

Producción artesanal y tradicional de mezcal

Brenda Cárcamo Rico y Gerardo Noriega Altamirano*

El vocablo mezcal tiene raíces náhuatl, es un licor que se obtiene mediante la cocción, maceración, fermentación y destilación de las piñas de magueyes mezcaleros; se conoce una diversidad, por ejemplo: a) bacanora en Sonora, b) sotol en Chihuahua, c) tequila en Jalisco, d) mezcal en San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Guerrero, Oaxaca y algunos municipios de Guanajuato y Tamaulipas. La bebida mezcal cuenta con denominación de origen que se rige por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, que se aplica desde el 28 de noviembre de 1994.

El mezcal es una bebida espirituosa, de alta graduación que se obtiene por doble destilación de mostos fermentados de piñas de diversos magueyes mezcaleros que provienen de áreas de recolección y/o cultivo, con un ciclo de vida de 7 a 9 años. El presente estudio ofrece una caracterización de esta agroindustria en la zona Centro de Guerrero.

Objetivos

El presente estudio tiene como objetivo caracterizar el sistema tradicional de producción de mezcal, así como cuantificar las necesidades de inversión para el establecimiento de una “fábrica” tradicional de mezcal.

* Programa Nacional de investigación en Agricultura Sustentable. Chapingo, México. C. P. 56230. E-mail: brenda_carcamo@terra.com.mx; Profesor-Investigador. Área de Agronomía. Academia de Meteorología. Programa Nacional de Investigación en Agricultura Sustentable. Chapingo, México. C.P. 56230. México. E-mail: gerardonorieg@terra.com.mx



Materiales y métodos

Guerrero queda ubicado en el Pacífico sur mexicano, representa el 3.3% del terreno nacional, constituido por 77 municipios que integran seis regiones, a saber: 1) Tierra Caliente, 2) región Norte, 3) región Centro, 4) región Montaña, 5) región Costa Grande, y 6) región Costa Chica. El trabajo hace referencia a la zona Centro, donde de 2003 a abril de 2005 se realizaron a) entrevistas a productores mezcaleros, en las que se caracteriza a las actividades inherentes al proceso de recolección de piñas, así como la cuantificación de costos; b) visitas a las “fábricas” de mezcal y entrevistas para caracterizar el proceso de cocción, martajado, fermentación, destilación, mezclado y envasado, así como la cuantificación de los costos de cada actividad y del equipo; c) visitas al tianguis de Chilapa, Guerrero, con el fin de caracterizar el proceso de comercialización y conocer el tipo de compradores; d) visitas a sitios arqueológicos de la cultura mezcala para poder ofrecer el contexto histórico de los productores indígenas participantes, y e) análisis de la información y evaluación económico-financiera de la actividad agroindustrial que nos ocupa, utilizando indicadores financieros como TIR, VAN y R B/C.

Resultados y discusión

La cadena productiva

En Guerrero se elabora el mezcal a partir del maguey papalote (*Agave cupreata*), el cual se colecta en colonias silvestres que se encuentran en terrenos ejidales y/o comunales; los mezcaleros carecen de métodos sistemáticos de cultivo, por lo que este recurso manifiesta abatimiento en las poblaciones.

La cadena productiva en Guerrero se compone de los eslabones siguientes: a) labrador, practica la recolección de piñas; b) propietario de la “fábrica” de mezcal, quien acostumbra a “rentar” la “fábrica”; c) el maestro mezcalero, que cuida el proceso de cocción, el macerado, la fermentación y la destilación; d) el intermediario, que compra el mezcal a granel para distribuirlo en los mercados y en pozolerías de la región; e) las plantas que acopian mezcal, lo homogeneizan, gradúan, envasan y comercializan.

El proceso agroindustrial Es de tipo tradicional; de acuerdo con los criterios de Blomberg (2000), se practica en 83 comunidades en 22 municipios guerrerenses; la producción anual se



estima en un millón de litros de mezcal a 55-58°gl, con un valor estimado de la producción de 45 millones de pesos.

El mercado

Los productores venden el mezcal a intermediarios locales, quienes comercializan en el tianguis de Chilapa, situación que les permite evadir el Impuesto Especial sobre Productos y Servicios (IEPS) que corresponde al 50% del costo del producto de la bebida, además del IVA; es decir, actualmente comercializan de manera ilegal.

