

De decreto, por el que se declara el 27 de agosto como Día Nacional de la Viticultura Mexicana, a cargo de la diputada María Teresa Rosaura Ochoa Mejía, del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano

La que suscribe, **Ma. Teresa Rosaura Ochoa Mejía**, diputada integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano en la LXV Legislatura del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y 6, numeral 1, fracción I, 77,78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, someto a consideración del pleno la presente **iniciativa con proyecto de decreto por el que se declara el 27 de agosto como Día Nacional de la Viticultura Mexicana**, al tenor de la siguiente.

Exposición de Motivos

El vino es una bebida consumida a nivel mundial que se obtiene del proceso de la fermentación únicamente de los mostos de uva fresca con o sin orujo, o mezcla de mostos concentrados de uva y agua; detrás de la elaboración hay un proceso histórico y cultural donde el ser humano con el paso de los años ha perfeccionado la técnica de su elaboración, siendo la primeras creaciones de la humanidad y ha tenido una trascendencia en la historia, debido a que es una bebida que acompaña al hombre desde hace décadas, cabe mencionar que el vino siempre ha sido valorado por la burguesía en la historia y es un testigo indispensable en cualquier evento o fiesta importante.

Los primeros cultivos se sitúan en tierras asiáticas, sin embargo, es importante mencionar que también se ha hablado de un origen europeo meridional en el centro del Mediterráneo o en el norte de África.¹ En el caso de México, las tradiciones vitivinícolas comenzaron en 1574, cuando los sacerdotes y conquistadores salieron de Zacatecas (hoy Coahuila y Durango) en busca de oro, encontrando en el camino un manantial de agua fresca, que a la postre sería lo que hoy conocemos como Valle de Parras, Coahuila.²

En México, las primeras vides que llegaron fueron traídas por los conquistadores españoles, que, durante sus enfrentamientos con los aztecas, bebieron todo el vino que habían traído consigo; por lo tanto, con el fin de reponer sus suministros para la misa religiosa (y beber con la cena, por supuesto), se ordenó que por cada 100 nativos “empleados” de los conquistadores, se plantaran mil viñas³ una vez consumada la independencia se comenzaron a extender los sembradíos en diferentes estados como Coahuila, Puebla, Zacatecas, Querétaro y Guanajuato.

La vid es una planta que desarrolla un amplio sistema radicular, lo más aconsejable es seleccionar suelos profundos (mayor a 1.5 m). Las raíces son generalmente subterráneas y su función es anclar la planta al suelo, acumulación de sustancias de reserva, la absorción de agua y minerales.⁴

Las flores son hermafroditas y bastante pequeñas, se agrupan en racimos llamados inflorescencia. Los pétalos son verdes y caducos. Cada una de las flores polinizadas se convertirá en baya, la inflorescencia en un racimo de uvas que será vendimiada al final de la temporada.⁵

Actualmente, existen 14 estados productores de vid como son Aguascalientes, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Jalisco, Nuevo León, Querétaro, Puebla, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas, donde se cultivan 18 variedades de uva.⁶

En Baja California se encuentran las bodegas de: Santo Tomás, Bodegas Cetto, Casa Monte Xanic.

Las bodegas de vino más importantes del país las podemos encontrar en Aguascalientes siendo: La Bordalesa, Dinastía, Hacienda de Letras, Rancho Santa Helena y Vinos California las más reconocidas.

En el estado de Coahuila: San Lorenzo, viñedos Buena Fe, Casa Ferriño y Vinícola Vitali. La Compañía Vinícola del Vergel produce brandy y vinos jóvenes mientras que en Querétaro se encuentran: Freixenet, Viñedos la Redonda y Vinos Hidalgo, y en Zacatecas las bodegas reconocidas son: Bodegas del Altiplano, Casa Cachola,

Cantera, Plata, Bodegas Carrera y Tavera Díaz.⁷

En cuanto a la elaboración, en México son destinadas 431 hectáreas dedicadas a la producción de vino y otros productos industriales, las cuales proporcionan más de 50 variedades en producción y en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS).⁸

El crecimiento promedio anual de uva es de 10 por ciento lo que registra en el país una tasa de crecimiento.⁹

La industria vitícola es generadora de empleos, para 500 mil jornaleros,¹⁰ lo que la posiciona como la segunda fuente de empleo en el sector agrícola, estando en primer lugar la hortofrutícola, lo que tiene sentido ya que el sector vitícola mexicano produce casi 36 millones de litros al año y ocupa alrededor de 73 mil toneladas de uva industrial.¹¹

