

PATRIMONIO MUNDIAL EL PAISAJE AGAVERO Y LAS ANTIGUAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DE TEQUILA

IGNACIO GÓMEZ ARRIOLA



Ignacio Gómez Arriola es
Coordinador del proyecto Paisaje
Agavero y las Antiguas Instalaciones
Industriales de Tequila, Patrimonio
de la Humanidad, del Centro INAH
Jalisco.

ANTECEDENTES

Actualmente nuestro país está promoviendo el reconocimiento de sitios que involucran una nueva forma de concebir y valorar los testimonios fundamentales que México ha aportado a la cultura mundial. El año de 2002 el gobierno mexicano definió ante la UNESCO la nueva Lista Indicativa Nacional para las propuestas de inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial de ese organismo internacional. La Lista Indicativa incorpora categorías patrimoniales no suficientemente representadas o escasamente valoradas en el contexto nacional e internacional, como pueden ser los sitios mixtos de valor cultural y natural, el patrimonio industrial, el patrimonio del siglo XX, los itinerarios culturales o los paisajes culturales como el desarrollado en la región de Tequila, Jalisco.

A partir del 2002 el Centro INAH Jalisco, en coordinación con la Dirección de Patrimonio Mundial del Instituto Nacional de Antropología e Historia, realizó los estudios a fin de presentar El Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila como candidato a la inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Después de desarrollar un amplio trabajo de investigación, conceptualización y catalogación por un equipo multidisciplinario encabezado por Ignacio Gómez Arriola, con la participación del gobierno del estado de Jalisco, a través de las secretarías de Cultura y de Desarrollo Urbano, se logró concluir en 2004 el Expediente Técnico cumplimentando los requisitos planteados por el Centro del Patrimonio Mundial. El 8 de diciembre de ese año se depositó el documento para su evaluación y aprobación en las oficinas del mismo en la ciudad de París, Francia.

Con la finalidad de difundir y apoyar esta propuesta se ha contado con el respaldo entusiasta de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, organis-

mo de la iniciativa privada que ha publicado un libro sobre la candidatura y realizado un amplio trabajo de divulgación en diversos ámbitos nacionales e internacionales.

Como parte del proceso de valoración de la candidatura estuvo en la región en octubre de 2005 la Misión de Evaluación enviada por la UNESCO y el Consejo Internacional de Sitios y Monumentos (ICOMOS). El objetivo fue constatar por parte de un experto del ICOMOS, organismo asesor en materia de patrimonio cultural de la UNESCO, que los postulados del expediente técnico enviado por nuestro país a la sede de este organismo internacional cumplieran con los estrictos requisitos del Centro del Patrimonio Mundial.

En 2005 trabajaron en forma coordinada el INAH y el gobierno del estado de Jalisco para la realización de un Plan de Manejo y Gestión dentro de los límites establecidos en la Zona Núcleo y en la Zona de Amortiguamiento propuestas. Este documento fue enviado para su revisión en marzo de 2006 a la UNESCO. Una de las principales líneas de acción que se contemplan en este instrumento es la promoción del turismo cultural como una fuente alterna y complementaria a la vigorosa industria tequilera, de alcance global, para propiciar un mejoramiento en la calidad de vida de sus habitantes.

Una parte significativa para la recalificación de la oferta regional que requiere el turismo cultural es la creación, en 2006, del proyecto Ruta del Tequila promovido por el Consejo Regulador del Tequila, la Fundación José Cuervo y el Banco Interamericano de Desarrollo, para la capacitación de pequeñas y medianas empresas que impulsen el turismo cultural en la comarca.

Para dar mayor soporte a esta valiosa nominación se han incorporado a los trabajos de seguimiento y manejo del sitio patrimonial los ayuntamientos de los municipios de El Arenal, Amatitán, Tequila, Magdalena y Teuchitlán. Asimismo, se han sumado a la iniciativa el Congreso del Estado de Jalisco y el Consejo Regulador del Tequila.

