

Denominaciones de origen: el arte de descubrir lo local

Jorge Chávarro Aristizábal



ASOCIACIÓN
CAVELIER
DEL DERECHO

CAVELIER / 70
ABOGADOS años



Con estudios en Cartago, Bogotá, París, La Haya y Saskatoon. Ejerce el derecho desde 1982 y trabaja desde 1987 en Cavalier Abogados, donde actualmente es Socio Senior y dirige el área Internacional. Se ha dedicado a propiedad intelectual, derecho comercial, indicaciones geográficas y derecho internacional privado.

jorgechavarro@cavelier.com





Denominaciones de origen: el arte de descubrir lo local



Denominaciones de origen: el arte de descubrir lo local

Jorge Chávarro Aristizábal



CAVELIER / 70
ABOGADOS años

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©Asociación Cavelier del Derecho

©Cavelier Abogados

©Jorge Chávarro Aristizábal

Primera edición: Bogotá D.C., noviembre 2024

ISBN (impreso): 978-958-57858-3-0

Impreso y fabricado en Colombia

Impreso por La Imprenta Editores S.A

Asociación Cavelier del Derecho

Cra. 4 #72A-35, 6to piso

Edificio Siski, Bogotá, D. C.

asociacioncavelier@cavelier.com

www.asociacioncavelier.com

Diagramación:

Paula Sierra y Santiago Guevara

Diseño de la cubierta:

Paula Sierra y Santiago Guevara

Corrección de estilo:

Carlos Eduardo Amaya Fernández

Créditos de las fotografías de la cubierta e inserción:

© Jorge Chávarro Aristizábal

© Luis Alonso García Muñoz-Nájar

Este libro se proporciona de forma gratuita y no está destinado a uso comercial. La distribución comercial de este material está prohibida sin la autorización expresa del titular de los derechos de autor.

Las opiniones expresadas en este libro son únicamente responsabilidad del autor y no reflejan las opiniones de la ASOCIACIÓN CAVELIER DEL DERECHO o de CAVELIER ABOGADOS y/o de su personal.

A la memoria de mis padres.

*Con su visión me guiaron y animaron a traspasar
fronteras y valorar a todos los seres humanos; a cada
uno en su entorno.*



Índice

Acerca de Cavelier Abogados y la Asociación Cavelier del Derecho	11
Prólogo por Edwin Urquidi	13
Introducción	17
Crónicas	
Vale dos Vinhedos: Campaña europea al sur de Brasil. Marzo de 2014	21
Un viaje a Tequila. Diciembre de 2014	26
Mi paso por la India dio fruto. Noviembre de 2016	38
Oxbridge. Abril de 2017	52
Bresse ¡Más que un pollo! Marzo de 2022	60
El significado volcánico de Turrialba. Junio de 2022	70
La Cerámica del Camen de Viboral. Diciembre de 2022	73
Marruecos: Más allá del misticismo, mucho aceite natural vegetal, de excelente calidad. Diciembre de 2022	80
Una visita a Fez. Enero de 2023	92
Entre el Jerez y la Manzanilla. Enero de 2023	101
Un camino hacia el brocado de seda tailandesa de Lamphum. Mayo de 2023	113
Ecuador es Miske. Coautoría con María Camila Flórez. Junio de 2023	123
Los madrugadores del Mezcal. Diciembre de 2023	127



Acerca de Cavelier Abogados y la Asociación Cavelier del Derecho

Cavelier Abogados

Fundada hace más de 70 años por don Germán Cavelier Gaviria, Cavelier Abogados se ha caracterizado por su liderazgo, profesionalismo y excelencia en la práctica del derecho, obteniendo importantes y numerosos reconocimientos a nivel internacional, particularmente en lo relacionado con su práctica en propiedad intelectual.

Con un centenar de profesionales, la firma ofrece, particularmente para Colombia, Latinoamérica y el Caribe, asesoría en múltiples líneas de servicios legales y técnicos, entre los que se destacan: indicaciones geográficas, patentes, marcas, entretenimiento, corporativo, negocios, salud y regulatorio, competencia y protección al consumidor y derecho laboral.

Cavelier Abogados toma como propias las necesidades legales de sus clientes. Esto lo hace con excelencia, eficiencia, economía y un apego irrestricto a la ley.

Asociación Cavelier del Derecho

La Asociación Cavelier del Derecho fue creada en el año 1991 con el propósito de fomentar y apoyar el estudio del derecho y las ciencias sociales, bajo la óptica de la excelencia.

En colaboración con numerosas facultades de derecho en Colombia, tanto públicas como privadas, y otras instituciones, la asociación realiza seminarios, conferencias, concursos de

ensayo y debate, publicación de libros, artículos y contenido digital de interés, tales como cursos virtuales, podcasts, material académico interactivo, así como significativas donaciones económicas a universidades para apoyar a sus estudiantes.

