em questão
E-ISSN 1808-5245

El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales

José de Jesús Hernández López

Doctor; El Colegio de Michoacán; Zamora, México;
yacatzo@colmich.edu.mx

Resumen: El artículo discute la trayectoria de la Denominación de Origen Mezcal en México, a partir de la ampliación de la Declaratoria Oficial y la actualización de la Norma Oficial Mexicana 070. Con base en trabajo de campo de corte antropológico realizado en algunas regiones productoras de mezcal proponemos pensar en Denominaciones de Origen de carácter Regional, para recuperar la diversidad de formas de elaborar mezcal. Una manera de lograrlo es mediante la definición de las categorías de mezcal artesanal y ancestral, así como en su traducción a cada uno de los contextos regionales donde se elaboran esas bebidas.

Palabras-clave: Mezcal. Patrimonio social. Indicaciones geográficas. Denominaciones de origen.

1 Introduccion

A principios de 2017 en el Diario Oficial de la Federación se publicó la *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones* (MÉXICO, 2017a) que como su nombre lo indica, define qué es el mezcal y cuáles son sus categorías. Se trata de una actualización de la Norma publicada en 1994, fecha en que el Estado Mexicano declaró la Denominación de Origen Mezcal (DOM) y asumió su titularidad.

De entonces a la fecha se ha modificado el territorio de la Indicación geográfica en varias ocasiones[1], los tipos de bebidas (100% o mixtas)[2], y se ha reconocido la existencia de categorías de mezcal: Artesanal, Ancestral y el Mezcal (sin adjetivos) que en la práctica y coloquialmente se conoce como Tecnificado.

En este artículo se discuten algunos de los problemas relacionados con la

DOM (Fig. 1) y la norma en vigor, y se presenta una propuesta, teórico-práctica, que se enuncia desde el título.

Figura 1 - Denominación de origen mezcal



Fuente: Consejo Regulador del Mezcal (2018).

2 El Mezcal

El mezcal es una bebida alcohólica producida de uno o varios agaves, de las cuales 14 especies son las más comunes, sobresaliendo el *Agave angustifolia*, el *Agave cupreata*, el *Agave salmiana,* el *Agave potatorum* y el *Agave inaequidens*. El proceso de elaboración comprende las mismas cuatro fases que el tequila, a saber: Cocción del agave, maceración o molienda, fermentación, y por último, destilación. Dependerá de la región, esto es, de las condiciones ecológicas[3], antecedentes históricos y contexto socioeconómico, el que se utilicen ciertas especies de agave y, que predomine algún tipo de organización para manejar las plantas silvestres, semicultivarlas, o de plano domesticarlas como en el caso del *Agave tequilana* materia prima del tequila.

Lo mismo puede decirse de las fases de cocción, maceración, fermentación y destilación. Así, aunque la DOM comprenda en la actualidad a municipios de 9 estados[4] de la República (Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Puebla, Zacatecas, Durango, San Luis Potosí y Tamaulipas), al interior pueden detectarse más de 9 regiones con características particulares en la forma de

elaboración del mezcal. En algunos lugares es más común encontrar que la cocción del agave se realiza en pozos ademados con piedra, pero también en simples oquedades sin mayores revestimientos, en otras se utilizan hornos de piedra acomodada, y los productores más modernos utilizan autoclaves. La molienda puede hacerse en una canoa o en una batea con un mazo, o de manera semejante a los trapiches de caña; también puede realizarse con máquinas desgarradoras de las piñas de agave diseñadas *ex* profeso, además del famoso molino chileno semejante a los lagares, conocidos como tahonas, y por último el proceso puede efectuarse de igual manera utilizando maquinaria agrícola, e incluso más moderna como los difusores. Es decir, hay una diversidad de formas de moler el maguey.

La fermentación puede realizarse en cribas o pieles de animales, pozos, tinas de madera, en contenedores de plástico grado alimenticio y en tanques de acero inoxidable; lo mismo aplica para la destilación ya que hay una variedad de alambiques y técnicas empleadas, entre los aparatos más comunes se encuentran el destilador arábigo, el filipino y otro simplemente denominado como asiático, a esos materiales se añaden las columnas de destilación lo mismo de cobre que de acero inoxidable.

Es importante señalar que aunque desde hace cerca de una década varios académicos han encabezado la hipótesis de la destilación prehispánica (SERRA PUCHE; LAZCANO ARCE, 2015), aquí sostendremos que mientras las pruebas no sean contundentes, es mejor reconocer que estas bebidas no tienen mayor profundidad histórica entre las sociedades mexicanas que finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, que corresponden con las fechas más antiguas en las que se mencionan alambiques o bebidas obtenidas por alquitara.

De la misma manera en términos históricos es importante reconocer que todavía existe cierto vacío con respecto a si se trató de una sola tradición, o como se sostiene en este documento, más bien que se entrecruzaron distintas tradiciones productivas tanto en el caso del vino mezcal de tequila como de los otros vinos mezcales novohispánicos. En otras palabras, todavía no hay total claridad de que el tequila haya sido una bebida de rancheros hacendados,

mientras que el mezcal haya sido más de una tradición indígena y campesina (LUNA ZAMORA, 2015).

Por un lado los historiadores del tequila refieren que un antecedente de la bebida estaría en lo profundo del río Santiago, en las inmediaciones de Tequila y en colindancia con Zacatecas, donde algunas evidencias materiales darían fe de tabernas clandestinas[5] que en todo caso contrastarían con la arquitectura fabril de varias haciendas de la región Valles de Jalisco donde actualmente se elaboran afamadas marcas de tequila, y que en todo caso aquellos productores itinerantes y con pequeñas tabernas desarmables tal vez fueron indígenas, mulatos y campesinos, como sugieren los antecedentes identificados en trabajo de campo por la barranca y sierra de Tequila durante 2011.

Lo mismo aplica para el caso del mezcal. Una primera aproximación al mundo mezcalero nos llevaría a Oaxaca, para comprobar que es una bebida arraigada y con una conexión directa al mundo indígena; además al recuperar las percepciones que los habituales consumidores tiene de cada una de esas bebidas (GARCÍA-BARRÓN e*t al.,* 2017), encontraríamos que a diferencia del tequila "de hacendados, de gente a caballo", el mezcal se incrustó en una matriz diferente, de manera semejante al aguardiente de caña y maíz conocido como "posh*"* entre los indígenas chamulas, tzeltales y tzotziles en el estado de Chiapas. Investigaciones realizadas en el caso de esta última bebida han demostrado cómo a raíz de la articulación de los indígenas como peones de las haciendas durante la época colonial y todavía en el siglo XIX, se les pagaba parte del trabajo en especie, específicamente en *posh*, lo que explica la relación entre los descendientes de los mayas y un destilado de caña de azúcar, hasta que gradualmente fue apropiado y considerado como parte de su cosmovisión y rituales (PORRAZ GÓMEZ; HERNÁNDEZ LÓPEZ, 2015; GAMBOA SÁENZ; PEDRAZA JIMÉNEZ, 2017). Esto es, no se trata de una tradición nacida entre los indígenas, sino difundida y arraigada, resignificada al interior de la propia matriz, aunque todavía en muchos casos la bebida sea elaborada por mestizos.

