



Revista de Ciencias Sociales (Ve)  
ISSN: 1315-9518  
rcs\_luz@yahoo.com  
Universidad del Zulia  
Venezuela

## Complejidad y trayectoria del sistema productivo mezcal en la sierra sur de Oaxaca, México

**Camacho-Vera, Joaquín Huitzilihuitl; Durán-Ferman, Pedro; Vargas-Canales, Juan Manuel**

Complejidad y trayectoria del sistema productivo mezcal en la sierra sur de Oaxaca, México

Revista de Ciencias Sociales (Ve), vol. XXVII, núm. 4, 2021

Universidad del Zulia, Venezuela

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28069360007>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.

## Complejidad y trayectoria del sistema productivo mezcal en la sierra sur de Oaxaca, México

Complexity and trajectory of the mezcal production system in the southern sierra of Oaxaca, México

*Joaquín Huitzilhuítl Camacho-Vera*  
Universidad de la Sierra Sur, México  
amachovera@yahoo.com.mx

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28069360007>

*Pedro Durán-Ferman*  
Universidad de la Sierra Sur, México  
pduranferman69@hotmail.com

*Juan Manuel Vargas-Canales*  
Universidad de Guanajuato, México  
jm.vargas@ugto.mx

Recepción: 13 Junio 2022  
Aprobación: 31 Agosto 2022

### RESUMEN:

El éxito del mezcal en mercados nacionales e internacionales ha generado impactos significativos en la dinámica de los sistemas productivos en distintos territorios. Este trabajo analiza la influencia de factores suprasistémicos sobre la dinámica del sistema productivo mezcal en una región del estado de Oaxaca que forma parte de la Denominación de Origen Protegida Mezcal. Para tal fin se utilizó una metodología cualitativa centrada en entrevistas a diversos actores del sistema y recorridos de campo. Para el análisis de los resultados se asumió un enfoque de sistemas desde una perspectiva de complejidad. Se encontró que la posibilidad de vender a través de circuitos cortos de comercialización permite a los pequeños productores artesanales un mayor control de sus procesos de producción y una mayor posibilidad de actuar como elementos teleológicos. Pocos productores certifican su producción dado que los precios que obtienen son similares al del producto certificado. En los últimos cinco años, el incremento de la demanda internacional ha influido sobre los precios pagados al productor en la región y ha generado una tendencia creciente. Se concluye, que el incremento del precio pagado al productor ha mejorado las perspectivas de calidad de vida de las unidades familiares artesanales.

**PALABRAS CLAVE:** Circuitos cortos de comercialización, elementos teleológicos, certificación, cambio tecnológico, productores artesanales.

### ABSTRACT:

The success of mezcal in the national and international markets has generated significant impacts on the dynamics of the productive systems present in the different territories. This paper analyzes the influence of suprasystemic factors on the dynamics of the mezcal productive system in a region of the state of Oaxaca that is part of the Mezcal Protected Designation of Origin. For this purpose, a qualitative methodology was used, centered on interviews with various actors in the system and field trips. For the analysis of the results, a systems approach was assumed from a complexity perspective. It was found that the possibility of selling through short marketing circuits allows small artisanal producers greater control of their production processes and a greater possibility of acting as teleological elements. Few producers certify their production since the prices they obtain are similar to that of the certified product. Over the past five years, the increase in international demand has influenced the prices paid to producers in the region and has generated an increasing trend. It is concluded that the increase in the price paid to the producer has improved the prospects of quality of life of the artisanal family units.

**KEYWORDS:** Short marketing circuits, teleological elements, certification, technological change, artisanal producers.

### INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, el mezcal se ha convertido en una bebida de amplio consumo, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Este destilado parece seguir el camino ya recorrido por el tequila en su posicionamiento en el mercado norteamericano, sudamericano, europeo y asiático. El éxito del mezcal se hace

evidente en las tasas de crecimiento proyectadas para su demanda, producción y en el exponencial incremento de los precios de los últimos años en mercados nacionales e internacionales (Pérez, Chávez y González, 2016).

De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 (Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía [CCONNSE], 2016), el mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene por destilación de jugos obtenidos de la fermentación de “cabezas” maduras cocidas de cualquier especie de agave, a condición que sea cosechado dentro del área considerada como protegida por la denominación de origen mezcal. En este sentido, no depende de la tecnología importada después de la conquista (Walton, 1977), pero su proceso de elaboración es compartido por varias bebidas destiladas ancestrales de distintas regiones del país como sotol, raicilla, bacanora y el tequila mismo, dentro de otras a las que se podría llamar genéricamente mezcales (Salazar, 2007; Colunga-GarcíaMarín y Zizumbo-Villarreal, 2007; García, 2018).

Para el caso particular del mezcal, desde 1994 se cuenta en el país con una normatividad que regula de manera puntual su modo de elaboración en lo referente a las etapas, las materias primas utilizadas y, más aún, las regiones del país en donde puede elaborarse dicha bebida. Esta especificidad regulatoria deriva de la consolidación de una estrategia comercial emprendida por grupos de productores y comercializadores de varios estados, principalmente de Oaxaca, que pugnaron por proteger la denominación mezcal a través de una Denominación de Origen Protegida (DOP).

Con esta definición buscaron y lograron colocar barreras de entrada a otras regiones, sistemas productivos y productores, bajo el argumento de impedir una suplantación del producto y el demérito de su calidad (López, Martínez y Caballero, 2016), que quedó ligada inherentemente a un espacio geográfico en particular: La zona considerada por la DOP Mezcal.

De manera general, una denominación de origen busca proteger a productores tradicionales de una competencia que mine el prestigio de la bebida o alimento, que está relacionado con las características biofísicas y prácticas culturales para su elaboración (Bowen, 2010). Sin embargo, no siempre representa un beneficio para los productores dado que este mecanismo de protección puede ser cooptado por intereses económicos de grandes empresas nacionales y transnacionales (Gaytan, 2018), como ocurrió en el caso particular del tequila y como también sucede para el mezcal en cuanto a la exclusión de productores tradicionales de regiones con una profunda historia mezcalera (Domínguez, 2016; Domínguez y Renard, 2017). Más aún, productores con larga tradición y una rica cultura alrededor de la actividad, pueden ser segregados, excluidos e incluso perseguidos legalmente a raíz de la normatividad creada, reproduciendo disparidades sociales de poder (Rodríguez, 2004).