La asociación, con la implementación de herramientas digitales, se ha venido convirtiendo en un ecosistema digital para el estudio del derecho, llegando así a más estudiantes en todo el país.

PRÓLOGO

El relator de emociones

En la *ruta* de la seda que partía desde China y que atravesaba durante siglos el continente asiático, el Mediterráneo europeo, la costa oriental africana, Egipto, Constantinopla y tantos pueblos; los caminantes, aventureros, mercaderes, cautivados por la valía de las especias, porcelanas, manufacturas, telares, perlas, rubíes, entre otras; emprendían grandes travesías, desplazamientos y encuentros épicos y divinos. Estos protagonistas, buscadores que transitaban senderos, quebradas y largos recorridos, encontraban a su paso productos exóticos, utilitarios y únicos, dotados de historias representadas en sorpresas, temores, ilusiones, culturas, idiomas que provocaban su fascinación en medio de variados modales, sonos y sabores de los frutos de la mar y la tierra.

Los *camino*s, tierras holladas donde se transitaba habitualmente, o las vías de herradura, atestiguaban el paso determinante de los viajeros, eran la antesala coreográfica de los andantes extasiados no solo por los frutos soñados y deseados del destino perseguido, sino por las brisas encantadas del trayecto. Desde la distancia divisaban las barcazas diminutas del puerto, el horizonte teñido del silbido de las montañas, la humedad de las selvas, las cicatrices del viento en la nieve, los colores y texturas de los pueblos murmurantes al que deseaban llegar con sobrada expectativa. Un inefable y largo ir en busca del resplandor del objeto deseado.

La *vuelta* es el tesoro, no solo por los objetos recogidos y traídos, sino por la memoria de lo compartido, por el recuerdo de las voces, del entusiasmo por las ideas, las enseñanzas

recogidas, los paisajes acariciados o por la gente conocida. En el camino de vuelta se va fraguando el protagonista –el *relator* - que en diálogo silencioso con su ser va tejiendo en primera persona las palabras e imágenes de las acciones de un extenso repertorio sin límites que serán recreados para contar lo vivido a quienes en primicia recibirán su *narración* preñada de magia al pulso de las sensaciones, emociones y sentimientos vividos que evocan *diálogos*, charlas, fraternos encuentros y hasta encendidos discursos.

El *autor* es un relator innato que traspasa Constantinopla al siglo XXI, a las raíces de América Latina como nuevo punto de partida de otros mapas, es en esencia un *observador* minucioso de desprendido y sensible aprecio por la laboriosidad del hombre y las bondades del terruño, que al impulso de sus crónicas es capaz de transportarnos a la jornada, al día de arribo y despedida, al momento compartido y al abrazo inolvidable a través de 13 *relatos* redactados al influjo de un espíritu respetuoso que convierte en letra cada mirada.

La ruta mediterránea con el misticismo de Marruecos o la Manzanilla de Jerez en España, su paso por la India, las bebidas espirituosas de México y la línea del Ecuador con sus agaves, las arcillas del Carmen de Viboral en su Colombia natal, los parrales europeos del valle de los viñedos en Brasil, los sabores de Bresse o la seda tailandesa de Lamphun en su trayecto del 2023 hacia el brocado, nos convocan en fraterno llamado a disfrutar de la sensible indagación de campo hecha palabra y letra en crónicas e imágenes concebidas desde el año 2014 como verdaderos testimonios de los sentidos humanistas de un mirador que en cada uno de los trece relatos de esta obra, nos comparte con profunda entrega y dedicación lo descubierto en su camino, que ahora es nuestro camino.

Jorge en esta obra es un relator de las emociones, un peregrino atraído por los dones de la naturaleza que pasa ligero por cada ruta que marcha, pero profundamente sensible como el Romero de León Felipe:

*“Que no hagan callo las cosas ni en el alma ni el en cuerpo,
Pasar por todo una vez, una vez sólo y ligero,
Ligero, siempre ligero,
Sensibles a todo viento y bajo todos los cielos,
Poetas, nunca cantemos la vida de un mismo pueblo ni la flor
de un solo huerto,
LQue sean todos los pueblos y todos los huertos nuestros,
Ser en la vida romero, romero sólo que cruza siempre por
caminos nuevos.”*

Cada crónica nos embebe de un aroma, de un producto, de una postal, de una hora precisa, de un anfitrión, de una coordenada georreferenciada en el planeta o simplemente del conocimiento y sentimiento entregado por su interlocutor local de aquello que precia y ama; cada relato nos enseña desde una vertiente no convencional ni académica las facetas, características y naturaleza de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen que destilan la interrelación hombre y tierra en la creación de productos agroalimenticios, artesanales y bebidas espirituosas. Esta motivación por el compartir lleva al autor a hacernos disfrutar de cada ruta en su esencia colectiva.

