

CAPÍTULO TERCERO

EL VINO EN MÉXICO Y SU REGULACIÓN JURÍDICA

La preocupación por regular la producción, manejo, venta y consumo de vino ha sido una constante histórica.⁵⁰⁹ En el capítulo 3 de la Ley Aquilia,⁵¹⁰ se penaba al tendero que adulteraba el vino, el aceite y otros productos, y a aquel que era la causa de que se corrompiera el mismo.⁵¹¹ En la práctica, sostiene Joseph Berní, resulta lo mismo en la ley I, tít. XV, part. VII, que al definir daño señala que “Daño es empeoramiento, o menoscabo, o destruyimiento que ome refçibe en ffi mifmo, & en sus cofas por culpa de otro. E ffon tres maneras. La primera es quando ffe empeora la cofa por alguna otra que mezclan...”.⁵¹²

Respecto a los excesos en su consumo, las referencias son múltiples. Ya Platón aborda el tema de la embriaguez en *Las Leyes*.⁵¹³ Señalaba Edmundo de Amicis en una conferencia pronunciada en la tarde del 15 de abril de

⁵⁰⁹ Véase en este sentido Álvarez Enríquez, Carmen Paz, “Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen”, *Revista Chilena de Derecho*, Chile, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.

⁵¹⁰ La Lex Aquilia fue un plebiscito con fuerza de ley rogada del año 287 a. de C., aproximadamente, propuesto por el tribuno Aquilius. Se trata de una *lex per saturam*, que regulaba la responsabilidad por los daños causados en las cosas (*damnum iniuria*) y el deterioro de cosas corporales. Véase Gutiérrez-Alviz y Armario, Faustino, *Diccionario de derecho romano*, 3a. ed., Madrid, Reus, 1982, *sub voce* *Lex Aquilia*.

⁵¹¹ Justiniano, *Las instituciones imperiales*, trad. de Bernardino Daza, Tolosa, Guion Bodavila Impresor, 1551, p. 360.

⁵¹² Berní, Joseph, *Instituta Civil, y Real, en donde con la mayor brevedad se explican los SS de Justiniano, y en seguida los casos prácticos, según Leyes Reales de España, muy útil, y provechoso a los que desean el bien común*, Valencia, Joseph Estevan y Cervera, 1775, p. 238.

⁵¹³ Con respecto al tema, véase el muy interesante texto de Méndez Aguirre, Víctor, “Vino y filosofía moral”, *Revista Universum*, Talca, Dossier, “Viticultura y ciencias sociales”, núm. 22, vol. 1, 2007, pp. 62-71. Asimismo, Amat Florez, Carmen, “Embriaguez y moderación en el consumo del vino en la Antigüedad”, *Iberia*, núm. 9, 2006. Asimismo, Mari, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Argentina, Editorial Biblos, 2001.

1880 en la Sociedad Filotécnica de Turín, que el vino produce efectos psicológicos pasajeros, como la placentera embriaguez en el convite, la exaltación creativa, el calor convivial y la chispa de la creación. Produce también efectos psicológicos duraderos, sobre el carácter y la vida de los bebedores.⁵¹⁴



I. EL PROBLEMA MORAL RELATIVO AL CONSUMO DEL VINO

En los textos dirigidos a la formación de príncipes, en los de educación y en los de teología moral se suele hacer hincapié en la necesidad de guardar la templanza en el beber vino. En el *Relox de Principes* se señala que

...el demasiado y desordenado beber no torna a los moços sino borrachos, mas a los viejos tórnalos borrachos y locos. ¡O!, cuánto pierden de auctoridad y desminuyen su gravedad los hombres honrados y ancianos que en el beber no son sobrios, lo qual parece verdad en que del hombre que está cargado de vino, aunque fuesse el más sabio del mundo, loco sería el que dél tomasse consejo.⁵¹⁵

Juan de Torres señala que “Debe el Christiano Principe summa templanza, en lo que toca al beber”.⁵¹⁶ Aclara el teólogo que no se condena absolutamente el uso del vino, pues en muchos lugares de la Biblia se aprueba, sino que se reprueba su abuso “por ser ocasion que se perviertan los coraçones, contra lo que deven a la guarda de toda justicia”.⁵¹⁷ “El vino tomado con templanza, es conveniente a la vida del hombre”.⁵¹⁸ Así, señala:⁵¹⁹ “Llevar la parra tres razimos, uno de deleyte, otro de embriaguez, y otro de tristeza: por la que causa despues el vino, quando ve la persona lo que indignamente ha hecho por su ocasion”.

⁵¹⁴ Amicis, Edmundo de, *Los efectos psicológicos del vino (1880)*, trad. de Xilberto Llano Caelles, Gijón, Trea, 2009, pp. 15-21 y 49.

⁵¹⁵ Utilizamos la siguiente edición del *Relox de Principes*, transcripción de la edición de Juan Cromberger impresa en Sevilla en 1531: Guevara, Antonio de, *Relox de Principes*, estudio y edición de Emilio Blanco, España, ABL Editor, Conferencia de Ministros Provinciales de España, s.a., p. 787.

⁵¹⁶ Torres, Juan de, *Philosophia moral de principes, apara su buena criança y gobierno: y para perfonas de todos eftados*, Burgos, Philippe de Iunta y Iuan Baptifta Varefio, 1596, p. 485.

⁵¹⁷ *Idem*.

⁵¹⁸ *Ibidem*, p. 486.

⁵¹⁹ *Idem*.

Se consideraba a la embriaguez perfecta o completa como pecado mortal, y las señales de dicha embriaguez son:⁵²⁰

- 1) Si uno no puede discernir entre el bien y el mal.
- 2) Si no se acuerda de lo que hizo o dijo y de qué manera o cuándo fue llevado a su casa.
- 3) Si ejecutó cosas que nunca suele hacer estando en su sano juicio.

Una de las proposiciones condenadas por el papa Inocencio XI mediante la bula *Sanctissimus Dominus*, del 2 de marzo de 1679, precisamente se refiere a los excesos en el comer y el beber. Se considera que el comer y beber hasta hartarse es contra el modo debido de comer y beber, y con ello es pecado de gula.⁵²¹

Posteriormente, Diego de Saavedra Fajardo diría “Bonus Princeps sibi dominatur, et servit populo”.⁵²² Marcos Bravo de la Serna, quien fuera obispo de Ciudad Real de Chiapa, sostenía en 1674 que el vino afecta la capacidad de guardar el secreto. Señalaba que “Donde manda la embriaguez vive en opresiones el silencio; con el vino no ay libertad, ni prenda buena”.⁵²³

Asimismo, un aspecto que debemos tomar en consideración es que el borracho no podía fungir como testigo dentro de los pleitos ante la autoridad judicial.⁵²⁴

El cardenal Roberto Bellarmino sostenía, por su parte, al tratar de la templanza, que muy dignos son de ser loados los príncipes que a la abundancia de las cosas saben y pueden juntar la templanza y la continencia.

⁵²⁰ Neyraguet, D., *Compendio de la Teología Moral de S. Alfonso María de Liguorio*, 4a. ed., Madrid, Imprenta de D. Cipriano López, 1859, p. 78.

⁵²¹ Convento de Santiago (Universidad de Pamplona), *Promptuario de la theologia moral, que ha compuesto el Convento de Santiago, Univerfidad de Pamplona, del Sagrado Orden de Predicadores, figuiendo por la mayor parte las Doctrinas del M.R.P. Maestro Fr. Francisco Larraga, Prior que fue de dicho Convento, en el que fe reforman, y corrigen muchas de fus opiniones: y se ilustra con la explicacion de varias Confituciones de N.S.S.P. Benedicto XIV*, Puebla, Reimpreffo en el Colegio Real de S. Ignacio de la Puebla de los Ángeles, 1766, p. 492.

⁵²² “El buen príncipe domina a sí mismo y sirve al pueblo”. Véase Saavedra Faxardo, Didaco, *Idea Principis Christiano-Politici 101 Simbolis Expressa*, Amstelodami, apud Joanam Jacobi Fil: Schipper, 1659, p. 51.

⁵²³ Bravo de la Serna, Marcos, *Espejo de la juventud, moral, político y christiano*, Madrid, Mateo Espinosa y Arteaga, 1674, fol. 281.

⁵²⁴ Elizondo, Francisco Antonio de, *Práctica universal forense de los tribunales de España y de las Indias*, Madrid, D. Joachin Ibarra Impresor de Cámara de S. M., MDCCLXXIV, t. I, p. 127, núm. 7.

Recuerda que “en el vino está la luxuria”, pues en el demasiado comer y beber es fácil el paso a la misma.⁵²⁵

Por su parte, el jurista Juan de Solórzano y Pereira, en su *Emblemata Centum, Regio Política*, al comentar el emblema XXXVII *Vinolentia Principibus Fugienda*, se refiere a los efectos nocivos del vino en los hombres, cuya ingesta en exceso languidece y debilita al cuerpo, por lo que debe ser evitada.⁵²⁶



II. EL DERECHO CASTELLANO

En el Fuero Real se hace mención de la compraventa del vino al hablar de los pesos y medidas que debían emplearse en su comercialización, prohibiéndose expresamente la mezcla de dos vinos para su venta o adicionarles cal, sal u otro elemento que pudiera dañar la salud. La sanción fijada para quien contraviniera esta disposición consistía en el pago de setenta sueldos y la pérdida del vino adulterado.⁵²⁷

En las Siete Partidas se trata del vino en la segunda partida, al señalarse que el vino provoca que los hombres desconozcan a Dios y a sí mismos:

Ca mucho seria cosa ssin razon, que aquel a quien Dios dio poder, sobre todos los omes que son en su Señorío, que dexé al vino apoderar de si: ca el beber que ses sobejano, saca al ome de las cosas que le conviene, e fazele fazer las que son saguisadas así como descubrir las poridades é mudar los juyzios: é cambiar los pleytos, é sacarlos de justicia, é de derecho. Asimismo, se establece que los hijos de los Reyes deben tener mesura en el consumo del vino y éste debe ser aguada.⁵²⁸

⁵²⁵ Bellarmino, Roberto, *Officio del Principe Christiano del Cardenal Roberto Bellarmino y Avisos útiles para el gobierno político, militar y doméstico*, trad. del latín al castellano por Miguel de León Soarez, Madrid, Juan González, 1624, fol. 25.

⁵²⁶ Solórzano y Pereira, Juan de, *Emblemata centvm, regio politica, Aeneis lamimis affabre caelata, vividisque, etlimalis carminibus explicita, & singularibus commentarijs affatim illustrata. Qvibz, quicquid ad regum institutionem, et rectam Reip. administrationem conducere, & pertinere videtur, summo studio differitur. Opus vel ipsa varietate, et utilitate rerum, & materiarum, quas continet, ex petendum, & omnium facultatum professoribus summo opere necessarium. Cúm quadruplici indice absolutissimo*, Matriti, Typ. Domin. Garciae Morras, 1653, fol. 281.

⁵²⁷ “El Fuero Real”, *Los códigos españoles concordados y anotados*, Madrid, Imprenta de la Publicidad, 1847, t. I, ley I, tít. X, lib. III.

⁵²⁸ Ley II, tít. V, part. II. Utilizamos la siguiente edición: *Las Siete Partidas, glosadas por Alonso Díaz de Montalvo*, Lyon de Francia, en la imprenta de Mateo Bonhome, 1550, 2 ts. “Estudio introductorio” de Oscar Cruz Barney, México, Tribunal Superior de Justicia, Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México, 2010.

Esta Ley de las Siete Partidas la cita Castillo de Bovadilla al señalar que el corregidor debe ser muy templado y sobrio en el comer y beber, con lo cual “preservará el alma de vicios, el cuerpo de enfermedades, y la República de muchos daños...”⁵²⁹

Castillo de Bovadilla recuerda también a san Agustín, quien afirmaba que “el demasiado vino es el que bebe al hombre, que no el hombre al vino, porque le quita el juicio, las virtudes, la honra, la salud, las fuerzas del cuerpo, y del ánimo, y aún de la generación”.⁵³⁰

Por su parte, Alonso de Villadiego señalaba que el corregidor debía ser muy templado y sobrio en el comer y beber a fin de preservar el alma de vicios y el cuerpo de enfermedades, aunque aclara que su mesa no habría de ser mezquina ni de viles manjares.⁵³¹

La ley VI, tít. VII, part. III, titulada “Como los hijos de los reyes deven ser mesurados en beber vino”, establece que se debe acostumbrar a los hijos de los reyes a beber el vino mesuradamente y aguado:

Ca segund dixeron los Sabios, si lo bebiesen fuerte, o ademas, tornasse ya en grand daño, que faze postemas en las cabezas de los mozos, que mucho vino beven, e caen porende en otras grandes enfermedades, assi que cuydan los omes, que es de demonio... ca les enciende la sangre de guisa que por fuerza han de ser sañudos é mal mandados... E fazeles menguar las saludes, é encortar la vida.

En la Novísima Recopilación, al abordar el tema de los abastos y regatones de la Corte,⁵³² se incluyó la prohibición de comprar vino en la Corte y a cinco leguas al derredor para revenderlo, quedando autorizado para venderlo únicamente aquel que tuviera vino de su cosecha por la medida de la ciudad. Los vinos que provenían de fuera debían venderse por la medida del rastro. El 26 de marzo de 1765 se fijaron las *Reglas que han de observarse*

⁵²⁹ Castillo de Bovadilla, Jerónimo, *Política para corregidores y señores de vasallos, en tiempo de paz y de guerra, y para prelados en lo espiritual y temporal entre legos, jueces de comisión, regidores, abogados, y otros oficiales públicos: y de las jurisdicciones, preeminencias, residencias, y salarios de ellos: y de lo tocante a las órdenes, y caballeros de ellas*, Madrid, Imprenta Real de la Gazeta, 1775, t. I, núm. 35, pp. 34 y ss.

⁵³⁰ *Idem*.

⁵³¹ Villadiego, Alonso de, *Instrucción política y práctica judicial conforme al estilo de los consejos, audiencias y tribunales de corte, y otros ordinarios del Reyno*, Madrid, Imprenta de Juan de Ariztia, 1720, cap. V, núm. 26, p. 145.

⁵³² *Novísima Recopilación de las Leyes de España, mandada formar por el señor Don Carlos IV*, edición publicada por don Vicente Salvá, París, Librería de Garnier Hermanos, t. I, ley XVII, tít. XVII, lib. III.

en las tabernas de la Corte en materia de licencias, horario, instalaciones, prohibición de juegos y de la presencia de mujeres menores de cuarenta años de edad.⁵³³ Se ordena que el vino sea puro, legítimo y de buena calidad, sin mezcla alguna.

Se prohibía que las tabernas tuvieran pozos o mangas en qué aclarar el vino, autorizándose tal operación, conforme auto del Consejo del 22 de junio de 1694, únicamente cuando se contaba con autorización del Protomedicato,⁵³⁴ con tierra de Esquivias y huevos, sin poderse agregar ningún otro ingrediente.

Se prohibió asimismo la venta de vino nuevo, añejo remostado ni reuelto con nuevo, hasta el día primero de cada año, permitiendo solamente la venta de vino añejo, puro, legítimo y de buena calidad, sin mezcla alguna “y á los precios señalados, so pena de diez ducados de multa por la primera falta y cierre de la taberna a la segunda y pérdida de la licencia”.⁵³⁵



III. EL VINO EN EL DERECHO INDIANO

El productor más antiguo de vino en el continente americano es México, con un “pasado lejano y un futuro prometedor”.⁵³⁶ Las primeras vides europeas plantadas en la masa continental lo fueron en México.⁵³⁷

Correspondió a Hernán Cortés la introducción de los primeros esquejes de cepas europeas en México (al igual que las reses bravas⁵³⁸ y la caña de azúcar).⁵³⁹ En las “Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés

⁵³³ *Nov. Rec.*, ley XIII, tít. XVII, lib. III.

⁵³⁴ El Tribunal del Protomedicato estaba facultado para conocer de las causas civiles y criminales resultantes de la actividad de los médicos. Le correspondía asimismo la vigilancia de la actividad profesional. Esta actividad la realizaban por medio del médico primero de la Cámara Real o Protomédico, quien junto con los alcaldes mayores debían examinar en el reino a los físicos, cirujanos, ensalmadores, boticarios, especieros y herbolarios, a fin de extenderles en su caso la corte de aprobación correspondiente. Se hacían cargo igualmente de la inspección de las boticas, a efectos de verificar los medicamentos y destruir los falsos. Quien ejerciera la profesión médica sin la aprobación correspondiente se hacía acreedor a una multa de tres mil maravedíes. Sobre el Protomedicato véase Cruz Barney, Oscar, *Historia del derecho indiano*, Valencia, Tirant lo Blanch, 2012.

⁵³⁵ *Nov. Rec.*, ley XIV, tít. XVII, lib. III.

⁵³⁶ Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *El mundo del vino*, México, Larousse, 2018, p. 263.

⁵³⁷ *Idem*.

⁵³⁸ Rangel, Nicolás, *Historia del torero en México. Época colonial (1529-1821)*, México, Imp. Manuel León Sánchez, 1924, pp. 5-11.

