



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados
Universidad de Santiago de Chile

VINO MEZCAL: LA OTRA HISTORIA DEL TEQUILA Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN*

Mezcal wine: The other history of tequila and its Appellation of Origin
Vinho mezcal: A outra história da tequila e da Denominação de Origem

Volumen 13, número 38, 156-170, enero 2026

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/z9h59627>

Diana Carrano Aguayo

Universidad de Guadalajara
Jalisco, México

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-7061-8258>

dcarrano@rocketmail.com

Recibido

17 de marzo de 2025

Aprobado

18 de julio de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

**DOSSIER Patrimonio etílico:
Paisajes y espacios de
producción, circulación y
consumo**

*Proyecto inscrito en los Diálogos del Arenal en el Paisaje Agavero. Museo Interpretativo del Paisaje Agavero de Arenal, Jalisco, México.

Cómo citar

Carrano Aguayo, D. (2026). Vino mezcal: La otra historia del tequila y la Denominación de Origen. Rivar, 13(38), 156-170, <https://doi.org/10.35588/z9h59627>

ABSTRACT

This study analyzes the relationship between local knowledge and the Tequila Appellation of Origin in Mexico. The objective is to highlight how regulatory and commercial processes, driven by governmental and industrial interests, have excluded historical communities linked to the production of vino mezcal, the predecessor of tequila. The hypothesis argues that the Appellation of Origin, rather than protecting local traditions, has generated productive delocalization that strips these communities of their historical and cultural recognition. The methodology is historical-analytical, based on the review of primary sources about the colonial estanco system of vino mezcal and Gilberto Giménez's theoretical analysis of the symbolic production of territory. Among the main results is the loss of diversity in production processes and raw materials, as well as the marginalization of traditional producing regions such. The study proposes reconstructing the history of tequila from its community roots as an act of historical justice and the recognition of intangible cultural heritage.

KEYWORDS

Intangible cultural heritage, traditional knowledge, Appellation of Origin, cultural identity.

RESUMEN

Este estudio analiza la relación entre los saberes locales y la Denominación de Origen del tequila en México. El objetivo es visibilizar cómo los procesos de regulación y mercantilización impulsados por intereses gubernamentales e industriales han excluido a comunidades históricas vinculadas con la producción del vino mezcal, antecesor del tequila. La hipótesis sostiene que la Denominación de Origen, lejos de proteger las tradiciones locales, ha generado una deslocalización productiva que despoja a estas comunidades de su reconocimiento histórico y cultural. La metodología empleada es de carácter histórico-analítico, basada en la revisión de fuentes primarias sobre el sistema colonial del estanco del vino mezcal y el análisis teórico de la producción simbólica del territorio, según Gilberto Giménez. Entre los resultados destaca la pérdida de diversidad en los procesos y materias primas, así como la marginación de regiones tradicionales. El trabajo propone reconstruir la historia del tequila desde sus raíces comunitarias como un acto de justicia histórica y de reivindicación del patrimonio cultural.

PALABRAS CLAVE

Patrimonio cultural inmaterial, conocimientos tradicionales, Denominación de Origen, identidad cultural.

RESUMO

Este estudo analisa a relação entre os saberes locais e a Denominação de Origem da tequila no México. O objetivo é dar visibilidade a como os processos de regulamentação e comercialização, impulsionados por interesses governamentais e industriais, excluíram comunidades históricas ligadas à produção do vinho mezcal, precursor da tequila. A hipótese sustenta que a DO, em vez de proteger as tradições locais, gerou uma deslocalização produtiva que despoja essas comunidades de seu reconhecimento histórico e cultural. A metodologia é de caráter histórico-analítico, baseada na revisão de fontes primárias sobre o sistema colonial do estanco do vinho mezcal e na análise teórica de Gilberto Giménez sobre a produção simbólica do território. Entre os principais resultados, destaca-se a perda da diversidade nos processos e nas matérias-primas, bem como a marginalização de regiões tradicionais produtoras. O estudo propõe reconstruir a história da tequila a partir de suas raízes comunitárias, como um ato de justiça histórica e de reconhecimento do patrimônio cultural imaterial.

PALAVRAS-CHAVE

Patrimônio cultural imaterial, conhecimentos tradicionais, Denominação de Origem, identidade cultural.

Introducción

Algunas bebidas alcohólicas con pasado histórico, como el tequila, han sido protegidas por la Denominación de Origen, bajo este esquema en ciertos casos, tanto los lugares como las comunidades de origen quedaron borrados. Es ahí donde surge la pregunta: por qué no se ha reivindicado a los grupos que poseían el «saber hacer», a los espacios que contribuyeron a la consolidación de estas bebidas y por qué el tequila lleva el nombre de una sola población, la del pueblo de Tequila cuando existían otras localidades que también lo producían.

El devenir de la bebida se ha ido recuperado gradualmente por varios investigadores empeñados en el tema (Muriá, 1990; Luna, 1991; Valerio, 2003). Gracias a ellos, se ha reconstruido el pasado de los destilados del mezcal. Por estos estudiosos hoy sabemos más sobre los personajes más importantes involucrados en la producción de la importante bebida, así como del método utilizado desde antaño. Sin embargo, tanto los grupos como sus localidades han sido omitidos en los relatos históricos del vino mezcal, nombre que fue sustituido por el de tequila.

De ahí que sea necesario continuar con esas pesquisas para iluminar la historia del vino mezcal, presentando a sus personajes y lugares fundacionales, fundamentales para la comprensión de su evolución. Aquellos espacios que, por ser pequeños o por no haber trascendido en el tiempo, quedaron ocultos. También es clave indagar por qué la bebida adoptó el nombre de tequila y no de mezcal.