Ese viajero se va ensamblando en un nuevo personaje, el narrador, quien se inmiscuye con aire curioso y sereno, unas veces desde el contorno diametral y otras desde el epicentro, en la acción y mirada de los hacedores; se deja iluminar, se deja sorprender, se deja aprender... se deja querer. Este viajero relator mirador de las cosas simples, callejeras, cotidianas,

espontáneas y laboriosas, es provocado e impregnado de frases e imágenes que luego, al pasar por la alquimia de la memoria y su impronta personal, recrean un tiempo y espacio mágico en una nueva obra literaria preñada de expresiones descriptivas y materiales de lo vivido, y también de lo hondamente sentido, que es lo que queda y nos permite volver a sentir cuando los párrafos de sus textos danzan en nuestras manos.

Jorge Chávarro también es un hacedor de encuentros y momentos siempre propicios, que deleita a sus eventuales acompañantes y recoge las inquietudes y obras de los moradores lugareños; por ello, esta obra también es un testimonio de la riqueza tangible e intangible de los pueblos visitados, porque ensalza el vigor de la cultura viva al condensar en cada párrafo un rasgo de sus vidas, idiosincrasia y carácter de sus hombres y mujeres en su estrecha vinculación con el suelo que habitan. En las páginas de esta obra, los lectores podremos reconocer, sin mayor distanciamiento, el compromiso y cariño del autor por el tiempo compartido a mano alzada con los creadores y sus oficios, que tienen de protagonistas a la gente y el terruño.

Explorar una de las múltiples facetas de la obra de vida de Jorge Chávarro, hecha al pulso de la mirada, de la charla, del conocimiento, de la sabiduría ancestral, cruzando caminos nuevos y cantando la vida de diferentes pueblos, nos acerca a las rutas milenarias y nos convoca a conocer “nuevas rutas” referenciadas en este libro, que espera por nosotros, los lectores, para abrazarnos y regalarnos paisajes fértiles de este maravilloso, ancho, largo y colorido mundo.

Edwin Urquidi

Investigador cultural boliviano, abogado, máster en propiedad intelectual.

INTRODUCCIÓN

En el mundo contemporáneo, las indicaciones geográficas a menudo se perciben, simplemente, como una tendencia superficial y aspiracional, asociada, tal vez, a un consumismo de lujo. Sin embargo, esta visión ignora la profundidad y el verdadero propósito de estas denominaciones.

Las indicaciones geográficas son, en realidad, una herramienta esencial para apoyar a los agricultores, campesinos, artesanos y también a los comerciantes locales. Reconocen y protegen la calidad y autenticidad de productos específicos de una región, salvaguardando los conocimientos tradicionales y las técnicas ancestrales transmitidas a lo largo de generaciones. Esta protección evita la competencia desleal y garantiza precios justos para los productores locales.

En el contexto del cambio climático y la sostenibilidad, el consumo de bienes elaborados en orígenes específicos ha cobrado una importancia crucial. Las indicaciones geográficas promueven productos locales y estacionales, fortaleciendo las economías regionales. Los métodos de producción tradicionales suelen ser más sostenibles y menos intensivos en recursos, lo que contribuye significativamente a la protección del medio ambiente.

Las indicaciones geográficas desempeñan un papel importante en la preservación de la diversidad cultural y gastronómica. Cada producto con esta denominación cuenta una historia única, reflejando la identidad y las tradiciones de su lugar de origen. En un mundo globalizado donde la homogeneización amenaza con borrar las particularidades culturales, estas indicaciones actúan como guardianes de la riqueza y diversidad cultural.

De hecho, y algo que todavía poco se ha analizado, es la capacidad de las indicaciones geográficas para fomentar la cohesión social y el desarrollo rural. Las comunidades locales se benefician no solo económicamente, sino también en términos de identidad y orgullo comunitario. La certificación de productos con indicaciones geográficas o denominaciones de origen crea un sentido de pertenencia, fortalece y ayuda a la asociatividad de los productores, consolidando sus lazos sociales y promoviendo un desarrollo más inclusivo y equitativo.

En un mundo que enfrenta desafíos ambientales, económicos y culturales significativos, las indicaciones geográficas ofrecen una vía para promover el consumo responsable, preservar la diversidad cultural y fortalecer las comunidades locales. Al reconocer y valorar los productos únicos de cada región, estamos apoyando un futuro más sostenible y equitativo para todos.

Estas consideraciones me llevaron a emprender viajes para determinar in situ, en realidad, qué es lo que se encuentra en cada terruño que se beneficia con una indicación geográfica o una denominación de origen, y encontré mucho más de lo que llegué a imaginar. Entonces, decidí escribir cada una de esas vivencias; por lo tanto, aquí los invito a emprender un viaje colmado de sabores, texturas, paisajes, costumbres y aromas que transformarán para siempre su manera de percibir el mundo.

