



CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIII LEGISLATURA



CEDRSSA

Centro de Estudios para el Desarrollo
Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria

INVESTIGACIÓN INTERNA

LA VID EN MÉXICO

PALACIO LEGISLATIVO DE SAN LÁZARO,
CIUDAD DE MÉXICO
JUNIO 2017





Contenido

Introducción	1
I. México la cuna de la vid en América	2
II. La vid en México.	6
II.1 Uva fruta	7
II. 2 Uva industrial	9
II.2.1 Variedades de cepas tintas y blancas en México	12
Cepas tintas.....	12
Cepas blancas.....	14
II.3 Uva pasa.....	15
III. Bibliografía	17

INTRODUCCIÓN

El origen de la vid en México se remonta a la conquista de Tenochtitlan capital de los aztecas en el año de 1521 por el español Hernán Cortes, este hecho histórico está estrechamente ligado a la llegada de las primeras vides al Nuevo Mundo, y a la conquista y evangelización de los pueblos originarios.

Conforme fueron avanzando los españoles en territorio nacional, las vides fueron sembradas junto con las vides silvestres. Sus plantíos se extendieron del centro del país hacia los territorios del norte con el fin de producir vino para las celebraciones religiosas, al transcurrir de los siglos se adaptaron mejor estos cultivos dadas las características de suelo, agua y temperatura en determinados zonas propensas para su producción.

La vid cuyo fruto es la uva tiene tres destinos hoy en día, el primero de ellos es para la producción de vinos, jugos y derivados (uso industrial); el segundo como fruta (uva fruta); y el tercero en menos porcentaje de producción el de pasa (uva pasa). Su producción se concentra en el norte de nuestro país dadas las condiciones edafoclimáticas haciendo estos cultivos más prósperos.

El objetivo de esta investigación es conocer las zonas de producción, variedades y destino de la uva para su aprovechamiento y consumo.

Este documento se analizará los antecedentes históricos de la vid y en un segundo apartado los usos, estados productores y variedades cultivadas de la: uva industrial, uva fruta y uva pasa.

La ubicación geográfica de nuestro país es privilegiada para el cultivo de vid, lo que permitiría potencializar el rendimiento de la cosecha de uva, la cual puede contribuir ampliamente al desarrollo rural.

I. MÉXICO LA CUNA DE LA VID EN AMÉRICA.

La vid (*vitis vinífera*)¹ proviene del sur del Cáucaso países que actualmente ocupan los territorios de Rusia, Irán y la India. El fruto de la vid a acompañado al hombre a lo largo de su historia ya que lo testifican numerosos escritos antiguos entre los que destaca su principal uso en su transformación en vino, pero de igual forma se ha consumido en fresco y de forma deshidratada en pasa.

El origen de la vid en el Nuevo Mundo se remonta al segundo viaje de Cristóbal Colón en el año de 1493 ya que este la trajo consigo, aunque en América existen algunas variedades de vides silvestres las cuales eran utilizadas por los nativos.

Tras la conquista de México Tenochtitlan por Hernán Cortés en el año de 1521 se da inicio el proceso de colonización, se estableció el primer gobierno de América. El 20 de marzo de 1524, Hernán Cortés dicta las primeras ordenanzas para la Nueva España², en la cual declara plantar vid, aunque sea de las nativas y que posteriormente serán sustituidas por la vid europea.

“La vid fue introducida en América por los conquistadores españoles y luego cultivada por los misioneros que necesitaban vino para la misa. En el siglo XVI, Hernán Cortés gobernador de la Nueva España (hoy México), ordeno que cada colono plantara mil pies de vid por un año. Así, la vitivinicultura se extendió hacia el norte y sur del Nuevo Mundo y llegó al Perú hacia finales de siglo, luego a Chile y Argentina y, en el siglo siguiente a California”³.

