


Rivar

 REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

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

PATRIMONIALIZACIÓN DE DESTILADOS DE AGAVE DE ZAPOTITLÁN DE VADILLO Y TUXPAN EN JALISCO, MÉXICO*



*Patrimonialization of agave spirits from Zapotitlán de
Vadillo and Tuxpan in Jalisco, Mexico*

*Patrimonialização de bebidas espirituosas de agave de
Zapotitlán de Vadillo e Tuxpan em Jalisco, México*

Volumen 13, número 38, 120-136, enero 2026

ISSN 0719-4994

Edwin G. Mayoral Sánchez

El Colegio de Michoacán

Zamora, México

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/fn2s4p74>

 ORCID <https://orcid.org/0000-0001-8819-0256>
edwing.mayoral@colmich.edu.mx
Recibido

19 de marzo de 2025

Aprobado

3 de julio de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

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

*Este artículo forma parte de la tesis *Destilando memorias y sentimientos en las estribaciones de los volcanes de Colima: Los taberneros y taberneras como constructores de culturas vino-mezcaleras, 1994-2025*. La investigación doctoral goza de una beca para estudios de posgrado de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación de México, clave 2021-000001-01NACF, periodo abril de 2021 a marzo de 2026.

Cómo citar

Mayoral Sánchez, E.G. (2026).
Patrimonialización de destilados
de agave de Zapotitlán de Vadillo
y Tuxpan en Jalisco, México. *RIVAR*,
13(38), 120-136,
<https://doi.org/10.35588/fn2s4p74>

ABSTRACT

The aim of this article is to describe and point out the main processes that activate heritage in agave spirits from southern Jalisco, Mexico. To achieve this objective, the case of two municipal brands is presented: Chacolo (Zapotitlán de Vadillo) and raicilla La Venenosa Sierra Volcanes (Tuxpan). A mezcal ethnography was conducted, focusing on the dynamics of what happens at production sites and in some mezcalerías, bars, and restaurants where the drinks are sold. Among the results, it was found that the main factor motivating the patrimonialization of aforementioned agave spirits is economic and commercial interests in the global marketplace. In influence order, the actors who build patrimonialization are: brokers, entrepreneurs, distributors, bartenders, mixologists, producers, and scholars. It is concluded that the artisanal characteristics of both spirits are the main reason for considering them as heritage. Linked to the artisanal particularities of both distillates, the intangible cultural heritage (the preservation of the knowledge behind the figure of the master tavern keeper) and the tangible cultural heritage (fermentation vessels, types of stills, alcohol content), and the biocultural heritage (geographical space and agave species) are those that deserve to be protected with the highest priority.

KEYWORDS

Alcoholic beverage, cultural heritage, intangible cultural heritage, natural heritage, Mexico.

RESUMEN

El objetivo de este artículo es describir y señalar los principales procesos que activan patrimonios en los destilados de agave del sur de Jalisco, México. Para ello, se expone el caso de dos marcas municipales: Chacolo (Zapotitlán de Vadillo) y raicilla La Venenosa Sierra Volcanes (Tuxpan). Se realizó una etnografía mezcalera, centrándose en las dinámicas de lo que sucede en los lugares de producción y en algunas mezcalerías, bares y restaurantes donde se comercializan las bebidas. Entre los resultados, se encontró que el factor contundente que motiva la patrimonialización de estos destilados son los intereses económico-comerciales en el mercado global. Los actores que construyen la patrimonialización son, en orden de influencia: intermediarios, empresarios, distribuidores, bartenders, mixólogos, productores y académicos. Se concluye que las características artesanales son el principal fundamento para considerarlos patrimonios. Vinculado con las particularidades artesanales de ambos destilados, el patrimonio cultural inmaterial (la conservación de los saberes detrás de la figura del maestro tabernero) y material (recipientes para fermentar, tipos de destiladores, riqueza alcohólica), y el patrimonio biocultural (espacio geográfico y especies de agave) son los que merecen resguardarse con mayor prioridad.

PALABRAS CLAVE

Bebida alcohólica, patrimonio cultural, patrimonio cultural inmaterial, patrimonio natural, México.

RESUMO

O objetivo do presente artigo é descrever e apontar os principais processos que ativam o patrimônio em destilados de agave do sul de Jalisco, México. Para atingir este objetivo é apresentado o caso de duas marcas municipais: Chacolo (Zapotitlán de Vadillo) e raicilla La Venenosa Sierra Volcanes (Tuxpan). Foi realizada uma etnografia do mezcal, com foco na dinâmica do que acontece nos locais de produção e em algumas mezcalerías, bares e restaurantes onde as bebidas são vendidas. Dentre os resultados, constatou-se que o principal fator motivador da patrimonialização das referidas aguardentes de agave são os interesses econômicos e comerciais no mercado global. Em ordem de influência, os atores que constroem a patrimonialização são: intermediários, empresários, distribuidores, bartenders, mixologistas, produtores e acadêmicos. Conclui-se que as características artesanais de ambas as bebidas são a principal razão para considerá-los patrimônio. Ligado às particularidades artesanais de ambas bebidas espirituosas, o patrimônio cultural imaterial (a preservação do conhecimento por trás da figura do mestre taberneiro) e o patrimônio cultural material (vasilhas de fermentação, tipos de alambiques, teor alcoólico) e o patrimônio biocultural (espaço geográfico e espécies de agave) são aqueles que merecem ser protegidos com a máxima prioridade.

PALAVRAS-CHAVE

Bebida alcoólica, patrimônio cultural, patrimônio cultural imaterial, patrimônio natural, México.

