

NATALIA S. ÁLVAREZ GRZYBOWSKA | PETER R.W. GERRITSEN

Construyendo poderes locales

Microdestilerías y agave azul en el Sur de Jalisco



EDITORIAL
AL UNIVERSITARIA

Libros que transforman

CU Costa Sur

Universidad
de Guadalajara





Construyendo poderes locales

Microdestilerías y agave azul en el Sur de Jalisco

NATALIA S. ÁLVAREZ GRZYBOWSKA | PETER R.W. GERRITSEN

Construyendo poderes locales

Microdestilerías y agave azul en el Sur de Jalisco



CU Costa Sur

Universidad
de Guadalajara





Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Rectoría General

Miguel Ángel Navarro Navarro
Vicerrectoría Ejecutiva

José Alfredo Peña Ramos
Secretaría General

Alfredo T. Ortega Ojeda
Rectoría del Centro Universitario
de la Costa Sur

José Antonio Ibarra Cervantes
Corporativo de Empresas Universitarias

Edgardo Flavio López Martínez
Encargado del despacho de la Editorial
Universitaria

Primera edición, 2013

Textos

© Natalia Sylwia Álvarez Grzybowska
Peter Rijnaldus Wilhelmus Gerritsen

Coordinación editorial
Sayri Karp Mitastein

Diseño de interiores y portada
Edgardo Flavio López Martínez
Virginia Ramírez Moreno

Imagen de portada
Peter R. W. Gerritsen

Diagramación e ilustraciones
Virginia Ramírez Moreno
Gustavo Alonso Ortega López

Corrección
David Rodríguez Álvarez



Este trabajo está autorizado bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercialSinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND) lo que significa que el texto puede ser compartido y redistribuido, siempre que el crédito sea otorgado al autor, pero no puede ser mezclado, transformado, construir sobre él ni utilizado con propósitos comerciales. Para más detalles consúltese <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

Todos los derechos de autor y conexos de este libro, así como de cualquiera de sus contenidos, se encuentran reservados y pertenecen a la Universidad de Guadalajara. Por lo que se prohíbe la reproducción, el registro o la transmisión parcial o total de esta obra por cualquier sistema de recuperación de información, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, existente o por existir, sin el permiso por escrito del titular de los derechos correspondientes.

Queda prohibido cualquier uso, reproducción, extracción, recopilación, procesamiento, transformación y/o explotación, sea total o parcial, sea en el pasado, en el presente o en el futuro, con fines de entrenamiento de cualquier clase de inteligencia artificial, minería de datos y texto y, en general, cualquier fin de desarrollo o comercialización de sistemas, herramientas o tecnologías de inteligencia artificial, incluyendo pero no limitando a la generación de obras derivadas o contenidos basados total o parcialmente en este libro y/o en alguna de sus partes. Cualquier acto de los aquí descritos o cualquier otro similar, está sujeto a la celebración de una licencia. Realizar alguna de esas conductas sin autorización puede resultar en el ejercicio de acciones jurídicas.

Álvarez Grzybowska, Natalia Sylwia.

Construyendo poderes locales: microdestilerías y agave azul en el Sur de Jalisco / Natalia S. Álvarez Grzybowska, Peter R. W. Gerritsen. -- 1a ed.

– Guadalajara, Jalisco : Editorial Universitaria : Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa Sur, 2013.

144 p. : il. ; 23 cm. – (Colección Monografías de la Academia)

Bibliografía: p. 136-141

ISBN 978 607 450 864 2

1. Agave-Industria y comercio-Jalisco 2. Mezcal-Industria y comercio-Jalisco I. Gerritsen, Peter Rijnaldus Wilhelmus , coaut. II. t. III. Serie

338.47663 .A47 CDD
HD9019 .A433 .A47 LC

D.R. © 2013, Universidad de Guadalajara



Editorial Universitaria
José Bonifacio Andrada 2679
Colonia Lomas de Guevara
44657 Guadalajara, Jalisco

01 800 834 54276
www.editorial.udg.mx

ISBN 978 607 450 864 2

Noviembre de 2013

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

Índice

7	Prólogo
	JAVIER REYES RUIZ
11	Introducción. Investigación para la transformación
	MARIAN PÉREZ GUTIÉRREZ
	PETER R.W. GERRITSEN
	LILY CABALLERO ZEITUN
	ANAVEL MONTEERRUBIO
13	Capítulo 1. Delimitación del entorno
29	Capítulo 2. Acercamiento general y teórico: del poder de los actores locales
41	Capítulo 3. Primer acercamiento empírico: nuevas regiones, viejas dinámicas
56	Capítulo 4. Segundo acercamiento empírico: de los actores locales y la agroindustria del agave azul
91	Capítulo 5. Tercer acercamiento empírico: de los actores locales y sus estrategias
116	Capítulo 6. Reflexiones finales: ¿se construyen poderes locales?
132	Epílogo: hoy, en el después
136	Bibliografía

*A los señores destiladores y la joven destiladora,
que nos enseñaron un pedazo de su mundo.*

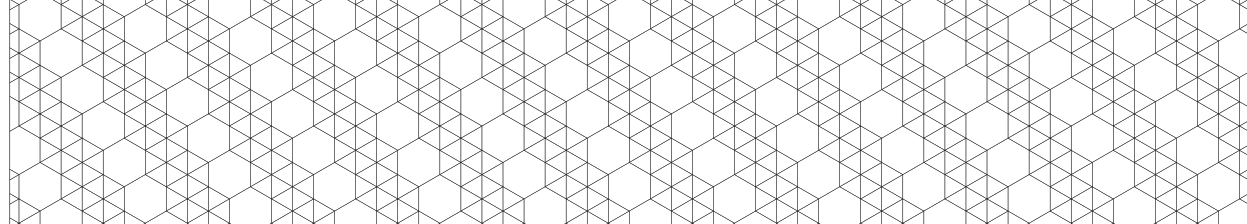
A mi familia.

A Eloy.

Natalia Álvarez G.

*A todos aquellos campesinos y campesinas del Sur de Jalisco,
que a través de sus pequeños esfuerzos cotidianos buscan
defender su forma de ser, su forma de vivir, su identidad y
su territorio, construyendo así verdaderos poderes locales.*

Peter R.W. Gerritsen



Prólogo

JAVIER REYES RUIZ

Con las esperanzas llegan nuevas teorías.
Ziggy Marley

En este libro se de-construye la abigarrada y compleja arena social en la que se desenvuelven seis microdestilerías de agave azul en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco, localizadas en el Occidente de México. En él se muestra que la precariedad no es sinónimo de simpleza y que producir en, desde y para el ámbito local no significa acallada sumisión ante el poder global.

Existe cierto consenso compartido, entre otros, por Pierre-Henry Tavoillot en la línea de que las posturas opuestas entre quienes critican en términos radicales la globalización y quienes la defienden a ultranza tienden a encontrar ciertos puntos de coincidencia, de tal manera que el debate es cada vez menos contrapunteado y más dialógico. En este contexto, un análisis que utilice menos consignas y más argumentos solo podrá darse en la medida en que, entre distintos elementos, se estudien los efectos que produce el poder global en los ámbitos locales. En tal sentido, la presente obra es un aporte muy valioso.

En la lógica del mercado global, a pesar de su intención discursiva de extender la prosperidad y la democracia, enterrar la diversidad cultural y herir las identidades locales son solo accidentes; sin embargo, como se muestra en este libro, existe una sed ciudadana de habitar con autonomía sus propios espacios, de ahí la resistencia de ciertas expresiones sociales de carácter local a convertirse en un engrane de la gran maquinaria económica. Así, solo cegueras malintencionadas no perciben que en medio del asfalto brotan experiencias no únicamente de oposición, sino de propuesta. Desconocerlas no solo deshonor su existencia y su lucha, también desperdicia un campo de estudio que puede ser muy significativo para el transcurrir del tiempo en las sociedades involucradas en la era de la globalización.

Natalia Álvarez y Peter Gerritsen, sin dejar de señalar en este libro las ambigüedades y vulnerabilidades de los pequeños destiladores de agave aquí estudiados, remarcan que estos hacen visibles las prioridades sociales y humanas que tienen como ciudadanos y productores, las cuales representan un contrapeso,

magro pero correoso, a las deshumanizadas preeminencias y al rosario de implacables conjeturas y cálculos que caracterizan en buena medida el proceso de globalización.

En su tránsito entre la reinención personal y el activismo económico, los pequeños productores locales no parecen ver una tierra prometida, pero eso no reduce su deseo de legitimar sus sueños. Su fuerza no está ni en la pureza ni en la perfección, sino en ser refugios de la inconformidad activa, de una sigilosa insubordinación social que mira hacia el horizonte. Es probable que no ganen la partida, debido al poder de los dominadores y a las debilidades propias, pero muestran que hoy –y no hay razón para pensar que mañana no– hay alientos y voluntades independientes y decididas a explorar un destino propio y a generar sombras claras que protejan del inclemente avance de la racionalidad economicista.

Si bien la globalización, como lo han expresado Edgar Morin y Anthony Giddens, ha propiciado una ola democratizadora y la revalorización de los derechos humanos en muchos lugares del planeta, también ha extendido la imposición de un orden económico, cultural y tecnológico que termina, en mayor o menor medida, reduciendo espacios cotidianos de decisión a los ciudadanos que ocupan los territorios locales; las impersonales resoluciones que se toman sobre el tequila en los corporativos de la Brown Forman y en la Beam Future Brands terminan afectando no solo a las grandes productoras del país, sino también la cotidianidad de los dueños de las microdestilerías: lluvia que fertiliza arriba y erosiona abajo, como lo van develando con perspicacia teórica y agudeza perceptiva Natalia y Peter.

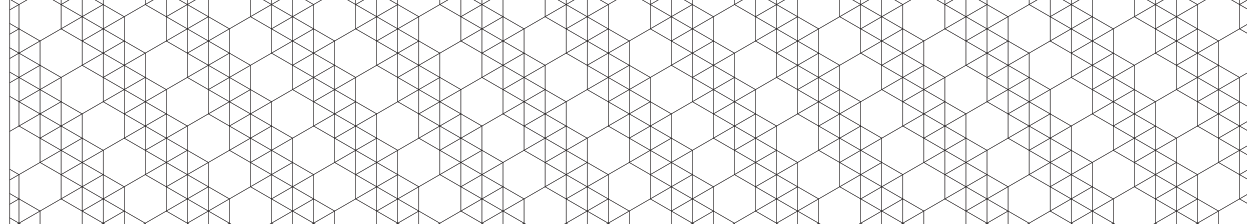
Narrar experiencias como las de este libro es abonar a la recuperación de identidades, significados, trayectorias, no solo por la importancia académica que esto reviste, sino por la necesidad de registrar las trincheras que existen en el espacio local para hacer frente a la apoteosis del *shopping* y los delirios del mercado como totalidad social. Los autores le ponen tribuna a lo que está vivo, arman un espejo roto que nos permite ver un reflejo más completo que trasciende el decir de las grandes tequileras; se inclinan por una narrativa de las ciencias sociales que apuesta menos por la búsqueda de leyes y más por la hermenéutica de los casos, por la conjunción polifónica que muestra el devenir de las subjetividades de los actores sociales en interacción.

Si la globalización es el no-lugar, el territorio local es, como lo van demostrando Natalia y Peter a lo largo del libro, un espacio en el que la gente arraigada ahí, a pesar de que muchas personas tienen la calidad de excluidas o subordinadas, puede organizar sus recursos y modelos de producción, interactuar con otros actores sociales y definir sus rumbos comunes para adquirir colectivamente el control sobre sus vidas con buen nivel de autonomía, aunque ello no les garantice el éxito en sus intenciones. En este contexto, los habitantes de la localidad (del sí-lugar), entre la intuición y la conciencia, establecen lazos de solidaridad, articulación económica y defensa común que, sin ser perfectos, permiten enfrentar

la arrogancia del sistema global, aunque saben que es un terreno resbaladizo que no les asegura que puedan develar con claridad los sentidos de un futuro propio.

En oposición a ello, con su poder izado en las astas de la globalización, las grandes tequileras, mediante gestos abiertos más de hipocresía que de esquizofrenia, afirman defender la identidad cultural, el capital natural, el conocimiento y las tradiciones que están detrás de los destilados de agave, pero en los hechos han ido entregando a las transnacionales, sin pausas ni consideraciones, el patrimonio colectivo de las regiones tequileras. Con ello han propiciado un oligopolio creciente que intenta, con corazón de *sheriff*, subordinar a los productores de agave y desaparecer a las pequeñas destilerías al ritmo de una creciente obesidad monetaria. Sin embargo, su hegemonía tampoco puede ser perfecta, pues todo poder dominante tiene fisuras y en él participa gente que, a pesar de la poderosa posición de las grandes empresas tequileras, no piensa que capitalismo y realidad son sinónimos y está dispuesta al diálogo con los que sobreviven en las esferas inferiores de la sociedad y tienen, por lo tanto, una manera diferente de interpretar el mundo.

Como toda buena investigación, esta indaga en lo que no se ve a simple vista y hace preguntas, que son los rieles para acercarse al conocimiento, con la finalidad de explicarnos mejor lo que pasa en una realidad borrascosa y descarnada, en este caso en la vida de quienes no están incluidos en las sinergias del mercado global pero que, lejos de quedarse en el limbo de la conformidad, buscan aumentar el control sobre sus vidas, luchando en el filo de lo posible. Qué piensan, cómo lo hacen, en qué consiste su insumisión ante el tiempo que les tocó enfrentar. En este libro hay valiosas respuestas y, como toda buena obra, no termina en el silencio. La mirada acuciosa y abarcadora de Natalia y Peter, más bien, dibuja puntos suspensivos que sugieren que las historias siguen corriendo y en las que los giros insospechados, las trayectorias mutantes, los devenires azarosos obligan a no dar por hecho el cumplimiento de las tendencias aquí trazadas, sino a seguir pendientes de los contornos de futuro que se perfilan en este libro. Ya vendrán otros autores, o lo harán ellos mismos, a enriquecer o refutar lo aquí descrito y teorizado; por lo pronto nos comparten su convicción, por demás alentadora, de que la vida social actual no tiene un solo centro ni todas las brújulas señalan hacia el mismo punto cardinal.



Introducción

Investigación para la transformación

MARIAN PÉREZ GUTIÉRREZ

PETER R.W. GERRITSEN

LILY CABALLERO ZEITUN

ANAVEL MONTERRUBIO

Este libro es uno de los productos de las actividades de investigación que se han desarrollado en el contexto del programa internacional de colaboración científica titulado NCCR Norte Sur. El National Centre for Competence in Research, North South es un consorcio de instituciones académicas suizas, y sus socios en diferentes partes del mundo, que tienen la finalidad de crear una plataforma de investigación transdisciplinaria en torno al tema del cambio global y sus impactos locales en diferentes regiones del mundo. Entre estas regiones están la de México, América Central y el Caribe (conocida como Joint Area of Case Studies Caribbean and Central America – JACS CCA), donde se han desarrollado estudios científicos desde 2001 hasta la fecha.

La estrategia de investigación desarrollada en esta región ha identificado tres áreas temáticas clave:

1. *Exclusión social, fronteras internas y fragmentación social.* Se enfoca en prácticas sociales innovadoras que permiten el empoderamiento de actores sociales y mitigar los impactos negativos de la exclusión social, las nuevas fronteras internas y la fragmentación. Esta área temática incluye los subtemas de vulnerabilidad de los pobres en áreas urbanas debido a un sistema deficiente de saneamiento, el papel de la violencia y la inseguridad, y los impactos negativos de la globalización en la construcción de la identidad de actores locales.
2. *Pobreza, estrategias de sobrevivencia y migración.* Se enfoca en las respuestas sociales como parte de las estrategias de sobrevivencia, con atención especial en las actividades económicas, sociales, culturales y políticas que se llevan a cabo entre regiones y naciones.
3. *Políticas públicas, medio ambiente natural y construido y manejo de conflictos.* Se enfoca en el manejo de los recursos naturales y construidos en vista de

un creciente acceso diferencial. En esta área temática se busca identificar y entender nuevas formas de gobernanza local y respuestas locales frente a la globalización y su impacto en la vulnerabilidad territorial, los riesgos socioambientales y el desastre.

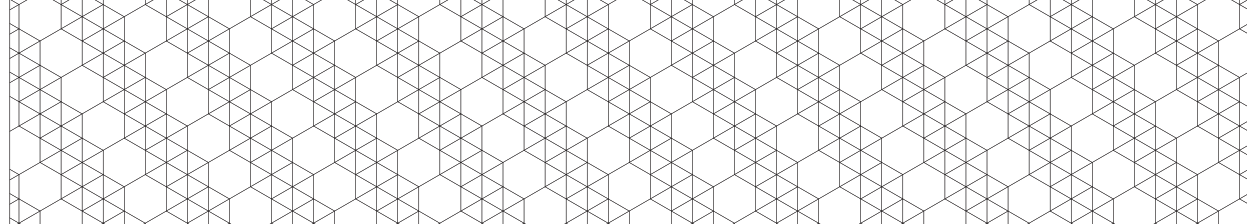
En los 12 años de trabajo que lleva el programa en la región, se conformó una plataforma de investigadores que garantizó el respaldo académico a las líneas de investigación mencionadas y el seguimiento al desarrollo del conocimiento científico en cada una de las áreas temáticas relevantes. Para ello ha identificado los vacíos de conocimiento que plantean nuevos retos a la investigación y que deberían definir los temas prioritarios por investigar, así como el perfil de los estudiantes que deberían realizar tales investigaciones.

El presente libro, *Construyendo poderes locales*, se inserta en la tercera y última línea de investigación –políticas públicas, medio ambiente natural y construido y manejo de conflictos–, y muestra las diferentes estrategias desarrolladas por actores sociales en el campo productivo del agave azul. El agave azul es la materia prima de la bebida típica mexicana, el tequila; sin embargo, como se muestra en el libro, la globalización ha impactado fuertemente en este y otros sectores relacionados con las estrategias de sobrevivencia de los actores locales.

Así, *Construyendo poderes locales* analiza el surgimiento y desarrollo de seis microdestilerías de agave azul en las regiones administrativas Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco –en el Occidente de México–, que se han visto fuertemente impactadas por los efectos negativos de la globalización económica, principalmente durante el periodo 1995-2000. Se parte de un enfoque sociológico centrado en el actor, a partir del cual se identifican las características de las estrategias utilizadas por los dueños de las microdestilerías estudiadas.

Construyendo poderes locales se acerca a los conocimientos de los actores sociales de los espacios locales en lo referente a los factores que transforman su realidad social, y muestra claramente sus capacidades para transformarla a partir de estrategias propias.

La importancia del presente libro consiste en que contribuye con un estudio de caso al entendimiento de los procesos sociales en la línea de políticas públicas, medio ambiente natural y construido y manejo de conflictos. Además, muestra la construcción de contrapoderes, llamados en este libro “poderes locales”, para resistirse a los cambios no deseados en los espacios locales.



CAPÍTULO 1

Delimitación del entorno

Hoy en día nos encontramos ante un panorama mundial crítico; se habla de cambio climático, pérdida de biodiversidad, contaminación del aire, agua, suelos, etc., por un lado, y pobreza extrema, pérdida de la soberanía alimentaria y crisis financieras, por otro. Todos estos problemas se insertan en el contexto de una sociedad individualista, con un tejido social endeble, y una cultura consumista que alimenta el sentimiento de vacío y no satisface las necesidades emocionales ni las existenciales (Bauman, 2007).

Esta crisis ya no se limita al tema ambiental de nuestra sociedad, también se ubica en los dominios económico, social, cultural y político; en otras palabras, lo que vivimos es una crisis multifacética de civilización, la cual refiere al patrón cultural de Occidente, a las formas de organización de la vida del capitalismo durante los últimos 500 años (Arrighi, 1999), y en gran medida a la forma en que se ha establecido la relación sociedad-naturaleza en esta cultura (Lander, 2010). Este patrón cultural, así como su crisis, se han visto magnificados en gran medida por el fenómeno de la globalización, donde se observan cada vez más interrelaciones entre diferentes regiones del planeta.

El fenómeno de la globalización es impulsado por el capitalismo neoliberal, en el momento en que emprende la búsqueda de nuevos puentes para el intercambio comercial en niveles cada vez más amplios, abriendo caminos a transformaciones sociales, culturales e incluso políticas. Esta nueva estructura social, en red a gran escala, ha posibilitado la explotación de recursos naturales y mano de obra con dimensiones globales, pero también una concentración de riqueza y poder globales, que han tenido múltiples consecuencias negativas de igual magnitud en los espacios locales (Castells, 1997).

Ante los impactos negativos de la globalización económica, en varios lugares han surgido respuestas y estrategias para contrarrestarlos, muchas de las cuales han contribuido a la revalorización de aspectos culturales y sociales de cada lugar, y constituyen formas de empoderamiento de los actores locales (Gerritsen y Morales, 2007). A su vez, estas respuestas pueden contribuir a frenar la tendencia a la uniformización (u homogeneización) social ocasionada por la globalización, diversificando y fortaleciendo a la sociedad, por un lado, y haciendo, por otro,

contrapeso al “omnipotente sistema global” a partir de la ejecución de alternativas concretas desde lo local. Toledo lo refiere de la siguiente manera:

Y sin embargo esta modalidad perversa de globalización que parece indetenible, que aparece como un fenómeno que se impone irremediabilmente, encuentra cada vez más, miles, quizás millones, de minúsculas resistencias, a veces imperceptibles, que puestas juntas, que analizadas en conjunto, hacen mirar la realidad con otros ojos, devuelven la esperanza, e impiden la parálisis y el desencanto (Toledo, 2007:13).

Dado que la globalización económica y sus impactos se observan en amplios sectores y espacios de la vida social y económica, las respuestas locales a este fenómeno también se ubican en distintos lugares y contextos, e intervienen en ellas diferentes actores con distintas estrategias.

En este libro interesa mostrar el caso de la agroindustria del agave azul,¹ que ha resultado fuertemente afectada por la globalización económica. Los actores sociales de los que se habla en los siguientes capítulos son los dueños de algunas microdestilerías de agave azul (*Agave tequilana* Weber) en las regiones político-administrativas Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco. Mediante sus respuestas y estrategias en los espacios locales, estos actores van trazando un “desarrollo” alternativo al predominante, y hasta cierto punto, como se verá, con acciones más sustentables. En el presente capítulo describimos el contexto general de nuestro estudio, así como su diseño.

Nuestro enfoque en las microdestilerías de agave azul

Desde la segunda mitad de los años noventa del siglo xx, la región Sur de Jalisco, donde se ubican las regiones administrativas Sierra de Amula y Costa Sur, se ha convertido en una de las tres zonas jaliscienses productoras de agave azul, junto con las regiones de los Altos y Centro del estado.

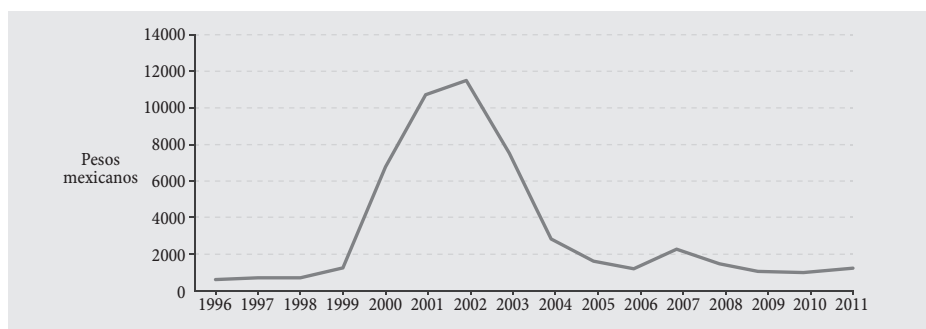
¹ Es importante dejar en claro que cuando hablamos de agroindustria de agave azul lo hacemos sin distinguir si los productos están certificados o no como *tequila*, pues independientemente de ello comparten varias características y problemáticas, y, como se verá, son de hecho productos que compiten entre sí en el mercado. Cuando queramos hablar de destilado de agave azul certificado le llamaremos *tequila*, de lo contrario nos referiremos únicamente a un destilado de agave azul.



Foto 1.1. Parcela con agave azul en el municipio de El Limón, Jalisco (Natalia Álvarez)

Esto se debió en gran medida a que el incremento en la demanda de tequila en el país y a nivel internacional hizo que el precio del kilo de la materia prima subiera exponencialmente. Este y otros incentivos llevaron a los campesinos de la región Sur a cambiar sus cultivos tradicionales por el de agave azul. Entre tales incentivos están la disminución de apoyos del Gobierno al campo y la transnacionalización de la industria alimenticia, con lo cual los productores perdieron espacio (y poder) en el mercado para la comercialización de sus productos agrícolas (Gerritsen y Morales, 2007; Gerritsen y Martínez, 2010).

La agroindustria del agave azul se caracteriza por una gran inestabilidad ocasionada, entre otras cosas, por las crisis cíclicas de grandes alzas y caídas en su precio (gráfica 1.1), lo cual afecta fuertemente a todos los actores sociales involucrados, como se detalla a partir del capítulo 3. Sin embargo, al mismo tiempo se trata de una agroindustria que ha atraído a muchos nuevos actores sociales a participar de la riqueza que genera, que los campesinos llegaron a llamar “oro azul”. Así, cuando se presentan crisis, los actores sociales que participan en la cadena productiva de esta agroindustria se encuentran en tensión, y existe una lucha y negociación permanente del precio en un contexto donde el Estado ha tenido muy poca injerencia (Leclert *et al.*, 2010).



Gráfica 1.1. Precio medio por tonelada de agave azul, 1996-2011

Fuente: Elaboración propia con base en datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la Sagarpa.

Por otra parte, es necesario considerar que la globalización económica ha tenido un fuerte impacto en la agroindustria del agave azul, particularmente en el tequila, pues con ella no solo se incrementó la comercialización del producto en el mercado nacional, también aumentaron de manera importante las ventas en los mercados internacionales.² Esto condujo a que gran parte de la industria tequilera haya sido vendida por los dueños originales y ahora sea de propiedad extranjera, y que la mayor parte de los beneficios de este producto salgan del país, mientras que la contaminación y los conflictos sociales que ocasiona esta agroindustria permanecen en las localidades donde se produce la bebida, es decir, en territorio mexicano.

El aumento de la demanda y la comercialización del tequila ocasionó que los territorios donde se cultiva el agave y produce la bebida se fueran ampliando. Así, a mediados de la década de los noventa del siglo pasado se empezó a cultivar esta planta en las regiones político-administrativas Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco.³ En este nuevo territorio agavero la sobreoferta de agave azul del año 2000 tuvo por respuesta local un incremento significativo en el número de microdestilerías (Gerritsen *et al.*, 2010b), lo que hace interesante el estudio de estos actores sociales emergentes. El surgimiento de estas microdestilerías y las estrategias diseñadas y utilizadas por ellas para sostenerse en un contexto económico adverso, constituyen el asunto central de este libro.

² Cerca de la mitad de la producción nacional de tequila (es decir, únicamente el destilado de agave azul registrado como tal en el Consejo Regulador del Tequila) de 1995 a 2007 se ha destinado a la exportación (Gerritsen y Martínez, 2010: 46).

³ En 1998, el Gobierno del Estado de Jalisco estableció una regionalización político-administrativa que no necesariamente coincide con las regiones reconocidas tradicionalmente en la entidad ni con sus regiones naturales. En este trabajo nos referimos a esta regionalización creada con fines administrativos.

El interés por este campo de estudio surge a partir del trabajo que se realiza en el Departamento de Ecología y Recursos Naturales-Imecbio (DERN-Imecbio) del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara, con sede en Autlán, en el cual se ha buscado conocer las consecuencias sociales y económicas del cultivo de agave azul y su destilación en la región, y las posibles alternativas para trazar un desarrollo local o endógeno más sustentable (Gerritsen y Martínez, 2010). Por otra parte, el DERN-Imecbio ha hecho distintas investigaciones en la región encaminadas a conocer el potencial local (o endógeno) de desarrollo en el contexto de globalización económica y sus consecuencias negativas en la región (Gerritsen y Morales, 2007).

Diseño metodológico del estudio

Se hizo un acercamiento a las microdestilerías desde la etnometodología, que se centra en conocer las estrategias o los métodos utilizados por los actores sociales para construir sus prácticas y, a partir de una adecuada contextualización, explicar dichas acciones (Rodríguez *et al.*, 1999). Como instrumentos de esta metodología, se recurrió a la observación, notas de campo, análisis de datos del contexto y a la realización de entrevistas semiestructuradas (véase cuadro 1.1).

Cuadro 1.1. Síntesis de la metodología utilizada

Tipo de investigación	Descriptivo-explicativa
Enfoque	Perspectiva centrada en el actor
Método	Etnometodología y cuantitativo
Técnicas/instrumentos	Notas de campo, entrevistas semiestructuradas, análisis de datos
Conceptos teóricos	Global/local, poder, agencia, desarrollo, sustentabilidad

Fuente: Elaboración propia con base en Rodríguez *et al.* (1999), Long (2007) y Bernard (2011).

La selección de las seis microdestilerías de agave azul de las regiones de Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco se realizó con base en el estudio del incremento de destilerías en su territorio, en el cual se identifica un total de 17 de ellas en la cuenca baja del río Ayuquila (*cfr.* Gerritsen *et al.*, 2010b). Con el fin de poder apreciar las diferencias entre las destilerías y sus estrategias, se establecieron los siguientes criterios de selección:

- *Ubicación.* Que pertenezcan a los municipios de la cuenca baja del río Ayuquila, donde se contabilizaron 17 destilerías hasta 2008.
- *Año de surgimiento.* Contar con un comparativo de destilerías anteriores y posteriores al año 2000.

- *Tipo de agave utilizado.* Contar con un comparativo de destilerías de esa región que utilizan únicamente agave azul y las que lo combinan con agave verde.

A partir de este conjunto de criterios fueron elegidas las seis destilerías que se mencionan en el cuadro 1.2.

Cuadro 1.2. Características básicas de las microdestilerías seleccionadas

Nombre*	Municipio	Fundación	Tipo de agave cultivado
Aguardiente Caliente	El Grullo	1967	Azul y verde
La Taberna del Olvido	El Limón	1992	Azul y verde
Mezcal Torcido	El Limón	1995	Azul
Penas Ahogadas	Autlán	2004	Azul
Tuxtla Reposado	Autlán	2005	Azul
El Fuego de Mayahuel	El Limón	2006	Azul

* Los nombres de las destilerías son ficticios.

El presente trabajo analiza tres microdestilerías que surgen después del año 2000, y tres microdestilerías anteriores a este año y a esta sobreoferta, tomando en cuenta su desarrollo hasta julio de 2008, cuando se levantó la información. El objetivo fue entender cómo surgen estas microdestilerías, qué hacen para sostenerse, cuáles son sus fortalezas y qué tipo de *desarrollo* están construyendo, desde una perspectiva centrada en el actor, tomando como ejes analíticos las *estrategias*⁴ y las *respuestas*. Para ello se toman en cuenta algunas pautas metodológicas sugeridas por Long para una perspectiva centrada en el actor, entre las cuales destaca tomar como punto de partida la problemática definida por los mismos actores sociales y mostrar cómo se desarrollan los discursos, las relaciones sociales, los conocimientos y los recursos materiales y no materiales; identificar cómo se dan las negociaciones de significados y valores entre los actores sociales; y, por último, mostrar los procesos de construcción de conocimiento, de poder y de sus reconfiguraciones (Long, 2007: 441-446).

La *perspectiva centrada en el actor* de Long (2007) es un enfoque adecuado porque plantea una concepción de poder amplia y propone una relación proporcionada entre las grandes estructuras y los actores sociales (personas, grupos de

⁴ El concepto de estrategia se abordará más adelante; sin embargo, para no dejar al lector sin elementos de juicio, con estrategia nos referimos al diseño, la planeación y el ordenamiento racional de las acciones por el actor local, en consideración con el actuar de los actores que le rodean y de los recursos con que cuenta (Long, 2007).

ellas o instituciones), desde una visión constructorista del mundo.⁵ Esta visión parte del entendido de que la realidad social es dinámica y cada actor social tiene un papel en ella (aunque sea pasivo), con el que va contribuyendo a la construcción de sus estructuras. Por otra parte, es interesante el enfoque de Long y su obra porque se ha empleado particularmente para el análisis de procesos de desarrollo rural y de las estrategias utilizadas por los actores sociales, como en el presente caso.

Área de estudio: El Grullo, El Limón y Autlán de Navarro

El estudio se realizó en las localidades de Mezquitán, El Mentidero, El Grullo, El Limón, La Ciénega y El Palmar, distribuidas en tres municipios de Jalisco: Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón. Estos municipios se encuentran en las regiones político-administrativas Sierra de Amula (El Grullo y El Limón) y Costa Sur (Autlán de Navarro), como se observa en la figura 1.1.

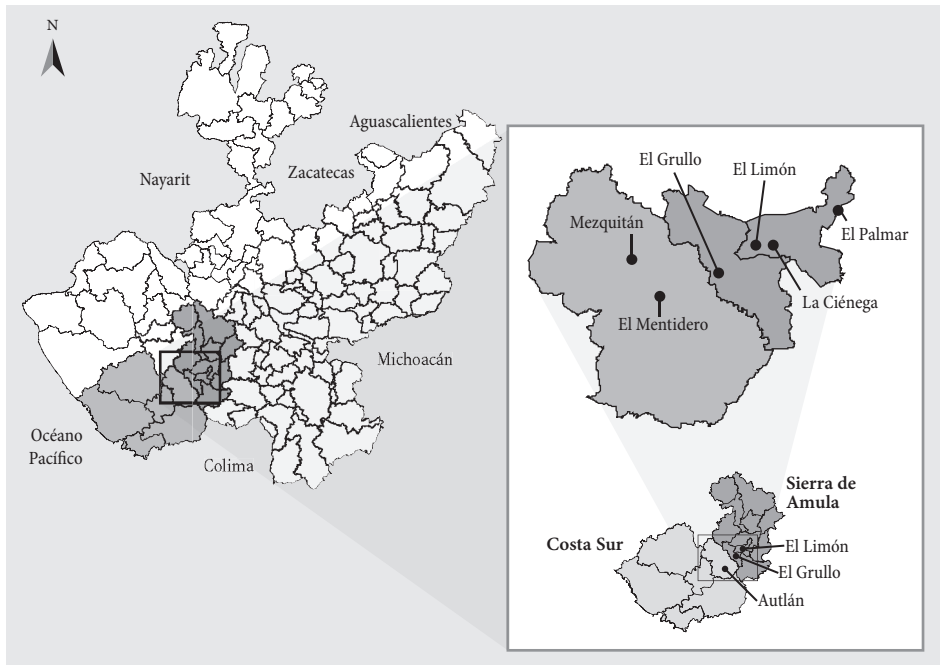


Figura 1.1. Mapa del área de estudio con localidades, municipios y regiones de Jalisco

Fuente: Elaboración propia.

⁵ En relación con este concepto, Long hace una distinción interesante entre constructivismo y constructorismo: el primero se refiere únicamente al ámbito cognitivo, mientras que el segundo, tanto al ámbito cognitivo como a “las dimensiones sociales y práctica social” (Long, 2007: 23).

Estas dos regiones, y particularmente estos tres municipios, se ubican en la cuenca del río Ayuquila, caracterizada por una gran biodiversidad, motivo por el cual cuenta con cinco áreas naturales protegidas (ANP):

- Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán (RBSM), Jalisco.
- Las zonas de protección de flora y fauna Sierra de Quila, Jalisco.
- El Jabalí, Jalisco.
- Parque Nacional Nevado de Colima, Colima.
- Zona de Protección de Recursos Naturales Las Huertas de Comala, Colima.

Además de alojar dos montañas prioritarias del Programa Nacional de Manejo de Montañas: Cerro Grande y el Nevado de Colima.

De los tres municipios del estudio, solo en Autlán de Navarro encontramos parte de una ANP, la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán. Estas regiones son biodiversas en flora y fauna, pues cuentan con algunas especies animales endémicas, como el puma. Cuentan con el río Ayuquila, que es uno de los 43 más importantes de México, y otros ríos y arroyos, como el Manantlán, El Profundo, Ahuacapán, La Zanja, El Colomo, El Saucillo, Platanar, Capirote, Ameca, Salado, Hondo, Grande, y otros con corriente en temporada de lluvias. Finalmente, en los tres municipios se pueden encontrar yacimientos minerales de cobre, oro, plata, manganeso, cantera y piedra caliza (Cotler y Caire, 2009; JIRA, s.f.; Gerritsen y Martínez, 2010).

Como se observa en la figura 1.1, estos municipios se encuentran en el suroeste de Jalisco y presentan entre ellos algunas diferencias importantes, como el tamaño de la superficie y de la población, que aparecen en el cuadro 1.3. En el lado derecho del cuadro agregamos los índices de marginación para visualizar las diferencias en la calidad de vida de estos municipios, con lo cual queda muy claro el liderazgo de Autlán de Navarro, que se explica en gran medida por su alto desarrollo comercial que ha impulsado la inversión en infraestructura básica.

Cuadro 1.3. Algunos rasgos de los municipios del área de estudio

Municipio y región	Población total		Superficie en hectáreas	Tenencia de la tierra	Colindancias	Índice y grado de marginación	
	2010	2005				2010	2000
Autlán de Navarro, Costa Sur	57,559	52,076	96.29	Predomina privada	Ayutla, Unión de Tula, El Grullo, Tuxcacuesco, Cuautitlán de García Barragán, Casimiro Castillo y Villa Purificación	-1.42487, muy bajo	-1.37092, muy bajo
El Grullo, Sierra de Amula	23,845	21,413	15.72	Predomina privada	Unión de Tula, Autlán, El Limón y Tuxcacuesco	-1.34960, muy bajo	-1.20287, bajo
El Limón, Sierra de Amula	5,499	5,364	13.057	Predomina ejidal	Ejutla, Tonaya, Tuxcacuesco y El Grullo	-0.90682, bajo	-0.82517, bajo

Fuente: Elaboración propia con base en información del Consejo Nacional de Población (Conapo, 2000, 2010), Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (Inafed, s.f.), Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2005, 2010) y Gerritsen *et al.* (2005).

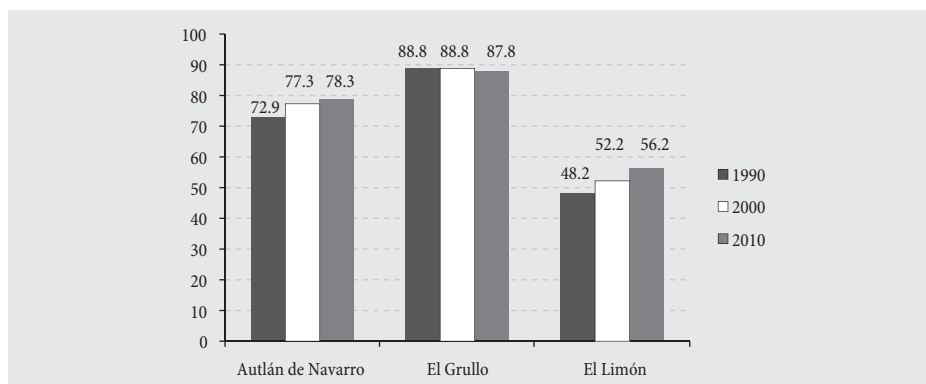
En el cuadro 1.4 se presentan los índices y grados de marginación de las localidades de estudio, lo que aporta una información mucho más cercana a las condiciones de los actores sociales estudiados. Al comparar los cuadros 1.3 y 1.4 vemos que las localidades de Mezquitán y El Mentidero tienen un índice de marginación mayor (bajo) que el de su municipio, Autlán (muy bajo); en el caso de El Grullo es casi igual el índice de la localidad que el del municipio (en ambos casos es muy bajo); y en los casos de las localidades de El Palmar y El Limón su índice de marginación es menor (muy bajo) que el de su municipio, El Limón (bajo); salvo el de La Ciénega, que tiene el mismo grado de marginación que su municipio, El Limón (bajo). Así, están por un lado El Palmar, El Limón y El Grullo con un índice de muy bajo de marginación, y Mezquitán, El Mentidero y La Ciénega con un índice bajo.

