



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados
Universidad de Santiago de Chile

TRANSFORMACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL EN PUEBLA: TRADICIÓN Y COMERCIALIZACIÓN*



Transformations in mezcal production in Puebla:

Tradition and commercialization

Transformações na produção de mezcal em Puebla:

Tradição e comercialização

Nohora Beatriz Guzmán Ramírez

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
Morelos, México

ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6413-1518>
nobegura@gmail.com

Volumen 13, número 38, 137-155, enero 2026

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/m9rdbb35>

Xochitl Zambrano Bernal

Investigadora independiente
Morelos, México

ORCID <https://orcid.org/0009-0007-2831-756X>
ant.xzb@gmail.com

Recibido

16 de marzo de 2025

Aprobado

6 de mayo de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

DOSSIER Patrimonio etílico:

Paisajes y espacios de producción, circulación y consumo

*Diagnóstico de la cadena de
producción y valor agave. Universidad
Autónoma del Estado de Morelos,
junio a diciembre de 2022.

Cómo citar

Guzmán Ramírez, N.B. y Zambrano
Bernal, X. (2026). Transformaciones en
la producción de mezcal en Puebla:
Tradición y comercialización. *RIVAR*,
13(38), 137-155,
<https://doi.org/10.35588/m9rdbb35>

ABSTRACT

Mezcal production in Puebla has undergone a significant transformation due to its increasing commodification, which has impacted the value chain, the sustainability of the maguey, and the social dynamics of the producing communities. This article analyzes the changes in two regions of the state of Puebla in Mexico, where artisanal distillation based on wild maguey has been a historical practice. Using an anthropological and resource management approach, it examines how market expansion has displaced the empirical knowledge of master mezcaleros in favor of industrial standards and certifications that hinder the participation of small producers. The findings show that pressure on natural resources, the introduction of monocultures, and the spread of pests threaten the sustainability of agave. In addition, the reconfiguration of the sector has generated inequalities, favoring large traders and modifying the social structure of producing communities.

KEYWORDS

Heritage, biodiversity, globalization, ecosystem.

RESUMEN

La producción de mezcal en Puebla ha experimentado una transformación significativa debido a su creciente mercantilización, lo que ha impactado la cadena de valor, la sostenibilidad del maguey y las dinámicas sociales de las comunidades productoras. Este artículo analiza los cambios en dos regiones del estado de Puebla en México, donde la destilación artesanal basada en magueyes silvestres ha sido una práctica histórica. A partir de un enfoque antropológico y de manejo de recursos, se examina cómo la expansión del mercado ha desplazado el conocimiento empírico de los maestros mezcaleros en favor de estándares industriales y certificaciones que dificultan la participación de pequeños productores. Los hallazgos muestran que la presión sobre los recursos naturales, la introducción de monocultivos y la propagación de plagas amenazan la sostenibilidad del agave. Además, la reconfiguración del sector ha generado desigualdades, favoreciendo a grandes comercializadores y modificando la estructura social de las comunidades productoras.

PALABRAS CLAVE

Patrimonio, biodiversidad, globalización, ecosistema.

RESUMO

A produção de mezcal em Puebla passou por uma transformação significativa devido à sua crescente mercantilização, o que afetou a cadeia de valor, a sustentabilidade do maguey e a dinâmica social das comunidades produtoras. Este artigo analisa as mudanças em duas regiões do estado de Puebla, no México, onde a destilação artesanal baseada no maguey selvagem tem sido uma prática histórica. Usando uma abordagem antropológica e de gerenciamento de recursos, ele examina como a expansão do mercado deslocou o conhecimento empírico dos mestres mezcaleiros a favor de padrões e certificações industriais que dificultam a participação dos pequenos produtores. Os resultados mostram que a pressão sobre os recursos naturais, a introdução de monoculturas e a disseminação de pragas ameaçam a sustentabilidade do agave. Além disso, a reconfiguração do setor gerou desigualdades, favorecendo os grandes comerciantes e modificando a estrutura social das comunidades produtoras.

PALAVRAS-CHAVE

Patrimônio, biodiversidade, globalização, ecossistema.

Introducción

El mezcal es una bebida destilada obtenida del agave o maguey, una planta utilizada en Mesoamérica desde tiempos prehispánicos con fines ceremoniales, alimenticios y medicinales (García, 2022). Su producción ha estado históricamente marcada por procesos artesanales, en los que los maestros mezcaleros han desarrollado métodos específicos de cocción, fermentación y destilación, transmitidos de generación en generación. Durante siglos, el mezcal fue una bebida de consumo local, vinculada a la identidad de comunidades rurales en diversas regiones de México.

En las últimas décadas, el mezcal ha ganado gran relevancia tanto en el mercado nacional como internacional, consolidándose como un destilado de prestigio que compite con el tequila. Su creciente demanda ha generado transformaciones significativas en su producción, impulsadas por la necesidad de atender mercados globales que buscan un producto estandarizado, certificado y con identidad cultural. Este auge ha convertido al mezcal en un objeto de comercialización masiva, atrayendo el interés de inversionistas, organismos reguladores y grandes marcas. En México, el estado de Puebla ha surgido como uno de los principales productores de mezcal, con un crecimiento del 41% en los últimos seis años, lo que lo posiciona como el segundo mayor productor a nivel nacional (Cruz, 2024). La expansión del mercado ha sido impulsada por la inclusión de 116 municipios poblanos en la Denominación de Origen Mezcal (DO) en 2015 (Secretaría de Gobernación, 2015), permitiendo su reconocimiento dentro de la industria mezcalera y otorgándole nuevas oportunidades económicas.

Derivado de lo anterior, el gobierno de Puebla desde 2017 ha impulsado programas estratégicos para apoyar los diferentes eslabones de la cadena de producción maguey- mezcal. La Secretaría de Desarrollo Rural a inicios de 2020, junto con el gobierno de Puebla, indicaron que una de las principales acciones de la administración de ese año eran los apoyos a través de programas estratégicos como Proyectos de desarrollo territorial (PRODETER) y el Programa de Concurrencia, los cuales estaban orientados a la producción y protección de agave mezcalero y pulquero en el estado (Gobierno de Puebla, 2022). Dichos apoyos eran coherentes con los convenios de la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), a través de los cuales se daba apoyo con 215 plantas de agave mezcalero y pulquero para 28 municipios. El objetivo era impulsar la producción del agave para salvaguardar el cultivo y protección de la especie *potatorum* y *salmiana*, específicamente con la primera se buscaba impulsar el mezcal poblano para ser insertado en mercado especializado (Gobierno de Puebla, 2022). Estos esfuerzos han estado enmarcados en una lógica de patrimonialización del paisaje cultural, en la que la producción de mezcal es concebida como un bien cultural y económico a la vez. Sin embargo, Hernández López (2013b) advierte que estos procesos de patrimonialización pueden generar dinámicas de exclusión, ya que los actores locales, como los pequeños productores, no siempre son beneficiarios directos de estas estrategias.