México es el más antiguo productor en América. “Se puede decir, con cierta precisión, que fue en México donde se originó la vitivinicultura en América. Los conquistadores españoles, viendo que el clima tropical de sus primeros asentamientos no era propicia para la vid, buscaron más al sur. Esa búsqueda por cierto los llevaría a Perú, Chile y

¹ f. Planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos, cuyo fruto es la uva. Diccionario de la Lengua Española (h/z). Real Academia Española, Vigésimotercera edición, Edición del Tricentenario, México, 2014, pág. 2240.

² Cortés, Hernán, 1485-1547, "Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernando Cortés para los vezinos y moradores de la Nueva-España 1524", Reino Unido, Libraries Exhibits, [fecha de consulta 12 de abril de 2017]. Disponible en: < <http://liblamp.vm.ku.edu/omeka/items/show/6962> >

³ El pequeño Larousse de los vinos. Larousse, México, 2015, pág. 767.

Argentina, pero antes los primeros buenos resultados se darían en México, la cuna de la vitivinicultura en este continente”.⁴

“Dada la mayor aptitud climáticas y de suelo, la corona incentivo los cultivos en México casi desde inicios del siglo XVI, los viñedos se fueron extendiendo desde el centro hasta las zonas más aptas, trazando el mapa de lo que son hoy las regiones de producción, mientras iba quedando de lado otras menos favorecidas por la vitivinicultura, como Puebla, San Luis Potosí o Michoacán”.⁵

Los misioneros quienes tuvieron a su cuidado la evangelización de los habitantes de la tierra recién incorporada a la Corona Española, requerían de vino para oficiar misas. Las diversas órdenes religiosas son responsables para impulsar el cultivo de la vid en las colonias españolas en América.

“Los vides crecieron en Puebla desde mediados del siglo XVI. En 1594 ya las había en Michoacán y la iglesia poseía viñedos en Parras, Dolores, Celaya, San Luis de la Paz y Tétela del Río. Los jesuitas los plantaron en sus misiones de California desde 1697 injertándolas sobre pies de *vites labrusca*. Cuando Carlos III firmó en 1767, el decreto que los expulsaba de sus posesiones, los franciscanos que los reemplazaron liderados por fray Junípero Serra extendieron sus cultivos al norte, en misiones que fueron semilla para ciudades como San Diego, Los Ángeles, Sacramento o San Francisco, mientras dejaban en manos de dominicos haciendas creadas en Baja California”.⁶

El Rey Felipe II en el año de 1595 prohíbe plantar viñas en las indias occidentales, así como reparar las que estaban enfermas y sustituirlas, esta medida fue ratificada por sus sucesores Felipe III en 1610 y por Felipe IV en 1628 y 1631, el argumento fue que afectaba la producción de vinos en los cultivos del reino en Europa.

En 1597 fue fundada la hacienda de San Lorenzo en Parras con el objeto de cultivar vid en esta región del norte. En 1791 el dominico fray José Lariante creo la misión de Santo Tomás en lo que ahora es Baja California al sur de Ensenada, llevando consigo

⁴ Ibídem.

⁵ El pequeño Larousse de los vinos. Óp. cit. pág. 767.

⁶ Ibídem.

la uva “misión” y hoy en día se le denomina “criolla”. Las regiones de la Nueva España en las que se detectaron condiciones propicias para el cultivo de la vid y cuya gran mayoría aun constituyen zonas vitivinícolas del país fueron: Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí, Coahuila, Sonora, Baja California y Puebla.

Iniciado el movimiento de Independencia de 1810, la producción de uva se ve mermada por el movimiento armado, además que los viñedos que estaban en manos de la iglesia fueron transferidos y comprados por privados como lo fue la misión de Santo Tomás en 1833.

A finales del siglo XIX, la familia Concannon en conjunto con el gobierno de Porfirio Díaz y dado el potencial del país para el cultivo de la vid se introdujeron variedades francesas al país. En 1895, el gobierno mexicano comenzó a extender las plantaciones de vides, pero esta iniciativa se vio afectada en 1900 por la plaga *filoxera*⁷ que destruyó gran parte de los vides de nuestro país.