Cuadro 1.4. Información de las localidades del área de estudio

Región	Localidad	Población total		Índice y grado de marginación 2010
		2010	2005	
Autlán de Navarro	Mezquitán	885	796	-1.27619, bajo
	El Mentidero	1,406	987	-1.15908, bajo
El Limón	La Ciénega	1,032	1,008	-1.22012, bajo
	El Palmar	234	265	-1.36849, muy bajo
	El Limón	3,102	2,965	-1.42368, muy bajo
El Grullo	El Grullo	20,924	19,364	-1.39932, muy bajo

Fuente: Elaboración propia con base en información de Conapo (2010b) e INEGI (2010).

Un aspecto complementario que ayuda a entender las dinámicas de cada municipio es el nivel de urbanización (véase gráfica 1.2), el cual conlleva un mayor acceso a algunos bienes e infraestructura como medios de comunicación, educación, empleo y salud; en general, la dinámica de urbanización se convierte en una concentración de capital y de recursos.⁶ En la gráfica se presentan los datos de los tres municipios en 1990, 2000 y 2010, y en ella se observa que El Grullo es el que cuenta con mayor porcentaje de población urbana, seguido por Autlán, y en menor medida por El Limón; sin embargo, a lo largo del periodo 1990-2010 la diferencia entre ellos ha disminuido.

**Gráfica 1.2. Porcentajes de población urbana en Autlán, El Limón y El Grullo**

Fuente: Elaboración propia con base en INEGI (1990, 2000 y 2010).

En cuanto a medios de comunicación, cuentan con una carretera federal que comunica a Guadalajara con Barra de Navidad, pasando por Autlán, y una estatal

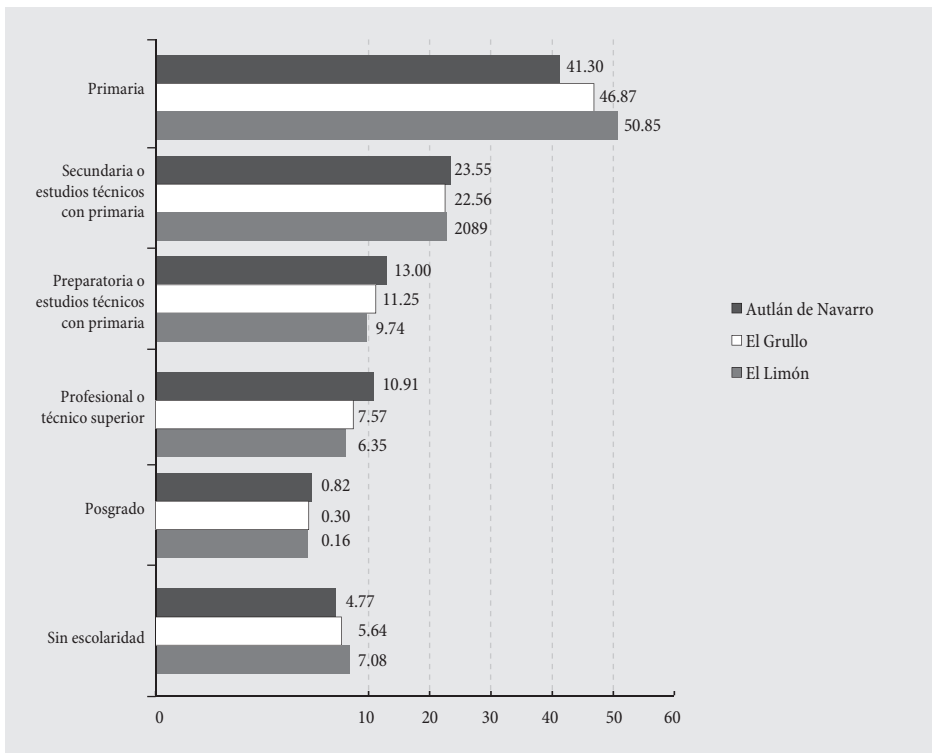
⁶ Es de resaltar que aunque El Grullo es el más urbanizado, no es el que presenta el menor índice de marginación. Sirva este ejemplo para denotar que la urbanización no necesariamente viene acompañada de un mayor “bienestar”.

que pasa por Autlán de Navarro, El Grullo, El Limón, Tonaya y Ciudad Guzmán. De esta manera, El Limón es el municipio menos conectado, ya que se encuentra más alejado de alguna carretera federal.

Por otra parte, en cuanto al acceso a la educación de la población, podemos tomar como indicador el nivel de alfabetismo (véase cuadro 1.5) y el nivel escolar en cada municipio (véanse las gráficas 1.3 y 1.4). De nuevo se confirma la tendencia a un mayor acceso a la educación en el municipio de Autlán de Navarro, seguido por El Grullo y en tercer lugar por El Limón en el año 2010.

Cuadro 1.5. Población mayor de 15 años de edad analfabeta y sin primaria completa, 2010 (porcentajes)		
Municipio	Analfabeta	Sin primaria completa
Autlán de Navarro	4.80	21.16
El Grullo	5.16	23.42
El Limón	6.26	30.16

Fuente: Conapo (2010b).

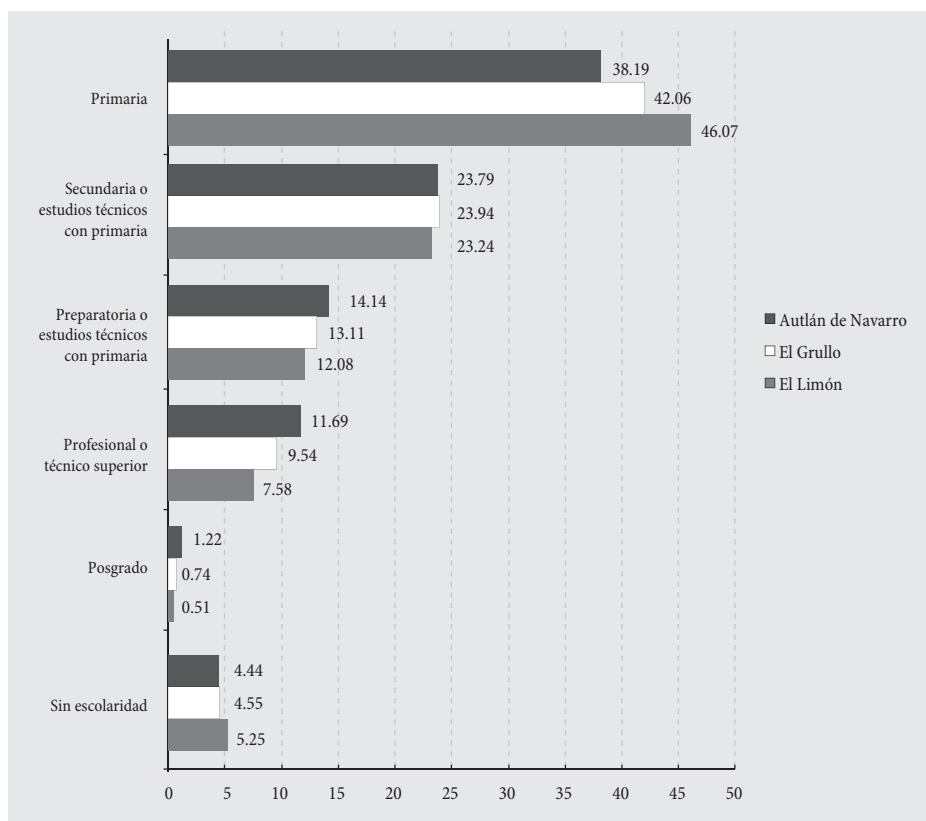


Gráfica 1.3. Nivel escolar de la población mayor de cinco años en cada municipio, 2005 (porcentajes)

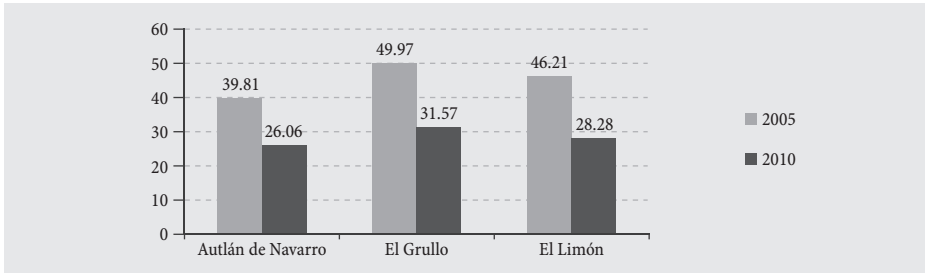
Fuente: Elaboración propia con base en INEGI (2005).

Consideremos, además, que en Autlán de Navarro se encuentra el Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara, que atrae a muchos jóvenes de la región, incluso de El Grullo y El Limón, a estudiar la licenciatura, o también alguno de los posgrados que ofrece recientemente.

La falta de acceso a la atención médica representa una problemática importante en la región (compartida a nivel nacional por la falta de prestaciones laborales en la mayoría de los empleos), lo que deja sin oportunidad de ejercer su derecho a la salud al 26.06 % de la población de Autlán de Navarro, el 31.57 % de la de El Grullo y el 28.28 % de la de El Limón en 2010 (véase gráfica 1.5), sin tomar en cuenta la calidad del servicio.



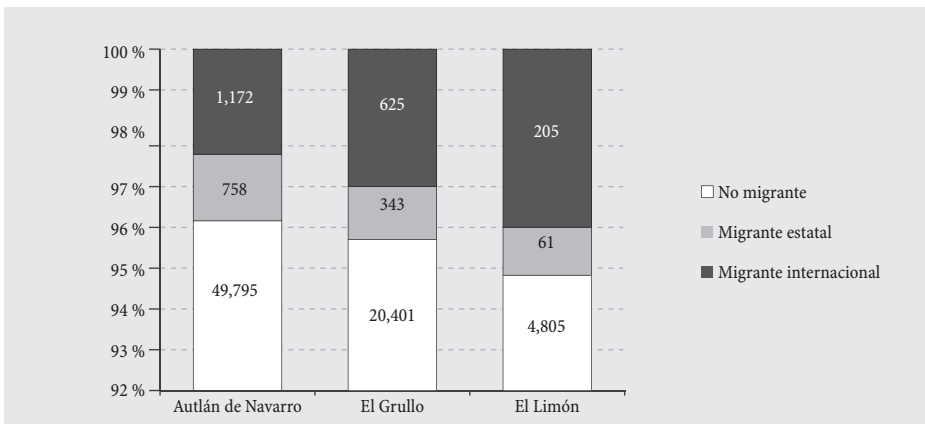
Gráfica 1.4. Nivel escolar de la población mayor de cinco años en cada municipio, 2010 (porcentajes)
Fuente: INEGI (2005 y 2010).



Gráfica 1.5. Población no derechohabiente en Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón, 2005 y 2010 (porcentajes)

Fuente: INEGI (2010).

El medio rural mexicano se caracteriza por la gran emigración de sus habitantes a las ciudades y a Estados Unidos: “Actualmente, los mexicanos representan el cuatro por ciento de la población total de ese país y alrededor del 30 por ciento de la población inmigrante” (Conapo, 2010a: 12). La emigración a Estados Unidos es un fenómeno debido, en gran medida, a la falta de oportunidades laborales en el país, pero también implica toda una dinámica sociocultural en la que se ven involucrados cambios en los estilos de vida y en las aspiraciones; este fenómeno se ha dado de manera muy fuerte particularmente en Jalisco.⁷ El municipio de El Limón presenta alto índice de intensidad migratoria a Estados Unidos en 2010 (Conapo, 2010a), mientras que la de El Grullo y Autlán es media, lo que se puede ver en la gráfica 1.6. Por otra parte, de los tres municipios a que nos venimos refiriendo, el que presenta mayor porcentaje de migración estatal es El Grullo, seguido de El Limón y Autlán.



Gráfica 1.6. Población mayor de cinco años en condición migratoria, 2005

Fuente: INEGI (2010).

⁷ En 2005 ocupó el cuarto lugar nacional en emigración, después del Distrito Federal, el Estado de México y Veracruz (INEGI, 2005). En 2010 ocupa el lugar número 13 a nivel nacional en cuanto a su intensidad migratoria a Estados Unidos (Conapo, 2010a).

La problemática migratoria se vincula al desempleo, que en Jalisco ha estado aumentando en los últimos años, pues pasó de una tasa de desocupación (del primer trimestre de cada año) de 3.80 % en 2005 a 5.28 % en 2010 (INEGI, 2005, 2010).

En cuanto a la población económicamente activa (PEA), la tradición laboral ha sido a concentrarse en los sectores económicos secundario y terciario, aun cuando la agricultura, y desde los años setenta también la ganadería, han constituido una fuente importante de trabajo en estas regiones. En el cuadro 1.6 se muestra la distribución sectorial del empleo en los tres municipios y en el estado.

Cuadro 1.6. Población mayor de 12 años ocupada según sector económico en los municipios de Autlán, El Limón, El Grullo, y el estado de Jalisco, 1990 y 2000 (porcentajes)

Sector de ocupación y año de censo		Autlán	El Grullo	El Limón	Jalisco
Sector primario	1990	25.18	29.83	45.26	15.07
	2000	19.75	24.12	39.45	10.03
Sector secundario	1990	26.13	24.32	21.43	32.75
	2010	21.58	22.33	18.59	31.88
Sector terciario	1990	46.24	43.92	30.05	48.77
	2000	57.08	52.20	40.73	54.98

Fuente: INEGI (1990, 2000).

En 2000, las cifras de la PEA que laboraba en el sector primario disminuyó a 5.43 % para Autlán, 5.71 % para El Grullo y 5.81 % para El Limón.

Es importante resaltar los tres sectores que se vinculan a nuestro tema: la agricultura, la industria manufacturera y el comercio. En los tres municipios representan una ocupación importante en relación con el resto.

Algunos cultivos sobresalientes han sido: caña de azúcar (por el ingenio azucarero Melchor Ocampo, ubicado en el valle Autlán-El Grullo), maíz, sorgo, jitomate, pepino, chile, pitaya y cacahuete. La poca competitividad en el mercado global de los productos agrícolas básicos, ocasionada por la apertura comercial, y la consecuente caída de sus precios, han sido factores importantes para que varios productores de distintas regiones de México cambien su actividad productiva por otras aparentemente más prometedoras, lo cual implica un abandono paulatino del campo (Gerritsen y Morales, 2007).

El uso del suelo en estos municipios es sobre todo agrícola, y la tenencia de la tierra predominante en Autlán y El Grullo es la propiedad privada, y la ejidal en El Limón (véase cuadro 1.3). Es de hacer notar que al cultivo de agave azul han recurrido más los ejidatarios que los propietarios privados en los tres municipios (Gerritsen y Martínez, 2010).

Autlán de Navarro y El Limón se encuentran entre los municipios con mayor cantidad de plantas cultivadas de agave azul de las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco, no así el de El Grullo. En El Grullo este cultivo ocupó el 1.9 % de las tierras destinadas a la producción rural, 7.8 % en Autlán de Navarro y 10.8% en El Limón⁸ durante el periodo 1994-2004, datos que refuerzan la idea de que había incentivos para poner destilerías, y que estos se manifestarían de manera diferenciada en cada municipio (Gerritsen y Martínez, 2010: 58).

Estructura del libro

El presente libro consta de seis capítulos. En este capítulo 1, que corresponde a la introducción al tema, se explican el motivo por el cual se realiza el estudio y la metodología utilizada en este. También se hace una descripción general de los tres municipios donde se ubican las microdestilerías estudiadas.

En el capítulo 2 se abordan las bases teóricas de las cuales se parte y las discusiones actuales en torno a la globalización, el desarrollo y la problemática rural, lo que conforma el marco contextual del estudio. En seguida se trata el tema del poder a partir de los conceptos de *agencia* y de *arena*,⁹ que sirven para analizar la información y a partir de los cuales se busca vincular la práctica de los actores locales y sus estrategias a la construcción de poder y de desarrollo.

El capítulo 3 contiene una introducción a la dinámica de la agroindustria del agave azul a lo largo de la historia, así como su reciente introducción e impacto en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco.

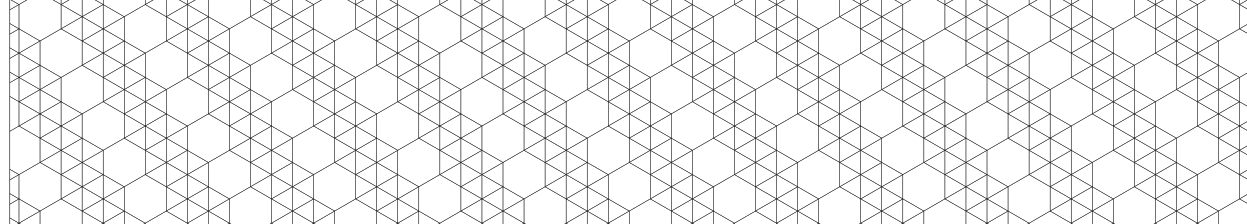
Los capítulos 4 y 5 conforman la parte medular del libro. En el 4 se conocen con mayor profundidad las características de los diversos actores sociales involucrados en el sector, especialmente de las microdestilerías estudiadas; además, se analizan las percepciones que tienen los dueños de ellas acerca del resto de los actores sociales involucrados y de sus interacciones en la *arena*. En el 5 se analiza el proceso de conformación de las microdestilerías, los recursos económicos y sociales con los que cuentan y las respuestas y estrategias que ponen en práctica en el manejo de estos recursos. Para cerrar el capítulo, se discute en torno a la

⁸ Según los datos del Plan de Desarrollo Municipal de Autlán de Navarro, Jalisco, 2007-2009, la tasa de crecimiento del cultivo de agave azul de 1989 a 2004 se estimó 18 % anual en la región Sierra de Amula y Autlán (p. 18), mientras que la producción de destilado fue en promedio de 8.88 % anual entre 1989 y 2006 (Macías y Valenzuela, 2007).

⁹ Conceptos desarrollados por Long (2007). La *agencia* se refiere a la capacidad del actor social de actuar y transformar a partir de los conocimientos que tiene de su espacio social y de los actores sociales –agentes– que le rodean; y la *arena*, al espacio social donde se negocian intereses, se comparten circunstancias y se establecen las relaciones de poder.

posición que ocupan los distintos actores sociales en la *arena*, y las relaciones que establecen entre ellos a partir de estas estrategias.

Finalmente, en el capítulo 6 se retoma lo visto en los capítulos anteriores con el fin de discutir los resultados empíricos y la teoría a partir de las preguntas: ¿se construyen poderes locales?, ¿cómo son?, ¿qué potencial tienen? y ¿cómo pueden contribuir a un desarrollo más sustentable? Cierra esta parte con algunas reflexiones y conclusiones.



CAPÍTULO 2

Acercamiento general y teórico: del poder de los actores locales

Uno de los intereses centrales en este libro es reflexionar sobre las nociones de *poder* y *agencia* (es decir, el conocimiento de su entorno y por ende la capacidad de transformación) que tienen los actores sociales, tomando en cuenta las condiciones que nos impone el vivir en un mundo globalizado. Por ello en este capítulo hacemos, en términos generales, un esbozo teórico que permite dar a entender cómo se construyen las estrategias locales a partir de las nociones de poder y agencia, y presentamos algunos ejemplos de empoderamiento desde diferentes contextos y con distintas estrategias. Además, hacemos una breve contextualización de la problemática general existente respecto a la globalización, el campo mexicano y las diversas visiones de desarrollo que se han ido asumiendo en la sociedad en diferentes momentos y que ahora se cuestionan.

Para ello partimos del postulado teórico-epistemológico de que la realidad social es una construcción tanto cognitiva como práctica y social, el cual se describe en gran medida en la obra *La construcción social de la realidad*, de Berger y Luckmann (1968), que aporta un esquema conceptual que nos permite vincular lo social en general con lo individual a través de un proceso dialéctico.

A partir de este enfoque construccionista, el concepto de globalización adquiere matices importantes, lo cual significa reconocer que la globalización, el poder y el desarrollo son construcciones sociales y, como tales, requieren de mecanismos de reproducción en la sociedad para persistir. Conocer y transformar estos mecanismos de reproducción puede ser útil para construir formas de desarrollo alternativo, que es a donde apunta este libro.

Globalización, campo mexicano y desarrollo

Cuando se comienza a hablar de la globalización, sus consecuencias más notorias se relacionan con los impactos económicos, los cambios tecnológicos (en

los sistemas de producción) y la desregulación y apertura de los mercados; así mismo, en torno a esta discusión, una corriente importante coincide en que “la globalización es un fenómeno íntimamente vinculado con el desarrollo capitalista, y existe desde que existe este modo de producción” (Rózga, 2001: 87); a pesar de esta visión generalizada de la globalización, este fenómeno abarca también las esferas social, política y cultural (Arrighi, 1999; Zermeño, 2005).

La relación estrecha entre globalización, libre mercado y capitalismo o neoliberalismo lleva con frecuencia a la confusión conceptual entre estos, por lo que, para los fines de este estudio, hacemos la siguiente acotación: entendemos la globalización como un *fenómeno* social de interrelaciones, el neoliberalismo (o capitalismo liberal) como un *modelo* económico, y el libre mercado como una *característica* o *elemento* del neoliberalismo que estipula que no habrá limitaciones territoriales para el intercambio de bienes y servicios, es decir, para la comercialización. Así, cuando hablamos de globalización económica hablamos de un fenómeno impulsado por el establecimiento de un modelo económico neoliberal global cuya premisa es el libre mercado, y se refleja en los tratados de libre comercio (TLC) internacionales, entre otros.

México ha firmado dos TLC principales, el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) con Estados Unidos y Canadá, para la comercialización de bienes y que entró en vigor en 1994, y el Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (TLCUEM), firmado en 2000 para bienes y en 2001 para servicios e inversiones.¹⁰ En particular, el TLCAN ha sido un parteaguas en la historia nacional, pues a raíz de él se han dejado sentir mucho más las consecuencias negativas de este modelo económico. Por ejemplo, “entre 1995 y 1999, a precios reales, el maíz y el trigo han bajado un 45 % y el sorgo 55 % (el frijol 40 % entre 1990 y 1999), mientras las semillas y el fertilizante aumentaban entre 50 y 60” (Zermeño, 2005: 10).

En el caso de la agroindustria del agave azul, el TLCAN marcó el inicio de un nuevo periodo; a medida que se incrementaba la comercialización del tequila con la apertura de fronteras, el producto se daba a conocer más. Aumentó el gran éxito que ya había conseguido, particularmente en Estados Unidos, a partir de la Segunda Guerra Mundial en los años cuarenta, cuando los norteamericanos sustituyeron el whisky por el tequila, y posteriormente con la moda de los famosos cocteles *margarita* y *tequila sunrise* en los cincuenta (Luna, 1991; Macías y Valenzuela, 2007). Al aumentar la demanda significativamente, se potenció una serie de transformaciones que ya estaban en curso en esta agroindustria y alrededor de ella, como la tecnificación del sistema productivo, la participación de capital extranjero, la regulación del producto a partir de normativas que responden al

¹⁰ http://www.aduanas.sat.gob.mx/aduana_mexico/2007/Descargas/Guia_Importacion/GIO7_o6.pdf (consultado el 26 de mayo de 2010).

mercado internacional y la integración de nuevos actores a la agroindustria (campesinos, intermediarios, instituciones, inversionistas, destiladores).

Varias de las implicaciones del fenómeno de la globalización económica en esta agroindustria, junto con las medidas y políticas que ha tenido (y dejado de tener) el Gobierno mexicano al respecto, se detallan más a fondo en el capítulo 3.

Lo global y lo local

El fenómeno de la globalización tiene un efecto paradójico y contradictorio en cuanto al proceso en sí y sus impactos. Por un lado, implica la apertura de vías de comunicación para el intercambio social, cultural, político y económico a nivel global, con un efecto de uniformización; por otro, se van generando espacios de localidad diferenciados, ya que “las tendencias dentro del proceso de globalización son muy desiguales en tiempo y espacio” (Rózga, 2001: 86). Bauman lo describe de la manera siguiente:

La globalización divide en la misma medida que une: las causas de la división son las mismas que promueven la uniformidad del globo. Juntamente con las dimensiones planetarias emergentes de los negocios, las finanzas, el comercio y el flujo de información, se pone en marcha un proceso “localizador”, de fijación del espacio. Estos dos procesos estrechamente interconectados introducen una tajante línea divisoria entre las condiciones de existencia de poblaciones enteras, por un lado, y los diversos segmentos de cada una de ellas, por otro. Lo que para algunos aparece como globalización, es localización para otros... (Bauman, 1999: 8).

Así, las empresas con movilidad global tienen ventaja sobre las localidades:

En principio, no hay determinación espacial en la dispersión de los accionistas; son el único factor auténticamente libre de ella. La empresa “pertenece” a ellos y solo a ellos. Por consiguiente, les compete trasladarla allí donde descubren o anticipan la posibilidad de mejorar los dividendos, y dejar a los demás –que están atados a la localidad– las tareas de lamer las heridas, reparar los daños y ocuparse de los desechos. La empresa tiene libertad para trasladarse; las consecuencias no pueden sino permanecer en el lugar. Quien tenga libertad para escapar de la localidad, la tiene para huir de las consecuencias. Este es el botín más importante de la victoriosa guerra por el espacio (Bauman, 1999: 16).

De esta manera, las localidades cargan con las consecuencias ambientales, sociales y económicas indeseables que dejan estas empresas cuando ya han terminado de obtener los beneficios y extraer los recursos (Van der Ploeg, 2008).

Sin embargo, el contar con arraigo territorial dota a las empresas locales de características particulares que, en un contexto adecuado y con estrategias acertadas, puede llegar a construir un tipo de (contra-) poder: el local. Aunado a esto, el contexto global y capitalista puede generar espacios o “huecos” de oportunidad para el desarrollo de las localidades:

...la expansión capitalista puede generar crecimiento significativo y diversificado para el sector no enclave, lo que guía hacia un modelo intrincado de adaptaciones socioeconómicas que posibilitan a ciertos grupos locales alimentarse del enclave y poner sus ahorros al buen uso de la empresa regional o aldeana (Long, 2007: 60).

El campo: acercamiento a la problemática rural

La situación actual del campo mexicano se parece en lo general a la que se vive en Latinoamérica y en muchas otras partes del mundo. La sociedad rural en México se ha caracterizado por la predominancia de una agricultura familiar y de auto-consumo; sin embargo, conforme la ciencia y la tecnología, así como las políticas públicas, han modificado y “facilitado” los modos de producción y reproducción de la vida, las sociedades rurales se han ido alejando más de la labor del campo, y esta ha estado quedando cada vez más relegada, lo que se conoce como descampesinización. Esto ha significado una drástica disminución de la población rural, que era de 57 % en 1950, 41 % en 1970, 29 % en 1990 y 22 % en 2010 (INEGI, 2010).

En este sentido, la Revolución Verde, que se desarrolló a partir de los años cuarenta en México, fue un importante factor de cambio porque introdujo paquetes tecnológicos que tenían la intención de aumentar la productividad de la tierra, lo cual tuvo como consecuencia un rápido deterioro del suelo por el uso de agroquímicos y la contaminación generalizada del agua. Con la Revolución Verde se fue monopolizando la venta de semillas, fertilizantes sintéticos e insecticidas y pesticidas agroquímicos, lo que ocasionó la pérdida de los conocimientos y la autonomía de los campesinos (Morales, 2011). De esta manera, la cultura y las formas de vida de la población rural resultaron profundamente afectadas, pues se insertó en ellas las ideas de *modernidad* provenientes del exterior, provocando así procesos de aculturación y mayor demanda de cumplimiento de sus derechos ciudadanos (Bonfil, 1994).

Por otra parte, los impactos de la política neoliberal mexicana y la globalización económica en el campo han sido grandes y en diferentes sentidos. Por ejemplo ha implicado el paulatino desplazamiento del conocimiento tradicional de los procesos productivos debido al intento de ajustarse a la competencia cada

vez más cerrada (paradójicamente) y desleal del mercado. A esto se suma la reforma del artículo 27 constitucional hecha en 1992, con la cual la propiedad ejidal se volvió jurídicamente comercializable; esto, junto con lo anterior, contribuye al abandono de tierras por parte de campesinos que no pueden competir con los mercados internacionales, lo que provoca su éxodo a las ciudades y a Estados Unidos, y con ello la pérdida de identidad y de conocimientos campesinos en las nuevas generaciones. Otros impactos de la globalización económica identificados en el campo (Gerritsen y Morales 2007: 21) son:

- Transnacionalización de la industria alimenticia.
- Impulso de una agricultura de exportación y de contrato.
- Falta de atención a la producción ejidal e indígena.
- Comercio injusto.
- Pobreza.
- Deterioro de los recursos naturales.
- Desarticulación de la economía campesina.
- Migración a centros urbanos y a Estados Unidos.
- Desplazamiento de variedades tradicionales por híbridos y transgénicos.
- Pérdida de identidad y cultura tradicional/popular.

Con el deterioro social y económico del campo mexicano y los TLC, el ingreso de empresas privadas en búsqueda del aprovechamiento de los recursos naturales de la nación ha sido cada vez mayor. Uno de los casos más críticos es la apertura de minas, ya que además de explotar los recursos minerales de la nación, dejan en las localidades secuelas ambientales, sociales y económicas muy graves: un ecosistema destruido, enfermedades y fuertes problemas de salud por tóxicos, población que ya no puede hacer agricultura por el grado de contaminación y deterioro de los suelos, y por lo tanto, la desintegración de los poblados, migración y pobreza (Tetreault *et al.*, 2012).

El campo y su potencial endógeno

En un contexto globalizado existe la tendencia a uniformizar modelos de desarrollo, sin tomar en cuenta las particularidades de cada lugar y población. Esto ha ocasionado en diferentes regiones incongruencias entre las características particulares del territorio y los modelos de desarrollo impulsados por los Gobiernos, lo que da como resultado la propuesta de la *endogeneidad*.

Uno de los teóricos del desarrollo que profundiza en el concepto de *endogeneidad*, es Boisier (1999), quien dice que esta atiende a la búsqueda de una descentralización y la generación de metas propias de cada región, proceso que es

reforzado por una identidad territorial que permite potenciar la competitividad local, como pretenden funcionar las denominaciones de origen (DO) (Boisier, 1999). El enfoque de desarrollo endógeno considera al desarrollo como un proceso territorial impulsado por y para los propios actores locales (Vázquez, 2005), es decir, que la intervención para lograr el desarrollo no funciona porque es una acción que se introduce desde afuera y debe ser adoptada y adaptada por los agentes objeto del mismo.

Por otra parte, el desarrollo local implica una lógica de reproducción horizontal, cierto nivel de autonomía respecto del entorno,¹¹ un territorio que funciona a modo de referencia identitaria y de integración humana, y un sistema local con mecanismos de control y relaciones particulares con su entorno (Boisier, 1999).

Como podemos ver, el desarrollo local y el endógeno son formas complementarias que favorecen lo local sobre lo global. A la vez, permiten pensar en una mayor viabilidad para el desarrollo sustentable, ya que se trata de un territorio concreto que funciona como sistema relativamente cerrado, en el cual se puede definir un rumbo común y tener control para alcanzar este objetivo.

El concepto de desarrollo sustentable fue incorporado por primera vez al discurso internacional en el informe *Nuestro futuro común* –también conocido como *Informe Brundtland*– en 1987, en el cual se le define como “aquel que garantiza las necesidades del presente sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”.

Esta conceptualización se retoma para la *Agenda 21*,¹² y se comienza a ampliar, vinculándola ya no solo al aspecto ambiental, sino a otras esferas de la vida.

Desde la perspectiva de Leff (2006), la sociedad actual requiere de una deconstrucción profunda de sus cimientos para que esta sustentabilidad sea posible, lo cual implica más que la implementación de políticas con un enfoque de sustentabilidad, un cambio paradigmático sobre el cual se sienten las bases de nuestras relaciones con el entorno. El desarrollo sustentable implica una forma de vida y no acciones aisladas, y tiene que ver con las bases sobre las cuales se establece la relación medio ambiente-sociedad, como dirían Enrique Leff y los indígenas aymaras y quechuas con la propuesta de una “cultura de la vida”, conocidas como *buen vivir* y *vivir bien* (Leff, 2006; Huanacuni, 2010).

Pensar en desarrollo local, endógeno y sustentable es particularmente interesante en el contexto rural, debido a que en este espacio existe un vínculo directo sociedad-naturaleza por las actividades agropecuarias, pesqueras y forestales. Es también en este medio donde la cultura refleja la cercanía sociedad-naturaleza y se puede modificar directamente esta relación en búsqueda de la sustentabilidad.

¹¹ Lo cual significaría que es un sistema relativamente cerrado que encuentra en sí mismo las fuentes de su propia reproducción.

¹² En la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, efectuada en Río de Janeiro en 1992.

Promover la endogeneidad de estos espacios puede contribuir a lograr esta sustentabilidad, ya que amortiguaría los efectos de fenómenos externos no sustentables. En este mismo sentido, dice Toledo (1996), es necesario tomar control de las distintas dimensiones para un desarrollo comunitario sustentable, entre las cuales considera la delimitación geográfica; el uso adecuado y no destructivo de los recursos naturales; el control cultural, social, económico y político, como eje nodal para llevar a cabo este proceso de manera integral. Además, Toledo reafirma la importancia de la búsqueda de la sustentabilidad particularmente en las comunidades rurales, ya que:

La perspectiva [...] que ubica a las comunidades rurales como células productivas del organismo social, encargadas de realizar la apropiación de la naturaleza o de los recursos naturales (representados por los ecosistemas) a través de las actividades agropecuarias, forestales y pesqueras, permite derivar un conjunto de nueve principios que sustentan las acciones dirigidas a la “toma de control” territorial, ecológico, social, cultural, económico y político. Esta visión sitúa a las comunidades en el centro de la intersección socio/ecológica, esto es, como una entidad tensada por las fuerzas de la naturaleza y de la sociedad. [...] Dicha tensión es el resultado de los intercambios materiales que la comunidad realiza con la naturaleza (intercambios ecológicos) y con la sociedad (intercambios económicos), a partir de los cuales realiza su metabolismo productivo (Toledo, 1996).

Sin embargo, la tendencia globalizadora es a reconfigurar la conformación de estos esquemas de desarrollo, por lo que es fundamental que haya organización política para llevar a cabo estos proyectos de sustentabilidad, es decir, que se construya poder local (Van der Ploeg, 2008).

Poder local: agencia y arena

La perspectiva centrada en el actor propuesta por Long (2007) aporta conceptos útiles para resaltar las capacidades y habilidades de los actores sociales, particularmente de los que se considera que se hallan subordinados o marginados respecto a otros (ya sea porque se encuentran parcialmente excluidos de la riqueza económica, del poder político o de los núcleos de abundancia), dimensionando así en forma proporcionada el poder de cada actor social, en qué consiste este y la participación que tiene en la construcción de la realidad social. Desde este enfoque teórico, el actor social (o agente) es entendido en función de su agencia (su capacidad de transformación), por lo que puede ser representado por un individuo o una colectividad; en este estudio los actores sociales son representados

por el conjunto de los dueños e integrantes de cada microdestilería como unidad, independientemente del número de personas que la conforman:

Los actores sociales son todas aquellas entidades sociales que puede decirse que tienen agencia [...] Los actores sociales aparecen en una variedad de formas: personas individuales, grupos informales o redes interpersonales, organizaciones, agrupaciones colectivas [...] no debemos suponer que las organizaciones o colectividades tales como movimientos sociales actúan al unísono o con una sola voz (Van der Ploeg, 2008: 442).

La agencia es el concepto clave del cual se parte para la comprensión de los otros conceptos de interés, tales como poder, arena, *livelihoods*, interfaz, e incluso los de estrategia y respuesta: “La agencia se refiere a la capacidad de conocer y actuar, y a la manera en que las acciones y las reflexiones constituyen prácticas sociales que impactan o influyen en las acciones e interpretaciones propias y de los otros” (Van der Ploeg, 2008: 442).

El concepto de agencia de Long nos habla de esa capacidad que tiene cada actor social de conocer el mundo en que vive y de actuar sobre él, en él y transformarlo. En este sentido, el actor social se vincula irremediabilmente con el “otro” a medida que lo conoce, que considera sus acciones para definir las propias, y que ejerce poder para lograr sus propios objetivos. Es, pues, la capacidad de relacionarnos de manera activa con la realidad y con los otros actores sociales, y es en este sentido que redibuja la noción de poder. El poder es definido por Long como producto (o resultante) de una construcción colectiva, de una serie de negociaciones y de resignificaciones:

Las configuraciones de poder se dilucidan en términos de la idea de los proyectos entrelazados de los actores, compuestos de conjuntos heterogéneos de relaciones sociales que alojan valores, significados y acciones de autoridad, y control, dominación y subordinación, y se sostienen a través de patrones específicos de distribución de recursos y competencia (es decir, la construcción de poder). El poder no puede ser simplemente poseído o acumulado. Tampoco puede ser medido en términos de cantidad o cualidad. Emerge de los procesos sociales y es más adecuadamente considerado como “producto”, más que como un “supuesto”. Tener poder no implica que otros no lo tienen, no se trata de un juego de suma-cero (Van der Ploeg, 2008: 445).

De esta manera, la idea de poder adquiere una dimensión mucho más palpable. Ahora bien, las interacciones y negociaciones entre actores sociales (cada cual con sus propios intereses) se establecen en lo que Long denomina *arena*, que es algo así como el campo de batalla, el espacio social de encuentro entre los actores sociales y donde se establecen sus relaciones de poder. Cada actor social participa

en esta *arena* desde un mundo de vida particular, compuesto de valores, intereses y conocimientos distintos, que al encontrarse con los de otros actores sociales muestran una discontinuidad, la cual es nombrada por Long interfaz social:

Es aquí donde la perspectiva de interfaz orientada al actor es significativa, ya que provee una estructura conceptual y metodológica sistemática para analizar los mundos de vida y proyectos entrelazados de los actores. Por supuesto, el campo de investigación no debe estar restringido únicamente a los actores y los elementos identificados en los discursos y prácticas de las instituciones de desarrollo y su personal. También debe incluir las narrativas, intereses, repertorios culturales, acciones estratégicas y modos de sustento de todos los actores (sean quienes los implementan, los interesados en el proyecto, activistas o espectadores) involucrados de modo directo o indirecto en el forjamiento y remodelación de los escenarios del desarrollo y sus resultados (Long, 2007: 176-177).

El concepto de interfaz se relaciona con la construcción de desarrollo porque se elaboran modelos distintos, dependiendo de los mundos de vida de los actores sociales, de quienes lo construyen. A su vez, cada actor social construye las maneras de llegar a este a partir de los recursos con los que cuenta, elaborando así sus estrategias, tema en el que también se abunda a continuación.

Finalmente, Long aporta el concepto de *livelihoods* (también llamados procesos sociovitales), que refiere a las formas de sustento económico, social y cultural. Es en cierta forma similar al concepto de agencia, pero con la diferencia de que en este el objetivo específico es satisfacer necesidades de diversa índole. Como él mismo los describe:

...se componen de prácticas por medio de las cuales los individuos y grupos se afanan para lograr el sustento, cubrir sus necesidades de consumo, manejar adversidades, e incertidumbres, involucrarse en nuevas oportunidades, proteger sus estilos de vida y sus identificaciones culturales (pro-existentes o nuevas) y cumplir con sus obligaciones sociales (Long, 2007: 443).

Construcción de estrategias de desarrollo a partir de los actores locales

El tema de las estrategias resultó ser uno de los ejes fundamentales para analizar los modos en que los actores locales van trazando la línea por la cual ir, y van construyendo poderes para ello (Gerritsen y Morales, 2007). Hablar de estrategias

es referirse a visión, objetivos, razonamientos, decisiones, diseño y planeación de las acciones. Una estrategia es una forma de agencia encaminada al sustento y cumplimiento de ciertas metas:

...La noción de estrategia es importante para comprender cómo los productores y otros habitantes rurales tratan de resolver sus problemas de sustento y organizar sus recursos. Ello implica que los productores y jefes o jefas de los hogares construyen activamente, dentro de los límites o constreñimientos que enfrentan, sus modelos de organización agrícola y del hogar, y sus maneras de lidiar con las agencias que intervienen. Lo mismo aplica para el caso de los burócratas gubernamentales o representantes de las compañías: ellos también procuran asir, organizacional y cognitivamente, el mundo cambiante que los rodea, diseñando estrategias para alcanzar sus diversas metas personales e institucionales al igual que los jornaleros, aun cuando sus opciones son mucho más restringidas (Long, 2007: 68).

Conocer las estrategias permite realizar un acercamiento a las visiones y aspiraciones de los actores locales y al tipo de desarrollo que están construyendo con ellas. El desarrollo, como construcción social, se define dependiendo del mundo de vida de los distintos actores sociales que lo construyen, por lo que no se puede hablar de “desarrollos” individualizados, dado que el desarrollo conlleva, para el caso, una dimensión colectiva.