De la misma manera, en trabajo de campo realizado en Etúcuaro, Michoacán durante el mes de julio de 2017, se encontró que entre los pobladores

de la localidad[6], la tradición mezcalera se remonta a la época de la hacienda cañera de La Concepción, cuyos dueños en algún momento se pusieron de acuerdo con otro hacendado –presumiblemente de Jalisco o de Michoacán – para que éste enviara a una familia a Michoacán para que les enseñara a elaborar mezcal. Es decir, el antecedente más antiguo del que se tiene referencia en el pueblo considerado como cuna del mezcal artesanal de Michoacán, y principal productor estatal, es que a partir de una primera vinata instalada dentro de la hacienda más importante de la comarca, se fueron transmitiendo los saberes y, con ello, dipersando las vinatas. Nótese que la tradición mezcalera se habría desarrollado en una hacienda, aprovechando maguey[7] silvestre, en este caso el endémico de la cuenca del Balsas: *Agave cupreata.* En otras palabras, el aprovechamiento y manejo del maguey era mucho más antiguo que su procesamiento como bebida; que tendría como origen una inciativa en los dominios de las familias poderosas de la región, buscando aprovechar el agave que crecía de manera ociosa y gratuita. Pero con el tiempo también aquí aparecerían productores clandestinos.

Cierto es que hace falta corroborar que la memoria local corresponda con acontecimientos históricos, además se vuelve necesario identificar si algunos otros sucesos y personajes fueron olvidados; no obstante el dato duro sirve para suponer que no existe una linealidad entre una bebida inventada – digámoslo así- por hacendados *versus* otras surgidas de manera prístina entre indígenas, peones y campesinos. La ausencia de un origen es la condición para el reconocimiento de una diversidad de procesos locales y regionales (BÉRARD; MARCHENAY, 2004) en los cuales fueron surgiendo los mezcales, y éste es el argumento de este escrito.

En la actualidad, de acuerdo con datos del Consejo Regulador del Mezcal (2018), se producen cerca de 5 millones de litros anuales[8], y son cerca de 8 mil familias las que directamente se dedican a esa actividad. El sector genera casi 5 mil empleos directos y unos 25 mil indirectos. Oaxaca es el principal productor con más del 90% de destilado, siguiéndole Michoacán. Pero hay una salvedad, lo que se contabiliza es el mezcal certificado, esto es, el que cumple con la normatividad de la DOM, los demás mezcales que no cuentan con

adscripción dentro del Consejo Regulador del Mezcal a pesar de años de producción, no aparecen en esas cifras y existe la intención de clasificarlos de otra manera. De hecho la Norma Oficial Mexicana 199, propuesta en 2015, pretendía que los mezcales y tequilas sin certificación fueran legalmente clasificados como "komiles", y que se les prohibiera usar el vocablo "agave" precisamente porque al no regularizar su situación[9] pasaban a ser una amenaza a la salud, por ser informales y clandestinos.

Es en los últimos 10 años que el fenómeno del mezcal ha atrapado la atención, porque comenzó a experimentar una interesante articulación en los mercados globales, pues si bien ha seguido los pasos del tequila, además debe destacarse que la percepción generada de que se trata de un producto rústico y conexión con una matriz indígena, con una dimensión ritual, una producción en pequeña escala y preocupada por el cuidado de la naturaleza, contrasta con la percepción que se tiene del tequila (GARCÍA-BARRÓN et al., 2017), totalmente identificado con procesos industriales (ARCHIBOLD, 2011). Además de ello, desde nuestro punto de vista, una triple vía explica la fuerte articulación de una bebida local con el consumo global:

a) en Estados Unidos los cantineros han descubierto la versatilidad del producto, ligada al encanto de Oaxaca (CAMARENA, 2017; PROVILLE; BLUNT, 2009; MEXICANOS…, 2012); y en nuestro país es en Ciudad de México donde se consume la mayor cantidad de mezcal, esto es se trata de un fenómeno recurrente: las urbes en sus modas van alcanzando localidades y productos para incorporarlos en una filosofía de variedad continua;
b) de manera curiosa, la publicidad del mezcal no es emergente, sino parte del mismo guión, puesto que ya varios industriales tequileros, aunque con mayor propiedad habría que decir del ramo de las bebidas alcohólicas a nivel mundial, han incorporado en su carpeta a los mezcales, así que también eso explica el fenómeno (PRODUCTOR…, 2017; PERNOD…, 2017);
c) uno de los fuertes núcleos de construcción del exotismo está en Europa, a donde acuden a estudiar jóvenes mexicanos (ESPEJEL, [2017?];

HERNÁNDEZ, 2017; HURT, 2017; AIRBNB, 2017) solventes económicamente – en su mayoría hijos de empresarios –. Una vez de regreso al país, y después de haber viajado por Europa, Asia y América del Norte, son ellos quienes, con el apoyo de la familia, incursionan en la elaboración de mezcales con un espíritu cosmopolita, los cuales directamente exportan a Amsterdam o Marsella, y desde ahí distribuyen por el viejo continente.

A este punto una nota es pertinente. La incursión de estos personajes así como de inversionistas extranjeros en el mezcal mejor que en el tequila, no sólo responde a un cálculo de mercado: Hay más de 1000 marcas de tequila, mientras que de mezcal sólo unos cuantos tienen marca certificada – condición *sine qua non* para exportar – y casi ninguna está posicionada en el extranjero, pero además, el precio promedio de un tequila comercial es de 13 dólares, mientras que el de un mezcal es de 18 dólares, con costos de producción por debajo de los del tequila[10]. Todos estos factores permitirían explicar por qué se está solicitando más la ampliación de la DO del Mezcal más bien que la del Tequila.

3 Las Indicaciones Geográficas (IG)

Las IG son figuras de origen europeo que históricamente han asumido diversas facetas, las cuales van desde la protección (GARCÍA MURILLO, 2009), la diferenciación (RODRÍGUEZ GÓMEZ, 2002; 2007), el desarrollo regional (BARHAM; SYLVANDER, 2011; GANGJEE, 2016), la sustentabilidad (VALENZUELA ZAPATA, 2005) o la de ser una estrategia de comercialización en el contexto de los flujos globales (RAMÍREZ GARCÍA, 2006; LECLERT, 2007). En la actualidad cada vez se suman más productos, sobre todo alimentos y bebidas, a esta forma de demarcar territorios a partir del reconocimiento y puesta en valor de la calidad y singularidad de las producciones.

Las IG tienen sentido en el ámbito del comercio internacional, teniendo a los Estados Nación como los actores en la firma de acuerdos de reconocimiento

de productos elaborados en geografías comprendidas en los márgenes nacionales (DE SOUZA BOURDA, 2015; JIMÉNEZ CABRERA, 2014).

Es decir, al mismo tiempo que son una estrategia de protección de productos de la falsificación en escala internacional, son un "activo intangible" (DE SOUZA BOURDA, 2015, p. 2) que contribuye al desarrollo económico de un país. Europa es el continente donde se han declarado más productos con indicaciones geográficas, las cuales se dividen en Indicaciones Geográficas de Protección y Denominaciones de Origen (Cuadro 1).

