

HERENCIA Y MAESTRÍA

Experiencia de maestros y maestras mezcaleros en Oaxaca



Herencia y Maestría. Experiencia de maestras y maestros
mezcaleros en Oaxaca

Primera edición, 2026

Edición y contenido: Eunice Rendón Cárdenas

Compilación: Pablo Almuli Cassigoli

Diseño editorial: Francisco Javier Cervantes Torres

Fotografías: Colectivo Maguey

Un agradecimiento especial a la Asociación de Maguey y Mezcal
Artesanal A. C., al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del
Mezcal, A.C., a José Orlando Carrasco Hernández y a Jazmin
Cervantes Guerrero por su valioso apoyo en la realización de este
libro.

© Colectivo Maguey

HERENCIA Y MAESTRÍA

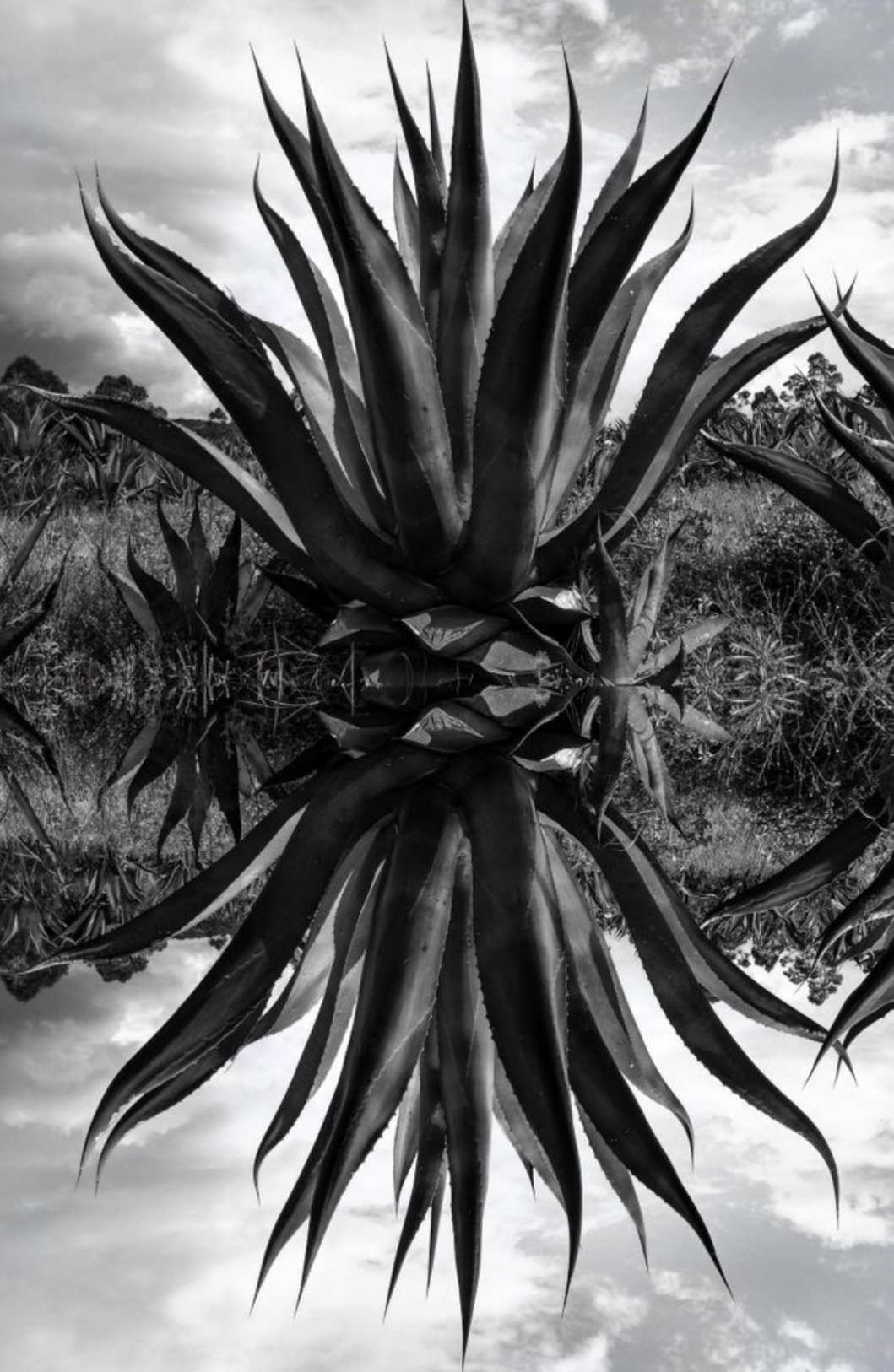
Experiencia de maestros y maestras mezcaleras en Oaxaca



Índice

Prologo	1
Palabras introductorias: Raúl Ruiz Robles	4
Palabras introductorias: Saymi Adriana Pineda Velasco	6
Mezcal: Símbolo nacional	8
Oaxaca: Capital del mezcal	11
Legislar para proteger la tradición: normas e impuestos	14
Abraham Martínez García	21
Alexis Yair Canales Ángeles	22
Anastasio Santiago Sernas	24
Angélica García Vásquez	26
Anuar Ramírez Cortés	27
Audencio Ramos	29
Benigno López	31
Bernardo Morales López	32
Berta Vásquez	33
Blanca Esther Salvador Martinez	35
Celedonio Ramírez Luis	37
Dena Chagoya Jacinto	38
Diana Laura Arenas Marin	40
Doctora María Isabella Chagoya Méndez	42
Eloy Díaz Ríos	43
Guadalupe Ramos	45
Ignacia Villafañe Ojeda	47
Israel Antonio Juan	49
Israel López Ríos	50
Jesús Alejandro Hernández Arango	51

José Díaz Bustamante	53
José Luis Sánchez López	54
Juan José Santiago Hernández	55
Juana Escobar Bautista	57
Juanito Martínez Santiago	58
Lorena Carreño	61
Mario Bohórquez Bustamante	63
Mayra Santiago Mateo	64
Miguel Ángel Cruz Ríos	66
Oscar Cruz Martínez	67
Pedro García Vásquez	69
Rafael Santiago Serna	70
Raúl Juan Hernández	72
Rene Moisés	73
Rene Parada Barriga	75
Ricardo González Robles	76
Rodolfo Juan Juárez	78
Rosario Ángeles Vázquez	79
Valentina Santiago Gutiérrez	81
Xiurave Claudio Carbajal	83
Isidro César Figueroa Jiménez	85
Flor de María Velázquez Mijangos	86
Abelino Cohetero Villegas	89
Joel Santiago Hernández	91
Palabras de cierre	94
Conclusiones	97





VIDAL LLERENAS MORALES : DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Hablar del mezcal es hablar de Oaxaca. De sus montañas y valles, de la extraordinaria diversidad de sus agaves, de sus comunidades y de las mujeres y los hombres que, generación tras generación, han conservado un conocimiento que hoy forma parte de los grandes patrimonios de México. El prestigio que el mezcal ha alcanzado en nuestro país y en el mundo no surgió por casualidad; es el resultado de siglos de trabajo, de una profunda relación con la tierra y de una convicción compartida: conservar una tradición que encuentra en cada comunidad una expresión propia.

Cada maestro y maestra mezcalera aporta algo irrepetible a esa historia. En sus manos convergen la experiencia, la paciencia y el respeto por procesos que no pueden entenderse sin el territorio que les da origen. Su trabajo ha permitido que el mezcal conserve una identidad propia incluso en un contexto de creciente reconocimiento internacional. Ellas y ellos no solo elaboran un destilado excepcional; resguardan conocimientos, fortalecen economías locales, mantienen vivas las culturas comunitarias y transmiten un legado que pertenece a todo México.

Este libro es un merecido homenaje a esas personas. Sus páginas reúnen historias de vida que permiten comprender que el mezcal es, antes que cualquier otra cosa, una construcción colectiva.



Cada testimonio refleja trayectorias marcadas por el esfuerzo, la creatividad, la innovación y el compromiso con una tradición que ha sabido evolucionar sin perder su esencia. Al mismo tiempo, esta obra reconoce el papel que han desempeñado las mujeres, cuya presencia ha sido decisiva en la producción, la investigación, la comercialización y la preservación de la cultura mezcalera, contribuyendo a que hoy el sector sea más diverso, más fuerte y más representativo de la riqueza social de Oaxaca.

Desde esa realidad adquiere pleno sentido la Denominación de Origen Mezcal. Su razón de ser va mucho más allá de distinguir un producto en el mercado. Representa el reconocimiento jurídico de un patrimonio construido por generaciones; protege el vínculo inseparable entre el territorio, el conocimiento tradicional y la calidad que distingue al mezcal. Salvaguardar una denominación de origen significa proteger el prestigio alcanzado por quienes dedicaron su vida a construirlo y garantizar que ese reconocimiento continúe asociado a las comunidades que le dieron origen.

En el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial compartimos esa responsabilidad. Nuestra labor consiste en fortalecer los instrumentos que preservan el valor de las denominaciones de origen mexicanas, salvaguardar su autenticidad y contribuir a que sigan siendo un motor de desarrollo para las regiones donde nacieron. La Denominación de Origen Mezcal constituye uno de los ejemplos más representativos de cómo la propiedad industrial puede convertirse en una herramienta para impulsar el desarrollo regional, generar valor agregado, promover la competitividad y, al mismo tiempo, preservar el patrimonio cultural que distingue a nuestro país.

El crecimiento del mezcal en los mercados nacionales e internacionales abre nuevas oportunidades, pero también plantea importantes responsabilidades.



Consolidar su prestigio exige mantener los más altos estándares de calidad, fortalecer el respeto por la autenticidad del producto, impulsar el aprovechamiento sostenible de los recursos y generar condiciones que permitan que los beneficios de este reconocimiento lleguen a quienes han hecho posible su existencia: las comunidades productoras, las familias mezcaleras y las nuevas generaciones que hoy encuentran en esta actividad un proyecto de vida.

Celebro profundamente la publicación de esta obra porque contribuye a preservar una memoria que difícilmente podría resguardarse únicamente a través de documentos o registros. Las voces reunidas en estas páginas enriquecen nuestra comprensión de uno de los productos más emblemáticos de México y nos recuerdan que el verdadero valor de una denominación de origen siempre comienza en las personas. En ellas reside la autenticidad, la experiencia y el compromiso que hacen del mezcal un símbolo de identidad nacional.

Confío en que este libro fortalecerá el reconocimiento hacia las maestras y los maestros mezcaleros de Oaxaca y permitirá que más personas comprendan la trascendencia de proteger este patrimonio colectivo. Porque proteger la Denominación de Origen Mezcal, es proteger la historia, el trabajo, la creatividad y el futuro de quienes han convertido a Oaxaca en el corazón de una tradición que hoy enorgullece a México ante el mundo.



Palabras introductorias

RAÚL RUIZ ROBLES : SECRETARIO DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL ESTADO DE OAXACA

Hay palabras que no necesitan traducción porque ya son parte de nuestra identidad. Mezcal es una de ellas. Basta pronunciarla para que cualquier persona nacida en estas tierras piense en un palenque, en el olor a agave cocido, en una mesa familiar donde una copa se comparte antes de cualquier conversación importante. En Oaxaca llevamos el mezcal en la memoria mucho antes de saber que un día también lo llevaríamos en la economía, en el turismo y en el orgullo con que presentamos nuestro estado al mundo.

Este libro nace de una convicción sencilla: que la historia del mezcal la deben contar quienes lo hacen posible. Por eso, más que un recuento de cifras o de logros institucionales, Herencia y Maestría reúne algo mucho más valioso, la voz propia de nuestras maestras y maestros mezcaleros. Al leer estas páginas encontramos a Don Eloy Díaz Ríos, guiándose por la luna llena para saber cuándo cortar el agave, tal como le enseñó su abuelo. Encontramos a Berta Vásquez, de San Baltazar Chichicápam, quien abrió camino en un oficio donde hoy es referencia por su maestría. Encontramos a Celedonio Ramírez Luis, de San Pedro Totolapam, quien comenzó a trabajar el mezcal a los cinco años y hoy enseña a sus hijas para que la tradición continúe. Y encontramos también las voces de especialistas como la Dra. María Isabella Chagoya Méndez o la Dra. Blanca Esther Salvador



Martínez, que durante años han acompañado al sector desde el conocimiento técnico y normativo.

Cada testimonio confirma algo que en el gobierno del estado tenemos muy presente, que Oaxaca es, con toda propiedad, la capital del mezcal, más que por volumen de producción, porque aquí se conserva con mayor fidelidad el vínculo entre la planta, la tierra y quien la trabaja. Más de cuatrocientos años de historia respaldan esa afirmación, y hoy esa historia se renueva con cada nueva generación de mezcaleras y mezcaleros que decide continuar el oficio de sus familias.

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Oaxaca, acompañamos este momento de crecimiento del mezcal con la certeza de que el mayor activo de nuestra entidad es precisamente esa diversidad de agaves, de procesos y de manos que ningún otro lugar del país puede igualar. Nuestro compromiso es seguir trabajando de la mano con los productores para que ese crecimiento se traduzca en mejores condiciones para quienes producen de manera artesanal, en el fortalecimiento de la Denominación de Origen y en un marco normativo que reconozca la particularidad de cada región mezcalera.

Este libro es, en ese sentido, mucho más que una publicación conmemorativa. Es un testimonio vivo de que el mezcal oaxaqueño se sostiene sobre generaciones de conocimiento, y una invitación a que sigamos construyendo, junto con sus protagonistas, el futuro de esta bebida que tanto nos representa.

A cada una de las maestras y maestros mezcaleros que compartieron su historia en estas páginas, gracias por permitirnos conocer más de cerca el oficio que da identidad a nuestro estado.



SAYMI ADRIANA PINEDA VELASCO : SECRETARIA DE TURISMO DEL ESTADO DE OAXACA

Oaxaca es el corazón cultural de México. Una tierra que se cuenta a través de sus sabores, sus colores, sus lenguas y sus tradiciones, pero, sobre todo, a través de su gente. En cada comunidad habita una historia de trabajo, de resistencia y de profundo amor por nuestras raíces. El mezcal es, sin duda, una de las expresiones más auténticas de esa herencia viva.

Este libro es mucho más que una recopilación de testimonios. Es un reconocimiento a las mujeres y hombres que han hecho del mezcal una forma de vida; a quienes, generación tras generación, han resguardado un conocimiento ancestral que hoy es patrimonio cultural de Oaxaca y de México.

En estas páginas se escuchan las voces de quienes cultivan el maguey, de quienes trabajan en los palenques y de quienes han defendido con orgullo una tradición que hoy proyecta a nuestro estado en el mundo.

Hablar del mezcal es hablar de identidad. Cada botella encierra el carácter de una comunidad, la riqueza de nuestros territorios y la diversidad de nuestros agaves. Detrás de cada destilado hay historia, hay esfuerzo, hay respeto por la naturaleza. El mezcal no es sólo un producto: es una forma de entender la vida, de honrar la tierra y de preservar lo que somos.



Desde la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, entendemos que el turismo es una herramienta de bienestar y de reconciliación social. Quienes visitan nuestra tierra buscan autenticidad, buscan historia, buscan comunidad. Y el mezcal, con toda su carga cultural, es uno de nuestros grandes embajadores, porque conecta a las y los visitantes con el alma de nuestros pueblos.

En este camino, es fundamental reconocer el papel de las mujeres en la cultura mezcalera. Durante décadas, han sembrado, producido, investigado y transmitido conocimientos esenciales para la continuidad de esta tradición. Muchas veces desde el silencio, hoy su voz cobra fuerza y visibilidad. No se puede entender el presente ni el futuro del mezcal sin reconocer su liderazgo, su talento y su capacidad de transformar sus comunidades.

La perspectiva de género nos invita a mirar con justicia, a valorar el trabajo de las maestras mezcaleras, de las productoras y de todas las mujeres que participan en esta cadena de valor. Su contribución también construye comunidades más incluyentes, más justas y con mayores oportunidades para las nuevas generaciones.

Este libro también nos recuerda que el futuro del mezcal está en nuestras manos. Implica cuidar los agaves, respetar los procesos artesanales y garantizar condiciones dignas para quienes hacen posible esta tradición. Implica, también, entender que preservar nuestra identidad es la base para construir un desarrollo turístico sostenible y con sentido humano. Las historias que aquí se reúnen son testimonio de la grandeza de Oaxaca. Son relatos de orgullo, de lucha y de esperanza. Nos muestran que sí es posible generar desarrollo desde las comunidades, sin perder lo que nos hace únicos.

Que estas páginas nos acerquen a las personas detrás de cada mezcal. Que nos inviten a valorar todo lo que representa. Y que nos recuerden que, en Oaxaca, la herencia





El mezcal es una forma de vida. Más que una simple bebida espirituosa, representa un símbolo que se arraiga en la historia, la tradición y la identidad nacional. Desde las ceremonias tradicionales de la cultura indígena hasta las fiestas populares y las celebraciones familiares, el mezcal se consume con respeto y alegría: es orgullo de sus productores, que respetan su herencia, y de sus consumidores, que disfrutan de su distintivo sabor.

