disminuido considerablemente la producción de flores y semillas mermando su diversidad genética (CONABIO, 2006).</p> <p>Los sabores del mezcal obtenido de estos agaves tienen una larga permanencia en boca una vez que han sido ingeridos, son mezcales con mucha potencia aromática (De Gortari y Escamilla, 2009).</p>	

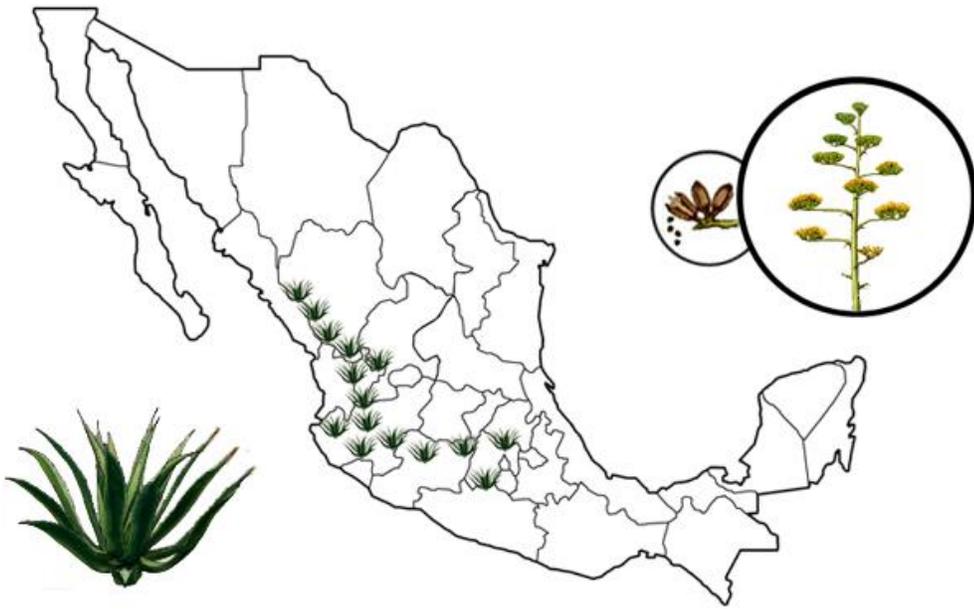
Cirial	<i>Agave karwinski</i>
<p>Otros nombres: Bicuish, bicuishe, Doba-cirial o tobaziche (zapoteco), Barril, candelilla, cirial, espadilla, espadín, cuish, madrequishe, maguey largo, maguey, mezcal, y maguey San Martín (Colunga, et al. 2007).</p>	
	
<p>Su nombre se debe a sus troncos que lo hacen crecer hacia arriba a diferencia de otras especies de agave que crecen al ras del suelo, el aspecto de estos magueyes existen cambios significativos en su tamaño, color, altura y forma en sus foliaciones (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p> <p>Esta especie es microendémica limitando su distribución a las zonas áridas del valle de Tehuacán y los valles centrales de Oaxaca entre los 750 y 2000 metros de altitud, es una planta que crece en áreas de suelos secos calizos y con poca precipitación. Las colonias formadas por los hijuelos de estas plantas den sombra y humedad a plantas más pequeñas. (CONABIO, 2006).</p> <p>Son utilizadas como cerca viva en la delimitación de terrenos, además su tronco se utiliza como leña, en Miahuatlan pueden encontrarse mezcales elaborados a partir de distintas variedades de estos agaves (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p>	