Cuadro 1 - Constantes y variantes entre IGP y DO

Género	Especie	
Indicación geográfica (Figura del derecho industrial)	**Indicaciones geográficas de procedencia (IGP).** *Dónde se produce.* No es garantía de calidad.	▪ Indica el origen del bien, de forma neutral, sin señalar nada adicional: Producto de México. ▪ El nombre geográfico del país, ciudad, región localidad de un territorio. ▪ Conocido como centro de extracción, producción o fabricación del producto o de prestación de servicio (Art. 177, LPI – Propiedad Industrial- Brasil). ▪ Hay un vínculo con el territorio en al menos una de las fases de producción, transformación o elaboración. Por ejemplo: Queso elaborado EN Normandía (Ahí se elabora).
	Denominaciones de origen **También DO Protegida** *Producto con cualidades debidas a un medio geográfico.*	▪ Nombre geográfico del país (en casos excepcionales), aunque se inicia más bien por una región o por una ciudad, o localidad, que designa un producto (agrícola o producto alimenticio) o servicio, ▪ cuyas cualidades o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, incluidos factores naturales y humanos. (Art. 178, LPI Brasil). ▪ La producción, transformación y elaboración se realizan en la zona geográfica delimitada.

		Por ejemplo, queso DE Normandía. Indica que el ganado es local, y pasta en Normandía, que se elabora con base en saberes locales.

Fuente: Elaboración propia con base en De Sousa (2015, p. 3).

Tan sólo en España existen más de 250 denominaciones para igual número de alimentos y bebidas, mientras en México apenas se cuenta con 15, de las cuales cinco son para bebidas alcohólicas:

a) el sotol elaborado con la planta conocida como serere (*Dasylirion wheeleri*) en todos los municipios de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango;
b) la charanda, producto destilado del jugo de caña, originario de una porción del estado de Michoacán correspondiente a la región de Uruapan con 16 municipios en total, entre ellos Cotija, Los Reyes, Tacámbaro y Uruapan;
c) el bacanora elaborado con *Agave angustifolia* en 35 municipios del estado de Sonora;
d) el tequila, destilado del *Agave tequilana Weber* variedad azul, el cual puede producirse en 181 municipios ubicados en las siguientes cinco entidades federativas: Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas;
e) y el mezcal, del cual hablamos en el epígrafe anterior.

En todos los casos, se trata de amplias extensiones superficiales, y con una tendencia a ensanchar todavía más la zona declarada con protección de origen. En el caso del mezcal el 14 de agosto de 2017 el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial dio un decidido paso para incluir a municipios del estado de Aguascalientes en la Declaratoria (MÉXICO, 2017b; INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, 2017), con lo cual ya sumarían 10 estados. Ello provoca que las DOs se conviertan en una suerte de protecciones genéricas, para las que cada vez la historia, la cultura, y la geografía (lo biocultural) son menos fundamentales para la particularización de productos, pues si por ejemplo se presenta como un mismo tequila el elaborado

con agaves provenientes de la zona costera de Puerto Vallarta que el cultivado en una zona serrana, entonces la indicación geográfica no es representativa.

A diferencia de Europa, por ejemplo, de algunos vinos de Francia, donde debido a las características del *terroir* y los *savoir faire* se han reconocido pequeñas denominaciones de origen, con un tamaño incluso menor al territorio de un municipio mexicano, en nuestro caso los problemas y contradicciones que derivan del reconocimiento de denominaciones tan grandes y generales son los siguientes:

a) el centralismo que se provoca cuando sólo se cuenta con un organismo regulador y una unidad de verificación-certificación para atender a cientos de productores tan diversos de toda la zona con DO;
b) ça dificultad para administrar y proteger miles de hectáreas desde un solo organismo central;
c) la tendencia a homogeneizar formas de cultivo y de producción, con el riesgo que implica la pérdida de la diversidad;
d) los costos de operación del organismo regulador y la unidad de verificación-certificación que, entre otros factores, se elevan debido a las distancias que deben recorrerse para verificar todos los predios cultivados, las instalaciones de destilación y el lote de bebidas a producir;
e) la falta de representación de los pequeños productores, sobre todo cuando al interno de las DOs deben competir con grandes productores como es el caso de transnacionales tequileras y mezcaleras;
f) el reduccionismo que se enfrenta cuando deben definirse las características de las bebidas alcohólicas, toda vez que el territorio y el paisaje, las condiciones atmosféricas, las tecnologías, las técnicas y los productores son tan diversos, y no obstante deben establecerse parámetros, materiales, características geográficas y cualidades culturales para distinguir a un producto;
g) la exclusión de paisajes y comarcas con alto valor histórico, cultural y estético, pero que se contraponen con los escenarios seleccionados y rehabilitados para la promoción de las bebidas alcohólicas. El caso más

representativo de esta contradicción es el de Tequila, Jalisco, aunque el sector mezcalero no está ausente de esta realidad.

En su génesis las denominaciones de origen eran la excepción y no la regla. Si bien surgieron para evitar falsificaciones, el núcleo estaba cimentado en que sólo ciertos productos de ciertas comarcas tenían características excepcionales: no todos los productos de esas regiones. A veces el tipo de suelo de una parcela en particular, por encontrarse en sotavento o barlovento, por la composición mineral de la tierra, así como por los saberes y las técnicas utilizadas para su cultivo, eran las explicaciones de la excepcionalidad de determinados productos, llegando a presentarse el caso inclusive de que sólo algunas cosechas de vinos tuvieran esas cualidades.

Hoy hemos llegado a situaciones en las cuales las DOs distinguen ficticiamente los productos, y la saturación en el mercado impide que se aprecien cuáles son sus verdaderos atributos: Muchas mercancías que se presentan bajo esta estrategia comercial en realidad son bastante normales mientras que otras con características realmente dignas de reconocimiento se pierden en el anonimato por no ajustarse a los estándares normativos, los cuales dicho sea de paso, suelen estar pensados por y para la industria.

Este asunto del anonimato se vuelve problemático en un doble sentido. La clandestinidad e informalidad – y en muchos casos la ilegalidad – se convierte en una alternativa para quienes por diferentes razones no se ajustan a los parámetros normativos; pero además, esas prácticas ocultan y excluyen del mercado a muchos productores creativos que se han preocupado por mantener la tradición y realizar un manejo sostenible.

En suma, la DO Mezcal en teoría se asemeja más a una IGP que a una DO, ya que al pasarla por el tamiz del territorio y por identificar a sus hacedores y significadores, es decir al bajar a las escalas local y regional, una DO tan amplia es poco representativa de las particularidades y valores identitarios tanto de las bebidas certificadas como de aquéllas que todavía se resisten a dejar que sea el Estado quien defina cuándo se tiene una bebida de calidad.

En consecuencia, lo que conviene es pensar en la ampliación de una Indicación Geográfica Genérica para el mezcal a los 21 ó 25 estados de la

República con antecedentes históricos de cultivo de agave y/o elaboración de esa bebida[11]. Después de lograr esta apertura a todos los estados con algún antecedente o condiciones para este sector productivo convendría trabajar en la construcción de denominaciones de origen regionales, donde las particularidades que caracterizan la diversidad mezcalera mexicana sean puestas en valor. De ello se hablará a continuación.