Como culminación de este largo proceso de investigación y gestión, durante los trabajos de la XXX Conferencia del Comité del Patrimonio Mundial celebrada en la ciudad de Vilnius, Lituania, entre el 8 y el 16 de julio de 2006, se realizó por aclamación y por unanimidad la inscripción de este importante paisaje cultural mexicano en la Lista del Patrimonio Mundial.

LA REGIÓN DEL PAISAJE AGAVERO DE TEQUILA

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 permite 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”.

De acuerdo con los estudios desarrollados en la comarca se encontró que existen en las plantaciones mezcaleras y en las tradicionales instalaciones productoras de tequila valores que dentro del contexto global revisten peculiaridades únicas, ya que mantienen una continuidad cultural que tiene sus antecedentes en lo profundo del periodo prehispánico.

En esta propuesta por vez primera se explora en nuestro país la posibilidad de reconocer —con toda su complejidad— valores culturales y patrimoniales en una amplia región, que involucra no sólo edificios emblemáticos o conjuntos urbanos, sino al paisaje transformado y al patrimonio industrial generado por la explotación de éste.

UN SINGULAR PAISAJE MEXICANO

La región ha mantenido una milenaria continuidad cultural que se remonta al periodo prehispánico. En ella se han preservado manifestaciones vinculadas íntimamente a la alianza entre el hombre con el agave, un agreste medio natural y las tradiciones ancestrales.

Desde antes de la llegada de los españoles en la zona, como en toda Mesoamérica, se desarrolló una cultura de aprovechamiento de las diversas especies de *metl* o agave silvestre para diversos usos.

En el occidente del México prehispánico sobresale la utilización de algunas variedades de agavaceas para la elaboración del *mexcalli* o agave cocido para usos alimenticios o rituales. Su uso más relevante fue como fuente de azúcares para la alimentación obtenida por medio de la cocción o *tatemado* del centro de la planta en hornos subterráneos. Otro uso, no menos importante, consistió en la preparación de una bebida alcohólica de carácter ritual producida por la fermentación del jugo de los corazones cocidos del agave, punto de origen del actual tequila.

De las numerosas variedades de agavaceas esparcidas en México, el *agave tequilana weber* variedad azul sólo se encuentra en Jalisco, su origen se ha ubicado en la barranca del Río Grande de Santiago. Para su explotación fue sometida a un milenario proceso de domesticación por el hombre, que definió sus características actuales. No se encuentran plantas de esta variedad en estado silvestre.

La Tradición Teuchitlán desarrollada alrededor del volcán de Tequila, representada por los constructores de estructuras concéntricas conocidas como Guachimontones, mantuvo como parte de sus mecanismos de subsistencia una especie de monopolio comercial regional con la explotación del *mexcalli*. Con tal propósito fue modificando durante siglos el entorno y la flora originarios para adaptarlos al cultivo del mezcal azul y variedades afines de agave.

UN NUEVO USO PARA EL MEXCALLI

A partir del siglo XVI los españoles adaptan en la Nueva España las técnicas y procesos de producción europeos. Sobresale la producción del vino de mezcal que al utilizar el ancestral *mexcalli* como materia prima, en un singular proceso de mestizaje cultural entre la tradición prehispánica del

cocido y fermentación del agave y la técnica europea de la destilación, dan origen a una agroindustria regional varias veces centenaria y representativa de México.

Al contacto entre españoles e indígenas, en la zona se desarrolla una identidad regional con características bien definidas. Hacia 1600 se introduce en la región el proceso europeo de destilación, de origen árabe, para producir el vino de mezcal, nombre que posteriormente toma el del lugar de origen: Tequila. Se basa en las experiencias para la producción de ron a partir de caña de azúcar traídas de las Antillas.

Los métodos de cultivo del agave se fueron perfeccionando a través de los siglos, creándose una cultura agrícola de origen prehispánico que aún pervive en los campos de la región. La actual utilización de diferentes tipos de *coa* en el proceso de cultivo de la planta tiene como raíz la herramienta de origen prehispánico. La siembra del agave en líneas paralelas, la utilización de hijuelos como medio de reproducción, el *barbeo* o despunte y la *jima* son algunos elementos que pertenecen a la tradición ancestral y que siguen vigentes en la región de Tequila después de milenios.