De acuerdo con expertos, las técnicas agronómicas para la elaboración del vino o para su consumo de forma natural es llamada "viticultura". La Viticultura o vitivinicultura es el arte y ciencia del cultivo de la vid para la elaboración de vino que incluye todos los procesos hasta su embotellamiento.¹² Para obtener un vino de calidad, no solo depende de una buena cosecha o una buena producción sino de los cuidados de la viña, en el proceso de elaboración del vino se encuentran involucrados los viticultores.

Los viticultores son personas dedicadas al cultivo y cosecha de la vid, poniendo atención a todo lo relacionado con el vino, estando atentos a todas las plagas o enfermedades para obtener un producto de alta calidad, generando cambios en la economía.

Las técnicas utilizadas para el cultivo de la vid son a través de la viticultura convencional, sostenible, integrada, de precisión, extrema o heroica, biodinámica, de altura, urbana.

La región vinícola más importante del país se localiza en el Valle de Guadalupe en Baja California, estado que cuenta con una gran tradición en la elaboración de vinos, ahí se ubican las casas vinícolas de mayor antigüedad en el país y que conforman la conocida Ruta del Vino.¹³

Sin embargo, debemos de señalar que el vino no representa la cebada, ni el destilado, el vino es una bebida saludable cuando se bebe en dosis adecuadas, estudios realizados por la Universidad de Ciencias Médicas de La Habana arrojaron la medida calificada, es de tres copas de vino al día, siendo el límite, rebasando esta medida convierte en letal.

El vino al ser consumido, genera beneficios para la salud:

- reduce la posibilidad de sufrir cáncer de garganta.
- ayuda a mantenerse despierto o en vigilia, mejora la visión.
- favorece la digestión, así como la asimilación de las proteínas.
- previene el envejecimiento prematuro de las células de la memoria.
- evita el cáncer de próstata.
- previene enfermedades como la retinopatía diabética.
- reduce el dolor y las molestias de las hemorroides.¹⁴

El Consejo Mexicano Vitivinícola destaca que una de las ventajas de los vitivinicultores mexicanos, es que, al ser una industria relativamente joven, le permite ensayar en la composición de uva y calidad del vino, lo que le ha llevado a obtener mil 500 medallas en concursos internacionales.

Otro dato que necesitamos tomar en cuenta y que refleja la importancia de fomentar el vino mexicano en el mercado, es nuestro consumo anual per cápita de 960 mililitros en 2019, mientras que, en otros países de Europa, se consumen entre 30 y 40 litros por persona.¹⁵

En ese mismo orden de ideas, es importante destacar que México, a pesar de ser un productor histórico de vinos y que cuenta con regiones naturales privilegiadas y necesarias para grandes producciones y mayor consumo interno, se ha dedicado, con el paso de los años, a fomentar la cultura y el consumo de vino proveniente de diferentes países; y de alguna manera, haciendo a un lado a las y los productores mexicanos y al resultado de su trabajo.¹⁶

A mediados del 2018 con el apoyo de la Conferencia Nacional de Gobernadores (Conago) y el honorable Congreso de la Unión se promulgó la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola; con el fin de fortalecer el desarrollo del sector, de tal suerte que México aumente en la próxima década entre 10 y 15 mil hectáreas de viñedo, con la finalidad de alcanzar una participación de 45 por ciento en el mercado nacional; esta medida cimentó la bases para que la industria enfocada al mercado del vino en México, pudiera empezar a caminar por un sendero de abundancia y crecimiento, pero consideramos que aún podemos abonar con medidas concretas, en las que reconozcamos a nivel nacional esta amplia cultura gastronómica específica.¹⁷

Como hemos señalado en los párrafos anteriores, México es un país productor de vino, siendo privilegiado, y a consecuencia de ello se busca el reconocimiento del vino mexicano, y la viticultura.

En virtud de lo anterior, se propone declarar el 27 de agosto de cada año como la fecha adecuada para conmemorar a la viticultura mexicana.