Para el estado de Oaxaca, la producción de mezcal es de especial importancia por su peso en la economía y por el simbolismo que entraña para la entidad. Para 2017, según datos del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM, 2017), este estado aportó 87% del total del mezcal producido en el país, esta proporción ha variado en los últimos años entre el 77% (2011) y el 99,4% (2013) mínimo y máximo hasta 2017. Si bien Oaxaca no es el único estado productor de mezcal si es el más importante en cuanto a volumen, de ahí los esfuerzos que ha realizado para su fomento y para asociar esta bebida con su vocación turística, en especial de los distritos reconocidos como parte de la región mezcalera oaxaqueña (Gobierno del Estado de Oaxaca, Secretaría de Finanzas, 2016).

El comportamiento del sistema mezcal es altamente complejo dado que su trayectoria está multideterminada, es decir, condicionada por múltiples variables relacionadas con el mercado local e internacional, además de las particularidades socioculturales y económicas de cada una de las regiones productoras. Para el caso oaxaqueño, en los últimos años la demanda creciente ha provocado patrones de ajuste estructural en los sistemas mezcaleros ante la realidad de los precios crecientes.

La NOM-070-SCFI-2016 (CCONNSE, 2016), que regula la producción y comercialización de mezcal refleja en su contenido la intención de lograr una mayor equidad para con los pequeños productores. En este sentido, construye una clasificación que da mayor valor a los mezcales producidos en menor escala y

con tecnologías tradicionales. Sin embargo, la configuración de relaciones con embotelladores nacionales, la participación de gigantes transnacionales y la promoción de la estandarización, parecen amenazar la producción tradicional del mezcal (Bautista, Orozco y Terán, 2015).

En este sentido, este trabajo analiza los cambios acontecidos en el sistema productivo mezcal en el distrito de Miahuatlán, enclavado en la región Sierra Sur, una de las principales regiones oaxaqueñas; al respecto, Palma, Pérez y Mesa (2016) indican que esto forma parte del territorio protegido por la denominación de origen mezcal. El estudio busca contribuir a entender la influencia de la dinámica internacional y nacional sobre los sistemas productivos mezcaleros en la región de estudio. El análisis del sistema mezcal en Miahuatlán puede ser una buena aproximación a la problemática del sistema en la Sierra Sur y a su totalidad, bajo la premisa de la complejidad de los sistemas que implica que los elementos del todo se encuentran en cada una de las partes.

## 1. METODOLOGÍA

El área de estudio, el distrito de Miahuatlán, está constituido por 32 municipios que conforman una de las principales regiones mezcaleras incluidas dentro de la DOP mezcal: La sierra sur de Oaxaca en México. Además de Miahuatlán, la región mezcalera sierrasureña la conforman los distritos de Sola de Vega y Yautepec. Los tres distritos, con una importancia similar en cuanto al volumen de producción de mezcal, número de mezcaleros y superficie cultivada de maguey (Palma et al., 2016).

Este trabajo se desarrolló a partir de una revisión documental, observación directa y entrevistas con actores clave de los municipios de Miahuatlán, San Pablo Coatlán, San José Lachiguiri, Sitio de Xitlapehua y San Luis Amatlán, relacionados de manera directa o indirecta con el sistema de producción y comercialización de mezcal por su importancia como comunidades productoras o abastecedoras de insumos. Las entrevistas y el trabajo de campo en general se realizaron durante 2018 y 2019, estuvieron orientadas hacia la determinación de la estructura del sistema mezcal (actores y vínculos), y la identificación de cambios recientes derivados del aumento de la demanda de esta bebida.

Se realizaron recorridos de observación durante los cuales se prestó especial atención en la ubicación de las actividades agrícolas y la frontera de estas actividades con respecto a las áreas naturales de índole comunal. Se reconocieron especies utilizadas como materias primas para el proceso de elaboración del mezcal y lo relacionado con su cultivo o su grado de extracción de los sistemas naturales. Durante las observaciones de transecto se indagó también sobre la dinámica de la actividad agrícola en general, y en específico, la relacionada con la producción de mezcal.

Las entrevistas realizadas se ajustaron a una estructura de entrevistas focalizadas (focused interview) (Merton, 1987; Merton, Fiske y Kendall, 1990) dado el interés de ahondar en un tema específico y no en la generalidad de las vivencias del entrevistado. El guion obedeció a las dimensiones sobre el uso de los recursos naturales, la reestructuración agrícola relacionada con el auge del mezcal, la situación actual de la actividad y las perspectivas de futuro desde el punto de vista de los propios mezcaleros.

La selección de los actores clave a entrevistar, fue realizada por conveniencia en función de su relevancia para la investigación y de acuerdo a la oportunidad y disposición para participar en ella. Como actores clave se entrevistaron a autoridades de bienes comunales como responsables de la vigilancia de los recursos naturales de las comunidades, comercializadores de maguey y productores de mezcal. Tanto para el desarrollo de la investigación como para el análisis de los resultados, se asumió un enfoque de sistemas desde una perspectiva de complejidad, entendiendo al sistema como una unidad global organizada de interrelaciones entre elementos, acciones o individuos (Morin, 2009).

## 2. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 2.1. El análisis del entorno o supersistema

El entorno del sistema mezcal está constituido por la porción de realidad, más allá de las fronteras del sistema, que influye o que incluso determina su comportamiento (Lara-Rosano, 2017). Desde esta perspectiva, las dinámicas internacionales, nacionales y estatales en cuanto a producción y mercado, conforman parte del entorno significativo del sistema de estudio. El comercio y producción de mezcal de los últimos años han exhibido un crecimiento constante y acelerado, derivado de su alta aceptación dentro de los mercados estadounidense, europeo y asiático de las bebidas alcohólicas de moda (Pérez et al., 2016; COMERCAM, 2017; García, 2018).

