

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México.

Moisés Gámez
El Colegio de San Luis, México.

Resumen

El objetivo de este trabajo es ofrecer indicios sobre la vitivinicultura en San Luis Potosí -espacio novohispano y en tránsito al siglo XIX- caracterizado por el predominio de actividades mineras y agrícolas. El artículo pretende mostrar las incipientes iniciativas de producción, distribución y consumo de vino local, en un espacio en el que la tradición define la producción de los llamados “vinos mezcales” y de otras bebidas alcohólicas generadas gracias al aprovechamiento de cactáceas y de maguey, así como el surgimiento de bebidas alcohólicas finiseculares como la cerveza.

Palabras clave: vitivinicultura, empresarios, México

Abstract

The objective of this article is to offer evidence of viti-viniculture in San Luis Potosí -territory novohispano and the transit to the 19th century- characterized by the predominance of agriculture and mining activities. The article seeks to describe the incipient production, distribution and consumption of local wine, in a territory where tradition defines the production of so-called "vinos mezcales" and other alcoholic beverages produced through the use of cactus and maguey plants, as well as the emergence of turn of the century of alcoholic beverages, such as beer.

Key words: viti-viniculture, entrepreneurs, Mexico

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

“Lo único que está por determinar, es cuál variedad de uva conviene más en este clima”

José Encarnación Ipiña

Introducción

Este trabajo se constituye en una primera aproximación al tema, pues no existen estudios que lo aborden de manera directa. Para ello, se han consultado fuentes preferentemente secundarias que permiten identificar brotes de viñedos de los cuales se producen vinos y aguardientes locales, la distribución de vinos de ultramar, así como la producción de los “vinos mezcales”. La reconstrucción se complementa con información de fuentes primarias, hemerográficas y relatos de viajeros.

Con el objetivo de contribuir al conocimiento sobre las sociedades vitivinícolas en general, considero que es relevante mostrar experiencias vitivinícolas en espacios en los que predomina la producción y consumo de otras bebidas, así como la importación de vinos de uva. Es decir, plantear la manera en cómo la producción y distribución de vinos locales surge a través de iniciativas de diversos emprendedores y al mismo tiempo cómo es inhibida, limitada o coexiste con la preponderancia de los “vinos mezcales”, aguardientes, cervezas y otras bebidas. El periodo de estudio es primordialmente el siglo XIX, aunque se ofrecen indicios de la vitivinicultura desde el periodo novohispano como una forma de brindar un sintético contexto histórico de largo plazo. El espacio de estudio es concretamente el valle de San Luis y su entorno inmediato, que de igual forma, es cambiante durante el periodo novohispano y el siglo XIX.

Los antecedentes: prácticas en torno al vino y su comercialización

Emplazado en el septentrión novohispano, en San Luis se pueden identificar redes comerciales para la importación de vinos y aguardientes a través de sistemas formales e informales; y se puede hablar de la existencia de estrategias de distribución legal e ilegal. Junto a ese panorama, también se generó un mercado regional norteño a partir de emprendimientos vitivinícolas locales.

Como es sabido, las redes comerciales para la venta de bebidas españolas en el mercado novohispano están originalmente ligadas a la disposición hecha por el rey Felipe II en 1595, que prohibió la plantación de viñedos y producción de vinos en Nueva España. Esa circunstancia permitió la llegada a Veracruz de vinos y aguardiente producidos en distintos espacios de España a través del puerto de Cádiz. Sin embargo, como se ha demostrado, se desarrollaron viñedos y se elaboró vino en diversos espacios novohispanos, siempre bajo la premisa de su recaudación fiscal.

Por la naturaleza de las actividades productivas en el territorio novohispano y su relación con los recursos naturales disponibles, así como por su relativa estabilidad, los asentamientos más numerosos se convirtieron en poblaciones en las que aparecían cada vez más el trazo, las necesidades de una ciudad y el consiguiente nuevo estilo de

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

vida. Así, esas poblaciones en las cuales predominaban los españoles, demandaban artículos y servicios, como el vino.

La colonización en el septentrión novohispano tuvo como lógica la explotación de metales preciosos en lo que más adelante se denominó Cerro de San Pedro. Es significativo dicho descubrimiento, pues dio origen a lo que después fue el pueblo de San Luis de Mesquitique Minas del Potosí, fundado a finales del siglo XVI, pueblo de europeos, principalmente españoles. Así que como en otros casos sucedidos en América -Chile y Argentina-, en San Luis es evidente el papel que cumplió la migración europea en la distribución y venta de vinos de ultramar, así como en el nacimiento y desarrollo de una vitivinicultura localizada.

El consumo según la historiografía, se caracterizó por las restricciones del cultivo de la vid y producción de vino por el temor de la Corona a que se afectaran los intereses comerciales, hacendarios y políticos de la península,¹ y por una permanente ilegalidad tanto en su producción como en su comercio. Por otro lado, se señala que el consumo de aguardientes por los novohispanos de la segunda mitad del siglo XVIII, era superior al abasto que se obtenía a través de las flotas españolas.² Corona ha demostrado que el establecimiento y cultivo comercial de los viñedos en la Nueva Vizcaya, no requerían de previa solicitud de licencias individuales, ya que se llevaban a cabo bajo el principio legal de su “antigua, quieta y pacífica posesión”,³ con lo cual, pone a debate la discrecionalidad en la aplicación de las Leyes de Indias en cuanto a la producción vitivinícola.

En San Luis eran frecuentes las denuncias por comercio ilegal de vino, en repetidas ocasiones llevado a cabo entre San Luis, León y Zacatecas, lo que reflejaba la posición de los comerciantes en torno al cartabón institucional durante el siglo XVII y XVIII.⁴ Los casos muestran las prácticas de venta ilegal, la evasión de pago de alcabalas, los procesos judiciales, las multas y las condenas.

Ante ese panorama, el comercio del vino era gravado junto con otros artículos, especialmente en situaciones concretas. A principios del siglo XVII, Leonel de Cervantes inició la construcción de las casas reales y de la cárcel en San Luis. Para ello, se impuso una contribución sobre la carne, vino, maíz y harina que entrase al pueblo;⁵ en cambio, no se autorizó que se gravara la plata, producto de mayor atención para la Corona. Por otro lado, habría más ocasiones en las que el cabildo solicitaría un gravamen a vinos y aguardientes, debido a los excesivos gastos en fiestas.

¹ Chevalier, François, *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVIII*, México, FCE, 1985, p. 89.

² Lozano, Teresa, *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, México, UNAM, 2005.

³ Corona Páez, Sergio Antonio, *Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya*, Torreón, Colección Lobo Rampante, Universidad Iberoamericana, 2003, p. 12.

