

Luciano Ramírez Hurtado,
**El paraíso perdido. Historia vitivinícola
y Feria de la Uva en el Aguascalientes
del siglo XX¹**

MARÍA DEL CARMEN LÓPEZ SÁNCHEZ²

Las bebidas estimulantes han sido de un particular interés para el ser humano desde hace miles de años, especialmente las que en su preparación conllevan la producción de alcohol; no importa la época, no importa el lugar, fermentadas o destiladas; elaboradas con técnicas artesanales a pequeña escala o en grandes fábricas destinadas a un amplio mercado.

De la misma forma, las motivaciones para la confección, y

por ende el consumo de bebidas alcohólicas, han sido del todo variadas. Ambas “categorías”, si me es permitido el término, están inmersas en las dinámicas sociales impulsoras tanto de la formación como de la transformación social. Si aludimos a una doble naturaleza del ser humano: material y emocional, resulta comprensible que sus necesidades vayan mucho más allá de la sola producción de alimentos básicos, una vez iniciada la práctica de la agricultura.

Así entonces, de la producción de granos, frutos o tubérculos que han caracterizado a las diferentes zonas geográficas de nuestro planeta, las sociedades han tenido a bien destinar, desde tiempos ancestrales, una parte, para con ella elaborar bebidas

1 Luciano Ramírez Hurtado, *El paraíso perdido. Historia vitivinícola y Feria de la Uva en el Aguascalientes del siglo XX*, Aguascalientes, Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2016, 556 pp.

2 Maestría en Geografía Humana. El Colegio de Michoacán/Universidad Autónoma de Aguascalientes.

alcohólicas, derivadas no sólo del producto vegetal de que se trate, sino del ingenio humano, con el fin de dar oportunidad a la expresión de sus emociones, que vienen a ser parte fundamental del ámbito cultural de las sociedades. Así pues, sea arroz, en Asia; sorgo, en África; trigo y uva, en Europa; papa, en Sudamérica; o bien, maíz y maguey en Mesoamérica, por sólo citar algunos ejemplos, han derivado en una amplia variedad de bebidas con el común denominador del alcohol. Estas bebidas han tenido un papel protagónico tanto en ritos religiosos como en eventos sociales; han sido utilizadas para dar la bienvenida a la vida a quienes con un llanto dan su primer respiro o para despedir a quienes cumplieron su ciclo vital.

Vida y muerte, nacer y fenecer, límites que marcan una existencia terrenal pletórica de señalados eventos, como súplicas o agradecimientos a las divinidades, o bien, ceremonias de iniciación a la vida adulta, de las cuales la habilidad de diferentes artistas ha dejado numerosas muestras en expresiones como arquitectura, escultura, pintura o enseres menores. Pero también están los sucesos de la vida diaria, de la convivencia, en donde el alcohol no sólo hace la función de simple estimulante, sino

que propicia que las personas se desinhiban, llegando a ellas la espontaneidad.

Así, en torno a la realización de acciones, sean sagradas o profanas, lo mismo en las civilizaciones antiguas de Medio Oriente que en las de los alrededores del mar Mediterráneo, un producto singular cobró gran relevancia. Resultado de la fermentación del jugo de la uva, fruto de la vid, el vino, bebida considerada de baja graduación alcohólica, ha estado envuelto en un halo de significados, y su consumo ha permanecido por miles de años lo mismo en fiestas dionisiacas que en orgías romanas o en ritos cristianos.

A América llegó de la mano de la conquista material y de la conquista espiritual, es decir, una doble naturaleza manifiesta, como el mismo ser humano; haciendo las veces de vínculo con el ámbito terrenal y con el del alma, del espíritu, de la esfera emocional o como quiera que se conciba esa parte humana intangible. Mas con el fin de acentuar el lugar que en el área de las representaciones ha conservado el vino, me permito incluir un poema de la autoría de Jorge Luis Borges:

SONETO DEL VINO

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
En la noche de júbilo o en la jornada adversa
exalta la alegría o mitiga el espanto
y el ditirambo nuevo que este día le canto
otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si esta ya fuera ceniza en la memoria.

Ahora bien, en el plano material, la elaboración del vino es ante todo una actividad productiva, una industria inserta en la economía de los países, de las regiones, de los lugares. Más precisamente se trata de una agroindustria en la que se encuentra presente un conjunto de intereses, de variado origen, y a la que se le puede estudiar desde la mirada de diversas áreas del conocimiento; cada una nos brinda su propia metodología, su forma de acercarse a una relativa realidad, desde el glamur y la sutileza de la cata de vinos, combinaciones y maridajes, hasta la cruda realidad de trabajadores del campo que venden su fuerza de trabajo en la temporada de la cosecha de la uva, conocida como vendimia,

pasando por el uso de recursos naturales y financieros y el actuar de gobiernos y empresarios.