México es hogar de una gran variedad de especies de agave, el alma del mezcal. Cada especie cuenta con características únicas que influyen en el sabor y la personalidad del mezcal. Por ello, cada región aporta sus propias peculiaridades al proceso de producción, lo que da como resultado mezcales únicos. Cada mezcal es distinto, y cada mezcal es una historia, una tradición. No en vano los viejos productores y bebedores de mezcal lo consideran una bebida sagrada.

La historia del mezcal es vieja. Cada sorbo es un puente que conecta el pasado con el presente. Su historia se remonta a las civilizaciones prehispánicas: los aztecas y los zapotecas producían una forma primitiva de mezcal a partir del agave, mucho antes de la llegada de los españoles. En Oaxaca, el mezcal ha sido producido durante más de 400 años. Transmitida de generación en generación, esta tradición ha perdurado hasta nuestros días.



A diferencia de la producción en masa de otras bebidas alcohólicas, el mezcal se elabora de manera artesanal en pequeñas destilerías conocidas como “palenques”. El proceso comienza con la cosecha de las piñas del agave, que se cuecen en hornos de tierra o piedra; luego se muelen y fermentan en tinas de madera, y finalmente se destilan en alambiques de cobre. El resguardo de este modo ancestral asegura la continuidad de la tradición, así como el sabor inigualable de esta bebida. Por ello, cada paso es cuidadosamente supervisado por maestros mezcaleros que han heredado sus conocimientos desde tiempos inmemoriales. Producir mezcal artesanalmente no es entonces únicamente un oficio o una fuente de ingresos: es una conexión profunda con la tierra, la naturaleza y la sabiduría de las comunidades que lo elaboran. Se trata de un testimonio viviente de la relación entre el ser humano y la naturaleza, un vínculo que ha perdurado durante siglos.

En los últimos años, el mezcal ha ganado popularidad nacional e internacionalmente. Su calidad artesanal y su versatilidad como bebida han generado una proliferación de marcas y etiquetas en el mercado, cada una con su propia historia, proceso de producción y perfil de sabor. Esta creciente demanda ha tenido, en términos generales, un impacto positivo en las comunidades productoras, ya que ha generado empleo y oportunidades económicas en las zonas rurales de México, donde se cultivan y destilan los agaves. No obstante, el veloz crecimiento de la industria ha planteado desafíos de sostenibilidad, legislación y comercialización. La sobreexplotación de los agaves, las leyes para proteger a los productores, y el establecimiento de mercados justos, son algunos de los retos que este nuevo panorama supone. Hoy en día, la elaboración ancestral de esta bebida peligra ante la rapacidad de los grandes mercados y la falta de marcos legales. Sólo una buena legislación, aunada a un consumo y producción responsables, puede preservar esta práctica, tan arraigada en nuestra identidad.







En Oaxaca, el mezcal es una parte fundamental de la vida y la cultura de muchas comunidades. En su mayoría, se trata de familias y cooperativas locales que se dedican a la producción artesanal de la bebida. Estos pequeños productores son guardianes de las tradiciones ancestrales: con frecuencia, son familias con numerosas generaciones mezcateras en su historia. De manera paralela a la preservación de la tradición, la producción artesanal es un elemento clave en la defensa de la biodiversidad y el medio ambiente. Los productores artesanales de mezcal cuidan de una amplia gama de variedades de agave, cada una con sabores y características únicas. Al valorar esta producción, se garantiza la preservación de esta diversidad, lo que enriquece el mundo del mezcal y ofrece a los consumidores una experiencia auténtica. Asimismo, suelen adoptar prácticas agrícolas tradicionales y respetuosas con el medio ambiente, haciendo de este modo de producción más sostenible desde el punto de vista ambiental, en comparación con la producción industrial.

Además de su contribución a la preservación cultural y ambiental,



los pequeños productores mezcaleros desempeñan un papel clave en el desarrollo económico de sus comunidades. La producción de mezcal ofrece empleo y oportunidades de ingresos en áreas rurales, contribuyendo al fortalecimiento de la economía local, especialmente en áreas rurales donde las oportunidades económicas son limitadas. Desde hace algunos años, y señaladamente desde hace una década, con el auge del mezcal, la alta demanda nacional e internacional de la bebida ha sido la principal fuente de ingresos de muchas comunidades rurales en Oaxaca.







Legislar

PARA PROTEGER LA TRADICIÓN: NORMAS E IMPUESTOS

Si bien la reciente popularización del mezcal ha traído beneficios económicos para estas comunidades, ciertos fenómenos asociados al crecimiento de la demanda amenazan con sofocar los elementos tradicionales que constituyen el alma del mezcal. La producción industrial, con maquinaria y técnicas modernas, pone en desventaja a los productores locales, mientras que empobrece la riqueza y diversidad propia de la bebida. Es por ello que, a la par del crecimiento del mercado mezcalero, son necesarias leyes y acciones gubernamentales que protejan a los productores y preserven las tradiciones.

La legislación existente en torno a la producción del mezcal establece estándares de producción y calidad. Esto contribuye a preservar las prácticas tradicionales de producción entre los pequeños productores, al tiempo que fomenta el mantenimiento de estándares de calidad en sus productos. Este es el objetivo de la certificación implementada en la Denominación de Origen, que ayuda a los consumidores a identificar productos genuinos y de calidad, y simultáneamente protege a los productores artesanales de otros comerciantes no autorizados. La etiqueta de Denominación de Origen brinda a los consumidores la confianza de que están adquiriendo un producto de calidad y autenticidad. Esto fomenta la lealtad de los consumidores y apoya el crecimiento sostenible de la industria.



Se valora así la calidad, la tradición y el proceso de elaboración.

Por otra parte, es trabajo de la legislación incluir disposiciones relacionadas con la sostenibilidad en la producción de mezcal. La popularización de la bebida, como es natural, amenaza con una sobreexplotación de los recursos naturales, así como con la desaparición de las variedades en pos de la eficiencia. Una correcta legislación debe brindar directrices a los pequeños productores, especialmente en torno a prácticas agrícolas sostenibles, manejo responsable de recursos naturales y protección del entorno.

Es este el caso de la NOM 070, legislación que establece regulaciones estrictas sobre las prácticas de cultivo de agave y la sostenibilidad ambiental. Dicha norma promueve estándares rigurosos de producción, desde la cosecha hasta el embotellado, lo cual resulta crucial para proteger la diversidad de especies de agave y evitar la sobreexplotación de recursos naturales en Oaxaca. Simultáneamente, garantiza la calidad y la seguridad alimentaria de los mezcales, protegiendo la salud de los consumidores y la reputación de la industria: la regulación *ad valorem*, al vincular el impuesto al valor de venta del producto, resulta más adecuada que la modalidad *ad quantum*, en la que el gravamen se calcula con base en el porcentaje de alcohol y no en el valor de la bebida.

México es un país caracterizado por el consumo explosivo de bebidas



alcohólicas. Esto refiere a la ingesta excesiva en periodos cortos de tiempo, señaladamente de alcoholes de alta graduación y con precios bajos. Es posible para cualquiera, independientemente de su estrato económico, acceder con facilidad a bebidas alcohólicas de altísimo contenido etílico a un precio variable, con frecuencia bajo. La situación hace de este tipo de bebidas un producto accesible a poblaciones vulnerables, principalmente jóvenes, personas económicamente desfavorecidas y adictos.

Si bien es clara la naturaleza tripartita del IEPS —recuperar el costo social de la ingesta de las bebidas, disuadir el consumo, y asegurar una buena recaudación, sin perjudicar a la industria—, desde su aplicación actual —ad valorem—, dicho impuesto ha demostrado ser inefectivo. Numerosas son las razones por las que la modalidad actual resulta perjudicial: no ha logrado reducir el consumo por parte de las poblaciones vulnerables; además, no ha logrado recaudación suficiente para contrarrestar el daño social, contraviniendo el objetivo mismo del impuesto.

La actual ineffectividad del IEPS, en su esquema ad valorem, es consecuencia de una configuración tributaria errónea del impuesto. Esto genera consecuencias negativas en lo que toca a la recaudación y fiscalización, así como también para los pequeños productores que elaboran mezcal al modo ancestral. El sistema actual de cálculo castiga a las bebidas que suponen costos más elevados en virtud



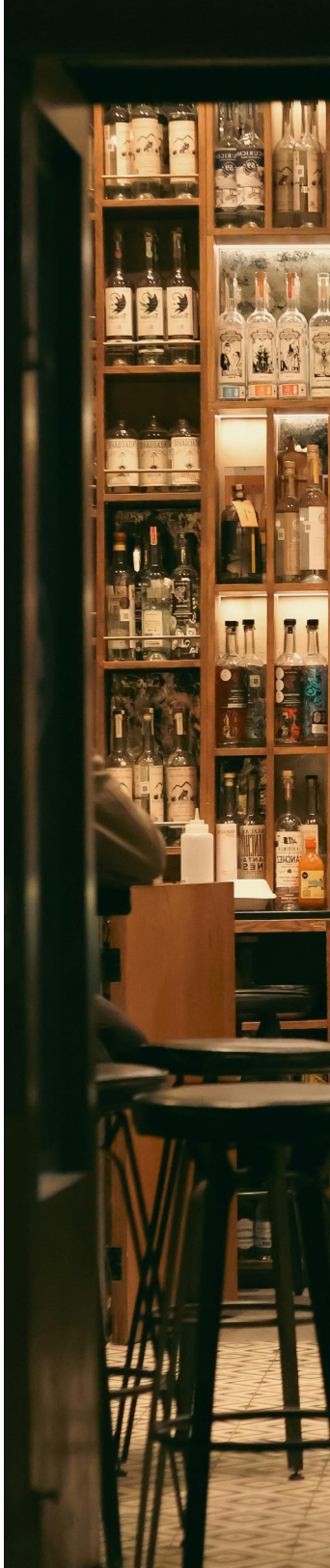


de las materias que utilizan, así como por el componente artesanal que las caracteriza en su producción. Siendo la elaboración del mezcal más tardada y específica, supone a su vez un costo más elevado en la producción. Los pequeños productores mezcaleros a menudo enfrentan dificultades económicas, ya que su producción es limitada en comparación con las grandes empresas. El modelo ad valorem favorece así a las grandes industrias, que producen bebidas de menor precio al maximizar la eficiencia de su producción.

Un impuesto ad quantum, por el contrario, asegura una competencia más equitativa, ya que se aplica de manera uniforme según la cantidad producida o consumida, sin importar el precio. Esto garantiza que los impuestos sean más justos para todos los participantes del mercado, incluyendo a los productores y consumidores de bajos ingresos.

El esquema ad quantum ha sido recomendado por el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional, la OMS, la OCDE y la Unión Europea. De entre los 34 países pertenecientes a la OCDE, solo 4 cuentan con un sistema de IEPS por valor: Chile, Corea del Sur, Israel y México.

Una de las ventajas del modelo ad quantum es que, al encarecerlas, desincentiva el consumo de bebidas alcohólicas baratas, de mala calidad y de alto contenido alcohólico. Las bebidas alcohólicas con el mismo contenido alcohólico y volumen pagarían exactamente el mismo impuesto; una bebida con el mismo volumen que otra, pero con el doble de alcohol, pagaría el doble de IEPS.





Bajo un esquema de cuota fija ad quantum, el IEPS sería fiscalmente eficiente y cumpliría su objetivo: recaudar para subsanar el gasto social del producto.



Simultáneamente, el impuesto ad quantum ofrece una estructura más equitativa para los pequeños productores mezcaleros, quienes no estarían sujetos a impuestos elevados simplemente porque producen un mezcal de alta calidad o valor. Esto les permitiría competir en igualdad de condiciones con las grandes industrias, sin enfrentar impuestos desproporcionados.



Aunado a lo anterior, el impuesto ad quantum es fácil de administrar, puesto que supone únicamente la información de la etiqueta. Por otro lado, es más eficiente en contra de la evasión, en tanto que no depende del precio de venta, en muchas ocasiones manipulado por el contribuyente que desea una elusión fiscal. En este mismo sentido, no está supeditado a la variación de precio entre productores y distribuidores. Este tipo de impuestos incentivan decisiones de consumo responsable: el monto pagado en el impuesto es correlativo a la cantidad de alcohol ingerido, por lo que se cumple el objetivo de vincular el costo social con el incentivo económico que supone el impuesto.



En suma, cambiar a un IEPS ad quantum podría fomentar el consumo responsable, una mejor recaudación, una política efectiva de protección social y, por último, y no por ello menos importante, proteger la producción artesanal al reducir las barreras fiscales para los pequeños productores, lo que a su vez



preservaría la autenticidad y la diversidad del mezcal mexicano.

La Denominación de Origen, la Norma Oficial Mexicana 070, y una correcta aplicación del IEPS, pueden ser herramientas cruciales para apoyar a la producción artesanal de mezcal en Oaxaca. Estas regulaciones protegen la autenticidad, la calidad, la sostenibilidad y la cultura detrás del mezcal oaxaqueño. Al hacerlo, respaldan el desarrollo económico local y promueven la conservación de la biodiversidad, al tiempo que ofrecen a los consumidores una garantía de calidad y autenticidad en cada botella de mezcal que disfrutan.

Apoyar a los pequeños productores de mezcal supone defender la esencia misma de esta bebida ancestral. Cada botella representa la pasión, la tradición y la artesanía de una comunidad. En las manos de los pequeños productores, el mezcal se convierte en una expresión única de su tierra y cultura, preservando sabores y métodos centenarios. Respaldarlos es contribuir directamente al crecimiento de comunidades locales y al fomento de prácticas sostenibles. Apoyar a los pequeños productores de mezcal es una invitación a descubrir la riqueza de México, y a ser parte de una historia que trasciende generaciones. Es optar por la calidad, la diversidad y el alma de una bebida que merece ser celebrada en su forma más auténtica.



A close-up photograph of a person's hand reaching into a large pile of dried, fibrous agave material. The fibers are light brown and tangled. The hand is positioned on the right side of the frame, with fingers slightly curled as if reaching in. The background is dark and out of focus.

*Maestros
y
Maestras*

Mezcaleras



ABRAHAM MARTÍNEZ

“—

No busco hacerme rico, para eso es mejor irse a EE. UU. a seguir chingándole; hago mezcal porque quiero seguir sintiendo el orgullo de haber cumplido ese sueño.

—”

Don Abraham Martínez García, originario del Municipio de San Lorenzo Albarradas, forma parte de la tercera generación de una familia mezcalera. Su historia como mezcalero empezó en la juventud, cuando migró como indocumentado hacia Estados Unidos. Compañera de vida y de negocio, su esposa Nayeli Ramírez le enviaba mezcal para vender al otro lado de la frontera, lo que le permitió juntar el ahorro para cumplir su sueño: volver a México y poner su palenque.

Don Abraham se refiere a su trabajo como artesanal. Se levanta temprano, dice, para concluir la faena a buena hora. Aunque su pequeña fábrica no cuenta con marca —no le es útil, ya que su familia y él sólo comercializan su mezcal en la región—, cuida mucho la calidad y el costo accesible de su producto, pues los considera factores indispensables para la venta.

Afirma que no desea seguir produciendo mezcal sino hasta los 50 años: a sus treinta y tantos ya siente el cansancio y el dolor de las





articulaciones debido a las largas faenas. Quizás por ello, a pesar de que la tradición mezcalera es vieja en su familia, su hijo no quiere seguir con la tradición, por ser cansada y poco recompensada. Aunque la decisión le entristece, la adjudica a la injusticia de las organizaciones gubernamentales, quienes, asegura, no hacen nada por aumentar el costo de venta del mezcal.

Sin embargo, junto con su esposa administra su palenque y trabajan fuerte para que diariamente salga el sueldo de todos. No busca hacerse rico. Para eso, dice, es mejor irse a Estados Unidos. Él hace mezcal porque quiere seguir sintiendo el orgullo de haber cumplido su sueño.

ALEXIS YAIR CANALES ÁNGELES



“ —

Y si no tienes venta de productos, pues tienes que estar pidiendo dinero prestado o viendo la forma de conseguir para poder seguir teniendo producción; así que, si no hay salida de producto, no podemos producir.

— ”

Alexis Yair Canales Ángeles, originario de la Región de Valles Centrales del Municipio de Santa Catarina Minas en Oaxaca, es dueño de un palenque tipo ancestral. Fue en 2017 cuando, con sus hermanos, tuvo la idea de rescatar la tradición de su bisabuelo,



quien hacia 1910 producía mezcal de manera clandestina. En 2021 consiguieron establecer su palenque con técnica ancestral: la molienda se hace a mano y con palos, y la destilación se realiza en horno con olla de barro.

Aunque no pertenece al Consejo Regulador del Mezcal ni a ninguna organización mezcalera, hoy cuenta con su marca *Pasión Ancestral*, que produce y comercializa Espadín, Arroqueño, Tepextate, Coyote, Jabalí y Mexicano. Para que su producto tenga el reconocimiento que merece, indica que se requiere una normatividad especial. Como Licenciado en Derecho, tiene conocimiento de la denominación de origen, y considera que debe haber un cobro diferenciado de impuestos: uno para los que producen mezcal de forma ancestral y artesanal, y otro para los que explotan esta bebida y lo realizan de forma industrial.

