

Los Mezcales Mexicanos: la importancia de su protección como patrimonio social

José de Jesús Hernández López

El Colegio de Michoacán, La Piedad, Michoacán, México
E-mail: yacatz@colmich.edu.mx

Resumen

En el artículo se analizan algunos cambios recientes en la denominación de origen mezcal, entre ellos la ampliación de la zona bajo protección así como la modificación a la Norma Oficial Mexicana, con la intención de dar mayor seguridad a los participantes en el sector. Se discute que con ello se crearon condiciones para la erosión de los modos de vida de pequeños productores. Se propone que esta denominación debería tener como preocupación principal la protección del patrimonio social de los genuinos mezcaleros.

Palabras clave: Mezcal. Patrimonio Social. Trazabilidad Social. Denominaciones de Origen.

Resumo

O artigo analisa algumas mudanças recentes na denominação de origem mezcal, entre elas a extensão da área sob a proteção e a modificação da Norma Oficial Mexicana, com a intenção de dar maior segurança aos participantes do setor. Argumenta-se que isso criou condições para a erosão dos modos de vida dos pequenos produtores. Propõe-se que essa denominação tenha como principal preocupação a proteção do patrimônio social dos mezcaleros genuínos.

Palavras-chave: *Mezcal. Patrimônio Social. Rastreabilidade Social. Denominações de Origem.*

I Introducción

El incremento en el consumo nacional e internacional de los mezcales mexicanos como bebidas de valor ha provocado una serie de modificaciones al interior del sector; entre los más significativos destacan la ampliación del territorio protegido con Denominación de Origen y la actualización de la Norma Oficial Mexicana para elaborar mezcal, particularmente en lo referentes a las categorías de mezcales. Un asunto que se liga a ello es el arribo de nuevos actores interesados en invertir, producir y comercializar esta bebida espirituosa.

En el artículo se cuestiona el objetivo de una denominación de origen tan obesa en términos territoriales, que se vuelve incapaz de proteger a los pequeños productores quienes, dicho sea de paso, son quienes como portadores de ese patrimonio cultural, han garantizado la continuidad de la tradición mezcalera, pero que debido a la normativización, y a las características de la misma, parece funcionar como una forma de despojo de formas de vida en territorios y circunstancias específicas. La alternativa que se propone es la de pensar la diversidad de mezcales precisamente como patrimonios sociales, y que ello debería ser en el contexto actual el principal objetivo de la denominación de origen.

2 El Contexto

Después de las cervezas artesanales, los mezcales ancestrales y artesanales, son las bebidas alcohólicas mexicanas que más han atrapado la atención de consumidores que, por moda o por convicción, están buscando productos no estandarizados ni producidos masivamente, y que entre otros factores son capaces de acortar la distancia entre

productor y consumidor, garantizando el conocimiento entre los eslabones de la cadena, así como los materiales con los que se elaboran las bebidas, los procesos y técnicas, y de manera interesante también los aspectos inmateriales y valores que forman parte de un producto oportunamente diferenciado.

El mezcal es una bebida alcohólica producida de uno o varios agaves, excepto el que se utiliza para elaborar tequila.¹ De entre las 14 especies más comunes, sobresalen el *Agave angustifolia* Haw (maguey espadín o espadilla)², *Agave americana* (sierrudo o arroqueño), *Agave cupreata* (papalometl, chino), el *Agave salmiana* (cimarrón, verde) el *Agave inaequidens* (largo, lechuguilla, bruto), *Agave durangensis* (cenizo), *Agave convallis* (jabalí), el *Agave esperrima jacobi* (maguey de cerro, bruto o cenizo); *Agave weberi cela* (maguey de mezcal); *Agave potatorum* (tobalá); *Agave karwinskii* (cuishé, tobasiche), *Agave marmorata* (pitzometl, tepeztate), *Agave rhodacantha* (mexicano, cuishé).

El proceso de elaboración comprende las mismas cuatro fases que el tequila, e inicia con i) Cocción del agave, continúa con ii) maceración o molienda de las piñas cocidas, iii) fermentación, y por último iv) destilación. Dependerá de la región, de sus condiciones ecológicas,³ antecedentes históricos y contexto socioeconómico, el que se utilicen ciertas especies de agave, y que predomine algún tipo de organización para manejar las plantas silvestres, semicultivarlas, o de plano domesticarlas como en el caso del *Agave tequilana*.

Más que la profundidad histórica de la elaboración de esta bebida, que se remonta a la época colonial puesto que todavía no ha sido posible demostrar de manera contundente la destilación prehispánica, lo verdaderamente destacable es cómo es que los vinos mezcales se insertaron en la matriz cultural indígena⁴ y rural, siendo apropiados, transformados e incorporados tanto en rituales como en la cotidianidad rural. Ha sido la técnica de producción insertada en los contextos particulares lo que ha dado como resultado la diversidad de mezcales del país, muchos de los cuales todavía hace falta documentar, así como los procesos mediante los cuales estos productos van saliendo de las comunidades y acercándose a las ciudades.

La diversidad mezcalera, está claro, es una construcción histórica y social, y en ese proceso, la oposición, la resistencia y la clandestinidad

han tenido roles fundamentales, pues no se trató de una incorporación de tecnologías y de técnicas de una manera ciega, y más bien con el paso del tiempo las evidencias demuestran adaptaciones, creatividad, sustituciones, para obtener una bebida a partir de los materiales e inventiva locales. En algunos casos, ello ha implicado oponerse a políticas públicas de gobiernos provinciales por apoyar a productores con cierto tipo de equipo tecnificado.

Oaxaca es uno de los casos emblemáticos: Mientras en Matatlán, localidad mayoritariamente indígena, con organización y festividades organizadas con base esa matriz, y donde predomina el idioma zapoteco, seguido por español e inglés debido a la migración a Estados Unidos, en lugar de utilizar ollas de barro para la destilación, lo más común es encontrar alambiques de cobre, como evidencia palpable de una transición acontecida hace varias décadas a consecuencia de algún proyecto gubernamental; por el contrario en la pequeña localidad mestiza de Santa Catarina Minas, ubicada a escasos 40 km de Santiago Matatlán, la destilación tiene un carácter más rústico y, de acuerdo con la nueva norma mezcalera, ancestral, puesto que se destila en ollas de barro. Una de las explicaciones es precisamente la resistencia a aceptar el apoyo del proyecto gubernamental para modernizar el sector mezcalero, como sí sucedió en Matatlán.