Aun cuando la construcción de desarrollo depende de los actores sociales y de su capacidad de agencia, existen ciertas condiciones que pueden facilitar o dificultarlo, independientemente del modelo de desarrollo del que se esté hablando. En este sentido, es necesario considerar el punto de partida de determinado territorio, tomando en cuenta la existencia de recursos locales (económicos, sociales, culturales, conocimientos y tecnologías) y de infraestructura, la ubicación geográfica y la situación socioeconómica.¹³ A la vez, esto implica considerar las condiciones de pobreza, migración, contaminación y rezagos en general desde los cuales se parte.

Tomando en cuenta el fenómeno de la globalización y el neoliberalismo, los actores locales se ubican en una posición de desventaja de entrada por su carácter “local”, que los condiciona a permanecer en el sitio, con las ventajas y desventajas que esto implique. Esto los obliga a sufrir las consecuencias no deseadas de quienes tienen capacidad de movilidad y los abandona luego de que se le saca provecho a la localidad, lo cual es un punto de partida que se debe considerar (Gerritsen y Martínez, 2010; Van der Ploeg, 2008).

Para contrarrestar esto y otros obstáculos, algunas estrategias comunes entre los actores locales son la construcción de redes de cooperación, de grupos o coo-

¹³ Si se trata de campo o ciudad, si es un espacio de enclave económico o no.

perativas, que en términos generales tratan de “engrandecerse”, lo que potencia los beneficios y disminuye los costos o las dificultades a todos sus participantes. Esta estrategia, que podría caracterizarse por la búsqueda de una articulación social, les permite empoderarse:

...los individuos poseen mayores capacidades, coordinación, influencia y evidentemente poder, actuando organizadamente. Esto permite estudiar a las organizaciones de la sociedad civil, como fuentes de poder, las que relacionan a individuos bajo un mismo objetivo, potenciando sus capacidades de éxito (en comparación con su acción individualizada) (Penaglia, 2012).

El empoderamiento es un proceso en que las personas marginadas social, política, cultural o económicamente de la estructura de oportunidades van adquiriendo control sobre sus vidas, sobre los procesos y las dinámicas que determinan la exclusión en la que se encuentran. Este proceso de control les otorga cierto poder que les permite alterar a su favor los procesos y las estructuras de los diversos ámbitos contextuales que los mantenían en condición de subordinación-marginación (Contreras, 2000). En este sentido, en Jalisco destacan algunos esfuerzos, como la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco (RASA), la cual surgió en 1999, y en la cual se agrupan tanto campesinos como indígenas, mujeres, consumidores, pobladores urbanos, asesores, técnicos, organizaciones no gubernamentales y universidades, con el fin de construir alternativas locales sustentables para el campo a partir de cuatro líneas estratégicas: formación, acompañamiento para la producción, comercio justo y cuidado de la agrobiodiversidad (Gerritsen y Morales, 2009).

Esta búsqueda de articulación social se puede encontrar también en casos como la cooperativa de mujeres llamada Color de la Tierra en Cuzalapa, ubicada en el municipio de Cuautitlán de García Barragán (Gutiérrez y Gerritsen, 2011); la cooperativa de mujeres Las Comadres en La Ciénega, municipio de El Limón, y los tianguis orgánicos de El Grullo y de Autlán.

Otro caso es el proceso de empoderamiento que se genera a partir de la adquisición de mayores conocimientos y habilidades, como sucede con el esfuerzo de diversos promotores de agricultura orgánica que trabajan en Jalisco, quienes realizan una fuerte labor de formación entre los campesinos para desarrollar técnicas de agricultura sustentable, proporcionándoles así una alternativa para que puedan continuar trabajando la tierra a pesar de la fuerte crisis del campo (Morales, 2011). Así mismo, a partir de la adopción de estas técnicas la tierra va recuperando su fertilidad, y garantiza trabajo y alimentos a los agricultores, en un esquema distinto de producción agrícola (Figueroa y Villalvazo, 2012). En este caso no se trata de una articulación social (aunque se conocen entre ellos, no están organizados), sino del desarrollo de técnicas específicas que permitan resistir la

crisis en el campo y construir alternativas viables a nivel local, recuperando de esta manera el control de sus medios de subsistencia y empoderándose con ello.

Los actores locales que aquí describimos han ido utilizando estrategias para mantenerse y seguir creciendo, por lo que han tenido que ir ganando poder respecto a los actores con los cuales interactúan, negociando así sus respectivas propuestas de desarrollo a cada paso que dan para construirlo.

A manera de conclusión

La globalización se presenta como un fenómeno inasible e inmenso; sin embargo, no es más que una construcción social compuesta por la agencia de los múltiples actores sociales que participamos en ella.

El saldo de la globalización contiene aspectos positivos y negativos, lo cual depende de la posición espacial y temporal que se ocupe. Para los países “en vías de desarrollo” o del “tercer mundo”, entre los cuales está México, las consecuencias de la globalización se cargan más al lado negativo que al positivo para la gran mayoría de la población. Aunque medir el impacto de la globalización es prácticamente imposible, sí se puede hablar de procesos y tendencias. En el caso del campo mexicano, encontramos tendencias al abandono de las tierras, la emigración; a la pérdida de identidad, de autonomía, de conocimientos locales, y a la contaminación de suelos y ríos, ya que la globalización económica ha posibilitado la acumulación de riqueza a niveles brutales a costa del deterioro social y ambiental.

En este escenario, el empoderamiento de los actores locales, como respuesta a las consecuencias negativas de la globalización económica, es un fenómeno cada vez más común, y representa una forma de resistencia, ya que al tomar el control de su territorio, los actores locales son capaces de proteger este espacio y de dotarlo de cierta autonomía para hacer lo que la localidad decida, y apuntar hacia el tipo de desarrollo que se defina en esta (Gerritsen y Morales, 2007). La posibilidad de construir un desarrollo más sustentable puede encontrar un escenario favorable en esta toma de control del territorio (Gerritsen, 2010).

En Jalisco podemos encontrar varios ejemplos de empoderamiento de los actores locales, quienes muchas veces construyen su poder a partir de una gran diversidad de estrategias. Consideramos que la organización, como manera de que los actores locales se empoderen, representa una estrategia clave para la construcción de poder que les permite lograr sus objetivos.

Las microdestilerías, que son los actores sociales de mayor interés para el presente estudio, se desenvuelven en una *arena* altamente globalizada, lo cual las obliga a fortalecerse o desaparecer. En los capítulos siguientes se abordan el contexto y las formas en que las microdestilerías afrontan esta problemática.

CAPÍTULO 3

Primer acercamiento empírico: nuevas regiones, viejas dinámicas

Los impactos locales de la globalización económica, que ya hemos descrito, adquieren su ubicación precisa en este capítulo, donde presentamos el contexto general de la agroindustria del agave azul y la forma en que se fue ampliando su geografía debido a su rápido crecimiento, hasta llegar a las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco, que conforman el área del presente estudio. Más precisamente, explicamos la evolución de la agroindustria del agave azul y su dinámica económica, aspecto que ha sido fundamental en el desarrollo del sector. A partir de tal información tenemos un marco para entender el desarrollo de esta agroindustria en las regiones mencionadas, así como las distintas medidas que ha tomado la población al respecto.

Lo que buscamos ilustrar en este capítulo es cómo surge en estas regiones el interés por el cultivo y la destilación de los jugos del agave azul a mediados de los años noventa, y lo que esto ha implicado para los distintos actores sociales involucrados en el sector.



Foto 3.1. Parcela con agave azul en El Limón, Jalisco (Natalia Álvarez)

La agroindustria del agave azul

El uso de los agaves¹⁴ en México es muy antiguo y diverso. El país cuenta con el 75 % de las especies de este género y con 119 especies endémicas del mismo. Entre los usos que se les han dado, se pueden mencionar la producción de fibras, alimento, licores, bebidas, medicinas, ornamentos, jarabes, etc. Cada región ha ido adoptando de diferente manera a cada agave, le ha dado un nombre particular y le da usos muy diversos, como se observa en el cuadro 3.1 (Cuevas *et al.*, 2010; García-Mendoza, 2012).

Cuadro 3.1. Ejemplos de agaves y sus usos en diferentes regiones de México

Nombre científico*	Nombres comunes	Lugares y usos
<i>Agave americana</i>	Comiteco, maguey cenizo, arroqueño, maguey sierra negra	Chiapas: mezcal a partir del pulque de este maguey, “mezcal comiteco” Jalisco: ornamental, cercas vivas, fibras, agujas, pulque, mezcal y aguamiel. Las flores y el qurote se comen Tamaulipas: vino-mezcal Oaxaca: mezcal
<i>Agave angustifolia</i>	Doba-yej (zapoteco), daá-yave (mixteco), chelem (maya), hamoc (seri), amole, espadín, chacaleño, espadilla, ixtero, mezcal, lineño y tepemete	Oaxaca, Guerrero, Puebla y Durango: mezcal Sonora: bacanora Jalisco: licor de agave o mezcal; el qurote se come asado
<i>Agave attenuata</i> , <i>Agave colimana</i> , <i>Agave pedunculifera</i> <i>Agave schidigera</i>		Jalisco: ornamental
<i>Agave bovicornuta</i> , <i>Agave colorata</i> <i>Agave shrevei</i>	Lechuguilla de la sierra	Sonora: mezcal
<i>Agave bovicornuta</i>	Magueyes masparillo	Durango: mezcal
<i>Agave cupreata</i>	Papalometl (náhuatl), yaabendisi (mixteco), ancho, papalote, maguey chino	Guerrero y Michoacán: mezcal
<i>Agave durangensis</i>	Maguey cenizo	Durango: mezcal

Continúa...

¹⁴ También conocidos como magueyes o mezcales (García-Mendoza, 2012).

Nombre científico*	Nombres comunes	Lugares y usos
<i>Agave fourcroydes</i>	Henequén	Fibras
<i>Agave funkiana</i> <i>Agave univittata</i>	Lechuguillas	Tamaulipas: saborizantes
<i>Agave inaequidens</i>	Maguey largo	Michoacán: mezcal Jalisco: ornamental, pulque y aguamiel
<i>Agave karwinskii</i>	Tobasiche, madrecoixe, bicuixe (zapoteco), barril verde, amarillo, cirial	Oaxaca: mezcal, como alimento o cercas vivas
<i>Agave marmorata</i>	Maguey pitzometl, tepeztate	Oaxaca y Puebla: mezcal
<i>Agave maximiliana</i>	Magueyes masparillo, lechuguilla	Durango: mezcal Jalisco: lechuguilla, raicilla, y ornamental
<i>Agave montium-sancticaroli</i>	Jarcia	Tamaulipas: vino mezcal
<i>Agave parviflora</i>	Tauta	Sonora: saborizante
<i>Agave potatorum</i>	Papalometl	Oaxaca y Puebla: mezcal
<i>Agave rhodacantha</i>	Ixtero amarillo, maguey mexicano	Sonora: bacanora Oaxaca: mezcal Jalisco: licor de agave, cercas vivas
<i>Agave salmiana</i>	Maguey, bronco, cimarrón, manso, verde, maguey amarillo	Chiapas: mezcal a partir del pulque de este maguey, “mezcal comiteco” San Luis Potosí y Zacatecas: mezcal Puebla: mezcal a partir del pulque de este maguey
<i>Agave seemanniana</i>	Tobalá	Oaxaca: mezcal
<i>Agave tequilana</i>	Azul, bermejo, chato, chino, moraleño, xigüín	Jalisco: tequila Zacatecas: mezcal
<i>Agave valenciana</i>	Maguey relisero	Jalisco: raicilla, ornamental
<i>Agave vazquezgarciae</i>		Jalisco: flores comestibles y ornamental

Nota: Agrupamos distintas subespecies.

Fuente: Elaboración propia con base en Cuevas *et al.* (2010) y García-Mendoza (2012).

El pulque fue la primera bebida alcohólica elaborada de un agave. Se originó en la cultura prehispánica mexicana, y consiste en fermentar la savia (o aguamiel) del agave, para lo cual se utilizan especies de zonas templadas.

El mezcal tiene también un arraigo cultural muy fuerte en nuestro país; se le llamó así desde hace más de 400 años a todo destilado de los mostos fermentados de las cabezas de agave, lo cual incluye el tequila, bacanora, raicilla, licor de agave,

etc. Entre 28 y 39 especies de agave son usadas para elaborar mezcal en 26 estados del país; sin embargo, con la denominación de origen del mezcal declarada en 1994 solo se puede reconocer con este nombre el elaborado en siete de los estados productores (Illsley y Larson, 2012).

En cuanto al proceso del destilado requerido para la elaboración de mezcal, se decía que se adoptó a partir de la llegada de los españoles, quienes trajeron al país los destiladores árabes. Otra hipótesis es que se insertó a partir de la adopción del destilado filipino utilizado para la elaboración de licor de coco, que llegó a Colima y a las cuencas de los ríos Armería-Ayuquila y Coahuayana-Tuxpan con los filipinos a finales del siglo xvi (Cuevas *et al.*, 2010). Sin embargo, en recientes hallazgos, Colunga, Zizumbo y González (2012) indican que muy posiblemente desde la cultura prehispánica se contaba con un instrumento para la destilación:

En el occidente de México, tenemos evidencia de que a fines del siglo xvi la población nativa de las estribaciones de los volcanes de Colima estaba elaborando mezcales con destiladores de tipo asiático, antes de que mestizos, criollos y españoles lo hicieran con los alambiques tipo árabe. [...] Existe la hipótesis que las vasijas llamadas Capacha tipo bule y trífidas, elaboradas en el periodo de 1500 a 1000 antes de Cristo, en las estribaciones de los volcanes de Colima y encontradas en esa área por Isabel Kelly, pudieron usarse como destiladores. Para probar la hipótesis, replicamos las vasijas usando arcillas de Colima, y realizamos experimentos de destilación de jugos de agave con técnicas y materiales que pudieron estar disponibles durante ese periodo histórico en esa área geográfica. El resultado fue positivo. Obtuvimos un mezcal que por su cantidad y contenido alcohólico pudo haber sido elaborado como un producto ceremonial (Colunga *et al.*, 2012).

En la Sierra de Amula, en el sur de Jalisco, existe una tradición mezcalera de más de cien años, ubicada particularmente en los municipios de Tonaya, Tuxcacuesco, Tolimán y Zapotitlán de Vadillo.¹⁵ La tradición mezcalera conlleva un modo específico de elaboración del destilado que se ha mantenido, en general, bastante artesanal. En su elaboración se han utilizado diferentes especies de agaves, que son elegidas dependiendo de la disponibilidad del momento y del gusto.

El origen del destilado de agave azul se supuso por mucho tiempo que había sido en el municipio de Tequila, hasta que se encontraron vestigios del primer tercio del siglo xvi en el municipio de Amatitán (Camacho, 2008; Jiménez, 2008). El destilado de agave azul, llamado tequila por su origen supuesto, comenzó como un destilado más de agave, es decir, como un mezcal más; sin embargo, se fue diferenciando de los demás poco a poco debido a su acelerada comercialización

¹⁵ Estos últimos dos pertenecen a la región político-administrativa Sur.

y demanda, lo que fue modificando su sistema de producción¹⁶ en búsqueda de mayor productividad. Así, esta agroindustria constituye hoy en día parte preponderante de la economía de Jalisco.¹⁷

Conforme esta bebida adquiría reconocimiento nacional e internacional, las relaciones sociales y económicas se fueron volviendo más complejas, ingresaron nuevos actores sociales a la cadena productiva y se establecieron nuevos parámetros y normas en torno a esta agroindustria. Fue así como en la segunda mitad de la década de los sesenta¹⁸ el capital extranjero penetró por primera vez en la industria tequilera (Luna, 1991), y en 1974 se le designó la Denominación de Origen del Tequila (DOT) a este producto, lo cual impulsó su distribución internacional (Macías y Valenzuela, 2007).

La modificación en la forma de procesamiento y el gran incremento en la producción han tenido un importante impacto ambiental. En principio, porque el cultivo del agave azul ha propiciado la transformación de las formas de cultivo, la adopción del monocultivo (lo que disminuye los nutrientes de la tierra), la alteración de la biodiversidad y la erosión del suelo, por un lado, y por otro, en lo referente a los residuos de su manufactura, entre los cuales los más dañinos son las vinazas, ya que al ir a los ríos o suelos, estos se erosionan, se vuelven impermeables y duros, pues las vinazas son muy ácidas y se suelen verter calientes. Además, la destilación requiere mucha agua, la cual se contamina, y esta a su vez contamina otras aguas: por cada litro de tequila se utilizan diez litros de agua, salen cinco kilos de bagazo y de siete a diez litros de vinazas (Godoy, 2009).

En las regiones Sierra de Amula y Costa Sur, el cultivo y destilado del agave azul entró como parte de la demanda del tequila, acompañado de un paquete tecnológico que no contribuye a un desarrollo sustentable, lo que modifica el sistema de producción tradicional preexistente (Gerritsen y Martínez, 2010).

¹⁶ “...podemos entender un sistema de producción como una configuración específica de actividades productivas (la reproducción y producción), actividades económicas (las instituciones y los mercados) y las actividades sociales (la familia y la comunidad)” (Gerritsen *et al.*, 2010a: 211).

¹⁷ Según el INEGI, ocupaba el segundo lugar en 2004 en industrias de Jalisco, y en 2007 constituía el tercer cultivo de mayor extensión en el estado (Macías y Valenzuela, 2007).

¹⁸ En los años sesenta se marca una diferencia en la procedencia de las inversiones, que han pasado del origen familiar a corporaciones nacionales e internacionales; los casos emblemáticos son Tequila Cuervo, que está asociado con Heublein Co., Tequila Souza con Domecq y Tres Magueyes con Bartom Co. (Leclert *et al.*, 2010).



Fotos 3.2 y 3.3. Parcelas de agave azul en El Limón, Jalisco (Natalia Álvarez)

La denominación de origen y las normas oficiales mexicanas en la agroindustria del agave

A medida que la agroindustria del agave azul se fue popularizando y aumentaba su cobertura territorial, se fue haciendo necesario implementar ciertas normas que protegieran el prestigio ganado, pues habían empezado a surgir productores de tequila apócrifo en otros países¹⁹ (Macías y Valenzuela, 2007). Como herramientas para proteger este producto se han utilizado las normas oficiales mexicanas, y se declaró en 1974 la Denominación de Origen Tequila (DOT).

La denominación de origen (DO) surge con el objetivo de proteger la autenticidad de productos considerados ricos tradicional y culturalmente y que tienen su *origen* vinculado a algún territorio particular (protegiendo “de paso” el nicho mercantil de estos):

Las DOS son propiedad del Estado mexicano, pero son reguladas y verificadas por consejos constituidos legalmente como asociaciones civiles y se permiten mezclas de azúcares de agave con otros azúcares sin ningún problema. Además, en las DOS del Tequila (DOT) y del Mezcal (DOM) también se permite la extracción de jugos crudos para una hidrólisis enzimática y/o ácida, eliminando el cocimiento lento de hornos y hasta de autoclaves que influye en mejores aromas y sabores de los destilados. [...] Estas y otras tantas modificaciones en el proceso de mezcales y tequilas con DOS se observan en los decretos o Normas Oficiales Mexicanas (NOM), que son normas

¹⁹ La producción de cine que incluía gente tomando tequila también contribuyó a devolver el prestigio y la confianza a la bebida (Macías y Valenzuela, 2007).

obligatorias. Publicitar que las DOS mexicanas defienden iconos de identidad cultural es una estrategia de mercado. Basta leer las NOM, donde no se habla del patrimonio, del proceso y el conocimiento tradicional, menos de la delimitación de los territorios protegidos y de las materias primas y su biodiversidad. [...] La intencionalidad es clara: no existe un marco de referencia en que se advierta que las características del producto a proteger con una DO, así como sus regiones, son herederas de un capital natural y cultural. Por lo tanto, su razón de ser no tiene relación alguna con la defensa de los propietarios originales del conocimiento tradicional y la biodiversidad. Las DOS mexicanas son discursiva y funcionalmente elaboradas y gestionadas como marcas colectivas, donde no hay consideración alguna sobre el patrimonio y su revalorización, pero son propiedad del Estado mexicano (Valenzuela, 2012).

En el caso del tequila, cuando se le adjudica una denominación de origen, el territorio que se considera al inicio como auténtico y originario fue únicamente el estado de Jalisco. Conforme fueron aumentando las ganancias del tequila, otros estados se interesaron en participar de estas y gestionaron la DO, por lo que actualmente se le puede llamar tequila al producto de 181 municipios de los estados de Jalisco, Nayarit, Tamaulipas, Guanajuato y Michoacán²⁰ (figura 3.1).



Figura 3.1. Mapa de distribución de la DOT

Fuente: Consejo Regulador del Tequila.

²⁰ En la misma lógica, ha sido común que destilerías de tequila utilicen agave cultivado en zonas localizadas fuera de la DOT por tener precios más bajos (Saavedra, 2010).

La DOT se apoya en la norma oficial mexicana que define al tequila, según la cual el porcentaje de destilado de agave azul en el producto final debe ser de 51 % en adelante. Así es como se determina actualmente la *denominación* del tequila según la Norma Oficial Mexicana NOM-006- SCFI-2012 (DOF, 2012):

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de *Agave tequilana* Weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo.

Como esta norma oficial, existen otras que afectan o afectaron el sector de esta agroindustria, entre las cuales se encuentran las referentes no solo al tequila, sino también al destilado de agave y al uso de la palabra agave (véase cuadro 3.2).

Cuadro 3.2. Normas oficiales mexicanas que afectan la agroindustria del agave

Normas oficiales que afectan el comercio del sector agavero		
Nombre	Periodo	Objetivo
NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones	Publicado el 12 diciembre 2012 en el DOF-a la actualidad	Definir tequila
NOM-EM-012-SCFI-2006 Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas-Destilados de agave-Especificaciones	Publicado el 30 noviembre 2006* en el DOF Renovación publicada el 31 mayo 2007* en el DOF	Normar el uso de nombre "destilado de agave"
PROY-NOM-186-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-Especificaciones	En proyecto. Publicado el 5 de julio de 2012 en el DOF y puesto a consulta para aceptarse como Norma Oficial Mexicana	Normar bebidas alcohólicas que utilizan agave (excepto las que tienen DO)

* Puesto que es norma emergente, duró seis meses cada vez.

Fuente: *Diario Oficial de la Federación*, 2006, 2007, 2012.

Actualmente el Consejo Regulador del Tequila, encargado de dar fe de la autenticidad de la bebida, hace la diferenciación entre el tequila envasado de origen

y el que no lo es, a propósito del inconveniente de comercializarlo a granel, pues resulta más fácil su adulteración. Sin embargo, la venta a granel a Estados Unidos se mantiene por una guerra perdida que comenzó en 2003, cuando México quiso reglamentar que el envasado fuera obligatoriamente nacional y las empresas estadounidenses, naturalmente en desacuerdo, se opusieron y lograron que Sergio García de Alba, entonces secretario de Economía, firmara un acuerdo en 2006 con el cual México perdió el derecho de restringir la exportación a granel a Estados Unidos y de regular el etiquetado y la comercialización del tequila fuera del país (Molina, 2008a).

A pesar de ello, esta agroindustria sigue posicionándose como símbolo patrio, y el 12 de julio de 2006 la región de Tequila fue designada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como patrimonio de la humanidad.



Foto 3.4. Parcela de agave azul en El Limón, Jalisco (Natalia Álvarez)

Esta situación refleja, por un lado, una contradicción de la denominación de origen, pues se supone que esta herramienta sirve para proteger un producto de la región, mientras que el acuerdo de 2006 y la alta participación de inversión extranjera en las destilerías generan un escenario totalmente opuesto,²¹ ya que los

²¹ Las compañías tequileras que más venden se están asociando con compañías multinacionales o

mexicanos son los menos favorecidos por la DOT y se pone en gran desventaja a los nacionales, dado que la exportación a granel se encuentra exenta de impuestos. El especialista en el tema Salvador Gutiérrez González (citado en Molina, 2008a) afirma que “desde 1982 se envasa más tequila en el extranjero, lo que convierte a México en país maquilador” y que “82 por ciento de la producción total es realizada por empresas extranjeras”, lo que reduce las utilidades en forma increíble: de una utilidad promedio de 200 pesos por litro de tequila envasado de origen, a 10 pesos por litro de tequila vendido a granel (Molina, 2008a).

La norma oficial emergente

Las normas oficiales mexicanas de carácter emergente (NOM-EM) funcionan de manera diferente que las NOM, pues se pueden aplicar sin necesidad de presentar un anteproyecto ni de someterse a consulta pública, por lo cual su duración es de seis meses y solo pueden ser expedidas dos veces en forma consecutiva. En este caso la NOM-EM para Destilados de Agave se emitió por primera vez el 30 de noviembre de 2006, se renovó el 31 de mayo de 2007 y concluyó a los seis meses.

La NOM-EM-012-SCFI-2006 decía que no se puede utilizar ninguna palabra ni imagen de agave si no son parte de alguna DO, por lo que podían nombrarlo simplemente “licor”. También regulaba la concentración de alcohol; no podían contener más del 35 % de alcohol en volumen, lo cual representaba una desventaja para los destiladores al exportar, pues tendrían que transportarlo en mayores cantidades y no mandarlo concentrado, aumentando con ello los costos.

La aparición de esta norma emergente nos permite inferir que este producto, como “destilado de agave”, ha adquirido su propio mercado, es decir, ya cuenta con un nicho comercial definido, que compite con el mercado del tequila, y la aparición de esta norma representó, por lo tanto, una estrategia que buscaba controlar esta competencia.

El proyecto de NOM-186

El proyecto de norma PROY-NOM-186-SCFI-2012 surgió con la misma intención,²² pretendiendo prohibir el uso de la palabra agave a las bebidas que no son parte de una DO, pudiéndole llamar únicamente agavácea, entre otras restricciones, por lo que surgieron varias oposiciones de parte de la sociedad civil organizada. Dos

son adquiridas por ellas (Bowen, 2010).

²² Se llamaba inicialmente Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2011 “Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas-Especificaciones, métodos de prueba e información comercial”.

esfuerzos importantes fueron el de Tequila Interchange Project (TIP), que realizó una campaña titulada Stop NOM-186, y el de la Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad (UCCS), con lo que lograron modificaciones importantes en el proyecto inicial PROY-NOM-186-SCFI-2011, que se incorporaron en la propuesta del proyecto vigente, el PROY-NOM-186-SCFI-2012.

Dinámica económica del agave azul: TLC, exportaciones, precios y crisis cíclicas

En este apartado ofrecemos al lector un esbozo de la dinámica de las crisis cíclicas del agave azul, que se ha reproducido desde los orígenes del tequila. Estas crisis se deben a varios factores que, desde la perspectiva económica, se reducen a los cambios y desfases entre la oferta y la demanda de la materia prima, cuya periodicidad es definida por el ciclo natural de la planta de agave azul, por una parte. El ciclo natural es en promedio de siete años aun cuando, dependiendo de los productores y compradores, el rango llega a ser de entre cuatro y diez años (Macías y Valenzuela, 2007).

Existen otros factores que contribuyen a estas crisis cíclicas; repasemos algunos eventos de la historia que han intervenido en ello. En sus orígenes, el tequila era tan solo un destilado más de agave, pero poco a poco se fue popularizando a nivel nacional,²³ y en la Segunda Guerra Mundial fue adoptado por las tropas estadounidenses, lo que generó una demanda muy fuerte²⁴ que conduciría al primer gran *boom* de la bebida. En 1949 se declaró la primera norma oficial mexicana al respecto, que definió al tequila como un destilado 100 % de agave azul. Desde entonces, la NOM se ha modificado ocho veces (Molina, 2008b), y ha bajado su requerimiento de destilado de agave azul primero de 100 a 70 % del producto final, y la NOM actual establece que debe contener al menos el 51 % para que se le pueda seguir llamando “tequila”.

Las NOM no tuvieron mucho peso hasta que se aprobó, en 1974, la Denominación de Origen Tequila (DOT), que fue reconocida también por Estados Unidos, lo cual impulsó fuertemente la demanda de la bebida, sobre todo para exportación.

El aumento de la demanda nacional e internacional de tequila despertó un mayor interés de los campesinos por cultivar agave azul, y atrajo a cada vez más actores sociales que querían participar de las riquezas que se estaban produciendo: aparecieron intermediarios (llamados coloquialmente *coyotes* y sociológicamente

²³ Parte de su popularidad se atribuye a que en los siglos XVIII y XIX se decía que el tequila tenía propiedades medicinales. Como parte de este proceso, en 1978 Cenobio Sauza realizó la primera exportación a Estados Unidos (Macías y Valenzuela, 2007). El desarrollo de esta industria a nivel internacional es mucho más amplio, pero aquí nos limitaremos a los elementos más relevantes.

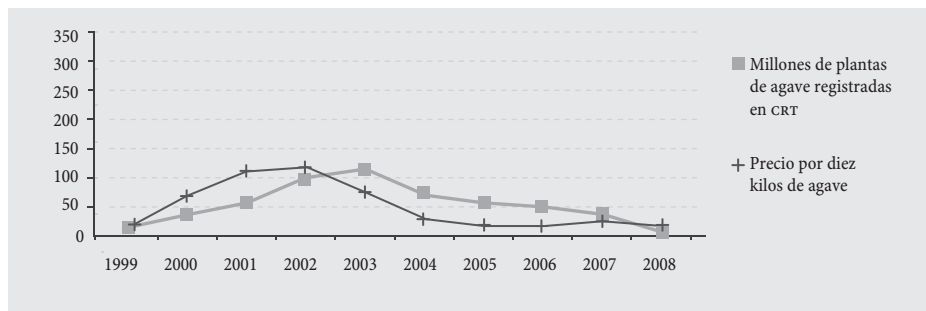
²⁴ Las exportaciones se incrementaron 202 veces (Luna, 1991).

“bautizados” por Luna (1991) como “neolatifundistas”); inversionistas extranjeros (principalmente estadounidenses), y nuevas figuras institucionales, como el CRT en 1993, la Cámara Regional de la Industria Tequilera (CRIT) y la Cámara Nacional de la Industria del Tequila (CNIT).

Al incursionar este producto en el mercado global con la entrada en vigor del TLCAN, en 1994, ocurrieron dos fenómenos. En primer lugar, el desarrollo de la agroindustria del tequila se vio magnificado por la demanda y por el capital extranjero con que contaba; pero, por otro lado, hubo pocas instancias de control que pudieran encauzar este desarrollo y hacerlo sustentable y con igualdad e inclusión social, ya que el papel del Estado como regulador económico se debilitó a partir de la entrada en vigor del TLCAN (Macías y Valenzuela, 2007).

Así es como se originó la dinámica que caracteriza a esta agroindustria (véase gráfica 3.1); a medida que aumentaban la demanda y, por lo tanto, el precio del agave azul,²⁵ esto propició que más productores lo quisieran sembrar; pero fueron tantos los que lo sembraron que hubo sobreoferta, lo que hizo bajar su precio y que incluso se llegara a tirar las plantas porque salía más caro jimarlas y llevarlas a maquilar. Esta dinámica desincentivó de nuevo el cultivo de agave azul, lo que generó una nueva escasez y elevó exponencialmente el precio de la planta. Ante esto, el Gobierno intervino mediante las NOM, reduciendo poco a poco el requerimiento de destilado de agave para el tequila, lo cual provocó que las destilerías compraran menos agave; con ello bajó el precio de la materia prima, lo que perjudicó a los agaveros (productores de agave).

En resumen, el incremento del precio del agave se debe al incremento en la demanda o a la escasez de este producto, y viceversa. A esto se debe que los actores sociales participantes de la cadena productiva tengan constantes tensiones y negociaciones.

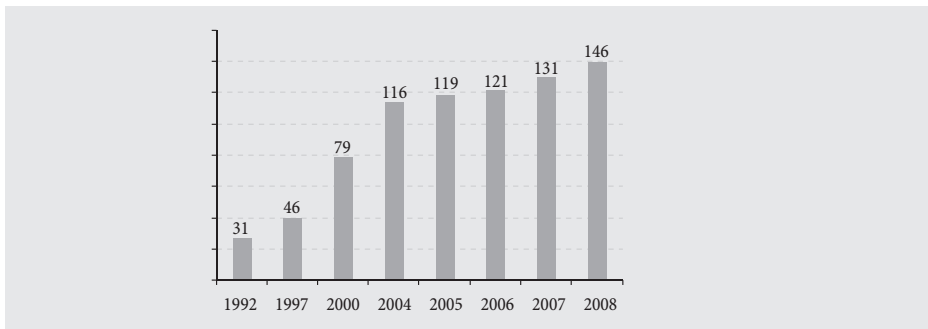


Gráfica 3.1. Representación de la dinámica económica de la agroindustria del agave, 1999-2008

Fuente: Elaboración propia con base en el informe del CRT de 2008, SIAP (2010), Gerritsen y Martínez (2010).

²⁵ Aunque hay otros factores, como el incremento en los años ochenta del precio del agave, el cual tuvo que ver también con la inflación en México (Macías, 1997).

Hay algunos factores que han podido “amortiguar” un poco estas crisis para algunos del sector tequilero, como el hecho de que las destilerías cuenten con sus propias plantaciones en un 80 %, lo cual disminuye su dependencia de los productores (Leclert *et al.*, 2010). Así mismo, la aparición de destilerías, unas certificadas como productoras de tequila (gráfica 3.2) y otras sin esta certificación, ha sido otro tipo de respuesta a la sobreoferta de agave azul; en la gráfica podemos ver un incremento notable de estas en la crisis de sobreoferta de 2000. A esto se suma que se le han podido encontrar y reconocer a esta planta otros usos; tal es el caso de la empresa Nekutli, creada en 2002 con el objeto de vender fibras solubles y jarabes orgánicos y que han tenido gran éxito sobre todo en el extranjero (Martínez, 2010).



Gráfica 3.2. Número de destilerías certificadas como productoras de tequila, 1992-2008

Fuente: CRT (2010) y Macías y Valenzuela (2007).

Estas respuestas, sin embargo, no han sido suficientes para un buen funcionamiento de la agroindustria del agave azul. Los diversos actores sociales involucrados siguen siendo fuertemente afectados por las crisis cíclicas, y a la vez son causantes de ellas porque no pueden conciliar una base para realizar una planeación adecuada (Leclert *et al.*, 2010).

Ante la situación descrita hasta ahora, el registro, la planeación y regulación de las plantaciones de agave azul representan una herramienta para prevenir las crisis cíclicas que se ha querido implementar desde hace mucho tiempo; sin embargo, esto no ha sido posible por diversas razones. El Gobierno, como hemos mencionado, no regula de manera eficaz este sector, y ante el comercio exterior no tiene ya mucho que hacer, sobre todo después de la firma del convenio de 2006 con Estados Unidos (Gerritsen y Martínez, 2010).

La principal limitante para hacer una planeación del cultivo de agave azul es la desconfianza entre los actores involucrados, es decir, los productores y las empresas tequileras. En este sentido, Leclert *et al.* (2010) consideran que algunas soluciones para afrontar estas crisis podrían ser la organización entre productores, abrir

un nuevo nicho de venta local donde se promueva el comercio justo y el consumo de productos locales, pero sobre todo que las destilerías pacten el 80-100 % de sus insumos de agave con contratos más justos. Con esto se puede evitar la existencia de productores libres,²⁶ que estén modificando (junto con los intermediarios y la negociación de las empresas tequileras) el precio del producto (al ofrecerlo más barato), lo cual permitiría que tanto en la siembra como en el destilado se pudiera hacer una estimación adecuada de los requerimientos del producto a siete años que serían necesarios prever, tiempo que dura el ciclo del agave.

Las microdestilerías abordadas en este estudio se ubican en el contexto de la reciente inserción de la producción e industrialización del agave azul en sus regiones, lo que las lleva a enfrentar las diferentes etapas de crisis y auge del agave azul sin el respaldo del Gobierno, encontrando en algunos casos como alternativa de sustento la utilización de recursos locales. En la siguiente sección profundizaremos un poco en cómo se fue dando este proceso de inserción en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco.

Expansión de la agroindustria del agave azul en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur

En este apartado nos referimos a la dinámica agavera en estas nuevas regiones y las respuestas dadas por la población a sus impactos, entre ellas la aparición de microdestilerías, que es el interés central de este libro, como ya se estableció.

Como ya se mencionó, el incremento en el surgimiento de destilerías en México fue mayor a partir del año 2000, fenómeno que ocurrió asimismo en la cuenca baja del río Ayuquila, es decir, en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur.

Esto se debió a que los campesinos comenzaron a sembrar agave azul en estas regiones en 1994 y 1995. Sin embargo, cuando su planta se encontraba madura para ser procesada, entre 2002 y 2005, el precio de la planta había disminuido de manera drástica, a lo que agaveros e inversionistas respondieron creando sus propias destilerías. Este periodo representa el de mayor impulso a la industria tequilera en estas regiones y coincide, como se mencionó, con un periodo de crisis en los precios del agave azul.

Según Gerritsen *et al.* (2007), en 2008 existían 17 microdestilerías en los municipios de Tonaya, Tuxcacuesco, Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón, de las cuales nueve fueron creadas antes de 2000 y ocho después de este año; siete utilizan solo agave azul, tres únicamente agave verde y siete ambos tipos de plantas. En 2007 el rango de producción anual en 13 de las 17 microdestilerías (de

²⁶ Se refiere a los productores de agave sin contrato.

las que se contaba con información) era de 500 a 30,000 litros cada una (Gerritsen *et al.*, 2007). Cabe mencionar que encontramos durante el trabajo de campo que varias microdestilerías se caracterizan por tener periodos sin producción, como se constata en la descripción de algunos de los casos que se presentan más adelante.

A manera de conclusión

En este capítulo nos acercamos a la agroindustria del agave azul desde distintas perspectivas, tomando en cuenta los aspectos económicos, sociales y legales implicados en su desarrollo. La complejidad de este sector (o campo²⁷) económico se incrementa a medida que se van involucrando más actores sociales e interactúan y negocian a favor de sus respectivos intereses, particularmente desde que inicia la comercialización del tequila en otros países.

El panorama dibujado nos permite entender la importancia de las microdestilerías que han ido surgiendo en las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco, así como el porqué de las estrategias que han elaborado para coexistir en este campo económico.

En el capítulo siguiente haremos un mayor esfuerzo por conocer las dinámicas de poder en las que participan las microdestilerías estudiadas, los intereses en juego y las perspectivas a futuro que se vislumbran, lo que nos permitirá abordar de lleno el tema central de este trabajo, que es entender cómo y en qué medida estos actores sociales han ido construyendo poder.

²⁷ Como lo llaman Macías y Valenzuela (2007).

CAPÍTULO 4

Segundo acercamiento empírico: de los actores locales y la agroindustria del agave azul

En el capítulo anterior se describió la dinámica general de la agroindustria del tequila y del agave azul, así como la participación de los distintos actores sociales en ella. A continuación hacemos un acercamiento a una parte de esta agroindustria: presentamos las seis microdestilerías seleccionadas para este estudio, describimos cómo surgen y cómo funcionan, para después mostrar a los otros actores sociales con los cuales conviven en la *arena* –el espacio social de encuentro entre los actores sociales, donde se dan las interacciones y negociaciones y se establecen las relaciones de poder– que conforma este sector y la percepción que de ellos tienen. Así, el lector contará con herramientas que le permitirán entender la visión de las microdestilerías y su agencia.

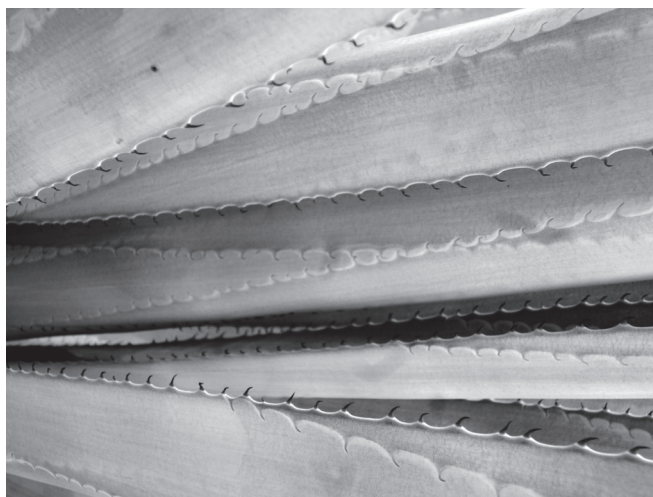


Foto 4.1. Hojas de agave azul (Natalia Álvarez)

Descripción de las microdestilerías del Sur de Jalisco: seis casos de estudio

En adelante se incorporan al texto los resultados del trabajo de campo, y se describen las microdestilerías a partir de las diversas narraciones de los entrevistados.²⁸ En un primer momento se habla de cómo surgió cada una de estas microdestilerías y qué condiciones económicas, familiares y sociales enmarcaron este surgimiento, para después hablar de la forma como operan y se mantienen en el día a día. A continuación presentamos las microdestilerías, de la más antigua a la más joven.