El movimiento armado iniciado en nuestro país de 1910 conocido como la Revolución Mexicana trajo consigo una etapa de inestabilidad política, social y económica, en la que nuevamente se vio afectada la producción de vid en nuestro país. Al finalizar el movimiento armado de inicios del siglo XX, inicia la recuperación de una incipiente industria vitivinícola.

⁷ “La filoxera es una enfermedad de la vid provocado por un insecto que ataca las raíces. Fue importado a Europa de Estados Unidos por un descuido y arrasó con los viñedos europeos entre 1860 y 1880, los daños que provocó esta plaga se extendieron hasta el año de 1910 en todo el mundo”. El pequeño Larousse de los vinos. Óp. cit. pág. 918.

“Su origen se sitúa en Estados Unidos, donde se alimenta de las hojas y raíces de la vid americana. La filoxera de la vid es el enemigo más temible de la vid. Es un pulgón (*Phylloxera vastatrix*.) cuyo único huésped conocido es la vid. La filoxera se encuentra en las formas “gallícola”, “radicícola” y “alada y sexuada”. En su forma radicícola vive y se alimenta de las sustancias contenidas en la raíz mediante sus picaduras, siendo al poco tiempo causa de podredumbre de la raíz y de la muerte de la planta. La filoxera llega a Europa en 1868, y a España el primer registro sobre filoxera en el año de 1878, en Málaga. A su paso, arrasó con prácticamente la totalidad de las vides europeas. Se encontró la solución (en el mismo sitio de donde vino la plaga) mediante el injerto de la vid europea (sensible) sobre una vid americana resistente a la filoxera. De esta forma se evitó con la extinción total de las variedades europeas que hoy conocemos. Por esta razón, desde finales del siglo XIX, se emplean especies americanas como portainjertos de la *Vitis vinífera*”.

Viveros Barber. Filoxera de la vid. El antes y después de la viticultura europea. España. [fecha de consulta 21 de abril de 2017]. Disponible en: < <http://www.vitivinicultura.net/filoxera-de-la-vid.html> >

El renacimiento de la industria vitivinícola inicio en Baja California y Parras, Coahuila a fines de la década de 1920, posiblemente por la prohibición en el consumo de bebidas alcohólicas en los Estado Unidos (1920-1932).

Durante los siguientes años y a la política de protección del Estado Mexicano (solo pocos importadores tenían permiso para traer vinos), los viñedos de Baja California y de Coahuila se consolidaban, mientras que en Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas se desarrollaba esta industria. El 20 de enero de 1948 surgió la Asociación Nacional de Vitivinicultores agrupando 15 empresas.

En el año de 1986 cuando México ingreso al Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y de Comercio (GATT) por sus siglas en inglés, se dio la apertura a importación de vinos generando que alrededor de 60 vinícola quebraran y solo diez se mantuvieran. Con la firma del Trato de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) en 1992 y con la firma de otros tratados y acuerdos comerciales con otros países, la industria vitivinícola mexicana se habré al mercado mundial y a la competencia internacional.

La producción de uva en México, desde su origen, se ha destinado a la producción de vinos, pero a lo largo del siglo pasado se fue fomentando en el mercado interno el consumo de uva fresca y de pasa.

II. LA VID EN MÉXICO.

La producción nacional de uva⁸ en México está compuesta por la producción de uva para uso industrial, uva fruta y uva pasa.

“La zona apta para la producción de vides está ubicada entre los 22° y 23° latitud norte, en el centro-norte del país. Los suelos son muy arcillosos, de mediana a poca profundidad en su mayoría, con gran capacidad de retención de humedad, lo que constituye un aspecto altamente favorable para el desarrollo de las viñas”.⁹

Para el año 2015, los estados que cosecharon uva fueron los siguientes: Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Nuevo León, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas. Sin embargo, quienes concentran la mayor superficie cosechada son: Sonora, Zacatecas, Baja California, Aguascalientes y Coahuila.

