

Cine, agaves y cultura. Reflexiones de tequila y arte

Movies, agaves, and culture. Reflections on tequila and art

Rigoberto González Veloz¹

Centro de Arte Audio Visual
México

contacto@ficatequila.com

<https://orcid.org/0009-0000-7536-4739>

DOI: 10.32870/rhgc.a2.n4.7.22b

Obra bajo licencia internacional:

Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0



Recibido: 18/01/2022

Revisado: 21/02/2022

Aprobado: 30/03/2022

Resumen

Con la iniciativa de artistas mexicanos y aprovechando la ausencia de salas de cine en Tequila, nace en el 2017 el *Festival Internacional de Cine en Tequila* (Ficatequila). A través de este proyecto se realizan foros, charlas, exposiciones y conferencias, tratando de visibilizar el trabajo de artistas locales y crear al mismo tiempo una conciencia ambiental del cuidado del ecosistema natural. Este documento, busca generar una reflexión sobre el trinomio: tequila, agave y cultura, haciéndose énfasis en el cine.

Palabras clave: tequila, agave, cultura, patrimonio

Abstract

With the initiative of Mexican artists and taking advantage of the absence of movie theaters in Tequila, the *Tequila International Film Festival* (Ficatequila) was born in 2017. Through this project, forums, talks, exhibitions and conferences are held, trying to make the work of local artists visible and at the same time create an environmental awareness of the care of the natural ecosystem. This document seeks to generate a reflection on the trinomial: tequila, agave and culture, emphasizing cinema.

Keywords: tequila, agave, culture, heritage

1. Licenciado en Artes Visuales por la Universidad de Guadalajara y Técnico en Medios Audiovisuales del Centro de Arte Audio Visual. Su formación teatral inició en la Casa de Teatro “El Venero”; ha sido profesor de Artes en nivel secundaria desde hace 15 años. Ha trabajado como realizador audiovisual en distintas producciones cinematográficas y productor de las películas *Tritón* (2018) y *El Llanto de Malintzin* (2022). Es fundador y director del Festival Internacional de Cine de Tequila, donde es encargado de los contenidos y la programación.
ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-7536-4739>

I. Introducción

El tequila es la bebida mexicana más emblemática reconocida internacionalmente con denominación de origen, así como sus paisajes llenos de agaves y antiguas instalaciones industriales como patrimonio de la humanidad. Esta bebida es un símbolo de nuestro país para el mundo, tiene una gran importancia económica porque 70,000 familias viven de ella.

La producción de tequila en México, crece a un promedio de entre 5% y 7% anual desde hace 15 años, con un récord de 350 millones de litros en 2019. Casi el 80% de la producción de tequila en México se destina a Estados Unidos (Forbes Staff, 2000).

La industria no sólo ha colocado al tequila como la bebida número uno entre el consumidor mexicano, sino que gracias a su organización, ha logrado el respeto internacional. La cuna de esta bebida ancestral es Jalisco, aunque la cadena productiva agave-tequila, cuenta con una Denominación de Origen (DOT), que abarca también seis municipios de Guanajuato, ocho de Nayarit, 30 de Michoacán y 11 de Tamaulipas (Juárez, 2020).

A su vez, la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, destaca la necesidad de dar a conocer en el mundo la cultura del tequila, con el fin de impulsar su consumo, sobre todo en Europa: “La misión es consolidarla como una bebida de alta calidad, de características únicas y versátil, ya que puede ser degustado solo o mezclado, esto para mejorar entre los consumidores la imagen de que el tequila no es una bebida barata ni de bajo perfil” (Forbes Staff, 2020).

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) menciona que existen 1,060 marcas certificadas, de las cuales 912 son para el mercado nacional y 156 para el mercado internacional. En tanto que las plantas productoras llegaron en años pasados a 145 destilerías, mientras que los productores de agave registrados son 17, 500 con un inventario de 506 millones de agaves de distintas edades.

