

MEZCAL DE LOS ÁNGELES... EN LA TIERRA: REAL MINERO



AUTOR: MEZCAL DE LOS ÁNGELES

En 1978 en el municipio de Santa Catarina Minas en el Estado de Oaxaca, Lorenzo Ángeles Mendoza y su esposa Florentina Candelaria Carreño Pérez adquirieron algunas herramientas usadas de un palenque (fábrica de mezcal), para construir el primer palenque en manos de la familia. Después de 3 generaciones produciendo mezcal, era la primera vez que aspiraban a tener un espacio propio para abastecerse de mezcal y esporádicamente venderlo.

Santa Catarina Minas es un municipio de no más de 2 mil habitantes, situado en la Región de Valles Centrales en el Estado de Oaxaca. Su principal actividad económica es la agricultura de subsistencia, servicios, producción de mezcal y tomate bajo agricultura protegida. Un importante número de sus habitantes se encuentran en calidad de migrantes ilegales en los Estados Unidos y hasta 2009, ésta era la principal aspiración de los jóvenes al terminar la secundaria.

La familia Ángeles Carreño inició la operación del palenque cuando la producción de mezcal aún era ilegal en el estado. Para 1984, cuando la ley de alcoholes fue derogada en el estado, el consumo de la bebida era básicamente local.

Con un camino de terracería siempre en mal estado y con nulo transporte público, las posibilidades de comercio o de que los jóvenes de la comunidad estudiaran era extremadamente difícil. Sin embargo, la familia Ángeles Carreño siempre tuvo como prioridad que sus hijos llegaran a la universidad por lo que, en 1994, tras la crisis económica del país, tuvieron que echar mano del último negocio que les quedaba... el mezcal.



De esa manera fue como empezaron a conocer y aprender sobre cómo comercializar la bebida, iniciando con la apertura de una modesta tienda en el pueblo vecino de Ocotlán de Morelos. Los años pasaron y los hijos fueron creciendo y concluyendo sus estudios uno a uno. Aunque no fueron tiempos fáciles, lo cierto es que el precio del mezcal era accesible para los consumidores locales quienes asistían a la tienda para comprar su mezcal a granel por litro o por medida (5 litros).

Los mezcales mineros, como se le conoce a los mezcales de Santa Catarina Minas por su origen, regionalmente son muy afamados por su calidad y proceso de destilación en ollas de barro (destilador Filipino). En aquellos años, aún no entraba en vigor la NOM-070 y la Denominación de Origen apenas se había creado.

Con el paso de los años y tras la preparación universitaria de los hijos, se fueron buscando otros mecanismos y formas de comercializar la bebida, contemplando la posibilidad de crear una marca, la cual se registró en 2002 como "Real Minero", misma que hasta la fecha sigue produciendo y comercializando la familia.

En 2002, sin conocer mucho sobre el mercado, el tema hacendario ni las certificaciones, comenzaron a participar en ferias comerciales a nivel nacional buscando dar a conocer su mezcal, sobre todo para resaltar la especialidad de la casa que era la producción de mezcales por tipo de agave. Por aquellos años, los mezcales considerados finos, eran aquéllos que habían pasado por barrica o bien, mezcales que eran abocados con gusanos de maguey o licores a base de mezcal.



Sin embargo, la familia quería mostrar los mezcales tradicionales hechos con variedades de agaves distintos al espadín, blancos, con una graduación alcohólica alta (a diferencia de lo que en aquellos años se encontraba en el mercado) y en producciones limitadas. Tal propuesta resultó para muchos una verdadera aberración, puesto que el resto de los productores se guiaban por la tendencia del mercado del tequila, por aquellos años en boga.

En 2004 la norma del mezcal entró en vigor y la familia se propuso certificar la fábrica para poder seguir comercializando su mezcal, cumpliendo con la normatividad vigente, de esta manera fue como Mezcal Real Minero fue la primera fábrica certificada de mezcal destilado en ollas de barro y que producía mezcal de variedades de agave distintas al espadín.

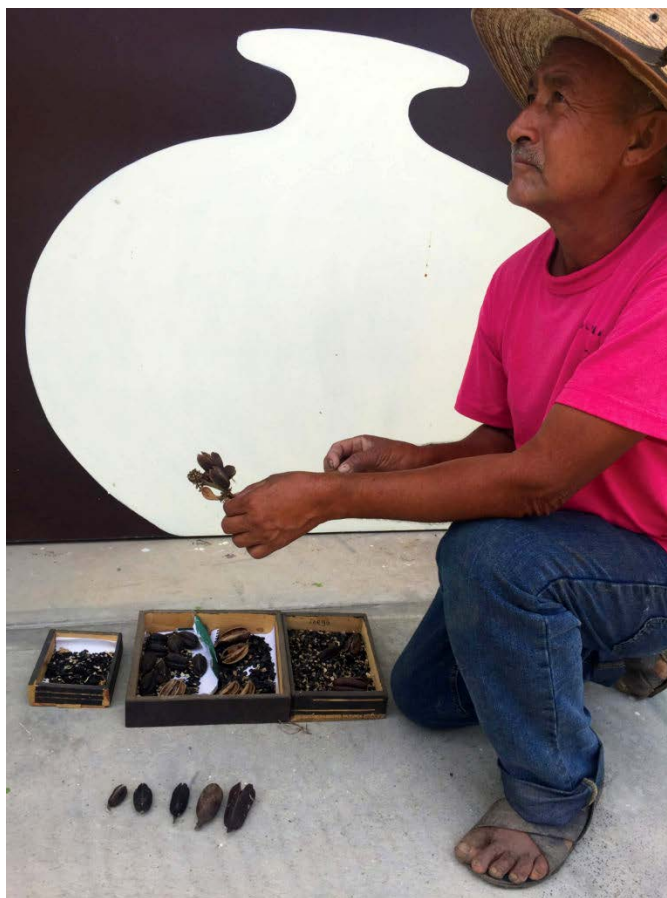
Aún obteniendo la certificación no fue lo que determino que el mezcal fuera más apreciado, sino hasta el año 2005 que fue cuando ocurrió un cambio en el gusto del consumidor de la ciudad de México, donde se crean las tendencias que luego viajan al resto del país para girar la mirada a estos mezcales elaborados con procesos más antiguos y con agaves que resultaban más complejos al paladar. Tal parecía que había una búsqueda de los creadores mexicanos, sobre todo en la gastronomía, donde se buscaba resaltar la esencia de la identidad mexicana a través de los ingredientes de la cocina y de la bebida.