⁵³⁹ Sobre el ampliamente conocido tema del papel de Hernán Cortés como introductor de la caña de azúcar en México, véase Sandoval, Fernando B., *La industria del azúcar en Nueva*

para los vecinos y moradores de la Nueva España dadas en Tenochtitlán el 20 de marzo de 1524⁵⁴⁰ se ordena que "...habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se puedan hacer, sean obligados a injertar las cepas que tuvieren de la planta de la tierra, o de plantallo de nuevo, so las dichas penas".

A mediados del siglo XVI se establecieron viñedos en el Perú.⁵⁴¹ En el caso de Chile, fue Francisco de Carabantes quien introdujo las cepas en 1548, y se señala como primer viticultor chileno a Francisco de Aguirre, "quien plantó viñedos en sus encomiendas ubicadas en Copiapó y La Serena".⁵⁴²

Es importante tener presente que en el derecho indiano se utiliza el término "vino" para referirse tanto al vino de uva como a los aguardientes obtenidos de raíces y frutos, incluido el pulque, la chicha, el tepache, el vino de Axarafe, la cazalla, el "vino mezcal" y el chinguirito de caña. Al vino de uva se le suele mencionar como "vino de Castilla"; al resto se le denomina "vinos de la tierra" o "vino de raíces". En su cuarta carta de relación, Hernán Cortés se refiere a unas "bodegas de vino" que "contenían vino de la caña de azúcar, que comúnmente llaman Aguardiente de la Tierra, ó menos fuerte, ó vulgarmente Chinguirito, que esta prohibido".⁵⁴³ Probablemente de ahí viene la costumbre en México de referirse a todo tipo de alcoholes como "vino". En este sentido, señala Sonia Corcuera de Mancera que los evangelizadores no hicieron en los textos doctrinales una distinción formal

España, México, UNAM, Instituto de Historia, 1951. Véase también Hernández Palomo, José Jesús, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1974. Asimismo, Bustillo Puente, Esperanza, *Valles del vino. Un recorrido por casas vitivinícolas y otros sitios de interés de Baja California*, México, Ambardiseño, 2009, p. 36. Manzano, Javi, *El vino. Historia y oficio*, España, Glyphos Publicaciones, 2019, p. 57.

⁵⁴⁰ "Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España dadas en Tenochtitlán a 20 de marzo de 1524", en Martínez, José Luis (ed.), *Documentos cortesianos I 1518-1528. Secciones I a III*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993.

⁵⁴¹ Véase el muy interesante trabajo de Huertas Vallejos, Lorenzo, "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú", *Revista Universum*, Talca, núm. 19, vol. 2, 2004.

⁵⁴² Álvarez Enríquez, Carmen Paz, "Instituciones...", *op. cit.*, p. 759.

⁵⁴³ Cortés, Hernán, "Carta de Relación, que D. Fernando Cortés, Gobernador, y Capitán General por Su Magestad en la Nueva-España del Mar Océano embió al muy alto, y muy potentissimo, Invictissimo Seños Don Carlos, Emperador siempre augusto, y Rey de España Nuestro Señor", en Cortés, Hernán, *Historia de Nueva España, aumentada con otros documentos, y notas, por el ilustrísimo señor don Francisco Antonio de Lorenzana, arzobispo de México*, México, Imprenta del Superior Gobierno, del Br. D. Joseph Antonio de Hoyal, 1770, p. 345.

entre el vino de uva y el pulque; “ambas bebidas embriagantes recibieron el nombre genérico de vino”.⁵⁴⁴

En México, la cultura del vino tiene una larga tradición virreinal que estudiamos ya en otro lugar⁵⁴⁵ y que, si bien y como veremos hubo prohibiciones generales, se vio impulsada en ciertas regiones a fin de surtir los mercados locales y evitar el comercio de bebidas prohibidas.⁵⁴⁶ La producción y venta de vino de uva y aguardientes estaba regulada y en general —mas no en todos los casos y regiones— prohibida en la Nueva España. Los monasterios podían adquirir anualmente el vino necesario para celebrar, o bien recibirlo en calidad de limosna, en el entendido de que en este caso no se permitía su entrega a los religiosos que residían en los pueblos de indios en atención a que percibían sus salarios.⁵⁴⁷

El 24 de enero de 1545 se confirmó la orden en el sentido de que quedaba prohibida a indios y españoles la producción de vinos de la tierra con raíces, quedando asimismo prohibida su venta pública o secreta por el gran daño que sufren por su causa los indios “a causa de los poner fuera de sentido y dar grandes aullidos y bozes, y que estando así idolatravan”. La prohibición incluía la venta de “vino de estas tierras” (Castilla) a los indios, negros y esclavos.⁵⁴⁸

Poco tiempo después, el 29 de diciembre de 1547, al establecer el orden que habían de tener las poblaciones de cristianos en las Indias, se ordenó que “edificadas las casas y hechas las sementeras, procuren de cultivar la tierra y aumentarla con nuevas plantas de viñas y árboles de fruta para su sustentación y provecho y descubrir mineros y otras cosas en que puedan ser aprovechados”.⁵⁴⁹

⁵⁴⁴ Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1997, p. 110.

⁵⁴⁵ Véase sobre este periodo Cruz Barney, Oscar, “El vino y el derecho. La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México”, *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones jurídicas, núm. XV, 2003. Asimismo, Morales, Ángel, *La cultura del vino en México*, Ediciones Castillo, 1980.

⁵⁴⁶ Corona Páez, Sergio Antonio, *Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya*, Torreón, Universidad Iberoamericana Torreón, 2003, p. 37.

⁵⁴⁷ Puga, Vasco de, *Provisiones Cédulas Instrucciones de su Magestad... para el Gobierno de la Nueva España y para el buen tratamiento y preservación de los indios*, México, Pedro Ocharte, 1563 (ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945, fols. 175-179).

⁵⁴⁸ *Ibidem*, fol. 169.

⁵⁴⁹ Zorita, Alonso de, *Leyes y ordenanzas reales de las Islas del Mar Océano por las cuales primeiramente se han de librar todos los pleitos civiles y criminales de aquellas partes y lo que por ellas no estuviere determinado se ha de librar por las leyes y ordenanzas de los Reinos de Castilla, 1574*, versión paleográfica y estudio crítico por Beatriz Bernal, México, Miguel Ángel Porrúa, 1985, libro primero, título

Mediante Ordenanza del 7 de enero de 1631 se estableció que ninguna persona de cualquier estado, calidad o condición que sea, pueda en toda la Nueva España hacer, vender ni trajinar directa, ni indirectamente aguardiente de maguey, revocando cualesquiera licencias otorgadas previamente para ello, permitiendo solamente a los boticarios hacerla, con la limitación de las demás cosas tocantes a la salud.⁵⁵⁰

Cabe destacar, para el caso de la Nueva Vizcaya (hoy en día el sur del estado de Coahuila y los estados de Durango y Chihuahua), la plantación de viñas en sus poblaciones, en antigua, quieta y pacífica posesión, se remonta a su fundación en el siglo XVI. En efecto, “en esta situación estuvieron el pueblo y haciendas de Santa María de las Parras (Coahuila), el Real Presidio del Paso del Norte (Chihuahua) y la Hacienda de Cedros en Mazapil”.⁵⁵¹

Sostiene Corona Páez que a finales del siglo XVI e inicios del XVII existían en Nueva Galicia y Nueva Vizcaya, viñedos en la Hacienda de Medina, cerca de Fresnillo, Zacatecas, con producción de vinos tintos; asimismo, en las minas de Nieves, también en Zacatecas se producía vino.⁵⁵² Asimismo, en el pueblo de indios de San Juan del Río en Durango se producían uvas blancas, tintas y moscateles, vino y vinagre, lo mismo en la villa de Santa Bárbara, que producía uva.⁵⁵³

El derecho a la tenencia de viñedos y producción de vinos en Nueva Vizcaya fue reconocido por las autoridades por estar sus pobladores en “quieta, continua y pacífica posesión de dichos viñedos”, e incluso ellos recibieron en algunos casos exenciones en el pago de alcabalas.⁵⁵⁴ Una de las primeras bodegas vitivinícolas en Santa María de las Parras fue la de “San Lorenzo”, propiedad de Lorenzo García, inaugurada el 10 de agosto de 1626.⁵⁵⁵

primero, ley novena. Se citará como *Zonita*. Viñas que fueron plantadas según parece por la Real Cédula dada en El Pardo el 1o. de noviembre de 1591, sobre restitución de tierras, que incluyen las viñas en ellas plantadas. Véase Solano, Francisco de, *Cedulario de Tierras. Compilación de legislación agraria colonial (1497-1820)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 1984, núms. 132 y 133, pp. 273-275.

⁵⁵⁰ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y Sala del Crimen de esta Nueva España*, México, Felipe de Zúñiga y Ontiveros, tomo primero, segundo foliage, núm. IX, p. 5.

⁵⁵¹ Corona Páez, Sergio Antonio, *op. cit.*, p. 12.

⁵⁵² *Ibidem*, p. 13.

⁵⁵³ *Idem*.

⁵⁵⁴ *Ibidem*, p. 14.

⁵⁵⁵ *Ibidem*, p. 15.

La venta al menudeo del vino de Castilla estaba sujeta al pago de la alcabala, a razón del 2% *ad valorem*. Los taberneros debían enterar el impuesto recaudado una vez a la semana, y dar cuenta de las ventas al receptor.⁵⁵⁶

Al impuesto anterior se debía sumar un almojarifazgo del 10% al embarcarse el vino en Sevilla y otro 10% al desembarcarse en Veracruz, establecidos por Real Cédula del 24 de junio de 1566.⁵⁵⁷

El 30 de agosto de 1728, mediante Real Orden de Felipe V, se creó el llamado “nuevo impuesto” de cuatro pesos de plata por cada barril de cuatro arrobas de aguardiente que ingresara a la Nueva España procedente de España, y se gravó también al aguardiente que saliera del valle de Parras y su territorio. Señala Corona Páez que para 1777 la producción de aguardiente de Parras alcanzaba más de 24 mil arrobas, equivalente al 34.28% del volumen anual transportado por la Flota al mercado indiano.⁵⁵⁸

El 10 de mayo de 1554 se señaló como obligación de los encomenderos el tener doctrina en sus pueblos, debiendo proveer a los religiosos de mantenimiento competente y a los clérigos del estipendio necesario para su sustentación, así como de lo necesario al culto divino para ornamentos, vino y cera.⁵⁵⁹

Había una clara conciencia del daño que la bebida desordenada y creciente causaba entre las poblaciones indígenas.⁵⁶⁰ Existía desde 1529 la prevención a las autoridades indianas para que tomaran las medidas convenientes sobre la raíz que echan los indios en su vino, “para le fortificar y tomar más sabor en ello, con el cual se emborrachan y ansí emborrachados hacen sus ceremonias y sacrificios que solían hacer antiguamente...”.⁵⁶¹ De ahí la prohibición ya citada, de enero de 1545. Asimismo, se mandó terminar con la práctica de los vagamundos españoles, mestizos y mulatos que nacidos “a las espaldas de Colima y Zacatula, hasta llegar a la provincia de Tututepec y otros en la provincia de Chinantla hasta llegar a la boca del río de Alvarado y en lo de las zapotecas que cae a las espaldas de Oaxaca... Se hacen amigos de los caciques con dádivas y otras cosas que les dan, especialmente vino...”.⁵⁶²

⁵⁵⁶ Encinas, Diego de, *Cedulario Indiano*, ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945, t. III, fols. 430-432.

⁵⁵⁷ *Ibidem*, fols. 448 y 449.

⁵⁵⁸ *Ibidem*, pp. 18 y 19.

⁵⁵⁹ *Zorita*, libro primero, título quinto, ley vigesimosegunda.

⁵⁶⁰ Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile...*, *op. cit.*, p. 111.

⁵⁶¹ *Zorita*, libro sexto, título tercero, ley cuarta.

⁵⁶² *Zorita*, libro octavo, título primero, ley segunda.

En el caso del Perú, en la *Instrucción que se da a los Virreyes del Perú el 22 de julio de 1595* se estableció en el capítulo XL la prohibición de plantar viñas, ya que habiendo suficiente producción de vinos en Castilla se debía evitar el posible daño al importante comercio de vinos con Castilla,⁵⁶³ más aún con las noticias recibidas en España sobre el aumento de viñedos en el Perú.⁵⁶⁴ Si bien la proliferación de los viñedos llevó a la necesidad de cobrar un 2% anual sobre la totalidad del fruto producido y se permitió la permanencia de las vides antiguas bajo ciertas condiciones.⁵⁶⁵ Aparentemente los vinos del Perú se comercializaban y vendían con éxito en Panamá y Guatemala.⁵⁶⁶

Los jornales de los indios que trabajaban en dichos viñedos se pagaban con vino, lo que provocaba que “consumiéndolo todo en saciar su apetito no les quedaba para socorrer su desnudez, y la de sus mugeres, e hijos”. Ante esta situación, el 26 de mayo de 1606 se prohibió el pago en vino, y se ordenó que los jornales se pagaran con dinero.⁵⁶⁷

En las *Ordenanzas de Gobierno de la Nueva España* se confirma la prohibición de venta de vinos a los indios, permitida sólo a los españoles, confirmando las disposiciones anteriores de 1572, 1598 y 1630, prohibiéndose el establecimiento de tabernas en los pueblos de indios “aunque sea a título de venderse, y ser para solo españoles”.⁵⁶⁸

A nivel local se adoptaron diversas medidas para combatir la embriaguez, no sólo prohibiendo la venta de vino de Castilla, sino de la “miel de maguey”⁵⁶⁹ a los esclavos. El oidor Hernán Martínez de la Marcha, en Zacatecas prohibía a los mercaderes españoles la venta de vino a negros, esclavos e indios libres aunque dijeran que era para sus amos, “si no fuere llevando cédula de tal amo”.⁵⁷⁰

⁵⁶³ Pérez y López, Antonio Xavier, *Teatro de la Legislación Universal de España e Indias*, Madrid, Oficina de don Gerónimo Ortega y Herederos de Ibarra, 1793, t. V, p. 417.

⁵⁶⁴ Encinas, Diego de, *Cedulario...*, t. I, fol. 318.

⁵⁶⁵ Pérez y López, Antonio Xavier, *op. cit.*, t. 28, p. 534.

⁵⁶⁶ *Rec. Ind.* lib. IV, tít. XVIII, leyes XV, XVI y XVIII.

⁵⁶⁷ Ayala, Manuel Josef de, *Diccionario de gobierno y legislación de Indias*, ed. de Milagros del Vas Mingo, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, Ediciones de Cultura Hispánica, 1996, t. XIII, *sub voce* “Vino”, núm. 7.

⁵⁶⁸ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, *cit.*, tomo primero, segundo folio, núm. CXXXII, p. 112.

⁵⁶⁹ Aguamiel.

⁵⁷⁰ Enciso Contreras, José, *Zacatecas en el siglo XVI. Derecho y sociedad colonial*, Zacatecas, Ayuntamiento de Zacatecas-Universidad de Alicante-Instituto Zacatecano de Cultura Ramón López Velarde, 2000, pp. 437-439. Para Oaxaca, véase Gerhard, Peter, *Síntesis e índice de los mandamientos virreinales 1548-1553*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992, núm. 2142.

La venta de caldos por parte de los vinateros estaba prohibida entre las nueve de la noche y la madrugada; mediante auto acordado del 13 de marzo de 1773 se estableció que aquellas vinaterías que tuvieran además de las puertas principales, alguna otra lateral que comunicara con zahuán, pieza o callejón contíguo, pagarían una multa de cincuenta pesos.

En este sentido, Juan de Solórzano y Pereyra justifica la prohibición de producir vino en las Indias, “porque en lo tocante á un genero tal como el vino estén aquellas Provincias dependientes, y necesitadas de las de España, y sean en esta parte más forzosos, y crecidos sus comercios, y las correspondencias, y derechos que de ellos se causan”.⁵⁷¹ Más adelante, dicho autor sostiene lo siguiente:

No se debe extrañar, ni tener por nuevo, ni injusto que se haya prohibido en las Indias la planta de las viñas, sedas, olivares, y otras cosas, que puedan acortar el comercio de España, pues tenemos tantos textos, y Autores, que tratan de semejantes prohibiciones por sólo esta razon, y que les es lícito á los Príncipes por causa de la utilidad pública mandar, que no se usen, ó no se exporten algunas cosas, no sólo a los Reynos remotos, y de enemigos, ó bárbaros, pero ni aún á los que les caen vecinos, y son en su Corona, en que se fundó la estrecha prohibición de muchas cédulas, que mandan, no se pasen, ni gasten en las Indias sedas de China.