Cerrando los años 2008 – 2010, se tuvo una producción aproximada de 310 millones de litros de tequila y las exportaciones de nuestra bebida llegaron a los 140 millones de litros. Conexión Agave es una organización sin fines de lucro que agrupa a toda la familia de destilados de esta planta -incluyendo también a bebidas como el mezcal y el bacanora-, menciona que la pandemia ocurrió justo en la época de siembra y destilado de las distintas especies de agave, agregando la sobredemanda del extranjero, generaron un desabastecimiento de estos destilados, incluyendo el tequila (Forbes Staff, 2020).

Producir un litro de tequila requiere entre cinco y siete kilos de agave azul (*Tequilana weber*), que tarda cerca de siete años en crecer; por ello, el kilo de agave ha subido hasta los 32 pesos mexicanos (poco más de 1,4 dólares).

Pese al panorama complicado por la pandemia por COVID-19, es el único sector primario mexicano que tuvo crecimiento en el año 2020. Lo anterior, se demuestra con el aumento de la producción de nuestra bebida nacional, pues el tequila alcanzó los 374 millones de litros, 6.3 % más en el año 2019.

Del mismo modo, la exportación sigue siendo pieza clave en el desarrollo de esta agroindustria, pues este 2020 creció a los 286 millones de litros, 16.3% más que en 2019 (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021).

Estado del Arte de Agaváceas en México y Jalisco

Los agaves pertenecen a la familia *Asparagaceae* y forma la subfamilia *Agavoideae*. La suma de adaptaciones morfológicas y fisiológicas a la sequía y temperatura, permite a estas plantas adaptarse a una gran variedad de ambientes, lo que contribuye a su amplia dispersión.

La familia es endémica de América, se distribuye desde los límites de los Estados Unidos de América con Canadá, hasta Bolivia y Paraguay. Incluye nueve géneros (*Agave*, *Beschorneria*, *Furcraea*, *Hesperaloe*, *Hesperoyucca*, *Manfreda*, *Polianthes*, *Prochnyanthes* y *Yucca*) con cerca de 330 especies. El centro de mayor riqueza y diversidad de las familias se encuentra en México, donde se distribuyen 251 especies (76% del total) con 177 endémicas (70%). El género más grande y diverso de las familias es el *Agave* (con 210 especies) de las cuales, México tiene 159, es decir el 75% del total, con 119 endémicas. El género del *Agave* se distribuye desde el sur de Estados Unidos de América, hasta Ecuador (Carrillo, 2007).

El tequila es la principal bebida destilada actualmente producida en México. A través de los años su mercado se ha extendido fuera del país y actualmente es una de las principales industrias del Estado de Jalisco. Su producción se ha industrializado y actualmente cuenta con una fuerte inversión del extranjero. Sin embargo, el sector se enfrenta a diferentes problemáticas como la fluctuación en la disposición de la materia prima, problemática de adulteración, así como de comercialización para las empresas pequeñas y micros.



Figura 1. Planta de agave, autoría propia, 2021.

En el caso específico de la elaboración del tequila, la única especie autorizada como materia prima es el agave *Tequilana Weber* variedad azul y tiene que crecer en la zona de denominación de origen; éstas, son siempre cultivadas, es decir, no existe el agave *Tequilana Weber* en forma silvestre.

La propagación se realiza de forma vegetativa utilizando los hijuelos producidos por las plantas madres. La temporada de plantación ideal es justo antes de la temporada de lluvias para favorecer el inicio del desarrollo de la planta. Después de la nueva plantación, los agaves tardan entre los siete y ocho años para alcanzar su estado de madurez e iniciar en algunos casos, el proceso de floración con el desarrollo de un quiote, que puede alcanzar una altura de seis a siete metros. La cosecha de los agaves se lleva a cabo antes del proceso de floración para obtener plantas con altas concentraciones de azúcares. Por otro lado, existe un amplio potencial para los fructanos de agave, los cuales son una mezcla de isómeros de fructosa que incluye inulinas y, se distingue por la presencia de agavinas, estructuras ramificadas con potencial para impartir propiedades funcionales biológicas y tecnológicas de gran interés en el desarrollo de nuevos productos en la industria de alimentos y farmacéutica, principalmente.