Aguardiente Caliente

La microdestilería Aguardiente Caliente se encuentra en El Grullo, Jalisco, y se fundó en 1967. Actualmente Víctor es el que la trabaja, pero fue su abuelo quien la inició, la heredó su padre y este se la heredó a Víctor. En principio, nos cuenta, se trataba de un proyecto “clandestino” que trabajaba en forma rústica y producía pequeños volúmenes de bebida utilizando el agave silvestre (verde *sierrilla* y *lineño*) que encontraban cerca del rancho de la familia. Ahí se ubicó durante mucho tiempo esta destilería, hasta que su padre le dio un nuevo giro, ya que la registró en Hacienda y empezó a trabajar sistemáticamente en la distribución de su producto. Además, sembró cerca de 50 hectáreas de agave y reubicó la destilería en las afueras de la cabecera municipal de El Grullo.

Víctor cuenta que al inicio funcionó muy bien su empresa, y llegó a ser la principal fuente de ingresos de su familia:

...no me llamaba mucho la atención, yo quería, yo me enfocaba más a la cuestión de ganadería, me gustaba mucho, o me gusta todavía, porque también mi papá posee un rancho, donde se, se criaba ganado, [...] me he enfocado más a lo de la crianza que a la empresa, pero ya hace bastante tiempo empezó a decaer lo de la crianza de ganado, ya desde hace mucho tiempo, teníamos que meterle dinero del negocio de licor al ganado, y pues, en vez de estarle sacando, le estábamos metiendo; empezamos poco a poco, mi papá empezó a salir a vender, él, le empezó a ir muy bien, mezcal, antes le llamaban mezcal, le empezó a ir muy muy bien, vivíamos muy holgados, pero se empezó a enfermar y dejó en manos de distribuidores el negocio, y poco a poco la

²⁸ Aclaramos que todos los nombres presentados son ficticios, tanto en el caso de los entrevistados como en el de las destilerías y el de la asociación civil, con el fin de proteger la confidencialidad de los informantes.

competencia fue comiéndoselo, él no quiso bajar sus costos, fue cuando empezó a, a mezclarle agua y alcohol al producto.

Esta crisis la tuvieron alrededor de 1988, cuando se sostenían de los clientes asiduos que apreciaban el sabor del mezcal en su destilado. Víctor conoció desde chico este negocio, y aunque tenía otros intereses personales, le fue tomando aprecio a esta empresa. Ahora es el encargado principal de ella, como ya se mencionó:

...pues yo desde que nací estoy en este negocio, eh, desde que nací mi papá ya trabajaba en esto, pues poco a poco, como fue creciendo fui viendo cómo se elaboraba el producto, cómo era el proceso, pues todo lo que se tenía que hacer, y este, pues ha sido un negocio familiar, entonces pues también me gustó; en principio no me gustaba, a mí me llamaba la atención otras cosas, me gustaba mucho la veterinaria pero, eh, después ya me, le fui tomando el gusto a este trabajo, y ahora yo soy el que me desempeño en esto.

Conforme ha ido creciendo la destilería, Víctor ha intentado introducir algunas mejoras. Sin embargo, aunque la destilería ha tenido algunos cambios, estos no han sido tan drásticos como para que deje de ser una destilería rústica:

...me refiero a rústico porque fue el mismo que yo aprendí, solamente que ya hemos cambiado por ejemplo los envases en que ponemos los fermentos; antes se cocía en un pozo, con leña se tatemaba, más bien dicho el mezcal, ya este, lo metían a tatemar, como en un, como se tatema la birria, [...] ahí teníamos pérdidas porque a veces no le calculabas bien a la leña y salía crudo o te salía chamuscado, quemado, y tenías pérdidas en eso, entonces ahora optamos solamente por hacer un cuarto de ladrillo, metemos ahí el mezcal y le metemos vapor de agua, que lo generamos con un pequeño *boiler*, y así es la forma como lo cocemos, a vapor.



Foto 4.2. Parcela de agave verde y azul en el municipio de Tonaya, Jalisco (Natalia Álvarez)

Aunque la destilería representa una importante fuente de ingresos para la familia, Víctor ha tenido que combinar esta labor con otras, como el trabajo en su rancho, la ganadería y el cultivo de maíz. Otro cambio que han tenido es que han empezado a utilizar cada vez más el agave azul en lugar del verde, pues con la caída en su precio llegó a ser más barato que el verde, y con mayor rendimiento en agua y alcohol.

La caída en el precio del agave azul no solamente ocasionó que modificaran los insumos de su producto, también tuvo como consecuencia que llegaran agaveros a sus puertas a proponerles un intercambio: les regalaban el agave azul que tenían sembrado a cambio de que Víctor y sus familiares lo jimaran²⁹ y dejaran limpias sus tierras. Como resultado de ello, a la fecha de la entrevista tenían alrededor de cuatro meses sin necesidad de comprar agave.

Ahora que Víctor está a la cabeza de la destilería, le interesa trabajar sobre todo en la distribución, en la venta, y mejorar su sistema de administración, el cual cree que ha sido relegado por ser un negocio familiar. También considera importante reducir costos, optimizar tiempos e invertir en un equipo de destilación más sofisticado. En lo que se refiere al tema de cómo afrontar las crisis en los precios del agave azul, nos dice:

...a título personal te puedo decir que yo me he estado preocupando por plantar un poco de mezcal,³⁰ por lo menos lo que vaya a necesitar, tal vez no lo alcance a tener en dos años listo, pero ya estoy en proceso de eso, ya tal vez unos tres años o cuatro, voy a tratar de ser autosuficiente con el consumo de mi propio mezcal [...] estar plantando por lo menos cada año, no sé, ponle una media hectárea, una hectárea, y con eso me va a ser más que suficiente para mi producción.



Foto 4.3. Horno rústico en pozo para el cocido del agave (Natalia Álvarez)

²⁹ La jima consiste en cortar las hojas al agave para dejar al descubierto la cabeza, la cual se lleva a cocer en horno para luego extraer sus jugos y proceder a su destilación.

³⁰ Se refiere al agave.

Actualmente, la microdestilería Aguardiente Caliente ofrece cuatro tipos de bebidas: dos reposados, un añejo y otro joven, cuyos precios oscilan entre 20 y 120 pesos.³¹ Sus productos son elaborados principalmente con agave azul a últimas fechas, a veces con un toque de sabor de agave verde, levadura de pan y azúcar o piloncillo para el fermentado; en ocasiones se utiliza caramelo como colorante. Para la producción, reúnen diez toneladas de cabezas de agave y las meten al horno; tardan en procesarlas alrededor de un mes y, de acuerdo con los cálculos de Víctor, les da 500 litros al día de producto, que en promedio tardan una semana en vender. En la parte de la venta es, según Víctor, donde más trabajo les falta; es la más difícil “porque el trabajo no es fabricar, el trabajo en este negocio es vender”. Los principales lugares donde distribuyen la bebida es en un local que tienen en El Grullo, y también llevan a Autlán y Guadalajara, labor que llevan a cabo ellos mismos.

Ellos no cuentan aún con cultivo propio de agave, pero es uno de sus planes a futuro, como mencionaba Víctor. Por eso lo compran, y dependiendo del precio, eligen verde o azul. En este sentido, debido al bajo precio del agave azul, han practicado la “maquila”, que es la renta de su equipo a productores para procesar su agave; en este caso se quedan con la mitad del destilado y entregan la otra mitad: “Algunas personas nos han dicho que a medias les destilemos el agave, yo me quedo con la mitad del producto y ellos se quedan con la otra mitad, y sí, en dos ocasiones hemos hecho eso”.

Quienes participan en esta destilería son familiares, pero en ocasiones emplean a otras personas. Tal es el caso de una muchacha que trabaja por las tardes vendiendo el producto en su local y de dos jóvenes que los apoyan en el proceso de destilado y, de ser necesario, en la jima del agave.

En el cuadro 4.1 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería Aguardiente Caliente.

Cuadro 4.1. Principales características productivas de la microdestilería Aguardiente Caliente

Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, verde o ambos, azúcar o piloncillo, levadura para pan y colorante de caramelo	Diez toneladas	Un mes	Dos reposados, uno joven y uno añejo	Guadalajara, El Grullo y Autlán

³¹ Los precios que se manejan en las entrevistas están referidos al valor del año 2008.

La Taberna del Olvido

La microdestilería La Taberna del Olvido se ubica en El Palmar, una pequeña y hermosa localidad que tenía 234 habitantes en 2010 (265 en 2005). Perteneció a El Limón, un municipio rural y con una intensidad migratoria muy alta (INEGI, 2010).

Se desconoce el origen de esta destilería, ya que Pedro y su hermano la compraron a Roberto en 1992, al ver que en años anteriores había estado funcionando muy bien. Al principio no fue sencillo trabajarla en parte porque él y su hermano han estado yendo por ciertas temporadas a trabajar a Estados Unidos, con lo que se interrumpe su funcionamiento. Así mismo, se dieron cuenta de que las circunstancias habían cambiado y los tiempos ya no eran tan buenos para este negocio; sin embargo, no lo dejaron.

Pedro estuvo viajando a Estados Unidos hasta que obtuvo su pensión. Una vez logrado esto, regresó en mayo de 2008 a reactivar la empresa, y la volvió a registrar en Hacienda como destilería. En el registro puso a su esposa y a un grupo de seis mujeres al frente, esperando poder contar con apoyo del Gobierno mediante el programa Alianza para el Campo; sin embargo, no les dieron el apoyo por un motivo que desconocen. De esta manera, la mayor inversión provino principalmente de los ahorros de 42 años de trabajo en Estados Unidos. Al momento de la entrevista estaban obteniendo la primera destilación después de haber suspendido actividades por alrededor de cuatro años. Antes habían estado trabajando en forma intermitente por periodos de una o dos semanas.

Pedro y su hermano vieron en la destilería una oportunidad de darse trabajo a sí mismos y obtener dinero, pero finalmente su hermano decidió quedarse en Estados Unidos y ahora solo están Pedro y su esposa. Dar y darse empleo es una motivación constante para Pedro, pues considera que el desempleo es uno de los principales problemas en El Palmar:

...mi ilusión sería de crecer más esto, como digo, darle trabajo a la gente, generar empleos, porque yo también me crié trabajando y en Estados Unidos, yo creo que es bonito, que haiga lo... fuentes de trabajo para poder sobrevivir; si no hay empleo, [hay] a veces más problemas y, manteniéndose uno ocupado, pues es más tranquilo, vive uno más honestamente [...]. Pues ya ves es un pueblito que se sostiene también por, pues todas las familias cuentan con un familiar en Estados Unidos, es, todas las familias tienen, dependen de alguien, porque de aquí no creas que hay mucha entrada de... [...], lo que es la siembra no, no contamos con eso, sí, la gente de aquí mueve trabajitos [...], trabajos para la obra, de albañil; la gente que tiene ganado, siembra y ahí genera algo de empleo para cultivo, no creas que hay mucho aquí, no dependemos de siembras de riego, aquí es puro temporal, aquí lo que le pedimos a Dios que nos traiga la lluvia y que haga lo que él quiere...

Pedro no fue a ningún curso para aprender el proceso de destilación, en gran medida se guió por su intuición y recibió el apoyo de un amigo para llevarlo a cabo.

...pues fuimos aprendiendo de los antepasados porque pues no hemos ido a ningún, yo no he ido a la escuela, nunca he estudiado; sí, yo tengo un amigo que es ingeniero químico y él me ha enseñado algunas cosas, cada día vamos tratando de mejorar, porque también hay que ir actualizando...



Foto 4.4. Horno para el cocido del agave (Eloy Padilla)

Su producto está hecho de agave azul, verde o de ambos, pues adquieren el que tiene el precio más accesible; realizan el fermentado con levadura de pan y obtienen un producto 100 % agave. Compran el agave principalmente en La Ciénega, del mismo municipio, por su cercanía, y en tiempos de sobreoferta buscan comprarlo a conocidos que saben que no pueden venderlo, para así apoyarlos un poco. Han temido practicar la maquila³² con agaveros porque creen que pueden tener problemas con Hacienda. Pedro y su esposa decidieron prepararse para las crisis del precio del agave, por lo que cuentan ya con cuatro mil cabezas del mismo de tres años en su rancho y piensan plantar más.

En un inicio cocían el agave en pozo con leña, pero es más costoso porque se necesita mucha mano de obra, por lo que decidieron construir un horno. También cambiaron el alambique de cobre por uno de acero inoxidable, que es más limpio. El horno que construyeron con ladrillos puede cocer hasta diez toneladas de agave; el procesamiento dura diez días desde la horneada hasta obtener el producto final. Así, en un día podrían producir alrededor de 100 litros; sin embargo, como ya mencionamos, la destilería ha funcionado en forma intermitente.

³² Recordemos que maquila es el intercambio entre agaveros y destiladores en que el destilador procesa el agave y recibe como pago un porcentaje del producto, sin dinero de por medio.

Esta destilería les ha dado trabajo a Pedro y a su esposa, pero han tenido que combinarlo con otras labores, como la cosecha de maíz y el cuidado de ganado. También han podido emplear a dos vecinos de El Palmar para el proceso de destilado, y a un contador para que les lleve las cuentas con Hacienda.

La Taberna del Olvido distribuye su único producto final 100 % agave en los municipios de El Limón y El Grullo, ya que no cuenta con personal de apoyo para su distribución. Según estimaciones del dueño, su precio debió de rondar los 70 pesos en 2008.

En el cuadro 4.2 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería La Taberna del Olvido.

Cuadro 4.2. Principales características productivas de la microdestilería La Taberna del Olvido				
Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, verde o ambos, agua y levadura de pan	Diez toneladas	Diez días	Uno solo 100 % de agave	El Limón y El Grullo

Mezcal Torcido

La microdestilería Mezcal Torcido también se encuentra en el municipio de El Limón, que cuenta con mayor porcentaje de población rural, mayor actividad del sector primario, más migración y más alto grado de marginación que El Grullo y Autlán de Navarro. A diferencia de La Taberna del Olvido, esta destilería se encuentra en la cabecera municipal, por lo cual cuenta con un mayor acceso a infraestructura y servicios, y esto facilita de alguna manera su operación.

Fue creada en 1995 como una apuesta familiar, motivada en gran medida por los bajos precios del agave azul:

...surgió entre la familia, mis hermanos que son [Juan, Carlos y yo, Joaquín], y con la idea pues de emprender una actividad nueva aquí en El Limón, no teníamos experiencia mucha, la única experiencia es que uno de mis hermanos, que es ingeniero químico, había sido maestro cervecero durante veinte años; entonces de ahí surgió la idea de elaborar una bebida destilada de agave, una bebida espirituosa; lo otro fue, lo que nos animó, que en ese tiempo había un exceso de agave, había bastante agave aquí en la región; a pesar de que nosotros no teníamos plantaciones, pero sí lo conseguíamos a un precio bastante barato, de hecho nos traían agave de aquí de Tonaya, nos llegaron a traer de Tepatitlán, de Arandas, de otros lugares [...], tradicionalmente el agave siempre sube su precio a las nubes [y luego] casi [cae] al suelo, toca fondo, donde no sacan ni siquiera los gastos de producción de

agave, eso fue lo que nos orilló a emprender esta empresa, esta fábrica, una fábrica que es pequeña...

El conocimiento del proceso lo obtuvieron en gran parte gracias a la experiencia de uno de los hermanos que manejan esta destilería, pero también al compartir experiencias con otras destilerías y con la práctica diaria. En la obtención de la maquinaria se las ingeniaron para elaborar poco a poco los materiales, con excepción de los alambiques, que compraron en un pueblo localizado cerca de Amatitán y Tequila, y el molino que consiguieron de El Grullo.



Foto 4.5. Triturado de agave (Natalia Álvarez)

El funcionamiento de esta destilería ha tenido muchas interrupciones a lo largo de sus 12 años de existencia; al principio trabajaron tres años, luego pararon en 1998 porque subió el precio del kilo del agave azul de cincuenta centavos a 15 pesos. Durante cinco años no funcionó la destilería, y ahora hace ya cuatro años que retomaron el trabajo en forma más o menos regular, lo que ha dependido de los precios del agave. Han buscado establecer intercambios con los productores de tal modo que ninguna de las partes tenga que invertir mucho ni haya pérdidas, lo cual les ha permitido sostenerse. Actualmente Joaquín encabeza la destilería, pues sus hermanos “no le vieron propiamente figura al negocio”; se apoya en su hijo Manuel para el proceso de destilado, ya que no han podido reconstruir a los tres empleados con los que contaban antes para esto debido a la crisis. Combinan el trabajo en la destilería con la cosecha de maíz y la atención a su ganado.

Al principio estaban registrados para elaborar tequila, pero Joaquín nos dice que en aquel entonces no era tanta la presión de la Secretaría de Economía y el CRT aún no existía: “ahorita una fábrica chiquita como esta nuestra, les cobran

más o menos diez mil pesos mensuales más IVA de la pura verificación” para certificarse como tequila.

Su producto está hecho de agave azul. Cuando lo compran recurren a San Gabriel, por la calidad y facilidad de negociación: “nos dieron más facilidades de poder negociar, una gente muy noble, gente que sabe de lo de campo [...] y saben bien que las empresas a veces se ocupa ayudarse uno al otro”. Otra forma muy común de abastecerse de agave es practicando la maquila.

El horno que construyeron tiene una capacidad de 13.5 toneladas de agave. Tardan diez días en terminar de procesarlo, pero optimizando sus recursos este periodo se puede reducir en promedio a siete días: “nosotros tardamos diez días desde que llenamos el horno hasta que terminamos de hacer el redestilado, pero te repito, si tú lo intercalas puedes hacer cuatro cocimientos en un mes, sea, se reduce a más o menos siete días”.

De esto salen dos tipos de bebidas, una es 100 % agave blanco, reposado y añejo, y otra tiene un 51 % de destilado de agave. Sus precios son de entre 30 y 80 pesos en 2008. Para su distribución se apoyan mucho sobre todo en familiares y conocidos, pero también cuentan con distribuidores en el Distrito Federal y Colima, y tienen presencia en el Estado de México, Guadalajara, El Limón, San Gabriel, La Huerta, El Grullo y Autlán de Navarro.

En el cuadro 4.3 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería Mezcal Torcido.

Cuadro 4.3. Principales características productivas de la microdestilería Mezcal Torcido				
Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, levadura de pan y para la bebida 51 % de agave, la combinan con alcohol de caña	13.5 toneladas	Diez días	100 % de agave azul (blanco, reposado y añejo), y 51 % de agave reposado	Distrito Federal, Estado de México, Colima, Guadalajara, El Limón, San Gabriel, La Huerta, El Grullo, Autlán

Penas Ahogadas

La localidad de Mezquitán se encuentra a unos ocho kilómetros de la cabecera municipal de Autlán de Navarro; cuenta en 2010 con 885 habitantes, y presenta un bajo grado de marginación (según el índice del Conapo). Fue aquí donde, en 2004, varios productores de agave azul de dos familias vieron venir la crisis y de-

cidieron crear una sociedad cooperativa para levantar una destilería que le diera valor agregado a su producto. Cinco años antes de crearla, la familia de Francisco sembró agave azul, ya que prefirieron esto a seguir rentando sus tierras a la industria tequilera José Cuervo. La familia de Alberto tenía como cuatro hectáreas de agave sembrado cuando iniciaron, por entonces la gente ya empezaba a querer deshacerse de su agave pues al ver el declive del precio ya no querían seguir invirtiendo en él. Según nos cuentan, el CRT llegó a medir sus predios sembrados para garantizar la venta del agave azul, pero el resultado fue el mismo: la sobreoferta de la materia prima abatió su precio.

Fueron 16 personas de estas dos familias las que conformaron la sociedad cooperativa para crear la destilería, pero a principios de 2008 hubo una ruptura y quedaron 15 acciones a nombre de la mamá de Alberto y una en la familia de Francisco, como nos cuenta Alberto:

La destilería, tenemos cuatro años con ella, a partir de mayo del 2004, cuando se vino pues lo del agave, que todo mundo sembraba agave, vimos que pues se atoró el mercado, nosotros tenemos agave sembrado, y dijimos qué le vamos a hacer a nuestro agave, vamos a..., son muchos años de que estás sembrando y a la hora de la hora lo vas a tener que tirar. Empezamos con una sociedad de dieciséis personas, de dieciséis agaveros para construir la destilería, y ya es sociedad cooperativa [...]. Como en todas sociedades empieza a haber roces y problemitas, se reestructuró quedando nada más seis personas, una persona compró el 60 % de las acciones, y las otras cinco tenían el 40 %, la destilería hasta ahorita se volvió a reestructurar hace cuatro meses, y quedó al frente una sola persona con el 90 y tantos por ciento de las acciones, y solamente una persona tiene una acción, sea, hay una persona que tiene 15 acciones y hay una persona que tiene nada más una, que es la que no ha querido vender.

Alberto nos cuenta que fue difícil trabajar en sociedad porque eran diferentes familias, sobre todo por los requerimientos que exigía la destilería:

...luego por ejemplo empezamos a comprar botellas, tapones, etiquetas, entonces llegó un momento, lejos de estar sacando [de] la destilería era estar poniendo poniendo, pues llegó un momento donde la destilería se separó mejor, todo mundo querían ver cuentas y querían ver resultados, fue cuando se cerró la destilería, dijimos que se deshaga la sociedad, cada quien llévase un tornillo, una pieza, lo que cada quien considere, vamos dividiendo toda la destilería, el equipo entre los socios que somos, y cada quien llévase lo suyo, lo que le toca, entonces pues no, no estuvieron de acuerdo, dijeron que mejor buscar una forma de que alguien entrara a financiar, ahí fue cuando entró mi cuñado, mi cuñado compró nueve acciones de las dieciséis.

Cuando los socios vendieron sus acciones, crearon otra destilería con el pago que les dieron, pero no les alcanzaron estos recursos para arrancarla bien. Ahora buscarán alguna especie de trato con esta destilería para poder sacar el agave que todavía tienen.

Mientras funcionó la destilería aprendieron varios aspectos del proceso de destilado gracias a unos amigos del municipio de Tonaya que trabajaron un tiempo con ellos, después se quedó Francisco a cargo del procesamiento.

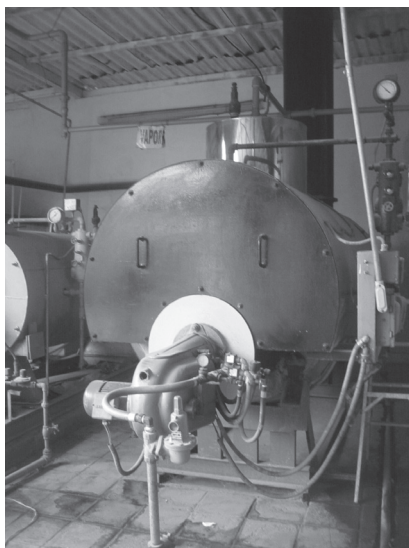


Foto 4.6. Maquinaria empleada para destilado (Natalia Álvarez)

El lugar donde está la destilería es rentado. Se ubica dentro del poblado, por lo que han tenido ciertos cuidados para no tirar los desechos al drenaje y trabajar en horarios que no molesten a la población. Sin embargo, nos comenta Alberto, uno de los aspectos de los que más se ha quejado la gente es la tentación de tener “el vicio en casa”, es decir, de que las personas tengan esta bebida tan a su alcance. La parte positiva es que han podido dar empleo a algunos vecinos.

Su producto está hecho principalmente de agave azul, levadura de pan, agua destilada, alcohol de caña y un poco de esencia de encino para darle sabor y color. El horno tiene una capacidad de 12.5 toneladas, y dura un mes el procesamiento completo del agave. De las 12.5 toneladas salen alrededor de 1,100 litros de destilado a 80 % de alcohol por volumen. La maquila les ha funcionado muy bien, pero no tienen capacidad para procesar mucho agave:

...ahorita por ejemplo las maquilas son las que están toque y toque a la puerta de que quieren que les maquilen el agave, que se los transformen en vino, les entregue en barricas y ya ellos lo puedan almacenar, y lo dan a un precio que empiezan a sa-

carle cuentas y recuperan lo de su agave, lo de su agave a un precio mínimo de dos pesos, que es como si lo vendieran a dos pesos, cuando ahorita nadie compra agave; a nosotros nos llega mucha gente: sabes qué, te regalo agave pero lo que ocupo es la tierra, desocúpame la tierra porque ya viene el temporal de lluvias...

Han manejado cuatro tipos de bebidas: dos reposados y dos puros, cuyos precios oscilan entre 12 y 70 pesos. Una de las marcas pertenece a Alberto, las otras tres son de la familia de Francisco. Para el proceso de destilado han contratado a cinco personas por turno, trabajando los dos turnos durante quince días, pero ahora Francisco y un pariente suyo se encargan de esto. En cuanto a las ventas, cada familia tiene sus marcas y hace sus mezclas en su casa; sin embargo, la mejor temporada para la venta en general ha sido el invierno, entre noviembre y enero, cuando se efectúan varias fiestas en la región.

Contaban con dos o tres distribuidores que trabajaban por comisión, vendiendo la bebida desde Autlán, El Grullo y la región Costa hasta Ciudad Guzmán, Talpa, Guadalajara, Tijuana y la ciudad de México. Las grandes ventas en Tijuana se debían en gran medida a que los compradores la revendían en Estados Unidos.

En el cuadro 4.4 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería Penas Ahogadas.

Cuadro 4.4. Principales características productivas de la microdestilería Penas Ahogadas				
Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, agua destilada, alcohol de caña, levadura de pan y esencia de encino	12.5 toneladas	Un mes	Dos puros y dos reposados	Autlán, El Grullo, región Costa, Ciudad Guzmán, Guadalajara, Talpa, Tijuana, ciudad de México

Tuxtla Reposado

El Mentidero es una localidad del municipio de Autlán de Navarro localizada a medio camino entre las cabeceras municipales de El Grullo y de Autlán. Cuenta con 1,406 habitantes y es, de todas las localidades de estudio, la que tiene más alto grado de marginación, aun cuando sigue siendo considerado bajo (Conapo, 2010b; INEGI, 2010). En esta localidad se encuentra la destilería Tuxtla Reposado, constituida como sociedad en agosto del 2005 y que empezó a trabajar en 2006. La sociedad la componen cuatro hermanos y el padre de ellos, y cuenta con un solo empleado, que es Javier.



Foto 4.7. Vinazas (Natalia Álvarez)

El surgimiento de esta destilería se debe a que tenían mucho agave azul que sembraron en el año 2000. Puesto que ellos y varios otros agaveros tendrían problemas para colocarlo en el mercado, decidieron hacer la destilación. Antes de esto se dedicaban a sembrar maíz para abastecer la tortillería de su propiedad. Para ambas siembras ellos rentan las tierras, así como para la destilería, la que decidieron poner en las afueras del poblado para no tener problemas con los vecinos.

Para iniciar, consiguieron la maquinaria en Guadalajara, y recibieron asesoría de un amigo del municipio de San Juanito de Escobedo. Para la inversión se apoyaron en cajas populares de ahorro, y fueron montando poco a poco el establecimiento, mientras seguían con el negocio de la tortillería.

Santiago, uno de los hermanos, nos comenta que aun no han logrado obtener muchas ganancias de la destilería: “beneficios así que digamos, este, económicos, no te creas que ha habido, lo poquito que ha habido se ha ido todo reinvertiendo aquí en el negocito, se ha ido pagando algunos préstamos que se hicieron de aquí o para aquí, esa es la idea más que nada, de que ya el negocio sea autosuficiente, se sostenga”. Pese a ello, Álvaro dice que han disfrutado al incursionar en este negocio: “es bonito, nos ha gustado conocer todo el proceso”.

Su producto está hecho de agave azul, levadura especial para tequila (que consiguen en Guadalajara) y agua. El agave que tienen sembrado aún no está listo para su procesamiento, por lo que deben comprarlo. Escogen aquel que tiene buen precio, tiempo de maduración y nivel de azúcar, que miden con glucómetro, sin descuidar el tipo de suelo donde se siembra. Se abastecen principalmente de un proveedor que tienen en Mezquitán por la calidad y las opciones de pago que les da, y también les maquilan a otros agaveros, pues varios productores llegan a su destilería a ofrecerles el agave.

Tienen un horno con capacidad de cinco toneladas, en el cual el procesamiento completo del agave dura una semana. Su nivel de producción es inestable, pero hacen alrededor de dos horneadas al mes; dedican dos días a la semana al destilado, en el que trabajan los asociados, el resto de la semana el trabajo queda a cargo principalmente de Javier. Su nivel de ventas es de aproximadamente 135 litros semanales.



Foto 4.8. Barriles de añejamiento (Natalia Álvarez)

Producen solo un tipo de bebida, que es 100 % agave y venden a un precio de 70 pesos por litro. No cuentan con distribuidores porque prefieren esperar a tramitar la certificación de tequila para armar sus rutas de distribución. Por lo pronto venden en la región Costa Sur y a la gente que compra directamente en la destilería. Algunas de sus estrategias de venta son la publicidad en un boletín quincenal, ofreciendo la bebida en la terminal de camiones, dando pruebas en eventos, la personalización de botellas y una página *web* de su producto. Lastemporada de mejor venta, nos dice Santiago, es el periodo navideño.

En el destilado trabajan solamente parientes, y piensan mantenerlo como negocio familiar hasta que crezca más, pues la inversión que representa el pago de sueldos fijos y del Seguro Social es todavía demasiado alta para su nivel de producción. Las ventas están a cargo principalmente de Javier, en la misma destilería.

En el cuadro 4.5 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería Tuxtla Reposado.

**Cuadro 4.5. Principales características productivas
de la microdestilería Tuxtla Reposado**

Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, levadura para tequila, agua	Cinco toneladas	Siete días	100 % de agave azul	Región Costa Sur

El Fuego de Mayahuel

La microdestiladora El Fuego de Mayahuel se encuentra en La Ciénega, poblado que se localiza a 15 minutos de la cabecera municipal de El Limón; tiene una población de 1,032 habitantes con bajo grado de marginación, igual que Mezquitán y El Mentidero de Autlán (Conapo, 2010b; INEGI, 2010). Es una destilería relativamente joven, ya que inició actividades en 2006, las interrumpió un año después por motivos familiares de sus propietarios y las reinició a principios de 2008.

Esta destilería se ubica dentro del terreno donde se encuentra también la vivienda familiar; es operada por parientes, pero para los procesos pesados se llega a contratar a cerca de 22 personas de La Ciénega y El Grullo, principalmente: “Tiene ocho trabajadores para jimar, tiene cuatro para la olla, para el horno; tiene cuatro para picar, cuatro para estar poniéndolo para fermentar, y dos para que cuiden”.

Mariana, la hija de 17 años, conoce muy bien el funcionamiento de esta destilería, tiene mucha experiencia, y fue quien nos dio la información de este caso. Nos cuenta cómo iniciaron:

La empresa la empezamos por el motivo de que se empezó a sembrar mucho maguey, y empezó a bajar el precio; entonces mi papá dijo, para qué sembrar maguey si está barato, mejor comprar el maguey y empezar a hacerlo; mi tío, que en paz descanse (acaba de fallecer), le dijo a mi mamá: yo te ayudo para comprar el equipo, tú te encargas de lo demás y vamos a un tanto por tanto, y mi papá le dijo: mejor, Chuy, mira vamos haciendo esto, yo te doy vino a ti, tú me consigues clientes, y así lo empezaron, empezaron desde abajo, tuvo que ir a comprar a Tequila el equipo; ya que tenía el equipo –le salió algo caro– tuvo que dejar completamente para ponerle todo, tuvo que juntar mucho dinero, meterse en deudas, salir de las deudas para empezar de vuelta a levantar, logró acomodar el equipo, pagó las deudas y ya siguió.

Según recuerda Mariana, el equipo les costó cerca de 60,000 pesos. Lo compraron en Tequila porque en este lugar tienen maquinaria con material antioxidante y armable. Para conocer el proceso, su tío les trajo libros de Estados Unidos sobre el tema, además recurrieron al apoyo de amigos que tienen en Unión de Tula y Tonaya.

Al principio intentaron tramitar la certificación para su tequila, pero requerían tener más tiempo vendiendo, por lo que dejaron de intentarlo. Según nos cuenta Mariana, les solicitaron contar con agave sembrado para algún otro trámite, por lo cual ellos sembraron tres o cuatro hectáreas, que ya han podido usar para la destilación.

Su producto está hecho de agave azul, agua purificada y piloncillo para el fermentado. No utilizan colorante artificial, le dan color con el corazón de la penca. En esta destilería el cocimiento del agave es rústico, se realiza con leña en un pozo bajo tierra, al que le cabe una tonelada; tienen también la posibilidad de cocerlo en horno de gas, pero eso lo deciden dependiendo del clima.

Procuran no comprar agave, pero han llegado a pedirlo a un pariente de El Limón. El problema de comprar agave, nos dice, es que si es de riego sale muy “aguado”, con poco azúcar y rendimiento, pues a los tres o cuatro años ya está maduro, cuando debería estarlo hasta a los siete.

Mariana nos recuerda que en este negocio es importante cuidar que el proceso sea el mismo para mantener el sabor y la calidad constantes:

...porque si cambias tú el proceso del fermento, que le pongas levadura en vez de piloncillo, ahí ya le va a cambiar el sabor, y si le pones el bote por ejemplo que tenemos nosotros para fermentar, si nosotros lo cambiamos de color, lo cambiamos a negro, también le cambia el sabor, porque el negro hace que hierva más pronto, y cualquier detallito de esos hace que cambie bien mucho el sabor; mi papá ya le logró, tenemos todo estable, del mismo sabor siempre, la misma calidad.

Antes de la interrupción del negocio llegaban a vender de veinte a treinta cajas a la semana, pero actualmente aún no tienen un parámetro.



Foto 4.9. Envasado (Natalia Álvarez)

Tenían dos distribuidores, quienes llevaban su producto principalmente a los municipios de Tequila, Tonaya y El Grullo, y en alguna ocasión les propusieron vender en Tijuana, pero era difícil reunir las cantidades de producto solicitadas. Su producto es 100 % agave, y el precio oscila entre 60 y 100 pesos el litro, el cual varía según el precio del agave. Algunas de las estrategias de venta eran el descuento por mayoreo, la personalización de botellas y dar pruebas para darlo a conocer.

En el cuadro 4.6 se presenta un resumen de las principales características productivas de la microdestilería El Fuego de Mayahuel.

Cuadro 4.6. Principales características productivas de la microdestilería El Fuego de Mayahuel				
Insumos	Capacidad del horno	Tiempo del horno al producto	Productos	Lugares de distribución
Agave azul, agua y piloncillo	Una tonelada	25 días	100 % de agave azul (blanco y amarillo)	Tequila, Tonaya y El Grullo

Los otros actores sociales de la agroindustria del agave azul

Una vez presentadas las microdestilerías, es necesario presentar a los otros actores sociales que comparten *arena* con ellas, para lo cual se hace una presentación general de cada uno de ellos, seguida de una descripción construida a partir de la percepción de las microdestilerías. Esto nos permite acercarnos a la visión y los conocimientos acerca de “los otros”, visión y conocimientos desde los cuales están construyendo su agencia las microdestilerías. Para ello se toman en cuenta los actores sociales considerados importantes por los destiladores entrevistados, que son: los agaveros (productores de agave azul), las grandes tequileras, el Consejo Regulador del Tequila y el Gobierno (figura 4.1).

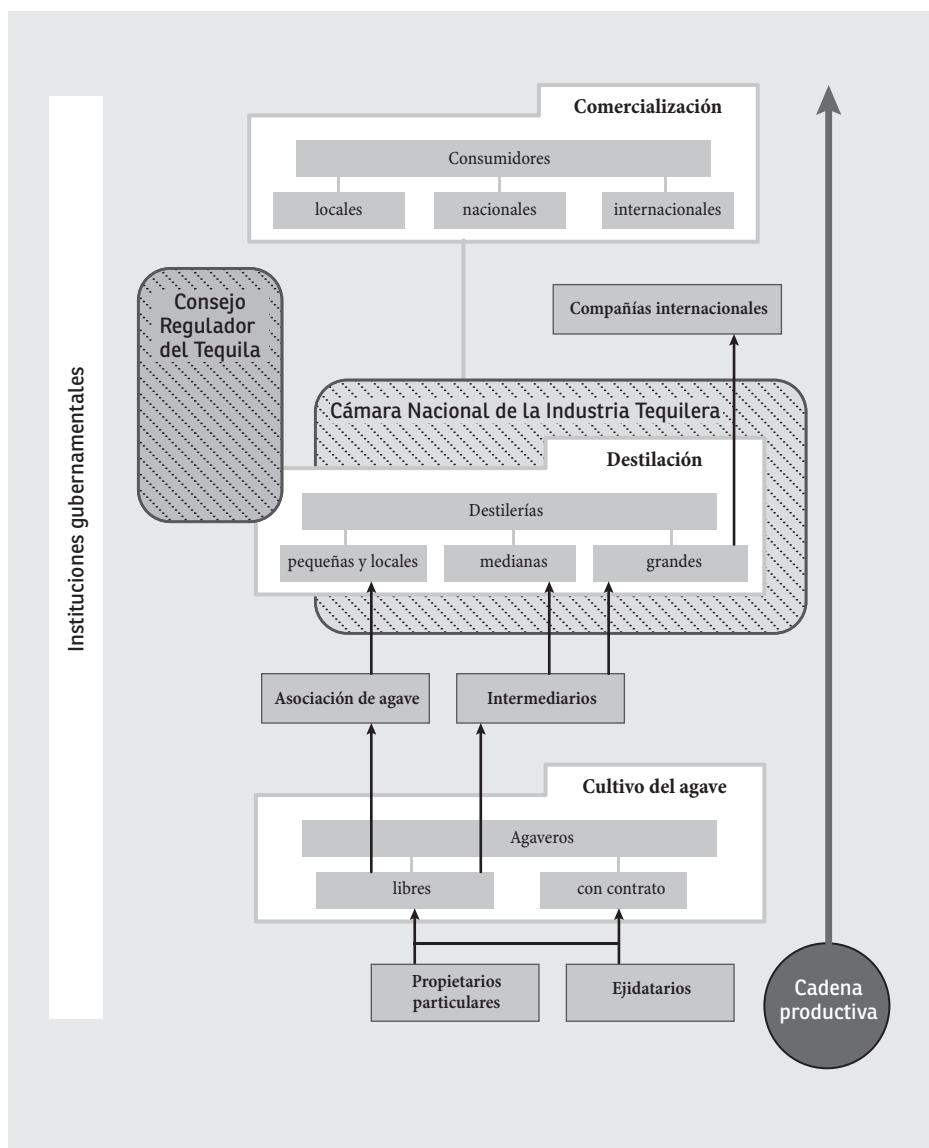


Figura 4.1. Representación esquemática de los actores que participan en el sector tequilero
Fuente: Leclert *et al.* (2010: 23).

Los agaveros

En México, el papel que los agaveros han desempeñado ha sido el de estar en constante negociación con las destilerías y los intermediarios. Los cultivadores de agave han sido parte fundamental de la dinámica agavera. Podemos encontrar diferentes tipologías para clasificarlos; una primera clasificación podría ser distinguir entre aquellos surgidos a partir de algún *boom* del tequila, motivados a sembrarlo por los altos precios del agave, y los que no surgen por estos *booms*, sino por otro tipo de motivaciones, como tradición, autoempleo, por gusto o alguna otra.

Los agaveros, desde sus orígenes, han mantenido una relación tensa con las destilerías, particularmente con las grandes empresas tequileras. Cuentan en general con menos poder de negociación por varios motivos; para empezar, son los que menos utilidades obtienen de esta agroindustria simplemente por el tipo de trabajo, y no faltan los intermediarios que las hacen disminuir significativamente, lo que no les permite arriesgar mucho en términos económicos para evitar tratos injustos o hacer inversiones importantes. En cambio, las destilerías han tenido mayor poder a la hora de la negociación para establecer los precios, tanto por el apoyo que les dio el Gobierno al permitirles reducir el porcentaje de destilado de agave azul mediante la norma oficial como porque cuentan con mayor capacidad económica, y en muchas ocasiones con plantaciones propias, por lo que no dependen mucho de los agaveros, siendo así menos vulnerables ante las crisis cíclicas (Llamas, 2000).