México cuenta con 31.5 mil hectáreas sembradas de uva fruta, uva pasa y uva de uso industrial, de las cuales se obtiene una producción anual que supera las 370 mil toneladas de acuerdo con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP-2016).

Cuadro 1. Producción nacional de uva en México.

Producto	Volumen anual (miles de toneladas)
Uva fruta	282,552
Uva industrial	73,467
Uva pasa	13,932
Total	369,951

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

⁸ f. Baya o grano más o menos redondo y jugoso, fruto de la vid, que forma racimos. Diccionario de la Lengua Española (h/z). Óp. cit. pág. 2204.

⁹ Estudio de demanda de uva mesa mexicana en tres países miembros de la Unión Europea y de exploración del mercado de Nueva Zelanda. SAGARPA, 2010, pág. 3 [fecha de consulta 4 de abril de 2017]. Disponible en < www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/Estudios_promercado/ESTUDIO_UVA.pdf >

II.1 Uva fruta

La uva es una fruta que crece en racimos pequeños. Sus pulpa es blanca o purpura y de sabor dulce. Se consume como fruta fresca o zumo. La uva es una fruta carnosita de forma redondeada que crece en racimos por muchos frutos. La piel puede ser verdosa, amarillenta o purpura, y la pulpa es jugosa y dulce, contiene varias semillas o pepitas.

De acuerdo con el Atlas Agroalimentario 2016; en el año 2015, la producción de uva fruta alcanzó un volumen de 282 mil 552 toneladas, lo que representó un aumento a tasa anual del 14.5 por ciento, y superó el promedio de la década, el cual se situó en 227 mil toneladas.

**Cuadro 2. Volumen de producción anual 2006-2015
(Miles de toneladas)**

Año	Volumen de producción nacional (miles de toneladas)
2006	149
2007	266
2008	182
2009	193
2010	215
2011	198
2012	280
2013	259
2014	247
2015	283
Promedio anual	227

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

A la producción de uva fruta se destina una superficie estimada en 20 mil hectáreas a nivel nacional, y el valor de producción asciende a cerca de cuatro mil 665 millones de pesos. Alrededor del 58 por ciento es exportado a 10 países entre los que destacan El Salvador, Costa Rica, Japón y Estados Unidos, con un valor estimado de 159 millones de dólares. (SIAP, 2016)

El volumen de producción de uva fruta en nuestro país destacan diez entidades federativas dedicadas a esta actividad, como se muestra a continuación:

Cuadro 3. Volumen de producción por entidad federativa.

Entidad federativa	Volumen de producción (miles de toneladas)
Sonora	249,415
Zacatecas	23,459
Baja California	5,352
Querétaro	2,130
Guanajuato	637
Coahuila	568
Aguascalientes	513
San Luis Potosí	402
Durango	49
Baja California Sur	18
Resto	8
Total nacional	282,552

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

Entre los estados con mayor producción de uva fruta en su variedad sin semillas en 2015 destacan: Sonora, con una participación en la cosecha de este producto del 90 por ciento, seguido de Zacatecas y Baja California.

Sonora es el principal productor de uva fruta, siendo los municipios de Hermosillo y Caborca quienes aportan la mayor parte de la producción. La cosecha de la uva fruta en el estado se recolecta principalmente durante los meses de mayo con el 10.3 por ciento, junio con 53.9 por ciento, julio 24.6 por ciento, agosto con 6.3 por ciento y septiembre con 3.8 por ciento. El estado cuenta con una superficie cultivada para

este producto de 14 mil 215 hectáreas, las principales variedades de uva fruta sembrada en este estado son: *perlette, flame, sugraone y red globe*.¹⁰

