

| | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|
| Fecha 09.08.2022 | Sección Negocios | Página 20 |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|

Conejo en la Luna continúa con su expansión

Pese a retos, mezcal se posiciona en el gusto de los consumidores

LA INDUSTRIA en el país se enfrenta a situaciones económicas, encarecimiento de materias primas y desabasto de algunos insumos, afirma Jesús Sánchez, CEO de la empresa

• Por **Berenice Luna**
berenice.contreras@razon.com.mx

La industria del mezcal continúa su tendencia ascendente, el gusto de esta bebida por parte de los consumidores se ha incrementado, al menos en los últimos dos años dando pie a un incremento importante en la producción de la bebida ancestral.

Las últimas cifras disponibles hasta 2020 del Consejo Regulador del Mezcal, reflejan que la producción de esta bebida registró un aumento de 700 por ciento de 2011 a 2020, al pasar de 980 mil 375 litros a 7 millones 846 mil 251 litros.

En entrevista con *La Razón*, Jesús Sánchez, CEO de la mezcalería Conejo en la Luna, comentó que el crecimiento de la industria no se ha visto afectado incluso con la situación económica actual de altos precios en las materias primas.

No obstante, comenta, lo que más a impulsado el consumo de esta bebida es el cambio de hábito de los consumidores, que ahora prefieren el mezcal antes que cualquier otra bebida. De hecho, aseguró que, en los últimos dos años, tanto en el mercado interno como en el externo, el porcentaje de crecimiento es mayor hasta que el crecimiento que registra el tequila.

Incluso con estos datos, el sector se enfrenta a retos importantes, por un lado, el aumento en el precio del agave, el cual se ha encarecido en función de la misma demanda, así como los gastos inherentes en la transformación de la materia, lo cual impacta el costo final de producción.

Sánchez explicó que esto se suma, en el caso de Conejo en la Luna, a un desa-

basto en el vidrio para la producción de botellas, que asegura ha sido manifestado por los proveedores, situación que obliga a la empresa a realizar compras superiores a las que realizan desde 2017, cuando lanzaron la bebida.

“La botella es un problema que estamos viendo, debido al desabasto del vidrio, o al menos es lo que manifiestan las grandes productoras. Esto nos obliga a hacer inversiones para incrementar el stock, porque no tenemos otra opción”, apuntó el directivo.

En el caso de esta mezcalería, previo al desabasto de dicho material, adquiría alrededor de 5 mil botellas para realizar su producción, ahora, menciona, el mínimo de compra es de 17 mil botellas por orden, lo cual, afirma, no es tan simple resolver para las micro, pequeñas y medianas empresas.

Aun con todo lo anterior, el directivo aseguró que este no ha sido un factor que cause

que los precios de este producto sean trasladados a los consumidores, toda vez que, en este momento de recuperación, el incrementar sus costos sería contraproducente.

LA FIRMA QUE PROMUEVE LA HISTORIA. Conejo en la Luna nació en 2017 como un promotor de la historia del país y el legado de la bebida que tiene su origen desde la Colonia, por ello, este escaparte de promoción del mezcal tradicional, fijó su objetivo en no sólo promocionar una bebida ancestral, sino en dar a conocer una bebida espirituosa de alta calidad.

Por ello, la firma, que cuenta con dos

mezcalerías, una en Teotihuacán y otra en la Condesa, decidió que, además de producir un mezcal que cumpla con las normas oficiales, era necesario darle una figura al maestro mezcalero para que preserve la forma de elaboración que se hacía desde hace más de 100 años.

“Nosotros le damos la figura al maestro mezcalero, que es la persona que elabora el mezcal y que mantiene la forma de elaboración, por lo menos en tres generaciones; es decir, 100 años elaborando la bebida de la misma manera y que sigue produciendo como originalmente se hacía en sus comunidades”, explicó.

Actualmente, trabajan con nueve de estos maestros mezcaleros, gracias a los cuales cuenta ya con más de 20 variedades de mezcal, dependiendo de cada región del país y sus procesos; o sea, qué tipo de destiladores se utilizan para su producción, ya sea de barro, madera o cobre.

EL TIP

CONEJO EN LA LUNA espera que al cierre de este año ya haya lanzado su negocio de franquicias, además de abrir una sucursal más en la Ciudad de México o en Baja California.

70%
De la producción de esta mezcalería es para exportación



| | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|
| Fecha 09.08.2022 | Sección Negocios | Página 20 |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|