En honor a los 500 mil jornaleros¹⁸ y todas las personas involucradas en la elaboración del vino, que trabajan diariamente en el arte de la Viticultura mexicana, reconociendo que no es tarea fácil, hay que ser amante del campo para trabajar en él, pasando extensas horas bajo el intenso sol, son estas personas, a quienes debemos la producción del vino que se consumen en todo el país y más allá de nuestras fronteras, por la cantidad de vinos que también se exportan.

Es importante destacar que esta fecha no es propuesta al azar; se propone designarla así, debido a la naturaleza climática y de la uva en México, la cual goza de tres meses especiales para la vendimia (temporada de recolección de las uvas en la viña), y comprende de un plazo contado a partir de agosto, septiembre y principios de octubre.¹⁹

Consideramos importante reconocerlo, con el fin de fomentar a nivel comercial y empresarial este sector, ya que el mercado del vino nacional ha representado el 29.3 por ciento del consumo en México frente a las importaciones que cuentan con una participación de 70.6 por ciento del mercado interno;²⁰ siendo así, que esta industria genera en México una facturación de alrededor de 550 millones de dólares anuales por distribución.²¹

Por lo anteriormente expuesto se propone el siguiente proyecto de

Decreto

Único. El honorable Congreso de la Unión declara el 27 de agosto de cada año como el “Día Nacional de la Viticultura Mexicana.”

Transitorio

Único. El presente decreto entrará en vigor al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Notas

1 [1] El comercio de las especies orientales.: <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/665834/rohe1de1.pdf>

2 [1] Gutiérrez, Fernanda. México y sus Vinos, "Capítulo 1, Haciendo Historia. Retrospectiva de la Producción Vinícola en México" Pág. 40. Aguascalientes, México, 2019.

3 [1] Conoce la historia del vino mexicano. Disponible: <https://www.hotelmousai.com.mx/>

blog/cocina-gourmet/conoce-la-historia-del-vino-mexicano#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20de%20vino%20en,supuesto)%2C%20se%20orden%C3%B3%20que%20por

4 [1] Cultivo de uva. Disponible: <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-la-uva/>

5 [1] Cultivo de uva. Disponible: <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-la-uva/>

6 [1] El vino mexicano en números. Disponible: <https://uvayvino.org.mx/2020/11/30/el-vino-mexicano-en-numeros/>

7 [1] Bodegas más importantes. Disponibles: <https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/vino/historia-viticultura-en-mexico/>

8 [1] Vino mexicano igual a excelencia. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/vino-mexicano-igual-a-excelencia>

9 [1] Vino mexicano igual a excelencia. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/vino-mexicano-igual-a-excelencia>

10 [1] El vino mexicano en números. Disponible: <https://uvayvino.org.mx/2020/11/30/el-vino-mexicano-en-numeros/>

11 [1] El vino mexicano en números. Disponible: <https://uvayvino.org.mx/2020/11/30/el-vino-mexicano-en-numeros/>

12 [1] El vino y su deliciosa ruta. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-vino-y-su-deliciosa-ruta>

13 [1] El vino y su deliciosa ruta. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-vino-y-su-deliciosa-ruta>

14 [1] Las 10 propiedades del vino tinto. Disponible: <https://dehesadeluna.com/blog/propiedades-vino-tinto/>

15 [1] El mercado del vino en México. Disponible: <https://www.elclastro.edu.mx/claustromia/index.php/mundo-foodie/item/485-el-mercado-del-vino-en-mexico>

16 El vino mexicano en números. Disponible: <https://uvayvino.org.mx/2020/11/30/el-vino-mexicano-en-numeros/>

17 [1] Gutiérrez, Fernanda. México y sus Vinos, "Capítulo 1, Haciendo Historia. Retrospectiva de la Producción Vinícola en México" Pág. 16. Aguascalientes, México 2019.

18 El vino mexicano en números. Disponible: <https://uvayvino.org.mx/2020/11/30/el-vino-mexicano-en-numeros/>

19 [1] No todas las uvas son para vino. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/no-todas-las-uvas-son-para-vino>

20 [1] El mercado de vino en México, francamente 'verde' <https://www.elfinanciero.com.mx/bajo/el-mercado-de-vino-en-mexico-francamente-verde/>

21 [1] Trabaja Gobierno de México para potenciar la industria vitivinícola y el enoturismo. Disponible: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/trabaja-gobierno-de-mexico-para-potenciar-la-industria-vitivinicola-y-el-enoturismo>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 19 de abril de 2022.

Diputada Ma. Teresa Rosaura Ochoa Mejía (rúbrica)