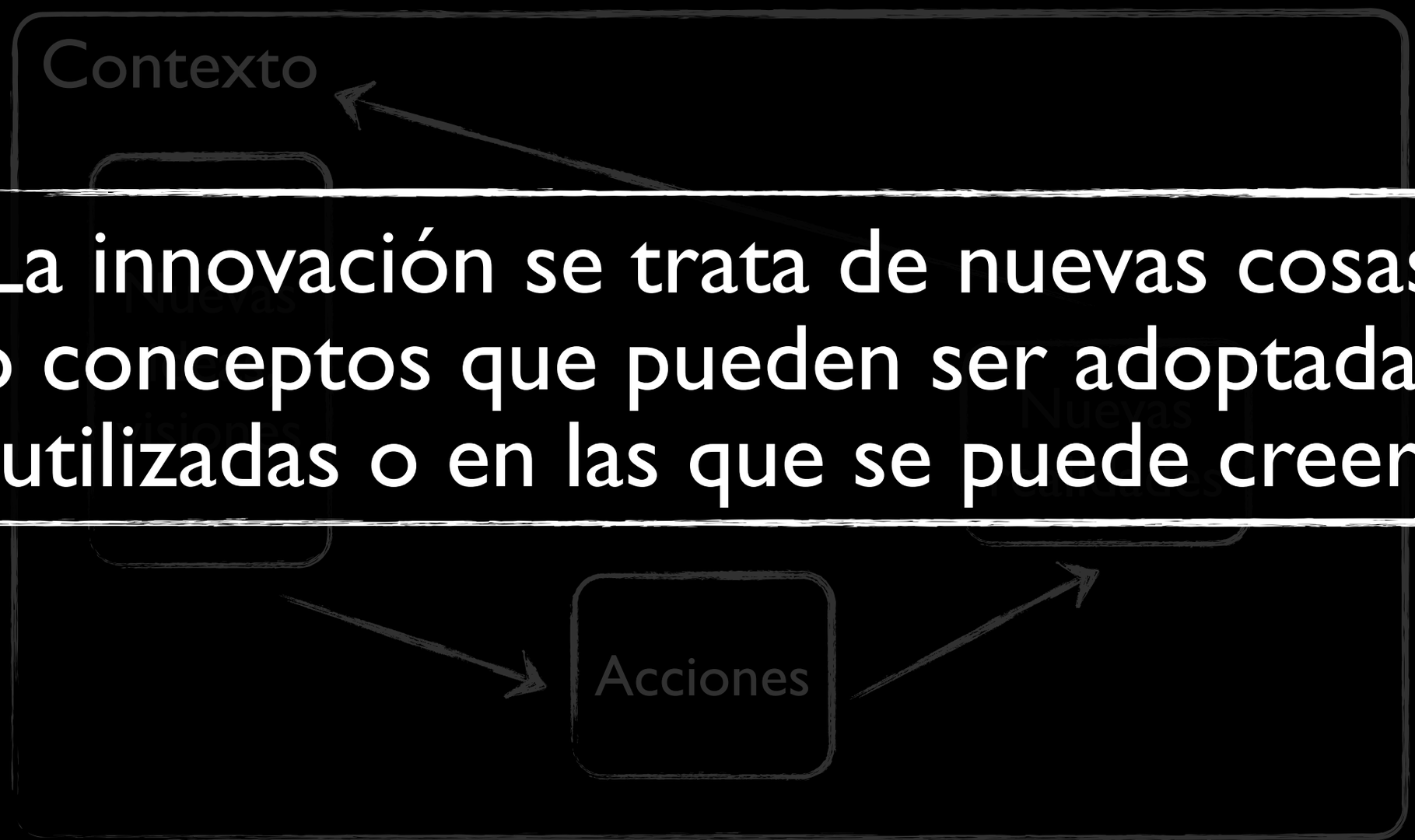
MONTELOBOS®

MEZCAL

Introducción

Contexto e Innovación

Contexto e Innovación



La innovación se trata de nuevas cosas o conceptos que pueden ser adoptadas utilizadas o en las que se puede creer

Imaginación
Creatividad

Realismo
Análisis exhaustivo

Aptitudes necesarias

- *diversidad de experiencias*
- *creatividad, intuición y disciplina de análisis*
- *Imagina el futuro o los futuros posibles*
- *pasión sin pretensiones*
- *humildad sin perder el orgullo*

El espacio de la Innovación -

Modificado de Francis & Bessant (2005)

Producto → Cambio en las cosas ofertadas (productos/servicios)

Proceso → Cambio en la forma en que las cosas ofertadas son creadas, producidas o entregadas

