



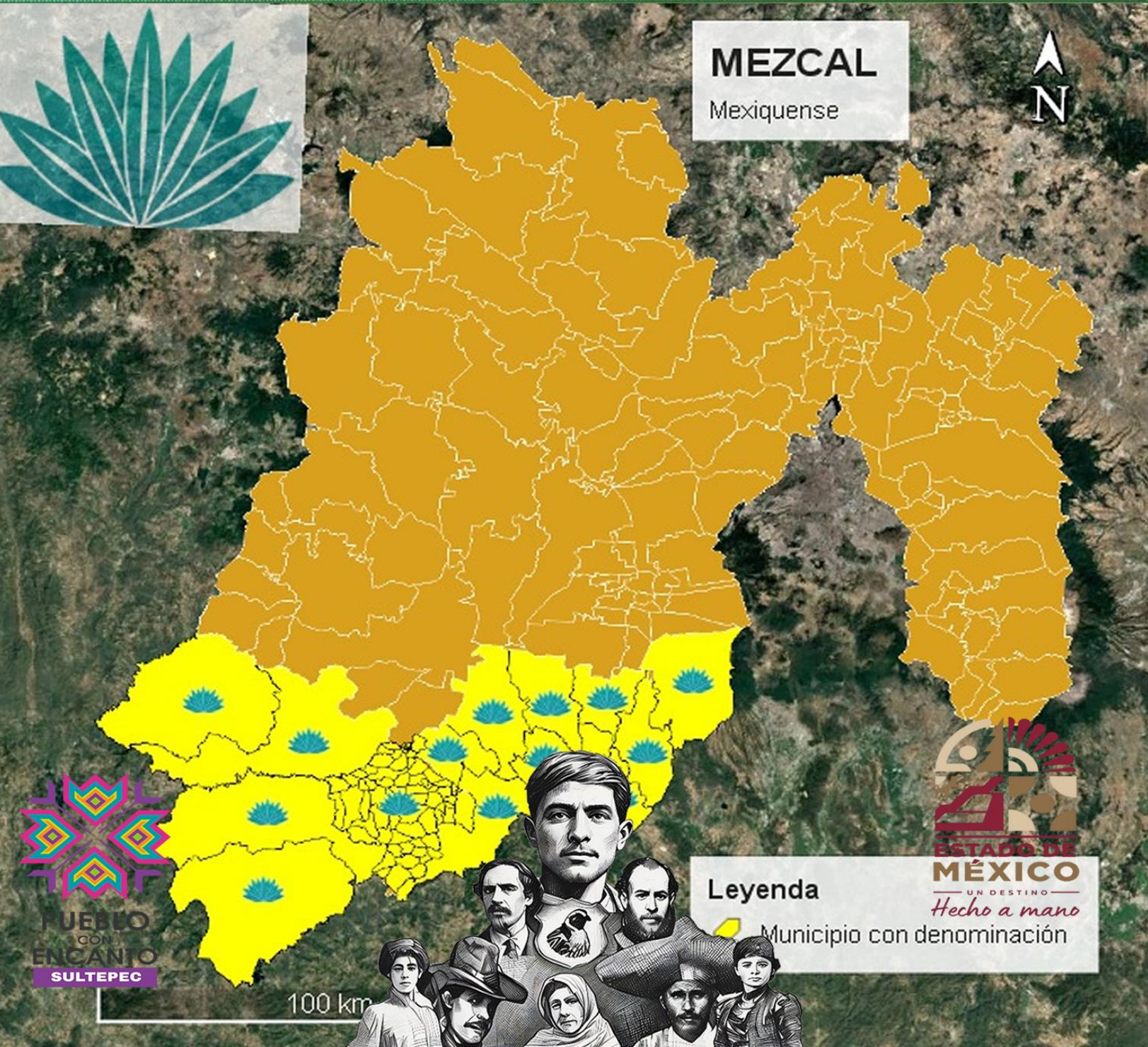
Gobierno
Municipal
2025 • 2027

CRÓNICA DEL PASADO



MEZCAL

Mexiquense



Leyenda

Municipio con denominación



Publicación quincenal 14 de 24, año 2026





Gobierno
Municipal
2025 • 2027



Denominación de origen “MEZCAL”

¿Por qué Sultepec está dentro?

