



► *En viña cerrada no entran moscas. Lecciones del vino bordelés para pensar en los casos del tequila y del mezcal*

JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ LÓPEZ,
2020

El Colegio de Michoacán/Centro de
Investigación y Asistencia en Tecnología
y Diseño del Estado de Jalisco, Zamora

Barricas y lagares: la construcción sociocultural de las denominaciones de origen. Un acercamiento para pensar en los casos del tequila y el mezcal

MAURICIO GENET GUZMÁN

Barrels and Wineries: The Sociocultural Construction of the Denominations of Origin. An Approach to Think about the Cases of Tequila and Mezcal

MAURICIO GENET GUZMÁN
El Colegio de San Luis, San Luis Potosí,
San Luis Potosí, México
mauricio.guzman@colsan.edu.mx

Desacatos 69,
mayo-agosto 2022, pp. 210-215

Este libro recién salido del alambique está integrado por la introducción, seis capítulos, conclusiones, bibliografía, índice analítico e índice toponímico. En mi apreciación, es una investigación escrita entre lo mejor de la tradición ensayística académica en ciencias sociales en México y gravita en torno a un problema que no se enuncia de manera frontal. Aunque todo haría suponer que se trata de una reconstrucción histórica que sigue el modelo de la industria vinícola de Burdeos, Francia, en realidad José de Jesús Hernández López muestra el estado de avance de una perspectiva comparativa para acercarse y polemizar el surgimiento y las implicaciones de las denominaciones de origen (DO) y las denominaciones de origen controlado (DOC). Es imposible obviar estas categorías surgidas en la región francesa para

repensarlas en el contexto de las DO del tequila y otros mezcales en México.

Hernández López escarba en sus notas de las clases de ecología cultural con Brigitte Bohem para destacar el papel fundamental de la economía política, la transformación de los paisajes —proceso entendido como ordenamiento territorial ligado al poder y los intereses económicos— y la emergencia de saberes técnicos especializados que hacen posible el surgimiento de un saber enológico ramificado y dependiente de otros saberes, que constituyen la industria vinícola.

“El cazador, el buen cazador confía en su nariz, olfatea y pone a trabajar sus ojos: la visión segrega pistas”.¹ Para quienes hemos seguido con algún grado de detalle los intereses y la producción académica de Hernández López (2009; 2013), fue sorprendente el quiebre en el tema, la atención en una bebida distinta a los destilados agaveros, aunque aún en la categoría de las bebidas alcohólicas, como el vino: fermentada. Es probable que los heterodoxos pasen desapercibido este giro. ¿Pero acaso no es usted fiel a su bebida, doctor? El giro se explica a lo largo de la obra y se justifica plenamente en la introducción y la conclusión. *En viña cerrada no entran moscas* es una parada estratégica y ahí es donde quiero arrancar mis reflexiones y comentarios.

En este libro encontramos algo más que la historia de la profilaxis y la ponderación de los avances tecnológicos que transformaron el trabajo agrícola de la vid en una industria de alcance mundial, como la conocemos hoy. En términos de un programa de pesquisa de mediano y largo aliento, el libro se ubica y se distingue como una contribución heurística, no sólo de las bebidas alcohólicas, sino del prestigio social que las acompaña desde su origen más remoto hasta exprimirse en el mosto de las DO y las DOC.

El autor sigue el método comparativo apoyado en una suerte de arqueología del saber-hacer enológico. Este saber y lo que resulta como producto paladeable en la mesa del consumidor final se trata

en el primer capítulo, “Calidad”. Hernández López hace bien en considerar este aspecto central de toda cultura gastronómica como una construcción social que va más allá de lo que podrían reportar los sentidos entrenados dentro de una cultura —lo cual ya se enmarca en un proceso de construcción social— o del valor simbólico atribuido a la circulación de mercancías, y que abarca la organización social para el cultivo y selección de vides, la elección de las mejores tierras, el trabajo humano y las modificaciones de los entornos naturales —la idea de agroecosistema—, así como los cuidados y técnicas de almacenamiento y transportación (p. 45). Si bien no acude al concepto de agroecosistema, me parece que hay una idea implícita de los sistemas naturales intervenidos por el hombre para obtener satisfactores —alimentos, bebidas, fibras textiles, etc.—, cuya *performance* se explica en la ruta oscilante de la demanda, el crecimiento poblacional y su contrario, el despoblamiento por guerras, epidemias, etc., y de las estructuras político-económicas que definen el acceso a los espacios en los que se construyen estos agroecosistemas. Por ello, el cultivo de la vid se inserta y forma parte de agroecosistemas silvopastoriles y agrícolas más complejos, en los que se distingue un control territorial de las tierras más aptas para su cultivo por parte de las elites, la aristocracia medieval. La calidad se establece en esta asimetría que, además, se afirma por la disposición de un capital que hará valer las innovaciones tecnológicas y su racionalidad sanitaria. En adelante, los mejores vinos procederán de las vides mejor cuidadas, quizá las mejor tecnificadas, que funcionan con un sistema laboral súper especializado.