Ahondando un poco en el origen agroindustrial del vino, es de considerar que mientras el cultivo de la vid corresponde al área rural, eminentemente, es decir la viticultura, la parte industrial, la vinicultura, bien puede ser instalada en el campo o en la ciudad, lo que tiene que ver con la organización de los espacios, del capital, de los recursos y, por supuesto, con la colocación de los productos en un mercado predominantemente ciudadano. Dicho de otra forma, nuevamente presenta el vino una doble naturaleza, un doble origen, campo y ciudad. Siguiendo en este mismo tono de bino-

mios, los productos vitivinícolas son básicamente el resultado de dos procesos distintos en su elaboración: fermentación, para los vinos propiamente, y destilación para los brandis.

Luego entonces, una reflexión sobre lo hasta aquí expuesto nos puede llevar a recurrir a las ciencias sociales para tratar de entender el tejido, social por supuesto, de esta industria, a través de un caso en particular. Esto, creo yo, es lo que el doctor Luciano Ramírez Hurtado hizo en su momento para concebir la idea de realizar una investigación de la mano de Clío. Así pues, su aporte al conocimiento de la industria vitivinícola lo hace desde la historia, esa historia que es el estudio del hombre en el tiempo, según el concepto de Marc Bloch; que cumple una función social, en palabras de Enrique Florescano; que es útil para leer los periódicos, a decir de Ruggiero Romano; que es una novela verídica, para Andrew Roth Seneff. Historia para cuya construcción es indispensable saber preguntar a esa médium llamada fuente, siguiendo el consejo de Luis González.

En este orden de ideas, Luciano Ramírez Hurtado, fiel a su oficio de historiador, y siguiendo los pasos de maestros como los antes mencionados, logra un producto en el que están manifiestas la

ciencia y paciencia, que sin temor a equivocarme, reflejan su amor, su dedicación y talento creador. Haciendo historia vitivinícola, hace a la par historia de Aguascalientes. Nos entrega una obra que consta de 566 páginas divididas en ocho capítulos, epílogo, glosario y fuentes consultadas, amén de las páginas ocupadas en los índices, tanto el general, como de figuras y mapas, sin olvidar la página legal y todos los elementos que le dan formalidad y confiabilidad a su composición; quiero hacer mención especial a la generosidad en la cantidad de notas al pie de página.

Pero, pregunto: ¿qué es lo que nos comunica, lo que nos comparte Luciano Ramírez, además de una publicación con todo el rigor científico? Respondo: al leer su obra, nos hace partícipes de un girón del proceso histórico de Aguascalientes, de una etapa cuya temporalidad está ubicada a mediados del siglo xx. Sólo que, para ayudarnos a comprender lo acontecido entonces, le fue menester al autor recurrir a los antecedentes; desde la fundación de la villa de las Aguas Calientes en 1575 hasta los últimos años del siglo xx, para cerrar con un epílogo que aborda los primeros años del siglo xxi, todo ello a través del hilo conductor de la industria vitivinícola.

Es decir, se trata de todo un proceso a través del tiempo, en el espacio que actualmente conocemos como Aguascalientes, municipio y estado. A través de su lectura, nos podemos imaginar el Aguascalientes colonial, el de los primeros años de la vida independiente, con todo su desconcierto. La paz porfiriana derrocada por la convulsión revolucionaria, que al calmar sus ánimos dio paso a la etapa de la modernidad, a programas gubernamentales como: Sustitución de importaciones, Desarrollo estabilizador, Autosuficiencia alimentaria, Alianza para el progreso y tantos otros. El autor va abordando las etapas fundamentales de la historia de México, desde Aguascalientes. Un Aguascalientes por cuyo origen —que hace alusión al asentamiento de españoles, hayan sido éstos peninsulares o criollos— nos es comprensible el arraigo al cultivo de la vid, a la producción de vinos; actividades rodeadas de vicisitudes; de altas y bajas, en la cantidad de producción o en la riqueza generada; de rencillas y acuerdos, encuentros y desencuentros entre gobiernos, empresarios, proveedores, trabajadores, en fin, entre todos aquellos involucrados directa o indirectamente en esta industria y que en el libro *El paraíso perdido. Historia vitivinícola y Feria de la Uva en el Aguascalientes del siglo xx*, Luciano Ramírez nos explica con acuciosidad.

