

Tres peculiares especies de *Agave*:

USADOS EN LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL

RICARDO QUIRINO OLVERA

CIIDIR Unidad Durango, Instituto Politécnico Nacional. Sigma 119, Fracc.
20 de Noviembre II, 34220, Durango, Durango, México.
quirinollqt@gmail.com

El mezcal es una bebida tradicional mexicana con denominación de origen y regida por la NOM-70-SCFI-1994. Para su producción actualmente se utilizan entre 55 y 57 taxones de *Agave*. De éstos, llaman la atención tres especies: *A. pintilla*, *A. polianthiflora* y *A. parviflora*. Las tres son plantas pequeñas, con poblaciones poco densas cuyo uso en la producción de mezcal es actualmente marginal, y su principal amenaza se relaciona con la extracción de individuos de las poblaciones naturales por su potencial ornamental. Sin embargo, de revitalizarse su uso en la producción de mezcal, estas especies podrían tener mayores problemas de conservación.

Palabras clave:
***Agave pintilla*, conservación,**
Sierra Madre Occidental, tauta,
tayeshuri.

Los agaves son plantas icónicas de la cultura mexicana y su arraigo cultural se puede datar a más de 9,000 años antes de nuestra era. Existe la hipótesis de su consumo como bebida destilada desde 1,500 o 1,000 años antes de nuestra era (Colunga GarcíaMarín *et al.* 2013). Entonces, a nadie debe sorprender que varias regiones del país se conozcan principalmente por su relación con estas plantas. Un buen ejemplo de esto es el estado de Oaxaca, con su cultura del mezcal. El mezcal es una bebida tradicional mexicana que se produce en muchos estados, pero con denominación de origen solo en algunos. La denominación de origen es un instrumento legal para la protección de la propiedad intelectual, y en el caso del mezcal está regida por la NOM-70-SCFI-1994 (Colunga-GarcíaMarín *et al.* 2017). Bajo esta norma, la bebida se puede preparar a partir de cualquier especie del género *Agave* L. (Agavaceae) en los estados de Oaxaca, Durango, San Luis Potosí, Guanajuato, Zacatecas y Guerrero, así como en algunos municipios de los estados de Puebla, México y Aguascalientes, aunque existen vinatas donde se preparan destilados de agave fuera de estos estados (Colunga-GarcíaMarín *et al.* 2017).

Actualmente hay reportes de 55 a 57 taxones de agave que se utilizan para producir destilados (Colunga-GarcíaMarín 2006, Colunga-GarcíaMarín *et al.* 2017, García-Mendoza 2012). Aquí nos enfocaremos en tres casos que sobresalen ya que sorprendentemente se han usado para la producción de mezcal a pesar de ser plantas pequeñas, que además, tienen valor ornamental. La primera de ellas es *Agave pintilla* S. González, M. González & L. Reséndiz (González-Elizondo *et al.* 2011), localmente conocido como pintillo (Figura 1). Se distribuye en Durango Zacatecas, en áreas donde se mezclan elementos