⁴ Archivo Histórico de San Luis Potosí (en adelante AHESLP), Alcaldía Mayor 1613 (1) “Por denuncia de Lorenço de Aldana Diego López Cerrato por aver sacado vino deste pu(eblo)º sin manifestar”, 21 de febrero de 1613; AMSL 1613 (4) “Causa criminal en contra de Pedro López Borricón por ocultar las Reales Alcabalas al introducir en el pueblo, con su cuadrilla, pipas de vino y otras mercaderías, sin haberlas manifestado”, 13 de agosto de 1613; “Acusación en contra de Antonio Hernández Ávila (mercader) y a Juan de Neira, su compañero, por evadir la alcabala por compra de pipas de vino, y el expediente contiene diversos testimonios para probarlo”, 10 de julio de 1614.

⁵ Hernández Soubervielle, José Armando, *Un rostro de piedra para el poder. Las Nuevas Casas Reales de San Luis Potosí, 1767-1827*, El Colegio de San Luis, San Luis Potosí, 2012, p. 36.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

Por un bando expedido por el alcalde mayor en mayo de 1721, nuevamente se corroboró la venta clandestina de vinos de mesa, vinos de mezcal y otros brebajes. La situación se hizo más compleja, pues los mercaderes y tenderos alteraban sus pesos y medidas, con lo cual burlaban lo dispuesto por la fiel ejecutoría del Ayuntamiento. En esos años llegaban a San Luis aguardientes y vinos de Santa María de las Parras.⁶

Ahora bien ¿Cómo se vislumbra el comercio internacional del vino? Bonialian sostiene que entre 1680 y 1740 se estableció un tipo de “modelo semiinformal de comercio hispanoamericano” alternativo al oficial que funcionaba desde el último cuarto del siglo XVII hasta 1739, cuando se generó el conflicto bélico entre España e Inglaterra. Ese sistema funcionaba con flujos de carácter legal e ilícito, en el cual México se posicionó como el centro de la red. Así se generó un “eje intercolonial” e ilícito que iba desde el espacio peruano por la Mar del Sur, en el cual se movían mercaderías castellanas, europeas y asiáticas, que se reexpedían hacia Perú a través de embarcaciones limeñas; en contraparte, a México se enviaba plata, azogue, cacao y vino.⁷

Por su parte, Trujillo menciona que el comercio español de vinos y aguardiente a Nueva España fue significativo entre la última década del siglo XVIII y las dos primeras décadas del siglo XIX, a pesar de las dificultades que se presentaron en las transacciones mercantiles en dicho periodo, como consecuencia de los conflictos bélicos enfrentados por España con Inglaterra y Francia. Afirma que la venta y consumo de bebidas alcohólicas de España en las plazas mercantiles novohispanas como Veracruz, Guadalajara, Puebla, ciudad de México, Monterrey, Zacatecas, San Luis Potosí, Monterrey y Guanajuato, entre otras, permitió obtener ganancias considerables a las casas gaditanas, catalanas y comerciantes establecidos en Veracruz.⁸

Ese mercado era configurado por la importación de bebidas alcohólicas como el vino de la Rioja y Cataluña, de aguardiente conocido como de “primera prueba”, denominadas como de España y Catalana; de vino ligero conocido como chacolí, elaborado en el país Vasco y la zona de Cantabria; así como de los distintos vinos blancos, principalmente. Dentro de ese espectro de bebidas en el mercado novohispano, también se encontraban los vinos finos andaluces como los de la vinatería del Marco del Jerez, que en las distintas facturas de los barcos se les denominaban: Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Clarete, y/o Pedro Jiménez. En ese mismo grupo se encontraban los vinos de Málaga, el llamado vino garnacha –vino dulce con esa uva, vinos blancos de Santa Cruz Tenerife, vino grave, utilizado para consagrar-, así como una significativa comercialización de licores catalanes de Vilazar con sabor a limón, naranja, café, anisete, espíritu de rosas y canela.

La relación del comercio de vinos en el espacio novohispano adquirió una tesitura diferente a partir del siglo XIX. Desde una perspectiva general, Alatríste menciona que entre 1826 y 1851 el volumen de mercancías de intercambio con México fue sostenido con Inglaterra, Francia, Estados Unidos, Hamburgo y Bremen, sobresaliendo entre ellos Inglaterra. La composición de los intercambios estaba basado

⁶ Corona, S., *op. cit.*, pp. 48, 70.

⁷ Bonialian, Mariano, “México, epicentro semiinformal del comercio hispanoamericano (1680-1740)”, No. 35, *América Latina en la Historia Económica*, enero-junio de 2011, pp. 5-28.

⁸ Trujillo Bolio, Mario, “Exportación vitícola española al mercado novohispano. Las redes de realización y sus circuitos mercantiles, 1790-1810”, año 20, No. 2, *América Latina en la Historia Económica*, mayo-agosto, 2013, pp. 121-150.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

en artículos de metal (mercería, ferretería y quincallería), comestibles, papel, cristalería, loza, vidrio, carruajes, objetos de joyería y por supuesto los vinos.⁹ En ese contexto fue cuando en San Luis Potosí se dieron los más importantes emprendimientos sobre el cultivo de la vid y la producción de vinos de diversas cepas.

Los emprendedores vitivinícolas

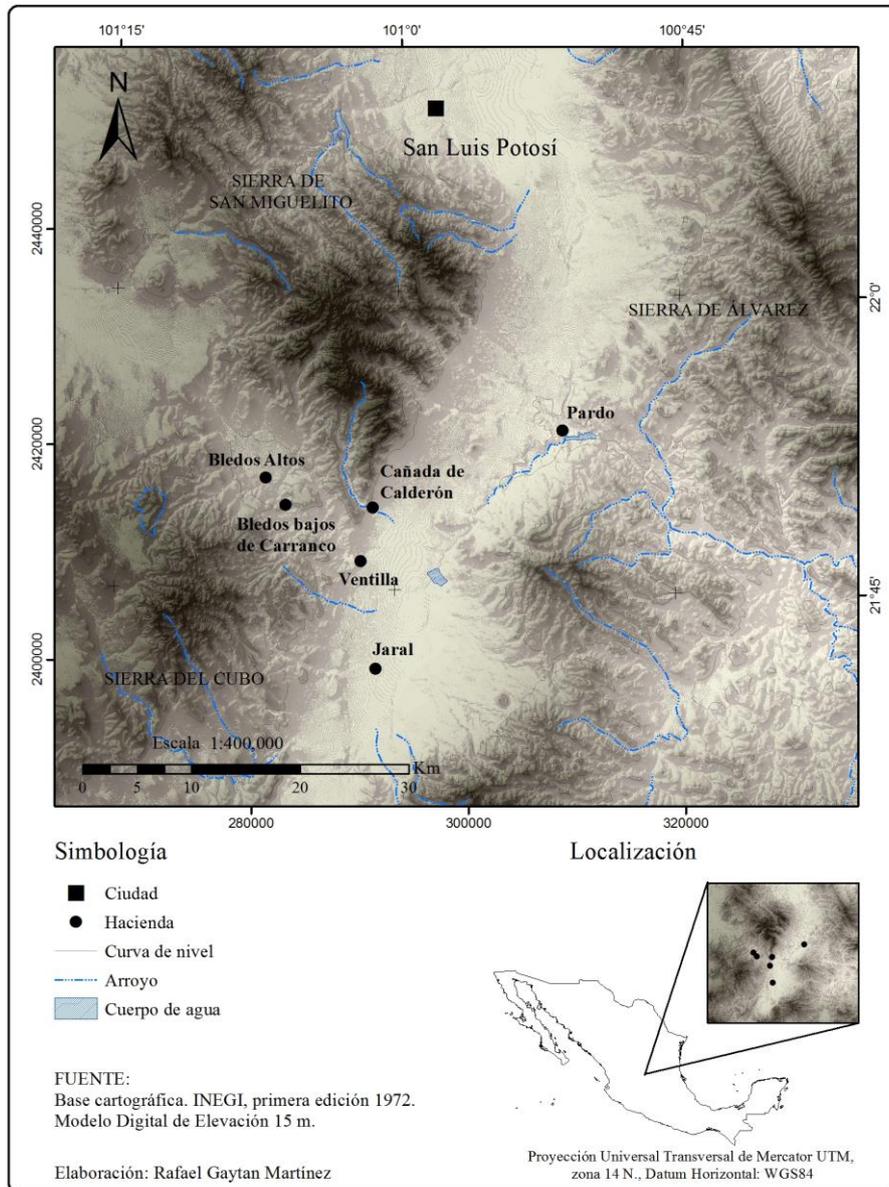
En torno al desarrollo de viñas, producción de vinos y su mercado en San Luis, se puede advertir el surgimiento de huertas con viñedos dedicados al autoconsumo, pero también destinados a un mercado interno que comprendió los centros mineros inmediatos y aledaños, así como dirigidos al uso de rituales religiosos.