En el comercio entre el virreinato de Nueva España y el del Perú se autorizaba un intercambio de hasta doscientos mil ducados al año, que se podían llevar en plata a México en navíos de permiso. Este comercio se prohibió durante el virreinato del conde de Chinchón (Luis Jerónimo Fernández de Cabrera y Bobadilla de la Cerda, del 14 de enero de 1629 al 18 de diciembre de 1639), debido a que se aprovechaba la ruta para el contrabando de ropa de China. Por lo tanto, se acordó que ambos virreyes podrían autorizar el envío una vez al año de doscientas toneladas cuando así conviniera y lo decidiera el virrey del Perú, con acuerdo de la Real Audiencia y oficiales reales. En esos navíos podrían llevarse hasta doscientos mil ducados. Una cuestión que debemos destacar es que se prohibía que en esos bajeles se llevaran vinos a cualquier reino a trueque de mercaderías, ni por otra causa, bajo la pena de comiso.⁵⁷²

⁵⁷¹ Solórzano y Pereyra, Juan de, *Política indiana*, Amberes, Henrico y Cornelio Verdussen, 1703, libro II, cap. IX, p. 58.

⁵⁷² Escalona y Agüero, Gaspar de, *Gazophilatium Regium Perubicum*, Matriti, Ex Typographia Antonii Gonzalez Reyes, 1675, fol. 176.



IV. EL TRIBUNAL DE LA ACORDADA Y EL JUZGADO PRIVATIVO DE BEBIDAS PROHIBIDAS

En la Nueva España del siglo XVIII, la Sala del Crimen de la Real Audiencia de México no estaba en capacidad de contener las actividades criminales en el virreinato novohispano, y la estructura judicial existente no podía garantizar ya el orden en la Nueva España. Ante esta situación, el virrey, Marqués de Valero, decidió establecer, tomando como base la jurisdicción de la Santa Hermandad, el Tribunal de La Acordada, un organismo totalmente nuevo e independiente de la estructura judicial, con el fin de hacer frente a la delincuencia sin tener que hacer cambios en el sistema de impartición de justicia del Estado.

Los antecedentes de esta decisión se remontan a 1710, cuando los habitantes de Querétaro solicitaron la designación de Miguel Velázquez de Lorea como provincial de la Santa Hermandad, con subordinación a la Sala del Crimen de la Real Audiencia, a la que debía dar cuenta de sus causas antes de ejecutar sus sentencias.⁵⁷³ Velázquez logró restablecer el orden en los alrededores de esa localidad atrayendo la atención del virrey, quien le pidió que desalojara a unos bandidos de una hacienda situada en los alrededores de Valladolid, y le concedió los poderes necesarios para ejecutar sentencias y ahorcarlos.

La actuación de Velázquez, si bien era eficaz, rozaba en la ilegalidad, por lo que el virrey decidió, en sesión consultiva celebrada en 1719,⁵⁷⁴ crear el Tribunal de La Acordada en el seno de la Real Audiencia; además, otorgó definitividad a las resoluciones de La Acordada y la eximió de rendir informes sobre éstas a la Sala del Crimen. Como estas medidas se tomaron por acuerdo de la Audiencia, se le otorgó al Tribunal el nombre de *Acordada*.

La creación del Tribunal de La Acordada fue aprobada por la Corona en 1722, y se designó a Miguel Velázquez de Lorea como primer juez propietario y capitán de la misma.⁵⁷⁵ Cabe destacar que La Acordada fue una creación novohispana, que contaba con jurisdicción territorial ilimitada, que abarcaba el Reino de Nueva España, Nueva Galicia y Nueva Vizcaya, y que, además, no desempeñaba funciones políticas o administrativas. La Acordada era, ante todo, un organismo judicial independiente, claro ejemplo de tribunal borbónico. Así, los agentes de La Acordada operaban con

⁵⁷³ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, tercer foliaje, t. I, núm. XI, fol. 70.

⁵⁷⁴ *Ibidem*, fol. 71.

⁵⁷⁵ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal del siglo XVIII en México. Un estudio sobre el Tribunal de la Acordada*, México, Secretaría de Educación Pública, 1976, p. 56.

libertad aprehendiendo a los criminales y formulándoles los cargos sin ser obstaculizados por la justicia ordinaria. Únicamente debían cumplir con la formalidad de presentar una comisión mediante notificación al alcalde mayor en su distrito de residencia. El capitán de La Acordada salía acompañado de sus comisarios escribanos para dar fe de lo actuado, un capellán para prestar auxilios espirituales al reo y el verdugo, quien después del juicio sumario que se llevaba a cabo en el lugar de la aprehensión consumaba la ejecución del reo, colgándolo de un árbol a la orilla del camino en que había cometido su crimen.

Tal fue el éxito del Tribunal, que al juez de La Acordada se le agregó el cargo de Guarda Mayor de Caminos por real cédula del 22 de noviembre de 1747,⁵⁷⁶ y su jurisdicción fue ampliada a las zonas urbanas, incluyendo la ciudad de México, en 1756 y 1775,⁵⁷⁷ fecha en la que había procesado ya más delincuentes que la Sala del Crimen de la Real Audiencia.⁵⁷⁸

Dado su exitoso desempeño, al Tribunal de La Acordada en 1742 se le encomendó también la supresión de las bebidas prohibidas⁵⁷⁹ y se hizo hincapié en que en los fraudes cometidos en esta materia nadie, por privilegiado que fuera, debía gozar fuero ni exención.⁵⁸⁰

Señala acertadamente Gómez Serrano que “Con el propósito de evitar la embriaguez, pero sobre todo con el de proteger el comercio de los vinos y aguardientes de uva producidos en España, la Corona y las autoridades del virreinato habían dictado desde el siglo XVII diversas medidas prohibiendo la fabricación de esas bebidas”.⁵⁸¹ Así, por real cédula del 15 de julio de 1749 se creó el Juzgado Privativo de Bebidas Prohibidas, dictándose ordenanzas sobre el particular el 22 de agosto de 1755. Se estableció que la Sala del Crimen de la Real Audiencia de México quedaba expedita para conocer del tema a prevención con el juez privativo de bebidas prohibidas que lo era justamente el de La Acordada.⁵⁸² Por bando del 6 de septiembre

⁵⁷⁶ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. XI, fol. 71.

⁵⁷⁷ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. XII, fol. 71.

⁵⁷⁸ Revillagigedo, Conde de, *Instrucción reservada que el Conde de Revillagigedo, dio a su sucesor en el mando, Marqués de Branciforte sobre el gobierno de este Continente en el tiempo que fue su Virrey*, México, Imprenta de la Calle de las Escalerillas, a cargo del C. Agustín Guiol, 1831, núm. 110, p. 25.

⁵⁷⁹ Bazán Alarcón, Alicia, “El Real Tribunal de La Acordada y la delincuencia en la Nueva España”, *Historia Mexicana*, México, núm. 51, 1964, p. 331.

⁵⁸⁰ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. XVI, fol. 72.

⁵⁸¹ Gómez Serrano, Jesús, “Las huertas y la vid. El vino y el chinguirito en la villa de Aguascalientes a fines de la época virreinal”, *Estudios de Historia Novohispana*, México, núm. 48, enero-junio de 2013, p. 125.

⁵⁸² Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. I, núm. CXI, fol. 111.

de 1769 se reiteró la prohibición de bebidas contrahechas y se concedió a los captores la cuarta parte del total del valor de cuanto se aprehendiera a los fabricantes o expendedores de las mismas bebidas. El mismo beneficio recibían los delatores.⁵⁸³

Cabe destacar que la Ordenanza de Bebidas Prohibidas privaba del fuero militar a los oficiales y soldados tanto de tropa veterana como de milicias que la contravinieran, teniendo el juez privativo de Bebidas Prohibidas la autoridad para juzgarlos. Todo oficial, cabo, sargento, soldado de cualquier clase podía estar comprendido en la pena de fabricante o expendedor de bebidas prohibidas.⁵⁸⁴

En 1772, el virrey Revillagigedo transfirió de regreso a la administración del Tribunal de La Acordada el recientemente creado juzgado de bebidas prohibidas como jurisdicción separada, con un apoyo financiero extra derivado del cobro de impuestos tanto a la importación de brandy, vino y vinagre como a la fabricación casera de licores. Estos recursos se sumaron a los limitados fondos que ya tenía asignado el Tribunal de La Acordada, es decir, las contribuciones del Consulado, la ciudad de México y la tesorería virreinal.⁵⁸⁵ Con el aumento en los ingresos, La Acordada amplió su personal asalariado y alcanzó un número de 110 agentes pagados. Además, el juez era asistido por varios oficiales: dos *asesores de primera y segunda categoría* que le acompañaban cuando salía fuera de la Ciudad, un *defensor*, dos *procuradores*, varios *secretarios generales de primera y segunda categoría*, un *secretario* para los asuntos de bebidas prohibidas, cuatro *escribanos* y un *archivista*. Los defensores debían velar por que se hiciera justicia y proporcionar defensa a los primeros. Los procuradores asistían al defensor asegurándose de mantener en orden los papeles de la causa; por su parte, los secretarios llevaban los registros al día, depositándolos en el archivo del Tribunal una vez que los prisioneros eran sentenciados. Recibían también los asuntos remitidos por los agentes foráneos y los mantenían ordenados.

Mediante real orden del 2 de mayo de 1784 se dispuso que de las causas de bebidas prohibidas que del Tribunal de La Acordada se pasaran al Superior Gobierno, se diera vista al fiscal de la Real Hacienda y al fiscal del Crimen.⁵⁸⁶

⁵⁸³ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXII, fol. 111.

⁵⁸⁴ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXVII, fols. 112 y 113.

⁵⁸⁵ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal...*, cit., pp. 96 y 97.

⁵⁸⁶ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. CXVIII, fol. 113.

En 1785 se creó dentro de La Acordada una sección de contabilidad, y en 1788 se promulgaron las instrucciones para el manejo financiero del Tribunal. La nueva oficina de contabilidad, integrada por el tesorero, el contador, dos secretarios y el juez, asumieron una responsabilidad conjunta sobre la administración de los recursos de La Acordada.

La selección del juez de La Acordada correspondía al virrey, sin la intervención de la Real Audiencia. Dentro de sus facultades se encontraban las de seleccionar tenientes y comisionados sin la autorización del virrey, y los nombramientos recaían generalmente sobre peninsulares. La diferencia entre teniente y comisionado era más de prestigio, ya que gozaban de las mismas atribuciones; sin embargo, se concebía al teniente en un nivel superior. El juez, además, conocía del delito de portación de armas prohibidas, su fábrica y expendio. Su título era el de alcalde provincial de la Santa Hermandad, guarda mayor de Caminos y juez del Juzgado de Bebidas Prohibidas.

En el siglo XVIII se emitieron diversas disposiciones que buscaron regular la producción, venta y consumo de bebidas alcohólicas y establecer un mejor control fiscal sobre éstas. En regiones como Aguascalientes, la existencia de una gran cantidad de viñas (se calcula que el inicio de producción vitivinícola en Aguascalientes se remonta a mediados del siglo XVII)⁵⁸⁷ preocupaba a la Corona, que buscaba informarse sobre su número, forma de gravarlas, y si éste podría afectar el comercio trasatlántico.⁵⁸⁸ Cabe destacar que en el padrón elaborado en junio de 1797, en la villa había 171 huertas, que ocupaban una extensión de 285³/₄ solares, y tenían sembradas 279,898 cepas, “casi el triple de las autorizadas por el rey”.⁵⁸⁹ En 1789 se habían reportado 104 huertas y 107,396 cepas.⁵⁹⁰ Sobre estas cifras comenta Gómez Serrano:

Lo que parece probado a la luz del padrón formado en junio de 1797 es que las huertas y sobre todo los plantíos de vid nunca dejaron de crecer. Si se comparan los datos de este padrón con el de 1789, resulta que las huertas crecieron en 40% y las cepas en 160%, pero en realidad, como conocemos (parcialmente) el padrón de 1791, podemos afirmar que el crecimiento fue más suave y gradual. Entre 1791y 1797 las huertas y la extensión de los cultivos crecieron en 21%, mientras que las cepas lo hicieron en 19%.

⁵⁸⁷ Rojas, Beatriz, “El cultivo de la vid y la fabricación de chinguirito”, *Relaciones*, Zamora (Michoacán), vol. VII, núm. 26, 1986, p. 37.

⁵⁸⁸ Gómez Serrano, Jesús, *op. cit.*, p. 143.

⁵⁸⁹ *Ibidem*, pp. 173 y 174.

⁵⁹⁰ *Idem*.

Así, se habría de insistir en repetir las prohibiciones para la producción de chinguirito⁵⁹¹ y mistelas hechas sobre éste,⁵⁹² procurándose su exterminio junto con el de otras bebidas prohibidas.⁵⁹³ Por real orden del 20 de febrero de 1769, confirmada por otra del 30 de noviembre de 1774, se repitió la prohibición del chinguirito y se impulsó la fábrica y uso del pulque “por ser saludable y medicinal á estos Naturales aun en la planta del Maguey de que se saca”.⁵⁹⁴ Lo cierto es que las prohibiciones no tuvieron el efecto deseado por las autoridades, pues se continuó con la producción de vino y aguardiente de uva.⁵⁹⁵

Posteriormente, el 13 de septiembre de 1782 se expidió la *Instrucción de los Comisionados de la Dirección General y Juzgados Privativo de Alcabalas y Pulques del Reyno*, formada por don Juan Navarro, quien era director general y juez privativo de las rentas de Alcabalas y Pulques.⁵⁹⁶ El 27 de agosto de 1784 se expidió una real orden que concedió la libertad de alcabalas y cientos a las ventas de exportación de vinos hechas por los traficantes en la ciudad de Cádiz. Este incentivo a la exportación se mantuvo hasta el 30 de junio de 1804, en que se ordenó que se cobraran ambos derechos en todas las ventas sin distinción alguna, con la condición de devolverse los pagos una vez que se comprobara su exportación.⁵⁹⁷

Por su parte, en la *Ordenanza de Intendentes* de 1786⁵⁹⁸ se establecía en su artículo 146 que las autoridades de las aduanas de México y Puebla debían procurar extinguir las “Tepacherías, en que se hacen y expenden oculta-mente varios brebajes mui perjudiciales á los Indios y demás castas del Pueblo”.

Relativo al aguardiente de caña, Carlos IV, mediante real orden del 19 de marzo de 1796, permitió la fabricación y consumo de chinguirito en Nueva España. En consecuencia, el 9 de diciembre de 1796 el virrey

⁵⁹¹ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. I, núm. CXIV, fol. 112.

⁵⁹² *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXV, fol. 112.

⁵⁹³ *Idem*.

⁵⁹⁴ *Ibidem*, tercer foliaje, t. 1, autos CXI a CVIII, pp. 112 y 113.

⁵⁹⁵ Rojas, Beatriz, *op. cit.*, p. 35.

⁵⁹⁶ *Instrucción de los Comisionados de la Dirección General y Juzgados Privativo de Alcabalas y Pulques del Reyno*, México, s.p.i., 1783.

⁵⁹⁷ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprehende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1804, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Ruiz, 1805, p. 460.

⁵⁹⁸ *Real Ordenanza para el establecimiento e instrucción de Intendentes de ejército y provincia en el Reino de la Nueva España*, Madrid, De Orden de Su Magestad, 1786.

marqués de Branciforte expidió el *Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo de Aguardiente de Caña, mandado establecer en los dominios de la Nueva España Por Real Orden de 19 de marzo de 1796*, que regulaba el establecimiento de fábricas en los ingenios y trapiches en los actuales estados de Veracruz y Morelos.⁵⁹⁹

Con fechas 15 y 23 de mayo de 1797 se expidieron dos reales órdenes que, relacionadas con otras anteriores del 3 de octubre de 1785 y 30 de marzo de 1786, y reglamentos del 14 y 26 de diciembre de 1785, establecieron los derechos que debían cobrarse en las ventas que hicieren los cosecheros y las formalidades que debían cumplir las guías y despachos para su transporte, tanto por los administradores de Rentas Provinciales como por las escribanías de Millones o Rentas Reales, si estuvieran enajenadas a la Corona y fuera la práctica que esas guías las expidieran los escribanos.⁶⁰⁰

En los inicios del siglo XIX, y en el contexto de la compleja relación con Inglaterra, el 2 de julio de 1805 se estableció un recargo de cuatro maravedís sobre cada cuartillo de vino que se consumiera, exceptuando los destinados a la exportación y los enviados a América.⁶⁰¹

El Tribunal de La Acordada entró en el siglo XIX con una fuerte carga burocrática impuesta por su reglamento y motivada en gran medida por sus oponentes, la Sala del Crimen. A esto se debe añadir que la legalización de bebidas como el aguardiente de caña y el mezcal habían acabado con la necesidad de mantener el Juzgado de Bebidas Prohibidas, con el consiguiente menoscabo económico de la institución, que además serían posteriormente suprimidos en virtud de la Constitución de Cádiz.⁶⁰² A partir de 1810, y en razón de los movimientos de insurgencia, el virrey decidió otorgar el grado de teniente del ejército a los agentes de La Acordada encargados de vigilar los principales caminos, otorgándoles los correspondientes privilegios de or-

⁵⁹⁹ *Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo de Aguardiente de Caña, mandado establecer en los dominios de la Nueva España Por Real Orden de 19 de marzo de 1796 y verificado por el Exmo. Señor Marqués de Branciforte, Virrey, Gobernador y Capitán general de ellos, México, don Mariano de Zúñiga y Ontiveros, 1796. Sobre el tema véase Hernández Palomo, José de Jesús, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1974.*

⁶⁰⁰ Aguirre, Severo, *Quaderno de continuación y suplemento á las dos impresiones del Prontuario alfabético y cronológico por orden de materias de las instrucciones, ordenanzas, reglamentos, pragmáticas, y demás reales resoluciones no recopiladas expedidas para la administración de justicia, y gobierno de los pueblos del Reyno*, Madrid, en la Imprenta de Don Benito Cano, 1798, pp. 155 y 156.

