

Magüeyes y mezcales

En los mezcales tradicionales se destila la enorme diversidad biológica de las regiones que los producen. México cuenta con cientos de paisajes donde se entrelazan procesos productivos, territorios y magüeyes.

Denominaciones de origen en México

“Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos”. Art. 156, Ley de la Propiedad Industrial. Las declaratorias de protección de las denominaciones son publicadas en el Diario Oficial de la Federación (DOF); materia prima, procedimiento de fabricación y etiquetado son señaladas en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM).

Denominación Bacanora
La planta no hace la denominación, se requieren historia, procesos organizativos y tradición de una región. Territorio: 35 municipios de Sonora. Materia prima: no especificada. Declaratoria: DOF-2000-11-06. NOM: no emitida.

Indicaciones Geográficas

Su principal objetivo es informar a los consumidores sobre el origen y la calidad de un producto, mediante signos distintivos. Las denominaciones de origen son un tipo de indicación geográfica, hasta ahora el único en México, pero en otros países se están desarrollando múltiples estrategias para la diferenciación en el mercado de bebidas fermentadas y destiladas, quesos, carnes, frutas y hortalizas.

La política europea de desarrollo rural contempla diferentes categorías de indicaciones geográficas, reconocidas entre los países de la Comunidad. El Tratado de Libre Comercio de América del Norte reconoce las denominaciones Tequila y Mezcal, y México reconoce Canadian Whiskey y Kentucky Bourbon. Sin embargo, sólo incluye indicaciones relativas a vinos y licores.

En México tenemos una inmensa diversidad de productos cuya calidad la definen su biología, geografía y cultura. Para que su valor agregado contribuya al desarrollo local, el envasado y etiquetado deben realizarse en las regiones de origen. Aún tenemos mucho camino por recorrer; un primer paso es promover un etiquetado preciso e informativo para un consumo que reconozca diversidad, calidad y valores sociales y ambientales.

Denominación Mezcal

Una palabra genérica que encierra diversas bebidas específicas. Es necesario profundizar y sistematizar nuestro conocimiento sobre las especies de magüeyes y sus distintos destilados. Territorio: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, partes de Guanajuato y Tamaulipas. Materia prima: *Agave angustifolia*, *Agave asperima*, *Agave weberi*, *Agave potatorum*, *Agave salmiana* ssp. *crassispina*, "...y otras". Declaratoria: DOF-1994-11-28. NOM: 070-SCFI-1994. Certificador: Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal.

Denominación Tequila

Del vino *mezcal de Tequila* del s. xviii a la más famosa de las bebidas mexicanas del s. xxi, su historia está llena de lecciones agronómicas, productivas y comerciales. Territorio: Jalisco, partes de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas. Materia prima: variedad azul de *Agave tequilana*. Declaratoria: DOF-1977-10-13. NOM: 006-SCFI-1994. Certificador: Consejo Regulador del Tequila.



Agave angustifolia
doba-yej (zapoteco), dáá-yave (mixteco), chelem (maya), hamoc (seri), amole, espadín

1.5 m de ancho y 1 m de alto

El más utilizado en Oaxaca para la producción de mezcal y en Sonora para el bacanora, con base en cultivos. Es el magüey de mayor distribución en México, cuya plasticidad morfológica provocó la descripción de más de 20 "especies" que, a fin de cuentas, eran *Agave angustifolia*. De una región a otra sus formas silvestres y semidomesticadas se aprovechan de manera tan variada que se han registrado más de 140 usos distintos para este magüey. Se le considera ancestro del henequén y del magüey azul tequilero.



Agave salmiana ssp. *crassispina*
branco, cimarrón, manso, verde

2 m de ancho y 1.5 m de alto

Crece en los matorrales desérticos del altiplano potosino-zacatecano, una región integrada natural y culturalmente. Es sustento de una tradición que se remonta a las haciendas del s. xviii, cuya producción mezcalera era más reducida que la ganadera y rebasaba el volumen alcanzado en Tequila, Jalisco. Se trata de una especie semisilvestre y manejada: los productores recuperan sus hijuelos y los plantan para reponer las poblaciones, y también se reproduce por semillas siguiendo su dinámica natural.



Agave tequilana
azul, bermejo, chato, chino, moraleño, xigüin

3 m de ancho y 2 m de alto

En el s. xvi esta especie contaba con numerosas variedades; actualmente la azul es la dominante y muchas otras se encuentran en peligro de extinción. En los territorios productores, las plantaciones se reponen utilizando hijuelos y plantitas clonadas en laboratorio por cultivo de tejidos. Esto ha provocado una disminución en su diversidad genética, que la hace susceptible a plagas y enfermedades. Su zona de origen es el sur de Jalisco y recientemente fue llevada a Tamaulipas y otros estados, donde ahora también se cultiva.



Agave cupreata
papalometl (náhuatl), yaabendisi (mixteco), ancho, papalote

1 m de ancho y 80 cm de alto

Muy apreciado como alimento por su gran dulzura, es una excelente cerca viva gracias a su tronco y abundantes hijuelos; también se obtienen fibras de sus hojas. Por su variable fisonomía —ancho, angosto, hojas abiertas o cerradas, tonalidades de verde— se ha ganado numerosos nombres indígenas y mestizos. Con preferencia por los suelos calizos de zonas áridas, este magüey limita su distribución de la Cañada de Tehuacán, en Puebla, al sur de los Valles Centrales de Oaxaca, por lo que se dice que es microendémico.



