

Fecha
07.10.2022

Sección
Buena Mesa

Página
1-2-3

ALMA MEZCALERA

Una travesía por las sabidurías ancestrales y la biodiversidad agavera detrás del destilado emblema de Oaxaca

NAYELI ESTRADA / ENVIADA

OAXACA.- En esta tierra el corazón de los agaves se impregna de humo y leña, de la sabiduría de maestros mezcaleros, guardianes de los palenques. En Oaxaca el mezcal es cultura de un arraigo tan

profundo que existe quien clama pertenecer a un legado de 11 generaciones en su hechura.

No se puede ser un creyente mezcalero sin haber recorrido estos parajes en busca de aquellos que, frente a los hornos y alambiques, transmiten con el sudor de su frente, la sapiencia de un destilado ancestral.

SAN PEDRO TOTOMACHÁPAM

A tres horas de Oaxaca capital, rumbo a la Sierra Sur, la cultura mezcalera se destila de forma ancestral, en ollas de barro.

"En San Pedro hay ocho maestros mezcaleros. Dicen que el mezcal es chapero porque la mayoría lo hace con magueyes propios de la población.

"Los minerales y la tierra de nuestro pueblo hacen que tengamos una esencia muy definida; cada que alguien prueba nuestros mezcals puede decir de inmediato que es mezcal chapero, destilado en olla de barro, hecho con magueyes de la población", asegura Adiel Célis, maestro destilador de Casa Célis.

Siete variedades de agaves delinean la expresión de San Pedro Totomachápam: Jabalí, Espadín, Tobalá, Espadilla, Penca Lisa, Penca Verde y Penca Blanca,

especialmente icónico de aquella tierra y su tradición es el Penca Verde.

"Es muy herbal, en boca queda un sabor como de menta. Es muy fresco y esto se puede percibir por el trabajo humano que implica la elaboración ancestral: sembramos y limpiamos todo a machete, cocemos con piedras de río y machucamos con mazo en canoa", detalla el experto.

En esta comunidad, enclavada en el municipio de Zimatlán de Álvarez, todo rito a la vida y la muerte amerita mezcal.

"La mayoría del pueblo se dedicaba a la elaboración de mezcal para fiestas patronales, cumpleaños, bodas, velorios, en lotes muy pequeños. A las personas que lo hacían se les llamaba mezcaleros tradicionales", relata Adiel.

El esfuerzo físico implicado y la poca paga obtenida antes del boom del mezcal pusieron en peligro aquel legado.

"Mi papá vendía desde que yo era chico y le decían que eso era para albañiles, no le compraban, por eso mucha gente dejó de hacer mezcal y migró a Estados Unidos. Ahora sólo hay ocho maestros mezcaleros, tres de ellos activos durante todo el año", agrega.

Para Adiel hacer un registro de marca con el apellido de su familia es rendir tributo a su padre de 63 años y a las generaciones que le precedieron.

"Decir que San Pedro Totomachápam destila en olla de barro y que ahí está la familia Célis nos va a ayudar y, si me va bien a mí, voy a jalar a mis paisanos", asegura.



Página 1 de 10
\$ 422450.00
Tam: 2485 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

SANTA CATARINA MINAS

"En Minas hay por lo menos 300 años de historia en la elaboración de mezcal ancestral, la mayor parte para autoconsumo.

"Después llegaron los extranjeros, comenzaron a enamorarse de él, pero desafortunadamente, el primer mezcal que salió al mundo fue industrial", cuenta Moisés Martínez, de Cos Naru.

A Don Amado le siguieron Real Minero, La Locura y Sacapalabras, pero más allá de ese cuarteto de marcas, la cultura de Santa Catarina se sostenía en

multitud de pequeños palenques.

"Hace 10 años, empecé a impulsar a los productores que no tenían marca, lo que dio lugar a un auge de comercialización. Hoy hay 30 palenques establecidos, 28 de ellos activos, y cinco más en construcción. Todo lo que se hace aquí es método ancestral", detalla Martínez Álvarez.

Agaves Arroqueño, Sierrudo y Tobasiche han dibujado históricamente el mapa de Santa Catarina Minas. Según Bezaleel Santos,

de El Katrín, el Espadín siempre fue poco valorado por considerarse una clase "más baja".

"Los más representativos son de la familia Karwinski, principalmente el Tobasiche, que le llaman largo o maguey de cerca.