Más allá de la Denominación de Origen, en México es importante concebir al tequila como un patrimonio vivo e inmaterial, ya que se percibe mediante los sentidos (Merino, 2019). Siendo patrimonio, es indispensable tener en cuenta que estuvo inmerso en un proceso histórico que valida su existencia. Dicho proceso se enmarca en su localización geográfica, en quienes interactuaron con ese lugar y en el propio producto que ya era un símbolo de la entidad.

En la Denominación de Origen del tequila, encontramos visos de exclusión de elementos históricos importantes para lo que constituye la identidad mexicana. Si bien la Denominación de Origen es indispensable para la protección y mercantilización de ciertos efectos que tradicionalmente se elaboraban en algún lugar del mundo, los cuales se fueron ajustando a patrones capitalistas; ni los lugares, ni los grupos productores, ni el propio nombre de la bebida: vino mezcal, se han reivindicado.

El argumento que guía a esta propuesta es el de Gilberto Giménez, vigente para los objetivos de este trabajo, en el que se pretende mostrar «de qué manera el territorio es producido, regulado y protegido por intereses de grupos de poder» (Giménez, 2005), en este caso por organizaciones gubernamentales y la industria del tequila en México; quienes conjuntamente han decidido, con cierta arbitrariedad, la designación de ubicaciones geográficas y empresas productoras incluidas en la Denominación de Origen, así como el nombre de la bebida: tequila para cualquier localidad productora.

Siguiendo a Giménez, se pretende indagar en qué medida el espacio ha sido configurado desde una perspectiva «utilitaria y funcional», y en qué medida desde una perspectiva simbólico-cultural. Es decir, cómo los intereses económicos han influido y cómo se han

instrumentalizado los argumentos culturales para definir las áreas protegidas por la Denominación de Origen. Todo ello debe contextualizarse en un mundo interconectado, en el que se establecen «territorios de la globalización» mediante la adaptación de normas de producción para ingresar a los mercados internacionales.

Desde el punto de vista metodológico, este trabajo se enmarca en una perspectiva cualitativa y crítica. La estrategia metodológica se articula a partir de la revisión y análisis de fuentes documentales —como decretos oficiales, normas técnicas, publicaciones institucionales y comunicados del Consejo Regulador del Tequila—, así como de estudios académicos previos que abordan la historia del vino mezcal y las denominaciones de origen en México. Se trata de examinar cómo se ha construido un régimen territorial y simbólico que combina intereses económicos, estrategias legales e imaginarios culturales. El método histórico comparado, aunque en menor medida, permite identificar la evolución de estas prácticas desde una tradición productiva amplia hasta su confinamiento actual bajo lógicas globalizadas.

Por todo ello es necesario regresar a la incipiente historia de los destilados del mezcal en el punto en que la elaboración y distribución de este aguardiente fue controlado por la Corona Española mediante un mecanismo, el estanco de vino mezcal, en donde se reflejan las marcas geográficas de las comunidades involucradas en su proceso hacia la creación de la naciente industria tequilera y a la nomenclatura con la que nació la bebida: vino mezcal.

En el esquema del estanco, los lugares que integraban la dinámica productiva y de consumo han permanecido en la sombra y fueron sustituidas por referencias construidas por el discurso mercantil moderno del tequila y por la aceptación en la Denominación de Origen. De ahí la necesidad de rastrear diacrónicamente los orígenes del producto, es decir, desde una perspectiva histórica y regional para «darle a cada uno lo que es suyo», esto es, como un acto de justicia histórica.

El estanco de vino mezcal, durante los siglos XVI al XIX, funcionaba integrando a localidades que formaron parte de la dinámica mercantil de esta bebida. Dichos lugares no solo fueron centros productivos, sino que formaban parte del entramado operativo del estanco, lo que en efecto contribuyó al posicionamiento del destilado en la preferencia de quienes lo demandaban. Pero iniciemos con el abordaje del sistema del estanco de vino mezcal a mediados del siglo XVIII, momento en que se instauró este mecanismo permanentemente. Este será el contexto de la discusión sobre los efectos de la Denominación de Origen del Tequila y su aplicación en la República mexicana.

El sistema del estanco de vino mezcal

Para rastrear el origen del vino mezcal es necesario adentrarnos en la administración colonial española, donde se solía otorgar la concesión de producción y venta de algunos bienes de la tierra mediante el sistema del estanco. Es el caso de los destilados del mezcal, que incluía también al de cocos, los cuales fueron prohibidos durante el virreinato con la finalidad de proteger a las bebidas importadas desde la península ibérica y como una medida de control de la embriaguez.

El estanco debe entenderse como un monopolio sobre la venta de un producto particular, el cual podía estar a cargo de la Corona, un cabildo o una institución y otorgándose mediante un contrato que permitía a un concesionario su elaboración y comercialización. Dependiendo del contexto socioeconómico y la época en la que estuvo en vigor, el estanco tenía particularidades, pero en general, implicaba la regulación y control del comercio de ciertos bienes, como el vino mezcal, que terminó por llamarse tequila (Machuca et al., 2013).

La adjudicación del privilegio se llevaba a cabo mediante «remate público», en donde se otorgaba a la mejor oferta en pesos y en un territorio delimitado por las autoridades, que generalmente seguía los límites jurisdiccionales de las provincias. Su funcionamiento dependía del estanquero, que a su vez subarrendaba a los asentistas, a quienes también se les llamaba estanqueros. Habitualmente estos asentistas llevaban el producto por toda la zona autorizada para su elaboración y comercialización.

El primer remate del estanco de vino mezcal tuvo lugar entre los años de 1637 a 1652. El segundo fue de 1672 hasta 1701, y su establecimiento definitivo inició en el año de 1758, ya en el marco de las Reformas Borbónicas, cuyos objetivos eran tener más control en los reinos de ultramar y mayores beneficios económicos (Machuca et al., 2013). Cabe decir que fue tan lucrativo, que desde su apertura se recaudaron recursos para la obra pública en la capital del reino, Guadalajara.