De vuelta al argumento central, el éxito comercial de los mezcales también ha tenido impactos que atraviesan todo el sector. En los últimos siete años el consumo de este destilado ha experimentado un crecimiento por encima del 500% anual en México y 30% en el extranjero.⁵ Es decir, inversionistas extranjeros, empresarios nacionales, políticos, *yuppies* o profesionistas urbanos, intermediarios, distribuidores y comercializadores, además de académicos y dependencias de gobierno han hecho su aparición interesados en participar como jugadores en el mercado,⁶ o en su caso para regular el acceso al mismo, mediante dispositivos técnicos y legales como son el cumplimiento de una norma, y la formalización del productor para que pueda utilizar el vocablo mezcal que una vez con denominación pasó a ser propiedad del Estado Mexicano, el único con la capacidad legal para reconocer territorios como genuinos productores de mezcal.

Un dato relevante con respecto a lo que está sucediendo con el mezcal es que mientras en el caso del tequila no ha habido una solicitud para modificar el territorio de la Denominación de Origen en los últimos veinte años, en el otro caso se han incrementado las solicitudes de inclusión y de ampliación, debido al crecimiento del sector. Se entiende por inclusión cuando municipios comprendidos en entidades federativas o departamentos estatales⁷ que no gozan de la distinción que representa la Denominación de Origen, piden ser incorporados como productores debido a la existencia de antecedentes históricos y un bagaje cultural que soporta su petición; por el contrario la ampliación es el procedimiento mediante el cual municipios que no forman parte del territorio con Denominación pero sí de una entidad federativa donde ya hay algunos municipios con protección, realizan gestiones para ser reconocidos también como productores. En ambos casos, la demanda es que el manto protector de la Denominación de Origen Mezcal y su sello también los abrigue, es decir, que la superficie donde legalmente se permita elaborar mezcal sea mayor.

3 La Emergencia del Mezcal

La Denominación de Origen Mezcal fue declarada por el Gobierno Mexicano en el *Diario Oficial de la Federación* el 28 de noviembre de 1994, para los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, siendo Oaxaca el principal productor de la bebida. Siete años más tarde, en 2001 se incluyó un municipio de San Felipe, Guanajuato; en 2003 se incluyeron municipios de Tamaulipas, estado que también contaba con Denominación de Origen Tequila.⁸ Los municipios en cuestión son Tula,⁹ Palmillas, Miquihuana, Bustamante, Jaumave, San Carlos, San Nicolás, Jiménez, Méndez, Burgos y Cruillas. En noviembre de 2012, a días que dejara la Presidencia de la República el michoacano Felipe Calderón Hinojosa, se incluyeron 29 municipios de Michoacán: Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan,

Venustiano Carranza y Vista Hermosa¹⁰; Estado que también cuenta con Denominación de Origen Tequila.¹¹

Más recientemente y a pesar de que desde la publicación del *Diario oficial* de 2012 se indicaba que “una vez establecido el Corredor Geográfico del Mezcal, la Declaratoria de Protección de Mezcal no se podrá ampliar para otros territorios”, en 2015 se incluyeron el municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, estado también con municipios tequileros;¹² y 115 municipios del estado de Puebla, entre los cuales están Acatzingo, Amozoc, Atlixco, Ocotepéc, Petlalcingo, Quecholac, Huitziltepec y Santa María Zoyatla.¹³ Es decir, que en 21 años de existencia de la Declaratoria de Protección ha pasado de cinco estados de la República a nueve que cuentan con zonas reconocidas y distinguidas como productoras de mezcal, con un aumento de superficie casi del 100%.

De acuerdo con datos del Consejo Regulador del Mezcal (COMERCAM), la producción de mezcal ha aumentado a cerca de 5 millones de litros anuales,¹⁴ y son cerca de 8 mil familias las que directamente se dedican a esa actividad. El sector genera casi 5 mil empleos directos y unos 25 mil indirectos, y en números gruesos con cerca de 400 productores de maguey, casi 600 de mezcal, cerca de 300 envasadores y unas 500 marcas comerciales.¹⁵ Oaxaca sigue siendo el principal productor con más del 90% de destilado, siguiéndole Michoacán. Pero hay una salvedad, lo que se contabiliza es el mezcal certificado, esto es, el que cumple con la normatividad de la DOM, los demás mezcales que no cuentan con adscripción dentro del Consejo Regulador del Mezcal a pesar de años de producción así como aquellos producidos en estados sin DO, no son contabilizados, por lo que tal vez la cifra podría aumentar en varios cientos de miles de litros más, pues la mayoría de los mezcaleros no certificados destilan apenas unos cuantos miles anualmente¹⁶.

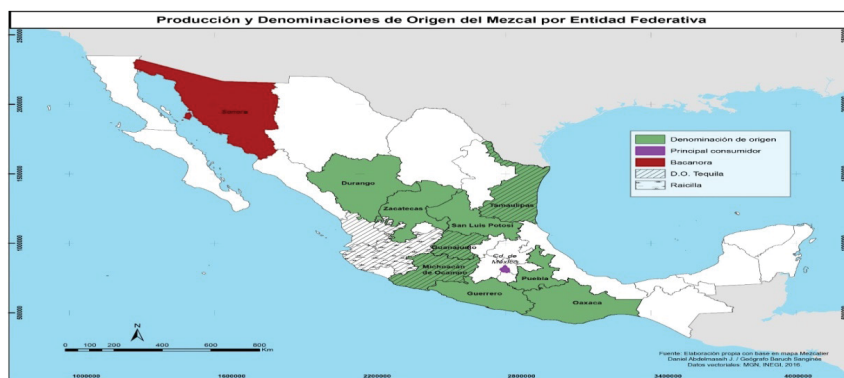


Figura 1: En verde los estados con Denominación de Origen Mezcal
Fuente: Elaborada por el autor de este artículo

Ante el incremento en el consumo, se crean mejores condiciones para una mayor producción y para la presencia de marcas. En 2017 una de las noticias fue que la transnacional francesa Pernod Ricard compraba la mezcalera “mexicana” Del Maguery, en realidad propiedad del artista norteamericano Ron Cooper, quien la fundó en 1995 elaborando varios de sus productos con magueyes silvestres, y quien en 2015 había reportado ventas por arriba de 3 millones de dólares;¹⁷ meses antes, Bacardí había adquirido Ilegal Mezcal, sumándose a las grandes empresas que, como José Cuervo, ampliaban su cartera con la incorporación de este espirituoso. De hecho José Cuervo fue de los primeros en incursionar con la marca de mezcal 400 Conejos en 2014. Las noticias más recientes vienen de la transnacional inglesa Diageo, líder mundial en el segmento de bebidas alcohólicas, que hace unos meses de este 2018 compró la marca Pierde Almas¹⁸.

