

LOS HERNÁNDEZ. DE LA INDEPENDENCIA AL BOOM MEZCALERO EN SAN BALTAZAR GUELAVILA

Desde hace varias décadas Don Nabor Hernández y su hijo Leonardo se han dedicado a darle vida a una de las bebidas más místicas de México, convirtiendo la tradición en su forma de ganarse la vida. Don Leonardo Hernández es la quinta generación de hombres dedicados a la fabricación de mezcal en San Baltazar Guelavila.

Hoy los seis hijos de Cosme, incluido don Leonardo, tienen su propia fábrica, donde destilan siete variedades de mezcal: tobalá, tepextate, cirial, tobaziche, coyote, lumbre y espadín.

“El espadín era el más vendido, el más caro, hace 15 años batallábamos para vender un tobalá y lo envasábamos para que pasara como espadín, nadie quería tobalá, ahora es al revés”, explica.

Leonardo ha vivido el trance del mezcal popular al gourmet. “Antes el mezcal lo tomaba cualquier tipo de persona, los teporochitos, los albañiles, ahorita ya es complicado para que tomen un mezcal con los precios que tienen las botellas.

“Antes lo vendías en las tiendas, donde no batallabas, un litro valía 12 pesos, tenías un chingo de agave, si no tenías en una tarde llegaban con cinco, con dos toneladas, a ver cuándo me lo pagas, cinco toneladas de agave te valían 2 mil 800 pesos, imagínate, tú vendías un garrafón de cinco litros a cien pesos, calculabas que le ganaras un poco”.

Hoy los mezcales que prepara son envasados por algunas de las marcas más conocidas de Oaxaca y México, como Pierde Almas y Carreño. Los mezcales que destila para Carreño fueron galardonados en el VI Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos 2017. El Espadín Joven Perla Plata ganó la medalla Gran Oro, el Ensamble 7 Joven Perla Plata la medalla oro y el Tobalá Joven Perla Plata la de plata. “No son ediciones especiales, no son mezcales premium, son los mezcales de todos los días, de todos los meses, todos los años, ¿qué raro no?, que gane tres grandes medallas, imagínate que me estuviera sentando, que le pusiera atención todo el día, todo iba a sacar gran oro”, asegura don Leonardo.

Junto a don Leonardo se encuentra la séptima generación que cultivará y cocerá los magueyes de esta tierra, su hijo Juan, de siete años, “él sabe más que todos los que están aquí, él sabe todo”, dice con orgullo. “El trabajo tienes que aprenderlo desde niño”, agrega.

Parte de ese trabajo que le ha enseñado a su hijo es el cuidado de las plantas, el regenerar la tierra y asegurarse de que haya suficiente agave para el futuro. En 2017 sembraron 30 mil plantas de tobalá, algunas de espadín y cirial, este año el número será menor porque debe cumplir con el cargo de la comunidad y preparar la fiesta del próximo 6 de enero.



Fuente: <http://imparcialoaxaca.mx/los-municipios/176158/los-hernandez-de-la-independencia-al-boom-mezcalero-en-san-baltazar-guelavila/>