En recientes fechas, empresas globales de bebidas alcohólicas se han incorporado como actores de los sistemas internacionales de comercialización de mezcal (López, 2018; Luna, 2018), atraídas por las expectativas del aumento del valor del mercado. La demanda creciente, la incorporación de nuevos actores de mayores dimensiones y la consolidación del conocimiento del mercado sobre la bebida y sus características, configuran un escenario que se proyecta hacia los sistemas productivos locales como una fuerza dinamizadora que actúa sobre la estructura actual del sistema mezcalero y que presionan para modificar sus normas, comportamientos y la estructura misma.

La presión más evidente sobre el sistema es para aumentar la oferta de la bebida, a fin de satisfacer las tasas de crecimiento de la demanda. Como primera opción para el aumento de esta oferta se perfilaría un aumento del volumen de producción de las unidades ya existentes, sin embargo, esta opción enfrenta ciertas complicaciones. Por una parte, la escasez de materia prima en el corto y mediano plazo; y por el otro, la tendencia del mercado hacia rasgos simbólicos y de calidad relacionados con la pequeña escala que configuran a esta bebida como un producto del terruño (Duhart, 2011).

A pesar que, en lo general, la producción se ha incrementado de manera intermitente durante los últimos años, el desabasto de maguey maduro se hace patente y se agudiza según la percepción de los productores. Si bien la producción tiene un comportamiento estacional relacionado con el ciclo de cultivo, se aprecia un incremento en la producción, lo que no necesariamente implica un aumento de la disposición de esta materia prima para el sistema mezcal. La industria tequilera y la de los fructooligosacaridos de maguey, aprovechan una buena cantidad de la materia prima cosechada. En el caso de Oaxaca, hasta el 70% del maguey producido se destina a estas dos industrias, y se infiere, de acuerdo a la información recolectada, que para la región miahuateca las proporciones pueden ser similares.

Otra forma de incrementar el volumen de la oferta, sería a través de la incorporación de nuevos productores y territorios, lo que explicaría la reciente modificación de la legislación en 2015 que amplió la DOP mezcal, y las últimas controversias por la incorporación de otros estados como Aguascalientes, Morelos y el Estado de México en 2018. Es evidente que la inclusión de nuevas zonas y productores se ha dado como consecuencia de las presiones del mercado para cubrir la demanda presente y futura. Sin embargo, como lo mencionan Flores et al. (2018), alrededor de la bebida se han consolidado los intereses de grupos económicos muy poderosos. Dichos grupos han ofrecido una resistencia natural a la ampliación de la DOP mezcal, misma que se ha cristalizado en juicios legales y presión a través de manifestaciones sociales.

Como es natural, el incremento nacional e internacional de la demanda de mezcal ha generado un correspondiente aumento de la demanda de agave dentro de las distintas regiones productoras, incluida la región de estudio. Esta presión tiene una muestra clara en el comportamiento de la superficie sembrada y cosechada en la entidad. Si bien estas dos variables tienen un comportamiento fluctuante y estacional, se hace evidente una clara tendencia al alza durante las últimas décadas, con una tasa media de crecimiento de alrededor del 2% anual durante los últimos 30 años según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP, 2021).



El mercado nacional de la bebida está dominado por empresas envasadoras nacionales en su mayoría, algunas ligadas a empresas y circuitos internacionales. En la mayor parte de los territorios oaxaqueños, las envasadoras marcan la pauta sobre el volumen y las características de la producción, tanto de los productores certificados por el CRM, como de los productores que se encuentran fuera de la regulación. Desde los inicios del auge mezcalero las envasadoras consolidaron su influencia sobre los sistemas productivos, por su vínculo directo con los mercados de mayor poder adquisitivo.

Muchas de las condiciones marcadas por la normatividad vigilada por el CRM, tiene como beneficiario principal a estos intermediarios y soslayan las necesidades de los pequeños y medianos productores. Cabe resaltar que, las envasadoras forman parte de los mecanismos que marginan y excluyen a los productores que se encuentran fuera de la regulación (no certificados por en CRM) (Plascencia y Peralta, 2018), dado que, por esta condición, reciben precios más bajos al momento de comercializar su mezcal. Los elementos anteriores configuran el entorno de los distintos sistemas productivos oaxaqueños, incluido el miahuateco. Es decir, son estas circunstancias las que determinan las condiciones del entorno en que se desarrollan y a dichas limitantes los mezcaleros han tenido que adaptar sus estrategias de producción y comercialización.

## 2.2. El sistema, su estructura y sus vínculos relacionales

En la mayor parte de las comunidades del distrito de Miahuatlán se realiza en alguna medida la producción de mezcal. Esta actividad ha estado inherentemente ligada a las comunidades de la región como parte de la actividad económica de los hogares rurales. Los procesos de desagrarización y descampesinización que ha sufrido la región y la transformación de la vida campesina forman parte de los factores históricos del sistema mezcalero miahuateco.

La producción de mezcal, forma parte de la pluriactividad estratégica de supervivencia de los hogares rurales tal como lo menciona De Grammont (2004; 2009), y ha cobrado mayor peso por la proporción en que contribuye al ingreso de estas unidades de producción rural, sobre todo en los últimos años, gracias al repunte de la valorización nacional e internacional de la bebida. Aun así, el productor de mezcal de la región de Miahuatlán puede entenderse aún como un productor campesino, aunque con una actividad agrícola marginal, y artesano de pequeña escala y de bajo nivel de tecnificación.

Tanto el volumen de producción como el tipo de tecnología utilizada son dimensiones inherentes a su naturaleza artesanal (Camacho et al., 2019). Durante las últimas décadas, los cambios tecnológicos de los procesos productivos han sido mínimos, y aquellos que se han dado no han afectado la esencia de la bebida ni el carácter artesano de la unidad familiar de producción.