El primer paso del primitivo proceso para la producción del vino de mezcal lo constituía el *tatemado* de las cabezas o “piñas” de mezcal en pozos u hornos cónicos de piedra, similares a los utilizados en el periodo prehispánico. Para la extracción del *mosto* o jugo del mezcal cocido se incorpora la *tahona* o molino chileno cuya piedra era movida por tracción animal. El *mosto* dulce era fermentado para producir alcoholes en depósitos o tinas de piedra subterráneos en los que permanecía varios días. Posteriormente las tinas fueron sustituidas por “pipones” de madera de roble. La parte final del proceso era la destilación evaporando el *mosto* fermentado en primitivos alambiques de cobre o de barro para producir el vino de mezcal.

Durante el periodo colonial la producción de vino de mezcal fue restringida e incluso perseguida. Debido a la prohibición virreinal, en un inicio las tabernas o destilerías se localizaban en sitios apartados de la región, como la barranca del Río Grande de Santiago o las cañadas aledañas.

A finales del siglo XVII se establecen las primeras haciendas tequileras y las incipientes plantaciones intensivas de mezcal azul. Sus terrenos abarcaban toda la región del volcán de Tequila. A principios del siglo XVIII se incorpora la taberna dentro de las instalaciones de las numerosas haciendas, villas y rancherías ubicadas en la comarca.

Durante el siglo XVIII toma importancia el puerto de San Blas como punto de exportación del vinomezcal propiciando un incremento significativo en la demanda y el crecimiento de las haciendas de la región. El aumento en la producción permitió la expansión de los terrenos cultivados en la zona y el auge decimonónico de las haciendas tequileras. A través de San Blas la bebida llega a las californias y por medio de la Nao de China, hasta Las Filipinas, constituyéndose en el primer artículo de exportación de la Nueva Galicia.

Debido a la necesidad del agua en el proceso de fabricación del vinomezcal, a principios del siglo XIX se fueron estableciendo las primeras instalaciones industriales para la producción en las márgenes del río de Tequila, en un extremo de la población del mismo nombre. En estas instalaciones industriales de carácter urbano se sigue manteniendo la tipología tradicional del proceso.

Debido a la creciente demanda durante el siglo XIX, en las tabernas se fueron introduciendo nuevos procesos de fermentación, *tatemado* y destilación. El aumento en la producción permitió la expansión de los terrenos cultivados en la zona y la formación de instalaciones industriales especializadas, principalmente en el poblado de Tequila. El cambio de los hornos de pozo en el que el mezcal se tatemaba con leña, a los hornos de mampostería que utilizaban vapor para la cocción marcó la diferenciación del vino de mezcal de tequila de sus similares.

EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL

El vino de mezcal toma en la segunda mitad del siglo XIX el nombre de su lugar de origen: Tequila, y adquiere sus características distintivas. El cambio de los hornos de pozo, de origen prehispánico, en el que el agave se tatemaba con leña, a los hornos de mampostería que utilizan vapor para la cocción, marcó la diferenciación del vino de mezcal de Tequila de los *mezcales* producidos en otras regiones de México. En ese periodo se consolidan en la comarca de Tequila algunas destilerías que siguen produciendo hasta la actualidad.

El periodo porfirista constituyó uno de los momentos de mayor auge y reconocimiento de esta bebida; los diferentes productores participaron con éxito en certámenes internacionales, obteniendo en diversas oportunidades medallas y premios.

Las marcas producidas en ese periodo fueron objeto de condecoraciones y premios nacionales e internacionales. Entre las distinciones obtenidas, la fábr-

ca de La Perseverancia, de Cenobio Sauza, obtuvo la Medalla de Primera Clase en la Segunda Exposición Nacional de las Clases Productoras en 1880; recibió Medalla de Oro en la ciudad de Chicago en 1893; en 1910 la Gold Medal en la San Antonio Internacional Fair Association; en 1922 en la Exposición Internacional del Centenario de la Independencia de Brasil; en la Cuarta Exposición Nacional de El Salvador en 1927 y en 1930 el Gran Premio de la Exposición Internacional de Sevilla. La destilería de La Rojeña obtuvo en 1907 el Gran Premio de la Exposición Internacional de Madrid; en 1909 el Grand Prix en L'Exposition Internationale d'Alimentation et d'Hygiene en París o la Medaglia d'Oro en la Esposizione del Progresso Industriale en Roma el año de 1923. Otras tabernas obtuvieron premios similares.