En ese escenario la necesaria actualización de la Norma para elaborar mezcal NOM-070-SCFI-1994, misma que debe revisarse cada cierto tiempo, pasó a ser una oportunidad para los nuevos actores e intereses presentes en el sector mezcalero apenas hace poco como se apuntó. El proceso de confección de la Norma mezcalera fue un escenario de disputas entre diferentes bandos; por un lado los productores de ablenango con tradición de décadas pero sin capacidad comercial ni conocimiento del funcionamiento del mercado, y por otro los industriales concedores de las tendencias del mercado y en

consecuencia dispuestos a invertir por la modernización de los espacios de producción, y en la estética necesaria para presentar la bebida en ciertos nichos comerciales.

Siguiendo los pasos del tequila la Norma de 1994 en su artículo 5 clasificaba el mezcal en dos tipos. El tipo I era el elaborado 100% de agave, mientras que el tipo II, se elaboraba con 80% de agave y 20% de otros carbohidratos. Además establecía tres categorías: anejo, con maduración al menos de un año en recipientes de madera de roble blanco o encino; y reposado, el que pasa al menos dos meses en recipientes de madera para su estabilización; y el joven para aquél que ni se reposa ni añeja¹⁹.

Mientras que la NOM-070-SCFI-2016, finalmente publicada en 2017, eliminó los tipos de mezcal, dejando sólo el 100%; las categorías pasaron a ser Clases de Mezcal: Blanco o joven, Madurado en vidrio para el estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses; Reposado para el que permanece en madera entre 2 y 12 meses; Añejo para el que permanece más de 12 meses en recipientes de madera. Y ahora las categorías definidas son tres: Mezcal, Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral. Es decir, el mezcal sin adjetivos, es el que podría considerarse como tecnificado, mientras que los otros dos tienen ciertas restricciones que interesa destacar aquí.

- a) Mezcal: se trata de la primera categoría listada, para referirse a la bebida para cuya elaboración no importa el tipo de materia prima (maguey silvestre o agave cultivado),²⁰ cómo se realice el proceso de cocción ni cómo se efectúe la molienda del agave cocido, tampoco la manera y materiales con los cuales se realice la fermentación; lo que importa es que su destilación tenga como base el empleo de instrumentos modernos que optimizan ese proceso. Por estas razones algunos académicos la hemos definido como mezcal “tecnificado” o “industrial”, porque no es extraño que cuando la destilación se mejora en términos de modernización, suceda algo semejante con otras de las fases del proceso. Además, esas innovaciones técnicas y tecnológicas tienen como base una concepción racional de los procesos: “hay que optimizarlos”, “evitar pérdidas”, por ejemplo.

- b) **Mezcal Artesanal:** es la bebida para cuyo proceso de producción no importa si la planta es maguey²¹ o agave, pero la cocción es rústica (pozos de piedra, hornos de mampostería); la molienda es con mazo, tahona, en trapiche o con máquina de navajas desgarradoras. La fermentación es efectuada en oquedades de piedra, suelo o tronco, en piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, y generalmente se incluyen los sólidos (fibra o bagazo).²² La destilación es con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable.
- c) **Mezcal Ancestral:** en esta categoría no importa si el destilado es elaborado con maguey o de agave,²³ pero la cocción sólo se puede realizar en hornos de pozo; la molienda se efectúa en batea con mazo, en tahona o en molino chileno. La fermentación implica que las piñas de agave cocidas y maceradas están en contacto con elementos naturales o pieles de animales; en este sentido no es diferente al Artesanal. La destilación es la diferencia notoria, ya que este mezcal es el que se obtiene de olla de barro con montera de barro o madera (DOF, 2017, p. 13-14).

Cuadro 1: Síntesis de categorías de mezcal

	Mezcal	Mezcal Artesanal	Mezcal Ancestral
Magüey			
Agave			
Cocción en pozo de piedra			
Cocción en horno de mampostería			
Otras formas de cocción			
Molienda con mazo			
Molienda en tahona o molino chileno			
Molienda en trapiche			
Desgarradora			

Fermentación en oquedades de piedra, suelo o tronco			
Fermentación en piletas de mampostería			
Fermentación en recipientes de madera o de barro			
Fermentación en pieles de animal			
Fermentación con sólidos (bagazo)			

Destilación en alambiques de caldera de cobre			
Destilación en ollas de barro con cualquier montera			
Destilación en alambique de acero inoxidable			
Destilación en ollas de barro con montera de barro o madera			

Fuente: Elaborado por el autor de este artículo con datos de la NOM 070

Lo que reflejan las definiciones de las categorías de mezcal es que el criterio elegido para diferenciar un producto de otro ha sido el de materiales y equipo. Más cerca esté un proceso de elaboración de utilizar materias rústicas y de bajo procesamiento más ancestral es el producto, mientras que más se utilizan instrumentos modernos como una desgarradora mecánica movida con electricidad, más se aleja de lo ancestral. Es el único criterio diferenciador.

Lo anterior es problemático. Primero por el reduccionismo con que se trata a la denominación de origen. Es decir, la diversidad de formas de elaboración, de organización social con sus particulares ritmos, sentidos y valoraciones, en tipos de suelos, relieves, vegetación, y con precipitaciones y horas de sol tan específicas, dejan de tener sentido. Como se dijo antes, al menos habría nueve regiones, una por estado.

Por mencionar un ejemplo, y sólo para hacer referencia a una de las fases del proceso como es la de la fermentación: en Queréndaro e Indaparapeo, Michoacán los ejidatarios mestizos de la región, organizados en familia, elaboran un mezcal con *Agave cupreata*, pero las condiciones climáticas de templadas a frías de la zona serrana, y

por ende donde las fermentaciones son más lentas, creó las condiciones para que los mezcaleros quienes, por cierto, utilizan un destilador de origen filipino, recurrieran al pulque²⁴ de *Agave salmiana* y *maximiliana* para fortalecer la fermentación (Hernández López; Aispuro, 2017), lo que no sucede en Etúcuaro, también localidad michoacana, pero en otra región, en la parte baja de la sierra que desciende hacia la Tierra Caliente, donde los rancheros locales también emplean *Agave cupreata*, pero por las temperaturas del lugar, no requieren de pulque para asegurar la fermentación. En otro caso de la sierra zacatecana cercana al pueblo de Tlaltenango, Zacatecas, los agricultores esperan la temporada del año en que no haga ni mucho calor ni mucho frío, generalmente entre octubre y noviembre, para que la fermentación ni sea lenta ni acelerada, lo cual representa también una respuesta adaptativa; a la par eso permite que la vegetación herbácea y floral que crece en los bosques durante la temporada de lluvias sea aprovechada en la fase de fermentación, ya que al circundar el lugar donde se elabora el mezcal, dejará características organolépticas en la bebida. Es decir, estos son breves ejemplos de cómo hay toda una diversidad cultural que da sentido a las formas y materiales con los que se elabora cada mezcal.