Actualmente la producción de agave en México, atraviesa por una difícil situación de índole social, económica y agro-ecológica debido a la falta de políticas públicas focalizadas a revertir los daños que ocasionan los malos manejos en el aprovechamiento sustentable de las variedades de agave para uso agroindustrial y artesana, atendiendo importantes cantidades de demanda nacional e internacional de tequila y mezcal, principalmente.

Además, existe una reducción de la riqueza en la biodiversidad existente entre los ecosistemas y sector productivo, aunado a complejas condiciones de bienestar de los productores. El agave representa una planta con un alto valor comercial, que no se ve reflejado en las condiciones de vida de los pequeños productores. La producción de agave concentró en 2014 aproximadamente el 2.43% del valor de la producción nacional respecto al total de todos los productos agrícolas del país. Los estados de Jalisco, Guanajuato, Oaxaca, Michoacán y Guerrero acumularon el 94.38% del total del valor de la producción del país, así como el 88.48% del total de la producción nacional de la planta con una superficie ocupada de 120,339.51 hectáreas sembradas que generan directos e indirectos (Gschaedler Mathis & Aguilar Uscanga, 2015).

Aunque es un hecho que la globalización y la lógica capitalista están obligando a la adopción de nuevas tecnologías, infraestructura y procesos científicos, se apuesta a la posibilidad de un trabajo coordinado que incluya lo anterior con las tradiciones, preservando la historia e identidades culturales, así como los ecosistemas existentes.

El paisaje tequilero como patrimonio de la humanidad

Fue en 2006 cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declaró el paisaje agavero y las antiguas instalaciones del tequila en Jalisco como patrimonio cultural de la humanidad. Según la UNESCO, el paisaje agavero ejemplifica el enlace entre las antiguas culturas mesoamericanas del agave hasta el día de hoy, se unen las técnicas prehispánicas de fermentación con los procesos de destilación europeos, además de inspirar obras en el cine, música, arte y baile, que celebran la relación entre México el tequila

La zona comprende poco más de 34 mil hectáreas desde Tequila, El Arenal, Hostotipaquillo, Magdalena, Amatitán, incluso la zona arqueológica de Teuchitlán. Un amplio panorama cultural que llama a todo tipo de turismo que busca conocer la cuna de la bebida nacional por excelencia (Milenio, 2020).

Uno de los principales investigadores de este tema, Ignacio Gómez Arreola, en su publicación comenta:

En los municipios jaliscienses de Teuchitlán, Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal, se han desarrollado testimonios materiales e inmateriales de diferentes periodos históricos que, en conjunto, pueden ser reconocidos en la categoría patrimonial de Paisaje Cultural. En la comarca tequilera se concentra un número significativo de elementos de valor cultural o natural que permiten su apreciación como un todo coherente y vital. Estos testimonios patrimoniales se inscriben en un singular enclave natural dominado por la majestuosa elevación del volcán de Tequila y el imponente cañón de la barranca del Río Grande de Santiago. En el mismo se enmarcan el excepcional y único paisaje cultural constituido por las ancestrales plantaciones agaveras, diversos sitios arqueológicos, numerosas destilerías históricas, poblaciones tradicionales y un valioso patrimonio inmaterial representado por usos agrícolas atávicos, gastronomía ancestral y festividades populares. En la zona se han desarrollado manifestaciones que, en conjunto, pueden ser reconocidas en la categoría patrimonial de Paisaje Cultural. La definición se soporta en el artículo 1º de la Convención del Patrimonio Mundial Natural y Cultural que incluye como parte del patrimonio de la humanidad a las obras conjuntas del hombre y la naturaleza. De acuerdo con el Comité del Patrimonio Mundial, los paisajes culturales son constituidos por el trabajo combinado entre la naturaleza y el ser humano, y expresan una larga e íntima relación entre la gente y su entorno natural. La región de Tequila se puede insertar en esta categoría, ya que continúa manteniendo un papel activo en la sociedad contemporánea asociada íntimamente con las formas de vida tradicional y en los que el proceso de evolución aún está en proceso (Gómez, 2008).

