

PREFACIO

La decisión de escribir un libro sobre derecho del vino es resultado de la experiencia familiar y, podemos decir, personal en el mundo del vino. El presente texto tiene su origen en un artículo que publiqué hace casi veinte años en el *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*¹ y aquél, a su vez, en una conferencia dictada en una cena de fin de año en el Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México.²

La familia es originaria del estado de Chihuahua y produjo vino a nivel *amateur* durante un tiempo; cabe destacar que la producción de vino en Chihuahua tiene una larga tradición. En tiempos recientes, hacia los sesenta del siglo XX, María Galanti y Gastone Guglielmina elaboraron su propio vino de uva Chardonnay y Cabernet Sauvignon que se adquiría de productores locales, tarea a la que se sumaron otros chihuahuenses, como Rodolfo Cruz Miramontes, Juan José Royo, Abel Beltrán del Río y Gilberto Pinoncely. Actualmente, hay grandes vinícolas y la Universidad de Chihuahua desarrolla una tarea de gran relevancia en el estudio y desarrollo del cultivo de la vid en el estado.

Heredé de mi padre, Rodolfo Cruz Miramontes, el gusto por el vino y su mundo; él, a su vez, en parte por su aprendizaje con don Oscar Morineau. La cultura del vino entra en la vida diaria y en la convivencia: en lo personal, no fue sólo por las conversaciones en recuerdo de aquella pequeña producción vinícola familiar, de la que yo no participé, pues fue antes de mi nacimiento, sino también porque el vino se entendió siempre como un alimento, como parte de la comida diaria, como ocasión de plática y discusión, y no como una bebida alcohólica más. Recuerdo en este sentido cómo relataba mi padre sus conversaciones con José Fuentes Mares cuando este último estaba escribiendo su *Nueva guía de descarriados* (México, Editorial Joaquín Mortiz, 1977), obra de lectura obligada para conocer de vinos españo-

¹ “El vino y el derecho: la regulación jurídica de la producción, comercio y consumo del vino en México (1529-1888)”, *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, núm. XVI, 2004.

² Agradezco a mi muy querido Héctor Fix-Fierro (q.e.p.d.) por sus atinadas sugerencias en la integración de esta obra. Asimismo, le doy las gracias al doctor Francisco Tortolero Cervantes por las gratas conversaciones alrededor de la materia, además de que su conocimiento y *savoir vivre* son siempre reveladores.

les y gastronomía española. Otra lectura que definitivamente me impulsó a escribir este texto fue *La fisiología del gusto*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin, una obra sensacional sobre gastronomía que recomiendo su lectura absolutamente.

Mi padre inició en su juventud una colección de etiquetas de vino: aquellas que consumía las retiraba de la botella sumergiéndolas en agua caliente (hoy en día, hay sistemas para desprender las etiquetas mediante la colocación de una película plástica que literalmente “arranca” la etiqueta de la botella) y, posteriormente, las colocaba en álbumes fotográficos y las dividía por países y regiones. Esa práctica permite aprender, conocer y reflexionar sobre el vino, su productor, su estética y, desde luego, recordar la ocasión en la que fue bebido y con quiénes. Es una forma de conocer el mundo del vino. Además, se anota en la etiqueta quiénes la compartieron, porque ayuda a valorizar su papel en la vida familiar, social e institucional. Recuerdo que, en ocasión del 250 aniversario de la fundación del Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México en 2010, los integrantes de la Junta Menor del mismo firmamos la etiqueta de la botella de champagne que compartimos en la sesión correspondiente.³

Cabe mencionar que tanto mis hermanos Rodolfo (q.e.p.d.) y Federico como yo continuamos esa práctica, y mi cuñado Arturo hizo lo propio; ahora, ello se ve fortalecido con la aplicación Vivino®, que permite hacer anotaciones y comentarios en las etiquetas fotografiadas y subidas al sistema. Federico y Arturo son vastos conocedores y amantes del vino.

La visita a la cava familiar para escoger o encontrar la botella solicitada por mis padres para la comida era siempre una aventura: era una cava de piedra que estaba en un jardín, con condiciones naturales de temperatura, humedad y luz adecuadas. Sacar la botella implicaba remover o ahuyentar de vez en cuando alguna araña que había tejido su red sobre las botellas. La botella de vino elegida permitía comentar sobre la misma, sobre la región y sobre el país del que provenía. Recuerdo en su momento las limitaciones de acceso a vinos importados durante la última parte del régimen de sustitución de importaciones y la oportunidad de conocer nuevos vinos mexicanos: Urbinón, Calafia, Los Reyes, etcétera.

Los fines de semana, y especialmente los sábados en que había comida familiar, la casa ofrecía un aroma a jerez, ya sea fino o manzanilla, que se consumía como aperitivo. El obligatorio Tío Pepe, Fino Quinta o La Ina Fino eran las marcas que se podían conseguir; hoy en día, la oferta es mayor, por fortuna: La Guita Manzanilla, Don Zoilo, La Gitana, Tío Pepe Fino en

³ La etiqueta fue debidamente enmarcada y está en la colección de cuadros perteneciente al Ilustre Colegio.