Introducción

México es el principal centro de domesticación mundial de agaves (Nabhan, 2007), plantas multipropósito desde la época prehispánica. En la actualidad, su uso principal es para elaborar destilados, mezcales. Algunos tipos de mezcales están protegidos por una Denominación de Origen (DO): tequila, el mezcal en sí mismo, bacanora y raicilla. El Estado mexicano los reconoce por su valor histórico, patrimonial, identitario y económico. La primera DO de las Américas en torno a una bebida alcohólica fue el pisco en 1931 (Lacoste, 2016) y el tequila la segunda, en 1974. En el estado de Jalisco existen las DO Tequila y Raicilla. Lo cierto es que la Región Sur de Jalisco es una demarcación muy importante en la elaboración de los primeros mezcales (Hernández, 2024). Dos ejemplos son los municipios de Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan. Sin embargo, sus destilados carecen del reconocimiento de una DO y por ello la Norma Oficial Mexicana los clasifica como destilados de agave.

A partir de 2014 el sur de Jalisco, y en especial Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan, experimentan un proceso de valorización en al menos tres vertientes: i) en sus territorios; ii) sobre las tabernas¹ como lugares de producción rústicos, y iii) una fascinación por los taberneros² como maestros de hacer destilados a base de agave. Es decir, ocurren procesos de activación patrimonial muy notorios.

¿Qué tipo de patrimonio son los destilados de agave artesanales?

Las nociones acerca del patrimonio son una construcción sociohistórica. Los patrimonios se movilizan gracias a las capacidades y saberes de los actores implicados. De este modo, el concepto de patrimonialización es un proceso que asigna valores, significados y usos particulares a objetos, lugares, modos de vida y saberes sociales. La patrimonialización remite a un proceso de adquisición y elección colectiva, a un activador que motiva a la gestión y restauración de los patrimonios (Linck, 2011).

Dado que la relación con el patrimonio es tensa o heterogénea, un punto de unificación del patrimonio lo encontramos en el binomio patrimonio-memoria colectiva (Linck, 2011). Así, hablaríamos de patrimonio cultural material e inmaterial como el ensamble de elementos tangibles (objetos) y simbólicos (sujetos) que se transmiten a través de las generaciones. Todo patrimonio cultural está inserto en la idea de tradición —una herencia cultural en un periodo histórico— y en sus conocimientos técnicos y relacionales (que son la raíz de los patrimonios) que dan significado y propósito, reforzando las identidades (Linck, 2012).

Insertos en el amplio espectro de la cultura alimentaria, los destilados de agave artesanales son una forma de patrimonio cultural-alimentario. En su mayoría, los destilados de agave

1 Lugares de elaboración de destilados de agave artesanales. Por lo general se ubican en las periferias de los poblados, junto a zonas agrícolas. En Zapotitlán de Vadillo son quince tabernas y en Tuxpan dos tachicas. Según la región mexicana, encontramos distintas maneras de nombrarlas: taberna, palenque, vinata, tachica, fábrica, etcétera.

2 Productor de destilados de agave. En México, tabernero es un sinónimo de maestro mezcalero, más asociado a Oaxaca —el estado con mayor producción de mezcales—.

artesanales se elaboran en comunidades campesinas y son lo opuesto a los mezcales de factura industrial. Bajo esta lógica, es viable nombrar a las bebidas alcohólicas de pequeña escala como artesanías o mercancías líquidas. La autenticidad y tipicidad son criterios clave para atribuirle características patrimoniales a un alimento o bebida específica (Johnston y Baumann, 2015).

De igual manera, los aspectos geográficos de un territorio son la base inicial de los procesos de patrimonialización en ámbitos rurales (Ramírez-Naranjo et al., 2024). Así pues, tanto Zapotitlán de Vadillo como Tuxpan, son valorados como una zona primigenia de la destilación en México (Hernández, 2024). Además, el énfasis en lo espacial nos conduce al patrimonio biocultural: a los saberes precisos de los pobladores sobre el valor y uso de los recursos bióticos y ecológicos de una región.

Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan, como parte del Occidente mexicano, son de notable relevancia en cuanto a su diversidad biocultural (son parte de tres áreas naturales protegidas). Asimismo, las diversas especies de agaves conllevan un profundo patrimonio biocultural: «la región más importante del mundo para estudiar los orígenes y la diversificación de los agaves es el occidente de México» (Nabhan, 2007: vii). Por ende, sus destilados de agave son objeto de procesos activadores de patrimonios bioculturales. En la interfaz entre patrimonio territorial, patrimonio biocultural y memoria colectiva se estructuran las comunidades rurales mezcaleras con sus ambientes naturales, socioculturales y económicos (Ramírez-Naranjo et al., 2024).

Así, es posible pensar a los destilados de agave artesanales como objetos con «alta densidad cultural». En ellos confluye la geografía, la cosmovisión, la historia colectiva e individual; son dinamizadores y lubricantes de la convivencia comunitaria (Barragán y Torres, 2022). Las bebidas etílicas ostentan múltiples valores patrimoniales y son, sin embargo, un objeto polémico: sus usos, bondades y estigmas, varían en el tiempo y el espacio. Es el caso de los destilados de agave, que pasaron de ser productos asociados a las clases bajas y al vicio, a convertirse en productos de alta gama, sobre todo en países como Estados Unidos, España o Francia. Hoy, el mezcal es el espirituoso mexicano por excelencia (García, 2022). El esplendor de los destilados de agave artesanales coincide con el renombre de la comida orgánica, el auge de la coctelería y el reconocimiento de la mixología³ como profesión (Brulotte, 2019).

En sus trayectos de creación de valor, los destilados de agave conectan con diferentes gastronomías, otras bebidas (con o sin alcohol), ferias e industrias, que a su vez convergen con el turismo (Zúñiga et al., 2024) —por lo general, rural—. Además, entrañan paisajes culturales muy específicos, como los paisajes agaveros. En México, el oficio de la destilación artesanal se combina con otras formas de economía campesina, como las actividades agropecuarias.