4 La NOM-070-SCFI-2017

Contar con una DO implica la creación de un Consejo que regule la calidad del producto, un Pliego de Condiciones donde se especifique: la zona geográfica, los elementos que prueban el origen y propiedades del producto, la descripción del método de elaboración, entre varios más, esto es consiste en un documento que servirá de base para la confección de la Norma del producto que se protege. Ello supone, como en el caso europeo, que podrían crearse tantas DO para vinos como hubiera pliegos de condiciones que demostraran las características particulares de cada vino. Sin embargo, en México, toda la amplia gama de mezcales se está aglutinando en una sola Norma Oficial Mexicana, que en su nueva versión suaviza un poco la inevitable homogeneización de la variedad de formas de elaborar esa bebida, al reconocer que existen tres categorías de mezcales: Los artesanales, los ancestrales y los que no tienen adjetivo y que deben ser conocidos simplemente como mezcales. A continuación, se presenta una síntesis (Cuadro 2 y Fotos 1-6):

a) **mezcal -** se trata de la primera categoría listada, para referirse a la bebida para cuya elaboración no importa el tipo de materia prima (maguey silvestre o agave cultivado), cómo se realice el proceso de cocción ni cómo se efectúe la molienda del agave cocido, tampoco la manera y materiales con los cuales se realice la fermentación; lo que importa es que su destilación tenga como base el empleo de instrumentos modernos que optimizan ese proceso. Es por ello que algunos críticos lo definimos como “tecnificado” o “industrial”, porque no es extraño que cuando la destilación se mejora en términos de modernización, suceda algo

semejante con otras de las fases del proceso. Por último, habrá que decir que esas innovaciones técnicas y tecnológicas tienen como base una concepción racional de los procesos: "hay que optimizarlos", "evitar pérdidas", etcétera;

b) **mezcal artesanal -** es la bebida para cuyo proceso de producción no importa si la planta es maguey[12] o agave, pero la cocción es rústica (pozos de piedra, hornos de mampostería); la molienda es con mazo, tahona, en trapiche o con máquina de navajas desgarradoras. La fermentación es efectuada en oquedades de piedra, suelo o tronco, en piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, y generalmente se incluyen los sólidos (fibra o bagazo)[13]. La destilación es con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable;

c) **mezcal ancestral -** en esta categoría no importa si el destilado es elaborado con maguey o de agave[14], pero la cocción sólo se puede realizar en hornos de pozo; la molienda se efectúa en batea con mazo, en tahona o en molino chileno. La fermentación implica que las piñas de agave cocidas y maceradas están en contacto con elementos naturales o pieles de animales; en este sentido no es diferente al Artesanal. La destilación es la diferencia notoria, ya que este mezcal es el que se obtiene de olla de barro con montera de barro o madera. (MÉXICO, 2017a).

Cuadro 2 - Síntesis de categorías de mezcal

	Mezcal	**Mezcal Artesanal**	**Mezcal Ancestral**
Maguey			
Agave			
Cocción en pozo de piedra			
Cocción en horno de mampostería			

Otras formas de cocción			
Molienda con mazo			
Molienda en tahona o molino chileno			
Molienda en trapiche			
Desgarradora			
Fermentación en oquedades de piedra, suelo o tronco			
Fermentación en piletas de mampostería			
Fermentación en recipientes de madera o de barro			
Fermentación en pieles de animal			
Fermentación con sólidos (bagazo)			
Destilación en alambiques de caldera de cobre			
Destilación en ollas de barro con cualquier montera			
Destilación en alambique de acero inoxidable			
Destilación en ollas de barro con montera de barro o madera			

Fuente: Elaboración propia con datos de la NOM 070 (MÉXICO, 2017a).

Foto 1 - Autoclave para cocción de agave



Fuente: OLIVARES ([201?]).

Foto 2 - Horno de piedra para cocción de agave



Fuente: Players of Life (2013).

Foto 3 - Fermentación en pieles de res



Fuente: Consejo Regulador del Mezcal (2018).

Foto 4 - Destilador filipino



Fuente: De lo autor.

Fotos 5 - Destilación en ollas de barro



Fuente: Ruiz (2011).

Foto 6 - Destilando mezcal



Fuente: Agencia EFE (2016).

Como indicamos al principio, dentro de los 9 estados que actualmente forman parte de la DO hay una diversidad de formas de elaboración, con sus particulares ritmos, sentidos y valorizaciones. En una misma región es posible encontrar diferentes accidentes geográficos con características propias: tipos de suelos, topografías, relieves, vegetación, precipitación, etcétera; de la misma manera hay una amplia gama de maneras de elaborar mezcal, aunque siempre es posible establecer tipologías y destacar las que cuantitativamente son una moda.

Por ejemplo sólo para referirnos a la fermentación: en Queréndaro e Indaparapeo, Michoacán se elabora un mezcal con *Agave cupreata*, pero las condiciones climáticas de templadas a frías de la zona serrana cercana a Mil Cumbres llevó a los mezcaleros al uso de pulque[15] de *Agave salmiana y maximiliana* para fortalecer la fermentación (HERNÁNDEZ LÓPEZ; AISPURO, 2017), lo que no sucede en Etúcuaro donde también se emplea *cupreata*; en la sierra zacatecana cercana a Tlaltenango, Zacatecas, los agricultores esperan la temporada del año en que no haga ni mucho calor ni mucho frío (entre 20 y 30 grados *celcius*), generalmente entre octubre y noviembre, para que la fermentación ni sea lenta ni acelerada, a la par que la vegetación herbácea y floral que crece en los bosques durante la temporada de lluvias será aprovechada ya que dejará características organolépticas en la bebida. Es decir, hay toda una diversidad cultural que da sentido a las formas y materiales con los que se elabora cada mezcal.

Decimos "formas y materiales" porque como se notará, las tres categorías de la Norma, fueron construidas y diferenciadas entre sí tomando como criterio definitorio el tipo de material utilizado, como si tuvieran el mismo sentido para un grupo que para otro, sin atender a las formas, al entendimiento de las prácticas culturales, así como a las explicaciones de por qué se usan ciertas herramientas y se actualizan ciertos conocimientos y no otros.

Además, la Norma 070 nunca habla de levaduras, básicas para la fermentación, las cuales son tan específicas que, de acuerdo a la temporada del año, la temperatura ambiental, la humedad relativa, el entorno en donde se ubique la instalación mezcalera, es decir si hay más o menos flora, así como la presencia de alimentos u otras sustancias en el ambiente, la fermentación tendrá

características particulares. Es común que los pequeños mezcaleros elaboren sus propias levaduras a partir de germoplasma que cuidan y enriquecen, por ejemplo, los mezcaleros de Sola de Vega o de Santa Catarina Minas en Oaxaca, mientras que los grandes productores suelen recurrir a levaduras producidas en laboratorio (MÉXICO, 2014, 2010). Esto convendría considerarlo en la Norma, porque pondría en valor los saberes locales como estrategia para diferenciar una bebida de otra.

No nos extenderemos en mostrar cómo ciertos mezcales son expresiones bioculturales que además de diferenciar y poner en valor, hay que cuidar. Consideramos que por ahora los párrafos anteriores nos han servido para sustentar la idea de este apartado, pero antes de concluir es necesario señalar que en la academia hemos seguido la tendencia de analizar la serie de trabas, burocratismo y "descafeínamiento" – si se nos permite – que muchos productos locales experimentan cuando intentan formalizarse y salir al mercado, por ejemplo, el caso del queso Cotija en México[16] y el de Cima da Serra en Brasil (KRONE; CRUZ; MENASCHE, 2010), dejando de lado un análisis con respecto a cómo construir una malla de acero[17] para impedir que las transnacionales y los grandes capitales penetren en las aguas de las comunidades locales y se apoderen de sus productos.