Se podría afirmar que la esencia campesina-artesanal de las unidades de producción ha favorecido la permanencia de estas agroindustrias rurales como manufacturas artesanales, hecho relevante que ha sido descrito en otros estudios sobre la actividad mezcalera en otras regiones de Oaxaca (Espinosa y Ramos, 2015; Espinosa, Rivera y Maldonado, 2017).

En la región de estudio, la tradición mezcalera se remonta varias generaciones hacia atrás y se pierde en la memoria de los productores en los inicios del siglo XX. Sin embargo, en los últimos años, las modificaciones del mercado han tenido una influencia significativa sobre la configuración del sistema productivo, en específico sobre los actores presentes y los roles que desempeñan. En ese mismo sentido, han favorecido la introducción de elementos tecnológicos que si bien no han alterado su naturaleza artesanal, sí han modificado algunos procesos para aumentar su eficiencia, y con ello, algunas de las cualidades organolépticas del producto, para adaptarse a las modificaciones en las preferencias de la demanda, tal es el caso de la medición del contenido alcohólico, los tipos de maguey utilizado y su forma de cocción, la tecnificación de la molienda otrora de naturaleza artesanal, entre otros.

Durante todo el periodo previo a la bonanza del mezcal los magueyes silvestres conocidos como madrecoix (Agave karwinskii) y tobalá (Agave Potatorum Zucc.), el primero, cultivado a manera de linderos, y el

segundo, plenamente silvestre, constituyeron la base natural para la elaboración de esta bebida (ver Figura I). Sin embargo, en la década de los 80, en los albores del auge del mezcal, se introdujo en la región el cultivo del agave espadín (*Agave angustifolia* Haw.) con la intención de aumentar la cantidad de materia prima y mejorar los rendimientos de los palenques (denominación coloquial de las unidades artesanales de producción de mezcal), todo esto auspiciado por el emergente éxito de la bebida y su demanda en ascenso, así como por políticas estatales de fomento del cultivo.



FIGURA I:  
Molienda tradicional con mazos de madera  
Elaboración propia, 201

Las comunidades mezcaleras contaban con pocos palenques rústicos, por lo regular sin pavimento y en áreas alejadas de los centros de población, como herencia aún de la persecución a la que habían sido sometidos los productores en décadas anteriores. A raíz del éxito comercial del mezcal y de la mano de la obtención de la DOP, se fueron introduciendo, de manera gradual, cambios tecnológicos fomentados en la región por las dependencias relacionadas con el sector agrícola a través de proyectos productivos para el desarrollo, y también por fenómenos de difusión tecnológica directa de productor a productor, dado el contacto histórico con habitantes de otras regiones de mayor intensidad en la actividad mezcalera como Matatlán.

De esta manera, en las comunidades mezcaleras del distrito de Miahuatlán se introdujeron procesos de molienda que implicaban el uso de molinos de piedra con tracción animal, sustituyendo el proceso tradicional realizado con mazos de madera (ver Figura I). Se mejoraron también las condiciones de la infraestructura de los palenques ajustándose a criterios de inocuidad y eficiencia de los procesos. En fechas posteriores se introdujo la doble destilación y el uso de molinos o deshebradoras mecánicas, no obstante, la molienda con molino de piedra continúa en auge (ver Figura II).



FIGURA II:  
Unidad familiar de producción de mezcal en el distrito de Miahuatlán  
Elaboración propia, 2019.

En cuanto a la configuración del sistema, se pasó de una estructura de pocas unidades de transformación compartidas por varios productores, propietarios y arrendatarios, bajo un sistema de trabajo cooperativo y solidario no remunerado, a un sistema en donde prácticamente cada mezcalero tiene su propio palenque. No obstante, aún hay mezcaleros que pagan una renta por instalaciones para su proceso, aunque es menos común que en décadas anteriores. Sin embargo, a pesar del aumento del número de palenques, se ha mantenido la esencia de la cooperación y reciprocidad entre mezcaleros para realizar las operaciones de mayor demanda de trabajo.

En la región, se han dado algunas experiencias en cuanto a la conformación de organizaciones de productores de mezcal, con la idea básica de mejorar sus procesos y facilitar la comercialización de su producción. Así pues, organizaciones como Agaves del Sur o Rey Francés de San Luis Amatlán, han estado ligadas a los cambios acaecidos en los últimos años. Estas organizaciones, se han vinculado, de manera más o menos constante, con embotelladoras de la ciudad de Oaxaca o con marcas propias y han actuado como agentes intermediarios para el aprovisionamiento de mezcal, desplazando a los intermediarios locales tradicionales. Así mismo, han funcionado como agentes de cambio tecnológico dado que ha sido a través de ellas que se ha tenido acceso a financiamiento y proyectos productivos para la adquisición de infraestructura y equipamiento.

Las envasadoras han jugado también un papel importante en la regulación de los precios pagados al productor y, por lo tanto, en los precios finales del mezcal en la región. Dada su relación estrecha con mercados de mayor poder adquisitivo en distintos centros urbanos (por ejemplo, de la ciudad de Oaxaca y Ciudad de México), han funcionado como agentes de distorsión hacia el incremento de los precios. Compitieron con los intermediarios locales por el mezcal producido en el territorio y generaron una guerra que terminó por modificar la estructura, los canales de comercialización y los nichos de mercado.

Antes del boom mezcalero de mediados de los 80, en la región se comercializaba el mezcal a través de intermediarios locales presentes en las distintas comunidades y en la ciudad de Miahuatlán. En cada localidad, el tendero o los expendios de bebidas alcohólicas, representaban el principal eslabón de intermediación entre la producción y mercado. Había también comercializadores regionales, por lo regular de la ciudad de Miahuatlán, que compraban directamente a los palenqueros y que luego revendían en la ciudad, en expendios establecidos o el día de mercado. Otra buena parte de la producción era vendida por los propios productores mezcaleros en las plazas o tianguis de su propia comunidad y de comunidades aledañas.