A nivel nacional, el mezcal, al igual que el tequila, es un destilado de agave; el desarrollo de la industria tequilera ha posicionado esta bebida en los mercados nacionales e internacionales, dando pauta a que el mezcal pueda acceder a estos mercados, como lo revela la Gráfica 1, que muestra el creciente consumo del mezcal, en el mercado internacional; sin embargo, el análisis de la información indica que la agroindustria guerrerense carece de una estructura que le permita acceder al mercado internacional que demanda grandes volúmenes; ahí los productores evitarían el pago del IEPS y podrían comercializar legalmente su producto.

La producción artesanal

La fábrica de mezcal se compone de los siguientes elementos: hornos de tierra para la cocción de las piñas, cuya trituration es con mazos y molinos mecánicos; la fermentación en tinas de madera y, de reciente introducción, tinas de plástico; la destilación se practica en alambiques de cobre que utilizan leña; la producción se orienta a la comercialización a granel.

Entre sus coeficientes técnicos se identifican los siguientes: a) un mezcal 100% agave de categoría joven; b) capacidad media instalada para producir 900 litros mensuales con un periodo de operación de diciembre a mayo; c) costo de maguey en campo, de \$600.00/tonelada; d) horno de tierra con una capacidad para 300 piñas de un peso promedio de 30 a 35 kg, del que se obtiene una eficiencia productiva de 1 litro por 10 kg de maguey a una graduación de 50-55 °gl utilizando como método de graduación la venecia, que consiste en un carrizo y un tecomate, ofertándose esta bebida en \$45.00/litro en envases reciclados. La producción de mezcal en este ciclo alcanza los 5 400 litros/ciclo/fábrica.



Inversión fija

Es concebida como el equipo necesario para la producción de mezcal, como el terreno de la fábrica, horno, molino, tinas, alambique; elementos básicos para establecer una fábrica de mezcal tradicional cuyo monto de inversión asciende a \$ 177 500.00.

Capital de trabajo

Se concibe como capital de trabajo a los recursos económicos que se utilizan para atender las operaciones de producción, distribución y venta de mezcal a granel; es decir, son las necesidades económicas que exige la puesta en operación de una “fábrica” de mezcal en la región que nos ocupa; el capital de trabajo requerido es de \$ 184 710.00/temporada.

Para el caso que nos ocupa, se analizó toda la línea de producción, actividad por actividad y se cuantificó la mano de obra requerida, así como su costo, lo cual se presenta en el Cuadro 1. Cabe destacar que en esta agroindustria artesanal se carece de subsidios, lo cual se debe en parte a que los “mezcaleros” carecen de un proyecto productivo que les permita gestionar ante las dependencias estatales y federales, los apoyos existentes.

Inversión diferida

Este tipo de inversión abarca gastos por derechos y servicios como: a) costos de estudios de preinversión, b) gastos de experimentación, c) gastos por pruebas de equipo, capacitación; d) gastos por obtención de permisos, certificados; e) gastos preoperativos; f) contratos por teléfono, electricidad, otros; equivalen en total a \$ 362 210.00, para funcionar una temporada.

Considerando estos conceptos de inversión, bajo un esquema tradicional, el litro de mezcal alcanza un precio de \$ 38.90 pesos.

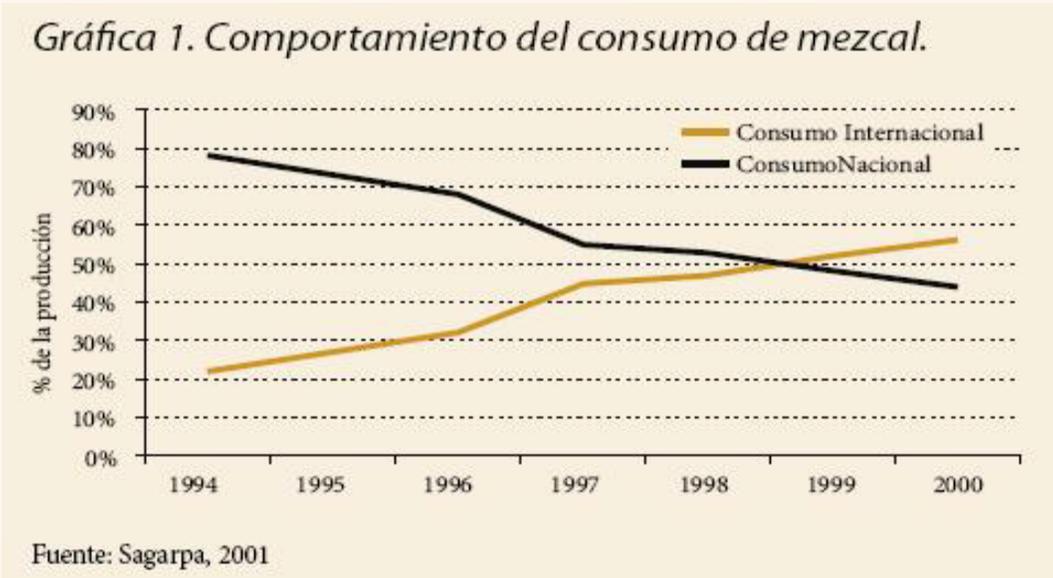
La producción artesanal y tradicional de mezcal en Guerrero se realiza mediante el aprovechamiento del maguey papalote (*Agave cupreata*); esta agroindustria mantiene una estrecha relación con el calendario agrícola de la milpa; así, en la época de lluvias los productores orientan sus esfuerzos a la producción de granos, mientras que en la época de secas se dedican a la elaboración de mezcal, del cual, en su proceso de comercialización, obtienen circulante para adquirir diversos satisfactores.