Nació en 1994 con 5 Estados (Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Durango y Zacatecas), nuestro país cuenta con la mayor diversidad de agaves, alrededor de 170 especies de las 200 existentes en todo el mundo.

La Denominación de Origen Mezcal (DOM) protege el nombre “**mezcal**”, garantiza que los productores, especialmente los maestros mezcaleros, de la región con sus bebidas producidas en 12 estados de México que utilicen agaves cultivados o silvestres, esta distinción, vigente desde 1994, asegura métodos artesanales/ancestrales que garantiza la calidad del producto y protegiendo así el patrimonio cultural de la bebida.





Gobierno
Municipal
2025 • 2027



Norma Oficial:

La producción debe cumplir con la norma NOM-070-SCFI-2016, que establece los requisitos de calidad, magueyes permitidos y procesos de destilación.

Protección y Calidad:

La COMERCAM (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal) asegura que las características del producto sean propias del suelo y clima de la región.

Evolución:

La DOM se ha ampliado a lo largo de los años para incorporar nuevas regiones que han demostrado tradición mezcalera, incluyendo la inclusión reciente del Estado de México y la ratificación de otras zonas

Regiones Autorizadas:

Comprende la **"totalidad"** de los estados de:

- **Oaxaca** (elabora el zumo a partir de la fermentación de varias especies de agave).
- **Guerrero** (de generación en generación).
- **Durango** (gran cantidad de vinatas que producen mezcal de excelente calidad).
- **San Luis Potosí** (importante variedad de mezcales en las zonas Centro y Altiplano).
- **Zacatecas** (haciendas mezcaleras que han prosperado a lo largo del siglo XIX).

Incluye **"parcialmente"** municipios específicos:

- **Guanajuato** (reciente, región de San Luis de la Paz).
- **Michoacán** (mayor abundancia de magueyes silvestres).
- **Tamaulipas** (desde hace 30 años, debido a que en dicha región se producen 40 mil litros).
- **Aguascalientes**
- **Morelos**
- **Estado de México** (en 2018 y una vez más en 2025, cuando el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) otorgó la Denominación de Origen Mezcal a 15 municipios)



Gobierno
Municipal
2025 • 2027



Particularmente en el Estado de México, zona de interés para este escrito, se detalla lo siguiente:

Los municipios reconocidos:

Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán. Estos 15 municipios cubren 4387.4km², es decir una quinta parte de la superficie territorial del EDOMEX.

La frase:

¡Recuerda! Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también. Si no hay remedio, litro y medio; y si el mal es del corazón, se bebe con más razón. Si el pesar se pone rudo, un galón sirve de escudo, y si el mal es renuente, ¡se empieza nuevamente!

¡Mezcal sagrado, mezcal bendito! Cuida mi cuerpo y este traguito. Levanto la mano, inclino el codo y por la salud de todos... ¡me lo bebo todo!"

La base histórica de Sultepec radica en los siguientes documentos que se han localizado hasta el momento:

Primer censo agrícola-ganadero de 1930 del Estado de México.



