

SOCIEDAD MEZCALERA DE NOCHISTLÁN, S. A. DE C. V.

Dr. Gilberto Alaniz de León.

Gerente General



Su servidor, Guillermo Alaniz, igual que aquí el Profr. Julián hemos, y, además de otro grupo de personas, hemos constituido una sociedad llamada “Sociedad Mezcalera S. A. de C. V.” para el estado de Zacatecas, específicamente aquí en Nochistlán, nos ofrecieron, empresa también aquí del profr. Julián, venirles a presentar primeramente, qué es la sociedad, cuáles son nuestros objetivos y ponerles a su consideración inclusive un producto, que si bien es cierto todavía no está en su etapa final, si ya está pronto a salir al mercado.

Este es un producto netamente zacatecano, y de Zacatecas para el mundo; tenemos ahorita el proyecto y por conclusión la salida al mercado, dos productos de mezcal, de nominación netamente zacatecana, a través de la planta, uno de ellos es el término medio que saldría primeramente aplicado al mercado nacional y segundo uno que sería exclusivamente para exportación, que es el que hoy en día, venimos a presentarles que es el “Hacienda Nochistlán” y bueno ya se imaginarán de dónde viene su nombre no? Específicamente porque la planta está por aquí en Nochistlán.

Quisiera abundarme pues no con lectura, pero sí una pequeña presentación, a lo que es la compañía mezcalera. En los últimos años, el mundo entero ha estado prefiriendo las bebidas mexicanas, especialmente, bueno por la tradición que se tenía lo que es el tequila, la misma cerveza, y en últimas fechas lo que es el mezcal. El mezcal, goza con final de cuentas, mezcaleros estados que actualmente se encuentra denominación de origen como lo es el estado de San Luis, Querétaro, Durango, el propio Zacatecas, Oaxaca, pues a nosotros los zacatecanos nos da un orgullo tremendo el que la misma planta con la cual se puede elaborar el tequila, tengamos un producto que podamos sacar hacia el exterior.

El consumo, sobre todo el tequila y el mezcal, se ha incrementado en tan poco tiempo, porque ha traído como consecuencia que la cantidad de agave plantado surtido inclusive ya hoy ha sido insuficiente para la producción delatada demandada y por otro lado, esta situación ha dado oportunidad a que de pronto el mercado de bebidas, sea invadido por productos de marca y hasta preparados en aceros en un volumen con las normas mexicanas del corazón y de calidad. Estas bebidas que se producen sin calidad ni control,

han enfermado y provocado consecuencias aun graves tanto en la salud como en la confianza de los consumidores, sobre todo aquellos que conocen de nuestras bebidas, siendo presa fácil de engaños, engañando seriamente la imagen de nuestras bebidas mexicanas.

Actualmente nos encontramos en una situación precisamente por ese alto consumo que existe a nivel nacional y a nivel internacional de la bebida mexicana, donde los productores incluyen que nuestra calidad no sea la merecida; de ahí que cuando nosotros queremos hacer la exportación, nos encontramos una serie de trabas, y no tanto por las normas mexicanas sino por las normas internacionales y sobre todo por la norma internacional de plomo.

Ese es uno de los principales problemas, de ahí que Compañía Mezcalera está pugnando ya como lo dijo aquí el médico pugnando porque el producto sea netamente de calidad. Primeramente, la botella que ustedes ven aquí es un producto todavía no terminado; queremos que el producto vaya con una calidad extremadamente minuciosa, que nos permita competir inclusive, por ahí escuchamos que “mezcal del Japón”, nomás que me digan de donde verdad, o sea, no hay mezcal de Japón. Entonces, nosotros queremos sacar un producto que compita a nivel internacional y que compita inclusive con productores grandísimos como son los del estado de Oaxaca. Yo me atrevo ahorita a poner en comparación y en competencia el mezcal que les estoy invitando a ver, a gustar, para cualquier tequila de la mejor calidad que existe. Este mezcal ha sido elaborado, ya ahorita les dará las especificaciones técnicas precisamente Don David, que es el que nos está apoyando para sacar esta producción de calidad. Don David fue por mucho tiempo el Enólogo de la casa Domeq, entonces pues ustedes se imaginarán la experiencia que tiene no?