En ese sentido, establecer categorías de mezcales con base en los materiales, instrumentos o tecnologías utilizados, pone en desventaja la biocultura local y en inmejorables condiciones a los tiburones del océano[18] de las bebidas alcohólicas, ello porque será difícil que una unidad productiva rural de los valles de Oaxaca, integrada por los miembros de la familia, pueda adquirir tecnología de punta para producir un mezcal categoría 1 o "tecnificado". Mientras que un empresario industrial con toda facilidad puede comprar pieles de animal, ollas de barro y establecer su palenque en una zona rural de Oaxaca, Guerrero o cualquier otro lugar y ampliar su oferta al incluir el mezcal ancestral o categoría 3 (MEZCAL, 2017).

Es evidente que desde la óptima empresarial esto no tiene nada de malo, y más bien esa ampliación de mercado representa una oportunidad. No obstante, si en la teoría de las DO se considera el desarrollo local, y si como política

pública conviene pensar en las DO como estrategias para anclar a la población al terruño, aprovechando los elementos del entorno y fortaleciendo ese vocacionamiento debido a las prácticas culturales que han dado vida a esas bebidas, lo que provocaría esa medida sería que en lugar de fomentar el cuidado del ambiente (sociedad-naturaleza), se propiciaría un desarraigo de los locales, como ya se ha documentado en muchos otros casos donde los productos se articulan en el mercado como mercancías sin preocuparse por los creadores.

5 Coda: el mezcal como patrimonio social

Derivado de lo anterior la propuesta debería ser la de romper el dominio de una denominación de origen extensa en términos geográficos, que gira alrededor de un centro rector, o en su defecto volverla genérica como antes apuntamos, para que no represente a algunos productores en específico, y en su lugar dé cabida a todos los productores del país: México es un país de magueyes y mezcales. El siguiente paso debería ser construir cada Pliego de Condiciones desde lo local, no para ajustar a los productores a una Norma, sino para contribuir con ellos en el cuidado de su biocultura, a la vez que para facilitar su inserción legal en los mercados (KRONE; CRUZ; MENASCHE, 2010). Ése es el tránsito hacia pequeñas DO Regionales, en manos de los productores y no del Estado, aunque necesariamente relacionándose con él ya que es una condición necesaria para ingresar al comercio internacional.

En ese tenor, esas DO regionales tendrían que contar con su propia norma y con certificaciones participativas establecidas con base en la confianza y el apoyo mutuo. Es el camino que pequeños productores de Guerrero han comenzado a trazar con certificaciones agroecológicas participativas (SÁNCHEZ JIMÉNEZ, 2017).

Mientras esa vía puede volverse una realidad, desde dentro de la misma Norma, que recién entra en vigor, es importante convertir en ventana de oportunidad el que lo artesanal y lo ancestral sean consideradas bebidas de segunda y tercera categoría[19], ampliando su definición. Y aquí una primera propuesta:

Cuadro 3 - Mezcal artesanal

Es la bebida… que se obtiene mediante **trabajo manual, creativo, original,** pero que goza del respaldo de la tradición mezcalera.

El maestro mezcalero pasó por un **proceso de aprendizaje** de al menos 2 años con otro productor artesanal o ancestral. Es decir, la profundidad histórica, la transmisión de conocimientos de generación en generación no son definitorios.

Los **lotes de producción** no exceden los 10 mil litros en años de contracción, pero puede llegar a producir hasta 60 mil litros al año. Eso significa que no hay una época del año en la que se destile.

Las cualidades de la bebida tienen que ver con la **técnica y saberes** del maestro, así como con las **características geográficas** del agave utilizado.

Fuente: Elaborado por lo autor.

Cuadro 4 - Mezcal Ancestral[20]

Es un **producto de alta densidad cultural**, esto es que resulta de una evidente conexión entre las prácticas culturales de sus creadores y su relación con el entorno. Es una bebida con la que se identifican sociedades indígenas y campesinas, al mismo tiempo que la cargan de sentido al incorporarla en ceremonias, rituales y acontecimientos relevantes. Se elabora con un alto porcentaje de **maguey silvestre** garantizando su reproducción al dejar en campo el 5% de plantas para que lleguen al final de su vida reproductiva y quioten.[21]

Los maestros mezcaleros son herederos, protectores, propietarios intelectuales, de ese *saber hacer*, y asumen el compromiso de **garantizar el cuidado** de los ingredientes, **las levaduras regionales**, el germoplasma y el ecosistema en el que crecen los magueyes o en el que se les cultiva.

Estos productores tienen un mínimo de **20 años** de dedicarse a esa actividad, por eso son reconocidos como herederos de la tradición.

Los **lotes de producción** alcanzan 4 mil litros anuales por palenque o vinata, en años de escasez de maguey silvestre; en años de abundancia alcanzan 8 mil litros.

La elaboración de mezcal se realiza durante una época del año, pues se liga con calendarios agrícolas y ciclos lunares.

Lo ancestral se encuentra en la combinación del patrimonio material e inmaterial: en la forma de vida de determinados grupos humanos, en sus procesos adaptativos evidenciados en las técnicas y herramientas peculiares.

Fuente: Elaborado por lo autor.

Las anteriores definiciones enfatizan a los creadores por su originalidad, por elaborar productos de alta densidad biocultural, por sus saberes y formas de hacer, por su organización que contribuye a fortalecer tejido social, por el

trabajo manual semejante al del alfarero, pero también por ser continuadores de una tradición que, en muchos casos, ha sido sensible al cuidado de la naturaleza, y ha tenido cierta conciencia del lugar que ocupa una bebida en la localidad; ello implicaría relegar a un segundo término las herramientas y materiales con los cuales se realiza el proceso de producción, que en muchos discursos es equiparado a "cultura", motivo que nos lleva a sustituir el concepto de patrimonio cultural,[22] ya semejante a un fetiche, por el de patrimonio social centrado en los sujetos creando territorios.[23] Una vía para de descubrir la rica diversidad de formas de elaborar mezcal, que justificaría múltiples denominaciones de origen regionales, se encuentra en la traducción de los cuadros 3 y 4 a las condiciones concretas de cada región.

El patrimonio social tiene la pretensión de enfatizar al actor humano en relación, su capacidad de organizarse para elaborar productos con alto significado cultural haciendo uso de elementos biológicos, así como de crear naturaleza mediante prácticas que son benéficas para el ecosistema.

En concreto, el patrimonio social refiere al uso y manejo que los maestros mezcaleros, con sus unidades productivas (Foto 7), aprendices y ayudantes hacen del agave, echando mano de manera creativa de su entorno, actualizando los saberes locales y entendiendo la bebida en una dimensión más compleja que sólo la de mercancía[24]. El maguey y el mezcal forman parte del ciclo de la vida, no se vive para producir mezcal, ya que también hay que sembrar maíz, frijol y calabaza para comer; criar gallinas, guajolotes[25] y cerdos; conservar las áreas boscosas.

Esas medidas contribuyen a que sean los propios portadores del patrimonio social los verdaderos promotores de sus productos y beneficiarios directos de su comercialización. Destacar el carácter genuino de las bebidas, de su densidad biocultural, de cómo en ellas se materializan relaciones sociales y ecológicas, no significa que no puedan ser comercializadas. Más bien procura que no sean otros quienes se beneficien de esta actividad.