62.—CENSO AGRICOLA GANADERO

DISTRITOS ESTADISTICO-AGRICOLAS Y MUNICIPIOS		MAGUEY DE PULQUE					MAGUEY DE TEQUILA				
		Superfi- cie sem- brada — Ha.	Número total de plantas	Número de plan- tas en produc- ción	Producción anual — Lt.	Valor de la pro- ducción — Pesos	Superfi- cie sem- brada — Ha.	Número total de plantas	Número de plan- tas en produc- ción	Produc- ción anual — Lt.	Valor de la pro- ducción — Pesos
a		b	c	ch	d	e	f	g	h	i	j
66	San Antonio la Isla.....										
67	San Mateo Atenco.....										
68	Temomay.....	3	3 900	21	7 500	325					
69	Texcalyacac.....	8	37 717	524	47 745	2 803					
70	Tlanguistenco.....	89	114 108	2 462	234 481	20 337					
71	Toluca.....		6 581	104	14 225	711					
72	Xonacatlán.....	91	74 442	1 058	204 430	10 222					
73	Zaragoza.....	29	56 212	898	84 051	5 267					
74	Zinacantan.....										
75	DISTRITO ESTE.....	7 985	4 446 087	74 775	13 584 374	650 729					
76	Predios explotados.....	7 495	4 099 731	73 026	13 247 566	608 999					
77	Ejidales.....	490	347 256	1 749	616 808	41 730					
78	Acolman.....	105	66 798	288	96 430	4 322					
79	Amerameca.....	1	6 130	0	950	05					
80	Ateneo.....	1	1 319	32	1 265	116					
81	Atlautla.....	2	2 038	40	15 825	1 266					
82	Atlix.....	1 893	1 878 484	24 004	6 713 660	274 039					
83	Atlix.....		377								
84	Coacalco.....	29	23 872	175	39 810	1 991					
85	Cocotlán.....		300								
86	Coyotepec.....	5	10 450	115	10 330	621					
87	Cuautitlán.....	412	209 621	1 018	371 224	29 098					
88	Chalco.....	130	63 333	68	6 126	490					
89	Chiautla.....	10	18 309								
90	Chicoloapan.....	729	103 689	1 213	242 300	10 384					
91	Chiconcuac.....										
92	Chimalhuacán.....		4 899	519	187 850	15 028					
93	Ecatepec Morelos.....	81	33 636	621	138 757	8 325					
94	Ecatzingo.....										
95	Ixtapalapa.....	439	88 028	446	61 890	4 951					
96	Juchitepec.....	9	2 115	48	5 670	454					
97	Melechor Ocampo.....	0	14 914	32	10 000	000					
98	Napaltepéc.....	648	434 500	13 634	2 087 820	83 513					
99	Otumba.....	639	253 800	7 200	675 790	47 305					
100	Ozumba.....		956	7	643	64					
101	Papalotla.....	2	6 046	18	5 475	438					
102	Parí, La.....	1	1 439	1	120	12					
103	San Martín de las Pirámides.....	115	72 186	74	27 995	1 656					
104	Tecámac.....	868	203 884	3 774	374 730	29 547					
105	Temamatla.....	6	1 100	75	6 800	544					
106	Tenango del Aire.....										
107	Tehuacan.....										
108	Tetotihuacán.....	534	299 514	14 837	1 660 975	66 741					
109	Tepetitla.....	131	140 691	1 081	240 388	14 423					
110	Tepetitla.....		40	6	720	72					
111	Tepetitla.....	597	276 442	1 832	223 355	17 868					
112	Tepetitla.....	108	7 772	196	17 170	1 473					
113	Tepetitla.....	3	2 894								
114	Tlalmanalco.....	11	5 514	46	18 230	1 460					
115	Tlalmanalco.....	104	80 878	1 782	264 485	17 029					
116	Tultepec.....	45	31 905	1 027	119 411	4 776					
117	Tultitlán.....	288	14 824	520	48 550	2 428					
118	DISTRITO SUROESTE.....	87	45 800	986	83 485	7 077	250				
119	Predios explotados.....	27	45 528	926	83 486	7 077	250				
120	Ejidales.....		72								
121	Almoloya de Alquisiras.....		1 362	15	1 360	136					
122	Amatepec.....		100								
123	Otzolapan.....		25								
124	San Simón de Guerrero.....										
125	Santo Tomás.....										
126	Sultepec.....	5	7 863	240	21 675	2 168	250				
127	Tejupilco.....										
128	Temascaltepec.....	1	10 834	1	50	4					
129	Tecalitlán.....	15	15 898	643	57 898	4 632					
130	Tlatlaya.....		30	2	240	24					
131	Zacavonapan.....										
132	Zacualpan.....	6	9 988	25	2 265	113					
133	DISTRITO SUR.....	183	639 788	12 077	1 437 983	89 586	190				
134	Predios explotados.....	180	631 955	11 727	1 332 733	81 186	190				
135	Ejidales.....	3	7 833	350	105 250	8 420					
136	Calimaya.....	34	33 742	372	79 070	6 326	40				
137	Coatepec Harinas.....	105	61 037	598	113 325	4 533					
138	Ixtapan de la Sal.....	1	10 214	109	9 854	493	100				
139	Jocotzingo.....		8 202	14	2 025	162	50				
140	Malinalco.....	6	6 198	58	19 940	1 595					
141	Ocuilán.....	2	43 246	500	140 965	7 498					
142	Tehuacan.....	20	46 035	1 741	299 114	14 575					
143	Tenango del Valle.....	1	11 992								
144	Tonatico.....		1 306	15	1 420	142					
145	Villa Guerrero.....	11	411 846	8 547	789 951	63 196					
146	Zumpahuacán.....	3	5 370	147	13 319	1 066					