Esta preocupación, nos animó a realizar un proyecto serio, que le devuelva al mezcal su sabor, su cuerpo, y además características propias de esta bebida, que desde viejos tiempos en muchos de nuestros foros, se adquiere un gran valor y aprecio, utilizando ceremoniales, festividades, como los bautizos, las bodas, las bendiciones de las cosechas sobre todo y los bienes, incluso se ha utilizado para mejorar la salud de los enfermos como en este caso, padecimientos. El mezcal por su nombre, inclusive ha tenido una pequeña degradación, por ser un producto artesanal, y por ser de consumo originalmente clase media nos ha dado una pequeña competencia o una mínima competencia en cuestión del tequila; generalmente la tradición era en tiempos de la colonia, en tiempos de la conquista, como se producía el mezcal, teníamos el detalle de que en las ceremonias o en las festividades, el mezcal se utilizaba por la clase indígena, y bueno pues eran festividades que duraban dos, tres días, ustedes lo podrán recordar, y sobre todo, pues eran bebidas que producían efectos no gratos a veces por la sociedad española, y de ahí que lo hicieron hacia un lado, no tanto como el tequila o bien lo que era bebidas producidas en otros países, el ron, el whisky, etc.

Queremos darle ese empuje, queremos darle ese apoyo, inclusive a productores de aquí, del lado del sur de Zacatecas; en pocos años, ya lo mencionaba, no, el producto requiere aproximadamente cinco a siete años para tener ya una piña muy buena. De ahí que necesitamos que los zacatecanos ofrezcan sus tierras para la producción de este producto. En

poco tiempo, las piñas serán escasas, y pues tendremos que a veces inclusive maquilar con otras tierras.

Nos impulsó además, el hecho de que Zacatecas es un estado al igual que los estados que antes comentaba, que les ha tocado el privilegio de ser denominación de origen.

Sr. David, en el ramo mezcalero, inclusive en el área de producción de rones y tequilas, se ha conformado esta “Sociedad Mezcalera de Nochistlán, S. A. de C. V.” y que pondríamos plenamente en un proyecto a tal punto que solicitamos igualmente la supervisión del Gobierno Mexicano en el proceso de producto final. Por otro lado, el proyecto generará fuentes de trabajo, aproximadamente a 65 familias de lo que es la región y específicamente, especialmente al rancho de “La Cuesta del Rey”, que es donde se ubica el proyecto.

La Sociedad Mezcalera va a iniciar con dos productos de calidad, de calidad de exportación y en otro como consumo nacional, que será el “Mezcal Minero”, que primeramente será para consumo nacional, y lo que es el Mezcal “Hacienda Nochistlán”, que venimos a presentarles. El Minero, es un mezcal de excelente calidad para el consumo de un segmento medio, el cual se distribuirá a precio accesible; el mezcal, “Hacienda de Nochistlán”, en cambio, es un producto de suprema calidad, elaborado con las más finas materias primas y bajo un cuidadoso y estricto control del proceso con la capacidad de satisfacer hasta el consumidor más exigente del mercado nacional o del internacional. Este producto, se embotellará en un recipiente de vidrio, diseñado exclusivamente para este producto; el producto que hoy les venimos a presentar, es la botella principalmente, es exclusivamente para lo que es Hacienda de Nochistlán, con las especificaciones que marca primeramente la norma nacional, la norma internacional y sobre todo las normas de salud, para efecto de poderlo exportar.

Inicialmente, el proyecto de la compañía mezcalera requiere o tendrá una inversión aproximada, de \$1,500,000.00 para lo que es su etapa inicial. Posteriormente, se extenderá hasta aproximadamente \$7,000,000.00 que será la planta ya final, la planta total y bueno, las especificaciones de lo que es la capacidad de producción, la capacidad de recepción de piñas y los costos de comercialización de la misma, así como la calidad y la cantidad de litros que se podrá expedir de una manera diaria, mensual y anual, ahorita lo podemos manejar, son los puntos técnicos que nos puede dar como información el Sr. David, inclusive a través del Lic. Lupercio que hoy también nos acompaña, estaremos promoviendo finalmente ya el inicio de lo que será la exportación primeramente a Centro y Sudamérica, y posteriormente hacia el Golfo Asiático que es donde actualmente hay la mayor demanda del producto, así como el nombre tácito de mezcal.

Por mi parte, es lo que pudiera comentarles a cerca de la Sociedad Mezcalera de Nochistlán, si tuvieran alguna inquietud, con todo gusto. Muchas gracias.