En los últimos años, si bien no han desaparecido los intermediarios locales y los minoristas, sí han disminuido en cuanto a su importancia relativa en el mercado del mezcal. En palabras de los productores, el incremento de los precios ha modificado los segmentos de la población que consumen el mezcal, así pues, comunidades rurales tradicionales que representaban una demanda importante de la bebida, en virtud de su uso en fiestas y otros sucesos de su vida cotidiana (Gross, 2014), ahora han migrado hacia mezcal más barato (adulterado), aguardiente o cerveza. En pocas palabras, en la actualidad, los estratos sociales que consumen mezcal son muy diferentes a los que lo consumían hace dos décadas. Los consumidores tradicionales, de menor poder adquisitivo, quedaron marginados del consumo de mezcal genuino, principalmente por el aumento del precio.

Otro actor que aparece en el escenario regional es el productor artesanal, que se podría tipificar como neorural en el sentido considerado por De Grammont (2004), un habitante urbano que ahora reside en una comunidad rural y que aprovecha las ventajas de esta situación. Este actor está caracterizado por ser un tipo de productor mezcalero que tiene como origen la zona urbana de Oaxaca u otra región generalmente del mismo estado de Oaxaca, y que establece un palenque para aprovechar la zona protegida por la denominación de origen. Las inversiones que realiza son considerables, por lo cual, estas unidades tienen mayor capacidad de producción que las típicas de las comunidades, por ejemplo, tres o cuatro destiladores en lugar de 1, y vínculos más estrechos con los centros de consumo nacional (ciudad de Oaxaca y Ciudad de México, principalmente) e internacional.

### 2.3. Incremento de los precios y consecuencias

En la región miahuateca, durante la última década, se ha dado un incremento constante de los precios pagados al productor por litro de mezcal. Este hecho se ha dado aún a pesar que la mayor parte de los productores locales no forman parte de los productores certificados por el consejo regulador del mezcal y, por lo tanto, la mayor proporción de mezcaleros locales quedan fuera de la posibilidad de acceder a mercados de exportación o mercados nacionales formales. El incremento de los precios ha sido de especial importancia durante los últimos cinco años (ver Gráfico I).

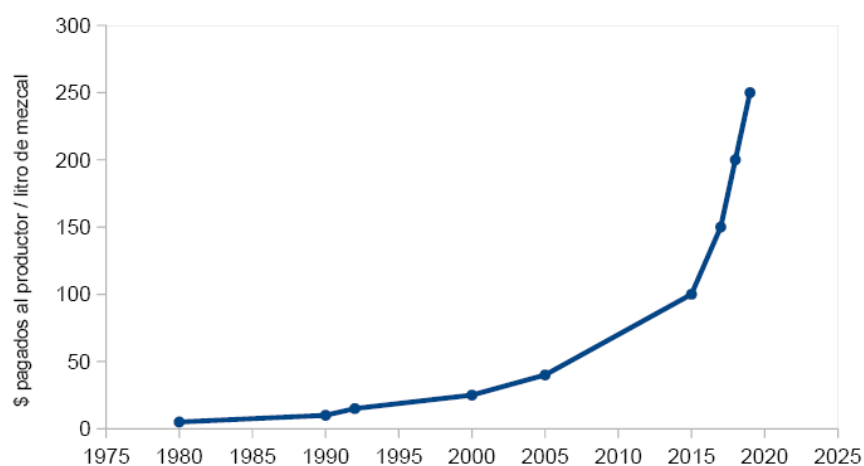


GRÁFICO I:  
Evolución de los precios del mezcal en la región de estudio  
Elaboración propia, 2019.

En los mercados minoristas regionales el precio del mezcal a granel sin certificación alcanza los \$250.00 por litro (espadín joven), y hasta \$700.00 o más para el caso del mezcal obtenido de especies silvestres como tepeztate, mexicano o tobalá (*Agave marmorata*, *Agave rhodacantha* y *Agave potatorum* Zucc.,

respectivamente). En comunidades más alejadas de la centralidad urbana que representa la ciudad de Miahuatlán de Porfirio Díaz, los precios pueden ser menores (alrededor de \$150.00) y aún encontrar escasa o nula diferenciación de precios por tipo de maguey.

La explicación de esta diferencia de precios es un tanto compleja y tiene que ver con la lejanía del mercado urbano, con la preferencia del mezcalero por canales directos de comercialización a pie de palenque, y con una perspectiva ética de reciprocidad con el consumidor local. Aun así, el precio pagado al productor por cada litro de mezcal vendido en el mismo palenque, resulta bastante aceptable en comparación con los precios históricos de la bebida.

A pesar de la escalada regional de los precios que recibe el productor por litro de mezcal, la producción parece insuficiente y los productores han comentado la dificultad para cubrir la demanda local derivado de una escasez de materia prima para procesar. La mayor parte de los productores vende su producción a pie de palenque o con acopiadores intermediarios de la ciudad de Oaxaca y de la ciudad de México que pueden comprar volúmenes mucho mayores.

Estos compradores pueden ser envasadoras de marcas prestigiadas con nichos de mercado ya bien contruidos (tanto para el mercado nacional como el internacional), o intermediarios que comercializan con minoristas en distintas zonas urbanas del país (restaurantes, cantinas, bares, entre otros). Junto a estos intermediarios del mercado nacional han aparecido en los últimos años, compradores nacionales y extranjeros que adquieren volúmenes considerables para exportar a distintas partes del mundo.

En la región de estudio se identificaron compradores de Argentina, Estados Unidos, Inglaterra y Bélgica, que adquieren la producción a pie de palenque. Como rasgo distintivo los entrevistados coincidieron en la capacidad de los compradores para identificar las distintas calidades del mezcal y su deseo de adquirir un producto genuino y tradicional. Es relevante mencionar que estos agentes no consideran esencial que el producto esté certificado por el CRM y centran su atención en su calidad organoléptica. En este sentido, pocos productores certifican su producción y aún con el reconocimiento del organismo certificador prefieren vender por fuera de esta vía.