La entidad que ocupa el segundo lugar a nivel nacional en producción de uva fruta es el estado de Zacatecas. Con un volumen de producción de más de 23 mil 459 toneladas en el año 2015 representando el 4.8 por ciento, las cuales se cosechan en una superficie de mil 529 hectáreas. Los municipios que se dedican a esta actividad son: Ojocaliente, Fresnillo, Luis Moya, Guadalupe, General Pánfilo Natera, Villa Hidalgo, Cuauhtémoc, Loreto, Calera, Villa González Ortega, siendo el principal productor Fresnillo. Las variedades que se producen en el estado destacan: *cardinal y red globe*.

Baja California es el tercer productor a nivel nacional de uva fruta con 5 mil 352 toneladas en 2015, las cuales se cosechan en una superficie de 556.1 hectáreas. Los municipios que destacan por su producción en uva fruta son: Mexicali, Tecate, Tijuana y Ensenada. Las variedades que se cultivan en el estado son: *crimson, flame, moscatel, red globe, superior (sugraone) y thompson*.

II. 2 Uva industrial

Los usos de la uva industrial son jugos concentrados, vinos de mesa y licores (brandy). Para su adecuada producción se requiere de una altitud entre los 0 a 3,000 metros sobre el nivel del mar, con una precipitación anual de 400 a 1,100 mm, una temperatura que oscila entre 10° a 35° C, con suelos francos, arcillosos de mediana a poca profundidad. Las zonas que presentan las características, edafoclimáticas adecuados para su desarrollo se localizan en el norte y centro del país, como es en Sonora, Chihuahua, Coahuila, Baja California, Zacatecas, Jalisco y San Luis Potosí.

Los cortes de la uva industrial se dan entre los meses de julio y octubre, lo que permite que esta se exporte exclusivamente a los Estados Unidos.

¹⁰ Sonora Infografía Agroalimentaria. SAGARPA-SIAP. 2016.

Con datos del SIAP para el año 2015 se produjeron 73 mil 467 toneladas para uso industrial con una superficie de más de siete mil hectáreas, lo que representa un 3.3 por ciento menos respecto a 2014, esta variación se debe a una menor superficie sembrada y la disminución de los rendimientos por hectárea.

Cuadro 4. Volumen de producción nacional, uva industrial.

Año	Volumen de producción (miles de toneladas)
2006	87
2007	82
2008	74
2009	72
2010	83
2011	71
2012	82
2013	79
2014	76
2015	73
Promedio	78

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

Las entidades que destacan por su producción de uva industrial en 2015 son: Sonora, Zacatecas, Baja California, Aguascalientes, Coahuila, San Luis Potosí, Nuevo León y Guanajuato, el valor de producción fue de 394 millones de pesos, a continuación veremos su volumen de producción:

Cuadro 5. Volumen de producción por entidad federativa, uva industrial.

Entidad federativa	Volumen de producción (miles de toneladas)
Sonora	22,252
Zacatecas	20,725
Baja California	16,471
Aguascalientes	11,574
Coahuila	2,057
San Luis Potosí	144
Nuevo León	125
Guanajuato	120

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

El estado de Sonora ocupa el primer lugar como productor de uva industrial con más de 22 mil 252 toneladas cosechadas en dicho periodo; le sigue Zacatecas con más de 20 mil 725 toneladas y Baja California con más de 16 mil 471 toneladas en el mismo periodo.

Dentro de la industria vitivinícola se produce vino¹¹ que puede ser tinto, blanco o rosado, para su elaboración se necesita factores ambientales como clima, altitud, latitud, horas de luz y temperatura.

Baja California destaca en la producción de vinos tintos y blancos mientras que en Coahuila, Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato y Querétaro producen vinos tintos, blancos y rosados. De acuerdo con el SIAP existen 207 empresas vitivinícolas en el país, de estas 87% se encuentran en Baja California dada la ubicación geográfica.