⁶⁰¹ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprehende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1805, y algunas de las anteriores*, Madrid, Imprenta de Repullés, 1806, p. 302.

⁶⁰² Bazán Alarcón, Alicia, “El Real Tribunal...”, *cit.*, p. 332.

den militar. Se intentó, a partir de 1812, convertir al Tribunal en una fuerza de combate contrainsurgente, aunque fue demasiado tarde, pues la Constitución de 1812 hacía notar la ilegalidad de La Acordada al reorganizar la estructura judicial novohispana, básicamente en su artículo 248, en donde se establecía que para los asuntos civiles y criminales habría una sola jurisdicción. La Audiencia, en vista del nuevo orden jurídico, decidió exigir la supresión del Tribunal, que en 1814, con la vuelta al sistema anterior, teóricamente volvía a la vida; sin embargo, sus fondos habían sido destinados ya a otros menesteres, por lo que finalmente desapareció.⁶⁰³



V. EL REGLAMENTO DEL REAL DE VINO DE LA ARMADA DE BARLOVENTO

El vino, considerado alimento básico e imprescindible para todos, lo era más importante para los soldados, y más para los marineros: crucial en las travesías marítimas para la supervivencia y cuidado de la salud.⁶⁰⁴ La Armada de Barlovento⁶⁰⁵ contó con un reglamento relativo al denominado “Real de Vino”, expedido el 6 de marzo de 1744. Se trata de la paga del Real Diario de Vino con que se apoyaba a los comandantes, oficiales mayores, infantería y gente de mar que guarnecían y tripulaban los navíos de la armada.⁶⁰⁶

El Real de Vino se les bonificaba sobre la ración diaria que recibían las tripulaciones de los navíos. El Reglamento estableció:

1. Que el Comandante, Oficiales mayores de mar, Infantería, Artilleros, Marineros, Grumetes, y Pages, que tripularen Embarcaciones, que de el Puerto de Vera Cruz hizieren Campaña para Cartagena, Puertovelo, ú otro de la

⁶⁰³ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal...*, cit., p. 173. Si bien tuvo una segunda vida a finales del siglo XIX en México. Véase Cruz Barney, Oscar, “La suspensión de garantías constitucionales a salteadores y plagiarios: ¿un Tribunal de la Acordada en 1871?”, en Valadés, Diego y Carbonell, Miguel (coords.), *El proceso constituyente mexicano. A 150 años de la Constitución de 1857 y 90 de la Constitución de 1917*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2007.

⁶⁰⁴ Rey Hazas, Antonio, *op. cit.*, p. 27.

⁶⁰⁵ Sobre la Armada de Barlovento, véase, entre otros, a Torres Ramírez, Bibiano, *La Armada de Barlovento*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1981; Mira Caballos, Esteban, “El sistema naval español en el siglo XVI: las armadas del Imperio”, *Revista de Historia Naval*, Madrid, año XIX, núm. 74, 2001.

⁶⁰⁶ *Reglamento del Real de Vino de la Armada de Barlovento*, México, s.p.i., 6 de marzo de 1744.

cofta de tierra firme, y volvieren á él, fe les abone por lo equivalente al Vino, veinte y cinco ps... U25.P.

2. A los que fe alistaren, ó agregaren en la Habana para seguir la misma Campaña de tierra firme, veinte ps... U20.ps.

3. A los que en la Guaira, Puerto-Cabello, ú otros de Caracas, diez y feis ps... U16.ps.

4. A los que alistaren, ó fe agregaren en los mencionados Puertos de tierra firme, y viniere al de Vera Cruz, fiete ps... U07.ps.

5. A las Tripulaciones, que hizieren viaje redondo con los situados de los Prefidios de Barlovento, diez y feis ps... U16.ps.

6. A los que fe agregaren, ó alistaren en la Habana para el mismo viaje, doze ps... U12.ps.

7. A los que a este fin fe admitieren al servicio en qualquiera de los Puertos de Caracas, ocho ps... U08.ps.

8. A los que en Puerto Rico se alistaren, cinco ps... U05.ps.

9. A los que en Sto. Domingo, ó Bahía de Ocoa de la Iffa Española, quatro ps... U04.ps.

10. A los que fe alistaren en el Puerto de Cuba, tres ps... U03.ps.

11. A los que hizieren viaje de ida, y vuelta de la Vera-Cruz á la Habana, ocho ps... U08.ps.

12. A los que fe agregaren, o aliftaren en el mencionado Puerto para Vera-Cruz, tres ps... U03.ps.

13 A los que emprendieren viaje redondo á la Florida, dies ps... U10.ps.

14. A los que alistaren, y vinieren á Vera-Cruz, cinco ps... U05.ps.

15. A los que fueren, y vinieren á Panzacola, fiete ps. y quatro rs... U07.p.4.r.

16. A los que alli alistaren, dos ps... U02.ps.

17. A los que hizieren viaje de ida, y vuelta á Campeche, o Iffa del Carmen, feis ps... U06.ps.

18 A los que alistaren en estos parages, un p. y quatro rs... U01.p.4.r.

19 A las Tripulaciones de las Embarcaciones, que fueren, y vinieren á Guazacualcos, cinco ps... U05.ps.

20 A los que alli fe admitieren al servicio, un p... U01.ps.

21 A los que falieren de Vera-Cruz á cruzar en Corfo, ú otra diligencia fin destino de Puerto, un real diario durante el tiempo, que fe mantuvieren en la mar... U00.ps.1.r.

22. Si algun Bagel de la Armada de Barlovento, hiziere viaje, á España, fe abonará á la Gente de él, por razon del Real de Vino, de ida, y vuelta, veinte y quatro ps... U24.ps.

23 A los que fe agregaren en la Habana para seguir el mencionado viaje, y volvieren al Puerto de la Vera-Cruz, veinte ps... U20.ps.

24 A los que alistaren en España, doze ps... U12.ps.



VI. EL MÉXICO INDEPENDIENTE

Con la independencia se buscó promover la siembra y el cultivo de la vid. El 20 de febrero de 1822, la Soberana Junta Provisional Gubernativa del Imperio Mexicano decretó el pago de un 20% de alcabala en las aduanas interiores sobre los vinos, licores y aguardientes extranjeros no importando el lugar de procedencia. El aguardiente de caña nacional o chinguirito pagaría un 12%, al igual que los vinos de uva nacionales.⁶⁰⁷

En materia de producción de vinos y siembra y cultivo de la vid, mediante el decreto del 8 de octubre de 1823, el Soberano Congreso Mexicano estableció que los nuevos plantíos de viñas quedaban libres por diez años del pago de alcabala, diezmo, primicia y cualquier otro derecho sea cual fuere su denominación, incluyendo a aquellos viticultores que a ese momento estuvieran ya cultivando la vid.

La exención se aplicaría de la siguiente forma:

- 1) Aquellos que ya estuvieran cultivando la vid gozarían de la misma a partir de la promulgación del decreto.
- 2) Los nuevos viticultores empezarían a contar los diez años pasado un quinquenio después de la promulgación.⁶⁰⁸

El 11 de febrero de 1828 se publicó un decreto aclaratorio en donde se confirma que las viñas mencionadas son tanto las nuevas como las antiguas, debiendo gozar de los privilegios del decreto desde su promulgación los plantíos en ese momento en fruto; los demás, a partir de la cosecha.⁶⁰⁹ No volveremos a encontrar disposiciones sobre fomento a la actividad vitivinícola en el siglo XIX.

⁶⁰⁷ Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio a cargo de Dublán y Lozano, Hijos, 1876, t. I, núm. 274, p. 596.

⁶⁰⁸ En *Colección de los decretos y órdenes del soberano Congreso Constituyente mexicano, desde su instalación en 5 de noviembre de 1823, hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó*, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, 1825, pp. 189 y 190. Véase también Brito, José, *Índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año de 1821 hasta el de 1869*, México, Imprenta del Gobierno, en Palacio, 1873, t. III, pp. 603 y 604.

⁶⁰⁹ Arrillaga, Basilio José, *Recopilación de leyes, decretos, bandos, reglamentos, circulares y providencias de los Supremos Poderes y otras autoridades de la República mexicana, formada de orden del Supremo Gobierno por el Lic...*, tomo de enero a diciembre de 1828, México, Imprenta de J. M. Fernández de Lara, 1838, pp. 34 y 35.

En cuanto al expendio de vinos, son múltiples las disposiciones que lo regulaban. En mayo de 1823 se estableció sin éxito la obligación de cerrar las vinaterías a las oraciones de la noche para evitar la embriaguez y sus efectos, derogándose el 14 de mayo de 1833.

El 29 de noviembre de 1829 se permitió que los dueños de las vinaterías retirasen sus mostradores de las puertas de sus tiendas hasta el lugar de su conveniencia y que por medio de tablas clavadas se impidiera por la parte interior la comunicación entre puerta y puerta de las mismas vinaterías.⁶¹⁰

Posteriormente, mediante decreto del 14 de mayo de 1833, se estableció además que las vinaterías, cervecerías, tiendas mestizas y pulperías se cerrarían a las nueve de la noche, prohibiéndose músicas, bailes y juegos en esas tiendas. Cabe mencionar que las vinaterías y expendios de licores estaban obligados al pago de diez pesos por cada ebrio que se encontrara tirado en la calle, restableciéndose las penas impuestas a los ebrios por bando del 5 de junio de 1810, el cual señalaba en su artículo 10 que

Todo hombre que se halle tirado en el suelo sin poder ir por sí solo á su casa, y al que aun pudiendo hacerlo, esté formando escándalo por efecto de su embriaguez, bien sea con provocaciones de obra, palabra ó ademanos ó con proposiciones mal sonantes, se les corregirá por primera vez con ocho días de obras públicas: quince por la segunda: treinta por la tercera, y si contra lo que no debe esperarse, incurriere alguno en la cuarta, tratándose entonces como ebrio consuetudinario é incorregible, se le formará sumaria información de vida y costumbres, y aplicará la pena según sus resultas, con arreglo á las leyes y disposiciones respectivas.

Además, se determinó que a las mujeres se les impondrían las mismas penas que a los hombres.⁶¹¹

En octubre de 1835, mediante bando del día 22 se confirmó la obligación de mantener un mostrador a la puerta en las vinaterías y pulquerías, prohibiéndose la estancia en el interior de los establecimientos, y así facilitar su vigilancia.⁶¹²

Las siguientes disposiciones en materia de expendio de vino las encontramos en 1856, con el Bando sobre vinaterías en el Distrito Federal, del 30 de mayo de ese año, en donde se declara la libertad en el comercio de

⁶¹⁰ *Ibidem*, tomo de enero-diciembre de 1829, pp. 387 y 388.

⁶¹¹ *Ibidem*, tomo de abril-julio de 1833, pp. 172-179.

⁶¹² *Ibidem*, tomo de enero-diciembre de 1835, pp. 550 y 551.

vinaterías, y se establece como requisito para abrir un establecimiento el contar con la licencia anual correspondiente, que se otorgaría a aquellos que contaran con el local aseado, sin asientos exteriores, sin postigos en las puertas, que debían estar forradas de hoja de lata para evitar los incendios. Asimismo, se establecía que los locales con ventana no podían habilitarse para vinatería, debiendo enrejarse aquellos que la tuvieran.⁶¹³

El dueño de una vinatería debía cuidar que los vinos no estuvieran afectados con sustancias nocivas a la salud y mantener el horario de cierre de nueve de la noche a la madrugada del día siguiente (tal como se estableció originalmente en el siglo XVIII). Asimismo, debían evitar bailes, músicas y juegos.

Cabe señalar que se prohibía expresamente el intentar sobornar a la policía para disimular las faltas al Reglamento.

Los consumidores debían estar en las vinaterías solamente el tiempo necesario para beber el líquido adquirido, no podían embriagarse, reñir o armar escándalos.⁶¹⁴

Durante el Segundo Imperio, la Regencia estableció el 23 de diciembre de 1863, que en virtud de que la ebriedad se había convertido en un gran vicio, derivado del abuso de licores fuertes y de aguardientes adulterados, se prohibió su producción y venta.

En cuanto a las vinaterías, su horario se vería reducido, ya que debían cerrar a las seis de la tarde.⁶¹⁵

Hacia 1870, el comercio y la importación de vinos europeos se hacía tanto en botellas de dieciocho libras como en barriles de seis arrobas.

Los cuestionamientos éticos al consumo excesivo del vino siguieron presentes. Así, Clemente de Jesús Munguía, en sus *Prolegómenos de la teología moral*, señalaba que la embriaguez es “Uno de los vicios que mas envilecen al hombre, y que no pocas veces le precipitan á cometer excesos que le harían horrorizarse en estado de templanza. La torpeza de entendimiento, la estúpida alegría, la necia locuacidad, la exaltación de las pasiones dominantes...”⁶¹⁶

⁶¹³ Esta disposición se confirmó mediante providencia de 24 de mayo de 1861. En Dublán, Manuel y Lozano, José María, *op. cit.*, t. 9, núm. 5358, p. 219.

⁶¹⁴ Dublán, Manuel y Lozano, José María, *op. cit.*, t. 8, núm. 4705, pp. 184 y ss.

⁶¹⁵ Arrillaga, Basilio José, *op. cit.*, año 1863, pp. 412 y 413.

⁶¹⁶ Munguía, Clemente de Jesús, *Prolegómenos de la teología moral*, México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1858, pp. 233 y 234. Una nota biográfica de Munguía en Cruz Barney, Oscar, “Clemente de Jesús Munguía”, en Martí Mingarro, Luis, *Abogacía por América*, Navarra, Thomson Reuters Aranzadi, 2018, pp. 613 y ss.

1. *El comercio exterior. La importación de vinos y los registros marcarios*

El comercio exterior de vinos blancos y tintos se reguló durante todo el siglo XIX. Mediante Real Orden del 27 de agosto de 1784 se había concedido libertad de alcabalas y cientos a las ventas de vinos destinados a la exportación (disposición aplicable a los vinos españoles, en España); sin embargo, a inicios del nuevo siglo se expidió otra Real Orden del 30 de junio de 1804, por la que se obligó al pago de dichos impuestos, que serían devueltos al productor cuando se acreditara la exportación del vino en cuestión.⁶¹⁷

El primer arancel del México independiente se publicó el 15 de diciembre de 1821 por la Soberana Junta Provisional Gubernativa, sancionado el 20 de enero de 1822. Se trata del “Arancel general interino para gobierno de las aduanas marítimas en el comercio libre del Imperio”, que rigió para todos los puertos habilitados del imperio, conforme a la legislación de las Cortes españolas. En nuestro primer arancel se gravaba la importación de vino en barriles o pellejos a razón de veinticuatro rs. la arroba.⁶¹⁸

El 16 de noviembre de 1827 se publicó un nuevo arancel,⁶¹⁹ en el que se disminuyó el cobro a veinte rs. la arroba de vino de todas clases, y a dieciséis rs. la arroba de vino tinto. Diez años después, se publicó un nuevo arancel, el de 11 de marzo de 1837, en el que se fijaron los siguientes aranceles a la importación de vinos:⁶²⁰

Vino blanco de todas clases, incluso el derecho de vasisas, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.50ps
Vino tinto de todas clases, incluso el derecho de vasisas, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.25ps

⁶¹⁷ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del prontuario de D. Severo Aguirre, que comprende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1804, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Ruiz, 1805, p. 460.

⁶¹⁸ “Arancel general interino para gobierno de las aduanas marítimas en el comercio libre del Imperio”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, Imprenta del Comercio, México, 1876, t. I, núm. 260.

⁶¹⁹ “Arancel para las aduanas marítimas y de frontera de la República mexicana”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. II, núm. 536.

⁶²⁰ “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 11 de marzo de 1837”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. III, núm. 1835.

En la década de 1840 a 1850 se expidieron tres aranceles aduanales: en 1842, 1843 y 1845.

El 30 de abril de 1843, Antonio López de Santa Anna expidió un nuevo arancel, en donde se fijaron los siguientes derechos:⁶²¹

Vino blanco de todas clases, en barril	Por arroba	\$1.50ps
Vino blanco en botellas	Por arroba	\$2.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril	Por arroba	\$1.25ps
Vino tinto en botellas	Por arroba	\$1.75ps

En el “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de septiembre de 1843”, se impusieron los siguientes aranceles:⁶²²

Vino blanco de todas clases en barril, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.50ps
Vino blanco de todas clases en botellas sin abono de roturas	Por arroba	\$3.25ps
Vino tinto de todas clases en barril, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.35ps
Vino tinto de todas clases en botellas sin abono de roturas	Por arroba	\$3.00ps

En octubre de 1845, siendo presidente José Joaquín Herrera, expidió un nuevo arancel conforme a la autorización del Congreso del mes de agosto inmediato anterior. La medida en el caso del vino era el quintal:

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$6.00ps
---	---------	----------

⁶²¹ “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 30 de abril de 1842”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. IV, núm. 2321.