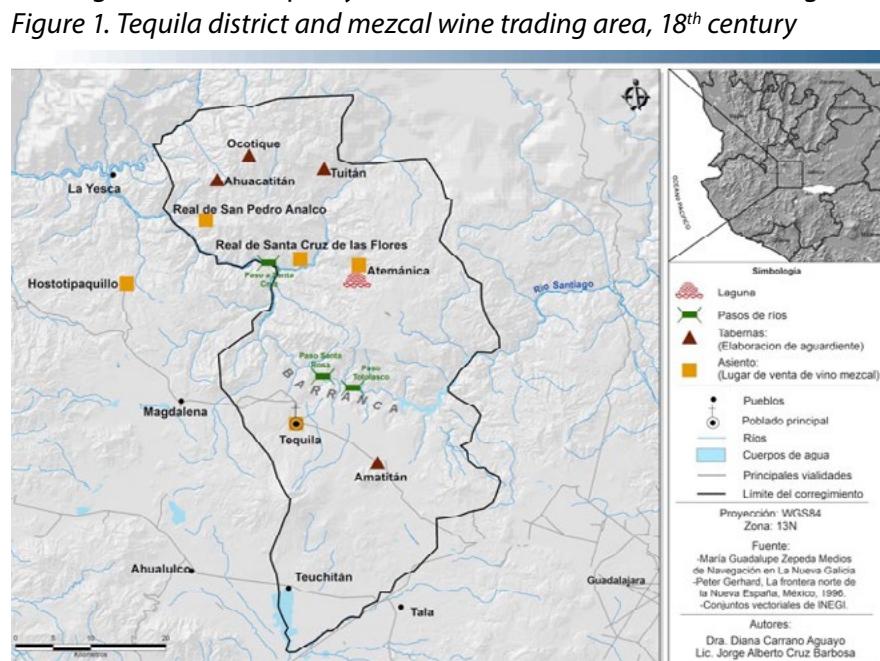
Como se señaló, pasada la primera mitad del siglo XVIII se autorizó permanentemente la elaboración y distribución de vino mezcal, ajustándose poco a poco a la normativa impuesta por las autoridades locales y obteniendo el beneficio del pago de impuestos correspondientes al derecho de criba (la criba o pellejo de un animal, era el recipiente en donde se fermentaba el vino mezcal) y alcabala, que refiere al pago que se aplicaba a las transacciones comerciales.

En una breve descripción del funcionamiento del estanco encontramos al asentista, en quien recaía toda la dinámica productiva, distributiva, administrativa y de policía. Era él quien echaba a andar el engranaje de su comercialización que incluía a los productores, distribuidores, administradores y apoderados, quienes generalmente eran los alguaciles de las localidades, así como comisarios que atajaban el contrabando (Fernández y Carrano, 2023).

El caso mejor documentado del establecimiento definitivo del estanco de vino mezcal se halla en el del corregimiento de Tequila, a mediados del siglo XVIII, marca inicial de la región tequilera. Para 1801, la jurisdicción convirtió la producción del destilado del mezcal en su principal actividad: de ella se sostenía cultivando al año entre «40 a 50 mil mezcales y de ellos saldrá de vino como 2 mil barriles que salen a expenderse a varios lugares y aquí».¹

En cuanto a las zonas de producción y comercialización, existe evidencia de la presencia del aguardiente que incluía a los pueblos de indios de Tequila, Amatitán, Teuchitlán, Atemanica y una zona minera: el real de San Pedro Analco (Figura 1), aunque posteriormente se amplió el privilegio del estanco a una localidad aledaña, Hostotipaquito, que también era zona minera.

1 Archivo Histórico Municipal de Tequila, Caja 4.

Figura 1. Corregimiento de Tequila y zona de comercio de vino mezcal siglo XVIII

En el mapa correspondiente al corregimiento de Tequila en la segunda mitad del siglo XVIII se localizan las tabernas (fábricas) de vino mezcal, al sur de la barranca del Río Santiago, en el pueblo de indios de Amatitán, y al norte de la demarcación en las poblaciones de indios flecheros de Agucatitán, Tuitán y Ocotique, denominados de esa manera por ser los guardias de la frontera de la jurisdicción. Estos últimos evidenciaron su experiencia como productores de la bebida en un asunto sobre el reclamo del pago de la alcabala (impuesto), de la que estaban eximidos dada su condición de defensores de la Corona.²

El común denominador entre estos cuatro pueblos es que se desarrollaron como productores de la bebida de mezcal, a uno y otro lado de la frontera natural, la Barranca del río Santiago. Amatitán proveía a las poblaciones del valle, incluida la capital, así como al occidente ulterior del Reino. En cuanto a los pueblos milicianos norteños de la zona minera, satisfacían la demanda local y probablemente a las otras zonas mineras aledañas.

Lo que debe subrayarse de la historia del vino mezcal en esta zona es que, al declinar la actividad del centro minero de San Pedro Analco, no se tienen más noticias de las poblaciones indígenas productoras del destilado, mientras que el pueblo de Amatitán quedó integrado en lo que hoy se conoce como la región tequilera por excelencia, constituyéndose como una de las localidades más importantes para esta actividad.