3 La mixología es considerada la profesión y el arte de innovar en la preparación de cócteles. Los mixólogos son creadores de tendencias y prescriptores de cuáles bebidas alcohólicas son las más idóneas en la combinación de ingredientes.

Los antropólogos Federico G. Zúñiga y Enrique Martínez impulsaron el innovador concepto de patrimonio etílico, un constructo todavía en desarrollo. Por lo general, los estudios etnohistóricos del alcohol se orientan en la producción y distribución y descuidan el acto de beber. Para Zúñiga y Martínez (2024) el patrimonio etílico es una categoría analítica que entrelaza las prácticas, los paisajes, los espacios, saberes, técnicas y actores vinculados con la hechura, circulación, oferta y consumo de bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Por este motivo, el patrimonio etílico fomenta la mirada de posibilidades para los estudios sociales del alcohol.

Una bebida alcohólica en particular, así como ciertos lugares de producción y consumo, pueden ser considerados bienes patrimoniales. En este sentido, tal y como plantean Zúñiga y Martínez (2024) con respecto a las cantinas, es factible concebir a las tabernas como sitios patrimoniales (tangibles e intangibles) donde se gestan múltiples patrimonios enraizados en la cultura popular. Sobre todo, en la tríada entre la geografía humana, las tabernas y taberneros, se inyecta un patrimonio etílico cimentado en la geohistoria, pasa por el lugar de producción, transita hacia diferentes mercados desde lo local a lo global y finaliza cuando el consumidor degusta su destilado de agave.

En la actualidad, ocurren procesos patrimoniales en torno a los destilados de agave en toda la República mexicana. En los últimos 20 años (aproximadamente desde 2005), los agaves, las tabernas y los taberneros del sur de Jalisco fueron reconsiderados por algunos académicos por su atractivo. A la par y alrededor de 2014, ciertos intermediarios nacionales y extranjeros, colocan también sus intereses, coincidentes con las distintas etapas del boom mezcalero.

Área de estudio y metodología

El área de estudio son las localidades de Loma de Guadalupe (Cruz Blanca), municipio de Zapotitlán de Vadillo y San Juan Espanatica, municipio de Tuxpan, ambos de la Región Sur del estado de Jalisco, México (Figura 1). El objetivo de este artículo es describir y señalar los principales procesos que activan patrimonios en relación con los destilados de agave del sur de Jalisco. Para ello, se expone el caso de la marca Chacolo (Zapotitlán) y de raicilla La Venenosa Sierra Volcanes (Tuxpan). El criterio para seleccionar estas etiquetas obedece a que gozan de mucha presencia en la esfera internacional.

Como parte de la investigación doctoral, se llevó a cabo una etnografía mezcalera, de mayo de 2023 a diciembre de 2024. En términos metodológicos, carecemos de un reconocimiento del adjetivo de etnografía mezcalera. La apuesta es fomentar su desarrollo e identificación, al igual que el concepto de patrimonio etílico. En el contexto de esta investigación, etnografía mezcalera refiere al arsenal de técnicas provenientes de la etnografía aplicadas a paisajes agaveros, a los sitios de producción, comercio y creación de valor de los destilados de agave en el área específica de estudio. Esto incluye la observación participante, la fotografía, la conversación cotidiana y la entrevista, sistematizados en un diario de campo. Involucra a los taberneros, sus familias, los revendedores o intermediarios, los compradores y consumidores y las personas cotidianas vinculadas con el agave-mezcal en Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan.

El hilo conductor que guió a la etnografía fue dar cuenta de las dinámicas generadas en las tabernas y conocer la historia de vida de los taberneros. En total, fueron 173 días de trabajo de campo (alrededor de seis meses continuos). Sin pretender realizar una etnografía multisituada, se incorpora además trabajo de campo en Madrid (España) y París (Francia) durante octubre de 2024, referente a la recepción de ambas marcas en el panorama europeo. A continuación se da cuenta de lo encontrado y analizado durante el trabajo etnográfico.

Figura 1. Estado de Jalisco dentro de México, en la parte superior izquierda. En la esquina inferior izquierda, Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan, Jalisco. En la fracción derecha, localidades del área de estudio y sus municipios

Figure 1. State of Jalisco, Mexico, in the top left corner. In the bottom left corner, Zapotitlán de Vadillo and Tuxpan, Jalisco. On the right side of the figure are the locations in the study area and their municipalities



Fuente/source: Alfredo Brambila (Cad Design, Colima, México).

Resultados

Chacolo (Zapotitlán de Vadillo, Jalisco, México)

Chacolo tiene al menos cinco significados. El primero es hidrográfico y topográfico: es un arroyo ubicado en el oeste de Zapotitlán de Vadillo. El segundo sentido (y quizá el más conocido) alude a los migrantes de Zapotitlán que residen en Estados Unidos. El tercero es el gentilicio informal de los zapotitlenses. El cuarto tiene una connotación despectiva: refiere a los pobres, a los de la clase más baja de Zapotitlán. Por último, un Chacolo apunta a una persona audaz, alegre y amistosa, fiestera y bailadora. En este último sentido es que la familia Partida Rivera adoptó en 2013 la palabra como estandarte de su marca: un destilado 100% de agave. Sin embargo, la historia de esta familia se vincula con la destilación de agaves desde principios del siglo XX.

La familia está conformada por don Macario Partida y su esposa, doña Margarita Rivera; cuentan con nueve hijos (siete hombres y dos mujeres). Macario Partida es uno de los taberneros más antiguos de Zapotitlán de Vadillo. En la actualidad, el proyecto y la taberna es encabezada por Macario y su hijo Miguel Ángel (muy destacado en las ventas, eventos y degustaciones para la marca), aunque toda la familia ha colaborado en diferentes momentos.