CRÓNICAS

VALE DOS VINHEDOS: CAMPIÑA EUROPEA AL SUR DE BRASIL. MARZO DE 2014

Un pequeño grupo de colegas-amigos, cada día y poco a poco, nos íbamos empezando a apasionar por ir a visitar, a recorrer, a adentrarnos en la verdadera cuna de las denominaciones de origen, de las indicaciones geográficas, o mejor dicho, en terruños, en campos, en veredas y pueblitos remotos. Como dirían los españoles, cada día nos iba gustando más “*pueblear*” en torno a esos terruños.

Un buen día, ya que debíamos asistir a un evento profesional que tendría lugar en el año 2014, al sur de Brasil, en su región más meridional, particularmente en el estado de Río Grande do Sul, en su gran ciudad capital, Porto Alegre, antes de ir al evento nos fuimos en la búsqueda de la región del Valle de los Viñedos; Vale dos Vinhedos, en idioma portugués, la lengua que le dio su origen, y de la capital brasileña del vino, la ciudad de Bento Gonçalves.

La mayoría de los integrantes del grupo conocíamos muy poco de ese lugar del mundo. Solo sabíamos que por esos lados había vinos de buena calidad y fuimos a comprobarlo. Una vez ahí, nos enteramos de muchas cosas, entre ellas, de una historia muy particular: que en la segunda mitad del siglo XIX empezó a llegar a esa zona una gran migración de italianos; se trató de varios cientos de artesanos y campesinos, parece que principalmente venidos de los alrededores de Trento y Véneto, que buscaban mejor calidad de vida en estas lejanas tierras. Y que, además, otros grupos, no tan numerosos, allí mismo se estaban asentando: alemanes, polacos, franceses y españoles. Una verdadera amalgama de orígenes. Esta fusión de lenguas de sus respectivos orígenes nacionales y familiares, en el

mismo destino –*algo más bien curioso*–, no tuvo más remedio que unificar y adoptar un particular idioma ítalo-portugués, con un acento e influencia especiales, y tan particular, que dio lugar a una especie de dialecto llamado *talian*. Esto parece confirmar que la mayoría de los inmigrantes, de multiorígenes, eran italianos.

Toda esta población, proveniente de diferentes latitudes europeas, llegó con algo de conocimientos en agricultura y, como por coincidencia, un alto porcentaje de ellos, en la vitivinicultura. Podríamos decir que a eso se dedicaron. Algunos otros también eran expertos en la producción de muebles.

Allí, los inmigrantes europeos se encontraron con unas tierras muy, muy ricas, fructíferas, generosas. Tierras privilegiadas por la naturaleza y, claro, desde hace ya mucho más de un siglo, las vienen aprovechando y han hecho de esa región un emporio de riqueza. El Valle de los Viñedos, lugar donde nos encontrábamos, cuenta con una temperatura promedio al año de entre 15 y 19 grados centígrados, un área aproximada de 83.000 km², de los cuales el 25% son viñedos. En promedio, se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de 740 metros. Se caracteriza principalmente por tener un clima subtropical, con sus suelos ricos en calcio y alta acidez, elementos ideales para el cultivo de la vid. Dentro de las variedades más importantes en esta región, sobresale sobre todo el Merlot. También están presentes el Tannat, el Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc. El Chardonnay y el Pinot Noir encontraron similarmente tierras favorables en dicha región.

A medida que entrábamos al Valle de los Viñedos, nos sentíamos, por decirlo de alguna forma, muy impactados, pues en varias ocasiones decíamos que parecía más bien que

estuviéramos atravesando un paisaje de plantaciones de uvas en Europa. Claro, porque he tenido la suerte de ver que tanto la campiña francesa como la italiana tienen unas de las regiones de vinos más bonitas del mundo. Esta idea de belleza, que es tan personal como los gustos, nos hizo comparar, aunque, obvio, estábamos persuadidos de que nos encontrábamos al sur del Brasil.

Pocas regiones donde hay vinicultura realmente muestran tanto la temática del vino como esta brasileña. Sin que se piense que estoy exagerando, todo era a base de vino o de uvas. Por ejemplo, cuando entré al hotel, encontré que el champú era a base de vino, así como el jabón, la crema de manos; las bolsas de papel eran producto del reciclaje de los desechos de esa fruta. Las telas de las cortinas y, en general, de la decoración, asimismo se han elaborado con hilos producto del reciclaje de las especies varietales locales. Ni hablar de la vino terapia: la fruta de la uva es básica para el tratamiento de exfoliación. Los aceites de uva, igualmente presentes para los masajes.