"Los ensambles siempre han existido, pero no se vendían así. Antes simplemente se mezclaban variedades más dulces, como Arroqueño, Sierrudo y Espadín, con Tobasiche, que tiene menos azúcares, para que la fermentación fuera rápida", detalla Beza.

El Tobasiche es seco, amargo y amaderado, la dureza estructural del maguey da ese perfil de madera y es de larga permanencia en boca, describe Moisés.

Con la demanda exponencial han surgido atajos en la elaboración, por lo que para Moisés lo más importante es proteger su historia y apostar a la sustentabilidad. Santos agrega que el desafío está en conservar los agaves silvestres, como Tobalá, Barril, Tripón, Coyote.

SANTA MARÍA IXCATLÁN

En la Mixteca Alta, este pequeño pueblo con su propia lengua resguarda la herencia bicentennial del mezcal ixcateco.

"Hace un año murió mi amigo Dionisio, tenía 103 años y contaba que su abuelo y generaciones anteriores se dedicaban a la elaboración del mezcal.

"En muchos lugares fermentan en tinajas de madera, acero o plástico, pero en Ixcatlán lo hacemos en cueros de vaca. Es algo tan distintivo que los pueblos vecinos dicen 'vamos por un Ixcateco'", cuenta Amando Alvarado sobre la bebida que acompaña fiestas, mayordomías, bautizos...

En Ixcatlán, 25 mezcaleros

poseen estos saberes, para muchos este es un oficio temporal.

"El Papalomé es el agave más común en el pueblo, aunque también tenemos Rabo de León y otros, como el Cimarrón.

"El mezcal de Papalomé sabe a la tierra en la que lo cortamos, a palma, porque en lugar de cubrir con lonas o plástico, cubrimos

con palmas durante la cocción, eso hace que se impregne y le da un toque acidito. El ixcateco tiene sabores muy terrosos, de cacao y lácticos", describe.

A pesar de encontrarse en territorio delimitado por la D.O., el mezcal de Ixcatlán no cuenta con la certificación. Los

mezcaleros se han decantado por una marca colectiva.

"No estamos certificados por temas muy de tradición. La D.O. tiene cosas buenas, pero para los pequeños productores no está muy bien, sus parámetros son muy cortos.

"Registré la marca Ixcateco para asegurar que sea propiedad de nosotros, que lo utilice todo el pueblo y no alguien de fuera", señala Alvarado.

"Muchos están industrializando el mezcal. Sé que para todo hay gustos, pero se está perdiendo mucha tradición".

Hoy el desafío principal de esta región es contar con permisos para comercializar.

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

HUECOS EN LA D.O.

Según la Secretaría de Economía de Oaxaca, de la actividad mezcalera dependen 16 mil personas de manera directa y 48 mil de forma indirecta.

Desde 1994, el estado obtuvo la Denominación

de Origen; motivo de polémica sobre todo entre aquellos que defienden la diversidad y la identidad de uno y cientos de municipios oaxaqueños donde el mezcal es cultura.

“Está mal diseñada porque una D.O. defiende cómo se hace un producto en cierta región, y la del mezcal lo que hace es categorizarlo.

No puedes meter la diversidad de mezcales mexicanos en tres categorías”, defiende Silvia Philion, de Mezcaloteca.

Estos expertos argumentan que la biodiversidad agaveira —con Oaxaca a la cabeza—, el conocimiento y la tradición de sus mezcaleros son factores que rebasan las líneas del documento.

“No hubo una consulta antes de hacer la norma, pareciera copiada del tequila y eso bloquea a pequeños productores que destilan otras especies con otros métodos tradicionales”, dice Amando.

Ignacio Castro, jefe de servicio en el restaurante Origen, señala el factor económico como otro golpe a los pe-

queños productores: carentes de recursos para embotellar, pagar permisos y pruebas de laboratorio, terminan restringiendo la naturaleza original de su producto, adaptándolo a demandas ajenas.

“La D.O. debería proteger cada región y nombrar al mezcal según la zona, por ejemplo, ‘mezcal de Miahuat-

lán’ que se produce de ciertas maneras y con ciertos agaves”, enfatiza Philion.

El debate continúa y cada uno lo defiende desde su trinchera. Lo cierto es que mucho antes de las reglas Oaxaca fue universo mezcalero. Hasta hoy sus maestros y alambiques hablan el idioma del perlado.



Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 10

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

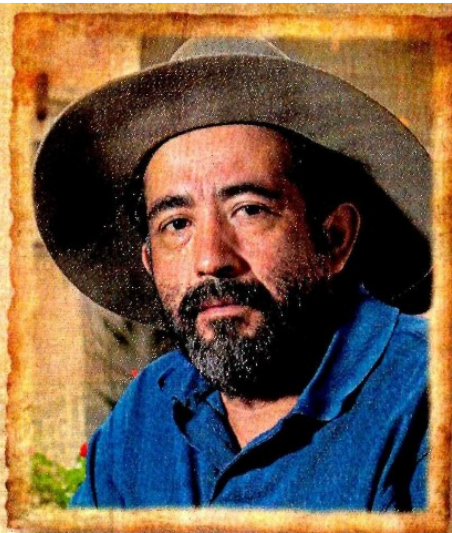
SABEDORES DEL MEZCAL

SIETE PERSONAJES CUYAS HISTORIAS HABLAN SOBRE LA CULTURA, IDENTIDAD Y SOSTENIBILIDAD DEL MEZCAL OAXAQUEÑO
NAYELI ESTRADA / ENVIADA

Un buen mezcal...

“ Los que hacen los maestros de forma artesanal y ancestral en las siete regiones oaxaqueñas. Cada maestro le da un toque especial a su producto, cada lote es especial, inigualable e irrepetible.”

MOISÉS MARTÍNEZ
PRODUCTOR DE COS NARU



Karla Ayala / Coordinación de producción: Ignacio Castro

Tras recorrer muchos kilómetros en la administración de empresas turísticas, Moisés vio venir la fiebre por el mezcal; regresó a su tierra y a las raíces del destilado.

“Emigré hace 38 años a la Ciudad de México por cuestiones económicas, pero nunca dejé de ir a mi pueblo. Por mi trabajo viajaba mucho, visitaba muchos restaurantes, entonces noté que los extranjeros le pusieron ojo al buen mezcal”, relata.

Aún residente en la CDMX, Moisés comenzó a vender el mezcal elaborado por su padre –ahora su socio– entre amigos y compañeros de trabajo.

“Vendía Arroqueño, Sierrudo, Tobalá, Tobasiche, Espadín... Siempre tuve mucha variedad para que mis clientes pudieran probar y conocer lo que era un verdadero mezcal”, cuenta.

Moisés reconoce que es más allá de nuestras fronteras donde

los consumidores están dispuestos a pagar lo que vale.

“Estamos exportando a Japón y España, estamos por entrar a Inglaterra, EU y China. En México se vende poco porque nos falta mucha consciencia sobre el mezcal ancestral.

“Por su tipo de elaboración tenemos poco rendimiento y su costo es más alto, por lo que muchos lugares no nos dan oportunidad de venderlo”.

Continúa en siguiente hoja

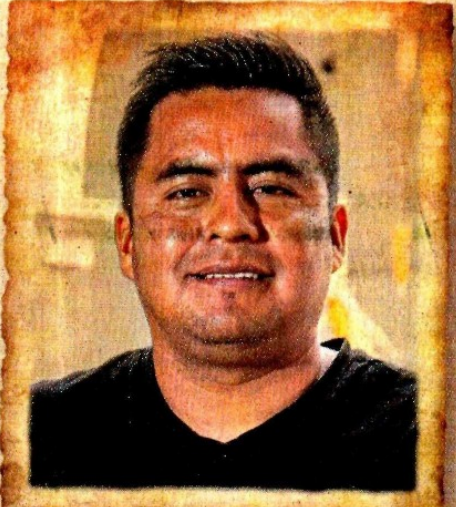
Página 4 de 10

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

Un buen mezcal...

“Lo encuentras conociendo al productor e investigando un poco. El mejor mezcal depende mucho de gustos, pero si sabes de dónde proviene y si le compras directo al productor, siempre vas a tener mucho mejor producto”.

AMANDO ALVARADO
FUNDADOR DE IXCATECO



“Empecé desde muy pequeño, siguiendo una tradición de siete generaciones. Mi padre siempre se dedicó al mezcal y mi madre nos llevaba al palenque en burro. Nos amarraba a la silla e íbamos a dejar el almuerzo; en ocasiones me quedaba con mi papá”, recuerda.

Cuando su padre obtuvo un cargo en el municipio, Amando dejó de ser ayudante para tomar las riendas del palenque.