Agave karwinskii
tobasiche, madrecoixe, bicuixe (zapoteco), barril verde, amarillo, cirial

1.5 m de ancho y 1.5 m de alto sobre un tronco de hasta 2.5 m

Muy apreciado como alimento por su gran dulzura, es una excelente cerca viva gracias a su tronco y abundantes hijuelos; también se obtienen fibras de sus hojas. Por su variable fisonomía —ancho, angosto, hojas abiertas o cerradas, tonalidades de verde— se ha ganado numerosos nombres indígenas y mestizos. Con preferencia por los suelos calizos de zonas áridas, este magüey limita su distribución de la Cañada de Tehuacán, en Puebla, al sur de los Valles Centrales de Oaxaca, por lo que se dice que es microendémico.



Los caprichos mezcaleros

Mezcal: bebida obtenida del magüey cocido, fermentado y destilado. Tequila, bacanora y raicilla son mezcales específicos, elaborados con tipos particulares de magüey y cuyo nombre responde a su lugar de origen y/o a la tradición local. No hemos incluido el sotol por producirse a partir de plantas del género *Dasylirion*, y no de *Agave*. La calidad e identidad de cada mezcal la definen materias primas, procesos de transformación y contextos culturales de consumo. Cada tipo de magüey, sea dulce, ácido o aromático, se vuelve un abanico de posibilidades en diversas condiciones de altitud, clima y suelo, gracias a la compleja topografía de nuestro país. La cuidadosa selección y cosecha de plantas, junto a los conocimientos y técnicas de elaboración de la bebida, integran la experiencia, el *savoir-faire* o *saber hacer*, de cada región que hace del mezcal una bebida de dioses.

Las bondades magueyeras

El mayor volumen de producción corresponde al magüey azul y al espadín, cultivados de manera cada vez más intensiva y homogénea en agroindustrias globalizadas. En contraste, la mayor diversidad se encuentra en los magüeyes domesticados que habitan los traspatios de las casas y paisajes rurales, y en los silvestres, que crecen junto a otras plantas y animales en ecosistemas llenos de vida. Valorados económica, histórica y culturalmente por las comunidades, los magüeyes de cada región son un patrimonio que es necesario conservar y aprovechar de forma sustentable. La estructura actual del mercado incentiva las plantaciones monoespecíficas de magüey azul o espadín, pero éstas sustituyen cultivos alimentarios o bien ocasionan deforestación y erosión de suelos, marginando los magüeyes mezcaleros nativos. Como alternativa, las poblaciones silvestres y manejadas como rodales forestales pueden generar materia prima con cosechas anuales, captar agua, conservar suelos, vegetación y fauna.



La floración marca el final de la vida del magüey, pero el resultado vale el esfuerzo: las flores polinizadas por murciélagos, aves e insectos producirán las semillas que aseguran la descendencia y una alta diversidad genética en la población. Si las semillas no se logran, pueden desarrollarse bulbillos en las ramas. Otra opción reproductiva son los hijuelos que produce a lo largo de su vida.



La **Comisión para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad** promueve, coordina, apoya y realiza actividades para el conocimiento de la diversidad biológica, su conservación y uso sustentable, en beneficio de la sociedad.

El **Programa Recursos Biológicos Colectivos** de la Conabio tiene como objetivo apoyar el establecimiento de modelos innovadores de apropiación colectiva y sustentable de recursos biológicos para promover una valoración integral del espacio rural, la conservación *in situ* de la diversidad biológica y el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades rurales y los consumidores urbanos.

Su iniciativa **Mezcales y Diversidad Biológica** busca integrar y difundir información y conocimientos biológicos, ecológicos, geográficos y culturales para la diferenciación en el mercado de los mezcales campesinos e indígenas de México.

Se pone a disposición del público el mapa *Mezcales y Diversidad* con información de 12 especies de magüeyes mezcaleros en nuestras oficinas o contáctenos en rbc@xolo.conabio.gob.mx.

Tipos de vegetación



Esta edición en formato pdf del mapa "Magüeyes y mezcales" incluye cinco de los doce magüeyes mezcaleros que aparecen en el mapa "Mezcales y diversidad" (Conabio, 2005) y fue la base del que se publicó en la revista *Día Siete* en su número 252 del 14 de mayo de 2005. Esta versión electrónica fue preparada por Conabio para el acervo documental resando en un disco compacto en fines de lucro por Pamela Pérez Ricárdez con motivo del Encuentro y Suboratoria de Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México, realizado del 15 al 20 de agosto de 2005 en el Red Fly taberna, México.

Mapa: DIALUM NAD 27, ESFERODE CLARK de 1886, ESCALA 1:4.000.000. División Política Estatal: ESCALA 1:1000.000. COMPOSICIÓN DE DATOS: VECTORIALES TOPOGRÁFICOS, INEGI 2000. COMPOSICIÓN DE FISIOGRAFÍA Y VEGETACIÓN POTENCIAL, BASADA EN EL MODELO DIGITAL DEL TERRENO Y REDONSKI, 1980. Ilustración: RAFAEL FLUJ, Modelación e información geográfica: DANIEL OCAÑA Y SUBDIRECCIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA DE LA CONABIO. Composición del mapa y diseño: ROSALBA BECERRA. Texto: XITAU AQUÍRE Y JOSÉ LARSEN. Asesor científico: AÍSAL GARCÍA-MENDOZA. © Conabio, 2005. México.