@CICYoficial    

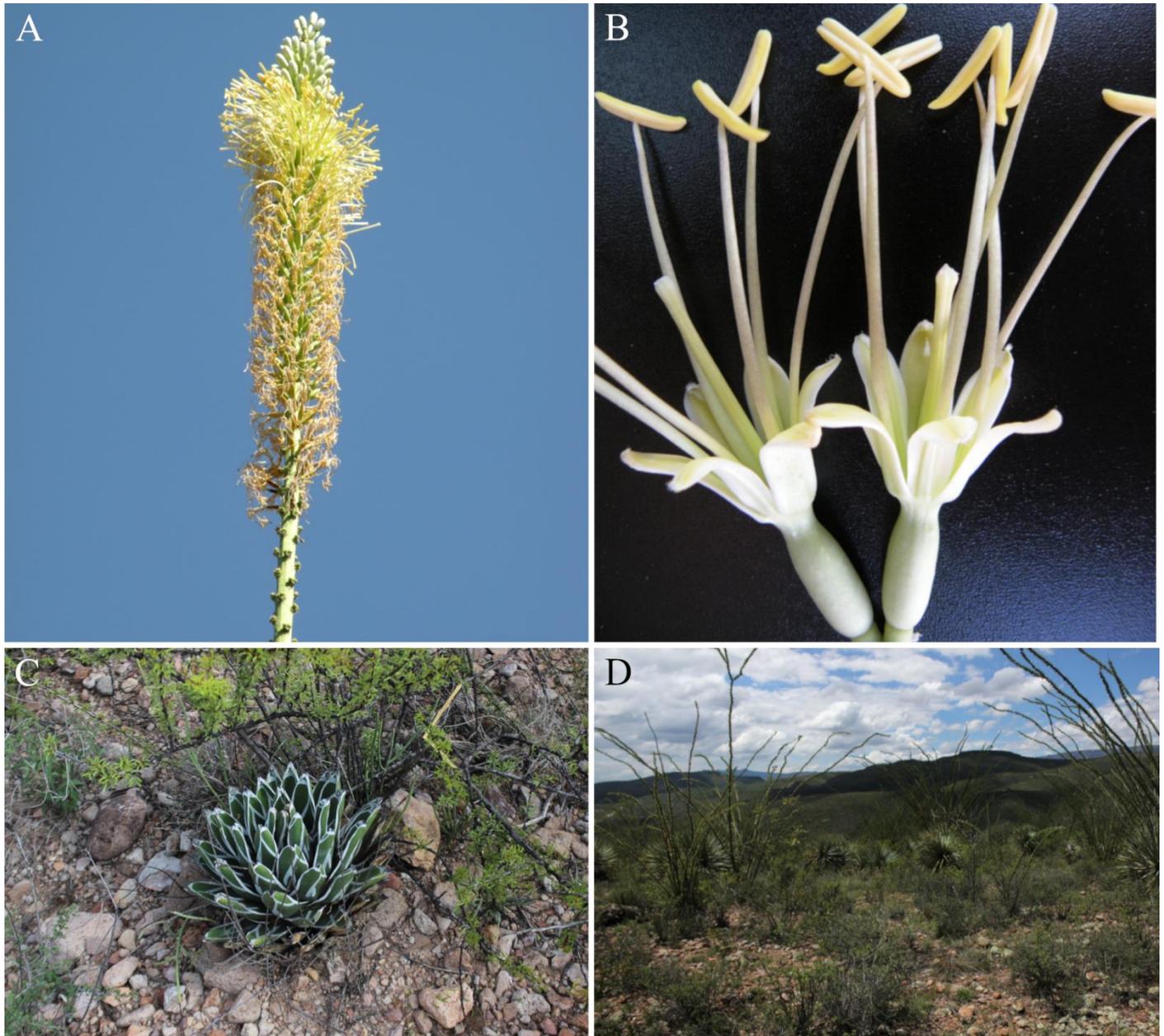


Figura 1. A-B. Flores de *Agave pintilla* S. González, M. González & L. Reséndiz. C. Planta *A. pintilla*. D. Hábitat de *A. pintilla*. (Fotografías: A-B. Socorro González Elizondo. C-D. Ricardo Quirino Olvera).

florísticos del Desierto Chihuahuense con elementos tropicales que entran a través de las quebradas de la Sierra Madre Occidental. Durante algún tiempo este agave se utilizaba para la producción de mezcal en

el municipio de Mezquital, Durango, siendo apreciado por su sabor delicado (González-Elizondo *et al.* 2011), mientras que en una localidad en Zacatecas parece todavía utilizarse (E. Rodríguez-Pérez,



Figura 2. A. Planta de *Agave polianthiflora* Gentry. B. Frutos inmaduros de *A. polianthiflora*. C. Planta de *Agave parviflora* Torr. D. Hábitat de *A. parviflora*. (Fotografías: A-B, D. Ricardo Quirino Olvera. C. Socorro González Elizondo).

com. pers.). Esta especie no está protegida por la NOM-059-SEMARNAT-2010; por sus poblaciones en decaimiento y su distribución restringida debería

estar bajo la categoría de en peligro crítico (González-Elizondo *et al.* 2011). Sin embargo, en la IUCN Red List está catalogada en la categoría “en peligro

crítico”, con poblaciones en decaimiento (González-Elizondo *et al.* 2019).

Otras dos especies de interés son *Agave polianthiflora* Gentry y *A. parviflora* Torr. Se encuentran en la región norte de la Sierra Madre Occidental en las zonas colindantes de Chihuahua y Sonora, en bosques de pino-encino, encinares secos, o bien en pastizales sobre suelos delgados. Entre los agaves utilizados para preparar mezcal son los únicos dos que están sujetos a protección bajo la NOM-59-SEMARNAT-2010 (Colunga-GarcíaMarín 2006, Colunga-GarcíaMarín *et al.* 2017, García-Mendoza 2012, SEMARNAT 2010). *Agave polianthiflora* (Figura 2 A-B) es conocido localmente como mezcalitos, ri'yéchili, taehcholi o tayeshuri, y la tradición de consumo de esta planta existe tanto entre indígenas Guarijios y Tarahumaras como entre mestizos. Por su tamaño pequeño es utilizado con poca frecuencia y reservada para miembros de alta importancia de las comunidades (F. Quirón, com. per.). Este agave, bajo los criterios de la Red List de la IUCN, está categorizado como de preocupación menor (Puente *et al.* 2020).