DGE. Primer Censo Agrícola - Ganadero 1930 : Estado de México. 1937



En este se muestra como de la región sur del estado, las 250 plantas de estudio todas fueron encontradas dentro de Sultepec, hecho que denota que era esta la región dominante en la producción de la planta, cabe aclarar que dice planta de tequila, pero para el año de estudio, aun no se subdividía el tequila del mezcal, por lo que se tomaba como una misma planta.

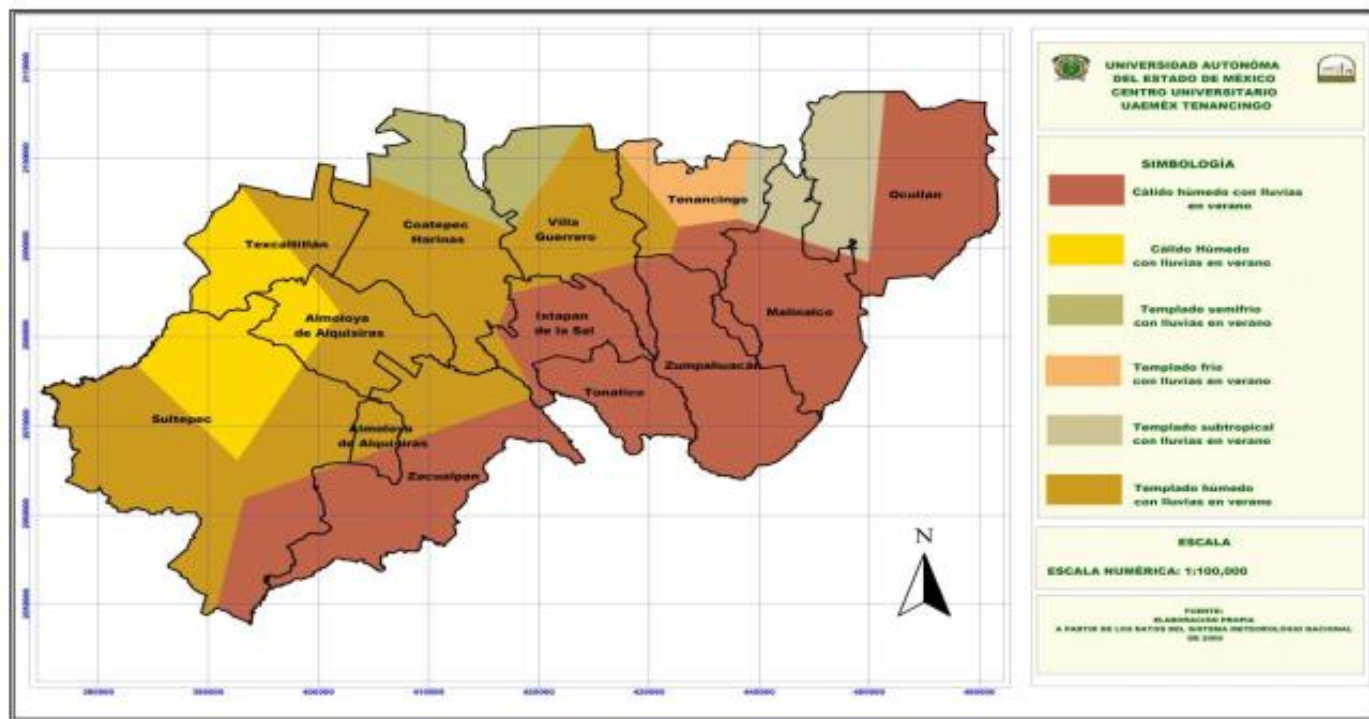
Tabla 2. Región mezcalera del Estado de México. Grado de marginación por municipio, 2020