De acuerdo a lo datos obtenidos hasta ahora, ese espacio de producción de vinos locales abarcaba algunos lugares del Valle de San Francisco y lo que Villaseñor y Sánchez refirió como Valle de Santa María del Río. El de San Francisco ya era conocido por los españoles antes de 1579. Era un espacio configurado geográficamente entre la sierra de Álvarez, la sierra de San Miguelito y la sierra del Cubo; hacia el siglo XVII limitaba con la villa de San Felipe, y la hacienda de La Pila en el Valle de San Luis (Valle de Tangamanga). Estaba comprendido por las haciendas del Jaral de Berrios, de Gogorrón y la de Bledos. (MAPA)

⁹ Alatraste Guzmán, Oscar, “México en la esfera imperial británica, 1763-1848. Un bosquejo de interpretación”, vol. 13, No. 16, *Decires*, Revista del Centro de Enseñanza para Extranjeros, primer semestre, 2011, pp. 5-52.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

Lugares vitivinícolas en San Luis



En principio se ha identificado una disposición de huertas con viñas situadas en la parte cercana a San Luis, en las cuales también se producía vino y aguardiente. Así, los indicios son localizados hacia mitad del siglo XVIII cuando se mencionaba la producción de vino en el Valle de San Francisco. Relata Villaseñor y Sánchez, que estando poblado de 304 familias de españoles y otras de indios y mulatos, la economía se basaba en la cría de ganado mayor y menor, así como “el de las semillas que producen las haciendas de labor, que pueblan el valle, en el que hay también algunas

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

viñas, de cuyas uvas hacen buenos vinos y aguardiente, y lo mismo sucede con las que se benefician en las cercanías de la ciudad de San Luis”.¹⁰

Santa María del Río, compuesto de dos congregaciones o pueblos, llamados el alto y el bajo, era habitado por otomies y mexicanos. Su clima templado favorecía el desarrollo de huertas, “copiosas en uvas, frutas, legumbres y flores”. Por su parte, el pueblo vecino de San Nicolás, era una república de indios con gobernador y alcaldes de la nación otomí. Entre las tres poblaciones sumaban alrededor de 471 familias, en los ranchos y haciendas comprendidas en ese partido, gobernado por un teniente de alcalde mayor, 157 familias de españoles, mestizos y mulatos.¹¹

Se pueden identificar algunas similitudes y diferencias respecto a otros casos en América. Según Lacoste, la tradición vitícola de Mendoza se remonta a la época colonial, pues poco después de fundada la ciudad (1561) los españoles introdujeron la vid. Pero para el caso mendocino, las viñas y bodegas crecieron durante el siglo XVII y se consolidaron en el siglo XVIII; casi toda la población se ocupaba en el proceso del cultivo de la vid, elaboración de vino, transporte a los mercados de consumo y comercialización de caldos.¹² Para San Luis no sucedió de esa manera, aunque los grupos de españoles fuesen los que emprendieran el cultivo de la vid.

Las fuentes no lo explicitan, pero es de inferir que la producción de vinos y aguardientes se destinara al autoconsumo y posiblemente a una limitada distribución en el espacio minero inmediato, en donde se ubicaban poblados dedicados a la compra y rescate de plata de las minas de San Pedro, que posteriormente se enviaba a fundir a las haciendas de beneficio emplazadas en San Francisco de los Pozos y otros lugares. En dichas haciendas también se criaba ganado mayor y menor, y se desarrollaban algunas labores de cultivo de maíz.¹³ El supuesto sobre la distribución se apoya en que a finales del siglo XVIII y durante el siglo XIX esos puntos de producción distribuían sus vinos en dicho espacio, así como a Zacatecas y Guanajuato. Éste es un fenómeno diferente al sucedido en Perú entre los siglos XVI y XVII, donde el formidable mercado del Potosí actuó como el gran impulsor para el surgimiento de una industria vitivinícola de envergadura en las tierras peruanas excepcionalmente aptas para la vid, particularmente los valles de Moquegua, Ica y Pisco.¹⁴

El caso de San Luis tiene alguna similitud con el sucedido en la villa de Aguascalientes, particularmente en el siglo XVIII, pues según informes de 1790, la villa era la segunda en importancia en el cultivo de la vid (después de Parras) con un mercado en Real de Bolaños, Zacatecas, Fresnillo y el Reino de los Álamos.¹⁵ Es decir, un mercado regional con poblaciones mineras, lo que también confirma el

¹⁰ Villaseñor y Sánchez, Joseph Antonio de, *Theatro Americano. Descripción General de los Reynos, y Provincias de la Nueva-España, y sus Jurisdicciones*, Prólogo de María del Carmen Velázquez, México, Editorial Trillas, 1992, p. 325.

¹¹ Villaseñor, J. A., *op. cit.*, 1992, pp. 325-326.

¹² Lacoste, Pablo, “Vida y muerte de doña Melchora Lemos, empresaria vitivinícola y terciaria de la orden de predicadores (Mendoza, Reino de Chile, 1691-1741)”, No. 237, *Revista de Indias*, 2006, vol. LXVI, pp. 425-452.

¹³ Villaseñor, J. A., *op. cit.*, 1992, p. 326.

¹⁴ Lacoste, P., *op. cit.*, 2006.