Para septiembre de 2022, el gobernador Barbosa Huerta, reafirmó esta postura de desarrollo de producción de mezcal en la inauguración de la Expo Mezcal Orgullo Puebla 2022, realizada en la capital del estado. Durante su discurso mencionó la importancia de posicionar el mezcal poblano en los mercados internacionales, tratando de superar la calidad y la reputación del estado de Oaxaca. Igualmente, el programa Sembrando Vida, de la Secretaría de Bienestar y los programas de la Secretaría de Desarrollo Rural, buscaban impulsar la

consolidación de la producción de la cadena de maguey-mezcal, dando acompañamiento a los productores. Otra instancia de gobierno involucrada en impulsar estas iniciativas corresponde a la Secretaría de Turismo, la cual buscaba impulsar la obtención de la denominación de origen y que promovió cuatro rutas turísticas de mezcal dentro del estado. Además del desarrollo de ferias del Mezcal en diferentes centros comerciales de la capital del Estado.

Históricamente, Puebla ha sido hogar de pueblos mezcaleros, en los cuales la producción de esta bebida espirituosa forma parte fundamental de la vida comunitaria. Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo son dos municipios ubicados en regiones donde esta tradición ha persistido, con un modelo basado en el uso de magueyes silvestres, como el papalometl, espadilla y pitzomel. Sin embargo, el crecimiento del mercado y la necesidad de abastecer la demanda han generado presión sobre estos recursos naturales, promoviendo la siembra de variedades comerciales como el espadín y modificando el equilibrio ecológico de los paisajes mezcaleros. La relación entre el paisaje cultural y la producción mezcalera es clave para comprender estos cambios. Como lo plantea Hernández López (2013a), la sobreexplotación de especies silvestres y la conversión del mezcal en un producto de lujo han llevado a la reconfiguración del paisaje cultural mezcalero. El uso de especies silvestres, que requiere un manejo cuidadoso para garantizar su regeneración, se ha visto amenazado por una sobreexplotación que pone en riesgo la biodiversidad y los conocimientos tradicionales asociados a su aprovechamiento.

Además del impacto ambiental, la cadena de valor del mezcal ha experimentado una transformación profunda. En el modelo tradicional, el «maestro mezcalero», categoría profundamente arraigada en la cultura del mezcal, es reconocido como el portador del conocimiento ancestral para la elaboración de la bebida, transmitido de generación en generación. Esta figura desempeñaba un papel central en la producción, encargándose de todo el proceso, desde la selección del maguey hasta la destilación y venta del mezcal. Actualmente, este esquema se ha fragmentado y especializado, incorporando nuevos actores que han modificado las dinámicas de producción y comercialización. La figura del comercializador ha cobrado gran relevancia, estableciendo estrategias de distribución y marketing que han desplazado la relación directa entre el productor y el consumidor. Al mismo tiempo, las certificaciones y regulaciones oficiales han impuesto estándares de calidad que no siempre reconocen la diversidad de los procesos artesanales ni el valor de los conocimientos tradicionales. Esta estandarización del producto responde a exigencias del mercado global, donde el mezcal se ha convertido en un bien de lujo, muchas veces desvinculado de su contexto comunitario original.

El objetivo de este artículo es analizar las transformaciones en la producción del mezcal en Puebla, específicamente en los municipios de Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo, donde la destilación artesanal basada en el uso de magueyes silvestres ha sido históricamente una práctica fundamental. Desde una perspectiva antropológica y de manejo de recursos, se busca comprender cómo la expansión del mercado del mezcal ha reconfigurado la cadena de valor, las dinámicas sociales y los conocimientos tradicionales que sustentan esta práctica.

A partir de este enfoque, se plantean las siguientes preguntas de investigación: ¿Cómo ha impactado la comercialización del mezcal en la estructura productiva y en el papel del

maestro mezcalero en Puebla? ¿De qué manera la creciente demanda ha modificado el manejo de los magueyes silvestres y la sostenibilidad del recurso? ¿Cómo han influido las certificaciones y estándares industriales en la producción tradicional del mezcal? ¿Qué efectos ha tenido la mercantilización del mezcal en la identidad cultural y las dinámicas comunitarias de los productores artesanales? Se parte de la hipótesis de que la creciente demanda y mercantilización del mezcal han generado un desplazamiento del conocimiento tradicional de los maestros mezcaleros, quienes han sido relegados por la introducción de certificaciones y estándares industriales que priorizan la homogeneización del producto. Asimismo, la presión sobre los magueyes silvestres ha alterado el equilibrio ecológico de las regiones productoras, mientras que las marcas comerciales han adquirido un rol central en la configuración del mercado, reduciendo la autonomía de los productores tradicionales.

El artículo está estructurado en cinco apartados que permiten comprender de manera integral las transformaciones en la producción del mezcal en Puebla. En la introducción, se presenta el contexto histórico del mezcal en México y su creciente relevancia en el mercado global, destacando el papel de Puebla como el segundo mayor productor nacional. Se abordan las características de la tradición mezcalera en Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo, así como los cambios recientes derivados de la mercantilización del producto. Además, se plantea el objetivo del estudio, las preguntas de investigación y la hipótesis, con el propósito de analizar cómo la expansión del mercado ha reconfigurado la cadena de valor, las dinámicas sociales y el conocimiento tradicional de los maestros mezcaleros. La metodología detalla el enfoque antropológico y etnográfico empleado en Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo. En los resultados, se analiza la transformación de la cadena de valor, el desplazamiento del maestro mezcalero y el impacto de la regulación. La discusión interpreta estos cambios a la luz de los debates sobre economía del patrimonio y sostenibilidad. Finalmente, las conclusiones reflexionan sobre estrategias para equilibrar el crecimiento del sector con la preservación del conocimiento tradicional y el uso sostenible del maguey silvestre.

