



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

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

PRESENTACIÓN DE DOSSIER PATRIMONIO ETÍLICO: PAISAJES Y ESPACIOS DE PRODUCCIÓN, CIRCULACIÓN Y CONSUMO



- Introduction of Dossier Acoholic heritage: Landscapes and spaces of production, circulation and consumption*
Apresentação do Dosiê Patrimônio etílico: Paisagens e espaços de produção, circulação e consumo

Volumen 13, número 38, i-viii, enero 2026

ISSN 0719-4994

Presentación de Dossier Patrimonios etílicos

Federico Zúñiga

Instituto Nacional de Antropología e Historia
Ciudad de México, México
ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2477-7634>
federico_zuniga@inah.gob.mx

José A. Vázquez-Medina

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo
Hermosillo, México
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-4191-4744>
jose.vazquez@ciad.mx

F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya
Barcelona, España
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-8067-355X>
fxmedina@gmail.com

Cómo citar

Zúñiga, F., Vásquez-Medina, J.A. y Medina, F.X. (2025). Presentación de dossier Patrimonio etílico: Paisajes y espacios de producción, circulación y consumo, *RIVAR*, 13(38), i-xx.

El alcohol es casi un universal. A nivel histórico, la mayor parte de culturas cuenta en su haber con el consumo social de al menos una bebida alcohólica (Forsyth, 2017), además de espacios, contextos o situaciones (ceremoniales-rituales, festivas-lúdicas, cívicas, conviviales, etcétera) en las que este tipo de bebidas son consumidas, compartidas y cumplen con determinadas funciones biológicas, simbólicas, políticas y económicas. Sin embargo, la relación de las sociedades contemporáneas con las bebidas alcohólicas se ha transformado sustancialmente durante el último medio siglo. De un alimento necesario y cotidiano (especialmente por lo que al género masculino atañe) consumido y recomendado incluso por las autoridades médicas para individuos de un amplio rango de edad, se ha pasado, a lo largo del siglo XXI, a considerar el consumo alcohólico de cualquier tipo como un grave problema de salud pública mundial debido a su alta prevalencia y la considerable carga para la salud física y psicosocial que causa su uso (World Health Organization, 2023), así como un destacable factor de riesgo asociado a un elevado número de patologías, incluidos diferentes tipos de cáncer atribuibles al alcohol (Larsson et al., 2025).

Este hecho ha provocado cambios culturales importantes. Incluso patrones alimentarios considerados como de base cultural, claramente establecidos desde el punto de vista de la salud y más tarde, incluso, patrimonializados, como la dieta mediterránea, han visto transformarse su relación cultural con el vino en relación con las políticas públicas, desde una aceptación manifiesta hasta una problematización (e incluso exclusión) de los patrones de dieta recomendados (Bach-Faig et al., 2011, Medina, 2019). En países como España, por ejemplo, se ha pasado de un consumo de vino (considerado como la principal bebida alcohólica de base cultural aceptada) de más de 60 litros por persona y año a mediados de la década de 1960 (Martín Cerdeño, 2016), hasta los cerca de 20 litros actuales (Observatorio Español del Mercado del Vino, 2021).

Al mismo tiempo, sin embargo, estamos asistiendo a un fenómeno que podríamos considerar como contrario a la tendencia mencionada: La creciente tendencia de poner en valor el consumo de bebidas alcohólicas y *etnobebedas* a nivel global, a partir de la promoción de la «localidad» (Fusté-Forné et al., 2020), especialmente a partir de indicaciones geográficas e denominaciones de origen (DO), e incluso de procesos de patrimonialización. No podemos olvidar, en este sentido, que las principales iniciativas patrimonializadoras relacionadas con el ámbito alimentario a nivel supranacional (UNESCO) son aquellas que están relacionadas con los paisajes del vino, siendo Saint-Émilion en Burdeos, Francia, el primero en ser declarado en 1999.

Dicha tendencia ha traído consigo tanto una mayor visibilidad como un crecimiento relativamente acelerado de determinadas dinámicas de oferta y consumo. Unas dinámicas relacionadas, en muchos casos, con comunidades productoras, la mayoría de ellas agrícolas, que han conllevado impactos locales de diversa índole, económicos, sociales, ecológicos, territoriales, bajo la categoría de «modelo extractivista de la industria agroalimentaria» que sitúa este tipo de bienes en tanto que recursos para la generación de desarrollo (Suremain, 2017). En este tenor, podemos señalar también la diversificación en los agentes de producción de este tipo de bebidas y el creciente interés suscitado entre diferentes agentes sociales del mundo contemporáneo.