¹⁵ Meyer, Jean, *La vitivinicultura en México. El caso de Aguascalientes*. Zamora: El Colegio de Michoacán, 1985.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

planteamiento de que los principales puntos de consumo en la Nueva España fueron los grandes centros urbanos y mineros.¹⁶

Berlandier -quien describe el Valle de San Francisco hacia la década de 1820- ubica la producción de vid en las haciendas de Cañada de Calderón, Pardo, la Ventilla, Carranco, Bledos Alto y en el rancho Estancia de Herrera. Bledos Altos destacaba con 9,000 plantas de vid y contaba con una fábrica de vino de uva; el conjunto de esas haciendas sumaban alrededor de 20,600 plantas. Según Berlandier, el cultivo de la vid había aumentado cada año. En este sentido, la producción aumentaba gracias a la fabricación en Bledos Altos, que demandaba la producción de las otras haciendas que no contaban con fábrica.¹⁷

A mediados del siglo XIX se identificó la producción de vino en la hacienda del Duraznillo, propiedad de Francisco Palau, ubicada en Derramaderos. No se consignan extensión de los cultivos o cantidad de plantas, en virtud de que el documento en el cual se refiere la viña trata de una obligación otorgada a Antonio García, vecino de Tinajas.¹⁸ En esos años continuaba la detección de contrabando de vino, así como acciones tendientes a su castigo.¹⁹

La producción de vino de uva tuvo su mercado en el Valle de San Francisco, en la ciudad de San Luis, en los centros mineros inmediatos y aledaños; por otra parte, la Iglesia era un gran consumidor para usos sacramentales. Enseguida se mostrarán dos casos significativos, que reflejan la particularidad de la vitivinicultura en San Luis.

Un caso ejemplar: la hacienda de Bledos

En este apartado se presentan rasgos sobre un espacio productivo con huertas y viñas a través del caso de sucesión de propietarios de una hacienda desde finales del siglo XVIII. De este modo, se ofrecen datos sobre las relaciones de la actividad vitivinícola y sus diversos propietarios. De la misma manera, se hace una descripción de los procedimientos en el cultivo y fabricación de vinos escrita por el empresario José Encarnación Ipiña, lo cual muestra la mentalidad de un emprendedor en el ramo estimulado por su gusto por los vinos; se puede identificar la poca experiencia, el acceso a saberes, métodos y personas especializadas en el ámbito vitivinícola, que le dan un matiz a la producción y consumo de vinos en San Luis Potosí.

Según información de la prensa decimonónica, en la hacienda de Bledos - ubicada a 70 kilómetros de la ciudad de San Luis Potosí- se plantaron las primeras viñas “en el siglo pasado siendo su procedencia probablemente de España”.²⁰ Lo cierto es que la hacienda de Bledos producía vinos desde finales del siglo XVIII a pesar de la supuesta prohibición sobre su fabricación. Por esa razón, Manuel de la Gándara, esposo de María de la Luz Sierra viuda de Velas, propietaria de dicha hacienda, enfrentó un

¹⁶ Rojas, Beatriz, “El cultivo de la vid y la fabricación de chiringuito”, No. 26, *Relaciones*, El Colegio de Michoacán, 1986, pp. 35-57.

¹⁷ Berlandier, Luis y Rafael Chovel, *Diario de viaje de la Comisión de Límites que puso el gobierno de la República, bajo la dirección del Excmo. Sr. General de División D. Manuel de Mier y Terán*, El Colegio de San Luis, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México, 2010, p. 83.

¹⁸ AHESLP, Registro Público de la Propiedad y el Comercio, Isidro Calvillo, insc. 45, 7 de julio de 1856.

¹⁹ Aprehensiones por contrabando de vino por parte del jefe de la policía, en la vía de Santiago del Río. AHESLP, Ayuntamiento, Hacienda, 1865.5, “Comunicaciones del jefe de la policía dando cuenta de más contrabandistas de vino”.

²⁰ *El Estandarte*, 19 de agosto de 1888, San Luis Potosí.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

juicio en 1803. Manuel había intensificado la producción de vino tinto que había comenzado su tío Manuel de la Sierra desde 1770. Sierra murió en 1798. La heredera, hija única, se había casado ya en 1792 con su primo hermano Manuel de la Gándara.

En la diligencia del 27 de julio de 1803, Gándara declaró poseer un viñedo de doscientas por doscientas varas en Bledos, esto es, alrededor de tres hectáreas, con veinte mil cepas. Al plantarlas, afirmó en el proceso, ignoraba que la fabricación del vino estaba prohibida en Nueva España. Es obvio que ese desconocimiento solamente fue un argumento en su defensa, pues era ampliamente conocida la restricción en ese sentido, y añadiría, los privilegios a ciertas personas.

Entonces en Bledos se fabricaba vino y aguardiente para autoconsumo y para el mercado inmediato como Guanajuato, Zacatecas y otros puntos cercanos; además se destinaba para “el uso del cáliz, en el Santo Sacrificio de la Misa”, debido principalmente a la escasez por la interrupción del comercio con la ciudad de México. Según Gándara: “las cortas arrobas de vino, que produce ya mi fabrica” –además del aguardiente- no afectaban el comercio con España.²¹ Menciona que su intensión era “proveer [de vino a] otros lugares comarcanos donde ha resultado y resultaría siempre muchísimo beneficio al público, y particulares que tienen este inmediato auxilio, especialmente en las ocasiones de guerra, que se intercepta el comercio de España y se escasean los caldos de aquella Península”.

La documentación consigna que “desarmadas las autoridades con ese argumento, absolvieron a Gándara, quien entonces con beneplácito oficial, pudo incrementar la fabricación del vino”. Penyak concluye que el viñedo de tres hectáreas y las veinte mil plantas de vid parecen excesivas para el consumo sacramental de la Iglesia, sobre todo si se considera que también otros hacendados cultivaban la vid.²² El autor no menciona las otras haciendas en donde también se cultivaba la vid, pero es un dato importante para apoyar la hipótesis sobre el desarrollo de la vitivinicultura en el Valle, que la historiografía ha ignorado.

Andrés de la Gándara Sierra, hijo de Manuel de la Gándara, vendió la hacienda al general de armas de San Luis Potosí, José Gabriel de Armijo. Entonces Marcelino Martínez se desempeñó como administrador, quien se hizo cargo por completo de la propiedad y de los viñedos. En 1831, Armijo falleció en combate, de tal manera que su esposa Petra Zañudo quedó al frente del negocio, hasta que tres años después decide venderla mediante crédito a Marcelino Martínez.