Y al entrar a describir la gastronomía y el maridaje, ¿por dónde empezar? Tal vez por la experiencia que vivimos cuando, luego de esconderse el sol, nos dirigimos en automóvil a un restaurante, por una pequeña carretera provincial sin cemento ni asfalto. Cero iluminación en ese campo. Íbamos como en dirección al fin del mundo. No logré ver señalización, pero quien conducía sí que sabía dónde nos dirigíamos. Luego de, tal vez, media hora de ruta subiendo y bajando colinas no muy inclinadas, por cierto, finalmente divisamos en la lejanía una especie de guirnalda de luces. Nos fuimos acercando y, una vez bajo esas bombillas luminosas, mirábamos a lo lejos y el horizonte no se veía. Al bajarnos del auto, la fachada de la edificación vista desde el estacionamiento, tenía características rústicas; ya al interior, todo fue distinto: el

gran salón estaba perfectamente iluminado, reluciente como un diamante, lujoso. La temática en general de la decoración, el mobiliario, la mantelería, la vajilla, la cristalería, los cubiertos... Todo mucho más allá de lo esperado. El menú, elaborado exclusivamente con productos locales, pero, todos los platos, diría yo, inspirados en el sazón de los de la *mamma* y de la *nonna*. El mejor sumiller difícilmente quedaría decepcionado; en los vinos tintos sobresalió el Merlot; en los blancos, el Chardonnay. Pero ni hablar de los espumantes: la presencia del Riesling Itálico. Un excepcional Extra Brut. Todavía guardo en la memoria aquel sabor que, al degustar dicho espumante, me recordó la nota cítrica de la naranja y algo de manzana. ¡El Vale dos Vinhedos, otro paraíso de las burbujas!

Los vinos de este terruño adquirieron primero, en 2002, la categoría de indicación geográfica. Luego, en 2011, se les declaró como denominación de origen. Dentro de sus requisitos o condiciones, tenemos que, obligatoriamente, el 100% de las uvas tienen que haber sido recolectadas dentro del límite del terruño, y cómo no lo van a cumplir si a este Vale dos Vinhedos le sobran las uvas de gran calidad.

Hacer una verdadera ruta de indicaciones geográficas, particularmente de vinos, implica necesariamente pasar de viñedo en viñedo, de proceso en proceso, de bodega en bodega y de cata en cata. Y así lo hicimos. No fue difícil. Aunque lo difícil en este tipo de actividades es siempre tener el equilibrio suficiente para no perderlo...

El hotel era casi como el epicentro del terruño en general. Había viñedos por doquier. A los viticultores, así como a los bodegueros, les llamó algo la atención nuestra presencia. Acostumbrados a recibir al *“turista tradicional”*, de pronto les

aparece un grupo de abogados amantes de las denominaciones de origen. Nos decían que nuestras preguntas tenían un sesgo diferente.

Luego de haber conocido la región, haber conversado con los empresarios y trabajadores locales, de haber suficientemente degustado sus excelentes vinos y, sobre todo, disfrutado del terruño, iniciamos nuestro viaje al evento profesional que iba a tener lugar en Porto Alegre.

Gran sorpresa darnos cuenta de que en el entorno del congreso se hablaba de nuestro viaje, de enterarnos de que para algunos de nuestros colegas fue como si hubiéramos ido por allá a escondidas del mundo. No sabíamos, ni nos imaginábamos, que eso de ir a hacer rutas de denominaciones de origen generaba mucha curiosidad...

Pero ¡para algo se dan las cosas! En este caso particular, se dio para bien. A partir de ese momento, se abrieron las puertas para hacer “*oficialmente*” las rutas de indicaciones geográficas en nuestro medio de la propiedad intelectual latinoamericana. Lo demás es historia

UN VIAJE A TEQUILA. DICIEMBRE DE 2014

Consejo Regulador del Tequila 20 años

Denominación de Origen Tequila 40 años

Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual ASIPI 50 años

Transcurría el año 2014 cuando los miembros de la Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual (ASIPI) nos reunimos en el Distrito Federal de México (hoy Ciudad de México) para celebrar por todo lo alto los primeros 50 años de su fundación, que había tenido lugar, precisamente, en esa misma ciudad. La ocasión lo ameritaba; por lo tanto, los amantes de las indicaciones geográficas de esta asociación decidimos, además, tener una doble celebración, como ahora dicen los jóvenes: *¡sacándola del estadio!* Diseñamos, pues, una ruta excepcional para adentrarnos en el verdadero mundo de la mexicanidad: *el tequila*.

El terruño del tequila, la ciudad y el volcán que llevan su nombre, los campos sembrados con la planta del agave azul, sus haciendas, su población campesina, la cosecha, la recolección, la producción, la destilería; todo eso y mucho más nos llevó a hacer la Ruta de la Denominación de Origen Tequila. Y vaya que fue una experiencia excepcional. Más aún cuando nos dimos cuenta, sobre el terreno, de que esa denominación de origen estaba cumpliendo 40 años de declaratoria de protección como tal.

En avión, nos transportamos desde Ciudad de México hasta la ciudad de Guadalajara, capital del estado de Jalisco. A medida que nos íbamos adentrando en el destino de nuestro viaje, en general, en lo que es Jalisco, los extranjeros, que éramos la inmensa mayoría, nos percatábamos poco a poco

de que, precisamente de ahí, de Jalisco, venía toda aquella imagen, conocida mundialmente, y que caracteriza lo que es México. Sí, estando en Jalisco, supimos que el gran cliché de México tiene su origen en esta región. Por suerte, no dejan de ser típicamente estereotipos y, en la época actual, ya no corresponden a la realidad. Aunque los mariachis sí que se siguen escuchando todavía, y el tequila se sigue consumiendo, tanto en México como más allá de sus fronteras... ¿a poco no?