Pero segundo, porque si la diferencia entre categorías está en herramientas y equipo utilizado, no hay entonces ningún tipo de restricción para que cualquiera que tenga esos materiales pueda elaborar cualquiera de los mezcales. Es decir, un empresario sin dificultades económicas, puede instalar un palenque – como se conoce en Oaxaca a las pequeñas factorías de destilación – y equiparlo tan rústico como sea necesario para elaborar mezcal ancestral;²⁵ en el plano lógico lo contrario también sería posible, esto es, que un indígena pequeño productor de mezcal ancestral estaría en condiciones de adquirir equipo industrial y destilar mezcal tecnificado.

La realidad muestra que una normatividad tal como se aprobó, lo que hace es ampliar el ámbito de participación en el sector mezcalero para inversionistas. En consecuencia, lo que hace falta es hacerle justicia a la denominación de origen con una norma que evite este tipo de ampliación oportuna para los interesados en poner el mezcal totalmente de cara al mercado y modernizarlo, y para lograrlo hay

que construir una malla de acero que evite que los tiburones entren a pescar en los territorios de las comunidades indígenas y rurales, a través de entender el mezcal como un patrimonio social. Establecer categorías de mezcales con base en los materiales, instrumentos o tecnologías utilizados, pone en desventaja la biocultura local y en inmejorables condiciones a los tiburones del océano de las bebidas. Esto es, los productores tradicionales y sus comunidades no se han visto beneficiados de la visibilidad y aumento en la producción de mezcal, y más bien se han vuelto bancos de extracción, sobre todo por la serie de trabas y burocratismo por el que deben de transitar a fin de colocar directamente sus bebidas en los diferentes mercados²⁶.

La Norma vigente nunca habla de levaduras, mismas que son básicas para la fermentación, y que son tan específicas que de acuerdo a la temporada del año, la temperatura ambiental, la humedad relativa, el entorno en donde se ubique la instalación mezcalera, es decir si hay más o menos flora, así como la presencia otras fragancias en el ambiente, la fermentación tendrá características particulares. Es común que los pequeños mezcaleros elaboren sus propias levaduras a partir de germoplasma que cuidan y enriquecen, por ejemplo los mezcaleros de Sola de Vega, en Oaxaca, quienes tienen sus palenques entre la casa y los espacios de cultivo de subsistencia, lo cual le proporciona características únicas a los procesos de fermentación y destilación; por el contrario los grandes productores suelen recurrir a levaduras producidas en laboratorio²⁷. Como se ve, la distinción entre categorías es más profunda.

Consideraciones de este tipo son las que verdaderamente deberían hacerse valer para demostrar cómo ciertos mezcales siguen siendo expresiones bioculturales, materializaciones de las relaciones entre sociedades específicas con el entorno en el cual hacen su propia vida.

No obstante, si en la teoría de las DO se considera el desarrollo local, y si como política pública conviene pensar en las DO como estrategias para anclar a la población al terruño, aprovechando los elementos del entorno y fortaleciendo ese vocacionamiento debido a las prácticas culturales que han dado vida a esas bebidas, lo que provocaría esa medida sería que en lugar de fomentar el cuidado del

ambiente (sociedad-naturaleza), se propiciaría un desarraigo de los locales, como ya se ha documentado en muchos otros casos donde los productos se articulan en el mercado como mercancías sin preocuparse por los creadores.

Una vez presentado el contexto marcado por: 1) la ampliación e inclusión de nuevos espacios geográficos como territorios mezcaleros; 2) la presencia de nuevos actores; 3) la actualización de la Norma Oficial, es indispensable discutir, en el contexto actual, qué deben poner en valor las denominaciones de origen como piedra angular, cuál debe ser el objetivo de agrupar productores dentro de una denominación de origen.

En otro artículo (Hernández López, 2018) he cuestionado ¿por qué sólo existe UNA Denominación para tantos y tan diferentes mezcales? Que de paso también implicaba la pregunta ¿Por qué UNA única Norma para la diversidad de mezcales? El argumento expuesto invitaba a pensar que una denominación de origen tan amplísima y diversa, en su pretensión de abarcar a todos los mezcaleros, terminaba representando sólo a unos cuantos con sus particulares procesos de elaboración, y en consecuencia convirtiéndose de facto en una Indicación Geográfica en lo respectivo a la definición de las características del mezcal (en singular), y por ende que convenía transitar de esa inabarcable denominación genérica hacia pequeñas denominaciones regionales con base en criterios bioculturales, a fin de hacerle justicia a cada forma de elaborar mezcal, sin comprometer a los productores a cumplir con una norma pensada desde otras realidades, y además fomentando una participación más cercana y activa de los propios portadores del patrimonio inmaterial mezcalero.

En continuación de esa propuesta en este artículo expongo la necesidad de discutir cuál o cuáles son los objetivos de promover la consolidación de la denominación de origen mezcal, y de paso por qué convendría estimar otro objetivo.

4 Hacia el Reconocimiento de los Patrimonios Sociales Mezcaleros

De acuerdo con las definiciones que retoma el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, una denominación de origen es “un signo distintivo con el cual se reconoce un producto característico de una región. La calidad de dicho producto se debe al medio geográfico, es decir, a los factores naturales: el clima, el suelo, los minerales, el agua, y al factor humano que conoce las formas de elaboración”. (INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, 2016: 12). Además, se afirma que las denominaciones de origen “[...] generan crecimiento económico e implican la unión en torno a una tradición por parte de los productores, campesinos y comunidades. Dan fuerza y son factor de cohesión [...]” (INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, 2016, p. 12).

Los estudios reunidos por Gangjee (2016) vinculan a procesos históricos los motivos que se han esgrimido para crear o modificar los objetivos de algunas de las denominaciones de origen europeas emblemáticas como las de los vinos franceses, españoles e italianos; al hacerlo ofrecen elementos para cuestionar los planteamientos esencialistas de quienes consideran que la definición y el sentido de una denominación es monolítico e inamovible. Algunos de esos motivos analizados por los autores aparecen en la definición adoptada por el IMPI mexicano.

Del recorrido realizado por los autores en comento y algunos de cuyos planteamientos se sintetizan en la introducción realizada por Gangjee (2006, p. 1-9), entresaco algunas de razones que resultan relevantes para mi análisis, y las cuales fueron esgrimidas como características fundamentales de las denominaciones de origen en circunstancias históricas particulares y obligadamente atravesadas por disputas e intereses concretos:

- a) Para regular el uso de signos en el mercado: una de las estrategias seguidas cuando productos artesanales semejantes aparecen en los mercados, y ante ello tienden a confundirse,

es la creación de sellos y etiquetas, pero no para productos individuales sino colectivos y o regionales; en consecuencia es necesario que se sigan ciertas reglas.

