

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

Monterrey, Nuevo León a 14 de septiembre del 2017

PRODUCCIÓN DE LICOR DE AGAVE UNA TRADICIÓN QUE PERSISTE EN NUEVO LEÓN Y QUE APOYA A LA ECONOMÍA EN LA ZONA RURAL

La producción de licor de agave blanco, curado, con naranja, manzana, pasa, caña, piñón de calabaza, membrillo, o mezcla de frutas, es una de las diversas actividades que históricamente han impulsado la economía de las familias en la zona rural de Nuevo León.

En la Entidad se han instalado destilerías artesanales en municipios como Aramberri, Galeana, Santiago, Bustamante, Lampazos y Villaldama, por citar algunos donde se ha desarrollado esa actividad, aunque en menor escala si se compara con productores industriales como Jalisco, Oaxaca, Guanajuato, Durango, Michoacán, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas, por citar algunos.



Fermín Montes Cavazos, delegado estatal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), informó que existen establecimientos que destilan el agave, lo envasan y etiquetan para el consumo en el mercado nacional. Se trata, indica Montes Cavazos, de bebidas como el tradicional “Choneño”, que se produce en La Ascensión, en Aramberri, zona mejor conocida como “La Chona”.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

En el Sur de Nuevo León el Delegado de la SAGARPA realizó un recorrido, por pequeñas fábricas de mezcal, como la que opera José Luis Martínez Avendaño, quien en 1994 instaló la Destiladora La Chona, que tiene los derechos de marca “Choneño”.

“Se tiene antecedente de que en Galeana operaban las primeras destilerías, allá por el año de 1700 es algo que en su momento comentamos con el historiador Israel Cavazos, pero que no quedó documentado, no está registrado en la historia. Es una tradición producir licor de agave, a esa bebida en la zona siempre se le ha conocido como choneño”, señaló José Luis Martínez Avendaño.



Agrega que tiene conocimiento que en La Chona, en los ranchos aledaños, la producción del licor artesanal puede alcanzar los 1,000 litros de licor al mes. La materia prima es el agave que se encuentra en la zona.

EN SANTIAGO DE TODOS COLORES Y SABORES

En el municipio de Santiago, en Laguna de Sánchez, hay productores que por temporadas producen licor de agave, después paralizan esa actividad, pero lo que es una constante por unos pocos es la elaboración de licor de manzana, así lo refiere el productor Edwin Torres.

Detalló que en el año 2005 el Gobierno del Estado impulsó a los productores de manzana y durazno a transformar los productos, se apoyó con capacitación a alrededor de 35 personas; se instalaron cooperativas, colocando sus licores desde la frontera de Mexicali hasta Chiapas; sin embargo, años posteriores los productores se independizaron.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

Hoy en día en la Sierra de Santiago persiste la tradición de destilar del agave, hacer cremas y de producir licores de marcas como Los Tres Huastecos, Licor Alto de la Sierra, Don Pilo y La Cosecha de mi Padre, por citar algunas de las más de 25 variedades y presentaciones que realiza Edwin Torres. En la sierra de Santiago la producción puede superar los 25,000 litros anuales.

“En La Laguna producen más licor de manzana porque tienen más posibilidad de traer la fruta. En la zona alrededor de un 50% de los licores son de manzana, un 25% es la fabricación de licor de membrillo; un 23% de licor de agave y un 2% de cremas”, detalló Edwin Torres.



DE BUSTAMANTE PARA COAHUILA

En Bustamante desde 1958 se instaló la “Fábrica La Guadalupana”, cuya tradición de producir el licor de agave la conserva Abel González en la Hacienda San Juanita, donde procesan marcas como El Texano, Bustamante, Norteño y San Ramón.

“Trabajamos con el agave, es una tradición importante y una actividad económica en la región, recuerdo que en los 30 o 40, en Bustamante hubo una fábrica muy grande; pero para Lampazos, Villaldama, se tiene antecedente de que desde hace 200 años ya había productores de licor de agave allá”.

Tan sólo La Guadalupana produce 600 litros por semana, la mayoría se comercializa en Coahuila donde tienen a sus potenciales consumidores.