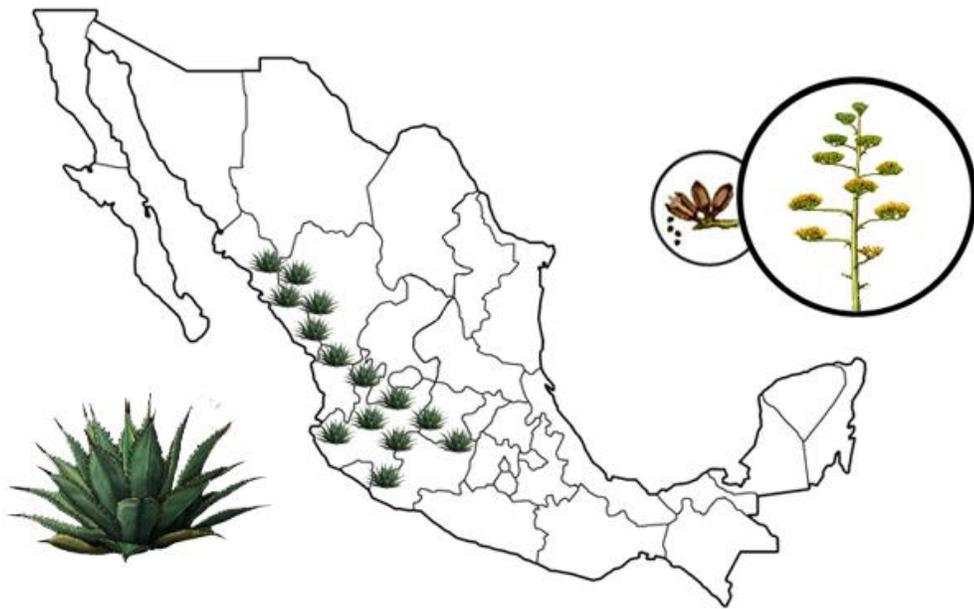
Espadín	<i>Agave angustifolia</i>
<p>Otros nombres: Mezcal, tepemete, chacaleño, espadilla, alista, amole, prieto, maguey de la barranca, maguey baston maguey de los bosques, mezcal bravo, cimarron de la brocha, cajeta, maguey de campo, mezcal casero, cimarron, maguey cincoañero, maguey criollo, maguey cuijillo, maguey delgado, espadilla, espadín, garabato, ixtero, ixtero verd, ixtle, ixtle manso, maguey de ixtle, mezcal de la ladera, lechugilla, maguey de lechuguilla, lineño, limeño, alineño, maguey liso, maguey, maguey manso, mezcal, agave mezcalero, maguey mezcalero, mezcalillo, mezcal del monte, maguey pelon, peruano, peruano gigante, maguey pintillo, saguayo, maguey de sierra de Chontla, maguey teteleño y verde cenizo (Colunga, et al. 2007).</p>	
	
<p>Esta especie puede encontrarse en toda la sierra madre occidental, en el sur y sureste de México. Es una agave con una alta producción de azúcares y un corto tiempo de maduración, además puede reproducirse por hijuelos e incluso inducir su desarrollo al cortar flores de plantas en floración, todas estas razones lo convirtieron en el principal maguey cultivado para la producción de mezcal, más del 90% del mezcal envasado proviene de esta especie (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p>	

La planta en promedio pesa 70 kilogramos y es el agave con mayor distribución geográfica y ecológica, puede encontrarse en territorio mexicano desde Sonora hasta el estado de Chiapas sin embargo existen muchas variedades de esta especie, lo que provocó el registro equivocado de más de 20 “especies” que en realidad pertenecían a una misma, tal es el caso de *A. pacifica* utilizado en la producción de Bacanora en el estado de Sonora, *A. fourcroydes* conocido comúnmente como henequén en el sureste del país y el *A. tequilana* en la zona oeste de la república (CONABIO, 2006; García, 2010 y Romo, 2013:14-15)