- b) Para definir con formalidad la autenticidad de un producto mediante un pliego de condiciones o características específicas: hay un momento en el, por ejemplo, no basta con distinguir un queso de otro sólo por la etiqueta, porque hay diferentes formas de elaborar un queso, y es importante que de manera formal se declaren las materias primas utilizadas y sus características distintivas.
- c) Para proteger las técnicas de producción que fueron generadas *colectivamente*: ha habido episodios en la historia, por ejemplo cuando una plaga acaba con algún cultivo, en el que lo particular de un producto deja de residir en las materias primas (frutos, semillas, leche, por ejemplo) y lo que conviene proteger son las técnicas mediante las cuales se elabora un producto.
- d) Como baluartes contra la mercantilización: esto sucede porque además de definir las cualidades físicas, organolépticas y la apariencia de un producto, se volvió fundamental mencionar quién elabora los productos y cómo fueron hechos. Es decir, es un asunto de trazabilidad, con un obvio anclaje al lugar donde se elaboraron.
- e) Como estrategia de desarrollo territorial: lo que significa que a partir de productos endógenos se pueden definir políticas para controlar la emigración.
- f) Para preservar la biodiversidad: supone que hacia adentro de la zona denominada hay mecanismos para reglamentar el acceso a los recursos necesarios para elaborar un producto.
- g) Como reconocimiento del patrimonio cultural: en este caso la fuerza está en el reconocimiento del valor de productos en la matriz cultural, y como expresión de la misma hacia el exterior.
- h) Para proteger productos y signos contra la tergiversación y falsificación: en épocas recientes en que la piratería de productos se ha vuelto un serio problema, conviene un organismo que vigile y sancione a quienes pretendan usar el prestigio y nombre de un producto original.

- i) Para custodiar el conocimiento indígena: en un tenor semejante, visibilizar el conocimiento indígena mediante una denominación es una vía para custodiarlo.
- j) Para proteger al consumidor: es uno de los argumentos expresados en la actualización de normas oficiales mexicanas.
- k) Para preservar el conocimiento local en contextos de globalización homogeneizante: es semejante a la preocupación que lleva a custodiar los saberes indígenas.

Esta relación *grosso modo* muestra cómo las denominaciones no han funcionado siempre de la misma manera, ni han respondido a las mismas preocupaciones. En algunos casos, el interés es proteger los productos como sucede en los indicadores *a* y *b*. Pero luego la preocupación transita hacia las técnicas de producción y no sólo en el producto. Pero todavía más, en el indicador *d* ya no sólo se trata de utilizar con un espíritu casi religioso una técnica, sino de saber quién es el productor, y si es uno de los herederos tradicionales de ese *saber hacer*. A partir del indicador *e* la preocupación por el territorio, como espacio de producción, reproducción y simbolización controlado por los artesanos, se hace patente. Y conforme se avanza en la lista se van incluyendo, dependiendo del contexto histórico la biodiversidad, el *saber ser* y *saber hacer*, hasta al consumidor.

Es decir, la demarcación territorial no ha sido el punto de partida de las denominaciones, ni tampoco se ha estancado en considerar que la principal defensa debe estar centrada en los objetos producidos. De hecho, en el contexto actual todos estos aspectos deberían ser considerados al buscar la protección de un producto, a los productores, sus *saberes*, los territorios y sus recursos. Algunos tal vez serían más importantes dadas las condiciones de extracción sin control de recursos naturales como está sucediendo con el abatimiento de mantos freáticos en la región tequilera, o con el avance de la deforestación en la zona mezcalera de Michoacán. Aquí propongo considerar que en el contexto actual la denominación de origen mezcal debe ser protegida como un patrimonio social.

Por patrimonio social hago referencia al uso y manejo que los mezcaleros de tradición, hacen del agave echando mano de elementos

del entorno. En esa práctica cultural, el liderazgo de los mezcaleros al frente de unidades productivas familiares es importante, porque se convierte en un vehículo para la transmisión tácita de conocimientos a las nuevas generaciones, contribuyendo de esta manera a la actualización de saberes locales; en ocasiones en los palenques participan en la tradición familiar personajes externos como aprendices y ayudantes, éstos se encuentran vinculados mediante relaciones de parentesco y amistad. Ahí no sólo se aprende a hacer mezcal, sino el lugar del mezcal en la cotidianidad. Porque el maguey y el mezcal forman parte del ciclo de la vida, no se vive para producir mezcal, ya que también hay que sembrar maíz, frijol y calabaza para comer, criar gallinas, y cerdos, conservar las áreas boscosas y cuidar el agua, además hay que convivir, socializar, disfrutar lo que se hace.

Hablar de patrimonio social implica procesos de activación del patrimonio más que de patrimonialización. Prats (2003) afirma que todas las declaratorias de patrimonio pasan por el Estado, y cuando sucede un proceso de patrimonialización es debido a que en algún momento “algo” que tiene cierta importancia local, se visibiliza, se pone en valor – en muchas ocasiones por la iniciativa privada –, en consecuencia se activa como patrimonio local y se crean las condiciones para formalizar su patrimonialización. En esa óptica, el Estado evalúa, acompaña en el proceso, declara. En el caso de las Denominaciones de Origen Regionales, más pequeñas, con más participación y representatividad de los productores, el patrimonio biocultural está bien representado en lo que se produce y en la manera como se hace, está vivo, y es una tradición que se actualiza continuamente.

Un producto valorado por ser expresión del patrimonio social local, tiene sentido mientras se mueva en la esfera de lo local es decir mientras sean los propios creadores quienes tengan el control del proceso y de los beneficios derivados de su comercialización; para ello no se espera el aval ni el reconocimiento del Estado, sino la toma de conciencia y reapropiación local. Este patrimonio puede activarse con ayuda de actores externos, y evita que la activación tienda a privilegiar lo que el turismo espera o lo que se construye de *ex profeso* para la promoción turística.

¿Qué debería ponerse en valor? Los incisos a) y b) sobre mezcal artesanal y ancestral, destacan otros aspectos no estimados por la Norma que ahora vale la pena conceptualizar. La diferencia entre una producción tecnificada y las relacionadas con los otros mezcales está en la *trazabilidad social*, que pasa a ser un sinónimo del patrimonio social, puesto que es la manera palpable mediante la cual se muestra el proceso social de producción de un mezcal: Quién hizo qué, cómo, con qué materiales, en qué momento, bajo qué esquema o lógica de producción, destacando por supuesto las relaciones sociales y ecológicas de ese proceso.

La trazabilidad social es una prueba que no resisten los mezcales tecnificados, éstos pierden identidad por su tendencia a la homogeneización, ya que se procesan importantes cantidades de agave cosechado indistintamente de diferentes lugares, después en la fase de cocción son mezcladas en grandes hornos, y además la destilación se realiza en equipo definido como inocuo debido a que no aporta ni resta propiedades organolépticas al fermento. Por eso mismo resulta difícil para los grandes productores considerar, ya no hablemos de la trazabilidad social sino la trazabilidad técnica como un valor agregado del producto, más bien por el contrario, compromete la definición de calidad.