Otra manera de clasificar a los agaveros es en “libres” y aquellos que trabajan “por contrato” con los industriales. Los libres corren el riesgo de que se les queden sin vender sus cosechas, por lo que se debe asumir que son personas que han podido y optado por correr este riesgo financiero ante la posibilidad de ganar mucho más que si tuvieran contrato cuando el agave escasea, ya que otros están dispuestos a pagarlo a muy buen precio. Estos agaveros hacen tratos con intermediarios o “coyotes”, pues esto les representa la mayor garantía de compra que se puede tener sin contrato, aunque esto implique menos ganancias, pues los intermediarios se quedan con una parte de lo obtenido. En estos agaveros se apoyan algunas destilerías cuando no tienen suficiente agave contratado, y gracias a ellos las fábricas pueden usar las crisis cíclicas a su favor cuando bajan los precios del agave, pues en tales tiempos no encuentran dónde colocarlo y las destilerías lo obtienen prácticamente gratis.

En cuanto a los agaveros por contrato, los hay de dos tipos, los que comprometen su producto y los que rentan sus tierras. El contrato que se volvió más recurrente es el de la renta de tierras, con lo que se excluye a los campesinos del proceso productivo y de las ganancias y se les devuelven sus terrenos deteriorados. Esto ocurre en gran medida porque los productores sin recursos prefieren

recibir un ingreso seguro (Leclert *et al.*, 2010; Gerritsen *et al.*, 2010b). Gerritsen *et al.* (2010b) dan cuenta de algunas ventajas y desventajas de la agricultura por contrato, lo que permite a los agaveros optar por una u otra posibilidad. En el cuadro 4.7 se presenta un resumen de las ventajas y desventajas.

Cuadro 4.7. Ventajas y desventajas de la agricultura por contrato	
Agricultura bajo contrato de renta	Agricultura independiente
Mercado asegurado Paquetes tecnológicos Seguridad económica, pero falta de respaldo legal	Mercado inseguro Producción más tradicional Más desconocimiento

Fuente: Gerritsen *et al.* (2010b: 54).

Ante las desventajas de los agaveros en la *arena* del tequila, se han formado en distintos lugares y momentos alianzas entre ellos, buscando hacer un frente común para mejorar sus condiciones. Un ejemplo es el movimiento llamado El Barzón del Agave en 1995 en el valle de Tequila,³³ que en su búsqueda de precios más altos para el agave demandó a instancias de Gobierno como la Secretaría de Desarrollo Rural y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para que se apoyara una comercialización sin intermediarios, y además denunció el favoritismo de las destilerías al comprar el agave a determinados productores. El detonante de esta demanda tuvo que ver con que en aquel periodo había sobreoferta de agave azul y los precios habían bajado mucho, existía un gran intermediarismo y se había modificado recientemente (en 1991) la NOM, con lo que cambió de 70 a 51 % el requisito de destilado de agave para poder llamarlo tequila (Llamas, 2000). Las demandas presentadas en este caso son un reflejo de la problemática que enfrentan los agaveros en general. Otro ejemplo lo encontramos en Autlán de Navarro con la Asociación Agrícola de Agaveros de Mezquitán, que busca también mantener alto el precio del agave y colocarlo (Gerritsen *et al.*, 2010b).

Cerca de las regiones Sierra de Amula y Costa Sur había ya una tradición mezcalera, por lo que ya existía el cultivo de agave, sobre todo del verde. Pero no se cultivó a escala industrial hasta que llegó el *boom* del tequila, en los años 1994 y 1995, con lo que comenzaron a surgir nuevos agaveros, en su mayoría campesinos que decidieron cambiar sus cultivos anteriores por el de agave azul, y que se convirtieron en agaveros libres.

³³ Un conflicto similar se presentó con anterioridad en esta agroindustria en 1976 (Llamas, 2000).

La percepción de las microdestilerías

La forma en que las microdestilerías se han relacionado con los agaveros³⁴ ha sido de compra-venta, en la que muchas veces son los agaveros quienes les ofrecen el agave directamente en sus fábricas; y de maquila, que hacen más por solidaridad con los agaveros que por negocio.

Las microdestilerías muestran una posición de apoyo y comprensión para con los agaveros, por un lado, porque conocen la problemática de los precios, pues en su mayoría han visto las experiencias negativas de personas cercanas, y por otro, porque constantemente llegan a su puerta a solicitarles que les compren o maquilen:

...algunas personas nos piden a veces que por nada vayamos nada más a limpiarles, y vamos, les empezamos a ayudar a limpiar... lo veo muy difícil para los productores que están produciendo el agave, esa situación se vino muy [...] duro porque la producción se maduró un tiempo, y las tequileras no alcanzan a sacar lo que se está poniendo, o sea, hay parcelas de agave y no va haber quien las compre; no se puede, los que nos dedicamos a destilar no alcanzamos, porque ya ves, las tequileras trabajan por mayoreo [...] tratamos de ayudar a las personas que están más necesitadas, que de veras se está yendo su parcela y no van a sacar nada, yo es lo que trato de hacer, yo le compro a personas que veo que de veras no hay quien les compre y trato de ayudarles en lo que se pueda.

Así, han procurado ayudar convirtiendo en bebida el agave de sus parientes y amigos, y cuando es posible, también el de otros productores, con lo que se establecen vínculos de colaboración mutua: “a la vez ayudó a su misma familia, y la misma familia lo ayuda a él”.

Las grandes industrias tequileras

Las más grandes destilerías son José Cuervo, Sauza, Herradura y Cazadores.³⁵ Las tres primeras se encuentran entre las más antiguas destilerías de tequila y se fueron consolidando con el paso de los años principalmente en la región Valles, la cuarta empezó a producir tequila en los años setenta en la región Altos Sur. Cuervo nació en 1758, Herradura en 1870 y Sauza en 1873, es decir, excepto Ca-

³⁴ Cabe destacar que Penas Ahogadas y Tuxtla Reposado tenían agave previamente sembrado, es decir, eran agaveros libres que decidieron poner su destilería para sacar beneficio de su cultivo.

³⁵ Que en 2005 producían el 65 % del tequila (Macías y Valenzuela, 2007).

zadores, estas destilerías han atravesado momentos históricos tan importantes como la Revolución Mexicana de 1910, el reparto agrario de Lázaro Cárdenas en los años treinta, la Segunda Guerra Mundial en los cuarenta, la inversión extranjera en los sesenta, y las cuatro el TLCAN en 1994. Estos momentos del siglo xx fueron importantes tanto para la consolidación de las destilerías como para el posicionamiento de esta agroindustria. Tales momentos también han ayudado a moldear el papel económico y político de estas destilerías como actores sociales; por ejemplo, según Llamas (1999), la crisis financiera del agave azul y los conflictos desencadenados entre productores e industrias tequileras tienen raíces en el reparto agrario, y es que en Jalisco el mayor reparto ocurrió en la región tequilera. Esto ocasionó que se rompiera la autosuficiencia de agave de esta industria, y que varios productores salieran del negocio tequilero por los altos costos y se dedicaran a la siembra de granos básicos.

Ante esta situación, los grupos tequileros presionaron para que se modificara la NOM del tequila, primero del 100 al 70 % de destilado de agave; después, para que en lugar de exigírseles el 70 % de destilado de agave se les aceptara el 51 % a partir de 1991 (Llamas, 1999). Así, las NOM del tequila resultaron ser una herramienta que dio preferencia a las tequileras:

La disminución de la superficie cultivada y el número de agaves, muy pronto se reflejó en las normas oficiales de calidad, los industriales consiguieron que la Secretaría de Comercio autorizara en 1964, la adición de un 30 por ciento de azúcares ajenos al agave (piloncillo y mascabado) y un 70 por ciento de azúcares provenientes del agave (Norma DEN-R-9-1964). Hasta antes de esa fecha, solo estaba permitida la destilación con el 100 por ciento de agave (Luna, 1991: 171).

Por otra parte, la relación de las grandes destilerías con los agaveros ha sido de una lucha constante por el control y la apropiación de los beneficios de la agroindustria del agave azul utilizando diferentes mecanismos. Por un lado, la gestión política les dio frutos como la modificación de las NOM, que amortiguan para las destilerías, las fluctuaciones en el precio; así mismo, por otro lado, el tipo de contrato que establecen con los agaveros en muchas ocasiones los pone en ventaja, pues no comparten las ganancias de esta agroindustria con los campesinos, quienes solo reciben pagos mínimos por el agave o una renta por sus tierras. Así, desde hace muchos años los empresarios han tenido mayor control en la agroindustria: “Los grandes industriales tequileros después de la expropiación de que fueron objeto sus haciendas en los años 30, además de mantener el control de la tierra y del trabajo por medio de mecanismos directos e indirectos, han controlado también el precio del agave” (Luna, 1991: 175).

Estas circunstancias generaron el primer levantamiento de agaveros en 1976, mediante la creación de la Unión de Productores e Introdutores del Mezcal

Tequilero del Estado de Jalisco, con lo cual lograron que los entonces líderes del grupo tequilero, Cuervo y Sauza, se comprometieran a comprarles agave a través de esta organización. La lucha por este control ha sido constante desde un inicio y ha tenido momentos distintos, pero al final la dinámica económica ha favorecido a las grandes destilerías, en parte por su posición en el campo económico de esta agroindustria y en parte por la tendencia a ser un mercado oligopólico, como mencionan Macías y Valenzuela (2007):

...coincidimos con otros autores (Goddard, 2000; González, 2000; Coelho, 2007) en el sentido de que el CEET³⁶ es crecientemente oligopólico, con pocas grandes empresas y muchas pequeñas, siendo estas últimas aquellas que crecen en el auge tequilero y suelen desaparecer si las condiciones del mercado o de abastecimiento de materia prima se deterioran (Fourtol, 2000) (Macías y Valenzuela, 2007: 13).

Otro aspecto que es necesario mencionar de las tequileras es que han tendido a asociarse con la iniciativa privada extranjera, principalmente estadounidense, e incluso vender por completo sus empresas:

A partir de entonces, grandes grupos extranjeros como Pedro Domecq, Diageo, Fortune Brands, Bacardí, Pernord Ricard, Brown Forman, William Grant and Sons, Osborne y Caribbean Distillers Corporation, entre otros, han venido participando en el CEET mediante la inversión total o parcial en las principales empresas como Sauza, Herradura, Orendáin, Cazadores, Don Julio, Viuda de Romero, El Tequileño, La Madrileña, Tequila Patrón e incluso, por algunos años Cuervo (Macías y Valenzuela, 2007: 19).

La percepción de las microdestilerías

La referencia como “tequileras” otorgada a las grandes destilerías fue una denominación que encontramos entre los entrevistados. Las tequileras son vistas como “el enemigo” y la NOM-EM-012-SCFI-2006³⁷ como el arma:

—¿Y con qué fin sería esa asociación?³⁸

—En primer lugar, ah, de podernos defender de las normas que están sacando emergentes, que están empujando los tequileros, pues para sacarnos del mercado.

³⁶ CEET significa campo económico empresarial del tequila (Macías y Valenzuela, 2007).

³⁷ De la que se habla en el capítulo 3.

³⁸ Nos referimos a una asociación civil formada por varias microdestilerías, de la cual se habla en el siguiente capítulo.

—¿Cuando hablas de las tequileras a quiénes te refieres?

—Ah, pues a toda la Cámara de la Industria Tequilera, este, no sé ahorita por quien estén representados, pero todos los fuertes, no sé, Cuervo, este, Herradura, Orendáin, todos ellos pues les interesa también el mercado, que en parte nosotros nos toca un pedacito, entonces les interesa que esté para ellos solos, como todo mundo, entonces como ellos tienen un gran poder económico, por ese lado, este, presionan a las partes oficiales como por ejemplo Profeco, Secretaría de Hacienda, Secretaría de Economía para sacar sus normas esas, y este, tratan de por ahí sacarnos de la jugada.

—El papel que ha jugado el CRT, ¿te parece que más bien haya dificultado el trabajo de las destilerías más pequeñas?

—Sí, según comentarios de otros compañeros que han querido hacer una empresa más grande, han querido hacer tequila, entre los mismos tequileros se ponen trabas con las tequileras pequeñas que quieren comenzar, para no dejarlos producir; por cualquier tontería, les dicen, no, sabes qué, estás fuera de norma, o algo hiciste mal, y no te dan el permiso, no te lo dan y así te dan largas, hasta que te acabes todo lo que tienes en tus recursos y claudiques.

Las grandes tequileras operan, desde su percepción, a partir de una situación ventajosa e injusta:

...yo considero que el agave debería de estar más o menos regulado a un precio, en el cual ganen los productores y ganen los fabricantes, yo digo que es lo correcto, porque en este tiempo los tequileros, con el precio que tiene el agave, ellos ganan mucho y los otros no ganan propiamente nada, entonces eso es una cosa injusta, para cualquier sociedad en la que estemos es una cosa injusta, hay que siempre pensar en el ganar-ganar todos, no nada más unos ganar y los otros quedarse mirando, eso es perjudicial por esa razón.

Los tequileros son identificados como una agrupación con nombre y domicilio: “los tequileros... ya ves que ellos, este, son una asociación muy fuerte ¿ea?”, refiriéndose al Consejo Regulador del Tequila.

Consejo Regulador del Tequila, A.C.

Esta figura ha ido adquiriendo gran peso en la agroindustria del tequila, y quisimos hacer una pequeña descripción de ella, en primer lugar, porque durante las entrevistas nos dimos cuenta de que las microdestilerías identifican esta figura como herramienta de las grandes tequileras para seguir controlando, ya no solo

las relaciones entre agaveros y destilerías, sino también el mercado del tequila y del destilado de agave.

En segundo lugar, porque es una asociación civil a la que el Gobierno le otorgó la facultad de ser “Unidad de Verificación” (llamada también Organismo Evaluador de Conformidad) de la NOM del tequila. El CRT se creó en diciembre de 1993, promovido por la actual Secretaría de Economía, y está constituido de la siguiente manera:

Con el fin de garantizar representación del sector tequilero y transparencia en la operación, el CRT integra en su seno a los productores de agave, a los industriales tequileros, a los envasadores, a los comercializadores y a la representación gubernamental, quienes de manera equilibrada y participativa ayudan a generar credibilidad y confianza, tanto hacia el interior de sus representados como hacia el exterior del Consejo (CRT, s.f.).

La misión del CRT es sobre todo de carácter comercial, pues representa al sector tequilero, garantiza la transparencia en sus operaciones y la calidad del producto comercializado como tequila (CRT, s.f.). Lleva a cabo este trabajo a partir de la venta del servicio de verificación y certificación del producto.

Para muchas destilerías, tramitar la certificación como tequila puede resultar imposible por los múltiples costos que les representa (cuadro 4.8), lo que es un factor importante para no certificarse. En los servicios que presta el CRT se manejan dos cobros distintos, dependiendo de si la empresa tequilera se encuentra asociada o no a él; los asociados reciben algunos descuentos y tienen que hacer pagos adicionales al mes y de inscripción, que son proporcionalmente mucho mayores; sin embargo, su calidad de asociados les permite una mayor participación en la toma de decisiones.

Cuadro 4.8. Costos por acreditar el producto como tequila a cargo del CRT*

Concepto	Socios (pesos)	No socios (pesos)	Observaciones
Inscripción	20,000	0	Única vez, aprobado por la asamblea de socios
Cuota por litro de tequila producido a 55° alcohol por volumen	0.34	0	Aprobado por la asamblea de socios (más IVA)
Cuota mínima mensual	10,000	0	Cuota por producción de tequila a 55 % alcohol volumen hasta 29,411 litros (más IVA)

Continúa...

Concepto	Socios (pesos)	No socios (pesos)	Observaciones
Cuota por visitas de verificación	0	2,000	Más IVA**
Verificación de producto para exportación	1,000	2,000	Más IVA**
Cuota por servicios de verificación de productos que utilicen el tequila como ingrediente	0	2,000	Más IVA**
Dictámenes de información comercial	500	1,000	Importe por etiqueta (más IVA)
Emisión de certificados de exportación	0	100	Más IVA
Verificación toma de muestras para certificados consolidados	1,000	2,000	Más IVA
Servicio de evaluación buenas prácticas de fabricación NOM-251-SSA1	5,000	5,000	Más IVA
Programa distintivo "t"	10,000	10,000	Más IVA
Registro de plantaciones de agave del año 2011 y anteriores (por planta registrada)	1	1	Más IVA
Agave de terceros no vinculado agregar (por kilo de agave consumido)	0.02		Más IVA
Costos por análisis de laboratorio			
Tipo de muestras	Socios	No socios	Observaciones
Tequila, bebidas alcohólicas	900	3,528	Más IVA
Tequila , bebidas alcohólicas con azúcares	900	3,969	Más IVA
Materia prima y productos de proceso	900	904	Más IVA
Emisión de informes suplementos	100	100	Más IVA

* Precio consultado en la página *web* del CRT en mayo de 2013.

** Más gastos de transportación, análisis de laboratorio de producto, tiempo extra y hospedaje.

Sin bien el CRT ha apoyado a las “tequileras” en el territorio nacional, no ha podido defender su mercado frente a las presiones extranjeras, pues se perdió el control de la venta del tequila a granel en Estados Unidos en 2006, como se mencionó con anterioridad:

El 6 de agosto de 2003, el diario *Público* [de Guadalajara] informó que en una reunión celebrada entre el Consejo Regulador del Tequila y el titular de la DGN (Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía), Miguel Aguilar Romo, se anunció que la DGN dispondría “como obligatoria la exportación (de tequila) solo bajo la modalidad de producto envasado”. El diario reportó que “fuentes de la industria tequilera consideraron que tomará un plazo tentativo de 15 meses para implementar en su totalidad la medida, por lo que sería para finales de 2004 cuando finalizara la venta al exterior de licor a granel”. Los empresarios estadounidenses reaccionaron. Tres años después, el Gobierno mexicano firmó el acuerdo por el que perdió el derecho a decidir que el tequila exportado sea envasado de origen (Molina, 2008a).

En cambio, en el territorio nacional el respaldo a las “tequileras” ha sido facilitado por las NOM.

El 30 de mayo de 2006, a raíz del incremento en la producción de destilados de agave, surgió la Norma Oficial Mexicana Emergente (NOM-EM-012-SCFI-2006), y en 2012 se emitió el proyecto de norma PROY-NOM-186-SCFI-2012 que, dando continuidad a la intención de la NOM-EM, intenta en un inicio restringir el uso de la palabra “agave”, para después de varias inconformidades quedar como proyecto de norma que pretende definir las bebidas alcohólicas que utilizan agave, el cual está actualmente puesto a consulta pública.

La percepción de las microdestilerías

El CRT es una figura compleja. Se supone que es una asociación civil que, por su seriedad y trabajo, fue reconocida como la unidad verificadora para realizar los análisis necesarios para certificar el tequila y, como todo laboratorio, tiene sus costos; sin embargo, para los destiladores es lo mismo, es como si el CRT les cobrara por ser tequila y dictaminara las NOM que los perjudica (estas normas las emiten la Secretaría de Economía y la Dirección General de Normas). En seguida vemos que su manera de percibir esta figura no está tan alejada de lo anterior, pues el poder político y económico de los integrantes del CRT les ha permitido tener una buena respuesta del Gobierno y de la Secretaría de Economía, como nos cuentan:

...el monopolio que tienen, por ejemplo nosotros, es licor de agave; es tequila pero no podemos poner tequila porque hay un monopolio ahí, hay un monstruo que se

llama Consejo Regulador de Tequila que son puros corruptos, que tienes que estar dando dinero para que se llame tequila y que a la hora de la hora te van a pagar lo que ellos quieran por tu vino, que te van a financiar una producción y tú le vas a fiar a un año, te prestan mil pesos pero tú les vas a vender 10 mil pesos y fiados a un año, ese tipo de monopolios no dejan crecer al campo.

—¿El CRT hace eso?

—Apoyo, o sea, te apoya cómo ser miembro del Consejo, te apoya para, este, ser parte del Consejo, tienes que estar sujeto de apoyos de los que apoyan a la cadena del tequila pero el Consejo, hay que venderle a fulano de tal, hay que fiarle y hay que hacer esto, entonces, son monopolios [...] nosotros no nos metemos ahí en ese detalle, porque para qué competir con grandes capitales; nosotros no los tenemos, seguimos siendo rústicos, este, una microempresa con problemas financieros; porque no podemos competir contra todos ellos, este, en calidad somos muy superiores (pero en precio no) [...] por ejemplo la parte de la destilación es bonita porque ves la transformación de un agave de tantos años, pero muy mal pagada, a la hora que sacas el tequila [cuántos] tequilas te salen muy baratos, y te comparan con el tuyo, cuándo te voy a comprar uno, lo que nunca se compara es la calidad, el sabor.

Las experiencias que han tenido con el CRT se resumen en las pláticas que este da para informar sobre las normas y sus requisitos, que no en todos los casos saben que existen; ellas al menos les representan la ventaja de mantenerse mejor informados. También cuando representantes del CRT fueron a medir los predios de las personas que tenían agave sembrado para contabilizarlo y supuestamente³⁹ garantizar su venta. Y a través de las NOM, principalmente la norma emergente, que fue el detonante para conformar su asociación de destilerías: "...el CRT, que es el que nos está dando duro, no sé ahorita, en ese tiempo tuvimos que hacer una reunión de emergencia y formar un grupo de ahí de la asociación, para en grupo poder, esto, pelearnos más".

En este punto, son los destiladores asociados los que opinan:

Acaba de salir una que se llama la, es una norma emergente para el licor de agave, lo que pasa es que así le estamos poniendo nosotros a nuestro producto, licor de agave, porque no le podemos poner ni mezcal ni tequila, porque ya tienen DO los dos, entonces esos señores para que no le pudiéramos poner así al producto, sacaron una norma que es mucho más exigente que la de cualquier tequila, entonces teníamos que estar, nuestra calidad tenía que estar muy por encima de los tequilas, y obviamente

³⁹ Supuestamente porque según el entrevistado ya no se le dio seguimiento a esta iniciativa con ellos.

nuestros costos también, y por ese lado nos quieren sacar; como nuestros productos son baratos, y se le asemejan a los tequilas o a los mezcales, entonces por ese lado le están pegando mucho.

—Sí, de hecho me decían que en la etiqueta no podían poner...

—Ningún agave, ningún este, ninguna palabra que diga agave, puedes ponerle licor de agave, nada más, atente a la norma, dice que es de 100 % agave, y tiene que ser de 100 % agave, no le puedes agregar los azúcares que nosotros le ponemos, no le puedes meter alcohol a la olla [...] podernos defender de las normas que están sacando emergentes, que están empujando los tequileros, pues para sacarnos del mercado.

—...no hay justificación, no hay una sola justificación para que ellos hagan eso; en este caso te hablo de la Secretaría de Economía, que es la secretaría que elaboró esa norma emergente, esa norma emergente ahorita no está vigente [...] hay unas cláusulas que no nos gustaron a nosotros, pensamos que si nos agrupamos podíamos hacer una mejor defensa de, sobre todo de esas cláusulas que te mencioné hace rato ¿no? De el hecho de los nombres que no quieren que uses tú, las, la concentración de alcohol al volumen, eh, el hecho de que sea 100 % puro, son de las cosas principales que atropellan, van en contra de lo que uno necesita tener o hacer.

Además de esto, y de percibir una posición de ataque por parte del CRT a partir de las normas, se sienten excluidos de alguna manera por el mismo:

Nunca hemos pensado en ser tequila, por todas las dificultades y trabas que te digo que te ponen para poder entrar; en primer lugar tienes que estar pagando cuotas, y pagando porque te vengan y te revisen, y pues son requisitos creo un poco exagerados o fuera de contexto, y hay que desembolsar ese dinero, y pues no están ahorita los tiempos para andar regalando dinero.

...para ingresar al CRT necesitas buenas instalaciones, y ya ves que no, nosotros tenemos, estamos trabajando en [forma] provisional.

...por ejemplo ahorita, una fábrica chiquita como esta nuestra, les cobran más o menos 10 mil pesos mensuales más IVA de la pura verificación.

El papel del Gobierno y sus programas sociales

El papel desempeñado por el Gobierno mexicano en esta *arena* es muy importante, y también muy escaso, cuestión que ha dado pie a que entren nuevos actores a

ocupar su posición y realizar sus funciones, como es el caso de la facultad otorgada al CRT para operar como Unidad de Verificación.

Entre las acciones que ha tomado el Gobierno en esta agroindustria destaca su intención aparentemente conciliadora en momentos de mayor conflicto, como en 1976 y 1995. El Gobierno desempeña diferentes papeles; por un lado, dota de programas sociales a los agaveros, y por otro, concede, a petición de las grandes industrias tequileras, que se modifique la NOM del tequila. En 1976, ante un conflicto entre los agaveros y las destilerías, el Gobierno respondió creando una destilería ejidal, mientras que en 1995 la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder) fue la principal intermediaria en el conflicto del Barzón del Agave e instituyó para ello el Comité para la Comercialización del Agave en Extrema Madurez (Llamas, 2000). En esta misma lógica, existe también un Consejo Regional para la Cadena Productiva del Agave de la Seder y la Sagarpa (Gerritsen *et al.*, 2010b).

En 1994, el CRT fue acreditado como Unidad de Verificación para la NOM-006-SCFI-1994, año en que se redujo la capacidad regulatoria del Gobierno mexicano con la firma del TLCAN y se ausentó cada vez más de las problemáticas nacionales. La realidad es que el TLCAN también fue provocando poco a poco el debilitamiento político y financiero del Gobierno. Este cedió así una de sus facultades al CRT –acreditar qué es y qué no tequila–, aunque no del todo, pues como parte de la sección D de integrantes del CRT se encuentra “El Gobierno Mexicano” con representantes de la Secretaría de Economía, la Profeco, la Seder, la Sagarpa, la Secretaría de Salud, la DGN y el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI).

Para los agaveros hubo pocos beneficios de esta retirada del Gobierno. Quedó únicamente el Programa de Apoyos Directos al Campo (Procampo), el cual incluye desde 1997 el agave entre los cultivos que reciben apoyos (Gerritsen *et al.*, 2010). A la vez, “los créditos prácticamente desaparecen en tiempos de sobreoferta. Los pocos que hay se otorgan solamente a los agaveros que tienen contratos firmados con las destilerías, con plazos, precios y cantidades bien especificados (Coelho y Castillo, 2005)” (Leclert *et al.*, 2010: 37).

Por otro lado, el programa Alianza para el Campo no incluye el cultivo de agave ni ha habido apoyo del Gobierno federal con programas de sanidad vegetal, lo cual sería fundamental dada la incidencia de plagas en el agave (Llamas, 2000).

La falta de planeación en el cultivo de agave azul es un problema importante que el Gobierno podría enfrentar, lo que acabaría con las crisis cíclicas o las disminuiría significativamente:

Muchos agaveros han pedido más participación del Gobierno en el asunto de las relaciones campesino-destilerías. Ellos piden que se establezca un precio fijo o que se les concedan subsidios que los protejan de las caídas de los precios. Su primera petición resulta imposible ya que eso está prohibido. La segunda, un plan de sub-

sidios, ya existe, por ejemplo en el caso del maíz, que es considerado un producto de primera necesidad, pero de acuerdo con el Gobierno el agave no lo es. Además, ahora que las políticas gubernamentales a nivel estatal y federal se han transformado como resultado de los cambios de poder entre los partidos políticos en las últimas dos décadas, los agaveros deben darse cuenta de que el antiguo estado paternalista ya no está y que ahora ellos son los protagonistas de su propio devenir. El INIFAP, dependencia de SAGARPA, está haciendo una evaluación sobre el potencial productivo por regiones en el país. Para Jalisco ya se tienen identificadas las zonas donde se puede producir el agave de mejor calidad pero ahora viene la parte más difícil, convencer a los agaveros de sembrar de acuerdo a la capacidad productiva más adecuada de cada región (Leclert *et al.*, 2010: 34-35).

Como dicen Leclert *et al.* (2010), no se puede seguir esperando que el Gobierno responda bajo un esquema paternalista; sin embargo, tal vez convenga considerar las condiciones de desventaja de los distintos actores sociales, que se han venido agudizando a partir de la entrada en vigor del TLCAN.

La percepción de las microdestilerías

La percepción sobre el Gobierno es una de las más complejas. Aunque tradicionalmente ha tendido a ser negativa, de pronto esta visión se mezcla con un sentimiento de gratitud, lo cual depende en ocasiones de pequeñas buenas experiencias. En el campo del agave la falta de apoyos en general, ha tendido a generar pocas experiencias positivas.

Vemos, por ejemplo, que de estas seis microdestilerías solo dos solicitaron recursos del Gobierno, ambas en el marco de la Alianza para el Campo, pero sin gran éxito. Una de ellas es La Taberna del Olvido, destilería en que se organizaron seis mujeres con la idea de mejorar sus posibilidades de recibir el recurso, pero no lo obtuvieron:

...fíjate que nosotros pusimos una solicitud hace unos cuatro años; teníamos necesidad de un apoyo, y nos mandaron en la Secretaría; estuvimos haciendo la... Alianza al Campo, ellos me aconsejaron que hiciéramos una solicitud, que si era un grupo de mujeres pues mejor; entonces mi señora, ella encabezó por el frente, y se agruparon seis mujeres; juntamos todos los datos que pidieron ahí en la Secretaría, todo el papeleo de cada una, actas de nacimiento, copias de credencial de elector [...] Total que fuimos y entregamos todo, pero pues yo veo que los programas de Gobierno, ya no sé, será que no se hizo bien la solicitud; no, nunca nos contestaron ni nos hicieron caso, y pues si era la idea de... en ese tiempo nosotros pedíamos para el equipo, la caldera, y llevamos cotizaciones de los precios, de una caldera, de la destiladora; yo fui

a Guadalajara con un señor que se dedicaba a hacer, me hicieron una cotización y la llevamos a la Secretaría, pero no, yo pienso que ni siquiera entró al programa, y ¡no!

El otro caso es el de Penas Ahogadas, cuya opinión acerca de los programas sociales y de la política rural es negativa:

Sigue siendo un negocio de políticos, sigue siendo meramente jarabe de pico; sacan muchos comerciales en apoyo al campo, el Gobierno saca muchos comerciales, que el apoyo al campo del agave, el problema que tienen los agaveros, y no es así, apoyan a sus cuates nada más; aquí tenemos el problema nosotros con la destiladora, hemos metido el proyecto cuatro veces, como productores de agave, que nos apoyen en hacer más grande la destiladora, y no, siempre fue meterle dinero bueno al malo porque nos pedían estudios de impacto ambiental, cambio de uso de suelo, nos pedían toda una serie de requisitos para apoyarnos, y durante cuatro años le metimos dinero a asesores y todo, y nunca nos apoyaron con nada; al contrario, le gastamos.

Hay una persona que aquí en la región se llevó los apoyos de todos los agaveros, entonces, por su puesto político le dieron apoyo; entonces, él tiene dinero, y a los que no tienen dinero nunca les dan nada; entonces, por eso te digo que los programas del apoyo al campo y del Gobierno es, es pura labia nada más, pura faramalla, porque no están aplicados.

Ese es el de Peso a Peso, un fideicomiso que iban a hacer de compra de agave del año 2000, los que habían sembrado en el año 2000; entonces, seguro que todos inscribieron sus parcelas, y a la hora de la hora apoyaron nada más a él y otro cuate, de los de él yo creo, y luego en Sagarpa, en apoyo al campo también, en los programas de Alianza por el Campo; todos metimos proyectos, y mucha gente metió proyectos, y nada más salió beneficiado él, entonces es donde dices bueno, ¿para qué estamos jugando?; nos hiciste una falsa expectativa pues, le echamos ganas y a la hora de la hora pues vimos que son compromisos que traen dentro de la política. Y ahí tienes a la gente sembrando, tumbando su agave, que se pudrió, y otros que tienen dinero no perdieron, porque el mismo Gobierno solapó esa forma de que el rico no pierda.

Las ideas que tienen en estos dos casos se basaron en las experiencias mencionadas, el resto ha basado su percepción en su experiencia con otros programas de Gobierno, o únicamente con Hacienda. En el caso de Aguardiente Caliente, la opinión es:

Mira, son efectos muy contradictorios; primero, no hay apoyo para el agave, [...] la otra, cuando tú solicitas un apoyo y que no te lo dan, para industrializar eso que se va a echar a perder, sales al quite consiguiendo dinero por todos lados y haces una destiladora para salvar esos agaves; después de que haces todo eso, batallas con el

Gobierno para registrar una marca, batallas muchísimo porque la marca está... ya te la ganaron; son trámites burocráticos, no te llega la marca, y ese es otro problema, ya la libras de ese problema, y ahora vienes con Hacienda. Hacienda te tiene del cuello con un producto que salió y que finalmente descansa; entonces, como es tequila y es un vino, pues no te apoyan. ¿Qué dice la gente: pues, de meterme en todo ese rollo mejor que se mueran los agaves; ni modo, perdió el campo y todo eso; las destiladoras, las que funcionan mejor son las más rústicas, las que son una olla, que la entierras en un pozo, que las exprimes con una piedra, y te haces tu destilado a lo rústico; no te metes con Hacienda, haces tu destiladito, sea, en condiciones insalubres pero te va mucho mejor que cuando te metes a campo abierto, al campo industrial, que están en ojos de todos, que nomás te están cheque y cheque, y esos detalles, dices mejor cierro esto, me voy a un cerro donde nadie me vea, me llevo mi equipito, allá hago en forma rústica, insalubre, lo que tú quieras, y no me meto con Hacienda porque veo que es más beneficioso en dinero que andar haciendo estas cosas.

Hubo un tipo de apoyo que sí obtuvieron del Gobierno, que consistió más que nada en asesoría, y tuvo que ver con la sugerencia de la Procuraduría de Protección al Consumidor (Profeco) de que hicieran una asociación civil:

...vinieron a ayudarnos nada más a cómo integrar, por ejemplo hay veces que uno no sabe qué figura jurídica le debes de dar, si es una sociedad anónima, si es una cooperativa, si es una... equis; entonces, por ese lado fue que recibimos apoyo de gente que trabaja en el Gobierno del Estado, que vinieron a asesorarnos para más o menos saber qué figura jurídica darle. Ahorita, por lo pronto, iniciamos como una asociación civil, posteriormente tenemos que cambiarla a otro tipo de organización ya donde, porque las AC me parece no pueden recibir apoyo... algo así, yo no sabría.

Sin embargo, aun cuando la percepción es en lo general negativa, en el caso de Tuxtla Reposado, el Gobierno sigue representando un posible apoyo, sus propietarios esperan ser apoyados por él, y señalan que ha fallado no solo por falta de apoyos económicos, sino también por la mala planeación y la falta de información acerca de esta agroindustria.

A manera de conclusión

En la primera parte de este capítulo presentamos las microdestilerías de estudio y nos adentramos un poco en su historia para conocer cómo surgen, se mantienen y, en general, ver cómo ha sido su ingreso en la *arena* del sector tequilero y de destilados. Las experiencias que los destiladores nos comparten son muy ricas

y diversas, y podemos notar en todas ellas un gran ímpetu y la determinación de tener su destilería a pesar de los múltiples obstáculos que deben enfrentar. Como se muestra, varios de los obstáculos que enfrentan son externos a ellos; sin embargo, otros se generan dentro de la propia destilería, y tienen que ver con dificultades para organizarse. El análisis del surgimiento y funcionamiento de las microdestilerías se realiza en los siguientes capítulos, pero podemos anotar aquí algunas coincidencias importantes entre ellas, por ejemplo que conservan el negocio como familiar, lo mantienen como un oficio predominantemente masculino, se proveen de recursos locales y regionales para su conformación, son impactadas significativamente por las crisis cíclicas del agave y tienen en su mayoría una posición similar respecto a los actores de la *arena*: solidaridad con los agaveros y las microdestilerías, y antagonismo con las grandes industrias tequileras y el CRT, que consideran son solapados por el Gobierno. Estas posturas reflejan parte de la realidad, pero también la circunstancia particular en la que se encuentran debido a su posición de poder y a sus intereses como microdestilerías.

En la segunda parte de este capítulo describimos al resto de los actores sociales que conforman la *arena*, a la vez que presentamos la percepción que de ellos tienen los dueños de las microdestilerías. Con ello se muestra cómo esta *arena* se caracteriza por una alta complejidad, que se ha construido poco a poco, conforme se ha ido desarrollando esta agroindustria. Además, la percepción que tienen los dueños de las microdestilerías del resto de los actores sociales nos muestra un escenario de fuertes tensiones y desequilibrios en las relaciones de poder, visión que, como mencionamos, se acentúa en gran medida por la posición que ocupan las microdestilerías en la *arena*.

La configuración de la *arena*, pero sobre todo el conocimiento y la percepción que de ella se tiene, es parte fundamental de la agencia de los actores sociales, en este caso de los dueños de las microdestilerías. Como veremos en los capítulos siguientes, las respuestas y estrategias que desarrollan estos actores corresponden a la visión presentada.

CAPÍTULO 5

Tercer acercamiento empírico: de los actores locales y sus estrategias

Una vez presentados, en el capítulo anterior, los diferentes actores sociales involucrados en el negocio del agave azul, en este capítulo se analizan las microdestilerías en tres aspectos principales: 1) surgimiento y características; 2) recursos y fortalezas, y 3) respuestas y estrategias que han tenido hasta ahora y las que se vislumbran para el futuro. El acercamiento a la ruta que han seguido estos actores sociales nos da nociones de cómo han ido logrando mantenerse, qué han estado construyendo, y en ese sentido, hacia dónde apuntan en términos de un modelo de desarrollo.



Foto 5.1. Iguana negra o "garrobo" en agave azul (Natalia Álvarez)

Surgimiento y características

En este apartado mostramos las diferentes condiciones que definieron el surgimiento de cada una de las destilerías estudiadas. Nos interesa conocer los distintos

escenarios en que surgieron para saber cuáles fueron las razones que tuvieron los actores sociales para fundar su destilería.

Los trabajos previos que abordan la inserción del cultivo del agave azul en la zona Sur de Jalisco hablan de la tendencia al surgimiento de nuevas destilerías en la región por la dinámica económica de las crisis cíclicas, en que la “ambición del agave”⁴⁰ fue atrayendo a más personas. Sin embargo, no se analiza en estos estudios por qué unos actores sociales decidieron crear una destilería y otros no, en qué casos no surgen debido a la dinámica económica de las crisis cíclicas y en cuáles lo hacen por un conjunto de motivaciones. Esto es lo que se pretende hacer en este apartado, desde la perspectiva centrada en el actor (véase Gerritsen y Martínez, 2010).

Observemos los años en que se fundaron estas microdestilerías en el cuadro 5.1. Agua Caliente fue la primera, se fundó en 1967, y su caso no tuvo que ver con la dinámica de la agroindustria del agave azul. El municipio donde se ubica esta destilería, El Grullo, ha sido incluso el menos impactado por esta agroindustria, pues cuenta con menos plantaciones y no han surgido más destilerías, y en dicho año el agave azul aún no había llegado a la zona Sur. Prueba de ello es que sus fundadores comenzaron con una taberna clandestina que destilaba agave verde silvestre y no tenían plantaciones. Las motivaciones para fundarla están fuera de nuestro alcance, ya que fue el abuelo de Víctor, el actual propietario, quien la abrió y ya falleció; pero lo que sí sabemos es que al inicio no era una empresa formal, sino un gusto que se daban en su rancho.

En el caso de La Taberna del Olvido, desconocemos el año de su fundación ya que se trató de un traspaso de negocio, pero el entrevistado la adquirió en 1992, año en que el precio del agave azul era muy elevado. Por ello su creación no coincide con la tendencia de fundar –en este caso adquirir– destilerías en tiempos de sobreoferta de agave. Pedro nos explica cómo y por qué fue:

—¿Y por qué llegaron a decidir trabajar en la destilería?

—La necesidad de trabajar y sacar dinero para, para sostenernos porque; bueno, el señor Gustavo, él la trabajó muy bien [...] a él le fue bien, por eso pensamos que iba a ser lo mismo, pero pues ahí vamos, queriendo arrancar.