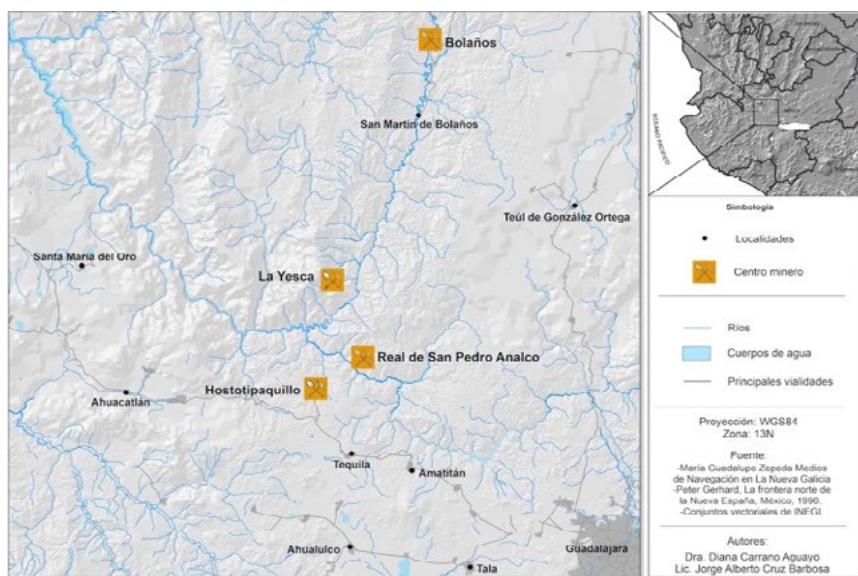
En cuanto a las localidades que expendían la bebida, encontramos al pueblo de Atemanica, que abría el camino hacia la región minera del corregimiento, así como a la población de Hostotipaquito, donde también se extraían recursos minerales. En la reconstrucción de

2 Archivo Histórico Municipal de Tequila, Caja 2.

los traslados de mercancías —mediante recuas de mulas o en barcazas que navegaban en aguas turbulentas— se identificaron una serie de pasos importantes, puentes o caminos transitables por la accidentada Sierra Madre Occidental, como los de Santa Rosa y Totolasco en el fondo de la barranca del Río Santiago, y cruzando la depresión, otro paso relevante que daba acceso al mineral de San Pedro Analco (ver Figura 1).

Respecto a los puntos de consumo más importantes, se centralizaban tanto en la capital como en los centros mineros de la Nueva Galicia, localizados en la parte norte del corregimiento, que a esas alturas del siglo XVIII reportaban nuevas vetas de plata (Carrano, 2024). Estos eran el mineral de Bolaños y el Real de San Pedro Analco, que habían aumentado su población dada la atracción de cuadrillas de mineros interesados en la extracción del mineral (Figura 2). Adicionalmente, el centro minero de Hostotipaquito también demandaba bebidas alcohólicas, por lo que se le añadió a la delimitación permitida para su comercialización, más allá de la jurisdicción de Tequila.

Figura 2. Centros mineros en el área del corregimiento de Tequila
Figure 2. Mining centers in the Tequila idistrict area.



Fuente/source: Diana Carrano y Jorge Alberto Cruz.

En el mapa correspondiente se observan los centros mineros activos durante el siglo XVIII: Hostotipaquito y el Real de San Pedro Analco, que se integraban a un corredor cultural y minero que ascendía por los cañones hasta la Yesca, y de ahí hacia la zona minera de Bolaños, esta última de gran relevancia por su riqueza de plata, razón por la cual fue motivo de disputa entre dos jurisdicciones, la de la ciudad de México y la Nueva Galicia.

El real de Bolaños adquirió su propio estanco, pero exclusivamente para la distribución de vino mezcal entre los años de 1803 y 1808. Los requerimientos y el tiempo de disfrute del privilegio se extendían por cinco años, como se solía conceder en Tequila. El permiso era para que solo quien adquiriese el asiento pudiera introducir la bebida en la demarcación

de Bolaños. En aquel tiempo el asiento recaía en Nicolás López Portillo, quien ya lo había gozado por cinco años.³

Lo curioso del caso es que se llevaron a cabo treinta pregones y nadie salió a ofrecer «posta» o dinero por estanco de vino mezcal. Ello lleva a pensar que ya no era rentable la venta de alcohol en este poblado dado que las vetas del mineral se fueron agotando, y con ello, el número de pobladores. En este caso, el asunto de sacar a la venta el estanco se dirimía en la Ciudad de México, pero también se involucraba tanto a la población de Colotlán como a la cabecera de la jurisdicción de Tequila, para que se llevaran a cabo más pregones del estanco en estos lugares.

El fiscal de la hacienda pidió incluso que Nicolás López Portillo ofreciera las cuentas de sus ganancias en los años que disfrutó del estanco. El objetivo era que alguna otra persona se interesara por el privilegio, ya que López Portillo ofreció solo 116.50 pesos al año por su arriendo, cantidad ínfima si se compara con los 2,150 pesos que se pagaron en la jurisdicción de Tequila en el año de 1801.

Las cuentas que presentó López Portillo para el año de 1803 fueron las siguientes. La ganancia bruta en el quinquenio de 1803 a 1808 fue de 52,696 pesos. Deduciendo los gastos que derogaba la operación, la venta del mezcal le redituó una ganancia líquida de 10,160 por el tiempo que se le concedió, que es el resultado de la resta del precio que pagó por el remate y la renta anual del estanco, que correspondían a 325 y 116.50 pesos respectivamente, más el pago de sus operadores en los pueblos de Chimaltitán, Huilacatil, Pochositán y Cocoasco y los cuatro puertos: Playa, Tepec, El Rincón y San Martín.

En ese tiempo fueron 11,828 botijas —o recipientes de vino mezcal— las vendidas por López Portillo. Si calculamos entre cinco y ocho litros por botija —que era la medida aproximada de la vasija— (Carrera Stampa, 1967: 16), arrojaría un total de más de 80 mil litros de vino mezcal comercializados en el periodo en que se le otorgó el permiso de producción y venta del destilado.