Método

Para comprender las transformaciones en la producción de mezcal en Puebla, esta investigación adoptó un enfoque interdisciplinario que combina la antropología y el manejo de recursos, permitiendo analizar tanto los aspectos socioculturales como los procesos productivos y ecológicos involucrados. La metodología utilizada se basó en un trabajo de campo etnográfico desarrollado entre julio y octubre de 2022 en las regiones de Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo, territorios donde la producción artesanal del mezcal, basada en el aprovechamiento de magueyes silvestres, ha sido históricamente una actividad central en la vida comunitaria.

El trabajo de campo se estructuró en varios niveles de análisis. En primera instancia, se utilizó el método etnográfico y se realizaron recorridos de campo en las zonas productoras con el propósito de observar directamente los espacios de cultivo, las dinámicas de trabajo en los palenques y las relaciones de los productores con el territorio. La observación participante en estos espacios permitió registrar los distintos procesos de producción del mezcal, desde la recolección de agave hasta la destilación, documentando las técnicas utilizadas, las interacciones entre los trabajadores y los saberes transmitidos de generación en generación.

Complementando esta observación directa, se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas con actores clave de la cadena de valor, incluyendo maestros mezcaleros, productores de maguey, comercializadores y representantes de organismos reguladores. Estas entrevistas permitieron conocer sus percepciones sobre los cambios recientes en la producción, los retos que enfrentan ante la creciente demanda del mezcal y las tensiones generadas por la introducción de normas y certificaciones que, en muchos casos, no contemplan las especificidades de la producción tradicional. Además, se exploraron las estrategias que los productores han desarrollado para mantener la sustentabilidad del recurso y las dificultades que enfrentan ante la presión del mercado.

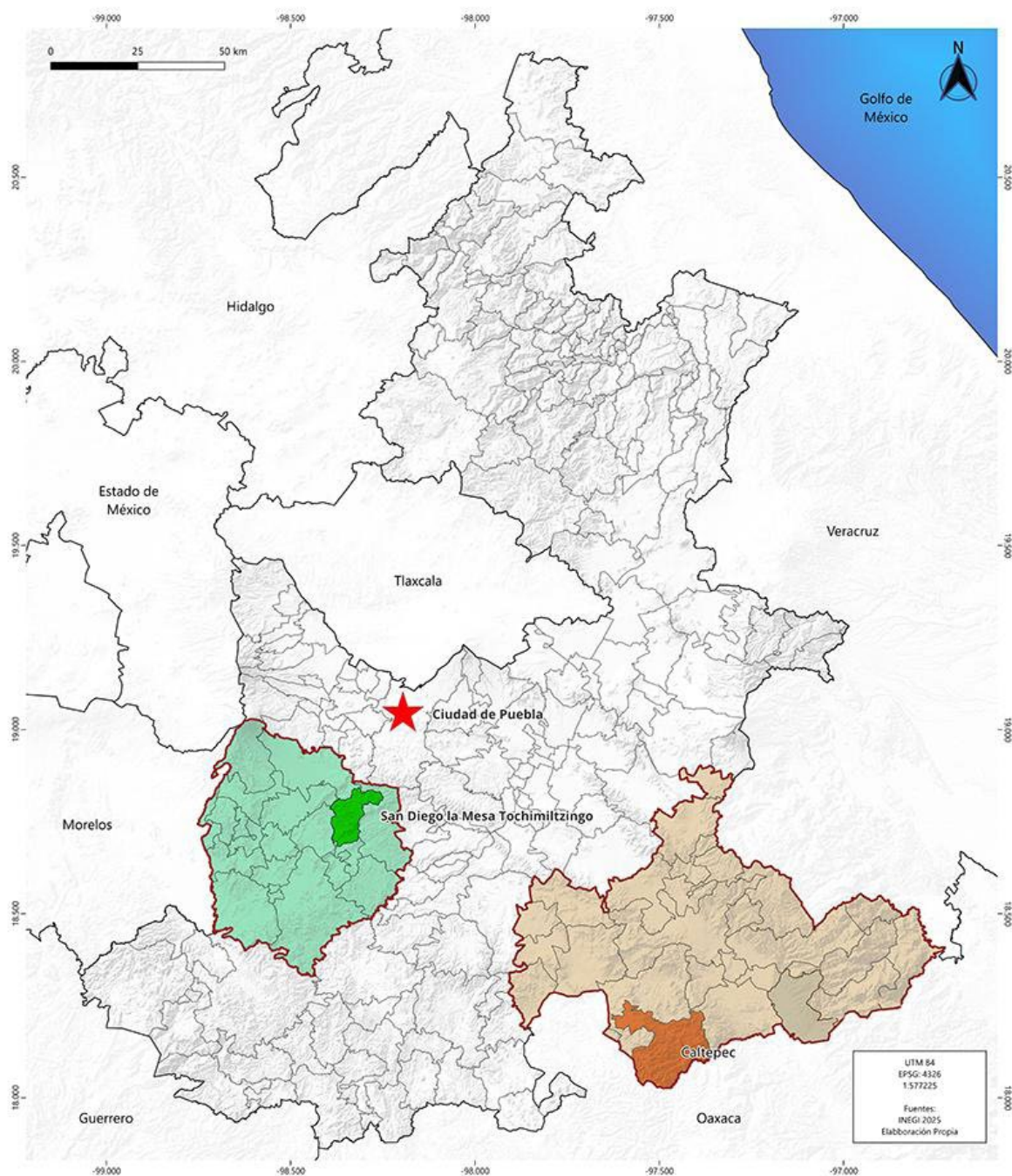
Paralelamente, se realizó un análisis documental que incluyó la revisión de normativas oficiales, estudios previos y bases de datos sobre la producción de mezcal en Puebla. Esta fase permitió contextualizar las transformaciones del sector dentro de un marco más amplio, identificando cómo las políticas públicas y las regulaciones han influido en la evolución del mezcal artesanal. Asimismo, se analizaron informes técnicos y estudios ecológicos que han documentado el impacto del crecimiento de la industria sobre los ecosistemas locales, particularmente en relación con la disponibilidad y conservación del maguey silvestre.