Alto	Medio	Bajo	Muy bajo
Luvianos	Almoleya de Alquisiras	Ixtapan de la Sal	Tonatico
Sultepec	Amatepec	Malinalco	
Tlatlaya	Coatepec Harinas	Ocuilan	
Zacualpan	Tejupilco	Tenancingo	
Zumpahuacán	Villa Guerrero		

Fuente: elaboración propia, con base en estimaciones del Conapo (2021).

Clima:

Figura 3. Distribución climática de la región sur del Estado de México.





Gobierno
Municipal
2025 • 2027



Teoría:

Por el origen y trascendencia del municipio de Sultepec, abocado desde sus orígenes a la minería de forma más específica por lo cual se puede suponer que, en Sultepec se usaba el “mezcal minero”, el cual resulta de dos destilaciones, en la primera se obtiene un aguardiente que se conoce como “shishe” o común, que debe destilarse a fin de obtener 3 tipos de alcoholes diferentes en función a los grados de alcohol que contengan y se conocen como punta, cola e “inguishe” o residuos.

De estos 3 líquidos ninguno es considerado mezcal, pues el “mezcal minero” se obtiene de la mezcla de la punta y la cola en proporción 90%-10%. ¡Un deleite!

Posteriormente puede hacerse un lujo y convertirlo en “mezcal de pechuga” que es incosteable y una artesanía culinaria de excelencia, por lo que se producían solo 3 veces al año (navidad, semana santa y día de muertos).

El mezcal minero se somete a una tercera destilación, en la cual se agrega azúcar, piña, cascará de naranja criolla, plátano de castilla, manzana criolla, canela, anís, pasas, almendras, arroz, chabacanos, cascará de naranja y una pechuga de gallina criolla que de preferencia deberá estar poniendo, la que suspenderá colgada de unas pequeñas cuerdas en el interior de una olla de barro.

Al alcanzar el punto de ebullición y aparecer las primeras gotas de alcohol, se separan nuevamente 3 tipos de alcoholes (punta, cola e inguishe).

Por lo anterior se puede ver que este arte precolombino culinario antecedió y en varios siglos a las modernas destilaciones fraccionadas.

Y finalmente al igual que en el mezcal minero, solo se toman para el mezcal de pechuga una mezcla de la punta y la cola de esa tercera destilación (aprox. 90%-10%), la cual es no solo un arte, sino un ritual en el que el artesano palenquero a cargo de elaborarlo, ¡lo cual debe ser de noche!, recibe el caldo de la gallina sacrificada.

Se desconoce exactamente la variedad y métodos de producción antiguos, solo se han identificado la producción en 2 comunidades, que son los Aguilares donde está un horno derrumbado y utensilios que se usaron hace décadas y en la Ciénega, donde ocasionalmente producen mezcal con penca.

Desde el año 2020 el ayuntamiento inicio un programa de plantación de agave, vinculando acompañamiento de productores de Zacualpan y comité de sanidad estatal para asesoría técnica, 35 a 50 productores recibieron dichas capacitaciones y se le otorgaron 300 plantas a cada uno.

En 2020 el precio de la piña por kilo oscilo entre los \$30 a \$50, en 2021 llego a \$80, 2022 rondo los \$150, cada piña generalmente pesa alrededor de 25 kilos.





Gobierno
Municipal
2025 • 2027