Como era de esperarse, nos fuimos a recorrer el campo. Vimos de primera mano la planta conocida como Agave tequilana Weber –*variedad azul*–, que es una especie de las suculentas, de la familia de las agaváceas, hoy, en terminología científica: *Agavoideae*. Esta es la única variedad de la planta de agave permitida para hacer el tequila.

El paisaje del agave de tequila había sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 2006. Era, pues, la moda, todos hablaban de ello. Fuimos testigos y comprobamos que la Unesco tenía razón; pero la declaratoria no se limita únicamente al paisaje, sino que también incluye el conjunto de las antiguas instalaciones industriales, así como todo aquello que representa el patrimonio cultural, sus costumbres centenarias; el símbolo de los mexicanos, convertido en legado para las generaciones futuras, ya que todo lo que tiene que ver con esta bebida alcohólica, con el paso de los años, es hoy sinónimo del orgullo nacional mexicano.

Los miembros de este grupo, de un poco más de 40 personas, empezamos a dispersarnos a nuestro antojo, caminando y amalgamándonos en medio de las plantas del maguey¹, con todas las tonalidades de azules que uno se pueda imaginar; empezando en lo alto, con el cielo azulado, navegamos a través de sus campos coloreados por la naturaleza: entre el

azul Prusia, el azul turquesa, el azul claro, el azul maya, el lapislázuli... estas diferentes gamas no nos podían transmitir otra cosa que energía y tranquilidad..



En un momento dado, se nos acerca uno de los trabajadores del campo, quien nos convida a presenciar el proceso que día a día hacen los jornaleros: la jima. Esta es la técnica por medio de la cual los trabajadores, bien experimentados, cortan las hojas y las raíces del agave. Lo importante es que lo hagan de una forma tan precisa que cada uno de los cortes quede igual y esta gran piña termine estando completamente descubierta y pareja.

Desde el momento de recolección de las piñas, pasando por los hornos de cocción y hasta el embotellamiento, hay todo un proceso complejo y cuidadoso. Entre otros, la destilación y el añejamiento. Siempre manteniendo la tradición de los antepasados y la exigencia para lograr una excelente calidad en el producto final. Ya metidos en el terruño del Tequila fuimos comprobando cómo una denominación de origen, así como una indicación geográfica, no se crean, sino que se reconocen. Tequila es toda una herencia, un orgullo, es la

1 Palabra con la que también se conoce al agave.

tradicción de esa parte de México, que como dije, luego fue adoptada por toda la nación mexicana. Tequila fue la primera denominación de origen de dicho país declarada allí como tal. Es decir, fue la precursora, la que abrió el camino para las demás indicaciones geográficas y denominaciones de origen nacionales².



En la ciudad de Guadalajara se encuentra la sede principal del Consejo Regulador de Tequila – CRT, que es el organismo encargado, no solo de la protección de la Denominación de Origen Tequila, en todo el territorio mexicano y en el exterior, sino también de regular la producción de este destilado y, además, encargado de garantizar a todos los consumidores que esta bebida espirituosa, identificada con la palabra Tequila sea auténtica. Su Director General es el Lic. Ramón González Figueroa, a quien yo había conocido años antes por haber sido invitado a dictar conferencias sobre temas de indicaciones geográficas. Por supuesto, acudí a Ramón para que me ayudara a organizar este viaje, a hacer la Ruta

2 Café de Olinálá, Chiapas, café de Veracruz, mezcal, chile habanero de Yucatán, Talavera, entre otros.

de la Denominación de Origen Tequila. Desafortunadamente él no podría estar allí, durante los días de nuestra visita, por compromisos previamente adquiridos, lo cual se entiende perfectamente. No obstante, todo sucedió casi como si allí hubiera estado, pues hizo todo lo necesario para que nos sintiéramos muy bien acogidos. ¡Muchas gracias, querido Ramón!

Las estrellas se nos juntaron pues en ese mismo año el CRT estaba también celebrando algo muy especial. Estaba cumpliendo sus 20 años de fundación.



Y llegamos a las oficinas principales del CRT. Nos hicieron seguir a una sala de espera y, pocos minutos más tarde, fuimos conducidos a un gran salón de reuniones que tiene forma circular, con muchas sillas todas distribuidas en redondo.