Otro componente fundamental del estudio fue el registro visual y la georreferenciación de los espacios productivos. Se realizaron registros fotográficos detallados de las diferentes etapas del proceso de producción y del entorno natural en el que se desarrolla. Asimismo, se utilizó software de Sistemas de Información Geográfica (SIG) como Q-GIS para mapear las áreas de cultivo, los palenques y las rutas de distribución del mezcal, lo que permitió identificar patrones espaciales y ambientales asociados a la actividad mezcalera.

Toda la información recolectada fue sistematizada en una matriz de análisis basada en los conceptos de cadena de valor (Nutz y Sievers, 2016) y paisaje cultural mezcalero (Hernández, 2013b), herramientas metodológicas que permitieron interpretar la manera en que los actores involucrados han experimentado y percibido los cambios en la producción y comercialización del mezcal. Al abordar estos procesos desde una perspectiva integral, la investigación no sólo documentó las prácticas técnicas de destilación, sino que también permitió comprender las tensiones sociales, económicas y culturales que emergen en un contexto donde la tradición artesanal y las exigencias del mercado global entran en constante negociación.

Es así como se establecieron para el estado de Puebla siete regiones mezcaleras. Atlixco-Tochimiltzingo, Tehuacán, Cerro del Tentzo, Región Pulquera y Mixteca Occidental. Y en las dos primeras regiones se ubican las dos zonas de estudio de este artículo, San Diego la Mesa Tochimiltzingo y Caltepec (ver mapa en Figura 1), respectivamente. Estas fueron seleccionadas por ser los centros de expansión del mezcal en la región.

Figura 1. Regiones de estudio
Figure 1. Study regions



Regiones de estudio

Leyenda

- ▬ Límite Estatal
- ▬ Otros Estados
- ▬ Cuerpos de Agua
- ▬ Límites Municipales
- Paisajes Mezcaleros
 - ▬ Tehuacán
 - ▬ Valle Atlixco - Tochimiltzingo
- Regiones selectas
 - ▬ Caltepec
 - ▬ San Diego la Mesa Tochimiltzingo
- ★ Ciudad de Puebla



Fuente: mapa base de INEGI, actualizado con trabajo de campo. Source: INEGI base map, updated and fieldwork.

Son dos poblaciones con características biogeográficas diferentes, pero con dinámicas socioeconómicas y culturales similares. Mientras Caltepec está enclavada en la frontera con el estado de Oaxaca, en una zona semiárida y vegetación de selvas bajas. San Diego la Mesa Tochimiltzingo ubicada en el centro del estado en el valle de Atlixco, a las faldas del volcán Popocatepetl, con una alta disponibilidad de agua proveniente de los deshielos del volcán. La disponibilidad del agua es determinante en el tipo de mezcal que se produce, a menor disponibilidad se produce un mezcal más tradicional, mientras en zonas con mayor disponibilidad de agua se puede realizar algunos abocados que implican la limpieza constante de los alambiques por el uso de sabores diferentes. Sin embargo, pese a las anteriores diferencias, el proceso de cambio en el paisaje agavero, la cadena de valor del mezcal y el cambio en las relaciones de poder son similares.

El enfoque metodológico adoptado permitió aproximarse a los distintos niveles en los que se manifiestan estas transformaciones, desde las prácticas cotidianas en los palenques hasta las regulaciones que determinan la forma en que el mezcal es producido y comercializado.

Resultados

El crecimiento acelerado del mercado del mezcal ha generado transformaciones profundas en la producción artesanal, modificando la cadena de valor, la sostenibilidad del maguey silvestre y las dinámicas sociales en las comunidades productoras. En las regiones de Caltepec y San Diego la Mesa Tochimiltzingo, donde la destilación de mezcal ha sido una práctica fundamental durante generaciones, estos cambios han impactado especialmente a los maestros mezcaleros, quienes tradicionalmente han sido los guardianes del conocimiento sobre el cultivo, fermentación y destilación del maguey.

El maestro mezcalero es una figura central en la producción artesanal del mezcal. Más que un productor, es un portador de saberes ancestrales, adquiridos a través de la práctica y la transmisión oral dentro de su comunidad. Su conocimiento no solo abarca la destilación, sino también la identificación de las especies de maguey, el tiempo óptimo de cosecha y las técnicas necesarias para obtener un destilado con características únicas. Históricamente, su trabajo ha sido autónomo y artesanal, basado en un profundo vínculo con la tierra y el entorno ecológico. Sin embargo, con la creciente mercantilización del mezcal, el papel del maestro mezcalero ha sido progresivamente desplazado por los requerimientos del mercado, donde las grandes marcas y los comercializadores han tomado mayor protagonismo, imponiendo estándares que no siempre respetan la diversidad de los procesos tradicionales (ver Figura 2).

Figura 2. Destilando Caltepec, octubre de 2022
Figure 2. Distilled Caltepec, october 2022