⁶²² *El Observador Judicial y de Legislación. Periódico que contiene todas las leyes y decretos dados por el Exmo. Señor Presidente Provisional D. Antonio López de Santa-Anna, desde la época de nuestra regeneración política. Establecido á impulso del Exmo. Señor Ministro de Justicia é Instrucción Pública, Don Crispiniano del Castillo*, México, Imprenta de Vicente García Torres, 1843, t. IV, pp. 270 y 271.

Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$8.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$5.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$7.00ps

Se incluyó además la importación de uva fresca, con un arancel de un peso el quintal.⁶²³

En el último periodo de Santa Anna, se emitió un nuevo arancel de aduanas en junio de 1853 en donde se fijaron los siguientes derechos, menores que en el de 1845:⁶²⁴

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$5.00ps
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$7.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$3.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$5.00ps

En 1856 se da un paso importante en materia aduanera en 1856 al publicarse la *Ordenanza general de aduanas marítimas y fronterizas de la República Mexicana*,⁶²⁵ en donde se fijaron los siguientes derechos a la importación de vinos:

⁶²³ “Decreto del Gobierno de 4 de octubre de 1845, Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. V, núm. 2853.

⁶²⁴ “Decreto del Gobierno de 1 de junio de 1853, Arancel de aduanas marítimas y fronterizas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. VI, núm. 3879.

⁶²⁵ “Decreto del Gobierno de 31 de enero de 1856, Ordenanza general de aduanas marítimas y fronterizas de la República Mexicana”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. VIII, núm. 4632.

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Quintal	\$3.50ps
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, peso neto	Quintal	\$5.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Quintal	\$2.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, peso neto	Quintal	\$3.00ps

El siguiente arancel republicano fue obra de Benito Juárez, publicado el 1o. de enero de 1872, que establecía una cuota fija por kilogramo:

Vino blanco de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Kg	\$0.17Ctvs.
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin roturas, peso neto	Kg	\$0.23Ctvs.
Vino tinto de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Kg	\$0.10Ctvs.
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin roturas, peso neto	Kg	\$0.14Ctvs.

Porfirio Díaz expidió un nuevo arancel en 1880,⁶²⁶ en donde se mantiene la unidad de medida del arancel anterior, a saber:

Vino blanco de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas, peso neto	Kg	\$0.10Ctvs.
---	----	-------------

⁶²⁶ “Decreto del Gobierno de 8 de noviembre de 1880, Arancel de aduanas marítimas y fronteras”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XIV, núm. 8263.

Vino blanco de todas clases, en botellas, damajuanas o garrafones sin abono de roturas, peso neto	Kg	\$0.23Cts.
Vino tinto de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas, peso neto	Kg	\$0.10Cts.
Vino blanco de todas clases, en botellas, damajuanas o garrafones sin abono de roturas, peso neto	Kg	\$0.14Cts.

El 20 de abril de 1888 se publicó el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación Celebrado con la República Francesa, en donde se otorgaba tratamiento de nación más favorecida en materia de derechos de importación a los productos del suelo y de la industria francesa, no pudiendo restringirse la importación o exportación en el comercio recíproco de ambos países, a no ser que fuera igualmente aplicada a todas las demás naciones, o bien por motivos sanitarios o para impedir la propagación de epizootias o la pérdida de cosechas.⁶²⁷

Poco tiempo después, el 15 de julio de 1893, se estableció un impuesto a las bebidas fermentadas, incluyendo al vino, equivalente al existente en ese momento para las bebidas destiladas (del 21 de mayo de 1893).⁶²⁸

Este régimen fiscal no impidió de ninguna manera acceder a los vinos europeos; así, en el banquete de inauguración de vapores entre México y Chalco, ofrecido el 9 de marzo de 1890, al entonces presidente de la República, general Porfirio Díaz, y sus secretarios de Estado, se sirvieron manzanilla, jerez seco (*sic*), un Pauillac (Bordeaux), Château Pontet-Canet, vinos de Borgoña: Pommard y Volnay; con el postre, un Sauternes y Champagne Roederer.⁶²⁹ Un año después, en septiembre de 1891, durante el banquete que ofreció la Junta Central Porfirista, también a Porfirio Díaz, con motivo del aniversario de su natalicio en 1891, se sirvieron jerez con la entra-

⁶²⁷ “Decreto del Gobierno de 20 de abril de 1888 por el que se publica el Tratado de amistad, comercio y navegación celebrado con la República francesa”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XIX, núm. 10112, artículo 12.

⁶²⁸ “Decreto del Gobierno de 15 de julio de 1893 por el que se establece un impuesto a los vinos, licores, cervezas y demás bebidas extranjeras fermentadas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XXIII, núm. 12189.

⁶²⁹ *Menú del Banquete de Inauguración de Vapores entre México y Chalco ofrecido en obsequio del Sr. Presidente de la República y sus secretarios de Estado*, Chalco, 9 de marzo de 1890. Agradezco a Iván Salinas Pasarell el haberme proporcionado copia del menú citado.

da, Medoc, Château Leoville y Château Margeaux, con el primer plato, Sauternes, con un sorbete al Kirsch, Borgoña genérico, con el segundo, y Champagne Clicquot, Champagne Roederer y Cognac Martell, con los postres.⁶³⁰ También en 1891, esta vez en la ciudad de Puebla, el 7 de agosto, en una celebración de la logia masónica Jacobo d'Molay, se ofreció un banquete en honor de Ignacio Pombo. En ella se sirvió jerez seco (*sic*) con un potage, un vino alemán Hochheimer con la entrada, Chablis con el pescado, Château Pontet-Canet, un Chambertin (Borgoña), un Borgoña genérico, Champagne Roederer Carte Blanche. El chef fue Camille Malé, y el propietario del restaurante, Jean Oyhenart.⁶³¹

2. Las marcas comercializadas

Bajo la vigencia de la Ley de Marcas de Fábricas,⁶³² de 28 de noviembre de 1889, que entró en vigor el 1o. de enero de 1890, se publicaron por la Secretaría de Fomento diversos registros referentes a vinos de importación, muestra del auge en el consumo experimentado a finales del siglo XIX e inicios del XX. Así, podemos destacar las siguientes:

1. Champagne “Moet y Chandon” a favor de Chandon y Cie, Sucesores de Moet y Chandon. 27 de julio de 1899.
2. Champagne “Gladiateur” a favor del Sr. Auguste Aubert, sucesor de la sociedad Veuve Théophile Roederer & Cie. 31 de julio de 1899.
3. Champagne “Cristal Champagne” a favor del Sr. Auguste Aubert, sucesor de la sociedad Veuve Théophile Roederer & Cie. 31 de julio de 1899.
4. Champagne “Duminy & Co.” a favor de Duminy & Co. 14 de noviembre de 1899.
5. Vinos y aguardientes, a favor de Mauro Rodríguez. 3 de junio de 1901.
6. Champagne “Champagne” a favor de Mumm, Henriot & Cia. 21 de agosto de 1902.
7. Marca para Champagne a favor de Mumm, Henriot y Compañía. 21 de agosto de 1902.
8. Champagne “Naranja Champagne” a favor de Galicia, Tamariz y Compañía. 20 de noviembre de 1903.

⁶³⁰ *Menú del Banquete que ofrece la Junta Central porfirista al Sr. General Díaz, Presidente de la República, en celebración de su natalicio*, septiembre de 1891.

⁶³¹ *Menú del Banquete con que el Cons. De C.Cab. Kad “Jacobo d'Molay” obsequia al Sob. Gr. Com. de la Ord. Muy Il. H. Ignacio Pombo. Valle de Puebla*, 7 de agosto de 1891.

⁶³² “Decreto del Gobierno de 28 de noviembre de 1889, Ley de Marcas de Fábricas”, en *Dublán, Manuel y Lozano, José María, Legislación mexicana...*, cit., t. XIX, núm. 10638.

9. Vinos generosos “Vinos Generosos Superiores” a favor de José Núñez Viadero. 4 de enero de 1905 (4 registros).

10. Vinos Franceses “Luis Reynaud” a favor de Luis Reynaud. 10 de marzo de 1905.

11. Vinos y Licores “El Indio” a favor de E. Coronado y Cia. 5 de abril de 1905.

12. Aguardiente “Aguardiente de Parras” a favor de S. Vázquez y Cia. Sucesores. 7 de abril de 1905.

13. Aguardiente de Uva “Cognac Madero. Parras” a favor de Ernesto Madero y Hnos. 12 de abril de 1905.

14. Aguardiente de Uva “Aguardiente Madero. Parras” a favor de Ernesto Madero y Hnos. 12 de abril de 1905.

15. Vino “Sherry Quina”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

16. Vino “Amontillado Machaquito”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

17. Vino “Amontillado Fuentes”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

18. Vino “De Marting. Bordeaux” a favor de Pablo Larcher. 7 de julio de 1905.

19. Vinos tintos y blancos para mesa “Ederra” a favor de S. Casal. 21 de julio de 1905.

20. Vinos tintos y blancos para mesa “Bodegas Bilbaínas” a favor de S. Casal. 21 de julio de 1905.

21. Vino “Vino evaporado de uva para consagrar” a favor de Antonio R. Ruiz y Hermanos. 4 de agosto de 1905.

22. Vino “Jérez Quina. Marqués del Mérito”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

23. Vino “Quina Castelar”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

24. Vino “Jerez Quina Flora”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

25. Vinos, licores y cognacs “Juan Torras y Comp.” a favor de Juan Torras y Comp. 9 de agosto de 1905.

26. Vino “Evaporado Ambrosía” a favor de Juan Torras y Comp. 11 de agosto de 1905.

27. Vino “Exquisito Vino Blanco de La Mancha” a favor de Juan Torras y Comp. 11 de agosto de 1905.

28. Champagne “De St. Marceaux Co. Reims. Very Dry” a favor de Viudas de Arnould y de Heidelberger. 13 de septiembre de 1905.

29. Vino Jerez “Isabelita” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 10 de enero de 1906.

30. Vinos y Licores “Revilla y Rueda” a favor de Revilla y Rueda. 31 de enero de 1906.

31. Vino Jerez “A.R. Ruiz y Hermanos” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 12 de febrero de 1906 (7 registros).

32. Vino Jerez “Vino Esterilizado de Nuestra Señora de los Remedios” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 12 de febrero de 1906.

33. Vino Oporto “Royal Oporto Wine Company” a favor de Fernando Leyte de Foyos. 12 de febrero de 1906.

34. Vino “Gran Vin Clos des Tilleurs” a favor de H. Deverdun Sucesores. 6 de abril de 1906.

35. Vino “Fide” a favor de Eduardo Noriega y Cía. 15 de junio de 1906.

36. Vino “Eduardo Noriega y Cia.” a favor de Eduardo Noriega y Cía. 15 de junio de 1906.

37. Vinos “Las Tres Palomas” a favor de J. Rovira y Palou. 18 de junio de 1906.

38. Vinos “Aperital” a favor de A. Delor y Cía. 20 de junio de 1906.

39. Vinos “Pilarica” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

40. Cognac y vinos “Rothschil” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

41. Vinos, licores y sidras “Covadonga” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

42. Vinos “Jerez-Quina Ruiz” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

43. Vino “Vino de San Albano Gerardo Díaz” a favor de Gerardo Díaz. 12 de septiembre de 1906.

44. Vinos de uva “Cognac Montecristo” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

45. Vinos de uva “Recuerdos de Rioja Blanco” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

46. Vinos de uva “Aguardiente de orujos de uva de Piamonte” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

47. Vinos de uva “Aguardiente Lágrimas de Noé” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

48. Vinos de uva “Cognac Angostura” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

49. Vinos de uva “Aquavit, Aguardiente Medicinal” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

50. Vinos de uva “Aguardiente Popular” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

51. Vinos de uva “Cognac Montecristo” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

52. Vinos de uva “Aguardiente Supremo de Vino de Uva” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

53. Vinos de uva “Vino Evaporado para Consagrar” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

54. Vinos de uva “Aguardiente Lagunero” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

55. Vinos de uva “Cognac Richelieu” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 14 de mayo de 1907.

56. Vinos de uva “Cognac Glorias de Noé” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 14 de mayo de 1907.

57. Toda clase de vinos “G.G. Sandeman Sons and Co. Ltd.” a favor de G.G. Sandeman Sons and Co. Ltd. 8 de junio de 1907.

58. Vinos y Licores “Néctar generoso” a favor de Chalon Hermanos. 5 de julio de 1907.

59. Vinos “Anís del Rey” reservada a García y Compañía. 6 de agosto de 1907.

60. Vinos tinto y blanco “C. Guizard y Cia. Sucesor” reservada a C. Guizard y Cía. Sucesor. 19 de septiembre de 1907.

61. Vinos “Marqués de Terán” reservada a la Viuda e Hijo de J. Iturriaga-goitia. 21 de septiembre de 1907.

62. Vinos y Licores “Comendador” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

63. Vinos y Licores “Corona Imperial Sherry” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

64. Vinos y Licores “Emperador Sherry” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

65. Vinos y Licores “Confort” reservada a Chalón Hermanos. 16 de octubre de 1907.

66. Vinos “Vino del Rivero de Avia” a favor de Arturo Pérez Fabroa. 24 de marzo de 1908.

67. Vinos de Mesa “Vino Blanco de Rioja” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

68. Vinos de Mesa “Glorioso” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

69. Vinos de Mesa “Castillo Rioja” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

70. Vinos y Licores “Chalon Hermanos” a favor de Chalon Hermanos. 28 de enero de 1909 (2 registros).

71. Vinos “Tío Manuel” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

72. Vinos “Manzanilla Extra” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

73. Vinos “Sherry Quina” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

74. Aguardientes, vinos, etc. “R. Sierra y Hermano Sucesores” a favor de R. Sierra y Hermano Sucesores. 9 de marzo de 1909.

75. Vino de Oporto “Harveys Hunting Port” a favor de John Harvey y Sons. Limited. 10 de marzo de 1909.

76. Toda clase de vinos y licores “Jerez Quina” a favor de Florido Hermanos. 22 de mayo de 1909.

77. Vinos “Reina Victoria” a favor de S. Castañón. 27 de mayo de 1909.

78. Vinos de Consagrar “Angélico de Málaga” a favor de Alfredo Pardo. 26 de junio de 1909.

79. Vinos “Santo Tomás de Málaga” a favor de Alfredo Pardo. 26 de junio de 1909.

80. Vinos de mesa con especialidad vino blanco Sauternes “Cepa Sauterne,” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

81. Vinos de mesa con especialidad vino blanco Sauternes “Cepa Sauternes” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

82. Vinos de mesa “Cepa Médoc” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

83. Vinos de mesa “Rioja Espumoso” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

84. Vinos de mesa “Viñas del Ebro” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

85. Vinos “Trade Mark J.A. & N.H. Málaga-Navolato” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

86. Vino Jerez “Jerez 150” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

87. Vino Jerez “Jerez Seco” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

88. Vino Jerez “Jerez” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

89. Vinos “Angélica” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

90. Vinos, aguardientes y licores “La Unión” a favor de Sauto, Astiz y Cía. 28 de septiembre de 1909.

91. Toda clase de bebidas con especialidad de vinos “Cía. Vinícola del Sur de España” a favor de A. E. Levy. 23 de octubre de 1909.

92. Toda clase de bebidas, especialmente cognac, “J. Calvet y Cía. Cognac” a favor de Manuel Díez y Cía. S. en C. 7 de diciembre de 1909.

93. Vinos tintos españoles “Rioja Corona” a favor de Peláez y hermano. 10 de marzo de 1910.

94. Vinos Portugueses “Porto Fino Victoria 1870” a favor de Peláez y hermano. 10 de marzo de 1910.

95. Vinos de mesa “Alella” a favor de Sauto, Astiz y Cía. 5 de abril de 1910.

96. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Richard Campbell and Co. Grand Champagne Rose” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

97. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Chateau Duvrillac” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

98. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Grand Vin Chateau de Tourelles” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

99. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “Mónica” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

100. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “Cámara de Lobos” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

101. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “F. F. Ferraz” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

102. Oporto, jerez y toda clase de vinos generosos “California” a favor de R. G. Martínez. 6 de septiembre de 1910.



VII. EL SIGLO XX Y LA EXPANSIÓN DEL COMERCIO VITIVINÍCOLA⁶³³

En 1888 se funda la bodega Santo Tomás por el italiano Francisco Andonegui y el español Miguel Ormat. En 1932, el entonces presidente interino de la República, Abelardo Rodríguez, adquirió la vinícola y estableció la empresa en lo que fue un cuartel militar de la recién fundada ciudad de Ensenada.⁶³⁴ Don Elías Pando Pendás, quien fuera socio del presidente Abelardo Rodríguez, adquirió toda la vinícola y trabajó con el enólogo Dimitri Tchelistcheff, quien introdujo al valle nuevas variedades de uva, como Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Chardonnay, así como nuevas tecnologías para los procesos de producción. Señala que Rodolfo Gerschman trabajó con el enólogo Esteban Ferro, quien importó cepas francesas e italianas.⁶³⁵

En 1988, don Antonio Cosío continuó la tarea junto con el enólogo Hugo d'Acosta, priorizando la calidad de los vinos con resultados evidentes. Se sembraron nuevas variedades como Syrah, Petit Verdot y Viognier.⁶³⁶

La hacienda de San Lorenzo de Parras fue adquirida por Evaristo Madero, quien inició un proceso de modernización de sus instalaciones.