Las transformaciones alrededor de las bebidas alcohólicas, sin embargo, no se restringen al ámbito de la producción. En las últimas décadas, podemos constatar cómo se han reconfigurado sus dinámicas de circulación, así como una revalorización singular de los espacios de consumo (Zúñiga y Martínez, 2024). Estas dinámicas, a su vez, se han insertado dentro de otros procesos sociales más amplios que van complejizando las prácticas, significados, representaciones e imaginarios alrededor de las bebidas.

En este sentido, el concepto propuesto de «patrimonio etílico» representa una categoría amplia, que creemos oportuna para describir las prácticas, representaciones, paisajes, espacios, técnicas, saberes y actores sociales relacionados con la elaboración, circulación y consumo, que junto a conceptos como cultura líquida (Quiroga, 2015, citado en Bauman, 2003) o cultura libatoria (Pulido, 2014), contribuyen a conformar un corpus teórico-metodológico, a la par de ampliar las categorías analíticas en el ámbito de la antropología-etnografía, sociología e historia de la alimentación. Todo ello es particularmente relevante, si se toma en cuenta que hasta hace poco (e incluso aún hoy en día, en cierto modo) había cierto desinterés en el ámbito académico para que paisajes, actores sociales y lugares vinculados con la preparación, canales de circulación y espacios de consumo de bebidas alcohólicas tradicionales-populares, fuesen considerados como temas de estudio.

Surgió, de este modo, en relación con este dossier, la inquietud de convocar a especialistas que estudian las bebidas alcohólicas en sus diferentes dimensiones. Nos interesaba recuperar distintos abordajes que se ocuparan de analizar las implicaciones sociales y culturales de la producción, distribución y consumo de estos productos y cómo estos contribuyen a comprender algunas de las problemáticas patrimoniales en las realidades donde se inscriben.

La respuesta fue exitosa y un reto en sí misma: supuso una minuciosa selección de aquellos estudios que pudieran ilustrar cómo se puede entender el patrimonio etílico desde sus diversos ámbitos. Agradecemos a las personas que enviaron propuestas de gran calado y que finalmente, no pudieron ser consideradas dentro de este número temático por distintas circunstancias. Extendemos este agradecimiento a quienes colaboraron en dictaminar con diligencia los textos que componen este número temático. Finalmente, nuestro más sincero agradecimiento a las autoras y autores de los artículos que componen esta edición por seguir el proceso de revisión y publicación de manera rigurosa, para procurar la excelente calidad de los textos que aquí se presentan.

A partir de distintos estudios de caso, en este número temático se muestra cómo se construyen los complejos procesos de patrimonialización de las bebidas alcohólicas y cómo éstos pueden ser estudiados desde múltiples abordajes de las ciencias sociales. Tal como se demuestra en los artículos contenidos en este dossier, estudiar el patrimonio etílico requiere metodologías diversas para su comprensión, con distintos enfoques que transitan entre el histórico e interpretativo, el etnográfico y fenomenológico, hasta aquellos de acción participativa para entender cómo se activa el patrimonio etílico en diversas realidades locales.

Asimismo, en este número también podemos distinguir cómo los procesos de regulación en la producción y distribución de bebidas, así como la habilitación, recuperación y revalorización de sus espacios de consumo, también dan cuenta de los contextos históricos, económicos, culturales, políticos y ecológicos dónde se inscriben, así como de las distintas problemáticas que se circunscriben a ellos, así como los fenómenos sociales más amplios que los

favorecen o limitan. De igual manera, los textos que comprenden este número pueden dar cuenta de cómo estos procesos también contienen un fuerte componente simbólico que nos permite entender algunas maneras de construir la identidad territorial y su materialización a partir de las bebidas que aquí se analizan.

A pesar de que los estudios de caso que se examinan en este dossier se interesan en focos geográficos que ocupan partes distantes del globo, con realidades e intereses disimiles, podemos encontrar en ellos determinados puntos de encuentro que nos permiten comprender de manera más amplia la caracterización de la producción, los espacios, la circulación y el consumo de las etnobebidas que componen el patrimonio etílico. De entre ellos, es posible distinguir los siguientes cruces analíticos, que intersectan de alguna u otra manera los artículos que componen este dossier.