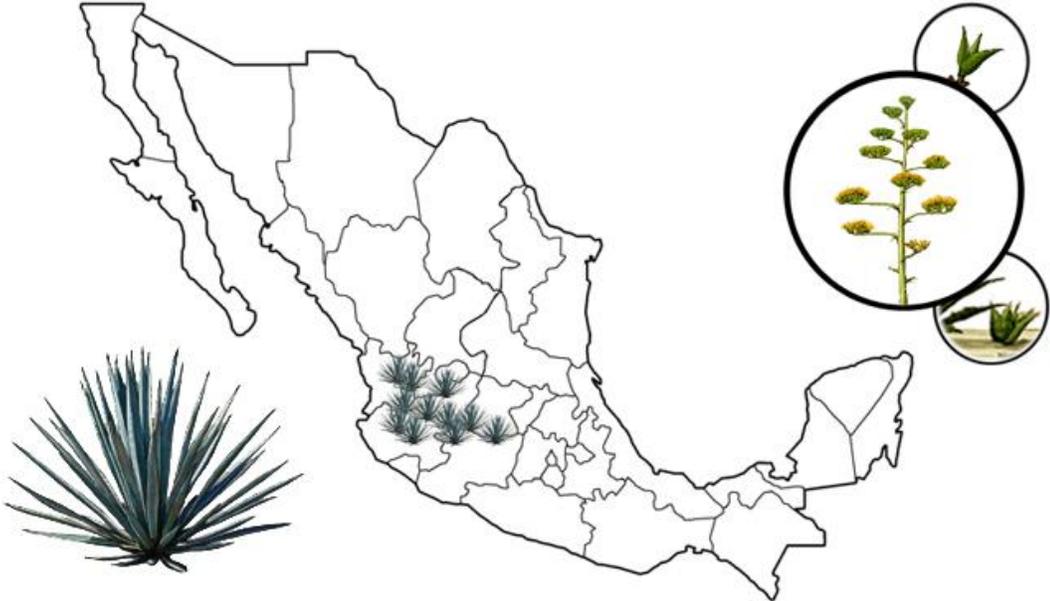
Mexicano	<i>Agave rhodacantha</i>
<p>Otros nombres: Maguey amarillo, cimarrón amarillo, barril, mezcal cimarron, criollo del cerro, cuchara, cucharo, mezcal cucharo, ixtero amarillo, mezcal ixtero, maguey del monte, sierrilla, sierrilla amarillo, sierrilla criollo sierrilla del cerro sierrilla verde, verde negro, verde rápido, cimarrón verde rápido, verde cimarrón y verde criollo (Colunga, et al. 2007)</p>	
 <p>The image shows a map of Mexico with state boundaries. Numerous small green agave plants are scattered across the map, primarily in the central and southern regions. To the left of the map is a large, detailed illustration of a single agave plant with long, narrow, radiating leaves. To the right of the map are three circular insets: the top one shows a close-up of a flowering stalk with yellow flowers; the middle one shows a close-up of a flower; and the bottom one shows a close-up of a leaf base.</p>	
<p>Es una planta solitaria, sus hojas son largas y delgadas con tonos verdes grisáceos a verde brillante, se pueden encontrar en los pies de monte cuyos suelos someros y ricos en materia orgánica aportan los nutrientes que requiere para alcanzar sus dimensiones. (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p> <p>Crece en bosques de Pino Encino y Bosques secos en las regiones que abarcan de la Sierra Madre Oriental a la Sierra Madre Sur, entre 1000 y 2500 metros sobre el nivel del mar en las regiones que comprenden los estados de Sonora hasta Oaxaca (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p>	

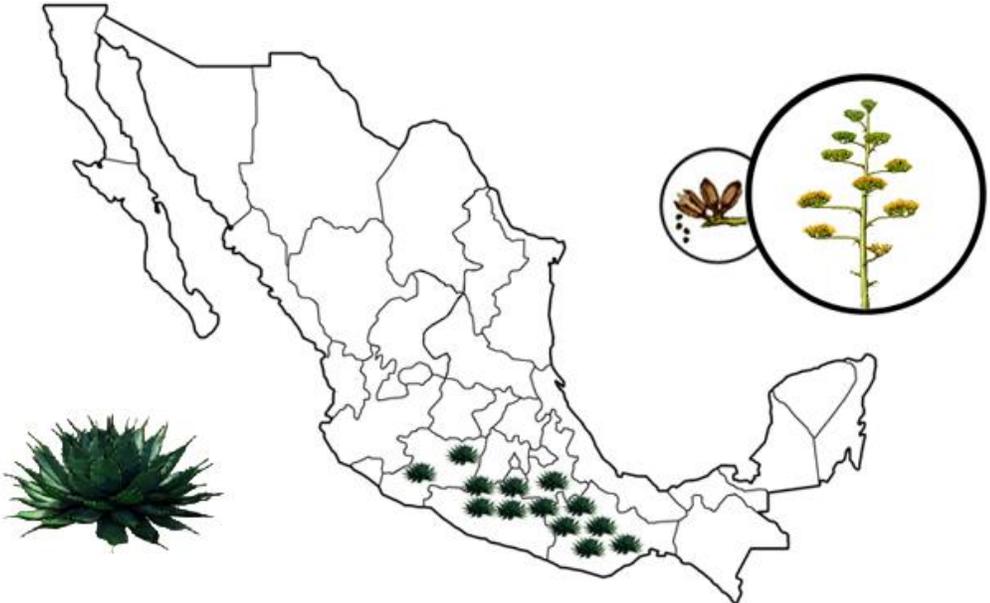
Papalometl	<i>Agave cupreata</i>
<p>Otros nombres: maguey ancho, maguey cimarrón, maguey bravo, maguey, maguey de mezcal, papalote y papalometl (Colunga, et al. 2007).</p>	
	
<p>Es un agave endémico de la cuenca del Balsas habita en los bosques de pino encino, en pastizales, palmares, selvas bajas y selva tropical seca, este agave depende de los polinizadores quienes se encargan de fertilizar sus flores, esta es la única opción reproductiva para esta especie (CONABIO, 2006; García, 2010: 8-15 y Romo, 2013:14-15).</p> <p>Este maguey es la principal especie utilizada para la elaboración de mezcales en los estados de Guerrero y Michoacán, también puede encontrarse en parte de la mixteca oaxaqueña, entre los 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar, Los mezcales obtenidos de este agave se caracterizan por tener un sabor con mucho carácter mineral (CONABIO, 2006; Eguiarte y Souza, 2007:3-21; De Gortari y Escamilla, 2009 y Romo, 2013:14-15).</p>	

