

Fecha 30.04.2026	Sección Revista	Página 2-8-9
----------------------------	---------------------------	------------------------

CASA ARMANDO

PRESEVAR EL AGAVE

Con investigación y reforestación, la mezcalera impacta comunidades.



PRESEVAR EL AGAVE

El boom del mezcal tensionó la oferta de agaves y los precios; Casa Armando respondió con investigación, reforestación y apuesta de largo plazo.

POR: *Mara Echeverría / Oaxaca*

FOTO: CORTESÍA

E

l auge del mezcal ha traído más que brindis. Este boom del destilado mexicano ha llevado a la explotación excesiva de algunas especies de agave silvestre y la pérdida de biodiversidad, que ha incidido incluso en una debacle de los precios. En medio del desafío, Gabriela Martínez dice que la apuesta de Mezcales Casa Armando fue fortalecer la cadena productiva de la planta desde el campo.

La directora de Marketing de las tres marcas de la casa mezcalera -Zignum, Señorío y El Recuerdo- comenta que el punto de partida fue en 2008 con la construcción de la destilería de la empresa, en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, que desde su concepción consideró una planta de tratamiento de aguas y el uso de paneles solares. Dos años más tarde, diseñaron el plan para la reutilización del bagazo y la instalación de invernaderos para el estudio de los tipos de agave, aunque solo utilizan espadín en su producción.

“Cuando comenzamos a ver que el rendimiento de nuestros productores no era muy alto, empezamos a evaluar la probabilidad de germinación por semilla para

mejorar el rendimiento. Sembramos semillas en tierra en el invernadero y así fuimos generando estudios e investigaciones y determinamos ya una combinación de tierra con bagazo y sustrato”, explica.

A la par, se implementaron nuevas formas de siembra, como las medidas de separación, para que, además de la poca agua que se emplea para su desarrollo, se generen métodos para atraer polinizadores, como los murciélagos, y evitar plagas de picudo y gusanos.

La investigación rendirá sus primeros frutos en esta cosecha, ya que el agave espadín tarda en promedio entre seis y 10 años en alcanzar la madurez requerida para su recolección, que se realiza entre enero y junio. Este año, son las primeras piñas obtenidas bajo los nuevos procesos, pero el trabajo detrás ya se hizo en el campo.

Casa Armando realiza trabajo con ingenieros capacitados en destilerías internacionales para que, mano a mano con cerca de 30 productores, mejoren sus prácticas y el rendimiento. El trabajo no ha sido fácil, porque este oficio tienen una carga importante de herencia y tradición familiar, y eso causa un poco de resistencia al cambio.

“Lo que buscamos es que esta información se pase a las siguientes generaciones, que se genere un hábito para producir de forma sustentable”, dice Martínez.

Además, la idea es preservar y mejorar el rendimiento del agave espadín con el que la destilería produce, obedeciendo a sus principios de sustentabilidad, ya que

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 2
\$ 264266.00
Tam: 458 cm2

Fecha 30.04.2026	Sección Revista	Página 2-8-9
----------------------------	---------------------------	------------------------

es una especie domesticable que se puede reproducir por hijuelos, bulbillos y la siembra por semillas.

Las evaluaciones, el análisis y las pruebas de siembra se extienden a otras variedades de mezcal que crecen de forma silvestre, como el tobalá y el cuishe. El objetivo es reforestar montes y cerros y que sean utilizados por los lugareños y que algunos productores las desarrollen en el futuro, dado que no tienen exclusividad.

Para evitar erosionar la tierra, la destilería realiza evaluaciones de suelo con agricultores que buscan mejorar sus plantaciones fuera del agave. Tras el análisis, los ingenieros recomiendan las variedades con mejor rendimiento.

La inversión que la empresa ha realizado desde la construcción de la destilería hasta el desarrollo de los programas de mejora del agave es de 200 millones de dólares.

PARA TODO MAL, MEZCAL

El dicho popular reza: “Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también”. Es una invitación a beber en las buenas y en las malas. Pero esta demanda para brindar en todas las ocasiones ha derivado en la cosecha de agaves silvestres sin replantación, lo que pone en riesgo de extinción algunas especies.

La situación ya es visible. Después de un fuerte incremento en 2022, que casi duplicó la producción de mezcal, 2024 supuso el segundo año de caída, al rozar la producción los 11.4 millones de litros, de acuerdo con el Informe 2025 del Consejo Regulador del Mezcal (Comercam). Fue una baja de 7.17% frente al año anterior. La tendencia también se extiende al número de agaves registrados, que sumaron casi 63 millones, 2.77% menos que en 2023.

Esta excesiva demanda de agaves también incide en el precio. El gobierno federal especifica que, entre 2015 y 2022, el precio del agave mezcalero tocó un techo de 18 pesos por kilo de piña a pie de parcela, mientras que en 2025 se ubicó entre 1 y 3 pesos.

Debido al tiempo que requieren los agaves para madurar y dar piñas que se convierten en mezcal, el impacto de las acciones de Mezcales Casa Armando no es inmediato. “Buscamos que esto sea a largo plazo, que no sea solo ahorita. Es educar para el futuro”, asegura Martínez.



INVERSIÓN. Entre la construcción de la destilería y los programas de mejoras del agave, la empresa ha destinado 200 millones de dólares.

“

LO QUE BUSCAMOS ES UN HÁBITO DE PRODUCCIÓN SUSTENTABLE.

Gabriela Martínez,
directora de Marketing de Mezcales Casa Armando.

”