LA CRISIS POSREVOLUCIONARIA

Las tabernas alojadas en las haciendas y rancherías productoras de mezcal azul, afectadas severamente por el conflicto agrario que siguió al movimiento revolucionario, fueron perdiendo competitividad frente a sus similares semiurbanas y gradualmente fueron cerrando. A partir de los primeros años del siglo XX las instalaciones industriales se fueron concentrando en las principales poblaciones que conforman el valle. En esa misma época, en la lejana zona de los Altos de Jalisco se fueron asentando varias destilerías productoras de tequila, diversificando la producción hacia otras latitudes.

Pese a que declinó el área cultivada durante el periodo posterior a la Revolución Mexicana, la producción de las más importantes destilerías mantuvo un nivel de calidad que conservó el reconocimiento en certámenes internacionales.

EL NACIONALISMO MEXICANO Y LA INDUSTRIA DEL TEQUILA

La bebida fue logrando un prestigio significativo gracias a las corrientes nacionalistas promovidas por el nuevo régimen. A finales de la década de los veinte se inicia un movimiento de revalorización de las artes e industrias populares mexicanas como parte de la identidad nacional. Algunas manifestaciones vernáculas del estado de Jalisco, como la música de mariachi o la charrería, junto con el tequila, fueron poco a poco asumidas como sinónimo de identidad nacional. A este reconocimiento colectivo contribuyó de una manera decisiva la cinematografía mexicana de los años treinta y cuarenta, en las que el ambiente

del campo jalisciense se sublima. Esta imagen idílica de la comarca fijada a través de las películas mexicanas, propició su identificación internacional como *lo mexicano* gracias a su amplia difusión en Europa y América.

EL PANORAMA ACTUAL

Durante el siglo XX se adoptaron en la industria tequilera procesos de producción más eficientes y sistemas de control de calidad que han permitido enfrentar satisfactoriamente la creciente demanda internacional de la bebida. La calidad de la bebida está garantizada por la NOM =V-7-1976 y por la actuación del Consejo Regulador del Tequila y de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera.

La década de los noventa implicó un repunte significativo para esta industria. La aceptación internacional de la bebida ha propiciado la proliferación de marcas y la siembra de grandes extensiones de agave en la zona de Denominación de Origen que abarca varios estados del país.

EL PAISAJE AGAVERO DE TEQUILA, EMBLEMA DE MÉXICO

El agave ha tenido una importancia capital en la conformación de la identidad mexicana. El nombre de nuestro país, *México*, se vincula con esta planta. Proviene del náhuatl *Me xitl co: metl*, agave asociado ritualmente con la luna; *xictli*, jícara u ombligo y *co*, lugar. Su significado metafórico es *Lugar dentro del ombligo del agave*.

El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales del tequila están asociadas con muchas manifestaciones culturales que definen, dentro y fuera del país, a *lo mexicano*. Las tradiciones vinculadas con la elaboración y el consumo de esta bebida alcohólica tienen orígenes remotos y se mantienen vivas y en constante expansión en el mundo entero.

La producción del tequila desde el siglo XVI da testimonio del fructífero intercambio de influencias entre dos culturas desde los primeros años de la Nueva España, que en un proceso de mestizaje entre la tradición prehispánica de cocido y fermentación de los jugos del mezcal y la técnica europea de la destilación, dan origen a un producto original reconocido por sus valores en el ámbito mundial.

En las instalaciones tequileras se fueron introduciendo las corrientes artísticas de origen europeo, produciendo un catálogo breve, pero significa-

tivo, de la evolución de los estilos arquitectónicos. La producción del tequila ha generado un variante de instalación industrial que ha producido una tipología, definida durante el siglo XVIII, que se ha reproducido con adaptaciones a la nueva tecnología que respeta la esencia del proceso tradicional, hasta nuestros días.