En este caso la decisión de adquirir la destilería se basó en una experiencia ajena; faltaba información, pues se sabía que había gente a la que le fue muy bien, pero no se sabía cómo era la dinámica de esta agroindustria.

Esto se dio en El Limón, el municipio que cuenta con más alto grado de marginación de los tres de este estudio, y donde el desempleo provoca un alto grado de emigración, principalmente a Estados Unidos, por lo que el valor del empleo

⁴⁰ Término mencionado por los entrevistados.

se encuentra muy arraigado. Así, la búsqueda de fuentes de empleo fue un fuerte determinante para la adquisición de esta destilería, lo cual también se refleja en los objetivos que tiene Pedro:

...pues sí, mi ilusión sería de crecer más esto; como digo, darle trabajo a la gente, generar empleos, porque yo también me crié trabajando, y en Estados Unidos; yo creo que es bonito que haiga lo... fuentes de trabajo para poder sobrevivir; si no hay empleo, [hay] a veces más problemas y manteniéndose uno ocupado, pues es más tranquilo, vive uno más honestamente.

En el caso de Pedro, él mismo estuvo trabajando en Estados Unidos, y fue precisamente con los ahorros de este trabajo que pudo comprar la destilería; precisamente este proyecto les abría una posibilidad a él y a su hermano de quedarse en su hogar; sin embargo, su hermano siguió trabajando en Estados Unidos.

La microdestilería Mezcal Torcido también se localiza en el municipio de El Limón; surgió en 1995. No obstante, trabajó hasta 1998, en los siguientes cinco años estuvo parada y funcionó durante los años 2003 y 2004. Los periodos de trabajo coinciden con la reducción en los precios del agave azul. Su origen se encuentra directamente relacionado con la reciente inserción de esta agroindustria en la zona Sur (recordemos que fue en 1994-1995 cuando comenzaron las plantaciones de agave azul en la región):

Eh, en realidad fue una idea que surgió entre la familia, mis hermanos y con la idea pues de emprender una actividad nueva aquí en El Limón; no teníamos experiencia mucha, la única experiencia es que uno de mis hermanos, que es ingeniero químico, había sido maestro cervecero durante veinte años. Entonces, de ahí surgió la idea de elaborar una bebida destilada de agave, una bebida espirituosa; lo otro fue lo que nos animó que en ese tiempo había un exceso de agave, había bastante agave aquí en la región, a pesar de que nosotros no teníamos plantaciones, pero sí lo conseguíamos a un precio bastante barato; de hecho nos traían agave de aquí de Tonaya, nos llegaron a traer de Tepatitlán, de Arandas, de otros lugares, y fue, tradicionalmente el agave siempre sube su precio a las nubes [y luego cae] casi al suelo, toca fondo, donde no sacan ni siquiera los gastos de producción de agave; eso fue lo que nos orilló a emprender esta empresa, esta fábrica, una fábrica que es pequeña.

Sin embargo, también podemos resaltar otras motivaciones, como contar con un negocio familiar, una manera de hacer un patrimonio, y las ganas de trabajar con una bebida “espirituosa”. A diferencia de la destilería La Taberna del Olvido, podemos ver que, aunque surge en el mismo municipio y por las mismas fechas, el acceso a la información de esta agroindustria era mayor gracias al conocimiento del hermano del dueño, que se formó como ingeniero químico.

Los casos de Penas Ahogadas, Tuxtla Reposado y El Fuego de Mayahuel sí corresponden directamente a la reciente inserción de esta agroindustria en la región, lo cual se refleja en cada entrevista. En los dos primeros casos se trata de destilerías que contaban con siembra de agave azul previamente, lo que comenzó a preocuparles al ver la caída de precios y encontraron en la instalación de una destilería la forma de darle mayor valor a su producto. Un dato que resulta interesante resaltar es que en el caso de Penas Ahogadas parte de los asociados no sembraron el agave, sino que lo compraron sembrado cuando ya tenían la destilería, y en el de Tuxtla Reposado rentaron la tierra para sembrar la materia prima, lo cual nos habla de un fuerte interés y una apuesta por esta agroindustria.

Entre Penas Ahogadas y Tuxtla Reposado existen varias similitudes. Por ejemplo, los propietarios de ambas sembraban antes maíz y decidieron hacerle un espacio a este negocio por la promesa que traía; pero después, al ver que bajaron los precios, rentaron un local para iniciar su destilería, lo que nos habla de alguna manera de capacidad financiera para correr este riesgo en ambos casos. Penas Ahogadas fue la destilería que inició con mayor número de socios, que fue de 16, por lo que la diversidad de motivaciones también fue mayor; sin embargo, las motivaciones comunes fueron que tenían que sacar su agave sembrado y que vieron en la caída en los precios de la planta una oportunidad, lo mismo que en el caso de Tuxtla Reposado.

Finalmente, en el caso de El Fuego de Mayahuel la caída en los precios del agave azul y la búsqueda de nuevos ingresos fueron los detonantes para que se fundara:

La empresa la empezamos por el motivo de que se empezó a sembrar mucho maguey, y empezó a bajar el precio, entonces mi papá dijo, para qué sembrar maguey si está barato, mejor comprar el maguey y empezar a hacerlo; mi tío que en paz descansa (acaba de fallecer) le dijo a mi mamá yo te ayudo para comprar el equipo, tú te encargas de lo demás y vamos a un tanto por tanto, y mi papá le dijo mejor, Chuy, mira, vamos haciendo esto, yo te doy vino a ti, tú me consigues clientes, y así lo empezaron; empezaron desde abajo, tuvo que ir a comprar a Tequila el equipo; ya que tenía el equipo (le salió algo caro), tuvo que dejar completamente para ponerle todo, tuvo que juntar mucho dinero, meterse en deudas, salir de las deudas para empezar de vuelta a levantar, logró acomodar el equipo, pagó las deudas y ya siguió.

Esta destilería se ubica en El Limón, municipio que presenta un fuerte problema de desempleo y emigración, como lo hemos mencionado, lo cual se refleja en la entrevista y en el perfil de la destilería. Por ejemplo, es la única ubicada dentro de la vivienda (en el patio) de sus dueños y donde encontramos una mujer que conoce y realiza el proceso de destilado, una chica de 17 años, que es la hija del propietario:

...saben venir de distintos lados a trabajar, porque de lo que se trata es de que se contrate tanta gente, y ya tenerlas de planta para que estén trabajando diario y sea un bien hacia ellos, mi papá da trabajo, y a la vez recibe ganancias; da trabajo a esa gente, que bien puede estar necesitada de trabajo o porque pueden tener familia que mantener, niños o cualquier otra cosa; mi papá optó por hacerlo así para [bien del trabajo], ya que mi papá hubo un tiempo que no hallaba trabajo o cualquier otra cosa, o a veces que no había nada de frijoles o cualquier otra cosa; para que mucha gente no pase por lo mismo, optó por poner su propia fábrica [...] ahorita yo me metí a trabajar por motivo, para seguir con los estudios, y para uno valorar lo que tiene, hay que trabajar para saber el sacrificio que cuesta agarrar algo [...] y yo pues siempre me ha gustado trabajar a mí, sacar adelante algo.

El emprender un nuevo negocio e invertir representa un riesgo financiero considerable de por sí, y en la agroindustria del agave azul este se incrementa mucho más, dada la inestabilidad en su precio y el nivel de inversión requerido. Este problema se revolió en cada caso de diferente manera: uno contaba con una herencia, el otro ahorró del trabajo en Estados Unidos, otros dos poco a poco, otro con apoyo de una caja popular, y otro más al endeudarse, por un lado, y pasar las ganancias de su trabajo a la destilería, por otro. Un aspecto más que toman muy en cuenta, y que está relacionado con su percepción del riesgo, tiene que ver con Hacienda:

...implica mucho riesgo porque, primero Hacienda, Hacienda de cada botella de 50 pesos que nosotros vendiéramos nos cobraba 21 pesos de impuestos; 21 pesos, que te quedaban 29; de esos 29 había que repartirlos en la distribución, etiquetas, botellas y destilado, el proceso de destilado, la compra de alcohol, de agua destilada. Hacienda te trae con muchos problemas y luego, nosotros tenemos el problema que no nos han dado los marbetes, se nos acabaron los marbetes y ahorita no nos han resurtido y es por impuestos pues, que Hacienda esperaba recibir más impuestos de nosotros, cuando en realidad les dimos muchísimo dinero, muchísimo, entonces, y luego llegó un momento en que Hacienda nos embargó porque teníamos un contador muy malo, nos embargó los alambiques y eso, los apartó, si no cumplíamos con unos impuestos que no habíamos pagado [...] en la destilación hay un impuesto que se llama IEPS [Impuesto Especial sobre Producción y Servicios], es el importe especial, que es el que pagan los cigarros y pagan los vinos; ese impuesto, aparte de ser muy caro, no hay quien los maneje al 100 por ciento, y los contadores son muy caros [...] era andar de malas todo el día, porque tú ves cómo la gente evade impuestos y tú, te cobran muchísimos impuestos.

En ninguno de los casos contaban con experiencia previa en el ramo, pues se dedicaban a la atención de su rancho, la agricultura y ganadería, un taller me-

cánico, una tortillería, y el trabajo en Estados Unidos. Solo en el caso de Penas Ahogadas habían rentado anteriormente sus tierras a la empresa Cuervo para el cultivo de agave azul, pero sin participar en ninguna parte del proceso.

Cuadro 5.1. Condiciones y motivaciones que explican el surgimiento de las microdestilerías

Microdestilería	Año de surgimiento	Surge			
		con el <i>boom</i> del tequila en la región	porque tenían agave sembrado	por autoempleo	por gusto
Aguardiente Caliente	1967	No	No	No	Sí
La Taberna del Olvido	1992, la compran	Sí, pero fuera de tiempo por desinformación	No	Sí	No particularmente
Mezcal Torcido	1995	Sí	No	Como un negocio familiar	Sí, para hacer una bebida espirituosa
Penas Ahogadas	2004	Sí	Sí	No particularmente	No particularmente
Tuxtla Reposado	2005	Sí	Sí	No particularmente	No particularmente
El Fuego de Mayahuel	2006	Sí	No	Sí	No particularmente

Características de las microdestilerías

Anteriormente vimos por qué surgieron estas microdestilerías, y se identificaron algunos factores comunes a todas ellas y otros particulares de cada una. En esta parte veremos qué características tienen en común, además de ser todas microdestilerías (véase cuadro 5.2).

¿Quiénes las conforman?

Las iniciativas de estas empresas corresponden en todos los casos a personas del género masculino y forman parte de un proyecto de sustento familiar, lo cual hace

que lo trabaje principalmente cada familia y cuenten con pocos empleados.⁴¹ En todos los casos sus propietarios contaron con un amigo o pariente que les proporcionó los conocimientos necesarios para arrancar la empresa.

¿Cómo son?

Aunque presentan diferencias importantes en la manera en que manejan sus recursos y sus capacidades operativas, el rango en que se dan las diferencias no es tan grande, ni los criterios tan distintos (cuadro 5.2). Por ejemplo, si consideramos las rutas de comercialización de cada microdestilería y las comparamos, encontramos gran diferencia entre la que vende hasta Tijuana y la que solo distribuye en la región; sin embargo, el criterio es el mismo: se trata de parientes y oportunidades no necesariamente tan planeadas que se les presentan, que es también el caso de los que venden en la ciudad de México.

Cuadro 5.2. Características generales de capacidad, tamaño y área de trabajo de las microdestilerías							
	Variables						
	Capacidad horno (toneladas)	Duración del proceso desde el horno	Marcas	Nivel de producción	Procedencia del agave	Lugares de distribución	Obtención de tecnologías
Aguardiente Caliente	10	1 mes	4	500 litros al día	Varía según el precio	Guadalajara, El Grullo y Autlán	n.d.
La Taberna del Olvido	10	10 días	1	100 litros al día	La Ciénega	El Limón, El Grullo	El Grullo, Guadalajara
Mezcal Torcido	13.5	10 días	2	n.d.	San Gabriel (antes Tonaya, Tepatitlán y Arandas)	Distrito Federal, Estado de México, Colima, Guadalajara, El Limón, San Gabriel, La Huerta, El Grullo, Autlán	Elaboración propia, y cerca de Amatitán, El Grullo

Continúa...

⁴¹ Además de que el destilado es una empresa que en general no da mucho empleo.

	Variables						
	Capacidad horno (toneladas)	Duración del proceso desde el horno	Marcas	Nivel de producción	Procedencia del agave	Lugares de distribución	Obtención de tecnologías
Penas Ahogadas	12.5	1 mes	4	n.d.	Varía según la calidad	Autlán, El Grullo, Costa, Ciudad Guzmán, Guadalajara, Talpa, Tijuana, ciudad de México	Aguascalientes, Guanajuato
Tuxtla Reposado	5	1 semana	1	Inestable, dos horneadas al mes aproximadamente	Mezquitán	Regional y Costa Sur	Guadalajara
El Fuego de Mayahuel	1 (horno en pozo de tierra)	25 días	1	225 litros semanales en buena época	El Limón	Tequila, Tonaya y El Grullo	Tequila

Fuente: Entrevistas a propietarios.

¿Cómo funcionan?

En todos los casos se trata de una actividad que se suma a sus labores anteriores. Tres de las seis utilizaron al inicio procedimientos más tradicionales (cocido en pozo de leña). Dos de ellas ya cambiaron de método, queda con dicho procedimiento solo El Fuego de Mayahuel. Cambiar el cocido con leña por el cocimiento en horno es importante para las destilerías porque de esta manera se reduce el riesgo de pérdidas y la necesidad de mano de obra, y también disminuyen significativamente los costos; sin embargo, tres de las destilerías consideran que es importante conservar el destilado rústico. Dos de las fundadas antes del año 2000 combinan el agave azul con el verde o utilizan ambos indistintamente, dependiendo de los precios, las otras emplean únicamente agave azul.

¿Por qué su tamaño?

En todos los casos nos topamos con que los propietarios de las microdestilerías consideran el tamaño de sus empresas como un estado temporal, pues todas –excepto la destilería Mezcal Torcido– manifiestan expresamente que quieren crecer. Su tamaño es determinante para elegir las estrategias que más les convengan en distintos sentidos, pues el hecho de ser microdestilerías les representa ciertos obstáculos en la *arena* de la agroindustria del agave, entre los cuales destacamos los siguientes:

- La comercialización del tequila y el destilado de agave es más difícil en Jalisco por la mayor competencia.
- La inestabilidad de la agroindustria del agave vuelve vulnerables a las destilerías, pues aumentan sus riesgos.
- La competencia tanto de pequeñas y medianas destilerías como de las grandes, ya sean de destilados de agave o de tequila, ya que son nichos comerciales rivales, que compiten entre sí.
- La norma emergente, que les impidió nombrar su producto como “destilado de agave” y utilizar cualquier dibujo o palabra referido a la planta; posteriormente hubo una nueva tentativa de normar la palabra agave, pero no se logró, y actualmente está en proyecto una norma que define las bebidas alcohólicas que utilizan esta planta.
- Hacienda desincentiva a estas pequeñas empresas, pues los impuestos para bebidas alcohólicas son muy altos y difíciles de manejar, y hay que contratar un contador especializado para ello.
- Poca experiencia en el área de comercialización.
- Ausencia de apoyos de Gobierno.

Aunque enfrentan todos estos obstáculos, cuentan con ciertos recursos para afrontarlos. Dependiendo de estos y de su conocimiento de la *arena*, elaboran sus estrategias de acción. A continuación nos acercamos a los recursos y las fortalezas de estas microdestilerías.

Recursos y fortalezas

La historia de la agroindustria del tequila ha sido de una fuerte competencia, y las destilerías que subsisten han tenido que ser muy fuertes, contar con ciertos recursos, ser estratégicas y tener una posición suficientemente favorable en la *arena* para resistir los fuertes impactos de las crisis cíclicas, y las disputas de poder que conllevan. Así, durante la existencia de esta agroindustria han aparecido

muchas destilerías cuando hay sobreoferta de agave, que desaparecen al llegar los periodos de escasez. En este sentido, nos interesó saber con qué cuentan estas microdestilerías para sostenerse y competir, tomando en cuenta sus recursos y las circunstancias, oportunidades y decisiones que los fortalecen. De esta forma podemos acercarnos a los mecanismos que tienen para ir construyendo poder (local), y conocer el potencial que poseen estas microdestilerías en el contexto de dicha agroindustria y las futuras crisis cíclicas.

Lejos de lo que se podría pensar, estas microdestilerías son privilegiadas en el sentido de que tienen acceso a varios recursos que contribuyen a su crecimiento. Comencemos por reconocer que se ubican en territorios con abundante agua, elemento muy importante para una destilería: “La abundancia de agua ha sido uno de los factores fundamentales para el establecimiento de tabernas tanto en las profundidades de las barrancas como en las poblaciones” (Luna, 1991: 40).

Otro recurso es el conocimiento. El conocimiento del proceso productivo tradicional fue un recurso importante, particularmente en el caso de Aguardiente Caliente. El conocimiento que conocidos y parientes les compartieron acerca del cultivo del agave azul y su procesamiento fue fundamental para todas las destilerías. A ello se sumó el conocimiento que llegó a la región con el paquete tecnológico del agave azul.⁴² Y, finalmente, otro conocimiento que adquiere una utilidad para el caso es el del lugar: el conocer su propia localidad, su tierra, su gente, sus dinámicas y problemáticas.

La existencia o ausencia de infraestructura representa otro recurso, un punto de partida. Como hemos dicho, El Limón cuenta con menos infraestructura que El Grullo y Autlán de Navarro, tanto educativa, de accesos a vías y medios de comunicación, como de atención a la salud. Las destilerías La Taberna del Olvido, Mezcal Torcido y El Fuego de Mayahuel se encuentran en el municipio de El Limón y tienen esta desventaja, principalmente para proveerse de insumos y maquinaria, y para distribuir su producto en otros municipios.

En cuanto al acceso a recursos económicos externos, ya fuera del Gobierno u otra fuente de financiamiento, solo Tuxtla Reposado contó con el apoyo de una caja popular, las demás realizaron su inversión inicial únicamente con sus propios medios. De estos recursos propios podemos destacar que en un caso procedieron de una herencia (Aguardiente Caliente), en otro de ahorros del trabajo en Estados Unidos (La Taberna del Olvido), en otro se reunieron a partir de una alianza entre 16 socios (Penas Ahogadas) y el resto fueron invirtiendo poco a poco, contrayendo deudas y utilizando los ahorros de lo ganado en otros trabajos.

Entre los recursos económicos hay que considerar otros bienes que contribuyeron a la creación de las destilerías. Por ejemplo el hecho de que en el caso de tres

⁴² Este paquete tecnológico no incluyó información sobre estrategias de comercialización y mercadotecnia, dificultad que manifiestan varios.

de las destilerías contaban con un rancho (Aguardiente Caliente, La Taberna del Olvido, Mezcal Torcido). De las restantes, dos rentaron el local para la destilería (Penas Ahogadas y Tuxtla Reposado) y una se instaló dentro de una vivienda (El Fuego de Mayahuel) con un patio suficientemente grande para poner la destilería.

Como recursos sociales o beneficios de sus vínculos sociales están, por ejemplo, las ventajas de trabajar como un negocio familiar, pues los lazos de parentesco permiten un trabajo más fluido (da mayor flexibilidad y adaptabilidad a la empresa frente a diversos obstáculos), además de que bajo este esquema de trabajo no se necesita contratar tantos empleados.⁴³ Todas las microdestilerías tienen entre uno y cinco trabajadores, excepto El Fuego de Mayahuel, que ha llegado a tener 22; esto se explica porque es la única destilería que aún realiza el cocido en pozo y sus empleados también se encargan de jimar.

Otro beneficio de los recursos sociales lo obtienen a partir de su integración a la región tanto en lo social como en lo territorial, lo que les permite articularse con su comunidad y contar eventualmente con el apoyo, por ejemplo, del consumo local de su producto. Es interesante ver que en diferentes aspectos los destiladores se han preocupado por beneficiar a su comunidad, por ejemplo al dar empleo. En el caso de Penas Ahogadas:

Nosotros hemos apoyado también. [...] Hemos participado en muchas campañas de relaciones públicas, apoyando la reforestación, becando... a la escuela le damos también apoyos [...] a las escuelas de ahí de la región, San Francisco [...] Mezquitán [...], les damos el dinero en efectivo y les damos tequila también, pero el tequila lo damos para que lo rifen, lo hacen rifa y sacan recursos para las fiestas que hacen ahí, hasta a la Iglesia le hemos dado también, tenemos que participar, o sea, nos sentimos parte de Mezquitán.

La articulación con otros actores sociales de la cadena productiva de esta agroindustria representa un beneficio muy importante, ya que les permite establecer tratos de confianza y colaboración.⁴⁴ La asociación civil es una manera concreta de hacerlo, la que también les podría traer a sus integrantes otros recursos y beneficios, como la reducción de costos al comprar en forma colectiva o dotarlas de herramientas legales y conocimientos que contribuyan al funcionamiento de las destilerías:

⁴³ A los empleados tendrían que pagarles un sueldo y darles prestaciones, y por lo tanto tener inversiones y riesgos mayores.

⁴⁴ En la sociedad occidental se observa que la falta de confianza prevaleciente nos genera costos adicionales, empezando por la necesidad de contar con una gran cantidad de documentos que den autenticidad de quiénes somos, costos que se incrementan particularmente cuando nos encontramos ante cierto tipo de intercambios comerciales (los que representan un compromiso económico más fuerte y por lo tanto un riesgo más alto).

De hecho yo soy de las gentes que les gusta mucho el asunto de asociarse, vea, por muchas razones, hay gente que tiene capital y no tiene experiencia, habemos otros que tenemos la experiencia y no tenemos el capital; hay gente que dice oye, yo te puedo comprar, yo tengo ya un mercado pero no lo produzco, vámonos asociando, me gusta esa idea ¿no?

De la acción individual a la colectiva: la asociación civil

Tarde que temprano se tiene que lograr eso, tiene que caminar hacia cierta asociación porque ahorita es la única solución como para crecer.

Víctor

En el trabajo de campo realizado nos topamos con una asociación civil⁴⁵ conformada por varias destilerías de la región, que busca ser un apoyo en distintos sentidos para los asociados. En la historia de la agroindustria del tequila han existido varias asociaciones civiles, movimientos y uniones, que han agrupado principalmente a los agaveros ante el problema recurrente de las crisis cíclicas de bajo precio de su producto, en este sentido sí se cuenta con algo de experiencia. Son los casos del mencionado movimiento El Barzón del Agave y de la Asociación Agrícola de Agaveros de Mezquitán en Autlán de Navarro, que en términos generales lo que más han demandado es que se mantenga alto el precio del agave, por un lado, y que los productores encuentren fácilmente compradores. Por otro:

Según una muestra del CRT y la Secretaría de Desarrollo Rural de 798 agroproductores encuestados: 659 dijeron ser barzonistas, 45 de la Unión Agrícola Regional de Productores de Mezcal tequilero del estado de Jalisco, 22 de una nueva organización de la CTM en Amatitán, 14 de la Asociación Regional de Productores de Agave Tequilero de Jalisco, dos de la Unión Agrícola Regional de Productores de Mezcal y 56 no tenían filiación.⁴⁶

La formación de la asociación civil de microdestilerías surge por una problemática común a todos los miembros. Como afirma Llamas: "...la formación

⁴⁵ Una asociación civil, a diferencia de un movimiento, tiene una representación legal, lo cual conlleva derechos y obligaciones particulares.

⁴⁶ Siglo 21, Guadalajara, Jalisco, 24 de octubre de 1995: 7, citado en Llamas (1999: 26).

de una identidad colectiva se asocia a los rasgos regionales del conflicto” (2000: 125), y es a través de esta asociación que se pretende darle un cauce.

El acercamiento a la asociación se realizó a partir de la entrevista con Víctor y Joaquín, quienes desde su perspectiva nos dieron un panorama amplio de la asociación; estos dos personajes son clave en la conformación y el desarrollo de la misma, ya que forman parte de su comité. Además de Aguardiente Caliente y Mezcal Torcido, microdestilerías a las que pertenecen Víctor y Joaquín, Penas Ahogadas y La Taberna del Olvido también forman parte de esta asociación, pero no conocen más de su funcionamiento. Llama la atención que El Fuego de Mayahuel y Tuxtla Reposado, las destilerías fundadas más recientemente, no busquen pertenecer a la asociación sino, por el contrario, aspiren desde su inicio a tramitar la certificación como productoras de tequila:

...hay una asociación, que inclusive nosotros fuimos a una asamblea, pero esa... es para destilados de agave, no, ni pa' destilados, pa' licor; entonces, a nosotros eso no nos interesa, nosotros nos interesa la DOT porque destilado es lo que estamos haciendo, lo que estamos vendiendo.

El inicio de esta asociación fue interrumpido en varios momentos, como nos cuentan:

Esta asociación comenzó, bueno, en Tonaya quisimos [...] yo creo hace cinco años o más reunirnos y hacer una asociación, y nunca se llevó a cabo por las constantes, mmm, cómo se puede decir, nunca nos pusimos de acuerdo porque entre ellos mismos querían quitarse el mercado, querían afectarse; entonces, pues jamás se pudo hacer esa asociación, hasta hace aproximadamente qué sería, un año, de nuevo nos vimos en la misma situación, este, primero, antes por lo del mezcal, la DO del mezcal, ese fue el motivo, y ahora por la norma para la elaboración de licores de agave; eso nos volvió a reunir, y pues ya, estamos apenas en proceso de formación, hemos tenido unas cuatro, cinco reuniones, no hemos podido formalizar bien, este, porque los miembros no nos hemos podido juntar ya últimamente para formalizar y ya ir ante el notario, y ya formarnos, como la asociación que queremos ser.

Hay otra asociación que se quiso formar ya hace tiempo pero, este, no tuvo éxito porque, ah, nos pedían mucho dinero para hacer todos los trámites legales y defensa y todo eso, nos pedían mucho dinero; estaban inmersos en ellos los productores que son los más grandes de aquí de la región, como Grupo Corona, Los Arias, eh, Federico Paz, eh, Las Tres Coronas, y todos ellos, y no sé, yo siento que de cierta manera querían aprovecharse de la asociación, sacar provecho, nos separamos muchas personas.

...en una reunión que, este, se hizo ahí en Tonaya por medio del presidente de Tonaya, trajo a los señores de verificación de la Profeco, y eso también nos jaló para juntarnos [...] entonces ellos nos vinieron a orientar cómo debíamos ponerle al

producto y qué características debía de tener el etiquetado del producto, y te digo, a raíz de eso, se viene la idea de la asociación. Ellos también nos lo sugirieron.

...ahorita por lo pronto iniciamos como una asociación civil, posteriormente tenemos que cambiarla a otro tipo de organización... nosotros lo generamos, cuando salió esta norma emergente que te digo, de parte de la Secretaría de Economía, donde hay unas cláusulas que no nos gustaron a nosotros, pensamos que si nos agrupamos podíamos hacer una mejor defensa.



Foto 5.2. Agave azul visto desde arriba (Natalia Álvarez)

La referencia como “tequileras” dada a las grandes destilerías es una denominación que encontramos en las entrevistas, en unas más que en otras. Al respecto, consideramos que esta diferencia posiblemente tenga que ver con el nivel de participación en la asociación civil, que ha traído consigo el manejo de un discurso colectivo con conocimientos y conceptos particulares.

La asociación se comenzó a integrar a principios de 2008, ya está registrada ante la Secretaría de Relaciones Exteriores, pero hasta el momento de las entrevistas faltaba formalizarla ante notario público y registrarla en el Registro Público de la Propiedad. Falta registrar los estatutos para luego acudir a la Secretaría de Economía, y como figura jurídica marcar una postura o hacer la defensa de sus intereses, además de poder solicitar créditos y precios como agrupación.

Participan en ella alrededor de veinte empresas, principalmente de la región, unas de Tonaya, Ciudad Guzmán, Toluca, Autlán, etc., y de fuera hay una de Michoacán y otra de Guadalajara.

El objetivo motor de esta organización es la defensa de las normas emergentes, pero también tiene otros propósitos, centrados en fortalecer sus estrategias

comerciales, aunque abarcan asimismo aspectos del área productiva, como se ilustra en el cuadro 5.3.

Cuadro 5.3. Objetivos de la asociación civil Destilerías Unidas de la Región	
Fase	Actividades
En lo productivo	• Ser una empresa integradora: abaratar costos en la compra de insumos por mayoreo para los asociados o apoyarse en la gestión de créditos colectivos, etcétera. • Colaborar con productores: “enrolarnos más con los productores de agave y tratar de coadyuvar a que, a que no se les fuera a echar a perder tanto agave, tener cooperación con ellos”. • Cooperar en la investigación sobre producción de agave y destilados para poder prever su forma de trabajo.
En la comercialización	Competir con las tequileras a partir de: • Posicionar en el mercado el destilado de agave: “una publicidad como la hacen los del tequila, ¡uh! El tequila es lo mejor del mundo, y de hecho ellos se dedican a socavar el nombre de los destilados”. • Defenderse de las normas emergentes para poder seguir vendiendo destilado de agave como lo han hecho hasta ahora: “las normas emergentes que están empujando los tequileros, pues para sacarnos del mercado”. • Ser una empresa integradora. • Exportar: “la asociación se planteaba que podía hacerse una marca también en común, y esa marca impulsarla para poder exportar”.

Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Los objetivos de la asociación están muy enfocados en la competitividad comercial, donde han tenido más dificultades estas microdestilerías. Uno de los obstáculos internos que enfrenta ahora la asociación es, según Víctor, la situación económica:

...pues todos nos enfocamos en lo de nosotros porque pues, es lo primero; que tal vez si estuviéramos un poco más holgados, tuviéramos oportunidad y tiempo de ponernos a trabajar por los demás, ahorita yo creo que estamos muy apurados queriendo trabajar por lo menos para salir adelante un poquito.

El apoyo a los agaveros es reafirmado en uno de los objetivos de la asociación civil:

Los objetivos principales eran, pues, entrar de lo que llamamos nosotros dentro la cadena productiva del agave, de tal manera de poder enrolarnos más con los productores de agave y tratar de coadyuvar a que, a que no se les fuera a echar a perder tanto agave, tener cooperación con ellos, esa era una.

La asociación civil es una plataforma para los participantes. En este sentido, es un recurso muy importante que puede contribuir a fortalecerlos no solo en lo económico y comercial, sino también política y socialmente.

Análisis de las estrategias de las microdestilerías estudiadas

En el capítulo 2 nos referimos a las estrategias como una de las capacidades de agencia que tienen los actores sociales en general, y como un punto de partida para que construyan poder y tracen un modelo de desarrollo que concuerde con sus objetivos. Con base en nuestro trabajo de campo, nos dimos cuenta de que se requiere contar con otros conceptos para entender la agencia de los dueños de los microdestilerías estudiadas. Por eso de aquí en adelante nos referimos también a “respuestas”. Con base en Long (2007), entendemos como “respuestas” las reacciones de un actor social a un estímulo externo desprovistas de una profunda racionalización (véase cuadro 5.4).

Cuadro 5.4. Características de las respuestas y estrategias	
Respuestas	Estrategias
• Son acciones en consecuencia de estímulos o acciones externos. • Generalmente se trata de una pronta reacción frente al estímulo, lo que impide la racionalización de la acción. • Por lo tanto, son acciones desordenadas que no toman en cuenta los conocimientos ni recursos con que cuentan, ni tienen claridad en sus objetivos. • Generalmente el tiempo entre el estímulo y la reacción es poco.	• Son acciones construidas a través de la racionalidad. • Acciones con objetivos claros. • Se construyen a partir del conocimiento de los recursos que se tienen y la administración de ellos. • Se construyen a partir del conocimiento del medio en el que se actúa. • Se construyen a partir del conocimiento de los actores sociales con los cuales se interactúa. • Implican diseño, planeación y ordenamiento racional de las acciones. • Requieren tiempo, y planificación del tiempo.

Fuente: Elaboración propia con base en Long (2007).

Como ya mencionamos, la más antigua de las microdestilerías en estudio tiene cerca de cincuenta años (fue creada en 1967), mientras que la más reciente data de 2006. En este sentido, las más antiguas tienen más tiempo construyendo su nicho de comercialización, a partir de vender su destilado de agave –azul, verde o ambos– no como tequila ni como mezcal (aunque antes de la Denominación de Origen

del Mezcal varios nombraban así su producto), sino como “destilado de agave” o “licor de agave”; sin embargo, eso no las ha hecho inmunes a las crisis cíclicas ni a la fuerte competencia del sector, y han tenido que resolver de distintas maneras esta situación, aportando entre todas las microdestilerías una gama de respuestas y estrategias para hacerlo. A continuación mencionamos cada una de estas respuestas y estrategias, así como la importancia que han tenido para nuestros estudios de caso. Las respuestas de las destilerías se explican a continuación.

Respuestas

Crédito en bancos

El acudir a los bancos es una respuesta que fue dada únicamente por Tuxtla Reposado. Es una respuesta para solventar de inmediato los gastos requeridos.

Combinación de labores

En todos los casos, los destiladores combinan sus labores en la destilería con otros trabajos que les reportan un ingreso seguro y regular para no depender solo de ella. Esto puede considerarse como una respuesta o medida precautoria porque no cuentan con elementos suficientes para correr un riesgo como es apostarle todo a la destilería.

Uso indistinto de tipos de agave⁴⁷

El uso indistinto de agave azul y verde representa una mayor independencia de las crisis cíclicas de la agroindustria del agave azul; así, cuando el precio del agave azul es bajo, lo utilizan, y cuando es alto emplean agave verde, que todavía se da de manera silvestre. Esta respuesta la han utilizado dos de las microdestilerías estudiadas.

Adaptación en el precio

En la medida en que los costos del agave azul suben o bajan, los destiladores van adaptando el precio de su producto final para evitar pérdidas. Esta es una respuesta muy inmediata y de corto alcance para sobreponerse a las crisis financieras del agave azul, y la única destilería que declaró utilizarla fue El Fuego de Mayahuel.

⁴⁷ Esto y el uso de agave azul proveniente de fuera del área de la DOT se ha dado también en destilerías registradas en la DOT, solo que en tales casos son sancionadas.

Maquila

La maquila es una respuesta emergente a la crisis financiera causada por el alza del precio del agave azul, y es impulsada más por los agaveros que por los destiladores, aun cuando, dadas las circunstancias, ambos pueden beneficiarse. Sin embargo, la maquila puede también ser una estrategia de mediano plazo, y es adoptada como política por algunas destilerías. Cuatro de las seis estudiadas han recurrido a esta medida, las otras no lo hacen por temor a Hacienda.

Estrategias

Entre las estrategias empleadas por las microdestilerías encontramos las que se explican en seguida.

Organización interna

Más que una estrategia general, la organización es un recurso que les ha permitido elaborar estrategias más particulares. Como caso específico está el de La Taberna del Olvido, en que para gestionar un recurso del Gobierno la esposa del propietario se organizó con otras seis mujeres de la comunidad para poder recibir apoyo de Alianza para el Campo (que finalmente no les dieron). Otro caso ha sido la conjunción de 16 socios para hacer la inversión inicial y fundar Penas Ahogadas, lo que tampoco funcionó pues hubo diferencias entre ellos y terminaron dividiéndose; sin embargo, para el arranque de la destilería fue importante esta organización, y su creación fue gracias a ella.

Colaboración con agaveros

La posibilidad de colaborar con los productores de agave solo se ha presentado como uno de los objetivos (no el principal) de la asociación civil. Esta estrategia y la de tener siembra propia se encuentran entre las más duraderas y fuertes para evitar el impacto de la crisis financiera en el sector. Esta colaboración refiere un nivel más comprometido entre destilerías y agaveros que el observado en la maquila.

Siembra propia

Las destilerías que cuentan con una siembra propia de agave azul no dependen de este agave ni son tan vulnerables cuando aumenta en forma exponencial su precio. Esta medida ha sido tomada por Aguardiente Caliente, La Taberna del Olvido y Penas Ahogadas, mientras que no lo hizo Tuxtla Reposado, en el caso de

El Fuego de Mayahuel lo sembraron solo porque se los pidieron como requisito y en Mezcal Torcido siempre han preferido comprarlo. Esta estrategia podría asemejarse a la de “uso indistinto de tipos de agave”, pues en este caso también dejan de depender del precio del agave azul para sacar su producción; pero no solo pueden mantenerla, sino también decidir el contenido de su producto sin depender del precio del agave azul, lo que en la estrategia de “uso indistinto de tipos de agave” no siempre es posible.

Participación en la asociación civil

Cuatro destilerías participan en la asociación civil: Aguardiente Caliente, La Taberna del Olvido, Mezcal Torcido y Penas Ahogadas. Esta organización promete una lucha política frente al CRT por la norma emergente para mantener su nicho mercantil y sus modos de producir el destilado de agave, además de otros beneficios económicos de organizarse, como reducir los costos de sus insumos comprando en grupo:

...el poder agruparse también para poder enseguida nosotros hacerle publicidad al destilado de agave, una publicidad como la hacen los del tequila, ¡uh! El tequila es lo mejor del mundo, y de hecho ellos se dedican a socavar el nombre de los destilados, que no saben qué es, que puede ser tóxico, que puede ser... cosas que son para mí, para lo que yo hago, mentiras.

Generación de un nicho propio diferente al del tequila

Refiere a lo que se menciona al inicio del apartado sobre comercializarlo como “destilado de agave” y hacerse de sus propios consumidores, estrategia de la cual se sirven todos, ya que es la manera como pueden vender su producto, y en que de hecho lo han estado haciendo. A pesar de ello, justo este punto es el que las hace chocar con las *tequileras* (y el CRT), pues han generado un mercado rival.

Certificarse como productoras de tequila

En un inicio tienen más incentivos económicos para trabajar sin certificarse, e incluso sin registrarse en Hacienda, pues los cobros son muy altos y, puesto que son microdestilerías, el costo es desproporcionado respecto a sus ingresos. Sin embargo, para Tuxtla Reposado contar con la certificación como tequila es algo muy importante: “porque donde vayas tú ya eres, tú ya te sientes más satisfecho que tu producto diga tequila; te vengo a ofrecer un tequila, pruébalo, la ventaja creo yo [está] ahí”.

En cuanto a la distribución y comercialización no encontramos que llevaran a cabo estrategias con estos fines. Los lugares donde comercializan son de fácil acceso en general (las ciudades más inmediatas) y los seleccionan con criterios como accesibilidad, cercanía y los contactos que tienen en cada lugar. No emplean estrategias de comercialización en términos de distribución territorial, algo como “ruta de ventas o comercialización”.

Entendimiento de las respuestas y las estrategias

Hasta aquí hemos descrito distintos elementos del surgimiento de cada una de las microdestilerías estudiadas, de sus causas y condiciones particulares, lo cual da cuenta de la heterogeneidad existente y de los elementos que han contribuido a que se dé cada una de estas empresas. Además, describimos en términos generales las respuestas y estrategias que han desarrollado.

En la figura 5.1 ubicamos las respuestas y estrategias en los diferentes eslabones de la cadena productiva; esta forma de representarlas nos permite entender mejor la relación entre ellas. Las flechas indican el tipo de relación entre las diferentes respuestas y estrategias. De esta forma, un “+” indica que se refuerza la respuesta o estrategia a la que apunta, mientras que un “-” implica que se debilita la respuesta o estrategia relacionada. En este sentido, queda claro en la figura que las estrategias reflejan la acción a largo plazo, mientras que las respuestas representan cambios en el presente y para el futuro cercano.