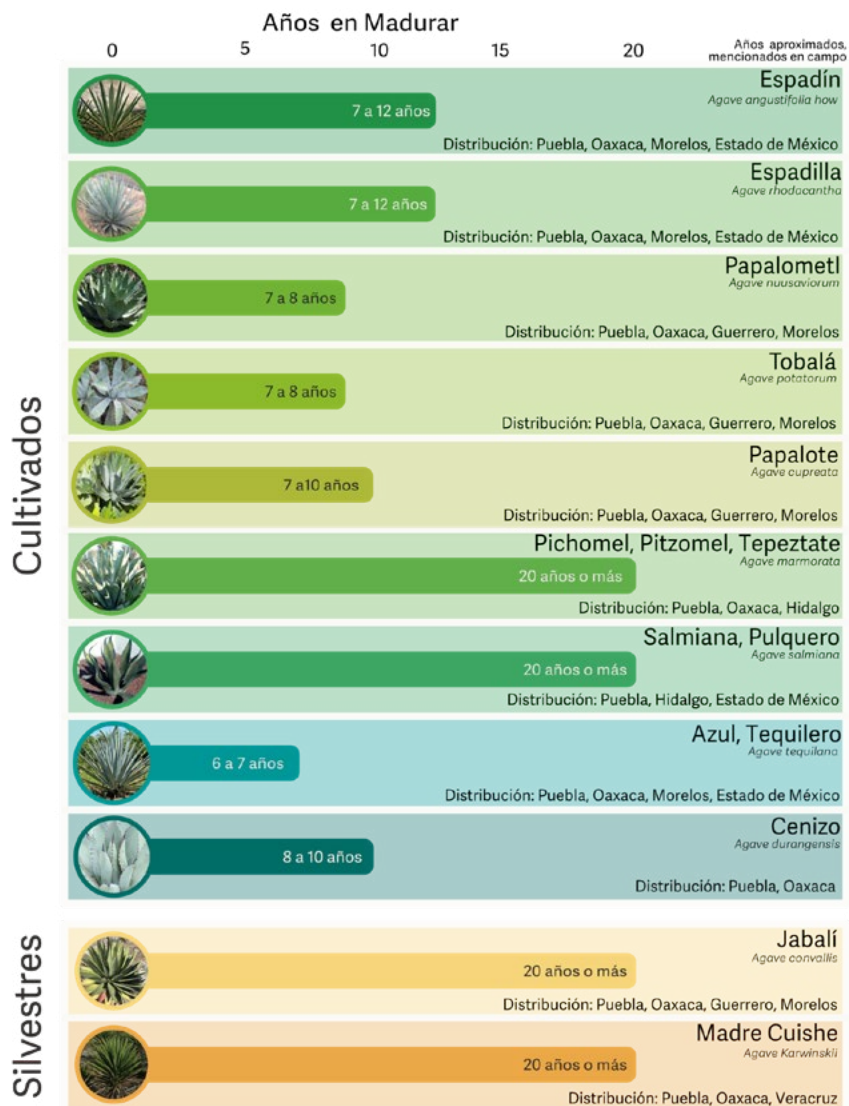


Fuente/source: Nohora B. Guzmán Ramírez.

Uno de los factores que ha acelerado esta transformación es la fragmentación de la cadena de valor, que ha pasado de un modelo donde el maestro mezcalero controlaba todas las etapas de la producción a una estructura más compleja con múltiples actores. En el esquema tradicional, el maestro mezcalero seleccionaba y cosechaba los magueyes, supervisaba la cocción en hornos de piedra, dirigía la fermentación y llevaba a cabo la destilación. Además, en muchos casos, también participaba en la distribución y venta del mezcal. En la actualidad, la creciente demanda ha generado una especialización dentro de la producción, dando lugar a nuevos actores como viveristas, intermediarios, comercializadores y certificadores, quienes determinan en gran medida las condiciones del mercado. Este fenómeno ha reducido la autonomía de los productores tradicionales, quienes ahora dependen de otros eslabones de la cadena para vender su producto en mercados formales.

El crecimiento de la industria también ha impactado la sostenibilidad del maguey silvestre, un recurso fundamental en la producción de mezcal artesanal en Puebla. Las especies utilizadas en las regiones estudiadas, como el papalometl, espadilla y pitzomel, requieren largos períodos de maduración —entre 10 y 20 años, dependiendo de la especie— y un manejo cuidadoso para garantizar su regeneración en el ecosistema (ver Figura 3). Sin embargo, la expansión del mercado ha generado una extracción intensiva de magueyes sin estrategias adecuadas de reforestación, lo que ha disminuido significativamente la disponibilidad del recurso en su entorno natural.

Figura 2. Años de maduración según variedad de Agave
Figure 2. Years of maturation by agave variety



Fuente: elaboración propia con información de iNaturalist México (2026) y trabajo de campo. Source: own elaboration with information from iNaturalist Mexico (2026) and fieldwork.

La sobreexplotación del maguey ocurre a través de dos mecanismos principales. En primer lugar, la extracción indiscriminada de plantas adultas, muchas veces antes de su maduración completa, ha reducido la capacidad de regeneración natural de las poblaciones silvestres. En segundo lugar, la recolección masiva de semillas ha afectado la reproducción de las especies, ya que al retirar las semillas antes de su dispersión, se impide la regeneración espontánea del maguey en su hábitat. Este fenómeno ha sido documentado en diversas regiones mezcaleras de Puebla, donde cada vez es más difícil encontrar magueyes silvestres, lo que ha llevado a algunos productores a recurrir a la siembra de variedades comerciales como el espadín, una especie de crecimiento más rápido, pero con características sensoriales distintas a las variedades silvestres (Figura 3).

Figura 3. Maguey Papalometl y Espadilla San Diego la Mesa Tochimiltzingo, septiembre de 2014
Figure 3. Maguey Papalometl and Espadilla, San Diego la Mesa, Tochimiltzingo, september 2014



Fuente/source: Nohora B. Guzmán Ramírez.

A este problema ambiental se suma la aparición de plagas y enfermedades, como el picudo negro del agave (*Scyphophorus acupunctatus*), un escarabajo que afecta las raíces y pencas del maguey, debilitando la planta e inclusive matándola. La propagación de esta plaga se ha visto favorecida por el monocultivo de agave, una práctica adoptada en algunas zonas productoras para abastecer la demanda creciente. Sin embargo, esta estrategia de cultivo ha demostrado ser insostenible a largo plazo, ya que reduce la diversidad genética de los magueyes y los hace más vulnerables a enfermedades.

Además de los desafíos ambientales, la consolidación de un mercado altamente regulado ha generado tensiones entre productores y organismos certificadores. La Denominación de Origen Mezcal ha hecho posible que Puebla gane visibilidad y se posicione en el mercado nacional e internacional. No obstante, las normativas asociadas a la certificación han impuesto barreras para los pequeños productores. Entre las principales normas que afectan a los maestros mezcaleros se encuentran:

- Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, que establece los criterios de producción, etiquetado y comercialización del mezcal (Secretaría de Economía, 2016). Aunque busca garantizar la autenticidad del producto, esta normativa impone estándares que favorecen a los grandes productores y limitan la flexibilidad de los métodos artesanales.
- Regulación del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (2022), que exige certificaciones costosas y trámites administrativos complejos, lo que dificulta la inclusión de pequeños productores en los mercados formales.

- Restricciones en el uso de magueyes silvestres, ya que algunas certificaciones priorizan el uso de variedades cultivadas, lo que afecta la diversidad de perfiles sensoriales y excluye a los productores que aún trabajan con especies silvestres.

Estas regulaciones han generado una desigualdad estructural en la distribución de beneficios, donde las grandes empresas y comercializadores con acceso a financiamiento pueden cumplir con los requisitos y obtener certificaciones, mientras que los productores tradicionales enfrentan dificultades para ingresar al mercado formal. Como resultado, muchos maestros mezcaleros han optado por vender su producto en esquemas informales, donde reciben un menor reconocimiento y menores ingresos.