El caso de *Agave parviflora* (Figura 2 C-D) es el de una tradición relacionada con el Bacanora, un tipo de mezcal único de 35 municipios de Sonora, con su propia denominación de origen y sus particulares prácticas culturales asociadas. *Agave parviflora* es conocido como tauta, tautilla o mezcalillo. Se utiliza como saborizante, es decir, que no se prepara una bebida pura, sino que se agrega al cocido de especies vegetativamente más grandes, como es el caso de *A. angustifolia* Haw. (García-Mendoza 2012). De igual manera, para lograr una buena cantidad de destilado, se requiere una gran cantidad de cabezas para lograr el efecto deseado. Aún con esta presión, bajo los criterios de la Red List de la IUCN está bajo la categoría de preocupación menor (Hodgson *et al.* 2020).

Cabe destacar que las tres especies mencionadas son de lento crecimiento y hoy día su amenaza principal es la extracción de individuos silvestres con fines ornamentales por su valor estético. La producción de mezcal con cualquiera de estas especies requeriría de una gran cantidad de plantas y supondría

una presión muy fuerte. Hoy día el mezcal no representa una problemática para la estabilidad de poblaciones locales de estas plantas, ya afortunadamente esta práctica parece que está cayendo en desuso. Sin embargo, con el reciente crecimiento del mercado de los destilados de agave es posible que el interés por estas bebidas reviva. Si este tipo de mezcal se populariza, generará una gran problemática para estas especies. Aunque *Agave parviflora* y *A. polianthiflora* no tienen problemas hoy, si se reportan con poblaciones dispersas y poco densas, por lo que es posible pensar en la extirpación de poblaciones completas y en el caso de *A. pintilla*, podría desaparecer de su hábitat por completo.

Referencias

- Colunga-GarcíaMarín P., García-Torres I., Casas A., Figueredo Urbina C.J., Rangel-Landa S., Delgado-Lemus A., Vargas O., Cabrera-Toledo D., Zizumbo-Villarreal D., Aguirre-Dugua X., Eguiarte L.E. y Carrillo-Galván G. 2017.** Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación. *In* Casas A., Torres-Guevara J. y Parra-Rondinel F. Eds. *Investigación para el manejo sustentable de recursos genéticos en el Nuevo Mundo, Vol. 2*, pp. 274–309. UNAM-UNALM.
- Colunga-GarcíaMarín S.P. 2006.** *Base de datos de nombres técnicos o de uso común de los agaves en México.* Centro de Investigación Científica de Yucatán A. C. Bases de datos SNIB-CONABIO. Proyecto CS007. México, D.F.
- Colunga P., Zizumbo D. y González F. 2013.** El origen de los mezcales. *Revista Médica de Arte y Cultura* 10: 38–44.
- García-Mendoza A. 2012.** México, país de magueyes. *La Jornada del campo* 53. (18-febrero-2012).
- González-Elizondo M.S., González-Elizondo M., López-Enríquez I.L., Reséndiz-Rojas L., Tena Flores J.A. y Retana-Rentería F.I. 2011.** The *Agave victoriae-reginae* complex (Agavaceae). *Acta Botanica Mexicana* 95: 65–94.

González-Elizondo M., Hernández Sandoval L., Zamudio S., Matías-Palafox M., Hernández-Martínez M. y Sánchez E. 2019. *Agave pintilla*. The IUCN Red List of Threatened Species 2019: e.T115689845A116354338.

<https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2019-3.RLTS.T115689845A116354338.en>

Hodgson W., Puente R. y Salywon A. 2020. *Agave parviflora*. The IUCN Red List of Threatened Species 2020: e.T115689669A116354298.

<https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2020-1.RLTS.T115689669A116354298.en>

Puente R., Hodgson W. y Salywon A. 2020. *Agave polianthiflora*. The IUCN Red List of Threatened Species 2020: e.T115690093A116354358.

<https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2020-1.RLTS.T115690093A116354358.en>

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial 1994. Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas, mezcal, especificaciones. Diario Oficial de la Federación. México D.F. 17 de agosto 1994.

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). 2010. NOM-059-ECOL (2010) Norma Oficial Mexicana NOM - 059-SEMARNAT-2010. Protección ambiental especies nativas de México de Flora y fauna silvestres, Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio, Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). Diario Oficial de la Federación. 30 de diciembre de 2010 México D.F. 87 pp.

www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/45/1/NOM_059_SEMARNAT_2010

Desde el Herbario CICY, 13: 19–23 (28-enero-2020), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chubumá de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 110, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Germán Carnevali Fernández-Concha y José Luis Tapia Muñoz. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chubumá de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 28 de enero de 2021. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.