Aunado a esto, también destaca que en el polígono se encuentra la zona arqueológica conocida como “Guachimontones” de la cultura conocida como “Tradición Teuchitlán” la cual, se calcula que estuvo activa entre los 400 y 700 años d.C., este lugar se caracteriza por una pirámide céntrica con varias capas y cuatro escalinatas. Según los especialistas, en su parte superior se localizaba un pequeño templo, además de que poseía un juego de pelota del cual todavía se conserva una parte.

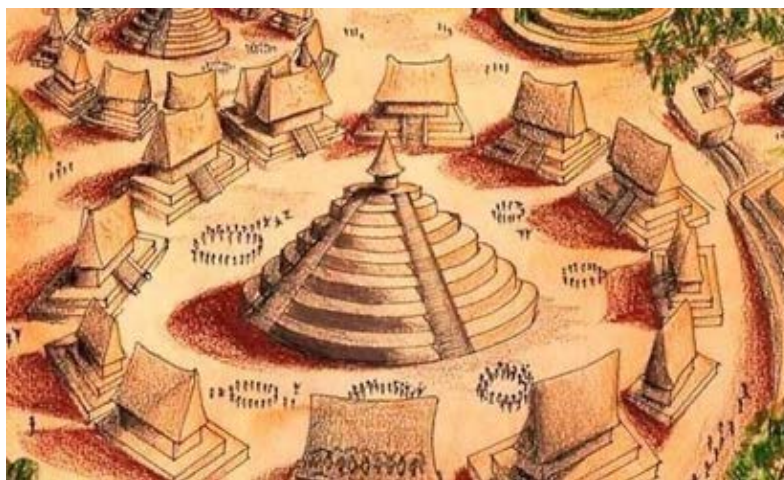


Figura 2. Reconstrucción de Guachimontones. INAH, 2006.

Tequila, mariachi y cine

Hablar de la época de oro del cine mexicano, es hablar del mariachi, tequila y charros. Este cine que se caracterizó por hacer historias del México rural con grandes actuaciones y una gran fotografía de haciendas y paisajes, tuvo un gran impacto en el contexto nacional e internacional (Castro-Ricalde, 2014).



Figura 3. Tizoc, Amor indio.1957.

Visitar la región tequilera de Jalisco, hoy se ha vuelto un referente en cuanto a turismo se refiere, gracias a la novela de “destilando amor”, drama televisivo romántico del 2007, se potenció la asistencia de visitantes de todo el país, así como la venta de esta bebida en el extranjero (Cortés, 2009), esta es una aseveración que los mismos lugareños comentan.

El cine en la región agavera de Jalisco

El Festival Internacional de Cine de Tequila (Fictequila) nace en 2017 y es una iniciativa de artistas mexicanos que buscan un nuevo sentido más ligado al cine mexicano de la época de oro, donde las haciendas y casas tequileras se vuelven espacios de apropiación cinematográfica, dado que en esta región no existe una sola sala de cina (Ficteq, 2022). Este festival busca potenciar el desarrollo cinematográfico de Jalisco y de México; realizar foros, charlas, exposiciones y conferencias para visibilizar el trabajo de artistas locales y crear conciencia ambiental del cuidado del ecosistema natural.

Inicia en el Centro Integral de Justicia Regional (CEINJURE) de la denominada Región Valles de Jalisco a iniciativa del profesor Rigoberto González Veloz y otro grupo de artistas en el año de 2016. En este lugar a los PPL (personas privadas de la libertad) se les da un curso de teatro y de apreciación cinematográfica a fin de sensibilizarles a través del arte, esto siempre un precedente para sentar las bases de lo que sería el Fictequila.