“Tenía 15 años, no tomaba, pero escuchaba atentamente la

fermentación; no probaba, pero veía el perlado que me indicaba que el trabajo iba bien”, detalla.

Actualmente, colabora también con Los Amantes, firma que le permite ser propositivo.

“Ahí puedo expresarme, destilo con plantas, otras especies de maguey; en cambio, en mi pueblo no quiero cambiar la tradición”.

Con escaso respaldo, en un proyecto al que nadie apostaba, fue el primero en sembrar Papalómé en Santa María Ixcatlán. La

conservación y la sustentabilidad han sido parte de su visión.

“Me costó, pero con el apoyo de estudiantes de la UNAM pude sembrar... ahora mi papá cosecha lo que yo sembré.

“En el 2011 llegó la Fundación para la Reserva de la Biosfera Tehuacán Cuicatlán, estuvimos ahí como cinco años y generamos 300 mil plantas al año. Sembramos con varias finalidades: retención de suelos, humedad y mezcal”, explica.

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------



"Mi familia tiene cinco generaciones dedicadas al mezcal y hoy más que nunca lo abrazamos porque incluso los magueyes que cultivamos son nuestros."

"Trabajé para el gobierno federal ocho años, pero quise regresar porque mi papá ya tiene 63; si yo no continúo, esta tradición puede perderse y esto es muy importante para la cultura de San Pedro Totomachápam", reconoce.

La familia Célis se ocupa no sólo de mantener vivos los procesos heredados de generación en generación, sino de cuidar su tierra, de procurar la conservación de las variedades de agave amenazadas por la desaparición.

"Se nos está olvidando voltear a ver al agave. Mi papá tiene

sus propias semillas y tenemos un plantío con agaves silvestres, típicos de la comunidad, en peligro de extinción, como el Penca Lisa, Penca Blanca, Jabali y Tobalá.

"Recolectamos semillas en un banco para intercambiar a quien posteriormente quiera sembrar. Aún hay maguey silvestre, pero si seguimos cortando, nos los vamos a acabar en cualquier momento", apunta.

El aislamiento y la migración han sido obstáculos en la preservación de la vocación mezcatera de San Pedro Totomachápam; sin embargo, Adiel reconoce en las redes sociales una gran herramienta para dar a conocer su mezcal chapero y acercar a los visitantes al palenque familiar.

Un buen mezcal...

“Es el que venga de un palenque donde puedan decirte quién es el maestro mezcadero, la esencia, la cultura y lo que representa ese mezcal. Lo puedes percibir en sabores o notas, en nuestro caso las que da el barro”.



"Mi familia es una de las más viejas en mi pueblo, platicando con mi bisabuelo nos dimos cuenta de que somos la que tiene más tiempo en la elaboración: soy la onceava generación dedicada al mezcal. Yo no quise dedicarme al mezcal, yo ya nací para esto. Siempre estuve entre magueyes".

Después de emigrar y pasar tres años en California, Bezaleel respondió al llamado del agave y de su padre, quien convencido de que el mezcal sería su fuente de ingreso, nunca dejó de picar piedra. Aquel día finalmente había llegado: la empresa que, con muchas dificultades, habían fundado empezaba a caminar.

"Hoy soy el director general de la empresa familiar, pero hace cuatro años fundé mi propio palenque, El Katrín", recuerda.

La falta de apoyo y el desprecio de los consumidores mexicanos, empujaron a Beza a buscar mercado más allá de las fronteras. Su mezcal se vende en EU, Singapur, Europa, China, Panamá... y hace apenas dos años que llegó a los anaqueles nacionales.

"Fuimos de afuera para adentro, porque cuando empezamos las personas decían: 'yo no tomo mezcal, ni que fuera albañil', despectivamente. No lo quería nadie por eso lo fuimos a ofrecer a otro lado", destaca "El Katrín".

Un buen mezcal...