Posicionamiento → Cambio en el contexto en el que las cosas ofertadas son usadas y/o introducidas

Paradigma → Cambio en los modelos mentales que son motor de una industria, mercado u organización

La Innovación es raramente pura pero una combinación de estas cuatro formas

EL PASTEL

Mercado formal: $60,000 M USD (IWSR 2011), 590M Cajs9/Lts - **Crecimiento promedio del 4% Anual**

✓ **Categorías crecientes:** vodka, tequila, rones obscuros y wiskeys - crecimiento de **>8% y hasta 15%**

✓ **Efecto de *premiumización***: *premium* (>$25USD, +11%) y *ultrapremium* (>$35 USD, +16%)

✓ **Nuevos mercados** - Asia, Medio Oriente y America Latina

LAS GRANDES EMPRESAS

- **Industria Altamente concentrada**: Cinco compañías dominan la venta formal mundial de espirituosos con 65% del total (Diageo, Pernod Ricard, Bacardi, Brown Forman y Beam Global)

- **Brutal competencia,** enormes recursos de marketing

- **Estrategias central para crecer: explotar marcas existentes,** ampliar su venta en mercados, *premiumizar* el portafolio y bajar costos y, comprar marcas nuevas con alto potencial de crecimiento.

EL NEGOCIO DE INNOVAR

¿Y la innovación es importante? - datos en USA

Participación de las marcas nuevas

- 5 años o mas jóvenes: 14% del mercado (262 M USD/año)
- 10 años o mas jóvenes: 6% del mercado (1,100 M USD/año)
- 15 años: o mas jóvenes: 1% del mercado (2,000 M USD/año)

El reto es proponer innovación de alto valor que se sostenga financiera, operativa y mercadológicamente en el tiempo

LA OPORTUNIDAD EN MEZCAL

1. **Base pequeña actual** (200K C9L, equivale al 2% del tequila 100%) pero con **gran potencial de crecimiento** (+30 ~ +60% año, dependinedo el mercado)

2. **Autenticidad ofrecida** - valores, denominaciones e historias

3. **Sin precio referencia**

4. **Puede consumirse derecho y en cocktail** (para USA y el mundo) -

5. **Un mercado en búsqueda de descubrir sabores nuevos, tendencias: gourmet, organico fare trade**

MONTELOBOS®

MEZCAL

DELICIOSO

MENJURJE DE ANCHO REYES®

MARCA REGISTRADA

ANCHO CHILE LIQUEUR

CREANDO UN PRODUCTO INNOVADOR

1 Compromiso total con la calidad

2 Asegurar la herencia y el pedigree

3 Consistencia estilística solida

4 Relación del producto con el lugar de origen

5 Modelo incluyente para la gente

5 Autenticidad de los métodos de producción

6 Motivación personal/humana no es inferior a la motivación comercial - trascendencia

MONTELOBOS
MEZCAL
MEZCAL JOVEN
OAXACA
HECHO EN MEXICO
EXQUISITO MEZCAL ARTESANAL
100%
AGAVE ESPADÍN
LOTE/
BOTELLA Nº
IA3002
40% ALC/VOL
750 ML

SAN FRANCISCO
WORLD
SPIRITS
COMPETITION
2013
DOUBLE
GOLD

diffordsguide.com
QUALITY ★★★★★+ RATING
OUTSTANDING
2013
2013

EMPRENDEDORES
2014
EXPANSIÓN · CNNEXPANSIÓN

¿QUÉ ES MEZCAL?

*El **mezcal**, en su definición original, es aquella bebida espirituosa destilada a partir exclusivamente de la fermentación de azúcares provenientes de cualquier especie o variedad de Maguey o Agave.*

El **Tequila** es un mezcal (Jalisco/Guanajuato/Tamaulipas)
La **Bacanora** es un mezcal (Sonora)
La **Raicilla** es un mezcal (Jalisco)

Características únicas

"Mezcal para despertar a los muertos..."

- Origen Europeo y prehispánico
- La materia prima es el Agave - naturaleza herbácea no granos o frutos
- Producto altamente sofisticado que no requiere añejamiento para apreciarse
- Cierto paralelismo con *Single Malt Wiskeys* (Humo), pero sin necesidad de añejarse - destilerías pequeñas

Terruño y la plasticidad del maguey

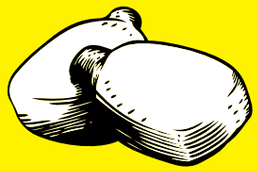
- El maguey es producto evolutivo de condiciones de estrés por millones de años
- Las plantas poseen una enorme capacidad de adaptación
- La expresión de las cualidades químicas del agave puede variar drásticamente dependiendo de las condiciones donde crece la planta

El agave puede expresar cierto perfil aromático y de sabor dependiendo de la tierra donde crece.