Posteriormente Martínez traspasó los derechos y obligaciones a su hijo el coronel Mariano Martínez en 1837. Marcelino falleció en 1844 y heredó sus bienes a sus hijos: Mariano Martínez y Mariana Martínez. Mariano mejoró la propiedad expandiendo sus actividades ganaderas y también reformó la vieja hacienda; falleció en octubre de 1856, dejando viuda a Gertrudis Aranda y sus “muchos hijos”, siendo albacea de su testamento. No obstante, dejó deudas contraídas desde la compra de la hacienda y de los desequilibrios causados por las continuas crisis políticas y sociales, que les acarreó préstamos forzosos. Es de suponerse también que durante esos cambios

²¹ Penyak. Lee M., *Vida y muerte de una cultura regional. La hacienda de Bledos en las memorias de Octaviano Cabrera Ipiña*, El Colegio de San Luis, Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí, México, 2007, p. 204.

²² Bazant Jan, *Cinco haciendas mexicanas, tres siglos de vida rural en San Luis Potosí (1600-1910)*. El Colegio de México, tercera edición, 1995, p. 91.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

en la propiedad, las viñas siguieron cultivándose, de tal manera que fue uno de los atractivos para la compra que años después haría José Encarnación Ipiña.

Así que en mayo de 1883 la hacienda fue adquirida por Ipiña por la cantidad de 315,000 pesos. Entonces el valor de la huerta en la cual se encontraban los viñedos era de 11,620 pesos.²³ Justo ese año Ipiña emprendió permanentes esfuerzos en torno a la experimentación del cultivo y especialmente sobre el mejoramiento en la fabricación de vinos de mesa. En sus *Apuntes sobre la fabricación de vino tinto en esta hacienda* describe y analiza el proceso de fabricación de vino en la hacienda de Bledos. Ese documento proporciona la visión de un emprendedor, la mentalidad de un empresario decimonónico impulsado por su gusto por ese cultivo, que le encaminó a sostener una actividad constante por más de treinta años, en unas condiciones climatológicas y característica de suelo, al parecer, poco favorables.

En sus *Apuntes* se percibe la manera con la cual retoma una tradición registrada desde finales del siglo XVIII. Según ese documento, las plantaciones de Bledos estaban en terrenos en el mejor de los casos, con fondo algo arenoso y pedregoso. El terreno barroso y duro era el peor para las viñas. Por ello, antes de plantar se debía desfondar o remover el terreno a cincuenta centímetros de profundidad, cuando menos a mano. Favorable para la huerta y los viñedos era el agua utilizada para riego de los manantiales y tres presas de calicanto de fuerte construcción, especialmente las de la Providencia y la de Espinoso.

Los *Apuntes* describen procesos anuales en la fabricación del vino con ciertas variantes y resultados, tratando de registrar procesos de experimentación con la búsqueda de mejoramiento en la elaboración de vinos. Para contextualizar el hecho, es importante señalar que en el caso chileno se percibe la constancia de una vitivinícola con identidad; a finales del siglo XIX se generó la investigación de nuevos métodos que buscaban la innovación y la obtención de vinos de mejor calidad, con la asistencia de enólogos europeos.²⁴ Las anotaciones en los *Apuntes* comienzan en septiembre de 1883, cuando en la prensa oficial se difundían informes relativos al cultivo de vid y fabricación de vinos, conforme se practicaban en Jerez de la Frontera –España-, por ejemplo. El fenómeno también se inscribe en el periodo de iniciativas y auges vitivinícolas internacionales, como el de Mendoza, Argentina, sucedido entre 1888 y 1914, cuando la superficie cultivada se triplicó; el fenómeno estuvo aparejado al boom ganadero, así como al surgimiento de un espacio industrial y laboral de importancia.²⁵

Existe un vacío de información sobre la fabricación de vino entre 1912 y 1934, año en el que se registra la instalación de la fabricación de vino tinto, reformándose y ampliándose las antiguas instalaciones y poniendo al frente de las actividades a Vito Marino, italiano “conocedor de esos asuntos”; es decir, un especialista extranjero llegado a tierras potosinas para la asistencia en materia vitivinícola, como sucedía en otros países. A propósito habría que decir que la viticultura argentina en su expansión finisecular se vio fortalecida en el siglo XX por la presencia de: enólogos graduados en Italia y Francia, que introdujeron aportes en la forma de elaborar el vino; viticultores experimentados de España e Italia, que contribuyeron con modalidades más eficientes

²³ Penyak, L. M., *op. cit.*, 2007, p. 242.

²⁴ Lacoste, Pablo, “La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)”, N° 19, *Revista Universum*, vol. 2, Talca, 2004, pp. 62-93.

²⁵ Coria López, Luis Alberto, “El boom vitivinícola de Mendoza (Argentina) y su impacto espacial interno (1883-1914)”, No. 14, *Estudios avanzados*, 2010, pp. 145-173.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

para cultivar la viña; y los artesanos europeos, que asistieron con una mejora en los sistemas de conservar, criar y transportar el vino.²⁶

El asunto iba viento en popa y Vito controlaba las 11 huertas de la hacienda; replantó toda clase de árboles y atendió la fabricación de vino tinto.²⁷ Ahora bien, la descripción de los procedimientos en el cultivo y la fabricación de los vinos por parte de Encarnación Ipiña, pueden ser confrontados por los difundidos en la prensa casi al inicio de su actividad vitivinícola.

se reducen a la poda que se hace en la primavera, sin ningún discernimiento, pues los podadores que en eso se ocupan, carecen de los conocimientos que serían necesarios y cortan donde quieren. Se les recomienda que dejen a cada planta un numero de yemas proporcionado a su fuerza, pero a algunas les dejan muchas y a otras casi ninguna. Después de la poda, se riega cada vez que se cree conveniente hasta que llega la estación de las lluvias. Los demás cuidados se reducen a mantener la tierra limpia de yerbas que dañarían a la nutrición de las cepas.²⁸

El método utilizado fue conceptuado por la prensa como tradicional. Aparentemente se contaba con un proceso de cultivo sistemático y riguroso, aunque se dejaban trabajos a podadores con poco conocimiento. No se habla de una conducción del trabajo, ni de un sistema de riego constante. Según los datos, las cepas se desarrollaban en un “terreno rocalloso”. El proceso de recolección del fruto se hacía en el mes de septiembre, época en que generalmente la uva estaba en su completa madurez. Por su parte, la fabricación del vino consistía en:

triturar la uva en un molinito de madera, vaciándose el jugo que escurre, en grandes tinas donde se le deja fermentar. Al cabo de 5 o 6 días, cuando ha cesado la fermentación tumultuosa, se decanta el mosto y se pone en barricas. En diciembre se trasiega a otras barricas y se repite esta operación en marzo, continuando el trasiego de tiempo en tiempo para irlo clarificando.²⁹

Un aspecto de importancia en el proceso, es que al machacar la uva y pisarla, no existía la costumbre de separarla del ramaje. Según la opinión del farmacéutico Petronilo G. García, se había observado que cuando se separaba el vino “se componía más pronto”, pero también adquiriría más propensión a acidificarse. Agregaba que tal vez, cuando no se apartaba el ramaje, las materias que contenía “aunque desde luego comuniquen al vino un sabor más áspero, contribuirán después a conservarlo bien.”³⁰

Se entendía que separando el ramaje de la uva, el tanino que aquel contiene no tenía tiempo de disolverse y en consecuencia, el vino adquiriría tendencia a acidificarse, mientras que dejando el ramaje en contacto con el jugo de la uva, el tanino se disolvía favoreciendo su conservación.