En las primeras dos décadas del siglo XX, el desarrollo de la producción de vino mexicano se vio frenado por la Revolución mexicana. Se considera

⁶³³ Una primera versión de esta sección puede leerse en Cruz Barney, Oscar, *La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2019, Serie “Opiniones Técnicas sobre Temas de Relevancia Nacional”, núm. 10.

⁶³⁴ Velázquez, Araceli, “Bodegas de Santo Tomás”, *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

⁶³⁵ Gerschman, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016, p. 15.

⁶³⁶ *Idem*.

que la industria vitivinícola tomó un nuevo impulso a finales de la década de 1920 en Baja California y Coahuila, en parte por la prohibición impuesta en Estados Unidos.⁶³⁷

En el marco de la Segunda Guerra Mundial, se habría de expedir la primera ley cuyo objetivo era regular la producción y el mercado del vino en México. Se trata de la Ley Vitivinícola, expedida por Manuel Ávila Camacho; poco tiempo después, en 1948, fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, con quince empresas afiliadas.

1. *La Ley Vitivinícola de 1943*

El 29 de diciembre de 1942 se expidió la Ley Vitivinícola por el presidente Manuel Ávila Camacho, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 25 de marzo de 1943.

Una ley dividida en IX capítulos y 75 artículos, en donde se crea un Consejo Nacional Vitivinícola, con personalidad jurídica propia y presupuesto, residente en la ciudad de México, encargado de la ejecución de la Ley y su Reglamento, así como de regular en todo el país la producción vitivinícola y su comercio. Se integraba por seis miembros (tres representantes de los secretarios de la Economía Nacional, de Agricultura y Fomento y de Hacienda y Crédito Público, y otros tres de las negociaciones vitivinícolas, designados por éstas conforme al Reglamento). El representante de la Secretaría de la Economía Nacional fungía como presidente.

Correspondía al Consejo Nacional Vitivinícola y sus delegaciones, controlar la producción, circulación y distribución de los vinos y sus derivados, así como los productos de la uva, tanto del país como de importación.

El Consejo Nacional Vitivinícola tenía un laboratorio central, del que dependían los laboratorios de zona y coaligados. Del Consejo dependían las delegaciones de zona, que se fijarían en el centro de cada zona vitivinícola, previamente determinada por el Consejo Nacional.

Conforme al artículo 5o. de la Ley, las funciones del Consejo Nacional Vitivinícola eran:

- a) adoptar por sí y a través de las delegaciones de zona las medidas que estime pertinentes para favorecer la producción vitivinícola en el país, de acuerdo con la Ley y su Reglamento;
- b) señalar y modificar, en su caso, las zonas vitivinícolas del país;

⁶³⁷ Gerschman, Rodolfo, *op. cit.*, p. 15.

- c) proponer las medidas concernientes, en relación con los viñedos, por lo que hace a su conservación extensión, ampliación, previsión de plagas, estimación de cosechas, limitación y arrace de cultivos;
- d) proponer, desde el punto de vista técnico, las disposiciones conducentes para el manejo del alcohol de vino, mostos, arropes, orujos, vinos torcidos y demás productos y subproductos que se originen en la fabricación del vino;
- e) emitir su opinión técnica para la imposición, por parte de la autoridad competente, del “sello de garantía”, “designación de origen” y “designación controlada”;
- f) sugerir a las autoridades competentes las medidas que considere necesarias para modificar el sistema impositivo respecto a la producción, venta y exportación de productos vitivinícolas, y
- g) dar su opinión a las autoridades competentes respecto a las quejas u observaciones que en materia fiscal, agrícola, económica o cualquier otra, presenten los productores o comerciantes de vinos.

Las delegaciones de zona se integraban por tres miembros nombrados por el Consejo Nacional, uno administrativo y dos técnicos: un químico y el otro agrónomo, expertos en viti y viticultura. Las delegaciones de zona tenían como función la ejecución, dentro de su zona, de los acuerdos del Consejo Nacional Vitivinícola.

Correspondía al personal técnico de la Delegación, inspeccionar los viñedos, la vendimia y la fabricación de vinos; presentar su concurso de previsión, conservación, perfeccionamiento y desarrollo de la industria vitivinícola, a los interesados, cuando hubiera necesidad o por pedimento de parte interesada, rendir sus informes a la delegación, la que a su vez los rendiría al Consejo Nacional, para que procediera en conveniencia.

Se ofrece una definición de vino en el artículo 12, entendiendo por tal “...el líquido que proviene de la fermentación total o parcial de los jugos de la uva fresca con o sin el bagazo de su expresión, sin adición alguna de otra substancia, ni más manipulación que la que le es propia, especificada y admitida en los artículos de la reglamentación especial”.

Se definen los tipos de vino y su clasificación. Se habla así que por su origen y composición los vinos pueden ser:

- 1) Vinos comunes de origen.
- 2) Vinos dulces naturales.
- 3) Vinos generosos, dulces o secos.
- 4) Vinos espumosos.

- 5) Vinos gasificados.
- 6) Vinos vermouth.
- 7) Vinos especiales.
- 8) Vinos misteles.
- 9) Aguardientes.

Por su tipo, la ley clasifica a los vinos en

- a) rojos;
- b) rosados, y
- c) blancos.

En cuanto a su clase, la ley los clasifica en

- a) vinos de mesa;
- b) vinos de licor, y
- c) vinos compuestos.

La Ley ofrece una serie de definiciones de vinos, que son:

Vinos comunes de origen: como tales, se consideran aquellos que han sido obtenidos por exclusiva fermentación alcohólica de los mostos de uva fresca o de la uva tal, con la gradación alcohólica que naturalmente adquieren sin agregado de ninguna naturaleza y elaborados en la zona misma de producción.

Vinos dulces naturales: los que provienen de la fermentación parcial del mosto aumentado con alcohol de vino en forma de asegurar su estabilidad.

Vinos generosos, dulces o secos, del género “Oporto”, “Jerez”, “Málaga”, etcétera: alcoholizados con alcohol de vino y de fabricación más complicada que la de los vinos naturales u ordinarios. Se señala que son asimilables a éstos las mezclas de vinos ordinarios o naturales, como mostos, cocidos, concentrados y vinos generosos.

Vinos espumosos: los que contienen anhídrido carbónico producido por el mismo vino en virtud de una segunda fermentación espontánea o producida por los métodos clásicos o los derivados en uso para estas preparaciones.

Vinos gasificados: aquellos a los que se les ha agregado el anhídrido carbónico después de su elaboración definitiva.

Vinos vermouth: aquellos que son preparados con vino natural de uva, alcoholizado o no, aumentado de sustancias aromáticas y amargas, extraídas de plantas aromáticas con azúcar o mosto concentrado.

Vinos especiales: de quina, tónicos o medicinales; los vinos ordinarios o generosos, que contengan por lo menos el 75% de vino natural y el resto, compuesto por sacarosa o mosto concentrado y las sustancias aromáticas, amargas o medicinales, autorizadas por los reglamentos respectivos.

Vinos misteles: los vinos resultantes de la adición a los mostos de uva, concentrados o no, sin fermentar o ligeramente fermentados, de una cantidad de alcohol de vino para detener o evitar la fermentación, con límite máximo de 18% en volumen; no se podrá agregar ninguna otra sustancia.

Aguardiente: tipos cognac; se denominan así únicamente los productos que provienen de la destilación especial de buen vino.

Se hace una clasificación de los subproductos del vino en el artículo 15, que considera como tales al orujo,⁶³⁸ alcohol de vino,⁶³⁹ mostos semifermentados,⁶⁴⁰ vinagres⁶⁴¹ y piquetas.⁶⁴²

Como subproductos de la uva se consideraban a los mostos⁶⁴³ naturales,⁶⁴⁴ semifermentados, concentrados y arropes⁶⁴⁵ (mostillo o calabre).

El capítulo IV de la Ley se refiere a los tratamientos lícitos y a las prohibiciones relacionadas con el vino. De inicio, debemos señalar que no se permitía la mezcla de vinos nacionales con los de importación.

Se consideraban tratamientos lícitos (aclarándose que todas las operaciones o sustancias que no se especifican a continuación, se reputarían ilícitas, y su empleo o hechura serían por tanto sancionables) por lo que concierne a la preparación, la conservación y el tratamiento de los vinos, mostos, misteles y productos comprendidos en esta materia, las operaciones y adiciones de sustancias siguientes, consideradas dentro de las prácticas enológicas:

⁶³⁸ Orujo, se denominan así los residuos de la fermentación de los productos de uva.

⁶³⁹ Alcohol de vino: producto de la destilación rectificada de los productos vínicos.

⁶⁴⁰ Semifermentados: los jugos de uva fermentados hasta un 5% como máximo de alcohol; los vinos naturales desalcoholizados hasta un 5% de acuerdo con la reglamentación especial.

⁶⁴¹ Vinagres: líquido resultante de la fermentación acética del vino, del alcohol de vino o de sus subproductos, con un mínimo de 40 gramos de ácido acético cristalizabile por litro.

⁶⁴² Piquetas: el líquido resultante del lavado o de la maceración del orujo.

⁶⁴³ Mostos, naturales, el jugo de uva fresca, esterilizados y adicionados conforme a la reglamentación especial.

⁶⁴⁴ Los mostos de uva fresca, condensados a diferentes grados de concentración sin caramelización sensible.

⁶⁴⁵ Arropes: el producto resultante de la concentración del mosto natural de uva fresca, a fuego directo o en “baño maría” aunque haya caramelización de los azúcares.

1. La mezcla de vinos, entre sí o con mostos de uva naturales o concentrados.
 2. La mezcla de vinos secos con vinos generosos, misteles, o mostos de uva naturales o concentrados para dulcificarlos.
 3. La congelación de vinos para su concentración.
 4. La concentración de mostos por procedimientos autorizados.
 5. La pasteurización, la filtración, trasiego y el tratamiento de aereación por oxígeno gaseoso y por el anhídrico carbónico.
 6. Los tratamientos físicos de envejecimiento.
 7. La clarificación por los procedimientos consagrados en la práctica enológica, tales como la albúmina, la leche, la ceseína pura, la gelatina o gretina, la tierra de infusorios. Estos materiales se utilizarán de manera que no subsista después de su tratamiento ninguna sustancia, sabor o aroma extraños al vino. Estas sustancias no deberán provocar accidentes por efecto de infección microbiana contagiosa, ni provocar intoxicaciones de origen patológico o pútrido.
 8. El empleo de tanino al alcohol, de carbón animal decolorante y de aceite de olivo o de harina de mostaza cocida, para corregir ciertos defectos del vino.
 9. El cloruro de sodio (sal común), hasta un máximo de 1 gramo por litro, excepto cuando los vinos lo contengan en cantidad superior por su origen y que deberán ser sometida a control.
 10. La desacidificación por el tartrato neutro de potasio, carbonato de calcio, químicamente puros, para los vinos de acidez fija muy elevada.
 11. El ácido cítrico puro a la dosis máxima de 1 gramo por litro.
 12. Las levaduras cultivadas, seleccionadas o no.
 13. El arropo empleado como colorante.
 14. El ácido tártrico, únicamente para los mostos de acidez fija insuficiente, con exclusión de cualquier otro uso.
 15. El anhídrido sulfuroso, que proviene de la combustión del azufre o de mechas de azufre; soluciones sulfurosas de metabisulfito de potasio. El anhídrido sulfuroso podía ser líquido por presión o gaseoso para utilizarlo en los mostos o vinos, de manera que éstos a la hora de librarse al consumo no contengan más de 450 miligramos por litro, debiendo estar 100 miligramos como máximo al estado libre con tolerancia de 10%.
- Los sulfitos alcalinos distintos al metabisulfito de potasio, se podrían emplear únicamente para la limpieza y desinfección de locales, utensilios, etcétera.
16. El benzoato de sodio como antifermantativo, en las proporciones autorizadas por la ley respectiva y únicamente para los países que sea indispensable.
 17. El refuerzo de los vinos por alcohol de vino, respecto únicamente a los naturales, comunes o de mesa, no se podrá hacer más que dos grados más altos que el grado de fermentación natural en la región donde se produzcan.
 18. La eliminación del sulfito por procedimiento físico.

19. El fosfatado por el fosfato de amonio critalizado puro o por el glicero-fosfato de amonio puro, en la proporción necesaria para asegurar el desarrollo de la levadura.

20. El sulfato de calcio en cantidad tal, que el vino preparado no contenga más de dos gramos por litro, calculado en sulfato de potasio, con excepción de los vinos generosos secos o dulces y de los vinos viejos naturales para los que la cantidad de sulfatos podrá elevarse a la proporción necesaria para su buena conservación.

21. La adición a los vinos generosos pálidos y secos, de jarabe de azúcar a fin de darles el sabor que el comercio exige, a condición de no pasar de 50 gramos por litro.

Para los vinos espumosos se emplearía el azúcar en la proporción demandada, por lo que se llama “licor de expedición”.

El artículo 20 de la Ley trata de lo que se consideraban tratamientos ilícitos:

I. La adición de agua al mosto o al vino, en cualquier forma.

II. El empleo de toda materia colorante, excepto para los licores.

III. El empleo de ácido sulfúrico o de otros ácidos minerales o de sustancias ácidas no autorizadas expresamente.

IV. El empleo de azúcar o glucosa no previsto y autorizado expresamente por el Reglamento.

V. El empleo de antisépticos, antifermentativos, de sales, esencias, savias, éteres, aromas de toda suerte y origen que no estén autorizados expresamente en la práctica enológica y en las leyes.

VI. El empleo de jarabes, jugos o mostos cocidos que no provengan de uva.

VII. La retención en las vinaterías o cuevas, los almacenes, y casas de cosecheros, vinateros y comerciantes de vinos que tengan relación con la fabricación o embotellado, de azúcares, jarabes, mostos de higo o caña, melazas y en general, de toda sustancia no autorizada para los vinos. Cuando sea necesaria cualquiera de estas sustancias será por expresa autorización y control, previa investigación de su necesidad por declaración oficial.

En aquellos casos en los que los establecimientos vinícolas tuvieran necesidad de guardar material no autorizado, se debía hacer una solicitud especial para su estudio, autorización y control, lo mismo que cuando hubiera necesidad de desinfectar o corregir por métodos no autorizados o dosis mayores de la indicadas.

En los licores se tolerará únicamente la presencia de cuatro centigramos por litro de metales como el zinc, el ácido cianhídrico, hasta cuatro centi-

gramos por litro contando el libre y el combinado, el empleo de colorantes inofensivos previamente autorizados. Para los alcoholes y aguardientes se tendría tolerancia hasta el 1.5 cgs. por litro (método de Ross); en cuanto a las impurezas, el furfurolo no podría pasar de dos centigramos por litro, y el alcohol metílico, de cinco centigramos por litro.

Se aclara en la Ley que los productos o mezclas enológicas no se podrían fabricar o poner a la venta o anunciarse, si no se indicaba en los recipientes la composición cuantitativa.

Es importante destacar que se consideraban fraudulentas todas las operaciones o prácticas que tuvieran por objeto modificar el estado natural de los vinos y bebidas alcohólicas, con el fin de disimular las alteraciones o introducir un engaño sobre la calidad esencial o característica. Lo anterior incluía a los vinos y las bebidas alcohólicas que no presentaran una composición conforme a la impuesta por la propia Ley.

En los vinos de exportación se podían tolerar los tratamientos y operaciones indispensables de las leyes de los países de destino para satisfacer sus exigencias y tolerancias. Estas operaciones debían ser previamente autorizadas por la entidad competente, la que debía extender la certificación de análisis para exportación. Se permitiría igualmente el empleo de productos y tratamientos que aconseje para el caso la ciencia enológica, y después que hubieran sido autorizados por el estudio y aprobación técnica de la autoridad competente.

Se prohibía la destilación de los orujos de vino y la rectificación de alcohol de vino fuera de las zonas de producción previamente autorizadas. Se prohibía asimismo la posesión, o el comercio de vinos averiados o alterados por enfermedad. Cuando éstos se hervían, se toleraría su destilación previo estudio técnico y autorización oficial, con intervención de la autoridad competente.

Cabe destacar que en la Ley no se consideraba como vino el producto de la fermentación de uva pasa. Tampoco se consideraban como vinos, los vinos rojos que contuvieran más de 35 partes por mil o menos de 24 de extracto seco, libre de azúcares reductores, y los vinos blancos que contuvieran menos de 17 partes en mil de extracto seco libre de azúcares reductores. En aquellos casos en que estos vinos tuvieran más o menos de los límites señalados siendo de procedencia natural, serían objeto de un estudio técnico sobre la zona, para determinar sus características por análisis de la uva que los producía y así certificar su origen.