PATRIMONIO MILENARIO

La riqueza del mezcal se sostiene en la capacidad que tengamos de mantener vivas la mayor cantidad de expresiones biológicas y culturales en la que se sustenta.

170 Y 200 MILLONES DE AÑOS



APARICIÓN DE MONOCOTILEDÓNEAS

11.8 MILLONES DE AÑOS

APARICIÓN DEL GÉNERO AGAVE*

6.2 MILLONES DE AÑOS

APARICIÓN DEL HOMO SAPIENS

11,000 AÑOS

EL HOMBRE INICIA POBLACIÓN EN AMÉRICA

2,500 AÑOS

AGRICULTURA EN MESOAMÉRICA

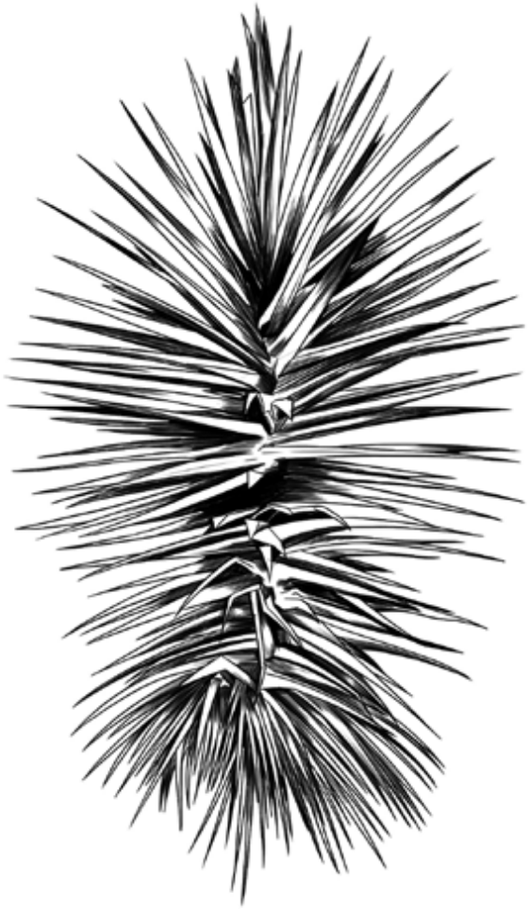
ESPECIES Y VARIEDADES

- Hay entre 250 especies de agave aporox.
- Se utilizan al cerca de 40 especies
- Los agaves pueden ser:
  - CULTIVADOS
  - SILVESTRES
  - SEMICULTIVADOS

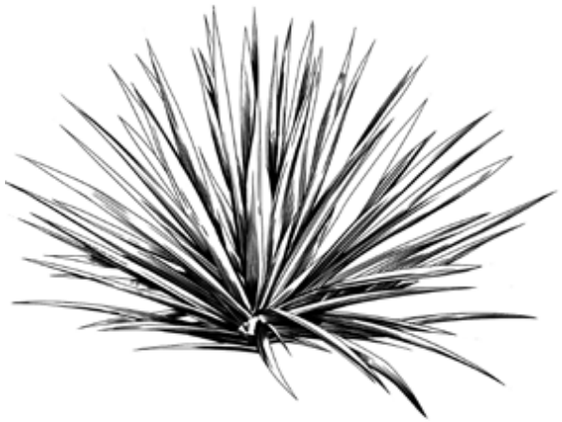
El éxito comercial del mezcal siempre estará ligado a la capacidad de mantener la diversidad del maguey

ARROQUEÑO
Agave americana L.

PAPALOTE
Agave cupreata



CIRIAL
Agave karwinskii Zucc.



ESPADÍN
Agave angustifolia Haw.

TOBALÁ
Agave potatorum Zucc.

DIVERSIDAD DE LOS MEZCALES

Existen tres fuentes principales de diversidad en los mezcales:

LAS VARIEDADES DE AGAVES QUE SIRVEN DE MATERIA PRIMA

LOS EFECTOS DEL TERRUÑO

LOS DIFERENTES PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ABOCAMIENTO

DIVERSIDAD DE LOS MEZCALES

SABORES DE LOS MEZCALES

Los sabores y olores pueden agruparse en cuatro grandes grupos en función de su origen.

FERMENTACIÓN	MADERA/HUMO	AGAVE COCIDO	AGAVE VERDE
Grasas, acetona, frutas maduras, mango, plátano.	*Chocolate, chile, fogata.*	*Miel, almendra, avellana, vainilla, caramelo.*	*Sabores cítricos, menta, anís, amargos.*

Otras notas pueden estar presentes como particular del proceso de producción o abocamiento.