Por el contrario, muchos pequeños y algunos medianos productores con más control del proceso, tienen un acercamiento a los predios, herramientas, insumos, saberes y participantes en el proceso de elaboración, y en caso de utilizar insumos químicos es más fácil sensibilizarlos del costo-beneficio que representan; de esa cercanía con el proceso de producción viene la capacidad de esos sujetos para narrar las historias de cada *tatemada u hornada*,²⁸ de cómo el destilado refleja las notas detectadas en la fermentación e inclusive cómo ciertos aromas se deben a las condiciones en las cuales creció la planta de agave. En un contexto de inseguridad con relación a lo que se bebe y come, la trazabilidad social es un potente valor.

A ello debemos añadir que a diferencia de los mezcales producidos en serie, con igual suerte de relaciones sociales de producción, en el caso de los pequeños mezcaleros las relaciones con los participantes en

el proceso no sólo son de tipo económico, ya que en la mayoría de las unidades de producción, como se indicó, participan familiares, amigos, vecinos, conocidos, lo cual involucra reciprocidad y solidaridad que contribuye a trenzar el tejido social.

En un momento en el cual el problema no estriba en cómo articular genuinos productos locales en el mercado, sino evitar que los grandes tiburones del mercado controlen las pequeñas producciones, la trazabilidad social como estrategia en defensa del patrimonio social, es decir, del colectivo, es una alternativa. Ello implicaría, como he escrito antes, romper con la hegemonía de una gran denominación de origen, fomentar el surgimiento de pequeñas denominaciones de origen regionales, que cuenten con su propia norma, sus pliegos de condiciones, con certificaciones participativas²⁹ establecidas con base en la confianza y el apoyo mutuo, y considerando los aspectos y criterios validados por la comunidad como auténticos de sus productos.

Mientras esa vía puede volverse una realidad, desde dentro de la misma Norma, que recién entra en vigor, es importante convertir en ventana de oportunidad el que lo artesanal y lo ancestral ya estén distinguidas en la norma, aunque no suficientemente definidas.

Con el ánimo de considerar que uno de los objetivos es la protección del patrimonio social, algunas propuestas que deberían estar incluidas en la norma son éstas:

- a) Mezcal artesanal: es la bebida elaborada con diferentes especies de maguey silvestre o cultivado, que se obtiene mediante trabajo manual, creativo, original, por pobladores de pequeñas poblaciones rurales e indígenas, que gozan del respaldo de la tradición mezcalera. El mezcalero que está al frente del palenque pasó por un proceso de aprendizaje de al menos 2 años con otro productor artesanal o ancestral. Es decir, la profundidad histórica, la transmisión de conocimientos de generación en generación no son definitorios, pero sí es posible identificar su origen.

Los lotes de producción de un palenque⁹ no exceden los 10 mil litros en años de contracción, esto es cuando no existen las condiciones

para destilar más, pero puede llegar a producir hasta 60 mil litros al año. Eso significa que no hay una época del año en la que se destile, la dinámica laboral no se ciñe a un calendario agrícola y festivo como sí sucede con la producción de mezcales ancestrales. Las cualidades de la bebida tienen que ver con la técnica y saberes del mezcalero principal³⁰, así como con las características geográficas del agave utilizado.

- b) Mezcal ancestral³¹: es un producto de alta densidad cultural, esto es que resulta de una evidente conexión entre las prácticas culturales de sus creadores, y entre éstas y su relación con el entorno. Es una bebida con la que se identifican sociedades indígenas y campesinas, al mismo tiempo que la cargan de sentido al incorporarla en ceremonias, rituales y acontecimientos relevantes. Se elabora con un alto porcentaje de maguey silvestre garantizando su reproducción al dejar en campo al menos el 5% de plantas en su entorno natural, para que lleguen al final de su vida reproductiva y quiten³².

Los mezcaleros al frente de las unidades productivas familiares se reconocen y son reconocidos comunitariamente como herederos, protectores, propietarios intelectuales, de ese *saber hacer*, y asumen el compromiso de garantizar el cuidado de los ingredientes, las levaduras regionales, el germoplasma y el ecosistema en el que crecen los magueyes o en el que se les cultiva, y que definen como su casa.

Estos productores tienen un mínimo de 20 años de dedicarse a esa actividad, por eso son reconocidos como herederos de la tradición.

Los lotes de producción alcanzan 4 mil litros anuales por palenque o vinata, en años de escasez de maguey silvestre; en años de abundancia alcanzan 8 mil litros.

La elaboración de mezcal se realiza durante una época del año, pues esta práctica cultural se liga con calendarios agrícolas y ciclos lunares.

Lo ancestral se encuentra en la combinación del patrimonio material e inmaterial: en la forma de vida de determinados grupos humanos, en sus procesos adaptativos evidenciados en las técnicas y herramientas peculiares.

Estas definiciones enfatizan a los creadores en su creatividad y en su hacer, por su trabajo manual semejante al del alfarero, por ser

portadores de un patrimonio inmaterial, esto es por ser continuadores de una tradición que en muchos casos ha sido sensible al cuidado de la naturaleza, y ha tenido cierta conciencia del lugar de la bebida en la localidad; ello implicaría relegar a un segundo término las herramientas y materiales con los cuales se realiza el proceso de producción como aparece actualmente en la NOM-070, y que en muchos discursos es equiparado a “cultura”. Es por este motivo que en este artículo he preferido proponer el concepto de patrimonio social en lugar de patrimonio cultural, ya semejante a un fetiche y habitualmente manejado por dependencias gubernamentales, y que ha perdido su sentido y no facilita la identificación de los sujetos locales como agentes centrales en la creación de productos representativos en sus territorios.³³

5 Conclusión

En este artículo he contextualizado algunos de los cambios recientes relacionados con una bebida mexicana destilada de agaves, hasta hace algunos años poco conocida. He argumentado que ante los cambios en la normatividad para elaborar mezcal y la presencia de nuevos jugadores en el sector, es importante repensar para qué se quiere una denominación de origen, sobre todo cuando los productores tradicionales no son los directamente beneficiados, y más bien se vuelven afectados por las nuevas disposiciones, de paso deteriorando su entorno.

Una salida que planteo es analizar cuál debería ser el objetivo de la denominación de origen en el contexto actual, y expongo que uno de los principales motivos debería la protección de los productores con sus familias, así como sus saberes y formas de relacionarse con la naturaleza. Mientras se logra una sensibilización y condiciones para modificar el sentido actual de la denominación, una alternativa existente dentro de la norma aprobada, es la de definir las categorías de mezcales, ancestral y artesanal, con base en las propias características e ideas de los pequeños productores, con la intención de evitar que su patrimonio, no sólo el social, cultural, sino en toda la extensión de la palabra, siga siendo erosionado.