El municipio de Ensenada, Baja California cuenta con una superficie plantada de 2, 954 hectáreas con una producción cosechada de 16, 201 toneladas en 2015, lo cual lo coloca en primer lugar de rendimiento y calidad de sus uvas.

¹¹ (*Vinum*) .Bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente con la fermentación. Diccionario de la Lengua Española (h/z). Óp. cit. pág. 2246.

Cuadro 6. Principales municipio productores de uva industrial.

Municipio	Superficie plantada (ha)	Volumen de producción (miles de toneladas)
Ensenada (Baja California)	2,914	16,201
Caborca (Sonora)	500	12,500
Fresnillo (Zacatecas)	640	11,840
Hermosillo (Sonora)	424	9,752
Cosío (Aguascalientes)	317	5,899
Villa Hidalgo (Zacatecas)	582	5,238
Resto	1,310	12,038
Total	6,757	73,486

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

II.2.1 Variedades de cepas tintas y blancas en México

➤ **Cepas tintas**¹².

Los vinos tintos se obtienen a partir de uvas tintas de jugo incoloro. Es durante el periodo de maceración cuando las partes sólidas de la baya (piel) difunden sus pigmentos, lo cual le confiere su coloración al vino.

➤ **Cabernet sauvignon.** El análisis de su genoma muestra que la cepa más famosa del mundo nació de la cruce de una sauvignon blanc con una cabernet franc. Esta fecundación se produjo hace unos tres siglos, en algún lugar de Gironde, en el sureste de Francia. La cabernet sauvignon sigue siendo tradicional en Médoc. Tiene vayas pequeñas y piel gruesa. Se planta en todos los viñedos del mundo con una insolación mayor a 1500 hora anuales. Cuando su rendimiento es controlado, el enólogo obtiene de ella un gran vino, fino, mayoritaria en los Bordeaux (orilla izquierda) y complementaria con cepas de tipo mediterráneo.

➤ **Cabernet franc.** Esta cepa es parecida a la anterior, pero sin su lustre. Crece en la región de burdeos desde el siglo XV, aunque tal vez ya existiera desde el siglo IV, en la época del poeta Ausone, con el nombre de vidure. Su precocidad permite plantarla más al norte que la cabernet sauvignon, en particular a orillas del Loira. Produce vinos afrutados que pueden beberse jóvenes. Las grandes añadas son de larga guarda.

¹² El pequeño Larousse de los vinos. *Óp. Cit.* pp. 170-173.

- **Merlot.** La merlot, tal vez originaria de Burdeos, fue apenas registrada en el siglo XIX. Los terrenos donde mejor crece son la orilla derecha de Ganora, en Sain-Émilion y Pomerol, en los suelos frescos de arcilla y caliza. Es propensa a la caída de la flor (accidente durante la floración que impide la fecundación), y su piel fina y frágil, a la podredumbre gris. El vino de la merlot es suave, afrutado, con aromas a cassis y ciruela. Puede beberse joven. La merlot se cultiva en todo el mundo y se utiliza en mezclas por su amabilidad, sobre todo en los Bordeaux.
- **Pinot (s).** Esta antigua planta, que puede suponerse de origen borgoñón, fue descrita por Columelle a principios del siglo I. La pinot, genéticamente inestable, es genitora de una familia numerosa: noir, meunier, gris (o beurot), blanc, etc. La pinot noir, precoz y muy delicada, ofrece la particularidad de ser más fina y la más sensible al terruño de entre todas las cepas. De allí que en Borgoña pueda producir un vino diferente cada 500 metros, y siempre un gran vino, pues las tierras pobres y calizas así como el clima fresco le convienen. Crece en Champagne, Oregon (Estados Unidos) y en la frescura de los viñedos de Australia y Nueva Zelanda. La pinot meunier (uva negra), plantada en Champagne, da vinos suaves y afrutados. La pinot gris, descendiente más interesante de la pinot noir, solo se distingue de esta última por el color de las bayas (rosa grisáceo y azul grisáceo). Se usa en los vinos blancos y grasos de Alsacia y Alemania. Posterior a la pinot gris, la pinot blanc es muy apreciada en Italia y California. De vino blanco y recto, en ocasiones simple.
- **Syrah.** La leyenda del origen persa de la syrah, cepa del Ródano que es el orgullo del Hermitage y otros Côte-Rôtie, se derumbó cuando su genoma reveló entre sus antepasados a la mondeuse, cepa saboyana. La syrah de un vino negro, apimentado, estructurado, con aromas de violeta. Se utiliza para mejorar vinos mediterráneos. Hay grandes vinos de syrah (o shiraz) en Australia y también nuevos ejemplos en la Argentina y en Chile.
- **Garnacha o grenache.** Esta cepa es de origen español, implantada en Francia desde el siglo XIV. El vino a base de garnacha es rico en alcohol y de una baja acidez. Su capacidad de oxidarse se aprovecha en la elaboración de vinos dulces naturales. La garnacha suele mezclarse con la mourvèdre y la syrah.