Según Alexis, un buen mezcal debe tener entre 45 y 55 grados. Se debe de sentir con cuerpo, pero sin quemar a la ingesta. La botella debe contener una ficha técnica con todos los datos: solo así podremos conocer de la historia de ese mezcal y apreciarlo mejor. Los malos mezcales, por el contrario, tienen muchas notas de alcohol y raspan al beberlos. Esto pasa por lo general con las versiones comerciales de grandes industrias, ya que les añaden sustancias químicas.

Los principales desafíos con los que se enfrentan son la inversión económica y la venta del producto: realizar una horneada al mes tiene un costo superior a los ochenta mil pesos. Esto hace muy complicado competir contra la industria mezcalera, sobre todo si en México aún no es valorado el mezcal ancestral, y los consumidores prefieren consumir el más económico. Otro de los retos es mejorar la producción. Esto requiere cambiar el sistema de molienda a mano a uno de máquina, ya que no cambia el sabor y optimiza el tiempo. No obstante, se niega de lleno a cambiar la olla de barro por una de cobre o acero: hacerlo supondría cambiar el sabor y eliminar lo ancestral. Los auténticos maestros mezcaleros ancestrales, dice, cuidan estos detalles.





ANASTASIO SANTIAGO SERNAS



“—

Lo más difícil para nosotros que trabajamos con maguey silvestre es que todo depende del clima; si no llueve, la planta no crece, y sin planta no hay mezcal. Así no se puede planear nada, nomás resistir y seguir adelante como se pueda.

—”

Anastasio Santiago Sernas, mejor conocido como Don Tacho, es el maestro mezcalero detrás de la marca El Remedio. Originario de Santiago Matatlán, Oaxaca, su vínculo con el mezcal comenzó alrededor de 1956, cuando quedó huérfano y descubrió que el maguey silvestre podía convertirse, para alguien que no tenía nada, en un medio de subsistencia. Desde niño empezó a cortar las pencas y a llevarlas a la casa de asistencia donde vivía. Fue allí donde un maestro mezcalero, vecino del lugar, le enseñó el proceso artesanal: el uso del horno de tierra, la molienda manual y la fermentación al aire libre. Pronto entendió que esta bebida le ayudaba a sobrevivir mientras que disfrutaba profundamente del proceso y los rituales que lo rodean. Desde entonces, decidió dedicar su vida a la producción de mezcal artesanal.

A lo largo de más de seis décadas de trabajo, Don Tacho ha enfrentado múltiples desafíos. Uno de los más persistentes ha sido



la variabilidad climática, que afecta particularmente a quienes dependen del maguey silvestre. En los años de sequía, los agaves no alcanzan su tamaño óptimo, maduran de forma desigual y la producción se reduce considerablemente. En contraste, los cultivos irrigados permiten obtener piñas más grandes y uniformes en tiempos más predecibles. Esta dependencia del entorno natural dificulta la planeación de los pequeños productores y los obliga, en muchos casos, a ajustar su producción en condiciones desfavorables.

Don Tacho es ampliamente reconocido por su compromiso con la preservación de las técnicas tradicionales de los Valles Centrales. Supervisa cada etapa del proceso —desde la selección de las piñas hasta la doble destilación— para garantizar un mezcal auténtico, fiel al carácter rústico del agave silvestre y a los saberes heredados de generaciones pasadas. Convencido de que el conocimiento debe compartirse, enseña a las nuevas generaciones a reconocer el punto óptimo de maduración del maguey y a distinguir un mezcal verdadero por su sabor, su textura y su historia. Para Don Tacho, la grandeza del oficio radica en transmitir el legado mezcalero, y en asegurar que el espíritu de su tierra siga vivo en cada gota de mezcal que produce.



ANGÉLICA GARCÍA VÁSQUEZ



“—

Necesitamos asesoría para conocer la NOM 070 y la denominación de origen en Oaxaca.

—”

La Señora Angélica García Vásquez es una maestra mezcalera radicada en el Municipio de San Baltazar Chichicápam de Oaxaca. Con mucho orgullo, se comunica en la lengua Zapoteca, su lengua materna. Cuenta con una destiladora artesanal de alambique de cobre, e interviene en todo el proceso, desde la siembra hasta el destilado.

Su historia como mezcalera comenzó hace 25 años, cuando aprendió el oficio de su esposo, un maestro mezcalero. Al quedar viuda, y con la responsabilidad de atender a cuatro hijos, se decidió a sacar adelante a su familia con la producción de mezcal. Aunque tiene ya 14 años como maestra mezcalera, se ha enfrentado a discriminación por ser mujer. No se veía bien un mezcal hecho por las mujeres, cuenta, pero sé que es el que han tomado hasta ahora los hombres. Cree, a pesar de todo, que las mujeres tienen el paladar más sensible.

Angélica está consciente de que actualmente muchas empresas han hecho cambios en los métodos de producción tradicional,



debido a la demanda creciente del mezcal. Considera, además, que los impuestos no benefician nada a los mezcaleros como ella, y pide a los legisladores un mejor trato en materia de hacienda. Necesitamos asesoría para conocer la NOM 070 y la denominación de origen en Oaxaca, dice. Sin embargo, su marca *Yzacúbi* (Año nuevo) continúa siendo completamente artesanal para conservar su calidad. Pertenece al Consejo Regulador del Mezcal y al Grupo de Mujeres del Mezcal, y produce y comercializa Espadín, Pechuga, Madre Cuishe, Tepextate, Tobalá, Jabalí, Arroqueño, Ensamble y Mexicano.



ANUAR RAMÍREZ CORTÉS

“—

A Oaxaca le hacen falta políticas públicas que permitan el desarrollo de los pequeños productores.

—”

Don Anuar Ramírez Cortés, originario de Miahuatlán, Oaxaca, tiene más de 40 años de trayectoria en el negocio del mezcal. A pesar de ello, aún no se considera maestro mezcalero, pues como afirma, en este proceso uno nunca deja de aprender. Prefiere entonces seguir considerándose un aprendiz. El gusto por el mezcal le viene de su tío abuelo, quien un día llegó a su casa con una botella de vidrio. Al probar su contenido, Don Anuar sintió sabores que no conocía: extraños, dice, pero muy ricos. Fue ese



el momento en que decidió que aprendería a preparar la bebida. Para Don Anuar es claro que la vida de mezcalero es difícil. Aunque hoy en día trabaja movido por el amor que le tiene al producto, sabe que por el momento no es suficiente para poder sostener a su familia: sus lotes de producción son pequeños, y producirlos tiene un costo alto. Si no logra venderlo, realizar el próximo lote se vuelve una tarea complicada. El proceso de fabricación de un buen mezcal es largo. Primero hay que esperar la maduración del maguey, y la cosecha de la piña puede tardar hasta 7 años. La larga duración responde al proceso tradicional. Aunque esto le ayuda a sacar un producto de calidad, también lo pone en desventaja con las grandes industrias, que producen grandes cantidades en poco tiempo, reduciendo así los costos.

No obstante, en conjunto con su hermana Aurea Ramírez, actualmente comercia su propia marca de mezcal: *La Retobada*. Don Anuar sueña con que algún día se pueda consolidar a nivel mundial. Para conseguirlo, sin embargo, se enfrenta a muchas dificultades: la competencia desleal de las marcas posicionadas por el estado genera malas prácticas comerciales, que impiden a los pequeños productores desarrollar sus marcas. Además, dado que los maestros mezcaleros desconocen las normas, se conforman con vender a granel: finalmente son los acaparadores los que obtienen la mayor ganancia, por encima de aquellos que, por años, cuidan los agaves en los campos. Los legisladores locales y federales, afirma, deben desarrollar leyes que benefician a los mezcaleros, y no solo a los más ricos. Sólo así podrá conservarse la tradición de hacer mezcal de forma completamente orgánica: un destilado orgánico, artesanal y ancestral.





AUDENCIO RAMOS CORTES



“—

Antes el mezcal lo despreciaban, decían que era para los macuarros. Hoy ya tiene su valor, y eso es bueno para nosotros porque la gente reconoce que es un producto 100% natural y de calidad.

—”

Audencio Ramos es productor de mezcal en Mengolí de Morelos, Oaxaca, y forma parte de una familia con larga tradición mezcalera. Representa la tercera generación dedicada a este oficio, heredado primero por su abuelo, luego por su padre, y ahora consolidado por él en su propio palenque, al que ha nombrado Damajuana. Lleva ya más de 25 años produciendo mezcal de forma artesanal, una labor que lo apasiona profundamente.

Desde pequeño acompañaba a su padre al trabajo en el palenque, y fue así como se enamoró del proceso. “Tenía como 10 años cuando empecé a ayudarlo. Poco a poco le fui agarrando cariño al oficio y hoy me dedico por completo a esto”, relata. Tras varios años trabajando junto a su familia, decidió independizarse y levantar su propio espacio de producción, donde elabora mezcal



100% artesanal y natural.

Su proceso es riguroso y respetuoso de la tradición. Nos comparte que el maguey se corta con machete y barreta, se cuece en horno cónico de tierra con leña, se muele con piedra taona, se fermenta en tinas de madera de sabino y se destila en alambique de cobre. “Aquí no usamos acelerantes ni químicos. Todo es natural, porque sabemos que eso es lo que garantiza un producto sano para quien lo consume”, explica.

Audencio también ha sido testigo del cambio en la percepción del mezcal. “Antes lo despreciaban, decían que solo lo tomaban los macuarros. Pero ahora la gente ya sabe que es un producto de calidad, y lo valora”, dice con orgullo. Para él, el crecimiento del reconocimiento público hacia el mezcal artesanal es una victoria para las comunidades que lo han cuidado durante generaciones. Sin embargo, ese reconocimiento aún no se traduce en condiciones equitativas para quienes lo producen. Audencio señala que el actual esquema fiscal, especialmente el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS), afecta con dureza a los pequeños palenques. Considera que un impuesto proporcional al grado alcohólico, y no al precio de venta, sería una manera justa de proteger a quienes conservan la tradición y la calidad del mezcal.

Agradece el apoyo de las autoridades municipales que han facilitado su participación en ferias y eventos como la Guelaguetza, donde puede ofrecer su producto a más personas. “Aquí llegan clientes, pero no los suficientes. En las ferias es donde realmente podemos vender”, explica, reconociendo la importancia de estos espacios para sostener su economía familiar.



BENIGNO LÓPEZ

“

Los instrumentos que ahora se emplean para moler el maguey generan la pérdida de elementos impregnados; no es lo mismo moler con el caballo que con el mazo.

”

Don Benigno López se inició en el trabajo del mezcal a la edad de 12 años, ayudando a su papá con el palenque para sustentar a su familia. Originario de Santa María Zoquitlán, Tlaxolula, y con 77 años cumplidos, hoy en día es un respetado maestro mezcalero.

Don Benigno elabora su mezcal de modo tradicional: el maguey lo cuece en horno, después lo saca y lo pone en tinas hechas de sabino. Tras agregarle agua y mezclarlo, lo destila en la olla o el palenque. Para él, la única manera de saber si el mezcal es de calidad, es olerlo: el olor del maguey Mexicano, Jabalí, Tepextate o Cuishe es totalmente reconocible.

Al día de hoy, observa dos factores importantes que han alterado la preservación original de la fabricación del mezcal: los plaguicidas y las moliendas. Estos cambios generan la pérdida de elementos impregnados en el maguey: no es lo mismo moler con el caballo o con el mazo que con máquina, así como no es el mismo mezcal el que contiene químicos al que se siembra de modo orgánico.



Por su edad, desconoce muchos términos legales como el IEPS, la denominación de origen o la NOM 070, cobros y etiquetas que, considera, complican la producción de los mezcaleros. Don Benigno, que nunca recibió apoyos del Gobierno, afirma que tampoco los necesita: la grandeza del mezcal, dice, se encuentra en su gente, en sus campos y en el amor con que se produce.

BERNARDO MORALES LÓPEZ



“—

La complicación es comercializarlo, sobre todo por la competencia que existe y, en ocasiones, lo barato que se vende.

—”

El maestro mezcalero Bernardo Morales es originario del municipio de Miahuatlán de Porfirio Díaz. Su historia con el mezcal comenzó a los siete años, cuando empezó a acompañar a su padre a la siembra del maguey. Eran tiempos de clandestinidad y trabajaban de noche: el temor era ser descubiertos por el Gobierno, o peor aún, por el cacique de la zona, que los atormentaba cada vez que eran descubiertos. En aquel tiempo, cuenta Don Bernardo, el maguey se machucaba con un mazo y en una canoa de palo.

A punto estuvo Don Bernardo de abandonar el trabajo del mezcal. En dos ocasiones decidió irse al Norte, debido a las malas ventas de finales de los años 70. No obstante, ya en 1980, con el aumento



de la venta del mezcal, volvió a México decidido a invertir en el negocio. A pesar del arduo trabajo, el camino no ha sido fácil. Entre los desafíos que ha debido enfrentar están la poca venta y la calidad. Para lograr un 100% original de agave, aún a su avanzada edad supervisa a sus trabajadores para conseguir un producto con denominación de origen. Con el objetivo de ayudar a este proceso, afirma que los legisladores estatales y federales deben apoyarlos en el procedimiento de los permisos, para hacer el trámite más fácil.

En la actualidad, don Bernardo ha logrado consolidar el negocio familiar. La clave está en pasar el saber a las nuevas generaciones: desde chico, enseñó a su hijo a identificar un buen mezcal por el sabor y la textura en el paladar. Todo depende de la piña, de la tierra y del maguey. Hoy por hoy, su hijo exporta a través de la marca *Wahaca*, y a pesar de que la ganancia es poca, lo importante para él es que hay trabajo para sus paisanos y su familia, y que finalmente puede dedicarse a lo que más le gusta.



**BERTA
VÁSQUEZ**

“—

De chiquita quería yo estudiar para ser maestra, y ahora, por la voluntad de mi padre y el trabajo de mis manos, me dicen maestra mezcalera. Eso me hace muy feliz.

—”



Berta Vásquez, originaria de San Baltazar Chichicápam, en el distrito de Ocotlán, Oaxaca, es reconocida por su calidad humana, su profundo conocimiento del campo y su maestría en la producción de mezcal artesanal. Su historia es testimonio de perseverancia, sabiduría heredada y amor por la tierra.

Desde niña, Berta se acostumbró al trabajo del campo. Sus padres y tíos eran campesinos que sembraban maguey, y fue entre surcos y plantas nobles donde entendió que el trabajo honesto y constante es lo que da frutos. “Mi papá me decía: siembra un tomatito, un chile, un magueyito... y de ahí va a salir tu dinero”, recuerda con ternura. Así comenzó una vida entera dedicada a cuidar la tierra y transformar sus frutos en mezcal.

Los inicios no fueron fáciles. En un medio tradicionalmente dominado por hombres, Berta enfrentó críticas y desprecio por atreverse a producir mezcal. “Este trabajo no es de mujeres”, le decían. Pero su madre le dio el mejor consejo: “Tú fíjate a dónde pisas, deja que las palabras se resbalen”. A base de esfuerzo, dignidad y convicción, Berta se abrió paso, sola, horneando pequeñas tinas de maguey, cargando botellas y garrafones en la espalda, y tocando puertas por toda Oaxaca para ofrecer su mezcal.

Con el tiempo, su nombre se convirtió en sinónimo de calidad. Su habilidad para trabajar diferentes variedades de agave y para crear ensambles que encantan a los paladares más exigentes, ha hecho que muchas marcas nacionales e internacionales la busquen para que produzca sus bebidas espirituosas. Cada lote que elabora lleva su sello: experiencia, sensibilidad, respeto por la planta y un equilibrio de sabores que solo una maestra mezcalera puede lograr.

“Tal vez me llaman maestra mezcalera porque les ha gustado mucho mi mezcal”, dice con humildad. Pero su título es por la constancia, el conocimiento profundo del oficio, y el lugar que ha conquistado en una industria donde las mujeres han sido históricamente invisibilizadas.



Si bien su trabajo ha llevado su mezcal a nuevas alturas, aún reconoce las barreras que enfrentan las y los productores artesanales. Las desigualdades del sistema fiscal actual, especialmente el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS) que no distingue entre métodos tradicionales e industriales, dificultan competir en condiciones justas. Como muchas y muchos en su comunidad, Berta sigue luchando por el reconocimiento pleno a su labor, su historia y su derecho a vivir dignamente de un saber que ha cuidado durante generaciones.

BLANCA ESTHER SALVADOR MARTÍNEZ



“ —

La certificación permite a los consumidores y a la sociedad en general tener la seguridad de que el agave se cultiva y cosecha dentro de la región de denominación de origen del mezcal.

— ”

La Doctora Blanca Esther Salvador Martínez tiene una amplia experiencia en asuntos normativos, técnicos y operativos relacionados con la producción de mezcal en México. Ella aborda varios aspectos críticos en la industria del mezcal, incluyendo la siembra y cosecha de agave, destilación, comercialización y exportación, así como la gestión de marcas y denominaciones de origen.