Las inscripciones en las listas de bienes que conforman el Patrimonio Cultural: Rupturas, cambios y desafíos

Dentro de los estudios del patrimonio, parecería un lugar común afirmar que la inscripción en la lista de bienes que conforman el Patrimonio Cultural ante la UNESCO y otros mecanismos jurídicos de otras instancias que se homologan a este, movilizan distintas arenas de la realidad social en las comunidades y localidades donde se producen y consumen. Sin embargo, los diversos casos que se analizan en este número temático muestran también cómo las realidades locales suponen problemáticas emergentes que despliegan distintas estrategias para enfrentarlas y resolverlas de acuerdo con sus posibilidades y con las partes implicadas. Por un lado, encontramos que el denominado *boom* patrimonial ha favorecido la implementación de protecciones jurídicas que aceleran e instrumentan tareas de recuperación de conocimientos y saberes tradicionales relacionados con la producción de bebidas que materializan y resguardan fuertemente diversas identidades. Pero también podemos atestiguar las implicaciones de sus limitaciones. Así, el caso que estudian Francisco Nauzet Arocha Alonso, Eva Parga Dans y Pablo Alonso González en la isla de Tenerife, ubicada en Islas Canarias, España, donde se evidencia la necesidad de habilitar mecanismos que no contrapongan la rentabilidad económica con la protección de saberes y modos de producción tradicionales. También encontramos cómo, en los procesos de activación patrimonial cobijados por estas protecciones, muchas veces se dejan de lado saberes que constituyen un profundo componente cultural y de cohesión comunitaria, al contraponerse sus usos y costumbres con otros discursos dominantes que interesan a estos mecanismos, tal como lo demuestran Borja Rivero Jiménez, Lorenzo Mariano Juárez, Luis López Lago y David Conde Caballero en su estudio sob

Lo anterior también abre la puerta para discutir la íntima relación que guardan estas protecciones con el llamado desarrollo local de las comunidades beneficiarias. En este tenor, los textos que aquí se presentan muestran cómo aquellas problemáticas que tienen que ver con el desarrollo local y otros procesos económicos y socioculturales como el turismo, en tanto que activadores patrimoniales, necesitan ser repensados desde una mirada un tanto más crítica. Los trabajos, por un lado, de Elena Freire-Paz y Marta Veiga-Izaguirre, y por otro, de F. Xavier Medina, situados en Galicia (España) y Tokaj-Hegyalja (Hungría), respectivamente, dan cuenta sobre cómo las designaciones del patrimonio han beneficiado el impulso al turismo y, a su vez, han creado narrativas identitarias que pueden entrar en disputa, debido

a la multiplicidad de intereses implicados, lo que requiere también una inmersión más equitativa en relación con los agentes involucrados.

Visibilización de agentes implicados en la producción del patrimonio etílico: Los saberes como prácticas identitarias y las problemáticas en su protección patrimonial

Los textos que conforman este número son coincidentes en mostrar la importancia de las personas portadoras de los saberes y su caracterización dentro del tejido social inserto en la cadena productiva de las bebidas alcohólicas. Destaca como un factor de importancia y centralidad, la visibilización de actores que históricamente han sido relegados y/o marginalizados, pero de quienes hoy se reconoce su gran valía y aportación a la producción patrimonial de las bebidas espirituosas y las maneras que tienen de preservar dichos saberes.

En relación a México, país muy presente en buena parte de los textos publicados en este número monográfico, se ilustran ejemplos sustantivos sobre la importancia de las poblaciones migrantes, como el caso que analiza Nora Bringas en el Valle de Guadalupe, Baja California, así como los pueblos originarios que aborda el texto de Benjamín Medina Treviño con la población kumiai en el mismo valle, por un lado, y Daniel De Jesús Contreras y Adhir Hipólito con los mazatlincas en el Estado de México, por otro. Los autores y autoras resaltan la importancia que tienen las personas portadoras de los saberes en la implementación de mecanismos implicados en la producción y protección del patrimonio, pero también en las problemáticas a las que están sujetas. En ese tenor, el texto de Diana Carrano también abona esta discusión, al analizar cómo los procesos de regulación y mercantilización impulsados por intereses gubernamentales e industriales han excluido a comunidades históricas vinculadas con la producción bebidas alcohólicas en México.