Finalmente, los resultados muestran que la mercantilización del mezcal ha generado una redefinición del patrimonio cultural en torno a esta bebida. Dentro de las comunidades productoras, el mezcal ha sido históricamente un símbolo de identidad y conocimiento, estrechamente ligado a la vida cotidiana y a las celebraciones comunitarias. Sin embargo, el creciente prestigio del mezcal en los mercados internacionales ha generado una transformación en su significado: de una bebida de consumo local ha pasado a ser un producto de lujo, muchas veces desvinculado de su contexto original. Este cambio ha modificado la percepción del mezcal tanto dentro como fuera de las comunidades productoras, donde los maestros mezcaleros han sido desplazados en la narrativa comercial por las grandes marcas, que han tomado el control de la imagen y promoción del producto.

Resumiendo, la expansión del mercado del mezcal en Puebla ha traído consigo oportunidades económicas, pero también ha generado retos significativos en términos de sostenibilidad del maguey silvestre, exclusión de pequeños productores y pérdida del valor cultural del maestro mezcalero. La creciente especialización de la cadena de valor, la imposición de normativas restrictivas y la mercantilización del mezcal han transformado profundamente la producción en las regiones estudiadas, alterando el equilibrio entre tradición y comercialización. Estos cambios han redefinido no solo la manera en que se produce y comercializa el mezcal, sino también el papel de quienes han mantenido viva esta práctica durante generaciones.

Discusión

El análisis de la transformación de la producción de mezcal en Puebla permite comprender los efectos que la mercantilización del producto ha tenido sobre la estructura económica, las relaciones sociales y el uso del territorio. Como han señalado diversos estudios, los productos tradicionales que logran insertarse en mercados globales experimentan procesos de reconfiguración que pueden traer beneficios económicos, pero también generar desigualdades estructurales y modificar las formas locales de producción. En este sentido, la expansión del mezcal en los circuitos comerciales ha dado lugar a nuevas tensiones en torno a la apropiación del conocimiento, la exclusión de los productores tradicionales, la sustentabilidad del maguey y la transformación del paisaje cultural. Para interpretar estos cambios, se retoman los enfoques de economía del patrimonio, cadenas de mercado, industrias culturales, ecología política y paisaje cultural, los cuales permiten comprender cómo las prácticas locales han sido absorbidas y reformuladas dentro de dinámicas de mercado que privilegian la estandarización y la regulación sobre la diversidad productiva.

Uno de los cambios más significativos ha sido la reconfiguración de la cadena de valor, donde la estructura tradicional, en la que el maestro mezcalero gestionaba todos los aspectos de la producción, ha sido fragmentada con la incorporación de nuevos actores. Como se ha documentado en el caso de otros productos tradicionales, la inserción en mercados globales impulsa la especialización de los eslabones productivos, reduciendo la autonomía de los productores originales. En este proceso, la certificación y la mercadotecnia han adquirido un papel central, desplazando la experiencia y el conocimiento empírico de los maestros mezcaleros en favor de estándares industriales que buscan homogeneizar el producto para hacerlo más competitivo en el mercado. Este fenómeno refuerza la tensión entre las prácticas locales y las exigencias del comercio internacional, donde lo artesanal es valorado como atributo simbólico, pero los productores que sustentan esa tradición enfrentan barreras de acceso a los beneficios económicos generados por su creciente popularidad.

En este marco, es necesario reconocer que estas transformaciones no se desarrollan de manera neutral, sino que forman parte de procesos más amplios vinculados al capitalismo contemporáneo, en el cual las expresiones culturales locales no desaparecen, sino que son resignificadas y adaptadas para integrarse a circuitos de valorización comercial. Tal como plantea García Canclini, «el capitalismo no elimina las culturas tradicionales, sino que las reconfigura al reorganizar el sentido y la función de sus prácticas, objetos, creencias y prácticas» (García Canclini, 1989: 17), incorporándolas en dinámicas de consumo como el turismo, la gentrificación y la mercantilización cultural. Esta perspectiva permite comprender que el auge del mezcal ha implicado no solo una pérdida de control por parte de los productores tradicionales sobre sus saberes y procesos, sino también una transformación profunda del valor cultural y ecológico de esta práctica, ahora condicionada por intereses externos que redefinen su lugar en el territorio y en el mercado.

Desde la economía del patrimonio, este proceso puede entenderse como una patrimonialización del mezcal que, aunque ha contribuido a su reconocimiento cultural y comercial, también ha generado mecanismos de exclusión. La Denominación de Origen Mezcal (DO) y las normativas asociadas, como la NOM-070-SCFI-2016, han delimitado los espacios de producción legítimos, regulando qué productores y qué variedades de agave pueden ser comercializadas como mezcal. Sin embargo, lejos de ser un mecanismo de protección de la tradición, estas regulaciones han operado como filtros de mercado que favorecen a los actores con mayor capacidad para cumplir los requisitos impuestos por los organismos certificadores. En este contexto, la autenticidad del mezcal ya no se define únicamente por el conocimiento de los maestros mezcaleros y las prácticas heredadas, sino por una serie de criterios administrativos que no siempre responden a la diversidad de métodos de producción utilizados en las comunidades rurales.

Desde los estudios culturales y la antropología, el mezcal no sólo es un objeto de consumo, sino también un reflejo de dinámicas económicas, sociales y simbólicas. Williams (2008), en un trabajo originalmente publicado en 1958, señala que los productos culturales se caracterizan por tres elementos: producción, distribución y consumo. En el caso del mezcal, estos elementos han sido absorbidos dentro de la lógica capitalista de la industria, transformándolo en un bien de prestigio global. Como apunta Grossberg (2009), el estudio de las industrias culturales permite comprender cómo las prácticas tradicionales son modificadas por estructuras de poder que reproducen, enfrentan o transforman las relaciones de producción y consumo. En este sentido, el mezcal ha pasado de ser un producto local

vinculado a la identidad comunitaria a una mercancía que, si bien conserva un discurso de autenticidad y tradición, está sujeta a los intereses de grandes comercializadoras que dictan las normas del mercado.