²⁶ Lacoste, P., *op. cit.*, 2004.

²⁷ Penyak, L. M., *op. cit.*, 2007, p. 397.

²⁸ *El Estandarte*, 19 de agosto de 1888, San Luis Potosí.

²⁹ *El Estandarte*, 19 de agosto de 1888, San Luis Potosí.

³⁰ *El Estandarte*, 19 de agosto de 1888, San Luis Potosí.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

De esa manera, José Encarnación Ipiña, el propietario titular de la hacienda, producía vino rojo y blanco. El vino blanco era entonces el primero que se fabricaba “como por vía de ensayo”.

Según Bazant, a pesar de la gran dedicación y del volumen de agua de riego siempre creciente, el producto de los cultivos básicos en Bledos no aumentó considerablemente, debido quizá al ciclo climático más extremo, en parte porque el propietario introdujo algunos cultivos nuevos o incrementó los ya existentes, sobre todo el de la vid. En ese ramo, José Encarnación invirtió “mucho dinero y mucho tiempo propio; amante de los viajes a España, Francia e Italia, quizás soñó con fabricar un vino tinto comparable al que producían estos países”.

Después de casi treinta años de dedicación al cultivo de la vid, Ipiña escribió al final de sus días que “lo único que está por determinar, es cuál variedad de uva conviene más en este clima, por su calidad y por su rendimiento” y que al terminarse la presa de Golondrinas, la uva podría obtenerse en grandes cantidades, pues hasta entonces había años en que Bledos tenía que comprarla. Bazant concluye que “como negocio, el vino no parece haber sido brillante [...] si bien se logró un vino tinto de calidad, el blanco – más difícil en México- fue tan sólo un mero experimento.”³¹

Vinos de La Labor del Río y la autenticación

Entre 1800 y 1804 se inició la plantación de viñedos en la hacienda La Labor del Río, en el Valle de Santa María del Río. La peculiaridad del terreno es su naturaleza arenosa y el cascajo a poca profundidad. Esto hacía que cada año se repusieran las cepas debido a que se secaban. Las variedades hacia 1880 eran dos: Malvasia y Mardemin, predominando la primera. Entonces el propietario era Rafael Arias.

En esos momentos, la prensa difundía la falsificación de los vinos, que eran sustituidos por “los industriales de mala fe”. Los procedimientos en este sentido se basaban en la sustitución de materias colorantes extrañas, o mezclando vinos ricos de color y de calidad inferior. Ello generó preocupación y acciones tendientes a eliminar dichas falsificaciones detectadas justamente en la coloración, uno de los elementos de importancia en el vino. Aunque hay que recordar que esa práctica está presente desde el virreinato.³²

Ese hecho afectaba tanto al consumidor como al “comercio de buena fe”, situación que se había recrudecido en los últimos años, especialmente con la falsificación de aguardientes, vinos y licores. La Junta Directiva de la Cámara de Comercio de México se dirigió a la Cámara de Comercio de Burdeos, para hacerle de su conocimiento la situación, y expresarle que las víctimas del fraude eran las principales casas vendedoras de aquel puerto.³³

En ese contexto se promociona en San Luis Potosí hacia 1885, la recién constituida Sociedad Vinícola Mexicana, una empresa dedicada a la fabricación, importación y venta de licores, vinos, aguardientes y alcoholes, cuyo presidente de Consejo era Ramón Corona, y Francisco M. de Prida su vicepresidente.³⁴

³¹ Bazant, J., *op. cit.*, 1995, p. 137.

³² AHESLP, Alcaldía Mayor de San Luis, “Juan de Angon y Francisco de la Cruz son acusados por adulterar vino”, 22 de agosto de 1616.

³³ *El Estandarte*, 2 de agosto de 1885, San Luis Potosí.

³⁴ *El Estandarte*, 13 de diciembre de 1885, San Luis Potosí.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

Al año siguiente se formó la Sociedad Vinícola Potosina “con el fin de elaborar vinos de los más generalmente aceptados entre las personas de buen gusto”, bajo la asociación del conocido comerciante Celedonio de Alba con Othón Piña.³⁵ La publicidad de dicha empresa subrayaba que sus licores habían sido analizados y por lo tanto certificados por la Comisión de Bebidas y Comestibles.³⁶ Es evidente en San Luis Potosí la preocupación por la falsificación de los vinos.

En ese tono, para los vinos de la hacienda de Bledos y de Labor del Río, se siguió el procedimiento de Edouard Varennes para certificar su autenticidad y calidad: se tomó cal viva, se diluyó con cierta cantidad de vino para formar una papilla no muy espesa que tomó un color gris. Se le puso un filtro y se lavó con agua pura para desembarazarla del vino que contenía. Se dejó escurrir y se diluyó la masa que quedaba en el filtro en alcohol a 95°, después se agregó suficiente ácido sulfúrico para saturar la cal, notando conforme se agregaba el ácido, que el alcohol se fue colorando en rojo, a consecuencia de que se fue separando la materia colorante y disolviéndose en él. Se filtró después el alcohol y se evaporó suave y “cuidadosamente en B. M.”, hasta la sequedad, obteniendo una sustancia de un color negruzco para el vino de Bledos, y rojiza para el de la Labor. Estas sustancias se disolvían en el alcohol, colorándolo en rojo la que correspondía al vino de Bledos y produciendo el mismo color, pero más pálido, la correspondiente al de Labor, lo cual se debió a que las uvas que proporcionan este último vino, poseían un color más claro que las de la hacienda de Bledos, y en consecuencia, era natural que dicho vino adquiriera un color más débil, aunque sus demás cualidades lo aproximaban al de Bledos.

Del estudio se desprendía:

1^a.- De los vinos tintos, salvo la diferencia de color, (siendo el vino de Bledos más rojo que el de Labor del Río); su composición viene a ser, con muy pequeñas diferencias, la misma en ambos.

2^a.- De los vinos blancos puede decirse lo mismo que de los anteriores, no obstante ser el de Bledos el primero que se fabrica allí; así es que, es indudable que en el transcurso del tiempo, se mejorará naturalmente la fabricación de este vino y llegará a ser uno de los buenos vinos blancos que produzca el país.

3^a.- El vino dulce de labor del Río, es exquisito, y por su composición puede compararse a los mejores vinos españoles de igual clase.³⁷

En ese momento sobresale la búsqueda de métodos para el mejoramiento de los vinos a pesar de las condiciones climatológicas y la naturaleza del suelo arenoso, de escasa riqueza y con el cascajo a poca profundidad. A través de la prensa se estimula llevar a cabo estudios más profundos acerca del terreno, cultivo, recolección de las uvas y fabricación del vino, siendo “esta industria una de las muchas que en nuestro privilegiado país daría los resultados más brillantes y llegaría a constituir un importante elemento de riqueza.”