Con su redacción clara y sencilla, el autor nos transmite su dominio profundo del tema y nos ayuda a imaginarnos, en el mismo espacio que ahora habitamos, los viñedos de Jacinto López Pimentel o las fábricas de chinguirito, navegando en la ilegalidad; o bien, las huertas emblemáticas que a muchos aún les provocan nostalgia, en donde la vid crecía a la par de duraznos, granadas, higos, maíz o frijol, productos destinados a subsanar la economía familiar, lo que no obstaba la existencia de pequeños viñedos que alimentaban una industria vinícola artesanal de cubrimiento local y, en algunos momentos, regional, cuya buena calidad contribuyó a la tradición vitivinícola hidrocálida.

El siglo xix, con su carga de inestabilidad política en un país que daba sus primeros pasos en la vida independiente, dejó su marca en el tema que nos ocupa, pues la industria vitivinícola decayó, apuntó el autor, para resurgir débilmente durante el porfiriato, apenas con un respiro, para quedar casi sin aliento a consecuencia del movimiento revolucionario. Una vez recuperada la calma, el verdor de los viñedos y el rojo del vino volvieron a ser inspiración. La industria renació bajo el amparo de la irrigación, con aguas de la presa Plutarco Elías Calles, es decir, con intere-

ses gubernamentales para llevar desarrollo al campo mexicano, intereses que no tardaron en conjuntarse con los de un grupo de empresarios locales, conocido como “los pioneros”.

Nadie lo sabía en ese momento, pero se estaban dando las primeras luces de lo que llegó a ser una fuerte industria, que agilizó la economía de Aguascalientes.

También, nos explica el autor sobre personajes como Filemón Alonso y los hermanos Valdés, que apostaron por hacer de una casi moribunda industria un negocio floreciente. No obstante sus esfuerzos, fue hasta la instalación de Viñedos Ribier y Compañía Vinícola de Aguascalientes, propiedades del político y empresario coahuilense Nazario Ortiz Garza, que el estado se transformó en lo que Luciano Ramírez llama un paraíso, y así nos lo hace ver al relatarnos cómo los viñedos fueron ocupando más y más hectáreas de terreno, instalándose no sólo en lo que hasta ese momento eran tierras incultas, sino también en las otrora productoras de cultivos como chile, ajo o el mismo maíz, pues como decía don Nazario: “una hectárea cultivada con vid rinde tres veces más que una hectárea cultivada de maíz”.

Para dar brillo a esta industria, apareció la Feria de la Uva

en 1954. De todo este crecimiento y transformación encontramos detallada y puntual información adosada con reflexiones interesantes que nos hacen cuestionarnos sobre las razones que llevaron a un desmesurado auge vitivinícola y a unas todavía más desmesuradas expectativas sobre el futuro de la misma y de los beneficios que traería para la economía del estado.

Pero como dice Luciano Ramírez, el paraíso se perdió, lo que en los años cincuenta se vislumbraba con grandes esperanzas vino a caer vertiginosamente en la década de los ochenta. La última edición de la Feria de la Uva en 1982 fue una clara señal. Múltiples factores incidieron en lo que fue un trágico final para quienes invirtieron su patrimonio en esta aventura, para quienes tenían una fuente de ingreso en el tiempo de la cosecha. Tal vez no tanto para la élite, para los políticos metidos o empresarios, como bien nos permiten ver las líneas de este libro, pues como en tantas otras cosas la participación y el reparto no eran para nada equitativos. No podemos esperar los mismos efectos en empresarios como Luis Ortega Douglas, José Díaz de Sandi o el mismo Nazario Ortiz Garza, incluso en compañías tan fuertes como Vergel, Valle Redondo o Domecq, que en los pequeños pro-

ductores o los ejidatarios, todos embarcados en la misma nave, pero unos en primera clase y otros en segunda o tercera.

En las últimas páginas encontramos consideraciones de interés sobre el camino o los caminos que la nueva vitivinicultura agascalentense podría seguir, ya no concentrándose en una actividad intensiva, basada prácticamente en bebidas destiladas, como lo fue en la época del auge, sino en una producción cuidada y encaminada hacia los vinos finos de mesa. Sorteando los obstáculos que la industria del siglo xx enfrentó, como la escasez de agua, la proliferación de plagas y enfermedades, el vacilante apoyo gubernamental que bien se refle-

jó en escaso e irregular financiamiento, en el cobro de impuestos que los productores juzgaban injustos o en el permitir la importación de productos vínicos extranjeros, así como también en la falta de unidad entre las organizaciones de productores, entre otros, la vitivinicultura se niega a desaparecer sosteniéndose en las nuevas generaciones, como se plantea en este libro.

Para concluir, esta obra proporciona un amplio panorama y bien fundamentado al que podemos dar la bienvenida trayendo a colación el viejo adagio que se encuentra entre sus páginas: "Nunca dejes de vaciar una copa llena y nunca dejes de llenar una copa vacía". ¡Salud! 🍷