El aumento del consumo del mezcal entre 2018 y 2022, impulsado en parte por la pandemia de Covid-19, ha intensificado estos procesos. La proliferación de eventos como ferias y exposiciones ha consolidado su imagen como un producto premium, pero también ha impulsado un modelo de producción más orientado a la demanda global que a la preservación de sus métodos tradicionales. Como menciona Hall (1994), la industrialización de productos culturales tiende a descontextualizar los objetos de su entorno original para insertarlos en circuitos comerciales donde adquieren nuevos significados. En este caso, el mezcal ha sido resignificado como un artículo de lujo y sofisticación, desvinculado en muchos casos de las comunidades productoras que han sostenido su elaboración durante siglos.

A nivel territorial, la expansión del mezcal ha generado impactos ambientales que pueden interpretarse desde la ecología política y el concepto de paisaje cultural. Lefebvre (2013) señala que el espacio no es un contenedor neutro, sino un producto social en el que interactúan la historia, la economía y la cultura. Hernández López refuerza esta idea al argumentar que los paisajes agaveros, como los del tequila y el mezcal, «no son homogéneos ni naturales, sino construcciones sociales e históricas que reflejan desigualdades en el acceso a los recursos y la distribución de beneficios» (Hernández López, 2013a: 115). En este sentido, el paisaje mezcalero no es solo el territorio donde crece el maguey, sino una construcción colectiva resultado de siglos de interacción entre los productores y su entorno. Como apunta Ingold (2011), el conocimiento se genera en la relación entre el ser humano y el espacio que habita, lo que significa que la producción del mezcal no puede entenderse sin considerar el vínculo de los maestros mezcaleros con la tierra, el clima y los ciclos ecológicos. Sin embargo, la creciente demanda ha modificado este equilibrio, promoviendo la sobreexplotación del maguey silvestre y la introducción de monocultivos de agave que alteran la biodiversidad del ecosistema.

La transformación del paisaje mezcalero puede ser interpretada como una disputa por el territorio, en la que las grandes marcas imponen modelos de producción intensiva que desplazan las formas tradicionales de manejo del maguey. Hernández López (2013a) señala que la producción masiva ha generado la expansión del cultivo de agave, modificando el uso del suelo y como consecuencia, han generado procesos de monopolización por parte de grandes empresas. Este fenómeno coincide con el análisis de Lefebvre (2013), quien plantea que el espacio es un campo de lucha donde distintos actores compiten por su control y resignificación. En este caso, la industrialización del mezcal no sólo ha cambiado la forma en que se produce, sino también la manera en que se percibe y se apropia del territorio. Los procesos de certificación han reforzado esta dinámica al establecer límites territoriales sobre qué regiones pueden producir mezcal con denominación de origen, lo que ha generado conflictos entre productores y ha redefinido el acceso a los recursos naturales.

La producción del mezcal artesanal depende del conocimiento transmitido intergeneracionalmente sobre los tiempos óptimos para la cosecha, las especies adecuadas para la destilación y las técnicas de procesamiento que garantizan su calidad (ver Figura 4). Sin embargo, este conocimiento se encuentra amenazado por la expansión de modelos industriales que privilegian la cantidad sobre la diversidad de procesos. La reconfiguración del paisaje

mezcalero es parte de una transformación más amplia en la que la regulación y el mercado han impuesto criterios que no necesariamente responden a las lógicas de producción comunitaria. Como señala Walton (2008), la regulación del mercado global tiende a excluir a los pequeños productores al imponer estándares que privilegian la eficiencia sobre la diversidad de métodos productivos.

Figura 4. Grupos de agaves

Figure 4. Groups of agaves



Fuente: elaboración propia con información de Paredes (2022), iNaturalist México (2026) y trabajo de campo. Source: own elaboration with information from Paredes (2022), iNaturalist Mexico and fieldwork.

La transformación del mezcal en Puebla debe analizarse en el marco de procesos más amplios de reconfiguración de cadenas de valor, patrimonialización y cambio en el paisaje cultural. La mercantilización ha cambiado la percepción del mezcal tanto dentro como fuera de las comunidades productoras, mientras que la expansión del cultivo de maguey ha generado tensiones en torno a la sostenibilidad del recurso y el acceso de los productores tradicionales a los mercados formales. Acorde con lo señalado por Hernández López

(2013b) y García (2022), el actual paisaje agavero es fruto de una historia de negociaciones entre tradición y modernidad, en el que las relaciones de poder han redefinido los significados del territorio y su producción. Estos cambios evidencian la compleja negociación entre tradición e industrialización, planteando interrogantes sobre cómo garantizar un equilibrio entre el crecimiento económico y la preservación del conocimiento, la identidad cultural y el entorno ecológico de las regiones productoras.

Conclusiones

El análisis de la producción de mezcal en Puebla permite comprender cómo la expansión del mercado y la institucionalización del producto han generado un proceso de transformación complejo, con impactos tanto económicos como sociales y ambientales. Si bien el reconocimiento del mezcal a nivel nacional e internacional ha abierto nuevas oportunidades comerciales para ciertos productores, también ha generado tensiones en torno a la distribución de los beneficios, la apropiación del conocimiento y la sostenibilidad de los recursos naturales. En particular, la reconfiguración de la cadena de valor ha favorecido la aparición de nuevos actores que han desplazado, en distintos grados, el papel central del maestro mezcalero dentro del proceso productivo. La fragmentación del trabajo ha dado lugar a dinámicas en las que las certificaciones y los modelos de comercialización adquieren más peso que los conocimientos empíricos heredados de generación en generación.

Uno de los retos más urgentes en este contexto es la sostenibilidad del maguey y el equilibrio ecológico en las regiones productoras. La sobreexplotación del maguey silvestre, documentada en los archivos analizados, ha generado problemas en la regeneración de las poblaciones de agave, lo que afecta la disponibilidad del recurso a largo plazo y pone en riesgo la producción artesanal. La colecta intensiva de plantas y semillas sin estrategias adecuadas de reforestación está transformando el paisaje mezcalero y promoviendo el avance de monocultivos con variedades comerciales de crecimiento más rápido, como el espadín. Sin embargo, estas prácticas no solo afectan la biodiversidad, sino que también alteran los perfiles sensoriales del mezcal y el vínculo cultural que las comunidades han mantenido con el territorio. A medida que las regulaciones imponen criterios que favorecen la estandarización del producto, se refuerza la tendencia a sustituir las especies nativas por variedades que respondan a las exigencias del mercado, generando un impacto tanto en la identidad del mezcal como en su viabilidad a largo plazo.