El mencionado farmacéutico Petronilo G. García hizo una preparación con el vino jerez y vino dulce de Labor del Río, así como con el blanco de Bledos, advirtiendo

³⁵ *Periódico Oficial del Estado de San Luis Potosí*, 10 de noviembre de 1886; *El Estandarte*, 14 de noviembre de 1886, San Luis Potosí.

³⁶ *El Estandarte*, 21 de noviembre de 1886, San Luis Potosí.

³⁷ *El Estandarte*, 19 de agosto de 1888, San Luis Potosí.

Moisés Gámez. *Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.*

que esas reparaciones medicamentosas fueron hechas conforme a la “Nueva Farmacopea Mexicana”, y con el fin de averiguar si estos vinos podrían sustituir a los importados y que se empleaban generalmente en preparaciones de esa naturaleza. Como el método de la maceración era el mejor para hacer esa clase de medicamentos, puso la cantidad de quina necesaria para cada vino y dejó macerar por espacio de diez días, agitando de tiempo en tiempo. Después filtró y obtuvo soluciones perfectamente claras, que le parecieron haber agotado completamente los principios contenidos en la corteza de quina.

El farmacéutico concluye que hubiera sido muy bueno que se hicieran experimentos con esos vinos, porque de este modo, llegaría a cerciorarse su capacidad de sustitución de los importados. En su opinión, consideraba que hubiera sido ventajoso el consumo de vinos como los estudiados por él, pues independientemente de su legitimidad, eran más baratos. El vino jerez y el vino blanco de La Labor y de Bledos respectivamente, podrían servir para las preparaciones en las cuales se empleaban vinos de esa clase. Así, creía que el vino dulce reemplazaría con poca diferencia al de Málaga que se prescribía cuando se deseaba un vino medicamentoso muy alcohólico y azucarado. Pensaba que como vino de mesa, el tinto de Bledos aunque: “delgado relativamente a los gruesos vinos de Borgoña y los de España”, podría prescribirse en aquellos casos en que se necesita un tratamiento reparador, como sucede en ciertas enfermedades.

Hacia la década de 1890 continúa la experimentación para descubrir la adulteración de vinos. El método de M. Mathieu y M. Morfeaux consistía en un reactivo compuesto de una mezcla de acetato de plomo cristalizado y ácido acético, que tiene la propiedad de cambiar el color rojo que toma un pedazo de seda blanca por la acción del vino natural, en violado o en verdoso con tintas azules, según la calidad del vino que se ensaya. Si el color rojo no era natural, no se alteraba el color de la seda.³⁸

Poco después, los representantes de un sindicato de vinicultores de California, Estados Unidos, poseedores de viñedos y fabricas del vino en Napa Valley, hicieron una visita de exploración en San Luis Potosí hacia 1900, con el objeto de estudiar el clima para adaptar el cultivo de una uva que no se especifica.³⁹ La idea era montar una nueva empresa productora de vinos, con miras a la expansión de su mercado. No obstante, hasta el momento no se ha localizado información que pueda dar noticia sobre el establecimiento de una empresa del tipo.

El mercado del “vino mezcal” y otras bebidas alcohólicas

En 1796 la producción, distribución y consumo de bebidas destiladas habían sido permitidas por la Corona española, con la finalidad de disminuir la producción clandestina y el comercio ilícito; el fin último era la recaudación fiscal por dichas bebidas.⁴⁰ En el año de 1810 se emitió un bando en el cual se autorizaba la fabricación y libre circulación del vino mezcal en la provincia de Zacatecas, el fielato de Fresnillo y Jerez, en Charcas –San Luis Potosí– y en los pueblos de su jurisdicción, así como en la Sierra de Pinos y en Villanueva. De esa manera se plantea un punto de inflexión en la producción de mezcal que alcanzaría importantes dimensiones durante el siglo XIX y

³⁸ *El Estandarte*, 12 de junio de 1890, San Luis Potosí.

³⁹ *El Estandarte*, 24 de octubre de 1902, San Luis Potosí.

⁴⁰ Lozano, T., *op. cit.*, 2005.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

que significaría una reorientación y especialización productiva, que sí ha definido una tradición en México.

Ward señala en su viaje hecho a México en la década de 1820, que el comercio extranjero de San Luis Potosí estaba casi por completo en manos de españoles o de estadounidenses. Menciona que no existía una sola casa francesa o inglesa, a pesar de que Francia había nombrado a un agente comercial para que residiera en la ciudad. Las importaciones europeas consistían principalmente en aguardientes, vinos, sedas y telas francesas; quincalla y telas de algodón estampadas de origen inglés; junto con algunas mantas o manufacturas de algodón de los Estados Unidos.⁴¹ Agrega que los precios fluctuaban de acuerdo al combate al contrabando.

Hacia mediados del siglo los principales lugares de producción del vino mezcal eran Jalisco y San Luis Potosí, que distribuía dicho producto a los centros mineros de Guanajuato y Zacatecas.⁴²⁴³ Hay que hacer mención de que en las propiedades de Ipiña también se producía mezcal de manera sistémica. Una noticia estadística rendida por la Jefatura a la Secretaría de Gobierno, da a conocer el desarrollo de varias fábricas de licores y dos de vino mezcal en el distrito de Catorce, emplazado al norte de San Luis Potosí.⁴⁴

Justamente las características del suelo y el clima en San Luis Potosí favorecían naturalmente la reproducción del maguey del cual se extrae el mezcal. Tradicionalmente se aprovechaba el maguey en su entorno silvestre, lo que ofrecía una alta ventaja comparativa respecto a otras plantas como la vid, que requerían de un cultivo sistémico. De esa manera surgieron fábricas de vino mezcal que controlaron el mercado de bebidas alcohólicas en el territorio potosino, especialmente en el centro-norte.

De esa manera, la producción de vinos, especialmente los fabricados en la hacienda de Bledos y en La Labor del Río, coexistiría con la consolidación y predominio de las bebidas derivadas del maguey y con el surgimiento de otras bebidas como la cerveza, que a finales del siglo XIX tienen un repunte, lo que indica una gran aceptación del público y un cambio en los gustos.

Así que además de las condiciones orográficas poco favorables del entorno potosino para el cultivo de la vid, la presencia de empresas dedicadas a la explotación del maguey de manera directa, vendría a inhibir más tarde, el cultivo de la vid y la fabricación de vinos locales, hasta su virtual desaparición.

Conclusiones

A partir de esta primera exploración de largo plazo, se puede mencionar que el cultivo de la vid y la producción de vinos en San Luis Potosí muestra diversas aristas, como la presencia de españoles que a pesar de las prohibiciones sobre la producción de vinos,

⁴¹ Ward, Henry George, *México en 1827*, México, FCE, 1985, pp. 581-583.

⁴² Payno, Manuel, *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diverso productos*, México, Imprenta de A. Boix, 1864.