El bisabuelo y el abuelo de Macario, así como él mismo, aprendieron el arte de la destilación en las tabernas más antiguas de Zapotitlán —que datan de fines del siglo XVIII—. Lo que caracteriza a dichas tabernas son los pozos de fermentación contruidos con piedra volcánica. La taberna actual de Chacolo fue fundada en 2005 por Macario y sus hijos, goza de unos paisajes excepcionales y una geografía envidiable: se localiza muy cerca de la Reserva de la Biósfera de Manantlán —considerada una de las más importantes del Occidente mexicano— y del Volcán de Fuego de Colima —el de mayor actividad en México—. Las propiedades de estas tierras dotan de peculiaridades a las espirituosas: los suelos volcánicos aportan minerales y nutrientes a los agaves, por ejemplo, oligoclasa (rica en sodio y calcio), magnetita y hematita (que contienen óxido de hierro) y trazas de potasio y vanadio.

La familia Partida Rivera es muy receptiva a los intercambios con investigadores. De hecho, los primeros académicos que estudiaron los asuntos relacionados con los agaves y sus destilados en Zapotitlán se acercaron primero a su taberna. Han sostenido fuertes intercambios de conocimientos con botánicos del agave, agrónomos, ecólogos, arqueólogos, historiadores, antropólogos y sociólogos, provenientes de las universidades o centros de investigación mexicanos más prestigiosos: el Centro de Investigación Científica de Yucatán, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, la Universidad Autónoma Chapingo, la Universidad de Guadalajara, la Universidad Nacional Autónoma de México, El Colegio de Michoacán, entre otras.

Dichas relaciones con investigadores o universitarios, identificadas como asistencias técnicas, inciden en el mejoramiento de las prácticas de producción artesanales (fermentación y destilación, por ejemplo), en la presentación del destilado (embotellado o difusión en redes sociales) o en determinar taxones de agave (García, 2022). Un ejemplo es que, a partir del diálogo de saberes entre productores e investigadores, los Partida Rivera pulieron sus prácticas agroecológicas sostenibles. En sus tierras cuidan sus agaves mientras fomentan el sistema de policultivo de milpa, corazón de la agricultura mexicana. Según la estación siembran maíz, frijol, calabaza, tomates y chiles. Esta biodiversidad reduce la erosión del suelo y vivifica a todos los plantíos. Además, se muestran orgullosos de prescindir del uso de pesticidas y herbicidas e intentan controlar las plagas con métodos alternativos para evitar los agroquímicos (Rogers, 2024).

Cultivan 16 diferentes especies de agaves en su solar. Destacan las variedades de *angustifolia* y al menos cinco subespecies de *rhodacantha*, el más representativo de Zapotitlán y por ello el aprecio y cariño de sus propiedades, ya que en el pasado también se usó para obtener fibra de agave (*ixtle*). Ciertamente, los de Chacolo ubican muy bien las variedades de agave que poseen y de sus rendimientos para la elaboración de los destilados.

En mayo de 2022 suscribieron un manifiesto por la defensa del paisaje biocultural del corredor biológico-cultural del Nevado de Colima-Sierra de Manantlán. Se estima que dicho

corredor es uno de los centros de origen y domesticación del maíz, la calabaza y el frijol, además de un punto nodal de riqueza de flora y fauna del Occidente mexicano. Chacolo participó también en la creación de un sello verde para favorecer las buenas prácticas de manejo agroecológico y agroforestal. Los sellos verdes son una vía alternativa, comunitaria y horizontal, en comparación a las denominaciones de origen mexicanas (Lucio, 2022). Dado este diálogo de saberes entre productores e investigadores, de cierta manera se explica que la preservación del patrimonio biocultural es de interés mayúsculo para Chacolo.

Un recurso patrimonial que activan, de modo muy consciente, es el uso de técnicas y herramientas regionales: el agave se muele a mano con hachas, se fermenta en pozos de piedra o en tinajas de madera y se emplea un destilador estilo filipino (Figura 2). En el sur de Jalisco, la influencia asiática en la destilación remonta al vino de cocos o destilado de tuba, considerado el abuelo de los mezcales (Machuca, 2018).

Figura 2. Destilador filipino o de influencia asiática en la taberna de Chacolo

Figure 2. Filipino or Asian-influenced still at Chacolo Tavern



Fuente: fotografía del autor. Source: author's photograph.

Dos de los distintivos de Chacolo son el ajuste alcohólico cercano a los 50 grados y la fusión de al menos dos tipos de agave para crear ensambles. La graduación o riqueza alcohólica superior a 45 grados es parte del gusto histórico de Zapotitlán, además de un indicador de calidad en cuanto a sabor y aroma. En Chacolo (así como en otras tabernas zapotitlenses) utilizan cuernos de res como sustitutos de los alcoholímetros. Los cuernos cumplen al menos con tres funciones: estimar los grados alcohólicos, enfriar el espirituoso cuando recién se destila y como recipiente para beber.⁴ Tal vez para la familia Partida Rivera los cuernos de res integran una parte del patrimonio cultural campesino detrás de sus destilados.

Chacolo cuenta con una red de relaciones que enlaza con personas muy importantes en la elaboración y promoción de los mezcales en México y algunos en Estados Unidos. Zapotitlán de Vadillo es un municipio agrícola-campesino y, de cierta forma, marginal para el estado de Jalisco. Por ende, es revelador que para un buen número de consumidores, connacionales y extranjeros, el referido municipio fue conocido gracias a la marca Chacolo. Sobre todo, muchos estadounidenses aprendieron que Jalisco también produce destilados de agave artesanales (además de Oaxaca) y que son más interesantes y sofisticados en comparación al tequila industrial.