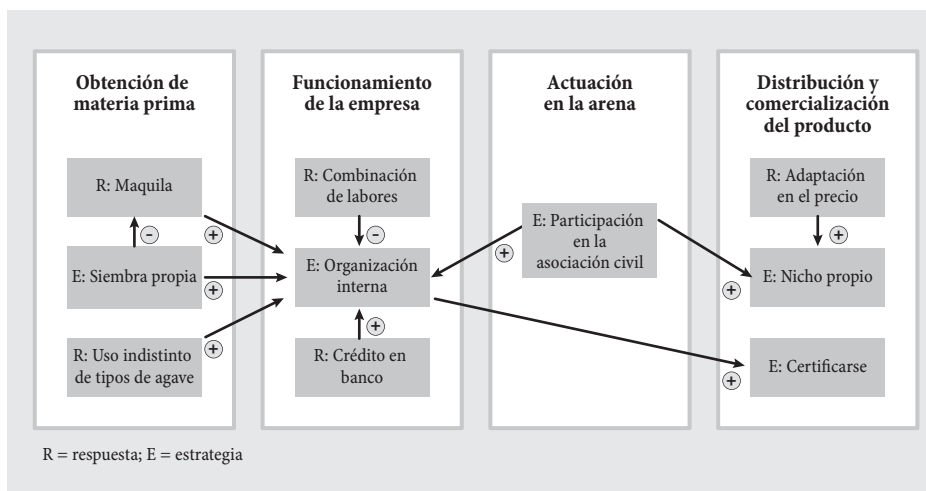


Figura 5.1. Respuestas y estrategias entendidas como parte de la cadena productiva

En la figura 5.2 ubicamos las respuestas y estrategias de las microdestilerías en relación con la manera como se incorporan a los mercados, que son: de sustento y enfrentamiento a las crisis cíclicas vs. de competencia, y según cuatro ejes, a saber: autonomía y resistencia vs. dependencia y adaptación. Como se puede ver, surgen cuatro grupos:

- Respuestas cuyo énfasis está en la autonomía productiva.
- Respuestas que mantienen la dependencia.
- Estrategias que construyen resistencia.
- Estrategias que se basan en la adaptación a las reglas del mercado.

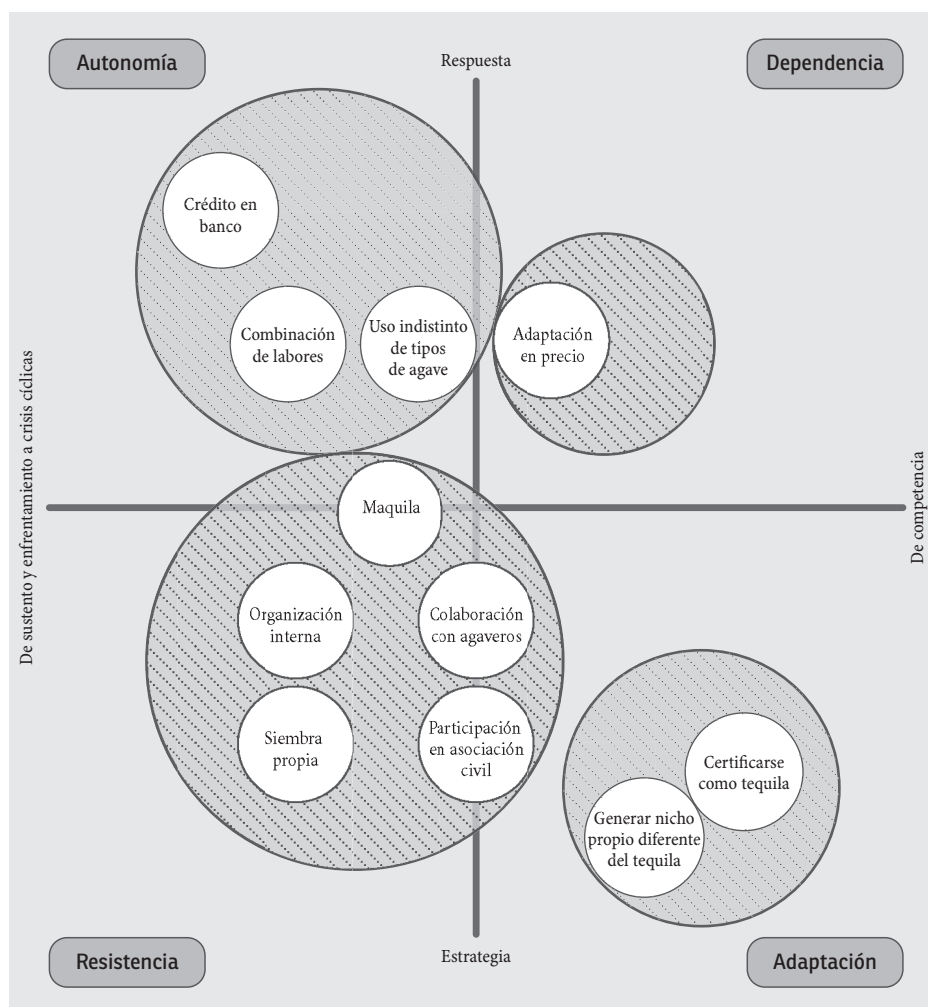


Figura 5.2. Esquema de respuestas y estrategias de los actores sociales, según su función de sustento o competencia

Fuente: Elaboración propia.

Viendo hacia el futuro

A partir del trabajo de campo, quedó claro que el horizonte deseado por las microdestilerías apunta hacia la sostenibilidad económica y la recepción de utilidades. Resulta de especial interés indagar en las maneras como los diferentes actores piensan lograrlo o como deciden que lo van a conseguir. Aquí encontramos de nuevo diferentes aspiraciones, ideas, conocimientos y temores. En el cuadro 5.5 se hace un resumen de las ideas de los destiladores entrevistados.

Cuadro 5.5. Estrategias a futuro de las microdestilerías

Destilería	Estrategias a futuro
Aguardiente Caliente	• Tener un nuevo lugar para cambiar la destilería • Crecer el doble, y enfocarse en distribución y venta
La Taberna del Olvido	• Crecer, dar trabajo en la región
Mezcal Torcido	• Exportar • Hacer frente al CRT para detener las “normas emergentes” mediante la asociación
Penas Ahogadas	• Reingeniería de la destilería para optimizar su nivel productivo, y crear nuevas rutas de ventas
Tuxtla Reposado	• Conseguir la certificación como tequila para abrir su mercado • Superar a la competencia con calidad, novedad, imagen y publicidad • Exportar, porque en Jalisco hay mucha competencia e impuestos altos
El Fuego de Mayahuel	• Actualizarse en Hacienda, acrecentar la destilería, tener empleados de planta, exportar a Estados Unidos, quizá tramitar la certificación como tequila

Fuente: Elaboración propia con base en las entrevistas.

Encontramos, entonces, que la microdestilería Aguardiente Caliente identifica como punto clave de crecimiento el desarrollo de mecanismos de venta y distribución:

No sé, este, en cinco años espero tener por lo menos, haber crecido el doble de lo que estamos ahorita, espero en este año despegar ahora sí, empezar con el proceso de distribución, porque el trabajo no es fabricar, el trabajo en este negocio es vender; yo creo que en todos, porque es lo más difícil, vender, fabricar es lo más fácil.

Es interesante notar que se trata del único destilador que identifica este punto débil en su empresa. Si bien la inserción de esta región en la agroindustria del

agave azul vino acompañada de un paquete tecnológico y de más conocimientos científicos y técnicos de esta labor, en general, no proporcionó estrategias de comercialización y mercadotecnia.

En este sentido, las microdestilerías Aguardiente Caliente y Mezcal Torcido comparten el hecho de que prefieren seguir elaborando una bebida destilada de agave y participando en su defensa frente a las normas emergentes⁴⁸ mediante la asociación. Por otro lado, una estrategia interesante que comparten Mezcal Torcido, Tuxtla Reposado y El Fuego de Mayahuel es la de encontrar en la exportación la forma de colocar su producto. En este sentido, la empresa Mezcal Torcido acaba de conseguir su permiso y pretende exportar a Canadá y Alemania. La destilería Tuxtla Reposado, a su vez, considera prioritario conseguir la certificación como tequila⁴⁹ y posteriormente exportar y abrir más su mercado, ya que la competencia en Jalisco es muy cerrada y más difícil; piensa que de exportar sería principalmente a Estados Unidos, donde marcas como Cuervo ya han abierto el mercado del tequila, y considera que eso le puede ayudar a colocar su producto. Finalmente, la microdestilería El Fuego de Mayahuel considera, a diferencia de Tuxtla Reposado, que es más conveniente tramitar primero el permiso para exportar y posteriormente certificarse como tequila, porque a sus propietarios les parece más accesible tanto por los trámites como porque cuentan con parientes en Estados Unidos, a donde podrían mandar su mercancía.

Lo cierto es que exportar tiene sus ventajas para estas microdestilerías, principalmente porque de esa manera su producto, el “destilado de agave”, no compete con los productos estatales ni nacionales, frente a los cuales es más difícil vender.

El propietario de la microdestilería El Fuego de Mayahuel, además de pensar en exportar, considera importante volver a registrarse en Hacienda, tener empleados de planta para producir más y hacerla crecer. Idea parecida a la que tiene el destilador de La Taberna del Olvido:

...mi ilusión sería de crecer más esto, como digo, darle trabajo a la gente, generar empleos, porque yo también me crié trabajando, y en Estados Unidos; yo creo que es bonito que haiga lo... fuentes de trabajo para poder sobrevivir; si no hay empleo, [hay] a veces más problemas y, manteniéndose uno ocupado, pues es más tranquilo, vive uno más honestamente.

Finalmente, el caso de Penas Ahogadas es un tanto distinto porque se encuentra en un momento de crisis interna, por lo que el futuro de la destilería no es muy claro. La perspectiva a futuro, por el lado de la familia de Francisco, es conservar

⁴⁸ Aun cuando solo ha habido una norma emergente como tal, la intención es protegerse ante iniciativas como esta.

⁴⁹ Esta microdestilería tiene como principios claros ser competitiva con base en su calidad, novedad, imagen y publicidad, y lo quiere hacer con la obtención de la certificación como tequila.

sus marcas y mantenerlas aunque sea comprando licor a granel. En cuanto a su agave sembrado, esperar que suba el precio o, en todo caso, maquilarlo. Por el lado de la familia de Alberto, piensan reinvertirle a la destilería, mejorar su rendimiento y crear nuevas rutas de venta. Alberto no piensa seguir en ello, ya que tiene otras prioridades, pero cuenta con una gran reserva de licor. En cuanto a la exportación y la certificación como tequila, no han tenido la posibilidad de hacerlo, pero todo depende de la nueva forma de funcionamiento que tendría la destilería.

A Alberto se le preguntó qué pensaba que pasaría con las microdestilerías, a lo que respondió:

Yo pienso que se van a mantener, pero así levantando y cayendo, levantando y cayendo, va a llegar un momento donde alguien las va a absorber todas las pequeñas y va a venir de una empresa grande, ya se visualiza una, ya se empieza a dar el run run de que quiere una agrupar a todo el montón; no agrupar, simplemente se les va a comer el mandado, júntense conmigo y yo les pago [...] las mejores destilerías son las rústicas.

A manera de conclusión

En este capítulo se describen varios aspectos de las microdestilerías en estudio, entre ellos las respuestas y estrategias que han desarrollado. Acerca de las condiciones de surgimiento de estas microdestilerías, algunos aspectos relevantes que se encontraron son que las personas que emprenden la acción de fundarlas se caracterizan por contar con cierta holgura económica y laboral, acceso al conocimiento de los procesos y fuerte interés por este tipo de empresas.

Por otra parte, una condición fundamental en la mitad de los casos es la disminución del precio del agave azul entre los años 2003 y 2005, que estimuló la aparición de varias destilerías en la región como ya se mencionó; también, aunque la región no se había especializado con anterioridad en la producción de destilados, sí cuenta con una tradición mezcalera, la cual influye en varios aspectos, como el conocimiento que se tiene acerca de los procesos y el gusto por esta clase de negocios.

Encontramos que estas destilerías, puesto que son microempresas, enfrentan ciertos obstáculos particulares, como las NOM, la competencia a nivel estatal (por la alta producción de tequila y destilados), la competencia de las grandes tequileras, el no poder abaratar los costos de sus insumos, trabas para conseguir permisos de exportación y, en general, una gran dificultad para comercializar sus productos, además de la falta de apoyos del Gobierno.

Estas microdestilerías enfrentan obstáculos en su interior, principalmente por falta de organización y planeación, así como dificultades inherentes a la conformación de un grupo con diferentes visiones, objetivos e intereses, lo que provoca cierto nivel de conflictividad. Pero a la vez cuentan con ciertas fortalezas y respuestas internas que les dan estabilidad, entre las que sobresale el uso de sus recursos sociales. Las fortalezas de que disponen y los obstáculos que enfrentan estas microdestilerías conforman las características de este poder local en construcción, y por su carácter de “localidad” son ineludibles y deben hacerles frente en la cotidianidad. En este sentido, el poder local obliga a resolver los conflictos que pudiera haber (porque no se pueden escapar, los une el territorio), y es capaz de convivir con la complejidad y diversidad de una sociedad pequeña.

Finalmente, nos interesó acercarnos a los tipos de estrategias y respuestas que han utilizado estas microdestilerías para afrontar los obstáculos que se les han presentado y se les siguen presentando. Vemos, por un lado, que aun cuando su objetivo está relacionado con la obtención de recursos económicos y la necesidad de encontrar la sostenibilidad en sus empresas, han de lograrlo a partir de distintos principios, medios y conocimientos. Así, las diversas acciones y expectativas de los entrevistados nos dibujan diferentes modelos de desarrollo; por un lado, cuatro de las seis microdestilerías analizadas pertenecen a la asociación civil que busca defender su nicho mercantil de “destilado de agave” e impedir que se les siga obstaculizando; otra de las microdestilerías se encuentra en trámites para obtener la certificación como tequila, y para una más (que también buscaría obtener esta certificación, pero que no la considera prioritaria) es más importante exportar. Adherirse a la asociación y buscar la certificación como tequila son dos estrategias distintas para conseguir su objetivo último, aunque por caminos muy diversos y desde posicionamientos muy distintos. Exportar, en cambio, representa una estrategia complementaria para cualquiera de estas dos opciones, ya sea que se trate de exportar tequila o destilado de agave.

Quedan varias preguntas sin respuesta: ¿la asociación realmente podrá conformar una competencia frente a las tequileras?, ¿tiene los elementos para hacerlo?, ¿cuál es la posibilidad de que se les permita ampliar su nicho mercantil?, si esto ocurriera, ¿cómo sería la nueva configuración de los actores sociales?, ¿contribuyen las microdestilerías a la disminución o el amortiguamiento de las crisis cíclicas?, ¿en qué escenario se podrían beneficiar también la localidad, los productores y las microdestilerías de esta agroindustria? Estas son varias de las preguntas que se podrán responder en posteriores investigaciones; por el momento intentaremos cerrar con algunas reflexiones al respecto en el último capítulo.

CAPÍTULO 6

Reflexiones finales: ¿se construyen poderes locales?

Hasta aquí hemos descrito las experiencias de seis dueños de microdestilerías de agave localizadas en el Sur de Jalisco y sus familiares, y en el contexto de la agroindustria del agave azul, lo referente a los demás actores sociales y sus crisis cíclicas. Queda claro que existe una gran diversidad de experiencias locales para hacer frente a la problemática del sector, que incluyen respuestas y estrategias diferentes, las cuales dependen de un gran número de condiciones locales.

En este último capítulo retomamos las preguntas más importantes que nos fueron guiando a lo largo de este trabajo: ¿realmente se está construyendo un poder local? y ¿este poder local o contrapoder puede contribuir a un desarrollo local sustentable? Además, ¿qué estrategias de las que describimos empoderan más a estas microdestilerías? y ¿en qué consiste la fortaleza de estas estrategias? Finalmente, nos preguntamos ¿hacia qué tipo de desarrollo o dirección apuntan las microdestilerías? A todas estas preguntas, que estuvieron presentes de manera implícita en los capítulos empíricos, intentaremos darles alguna respuesta a continuación.

Actores y poder en la arena del agave

Como ya mencionamos en el capítulo 2, el poder no es algo que *se posee* tal cual, sino que es resultado de las relaciones interpersonales. En este sentido, el grado de poder que posee un actor social es resultado de la agencia de los diferentes actores y sus interacciones en una determinada *arena*, quienes se disputan recursos comunes (Long, 2007).

Como hemos visto en el capítulo 4, en el sector tequilero confluyen diferentes actores, algunos de ellos con un gran poder. Es el caso de las empresas tequileras, que han ido construyendo claramente el escenario en que han resultado ganadoras. Fueron construyendo su poder desde sus inicios, es decir, desde hace muchos

años, y el resultado de ello es que ahora controlan ese mercado y las instituciones que lo regulan, como el CRT. Su poder consiste en todo el conocimiento acumulado, sus históricas relaciones y acuerdos, sus estrategias de mercado, pero sobre todo de los grandes recursos económicos que han reunido gracias al manejo del mercado que ellos tienen.

Este sector ha alcanzado un nivel global gracias a la transnacionalización de varias de las empresas tequileras. En tal sentido, los impactos locales de esta industria se pueden considerar directamente relacionados con el fenómeno de la globalización económica (Gerritsen y Martínez, 2010). A las tequileras la globalización las benefició porque les permitió ampliar la geografía donde podían seguir ganando (Leclert *et al.*, 2010).

En este escenario, son los productores de agave quienes han resultado perdedores en las crisis cíclicas (Bowen, 2008).

Poder global vs. poder local

En el contexto de una *arena* con poderes diferentes y beneficios desiguales para los distintos actores sociales que participan en ella, han surgido nuevas respuestas locales (Gerritsen y Morales, 2007; Morales, 2011). Como hemos visto en los capítulos anteriores, es el caso de las microdestilerías, que surgieron sobre todo ante la imposibilidad de los productores locales de vender el agave.

En el caso de la microdestilerías estudiadas, en un primer momento sus respuestas se sustentaron en su capacidad de resistir los impactos negativos de la globalización económica en sus localidades, echando mano de los recursos (principalmente locales) que han estado a su alcance. De esta manera, sus propietarios han pasado de una posición pasiva frente a la globalización a una posición activa, en la que ellos son los que emprenden y definen el rumbo que se va a marcar.

A las microdestilerías la globalización no les ha traído beneficios económicos; por el contrario, ha dificultado su inserción y permanencia en la agroindustria del agave. En cambio, en el escenario local estas microdestilerías han construido poder –que nuevamente consideramos un poder localizado o local–, y es aquí donde cuentan con una posición afortunada, ya que cuando el poder se construye desde lo local se adquiere un control del territorio propio que de otra forma se vuelve muy difícil. Así, la creación de cada una de estas microdestilerías es el primer producto de la construcción de poder:

...El poder no puede ser simplemente poseído o acumulado. Tampoco puede ser medido en términos de cantidad o cualidad. Emerge de los procesos sociales y es más adecuadamente considerado como “producto”, más que como un “supuesto”.

Tener poder no implica que otros no lo tienen, no se trata de un juego de suma cero (Long, 2007: 445).

Este poder local es producto de su capacidad de agencia, como argumentamos al principio de este libro, pues para fundar la microdestilería sus propietarios tuvieron que conocer su entorno y decidirse a transformar su propia realidad en el contexto local en que se estaba viviendo. Por lo tanto, en estos casos el poder es resultado de una combinación de recursos, acciones, posiciones, vínculos, momentos; y para construirlo se cuenta con una diversidad de mecanismos posibles, como los descritos en los capítulos empíricos.

En este sentido, podemos diferenciar conceptualmente por lo menos dos tipos de poder generales; por un lado, el que aquí denominamos “poder global” (o globalizado), y por otro, un poder que proviene de lo local, y que aquí denominamos “poder local” (o localizado). La globalización contribuye a una forma de poder sin límites espaciales, basado en recursos externos y con un flujo que va de afuera hacia adentro; en cambio, lo local alimenta otro tipo de poder: otorga mayor control de lo local, integración, independencia del entorno y, en tal sentido, autonomía y liberación de la subordinación a otros. A la vez, se caracteriza por otra lógica: su flujo es de adentro hacia afuera.

En el cuadro 6.1 se presenta una primera caracterización de los dos tipos de poderes.

Cuadro 6.1. Caracterización de los poderes global y local

Poder global/globalizado	Poder local/localizado
• Su mayor fortaleza proviene de la no limitación espacial: su movilidad • Se basa en recursos externos • Se basa en conocimiento científico • Va de afuera hacia adentro	• Su mayor fortaleza proviene de la integración a lo local: conocimiento, vinculación y control del territorio local • Se basa en recursos locales • Se basa en conocimiento empírico • Va de adentro hacia afuera

Como ya mencionamos, el poder en sí no existe, sino que es producto de la interacción social, por lo que es relacional por naturaleza. Por eso no podemos hablar de poder global en sí, ni de un poder local en sí. Al contrario, en la práctica el poder está en constante movimiento, como lo muestra la figura 6.1, y los actores sociales transitan por diferentes formas de poder, dependiendo de la *arena* en la que se mueven, el momento y las circunstancias en las que estén.

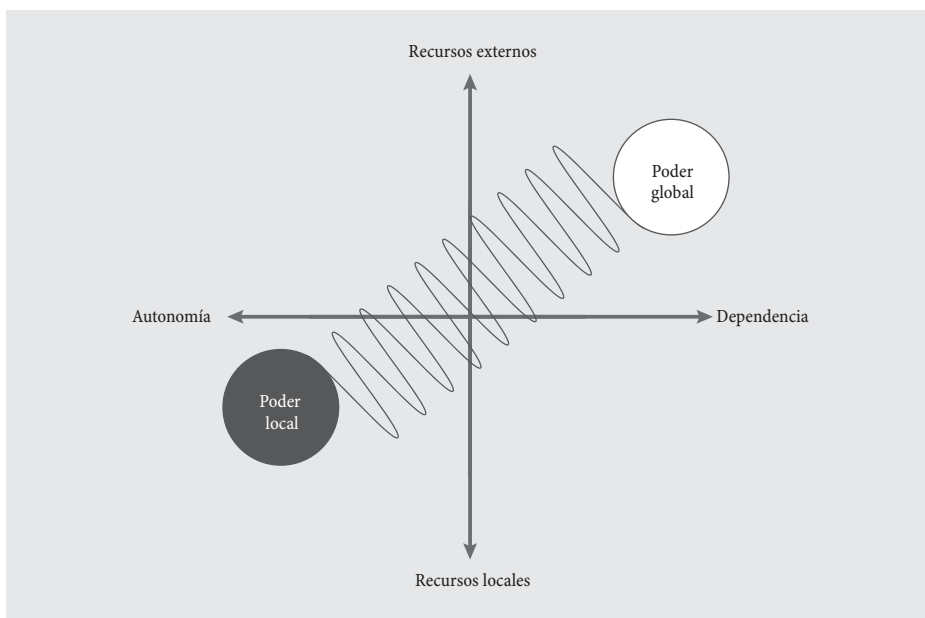


Figura 6.1. Representación esquemática de la naturaleza transitoria de los poderes global y local

Puesto que las microdestilerías son pequeñas empresas, encuentran mayores ventajas en lo local, ya que en lo global tienen todas las de perder, como se diría coloquialmente. Y a la inversa, las grandes empresas tienen sus mayores ventajas en lo global, aunque también pueden invadir lo local, y de hecho seguido lo hacen. Esto implica altos costos para ellas, pues les demanda reducir su cobertura. Sin embargo, las microdestilerías también pueden obtener beneficios de la globalización si hacen un buen manejo de su impacto mediante el desarrollo de estrategias adecuadas, como se ve en el siguiente apartado.

Como se mencionó en el capítulo 2, la globalización y el neoliberalismo han ido de la mano, y la globalización es un fenómeno que ha ayudado a expandir los alcances de este modelo económico y sus impactos. El modelo neoliberal plantea que el precio de las cosas se regule “solo”, conforme a la oferta y la demanda y no al valor “real” del trabajo contenido en el producto; además promueve la formación de oligopolios que, una vez establecidos, es difícil deshacer; la formación de monopolios y oligopolios es una gran paradoja del capitalismo, pues pregona la libre competencia:

Se dice que la competencia busca evitar el monopolio, pero en la actividad de los competidores, obtener el éxito en la competencia consiste en que cada competidor busca, finalmente, eliminar a los competidores. Es decir la competencia llevada a su límite genera los monopolios que pretendía evitar (Elizalde, 2004).

Esta situación puede observarse en su máxima expresión en la agroindustria del agave. Tal vez la solución a esto, y a las crisis cíclicas que provoca, sea promover lo contrario al modelo neoliberal, contrario a la “libre” determinación de los precios, como podría ser la planeación del cultivo, trabajar por contratos con pagos justos o establecer un precio fijo (relativo al trabajo y no al mercado); sin embargo, esto está prohibido en este modelo económico, ya que el motor de esta economía consiste precisamente en la competencia y la autorregulación de los precios.

Factores estructurales y espacio de maniobra en la arena de la agroindustria del tequila

En el capítulo 4 presentamos los principales actores sociales de la *arena* de esta agroindustria, cuáles han sido los vínculos entre ellos y las negociaciones que han tenido. Estos vínculos no solo han sido en términos económicos y comerciales, sino también en cuanto al reconocimiento y la legitimidad social de sus actividades. Es aquí donde se encuentra la discusión sobre lo que es o no es tequila, sobre lo que es o no es tradicional, mexicano y de calidad.

Una de las formas más claras en que se han dado las relaciones en esta *arena* ha sido con base en las regulaciones, como hemos visto en las múltiples modificaciones de la NOM del tequila y los recientes intentos de normar otros destilados de agave. Tenemos así la norma emergente de 2006, el intento del IMPI de hacer marca registrada la palabra agave y el proyecto de norma reciente (PROY-NOM-186-SCFI-2011 inicialmente, que cambió a PROY-NOM-186-SCFI-2012, el cual incorpora varias de las inconformidades) que intentaba normar el uso de la palabra agave de tal manera que los productores de destilado de agave se encontraran en clara desventaja frente a los productores de tequila o de mezcal, lo que atenta además contra las formas tradicionales en que se ha venido desarrollando esta bebida en el país.

Aunque incorporaron varias modificaciones del proyecto inicial de 2011 en el de 2012 como respuesta a las inconformidades de la sociedad civil y científica, una revisión de ambos proyectos permite apreciar con claridad el espíritu que tenía el primer proyecto de norma de reservar por completo el mercado a las empresas que certifican su producto como tequila o mezcal.

Con el PROY-NOM-186-SCFI-2012, que sigue a la espera de ser aprobado como norma oficial, los destilados de agave entran en la regulación, en un intento por proteger el mercado de quienes tienen las denominaciones de origen. Con las modificaciones realizadas al proyecto inicial se evitan restricciones como no poder usar la palabra agave (por eso ponían agavácea en el proyecto anterior), no

poner el porcentaje de agave usado en su producto (para evitar la competencia de los que usan 100 % agave, cuya calidad es superior a la de varios de los llamados tequila), tener que comprobar que el agave utilizado no se encuentra dentro de un área de denominación de origen o no poder hacer una bebida 100 % de agave con un contenido alcohólico de 35 a 55 %, como existen tradicionalmente.

Esta situación revela lo que tanto temen los productores de tequila: que se descubra que tequila y destilado de agave muchas veces es o puede ser lo mismo, y que la calidad y autenticidad no necesariamente van ligadas al certificado de tequila; que se descubra que destilado de agave no es sinónimo de tequila apócrifo, como muchas veces se piensa debido a la desinformación y las campañas impulsadas al respecto. Actualmente hay destilados de agave de muy distintos contenidos y calidades, siendo en realidad diferentes productos que se nombran de la misma forma.

Con esto queda claro que el destilado de agave ya tiene mercado por sí mismo sin necesidad de llamarse tequila, y permite repensar la función de la DOT. Se suponía que la DOT iba a contribuir al desarrollo de las regiones y localidades, pero en realidad ha funcionado a la inversa, en beneficio de los oligopolios, lo que abre aún más la brecha entre micro y grandes empresas. De esta manera, las localidades sufren las consecuencias no deseadas de esta agroindustria y las grandes tequileras (muchas de las cuales además son extranjeras) reciben los beneficios.

Ante esta situación, queda de manifiesto la necesidad de analizar cuidadosamente la DOT y replantearla, pues sus mecanismos no han sido los adecuados para la realidad mexicana. Los altos costos para certificarse como tequila, por ejemplo, hacen que un producto que reúne las características de *origen* (tradicción, calidad, lugar, procedimiento) no pueda llamarse tequila. A la vez, la DOT no considera la diversidad del producto ni la profundidad de su tradición. Al final, después de establecer la DOT, esta no refleja en absoluto lo que se pretendía que reflejara, sino que, por el contrario, ha logrado retratar un producto opuesto: industrializado, con un gran porcentaje de otros azúcares (hasta 49 %), en muchas ocasiones de mala calidad y que en lugar de beneficiar a los pueblos que lo crearon ha beneficiado a particulares, muchas veces extranjeros.

En este contexto, parece necesario reconsiderar las cosas, que los consumidores estemos mejor informados sobre lo que compramos, y tomar en cuenta que en esta agroindustria hay poderes que determinan la información y los productos que están a nuestro alcance, pero es necesario que los valoremos nosotros mismos y entendamos los intereses de fondo.

Estrategias y construcción de desarrollo

Entre los objetivos iniciales de esta investigación estaba el de encontrar las fortalezas que pudieran tener las estrategias utilizadas por las microdestilerías, y de entre estas, rescatar las que pudieran aportar a la construcción de un desarrollo más sustentable.

Como hipótesis o supuesto teníamos que aquellas estrategias que se basan en el potencial endógeno de una región determinada contribuirían más a la localidad por encontrarse arraigadas a ella, lo cual haría que tales estrategias estuvieran más cerca de ser sustentables.

A continuación presentamos distintas respuestas y estrategias desarrolladas por las microdestilerías. Estas se ubican en cuatro campos: 1) obtención de materia prima; 2) funcionamiento de la empresa; 3) actuación en la *arena*, y 4) distribución y comercialización del producto (véase figura 6.2).

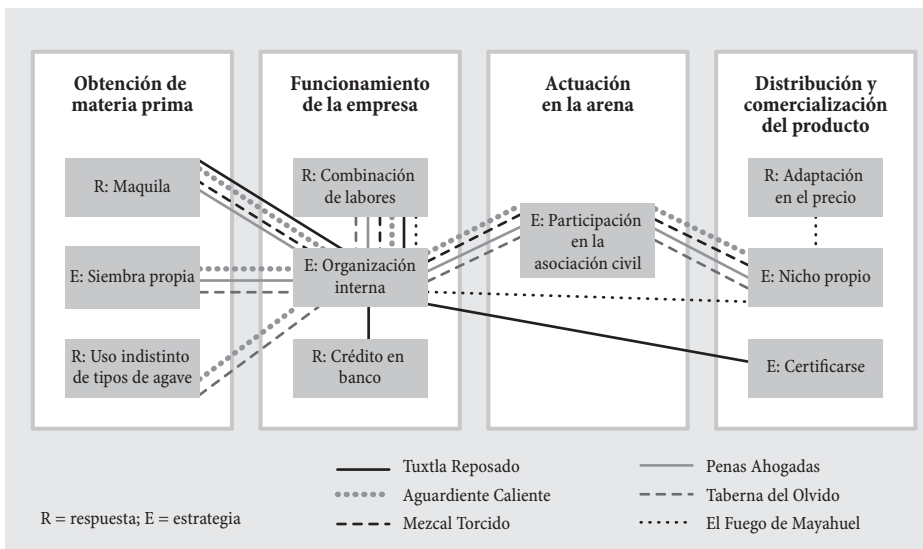


Figura 6.2. Estrategias utilizadas por las seis microdestilerías

Tomando las respuestas como acciones de corto plazo para adecuarse a cambios inesperados y las estrategias como base de una ruta de desarrollo, cuando analizamos más a fondo las microdestilerías encontramos dos rutas (figura 6.3). Por un lado, una ruta basada en la siembra propia, la organización interna, la participación en la asociación civil y la intención de crear un nicho de mercado propio; por otro, una ruta caracterizada por la siembra propia, la organización interna y el intento de certificarse.

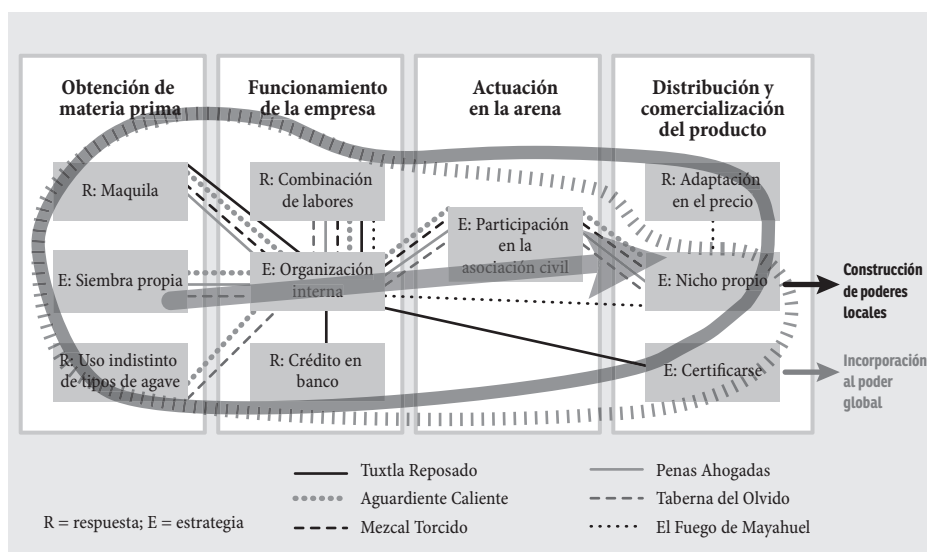


Figura 6.3. Rutas de desarrollo de las seis microdestilerías estudiadas

De la figura 6.3, únicamente Tuxtla Reposado busca certificarse como tequila, para incorporarse a la lógica del poder global, mientras que las cinco microdestilerías restantes buscan la construcción de un poder desde lo local. Cada una de estas estrategias les ha permitido fortalecerse, pero no apuntan hacia donde mismo.

La construcción de un nicho propio, nuevo y de carácter local les permite definir la configuración de esa nueva *arena* y posicionarse en un mejor lugar, es decir, construir poder local, pudiendo con ello evitar lo que Alberto nos comenta:

...va a llegar un momento donde alguien las va a absorber todas las pequeñas y va a venir de una empresa grande, ya se visualiza una, ya se empieza a dar el run run de que quiere una agrupar a todo el montón; no agrupar, simplemente se les va a comer el mandado, júntense conmigo y yo les pago [...] las mejores destilerías son las rústicas.

En cambio, seguir la ruta de la certificación implica sumarse a la estructura ya existente de esta agroindustria, contribuir a la dinámica hasta ahora presente y enfrentar serias desventajas frente a la competencia en ese nicho mercantil, es decir, incorporarse al poder global.

En este sentido, vemos grandes ventajas, tanto en términos de viabilidad como de sustentabilidad social, en la utilización de estrategias de otro tipo, tales

como la promoción de los *terroirs*⁵⁰ y la iniciativa controlada por la población local, la producción artesanal o el comercio justo:

Una manera en que los agaveros y pequeños destiladores podrían tomar el control de su producción y aprovechar al máximo sus recursos sería por medio de la fabricación de un producto destinado para el mercado local. De esta manera podrían empezar a romper el monopolio al menos a escala local y en algunos nichos del mercado. Uno podría esperar que esto fuera una buena solución para satisfacer la demanda local ya que el consumidor estaría contento de comprar un producto de su propia región y fabricado por un amigo en lugar de comprar una marca de las grandes destilerías que suelen adquirir su agave pagando un precio ridículo al campesino que lo produjo. Incluso algunos grupos sociales, como por ejemplo el de los profesionistas urbanos, podrían preferir el producto local real y hasta pagar un buen precio por él en vez de comprar lo más comercial. A estas opciones de desarrollo endógeno se les define como iniciativas controladas por la población local, que es la que hace el uso más óptimo de los recursos locales y la que se favorece ya que los beneficios se revierten sobre ella misma.

...en Los Altos el tequila es diferente del que se produce en la Zona Centro (Valle de Tequila-Amatitán) debido a que el nivel de azúcares varía de acuerdo a los diferentes “*terroirs*” y al tipo de agua que se utiliza en la producción del tequila. [...] esta sería una opción exclusiva de los agaveros libres o de las pequeñas destilerías.

...El tequila y el mezcal, producidos artesanalmente, pueden también moverse a través de los canales comerciales de los productos orgánicos o del comercio justo (Leclert *et al.*, 2010: 39-41).

Estas estrategias se podrían apoyar incluso en el marco de la globalización para incrementar el impacto de las primeras: usar la corriente a su favor para ampliar esta forma de comercialización. Sin embargo, ¿son realmente fuertes estas microdestilerías en la *arena*?, ¿tienen fortalezas para construir un desarrollo sustentable? El poder de los monopolios y oligopolios es inconmensurable, y confrontarlos es un acto titánico, pero afortunadamente no se puede acumular todo el poder y uno puede ir construyendo el propio desde donde está y con lo que tiene; un poder que baste para sí mismo, un poder para la autonomía, que es a lo que contribuye el poder local. La gran ventaja del poder local es que podría, si así lo decide, facilitar un desarrollo que retribuya a la propia localidad y que sea más sustentable en lo social, económico y ecológico.

⁵⁰ *Terroir* es un término de origen francés usado en la producción vitivinícola; “refiere al tipo de suelo pero también a ciertos factores geográficos que pueden influir en la calidad del producto terminado, tales como la elevación, posición en relación con el sol, declive, drenaje del agua” (nota en Leclert *et al.* 2010: 41). En este caso se usa para referir las características particulares que toma un producto agrícola según su origen geográfico.

Posibilidad de un desarrollo sustentable en el espacio local

Aun cuando la globalización ha traído grandes beneficios a una parte importante de la población mundial, sus impactos muchas veces no se adecuan a las realidades locales ya que se trata de diferentes escalas, desfase que en muchas ocasiones tiene impactos negativos. Esto se muestra en varios de los capítulos anteriores. Por ello los planteamientos recientes de las teorías del desarrollo apuntan a que la definición de este sea elaborada por la población implicada en cada lugar, es decir, que no venga de fuera; sin embargo, salirse de la dinámica de la globalización no es algo sencillo; implica resistencia, y por lo tanto poder, por eso hemos insistido tanto en la necesidad de construir poderes locales. Otro obstáculo para “salirse” de la globalización es que la visión occidental y su idea de progreso se encuentran profundamente arraigadas en la cultura, por lo que algunas de las iniciativas para encontrar “alternativas” terminan cayendo en lo mismo. En este caso es necesario tomar en cuenta que los dueños de las microdestilerías en estudio también se encuentran permeados por esta visión occidental, y que definen sus estrategias y objetivos influidos en gran medida por esta.

Nos interesa entender de qué manera estos actores locales están construyendo su desarrollo, a partir de caracterizar y analizar las estrategias que utilizan. Recordemos que cuando hablamos de estrategia de alguna manera hablamos también de objetivos, metas, expectativas, deseos y entendidos, por un lado; y de recursos y la manera en que se organizan, ordenan y administran, por otro. De entre estas estrategias destacamos las que implican organización, que contribuyen de algún modo al bienestar colectivo, a un diálogo de intereses y necesidades que permite la construcción paulatina de formas de vida socialmente más sustentables. La sustentabilidad social puede ser la puerta que dé entrada a una sustentabilidad económica y ecológica, pues el aspecto social y organizativo representa muchas veces un motor de otros procesos.

Las estrategias en este sentido son: la organización interna, ya sea familiar o comunitaria, para el sustento de la empresa, que implica la autogestión laboral de los propios actores; la colaboración con agaveros y la maquila, que involucra a los distintos actores sociales del sistema productivo, lo cual posibilita una mejor comunicación y el control de la tensión entre oferta y demanda a nivel local; y la participación en la asociación civil, que permite reconquistar un espacio local-regional con beneficios locales. Así se tendrá un mayor potencial para hacer que esta agroindustria funcione a nivel local de un modo más sustentable en lo social y económico, pero también en lo ambiental.

La organización entre ellas les permite a las microdestilerías fortalecerse en varios sentidos y utilizar estrategias mejor planeadas, así como conocer más y mejor,

a través de la colectividad, la situación en que están como actores sociales y explorar alternativas. La organización, en este sentido, representa algo que les da oportunidad de reflexionar y replantear varios aspectos de cómo son y cómo actúan.

Así mismo, la iniciativa de asociarse representa un efecto de relocalización debido al impacto de la globalización en la región, lo cual permite reconfigurar (relocalizar) las relaciones sociales existentes entre ellas y con el medio ambiente para tornarlas, si se desea, algo más sustentable:

...El término de relocalización se refiere a que, debido a los cambios inducidos por la globalización, los actores locales se ven obligados a redefinir sus relaciones o interacciones de acuerdo con un nuevo contexto socioeconómico e institucional, así como también con un nuevo contexto natural o material. Estos cambios pueden ocasionar fluctuaciones en los precios de los insumos, la oferta de nuevos productos, cambios en la disponibilidad de mano de obra familiar o asalariada, nuevas políticas y programas gubernamentales, o la disponibilidad de cierta tecnología, entre otros (Gerritsen, 2010: 192).