En los capítulos “Burdeos” y “Crus” se acicatea la perspectiva de la construcción sionatural de

1 Paráfrasis del tipo de formulaciones que encontramos en la obra de Tim Ingold (2000). En referencias finales agregó datos.

Burdeos como una comarca nodal de las comunicaciones en general —Bataillon *dixit* (p. 49)—, y productora y comercializadora de vinos en particular. La economía política es el factor clave en los albores del mercantilismo para entender la creación de zonas especializadas en la producción de mercancías que se valoran en la lógica de los intercambios ultramarinos y en la afirmación de los consumos suntuarios, que más adelante serán desplegados hacia las colonias en dimensiones masivas, para consolidar el capitalismo como forma de explotación y generación de ganancia en el sistema mundial. Eric Wolf (1987) trata el tema con maestría en *Europa y la gente sin historia*, al igual que Sydney Mintz (1996), en *Dulzura y poder*.

Encuentro varios correlatos en la reconstrucción histórica que comparte Hernández López. Dada la limitación de espacio en esta presentación, elegiré algunos que me parecen importantes para no perder de vista el hilo de su demostración. El cultivo de la vid, la calidad del vino y la comercialización adquirieron relevancia política y económica a lo largo de los siglos en la medida en que se abrieron las perspectivas de lucro. Esto condujo a la institucionalización, es decir, a la creación de normas y funcionarios de gobierno especializados en hacerlas respetar, así como a la red de intermediarios comerciales que hicieron posible la exportación y movilización de capitales para abrir nuevas áreas de cultivo y desarrollar innovaciones tecnológicas. Aquí es fundamental el papel de los holandeses flamencos que desecaron las zonas pantanosas e inundables de Burdeos. A lo largo de este proceso, las afinidades y los gustos fueron cambiando, pero se establecieron los primeros sistemas de asignación de precios y controles de calidad.

La historia de las bebidas alcohólicas no sería fiel si desestimase el tema del fraude o la adulteración, sobre todo, subrayo, cuando nos referimos a la fase de producción mercantil. Suponemos que desde siempre los grupos humanos buscaron y ensayaron

recetas para añadir ingredientes que mejoraran los sabores o ayudaran a incrementar el rendimiento de los alimentos y bebidas, en especial en periodos de escasez. El capítulo “Fraude” es valioso porque informa cómo las prácticas de adulteración del vino se intensificaron y en consecuencia fueron denunciadas y prohibidas en el marco institucional referido, con las herramientas de la justicia penal, fiscal, administrativa, los discursos de la salud pública, la moral y el conocimiento científico (p. 109). En relación con este último componente, la química apareció en escena como un nuevo dispositivo de saber cuya consecuencia directa sería una especie de estabilización del saber enológico, que entonces adquiriría la reputación de ciencia. Una ciencia utilitaria al servicio de la industria de los alimentos en general que, en el caso de las bebidas fermentadas, como el vino y la cerveza, avivaría las polémicas y disputas sobre la autenticidad o artificialidad que distingue un producto de otro. La homogeneización y el control total de los procesos bioquímicos, antes dependientes de las técnicas tradicionales, es un asunto que desborda la llegada de este saber como único modo de proceder en la elaboración de bebidas. Por ello hoy resulta una variación en el *marketing* que se esfuerza por recuperar los sabores y saberes vinculados al terruño.