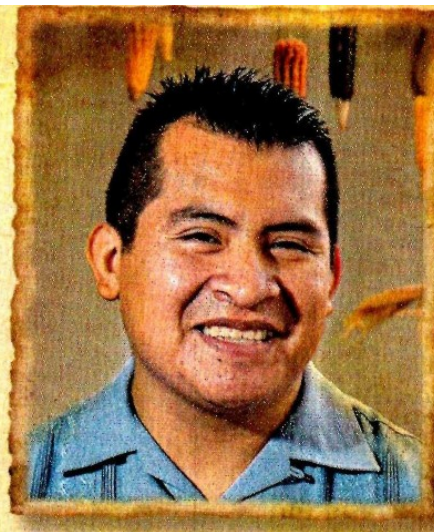
“Tiene que ser de maguey y debe hacerse de manera tradicional. Hay pueblos que tienen volúmenes muy grandes, pero están comprando alcohol de caña. El de agave, si lo frotas en la mano vas a reconocer sus aromas; el de alcohol de caña no huele a nada”.

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

Un buen mezcal...

“Tiene que ser blanco y debe estar sobre los 42 grados. Puedes añadir alguna hierba, pero mientras más blanco y puro mejor”.

IGNACIO CASTRO
JEFE DE SERVICIO EN ORIGEN



“Desde pequeño veía a mi abuelo salir al campo en San Juan Bautista la Raya. Mi familia paterna siempre ha vivido del campo y ahí fue donde conocí el mezcal. Era ceremonial, en la siembra y la cosecha, en ese entonces sólo eran conocidos el Tobalá, el Mi-nero y el Espadín.

“Cuando cumplí 21 años, empecé a viajar y me enteré de que había destilados tradicionales en otras partes de México; cuando regresé a Oaxaca, a los 24, empecé a acercarme más al mezcal”.

Castro conoció, entonces, diversas tierras, familias y maestros mezcaleros.

“Más allá de una bebida embriagante, el mezcal es parte de la identidad de Oaxaca. Debemos saber qué estamos probando, no verlo sólo como una moda, es importante dignificar el trabajo de los productores locales que verdaderamente hacen mezcal, un destilado con la esencia del trabajo de campo”, exhorta.

Ignacio disfruta de guiar a los comensales que llegan a Ori-

gen ávidos por experimentar un poco de la diversidad mezcalera de Oaxaca. No es raro verle contar la historia de algún palenque o maestro mezcalero, hablar de los procesos o invitar a comparar uno y otro en maridaje con algún plato.

“La mejor arma es la información y la educación: que la persona que lo elabora pueda compartir su conocimiento y la persona que lo sirve pueda compartir su experiencia y describir lo que se toma”.

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

LORENA TERÁN

ENCARGADA PROYECTO DE REFORESTACIÓN COPITA

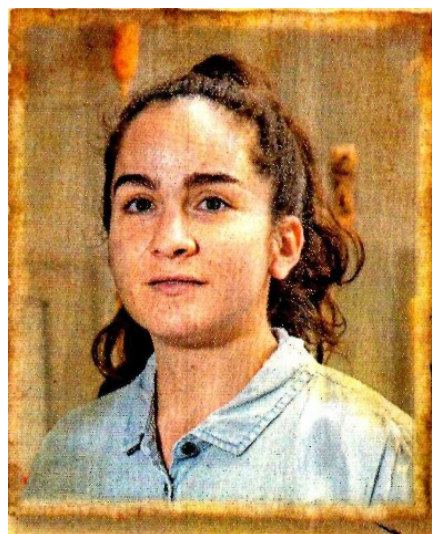
Antes de beber mezcal y residir en la Tierra del Sol, Lorena se desempeñaba como sommelier en su natal Cuernavaca.

"Llegué hace 10 años con la intención de aprender sobre mezcal, me ofrecieron trabajo y pensaba quedarme seis meses, pero mi vida ya está aquí", cuenta.

Bajo el ala de mezcal Búho, nace Copita, el proyecto de siembra que hoy lidera.

"Recolecto semillas en las montañas alrededor del vivero, las siembro en charolas, luego las paso a suelo, por unos 2 años, y justo antes de las lluvias, las sacamos a las montañas de Tlacolula, Matatlán, Villa Díaz Ordaz...".

"Todas las marcas deberían preocuparse por replantar maguey silvestre, porque actualmente se deforestan bosques o selvas para sembrar Espadín".



A prueba y error, Lorena comenzó hace más de cinco años a calificar prácticas para preservar la diversidad de magueyes.

"Creando sistemas agroforestales, sembramos maguey junto con milpa, árboles frutales y locales, vemos qué funciona mejor para devolver fertilidad a la tierra y que las especies nativas sigan creciendo en su hábitat natural, sin devastar montañas".

El vivero ha llegado a albergar hasta 15 mil agaves y tan sólo este año 8 mil han sido ya plantados en Tlacolula.