- **Nebbiolo.** Es probable que en la época romana la Nebbiolo ya estuviera implantada en la región piamontesa. Actualmente, esta cepa clásica italiana produce grandes vinos ácidos y tánicos: el Borolo y el Barbaresco. De una longevidad proverbial, deben pasar algún tiempo en botella para que su buqué se desarrolle.
- **Tempranillo.** La tempranillo se considera la más noble de las cepas españolas. Debe su nombre a su maduración precoz. Produce los grandes vinos de la Rioja y de la Ribera del Duero, potentes y armoniosos. A menudo se asocia con otras cepas y gusta de la caliza y la fresca.

Cepas blancas¹³.

Los vinos blancos se obtienen a partir del jugo puro de las uvas blancas. Sin embargo, prensadas en condiciones particulares, las uvas negras también pueden dar vinos blancos. Este es el caso de Champagne, donde gran parte de la producción sale de cepas tintas (pinot noir y pinot meunier).

- **Chardonnay.** La chardonnay es a los blancos lo que la cabernet sauvignon es a los tintos: una cepa internacional. Aunque su fecha de nacimiento se desconoce, sus genes están formalmente identificados: una cepa medieval del Jura y de Franche-Comté, la gouais blanc y el pinot noir. Esta fusión histórica ocurrió en Borgoña o en Mâconnais. Esta prestigiosa cepa del Montrachet y de todos los grandes Bourgognes blancos, así como los champagnes Blanc de Blancs, tiene una gran plasticidad: es capaz de adaptarse a suelos y climas variados. De allí su éxito mundial.
- **Chenin.** La chenin, ya cultivada en la abadía de Glanfeuil, Anjou, en el siglo IX, aún está muy presente en su región de origen, Loira. Sin embargo también se cultiva fuera de Francia, en particular en Sudáfrica con el nombre de steen. Esta cepa polivalente se adapta a todos los suelos y climas para producir vinos muy diferentes: del crémant o espumante al vino dulce natural, del seco al licoroso, del ácido al blando, del banal al excepcional.

¹³ Ídem. pp. 173-176.

- **Moscatel (es).** Los moscateles forman una gran familia, muy antiguas, quizás procedentes de Asia Menor, que comprende uvas de mesa y de cuba, que van del blanco al negro, y que producen vinos ecos en Alsacia y vinos naturales muy aromáticos. La moscatel de Alejandría es la más difundida; la moscatel de granos pequeños se considera la mejor. La moscatel ottonel, nacida de una cruce entre muscat y chasseur realizada en el siglo XIX, halló asilo en Alsacia, Austria y Europa del Este. La aleática, uva negra moscatelada cultivada en varias regiones de Italia, es sin duda pariente de las moscateles.

Cuadro 7. Variedades de uva y vinos que se producen en México.