La comercialización de la familia Partida fue modesta hasta hace unas décadas. A mediados de 1950, en el estado de Colima (el cual es muy cercano y cuenta con más servicios que Zapotitlán) se vendía el mayor porcentaje de sus espirituosas; se transportaba en burros debido a la limitación de los transportes y a los caminos sinuosos y sin pavimentar. Chacolo es un modelo del ascenso de los destilados de agave en esta zona, que coincide con la fiebre mezcalera. Su producción es de pequeña escala: en 2020, en promedio destilaba dos mil litros por año (que es el límite superior de producción anual de las tabernas zapotitlenses). Pero en la actualidad, debido a su notoriedad, es posible que quintuple sus volúmenes.

Chacolo abrió aún más su camino entre la gente colimense que aprecia su destilado. Por ello, se vende en algunos de los bares y restaurantes selectos y reconocidos de los principales municipios colimenses, tales como Comala, Villa de Álvarez, Manzanillo y la ciudad de Colima. Un ejemplo notable (que además resalta la sana convivencia entre diferentes tipos de bebidas alcohólicas) es que Chacolo fue invitado a ofrecer degustaciones en el décimo aniversario de la Cervecería de Colima —la cerveza artesanal más vendida en México—.⁵ Más allá del renombre regional, demuestra que es un espirituoso de talla nacional e internacional. Sus vías comerciales penetran en diversas ciudades mexicanas —las cuales coinciden con espacios turísticos de gran potencial—, que comprenden: Guadalajara, Puerto Vallarta, Bahía de Banderas, Ensenada, Tijuana, Oaxaca, Ciudad de México, Mérida, Cancún y Cozumel.

Guadalajara merece una mención especial. Chacolo se expone en Mezonte, la principal sala de degustación de destilados de agave tapatía. Mezonte, además, es un escenario donde se impulsa la consciencia por preservar los patrimonios bioculturales alrededor de las espirituosas artesanales de agave. También Chacolo se ofrece en la mezcalería Pare de Sufrir. Para

4 Dicha técnica es la del venenciado, aunque ningún tabernero de la región la nombra así.

5 A inicios de 2025, incursionó su distribución en España de la mano del Grupo Entre Compas, corporativo especializado en bebidas alcohólicas mexicanas.

el barman mexicano Carlos Marrufo (reside en España), Pare de Sufrir es la mejor mezcalería del planeta (Palomo, 2024).

Estados Unidos es el mayor comprador y bebedor de mezcales en el mundo, y esa es una de las razones por las que es un mercado meta. El lazo de Chacolo con Estados Unidos ya cumplió una década. Justo en enero de 2015, fue la primera vez que Miguel Partida viajó al país del norte para dar a conocer personalmente su destilado de agave. Solo por mencionar dos ejemplos, en 2024, Miguel Partida acudió a dos ciudades donde la efervescencia de los spirits distilled from agave⁶ (bebidas espirituosas destiladas de agave) es imparable: Tucson (Agave Heritage Festival) y Los Ángeles (Mezcal por Siempre Fest). Tal vez un impulso definitivo sucedió en 2019, al aliarse con Heavy Métl Premium Imports (con sede en Austin, Texas) para la importación. En la actualidad, en Estados Unidos, Chacolo tiene presencia en veinte estados (Rogers, 2024).

Chacolo amoldó su imagen y discurso para el mercado estadounidense de los Agave Spirits, en el que se resalta la tradición del oficio, la colaboración entre todos los actores de la cadena productiva y el compromiso con la sostenibilidad de la bebida. Una manera de reforzar el mensaje patrimonial es publicando artículos en páginas web especializadas en agave-mezcal. La influyente base de datos Mezcalistas ha mencionado a Chacolo en al menos diez de sus artículos y en 2024 le dedicó una entrada especial (Rogers, 2024).

Desde 2009, en el marco de las fiestas de enero de Zapotitlán de Vadillo, la familia Partida Rivera organiza la Saboreada de Mezcal Chacolo, la cual cumplió ya su dieciseisava edición en 2025. Durante los programas de las saboreadas se ofrecen conferencias, presentaciones de libros o iniciativas de interés sobre el universo de los destilados de agave. Las degustaciones guiadas son imperdibles en estos eventos, además de que se ofrecen alimentos que los turistas etiquetan como cocina tradicional o rural. Las saboreadas alientan la revalorización de los patrimonios culturales-alimentarios en dos vertientes: en la cultura de los destilados de agave y los fogones campestres.

Asimismo, Miguel Partida forma parte del comité organizador de la Feria del Mezcal y su Cultura (que cumplió doce años de vida en 2025), la primera atracción de este tipo en el estado de Colima. Gracias a sus múltiples contactos con productores de mezcales y destilados de todo México, Miguel se encarga de invitar a los productores. Para él, uno de los aspectos importantes de la feria es valorar la interacción directa con los productores y conocer a profundidad sobre el proceso de elaboración de la bebida (M.Á. Partida, comunicación personal, 13 de octubre de 2023). Miguel Partida tiene el contacto y el respeto en todo México de numerosas marcas de mezcal de huella artesanal e industrial y de diversos destilados de agave, raicilleros, por ejemplo.

Para los aficionados y catadores, Chacolo es uno de los destilados de agave más sublimes que han saboreado. Como muestra, una de sus etiquetas obtuvo el puesto 17 en el *The 50 Best Spirits of 2023*, organizado por VinePair Inc., con sede en Nueva York.

6 Es una forma de inscribir (al igual que *Agave Spirits*), en idioma inglés, a los destilados mexicanos, tanto en eventos o botellas que se transportan hacia Estados Unidos.