La producción de vino se regulaba muy brevemente en el capítulo V de la Ley, en donde se estableció que todos los productores de uva, ya sea para

el consumo como fruto o para la producción de vinos, o cualquiera de los derivados de la uva, debían inscribirse anualmente en el registro oficial de la autoridad competente y presentar en una declaración auténtica los datos siguientes:

- a) superficie de viñedo en producción;
- b) variedad, cantidad y origen de la uva de cosecha, así como la del vino o productos derivados que se estén obteniendo, y
- c) cantidad de vino antes de la vendimia.

Los viticultores y vinicultores debían hacer declaración todos los años durante los treinta días después de la vendimia, ante el Consejo Nacional Vitivinícola, con la certificación oficial de la cantidad de uva y vino recolectado.

El vinicultor debía declarar la cantidad recolectada, su calidad y el nombre del comprador. Los que eran únicamente vinicultores debían declarar su producción anual, especificando la calidad del vino y la cantidad de uva comprada a cada viticultor. Los que eran viticultores debían especificar además la uva vendimiada, la que se vendió y el total de vino producido.

Los viticultores y vinicultores debían hacer simultáneamente la declaración de la cantidad y calidad de los vinos de las recolectas precedentes que estuvieran en depósito.

Los vinicultores debían tener registro con numeración sucesiva y por separado para las “pipas” o toneles. Ninguna variación se podría hacer sin el consentimiento previo del servicio de control. Una vez hecha la declaración de la cantidad de producción, el viticultor o vinicultor no podía disponer de una cantidad superior a la tolerancia admitida en la estimación de cosecha de uva.

Correspondía al Consejo Nacional Vitivinícola establecer las medidas convenientes, a fin de que no se produjera una cantidad de vino excesiva y desproporcionada con respecto a la cantidad de uva empleada. De los demás productos de la uva se establecería un mecanismo de control semejante.

Respecto al comercio del vino, y en particular a su etiquetado, se estableció que los vinos y demás productos de la industria vinícola no podrían ser vendidos ni circular si no ostentaban de manera visible los datos siguientes:

- a) el nombre bajo el cual circulen o sean puestos a la venta;
- b) el lugar de origen;
- c) la cantidad;

- d) el número del análisis efectuado que lo controla;
- e) los nombres del productor; del importador y del mayorista, y
- f) la gradación alcohólica.

Cabe señalar que la aplicación rigurosa de las leyes referentes al etiquetado se deben en gran medida a las falsificaciones cometidas en imitación a los grandes *crus*.⁶⁴⁶

El comercio de vinos del país se debía hacer en barriles o botellas de medidas volumétricas y condiciones de estructura, de acuerdo con la reglamentación respectiva. El cierre de los envases debía llenar las condiciones suficientes para asegurar debidamente la inviolabilidad del envase y la no adulteración del contenido, según las disposiciones reglamentarias. Los vinos podían ser embotellados únicamente por los productores registrados oficialmente como vinicultores en las estaciones vinícolas y en las delegaciones de éstas, autorizadas o vigiladas oficialmente. La venta de vinos a granel, en cantinas, restaurantes, hoteles y otros establecimientos, se debía sujetar a la reglamentación respectiva.

Excepcionalmente, y de manera provisional, se podía autorizar la transferencia de vinos naturales para hacer mezclas (*coupage*) de una vinatería a otra, sin pago anticipado de impuestos, solamente entre zonas vinícolas limítrofes. La vinatería que libraba los vinos era responsable del libramiento ante la que lo adquiría.

Respecto a la importación de vinos, los vinos y productos enológicos de importación no podían ser retirados de la aduana sin llenar los siguientes requisitos:

- 1o. Justificación de su origen por la documentación aduanal y el análisis del país de origen.
- 2o. Ser analizados y clasificados conforme a la clasificación legal nacional.
- 3o. Reunir las mismas condiciones que los productos nacionales para su consumo. En caso de rechazo, el importador podría optar por distribuirlos, desnaturalizarlos o reexportarlos.

Los vinos extranjeros no podían entrar al país ni venderse en el mismo sino en sus envases de origen, que consistirían precisamente en botellas aseguradas en forma prescrita por la propia Ley, y en las que constaran todos los datos necesarios para la identificación del contenido.

⁶⁴⁶ *El pequeño Larousse de los vinos*, México, 2007, p. 213.

Respecto al control de la producción, circulación y distribución de los vinos y sus derivados, así como los productos de la uva, tanto del país como de importación, los funcionarios del Consejo Nacional encargados del control tendrían libre acceso en las fábricas, bodegas, embotelladoras y, en general, en todos los lugares afectados a la industria y comercio de los vinos y sus derivados, así como a los de uva y sus derivados.

La requisación para fines de control, como visitas y toma de muestras, se podía ejercer en cualquier lugar de su industria o comercio, lo mismo que durante su transporte y en el momento que se juzgara conveniente. Este control se debía ejercer con objeto de verificar si la documentación del artículo estaba en regla, si como su etiquetado y condiciones de la mercancía o producto para comprobar si estaba de acuerdo con la documentación.

Para que los productos vinícolas y de la uva o derivados pudieran circular y no ser decomisados, debían poseer la documentación y etiquetas donde constara su análisis de control y etiquetas de inspección, suministrado por el órgano competente autorizado.

Los vinos no podían ser puestos a la venta ni librados para el consumo, cualquiera que fuera su presentación si no llevaban en su etiqueta o marca, en caracteres perfectamente visibles, el nombre del productor, el tipo, la clase y la marca del producto y el lugar.

Cuando había sospechas de fraude o falsificación, los vinos debían ser examinados en el laboratorio oficial. De estos vinos se levantarían tres muestras (una para el interesado, otra para el examen y la tercera, almacenada en poder de la autoridad, serviría junto con la primera para las contrapruebas). Estas muestras se tomarían en cantidad y envases apropiados, lacrados y sellados con una etiqueta donde constaran los datos de identificación de la muestra y acta que la originó.

Se debía levantar un acta de todo procedimiento que se efectuara durante el análisis de contraprueba, y previa firma del experto y del técnico oficial se archivaba. Si la contraprueba confirmaba el dictamen oficial condenatorio, el procedimiento legal aplicable al caso se debía ejecutar inmediatamente, y el producto sería utilizado, según acta que se levantara al efecto, firmada por el técnico oficial y el experto. Si el resultado de la contraprueba fuera favorable al producto y el técnico oficial estaba de acuerdo, el procedimiento se daría por terminado y se extendería la documentación necesaria para que siguiera su libre curso.

Si existía desacuerdo en las conclusiones, el Consejo Nacional Vitivinícola decidiría en definitiva, oyendo el parecer de un técnico, como tercero en discordia. En el caso de que la decisión del Consejo Nacional Vitivinícola

fuera contraria al dictamen del perito oficial previamente nombrado, éste tendría un plazo de 48 horas para que presentara ante el Consejo la justificación de su actuación.

Se consideraban vinos impropios para su comercio y consumo, todos los que no estuvieran dentro de los límites señalados por la Ley, los que tuvieran cualquier discrepancia con los documentos que los amparan y los que hubieran sufrido infecciones o cambios de cualquier origen, que alteran sus condiciones o cualidades que les eran propias.

El análisis de los vinos se debía sujetar a las siguientes determinaciones:

- a) Análisis de control.
 - 1o. Examen organoléptico.
 - 2o. Examen microscópico.
 - 3o. Determinación de la densidad a 15 °C.
 - 4o. Determinación del grado alcohólico.
 - 5o. Dosificación de la acidez total fija.
 - 6o. Dosificación de la acidez volátil.
 - 7o. Dosificación del extracto seco a 100 °C.
 - 8o. Dosificación de materia reductora en glucosa.
 - 9o. Dosificación del sulfato de potasio.
 10. Dosificación del anhídrido sulfuroso total y libre.
 11. Investigación de antisépticos y materias colorantes.

En los análisis completos, además de las anteriores determinaciones, se debían practicar las siguientes:

1. Dosificación del extracto, menos reductores.
2. Dosificación del bitartrato de potasio.
3. Dosificación del ácido tártrico libre.
4. Dosificación de sacarosa.
5. Dosificación de glicerina.
6. Dosificación de cloruros.
7. Dosificación de taninos.
8. Dosificación de cenizas.
9. Dosificación de alcalinidad de cenizas.
10. Examen polarimétrico
11. Investigación de esencias y aromatizantes.

Los detalles de métodos y operatoria se debían dar por separado.

Para el caso en que hubiera necesidad de discernir el origen y calidad de un vino, se debía recurrir a peritos técnicos, unos, y prácticos, otros (ca-

tadores). Los primeros debían llevar a cabo las pruebas de control fisicoquímico de laboratorio; en caso de insuficiencia de estas pruebas, conocieran del asunto los peritos prácticos o catadores, debidamente reconocidos como catadores y aceptados por la autoridad.

Finalmente, la Ley trata de un tema de importancia, que es la zonificación vitivinícola. Para la determinación de las zonas vitivinícolas se debía atender dentro de las diversas regiones del país, a la similitud de condiciones agronómicas en general, teniendo en consideración especialmente la clase de tierras, el clima, el agua, las condiciones higrométricas, etcétera. Una vez determinadas las zonas vitivinícolas, sus productos tendrían derecho al “sello de garantía”. Estos sellos podrían ser impuestos a los vinos legítimos de cada zona, por la autoridad competente, según reglamentación especial, y equivaldría a la patente que certificara el origen, la pureza y la calidad de los vinos.

Cada negociación vinícola sería la única capacitada para envasar sus productos, desde los envases en barricas hasta el de botellas; bajo su estricta responsabilidad actuarán las sucursales autorizadas para el reenvase y subdivisión de productos, en todos los lugares convenientes a su comercio, para que cada envase ostentara el “sello de garantía”, que sería proporcionado a los productores o agentes de los mismos, debidamente autorizados, por la autoridad competente y conforme a la reglamentación especial.

El “sello de garantía”, llevaría la “designación de origen” a solicitud del interesado, y certificaría la región vitivinícola y la finca, vinatería o lugar de donde proviniera el vino.

Aquellas regiones que tuvieran normas codificadas para cada uno de sus productos, fijados y certificados a detalle por estudios especiales que se practicaran ya sea por la Delegación del Consejo Nacional Vitivinícola o por el organismo que se designara por parte gubernamental y del interesado, tendría derecho a imponer a sus productos el sello llamado “designación controlada”.

La ley dedica un párrafo a señalar que las infracciones a los preceptos de la Ley se castigarían en los términos del Reglamento con multa de diez a cinco mil pesos.

Fue en la década de 1970 cuando una filial de la casa Pedro Domecq inició operaciones en el Valle de Guadalupe, Baja California. Su producción se enfocó fundamentalmente al brandy, con gran éxito, y se asoció en la producción de vinos con L. A. Cetto por veinte años. El régimen de industrialización vía sustitución de importaciones permitió crear un capelo de protección sobre la producción nacional, que llevó al desarrollo constante

de la zona y de otras regiones, como Aguascalientes, Querétaro y Zacatecas. Se sostiene que en 1980 la producción de vinos de mesa en México fue de 20.6 millones de litros, las importaciones de 5.8 millones y las exportaciones de 0.3 millones de litros.⁶⁴⁷

Las cepas eran tanto las bordalesas como las españolas (Tempranillo, Graciano y Cariñena), así como Barbera y Nebbiolo italianas.⁶⁴⁸

La adhesión de México al GATT en 1986 y la subsecuente apertura a la importación de vinos llevó al cierre de un importante número de vitivinícolas y al nacimiento de otras nuevas con un enfoque importante en la calidad. Nace Monte Xanic en 1988 con gran éxito, seguido por otras muchas casas productoras y por la apertura de otras zonas de producción como Chihuahua, Guanajuato y San Luis Potosí.

2. La reordenación de la producción. Programas de apoyo y normas oficiales: el Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit) y la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017

A. El Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit)

Con objeto de contar con un mecanismo para la adecuada aplicación de los recursos públicos asignados en 2012 a la industria vitivinícola del país, el 5 de julio de 2012 la Secretaría de Economía expidió los Criterios de operación del Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit),⁶⁴⁹ en el marco de los Lineamientos del Programa para Impulsar la Competitividad de los Sectores Industriales (Proind), para dicho ejercicio fiscal. Lo anterior, con fundamento en los artículos 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 74, 75 y 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180 y 181 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 5, fracción XVI, y 22, fracciones XII y XVI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía. Se aclara que la asignación de recursos a la industria vitivinícola del país se hacía conforme a lo permitido por el artículo

⁶⁴⁷ Salomón, Alfredo, "La producción del vino en México", *Comercio Exterior*, vol. 54, núm. 9, septiembre de 2004, p. 835.

⁶⁴⁸ *El pequeño Larousse de los vinos...*, op. cit., p. 16.

⁶⁴⁹ *Criterios de operación del Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit)*, en el marco de los Lineamientos del Programa para Impulsar la Competitividad de los Sectores Industriales (Proind), para el ejercicio fiscal 2012, publicados en el *Diario Oficial de la Federación* del 20 de julio de 2012.

lo 28, último párrafo, constitucional, considerando a dicha industria como una actividad prioritaria.

Se señaló que en México, como en otros países con alto desarrollo vitivinícola, existen diversas regiones geográficas con potencial para el desarrollo de esta actividad, cuya producción actual resulta insuficiente para satisfacer la tendencia creciente en la demanda de vino de mesa, cuyo consumo es actualmente abastecido en más de la mitad por productos importados.

Se consideró necesario establecer condiciones para detonar una mayor inversión en la industria vitivinícola a fin de incrementar la producción y la superficie para la siembra y cosecha de uva. Se señaló asimismo que existía coincidencia en los poderes Legislativo y Ejecutivo sobre la conveniencia de apoyar el desarrollo de la industria vitivinícola a través de las micro, pequeñas, medianas y grandes empresas ubicadas en las regiones vinícolas del país, para contribuir al posicionamiento del sector en los mercados nacional e internacional.

El Proviti tuvo como objetivo general otorgar subsidios de carácter temporal a los integrantes del sector industrial vitivinícola, para promover el desarrollo de la productividad, viabilidad y sustentabilidad de dicho sector industrial en México.

Los objetivos específicos fueron:

- I. Incrementar la producción del sector vitivinícola.
- II. Estimular la competitividad del sector vitivinícola.
- III. Mejorar los procesos productivos del sector vitivinícola.
- IV. Fortalecer la cadena productiva del sector vitivinícola.
- V. Contribuir al desarrollo y modernización de la infraestructura industrial para favorecer la integración de las capacidades técnicas, operativas y comerciales del sector vitivinícola.

Los apoyos consistieron en recursos económicos, vía subsidios de carácter temporal a la producción, que el gobierno federal otorgaría por conducto de la Secretaría de Economía, en los términos del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, a los beneficiarios personas físicas o morales del sector industrial vitivinícola cuya solicitud de apoyo, presentada a través del organismo intermedio, hubiera sido autorizada por el Consejo Directivo del Proind.

Cabe destacar que en el programa se definió a la industria vitivinícola como la actividad económica y empresarial cuyo objeto fuera la industrialización de la uva por el método de fermentación para la producción de vino,

entendiendo por tal a la bebida resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto obtenido de la uva, con una gradación alcohólica de hasta 14 °G.L.

Las categorías de apoyo por conceptos de gasto aplicables en los que se podía presentar una solicitud de apoyo con recursos del Proviti fueron los siguientes:

I. Producción

- a) Adquisición de equipo y maquinaria industrial para la transformación; puede incluir:
 - i. Prensado y fermentación
 - ii. Embotellamiento y etiquetado
 - iii. Almacenamiento
 - iv. Pruebas y laboratorio
 - v. Otra maquinaria y equipo.
- b) Adquisición de equipo y maquinaria industrial para la transformación, para ser utilizado por un grupo de empresas, que podía incluir:
 - i. Prensado y fermentación
 - ii. Embotellamiento y etiquetado
 - iii. Almacenamiento
 - iv. Pruebas y laboratorio
 - v. Otra maquinaria y equipo.

II. Proyecto de inversión

Desarrollo de infraestructura productiva (construcción, remodelación de bodegas, naves industriales, patios de maniobras, entre otras).

III. Capacitación

- a) Capacitación para la transferencia de tecnologías productivas aplicadas al proceso industrial.
- b) Capacitación para desarrollo empresarial (visión estratégica; planes de negocio).

IV. Estudios, consultorías o asesorías

- a) Estudios sectoriales de competitividad y productividad.
- b) Estudios de mercado, elaboración de proyectos y estudios de costos.