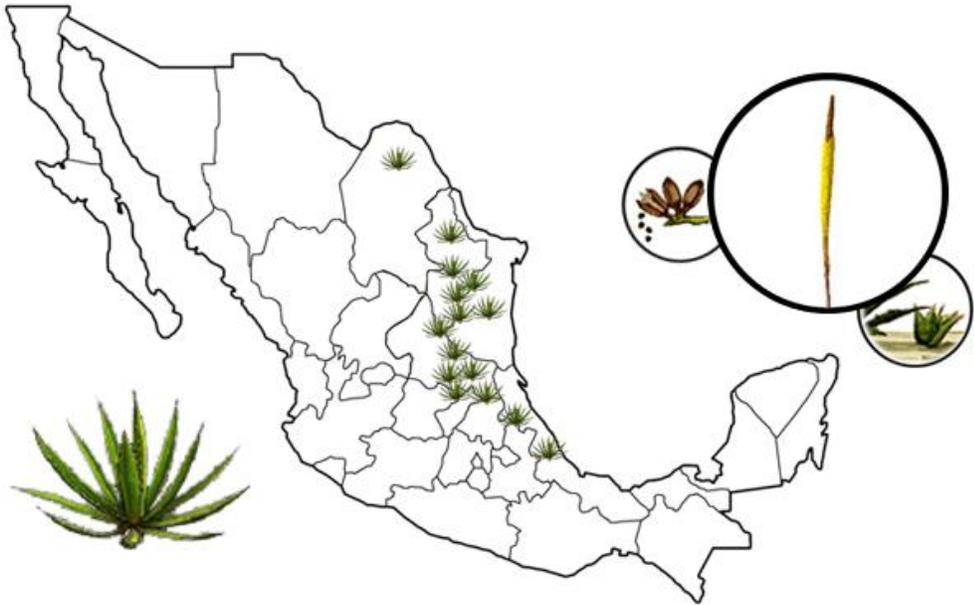
Raicilla	<i>Agave inequidens</i>
<p>Otros nombres: Mezcal bravo, mezcal bruto, agave mezcalero, maguey negro y saguayo (Colunga, et al. 2007).</p>	
 <p>The image contains a map of Mexico with state boundaries. Small green agave plant icons are scattered across the central region, primarily in the states of Jalisco, Guanajuato, and Querétaro. To the left of the map is a detailed illustration of a mature agave plant with long, pointed leaves. To the right of the map are two circular insets: the top one shows a close-up of a brown, dried agave flower head, and the bottom one shows a green agave plant with a tall stalk bearing several yellow flowers.</p>	
<p>Su distribución se restringe a espacios abiertos en los pinares y encinares de las pendientes basálticas del eje neovolcánico, en el centro del país esta especie es aprovechada para producir aguamiel y pulque. En el estado de Jalisco esta especie es aprovechada para la producción de raicilla (CONABIO, 2006).</p>	

Raicilla	Agave maximiliana
<p>Otros nombres: maguey cenizo, lechugilla, maguey manso fino, maguey manso, raicilla, maguey de la sierra y tecolote (Colunga, et al. 2007)</p>	
 <p>The image contains a map of Mexico with several small green agave plants marked in the Sierra Madre Occidental region, specifically in the states of Sinaloa and Durango. To the left of the map is a large, detailed illustration of a mature agave plant. To the right of the map are two circular insets: the top one shows a close-up of a flowering stalk with yellow flowers, and the bottom one shows a close-up of a flower bud.</p>	
<p>Su hábitat son las pendientes rocosas con suelos someros oscuros, en regiones con poca precipitación y temperaturas semicalidas de la Sierra Madre Occidental de Sinaloa y Durango hasta el Bajío entre 2000 y 3000 metros de altitud (CONABIO, 2006).</p> <p>Comparte el entorno con <i>A. rodacantha</i> pero prefiere tierras más altas y florece en una temporada distinta, su reproducción es por semillas por lo que las plantas se encuentran dispersas sin formar grupos densos al contrario de las especies que se reproducen por hijuelos. Estos mezcales se utilizan en la elaboración del mezcal llamado raicilla, que se produce en las serranías del occidente de Jalisco (CONABIO, 2006).</p>	

Tepextate	<i>Agave marmorata</i>
Otros nombres: Maguey caballo, maguey curandero y tepextate (otomí) (Colunga, et al. 2007)	
	