El paisaje agavero es el resultado de siglos de trabajo del hombre por medio de la incorporación de técnicas prehispánicas y europeas. Constituye un ejemplo extraordinario de paisaje cultural único, constituido por millones de ejemplares de *agave tequilana weber* variedad azul. Representa, en su conjunto, un ejemplo extraordinario de adaptación y uso ordenado del medio natural.

LOS ATRACTIVOS DE LA COMARCA TEQUILERA PARA EL TURISMO CULTURAL

La zona comprende la mayoría de los elementos conexos e interdependientes que caracterizan a la región agavera. En los municipios de Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal se concentran los testimonios materiales e inmateriales de diferentes periodos históricos que hacen comprensiva su apreciación como un todo coherente y vital. La extensión abarca un valle con continuidad geográfica y agrícola donde se ubican la mayoría de los elementos tangibles de la ocupación del territorio, que han sido soporte del proceso cultural de la producción de tequila. Estos mismos elementos pueden propiciar su conservación a largo plazo y su desarrollo sustentable, teniendo como uno de sus puntales al turismo cultural.

En la región del volcán de Tequila, que conforma el área propuesta en la actual candidatura de inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial, se concentra un número significativo de atractivos para el turismo cultural que abarcan un rico espectro de variados elementos de interés natural o cultural, que van desde el impresionante paisaje natural que delimita la comarca tequilera, el panorama excepcional constituido por las plantaciones agaveras, los sitios arqueológicos, el patrimonio edificado y las poblaciones históricas, hasta el valioso patrimonio inmaterial representado por usos agrícolas ancestrales, gastronomía tradicional y festividades populares.

El visitante que quiera profundizar en los diversos componentes del Paisaje Agavero de Tequila tiene ante sí un amplio abanico de opciones vinculadas al ecoturismo. En lo correspondiente al patrimonio natural y medioambiental,

el enclave geográfico donde se ubica la zona reviste un atractivo y una belleza natural singular. El paisaje donde se insertan las plantaciones agaveras está enmarcado por dos accidentes geológicos excepcionales: hacia su confín norte el agreste y profundo cañón que desciende hasta el Río Grande de Santiago en cuyo cauce se ubican bosques de galería y bosque tropical caducifolio, y en sus partes altas bosques de encino y pastizales. La barranca conforma un corredor natural de vida silvestre; se han identificado más de 800 especies vegetales y más de 170 especies animales entre anfibios, reptiles, mamíferos y aves. Hacia el sur, la comarca es limitada por la imponente elevación de la antigua montaña sagrada del Cerro Grande de Tequila. Su peculiar imagen está caracterizada por la *tetilla*, una alta aguja de lava situada sobre el centro del cráter. En su cono se distribuyen seis diversos tipos de vegetación de acuerdo con la variación de altitud entre los que sobresalen los bosques de encino y junípero localizados en sus faldas. La diversidad de asociaciones vegetales de la zona constituye una amplia variedad de hábitat para la fauna silvestre.

El patrimonio arqueológico también representa un atractivo singular sobre los valores culturales de la comarca. La región del volcán de Tequila fue asiento de la Tradición Teuchitlán, cultura prehispánica en la que sobresalen los Guachimontones de Teuchitlán, entre otros sitios. El sitio arqueológico, actualmente abierto al público, comprende un conjunto de edificios desarrollados a gran escala. Tuvo su periodo de esplendor entre los años 400 y 700 d.C. y desaparece hacia el 900 d.C. En el centro del recinto más espacioso se levanta una pirámide concéntrica con varias capas y cuatro escalinatas. En su parte superior se localizaba un pequeño templo. Una banqueta perimetral sostiene varias plataformas, cada una con una estructura. Entre los dos círculos más grandes de este sitio se ubica una de las canchas de juego de pelota más amplias de Mesoamérica. Un tercer círculo, más pequeño, se entrelaza con el segundo. Aunque los monumentos concéntricos de la Tradición Teuchitlán comparten las características cosmogónicas de la arquitectura prehispánica orientadas hacia los puntos cardinales, constituyen un tipo de arquitectura único que se aparta de los modelos comunes a las culturas Mesoamericanas generalmente desarrollados bajo un esquema ortogonal.