"La esperanza es, a corto plazo, dar cursos a maestros magueyeros sobre cómo producir maguey en sistemas agroforestales y tratar de enseñarles que es mucho mejor y más sano para la tierra, para ellos y para el mezcal".

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------



"Empecé en 2004, cuando nadie hablaba mucho de mezcal, conocí en mis viajes a maestros que vivían en la Sierra Sur. Cuando me acerqué a sus familias, comidas y formas de elaborar, quedé enamorada y decidí promover el mezcal tradicional", afirma.

El contraste entre la oferta citadina y la serrana despertó su curiosidad, Silvia decidió sumergirse por completo, entender todas las diferencias.

"Probaba mezcal en Ciudad de México y era muy diferente a lo que encontraba en las comunidades: calidad, sabores, duración en paladar... así entendí que hay distintas categorías, en ese momento nadie lo explicaba", recuerda.

Silvia lo dejó todo por una vida de campo, compró un palenque abandonado para mostrar el detrás de una botella.

"Cuando venía a la ciudad de Oaxaca a hacer trámites, después de dos años de vivir en el campo, me daba cuenta de que servían mezcal con gusano o reposado y me deprimía porque no se promocionaba el mezcal tradicional, nadie hablaba de variedades de agaves, de procesos, siendo Oaxaca la meca de este destilado".

Aquella chispa detonó Mezcaloteca, una biblioteca que hoy reúne a 120 maestros mezcaleros.

"Difundimos que el mezcal no es una industria, es la cultura líquida de México, la historia de cada comunidad con relación al agave, los mezcales y sus recetas".

Un buen mezcal...

“ Debe ser blanco, si está arriba de 45 grados siempre va a haber una mejor experiencia organoléptica. Si al probar un mezcal notas diferentes sabores, aromas y un retrogusto prolongado, quiere decir que tiene un buen proceso.”

Continúa en siguiente hoja

Página 9 de 10

Fecha 07.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 1-2-3
----------------------------	------------------------------	------------------------

GUÍA DE VIAJE

No hay como emprender la travesía hasta el origen, recorrer los palenques y charlar con los maestros para aprender sobre este destilado

CÓMO LLEGAR

● 5 horas y 463 kilómetros de carretera separan a la CDMX de Oaxaca.
Y de Oaxaca a Santa Catarina Minas son 42 kilómetros (1 hr 10 min); a Santa María Ixcatlán, 141 kilómetros (2½ hrs), y a San Pedro Totomachápam, 95 kilómetros (3½ hrs).

DÓNDE HOSPEDARSE

● **Hotel Escondido**
● 12 exclusivas habitaciones conforman este espacio en el corazón de Oaxaca. Por su ubicación y la vista panorámica desde su terraza con alberca, Escondido es una promesa de descanso, comodidad y tranquilidad.

DÓNDE BEBER

Mezcaloteca ● La biblioteca más completa de miezcales.
● Reforma 506, Centro

In Situ Mezcalería ● Difunde el mezcal artesanal. ● Vicente Guerrero 413, Centro

Archivo Maguery ● José María Morelos 50, Centro ● Ofrece catas sensoriales y cocteles con ingredientes endémicos.

DÓNDE COMER

Las Quince Letras ● La cocina de Celia Florián está llena de tradición, sus moles son imperdibles. ● Abasolo 300

Casa Oaxaca ● Alejandro Ruiz es un conocido embajador de la cocina oaxaqueña y este es el sitio para descubrir porqué.
● Constitución 104-A, Centro

Levadura de Olla ● Thalía Barrios, heredera de saberes de la cocina tradicional, ofrece una propuesta basada en ingredientes endémicos. ● Manuel García Vigil 304, Centro

Origen ● Rodolfo Castellanos es uno de los más respetados chefs oaxaqueños, su menú de degustación no tiene desperdicio. ● Miguel Hidalgo 820, Centro

DE UN PALENQUE A OTRO
Contacta a los productores y agenda la visita

Palenque El Katrín
● Colón S/N, Barrio El Peñasco, Santa Catarina Minas, (951) 325-0575

Cos Naru
● Peñasco 5, Santa Catarina Minas, (55) 3493-1632

Casa Celis ● Av. Principal San Pedro Totomachápam, (951) 216-3063

Ixcateco ● Allende 1, Ixcatlán (951) 248-5075