<p>Se puede encontrar en las selvas bajas y matorrales de la sierra madre del sur desde el extremo oriental de la cuenca del balsas hasta el Istmo de Tehuantepec (Romo, 2013:14-15).</p> <p>Este agave es muy apreciado, su inflorescencia tiene importantes usos ornamentales y ceremoniales sus flores tienen un color naranja brillante y comparte su tiempo de floración con <i>Agave kerchovei</i> por lo que es probable que por eso se de origen a plantas híbridas (CONABIO, 2006 y Romo, 2013:14-15).</p>	

Tequila	<i>Agave tequilana</i>
<p>Otros nombres: Azul criollo, azul listado, azulillo agave azul, maguey tequilero, mezcal de tequila, tequilero, tequila azul, Bacanora, bermejo cenizo, cimarrón , chino azul mezcal chino, coyote blanco, espadín, mano, mano anchaque, mano de anchaque, mano de mula, mano larga, moraleño, pata de mula, pie de mula, siriaco, mezcal piña, raicilla, saguayo, maguey verde, zapalote y zopilote (Colunga, et al. 2007).</p>	
 <p>The image contains a map of Mexico with the Jalisco region highlighted in the southwest. Several blue agave plants are shown on the map to indicate their distribution. To the left of the map is a large, detailed illustration of a blue agave plant with its characteristic fan-shaped leaves. To the right of the map are three circular insets: the top one shows a close-up of a single leaf, the middle one shows a flowering stalk with several yellow flowers, and the bottom one shows a young agave plantlet (hijuelo) growing from the base of a larger plant.</p>	
<p>Diferentes evidencias morfológicas y moleculares señalan que es una variedad de <i>A. angustifolia</i>, la norma oficial mexicana la señala como la única materia prima del tequila, lo que ha contribuido a la desaparición en las últimas décadas de variantes de esta “especie”, en sus plantaciones se utiliza la propagación por medio de hijuelos, hecho que ha disminuido de forma alarmante su diversidad genética y por tanto su resistencia ante la aparición de plagas y enfermedades (CONABIO, 2006 y Eguiarte y Souza, 2007:3-21).</p>	

Tobala	<i>Agave potatorum</i>
<p>Otros nombres: Bilia, Doba-lá (zapoteco), arruqueño, maguey de cochi, maguey, magueycillo, maguey de mezcal, maguey del monte, papalometl, papalome, maguey papalome, maguey de pasmo y tobalá (Colunga, et al. 2007)</p>	
 <p>The image shows a map of Mexico with the southern states of Oaxaca, Chiapas, and Guatemala highlighted in green. Small green agave plants are scattered across these regions. To the left of the map is a large, detailed illustration of a green agave plant. To the right is a circular inset showing a close-up of the plant's inflorescence, which has several yellow flowers on a green stalk. A smaller circular inset shows a single flower with its reproductive parts.</p>	
<p>Es un agave de talla pequeña característico en bosques de pino encino con suelos calizos de las partes interiores y secas de la Sierra Madre del Sur, el valle de Tehuacán y Sierras de Oaxaca entre los 1000 2500 metros sobre el nivel del mar, su floración es otoñal, tiempo en que los murciélagos visitan sus flores acarreado y mezclando el polen entre poblaciones lejanas (CONABIO, 2006; Eguiarte y Souza, 2007:3-21 y Romo, 2013:14-15).</p> <p>Esta especie es ampliamente conocida por los productores y consumidores de mezcal, Se dice que los mezcales obtenidos a partir de este agave tienen sabores dulces, la mayor parte de la producción de este mezcal depende de las poblaciones silvestres ubicadas en encinares y selvas bajas, por su tamaño y limitado contenido de azúcares suele tener un costo elevado en comparación a otros mezcales (CONABIO, 2006; De Gortari y Escamilla, 2009 y Romo, 2013:14-15)</p>	

Lechuguilla	<i>Agave univinata</i>
Otros nombres: Estoquillo y mezortillo.	
	
<p>Se distribuye sobre la vertiente al golfo de la Sierra Madre Oriental desde las planicies semiáridas y costeras hasta los lomeríos húmedos de Veracruz prefieren áreas rocosas cuyo dosel es abierto y permite el paso de rayos de sol (CONABIO, 2006).</p> <p>Su distribución coincide con la <i>A. lechuguilla</i>, <i>A. xylocantha</i> y <i>A. funkiana</i> todas estas especies son muy cercanas entre si evolutivamente por lo que se hibridan entre si y en ocasiones es difícil hacer la diferenciación entre ellas (CONABIO, 2006)</p>	