Los paisajes productivos de bebidas alcohólicas, las experiencias de consumo y sus elementos patrimoniales

Otro de los tópicos centrales que se abordan en este monográfico tiene que ver con las problemáticas relacionadas en la conversión y revalorización de los paisajes productivos de bebidas alcohólicas como experiencias de consumo, que atestiguan, además, la emergencia de nuevos valores mercantiles del mundo contemporáneo y que, a menudo, son contradictorios y complejos. Como bien explica el texto de Amalia Lejavitzer y Manuel Rodríguez sobre los viñedos periurbanos en Montevideo, Uruguay, en la actualidad es indispensable repensar estos paisajes desde una mirada integradora que los reconozca como espacios de confluencia del patrimonio natural y cultural, así como de intercambio de saberes, sabores, costumbres y tradiciones. Las iniciativas de rescate de vides criollas en Chile, principalmente públicas y que buscan evaluar su potencial enológico para su comercialización, son la temática desarrollada por Philippo Pszczółkowski, Pablo Cañón y Gastón Gutiérrez-Gamboa en su artículo. La revalorización del vino hispano-criollo en Chile en las últimas décadas refleja un fenómeno similar al de otros movimientos socioculturales, sugiriendo que la cultura del vino está profundamente ligada a los cambios sociales del país. Igualmente, y aunque más centrado en el ámbito turístico, el caso español también resulta ilustrativo, tal como lo demuestra el artículo de Genoveva Millán y Genoveva Dancausa sobre la ruta enoturística de Montilla-Moriles en Córdoba, España, al establecer que es necesario un mejor perfilamiento

de los turistas que buscan la experiencia enológica en estos territorios para poder ejercer una praxis más responsable de este tipo de actividad.

Para el caso mexicano, el texto sobre la producción del mezcal en Puebla, escrito por Nohora Beatriz Guzmán Ramírez y Xochitl Zambrano Bernal, demuestra cómo los productos tradicionales que logran insertarse en mercados globales experimentan procesos de reconfiguración que pueden traer beneficios económicos, pero también generar desigualdades estructurales y modificar las formas locales de producción con alteraciones significativas, no solo en el territorio y el paisaje, sino también en las maneras en que se vinculan las comunidades en la comercialización de estos. Aún en México, estudios como el de Daniela Polo-Villalobos, José López-Collado, Alejandra Ramírez-Martínez, Salvador Partida Sedas y Julio Villaboa-Arroniz sobre la importancia del agave como un elemento fundamental vertebrador del paisaje biocultural del patrimonio etílico nacional y sus riesgos potenciales de su sobreexplotación, ayudan a dimensionar la importancia que tiene el sentido ecológico y el papel de los monocultivos en este proceso, que se incentiva a partir de los discursos patrimoniales de las etnobebedas. Y de manera bastante particular, el de una bebida producida con este insumo, como lo es el mezcal. Así, Edwin Mayoral Sánchez rastrea los procesos productivos y de consumo en una región del occidente de México para analizar las distintas maneras en que se activan los procesos patrimoniales de esta bebida a través de su cadena productiva y su anclaje en la cultura popular de la zona.

El patrimonio etílico como vertebrador del tejido comunitario y el favorecimiento de la cohesión social

Finalmente, otro ámbito que cobra centralidad en este número monográfico tiene que ver con la dimensión social como valor patrimonial de las bebidas alcohólicas. Aunque su uso puede ser polémico y es debatido en ámbitos como el de la salud pública, dentro de la arena sociocultural es imposible negar el valor que tienen las bebidas embriagantes en el tejido social y el sentido de comunidad, gracias a su capacidad de vinculación social. En este sentido, el texto de Julián López García es revelador al destacar la importancia que cobra la sociabilidad en el carácter patrimonial del vino y cómo su consumo debe pensarse también como una práctica con fuertes significados, que conforman una parte relevante de la cultura para las sociedades humanas.

En el mismo sentido, el artículo de Jeaqueine Flores Álvarez aporta una mirada que evidencia la necesidad de incluir la perspectiva de género en el estudio del patrimonio etílico a partir de considerar el papel del alcohol como un elemento crucial en la estructuración del sistema de cargos y la organización de las fiestas religiosas en Cholula, en el estado de Puebla, México. La autora muestra en su texto la capacidad articuladora de dinámicas sociales que tienen las bebidas alcohólicas, así como su potencial para mantener y fortalecer determinadas tradiciones. Por su parte, Gustavo Sánchez Espinosa examina la movilidad ascendente que tiene el posh en Chiapas, para discutir otra cara de la moneda vinculada con la valorización de las etnobebedas. Para ello, el autor señala las implicaciones de la construcción de narrativas para atraer nuevos consumidores de una bebida que, históricamente, ha servido para fortalecer los lazos comunitarios en comunidades indígenas, a la par de evidenciar los riesgos que supone la movilidad ascendente de productos etílicos cuando se descontextualizan de sus entornos originales con fines mercantiles.