Guerrero presenta atraso tecnológico que se refleja en el proceso tradicional y artesanal que depende en gran medida de la fuerza animal y humana. La agroindustria mezcalera es una actividad dinámica por los empleos que genera; la organización es incipiente y, de manera informal, el proceso de producción es empírico, descuidan la calidad del agua, la cocción, destilación y graduación, no envasan y lo poco que llegan a envasar lo hacen en recipientes de plástico reciclado, principalmente; la producción generalmente es vendida a nivel regional en el tianguis de Chilapa. La principal debilidad es la carencia de plantaciones comerciales, por ello, en las fábricas tradicionales y artesanales, la capacidad promedio de producción es de 900 litros de mezcal por mes, lo que les permite producir 5 400 litros/fábrica/temporada.

En Guerrero, no todos los productores de mezcal cuentan con el equipo necesario para realizar todo el proceso, así que para establecer una fábrica tradicional se requiere una inversión fija de \$177 500.00; en capital de trabajo requieren \$30 785.00/ mes, por ello deben de contar con \$184 710.00 para realizar esta actividad agroindustrial a lo largo del año.

El sistema hacendario debe identificar un esquema de gravamen inferior al 50% del IEPS; con esta estrategia, los productores de mezcal bajarían el precio de la bebida embotellada, se ofertaría el producto a un precio más accesible y se fomentaría el crecimiento del mercado logrando mejores ingresos en las familias rurales que dependen de esta actividad.



Cuadro 1. Estructura de inversión de capital de trabajo en una “fábrica” tradicional para la producción de mezcal con un mes de producción y una horneada por mes en la región Centro de Guerrero.

<i>Concepto</i>	<i>Unidad De medida</i>	<i>Costo Unitario</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Total</i>
Costos variables				
Piñas de maguey	Paquete (300 piñas)	\$ 5 400.00	1	\$ 5400.00
Renta de bestia	Bestia	\$ 175.00	1	\$ 175.00
Transporte de piña	Viaje	\$ 800.00	1	\$ 800.00
Limpieza de horno	Horneada	\$ 120.00	1	\$ 120.00
Leña para calentar horno	Paquete de cargas	\$ 800.00	1	\$ 800.00
Corte de palma y acarreo	Paquete de palma	\$ 120.00	1	\$ 120.00
Acarreo de piedra	Paquete de piedra	\$ 120.00	1	\$ 120.00
Tapada de horno	Horno	\$ 480.00	1	\$ 480.00
Destapar el horno	Horno	\$ 720.00	1	\$ 720.00
Troceado de piñas	Horneada	\$ 480.00	1	\$ 480.00
Martajado	Horneada	\$ 1 800.00	1	\$1800.00
Fermentación	Horneada	\$ 3 000.00	1	\$3000.00
1a refinación	Horneada	\$ 2 400.00	1	\$2400.00
2a refinación	Horneada	\$ 2 400.00	1	\$2400.00
Leña para refinación	Horneada	\$ 3 000.00	1	\$3000.00
Envasado en garrafones de 20 litros	Horneada	\$ 120.00	1	\$ 120.00
Garrafones de plástico	45 garrafones de 20 l	\$ 1 350.00	1	\$1350.00
Subtotal				\$23285.00
Costos fijos				
Maestro mezcalero	jornal	\$ 150.00	30	\$ 4500.00
Peón general	jornal	\$ 100.00	30	\$ 3000.00
Subtotal				\$ 7500.00
Total				\$30785.00

Fuente: Elaboración propia a partir de información de campo (2005).