¡Imponente! Para sorpresa nuestra, se trataba del salón de reuniones del Consejo Directivo del CRT. Pero mayor sorpresa aún, que gran parte de los miembros de dicho Consejo estaban esperándonos; sí, ahí presentes, querían conocernos, querían hablar con nosotros. ¡Quién lo iba a creer! Afortunadamente, nuestro presidente de ASIPI, Juan Vanrell, venía con nosotros y pude pasarlo al sitio que le correspondía: a la derecha del representante del Consejo Directivo del CRT. Hubo intercambio de discursos y puedo dar fe, y reconocer, que nuestro presidente estuvo a la altura que ameritaba esta importante reunión. Después de un intercambio de ideas, muy enriquecedor, por cierto, llegaron los medios de comunicación y, obviamente, nuestro presidente fue entrevistado por los diferentes medios que se hicieron allí presentes.

Luego, nos condujeron a hacer un recorrido por el laboratorio agronómico de suelos, que es donde se hace el análisis necesario en relación con la fertilidad de los suelos, así como con el fomento e incentivo del mantenimiento y la mejora de las buenas prácticas en la agricultura del tequila. Recuerdo perfectamente, y todavía lleno de asombro, los tubos de ensayo con muestras de tierra de diferentes orígenes, en general, de toda la región del tequila, con características y colores variados, a veces como en degradé. Nos quedamos admirados de constatar el altísimo nivel del desarrollo científico y de la cantidad de profesionales, debidamente calificados y comprometidos, que trabajan para los intereses de todos los beneficiarios de la Denominación de Origen Tequila.

Llegada la noche, la comida local de los maravillosos restaurantes nos hacía ojitos, así como el tequila. Al llegar a uno de los restaurantes, como si estuviéramos en la escuela, nos fueron dando la respectiva clase para aprovechar y

conocer las maravillas del tequila. Nos dijeron que debíamos empezar, por ejemplo, por conocer la sangrita. De acuerdo. Como buenos alumnos, recibimos la clase y de inmediato la pusimos en práctica. Era una clase-taller. La sangrita es algo así como la bebida acompañante del tequila. Es una mezcla de líquidos que termina de color rojizo, algo salada y picante, que se bebe antes o después del tequila y realza su sabor. Entonces, nos dimos a la tarea de probar, catar, paladear, saborear, degustar.

Al día siguiente, el paso por las instalaciones físicas de una Casa Tequilera, algo de nunca olvidar. Aprovecho para transcribir a continuación un par de mensajes recibidos de parte de asistentes, que me compartieron sus recuerdos sobre aquella ruta:

“Por varios años junto con colegas y amigos hemos visitado varias localidades donde la riqueza de los seres humanos que la habitan, el regalo natural invaluable de la tierra y los factores naturales tienen la magia de permitirnos disfrutar productos de la más alta calidad. Una experiencia fue en la visita a la grandiosa Tequila, en el estado de Jalisco en el bello México. En aquella ocasión fuimos a las bellísimas instalaciones de casa José Cuervo, quienes muy amablemente nos ofrecieron un tour por las instalaciones de producción, una belleza de presentación de caballos de paso, bellas mujeres con sus atuendos típicos y los maravillosos mariachis que no pueden faltar, la casa de hacienda y plaza. Fue una ocasión para mantener una experiencia en campo, con quienes se dedican al cultivo y la cosecha, manos fuertes de paisajes agaveros entre azul, celeste y turquesa que constituye un deleite para los sentidos, la riqueza cultural, el arte culinario, la

degustación del Tequila fue inolvidable, paseo en que tuve la dicha y la magia de contar con Miguel, mi padre, y Verónica mi hermana en un viaje único en comunión con grandes amigos de la industria.”

Cecilia Falconi Pérez

“Tener la oportunidad de conocer Tequila, en el hermoso estado de Jalisco, México, fue una maravillosa experiencia. El apreciar las plantaciones de Agave es un regalo para la vista, es como mirar hermosas acuarelas, de los paisajes más bellos. Conocer sobre sus usos y los múltiples productos que sacan del mismo, fibras vegetales con las que realizan tapetes, individuales y otros textiles, ungüentos terapéuticos para enfermedades de los nervios y musculares, y el maravilloso Tequila, licor tradicional de México con una calidad extenuante. Visitar la Casa José Cuervo fue un deleite para los sentidos, apreciar la belleza y autenticidad de la arquitectura mexicana, sus colores alegres y joviales que se entretajan con enormes Cactus, creando un juego de luces y sombras maravillosas. Poder apreciar la música mexicana y sus mágicos mariachis vestidos con gala y elegancia, con voces preciosas y de frecuencias altas para llegar hasta las células, sin que puedas quedarte sin bailar. El saborear la deliciosa comida tradicional mexicana, sus moles, y los colores que se aprecian en las mesas mexicanas. Y por supuesto probar todas las formas deliciosas de beber el tequila, experimentando sabores y sensaciones que nunca antes lo había hecho. Una bella experiencia además de compartir con personas como mi padre Miguel Falconi Puig, mi hermana Cecilia Falconi, Jorge Chávarro queridísimo amigo, un grupo de abogados de diferentes países, y la gente mexicana que es tan gentil

y tan buenos anfitriones.”