Raicilla La Venenosa Sierra Volcanes (San Juan Espanatica, Tuxpan, Jalisco, México)

San Juan Espanatica es un poblado del municipio de Tuxpan, Jalisco, célebre por sus puestos de carnitas (un platillo típico mexicano elaborado con carne de cerdo, acompañado con tortillas y salsas). Tuxpan es conocido como «el pueblo de la fiesta eterna», por la cantidad de celebraciones religiosas que ocurren durante el año. Ahí nació Arturo Campos, maestro tachiquero (similar a tabernero). En vez de taberna (aunque el sentido es el mismo), en Tuxpan le llaman tachica a los lugares de producción y venta de los destilados de agave. A la par que los de Chacolo, el linaje familiar de Arturo ostenta casi 100 años de entrega al oficio de la destilación.

La tradición tuxpeña de los aguardientes de agave se menguó desde 1930. En aquella época, en la cristiada (1926-1929), el bisabuelo y abuelo de Arturo eran ganaderos y aprendieron a destilar (Reyes, 2022). Como sucedió con varios pueblos del sur de Jalisco, los de San Juan Espanatica, aún a fines del siglo XX, transportaban su espirituoso en burros para venderlo en lugares cercanos: en la cabecera municipal de Tuxpan, en Zapotitlán y en Ciudad Guzmán.

Arturo Campos tiene ya 30 años de experiencia en el oficio, y comenzó desde niño. Su esposa y sus tres hijos (dos varones y una mujer) son la fuente de sus motivaciones. En 2010, Arturo fundó y nombró a su tachica actual como La Huerta. Sin embargo, es muy consciente de los cambios radicales y las percepciones positivas hacia los destilados de su zona. Evoca con lucidez que su madre le contaba que hace 40 años el mezcal era una bebida asociada con los borrachos y los pobres (Reyes, 2022).

En La Huerta, las tres principales especies de agave que se utilizan son cenizo (*durangensis*), espadín (*angustifolia*) y, en menor medida mexicano (*rhodacantha*). La fermentación se lleva a cabo en una pila de piedra (similar a los pozos de fermentación de Zapotitlán). Según Arturo, la piedra conserva sabores y olores, y por lo tanto, la dulzura del jugo de agave se mantiene. Además, para cocer los agaves, emplea un horno cónico bajo tierra. Los destiladores son dos pequeñas ollas de barro (Figura 3). Al analizar el valor que tienen para Arturo las pilas de piedra y el tipo de destilador que usa, es evidente que para él son objetos de patrimonio cultural relevantes, porque se ligan a métodos de producción ancestrales. En un año produce un estimado de dos mil quinientos litros, con una graduación alcohólica de 47 grados.

Figura 3. Destiladores de olla de barro en la tachica La Huerta
Figure 3. Clay pot stills in the tachica La Huerta



Fuente: fotografía del autor. Source: photography by the author.

Debido a una historia singular relacionada con el auge mezcalero, el destilado de Arturo Campos se expande bajo la reconocida marca raicilla La Venenosa. Establecida por el chef tapatío Esteban Morales en 2011, La Venenosa surgió con el objetivo de aleccionar sobre los tesoros líquidos mexicanos creados con agave en el mercado global. Al inicio de su proyecto, Morales recorrió las tabernas más recónditas y únicas de Jalisco. En el acto, se percató del peso histórico de esta área geográfica. Así, logró etiquetar cada una de estas manifestaciones etílicas basada en un territorio, el maestro destilador, las técnicas u otro elemento distintivo. Una de las etiquetas de La Venenosa fue el primer destilado de agave de puntas (con una alta graduación alcohólica, superior a los 60 grados) en Estados Unidos.

En 2015, Esteban Morales Garibi se presentó en la tachica, apreció la calidad de la bebida y decidió comprar toda la producción en existencia, 400 litros. Además del asombro para Arturo, ese hecho ha marcado su vida laboral hasta el momento. En la actualidad, Morales es quien le compra el mayor volumen y Arturo manifiesta gran satisfacción. Por esto, la fabricación de Arturo Campos se identifica como raicilla La Venenosa Sierra Volcanes, por su ubicación en el Eje Neovolcánico y los sistemas montañosos del lugar. Bajo este nombre, se exporta en lotes pequeños; esto es viable legalmente en términos de comercio internacional.

En el proceso de posicionar y generar repercusiones a través de la marca (*branding*), se promueve una consciencia, sobre todo entre los estadounidenses, del esfuerzo que requieren las producciones de los *spirits distilled from agave*. Por ello, aparte del discurso de lo biocultural, la apuesta es lo económico: la venta de los destilados es un garante y una fuente de bienestar para las familias productoras de los entornos rurales mexicanos. Y obviamente también para los involucrados en toda la cadena productiva.

Otras personas inmersas en el sector, al conocer la sofisticación del destilado de Arturo, negociaron con él para comprarle un porcentaje de sus producciones. Entre ellos, destaca Pedro Jiménez, propietario de Mezonte y Pare de Sufrir. Las vías comerciales del destilado de agave de Arturo son heterogéneas. Dentro de México, Guadalajara es la urbe clave: se localiza en el bar El Gallo Altanero y en Pare de Sufrir. El Gallo Altanero es destacable, en virtud de que durante tres años consecutivos (2022-2024), se le evaluó como uno de los mejores bares y por su coctelería por parte de *North America's 50 Best Bars* (una premiación patrocinada por la marca francesa *Perrier*).

Pero la contundencia de La Venenosa Sierra Volcanes la encontramos en el plano internacional. Es posible localizarla en casi la mitad de estados de EE. UU. (en sitios muy estratégicos y en bajos volúmenes), destacando Nueva York, Illinois, California y Texas. A Arturo lo han invitado en múltiples ocasiones a Estados Unidos a participar en festivales del agave y a dirigir catas, pero le ha sido imposible asistir. La Venenosa Sierra Volcanes es una artesanía líquida de gran calado, se exporta a: Reino Unido, España, Francia, Alemania, Hong Kong, Australia y Singapur (Reyes, 2022). También el Grupo Entre Compas —el mayor distribuidor y promotor sobre la cultura de tequilas y mezcales en la península ibérica— le ha convalidado a Arturo a viajar a España para difundir el patrimonio detrás de sus producciones. Entre Compas ofrece y da a conocer el destilado de Arturo Campos en España, en particular en Madrid.