Para la Dra. Salvador Martínez, uno de los principales desafíos es la siembra excesiva del agave Espadín, que se está produciendo de manera desmedida debido a incentivos para los productores y la alta demanda del producto. Esta práctica está resultando en una tala indiscriminada de bosques y selvas bajas, lo que amenaza la ecología y la disponibilidad de agaves silvestres.

Las áreas donde crecen estas especies silvestres están siendo afectadas, un fenómeno preocupante, afirma, ya que muchas de estas variedades tardan más tiempo en madurar y son más difíciles de obtener. La certificación de parcelas de agave y la trazabilidad son aspectos cruciales en la producción de mezcal.

Esto es importante, afirma Dra. Salvador Martínez, tanto para la calidad del producto como para evitar la evasión fiscal. En cuanto al registro de marcas de mezcal, destaca que obtener una marca registrada en México es un proceso burocrático y largo, lo que a menudo retrasa las oportunidades de negocio y comercialización. A pesar de que México cuenta con un sistema de marcas avanzado, los tiempos para el registro y la resolución de solicitudes pueden ser prolongados. Además, los criterios para la aprobación de marcas a menudo son ortodoxos, lo que resulta en negaciones sin una razón clara. La inscripción y el registro de marcas son esenciales para la comercialización, y se requieren para exportar mezcal a otros países.



CELEDONIO RAMÍREZ LUIS



“ —

El mayor desafío es la pérdida del enfoque artesanal en favor del lucro y la eficiencia.

— ”

Celedonio Ramírez Luis, apodado “Goyo”, es un maestro mezcalero de San Pedro Totolapam, Oaxaca. Comenzó a trabajar en la elaboración del mezcal a los 5 años, en un palenque prestado por su abuelo, quien también era maestro mezcalero. Hoy en día, elabora mezcal de forma artesanal y produce variedades como Espadín, Madre Cuishe, Tepextate y Mexicano. A pesar de no tener una marca registrada ni pertenecer a ninguna organización mezcalera, sigue esta tradición por amor y con pasión.

Para Goyo, el trabajo del mezcalero es arduo: el cultivo del maguey implica la limpieza de tierras y la siembra en abril y mayo, seguida del cuidado de los magueyes a lo largo de los años. A pesar de su preocupación por la falta de continuidad en la tradición mezcalera de su familia —no tiene hijos varones— actualmente enseña a sus hijas para que se conviertan en maestras mezcaleras y preserven la cultura.

Si bien Don Goyo cuenta con un profundo conocimiento de la producción de mezcal, admite que desconoce las normativas y los impuestos relacionados con la industria. Hace falta apoyo



gubernamental, crítica, así como capacitación para los pequeños productores, pues como afirma, nunca ha visto un interés real por parte del gobierno en ayudar a los productores.

A su pueblo llegan consumidores finales de manera más lenta, lo que lo lleva a vender su mezcal a intermediarios que buscan obtener mayores ganancias a expensas de los productores. Por ello, a pesar de la competencia de empresas que sacrifican la calidad por un mejor precio, se mantiene firme en su enfoque artesanal y la calidad de su producción.



DENA CHAGOYA JACINTO

“—

Creo que la Norma 070 es adecuada en términos generales, pero necesita adaptarse mejor a los agaves silvestres y a los productores ancestrales.

—”

Dena Chagoya Jacinto proviene de una familia con cinco generaciones de historia mezcalera en México. Su abuelo Porfirio Chagoya, conocido como “El mezcalero”, fue un pionero en la promoción del mezcal a nivel estatal y comenzó la comercialización en Oaxaca. Su padre continuó esta tradición al ser un defensor de la Denominación de Origen.



Dena recuerda aún a su tía Tina, quien observaba a su bisabuelo llegar del palenque y le servía la comida. El ambiente emocional propiciado por las mujeres afirma, era igual de importante en la producción. De ahí viene el orgullo de Dena por ser la primera generación de mujeres mezcaleras en su familia. Después de la muerte de su padre, se dedicó por completo al agave. Aunque al principio lo hizo por obligación, tras venderlo en Ensenada y Jalisco se enamoró del mezcal.

A pesar de haber crecido fuera de Oaxaca, siempre ha mantenido vivas sus raíces mezcaleras. En la actualidad, lidera un grupo de mujeres mezcaleras en Oaxaca y otras partes de México. Su motivación inicial fue la falta de reconocimiento de las mujeres en el mundo del mezcal y la falta de equidad en el Consejo Regulador del Mezcal. Su organización ha crecido significativamente, pasando de 20 a 180 mujeres involucradas en todas las etapas del proceso de mezcal, incluyendo producción, comercialización, difusión de la cultura del agave e investigación.

En relación con el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), Denisse aboga por una revisión, ya que ve una carga impositiva excesiva que afecta a los productores no certificados. Es necesario, afirma, no discriminar y no romantizar la pobreza en el mundo del mezcal y destacar la importancia de reconocer y apoyar a las mujeres mezcaleras en todas sus facetas.



DIANA LAURA ARENAS MARÍN



“—

El mezcal no es solo bebida, es herencia. Se le rinde culto como a los ancestros, se le protege como a la memoria y se le honra como a la tierra.

—”

Diana Laura Arenas Marín, originaria de Tlacolula, Oaxaca, encontró en el mezcal un camino de transformación personal y profesional. Licenciada en Geografía y con experiencia como docente, durante varios años combinó su vida académica con una relación intermitente con el mezcal. Sin embargo, tras perder su empleo por cuestiones de salud, decidió dedicarse de lleno a esta tradición hace dos años, descubriendo en ella una fuente de resiliencia y de orgullo.

Hoy, Diana se desempeña principalmente en el área administrativa, comercial y en la envasadora. Supervisa materiales, controla procesos y se asegura de que cada botella llegue completa y presentable a su destino. Además, coordina ventas, negocia con clientes y busca oportunidades de distribución dentro y fuera de México. “Es un trabajo que requiere estar pendiente de todo, desde lo operativo hasta lo estratégico”, explica.



Para ella, el mezcal es mucho más que una bebida: es un camino que la ha inspirado a escribir, a conectarse con otras mujeres y a sentirse parte activa de una tradición que honra a Oaxaca y a México. “Este oficio me ha dado orgullo como mujer y me ha enseñado que la resiliencia se cultiva como el maguey: con paciencia, cuidado y respeto”, comparte.

En su comunidad, el mezcal es sustento e identidad. Cada botella encierra el trabajo de familias campesinas, el saber ancestral transmitido por generaciones y la fuerza de quienes han resistido para mantener viva esta práctica. “Es una forma de honrar a nuestros ancestros y proteger nuestra memoria colectiva”, afirma.

Diana reconoce que abrirse camino en este sector, históricamente dominado por hombres, ha implicado un doble esfuerzo. “Negociar y posicionarme en este espacio me ha hecho más intuitiva y valiente”, señala. Su aprendizaje va desde valorar los ciclos naturales que dan vida al agave hasta consolidar su propio camino empresarial, con independencia y claridad de metas.

No obstante, también identifica retos importantes para el presente y futuro del mezcal. La presión de las grandes marcas industriales, la sobreproducción, los intentos de imitación desde otros países y el peso del IEPS, un impuesto que encarece el producto artesanal y lo hace menos competitivo, son factores que preocupan a productoras y productores. “El crecimiento internacional del mezcal exige que reforcemos su valor cultural, su calidad y su vínculo con las comunidades. Solo así podremos defenderlo como patrimonio vivo de México”, sostiene.

Para Diana, el valor más profundo de este oficio está en la libertad de dirigir su propio camino, en la posibilidad de pasar más tiempo con su familia y en la certeza de que su trabajo genera recursos dignos sin perder el arraigo a la tierra y a la tradición.



DOCTORA MARÍA ISABELLA CHAGOYA MÉNDEZ

“—

Una de mis luchas es abogar por reformar la Norma Oficial Mexicana 070 del Mezcal, para permitir a los pequeños y medianos productores crecer y utilizar tecnología en su proceso de producción sin romper la tradición artesanal y ancestral.

—”

La Doctora María Isabella Chagoya Méndez es una figura importante en la industria del mezcal, particularmente en Oaxaca. Ella ha desempeñado un papel significativo en la lucha por los derechos de los mezcaleros y en la promoción y crecimiento de esta bebida espirituosa. Ha estado involucrada en la lucha por los derechos de los mezcaleros en Oaxaca durante más de 25 años. Su enfoque es claro: mejorar las condiciones de los productores de mezcal, así como su capacidad para comercializar el producto de manera efectiva.

Como parte de sus esfuerzos por unir a los mezcaleros y mejorar la industria, la Doctora Chagoya Méndez fue fundamental en la creación de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal (COMERCAM), que es una organización que busca promover y regular la producción y comercialización de mezcal en México. El objetivo es hacer que la producción de mezcal sea más accesible



y beneficiosa para todos los involucrados.

Asimismo, sugiere que se amplíe la denominación de origen del mezcal para incluir a más municipios en Oaxaca, lo que permitiría a los productores de mezcal en todo el estado aprovechar esta denominación de origen. Para ello, la COMERCAM certifica palenques, aunque la Doctora Chagoya Méndez sugiere que esto debería ser supervisado por una instancia gubernamental para mayor equidad y transparencia. Asimismo, aboga por reformas fiscales que permitan a los productores cumplir con las regulaciones y pagar impuestos de manera efectiva, especialmente en relación con el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).

ELOY DÍAZ RÍOS



“—

A las empresas solo les interesa la cantidad, y no la calidad, por lo que prefiero conservar la tradición artesanal que ha cargado mi familia por años.

—”



Don Eloy Díaz Ríos, originario de la Región de Valles Centrales de Oaxaca, es un Maestro Mezcalero con más de 50 años de trayectoria en el mundo de la elaboración de mezcal. Su abuelo, Jesús Díaz García, contaba con empresas en la zona, desde pequeño Don Eloy fue enseñado en todas las partes del proceso de producción: desde la siembra hasta el destilado.

La técnica de Don Eloy es con alambique de cobre. Aunque el proceso de elaboración es muy tardado —sólo realiza los cortes cuando hay luna llena, y se guía por las estaciones del año—, afirma con orgullo que su producción es artesanal. Por su edad, no tiene conocimiento de impuestos como el IEPS, ni tampoco sabe cómo se debe elaborar un mezcal acorde a las normas; para él, lo importante es la tradición y la compra de su producto en la región. Por ello, no cuenta con su propia marca, y tampoco pertenece a ninguna organización mezcalera. A pesar de ello, produce y comercializa Espadín, Madre Cuishe, Tepextate, Tobalá, Ensamble y Mexicano.

Para Don Eloy, la esperanza está en los campos: ellos han sustentado a sus familias durante generaciones. Eso sí, es muy claro en solicitar al gobierno que regule los precios de compra, ya que actualmente las grandes industrias se aprovechan de los pequeños productores abaratando la compra. Hoy por hoy, conserva la esperanza que los campos seguirán siendo bondadosos con ellos, y así poder continuar con este trabajo que, para él, es sagrado.





GUADALUPE RAMOS



“ —

Para mí es un orgullo ser maestro mezcalero porque no es fácil de la noche a la mañana decir ya yo soy productor de Mezcal.

— ”

Guadalupe Ramos, originario del barrio La Presa en Mengolí de Morelos, Oaxaca, ha dedicado más de 60 años de su vida a la producción de mezcal artesanal. Aprendió el oficio desde muy joven, acompañando a su padre en el trabajo del palenque. “Ahí fue donde fui aprendiendo poco a poco los pasos para hacer mezcal”, recuerda.

Para Guadalupe, producir mezcal es un legado familiar, una fuente de sustento y un motivo de orgullo. “De ahí hemos sacado adelante a mi familia y a mis hijos. Vivimos de esto y lo hacemos con amor al trabajo”, expresa con convicción.

Su palenque se mantiene fiel a las prácticas tradicionales. Utilizan hornos de tierra calzados con piedra y leña, tanto para la cocción como para las posturas. La molienda se realiza con piedra y yunta, sin maquinaria ni combustibles. Todo el proceso es 100% natural y



artesanal, como él enfatiza: “Aquí no hay químicos. Aquí todo es natural”.

Recuerda que durante mucho tiempo el mezcal fue despreciado por su bajo costo. “Decían que era una bebida corriente, que nadie lo apreciaba”, comenta. Sin embargo, con el tiempo, el conocimiento y el gusto por el mezcal han crecido, lo cual representa una satisfacción profunda para quienes lo producen con esmero. “Nos da entusiasmo saber hacerlo y ver que a la gente le gusta nuestro producto”, afirma.

Aunque valora el reconocimiento creciente que ha tenido el mezcal, Guadalupe considera que aún existen barreras que limitan a los productores artesanales. Entre ellas, el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS) le parece injusto. Para él, una política fiscal diferenciada ayudaría a sostener a las familias rurales que han conservado esta tradición con dignidad.

Guadalupe también reflexiona sobre el valor del oficio mezcalero el cual es una responsabilidad que se construye con los años, no de la noche a la mañana. “No todos pueden decir que son mezcaleros solo por tener un año produciendo. Esto se aprende con el tiempo, porque el mismo trabajo te enseña”, explica. Su dedicación, paciencia y respeto por el proceso hacen de su trabajo un testimonio vivo de la herencia mezcalera oaxaqueña.

Con hospitalidad, invita a quienes aprecian el buen mezcal a visitar su comunidad: “Aquí las pruebas son gratis. Que prueben y el mezcal que les guste, ese se llevan”.



IGNACIA VILLAFañE OJEDA



“ —

El mezcal es amor, respeto y cariño ,legado familiar.

— ”

Ignacia Villafañe Ojeda pertenece a la quinta generación de una familia dedicada al mezcal. Desde niña ha combinado el trabajo del campo con las labores del hogar: moler, cocinar, cuidar a sus hermanos y, al mismo tiempo, aprender los secretos de la destilación. Su vida ha estado siempre ligada al agave, a los hornos y al aroma del mezcal recién destilado.

“El mezcal para mí es amor, respeto y cariño, es un legado familiar y el pan de cada día de nosotros como campesinos”, afirma. Para ella, este oficio no es solo una fuente de ingresos, sino también un camino de orgullo y pertenencia, una forma de mantener viva la herencia de sus antepasados. “Me encanta destilar, me encanta ver mis agaves, y me llena de alegría que mi familia valore mi esfuerzo como hija que lleva este legado de corazón.”

Ignacia ha sabido abrirse paso como mujer en un espacio donde todavía pesan las desigualdades. Su dedicación le ha permitido ganarse el reconocimiento de su comunidad como productora ca-



paz de elaborar mezcales de calidad, con respeto al tiempo y a la tradición.

Sin embargo, reconoce que los retos son muchos, especialmente para quienes viven en comunidades lejanas. “Salir a promover y conseguir buenos compradores es difícil”, explica. El mercado internacional se presenta como una oportunidad, pero también como una barrera. “Lo de las exportaciones es una traba para nosotros como pequeños productores, porque no tenemos los medios ni las facilidades para competir en igualdad de condiciones.”

A ello se suma la carga del IEPS, un impuesto que encarece el producto final y limita sus posibilidades. “Ese impuesto eleva costos y hace que los pocos compradores que tenemos prefieran no pagarlo. Muchos se van por el mezcal a granel o por productos más baratos”, lamenta. Para ella, una política fiscal diferenciada sería clave para que el mezcal artesanal pueda sostenerse como una opción digna y justa para las familias productoras.

A pesar de las dificultades, Ignacia mantiene intacta su pasión por el mezcal y por el campo que lo hace posible. Cada agave que crece, cada gota que destila, representa para ella una expresión de amor y continuidad.



ISRAEL ANTONIO JUAN



“—

Si tuviera la oportunidad de pedir algo al Gobierno, sería que lleven los programas a mi pueblo.

—”

A sus 62 años, Don Israel Antonio sigue trabajando de sol a sol. Las faenas son largas en el mundo del mezcal: empiezan a las cinco de la mañana y, cuando toca destilar, es necesario velar el proceso toda la noche. Originario de San Juan del Río, Don Israel habla su lengua materna, el zapoteco, y a lado de su único hijo conserva la esperanza de seguir sosteniendo a su familia con la venta del mezcal.

Don Israel aprendió el “don”, como él lo llama, de su padre. Es la segunda generación en su familia, y espera que su hijo pronto pueda convertirse, a su vez, en maestro mezcalero. A pesar de que no recibió ninguna clase de asesoría, ni pertenece al Consejo Regulador —desconoce el IEPS o la NOM 070—, afirma que no ha sido necesario para vender su mezcal.

Su producción se centra en el agave de Espadín, el más generoso, afirma, pero sobre todo el que mejor se puede vender. Aunque no cuenta con marca registrada, y sólo vende a granel, se esfuerza por producir como mínimo 1000 litros por mes. La ganancia, sin embargo, no es mucha: como mínimo se invierten cien mil pesos para una producción, y venderlo no es fácil. Los mezcaleros, dice, están en el completo olvido.



ISRAEL LÓPEZ RÍOS

“ —

Los mezcaleros necesitamos asesoría para registrar nuestras marcas, y más información con respecto a los impuestos, que a veces son excesivos y perjudiciales para nuestro trabajo.