Los valles de Tequila y Amatitán ofrecen al turista con inquietudes un ejemplo excepcional y único de paisaje cultural. Las plantaciones tradicionales del *agave tequilana weber* variedad azul mantienen una amplia continuidad. La

topografía de los valles es sumamente accidentada, está constituida por laderas y hondonadas, entre las que se ubican algunos terrenos planos. Sobre ella circulan algunos ríos y arroyos que alimentan a las principales poblaciones. Las peculiaridades especiales de un suelo pobre en nutrientes y humedad constituyen el marco adecuado para el crecimiento de este cultivo. La mano del hombre ha modificado durante siglos el entorno y la flora originarios del valle para adaptarlos al cultivo del agave en vastas extensiones de terreno agreste, dándole a la región una identidad y unas características paisajísticas sin igual. En el sitio se despliega una amplia red de parcelas que conforman un paisaje continuo y consistente de plantaciones de agave azul. En sus campos se preservan los usos y costumbres ancestrales para el beneficio de la planta, que dan como resultado un paisaje vivo y dinámico.

Los pequeños centros históricos de las principales poblaciones de la región representan un atractivo particular, ya que presentan singulares ejemplos de la arquitectura tradicional jalisciense, a la vez que concentran un número importante de destilerías históricas.

Al potencial visitante se ofrecen las numerosas y variadas instalaciones productivas que esparcidas por la comarca completan el ciclo histórico agroindustrial iniciado en las plantaciones. La arquitectura del tequila esta constituida por valiosos ejemplos arquitectónicos edificados en el arco de varios siglos, vigentes o en desuso, que permiten establecer la relación íntima e interdependencia con el ecosistema que les da inicio y actualidad. En las instalaciones productivas que salpican los poblados y las plantaciones de la comarca se ha desarrollado una tipología arquitectónica original, desplegada a partir de la explotación y beneficio de la planta durante casi cuatro siglos. La autenticidad histórica en ellas es reflejo de la continua estratificación de evidencias materiales pertenecientes a las fases significativas de su construcción y utilización a lo largo de su proceso de perfeccionamiento.

Ejemplos relevantes de las antiguas instalaciones productoras de tequila o tabernas se encuentran escondidas en las cañadas del valle de Amatitán. Santa Rita, productora del tequila Caballito Cerrero; La Miniatura; la destilería de Genaro Hernández y la taberna de Tepetates, son sólo algunos ejemplos.

Las haciendas tequileras de la región del volcán de Tequila están representadas por El Carmen, la Estancia de Allyones, la Hacienda de Santa Ana, La Providencia, El Careño, La Calavera, Huitzilapa, La Parreña, San Antonio del Potrero y La Estancita.

Las antiguas instalaciones industriales tequileras en activo tienen como ejemplos relevantes a las destilerías La Rojeña, productora de tequila José Cuervo; La Perseverancia, fabricante de tequila Sauza; El Martineño; la antigua taberna Santa Fe; La Mexicana, de tequila Orendaín; la destilería El Llano y la excepcionalmente bien preservada hacienda de San José del Refugio, destilería del tequila Herradura.

Todo este rico y variado conjunto de bienes culturales y naturales tiene un potencial aún no completamente explorado desde el punto de vista del turismo cultural. En la actualidad la actividad turística se encuentra en una fase incipiente pero significativa. Algunos ejemplos ilustran esta nueva faceta de una provincia que ha aportado uno de los principales emblemas de la identidad mexicana dentro y fuera de nuestro país. Para la comprensión y disfrute de los valores culturales de la industria tequilera la iniciativa privada ha instrumentado, entre otros programas, el Tequila Express y el concepto Mundo Cuervo; en el sector oficial se ha incorporado a la población de Tequila al programa de promoción turística Pueblos Mágicos; la Secretaría de Turismo de Jalisco desarrolla en el mundo programas de promoción de la comarca tequilera; el sector de servicios turísticos ha puesto en marcha algunos restaurantes y hoteles, sobresaliendo el rescate de algunas haciendas y casonas para este fin.