Los apoyos podían utilizarse también para la creación de asociaciones de empresas para los fines del proyecto y/o dictámenes auditados, entre otros. En la valoración del proyecto a ser apoyado se debía considerar que:

- I. Se trate de proyectos que incidan en la productividad de la población objetivo, contribuyan al mejoramiento de los procesos productivos y reduzcan costos de operación.
- II. Procuren la integración de varias empresas para hacer más eficientes los procesos productivos y/o reducir costos de operación de la industria vitivinícola.
- III. Fomenten la innovación y el desarrollo de nuevos productos para atender nichos específicos.
- IV. Se trate de proyectos que incidan en el desarrollo del potencial de la actividad productiva, cuando se acredite fehacientemente que existe intención de compra de clientes para atender mayores volúmenes de productos, o productos nuevos.
- V. Promuevan el desarrollo de las capacidades laborales y la productividad.
- VI. Otros que contribuyan al logro de los objetivos del Proviti.

Cabe destacar que el Proviti contaba con los siguientes indicadores:

I. De impacto

- a) Producción: volumen de vino producido por el beneficiario en el año (doce meses) del otorgamiento de los apoyos/volumen de vino producido por el beneficiario en el año (doce meses) anterior al otorgamiento de los apoyos.
- b) Empleo: número de empleos generados por el beneficiario en el año del otorgamiento de los apoyos/número de empleos del beneficiario en el año anterior al otorgamiento de los apoyos.
- c) Reducción costos: costo promedio de producción del beneficiario por litro de vino en el año del otorgamiento de los apoyos/costo promedio de producción del beneficiario por litro de vino en el año anterior al otorgamiento de los apoyos.

II. De gestión

- a) Número de solicitudes de apoyo autorizadas.
- b) Número de beneficiarios que recibieron apoyo.

III. De actividades

- a) Porcentaje del presupuesto ejercido respecto al determinado para el sector industrial vitivinícola.

Cabe señalar que el programa únicamente fue operado en el ejercicio fiscal 2012, por lo cual no se encuentra vigente.

Asimismo, es de hacer notar que diversas empresas de la industria vitivinícola han recibido apoyos por parte del Programa para la Productividad y Competitividad Industrial (PPCI), también operado por la Secretaría de Economía.

B. *La Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017*

El 23 de febrero de 2017, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, publicó la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.⁶⁵⁰ La norma fue resultado de los comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.⁶⁵¹

La Norma Oficial Mexicana (NOM) tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas. La NOM es aplicable a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en la propia NOM.

⁶⁵⁰ Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de febrero de 2017. Sobre las diversas normas aplicables véase Dorantes Sánchez, Juan Antonio, “El trinomio derecho regulatorio/propiedad intelectual/comercio exterior”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, pp. 91 y ss.

⁶⁵¹ Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 29 de febrero de 2016.

Otras normas aplicables a la producción de vinos que se tuvieron en consideración fueron:

NMX-V-012-NORMEX-2005	Bebidas alcohólicas-vino-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 1o. de marzo de 2005.
NMX-V-030-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-vino generoso-denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 10 de enero de 2017.
NMX-V-047-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas-vino espumoso y vino gasificado-denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 9 de noviembre de 2009.

a. Definiciones contenidas en la Norma aplicables a la producción de vinos

En la NOM se incluyen diversas definiciones aplicables en el caso de la producción de vinos, que son:

I) Maduración: transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

a) Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de la NOM, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

b) Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos.

c) En el caso de los vinos, también en botella.

d) Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta, la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.

II) Mosto: líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y

aditivos permitidos en el acuerdo correspondiente.⁶⁵² Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, que se denomina mosto fermentado.

III) Productor: la persona que cuenta con los avisos de funcionamiento previstos en las disposiciones sanitarias, así como con instalaciones adecuadas para dedicarse a la elaboración y, en su caso, envasado, de un producto sujeto a la NOM, y que cumple con las disposiciones normativas aplicables.

IV) Variedades en el caso del vino: los diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

V) Vinificación: el conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.

VI) Viruta: trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie *Quercus*) utilizados para transmitir a las bebidas alcohólicas ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.

Conforme a la NOM, las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014:⁶⁵³

CLASIFICACIÓN GENERAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

<i>Clasificación</i>	<i>Contenido alcohólico</i>
Bebidas alcohólicas fermentadas	2 a 20% alc. vol.
Bebidas alcohólicas destiladas	32 a 55% alc. vol.
Licores o cremas	13.5 a 55% alc. vol.
Cocteles	12 a 32% alc. vol.
Bebidas alcohólicas preparadas	2 a 12% alc. vol.

⁶⁵² Se trata del “Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud”, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

⁶⁵³ NOM-142-SSA1/SCFI-2014: Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de marzo de 2015.

Respecto a las denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas, se estableció que todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en México deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde.

Respecto a las bebidas alcohólicas fermentadas se entiende por tales al producto resultante de la fermentación, principalmente alcohólica, de materias primas. El producto puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, y su contenido alcohólico es de 2 a 20% alc. vol. Entre ellas se incluye al vino.

Se aclara que, con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con las siguientes especificaciones de metanol:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límite máximo</i> mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	300

La NOM ofrece una definición de vino:

Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinífera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinífera*) y agua. Su contenido alcohólico es de 8 a 16% alc. vol. Si bien se aclara que el contenido de alcohol podrá llegar hasta 18% alc. vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.⁶⁵⁴

En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural, el contenido de alcohol podría llegar a los 18% alc. Vol

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:⁶⁵⁵

⁶⁵⁴ Que sería el caso de los vinos finos y manzanillas.

⁶⁵⁵ Son aplicables la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-vino- especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005, y la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas-Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de caña, sorgo o maíz a Bebidas alcohólicas provenientes de uva, manzana o pera mediante la relación isotópica de carbono 13 (D1³Cvpdb), Determinación del origen de CO₂ en Bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (D1³Cvpdb), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica del oxígeno 18 (D18ovsmow), por espectrometría de masas de isótopos estables-métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 3 de marzo de 2010.

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Seco	menos de 4
Semiseco	de 4.1 a 12
Semidulce	de 12.1 a 50
Dulce	más de 50

ESPECIFICACIONES DEL VINO SEGÚN LA NOM

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 20 °C (% alc. vol.)	8	16 8 ⁽¹⁾
Extracto seco (g/l)	10	⁽²⁾
Cenizas (g/l)	1	5
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	⁽²⁾	⁽²⁾
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	3.5	8 y 9 para vinos espumosos
Acidez volátil (como ácido tartárico en g/l)	–	1.5
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	350
d13C _{VPDB} ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-26
d13C _{VPDB} ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-24
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	–	300
Sodio (mg/l)	–	230
Potasio (mg/l)	–	1700
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	–	1200
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	–	1000

⁽¹⁾ Para vinos de cosecha tardía

⁽²⁾ El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla correspondiente.

(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite.

(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾.

(5) Para productos de origen español, italiano o francés.

(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación d13C_{VPDB} (no aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).

(7) Para valores d13C_{VPDB} que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del alcohol del vino.

Respecto al etiquetado, se establecen diversos requisitos de información que debe contener la etiqueta correspondiente:

a) Vino de origen: es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, y debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:

i. Vino de _____ envasado de origen.

o

ii. Vino de _____ envasado en _____.

b) Vino blanco: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.

c) Vino clarete: es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y/o blancas, o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.

d) Vino de cosecha tardía: vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26 °Brix, su contenido de alcohol podrá ser de hasta 18% alc. vol. y debe obtenerse de fermentación natural.

e) Vino de mesa: es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (*Vitis vinifera*) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua. Su contenido alcohólico es de 8.5% a 15% alc. vol.

i. Vino de mesa dulce: es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (*Vitis vinifera*), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de

calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12 a 14% alc. vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).

La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% alc. vol.⁶⁵⁶

f) Vino mexicano: es el vino producido con el 100% de uvas (*Vitis vinífera*) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

g) Vino rosado: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinífera*) blancas o uvas (*Vitis vinífera*) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semisecco o vino semidulce y vino dulce.

h) Vino tinto: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinífera*) tintas, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semisecco o vino semidulce y vino dulce.

i) Vino varietal: es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, la cual debe ser declarada en la etiqueta. Cuando el vino procede de dos o más variedades de uva, se deben declarar al menos las dos variedades principales.

j) Vino verde: es el vino con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen, en este caso Portugal.

k) Vino espumoso: es aquel que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO₂ exclusivamente endógeno.

Se establece que el gas carbónico presente debe proceder de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tiraje, realizada en envases herméticamente cerrados; debe indicarse que el CO₂ es natural. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La

⁶⁵⁶ Comprobable por el método de ensayo de relación isotópica conforme a la NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-vino-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 1o. de marzo de 2005.

adición del licor de tiraje⁶⁵⁷ debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

Al término de la segunda fermentación y crianza se deben eliminar las lías producidas.⁶⁵⁸ Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9 a 14% alc. vol.

Se categorizan por su proceso de elaboración en:

1) Vino espumoso clásico (champenoise clásico): es el vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo de seis meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva.

Se incluyen en esta categoría:

i. Champagne: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República francesa).

ii. Cava: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

iii. Prosecco: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

2) Vino espumoso Granvás (Charmat): es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

⁶⁵⁷ Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación

⁶⁵⁸ Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Éstas son separadas al pasar el vino de un tonel a otros y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello, y antes de agregar el licor de expedición que es líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüello (*dégorgement*); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

Se incluyen en esta categoría:

i. Lambrusco: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

ii. Asti: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

3) Vino espumante: es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

l) Vino gasificado: es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Ésta debe tener una presión mínima de 1.4 kg/cm².

CLASIFICACIÓN DE VINO GASIFICADO

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5.1 a 25
Seco	de 25.1 a 35
Semiseco	de 35.1 a 50
Dulce	de más de 50

ESPECIFICACIONES DE VINO ESPUMOSO Y VINO GASIFICADO

<i>Especificaciones</i>	<i>Vino espumoso</i>		<i>Vino gasificado</i>	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20 °C) (% alc. vol.)	9	14	9	14
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	(1)	(1)	(1)	(1)
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	-	300	-	300
Acidez total (como ácido tartárico g/l)	5.5	9	5.5	9

Especificaciones	Vino espumoso		Vino gasificado	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Acidez volátil (como ácido acético g/l)	0.1	0.8	0.1	0.9
Bióxido de azufre libre (mg/l)	—	55	—	55
Bióxido de azufre total (mg/l)	—	170	—	200
Presión de CO ₂ a 293 K (20 °C) (kPa) (kg/cm ²)	392.4 (2)	—	294.3 (2)	—

(1) El contenido de los azúcares según el tipo de vino espumoso o gasificado, se especifica en la tabla 14 de la NOM.

(2) En las botellas de capacidad inferior a 250 ml, la presión puede ser inferior al límite establecido siempre que supere los 294 kPa (3 kg/cm²) a 293 K (20 °C).⁶⁵⁹

m) Vino de pasa: es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.

n) Vino generoso: es aquel vino elaborado con no menos de 65% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto vino generoso tradicional), y no menos de 90% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares. Su contenido alcohólico es de 15 a 20% alc. vol. (excepto Mistela).⁶⁶⁰

Se establece que el porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (d13C_{VPDB}). El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

i. Seco: cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).

⁶⁵⁹ Debe tenerse presente lo especificado en la tabla 2 del capítulo 8 de la Norma Mexicana NMX-V-047-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas-vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 9 de noviembre de 2009.

⁶⁶⁰ Tal definición podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

ii. Semiseco o semidulce: cuando el vino contenga de 5.1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).

iii. Dulce: cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65% de vino de uva fresca o uva pasa.⁶⁶¹

Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:

i. Jerez (también conocido Xeres o Sherry): es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

ii. Manzanilla: es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

iii. Mistela: es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% alc. vol. El mosto utilizado debe poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar o azúcares reductores totales de un mínimo de 250 g/l.

iv. Moscatel: es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

v. Oporto: es un vino generoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República portuguesa).

vi. Vermouth o vermuth: es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva y adicionado de extractos de diferentes plantas aromáticas y amargas.

vii. Vino aromatizado: es el vino generoso obtenido por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en alcohol etílico de calidad, común o aguardiente de uva que se adicione al vino.

viii. Vino de consagrar: es el vino generoso que para alcanzar la gradación alcohólica de éste sólo puede ser adicionado de aguardiente de uva y

⁶⁶¹ Véase lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas-vino generoso-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 10 de enero de 2017.

en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce sólo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.

ix. Vino quinado: es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.

x. Vino generoso tradicional: es un vino generoso dulce, semidulce, semisecco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

ESPECIFICACIONES DE LOS VINOS GENEROSOS

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20 °C) (% alc. vol.)	15	20 ⁽¹⁾
Extracto seco (g/l)	⁽²⁾	375
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	⁽²⁾	350
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7
Acidez volátil (como ácido acético en g/l)	–	1,3
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	300
d13C _{VPDB} ⁽³⁾	-28.5	-16
d13C _{VPDB}	28.5	- 26 ⁽⁴⁾ y -24 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Salvo mistela.

⁽²⁾ Según el tipo de vino generoso del que se trate.

⁽³⁾ Para vino generoso que contiene alcohol de calidad no vínico.

⁽⁴⁾ Para vino generoso 100% de uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ Para Vino generoso 100% de uva y de origen español, italiano y francés.

b. Los métodos de prueba

El cumplimiento de las especificaciones señaladas en la norma se debe comprobar por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, ya citado), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75.0 g/l de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo con la NMX-V-006-NORMEX-2013⁶⁶² y 85 g/l de extracto seco de acuerdo con la NMX-V-017-NORMEX-2014.⁶⁶³

De ser necesario para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994.⁶⁶⁴

Para el caso de las bebidas alcohólicas nacionales con denominación de origen se deben cumplir los métodos de prueba señalados en la NOM específica aplicable.

Para los efectos de la Norma Oficial Mexicana, son aplicables las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014,⁶⁶⁵ para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010,⁶⁶⁶ así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, como sigue:

⁶⁶² NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas–Determinación de azúcares- Azúcares reductores directos y totales – Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de enero de 2014.

⁶⁶³ NMX-V-017-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas–Determinación de extracto seco y cenizas – Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 31 de marzo de 2015.

⁶⁶⁴ NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano–Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 18 de enero de 1996.

⁶⁶⁵ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de marzo de 2015.

⁶⁶⁶ NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas–Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica–Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 22 de febrero de 2011.

TABLA DE MÉTODOS DE PRUEBA

<i>Bebidas fermentadas 2% A 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
<p>Vino</p> <ul style="list-style-type: none">• Vino de origen• Vino blanco• Vino clarete• Vino de cosecha tardía• Vino de mesa o vino de mesa dulce• Vino mexicano• Vino rosado• Vino tinto• Vino varietal• Vino gasificado• Vino de pasa	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-017-NORMEX-2014 ·NMX-V-025-NORMEX-2010 ·NMX-V-027-NORMEX-2014</p>
<ul style="list-style-type: none">• Vino espumoso• Vino espumoso clásico (champenoise clásico)• Vino espumoso Granvás (Charmat)• Vino espumante	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-027-NORMEX-2014 ·NMX-V-048-NORMEX-2009</p>
<ul style="list-style-type: none">• Vino generoso• Mistela• Moscatel• Vermouth o vermouth• Vino aromatizado• Vino de consagrar• Vino quinado• Vino generoso tradicional	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-017-NORMEX-2014 ·NMX-V-025-NORMEX-2010 ·NMX-V-027-NORMEX-2014</p>

c. El control de calidad

De conformidad con la Ley Federal de Metrología y Normalización, los productores y envasadores deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabrica-

ción de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009.⁶⁶⁷ Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de las especificaciones.

d. Envase y embalaje

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.⁶⁶⁸ La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 l.

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad.⁶⁶⁹

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 ya citada.

e. Información comercial y de etiquetado

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto; la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la citada NOM-142-SSA1/SCFI-2014, que precisa la forma y contenido del etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles, licores y cre-

⁶⁶⁷ NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 1o. de marzo de 2010.

⁶⁶⁸ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de marzo de 2015.

⁶⁶⁹ Cabe destacar que la trazabilidad es además fundamental para efectos de la verificación de cumplimiento de las reglas de origen en los tratados comerciales internacionales firmados por México.

mas y, en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.

La categoría de los productos que cuenten con denominación de origen será expresada conforme se encuentren en el acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas de 1997, respetando su idioma de origen.

En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la Norma Oficial Mexicana, se aplican las disposiciones de los tratados internacionales relevantes de los que los Estados Unidos Mexicanos sean parte o, en su defecto, las especificaciones contenidas en las normas internacionales o en las normas o reglamentos técnicos del país de origen, siempre y cuando se respeten las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que imponga en materia de etiquetado, se deberá incluir:

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La denominación de la bebida alcohólica, así como su categoría dependiendo de la clasificación de ésta conforme lo establecido en la Norma, la cual no puede ser mayor a la marca.
- c) Si utiliza la materia prima como información comercial en la superficie principal de exhibición en su nombre común o científicos, de la bebida alcohólica será tres veces menor al tamaño de la denominación de ésta.

f. Evaluación de la conformidad y vigilancia

La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se ajustarán a lo que se señale en el procedimiento específico de evaluación de la conformidad.

Cuando las bebidas alcohólicas, objeto de la Norma Oficial Mexicana cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la Ley Fede-

ral sobre Metrología y Normalización para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.

La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de los procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Asimismo, la Profeco podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana, conforme al capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.