Las certificaciones y normativas de producción han sido otro factor clave en la transformación del sector. Aunque la Denominación de Origen Mezcal ha permitido consolidar el prestigio del mezcal poblano, también ha generado procesos de exclusión que han dejado fuera a muchos pequeños productores. Las barreras de acceso a los mercados formales, derivadas de los costos de certificación y los requisitos impuestos por los organismos reguladores, han favorecido a las grandes marcas y comercializadores con mayor capacidad para cumplir con estos estándares. Como se documenta en los archivos, la regulación del mezcal no sólo delimita qué territorios pueden ser reconocidos como productores, sino que también restringe las variedades de maguey aceptadas, lo que ha provocado disputas en torno a los derechos de producción y comercialización. La imposición de criterios externos que no siempre responden a las condiciones locales ha generado un escenario en el que la industrialización del mezcal avanza a expensas de los métodos artesanales.

El futuro del mezcal artesanal en Puebla depende de la capacidad de las comunidades y las instituciones para generar modelos que reconozcan el valor del conocimiento tradicional sin comprometer su viabilidad económica en un mercado en expansión. Es necesario repensar los esquemas de certificación y comercialización para garantizar que los pequeños productores puedan acceder a los beneficios del crecimiento del sector sin perder autonomía sobre sus prácticas y territorios. Esto implica promover regulaciones más inclusivas que no sólo respondan a las exigencias del mercado global, sino que también protejan la diversidad de los procesos de producción y el papel central de los maestros mezcaleros en la construcción de la identidad del mezcal.

Asimismo, es fundamental desarrollar estrategias de manejo sustentable del maguey que permitan garantizar la conservación del recurso a largo plazo. La implementación de programas comunitarios de reforestación, el reconocimiento de sistemas tradicionales de manejo del agave y la creación de incentivos para la preservación de las especies silvestres pueden contribuir a mitigar los impactos ambientales de la sobreexplotación. A la par, es necesario generar espacios de diálogo entre productores, comercializadores y reguladores para evitar que las tensiones en torno a la apropiación del conocimiento y el acceso a los mercados se traduzcan en la exclusión de los actores tradicionales de la industria mezcalera.

La expansión del mercado del mezcal en Puebla presenta tanto oportunidades como desafíos que deben ser abordados desde una perspectiva integral. La coexistencia entre tradición e industrialización dependerá de la capacidad de encontrar un equilibrio entre la rentabilidad económica y la preservación del conocimiento, la identidad cultural y la sostenibilidad ecológica. Garantizar que los beneficios de este crecimiento alcancen a los productores tradicionales, al mismo tiempo que se protege el entorno natural y la diversidad de saberes, es un reto que definirá el futuro del mezcal poblano y de las comunidades que lo han resguardado durante generaciones.

*Diagnóstico de la cadena de producción y valor agave. Universidad Autónoma del Estado de Morelos, junio a diciembre de 2022.

Declaración de autoría

Nohora Beatriz Guzmán Ramírez: Conceptualización, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, supervisión, validación, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Xochitl Zambrano Bernal: Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Referencias

- Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (2022). *Sitio oficial*. Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. <https://comercam-dom.org.mx/>
- Cruz Cortés, D. (20 de octubre 2024). Puebla, segundo productor de mezcal en México, incrementa la producción en 51% en seis años. *El Sol de Puebla*. <https://oem.com.mx/elsoldepuebla/finanzas/puebla-segundo-productor-de-mezcal-en-mexico-incrementa-produccion-en-41-por-ciento-en-seis-anos-13426773>
- García Canclini, N. (1989). *Las culturas populares en el capitalismo*. (4.ª ed.). Nueva Imagen.
- García Garza, D. (2022). *La Revolución Mezcalera: Los destilados del agave y la invención del mezcal tradicional*. El Colegio de Michoacán y Université de Lille.
- Gobierno del Estado de Puebla. (9 de enero de 2022). *Impulsa SDR desarrollo de agaves mezcalero y pulquero*. Gobierno del Estado de Puebla.
- Grossberg, L. (2009). El corazón de los estudios culturales: Contextualidad, construccionismo y complejidad. *Tabula Rasa*, 10, 13-48. DOI [10.25058/20112742.354](https://doi.org/10.25058/20112742.354)
- Hall, S. (1994). Estudios culturales: Dos paradigmas. *Revista Colombiana de Sociología*, 27, 233-254.
- Hernández López, J.J. (2013a). Paisajes vemos, de su creación no sabemos: El paisaje agavero patrimonio cultural de la humanidad. *Relaciones*, 34(136), 115-144. DOI [10.24901/rehs.v34i136.165](https://doi.org/10.24901/rehs.v34i136.165)
- _____. (2013b). *Paisaje y creación de valor: La transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila*. El Colegio de Michoacán y Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor.
- Ingold, T. (2011). Against space: Place, movement, knowledge. En T. Ingold, *Being Alive: Essays on Movement, Knowledge and Description* (pp. 145-155). Routledge.
- Lefebvre, H. (2013). Plan de la obra. En H. Lefebvre, *La producción del espacio* (pp. 63-124). Capitán Swing.
- iNaturalist México (2026). *Plataforma de ciencia ciudadana para la biodiversidad en México*. iNaturalist México. <https://mexico.inaturalist.org/>
- Nutz, N. y Sievers, M. (2016). *Guía general para el desarrollo de cadenas de valor: Cómo crear empleo y mejores condiciones de trabajo en sectores objetivos*. Organización Internacional del Trabajo.
- Paredes Hernández, E. (9 de septiembre de 2022). *Agave - Mezcal Presente Futuro*. Presentación PowerPoint. Universidad Autónoma de Chapingo.

Secretaría de Economía (2016). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11_C/seeco11_C.html

Secretaría de Gobernación (24 de diciembre 2015). *Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*. Diario Oficial de la Federación. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5421317&fecha=24/12/2015#gsc.tab=0

Walton, D. (2008). How to dominate the masses without resorting to the Inquisition: Antonio Gramsci and hegemony theory. En D. Walton, *Introducing Cultural Studies: Learning through practice* (pp. 190-212). Sage.

Williams, R. (2008). La cultura es algo ordinario. En R. Williams, *Historia y cultura común* (pp. 37-62). Libros La Catarata.