Variedades	Tipo de vino
Tintas, Nebbiolo, Garnacha, Petit Cabernet, Touringa nacional	Tinto
Merlot, Syrah, Chardonnay, Soavignon blanc, Moscatel, Lenuar, Globo rojo, Marbec, Zinfandel, Chenin.	Vino de mesa (blanco, tinto, generoso)
Sauvignon blanc, Macabeo, Pinot noir, Saint emilion, Chenin blanc, Chadonnay.	Vinos espumosos (80%) Vinos tranquilos (20%)
Syrah, Tempranillo, Cabernet sauvignon Salvador y Carignan.	Tinto reserva, Tinto joven, blancos y rosados
Salvador y Carignan	Tinto, Blanco, Brandy Leal y aguardiente de uva.

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

II.3 Uva pasa.

Las pasas o uvas pasas se obtienen de la deshidratación de la uva fresca, se utilizan frutas medianas, tintas o blancas, pero sin pepita o semilla, el secado natural tarda entre dos o tres semanas.

Las variedades de uva que se destinan para pasas sin semilla son principalmente: *Thompson, Flame, Superior, Perlette, Fiesta y Ruby seedless*.

La fruta para la pasa se obtiene principalmente entre los meses de julio con 76.4 por ciento, agosto con 2.6 por ciento, septiembre con 16.8 por ciento y octubre con 4.2 por ciento.

Durante 2015 fueron producidas 13 mil 932 toneladas de uva pasa, 8.1 por ciento más que el año previo, y superior al promedio de la última década, que fue de 11 mil toneladas.

Cuadro 8. Volumen de producción nacional, uva pasa.

Año	Volumen de producción (miles de toneladas)
2006	9
2007	8
2008	10
2009	10
2010	10
2011	12
2012	13
2013	12
2014	13
2015	14
Promedio	11

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

La producción de uva pasa en México se concentra principalmente en dos estados, Sonora y Baja California, agrupando el 97.3 por ciento y 2.7 respectivamente de la producción nacional.

Cuadro 5. Volumen de producción por entidad federativa, uva industrial.

Entidad federativa	Volumen de producción (miles de toneladas)
Sonora	13,566
Baja California	366
Total	13,932

Fuente: Atlas Agroalimentario 2016. SAGARPA-SIAP.

El cultivo de este producto se realiza en una superficie de cuatro mil hectáreas y alcanza un valor estimado en 254 millones de pesos.

El principal proveedor de uva pasa de México son los Estados Unidos, ya que en 2015 se compraron cerca de 10 mil toneladas para satisfacer el mercado nacional (SIAP 2016).

III. BIBLIOGRAFIA

1. Cortés, Hernán, 1485-1547,"Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernando Cortés para los vezinos y moradores de la Nueva-España 1524",” Reino Unido, Libraries Exhibits, [fecha de consulta 12 de abril de 2017]. Disponible en:< <http://liblamp.vm.ku.edu/omeka/items/show/6962>>
2. Diccionario de la Real Academia Española (h/z), Vigésimotercera edición, Edición del Tricentenario, México, 2014.
3. El pequeño Larousse de los vinos. Larousse, México, 2015.
4. Estudio de demanda de uva mesa mexicana en tres países miembros de la Unión Europea y de exploración del mercado de Nueva Zelandia. SAGARPA, 2010, [fecha de consulta 4 de abril de 2017]. Disponible en < www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/Estudios_promercado/ESTUDIO_UVA.pdf >
5. SAGARPA-SIAP, Atlas Agroalimentario 2016.
6. SAGARPA-SIAP, Sonora Infografía Agroalimentaria. 2016.
7. Viveros Barber. Filoxera de la vid. El antes y después de la viticultura europea. España. [fecha de consulta 21 de abril de 2017]. Disponible en: < <http://www.vitivinicultura.net/filoxera-de-la-vid.html> >