### 3.4. Sistemas naturales y agrícolas de soporte

Históricamente, el sistema artesanal para producción de mezcal siempre ha hecho uso de magueyes silvestres para abastecer parte de las necesidades de materia prima de sus procesos. En la región se ha generado una enorme demanda de cabezas de maguey maduras y de plántulas para trasplante, sin que exista oferta suficiente para cubrir ninguno de los dos rubros. Lo anterior, ha impactado de manera negativa a los sistemas naturales de las distintas comunidades que cuentan con superficies de selva baja, matorral o bosque en los que existen poblaciones silvestres de maguey. Este hallazgo en cuanto a los efectos negativos de la producción de mezcal sobre el medio ambiente, ya ha sido reportado en otros estudios realizados sobre el impacto de la actividad mezcalera para otras regiones de Oaxaca (Bautista, Antonio-José y León-Núñez, 2017).

En cuanto a la extracción de especímenes silvestres aptos para el proceso de elaboración de mezcal, en algunas de las comunidades se encontró que su posibilidad de aprovechamiento está directamente relacionada a la actividad campesina. Por ejemplo, en el área de bienes comunales de San Luis Amatlán, el abandono de la agricultura de temporal ha ocasionado que las parcelas que se trabajaban en las áreas más lejanas y con mayor pendiente recuperen su vegetación original, incluido por supuesto, las distintas especies de magueyes silvestres. Sin embargo, las brechas cosecheras han desaparecido o son intransitables dada la desaparición o declive de la actividad agrícola, lo que también dificulta o imposibilita el acceso y la extracción para proceso.

Por otra parte, en otros ecosistemas con menor dificultad de acceso y ante la demanda creciente y el relativo buen precio del agave maduro, se han generado procesos de depredación, tanto los especímenes jóvenes de maguey (hijuelos) como de los que ya están listos para proceso. La extracción a una tasa mayor que su tasa de reproducción natural, puede colocar en riesgo la población de esa especie si se sobrepasa su capacidad de

regeneración. Lo anterior se acentúa con la extracción de los hijuelos para cubrir la fuerte demanda creada por los productores de maguey, en especial de variedades silvestres de alto valor comercial como el maguey mexicano.

Esta situación de sobre-extracción de especies se identificó en la comunidad de San Pablo Coatlán y no se descarta que se dé en otras regiones de la sierra sur. No obstante, es muy pertinente aclarar que parece no estar ligada con el sistema artesanal sino con la necesidad de establecer plantaciones para abastecer la lógica industrial de la producción de mezcal, tanto dentro de la misma región como fuera de ella.

La enorme demanda de materia prima ha generado incluso la aparición de ilícitos como el robo de piñas de maguey maduras. En algunas de las principales áreas de cultivo, se ha dado el caso de la sustracción nocturna de piñas de los campos de cultivo que se encuentran a pie de carretera. Además del aprovechamiento de especímenes silvestres, el abasto proviene, en su mayoría, de plantaciones de maguey espadín imbricadas con maíz (ver Figura III), de por lo menos siete años de antigüedad. Sin embargo, las existencias no son suficientes para abastecer al mercado.



FIGURA III  
Cultivo de maguey espadín imbricado con maíz de temporal  
Elaboración propia, 2019.

Los productores artesanales tienden a ajustar a la baja sus niveles de producción ante la escasez de maguey. Buena parte del abasto de materia prima se consigue a partir de cultivos de maguey de familiares y conocidos con los que se trabaja a medias y se les paga, en muchas ocasiones, con mezcal. Como ya se había comentado, el mercado del maguey en la región está influido por actores externos al territorio que incrementan la demanda y el precio de las piñas. En el caso de los hijuelos, el aumento de su precio en el mercado local implica un incremento de la demanda que se relaciona seguramente con un nuevo auge en el cultivo de maguey. Los productores artesanales de mezcal han respondido a la falta de materia prima con una estrategia de auto-abastecimiento a través de sus propios cultivos.

En los últimos 3 a 4 años los productores han establecido almacigos, viveros y pequeñas áreas de cultivo con las variedades de mayor interés económico en el mercado (v.g. tobalá y tepeztate) en siembras escalonadas, acordes a su capacidad instalada y a su volumen habitual de producción. Los bajos volúmenes de producción, la reproducción de maguey a través de almacigos o por apomixis de bulbillos, y las siembras escalonadas, son elementos de un manejo agroecológico de sus recursos naturales (Toledo, 1993; 1999; Vásquez et al., 2021); buscando calidad ambiental para fomentar un desarrollo sustentable (Vera, Álvarez e Ibañez, 2021).

Dado que en la región predomina la cocción de las cabezas de maguey en hornos tradicionales de piedra, la leña es uno de los insumos más importantes para el proceso. El abasto de este producto tiene dos fuentes principales: Por una parte, la extracción de leña haciendo uso de especies de maderas duras que se extraen de los distintos sistemas naturales del territorio. La extracción puede realizarla el propio mezcalero haciendo uso de las áreas comunales o privadas; o bien, un tercero dedicado a esa actividad específica. La otra fuente de madera para combustible proviene de los desechos de los aserraderos de la región, este producto es más barato y tiene mayor disponibilidad a lo largo del año.

En el caso de la cocción del maguey se usa, casi de manera exclusiva, la leña que proviene de los montes de los alrededores, dado que la leña de los aserraderos proviene de pinos que pueden impregnar las piñas cocidas con el aroma de la resina, deteriorando la calidad del producto final.

## 2.5. El sistema, su adaptación y prospectiva de su trayectoria

En estos momentos los productores de mezcal del sistema se ven beneficiados por los elevados precios de la bebida y buscan aprovechar las buenas expectativas de mercado. Han respondido a la demanda segmentando su producción en función de los tipos de agave más solicitados, lo que les ha dado también la posibilidad de obtener precios diferenciados. En la mayoría de los palenques se puede encontrar ya la diferenciación de la producción e incluso la experimentación con otro tipo de magueyes silvestres, cuyo uso no había sido parte de la cultura de elaboración de mezcal pero que comienza a utilizarse por el interés del mercado. Como ejemplo de lo anterior, recientemente se ha hecho uso del maguey conocido como jabalí (*Agave convallis*), que es abundante en algunos de los microambientes de la región.