Mezcal – nuevos gustos y revalorización

Año	Mezcal cetificado envasado en Mexico (9Lts)	Envasado Artesanal (Joven sin Abocar o gusano (C9Lts)
2011	27,686	5,882
2012	34,580	13,782
2013	87,606	23,700
2014	99,287	59,619
Growth 2011 vs 2014	**359%**	**1014%**
	100%	60.0%

- El mezcal en Mexico a crecido 4 veces del 2011 a 2014
- El mezcal blanco o joven (sin gusano/sin saborizantes) esta explotando representaba solo el 20%, hoy es el 60% en México
- El precio promedio de la categoria se ha casi duplicado en 4 años (hoy 380 pesos)
- Se espera que el mezcal joven crezca entre el 50 y el 80% cada año en los próximos tres años

Exportaciones

- En USA el mezcal ha ido de 36K 9LC en 2011 a 76K en solo 3 años
- USA Representa el 60% de las exportaciones
- De las marcas exportadas Vida, Fidencio, Ilegal, El Silencio, Sombra, Pelotón representan 26.6K C9L (35%) del total de la categoria
- Montealban representa 17.7K (23%)

	Exportaciones mundiales (C9Lts)	Exportaciones a USA (c9Lts)	% del total
2011	71,999	36,168	50%
2012	85,335	49,516	58%
2013	101,591	59,488	59%
2014	128,602	75,885	59%

Top 10 exported Brands in the USA

	Brand	Volume (L)	Volume (C9L)	% Share (L)
1	MONTE ALBAN	159,336	17,704	23.33
2	VIDA	98,204	10,912	14.38
3	FIDENCIO	38,673	4,297	5.66
4	ILEGAL	30,095	3,344	4.41
5	EL SILENCIO	28,944	3,216	4.24
6	SOMBRA	21,857	2,429	3.20
7	PELOTON DE LA MUERTE	21,270	2,363	3.11
8	SCORPION	18,331	2,037	2.68
9	ZIGNUM	17,568	1,952	2.57
10	DEL MAGUEY SINGLE VILLAGE MEZCAL	16,686	1,854	2.44

Cultivado o Silvestre?

	Total mezcal (C9Lts)	*Angustifolia*	Otros Agaves
2011	99,685	81,741.70	17,943.30
2012	119,915	107,923.50	11,991.50
2013	189,197	179,737.15	9,459.85
2014	227,889	175,474.53	**52,414.47**

- El mezcal certificado ha sufrido un incremento muy grande en produccion con agave silvestre
- 93% del mezcal producido y certificado proviene de Oaxaca
- Entre 5,000 y 7,000 toneladas de maguey silvestre usadas en 2014

Variedades	% del total	C9Lts
Ensambles	8.40%	19,142.68
tequilana	3.70%	8,431.89
karwinskii	2.90%	6,608.78
potatorum	2.70%	6,153.00
cupreata	1.40%	3,190.45
marmorata	0.70%	1,595.22
Otras especies	2.80%	6,380.89

RETOS DEL MEZCAL

Ademas de definir legalmente al producto necesitamos crear reglas que aseguren que el mezcal certificado se mantenga sustentable, diverso y socialmente responsable

SUSTENTABILIDAD - MATERIA PRIMA, MADERA, MANEJO DE RESIDUOS

- Mantener vivo el uso de variedades cultivadas y de variedades silvestres de manera sustentable, con cuotas máximas de extracción
- Establecer prácticas de manejo de residuos adecuadas que eviten contaminar el suelo y el agua
- Establecer prácticas de uso de madera de origen sustentable - detener tala ilegal, facilitarle a las comunidades herraminetas de manejo forestal

MANTENER LA DIVERSIDAD TECNOLÓGICA Y CULTURAL DEL MEZCAL

- Documentar y promover la utilización de las distintas formas de hacer mezcal
- Continuar integrando a mas regiones para que se les reconozcan sus destilados como mezcal
- Educar a los consumidores, mexicanos y extranjeros sobre el patrimonio mezcal
- Promover una cadena de valor integrada, donde las marcas comerciales y los productores participen con mas equidad

MEZCAL, UN EMBAJADOR DE MEXICO

El mezcal es un vehículo enseñar sobre México. El mezcal cuenta historias - prehispánicas, modernas, culinarias, económicas, geográficas, biológicas, etc. -

Iván Saldaña Oyarzábal
i.saldana@montelobos.com

Anatomia del mezcal
www.anatomiadelmezcal.net