La filoxera es una enfermedad causada por el insecto *Phylloxera vastatrix*, cuyo efecto es la muerte de las hojas de la vid, que impide que la uva llegue a su madurez. Esta plaga tuvo un impacto devastador entre 1863 y 1930. Quizá fue transportada de Estados Unidos a Europa. A este insecto, la plaga y sus efectos está dedicado el capítulo “Filoxera”. A partir de los datos recabados, leo entre líneas una ecología política cuyos contornos se definen por la expansión desmesurada de los cultivos de vid para satisfacer la demanda y como respuesta de la naturaleza —la agencia de los insectos— ante la homogeneización de los paisajes bioculturales. La crisis de la filoxera tiene dos consecuencias importantes:

1) la intensificación de la investigación científica destinada a prevenir y erradicar este tipo de plagas: las políticas fitosanitarias como saber práctico de otras ramas, como la patología vegetal, la genética y la fisiología vegetal de la viticultura (p. 142), y 2) las crisis en los sistemas agroindustriales, que implican caídas drásticas en la producción, pero en el interés de los intermediarios y demás agentes comerciales la demanda debe satisfacerse, a pesar de alentar prácticas fraudulentas, como la falsificación o adulteración, y la química también puede servir para este fin. Pero lo que está en el eje de la perspectiva comparativa es que las crisis pueden llevar a la expansión de los cultivos más allá de sus confines agroecosistémicos, fuera de las zonas reconocidas por las DO, como en el caso del tequila en la crisis de 1997-1998, debido al siniestro por heladas históricas en la principal región agavera. Esto se observa con la expansión del agave azul en los valles semiáridos, incluso en los valles tropicales, de San Luis Potosí.

Lo que se entendió es que, si bien las indicaciones geográficas eran un camino sensato para asegurar la procedencia y calidad de los vinos, las crisis aludidas obligaban a reconocer que esto no era suficiente y que, además, deberían ponderarse los métodos y las técnicas como un saber propiamente legitimado por la tradición y la experiencia. Así, en 1935, se crearon las DOC, como una aproximación necesaria o vuelta a los lagares campesinos.

Acaso desde *Pueblo en vilo*, de Luis González y González (1979), pero con énfasis en los estudios sobre las sociedades rancheras impulsados por Esteban Barragán, en El Colegio de Michoacán, se consolidó una línea de investigación que destacó la fragua topofílica de identidades vinculadas y recreadas en virtud de sus quehaceres y formas de obtener el sustento, los frutos de la tierra que la colonizaron y la hicieron suya, la territorializaron, o de manera más vernácula y sensible, convirtieron la tierra en su terruño. El *terroir* francés se asemeja en varios aspectos al terruño del Occidente mexicano. Hernández

López sugiere con tino que el desplazamiento del significado de este término suele empantanarse en las complicadas digresiones de la estructura agraria y pasar inadvertido al ojo burocrático del funcionario que busca registrar la cantidad correspondiente a tributos o impuestos. Podríamos suponer que una cultura bordelesa subterránea siempre estuvo atenta, conmocionada, montada en bonanzas efímeras, capoteando y creando sus propias condiciones de reproducción y evidencia vital al combinar un poco de cada cosa, seguir sus inclinaciones culinarias y al mismo tiempo resistir y adaptarse a las embestidas de la legislación y las reglas del mercado.

Conscientes de este juego, teatro del mundo, los mexicanos buscamos cómo llevar agua a nuestro molino para insertar la especificidad allí donde las condiciones agroecológicas —el ingenio— lo permitieron, en mercancías a las que se les adhirió el terruño como sello de autenticidad. De las sociedades rancheras y la propia invención de la mexicanidad, el tequila surge preponderante en el escenario, con el queso de Cotija, las paletas y helados de La Michoacana, y aunque más modestos, de mi terruño inventado, el queso de tuna, el mezcal de salmiana y hasta las campechanas de Santa María del Río. Los sabores de la tierra, como la sal, dan sentido al terruño y no hay terruño sin olores y sabores. Por eso uno puede remontarse, fuera de un área geográfica determinada, al queso cotija, insustituible en la sopa de fideo o las flautas de pollo con ensalada y salsa verde de tomatillo. Señoras y señores, después de tanto vino, lo que uno quiere es maridar. El terruño en David Le Breton (2007) nos haría transitar por la senda de la memoria afectiva, sensitiva. El capítulo “*Terroir*”, con el que el autor encamina sus conclusiones, sugiere —así lo interpreto yo— que el pulque bueno y quizá barato es una obra de arte sacrificada por la modernidad política cervecera, que sobrevive en el reducido gusto de paladares que logran solazarse y punto. Es probable que la industria tequilera sea una perversión acumulada desde

tiempos de las haciendas, que ya no permite fincar el terruño como saberes locales, pero en el caso de los mezcales, aún se respiran aromas únicos vinculados a la economía moral de los pueblos oaxaqueños, como nos recuerda Raúl Zamora (2020) en su tesis de maestría sobre los destilados agaveros de Sola de Vega, Oaxaca.