⁴³ Véase: Garay, Begoña, *Haciendas del Altiplano Potosino*. Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México, 2010; Cabrera Ipiña Octaviano y Matilde, *San Francisco Javier de La Parada*, San Luis Potosí Editorial Universitaria Potosina, 1978; Cabrera Ypiña, Octaviano, *200 haciendas y su triste fin*, San Luis Potosí, sin editor, 1979.

⁴⁴ *Periódico Oficial del Estado de San Luis Potosí*, 24 de marzo de 1880, San Luis Potosí.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

mantuvieron huertas de pequeñas dimensiones con viñedos, justo en el Valle de San Francisco y sus inmediaciones, en el siglo XVIII. La vitivinicultura de San Luis estuvo centrada en el autoconsumo y en un mercado regional dibujado por poblaciones estrechamente vinculadas con la actividad minera, como Guanajuato y Zacatecas. Ese mercado coexistía con la comercialización de vinos procedentes de otras regiones mucho mejor posicionadas y privilegiadas por las autoridades virreinales, como lo eran los vinos elaborados en Santa María de las Parras y la villa de Aguascalientes, los cuales se distribuían en mayores cantidades en un vasto territorio. El panorama se complementa con la comercialización de los vinos europeos.

Los vinos locales alcanzarían renombre en instancias post virreinales, ofreciendo una muestra del emprendimiento y la explotación familiar con proyección local y regional. En este sentido, existe una relación entre la producción de vinos y su consumo en los centros mineros inmediatos y los alrededores, así como de abastecimiento a servicios religiosos. A diferencia de lo sucedido en Perú, en donde la vitivinicultura sí fue fuertemente impulsada por el “polo minero del mundo”: Potosí,⁴⁵ en San Luis fue diferente, pues a pesar de que la minería pudo haber sido un factor de gran demanda de los vinos locales y dinamizar el mercado, la vitivinicultura tuvo una trayectoria accidentada y finalmente se fracturó.

Los hallazgos de viñedos en el espacio inmediato a San Luis y su pervivencia desde mediados del siglo XVIII hasta las primeras décadas del siglo XX, posibilita plantear que en la Nueva España se permitió discrecionalmente el cultivo de la vid y la fabricación de vinos a pesar de las prohibiciones por parte de la Corona. Lo anterior supone diversos factores explicativos, como: a) las necesidades financieras por parte de la Corona para los gastos de la administración y los bélicos, b) la producción para el autoconsumo; c) la distribución en un limitado mercado sustentado en las poblaciones mineras inmediatas y d) la demanda de vino por parte de la Iglesia para consumo sacramental. Es posible que esta hipótesis también pueda ser planteada para otros puntos del septentrión novohispano, que aún no es posible comprobar en virtud de la escasez de estudios que aborden el fenómeno, y que cambiarían la percepción sobre los espacios de la vitivinicultura novohispana.

El hecho tiene que ver también con la iniciativa de ciertos emprendedores interesados en mantener y en expandir la cultura vitivinícola; su pervivencia también está asociada íntimamente a ciertos ideales de legado familiar. También se puede señalar que estos emprendimientos estuvieron contextualizados en los cambios ocurridos en el agro en el largo plazo. Sobresale la constancia de José Encarnación Ipiña, especialmente en un periodo en el que los viñedos y producción de vinos en Europa también vivieron procesos de renovación, como el tratamiento de suelos, modernización del instrumental de trabajo, abonos, nuevas técnicas en la plantación, entre otras mejoras.⁴⁶

Los *Apuntes* de Ipiña son importantes para comprender los sistemas y costumbres en el ámbito de la vitivinicultura y de las empresas familiares en el siglo XIX. Sobresale la indagación de métodos para el mejoramiento de los vinos a pesar de las condiciones climatológicas y la naturaleza del suelo arenoso, de escasa riqueza y con cascajo a poca profundidad. Estas estrategias empresariales se asemejan a las

⁴⁵ Lacoste, P., *op. cit.*, 2004.

⁴⁶ Cerdá, Juan Manuel, *Condiciones de vida y vitivinicultura. Mendoza, 1870-1950*, Universidad Nacional de Quilmes, 2011.

Moisés Gámez. Emprendimientos vitivinícolas en el contexto de una cultura mezcalera. Aproximaciones al estudio de la vitivinicultura en San Luis Potosí, México/ Wine enterprises in the context of a mezcal culture. Approaches to the study of viticulture in San Luis Potosí, México. Estudios Rurales, Vol. 5, N° 9, ISSN 2250-4001, CEAR-UNQ, Buenos Aires, segundo semestre de 2015, pp. 77-93.

desplegadas en la expansión vitivinícola en Chile y Argentina sucedida a finales del siglo XIX, con la presencia de enólogos extranjeros;⁴⁷ sin embargo, los resultados no fueron los mismos para el caso de San Luis.

La permanente búsqueda de mejora en el cultivo y especialmente en la fabricación de vinos, conllevó la investigación de métodos extranjeros como los franceses, la contratación de agentes especializados como los italianos, y la experimentación en la aclimatación de cepas, como la Malvasía, “Mardemin”, Zinfandel y Thompson –Sultanina- (de California), “Jacques”, Leonis, Mataró (Monastrell o Esparte), “Mondure” y Borgoña.

El caso de la hacienda de Bledos y sus viñedos, refleja las estrategias adoptadas por Ipiña y otros sujetos en distintas circunstancias que se generan desde finales del siglo XVIII y a lo largo del XIX, que presentan el tránsito de explotaciones en trasposos, legados, ventas y donaciones de propiedades con cultivos de vid.

El problema de la producción clandestina, de la venta ilícita, de la adulteración y falsificación de vinos, es un fenómeno latente desde el periodo virreinal, extendido durante el siglo XIX, con momentos críticos como el sucedido durante el Porfiriato (1876-1910). En momentos coyunturales se forman asociaciones y empresas que intentan encarar lo que representan la adulteración y la falsificación, y que impactan de manera negativa en la incipiente producción de vinos locales.

Como una primera hipótesis al respecto, se puede decir que a pesar de las iniciativas en torno al cultivo de la vid y de los diversos procesos de elaboración de vinos, su expansión se ve limitada por las propias condiciones geográficas y climáticas que restringen su adaptación en el espacio potosino, así como por la pervivencia y posterior auge de la fabricación de bebidas alcohólicas de bajo costo. También habría que hacer la acotación sobre el surgimiento de otras bebidas alcohólicas como la cerveza, que son indicativos del cambio de gustos en la población, por lo menos, la de acceso a ese tipo de bebidas. En este sentido, la proliferación de casas comerciales en el último cuarto del siglo XIX que vendían productos ultramarinos y especializadas del comercio de vinos europeos, evidencia nuevamente la debilidad de la producción local frente a los vinos nacionales e importados.

RECIBIDO: 02/12/2014

APROBADO: 14/04/2015

⁴⁷ Lacoste, P., *op. cit.*, 2004.