Foto 7 - Unidad productiva en Oaxaca



Fuente: D.O. Urbano (2015).

El patrimonio social implica procesos de activación del patrimonio más que de patrimonialización. Prats (2003) afirma que todas las declaratorias de patrimonio pasan por el Estado, y cuando sucede un proceso de patrimonialización es debido a que en algún momento "algo" que tiene cierta importancia local, se visibiliza, se pone en valor – en muchas ocasiones por la iniciativa privada –, en consecuencia, se activa como patrimonio local y se crean las condiciones para formalizar su patrimonialización. En esa óptica, el Estado evalúa, acompaña en el proceso, declara. En el caso de las Denominaciones de Origen Regionales, el patrimonio es uno que está vivo, que se actualiza continuamente a partir de su carácter de tradición y tiene sentido mientras se mantenga en la escala local para que sean los propios portadores los que lo controlen, y para el cual no se espera el aval ni el reconocimiento del Estado, sino la toma de conciencia y reapropiación local. Se reconoce que en muchas ocasiones ese patrimonio se activa con ayuda de actores externos, aunque no debería activarse sólo aquello que el turismo espera o lo que se construye con fines turísticos, y en esto estamos de acuerdo con Prats (2003). El patrimonio social se vive a diario, y la propia comunidad lo valida.

¿Qué debería ponerse en valor? Los cuadros 3 y 4 destacan otros aspectos no estimados por la Norma que ahora vale la pena conceptualizar. La diferencia entre una producción tecnificada y las relacionadas con los otros

mezcales de las categorías artesanal y ancestral, se encuentra en la *trazabilidad social,* que aquí utilizamos como sinónimo de ese patrimonio social, a saber, la reconstrucción histórica del proceso social de producción de un mezcal: Quién hizo qué, cómo, con qué materiales, en qué momento, bajo qué esquema o lógica de producción, por qué de esa manera; en específico nos referimos a las relaciones sociales y relaciones con el ambiente, evidenciables en el proceso de elaboración del mezcal.

Las bebidas industriales pierden identidad por su tendencia a la homogeneización, ya que se procesan importantes cantidades de agave traído de diferentes lugares, para ser cocidas en grandes hornos, y para destilarse en equipo inocuo, y por lo mismo resulta difícil establecer trazabilidades técnica y social para el producto, y cuando esto sucede su trazabilidad es comprometedora, porque se trata de un producto que mezcla agave maduro y tierno, enfermo y con plaga, de diferentes zonas geográficas, por ejemplo de ladera y de valles, esto sin mencionar las relaciones sociales de producción: cultivado bajo esquemas de jornalerismo y subcontratación, o por obreros con contrato temporal para no generar derechos (HERNÁNDEZ LÓPEZ, 2014).

Por el contrario, muchos pequeños y algunos medianos productores con más control del proceso agrícola, tienen un acercamiento a los predios, herramientas, insumos, saberes y participantes, y en caso de que utilicen insumos químicos es más fácil sensibilizarlos del costo-beneficio que representan; de esa cercanía con el proceso de producción viene la capacidad de esos sujetos para narrar las historias de cada *tatemada u hornada*[26]*,* de cómo el destilado refleja las notas detectadas en la fermentación e inclusive cómo ciertos aromas se deben a las condiciones en las cuales creció la planta de agave. En un contexto de inseguridad con relación a lo que se bebe y come, la trazabilidad social es un potente valor.

A ello debemos añadir que, a diferencia de los mezcales producidos en serie, con igual suerte de relaciones sociales de producción, en el caso de los pequeños mezcaleros las relaciones con los participantes en el proceso no sólo son de tipo económico, ya que en la mayoría de las unidades de producción participan familiares, amigos, vecinos, conocidos, lo cual involucra reciprocidad

y solidaridad que contribuye a trenzar el tejido social. En Etúcuaro, Michoacán, por ejemplo, varios deportados y retornados de Estados Unidos han encontrado en estas actividades una alternativa para la reproducción familiar, desarticulándose de las redes migratorias. Hay, por tanto, en medio de las limitaciones, una alternativa laboral con beneficios sociales.

Referencias

AGENCIA EFE. Fotografía de archivo del 5 de noviembre de 2015 de indígenas de la comunidad Santiago Matatlán preparando aguardiente mezcal en Oaxaca (México). **EFE**, Ciudad de México, 30 abr. 2016.

AIRBNB. Spotlight: mezcalier mexicano introduce a viajeros al "culto del mezcal". **Airbnb Newsroom**, [S.l.], 8 jun. 2017.

ARCHIBOLD, Randal C. Move over, tequila, it's mescal's turn to shine. **The New York Times**, New York, 21 July 2011.

BARHAM, Elizabeth; SYLVANDER, Bertil. **Labels of origin for food**: local development, global recognition. London: Cabi, 2011.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir**: entre cultures et réglaments. Paris: CNRS editions, 2004.

CAMARENA, Alejandrina C. Cocteles de mescal con sabor a México. **El Universal**, Ciudad de México, 29 jun. 2017.

CEVALLOS, Miguel Ángel. ¿Qué hay detrás del Queso Cotija? **Siempre!**, Ciudad de México, 13 nov. 2015.

COLUNGA-GARCÍA MARÍN, Patricia et al. **En lo ancestral hay futuro:** del tequila, los mezcales y otros agaves. Ciudad de México: CICY, 2007.

CONSEJO REGULADOR DEL MEZCAL. **Denominación de origen mezcal**. [2018.]

D.O. URBANO. Así somos, somos aventureros. **D.O. Urbano,** [S.l.], 9 nov. 2015.

DE SOUZA BOURDA, Ana Lucía. Denominaciones de origen en Brasil: situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores. **Rivar,** Santiago, v. 2, n. 5, p. 1-21, mayo 2015.

ESPEJEL, Alba. Necio mezcal, raíces y sabor oaxaqueños. **El Popular**, Puebla, [2017?].

GAMBOA SÁENZ, Luis Manuel; PEDRAZA JIMÉNEZ, Rogelio. **Cruzpix para los santos.** México: Historia Herencia Mexicana Editorial, 2017.

GANGJEE, Dev S. **Research handbook on intellectual property and geographical indications**. Northampton: Edward Elgar Publishing, 2016.

GARCÍA-BARRÓN, Sergio Erick; HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; GUTIÉRREZ-SALOMÓN, Ana Luisa; ESCALONA-BUENDÍA Héctor B.; VILLANUEVA-RODRÍGUEZ, Socorro Josefina. Mezcal y tequila: análisis conceptual de dos bebidas típicas de México. **Rivar**, Santiago, p. 138-162, 2017.

GARCÍA MURILLO, José Guillermo. **Las denominaciones de origen en México:** consejos reguladores y eficacia jurídica. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2009.

HERNÁNDEZ, Lizbeth. La complejidad del mezcal. **El Financiero**, Ciudad de México, 12 abr. 2017.