Figura 4. Función de cine en el reclusorio CEINJURE VALLES TEQUILA. Las personas privadas de su libertad dan el premio del público a la mejor película. Fotografía: Rigoberto Veloz.

En la actualidad, el festival cuenta con las secciones de:

- 1) Encuentro con creadores: es la presentación de las películas en competencia donde actores, directores y creativos se encuentran con el público y realizan un diálogo entre ellos sobre el trabajo presentado
- 2) Expreso tequila: *rally* de cortometrajes para hacerse en 48 horas en los municipios que conforman el paisaje agavero. Es una sección muy gustada y en el 2022 se lograron mostrar tres cortometrajes en el festival ÍCARO de Guatemala, con muy buena recepción. El nombre es iniciativa del maestro Ramírez Espitia
- 3) Planeta tequila: sección dedicada a la sensibilización sobre el cuidado del medio ambiente. Se busca que la comunidad artística sea ejemplo en la conservación de la naturaleza; por ello, se han realizado plantaciones simbólicas como en ejemplar del árbol “amate” en la plaza principal de Amatitán de manos del reconocido actor Ignacio López Tarso en el 2018 y por Benito Zambrano en el Museo Interpretativo del Paisaje Agavero y Minería en el municipio de Magdalena
- 4) Tequila en corto: consiste en realizar un cortometraje con duración máxima de ocho minutos, considerando personajes, historias y paisajes emblemáticos de la industria tequilera grabado en la región del paisaje agavero como patrimonio de la humanidad
- 5) Radar Tequila: es la oportunidad que tienen todos nuestros invitados para realizar conferencias, talleres o ponencias en centros escolares de la región Valles de Jalisco, que tiene como finalidad que los niños, adolescentes y jóvenes conozcan más a fondo los pormenores de la creatividad cinematográfica con la intención de motivar en ellos la imaginación y la creatividad



Figura 5. El cine va a las escuelas, tallerista Jetzael Rincón. Taller de realización cinematográfica para niños. Fotografía: Rigoberto Veloz.

Cabe resaltar que se han hecho exposiciones de distintas ramas del arte como la escultura, dibujo y pintura, en este sentido se ha contado con la participación de José Sánchez Martínez, Rodo Padilla, Juan Carlos Santoscoy, Lala Trewick, Pablo Pajarito y Joao Rodríguez, entre otros. Cada año se tiene contemplado un país invitado de honor, lo que ha sido todo un reto en su ejecución. Canadá, España, Argentina, Emiratos Árabes, Brasil, Guatemala y próximamente Panamá, son los países invitados hasta el momento.

Destaca la presencia de su alteza real Sheika Chagas de Moura de la Embajada de Brasil en México, así como la destacada actriz María Mercedes Coroy, protagonista de la película “La llorona” de Jayro Bustamante nominada a los globos de oro y participante de la reciente película *Wakanda Forever* de Marvel.



Figura 6. Rally Expresso Tequila. Equipos de jóvenes que realizarán un cortometraje en 48 horas en el Paisaje Agavero. Fotografía: Rodrigo Veloz.

Tribulaciones de la Gestión Cultural

1. Fechas:

La primera edición estaba considerada para suceder en noviembre del año 2016 con la intención de no estar cerca del *Festival de Cine de Guadalajara*, sin embargo al presentar la propuesta al Ayuntamiento de Tequila, Tequila Cuervo y la Ruta del Tequila, se modificó la fecha a febrero, ya que no se tomó en cuenta la cantidad de eventos que sucedían en la región durante el año.

2. Propuesta de patrocinio

Nos presentamos con la iniciativa privada buscando en ellos hasta 2 millones de pesos por la presencia y participación de su marca, cabe señalar que los empresarios mostraron mucho interés y se hicieron acuerdos con los cuales el festival también negoció con proveedores (pantallas, hoteles, alimentos, vuelos, impresos, etc.), sin embargo, sólo Tequila Cuervo cumplió con los acuerdos y el festival asumió una deuda que continúa pagando hasta la fecha.

