



Nuestra Historia

Si en algo coincidimos las familias mezcaleras de Santiago Matatlán, es que las primeras generaciones dedicadas a esta actividad comenzaron y aprendieron juntos en el cerro denominado Sphas, donde se estableció el primer palenque de mezcal debido a los grandes nacimientos de agua que antes ahí había y beneficiaba a la producción.

En la familia Santiago Hernández también fue el caso, Leoncio y Octavia son nuestros productores de mezcal y ambos tienen 3 generaciones atrás en el mundo del mezcal.

Familia Santiago

(por parte de Don Leoncio)

En la familia Santiago todo comenzó con Julián Santiago (1a generación) quien a su vez enseñó a su hijo Rosalino Santiago (2a generación) la tradición mezcalera. Rosalino fue campesino y mezcalero, quien trabajó de manera activa las tierras para sembrar agave y semillas. Tuvo 3 hijas y 1 hijo.

La esposa de Rosalino, Petrona Sernas, falleció cuando el pequeño hijo que era el menor de todos apenas era un bebé, y por azares del destino Rosalino parte de este mundo cuando el pequeño tenía 9 años de edad, quedando huérfano. Sus hermanas pronto se casaron e hicieron sus vidas dejando solo a Anastasio Santiago Sernas (3a generación), el hijo menor. Lamentablemente Anastasio no terminó su aprendizaje al lado de su padre y estuvo mucho tiempo solo sin saber a dónde y cómo seguir su camino, él miraba al cielo y pedía a Dios que iluminara su vida y le ayudara en su futuro.

Gracias a los consejos de las personas mayores decidió retomar todo lo que su padre había dejado. Primero comenzó con las tierras y la agricultura, después se hizo de grandes cabezas de ganado y poco a poco perfeccionó la técnica de hacer mezcal gracias a los recuerdos que conservaba de pequeño cuando su padre también lo hacía. A falta de capital para poner y mejorar su palenque trabajaba para las personas del pueblo y su pago muchas veces eran herramientas para su propia fábrica. Él dice: "Hubo un señor muy bueno que me daba trabajo, él miraba que yo le echaba ganas y tenía ganas de salir adelante entonces me regaló unas tinas viejitas que tenía y con mis ahorros pude comprar una olla para destilación, así poquito a poquito mi palenque iba quedando".

En 1960, a los 20 años, decidió contraer matrimonio con Josefina Hernández Cortés. Juntos iniciaron su familia, al mismo tiempo que comenzó a trabajar de manera activa en el palenque que había armado. Anastasio y Josefina tuvieron 8 hijos, quienes aprendieron de su padre en el caso de los hombres, desde cómo sembrar un agave hasta cómo convertirlo en mezcal.

De los 8 hermanos uno de ellos es Leoncio Santiago (4a generación), exactamente el quinto hijo de Don Tacho (Anastasio), quien desde pequeño prefirió trabajar en el palenque de su padre e ir a los campos, en vez de asistir a la escuela como sus demás hermanos varones. Leoncio desde los 12 años ya sabía gran parte del proceso de elaboración del mezcal y lo ponía en práctica. Todo esto le ayudó a absorber gran cantidad de conocimiento y sabiduría en el ámbito mezcalero. A los 24 años Leoncio emigra a Estados Unidos en busca del sueño americano. Gracias a esto y al arduo trabajo que realizó, envió dinero a su padre para invertir en el campo y comprar un tractor que más adelante les facilitaría el trabajo del campo.



Familia Hernández

(por parte de Doña Octavia)

En la familia Hernández la historia es diferente. Octavia Hernández (4a generación), nuestra productora de mezcal, es la hija más pequeña de 8 hermanos. Ella a pesar de ser mujer aprendió al lado de sus 5 hermanas a cómo hacer mezcal desde temprana edad. Las hermanas mayores sabían hacer trabajos en la cocina y trabajos en el palenque como revolver tinas y destilar, ya que los hermanos varones asistían a la escuela, aunque también sabían trabajar. A diferencia de ellos, Octavia aprendió más la parte teórica, es decir cómo reconocer cuando cada parte del proceso va por el camino correcto y en caso de errores, corregirlos a tiempo. Octavia nunca tuvo la intención de aprender el oficio, ella sólo disfrutaba de jugar y pasar tiempo con su padre, Antonio Hernández (3a generación) en el palenque. Sin embargo vivir estas experiencias la dio el conocimiento que nunca imaginó poner en práctica.

Aquí viene una parte de la historia especialmente interesante. Antonio Hernández Romero contrajo matrimonio con Teodora Santiago Hernández. Originalmente el legado mezcalero viene de parte de la familia de Teodora ya que los padres de Antonio solo eran campesinos, pero al casarse, fue su suegro Taurino Santiago (2a generación) quien le enseñó cómo hacer mezcal, quien a su vez aprendió también de su suegro, José Hernández (1a generación), padre de Antonia Hernández, su esposa. Por lo tanto, en estas familias la herencia mezcalera de la primera generación que emana de José Hernández fue transmitida gracias a las esposas, ya que ellas originalmente eran hijas de mezcaleros quienes, al casarse, sus padres enseñaron a sus esposos cómo hacer mezcal artesanal. Por este motivo LA MUJER TENÍA UN PAPEL MUY IMPORTANTE QUE INVOLUCRABA EL RESPETO E IGUALDAD DE GÉNERO A PESAR DE SER TIEMPOS DIFERENTES DONDE LOS HOMBRES Y LAS MUJERES TENÍAN DIFERENTES DERECHOS. **Todas las mujeres de esta familia, incluyendo Octavia, jugaron el papel importante de aportar con su conocimiento y sabiduría el arte de hacer buen mezcal.**





La creación de la 4a generación, Dainzú®

Don Leoncio y Doña Octavia, 4a generación, respectivamente, decidieron unir sus vidas por medio del matrimonio el 30 de enero del año 2000 después de 10 años de noviazgo. Fue hasta el 12 de diciembre del mismo año cuando ambos deciden fundar su propia fábrica de mezcal, donde aplicarían todo el conocimiento adquirido cada uno por su lado cuando vivieron con sus padres. Ambos representando con orgullo a la 4 generación de 2 familias mezcaleras que al unirse dieron una gran combinación de conocimiento y amor por el mezcal que se refleja en cada gota de mezcal que juntos elaboran.

Desde los inicios, nuestro compromiso y amor por la cultura y arte de hacer mezcal son lo más importante en la fábrica de mezcal Dainzú® que, a propósito, Dainzú viene del zapoteco y significa *la montaña donde hay plantas espinosas*.

Cada agave es sembrado por Don Leoncio y Doña Octavia quienes como iguales, depositan todo su amor en cada planta para que en el momento de dar su fruto, se convierta en un mezcal lleno de tradición, herencia de las generaciones que lo respaldan y lo mejor de las tierras matatecas.

Actualmente las semillas del amor y del mezcal están dando sus frutos, reflejándose en los hijos de Don Leoncio y Doña Octavia. Los hijos hacen honor a la 5a generación de mezcaleros con el compromiso de mantener y apropiarse de su herencia al ver, oír y aprender de labios y acciones de sus padres el arte de hacer mezcal culminado en Dainzú®.





DAINZU[®]

Leoncio Santiago & Octavia Hernández y familia.

Shandiaw Sbabs SPR de RL

mezcaldainzu.com