Tanto el hecho de pertenecer a la asociación civil y crear un nicho propio en el mercado como la búsqueda de integrarse a la DOT y certificarse representan dos formas distintas de agencia de las microdestilerías, las cuales se diferencian en que se basan en percepciones, conocimientos, aspiraciones y mundos de vida distintos; sin embargo, en la asociación civil encontramos resistencia, y por lo tanto capacidad de transformación.⁵¹ La asociación, como actor social, tiene sus propias estrategias; por un lado, la estrategia política de confrontarse con el CRT y las grandes tequileras respecto a las NOM, y por otro, la estrategia económica para abaratar costos, exportar, posicionar el destilado de agave. Además posee sus propios principios, como apoyar a los productores.

En este sentido, el desarrollo local tiene como ventaja que puede llegar a generar un alto grado de independencia, por lo cual sería difícil que hubiera quien pudiera condicionar su sustento y someter con ello sus decisiones; es decir, al incrementar la independencia disminuyen los elementos de dominación.

La construcción de un desarrollo alternativo implicaría replantear la actual configuración de las relaciones sociales y ambientales, y sobre todo la configuración política. Pero para que esto funcione hace falta que los consumidores comprendamos qué compramos y tengamos preferencia por productos locales de calidad que benefician a nuestra propia comunidad (Gerritsen y Morales, 2007).

⁵¹ En el interior de la asociación conviven diferentes mundos de vida, por ejemplo en el tema del tipo de producto que promueven. Por un lado, hay quien quiere enaltecer el nombre de “destilados de agave tanto como lo ha hecho el del tequila” porque considera que es un producto de alta calidad, mientras que, por otro lado, hay quien considera más estratégico promover un producto de no tan alta calidad y de menor precio.

Construcción de diferentes modelos de desarrollo

Los modelos de desarrollo son esquemas que ayudan a encaminar este en una u otra dirección, pero se cargan más en algunos aspectos que en otros, según el interés. Un modelo de desarrollo puede tener varias metas u objetivos, que son creados y diseñados a partir de un conjunto de principios, deseos y recursos, y a la vez se basan en los conocimientos que tenemos del entorno y de nosotros mismos. Las acciones son los medios precisos para conseguirlo, la administración y el ordenamiento de estas acciones y recursos para lograr esa meta son la estrategia, y el conjunto de este procedimiento está dado por la capacidad de agencia de los actores sociales. Sin embargo, con frecuencia estos modelos no son elaborados en función de los intereses reales, por lo que falta correspondencia entre discurso y realidad.

En nuestro caso intentaremos referirnos a los “modelos de desarrollo reales” que se están construyendo y alimentando con las acciones e intenciones de las microdestilerías. Existen objetivos en diferentes niveles, el objetivo “último” y claro es que ellas se sostengan suficientemente, y en muchos de los casos que también les reporten utilidades económicas a sus propietarios. Algo fundamental en esto es que existen dos dimensiones notorias, la colectiva y la individual; no en todos los casos cuentan con claridad de “dónde quedarían los demás” al emprender ellos ciertas acciones, mientras que en otros sí tienen una visión más amplia para imaginarse el escenario de desarrollo colectivo.

La Taberna del Olvido y El Fuego de Mayahuel poseen una dimensión más colectiva porque buscan que su localidad se beneficie con su empresa mediante la generación de empleo, y a la vez, su principal motivación es que sus dueños mismos tengan trabajo. La destilería es una forma de autoemplearse, y no necesariamente se ven a sí mismos compitiendo; su meta no es competir, sino trabajar.

En los casos de Aguardiente Caliente y Mezcal Torcido existen en forma muy marcada ambas dimensiones, la individual y la colectiva, fuertemente manifestadas en la asociación civil. El pertenecer a ella les traerá beneficios individuales; les permitirá ser más competitivos, crecer y tener su propio mercado, pero también se encuentran bastante sensibilizados frente a la problemática de los agaveros –que afecta a la vez a la comunidad– y de otras micro y pequeñas destilerías, y cuentan, a partir de ello, con la disposición de colaborar para que estos actores sociales también salgan beneficiados.

De Tuxtla Reposado podemos decir que se encuentra más cargado el aspecto individual. Como destilería lo que más le interesa es tener la certificación como tequila y crecer; sus propietarios tienen ganas de que sea una gran tequilera, pero la manera de hacerlo ha sido considerando su entorno local, siendo que, por ejemplo, dan tratamiento a sus residuos:

Vinazas, se la llevan a un, a un campo de lumbricultura, onde hacen un tipo de, ¿cómo se dice?, de fertilizantes [el bagazo] hacen el favor de retirarlo [...], es como un centro de acopio donde los desechos estos, con otra, con estiércol y otras tierras lo, este, ¿cómo te diré?, lo transforman en un fertilizante orgánico.

El caso de Penas Ahogadas es difícil de analizar en este aspecto porque en el momento del trabajo de campo se encontraba en disolución. Sin embargo, sus propietarios mencionaron la intención de rediseñar su ingeniería y estrategia comercial para hacerla crecer, y al mismo tiempo han tenido en cuenta su comunidad, haciendo campañas de reforestación o apoyando con recursos a las escuelas.

A partir de la agencia de estas seis microdestilerías encontramos dos opciones o vías principales en las que se han interesado; una es la participación en la asociación civil y la creación de un nicho propio en el mercado; la otra, conseguir la certificación. En ambos casos existe entre algunas de las microdestilerías el interés de exportar su producto. Las dos opciones que tienen estas destilerías –entrar en la asociación o conseguir la certificación– son mutuamente excluyentes, tienen que decidir entre vender tequila o destilado. Exportar es una posibilidad en ambas rutas, y se puede hacer con los dos tipos de producto (tequila o destilado), pero las dificultades y los beneficios son distintos.

Al final, en estas diferentes rutas de desarrollo, lo que se observa es un conflicto entre neoliberalismo (capitalismo) y sustentabilidad, entre dos modelos de desarrollo opuestos porque surgen de racionalidades distintas:

Este proceso de expansión de la racionalidad económica culmina con su saturación y su límite, el límite de su extrema voluntad de globalizar al mundo engullendo todas las cosas y traduciéndolas a los códigos de la racionalidad económica, razón que conlleva la imposibilidad de pensar y actuar conforme a las leyes límite de la naturaleza, de la vida y la cultura (Leff, 2005: 264).

La sustentabilidad, a su vez, tiene que ver con la justicia desde diferentes puntos de vista: si se mira desde el tipo de racionalidad que se promueve, y también desde una perspectiva a largo plazo, donde hablamos de los derechos no solo de las personas de ahora sino también de las de mañana, la injusticia se efectúa entre generaciones que no llegan a conocerse entre sí; las primeras tienen algunas ventajas sobre las segundas, tienen más opciones, más caminos por tomar, aunque tal vez menos experiencia para hacerlo:

A la justicia intergeneracional que se expresa en el aseguramiento de la perdurabilidad en el futuro del desarrollo, se suma, así, la justicia intergeneracional que aspira a una redistribución global de la riqueza. La insistencia de la Comisión en el aspecto redistributivo convierte a este en el centro de esta interpretación de la sustentabi-

lidad. La justicia distributiva formaría parte del discurso del desarrollo sostenible (Dryzek, 1997: 132).

El modelo neoliberal, en cambio, promueve indirectamente la injusticia social a partir de su racionalidad económica y la manera en que esta configura los poderes, lo que ni siquiera niegan los promotores de este modelo. Por ejemplo, en la Reunión Interparlamentaria 49, celebrada en Campeche, entre diputados y senadores de Estados Unidos y México, Ed Pastor (representante demócrata por Arizona) opina acerca del TLCAN lo siguiente:

...ha abierto muchas oportunidades y nos hemos beneficiado de manera muy positiva, hemos gozado de grandes beneficios, pero estas oportunidades no han sido compartidas por los dos países.

Hay que llevar a cabo un análisis minucioso de dónde habría mejoras, pero de ningún modo renegociarlo (Méndez, 2010).

Mientras se siga promoviendo el mismo modelo de desarrollo difícilmente se podrán configurar de diferente manera los poderes; es a partir de la construcción de otras aspiraciones como podrá ganarse mayor espacio, y al mismo tiempo, a partir de la conquista de nuevos espacios y la modificación de la configuración de poderes actuales es como se contribuye a modificar el modelo de desarrollo, en una relación dialéctica.

En este sentido, no se debe esperar que los actores sociales cambien su racionalidad y dejen de buscar los beneficios económicos, pero sí que tengan mayor visión a futuro y tomen en cuenta las distintas dimensiones de bienestar. En el caso de las microdestilerías estudiadas encontramos un claro interés por crecer tanto como sea posible, pero no han perdido de vista aún la dimensión colectiva.

Discusión y conclusiones

A lo largo de este trabajo describimos de qué manera la agroindustria del agave azul se ha vuelto importante para la economía mexicana y cómo se ha ido modificado en sus distintas etapas de consolidación. También hemos descrito la manera en que se han ido incorporando cada vez más actores sociales, entre ellos las microdestilerías, tema central del presente estudio.

En el desarrollo de esta agroindustria hubo varios momentos importantes, como la Revolución Mexicana de 1910, el reparto agrario en los años treinta, la Segunda Guerra Mundial en los cuarenta, la intensificación de la demanda en los sesenta, la adquisición de la DOT en 1974, las NOM que permitieron reducir

los porcentajes de destilado de agave azul en 1964 y 1991, el surgimiento del CRT en 1993, la entrada en vigor del TLCAN a partir de 1994, el acuerdo con Estados Unidos que les permite a los tequileros norteamericanos importar a granel en 2006. La complejidad de esta agroindustria se observa en la participación de la economía, la política y la cultura en su configuración, sobre todo si recordamos que se trata de un producto muy arraigado en la cultura mexicana de diversas maneras, comenzando por el uso tradicional de los magueyes en México desde la época prehispánica, y su peso simbólico al convertirse en un ícono de la identidad mexicana.

El crecimiento de la agroindustria del tequila, como vimos, impactó la zona Sur de Jalisco a mediados de la década de los noventa, cuando muchos campesinos cambiaron el maíz y otros cultivos básicos por el agave azul, como una apuesta propiciada por la “ambición del agave”, “el oro azul”. Cuando estalló la crisis del precio del agave, se observó un notable aumento de microdestilerías en la región, fenómeno al que se le consideró una *respuesta local* para amortiguar el impacto económico de la crisis, y en cierta medida ha sido así.

Las seis microdestilerías tienen el mérito de haberse mantenido en esta agroindustria, aunque aparentemente no cuentan con mucho poder. Han desarrollado respuestas y estrategias muy accesibles, muchas de ellas basadas en recursos sociales. Han basado estas respuestas y estrategias también en una visión altamente colectiva, pero no han abandonado el interés de ser competitivas y beneficiarse de la globalización. Las que producen destilado de agave se encuentran en un momento decisivo de su establecimiento como empresas, pues su nicho mercantil está en plena definición y regulación, y tienen en ese sentido la oportunidad de contribuir a definirse en una dirección u otra. Esperemos que esta sea hacia la construcción de un desarrollo que contribuya a sus localidades y contemple la sustentabilidad en sus distintas dimensiones.

Recomendaciones

A manera de cierre, hemos preparado algunas recomendaciones para la contribución a un desarrollo más sustentable de esta agroindustria.

A las microdestilerías:

1. Que construyan su nicho comercial a partir de productos de calidad, utilizando como estrategia de venta la promoción de su producto por rasgos como: *terroirs*, producto artesanal, orgánico, local, los cuales tienen ya sus propios consumidores, que pueden ir aumentando si se promueve esta cultura de consumo en la región.
2. Utilización de la maquila como forma de trabajo con los productores, como

medida que garantiza la estabilidad económica, donde no se necesita invertir, y que puede funcionar perfectamente como un mecanismo que garantice tratos justos si se establece un porcentaje fijo de intercambio del servicio de maquila por el insumo, el agave.

3. Reforzar su integración local, lo que posiblemente les pueda proveer de un nicho mercantil si se comparten los beneficios con la población y se cuida la localidad.

A la asociación:

1. Que su propuesta de ser empresa integradora considere a los actores sociales locales como base para ello, incluyendo, en la medida de lo posible, a todos los actores sociales de la cadena productiva (agaveros, proveedores de insumos, empleados, distribuidores, consumidores).
2. Que su lucha política, “la defensa de las normas emergentes”, venga acompañada de una propuesta muy definida de qué es lo que piden y el producto que piensan comercializar, considerando que este no implique retroceder en los avances de la protección al consumidor. Tal vez una propuesta de fondo puede ser la resignificación de la DOT precisamente a partir de un producto elaborado de manera más artesanal y por productores mexicanos.
3. Reforzar la relación con los productores, y tal vez invitarlos a formar parte de la asociación, con el fin de poder planear e inventariar mejor, beneficiar (de nuevo) a los pobladores de la localidad (en este caso a los agaveros) y generar una mayor capacidad política para la negociación ante otros actores.
4. Planeación en el interior de la asociación para contar con un control de plantaciones y destilado.

Al Gobierno:

1. Apoyar con asesoría e información a las micro, pequeñas y medianas destilerías para su funcionamiento como empresa.
2. Apoyar legalmente (a través de las NOM) la iniciativa –en caso de haberla– de producir destilado o tequila por *terroirs*.

¿Quiénes desempeñan un papel decisivo en la construcción de un desarrollo más local y sustentable? Como hemos visto, la configuración de poderes en esta agroindustria, observamos que el Gobierno se ha quedado con las manos amarradas; que a las grandes tequileras, por encontrarse en manos extranjeras, no les interesa beneficiar a las localidades. Por lo tanto, quedan como posibles actores sociales, protagonistas de un desarrollo más local y sustentable, principalmente las micro, pequeñas y medianas destilerías, por un lado, y los agaveros, por otro. Finalmente, todos podemos desempeñar un papel como consumidores, el cual puede ser también decisivo.

Epílogo: hoy, en el después

A partir de lo expuesto en los capítulos anteriores, queda claro que nuestro interés en esta obra consistió en tratar de entender las múltiples estrategias desarrolladas por los actores locales frente a otros y ante los factores locales y externos que de una manera u otra los afectan. En particular, nos interesó descubrir y analizar el potencial endógeno de las diferentes regiones, pensando que una (re-)configuración de las condiciones, recursos y actores sociales donde prime la construcción de lo local permite impulsar un desarrollo regional sustentable *para y desde* las regiones.

Varios autores, como Van der Ploeg (2008), Toledo (2000) y Gerritsen y Morales (2007), han descrito la viabilidad de estas estrategias locales de desarrollo. Sin embargo, muestran también que los actores y las estrategias locales se caracterizan por una mayor fragilidad que las globales. Fragilidad en el sentido de que sus estrategias, sobre todo en un principio, son vulnerables ante los cambios del contexto donde se desarrollan. Así, una mala cosecha, una fluctuación brusca en precios o la falta de mano obra, entre otros factores, puede hacer que se estanquen o hasta desaparezcan las estrategias desarrolladas o los actores locales emergentes.

Estos autores muestran también que el eje crucial de tales estrategias es el control local. El mantenimiento del control local, sea de manera consciente o no, es indispensable para la construcción de un espacio de maniobra y, por lo tanto, un espacio para el poder local (Toledo, 1996; Long, 2007).

Ahora, después de cinco años, tuvimos oportunidad de volver a las seis microdestilerías y platicar brevemente con los dueños para saber cómo les había ido durante este tiempo. Así, resulta interesante dar una nueva mirada a las condiciones de las microdestilerías desde las perspectivas del control y del poder local, así como en términos de actores, agencia y arena.

Recordemos que el presente libro es producto de un trabajo que inició a mediados de 2008, cuando las regiones Costa Sur y Sierra de Amula se encontraban a 15 años de que inició el cultivo de agave azul en sus tierras y enfrentaban su primera gran crisis cíclica, a la que respondían con la creación de microdestilerías que dieran valor agregado a su agave; el surgimiento de varias de estas empresas se puede entender como respuestas locales a una situación de crisis en el sector. En este trabajo se estudiaron seis microdestilerías de estas regiones,

tres de las cuales fueron creadas antes del año 2000 y tres después. Al principio las estrategias desarrolladas permitieron a sus dueños salir del atolladero; ahora, cinco años después de haber realizado este estudio, la situación es diferente: dos de las seis microdestilerías estudiadas abandonaron del todo el negocio, tres se encuentran paradas temporalmente y una está en funcionamiento más o menos regular. La destilería que quería certificarse como elaboradora de tequila ya lo ha logrado; sin embargo, su funcionamiento ha sido pausado, ya que ahora enfrenta otros obstáculos relacionados con esto, para lo cual debe cumplir varias exigencias.

El motivo de esta decadencia no es, como podría pensarse, que haya subido el precio del agave azul (que en junio de 2013 se podía encontrar en la región entre 1.50 y 3.50 pesos el kilo⁵²), a pesar de la relativa escasez de la planta.⁵³ El problema es que, a consecuencia de la anterior sobreoferta de agave y la posterior maquila de gran parte de este, por una parte, ahora existe sobreoferta de destilado en la región y una gran competencia, por lo que a nuestros actores les ha costado trabajo colocar sus productos en los diferentes mercados. En este sentido, vemos que a varias de estas microdestilerías les ha sido difícil valorar y vender las particularidades de sus productos, que los distingue de otros tipos de destilados. De hecho estos procesos de legitimación, primero del tequila, después del mezcal, y posteriormente con el proyecto de NOM para “destilados de agave”, ha develado la existencia de una diversidad de productos muy rica y más compleja que lo que hasta ahora se ha logrado normar. En esta diversidad, los destiladores se van encontrando, algunos modificando poco o más la identidad de su producto para definirlo según su preferencia y conveniencia.

También las estrategias de los dueños de las microdestilerías han cambiado con el contexto: ahora el mayor obstáculo no son las NOM ni las tequileras, sino la comercialización y la competencia con los otros destilados de agave, particularmente porque en el municipio vecino de Tonaya se cuenta con un sistema de producción de destilados de agave de muchos años, con el cual han logrado reducir de manera importante los costos y comercializar su producto en gran parte del país.

Debido a esta reconfiguración de la arena, donde cambiaron las relaciones entre los actores sociales, lo que generó nuevas tensiones, nuevos obstáculos y nuevas relaciones de poder, varios de los dueños de las microdestilerías que pertenecían a la asociación civil a que nos hemos venido refiriendo perdieron interés en este grupo:

⁵² Esto es poco si lo comparamos con los 19.50 pesos que ha llegado a costar el kilo de agave azul (Macías y Valenzuela, 2007).

⁵³ Los productores de agave, desmotivados por el bajo precio, dejaron de plantarlo.

...ahora ya no [estamos en la asociación]; antes sí porque todas eran pequeñas, entonces ahora las grandes tienen ya su propio... ahorita que te estoy hablando de las fábricas esas fuertes, esas fuertes ya quieren que los demás nos unamos a ellos, pero no podemos hacer los mismos pagos, y entrar en los mismos sistemas que ellos quieren... en esa asociación solo están los cinco más fuertes... pero es que ellos venden muchísimo, ellos lo que quieren es que nosotros nos arrimemos para que ellos estén más desahogados, es que siempre pasa eso...⁵⁴

Aunado a esto, el trabajo en la asociación ha seguido siendo inconstante, y la búsqueda de lograr los objetivos propuestos no se ha puesto en marcha; según el diagnóstico de los propios destiladores, esto se explica porque es un grupo muy grande, con diferentes intereses y necesidades, y sobre todo porque no han sabido trabajar en grupo.

Una de las diferencias internas importantes dentro esta asociación tiene que ver con el tipo de producto que trabaja cada integrante: unos elaboran destilado de agave azul 100 %, otros de agave azul y verde, otros más lo mezclan con azúcar de caña, etc. Manejan calidades, cantidades, procedimientos (artesanal o moderno) y precios diferentes, pero atienden el mismo mercado porque venden su producto con el nombre de “destilado o licor de agave”, lo cual, como era de esperarse, presenta una desventaja para aquellos que tienen productos de mayor costo y con bajos niveles de producción.

Si bien hace cinco años la asociación representaba una estrategia para las microdestilerías que les permitiría fortalecerse significativamente para afrontar las adversidades del sector, ahora la situación ha cambiado y esta iniciativa se ha ido diluyendo poco a poco.

En una primera lectura, pareciera que estas microdestilerías no se han apoyado en los recursos locales para la distribución y venta de sus productos, lo cual podría ser determinante para la construcción de su poder local: “la verdad aquí no nos apoyamos, realmente aquí no hay apoyos, ni de las tiendas, ni de la Presidencia, nada; realmente es muy difícil, los clientes que tenemos son de otros estados”.⁵⁵ Pese a este nuevo escenario, las cuatro microdestilerías estudiadas que subsisten no han dejado de construir estrategias y alternativas que apunten hacia un panorama en el cual tengan cabida.

Esta lectura de las microdestilerías “en el después” muestra –como también lo argumenta Long (2007)–, en términos más generales, que la arena regional relacionada con el sector agavero es sumamente dinámica y que los actores sociales que participan en ella se ven obligados a conocer, transformar y coordinar los diferentes elementos que componen sus estrategias para mantenerse dentro

⁵⁴ Destilador entrevistado el 20 de junio del 2013.

⁵⁵ *Ibíd.*

de la arena. Es en este punto donde la vinculación con determinados agentes externos afines podría desempeñar un papel importante, como pudiera ser el caso de organizaciones no gubernamentales o universidades, por ejemplo, a través del establecimiento de alianzas estratégicas para el desarrollo regional sustentable. De esta forma, el poder local podría entretenerse con otros poderes, y contribuiría al fortalecimiento de una determinada región en todas sus dimensiones, disminuyendo así la fragilidad propia de los actores locales que describimos al inicio del epílogo.

Bibliografía

- ÁLVAREZ, N. (2010). *Construyendo poderes locales*. Tesis de licenciatura en sociología, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades-Universidad de Guadalajara.
- ANDER-EGG, E. (1982). *Metodología y práctica del desarrollo de la comunidad*. México: El Ateneo.
- ARRIGHI, G. (1999). *El largo siglo XX. Dinero y poder en los orígenes de nuestra época*. Madrid: Akal.
- AVISO DE PRÓRROGA DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-012.SCFI-2006, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas-Destilados de agave. Especificaciones, información comercial, etiquetado y métodos de prueba. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 31 de mayo de 2007. Recuperado de www.dof.gob.mx.
- BAUMAN, Z. (1999). *La globalización, consecuencias humanas*. Brasil: FCE.
- BAUMAN, Z. (2007) *Vida de consumo*. México: FCE.
- BERGER, P. Y LUCKMANN, T. (1968). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- BERNARD, H. R. (2011). *Research methods in cultural anthropology. Qualitative and quantitative approaches*. Lanham/New York/Toronto/Plymouth: Altamira Press.
- BOISIER, S. (1999). Desarrollo (local): ¿de qué estamos hablando? En Vázquez Barquero, A. y Madoery, O. (comps.), *Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local*. Rosario, Chile: Homo Sapiens.
- BONFIL BATALLA, G. (1994). *México profundo. Una civilización negada*. México: Grijalbo.
- BOWEN, S. (2008). *Geographical indications: promoting local products in a global market*. Tesis de doctorado, University of Wisconsin.
- BOWEN, S. (2010). ¿Una cruda tequilera en Jalisco? *La Jornada del Campo*, 13 de febrero. Recuperado el 20 de mayo de 2010 de <http://www.jornada.unam.mx/2010/02/13/sabor.html>.
- CAMACHO, A. (2008). Vestigios confirman que Amatitán es la cuna del tequila. *El Informador*, 27 de julio. Recuperado el 17 de abril de 2013 de <http://www.informador.com.mx/entretenimiento/2008/27902/6/vestigios-confirman-que-amatitan-es-la-cuna-del-tequila.htm>.
- CASTELLS, M. (1997). *La era de la información. Economía, sociedad y cultura*. México: Siglo XXI.

- COLUNGA, P., ZIZUMBO, D. Y GONZÁLEZ, F. (2012). El origen de los mezcales. *La Jornada del Campo*, 18 de febrero. Recuperado el 16 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-origen.html>.
- CONSEJO NACIONAL DE POBLACIÓN (CONAPO) (2000). *Índices de marginación 2000*. Recuperado de www.conapo.gob.mx.
- CONSEJO NACIONAL DE POBLACIÓN (CONAPO) (2010a). *Índices de intensidad migratoria México-Estados Unidos*. 2010. Recuperado de www.conapo.gob.mx.
- CONSEJO NACIONAL DE POBLACIÓN (CONAPO) (2010b). *Índice de marginación por localidad 2010*. Recuperado de www.conapo.gob.mx.
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA (CRT) (2010). Informe de las principales actividades enero-diciembre 2008. Recuperado el 15 de junio de 2011 de www.crt.org.mx.
- CONTRERAS, R. (2000). Empoderamiento campesino y desarrollo local. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 4, 55-68.
- COTLER, H. Y CAIRE, G. (2009). Lecciones aprendidas del manejo de cuencas en México. En *Seminario Internacional Cogestión de Cuencas Hidrográficas. Experiencias y Desafíos*. México: Instituto Nacional de Ecología (INE), Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), Fundación Gonzalo Río Arronte, Instituto de Administración Pública, World Wildlife Fund, Organización Mundial de Conservación.
- CUEVAS, R., SANTANA, F., SOLÍS, A. Y NÚÑEZ, N. (2010). Riqueza y distribución de agaves en la Costa Sur de Jalisco, México. En Gerritsen, P. R. W. y Martínez R., L. M. (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 127-152.
- DRYZEK, J. (1997). *The politics of the earth. Environmental discourses*. Oxford: Oxford University Press.
- DURSTON, J. (2000). *¿Qué es el capital social comunitario?* Santiago de Chile: Cepal.
- ELIZALDE, A. (2004). Paradojas y punto de fuga para una sostenibilidad posible. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*. Recuperado el 28 de mayo de 2013 de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30500912> > ISSN 0717-6554.
- FIGUEROA B., P. Y VILLALVAZO L., V. M. (COORDS.) (2012). *Nuestra forma de hacer las cosas. Experiencias campesinas: agricultura orgánica, recursos locales y creatividad*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- FOUCAULT, M. (1983). *Discurso del poder*. México: Folios.
- GARCÍA-MENDOZA, A. (2012). México, país de magueyes. *La Jornada del Campo*, 18 de febrero. Recuperado el 17 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-pais.html>.
- GERRITSEN, P. (2010). *Perspectivas campesinas sobre el manejo de los recursos naturales*. Guadalajara: Mundiprensa, Universidad de Guadalajara.
- GERRITSEN, P., LOMELÍ, A. Y ORTIZ, C. (2005). Urbanización y problemática socioambiental en la Costa Sur de Jalisco, México. Una aproximación. *Región y Sociedad*, XVII(33).

- GERRITSEN, P. Y MARTÍNEZ, L. (2010). *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- GERRITSEN, P., MARTÍNEZ, L., CUEVAS, R. Y RIVERA, L. (2010a). Perspectivas y desafíos de la producción del agave. En Gerritsen, P. R. W. y Martínez R., L. M. (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 203-217.
- GERRITSEN, P. Y MORALES, J. (2009). Experiencias de agricultura sustentable y comercio justo en el estado de Jalisco, en el occidente de México. *Pueblos y Fronteras*, 4(7), 187-226.
- GERRITSEN, P. Y MORALES, J. (EDS.) (2007). *Respuestas locales frente a la globalización económica. Productos regionales de la Costa Sur de Jalisco, México*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, ITESO, RASA.
- GERRITSEN, P., ROSALES, J., MORENO, A. Y BOWEN, S. (2010b). Descripción socioeconómica de la producción de agave azul en las regiones de Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco. En Gerritsen, P. R. W. y Martínez R., L. M. (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 43-68.
- GERRITSEN, P., ROSALES, J., MORENO, A. Y MARTÍNEZ, L. (2007). Agave azul y el desarrollo rural sustentable. Estudio de caso en la Costa Sur de Jalisco. En *Memoria del Primer Seminario Internacional del Tequila 2007. Ambiente, Cultura y Sociedad*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Signo Tequila, A.C.
- GODOY, E. (2009). El tequila pega fuerte en el ambiente. Tierra América. Medio ambiente y desarrollo. Recuperado el 25 de mayo de 2010 de <http://www.tierramerica.info/nota.php?lang=esp&idnews=3368&olt=433>.
- GUTIÉRREZ, M. Y GERRITSEN, P. (2011). *Turismo rural sustentable. Estudio de caso de la Costa Sur de Jalisco*. México: Plaza y Valdés.
- H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE AUTLÁN DE NAVARRO, JALISCO (2007). Plan Municipal de Desarrollo de Autlán de Navarro Jalisco 2007-2009. Consultado el 9 de julio de 2010 en http://www.oeidrus-jalisco.gob.mx/campo_municipal/planesdesarrollo/planmpal_des_015.pdf.
- HELD, D. Y MCGREW, A. (2003). *Globalización/antiglobalización. Sobre la reconstrucción del orden mundial*. México: Paidós.
- HUANACUNI, F. (2010). *Buen vivir/vivir bien. Filosofía, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas*. Perú: Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas.
- ILLSLEY, C. Y LARSON, J. (2012). Panorama de las bebidas de agave y sus similares. Mezcal, tequila, bacanora, pulque y sotol. *La Jornada del Campo*, 18 de febrero. Recuperado el 17 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-pais.html>.
- INFORME BRUNDTLAND. Recuperado el 11 de mayo del 2010 de <http://www.un-documents.net/wced-ocf.htm>.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI) (2005). II Censo de Población y Vivienda 2005. Recuperado de www.inegi.gob.mx.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI) (2010). XII Censo General de Población y Vivienda 2010. Recuperado de www.inegi.gob.mx.

- INSTITUTO NACIONAL PARA EL FEDERALISMO Y EL DESARROLLO MUNICIPAL (INAFED)-SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN (S.F.). Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. Consultado el 17 de abril de 2013 en http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_jalisco.
- JIMÉNEZ VIZCARRA, M. C. (2008). *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.
- LANDER, E. (2010). Crisis civilizatoria: el tiempo se agota. En Leon, I. (coord.), *Sumak Kawsay/buen vivir y cambios civilizatorios*. 2ª ed. Quito: FEDAEPS, 27-40. Recuperado el 8 de abril de 2013 de <http://www.fedaeps.org/cambio-civilizatorio-y-buen-vivir/crisis-civilizatoria-el-tiempo-se>.
- LECLERT, L., GERRITSEN, P. Y VAN DER MEULEN, H. (2010). Agave azul: crisis cíclicas y las posibilidades para la planeación del cultivo en el estado de Jalisco. En Gerritsen, P. R. W. y Martínez R., L. M. (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- LEFF, E. (2005). La geopolítica de la biodiversidad y el desarrollo sustentable. Economización del mundo, racionalidad ambiental y reapropiación social de la naturaleza. *Debates*, 17.
- LEFF, E. (2006). *Aventuras de la epistemología ambiental*. México: Siglo XXI.
- LLAMAS, J. (1999). *La política del agave*. México: CIESAS.
- LLAMAS, J. (2000). La génesis social del Barzón del Agave. *Espiral*, 6(17), 121-145.
- LONG, N. (1996). Globalización y localización: nuevos retos para la investigación rural. En Grammont, H. y Tejera, H. (coords.), *La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio* México: Instituto de Investigaciones Sociales-UNAM, INAH, Plaza y Valdés, vol. 1, 35-74.
- LONG, N. (2007). *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, CIESAS.
- LUNA, R. (1991). *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. México: Conaculta.
- LUNA, R. (2012). Los signos del tequila en el nuevo milenio. En Solís Gadea, H. y Planter, K. (coords.), *Jalisco en el mundo contemporáneo. Aportaciones para una enciclopedia de la época*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- MACÍAS, A. (1997). Organización de la industria del tequila. *Carta Económica Regional*, 54, 3-11.
- MACÍAS, A. Y VALENZUELA, A. (2007). El campo económico del tequila en tiempos de globalización. En Valenzuela Zapata, A. G. y Gerritsen, P. R. W. (comps.), *Memorias. Tequila: ambiente, cultura y sociedad. Primer Seminario Internacional del Tequila SIT 2007*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Signo Tequila, A.C.
- MARTÍNEZ, V. (2010). Cambian el agave por jarabe y fibras. *Infoalcohol*. Recuperado el 25 mayo de 2010 de http://www.alcoholinformate.org.mx/infoalcohol2.cfm?id_infoalcohol=FISAC2883.

- MÉNDEZ, J. (1997). Los pequeños y medianos empresarios como actores políticos en México. En Ramírez Saiz, J. M y Regalado, J. (coords.), *Los actores sociales y el debate nacional*. México: Diana.
- MÉNDEZ, E. (2010). El TLCAN “rancio”, pero no se renegocia: congresista de EU. *La Jornada*. Recuperado el 14 de junio de 2010 de <http://www.jornada.unam.mx/2010/06/14/index.php?section=politica&article=005n1pol>.
- MOLINA, T. (2008a). Cedió México a EU control sobre el tequila. *La Jornada*, 24 de marzo. Recuperado el 17 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2008/03/24/index.php?section=gastronomia&article=a4on1gas>.
- MOLINA, T. (2008b). En materia de tequila a granel, la ley es perversa; solo se refiere a territorio nacional. *La Jornada*, 24 de marzo. Recuperado el 17 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2008/03/24/index.php?section=gastronomia&article=a19n1gas>.
- MORALES, J. (COORD.) (2011). *La agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*. México: Siglo XXI Editores, ITESO.
- MURILLO, D. (2004). Falacias del desarrollo sustentable: una crítica desde la metamorfosis conceptual. *Economía, Sociedad y Territorio*, IV(16), 635-656.
- NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-012-SCFI-2006, bebidas alcohólicas-bebidas alcohólicas-destilados de agave. Especificaciones, información comercial, etiquetado y métodos de prueba. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 30 de noviembre de 2006. Recuperado de www.dof.gob.mx.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, bebidas alcohólicas. Tequila especificaciones. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 13 de diciembre de 2012. Recuperado de www.dof.gob.mx.
- PENAGLIA, F. E. (2012). La paradoja del poder: ¿elitización o empoderamiento colectivo? *Polis*, 11(32).
- PLOEG, J. D. VAN DER (2008). *The new peasantries. Struggles for autonomy and sustainability in an era of empire and globalization*. London: Earthscan.
- PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-186-SCFI-2012, bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-especificaciones, métodos de prueba e información comercial. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 5 de julio de 2012. Recuperado de www.dof.gob.mx.
- RODRÍGUEZ, G., GIL FLORES, J. Y GARCÍA JIMÉNEZ, E. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. *Métodos de investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- RÓZGA, R. (2001). Región y globalización. *Convergencia*, 25, 83-102.
- SAAVEDRA, V. (2010). Empresas tequileras utilizan agave de zonas fuera de la denominación de origen. *La Jornada Jalisco*, 10 de mayo. Recuperado el 10 de mayo de 2010 de <http://www.lajornadajalisco.com.mx/2010/05/10/index.php?section=politica&article=007n1pol>.
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA (2011). Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2011-Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas-

- Especificaciones, métodos de prueba e información comercial. Recuperado el 16 de julio de 2013 de http://www.uccs.mx/doc/g/nom-186-scfi-2011_es.
- TETREAULT, D. (2004). Una taxonomía de modelos de desarrollo sustentable. *Espiral*, x(29), 45-80.
- TETREAULT, D. (2007). *Los proyectos de abajo para superar la pobreza y la degradación ambiental en dos comunidades del México rural: Ayotitlán y La Ciénega, Jalisco*. Tesis de doctorado en Ciencias Sociales.
- TETREAULT, D., OCHOA GARCÍA, H. Y HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, E. (COORDS.) (2012). *Conflictos socioambientales y alternativas de la sociedad civil*. Guadalajara: ITESO.
- TOLEDO, V. (1996). Principios etnológicos para el desarrollo sustentable de comunidades campesinas e indígenas. *Temas Clave*, 4. Recuperado el 11 de abril de 2013 de <http://www.ambiental.net/biblioteca/ToledoEtnoecologia.htm>.
- TOLEDO, V. (2007). Prólogo. En Gerritsen, P. y Morales, J. (eds.), *Respuestas locales frente a la globalización económica. Productos regionales de la costa sur de Jalisco, México*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, ITESO, RASA, 13-14.
- TOLEDO, V., ALARCÓN, P. Y BARÓN, L. (2002). Revisualizar lo rural: un enfoque socioeconómico. *Gaceta Ecológica*, 62, 7-20.
- VALENZUELA, A. (2007). Diagnóstico del sistema de producción ejidal de *Agave tequilana* W. var. azul, en la región de origen: 20 años de expansión tequilera. En *Memorias del Primer Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Signo Tequila, A.C.
- VALENZUELA, A. (2012). Los mitos de las denominaciones de origen. *Suplemento de La Jornada, El Campo*, 18 de febrero. Recuperado el 16 de abril de 2013 de <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-mitos.html>.
- VÁZQUEZ, A. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*. Barcelona: Antoni Bosch Editor.
- ZERMEÑO, S. (2005). *La desmodernidad mexicana y las alternativas a la violencia y a la exclusión en nuestros días*. México: Océano.

Autores

NATALIA S. ÁLVAREZ GRZYBOWSKA

Investigadora del Departamento de Ecología y Recursos Naturales-Imecbio del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara desde agosto de 2011. Es socióloga egresada del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad de Guadalajara; obtuvo el grado en 2010. Tiene experiencia en trabajos de investigación sobre explotación sexual comercial infantil, ciudad y participación ciudadana, y en la evaluación de un programa de asistencia social del Sistema Desarrollo Integral de la Familia (DIF). En el Departamento de Ecología y Recursos Naturales, ha desarrollado líneas de investigación relacionadas con impactos locales de la globalización, microdestilerías de agave azul, buen vivir, programa nacional Vivir Mejor, agricultura orgánica y sus transiciones y conflictos ambientales de la región.

Trabajó anteriormente por seis años como activista en la asociación civil Tu Techo Mexicano de Occidente, A.C., en defensa del derecho a la vivienda, con actividades de coordinación y desarrollo comunitario. Es autora de varias publicaciones y ha presentado siete ponencias en congresos. Fungió como organizadora del Seminario Taller Internacional en junio de 2012 para el National Centre of Competence in Research North-South (NCCR NS), y colabora en el proyecto de investigación Role of Biodiversity in Climate Change Mitigation (Robin), en el equipo de investigación social mexicano. Ha dirigido prácticas de campo para estudiantes de licenciatura y maestría en la clase de sociología rural y ha impartido algunas clases de nivel licenciatura.

PETER R.W. GERRITSEN

Profesor e investigador del Departamento de Ecología y Recursos Naturales-Imecbio del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara. Holandés de nacimiento y mexicano por naturalización, ingresó a la Universidad de Guadalajara en 1994. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel II, de la Academia Jalisciense de Ciencias y de la Academia Mexicana de Ciencias. Obtuvo el grado de maestro en ciencias por el Departamento de Ciencias Forestales de la Universidad de Wageningen, Países Bajos, en 1990, y el de doctor en ciencias sociales por la misma universidad en 2002.

Sus líneas de investigación incluyen las diferentes áreas relacionadas con la sociología de la producción agropecuaria y el manejo de los recursos naturales, entre ellas: percepciones, uso y manejo de recursos naturales, desarrollo rural endógeno, globalización y respuestas locales, tenencia y manejo de recursos naturales, urbanización y manejo de recursos naturales, y gobernanza y manejo sustentable del agua. Ha impartido clases en la materia de ingeniería en recursos naturales y agropecuarios desde 1995, y desde 2007 en la maestría en ciencias en manejo de recursos naturales del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara, y en el

doctorado intercentros en biosistemática, ecología y manejo de recursos naturales y agrícolas de la Universidad de Guadalajara. Es autor de numerosas publicaciones: 34 artículos en revistas especializadas con arbitraje o indexados, 48 capítulos de libros y cinco libros escritos, y ha fungido como editor de cinco libros. Ha dirigido/está dirigiendo 13 tesis de licenciatura, 21 de maestría y 8 de doctorado.

*Construyendo poderes locales. Microdestilerías
y agave azul en el Sur de Jalisco*
se terminó de imprimir en noviembre de 2013
en los talleres de Offset Studio
Miguel Blanco 1399, Col. Americana
44100, Guadalajara, Jalisco.

En la formación de este libro se utilizaron las familias
tipográficas Minion Pro, diseñada por Robert Slimbach,
y Ronnia, diseñada por Veronika Burian y José Scaglione.