Rama y Finos de Montilla Moriles. Confieso mi especial predilección por los vinos de Jerez y de Montilla Moriles. En este sentido, se me vienen a la mente las manzanillas Solear (en sus versiones ordinaria y en rama), Muyfina, Pastora, Velo Flor, Aurora, Callejuela, La Kika, Almacenista, Predilecta, Barbiana, Zuleta, las del Equipo Navazos, Gabriela, La Gitana, Maruja, La Cigarrera, La Guita, Lustau, Macarena, Papirusa, Orleans-Borbón, Sacristía, Alegría, Don Zoilo, entre otras. Dentro de los finos, podemos señalar a Tío Pepe, Fino Quinta, La Ina Fino, La Barajuela, Fino José Ramón, Bulería, Tradición, Peña del Águila, Bertola, Hidalgo, las de Equipo Navazos, Cruz Vieja, Gutiérrez Colosía, Real Tesoro, 3 en Rama, La Riva, Los Mimbres, Arroyuelo, Romate, Marismeno, Santa Petronila, Pando, y muchos otros. Dos lugares son los que recomiendo en Madrid para quienes sean aficionados o quieran aficionarse a estos vinos: La Venencia y la Taberna Palo Cortado.

El paisaje vinícola es siempre inspirador y enriquecedor: tierra, vides, vientos, temperaturas. Los viajes a las regiones de Borgoña y Burdeos en Francia; a Oregon, Washington, Napa y Sonoma en los Estados Unidos, y a Querétaro, Guanajuato, Chihuahua, Zacatecas y Baja California en México obligan necesariamente a pensar en la posibilidad de un futuro brillante y robusto para el sector en México. La viticultura ordena el paisaje y lo embellece; de esta manera, zonas en donde, por las difíciles condiciones del suelo y del clima, otros cultivos no progresan, ahí crece la vid. Inolvidables son las visitas que tuvimos, además de la enorme fortuna de realizarlas, a Rully y sus alrededores en Borgoña, a Aviñón y su entorno en el Valle del Ródano, a Saint-Émilion en Burdeos y a la misma ciudad de Burdeos y su Universidad en Francia; a las vinícolas Casa de Piedra, Mogor, L. A. Cetto, Pijoan, Adobe y Monte Xanic en Baja California; a Freixenet, las Bodegas de Cote, La Redonda, Punta de Lobos y Azteca en Querétaro; a Vinícola San Francisco en Guanajuato; a Stags Leap, Silverado, Hess, Del Dotto, Chandon y otros en Napa Valley, y a algunos viñedos en Washington.

La cultura del vino entra desde la casa, en la vida diaria, entendiendo las dimensiones natural, cultural e histórica del mismo. En mi caso, esto fue así y he procurado que lo siga siendo: poner atención en los aromas y colores del vino que se consume; guardar las etiquetas; identificar las características del vino y de ahí reconocer las regiones de las que proviene, y sobre todo entender que el vino es parte de la comida diaria, a la que completa, complementa y enriquece.⁴ Se deben abandonar prejuicios que todavía flo-

⁴ Esta actividad familiar de conversar alrededor del vino, de olerlo, de verlo y de valorarlo la mantuve en su momento con mis hijas Catalina y Natalia; es la forma de acostumbrar y entrenar a los sentidos alrededor del vino.

recen de vez en cuando respecto a los vinos rosados y blancos, pues persisten frases tan lamentables como la de “el mejor vino blanco es un tinto”. Al vino se le disfruta en mayor medida si entendemos lo que significa y el esfuerzo que hay detrás de cada botella que se descorcha. La única forma de identificar y distinguir entre vinos es probar, degustar, recordar y comparar sin prejuicios, y siempre en copa transparente, de cristal o de un vidrio de calidad sin color.

Creo firmemente que el desarrollo de una industria vitivinícola robusta en México requiere de un profundo conocimiento de los climas, suelos y regiones de cultivo; de la normativa que le es aplicable; de las necesidades de los productores y de sus metas, y de la sociedad que se desarrolla en su entorno. No es lo mismo Baja California que Coahuila, Sonora, Chihuahua o Zacatecas, y tampoco San Luis Potosí, Aguascalientes, Guanajuato o Querétaro que Puebla o la Ciudad de México. Debemos pensar en una industria vitivinícola a largo plazo, en cómo la queremos organizar y en qué parámetros queremos participar en el mundo del vino.⁵

Existen diversos modelos de ordenación territorial para la producción del vino y México debe encontrar el propio, que refleje sus vinos, sus formas de producción y su realidad. Debe regularse el uso de mostos extranjeros para vinificación en México, respetando la definición de vino mexicano y atendiendo a la realidad del campo, la industria y el mercado de consumo mexicano.

México vio debilitada su tradición vitivinícola durante el siglo XIX y hoy en día vive una vigorosa y entusiasta recuperación. Es evidente que cada día más se consume vino en las mesas familiares y en los restaurantes, por lo que toca ahora trabajar por una regulación suficiente y adecuada, no solamente a nivel de normas regulatorias, sino también de ley y reglamento. De ahí que hayamos creado junto con el doctor Francisco Tortolero Cervantes en el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM una línea de investigación sobre territorio, vino y derecho.

México está llamado a ser un productor destacado y el derecho juega un papel fundamental como posibilitador y estructurador del desarrollo vinícola mexicano.

Oscar CRUZ BARNEY

⁵ Resulta importante la tarea que desarrolla Justo Molachino en la organización de la Feria del Vino de Mazatlán.