Notas

- ¹ En estricto sentido es otro mezcal elaborado de un tipo particular de agave, el *tequilana* Weber variedad azul.
- ² Entre paréntesis los nombres comunes.
- ³ El numeral 3.17 de la NOM considera el tipo de suelo, topografía, clima, agua, microorganismos, además del maestro mezcalero (DOF, 23/02/2017).
- ⁴ Es una historia semejante a la del aguardiente de caña y maíz conocido como “posh” entre los indígenas chamulas, tzeltales y tzotziles en el estado de Chiapas. Investigaciones realizadas en el caso de esta última bebida han demostrado cómo a raíz de la articulación de los indígenas como peones de las haciendas durante la época colonial y todavía en el siglo XIX, se les pagaba parte del trabajo en especie, específicamente en *poshi*, lo que explica la relación entre los descendientes de los mayas y un destilado de caña de azúcar, hasta que gradualmente fue apropiado y considerado como parte de su cosmovisión y rituales (Porraz; Hernández, 2015; Gamboa; Pedraza, 2017). Esto es, no se trata de una tradición nacida entre los indígenas, sino difundida y arraigada, resignificada al interior de la propia matriz, aunque todavía en muchos casos la bebida sea elaborada por mestizos.
- ⁵ <https://expansion.mx/empresas/2016/08/04/el-club-del-mezcal-deja-de-ser-de-pocos-y-pequenos>.
- ⁶ A este punto una nota es pertinente. La incursión de estos personajes así como de inversionistas extranjeros en el mezcal mejor que en el tequila, considero que no sólo responde a un cálculo de mercado: Hay más de 1000 marcas de tequila, mientras que de mezcal sólo unos cuantos tienen marca certificada – condición *sine qua non* para exportar – y casi ninguna está posicionada en el extranjero, pero además, el precio promedio de un tequila comercial es de 13 dólares, mientras que el de un mezcal es de 18 dólares, con costos de producción por debajo de los del tequila. Ahora, en el caso de México, todos estos factores permitirían explicar por qué se está solicitando más la ampliación de la DO del Mezcal más bien que la del Tequila. Los costos se reducen porque utilizan leña que en muchos casos no compran, agua corriente y superficial que no se bombea, agave silvestre que no se cultiva, además que las distancias de transportación de la zona magueyera a la vinata es de unos cuantos kilómetros.
- ⁷ En México se conocen como Estados o Entidades Federativas, en países como Colombia son Departamentos; y en Argentina como Provincias.
- ⁸ Los municipios son Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula, Xicoténcatl.
- ⁹ Nótese que Tula forma parte de ambas denominaciones.
- ¹⁰ Nótese que Cotija, Jiquilpan, Cojumatlán de Régules, Tancítaro, Los Reyes, Marcos Castellanos, Sahuayo, Venustiano Carranza y Vista Hermosa están incluidos en ambas denominaciones.
- ¹¹ En los municipios de Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cojumatlán de Régules, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Los Reyes, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tanhuato, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villa Mar, Vista Hermosa, Yurécuarao, Zamora, Zináparo, Marcos Castellanos.
- ¹² Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámara, Huanímaro, Pénjamo, Purísima del Rincón, Romita.
- ¹³ *Diario Oficial de la Federación*, 24 de diciembre de 2015.

- ¹⁴ Frente a los 300 millones de litros del tequila que se producen anualmente.
- ¹⁵ <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/04/30/mezcal-crece-consumo-en-el-mundo#imagen-1>.
- ¹⁶ Dicho sea de paso, debido al impacto que estos pequeños productores no alineados con el Consejo Regulador han tenido en el mercado, desde 2015 empresarios y gobierno propusieron la Norma Oficial Mexicana 199 para todas las bebidas alcohólicas sin Denominación. Uno de los puntos nodales era la desaparición de los destilados de agave, además de la prohibición para utilizar el vocablo agave; en su lugar las bebidas deberían ser conocidas como “komiles” o destilados de agaváceas, debido a que al no regularizar su situación pasaban a ser una amenaza a la salud, por ser informales y clandestinos. Al final las presiones de algunos pequeños productores, académicos y políticos logró que la norma reconociera a las bebidas alcohólicas elaboradas con agave, pero sin denominación de origen como “aguardientes de agave”.
- ¹⁷ <http://www.elfinanciero.com.mx/empresas/pernod-ricard-compra-mezcal-del-maguey>.
- ¹⁸ <https://expansion.mx/empresas/2018/05/02/diageo-anuncia-la-compra-del-mezcal-oaxaqueno-pierde-almas> Antes en febrero de 2016 había firmado un convenio de distribución con Mezcal Unión.
- ¹⁹ http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4883475&fecha=12/06/1997.
- ²⁰ En la práctica se acepta que cuando la planta se encuentra en su *hábitat*, no recibe cuidados o es semicultivada, se conozco con el vocablo taíno de maguey, también incorporado en el lenguaje coloquial de las personas; mientras que cuando se trata de una planta domesticada, cultivada con criterios agronómicos e incluso producida en laboratorio, se conozca como agave, en alusión directa al nombre científico.
- ²¹ Arriba se mencionó que maguey suele referirse a la planta silvestre, no cultivada, por oposición al agave cultivado.
- ²² Los procesos industriales exprimen la piña de agave en crudo, de tal suerte que las siguientes fases del proceso se realizan sólo con el líquido. Mientras el proceso antiguo implica la cocción de la piña, su maceración y fermentación incluyendo agua.
- ²³ La ausencia de discriminación es un indicio de una severa disminución de las especies silvestres, en un contexto de intensificación de agaves, propiciado por las crisis del agave, como se ha documentado en otros lugares (Hernández López, 2013; 2017).
- ²⁴ Bebida fermentada de otras especies de agave, era la bebida alcohólica prehispánica. Semejante a las chichas Centro y Sudamericanas. El procedimiento para su obtención implica la castración de un gran maguey, actividad conocida como “quebrar el maguey”, y después se raspa el centro para garantizar que el líquido que escurre de las carnosas pencas caiga en una especie de cuenco. Tras rasparse se procede a curar el cuenco, dejando unos días un poco del vástago triturado y del propio bagazo raspado. Al menos una semana debe permanecer ahí. Después se limpia el cuenco y se pone una piedra como tapa. Cada día debe succionarse la sustancia aguamielosa, para garantizar que las pencas sigan escurriendo, y también debe rasparse. Esa sustancia tiene un grado alcohólico mínimo, pero conforme transcurren las horas aumenta la fermentación hasta convertirse en pulque. Los días siguientes el pulque tiene un contenido alcohólico por encima del 10%; después de cierto tiempo se avinagra, y para consumirlo hay que mezclar una pequeña cantidad con aguamiel recién succionado del maguey.

