

REGIONES PRODUCTORAS DE MEZCAL EN MICHOACÁN: DIVERSIDAD BIOLÓGICA Y CULTURAL

América Delgado Lemus e Ignacio Torres García

Laboratorio de Ecología y Evolución de Recursos Vegetales, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México Campus Morelia, Michoacán, México.

americamezcales@gmail.com

Introducción

Mezcal es el nombre genérico que se da en varias regiones de México a bebidas espirituosas, destiladas a partir de mostos resultantes de la fermentación de los tallos de diversas especies del género *Agave* previamente cocidos y molidos. Se prepara en México con al menos 53 especies de agave en 26 estados y cada uno de éstos destilados posee propiedades organolépticas distintivas. Michoacán conserva éste legado vivo, es rico en mezcales y tradiciones a su salud. Se usan varias especies de *Agave*, silvestres y cultivadas para producir mezcal, desde hace más de 400 años. Se produce mezcal en 29 de 113 Municipios del estado, empleando técnicas tradicionales transmitidas por generaciones. La combinación de diversos factores ha dado como resultado una riqueza de expresiones culturales mezcaleras digna de ser reconocida. Sin embargo, la inclusión de Michoacán a la Denominación de Origen Mezcal, la creciente popularidad de ésta bebida, y la carencia de planes estatales para el aprovechamiento de agaves pueden representar un riesgo para sus poblaciones silvestres y cultivadas, así como para la subsistencia de esta actividad. Hasta recientemente no se tenía idea de la diversidad biológica y cultural que alberga el mezcal michoacano, y mucho menos de las propiedades organolépticas de sus destilados. Es por ello que nos planteamos conocer y definir las distintas regiones productoras de mezcal de Michoacán, los procesos, especies de *Agave* y otros recursos vegetales empleados, así como su importancia cultural. **Objetivos.** Documentar la riqueza de agaves mezcaleros de Michoacán y otros recursos vegetales empleados en la producción de mezcal. Describir las características de los procesos productivos y de los maestros mezcaleros, su importancia cultural, así como las propiedades organolépticas de los destilados. **Métodos.** A lo largo de siete años realizamos entrevistas etnobotánicas estructuradas y semi-abiertas a 25 productores de mezcal en diez municipios michoacanos. Documentamos las etapas de producción con el apoyo de libretas de campo, fotografías y videos, pláticas informales, visitas a sitios de producción y extracción de agaves, para documentar la extracción y manejo. Otra parte de éste trabajo consistió en conocer la diversidad de destilados mediante el diseño de *Sesiones de trabajo sensorial*, eventos de degustación de mezcales enfocados a explorar con un grupo de trabajo las propiedades organolépticas de mezcales michoacanos. **Resultados.** En Michoacán la

producción de mezcal se concentra en la temporada seca del año complementando las actividades agrícolas de temporal que realiza la mayoría de productores, así como diversas actividades productivas. Es una actividad familiar en la que colaboran generalmente hijos o sobrinos jóvenes, manteniéndolos en sus comunidades, también colaboran mujeres, esposas e hijas. Muchos productores colaboran ayudándose entre ellos, muestra de compañerismo. El mezcal es fuente de empleo para colectores de agave y peones. Documentamos el uso de cinco especies de *Agave* usadas solas o en mezclas de especies; así como en la diversidad de especies vegetales usadas como leña, para cubrir los tallos de maguey en el horno, o las empleadas en la construcción de las pilas de fermentación y de los destiladores. Los procesos y materiales son similares en todo el estado, pero existen sutiles o inclusive enormes diferencias, que hacen única cada unidad de producción. La producción se conforma por cinco pasos: 1) selección y corte de maguey, 2) horneado, 3) majada o molienda, 4) fermentación, y 5) destilación. Definimos cuatro regiones productoras de mezcal, en función a similitudes en cuanto a su geografía, especies de agave utilizadas, materiales y formas de producción: 1) Región Morelia-Centro, 2) Región Queréndaro, 3) Región del Jal-Mich (Noroeste), 4) Región Suroeste. **Discusión y conclusiones.** En la producción de mezcal en Michoacán existe una enorme diversidad biológica, sobre todo de recursos vegetales. Además existe una marcada diversidad cultural en torno a la elaboración de mezcales. Aquí nos hemos enfocado a las características generales entre regiones, sin embargo aún hacia el interior de una región, de comunidad a comunidad existen diferencias, incluso entre productores de una misma comunidad o al interior de una familia. Estamos convencidos entonces, de que ésta diversidad es la expresión del conjunto de éstas diferencias, y es en gran medida, lo que propicia así mismo una enorme diversidad de destilados. Las propiedades organolépticas de cada mezcal dependen de diversos factores: la región, el tipo de maguey empleado, el horneado, el tipo de leña, tipo de fermentación, el tipo de destilador, número de destilaciones y por supuesto de la experiencia de cada productor, reflejo de su historia personal y bagaje cultural. Estas diferencias en la producción, sin embargo, no son una limitante para disfrutar cada uno de estos destilados de excelente calidad y no deberían de ser obstáculos para su inclusión en la denominación de origen. Sin embargo, muchos planes de desarrollo gubernamentales apoyan la producción de mezcal, su promoción y etiquetado, pero no así el cultivo y reforestación de agaves, y no toman en cuenta cada contexto particular. Es una lástima que con semejante diversidad biocultural la tendencia de las denominaciones de origen en nuestro país, hechas a la ligera, sea unificar parámetros, promoviendo la homogenización de procesos y destilados, y que tiendan a erosionar gustos históricos y características organolépticas regionales. Se entiende que algunos de los materiales y herramientas usados tradicionalmente estén siendo reemplazados por materiales modernos, pero estos cambios también deben considerar y conservar procesos elementales para la identidad histórica de cada mezcal. Cada región es única en cuanto a sus artes de producción y gustos históricos, lo cual se ve reflejado en las cualidades organolépticas de cada destilado, características dignas de ser reconocidas en una denominación de origen seria

e incluyente, que tenga como base primordial la diversidad biocultural de nuestros destilados regionales.