Otro punto en común entre los expuestos en este dossier versa sobre la importancia de los espacios de consumo. En este sentido, algunos textos muestran de manera bastante ilustrativa cómo las bebidas etílicas los generan, y habilitan dinámicas específicas de comensalidad que permiten activar y regular interacciones y relaciones sociales. En este sentido, el trabajo de Federico Zúñiga y Enrique Martínez demuestra cómo determinados espacios de consumo, como las cantinas históricas en la Ciudad de México, pueden ser asumidos como receptáculos de una memoria urbana que está en riesgo de desaparecer, pero también como un patrimonio vivo, dinámico, que puede dar cuenta de las transformaciones intraespaciales donde se llevan a cabo, cosa que también explicita en su interesante artículo Andrés Pedreño Cánovas para el caso de las tabernas de Murcia, en España.

A modo de conclusión, tenemos que los textos aquí presentados nos pueden dar algunas pistas sobre cómo entender el patrimonio etílico hoy en día y las problemáticas que suponen los propios procesos de patrimonialización de las etnobebidas que aquí se estudian. En tal sentido, el patrimonio etílico se configura en un campo atravesado por tensiones persistentes entre modernidad y tradición, innovación y artesanabilidad, vanguardia y continuidad, industrialización y producción localizada, estandarización y singularidad, mercantilización y valor simbólico, denominación normativa y saberes situados, legitimación institucional y reconocimiento comunitario. Lejos de resolverse en dicotomías cerradas, estas tensiones estructuran los debates contemporáneos en torno a las bebidas alcohólicas como objetos culturales, económicos y políticos. Este monográfico, lejos de ayudar a resolver estas dicotomías, contribuye a entender la profundidad de los procesos y los espacios epistémicos que ayudar a definir el gran campo (en continuo proceso de definición, pero también de crecimiento) del patrimonio etílico.

Referencias

- Bauman, Z. (2003). *Modernidad líquida*. Fondo de Cultura Económica.
- Forsyth, M. (2017). *A Short History of Drunkenness*. Penguin Random House.
- Fusté-Forné, F., Medina, F.X. y Mundet-Cerdan, Ll. (2020). La proximidad de los productos alimentarios: Turismo gastronómico y mercados de abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de Geografía Norte Grande*, 76, 213-231.
DOI [10.4067/s0718-34022020000200213](https://doi.org/10.4067/s0718-34022020000200213)
- Larsson, S.C., Mason, A.M., Cronjé, H.T., Bassett, E., Horta, G., Kar, S. y Burgess, S. (2025). Alcohol consumption and risk of cancer: A Mendelian randomization analysis of four biobanks and consortium data. *BMC Medicine*, 23(1), 676.
DOI [10.1186/s12916-025-04543-8](https://doi.org/10.1186/s12916-025-04543-8)
- Martín Cerdeño, V. (2026). Cincuenta años de alimentación en España: Principales cambios en la demanda de alimentos y bebidas. *Distribución y consumo*, 66(3). https://www.mercasa.es/wp-content/uploads/2022/11/7_Cincuenta-anos-de-alimentacion-en-Espana.pdf

Medina, F.X. (2019). From healthy to sustainable: Transforming the concept of the Mediterranean diet from health to sustainability through culture. En P. Collinson, I. Young, L. Antal y H. Macbeth (Eds.), *Food and Sustainability in the Twenty-First Century: Cross-Disciplinary Perspectives* (pp. 57-69). Berghahn Books.

Quiroga, S. (2015). *Cultura líquida: Transformación en el consumo de bebidas alcohólicas en Bogotá, 1880-1930*. Pontificia Universidad Javeriana.

Pulido, D. (2014). *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*. El Colegio de México.

Suremain, C.E. de (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio: Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local. *TRACE*, 72, 165-181. DOI [10.22134/trace.72.2017.114](https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114)

Zúñiga, F. y Martínez, E. (2024). Los templos del buen beber y el buen comer: Cultura líquida, patrimonio etílico y comensalidad en cantinas tradicionales del centro histórico de la Ciudad de México. En M. Covarrubias, F.X. Medina, y D. Conde-Caballero (Eds.), *Gastronomías y concinas para el resto del siglo XXI: Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas* (pp. 85-103). Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo, Universitat Oberta de Catalunya, Universidad del Claustro de Sor Juana e International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition.

World Health Organization (2023). *No level of alcohol consumption is safe for our health*. World Health Organization. <https://www.who.int/europe/news/item/04-01-2023-no-level-of-alcohol-consumption-is-safe-for-our-health>