Finalmente, al no presentarse ningún otro postor, se le volvió a conceder el estanco de vino mezcal a López Portillo por una cantidad menor a la anterior: 100 pesos por otros cinco años. Es así como este Real estuvo inmerso en la dinámica de distribución del vino mezcal en un tiempo crucial para la consolidación del destilado.

Volviendo al área del corregimiento, los productores más experimentados eran los habitantes del pueblo de indios de Amatitán, quienes muchas veces debían trasladarse a otras localidades para desde ahí elaborar el vino que se les requería. En ese sentido el pueblo de Amatitán concentraba el «saber hacer» del vino mezcal, lo que quedó evidenciado en un bando exclusivo para la población, que lo designaba como el lugar «de principal fábrica de ese vino».⁴ Desde ahí se distribuía a otras localidades como «Tala y Hostotipaquito o hacia la cabecera de la jurisdicción, lugar de paso de los productores de tierra caliente como Tepic, Acaponeta y Centipac, entre otros y hacia la capital del reino Guadalajara» (Carrano, 2024).

3 Archivo General de la Nación, Oficio de Hurtado, 1705-1869.

4 Archivo Histórico Municipal de Tequila, Caja 2.

Ello se constata en un litigio de 1779 entre el indio de Amatitán Juan Loreto de Híjar, principal productor de la bebida, y su compadre Marcelo Cortés, avecinado en el pueblo de Tequila. La relación comercial consistía en que Juan Loreto producía el vino mezcal y Cortés lo comercializaba fuera de la demarcación. El problema surgió porque no se pagó totalmente el derecho de cribas, impuesto tasado sobre la medida del odre en que se fermentaba o transportaba la bebida. Los dos personajes fallecieron y las familias debieron lidiar con el pago del adeudo.

El ejemplo muestra que eran los habitantes del pueblo de indios de Amatitán quienes fabricaban la bebida. Otro caso fue el del cacique de Amatitán Felipe Díaz, quien tuvo que trasladarse con todos sus implementos al pueblo de Atemanica para fabricar el vino. También evidencia que la cabecera del corregimiento, Tequila, fungía como el punto de dispersión del vino mezcal hacia distintas latitudes (Carrano, 2024).

Así, el poblado de Tequila actuaba como el distribuidor del vino mezcal, dado que era la cabecera de la jurisdicción y pasó obligado hacia el occidente ulterior del reino, ya que contaba con una garita o puesto donde se cobraban los impuestos sobre mercancías en tránsito. Esto convertía al pueblo en un punto central donde se conectaba con otros territorios de consumo. Hasta entonces, aún no despegaba la producción vino mezcalera dentro de Tequila, que tenía como principal actividad económica la siembra de caña y su transformación en dulce.

Dejemos hasta aquí la historia del estanco de vino mezcal en el corregimiento de Tequila. En esta breve descripción se puede observar la gestación de la región que daría cabida a las grandes industrias tequileras. La localización geográfica tanto de la cabecera del corregimiento, el pueblo de Tequila, como del de indios de Amatitán, fue fundamental, dado que las dos poblaciones funcionaron en armonía: una produciendo el vino mezcal, y la otra como el punto desde donde se dispersaba el producto.

Otro aspecto a considerar es que la parte norteña del corregimiento se estaba desarrollando como una subregión mezcalera, derivada de los pueblos de Tequila y Amatitán al sur de la Barranca, incluyendo a la red de caminos y puentes que se habían aprovechado para la movilización del producto. Sin embargo, este proceso se truncó al agotarse los yacimientos de plata, lo que provocó una disminución importante de consumidores y, con ello, el desinterés por adquirir el beneficio del estanco de vino mezcal. Una prueba es el número de botijas comercializadas en la zona: aproximadamente 16.000 litros al año, distribuidos en áreas de baja densidad poblacional.

El Real de Bolaños formaba parte de esta subregión de producción y consumo vino mezcalera. Su integración a la dinámica comercial le daba un lugar en el proceso de desarrollo hacia la industria del tequila, aunque quedó excluido al agotarse las riquezas minerales. Ello resultó en la partición de la región en gestación, la del sur, próspera y con un futuro prometedor, y la del norte borrada de esta historia.

Finalmente quedan dos aspectos a resaltar. El primero es la importancia de la participación de los pueblos de indios en la elaboración del vino mezcal, motivo por el cual este trabajo busca reivindicarlos en la incipiente historia de la bebida. El segundo, es resaltar el nombre con el que surgió el destilado: vino mezcal. Esta nomenclatura se utilizó hasta entrado el

siglo XX, y su transformación respondió a la designación del lugar de producción de vino mezcal más importante en ese tiempo, el pueblo de Tequila. Su rentabilidad como un producto de alto consumo generó que el nombre de este aguardiente continuara como «tequila», desplazando definitivamente al de «mezcal». Pero eso plantea un problema en las entrañas de la Denominación de Origen, como veremos a continuación.

La Denominación de Origen para el tequila

El beneficio de adquirir la Denominación de Origen (DO) para las bebidas alcohólicas es que otorga la garantía de autenticidad y de ser productos elaborados en la tierra de origen. La consecuencia del otorgamiento de la DO implica el reconocimiento y protección global de que dicha bebida cumple con las normas locales e internacionales acordadas, lo que se traduce en la certeza de ser un producto de calidad (Hernández y Ramírez, 2023). Sin embargo, al perseguir esa protección, algunos de los valores fundamentales de las bebidas se han perdido.

En el surgimiento de la DO en Francia, los grupos de productores vitivinicultores buscaron protegerse de la competencia que elabora vinos de baja calidad, sobre todo de aquellos de localidades que carecían de las características ambientales indispensables para un buen vino, poniendo en riesgo el prestigio y la calidad del producto. De ahí que el *terroir* fuera el elemento que apuntaló las regulaciones que protegían a dichos productores, mismas que fueron validadas por el Estado, es decir, fue un movimiento que comenzó de abajo hacia arriba.