— ”

Don Israel López Ríos es un maestro mezcalero de la Región de Valles Centrales, el Municipio de Santa María Zoquitlán, Oaxaca. Su primer recuerdo con el mezcal es viejo: su madre sembrando las pencas de maguey, que luego transportaba en una cubeta de agua. Aunque nunca se olvida, mucho camino ha andado ya: hoy en día cuenta con su propia marca registrada llamada *Mi Vanidad*, pertenece al Consejo Regulador del Mezcal y participa en el Comité de Honor y Justicia dentro del Consejo.

Su modo de elaboración es artesanal: utiliza un alambique de cobre que alimenta con leña. Don Israel interviene en todo el proceso, desde la siembra hasta la comercialización del mezcal. Su región es árida, caliente y alta; da al mezcal un sabor especial, de agave bien madurado. Aunque el que más se vende es el Espadín (el más barato), también produce el Madre Cuishe, Tobalá, Jabalí y Tepextate, que se distingue por su sabor aromático, ya que absorbe los aromas de las plantas que están a su alrededor.



A pesar de todo, indica que hacen falta mejoras: el mayor reto es la comercialización —opina que, en Oaxaca, todo el territorio merece denominación de origen—, y aunque considera que el mezcal es un producto famoso a nivel mundial, no es fácil fomentar en su familia la tradición de trabajar al 100% natural, para que en el futuro el mezcal de agave siga conservando su esencia.

Mientras más duro sea el trabajo, opina Don Israel, mejor es la salud. Se trata de entregar el corazón al mezcal y, sobre todo, al proceso artesanal. Para él, el modo tradicional no tiene comparación con el proceso industrial, en el cual las fábricas obtienen mezcal en pocas horas, pero de muy mala calidad. El mezcal artesanal es tardado y costoso, afirma, pero los interesados en un buen mezcal de Oaxaca lo van a encontrar en los pequeños productores, quienes ponen el corazón y el esfuerzo por la calidad.

JESÚS ALEJANDRO HERNÁNDEZ ARANGO



“ —

Los impuestos no han resultado en beneficios claros para nosotros los productores, y las preocupaciones expresadas ante las autoridades no han sido resueltas.

— ”



La pasión por el mezcal se transmitió de generación en generación en la familia de Jesús Alejandro Hernández Arango, hoy reconocido maestro mezcalero de Oaxaca. Su historia en el mundo del mezcal se remonta a su infancia: su padre, un maestro mezcalero no reconocido, producía mezcal para uso personal y ocasiones especiales. De ahí que, para Don Jesús, el mezcal no sea únicamente una bebida alcohólica, sino un elemento cultural que representa momentos especiales. Hoy en día, cuenta con un palenque con alambique de cobre, y comercia distintos tipos de mezcales, sobre todo Espadín, el más productivo.

Uno de los principales desafíos que enfrenta es la deforestación de agaves silvestres debido a la sobreproducción de agave espadín. Además, destaca la importancia de mantener y mejorar los procesos de producción, ya que cada lote de mezcal es único y variable. Por otra parte, a pesar del auge del mezcal, la economía de su municipio no ha sido ampliamente beneficiada, ya que su zona no está incluida en la ruta mezcalera. Jesús menciona que existen más de 5000 productores afiliados a la COMERCAM, pero la diferencia en oportunidades radica en factores políticos, lo que crea desigualdades en el mercado de exportación.

En relación con el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), Jesús afirma que no ha tenido un impacto directo en su negocio. Para él, la calidad de un mezcal se evalúa mediante el sentido común. Cada que compra, se asegura de conocer primero al palenquero, y prueba la bebida de manera específica: primero para adaptar el paladar, segundo para enjuagar la boca y tercero para saborear y respirar. Recomienda servir el mezcal en copas de brandy para una mejor experiencia.



JOSÉ DÍAZ BUSTAMANTE



“—

Desconozco el IEPS. Quien sea el responsable de este impuesto, debe implementar programas de capacitación que lleguen a todos los mezcaleros.

—”

Don José Díaz lleva ya más de 40 años trabajando el agave. Maestro mezcalero del Palenque los Espadines, ubicado en el Tecolote Miahuatlán, inició en el negocio a los 15 años, respaldado por más de cuatro generaciones de ancestros mezcaleros.

El boom del mezcal le ha ayudado considerablemente: cada vez más comercios y consumidores conocen su producto elaborado en el palenque *Los Espadines*, donde se produce y comercializa con técnica artesanal. Don José utiliza leña y fermentación cerrada; realiza después una doble destilación para sacar el mejor mezcal. Esto lo diferencia, afirma, de la competencia desleal que comercializa mezcal adulterado, abaratando su costo.

A pesar de su larga trayectoria, Don José no está al tanto de las regulaciones y normativas estatales. Desconoce la Norma Oficial Mexicana 070, así como el IEPS.

Si tuviera la oportunidad de alzar la voz a los legisladores estatales y federales, Don José insistiría en una sola petición: que



el Gobierno intervenga en la difusión del producto tanto nacional como internacionalmente, con el objetivo de que esta tradición familiar prevalezca como herencia a las futuras generaciones.



JOSÉ LUIS SÁNCHEZ LÓPEZ

“ —

El auge del mezcal ha llevado a la comercialización de productos de menor calidad, pero es importante respetar la autenticidad del mezcal.

| —”

José Luis Sánchez López, apodado “Shonga”, es un maestro mezcalero con raíces familiares en la producción de mezcal. A pesar de que sus antepasados no tenían un palenque, él ha establecido el suyo propio y sigue un proceso ancestral. Para él, un buen mezcal se distingue por su sabor, que varía según el tipo de agave y el terreno donde crece.

En su pueblo, la comunidad es el juez de la calidad del mezcal, lo que influye en las ventas de los maestros mezcaleros. Aunque ha recibido propuestas de marcas famosas, ha preferido mantener su producción pequeña y de alta calidad, basada en métodos ancestrales.

A pesar de los desafíos, Shonga se mantiene enfocado en la



pasión por la bebida en lugar de la fama o el reconocimiento. Prefiere vender su mezcal a granel en lugar de a través de su marca, ya que las regulaciones fiscales elevarían el precio. Los verdaderos maestros mezcaleros, afirma, hacen mezcal por amor, no por dinero.

Shonga espera que los procesos artesanales y ancestrales sigan siendo fundamentales en la producción de mezcal y considera que ser un maestro mezcalero implica conocer, sentir y respetar el mezcal en lugar de hacerlo por negocios. Destaca la importancia de mantener la esencia y el misticismo en la producción de esta bebida tradicional.

JUAN JOSÉ SANTIAGO HERNÁNDEZ



“ —

Es muy importante regular la siembra del agave Espadín para evitar una sobreproducción y una caída en los precios.

— ”

Juan José Santiago Hernández, originario de Santiago Matatlán, Oaxaca, se convirtió en maestro mezcalero de forma natural al crecer en una familia con tradición mezcalera. Desde los 8 años, acompañaba a su padre al palenque y participaba en el proceso de producción, viendo cómo el mezcal se destilaba durante las noches.



Para Juan, el mezcal es un líquido sagrado que está presente en todos los momentos importantes de la vida, desde bodas hasta fiestas y celebraciones. Considera que un buen mezcal se reconoce por su sabor, aroma y cuerpo. Aunque también destila agaves silvestres como el Tobalá, el Coyote y el Mexicano, valora especialmente el agave Espadín, un agave noble que es rentable y cultivable.

A pesar de provenir de una familia mezcalera de cuatro generaciones, registrar su marca, llamada 70/4/40, no fue fácil. Esto se debió a que las generaciones anteriores se enfocaban en la destilación y la comercialización a granel, lo que no les permitía obtener el reconocimiento que deseaban. Juan comprende las normativas y regulaciones en la elaboración y comercialización del mezcal, pero reconoce que el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) incrementa significativamente el costo final, lo que los consumidores a menudo no están dispuestos a pagar.

Con la esperanza de que las generaciones futuras avancen aún más en la tradición mezcalera, Juan ve su logro en el registro de su marca como un paso adelante en esta lucha como maestro mezcalero. Su historia refleja el profundo amor y respeto que siente por esta bebida tradicional y su compromiso con preservar la autenticidad de la producción de mezcal.





JUANA ESCOBAR BAUTISTA



“—

Ahorita se dice todo muy fácil, pero créame que cuando se empieza de cero, con nada, fue muy, muy difícil.

—”

Juana Escobar Bautista, nacida hace 72 años en Santiago Matatlán, Oaxaca, es una de las mujeres con más voz en el mundo del mezcal tradicional de esta comunidad conocida como la capital mundial del mezcal. Ella es actualmente la representante de la marca familiar El Rey Zapoteco, y ha dedicado su vida a esta bebida ancestral, cuya historia está profundamente ligada al ambiente en el que viven, el esfuerzo colectivo y la transmisión de saberes de generación en generación.

Desde muy joven estuvo inmersa en la producción del mezcal, primero observando a su padre y a su tío, y más adelante participando activamente en el proceso. A los 22 años, junto a su esposo —quien comenzó trabajando para otras personas desde temprana edad— fundaron su propia fábrica. Ella se encargaba del expendio, de la comercialización y de supervisar la producción. Doña Juana recuerda bien lo difícil que fue empezar de cero, pues sus orígenes son humildes y en su familia, como quien dice, no heredaron ninguna posesión material: “Ahorita se



dice todo muy fácil, pero créame que cuando se empieza de cero, con nada, fue muy, muy difícil”. Sin embargo, con trabajo constante y convicción en lo que hacían, la pareja logró establecer una marca que hoy continúa y que conserva los valores que los impulsaron desde el inicio: compromiso con su comunidad y calidad de producción.

Uno de los aspectos que más valora de su oficio es la relación con el maguey, una planta que describe como “muy agradecida”. En Santiago Matatlán —donde casi no llueve, el clima es muy seco, y hay poca humedad—, el maguey se mantiene “solito”, únicamente con la lluvia que cae cada año. Esa resistencia natural ha hecho posible que la mayoría de las personas en el pueblo se dediquen al mezcal. Para Doña Juana, esta conexión con la planta y con la tierra es lo que da sentido a su trabajo y al de toda la comunidad. Tras quedar viuda en 2004, asumió la dirección de la empresa y comenzó a transmitir sus conocimientos a las nuevas generaciones. Hoy sigue acompañando el crecimiento de El Rey Zapoteco con la misma filosofía de siempre: cuidar cada parte del proceso y formar a las futuras generaciones.





JUANITO MARTÍNEZ SANTIAGO



“—

No estamos en contra del impuesto, pero que sea por grado alcohólico. Así ayudamos a que el mezcal artesanal siga dando vida a los pueblos y evitemos que nuestra gente tenga que migrar.

—”

Originario de San Pablo, en el municipio de Villa de Mitla, Oaxaca, Juanito Martínez Santiago se ha dedicado con su familia a la producción de mezcal artesanal en el kilómetro 3 de su comunidad. Su historia está profundamente enraizada en el trabajo con el maguey y la destilación tradicional, una labor que considera vital para la economía local, así como para la permanencia de su cultura.

Juanito observa con preocupación cómo el esquema fiscal vigente, particularmente el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), afecta desproporcionadamente al mezcal artesanal. “En México se paga el impuesto por el costo del producto, no por el grado alcohólico”, señala, explicando que esta lógica fiscal coloca al mezcal en desventaja frente a bebidas industrializadas que,



a pesar de tener procesos menos complejos y de menor calidad, llegan al mercado a precios muy bajos, incluso desde los 40 pesos por litro.

“Una botella de plástico con alcohol industrial cuesta menos que una bebida artesanal hecha con esfuerzo, tradición y calidad”, denuncia Juanito. Esta diferencia afecta al consumidor a la par que pone en riesgo la viabilidad de los pequeños productores que enfrentan altos costos de producción por su compromiso con lo ancestral.

Lejos de rechazar el pago de impuestos, Juanito defiende la idea de un esquema más justo y alineado con estándares internacionales. “La mayoría de los países calculan el impuesto según el grado alcohólico, no según el precio”, afirma. Para él, un cambio en esta normativa ayudaría a fortalecer las economías rurales, prevenir la migración forzada y dar continuidad a las tradiciones mezcaleras que definen a muchas comunidades del país.

Además, destaca el papel estratégico del maguey como cultivo resiliente en un contexto de cambio climático. “Es una planta muy noble, que se mantiene incluso cuando las lluvias escasean. Por eso, en tiempos difíciles, muchas familias nos volcamos al maguey”, explica. El mezcal, asegura, es un proyecto de vida que permite arraigo, sostenibilidad y herencia cultural.





LORENA CARREÑO



“ —

El mezcal más que beberlo, se honra, se comparte y se defiende. Es memoria viva del territorio y las manos que lo crean.

— ”

Lorena Carreño creció entre agaves, en los Valles Centrales de Oaxaca, acompañada de sus seis hermanas y del legado mezcalero de su abuelo, quien en honor a ellas creó el primer blend de siete agaves silvestres, conocido hoy como Ensamble 7. Ese gesto familiar sembró la semilla de un compromiso de vida con el mezcal que hoy, tres generaciones después, continúa floreciendo en la Hacienda Carreño, ubicada en San Dionisio Ocotlán.

Sommelier profesional desde 2001, con más de 25 años de experiencia, Lorena dirige actualmente la producción de las marcas Carreño, Bocanada y Naran, elaboradas artesanalmente en el viejo palenque familiar. Cada una de sus etiquetas, entre las cuales se incluyen expresiones de Espadín, Tobalá, Cuishe, Tobasiche, Tepextate y el icónico Ensamble 7, ha sido reconocida nacional e internacionalmente con premios como Gran Oro, Doble Oro y Best of the Show en San Francisco, así como en concursos celebrados



en Bruselas y Oaxaca.

Más allá de su rol como productora, Lorena se ha convertido en una voz del mezcal en el mundo. Desde 2010 ha representado a Oaxaca y sus saberes en ferias y encuentros internacionales en Rusia, Japón, Reino Unido y Estados Unidos. “Cada vez que hablo del mezcal fuera de México, lo hago con la certeza de que llevo conmigo la historia de mi abuelo, de mi tierra y de las mujeres que hoy lo elaboran con respeto y orgullo”, afirma.

Representar al mezcal, para ella, es también representar sus raíces: “Representar al mezcal en el mundo es también representar a las mujeres zapotecas que lo han sostenido con sabiduría y dignidad”.

Desde la Hacienda Carreño, Lorena trabaja junto a mujeres indígenas bajo esquemas de comercio justo, impulsando procesos que combinan el placer sensorial del mezcal con la sostenibilidad y la justicia social. Su enfoque integra la técnica de la sommelier, la visión empresarial y un profundo respeto por el origen comunitario del mezcal. Cada botella es, para ella, una expresión de memoria, territorio y orgullo zapoteca.

Esa misma visión integral la ha llevado a reflexionar sobre las políticas públicas que impactan al sector. Uno de los temas que le preocupan es el actual esquema del impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS), que impone un impuesto al mezcal según su valor comercial y no por su grado alcohólico. Esta lógica, advierte, desincentiva la producción artesanal y coloca en desventaja a quienes mantienen procesos tradicionales frente a grandes volúmenes industrializados. Para Lorena, cuidar al mezcal implica exigir condiciones fiscales que lo reconozcan como parte del patrimonio vivo de México.



MARIO BOHÓRQUEZ BUSTAMANTE

“—

Valoro la importancia de la denominación de origen para proteger mi producto, pero sugiero que las autoridades deberían reducir los costos y requisitos para obtener la certificación.

—”

Mario Bohórquez es un maestro mezcalero de Miahuatlán de Porfirio Díaz, México, quien comenzó su trayectoria en la elaboración del mezcal a la temprana edad de 11 años. Ha heredado su conocimiento a través de generaciones que se remontan a su bisabuelo, abuelo y padre, cada uno aportando su propia técnica y estilo al proceso.

Según Mario, la calidad de un buen mezcal se define por su sabor y aroma. Su variedad más comercializada es el Espadín, y sigue técnicas tradicionales que involucran la cocción en un horno cónico de piedra con leña y piedras calientes, la molienda con una desgarradora y tinas de madera de sabino, y la destilación en equipos de cobre impulsados por leña y fuego. Su producción mensual alcanza aproximadamente los 800 litros, distribuidos a lo largo de 5 a 6 meses de trabajo constante sin descanso. El principal desafío que ha enfrentado se relaciona con la higiene y el proceso de fermentación, que requieren una atención minuciosa para garantizar la calidad del producto final.



Mario destaca el creciente valor y prestigio del mezcal en la actualidad, especialmente en comparación con el tequila, y considera que la colaboración entre productores de mezcal en su municipio es fundamental para satisfacer la creciente demanda y competir en el mercado. En relación con el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), reconoce que su alto porcentaje puede desalentar a los clientes a comprar mezcal certificado.

A pesar de su membresía en la Marca *La Cura*, el Consejo Regulador y la Asociación Civil Sistema Producto Maguey y Mezcal, Mario reconoce que siempre hay más por aprender y enfatiza la importancia de la capacitación en la industria del mezcal.

MAYRA SANTIAGO MATEO



“

Pido a los legisladores federales que mejoren las leyes y regulaciones para beneficiar directamente a los mezcaleros.