En el alud de la restauración de los patrimonios alimentados por un espíritu comercial, en la tachica La Huerta sucedió un hecho singular. Esteban Morales y los de Entre Compas le propusieron a Arturo destilar vino de cocos (savia de palma fermentada o tuba), el 2 de mayo de 2023. Este hecho fue un hito, ya que en las Américas, el vino de cocos desapareció en el siglo XVIII y gracias al esfuerzo del maestro artesano Jorge Velasco Rocha, se elaboró de nuevo en diciembre de 2022, en Comala, Colima. Arturo Campos fue la segunda persona en ensayar la destilación de vino de cocos en México (Mayoral, 2024). Esto fue un experimento que para Arturo fue muy estimulante, pues le conecta con el arte de la destilación, la historia regional y los retos para elaborar bebidas distintas a las enraizadas en el agave.

A diferencia de los de Chacolo, Arturo no ofrece muchos detalles respecto a algunas prácticas de conservación del medio ambiente y los recursos para la producción. Por ejemplo, en la tachica se recicla el agua para la destilación a través de un circuito cerrado y las pencas del agave las reutilizan como abono. Tales experiencias ambientales son compartidas también por la familia Partida Rivera (Rogers, 2024).

Arturo es cándido al manifestar, en reiteradas ocasiones, que está orgulloso de su trabajo, de sus hijos y del legado de sus antepasados para conservar un destilado de agave en su poblado. Es, en gran medida, un guardián de este patrimonio cultural centenario en Tuxpan. Sin necesidad de dirigirse a los países donde causa sensación, Arturo tiene reconocimientos que, por modestia, pocas veces comparte. La Venenosa Sierra Volcanes se encuentra en la base de datos de la importante *Mezcal Reviews*, en Estados Unidos. Asimismo, ganó un bronce (tercer lugar) en el *Craft Spirits Award* 2019 de Berlín, Alemania. Lo cual se traduce en un reconocimiento y valoración de este espirituoso artesanal en la ciudad berlinés, el ícono mundial en los certámenes de bebidas alcohólicas.

Conclusiones

El despunte paradigmático de Chacolo y La Venenosa Sierra Volcanes coincide con el *boom* mezcalero, avivado por la demanda transnacional. El principal vector que motiva la patrimonialización de estos destilados son los intereses comerciales dictados por el mercado global. En Zapotitlán de Vadillo y Tuxpan este esplendor se patentizó a partir de 2014 —converge con una de las etapas del esplendor del mezcal en México (García, 2022)—. El pequeño volumen de producción, hecho con métodos y técnicas rústicas, generan un destilado de agave diferenciado de los industriales: es más auténtico, sabroso y, sobre todo para los extranjeros, también exótico. Si bien son múltiples los patrimonios forjados detrás de los destilados de agave, las características de artesanidad son la base de la patrimonialización en los casos aquí expuestos.

Sobre los hechos y ligado a las singularidades artesanales, Chacolo y La Venenosa movilizan diversos tipos de patrimonios. Los más evidentes son el patrimonio cultural inmaterial (la conservación de saberes detrás de la figura del maestro tabernero) y material (recipientes para fermentar, tipos de destiladores, riqueza alcohólica), y el patrimonio biocultural (espacio geográfico y especies de agave). Los actores que apuntalan la patrimonialización de estas marcas son, en orden de influencia: intermediarios, empresarios, distribuidores, bartenders, mixólogos y productores. También el discurso académico (reflejado en divulgación con la sociedad y publicaciones varias) contribuye a valorizar patrimonios en la cadena agave-mezcal —aunque la mayoría de universitarios no obtenga beneficios económicos al emitir juicios positivos sobre la calidad de las bebidas espirituosas—.

Más allá de las influencias o de quién tiene más poder en la patrimonialización, es evidente que los taberneros son los guardianes de los patrimonios mencionados —que bien cabría etiquetarlos como patrimonio etílico—. La taberna y la tachica objeto del análisis son espacios de convivencia, camaradería, comunidad y, eventualmente, de transmisión del oficio —por lo general se lega a un familiar directo—. Las tabernas son, además, universos interseccionales. Por ellas desfilan personas de diferentes edades y géneros, clases sociales y extranjeras.

Es común que quienes promocionan el patrimonio detrás de estas marcas enfatizen el *terroir* (suelos, climas, especies de agave, etc.), la fermentación espontánea, las levaduras ambientales nativas y las técnicas productivas ancestrales que se cristalizan en un legado. Por ello, en los bares, salas de degustación o mezcalerías donde se venden y promocionan, además de culturizar, se vehiculan discursos sobre los patrimonios que poseen. Por ejemplo, aunque los implicados no lo mencionen como patrimonio organoléptico, enfatizan los aromas y sabores distintivos de cada producción.

Las marcas tomadas como caso se desplazan en al menos dos espacios geográficos atractores que legitiman patrimonios en el sistema-mundo: Estados Unidos, algunos países de Europa latina (España, Francia, Portugal e Italia). Estas naciones coinciden en cuanto al buen recibimiento que han tenido los destilados de agave artesanales fuera de México (García, 2018). Es posible que, en un futuro próximo, Chacolo ejerza sus aptitudes etílicas en el horizonte europeo y seguramente será recibido con beneplácito.