Según José de Jesús Hernández, parafraseando a Dev Gangjee (2012), hay tres elementos que definen el *terroir* francés. El primero es que el producto debe estar asociado a la identidad regional, el segundo es la liga con la geografía física y con las condiciones ambientales del territorio, y por último, la interrelación entre los factores naturales y los humanos (Hernández y Ramírez, 2023), cuestión fundamental en el análisis de este trabajo.

En la definición del *terroir* francés, se observa la existencia de una correlación fundamental entre lo material y la acción humana, ahí radica el «saber hacer» que arraiga un producto a un espacio determinado, mismo saber que puede trasladarse a otros entornos similares que permiten redefinir la extensión del *terroir*. Esto se puede constatar en la expansión de ciertas regiones vitivinícolas aledañas a un espacio reconocido dentro de la DO, siempre y cuando cumplan con las especificaciones de las normas particulares, tanto para la materia prima como en la elaboración del producto.

Por otro lado, lo que se resalta en la idea del *terroir*, es que solo en esos espacios se pueden obtener las características distintivas de un producto, tanto físicas como ambientales (Hernández y Ramírez, 2023). En ese sentido, es difícil reproducir un producto en otro lugar sin condiciones similares, lo que hace único al género originario de determinado territorio. A lo anterior se agrega que el «saber hacer» no es espontáneo, sino transgeneracional, tratando de mantener los parámetros básicos para la elaboración del producto, arraigándolo aún más a un espacio y sin olvidar que esos saberes han evolucionado incorporando elementos que han beneficiado a la calidad de lo producido.

Un punto importante en la DO es la exigencia de que las características establecidas estuvieran íntimamente ligadas al espacio de producción, es decir, que «los productos tuvieran un nombre geográfico y que ese nombre debía servir para designar su origen localizado en un punto específico, [es decir] que las características del artículo fueran atribuidas al medio geográfico» (Hernández y Ramírez, 2023).

Lo anterior constituye a grandes rasgos la base para la DO, misma que ha tenido un proceso histórico en el que se han transformado y adaptado nuevos lineamientos para su aplicación al adherirse otras naciones. En esa transformación intervinieron tanto las necesidades de quienes generaron la creación de la DO, así como las condiciones particulares de las naciones que solicitaron su ingreso, como la adaptación de las regulaciones a la escala mundial en donde el concepto de *terroir*, en términos de localización geográfica, no se ajusta del todo a los ámbitos definidos.

Ahora veamos qué pasó con la DO en México. Tras el proceso de desarrollo de un reglamento para la elaboración del tequila, una vez que se abandonó el nombre de mezcal, en México desde el primer tercio del siglo pasado se establecieron ciertas normas impuestas por los organismos gubernamentales nacionales, que señalaban cuál sería la materia prima, cuál el tipo de mezcal, y cuántos los grados de alcohol y la proporción de destilado de la planta, así como la adhesión de otros azúcares, entre otras cosas. Cabe decir que el agave utilizado inicialmente provenía de diferentes variedades, no exclusivamente de la variedad *Tequilana Weber*, como ahora se estipula.

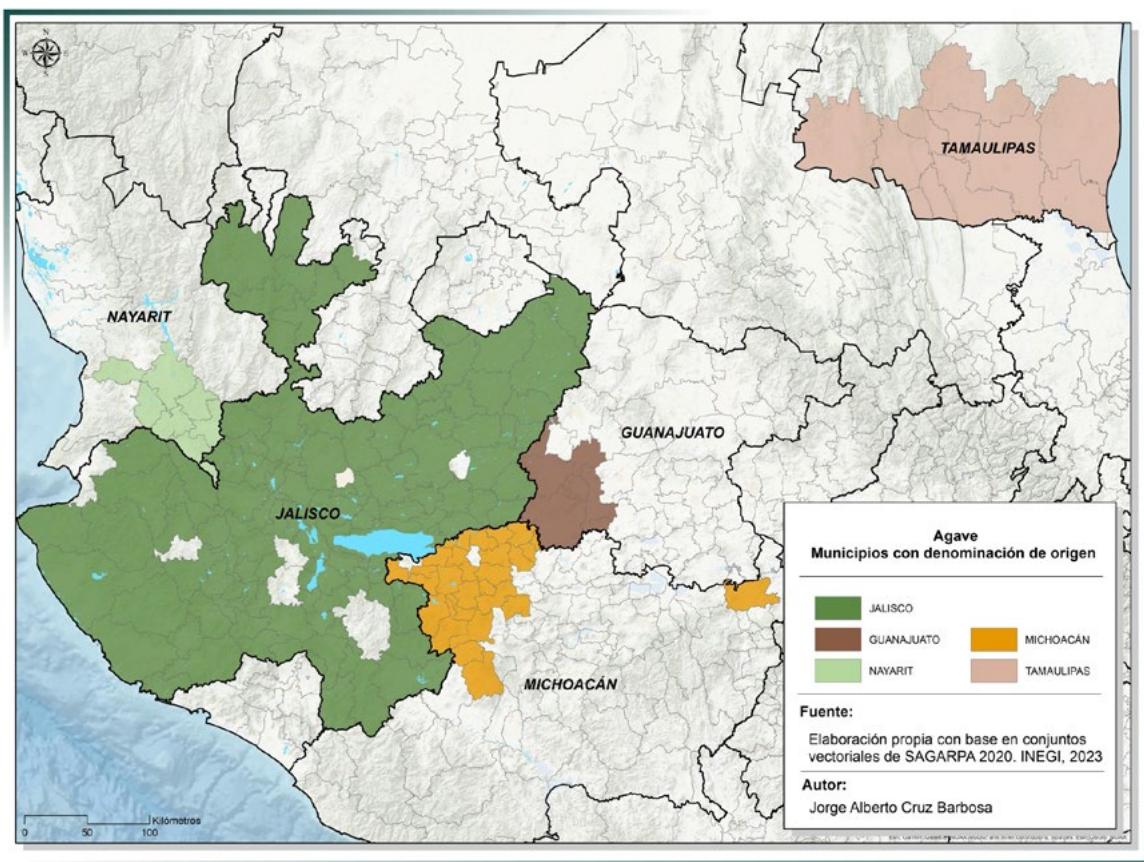
En ese marco, la adhesión del tequila a la DO, dejó fuera ciertos lineamientos que no se cumplieron al pie de la letra; esto es, que el producto llevase el nombre de la localización geográfica de su elaboración. Por el contrario, se recurrió a parámetros ambiguos al aceptar que la denominación pudiera representar a un artículo mexicano elaborado en ciertos lugares del país. Eso resulta en que se permitió que el destilado de agave proviniera de otros sitios de la nación en general, de una región delimitada por ellos, o de una localidad ligada al origen del producto (Hernández y Ramírez, 2023).