”

Mayra Santiago Mateo, una maestra mezcalera de Santiago Matatlán, Oaxaca, proviene de una larga tradición familiar de producción de mezcal que abarca varias generaciones, desde sus bisabuelos hasta sus padres. Ella y su esposo continúan con este



legado, lo que los convierte en la cuarta generación de maestros mezcaleros en su familia.

La paciencia es una cualidad fundamental en el proceso de elaboración del mezcal, y Mayra ha transmitido su amor por esta tradición a su hijo, convirtiéndola en un estilo de vida. Para Mayra, un buen mezcal se caracteriza por su sabor ahumado, aroma y cuerpo, y se debe disfrutar a través de la cata, donde se aprecian sus cualidades. Espadín y Cuishe son las variedades de mezcal que más vende.

El proceso de producción de su mezcal comienza con el corte de agave de 8 a 10 años. Luego, las piñas se cuecen en un horno cónico durante 3 a 4 días, seguido de una fermentación de otros 3 a 4 días. La destilación es la fase más laboriosa y requiere de vigilancia nocturna. Todo este proceso, para procesar 10 toneladas de agave, puede llevar de 20 a 30 días.

Mayra enfrenta varios desafíos en su negocio. Uno de los principales es establecer su propia marca, y otro son los impuestos excesivos que considera una carga. Se queja de que el Gobierno se queda con la mayor parte del dinero a través de impuestos, el IVA y el IEPS, lo que dificulta la competencia en el mercado mezcalero. Obtener permisos para su marca y lidiar con impuestos son obstáculos clave que los mezcaleros enfrentan.



MIGUEL ÁNGEL CRUZ RÍOS



“—
Uno de los desafíos clave es la comercialización del
agave. En ocasiones, se acumulan grandes cantidades de
agave sin poder venderlo, lo que afecta la inversión.
—”

Miguel Ángel Cruz Ríos es un maestro mezcalero originario de Sola de Vega, Oaxaca, con una rica herencia mezcalera que se extiende a lo largo de generaciones. Comenzó a trabajar en la producción de mezcal a la edad de 13 años, en una época en que la elaboración de mezcal estaba prohibida.

El maestro Miguel Ángel ha mantenido una técnica especial de graduación que destaca la calidad del mezcal, otorgándole un aroma y sabor distintivos. Gradúa su mezcal en torno a los 47°, 48°, 49° o incluso 50°, lo que según él conserva su sabor y aroma. Vende una variedad de mezcales, desde Tobalá hasta Coyote, Espadín y Arroqueño. En el proceso de producción, sigue las recomendaciones del Consejo Regulador del Mezcal y posee una certificación. Conoce los detalles de la NOM 070, que establece ciertos requisitos, como el uso de un horno al ras del suelo y la duración del proceso, que incluye la cocción, molienda, fermentación y destilación.

La falta de fluidez en el mercado y la desaceleración en las ventas



son problemas actuales. La producción de mezcal es un trabajo familiar que involucra a su esposa, hijos, nietos y más, y todos están comprometidos en mantener viva la tradición.

A pesar de los obstáculos, Miguel Ángel ha mantenido las técnicas de producción ancestrales y las ha combinado con las regulaciones del Consejo Regulador del Mezcal. Él cree que la calidad del mezcal depende de la delicadeza, el compromiso y el amor en el proceso de elaboración. Considera que los impuestos, como el IEPS, han elevado el costo del producto, lo que es un desafío para los productores. Por ello, pide a los legisladores, tanto estatales como federales, que trabajen en la regulación de los altos impuestos del mezcal. Su esperanza es que la tradición continúe viva en su familia y comunidad.

OSCAR CRUZ MARTÍNEZ



“—

Mi esperanza es que mi marca sea reconocida en el futuro, y que los legisladores comprendan la situación de los productores de mezcal, especialmente aquellos de comunidades menos favorecidas.

—”

Oscar Cruz Martínez, originario de San Dionisio Ocotepec, Oaxaca, es un joven maestro mezcalero que ha combinado su amor por el



mezcal con su marca *Espina de Amor*. El nombre y el logotipo de su mezcal tienen un significado especial: el corazón con 18 espinas representa los desamores que tuvo antes de encontrar a su esposa, lo que agrega un toque personal a su producto.

A pesar de venir de una familia mezcalera, Oscar no tenía un palenque propio hasta ahora, ya que tanto su abuelo como su padre trabajaron en palenques alquilados. La producción de mezcal ha sido un regalo heredado de generación en generación, y él planea continuar esta tradición y legarla a sus hijos. Sin embargo, Oscar reconoce que el camino no es fácil, especialmente porque aún no comprende por completo las normas que rigen la producción de mezcal y cómo afecta el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS). El IEPS encarece el producto y, a menudo, los consumidores nacionales no están dispuestos a pagar el costo real, mientras que los extranjeros suelen preferir marcas reconocidas.

El mezcal de Oscar incluye variedades como Espadín de coco y Espadín de téate, este último siendo uno de sus mezcales más selectos. A pesar de sus esfuerzos, Oscar ha enfrentado desafíos para patentar su producto debido a los costos y procedimientos complicados.

Espina de Amor se produce de manera artesanal, y Oscar y su esposa están dedicados a preservar esta tradición con orgullo. Como muchos mezcaleros en Oaxaca, Oscar no ha recibido apoyo del gobierno ni de organizaciones, y su éxito se ha basado en su esfuerzo y deseo de avanzar en la industria del mezcal.





PEDRO GARCÍA VÁSQUEZ



“—

*Es necesario que los impuestos pagados por los
mezcaleros se utilicen en beneficio del sector, en lugar de
gastarse en burocracia innecesaria.*

—”

Pedro García Vásquez, originario de San Baltazar Chichicápam, Oaxaca, es un maestro mezcalero con un profundo conocimiento y experiencia en la producción del mezcal. En su palenque artesanal de alambique de cobre produce variedades como Espadín, Arroqueño, Tobalá, Madre Cuishe, Tepextate, Coyote, Jabalí, y Mexicano, bajo su marca registrada *Dios de la Noche y la Cosa Nostra*. Además, forma parte del Consejo Regulador del Mezcal y es el Secretario del Comité Nacional del Producto Maguey Mezcal, Asociación Civil.

Según Pedro, antes de 1994 el mezcal no era un negocio, sino más bien una bebida para resistir el trabajo en minas y construcción. Sin embargo, el proceso de producción de mezcal ha sido una tradición arraigada en las comunidades de Oaxaca durante generaciones. Por ello, destaca la importancia de respetar los usos, costumbres y tradiciones en la producción de mezcal y cómo la experiencia se ha transmitido de generación en generación en Oaxaca.



Para Pedro, la regulación y la protección de la denominación de origen del mezcal son esenciales para mantener la calidad y la autenticidad del producto. Para ello, es esencial supervisar la producción de mezcal para garantizar que se cumplan las normas y se mantenga la autenticidad de la bebida.

Ser un maestro mezcalero es una profesión, una forma de vida y un camino hacia un crecimiento tanto económico como personal. Aunque se han introducido cambios en el proceso de producción a lo largo del tiempo, Pedro enfatiza que los autóctonos mezcaleros conservan las técnicas tradicionales transmitidas por sus antepasados. La calidad del mezcal se define por sus sabores y características, y un buen mezcal debe saber a maguey y a tierra.



**RAFAEL
SANTIAGO
SERNA**

“—

La tradición ha sido transmitida a través de generaciones,
y mantenerla es un desafío importante.

—”

Rafael Santiago Serna es un maestro mezcalero de Tlacolula de Matamoras, Oaxaca. Ha heredado sus conocimientos ancestrales en la producción de mezcal de generaciones anteriores, y su palenque funciona de manera completamente artesanal y sigue las tradiciones que ha aprendido a lo largo de su vida.



Sus abuelos solían producir mezcal en ollas de barro de manera completamente ancestral, ya que no tenían acceso a recipientes comerciales como botellas de vidrio. En aquel entonces, el mezcal se elaboraba principalmente para consumo propio y no tenía una identidad comercial clara. En la actualidad, han modernizado el proceso utilizando la destilación para crear diferentes tipos y grados de mezcal, lo que ellos llaman “dosis”. A pesar de las modernizaciones, siguen cultivando diferentes tipos de agave de manera orgánica para mantener la tradición y los sabores únicos de su mezcal. Su producción de mezcal, bajo la marca 70/4/40, incluye variedades como Espadín, Pechuga, Madre Cuishe, Tosalá, Jabalí y barril.

Para Rafael, producir mezcal de manera artesanal es esencial para preservar los sabores y aromas de los agaves. La producción industrial a menudo involucra el uso de aditivos y métodos que pueden afectar negativamente la calidad del producto. En cambio, el uso de leña, ollas de barro y el tratamiento cuidadoso de las piñas permite que el aroma y el sabor de su mezcal perduren.

Rafael identifica dos desafíos principales en la producción de mezcal. En primer lugar, el aspecto del origen. En segundo lugar, se enfrenta a desafíos en el mercado, ya que la producción tradicional no siempre se adapta a la demanda del mercado, que a menudo prefiere productos producidos de manera masiva debido a su menor costo en comparación con la producción artesanal o ancestral.





RAÚL JUAN HERNÁNDEZ

“

La pasión con la que se realiza el trabajo es un factor crucial.

”

Raúl Juan Hernández es un maestro mezcalero originario del Municipio de San Juan del Río, que forma parte del Distrito de Tlacolula de Matamoros en la Región de los Valles de Oaxaca. Su historia con el mezcal comenzó a la edad de doce años, cuando trabajaba junto a su abuelo, quien era mezcalero. Recuerda que, en aquel entonces, no existían carreteras que conectaran su pueblo, lo que hacía que la comercialización fuera una tarea extremadamente difícil. Cuando vendían el mezcal en la región Mixe, tenían que recorrer largas distancias a pie por la Sierra, transportando los cántaros en bestias. En ocasiones, los cántaros se rompían durante el viaje, lo que resultaba en la pérdida de todo su trabajo y la inversión realizada.

Raúl y su familia, incluyendo a su madre y hermanos, colaboraban en la producción de mezcal. En la actualidad, su hijo está siguiendo sus pasos y se está convirtiendo en un maestro mezcalero de la nueva generación. Raúl enfatiza que la calidad de un buen mezcal siempre dependerá del proceso de elaboración, que abarca desde la selección de los agaves hasta la horneada, molienda y destilación.



Raúl menciona que a medida que ha pasado el tiempo y ha aumentado la demanda de mezcal, muchos productores han modernizado sus palenques, pero siempre manteniendo intactas las técnicas y procesos tradicionales. Actualmente, existen herramientas y equipos más avanzados que facilitan ciertas etapas del proceso, como la molienda en una desgarradora o la destilación en alambiques de cobre con gas. Agradece que su hijo haya decidido continuar con la tradición mezcalera y que hayan fortalecido su producción gracias a las nuevas herramientas. Aunque Raúl admite que desconoce aspectos como el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) o la Norma Oficial Mexicana 070 (NOM-070), confía en que su hijo se ha preparado en estos aspectos para seguir comercializando su mezcal con éxito.

RENÉ MOISÉS



“—

Mi deseo es que los legisladores hagan un cobro más justo de los impuestos, especialmente el IEPS, para los productores artesanales y ancestrales, cuya esperanza es preservar sus métodos tradicionales de producción, a pesar de su producción limitada.

—”



René Moisés, a pesar de su vasta experiencia en la producción de mezcal, se considera aún un “aprendiz de maestro mezcalero”. Su vínculo con esta tradición proviene de su familia, especialmente de sus abuelos. Hace aproximadamente dos años, siguiendo su legado, asumió la responsabilidad completa del palenque. Describe el proceso de elaboración del mezcal como algo místico y lleno de rituales. Durante la producción, realizan acciones como colocar cruces en las tinas y en el horno, encomendando el proceso a la divinidad.

El proceso completo, desde la preparación hasta tener el mezcal en garrafas, toma alrededor de un mes. Es un procedimiento laborioso y costoso para aquellos con recursos limitados. En su palenque, se enfocan en preservar la calidad, lo que incluye retirar las puntas y las colas, ya que estos elementos tienen un gran impacto en el sabor del mezcal. También hacen hincapié en usar poca lumbre, siguiendo las enseñanzas de su abuelo. Esta es la razón por la que el mezcal tiene un sabor distintivo que solo los conocedores pueden apreciar.

Con el auge del mezcal, el costo del producto ha aumentado significativamente. Aunque han introducido algunas mejoras, como el uso de desgarradoras en lugar de tahonas y la inclusión de refrescadoras para las refinadas, el proceso tradicional se ha mantenido en gran medida. El principal desafío que enfrenta René es mantener la calidad del producto, de manera que pueda superar las pruebas de laboratorio, incluyendo la medición de metanol, acidez y otros factores.

En su palenque, el mezcal más vendido es el Espadín Capón. Actualmente, están produciendo una versión mejorada de este mezcal con la esperanza de consolidar su presencia en la región y, quién sabe, tal vez en el mundo.



RENE PARADA BARRIGA



“ —

Ojalá se reduzcan los porcentajes de IEPS aplicados a los productores de Oaxaca, el aumento en los costos no es sostenible y los consumidores finales no están dispuestos a pagarlo.

— ”

René Parada Barriga, maestro mezcalero originario de Zimatlán de Álvarez, en el Estado de Oaxaca, proviene de tres generaciones de mezcaleros. Su historia con el destilado está arraigada en su familia, con su abuelo Pedro Parada siendo uno de los primeros mezcaleros en la región, operando un palenque en Santa María Zoquitlán entre los años 1915 y 1920. Inició su relación con el mundo del mezcal a la edad de seis años, ayudando a su padre en diversas tareas en el palenque. A medida que crecía, asumió más responsabilidades y tareas, lo que le permitió involucrarse más en el proceso de producción del mezcal. A través de estas tareas, comenzó a desarrollar su amor por esta bebida única.

Su método de elaboración es completamente artesanal, y para él, la destilación se debe llevar a cabo con gran respeto y pasión. Busca obtener reconocimiento a nivel mundial por su mezcal y la marca *Tío René*, que él y su familia han registrado.

Don René considera que un buen mezcal es aquel que los



consumidores desean comprar una y otra vez. Sus preferencias personales incluyen mezcales silvestres como Tepextate, Cuishe y Tobalá. No obstante, es el Espadín el más vendido en su marca. A pesar del auge reciente en la producción de mezcal, se enorgullece de no haber disminuido la calidad de su producto ni cambiado sus técnicas de producción, a diferencia de algunos otros maestros mezcaleros que han ajustado sus procesos para aumentar la producción.

René Parada Barriga espera que los maestros mezcaleros actuales compartan sus conocimientos, técnicas y procesos con las nuevas generaciones para preservar la cultura del mezcal en las generaciones futuras.



**RICARDO
GONZÁLEZ
ROBLES**

“

Siento un gran orgullo por mi herencia y tradición.

”

Ricardo González Robles, maestro mezcalero en el municipio de Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, elabora su mezcal de manera artesanal siguiendo las tradiciones familiares que le enseñó su abuelo desde que tenía solo 6 años. Su marca registrada, *Memorable*, se dedica a la producción y comercialización de varios tipos de mezcal, incluyendo Espadín, Cuishe, Barril, Tepextate,



Arroqueño, Tobalá y Tomasiche. Está asociado con la organización reguladora de mezcal COMERCAM.

Don Ricardo valora profundamente las técnicas de producción de mezcal transmitidas por sus antepasados, reconociendo que antes el proceso era más laborioso y pesado. Su abuelo y su padre solían recolectar los magueyes silvestres y cargarlos a lomo de bestias de carga, debido a la falta de transporte. Cocinaban los magueyes en hornos y luego los molían a mano con mazos, lo que requería mucho tiempo y esfuerzo. Con el crecimiento de la industria del mezcal, algunas partes de los procesos de producción han evolucionado. A diferencia de su abuelo y su padre, Ricardo ya no utiliza la molienda a mano o con piedra, sino que emplea una desgarradora de maguey, lo que no afecta negativamente la producción, el aroma, el sabor ni la calidad de su mezcal.

Si bien conoce las normas y los impuestos relacionados con la producción de mezcal, también reconoce que estos han afectado su capacidad para comercializar su producto de manera eficiente. Los trámites y el capital requeridos para cumplir con las regulaciones y pagar los impuestos han afectado su competitividad en el mercado, en comparación con las grandes empresas exportadoras.

Uno de los mayores desafíos para Ricardo sigue siendo la comercialización, ya que el mercado es muy competitivo. Sin embargo, ha superado estos obstáculos mediante el establecimiento de su propia marca y colaborando con otras marcas en la industria. Este oficio es su única fuente de ingresos, y ha logrado proporcionar el sustento a su familia.





RODOLFO JUAN JUÁREZ

“ —

Nacer, vivir y morir con el mezcal.

— ”

Rodolfo Juan Juárez, maestro mezcalero originario del Municipio de San Juan del Río, Oaxaca, es un apasionado productor de mezcal. Opera un palenque de tipo artesanal que utiliza alambiques de cobre. Su variedad de mezcales incluye Espadín, Arroqueño, Tobalá, Tepextate y Coyote. Además, bajo su marca *Voces del Río*, impulsa la producción de agave y la venta de mezcal en su municipio. Pertenece al Consejo Regulador del Mezcal y certifica sus lotes de mezcal a través de este organismo.