HERNÁNDEZ BRIONES, Verónica; QUIRASCO BARUCH, Maricarmen; QUINTERO SALAZAR, Baciliza. Un acercamiento al mundo del queso Cotija región de origen^{mc}: arte y tradición de México. **Culinaria**, Toluca, n. 5 p. 5-19, jul. 2009.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; HERNÁNDEZ LÓPEZ, Elizabeth Margarita. El paisaje agavero, patrimonio cultural de la humanidad: una construcción política del paisaje y del patrimonio. In: HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; ROTMAN, Mónica; GONZÁLEZ DE CASTELLS, Alicia Norma. **Patrimonio y cultura en América Latina:** nuevas vinculaciones con el estado, el mercado y el turismo y sus perspectivas actuales. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2010. p. 259-277.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús. **Paisaje y creación de valor:** la transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2013.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús. **La jornalerización en el paisaje agavero:** actividades simples, organización compleja. Ciudad de México: CIESAS, 2014.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; AISPURO, Alejandro. Mezcal Río de Parras, un mezcal con sabor a región. **Tecnoagave:** revista de la cadena del agave y sus derivados, Guadalajara, n. 44, p. 13-15, 2017.

HURT, Jeanette. A talk with mexican spirits master Iván Saldaña. **Tales of the Cocktail**, New Orleans, 22 May 2017.

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. **Extracto de la solicitud del gobierno del estado de Aguascalientes para modificar la declaración general de protección de la denominación de origen "mezcal".** Ciudad de México, 14 ago. 2017.

JIMÉNEZ CABRERA, Diego. La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931). **Rivar**, Santiago, v. 1, n. 2, p. 72-89, Mayo 2014.

KRONE, Evander Eloí; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Del lomo de las mulas a la clandestinidad: dilemas entre las exigencias legales y el sistema tradicional de producción del queso serrano de los Campos de Cima da Serra (Brasil). In: INTERNATIONAL EAAE-SYAL SEMINAR, 2010, Parma. **Annali...** Parma: SYAL, 2010. p. 1-11.

LECLERT, Lucie. **Who benefits from the "Denominación de origen" tequila?** 2007. Thesis (International Master of Science in Rural Development) - Wageningen University, Wageningen, 2007.

LUNA ZAMORA, Rogelio. Los caminos del mezcal y el tequila. In: VERA CORTES, José Luis; FERNÁNDEZ, Rodolfo. **Agua de las verdes matas**: tequila y mezcal. México: CONACULTA; INAH; Artes de México; Tequila El Caballito Cerrero, 2015. p. 43-66.

MEXICANOS promocionan mezcal de Oaxaca en Nueva York. **MVS Notícias**, Ciudad de México, 03 oct. 2012.

MÉXICO. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. Evaristo Urzúa Esteva. **Mejoras a proceso para fermentar jugo de agave utilizando Saccharomyces cerevisiae.** PI JL/a/2006/000066, 2014, 2026.

MÉXICO. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. Dulce Maria Diaz Montaño, Juan Octavio Valle Rodríguez. **Proceso para fermentar jugo de agave en cultivo contínuo utilizando levaduras no-saccharomyces.** PI MX/a/2010/014330, 2010.

MÉXICO. Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, de 23 de febrero de 2017. **Diário Oficial de la Federación**, Ciudad de México, 23 feb. 2017a.

MÉXICO. **Proposición con punto de acuerdo por el cual se exhorta respetuosamente al directos general del instituto mexicano de la propiedad industrial a efectos de que se autorice y otorgue el uso de la denominación e origen del mezcal al estado de aguascalientes.** Proponiente: Jorge López Martín. Ciudad de México, 8 jun. 2017b.

MÉXICO. Resolución por la que se modifica la declaración general de protección de la Denominación de Origen Mezcal.**Diário Oficial de la Federación**, Ciudad de México, 24 dic. 2015.

MEZCAL artesanal mexicano se suma al portafolio de Distribuidora Alcazarén. **Perspectiva**, Mendoza, 7 ago. 2017.

OLIVARES, Ben. **Autoclaves**. Mezcologia. [2017].

PERNOD Ricard to partner with Del Maguey Single Village mezcal. **Pernod Ricard**, New York, 7 June 2017.

PLAYERS OF LIFE. **Mezcal como identidad de durango.** Ciudad de México, 2013.

PORRAZ GÓMEZ, Iván Francisco; HERNÁNDEZ LÓPEZ, Rafael Alonso. ¿"El costumbre" de los dioses o la imposición de los infieles? cosmovisión y comercialización del posh en los Altos de Chiapas. In: HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; IWADARE, Miguel Ángel. **En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas:** poder, prácticas culturales y configuraciones regionales. Guadalajara: CUAltos; Universidad de Guadalajara, 2015. p. 77-90.

PRATS, Llorenc. Patrimonio + turismo = ¿desarrollo? **Pasos:** revista de turismo y patrimonio cultural, Santa Cruz de Tenerife, v. 1, n. 2, p. 127-136, 2003.

PRODUCTOR de Absolut adquiere mezcalera mexicana. **El Financiero**, Ciudad de México, 8 jun. 2017.

PROVILLE, J. J.; BLUNT, W. In cocktails, beer goes a long way. **Beer Cocktails**, New York, jun. 2009.

RAMÍREZ GARCÍA, Aimé. **La multivocalidad del tequila en el marco de la denominación de origen.** 2006. Tesis (Licenciado en Letras Hispánicas) - Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 2006.

RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe. La denominación de origen del tequila: pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave azul. **Nueva antropologia**, Ciudad de México, v. 20, n. 67, p. 141-161, mayo 2007.

RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe. **La denominación de origen y el mercado de la distinción.** Ciudad de México: CIESAS; SAGARPA, 2002.

ROJAS, Gonzalo. Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema DO para el vino chileno. **Rivar**, Santiago, v. 3, n. 8, p. 145-173, mayo 2016.

RUIZ, María. **Sobre mezcales.** Ciudad de México, 2011.

SÁNCHEZ JIMÉNEZ, Eduardo. ¿Que es la certificación agroecológica participativa? **Mezcología**: compartimos la magia del mezcal, Oaxaca, 3 jul. 2017.

SERRA PUCHE; Mari Carmen; LAZCANO ARCE, Jesús Carlos. Etnoarqueología del mezcal: su origen y su uso en Mesoamérica. In: VERA CORTES, José Luis; FERNÁNDEZ, Rodolfo. **Agua de las verdes matas:** tequila y mezcal. México: CONACULTA, 2015. p. 23-42.

TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **La memoria biocultural**: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona: Icaria editorial, 2009.

VALENZUELA ZAPATA, Ana Guadalupe. **Las indicaciones geográficas y la sustentabilidad:** el caso del tequila. 2005. Tesis (Doctorado en Ciencias Biológicas con acentuación en Ecología) - Universidad Autónoma de Nuevo León, San Nicolás de los Garza, 2005.

Mezcal as a social heritage: from generic geographical indications to regional appellations of origin

Abstract: The article discusses the trajectory of the Mezcal Appellation of Origin in Mexico, in the contemporary context: the recent extension of the Official Declaration and the updating of Official Mexican Standard 070 (NOM 070). Based on fieldwork in several regions applying anthropological methodologies, we propose to think in Regional Apellations of Origin, to recover the diversity of forms to make mezcal. One way to achieve this is by defining the categories of Artisanal and Ancestral, and in the translation of each one to the regional contexts where these drinks are made.

Keywords: Mezcal. Social heritage. Geographical indications. Denominations of origin.