La historia de la Denominación de Origen Tequila en México inicia en el año de 1974, teniendo como protagonista a un productor de tequila y a la Cámara Regional de la Industria del Tequila de Guadalajara, quienes presentaron la petición para obtener la Declaratoria de Protección a la Denominación de Origen Tequila ante la Secretaría de Industria y Comercio, obteniéndola definitivamente a fines del mismo año (Hernández y Ramírez, 2023). El productor fue la tequilera Herradura ubicada en el pueblo de Amatitán en el Estado de Jalisco, cuestión que llama la atención pues es esta población la que se identifica como la principal productora de vino mezcal en el pasado.

Así, México se sumó a la Denominación de Origen Tequila utilizando el nombre «tequila» para la bebida que no necesariamente se producía en esa población, el municipio de Tequila, Jalisco. Es decir, la bebida no reflejaba la localización geográfica específica de su elaboración dentro del país, a pesar de llevar el nombre de una de las poblaciones productoras. El lugar de elaboración solo quedaba consignado en la etiqueta que también mostraba el tipo de tequila: blanco, reposado o añejo.

Ahora bien, Tequila es una de las poblaciones incluidas en las áreas geográficas de producción de Jalisco, junto con ciertos lugares de otros Estados: Guanajuato, Michoacán, Nayarit, colindantes con este Estado occidental, además de Tamaulipas que está ubicado al noreste de la República Mexicana (ver Figura 3) Como se observa, el nombre de la bebida no reivindica a los lugares originales de su producción, es solo una nomenclatura genérica de un producto que se conocía desde el siglo XVII como vino mezcal, apelativo tomado de una generalización para nombrar bebidas embriagantes, más la de la materia prima.

Figura 3. Mapa provisional de la Denominación de Origen en México
Figura 3. Provisional map of Designation of Origin in Mexico



Fuente/source: Jorge Alberto Cruz Barbosa.

Otra de las peculiaridades de la afiliación del tequila a la Denominación de Origen es que, en comparación con la DO francesa, detrás de la firma de adhesión no se hicieron presentes todos los productores de este aguardiente de mezcal, sino que fueron representados por funcionarios gubernamentales, como las Secretarías de Educación Pública, Relaciones Exteriores y Derechos de autor (Hernández y Ramírez, 2023), lo cual discrepa del movimiento que se originó entre los productores de vino francés que la estipularon en coordinación con el Estado.

Basado en lo anterior, se puede afirmar que existe una deslocalización de los centros de producción originales; de ahí que algunos se adjudiquen ser la cuna del tequila, antes vino

mezcal. Tal es el caso de la discusión entre los municipios de Amatitán y de Tequila, en el estado de Jalisco, dada la evidencia documental. De la producción ancestral de ambas entidades existen trabajos bien documentados que dan fe de su tradición mezcalera, como ocurre en el esfuerzo de las investigaciones de Claudio Jiménez Vizcarra (2008a, 2008b, 2009, 2010), Rodolfo Fernández y Diana Carrano (Fernández y Carrano, 2023; Carrano, 2024), entre otros.

Así, en contraste con esta breve descripción del surgimiento de la Denominación de Origen Tequila y la adhesión del tequila a la misma, se muestra que no es posible ajustar a México el concepto del *terroir* de la industria vitivinícola francesa, siendo un concepto toral que se asocia a los lugares con las comunidades productoras de esta bebida. El «saber hacer» se adaptó a las normas establecidas esencialmente por los productores organizados en la Cámara de la Industria del Tequila, y por encima de ellos, las instancias gubernamentales mexicanas que se ocupan de vigilar que el producto cumpla con los preceptos de higiene y salubridad.

En cuanto a la materia prima, en la primera norma impuesta para el tequila solía incluirse diversos tipos de agave. A saber: «chino, azul, bermejo, sigüin, moraneño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula, etcétera» (Lozano, 1995), para después limitarse solo a uno que le proporcionaba ventajas en su producción: el Tequilana Weber, borrando de la historia de la bebida que originalmente era llamada mezcal y la riqueza de la diversidad de las variedades de la planta que otorga características especiales a su sabor, cuestión que hoy es aprovechada por la bebida llamada «mezcal» del sur del país.