De las conclusiones que presenta Hernández López, me adhiero a todas. No sólo he de decir que son atinadas y consecuentes con su exposición a lo largo de la obra. Retornar y reconocer el terruño, lo local, la comunidad, comarca o región como principio de la calidad, la diversidad y el abanico de sabores, ya sea de los vinos o los destilados de agave, viene a moderar la ingente y contraproducente política de los consejos reguladores que pueden someter y hacer desaparecer los finos matices agrobiológicos y culturales. El precio y la calidad son construcciones sociales y comerciales. Así como hay vinos caros que saben horrible, algunos mezcales de excelente factura e inigualable sabor se paladean sin etiqueta y gracias a los vínculos y la amistad con los arriesgados viajeros que llegan al pie de los palenques y nos comparten una bebida no anudada por completo a los circuitos comerciales. Nuestro autor dice que todavía estamos a tiempo de valorar lo local por lo local mismo y de construir esquemas de protección y conservación de los patrimonios vino-mezcaleros que respondan con legitimidad a los saberes y prácticas locales. Esto sería lo deseable. Lo que se atisba en el horizonte mexicano en relación con los mezcales es una transformación radical de los paisajes agaveros biodiversos que se encaminan hacia los monocultivos de especies de crecimiento rápido y mayor productividad. Sin duda, y con esto

concluye la obra, requerimos impulsar formas de regulación municipales que nutran y alienten la diversidad. Las DO y DOC no pueden basarse en criterios de mercado, sino en una valoración justa de los conocimientos y técnicas situadas, probadas, que reconozcan las sutilezas olfativas y del paladar como testigos de la historia.

El 26 de mayo de 2021, el autor, Rogelio Luna Zamora de la Universidad de Guadalajara y un servidor presentamos el libro de manera virtual. Coincidimos en la aportación que brinda a los estudios culturales y la provocación que lanza desde la perspectiva histórica fundada por Fernand Braudel: un tema tratado como un proceso de larga duración. Al calor del diálogo, pusimos sobre la mesa algunas preguntas que llevarán de la mano al lector interesado: ¿qué tipo de fisuras o rompimientos se producen cuando los patrimonios se recuperan en el tiempo de las industrias alimentarias, gastronómicas y el turismo de masas? Cuando hablamos de la moda de los mezcales, ¿en qué punto cabe distinguir la idea de arte-oficio empeñado en el mantenimiento de los gustos locales? Todavía, aseveramos los tres, faltan mayores indagatorias para evaluar las transformaciones en los paisajes y sus impactos en la biodiversidad cuando la industria recurre al monocultivo para satisfacer la demanda del mercado. Ahí donde es posible identificar las semejanzas y los contrastes, los mezcales, a diferencia de la industria tequilera, siguen representando un escenario, una posibilidad real de fortalecer las identidades asentadas en los territorios ejidales y comunales. En los mezcales hay un camino para expresar la bioculturalidad en tanto patrimonio en un mundo globalizado. **D**

Bibliografía

- González y González, Luis, 1979, *Pueblo en viño: microhistoria de San José de Gracia*, El Colegio de México, México.
- Hernández López, José de Jesús, 2009, "Tequila: centro mágico, pueblo tradicional. ¿Patrimonialización o privatización?", en *Andamios*, vol. 6, núm. 12, pp. 41-67.
- , 2013, *Paisaje y creación de valor. La transformación de los paisajes culturales del agave y el tequila*, El Colegio de Michoacán/ Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor, Zamora.
- Ingold, Tim, 2000, *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*, Routledge, Londres y Nueva York.
- Le Breton, David, 2007, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Nueva Visión, Buenos Aires.
- Mintz, Sydney, 1996, *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI Editores, México.
- Wolf, Eric, 1987, *Europa y la gente sin historia*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Zamora, Raúl, 2020, *El mezcal de Villa Sola de Vega. Proceso de producción, comercialización y economía moral*, tesis de maestría en antropología social, El Colegio de San Luis-Programa de Estudios Antropológicos, San Luis Potosí.