Esta diferenciación del mercado, impulsa la adaptación de especies a sistemas de cultivo de pequeña escala, por lo cual, es muy factible que la superficie de estos magueyes se incremente con el tiempo a un ritmo determinado por la capacidad de procesamiento de las unidades mezcateras y por la disponibilidad de material vegetativo o semilla para su reproducción, más que por el volumen de la demanda de mercado. Hasta antes de esta relativa bonanza de precios, los productores de mezcal percibían al relevo generacional como algo incierto. Sin embargo, con las nuevas condiciones de rentabilidad es posible que se dé con mayor facilidad y, de mantenerse estas perspectivas, incluso es posible que se incorporen actores jóvenes que habían soslayado la actividad mezcatera como una opción económica viable.

En cierta medida se ha generado también un proceso de reagrarización de los espacios rurales de la región, ahora de la mano del cultivo de maguey, dado que se han aprovechado superficies maiceras y frijoleras que habían sido abandonadas en las últimas décadas (ver Figura IV).





FIGURA IV:  
Cultivo de agave tobalá en parcela recuperada del abandono  
Elaboración propia, 2019.

## CONCLUSIONES

El posicionamiento del mezcal en el mercado internacional, su acelerado crecimiento y su tendencia ascendente pronostican una exacerbación de los conflictos actuales en el ámbito nacional, relacionada con la sustentabilidad de su producción, con la posibilidad legal de producirlo en una u otra región y con situaciones de exclusión de productores de mezcal, tanto dentro como fuera de la región mezcalera reconocida por la DOP.

En la región de estudio, el aumento de la demanda de materia prima está presionando a los sistemas naturales, tanto por la extracción de piñas maduras para proceso, como de semillas y plántula para establecimiento de cultivo, lo que coloca en riesgo la sustentabilidad de dichos sistemas. No obstante, la naturaleza artesanal del sistema en cuanto a su volumen de producción y comercialización, sus estrategias de abasto y controles de calidad en el uso de cabezas maduras, contribuye a aminorar el impacto. Sería necesario dimensionar cuánto de los impactos se debe al sistema artesanal, y cuánto está ligado al abasto de otros sistemas, como el del sistema industrial del propio mezcal, y el sistema industrial del tequila, que también se abastece de materia prima en Oaxaca. Ambos sistemas requieren enormes cantidades de plantas de maguey lo que influye directamente sobre la dinámica de los precios.

Los pequeños y medianos productores de mezcal de la región Miahuateca de la Sierra Sur de Oaxaca, se están adaptando a las condiciones favorables generadas por el incremento de la demanda de la bebida. Con cierto grado de resistencia, han aumentado el precio de su producto, y se han convertido en tomadores de precios usando como referencia el precio de zonas urbanas. En los últimos cinco años, el influjo de la demanda internacional se ha transferido de manera directa a este territorio mezcalero y al sistema productivo como una fuerza dinamizadora de los precios pagados al productor. Sin embargo, esta acción sólo es posible por las cualidades artesanales solicitadas en los mercados, de no ser así, persistiría la intermediación de las envasadoras y la correspondiente retención de mayores márgenes de ganancia.

La posibilidad de vender a través de circuitos cortos de comercialización, permite a los pequeños productores artesanales un mayor control de sus procesos de producción y una mayor posibilidad de actuar como elementos teleológicos del sistema, es decir, conducir sus acciones hacia sus intereses fundamentales,

que en este caso están representados por la reproducción social de la unidad familiar. En ese sentido, tanto las políticas públicas de fomento, como las acciones individuales y colectivas de los mezcaleros miahuatecos, deberían dirigirse hacia estos aspectos que dan fortaleza al sistema artesanal: El prestigio por la autenticidad de la bebida y los canales cortos de comercialización.

Es importante reconocer la dinámica actual de los sistemas de producción de mezcal, las intrincadas redes de relaciones entre los distintos actores sociales relacionados y sus particularidades territoriales, a fin de sugerir la mejor forma de que la riqueza potencial contribuya a un desarrollo rural real armónico y, en la medida de lo posible, evitar o reducir los efectos negativos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bautista, J. A., Antonio-José, A. A., y León-Núñez, M. J. (2017). Efectos socioeconómicos y ambientales de la sobreproducción de maguey mezcalero en la región del mezcal de Oaxaca, México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 14(4), 635-655.
- Bautista, J. A., Orozco, S., y Terán, E. (2015). La disminución de la producción artesanal de mezcal en la Región del mezcal de Oaxaca, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(6), 1291-1305.
- Bowen, S. (2010). Embedding local places in global spaces: geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociology*, 75(2), 209-243. <https://doi.org/10.1111/j.1549-0831.2009.00007.x>
- Camacho, J. H., Cervantes, F., Cesín, A., y Palacios, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53), e19700. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Colunga-GarcíaMarín, P., y Zizumbo-Villarreal, D. (2007). El tequila y otros mezcales del centro-occidente de México: Domesticación, diversidad y conservación de germoplasma. En P. Colunga-García, A. Larqué, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (Eds.), *Lo ancestral hay futuro: Del tequila, los mezcales y otros agaves* (pp. 113-131). CICY-CONACYT-CONABIO-INE. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.1266.1281>
- Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía - CCONNSE (2016). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. CCONNSE. [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017)
- Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal - COMERCAM (2017). *Informe 2017 del Consejo Regulador del Mezcal (CRM)*. CRM. [http://www.crm.org.mx/PDF/INF\\_ACTIVIDADES/INFORME2017.pdf](http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2017.pdf)
- De Grammont, H. C. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. *Revista Mexicana de Sociología*, 66(1), 279-300. <https://doi.org/10.2307/3541454>
- De Grammont, H. C. (2009). La desagrarización del campo mexicano. *Convergencia*, 16(50), 13-55.
- Domínguez, D. R. (2016). Los avatares de la producción artesanal del mezcal: la denominación de origen, la exclusión y las alternativas. En M-C. Renard (Coord.), *Mercados y desarrollo local sustentable* (pp. 59-72). Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL) /CONACYT/Colofón.
- Domínguez, D. R., y Renard, M-C. (2017). Denominación de origen y exclusión: El caso del mezcal de Teozacoalco, Oaxaca, México. En M. C. Del Valle y J. M. Tolentino (Coords.), *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad* (pp. 102-108). Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL) /CONACYT/Colofón.
- Duhart, F. (2011). Reflexiones desde la eco-antropología sobre el terroir. *Mundo Agrario*, 11(22). [http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.4794/pr.4794.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.4794/pr.4794.pdf)
- Espinosa, D., y Ramos, A. (2015). La informalidad de las MiPyMes del mezcal en el estado de Oaxaca. *Revista de Difusión Vía Red de Cómputo*, 1(1), 716-731.
- Espinosa, D. E., Rivera, G., y Maldonado, B. E. (2017). Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México "Capital mundial del mezcal". *Estudios Sociales*, 27(50). <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.465>

