

Investigadores por México en el Jardín Etnobiológico de Oaxaca



Tobalá, la planta y su mezcal

Español (Español)

Agave potatorum



imagen: /var/www/html/cedulas-del-jardin/public/imagen: /var/www/html/cedulas-del-jardin/public

imagen: /var/www/html/cedulas-del-jardin/public

Tobalá, la planta y su mezcal

Enrique Scheinvar Gottdiener ¹ y Niza Gámez Tamariz ²

¹ Secihti/JebOax escheinvar@gmail.com | ² Secihti/JebOax

Oaxaca tiene el mayor número de magueyes del mundo, de ahí que no es raro que la elaboración de mezcal sea una tradición arraigada en muchos de sus pueblos, representando además un ingreso económico importante para las familias que lo elaboran y comercializan. En México utilizamos más de 40 especies de maguey para realizar mezcal, pero uno de los más apreciados por las características de olor, sensación al tomar y suave sabor, es el utilizado para elaborar el mezcal **Tobalá**, bebida excelsa de sabores complejos, con notas ahumadas, terrosas y frutales.

Para obtener esta bebida, se cosechan los tallos del maguey que le da su nombre, también conocido como *Agave potatorum*, en el momento en que la planta inicia su floración y genera los azúcares del néctar que va a ofrecer en sus flores como recompensa a los insectos y murciélagos que lo van a polinizar.

Este tallo rico en azúcares, es cocido bajo tierra, cristalizando y mezclando sus dulces néctares con los sabores del humo y del fuego, luego es molido con piedra, fermentado en barricas y destilado en cobre u ollas de barro por los maestros palenqueros, quienes poseen un conocimiento profundo sobre los ciclos del agave, su maduración, el efecto del clima en su desarrollo, la fermentación y la destilación que ha sido transmitido de generación en generación. Estos saberes forman parte del patrimonio de los pueblos y están bajo presión de pérdida por los procesos de industrialización.

Su nombre científico proviene del latín *potator*, bebedor, pero en México se le ha conocido como **papalometl, papalomé, maguey papalomé, tobalá, jä näk tsääjts**

Un estudio realizado por Abisaí García Mendoza en 2010, descubrió que lo que identificamos como **maguey Tobalá**, en realidad se trata de un grupo de 5 especies muy parecidas: *A. nussaviorum*, *A. nussaviorum* subsp. *deltoidea*, *A. aff. potatorum*, *A. seemanniana* y por supuesto, *A. potatorum*.

Agave potatorum se distribuye en la cuenca oriental del río Balsas, en el Valle de Tehuacán-Cuicatlán y en Valles centrales en los estados de Puebla y Oaxaca. Crece en sitios planos con poca inclinación, sobre suelos con arena con roca con cal, en altitudes de 1300 a 2400 msnm. Sus plantas son compactas, de tamaño pequeño a mediano (40 a 60 cm de diámetro y 30 a 50 cm de alto), solitarias, con un tallo muy cortito a nivel del suelo y hojas anchas con forma ovalada con punta, de color verde a verde pálido. La orilla de las hojas tiene ondulaciones suaves bien marcadas con una fuerte espina recta de 3 a 4 cm de largo en la punta de cada hoja y que tiene un pequeño canal.

Esta especie no forma hijuelos de ningún tipo y solo se reproduce por semilla. Luego de 15 años, produce flores una sola vez en su vida y después la planta muere, por lo que depende de sus flores y de la presencia de los animales que lo polinizan para poder existir.

De agosto a noviembre, produce un hermoso quiste ramificado de 3 a 5 metros de altura con flores verde amarillentas con tintes purpúreos o rojizos de 5 a 7 cm de largo en forma de campana. Las flores tienen ambos sexos (hermafroditas) sin embargo, el sexo masculino

madura cinco días antes que el femenino para evitar la reproducción dentro de la misma planta. La producción de néctar ocurre principalmente en la noche, cuando sus polinizadores más importantes como los murciélagos del género *Leptonycteris* y las polillas nocturnas lo visitan. También recibe visitas en el día de aves, abejas y abejorros. Los frutos maduran de noviembre a marzo y llega a producir de 2,000 a 9,500 semillas que caen y se alejan con el viento. La ausencia de hijuelos, su largo ciclo de vida, la fragmentación y pérdida de su hábitat, y sobre todo la excesiva extracción por la alta demanda de mezcal Tobalá, han generado la drástica disminución de sus poblaciones naturales, por lo que ha sido clasificada como especie vulnerable.

Bibliografía

- Delgado Lemus A, Torres I, Blancas J, Casas A. 2014. Vulnerability and risk management of Agave species in the Tehuacán Valley, México. *Journal of Ethnobiology and ethnomedicine* 10(1):53-68. <https://doi.org/10.1186/1746-4269-10-53>
- Ruiz Mondragón, Klimova A, Aguirre Planter E, Valiente Banuet A, Lira R, Sanchez de la Vega G, Eguiarte LE. 2023. Differences in the genomic diversity, structure, and inbreeding patterns in wild and managed populations of *Agave potatorum* Zucc. used in the production of Tobalá mezcal in Southern Mexico. *PlosOne* 18(11):e0294534. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0294534>
- Torres I, Casa A, Delgado Lemus A, Rangel Landa S. 2013. Aprovechamiento, demografía y establecimiento de *Agave potatorum* en el Valle de Tehuacán, México: Aportes ecológicos y etnobiológicos para su manejo sustentable. *Zonas Áridas*. 15(1):92-109. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:163702291>
- Eguiarte L.E, Scheinvar Enrique, Golubov J. y Mandujano M.C. 2015. Ecología y genética del maguey. En: Vera Cortés y Fernández R. (comps.). *Agua de las verdes matas, tequila y mezcal*. Conaculta, INAH, Artes de México, Tequila el caballito (ed). México, DF, 183:212 pp. ISBN 978-607-461-175-5.
- “Genética de poblaciones silvestres y cultivadas de dos especies mezcaleras: *Agave cupreata* y *Agave potatorum*”. 2008, Maestría en Ciencias Biológicas (Biología Ambiental), Instituto de Ecología, UNAM. En este trabajo se comparó la diversidad genética de poblaciones de viveros contra sus pares silvestres en dos especies utilizadas para elaborar mezcal.

Editor responsable: Enrique Scheinvar Gottdiener , escheinvar@gmail.com



Forma de citar:

. Tobalá, la planta y su mezcal v.1.00 Cédulas del Jardín en lenguas originarias.

<https://cedulasdeljardin.mxcedula/lxMxJebOax/tobala> accesado el 09 de abril de 2026

Versiones previas: *v.1.1*



Licencia. Se concede permiso para copiar, distribuir y/o modificar este documento bajo los términos de la Licencia de Documentación Libre de GNU, Versión 1.3 o cualquier versión posterior publicada por la Free Software Foundation; sin Secciones Invariantes, Textos de Portada y Textos de Contraportada.