Aunque insuficientes, estos programas públicos y privados representan un ejemplo de las posibilidades de crecimiento que brinda el área.

Para apoyar el reforzamiento de la oferta turística se estableció por iniciativa de la Fundación José Cuervo el proyecto Ruta del Tequila operado por el Consejo Regulador del Tequila con apoyo financiero del Banco Interamericano de Desarrollo, con el objetivo de crear y capacitar pequeñas y medianas empresas para el turismo cultural en la comarca, fundamental para el desarrollo de esta iniciativa.

La recuperación de antiguas destilerías en desuso para aprovecharlas con fines turísticos o culturales, la restauración y rehabilitación de los cascos de las antiguas haciendas tequileras, las visitas guiadas a las instalaciones industriales, los recorridos en el propio paisaje agavero, la actividad ecoturística en el volcán y en la barranca, los senderos interpretativos dentro del territorio, la producción de artesanías vinculadas a la zona, la gastronomía tradicional y las festividades populares presentan un nicho poco explorado para el fortalecimiento y la consolidación de la amplia corriente de turismo cultural que nece-

sariamente se dejará sentir en los valles de Tequila y Amatitán posteriormente a la inscripción de El Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

PLAN DE MANEJO PARA EL PAISAJE AGAVERO

Para dar soporte a la nominación, se está afinando un Plan de Manejo que tiene como objetivo garantizar la conservación y uso sustentable del conjunto de elementos que se pretenden preservar a través de la Declaratoria de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO: el paisaje natural, el paisaje agavero, los vestigios arqueológicos, las antiguas instalaciones industriales y las poblaciones tradicionales.

El Plan de Manejo, solicitado por la UNESCO como uno de los requisitos previos para la inscripción del sitio en la Lista de Patrimonio Mundial, buscaría propiciar la mejoría en la calidad de vida para la comunidad que la habita y actuar como integrador de los diversos instrumentos legales vigentes e instancias competentes en la comarca para garantizar la autenticidad y la integridad de cada uno de los componentes del paisaje agavero a través de su conservación, restauración y utilización adecuada, así como un crecimiento regional sustentable soportado por los valores culturales locales.

Este documento busca el reforzamiento y creación de la infraestructura regional que permita soportar la corriente de turismo cultural internacional y nacional que, se espera, visitará al Paisaje Agavero de Tequila.

En el plan se establecen líneas de acción para la consolidación de la infraestructura regional en los municipios involucrados en los siguientes rubros: comunicaciones, manejo de aguas, salud, cultura, seguridad, mejoramiento de imagen urbana, control del uso del suelo, ordenamiento medioambiental, desarrollo urbano, conservación y restauración del patrimonio natural y cultural, así como el turismo cultural. En este rubro se deberá reforzar y recalificar la oferta hotelera, de restaurantes, de servicios turísticos, artesanal y recreativa bajo la premisa de la recuperación del patrimonio arquitectónico y los valores culturales regionales.

Para la supervisión y seguimiento del Plan de Manejo se requiere la creación de un organismo responsable (fideicomiso) avalado por UNESCO y el gobierno mexicano, encargado de establecer la rectoría en las acciones a desarrollar para el Paisaje Agavero de Tequila, a fin de estimular el desarrollo sustentable y equilibrado de la comarca tequilera.

Se plantea también la creación de un consejo consultivo en el que estén representados los principales actores de la sociedad civil, la iniciativa privada y las autoridades involucradas en los tres niveles de gobierno. Se prevé, además, la creación de personal ejecutivo que dé seguimiento a las líneas de acción del Plan de Manejo. Se deberá contar, asimismo, con un cuerpo de asesores especializados que definan las líneas de acción y su seguimiento como patrimonio cultural.

Obtener este importante y trascendental reconocimiento internacional representa para la comarca de Tequila una oportunidad única para establecer medidas conjuntas entre autoridades y sociedad civil, que garanticen su preservación y transmisión íntegra a las futuras generaciones de mexicanos.