De esta manera, la marca Real Minero se posicionó en el gusto de un pequeño nicho de consumidores, que fueron los pioneros del reconocimiento de los mezcales tradicionales y que más tarde daría forma a la tendencia que prevalece hoy en día.

Mientras estos cambios ocurrían en el país, la familia Ángeles Carreño fue asegurándose de invertir en la infraestructura de su negocio para contar con mejores condiciones en la producción. Para 2006 pasó de ser una persona física a una persona moral, ahora integrada por padres e hijos, tomando la figura de Sociedad Cooperativa, figura legal que es acorde con sus principios y valores de ayuda a sus asociados.

Los años fueron pasando y el mezcal comenzó a venderse en bares y restaurantes de prestigio en la Ciudad de México, gracias a la calidad del producto, pero también a la constante búsqueda de espacios de promoción, difusión y educación que la familia hacía de su trabajo.

Para 2009, por primera vez la familia tuvo la propuesta de exportar su mezcal a Europa, aunque para aquellos años no se encontraban preparados para dar ese salto, la familia se propuso hacer todos los trámites que se requerían y de esa manera comenzar a aprender sobre el tema de igual manera. El cliente resultó ser un alemán, y se confirmaba ser una buena forma de entrenarse, pues es una cultura muy exigente y eso sería positivo para todos. De esa manera fue como en 2010, hicieron su primer envío. Aunque





sólo fue un pallet, sirvió a la familia para adquirir conocimiento sobre trámites y comenzar a perfilar un sistema de envasado y etiquetado. Mientras tanto, el mercado local seguía desarrollándose, pero ahora estaba la inquietud de comercializar su mezcal en Estados Unidos, dada la cercanía con nuestro país ese, era un mercado natural.

Para 2012 se sumaron a un proyecto de la Secretaría de Economía Estatal, en el que un grupo de empresas mezcaleras hicieron actividades de promoción y difusión en el país vecino en búsqueda de algún importador. Aunque por diversas razones no pudieron continuar con el proyecto, tuvieron la oportunidad de conocer el mercado y saber de primera mano cómo se estaba desarrollando la preferencia dentro de ese mercado. Un año después, en 2013, en

una feria en la Cd. de México conocieron a quien hoy en día es su importador, Heavy Métl; una empresa creada expresamente para importar mezcales de alta gama, producidos por una familia en específico y con procesos de producción diferenciados unos de otros, además de provenir de distintas regiones de Oaxaca. Por primera vez, tenían una propuesta donde lo que se les pedía era comercializar su marca y no maquilar la marca de un tercero.

Uno de los principales objetivos de Real Minero desde su origen, fue el de producir y comercializar directamente su mezcal, desistiendo del camino más corto y menos riesgoso por aquellos años que era la maquila. Esta decisión ha sido una línea muy importante en Real Minero, por lo que, su crecimiento ha sido lento, pero al mismo tiempo seguro.



En el segundo semestre de 2015, hicieron el envío del primer pallet de mezcal a Estados Unidos. Esto permitió que el proyecto pudiera afianzarse mejor y pudiera ampliar sus espacios de producción ahora con la culminación de su área de envasado-etiquetado y oficinas. Posteriormente y como resultado de los esfuerzos y logros obtenidos, en 2016 la empresa creó su vivero para reproducir sus propios agaves, iniciando desde la obtención de la semilla con ayuda de su huerto madre, además de contar con un área para reproducir árboles para la obtención de leña, árboles frutales y árboles de ornato.

Al día de hoy, la mayor parte de las metas puestas hace 10 años se han cumplido, hoy Real Minero es una empresa que ofrece empleos fijos a jóvenes y personas de la tercera edad en su comunidad. Así como empleos indirectos en la región, compuesta por 5 municipios donde se provee de materia prima y otros insumos. Ha generado arraigo en la comunidad y tras haber logrado el reconocimiento del mezcal minero, hoy nuevas familias han abierto sus palenques, por lo que ahora, la comunidad cuenta con 16 palenques, cuando hace 10 años sólo eran 4.

De las lecciones aprendidas, la más importante es la permanente capacitación, la implementación de registros en los procesos y el control de las diferentes etapas de producción, pero sobre todo, el desarrollo de talentos locales, pues es indispensable que sean los habitantes de su comunidad quienes se vayan profesionalizando para seguir evolucionando y creciendo junto con la empresa.

Actualmente uno de los retos más importantes para la familia Real Minero es el de la sustentabilidad y la permanencia en una industria en constante transformación. Ya pasaron los tiempos donde el cuello de botella era el mercado, ahora el cuello de botella es la obtención de la materia prima, la distribución y el marco legal de tenencia de la tierra en Oaxaca y, sobre todo, la llegada de nuevos capitales contra los que se tendrá que coexistir y continuar el camino. Sin embargo y haciendo alusión a su propio eslogan, en el mundo del mezcal se aspira a que “sólo lo auténtico perdura”.