Así, por su historia y la complejidad artesanal de las fases de elaboración, muchos espirituosos de agave (entre ellos Chacolo y La Venenosa) son evaluados entre los mejores destilados y con mayor plusvalía del mundo. De hecho, el relato dominante entre los estadounidenses que animan la diversidad de destilados de agave es el de patrimonio-artesanía. En el inglés estadounidense, por ejemplo, se emplea la expresión *heritage agave spirits* para referir a espirituosos de agave patrimoniales o tradicionales.

Dado el fuerte estigma que ha sufrido el alcohol a lo largo de su historia, en el pasado era impensable concebirlo como un tipo de patrimonio. Pero en el presente es lo opuesto y es pertinente considerar a las bebidas alcohólicas como herencias ancladas en su objeto específico, en el patrimonio etílico.

Financiamiento

*Este artículo forma parte de la tesis doctoral en ciencias sociales en El Colegio de Michoacán, titulada *Destilando memorias y sentimientos en las estribaciones de los volcanes de Colima: Los taberneros y taberneras como constructores de culturas vino-mezcaleras, 1994-2025*. La investigación doctoral goza de una beca para estudios de posgrado de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación de México, clave 2021-000001-01NACF periodo, abril de 2021 a marzo de 2026.

Declaración de utoría

Edwin G. Mayoral Sánchez: Conceptualización, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Referencias

- Barragán, E. y Torres, R. (2022). La orientación oficial del «desarrollo» atenta contra la transmisión del patrimonio biocultural comunitario. *Revista Internacional de Ciencias Sociales Interdisciplinarias*, 10(2), 173-192. DOI [10.18848/2474-6029/CGP/v10i02/173-192](https://doi.org/10.18848/2474-6029/CGP/v10i02/173-192)
- Brulotte, R.L. (2019). A taste for agave: The emerging practices and politics of mezcal connoisseurship. En S.I. Ayora-Díaz (Ed.), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food* (pp. 83-99). Bloomsbury Academic.
- García, D. (2018). *Le mezcal: Enfant terrible du Mexique*. Presses universitaires François-Rabelais. DOI [10.4000/books.pufr.20832](https://doi.org/10.4000/books.pufr.20832)
- _____. (2022). *La revolución mezcalera: Los destilados de agave y la invención del mezcal tradicional*. El Colegio de Michoacán.
- Hernández, J. de J. (2024). *Sobre los orígenes de la destilación y su presencia en México*. El Colegio de Michoacán.

- Johnston, J. y Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Routledge.
- Lacoste, P. (2016). *El pisco nació en Chile: Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. RIL.
- Linck, T. (2011). Del patrimonio a la patrimonialización (refundar el campo epistemológico de la economía). En T. Linck, J. Moguel y A. Ramírez (Coords.), *Economía popular y procesos de patrimonialización* (pp. 93-115). Juan Pablos Editor, Fundación México Social Siglo XXI y Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Michoacán.
- _____. (2012). Économie et patrimonialisation: Les appropriations de l'immatériel. *Développement Durable et Territoires*, 3(3), 1-22.
DOI [10.4000/developpementdurable.9506](https://doi.org/10.4000/developpementdurable.9506)
- Lucio, C. (17 de diciembre de 2022). Implicaciones socioambientales de las Denominaciones de Origen para destilados de agave en México, a 50 años de su creación. *La Jornada del Campo*, 183, 3.
- Machuca, P. (2018). *El vino de cocos en la Nueva España: Historia de una transculturación en el siglo XVII*. El Colegio de Michoacán y Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor.
- Mayoral, E.G. (10 de octubre de 2024). La recuperación de la tradición del vino de cocos (destilado de tuba) en Colima, México, en el siglo XXI. En *Seminario Internacional Historia de las Bebidas (siglos XV al XXI)*. San Cristóbal de La Laguna, España.
- Nabhan, G.P. (2007). Foreword. En J.A. Vázquez-García, M.J. Cházaro, G. Hernández, É. Flores y Y.L. Vargas-Rodríguez (Eds.), *Agaves del Occidente de México* (pp. vii-viii). Universidad de Guadalajara, Consejo Regulador del Tequila, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Louisiana State University y Comisión Nacional Forestal.
- Palomo, M.Á. (febrero de 2024). Mezcal: Conexión con la tierra. *Bar Business. Food & Beverage & Equipment. La revista del canal Horeca*, 174, 48-54.
- Ramírez-Naranjo, D.O., Musule-Lagunes, R. y Ayala-Ortiz, D.A. (2024). Contributions to the sustainability of the rural mezcal system: The case of the Queréndaro Region in Michoacán, Mexico. *RIVAR Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 11(32), 128-149. DOI [10.35588/rivar.v11i32.5803](https://doi.org/10.35588/rivar.v11i32.5803)
- Reyes, L.I. (18 de marzo 2022). *Caliente... ¿miente?: La historia de un mezcal que no puede ser mezcal*. Letra Fría. <https://letrafria.com/caliente-miente-la-historia-de-un-mezcal-que-no-puede-ser-mezcal/>
- Rogers, F. (12 de marzo de 2024). *Why Chacolo is both the past and future of mezcal*. Mezcalistas. <https://www.mezcalistas.com/why-chacolo-is-both-the-past-and-future-of-mezcal/>

Zúñiga, F.G. y Martínez, E. (2024). Los templos del buen beber y el buen comer. Cultura líquida, patrimonio ético 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 cocinas para el resto del siglo XXI: Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas* (pp. 85-103). Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya, Universidad del Claustro de Sor Juana e International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition.

Zúñiga, F.G., Vázquez-Medina, J.A. y Medina, F.X. (2024). Introducción. Patrimonialización de la alimentación, políticas públicas y turismo en contextos locales y globales. En F.G. Zúñiga, J.A. Vázquez-Medina y F.X. Medina (Eds.), *Patrimonio alimentario turismo y políticas públicas: Etnografías entre lo local y lo global* (pp. 9-34). Secretaría de Cultura e Instituto Nacional de Antropología e Historia.