Mezcal como herança social: de indicações geográficas genéricas para denominações regionais de origem

Resumo: O artigo discute a trajetória da Denominação de Origem Mezcal no México, a partir da extensão da Declaração Oficial e da atualização do Padrão Oficial Mexicano 070. Com base no trabalho de campo antropológico realizado em algumas regiões produtoras de mezcal, propomos pense nas Denominações de Origem Regionais, para recuperar a diversidade de formas de elaborar mezcal. Uma maneira de conseguir isso é definindo as categorias do mezcal

tradicional e ancestral, bem como a sua tradução para cada um dos contextos regionais onde essas bebidas são feitas.

Palavras-chave: Mezcal. Patrimônio social. Indicações geográficas. Denominações de origem.

Recebido: 30/11/2017
Aceito: 15/12/2017

CC BY NC

[1] El 28 de noviembre de 1994 se declaró la protección de la DOM para los estados de Guerrero Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas. En 2001 se incluyó San Felipe, Guanajuato; en 2003 se incluyeron varios municipios de Tamaulipas; en 2012 se incluyeron 21 municipios de Michoacán; en 2015 se incluyó San Luis de la Paz, Guanajuato; ese mismo año se incluyó buena parte del estado de Puebla (MÉXICO, 2015).

[2] El 100% el tipo 1, y el 80% de agave y 20% de otros azúcares es el tipo 2.

[3] El numeral 3.17 de la NOM considera el tipo de suelo, topografía, clima, agua, microorganismos, además del maestro mezcalero (MÉXICO, 2017a).

[4] Departamentos en Colombia, Provincias en Argentina.

[5] Los espacios elegidos temporalmente para montar el equipo mínimo para la elaboración de mezcal o tequila han sido conocidos desde la época colonial como tabernas, vinatas y palenques, dependiendo la región. En algún momento histórico además de su carácter temporal eran sinónimo de clandestinidad o marginalidad frente a la ley y debían perseguirse. Hoy, muchas siguen siendo clandestinas en el sentido de informalidad, pero no siempre son perseguidas; pero han pasado a tener un atributo valorado por el mercado: Son espacios donde se elaboran bebidas rústicas, con materias primas casi siempre locales, y las bebidas al ser no industriales son catalogadas como artesanales por oposición.

[6] La localidad cuenta con poco más de mil habitantes, y entre mil y dos mil personas radicadas en Estados Unidos, sobre todo en Carolina del Norte, Chicago, Texas y California, ya que tiene una fuerte tradición migratoria. El régimen de propiedad es complejo: Los productores pueden ser pequeños propietarios (rancheros), ejidatarios (propiedad social) e hijos de miembros de la comunidad indígena (propiedad comunal).

[7] Maguey es un vocablo taíno introducido por los españoles para referirse al *metl* de los indígenas hablantes de náhuatl. Después en el contexto de las exploraciones botánicas se registró el género de estas plantas con el término griego de *Agave.* En el contexto de la globalización "agave" se ha vuelto dominante. En este artículo la distinción es la siguiente: Cuando se trate de plantas silvestres o cuyo manejo comunitario tiende a garantizar la libre reproducción de la planta, es decir, que hay un tipo de manejo aunque sea pasivo, utilizamos "maguey"; por el contrario, cuando la planta se ha cultivado y domesticado tanto utilizamos "agave".

[8] Frente a los 300 millones de litros del tequila que se producen anualmente.

[9] Significa solicitar su inclusión en la DOM, registrándose en el Consejo Regulador del Mezcal, aceptando la normatividad y las cuotas correspondientes por incorporación, verificación y certificación de espacios productivos y lotes elaborados, cantidades nada despreciables para los pequeños productores.

[10] Los costos se reducen en la elaboración de mezcal porque muchos productores son subsidiados por la unidad familiar y por la naturaliza misma: utilizan leña que en muchos casos no

compran, agua corriente y superficial que no se bombea ni se paga, agave silvestre que no se cultiva, además que las distancias de transportación de la zona magueyera a la vinata es de unos cuantos kilómetros.

[11]México está organizado políticamente en 32 estados o entidades federativas. Algunos autores refieren que en 21 de ellos se han producido destilados de agave en diferentes momentos históricos, otros autores han identificado especies de agave con potencial aprovechable para ser destilados en 25 estados.

[12]Arriba se mencionó que maguey suele referirse a la planta silvestre, no cultivada, por oposición al agave cultivado.

[13]Los procesos industriales exprimen la piña de agave en crudo, de tal suerte que las siguientes fases del proceso se realizan sólo con el líquido. Mientras el proceso antiguo implica la cocción de la piña, su maceración y fermentación incluyendo agua.

[14]La ausencia de discriminación es un indicio de una severa disminución de las especies silvestres, en un contexto de intensificación de agaves, propiciado por las crisis del agave, como se ha documentado en otros lugares (HERNÁNDEZ LÓPEZ, 2013; 2017).

[15]Bebida fermentada de otras especies de agave, era la bebida alcohólica prehispánica. Semejante a las chichas Centro y Sudamericanas.

[16]Véase Cevallos (2015) y Hernández Briones, Quirasco Baruch y Quintero Salazar (2009).

[17]Concesión a Fréderik Duhart.

[18]Ídem.

[19]Con cierta ironía describimos así los genuinos mezcales, que ahora deberán adjetivarse a fin de garantizar su existencia en el mercado.

[20]Ancestral es una palabra de cuidado en el contexto actual, empleada para referirse a algo rústico y de bajo impacto ecológico. Dado que el mezcal es una bebida colonial, la ancestralidad nos remitiría a ese contexto histórico. Aquí la propuesta es considerarla en los términos bioculturales de Toledo y Barrera-Bassols (2009), esto es, integrado por *Cosmos, corpus, praxis.* Véase también Colunga et al. (2007).

[21]Quiotar refiere a garantizar la reproducción sexual de los agaves, que sucede cuando a las plantas les brota el escapo florar.

[22]Hernández López y Hernández López (2010) analizan cómo desde su origen el *patrimonium* ha sido un concepto jurídico, aunque con diferentes sentidos según el contexto histórico. Refieren cómo la UNESCO desde 1960, en un contexto de deterioro de la arquitectura monumental, promovió la preservación de ese patrimonio adjetivado como cultural; más tarde en 1976 el mismo organismo incorporó el patrimonio menor, hoy denominado inmaterial, como objeto de protección. Los autores señalan también cómo en la actualidad el bien patrimonializado tiene menos valor en sí mismo, pero ligado a él aparecen: una importante valorización discursiva así como una calificación del mismo como factor de desarrollo económico; es decir, hay un proceso de mercantilización del patrimonio. De ahí que este artículo se prefiera hablar de patrimonio social, para distinguirlo de la fetichización/mercantilización con la que ya se piensa el patrimonio cultural, y equipararlo mejor con la trazabilidad social; ya no con un objeto sino con un proceso materializado en objetos.

[23]Ideas semejantes ha planteado Rojas (2016) como genuino "patrimonio cultural".

[24]Ya se ha escrito algo del lugar de ciertas bebidas alcohólicas en las comunidades indígenas y campesinas: como medicina, desinfectante, ungüento, en remedio, aperitivo, digestivo, ofrenda…

[25]Pavos.

[26] Expresiones populares que refieren al proceso de cocción del agave, evento que por las características de la actividad congrega a varias personas.