3. Aliados

Como comité organizador tuvimos que modificar nuestra estructura incluyendo a abogados, administradores, mercadólogos, licenciados en turismo que antes no formaban parte de la plantilla, a la vez corregimos las propuestas de patrocinio, nos acercamos con personas que tuvieran la experiencia en realización de eventos, tomamos cursos de gestión cultural y modificamos el diseño de actividades que fueran acorde a los recursos que, como experiencia, sabíamos que si cumplen los patrocinadores.

No ha sido fácil consolidar un producto que conjuga cine, patrimonio cultural y tequila. A pesar de que fue gracias a la época de oro del cine mexicano donde se destacó a nivel mundial el tequila y fue así como se posicionó como parte de la identidad de México ante el mundo por hoy, pareciera que esta influencia no está presente en la sociedad en general y en los personajes tomadores de decisiones. Ha sido muy complicado socializar este proyecto al interior de los gobiernos municipales que hasta la fecha no consideran en su plan de egresos anual al festival como parte de su presupuesto, al igual que la Secretaría de Cultura Estatal y el IMCINE (Instituto Mexicano de Cinematografía) de quienes no se ha tenido un apoyo contundente.

El Ficteq se consolidó como una A.C sin fines de lucro y sólo opera con fondos propios de los miembros, de la generosidad de los patrocinadores que hoy son aliados, entre los cuales destacan Grupo Gastronómico la Posta de Francisco Carrillos, Impresos Herfor de Heriberto Flores, Tequila Montefino de Saúl Pérez, La Estación de Omar Magallanes, Proair de Horacio García, La Brújula de Romelia Álvarez y Mundo Cuervo. Estos apoyos han sido un logro después de tocar muchas puertas, de horas de trabajo, trayectos de carretera y de la convicción de quienes están detrás de cada evento.

Por todo lo anterior y mil vivencias más, es importante destacar que la gestión cultural que hay detrás de la logística de este festiva es loable, más aún, cuando el festival de cine de referencia es el FICG, con una trayectoria ejemplar de más de 30 años y con un presupuesto que ronda en los 50 millones de pesos que emana la Universidad de Guadalajara y el Gobierno.

Quienes formamos parte del FICtequila, tenemos la convicción de que el arte es fundamental para un México mejor y una mejor sociedad.

Conclusiones

La industria tequila es muy importante para México y para Jalisco, hace falta más apoyo en todo sentido para que se valore su aporte como identidad de país y para que la región desarrolle todo su potencial artístico y cinematográfico desde un sentido de responsabilidad social y de cuidado del medio ambiente a nivel local, nacional e internacional.

Bibliografía:

Bustamante R., E., & Rivas P., G. (1999). *Elementos e importancia del diagnóstico de problemas fitosanitarios*. Manejo Integrado de Plagas, 1-15.

Webgrafía:

Agroware. (8 de mayo de 2017). *Manual para el control de plagas en cultivos de agave*. Recuperado el julio de 2021, de Agroware: <https://sistemaagricola.com.mx/blog/control-de-plagas-en-cultivos-de-agave/>

Castro-Ricalde, m., 2014, *El cine mexicano en la época de oro y su impacto internacional* ITESM Monterrey, tomado de: http://web.uaemex.mx/plin/colmena/Colmena_82/docs/El_cine_mexicano_de_la_edad_de_oro.pdf

Cortés M, 2009, *La telenovela de paisaje mexicano, caso de estudio, destilando amor*, Universidad panamericana, tomado: <https://biblio.upmx.mx/tesis/119899.pdf>

Estrategia Operativa de la Campaña contra plagas reglamentadas del agave. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/625684/Estrategia_Operativa_campa_a_contra_plagas_reglamentadas_del_agave.pdf

Gómez, A., 2008, *Patrimonio mundial, el paisaje agavero y las antiguas instalaciones de industriales del tequila*, INAH Jalisco. Tomado de: <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf15/articulo5.pdf> ,