Rodolfo proviene de una familia con una larga tradición mezcalera. Su abuelo inició con el palenque, y su padre continuó la tradición, siendo él la tercera generación en la producción de mezcal. Para Rodolfo, el proceso de destilación del mezcal es motivo de orgullo, y valora un buen mezcal por su aroma y sabor. Uno de los desafíos más significativos que ha enfrentado Rodolfo, junto con su familia, fue en los primeros tiempos cuando el mezcal no era ampliamente valorado y quedaba en segundo plano. Además, la pandemia redujo las ventas. No obstante, con el auge actual del mezcal, las familias están volviendo a sembrar agave en sus campos, y tienen esperanza en que podrán seguir viviendo de este



trabajo. Rodolfo y su padre creen en la importancia de mantener el proceso artesanal, aunque han incorporado algunas máquinas y técnicas modernas, como la desgarradora, montacargas y bombas para mover el mezcal. Esto ha mejorado la producción sin afectar la calidad del mezcal. Sin embargo, coincide con otros productores en que el IEPS afecta las ventas, ya que, al repercutirlo en el consumidor final, aumenta el precio y reduce la demanda. Él aboga por regulaciones que apoyen a los productores y al campo, así como la necesidad de apoyo del gobierno para la promoción del producto y asesoría en comercialización.

En cuanto al futuro de la producción de mezcal, Rodolfo se muestra optimista. El destilado de agave está ganando reconocimiento en más países, y cree que es crucial transmitir a las nuevas generaciones los secretos del proceso artesanal para que la cultura del mezcal no se pierda.

**ROSARIO
ÁNGELES
VÁZQUEZ**



“—

Mi deseo es que las leyes de regulación del mezcal mejoren, y que se implementen medidas que eviten la explotación excesiva de los campos de agave y fomenten la reforestación.

—”



Rosario Ángeles Vázquez, Maestra Mezcalera de la comunidad de Santa Catarina Minas, Oaxaca, tiene una historia fascinante en el mundo del mezcal.

Inicialmente, estudió la Licenciatura en Idiomas y trabajó como maestra de inglés. Sin embargo, a los 28 años descubrió su pasión por la elaboración de mezcal y decidió emprender en este campo. Para Rosario, elaborar mezcal es un proceso complejo que debe ser valorado, ya que se asemeja a la creación de un perfume, donde los sabores deben ser amigables para el consumidor.

El camino hacia convertirse en maestra mezcalera no fue fácil para Rosario, pero su pasión y determinación la llevaron a establecer su propio palenque. Uno de los mayores desafíos que ha enfrentado es ser mujer en un mundo predominantemente masculino de maestros mezcaleros. Su familia inicialmente se opuso a su interés por el mezcal, y fue víctima de discriminación, insultos y humillaciones. Sin embargo, perseveró y se convirtió en una maestra mezcalera, rompiendo con los estereotipos de género y la discriminación que encontró en su comunidad. El registro de su marca, llamada *Rambhá* fue un proceso costoso y largo. Por ello, aboga por una mayor promoción del mezcal y la educación del consumidor sobre las diferencias entre mezcales industriales, artesanales y ancestrales.

Rosario se enorgullece de seguir los métodos tradicionales de su comunidad, como la molienda manual y las ollas de barro, aunque también ha incorporado algunas de sus propias técnicas para obtener un sabor característico. En el proceso, cultivan sus propios agaves y se han comprometido a plantar magueyes cada año. Siguen el proceso tradicional de cocción, molienda y fermentación en tiendas de madera, seguido de la destilación en ollas de barro.



VALENTINA SANTIAGO GUTIÉRREZ



“ —

A veces una cree que encontró una buena oportunidad, como la que nos ofrecieron, pero al final nos quedaron mal. Muchos productores vivimos este problema, nosotros trabajamos con honestidad, pero dependemos de compradores que no siempre cumplen.

— ”

Valentina Santiago Gutiérrez es maestra mezcalera de San Baltazar Guelavila, en la región de los Valles Centrales de Oaxaca. Originaria de la tierra de las tlayudas —como dice ella misma llena de orgullo—, su historia con el mezcal nació por la necesidad más que elección: “Cuando yo empecé con mezcal, no fue porque yo quisiera”, confiesa; sin embargo, una vez dentro de este mundo, descubrió en él un camino que le ha permitido aprender de los demás y tejer comunidad.

Hace apenas un año adoptó un nuevo método de producción que resonaba con sus ganas de transformar su realidad y la de sus allegados. “No fue difícil para mí, porque me dije: sí lo puedo hacer. Quiero llevar felicidad, como un abrazo de amor, a las personas que disfrutan el mezcal.” Así nació su propia marca Bleha Mainga, cuyo nombre en zapoteco significa “corazón de maguey”, reflejo



de la forma en la que Valentina se relaciona con esta bebida: el mezcal como un acto de entrega, de resistencia y de amor.

Desde entonces —combinando técnicas tradicionales, herencia familiar y aprendizaje autodidacta— ha producido espadín, espadín ahumado, tepextate, ensamble, jabalí y cuishe. Pero su emprendimiento ha recibido duros golpes. Valentina relata cómo fue víctima de fraude de una compradora extranjera que prometió adquirir cinco mil litros mensuales durante diez años. Con la esperanza de reactivar su negocio tras un año sin ingresos, ella y su esposo aceptaron un préstamo para invertir en maguey, leña y mano de obra; sin embargo, la supuesta compradora desapareció, dejándoles una deuda considerable y una producción que hasta hoy no ha podido distribuirse de manera justa.

Esta experiencia afectó sus finanzas a la par que evidenció la vulnerabilidad estructural que viven muchos pequeños productores enfrentados a un mercado desigual, donde las y los mezcaleros dependen de intermediarios que no siempre actúan con transparencia.

A pesar de este revés, Valentina no se detiene: con fuerza y convicción, sigue apostando por su mezcal y por transmitir todo lo bueno que acompaña este proceso artesanal.





XIURAVE CLAUDIO CARBAJAL



“ —

Yo no vengo de linaje mezcalero, soy la primera generación en mi familia y he aprendido amar el mezcal.

— ”

Xiurave Claudio Carbajal, de 44 años, produce mezcal en San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca. Su historia no parte de un linaje familiar mezcalero, sino de una decisión personal tomada hace casi una década. “Yo no vengo de linaje mezcalero, soy la primera generación en mi familia y he aprendido a amar el mezcal”, afirma.

Su camino comenzó en 2016, cuando, junto con un socio, decidió crear un producto oaxaqueño capaz de llegar a otros países. En esa búsqueda conocieron al Maestro Rodolfo Hernández y a su familia, con quienes nació una sinergia que dio vida a la marca Pluma Negra. Desde entonces, Xiurave ha aprendido directamente de Rodolfo, de otros maestros y maestras mezcaleras, y de su propia experiencia en el medio.

Hoy, sus responsabilidades van más allá de la producción: está al frente de la parte comercial y de la gestión de negocios, coordinando exportaciones a destinos como Estados Unidos, Alemania,



China y El Salvador. A la par, se mantiene en contacto cercano con el proceso artesanal, asegurando junto con el Maestro Rodolfo que cada etapa se realice con respeto a la tradición: la selección de agaves, el cocimiento en hornos cónicos de tierra, la molienda en tahona, la fermentación natural y la doble destilación en alambique de cobre. Todo ello bajo la norma oficial NOM 070, que garantiza la certificación de cada lote.

Para Xiurave, el mezcal representa un motor de arraigo y bienestar comunitario. Trabajar con familias campesinas de San Juan del Río, donde siembran espadín, tobalá y tepextate, además de maíz, frijol y calabaza, ha permitido generar una cadena productiva que mantiene vivas las tradiciones y frena la migración. “El mezcal contribuye a que los jóvenes permanezcan en sus comunidades, aprendan de sus padres y hereden la tradición”, explica.

El camino, sin embargo, no ha sido sencillo. Como mujer, Xiurave reconoce que ha debido esforzarse el doble para abrirse espacio en un sector dominado por hombres. “Ha sido un gran reto ganarme credibilidad como mezcalera y como comercializadora, pero cada día aprendo algo nuevo y me esfuerzo por dar a conocer la cultura líquida de Oaxaca en otros países”, señala. Su participación en ferias, exposiciones y catas en ciudades como Los Ángeles, Denver o Raleigh son prueba de esa labor incansable de difusión y orgullo cultural.

Entre los principales retos que enfrenta menciona la competencia desleal de grandes marcas que, aunque se venden como artesanales, producen a gran escala y a precios imposibles de igualar para pequeños productores. A esto se suma el impacto del IEPS, un impuesto que incrementa hasta en un 53% el valor final de cada botella. “Este impuesto nos afecta porque encarece nuestro producto y hace que muchos consumidores prefieran opciones más baratas o comerciales”, explica.



ISIDRO CÉSAR FIGUEROA JIMÉNEZ

“ —

“Detrás de cada botella hay manos, historia y territorio.”

— ”

Isidro César Figueroa Jiménez, ingeniero originario de Oaxaca, es el impulsor del Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero. La idea nació desde la convicción de que quienes transforman el maguey en mezcal merecen un lugar en la historia pública de Oaxaca, mas que el reconocimiento informal.

La iniciativa germinó en una conversación con maestros mezcaleros de Mengolí de Morelos, ante la ausencia de una fecha para honrar a quienes velan la destilación durante la madrugada, cargan la piña bajo el sol y heredaron el oficio de generación en generación. Lo que comenzó como una reunión en un palenque, cooperando entre todos, se convirtió en un acto colectivo de dignidad: maestras y maestros compartiendo mesa, palabra y respeto.

Con el tiempo, la celebración creció y sumó concursos que honran la destreza del oficio: la piña más pesada, la gima más rápida y el reconocimiento al trabajo de las mujeres en el campo y el palenque. El paso decisivo llegó cuando esa voluntad comunitaria encontró eco institucional, donde el 11 de abril fue





declarado oficialmente como el Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero, reconociendo una labor que durante generaciones había permanecido en el silencio del trabajo cotidiano.

Hoy, la feria continúa creciendo con catas, actividades culturales, gastronomía y espacios donde niñas, niños y jóvenes conocen el proceso tradicional. Para Isidro César, impulsar este reconocimiento fue una declaración clara: la herencia del mezcal no debe romanticizarse ni explotarse, sino valorarse y protegerse. Más que una fecha en el calendario, el 11 de abril es un acto de justicia simbólica para quienes han defendido el proceso artesanal frente a la industrialización y el olvido.



FLOR DE MARÍA VELÁZQUEZ MIJANGOS



“—

Vengo de una familia de mujeres fuertes, así que en lugar de adaptarme a esas reglas, me metí donde no me invitaban.

—”

Yo crecí entre el café. Soy nieta de Héctor Mijangos, el primer productor que llevó este cultivo a Pluma Hidalgo. Pero mi raíz es también de Miahuatlán, y en mi casa el mezcal siempre estuvo presente, aunque aúno fuera la actividad principal de la familia. Era parte de la vida cotidiana, no todavía de un proyecto.

Estudí Relaciones Internacionales y hace 22 años realicé mi servicio social en la Secretaría de Economía. Ahí conocí a quien hoy es mi esposo, mezcalero de oficio. En ese momento el mezcal se vendía a granel y prácticamente no existía una lógica de marca o comercialización.

Después de hacer prácticas en la aduana de Veracruz, empecé a mirar el producto desde el comercio exterior. Decidí crear una marca y apostar por llevar el mezcal terminado al mercado. Me involucré de lleno en la comercialización y en la construcción de experiencias alrededor del producto. La idea era simple pero disruptiva en ese momento: darle valor agregado al producto.

Después dimos el salto a la exportación. La primera parada fue Francia. En poco tiempo enviamos nuestro primer embarque a París, donde abrimos la mezcalería Cartel 8. Ahí comenzamos a posicionar el mezcal en un mercado completamente nuevo.

Más adelante llegamos a España, luego a distintos espacios en Europa, después a Brasil y más tarde a Nueva York. La apuesta siempre fue la misma: abrir mercado y posicionar el mezcal como un destilado con identidad propia.

Cuando yo entré a este mundo, hace más de dos décadas, prácticamente no había mujeres. Las reuniones eran entre hombres y en los palenques no se me permitía acercarme al horno. Vengo de una familia de mujeres fuertes, así que en lugar de adaptarme a esas reglas, me metí donde no me invitaban. Empecé a participar en reuniones, a hablar con las productoras y a cuestionar inercias que durante años se habían dado por normales.

Con el tiempo he visto un cambio profundo. Hoy hay maestras mezcaleras, mujeres que muelen, fermentan, destilan y encabezan palenques. Eso antes era impensable.

También he aprendido que gran parte de lo logrado ha sido desde lo colectivo. Mi esposo está en la producción y yo en la comercialización; cada quien desde su trinchera, pero construyendo lo mismo.

Sin embargo, persiste una tensión estructural. Muchos productores pequeños siguen sin acceso real a mercados nacionales y el esquema fiscal actual termina encareciendo el producto y restando competitividad frente a bebidas importadas.

No se trata de rechazar la formalidad. Se trata de que el piso sea parejo y de que la regulación no termine castigando al productor nacional. Porque hoy, en muchos casos, es más fácil vender fuera que dentro del país lo que aquí se produce con tanto esfuerzo.



ABELINO COHETERO VILLEGAS

“

Al final, todo comienza con lo mismo, con la voluntad de hacerlo mejor y de construir un sector más fuerte.

”

Soy el hijo menor de tres hermanos. En mi familia, la química ya estaba presente antes de que yo la eligiera como camino. Mi hermano mayor estudió ingeniería química, el segundo ingeniería bioquímica y yo seguí esa misma línea en el área químico-biológica en Oaxaca.

Mi primer acercamiento con el mezcal fue desde el laboratorio. En 1998, durante unas prácticas de química general en la universidad, una de las primeras sustancias que destilamos fue mezcal. Entonces no imaginaba que ese encuentro marcaría mi trayectoria profesional.

Egresé en 2001 y trabajé un tiempo en química clínica, pero siempre me atrajeron más los procesos: la fermentación, la destilación y la transformación de la materia. Ese interés me llevó en 2003 a integrarme al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, cuando la institución comenzaba a consolidarse.



En ese momento, el mezcal formaba parte de la vida cotidiana en Oaxaca, pero tenía poca visibilidad comercial. Desde el Consejo viví de cerca su transformación. Inicié como verificador en campo, documentando procesos y acompañando a productores en un contexto donde aún existía mucha desconfianza hacia la certificación.

Con el tiempo crecí dentro de la organización: de verificador a gerente, después director general y, en 2021, presidente del Consejo. Asumí el cargo en un momento complejo. El reto principal fue reconstruir la confianza y fortalecer la institución.

Uno de los avances más importantes fue la creación de instalaciones propias y un laboratorio que hoy permite analizar directamente la calidad del mezcal y brindar mejores condiciones a los productores.

Al mismo tiempo, el sector cambió profundamente. A partir de 2010, el mezcal comenzó a crecer impulsado por inversión nacional e internacional. Hoy, ocho de cada diez botellas se exportan.

Este crecimiento también trajo retos relacionados con la sostenibilidad, la trazabilidad y el impacto ambiental. Por ello surgió el distintivo “Mezcal y Agave Sostenible”, para reconocer y visibilizar prácticas responsables dentro del sector.

A pesar de los avances, persisten desafíos. Muchos pequeños productores siguen fuera de la regulación, por lo que el acompañamiento sigue siendo fundamental.

El objetivo es claro: fortalecer toda la cadena de valor, desde el campo hasta el consumidor. Entender que el mezcal es el resultado de años de trabajo y conocimiento. Al final, todo comienza con lo mismo, con la voluntad de hacerlo mejor y de construir un sector más fuerte.

JOEL SANTIAGO HERNÁNDEZ



“—

El crecimiento del mezcal sólo puede sostenerse si se protege el territorio, la biodiversidad y el trabajo de quienes hacen posible esta tradición.

—”

Joel Santiago Hernández, originario de Santiago Matatlán, Oaxaca, ha dedicado buena parte de su trayectoria a la producción artesanal de mezcal y al fortalecimiento de las comunidades mezcaleras de los Valles Centrales. Convencido de que el mezcal es mucho más que una bebida, ha impulsado la preservación de los procesos tradicionales de elaboración, la organización de las y los productores y la defensa de un patrimonio que representa la historia, la identidad y el futuro de Oaxaca.

A lo largo de los años ha participado activamente en iniciativas orientadas a fortalecer al sector mezcalero, promoviendo la conservación de los agaves, el aprovechamiento responsable de los recursos naturales y la permanencia de los conocimientos que durante generaciones han dado identidad a las comunidades productoras. Para Joel Santiago, el crecimiento del mezcal sólo puede sostenerse si se protege el territorio, la biodiversidad y el trabajo de quienes hacen posible esta tradición.