- ²⁵ <https://www.perspectiva.com.gt/lifestyle/mezcal-artesanal-mexicano-se-suma-al-portafolio-distribuidora-alcazaren/>.
- ²⁶ http://www.la-razon.com/mundo/Productores-mezcal-norma_0_2482551743.html y <https://suracapulco.mx/2018/06/08/las-ganancias-de-la-venta-de-mezcal-quedan-en-manos-de-comerciantes-senala-un-productor-de-apango/>.
- ²⁷ <http://ciatej.mx/patentes/28.pdf> y <http://ciatej.mx/patentes/59.pdf>.
- ²⁸ Expresiones populares que refieren al proceso de cocción del agave, evento que por las características de la actividad congrega a varias personas.
- ²⁹ En México un ejemplo es el de los pequeños productores de Guerrero han comenzado a trazar con certificaciones agroecológicas participativas (Sánchez, 2017).
- ³⁰ Desde la academia y el mercado ahora se les denomina “maestros mezcaleros”, por ello omitimos utilizarlo.
- ³¹ Ancestral es una palabra de cuidado en el contexto actual, empleada para referirse a algo rústico y de bajo impacto ecológico. Dado que el mezcal es una bebida colonial, la ancestralidad nos remitiría a ese contexto histórico. Aquí la propuesta es considerarla en los términos bioculturales de Toledo y Barrera, esto es, integrado por *Cosmos, corpus, praxis*. Véase también Colunga *et al.* 2007.
- ³² Quiotar refiere a garantizar la reproducción sexual de los agaves, que sucede cuando a las plantas les brota el escape florar.
- ³³ Ideas semejantes ha planteado Rojas, 2016 como genuino “patrimonio cultural”.

Referências

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir: entre cultures et réglaments**. Paris: CNRS editions, 2004.

CLARKE Modet & Co. **Denominaciones de origen**. España. [2017]. Disponible en <http://www.clarkemodet.com/es/faqs/denominaciones-origen/identificacion-geografica-requisitos.html>. Consultada el: 14 ago. 2017.

COLUNGA, García Marín *et al.* **En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves**. México: CICY, CONACyT, CONABIO, SERMANAT INE. 2007.

GAMBOA, Sáenz Luis Manuel; JIMÉNEZ, Rogelio Pedraza. **Cruzpix para los santos**. México: Historia Herencia Mexicana Editorial, 2017.

DE SOUSA, Bourda Ana Lucía. Denominaciones de origen en Brasil: Situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores. **Revista RIVAR**, Chile: IDEA-USACH, v. 2, n. 5. p. 1-21, Mayo, 2015.

GANGJEE, Dev S. **Research handbook on intellectual property and geographical indications**. UK and USA: Edward Edgar Publishing, 2016.

HERNÁNDEZ, Briones Verónica; BARUCH, Maricarmen Quirasco; SALAZAR, Baciliza Quintero. Un acercamiento al mundo del queso Cotija región de origen ^{mc}: arte y tradición de México. **Culinaria Revista virtual gastronomía**, Universidad Autónoma del Estado de México, n. 5. p. 5-19, Julio de 2009. Disponible en: http://web.uaemex.mx/Culinaria/cinco_ne/art_02.pdf. Consultado el: 14 ago. 2017.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús. **La jornalerización en el paisaje agavero. Actividades simples, organización compleja**. México: CIESAS. 2014.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; IWADARE, Miguel Ángel. **En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas: poder, prácticas culturales y configuraciones regionales**. Guadalajara: CUALtos, Universidad de Guadalajara. 2015.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; AISPURRO, Alejandro. Mezcal Río de Parras, un mezcal con sabor a región. **Tecnoagave Revista de la Cadena del Agave y sus Derivados**, Guadalajara, n. 44, Tecnoagave, p. 13-15, 2017.

HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús. El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales. **Em Questão**, Porto Alegre, v. 24, n. 2, p. 404-433. maio/ago. 2018.

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (IMPI). **Denominaciones de origen. Orgullo de México**. Ciudad de México: Secretaría de Economía. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 2016.

LECLERT, Lucie. **Who benefits from the “Denominación de origen” tequila?** Thesis. International Master of Science in Rural Development. Netherland: Wageningen University. 2007.

PORRAZ, Gómez Iván Francisco y Rafael Alonso Hernández López. ¿“El costumbre” de los dioses o la imposición de los infieles? Cosmovisión y comercialización del posh en los Altos de Chiapas. *In*: HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús; IWADARE, Miguel Ángel. **En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas: poder, prácticas culturales y configuraciones regionales**. Guadalajara: CUALtos, Universidad de Guadalajara. 2015. p. 77-90.

PRATS, Llorenc. Patrimonio + turismo = ¿desarrollo? **En Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, España, v. 1, n. 2. p. 127-136, 2003. Disponible en: http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-03/semana2/2.3_Patrimonio_turismo_y_desarrollo.pdf. Consultado el: 14 ago. 2017.

ROJAS, A. Gonzalo. Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema DO para el vino chileno. **Revista RIVAR**, Chile: IDEA-USACH, v. 3, n. 8, p. 145-173, mayo, 2016.

SÁNCHEZ, Jiménez Eduardo. Certificación agroecológica participativa para el sistema alimentario agave. *In*: SÁNCHEZ, Jiménez Eduardo. **Mezcológia**: Compartimos la magia del mezcal. 2017. Disponible en: <http://mezcologia.mx/certificacion-agroecologica-participativa/>. Consultado el: 14 ago. 2017.

SERRA, Puche Mari Carmen; ARCE, Jesús Carlos Lazcano. Etnoarqueología del mezcal: su origen y su uso en Mesoamérica. *In*: VERA CORTÉS, José Luis; FERNÁNDEZ, Rodolfo. **Agua de las verdes matas**: Tequila y mezcal. México: CONACULTA, INAH, Artes de México y Tequila El Caballito Cerrero. 2015. p. 23-42.

TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **La memoria biocultural**: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona, España: Icaria editorial, 2009.

VERA, Cortés José Luis; FERNÁNDEZ, Rodolfo. **Agua de las verdes matas**: Tequila y mezcal. México: CONACULTA, INAH, Artes de México y Tequila El Caballito Cerrero, 2015.

Recebido em 22/05/2018

Aceito em 19/09/2018



Este texto está publicado sob uma Licença Creative Commons – Atribuição-NãoComercial-CompartilhaIgual 4.0 Internacional – CC BY NC AS.

Mais detalhes em: https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.pt_BR