Otro aspecto que hay que contrastar es que las normas para la DO de vinos son más estrictas que las del tequila. Por ejemplo, para los vinos se exige mostrar «el número de cepas por hectárea, el rendimiento máximo, el grado alcohólico mínimo, la forma de elaboración (que refiere a métodos de verificación)», entre otros aspectos (Hernández y Ramírez, 2023). En el caso del tequila, no existe control o regulación sobre los períodos de siembra de la planta que a la larga consume los nutrientes de la tierra. En cuanto al contenido de mezcal, la norma permite adicionar alcohol de azúcar u otros saborizantes, consintiendo que se comercialicen los tequilas mixtos y el 100% de agave, lo que confunde al consumidor que no conoce las normas de producción del destilado.

Ni qué decir, por su parte, acerca de las áreas protegidas por la Denominación de Origen Tequila. Para ello tenemos el caso de Tamaulipas, en el extremo opuesto a la región tequilera occidental, con el territorio de Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl (ver Figura 3). El argumento para otorgar a los agricultores y productores de esta región el reconocimiento de la Denominación de Origen Tequila fue la petición para que se consideraran todos aquellos lugares en donde se cultivara el agave pertinente para elaborar «tequila» y que el aguardiente, que ahí mismo se producía, también llevara el nombre de tequila (Hernández y Ramírez, 2023).

Reflexiones finales

De lo anterior surgen las siguientes preguntas: ¿cuáles son las características geográficas que comparten todas estas localidades tan distantes unas de otras, unas ubicadas al occidente y otras al oriente del país? Además, ¿cuáles son las particularidades de las comuni-

dades cultivadoras y productoras y su relación con el área geográfica donde llevan a cabo el proceso de elaboración del tequila? Si no cuentan con las mismas condiciones de altura, humedad y tipos de tierra ¿qué los hace ser auténticos tequilas? Por otro lado, ¿por qué no se restituyó el nombre original de mezcal para salvar la deslocalización de los centros de producción? Cabe decir que a inicios del siglo pasado el destilado de agave ya se comercializaba como vino mezcal de tequila. El hecho de que se haya regulado, más o menos, el mismo proceso productivo, no es suficiente para el reconocimiento de la Denominación de Origen Tequila, pues se ha dejado fuera a las variedades de la materia prima y a la relación que debe existir entre localización geográfica y las comunidades productoras.

El análisis histórico y teórico realizado en este estudio evidencia cómo la Denominación de Origen del tequila, lejos de garantizar la protección y reconocimiento de los saberes tradicionales y las comunidades originarias, ha operado como un mecanismo de despojo simbólico y territorial. A partir de los intereses gubernamentales e industriales, se ha legitimado un proceso de deslocalización productiva que invisibiliza a los iniciales portadores del «saber hacer» del vino mezcal, afectando la diversidad cultural y biológica que caracterizó originalmente a esta bebida.

Es necesario repensar los marcos legales y normativos que rigen la Denominación de Origen del tequila para incorporar una visión más inclusiva y justa, que restituya la memoria histórica y el valor cultural de los pueblos productores como Amatitán y otras localidades tradicionalmente mezcaleras.

Reconocer el papel de estas comunidades en la construcción del patrimonio cultural intangible no solo es un acto de justicia histórica, sino una condición indispensable para fortalecer una identidad cultural basada en el respeto a la diversidad, la autenticidad y la sostenibilidad del territorio agavero.

*Proyecto inscrito en los Diálogos del Arenal en el Paisaje Agavero. Museo Interpretativo del Paisaje Agavero de Arenal, Jalisco, México

Declaración de autoría

Diana Carrano Aguayo: Conceptualización, análisis formal, investigación, metodología, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Referencias

Carrano, D. (2024). *Los corregidores de Tequila en la Nueva Galicia: Una institución de larga duración (1563-1789)*. Colección Estudios de la Humanidad. Universidad de Guadalajara.

Carrera Stampa (1967). *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente a la Real de Madrid, XXVI(1), 1-16.* https://www.academiamh.com.mx/wp-content/uploads/2022/08//MEM_T26_1967EDIT_N1.pdf

Fernández R. y D. Carrano (2023). *Tequila y su gente: Una historia paralela*. Colección Estudios del Hombre. Universidad de Guadalajara.

Gangjee, D. (2012). *Relocating the law of Geographical Indications*. Cambridge Press.

Giménez, G. (2005). Territorio e identidad: Breve introducción a la geografía cultural. *Trayectorias*, VII, 17, 8-24.

Hernández J. y Ramírez D. (2023). *La construcción de la Denominación de Origen Tequila*. El Colegio de Michoacán.

Jiménez, C. (2008a). *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila*. Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

_____. (2008b). *Amatitán. Particularidades de su gente, 1661-1791*. Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

_____. (diciembre de 2009). Reflexiones sobre el origen del vino mezcal-tequila: Mitos y verdades. El caso de Amatitán. En *III Simposio Internacional del Tequila*. Guadalajara, México.

_____. (2010). *La Cofradía de las Benditas Ánimas del Purgatorio de Tequila. Su participación en la formación del paisaje Agavero*. Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

Lozano, T. (1995). *El chinguirito vindicado: El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. Universidad Autónoma de México.

Luna, R. (1991). *La historia del Tequila, de sus regiones y de sus hombres*. Consejo para la Cultura y las Artes.

Machuca, P., Carrano, D. y Hernández, J. (2013). El estanco de vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos XVII-XVIII. *Letras Históricas*, 8, 71-100.

Merino, I. (2019). Patrimonio cultural inmaterial y bienes comunes: ¿Nuevos derechos de propiedad intelectual? *Derecho global Estudios sobre Derecho y Justicia*, 4(12), 89-99.

Muriá, J. (1990). *El tequila: Un boceto histórico de una industria*. Universidad de Guadalajara.

Valerio, S. (2003). *Historia rural jalisciense: Economía agrícola e innovación tecnológica durante el siglo XIX*. Universidad de Guadalajara.