Asimismo, ha señalado la necesidad de fortalecer la organización de las comunidades mezcaleras frente a los desafíos que plantea el crecimiento de la demanda nacional e internacional, procurando que el desarrollo económico se traduzca en mayores beneficios para quienes han preservado este conocimiento a lo largo del tiempo. Entre los temas que considera prioritarios se encuentra la revisión del esquema del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), al sostener que el modelo actual representa una carga desproporcionada para las y los pequeños productores artesanales, quienes enfrentan mayores costos de producción para preservar la calidad, la tradición y los procesos ancestrales que distinguen al mezcal oaxaqueño.

De igual forma, ha respaldado iniciativas que buscan consolidar a Santiago Matatlán como uno de los principales referentes de la cultura del mezcal y contribuir a que esta tradición continúe siendo una fuente de identidad, desarrollo y bienestar para las nuevas generaciones.







Palabras de cierre

YOLANDA RUIZ : PRESIDENTA MUJERES DEL MEZCAL Y Maguey de México

El mezcal no se entiende sin las manos que lo producen ni sin las voces que, durante generaciones, han resguardado los tiempos del maguey, los saberes del fuego y la lógica de una magia en la destilación donde algunos entienden el proceso, pero no el resultado, donde emerge el alma del agave. Este libro es, en ese sentido, un ejercicio de registro: una apuesta por documentar aquello que los archivos institucionales rara vez capturan y que el mercado, en su tendencia a simplificar, suele desdibujar.

Quienes integramos Mujeres del Mezcal y del Destilados de México, A.C. somos hijas, madres, abuelas que son productoras, maestras mezcaleras, investigadoras y emprendedoras que hemos crecido entre los magueyes y los palenques. Venimos de comunidades donde el mezcal es una forma de vida ligada al territorio, a la historia y a las economías rurales. Desde hace más de dos décadas hemos construido redes de sororidad entre mujeres de distintas regiones del país para fortalecer nuestras capacidades, compartir conocimiento, -donde hemos buscado y encontrado la explicación científica de nuestros saberes ancestrales- y abrir espacios de participación económica con el apoyo de cámaras empresariales y gubernamentales en un sector donde históricamente, hemos tenido más dificultades de acceso o ha sido nulo.



Acompañar la evolución del mezcal en los últimos años también nos ha permitido observar sus tensiones. Donde el crecimiento del mercado y su posicionamiento internacional no han significado una distribución más equitativa de sus beneficios. Para las mujeres persisten brechas en el acceso a tierra, financiamiento, certificación y mercado. En este contexto, incorporar una perspectiva de género es una herramienta para evidenciar cómo estas desigualdades se distribuyen de manera diferenciada y cómo impactan de forma particular a las mujeres en los territorios rurales.

Las mujeres han estado siempre en el mezcal. Hemos participado en cada etapa del proceso: en la siembra, la jima, la cocción, la fermentación, la destilación, la comercialización y la transmisión de saberes; sin embargo, esa participación histórica no se ha traducido en reconocimiento, ni en acceso equitativo a los beneficios de la cadena productiva. Durante años, nuestro trabajo quedó invisibilizado en los registros, en las certificaciones y en los esquemas de financiamiento. A ello se suma una carga adicional de trabajo de cuidados que limita nuestras posibilidades de crecimiento económico y de participación en espacios de decisión. Nombrar esta desigualdad estructural es parte central de la perspectiva de género que atraviesa este libro.

El entorno económico, aún sigue con resistencia para las mujeres, en especial al acceso a la tenencia de la tierra y a préstamos con perspectiva de género. En el caso del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), el esquema actual termina afectando de manera desproporcionada a la producción artesanal de pequeña escala, reduciendo márgenes y dificultando la reinversión, siendo un círculo vicioso de quedarse estacando solo destilando para grandes marcas. Para quienes producimos desde lo local, esto implica una desventaja frente a otros actores del mercado; por ello, avanzar hacia un modelo más simple y justo, que considere cómo se produce el mezcal en zonas tan alejadas de las grandes ciudades, es una condición necesaria para fortalecer al sector sin excluir a quienes lo sostienen.





Los perfiles reunidos en este volumen se leen desde el corazón y más allá del testimonio individual; son expresiones de una práctica viva que articula conocimiento técnico, organización comunitaria y estrategias de adaptación frente a un entorno cambiante. Aquí se documentan trayectorias que han atravesado procesos de certificación, esfuerzos de comercialización y exportación, así como los desafíos de operar dentro de marcos institucionales complejos, muchas veces sin acompañamiento suficiente de políticas públicas con perspectivas de género.

La diversidad de voces que integran Herencia y Maestría (hombres y mujeres, distintas regiones de Oaxaca, generaciones y formas de producción) responde a una convicción donde el sector mezcalero solo puede fortalecerse si se reconoce en toda su complejidad. En ese proceso, la visibilización de las mujeres es una corrección necesaria de una historia que durante mucho tiempo se contó de manera parcial.

Este libro permitió comprender el mezcal desde adentro, como se dijera en los campos “desde la raíz” y para quienes toman decisiones, ofrece elementos para entender que la tradición, la sostenibilidad y la viabilidad económica deben construirse de manera conjunta, donde las familias continúan con la tradición aún con todas las adversidades que se han enfrentado durante décadas.

Para quienes forman parte del sector, estas páginas devuelven, con mayor claridad, una realidad que se ha vivido por generaciones, pero que pocas veces ha sido documentada con la profundidad que exige. Deseo vivan las historias y cada vez que tomen un trago del espíritu del agave les recuerde que comprar directamente a pequeñas familias les dará el impulso económico para crecer y llegar a cumplir sus sueños de estar en anaqueles o restaurantes en nacional o internacional.



En la actualidad, el mezcal ha trascendido fronteras, ganando renombre internacional y revelando un potencial de crecimiento aún más prometedor. Sin duda, el auge del mezcal ha supuesto un impulso significativo para los pequeños productores de Oaxaca. Al mismo tiempo, se ha convertido en un auténtico emblema tanto a nivel nacional como en el ámbito de las tradiciones más arraigadas.

Las entrevistas llevadas a cabo con maestros y maestras mezcaleras brindan una visión valiosa de las experiencias concretas ligadas a la producción de esta icónica bebida. Leer sus relatos en sus propias palabras se erige como un medio genuino de comprender profundamente lo que envuelve a esta bebida. Muchos de ellos representan la tercera o cuarta generación de mezcaleros y la tradición de su familia se arraiga en pasados ancestrales. Más allá de constituir un simple oficio, en Oaxaca la producción de mezcal es una parte inextricable de la historia y del tejido mismo de las comunidades. Es también una forma de preservar los métodos tradicionales. Ya lo dice el lema del maestro mezcalero Rodolfo Juan Juárez: “Nacer, vivir y morir con el mezcal.”



No obstante, si bien el boom del mezcal ha proporcionado ventajas a los productores, ha planteado desafíos y obstáculos de consideración que los pequeños productores siguen enfrentando en la actualidad. Para los maestros y maestras mezcaleras, conservar el proceso artesanal es de importancia suprema. La singularidad y el cuidado puestos en la producción son los que otorgan a esta bebida su extraordinario sabor. Cada mezcal es único y encarna su propio carácter, lo que depende de la minuciosidad en su elaboración. En palabras del maestro mezcalero Israel López Ríos: “Los verdaderos amantes de un mezcal auténtico de Oaxaca lo encontrarán entre los pequeños productores, quienes dedican su corazón y esfuerzo a la calidad”.

La producción artesanal es costosa y requiere tiempo. Sin duda, la calidad supone delicadeza, una atención meticulosa y una temporalidad específica. Como lo expresa la maestra mezcalera Mayra Santiago Mateo: “La paciencia es una cualidad fundamental en el proceso de elaboración del mezcal”. Si bien la producción garantiza un producto de alta calidad, también coloca a los pequeños productores en desventaja frente a las grandes industrias que pueden producir grandes cantidades en poco tiempo, y a menor costo. El reto, para muchos maestros mezcaleros, ha sido no sucumbir ante la industrialización, protegiendo así sus tradiciones. El maestro René Parada Barriga lo explica de esta manera: “Me enorgullezco de no haber comprometido la calidad de mi producto ni haber modificado mis técnicas de



producción, a diferencia de algunos otros maestros mezcaleros que han tenido que adaptarse a procesos más eficientes". La protección de la cultura de producción del mezcal genera, a pesar de todo, numerosas desventajas, entre ellas la falta de fluidez en el mercado y la desaceleración en las ventas.

En esta intrincada relación se encuentran los maestros mezcaleros de Oaxaca: conservar la tradición y la calidad, y al mismo tiempo, poder continuar con su producción. Es en este punto donde las autoridades tienen la potestad para realizar cambios legislativos y acciones específicas dirigidas a proteger y elevar este método de producción. Sin duda, para que el mezcal ancestral obtenga el reconocimiento que merece, es necesario establecer una normatividad especial. Como lo menciona el maestro mezcalero José Díaz Bustamante: "Sería positivo que el gobierno contribuyera a la promoción del producto a nivel nacional e internacional, para que esta tradición familiar perdure como legado para las futuras generaciones".

Si bien es cierto que ya se han implementado algunas medidas específicas, es necesario evaluarlas para garantizar que cumplan sus objetivos. Una de ellas es la denominación de origen, que busca asegurar el reconocimiento de la producción artesanal en Oaxaca, la cuna del mezcal. Otra medida es la NOM 070, que establece requisitos específicos para proteger los métodos ancestrales frente a la producción industrializada, incluyendo el

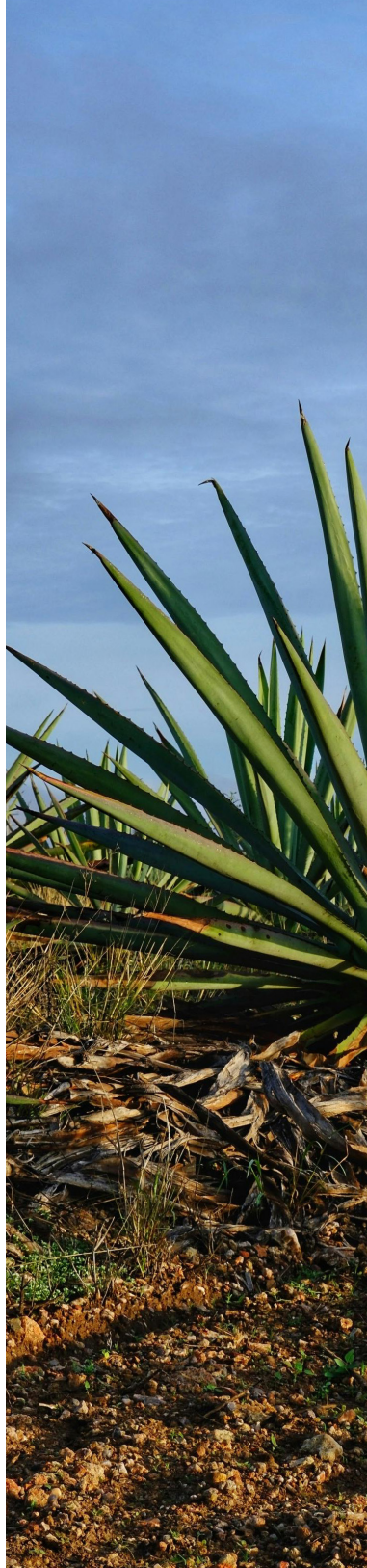




uso de hornos al ras del suelo y la duración de los procesos, que abarcan la cocción, molienda, fermentación y destilación. También se ha avanzado en el registro de marcas para los pequeños productores, lo que otorga un reconocimiento específico a su labor. Como menciona la Dra. Blanca Esther Salvador: “La certificación brinda a los consumidores y a la sociedad en general la confianza de que el agave se cultiva y cosecha en la región de denominación de origen del mezcal”. Sin embargo, obtener una marca registrada en México es un proceso burocrático y largo, lo que a menudo retrasa las oportunidades de negocio y comercialización.

Las voces recopiladas en este trabajo demuestran que aún queda un largo camino por recorrer. En general, los productores tradicionales desconocen las normativas, y es evidente la necesidad de capacitación e información al respecto. Como menciona la maestra mezcalera Angélica García Vázquez: “Necesitamos asesoría para comprender la NOM 070 y la Denominación de Origen en Oaxaca, para que realmente beneficie”. Las comunidades mezcaleras se encuentran en zonas rurales, alejadas de los centros urbanos, lo que ha resultado en que los productores sean pasados por alto. Una primera tarea importante, entonces, será brindar una capacitación efectiva sobre las regulaciones y cómo estas pueden beneficiar a los productores si se implementan adecuadamente. En este sentido, la información es crucial.

Un punto central en que cristaliza esta





problemática es la implementación del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS). La falta de conocimiento generalizado acerca de este impuesto por parte de los maestros mezcaleros se combina con su ineficiente aplicación, lo que ha generado una percepción negativa.

En efecto, el actual IEPS ha resultado perjudicial para la producción artesanal. Su relación directa con el precio del producto puede disuadir a los clientes de adquirir mezcal certificado, teniendo en cuenta que la producción ancestral es costosa y requiere tiempo. Esto, deja a los pequeños productores en clara desventaja en comparación con las grandes empresas. Desde la perspectiva de los consumidores, este impuesto desanima la compra, ya que, con la aplicación actual, tienden a optar por bebidas de menor costo, a pesar de su menor calidad. Esto, además de resultar en el consumo de bebidas de menor calidad y mayor impacto en la salud de los consumidores, pone en riesgo la preservación de los procesos ancestrales y tradicionales.

La mayoría de los maestros mezcaleros y mezcaleras coinciden en la necesidad de reformas fiscales que permitan a los productores cumplir con las regulaciones y pagar impuestos de manera más efectiva. Su deseo común es que los legisladores establezcan una carga impositiva más equitativa para los productores artesanales y ancestrales, cuya aspiración es mantener sus métodos tradicionales, a pesar de su producción limitada. Como lo relata el maestro mezcalero José Luis Sánchez López: "Prefiero vender mi mezcal a granel en lugar de embotellarlo bajo mi marca, ya que las regulaciones fiscales aumentarían el precio".



La experiencia recopilada en este trabajo subraya, desde la perspectiva de la comunidad mezcalera, la necesidad de un cambio en relación con este impuesto. El actual modelo ad valorem resulta extremadamente desventajoso para los productores de mezcal. Penaliza a las bebidas que requieren costos más elevados debido al componente artesanal que caracteriza su producción. Como expresa la mezcalera Denisse Chagoya Jacinto: “Es necesaria una revisión. La carga impositiva es excesiva y afecta gravemente a los pequeños productores”.

Dado que la elaboración del mezcal es un proceso más prolongado y específico, conlleva un costo más elevado en su producción. Los pequeños productores mezcaleros a menudo enfrentan dificultades económicas, ya que su producción es limitada en comparación con las grandes empresas. El modelo ad valorem favorece, por tanto, a las grandes industrias, que producen bebidas de menor precio al optimizar la eficiencia de su producción. Como señala Don Eloy Díaz: “Actualmente, las grandes industrias se aprovechan de los pequeños productores abaratando la compra.”

Un cambio sustancial requerirá modificaciones en materia fiscal. Migrar hacia un impuesto ad quantum garantizará una competencia más equitativa; al aplicarse de modo uniforme según la cantidad producida, independientemente del precio, asegura que los impuestos sean más justos para todos los participantes del mercado.

Indudablemente, el modelo ad quantum presenta ventajas notables para la boyante industria de la producción artesanal de mezcal. Al desalentar el consumo de bebidas alcohólicas de bajo costo, baja calidad y alto contenido de alcohol, produciría una ventaja notable a pequeños productores cuyo objetivo primordial es conservar la calidad con métodos tradicionales. Simultáneamente, este tipo de impuesto proporcionaría una estructura más equitativa pues los pequeños productores no se verían afectados por impuestos elevados simplemente por producir mezcales de alta calidad, y consecuentemente, de mayor costo. El efecto sería una competencia en igualdad de condiciones con las grandes industrias, sin enfrentar cargas fiscales desproporcionadas. Ya lo



señala el maestro Pedro García Vázquez: “Es necesario que los impuestos pagados por los mezcaleros se utilicen en beneficio del sector”.

Este enfoque de impuestos protegería la producción artesanal al reducir las barreras fiscales para los pequeños productores. Esto, a su vez, preservaría la autenticidad y diversidad del mezcal mexicano. Finalmente, el objetivo de estas regulaciones es proteger la autenticidad, calidad, sostenibilidad y la cultura que rodea al mezcal oaxaqueño. Al hacerlo, debe respaldarse el desarrollo económico local y promover la conservación de la biodiversidad, a la vez que brindar a los consumidores una garantía de calidad y autenticidad en cada botella de mezcal.

Si algo comparten los entrevistados es su pasión por la producción de mezcal, su orgullo por las tradiciones y el trabajo que realizan.

Como lo resume el maestro Eloy Díaz: “Conservo la esperanza de que los campos sigan siendo bondadosos con nosotros, para así poder continuar con este trabajo que, para mí, es sagrado”. Ahora, es responsabilidad de las autoridades llevar a cabo las reformas legislativas necesarias para proteger esta tradición y asegurar su continuación.