- Flores, M. D. L., Sánchez, E., Vázquez, A., y Pardo, J. (2018). Las tensiones en la denominación de origen del mezcal en Oaxaca, México. *Tlamati*, 9(2), 32-36. <http://tlamati.uagro.mx/t92/t925.pdf>
- García, M. (2018). *Rethinking Mezcal: A new materialist approach*. Wageningen University & Research.
- Gaytan, M. S. (2018). The perils of protection and the promise of authenticity: Tequila, mezcal, and the case of NOM 186. *Journal of Rural Studies*, 58, 103-111. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2017.12.017>
- Gobierno del Estado de Oaxaca, Secretaría de Finanzas (2016). *Plan Estatal de Desarrollo de Oaxaca 2016-2022*. [http://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/planes/Plan\\_Estatal\\_de\\_Desarrollo\\_2016-2022.pdf](http://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/planes/Plan_Estatal_de_Desarrollo_2016-2022.pdf)
- Gross, T. (2014). Mezcal and mexicanness: The symbolic and social connotations of drinking in Oaxaca. *Folklore: Electronic Journal of Folklore*, 59, 7-28. <https://doi.org/10.7592/FEJF2014.59.gross>
- Lara-Rosano, F. D. J. (2017). *Fundamentos para el diagnóstico e intervención en sistemas complejos. Metodología para el análisis de la complejidad social*. Editorial Académica Española.
- López, C. L. (17 de mayo de 2018). Transnacionales acechan al mezcal de Oaxaca. Sección Agroindustria. *2000 Agro Revista Industrial del Campo*. <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/transnacionales-acechan-al-mezcal-de-oaxaca/>.
- López, J. Y., Martínez, G. A., y Caballero, A. (2016). Diagnóstico de la situación del agave-mezcal y opciones de desarrollo local en comunidades indígenas de Oaxaca. *21° Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional en México. Mérida, Yucatán del 15 al 18 de noviembre de 2016*. AMECIDER – ITM <http://ru.iiec.unam.mx/3385/1/240-Lopez-Martinez-Caballero.pdf>
- Luna, R. (2018). *Tequilandia: Un acercamiento a la bioeconomía del tequila y el mezcal*. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.
- Merton, R. K. (1987). The focused interview and focus groups: Continuities and discontinuities. *Public Opinion Quarterly*, 51(4), 550-566.
- Merton, R. K., Fiske, M., y Kendall, P. L. (1990). *The focused interview: A manual of problems and procedures*. Free Press.
- Morin, E. (2009). *El Método I: La naturaleza de la Naturaleza*. Ediciones Cátedra.
- Palma, F., Pérez, P., y Meza, V. (2016). *Diagnóstico de la cadena de valor mezcal en las regiones de Oaxaca*. Coordinación General del Comité Estatal de Planeación para el Desarrollo (COPLADE) de Oaxaca. <https://bit.ly/3nSztFR>
- Pérez, E., Chávez, M. D. C., y González, J. C. (2016). Revisión del agave y el mezcal. *Revista Colombiana de Biotecnología*, 18(1), 148-164. <https://doi.org/10.15446/rev.colomb.biote.v18n1.49552>
- Plascencia, M. F., y Peralta, L. M. (2018). Análisis histórico de los mezcales y su situación actual desde una perspectiva ecomarxista. *Eutopía: Revista de Desarrollo Económico Territorial*, (14), 23-42. <https://doi.org/10.17141/eutopia.14.2018.3579>
- Rodríguez, G. (2004). El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. *Desacatos*, (15-16), 171-196.
- Salazar, V. (2007). La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorense. *Región y Sociedad*, 19(39), 105-133.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera - SIAP (2021). *Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (SIACON)*. SIAP. <https://www.gob.mx/siap/prensa/sistema-de-informacion-agroalimentaria-de-consulta-siacon>
- Toledo V. M. (1993). La racionalidad ecológica de la producción campesina. En E. Sevilla y M. González (Eds.), *Ecología, campesinado e historia* (pp. 197-218). La Piqueta D.L.
- Toledo, V. M. (1999). Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad: Los fundamentos ecológicos e históricos del desarrollo rural. *Revista de Geografía Agrícola*, (28), 7-19.
- Vásconez, G. H., Caicedo, L. A., Véliz, D. V., y Sánchez, F. D. (2021). Producción de biomasa en cultivos de maíz: Zona central de la costa de Ecuador. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVII(E-3), 417-431. <https://doi.org/10.31876/rcs.v27i.36528>
- Vera, J., Álvarez, M., e Ibáñez, A. (2021). Sistema de producción de la almendra y del cacao: Una caracterización necesaria. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVII(E-3), 372-390. <https://doi.org/10.31876/rcs.v27i.36525>

Walton, M. K. (1977). The evolution and localization of mezcal and tequila in Mexico. *Revista Geográfica*, (85), 113-132.