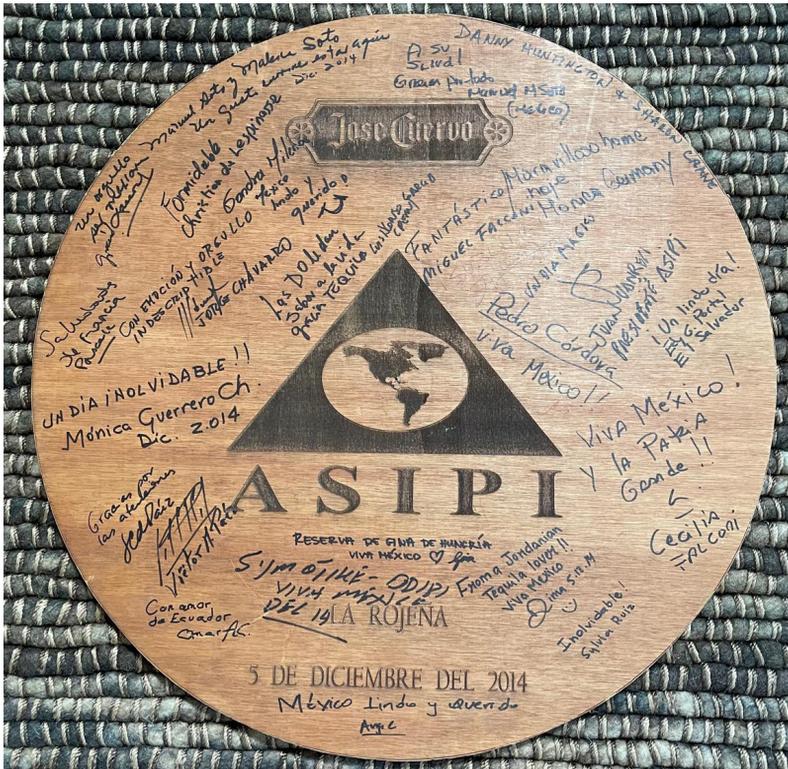
Verónica Falconi Pérez

“Verdaderamente única e inolvidable la experiencia de conocer el fascinante mundo de la denominación de origen Tequila. Esta extraordinaria travesía fue posible gracias a la organización y coordinación impecable de mi buen amigo Jorge Chavarro. Hemos sentido la conexión única entre la tierra y el Tequila, una bebida que ha trascendido fronteras y conquistado mercados en el mundo. Esta ruta no solo fue educativa, sino también una celebración de la cultura y la tradición que define al Tequila.”

Luis Alonso García Muñoz-Nájar

Y retomando la llegada a dicha casa, algo para destacar es el inicio formal de la cata. Nos invitan a pasar a las cavas, construidas hace muchas décadas, donde nos describen con lujo de detalles todos los materiales con que han sido contruidos los barriles, los métodos de su elaboración, etc. En un momento dado, y luego de haber bajado varios segmentos de escaleras, llegamos a un salón muy especial, lleno de mística, de misterio. Ya estábamos tan abajo, en los sótanos, que no se lograba ver la luz natural y lo que había eran solo luces tenues y, tal vez, algo ambarinas. El sitio era mágico, con una decoración que, de alguna forma, nos remontaba a las cavas de vinos europeas. Allí, el Maestro Tequilero nos muestra un barril que se ilumina, creo no equivocarme, con luz dirigida. La tapa de madera de la parte superior de dicho barril tenía grabado el nombre de la casa, pero, además, tenía grabado nuestro logo de ASIPI. ¡Órale, güey! Qué sorpresa. Qué emoción sentimos, y de eso fuimos conscientes al escucharnos todos, al unísono, el clamor conjunto de admiración.

Sobre esta tapa, había varias botellas de tequila. Cerca, en una mesa, las respectivas copas. Empezamos a degustar las bebidas que provenían de cada una de las botellas; se pretendía que fuéramos capaces de diferenciarlas y de apreciar cada uno de los detalles y de las características del contenido de cada una. Realmente, lo disfrutamos y aprendimos muchísimo. En general, terminamos muy contentos de haber tenido esta vivencia o experiencia tan especial. Antes de salir, nos hicieron entrega de aquella tapa grabada y nos sugirieron que implantáramos allí nuestras rúbricas. ¡Todavía la conservo!



Hubo tiempo suficiente para todo. ¡También espacio para bailar al ritmo de Jalisco! Con el picante y buen sentido

del humor con el que interpretan la música tradicional los diferentes estilos de mariachis.



No podía dejar Jalisco sin regresar con un par de sombreros típicos mexicanos. Uno, el pintoresco que tradicionalmente les venden a los turistas, usado por los mariachis, en fieltro de color negro y bordado en hilos plateados, con muchos canutillos, y pedrería también plateada, muy llamativo, vistoso; toda una obra de arte. El otro, conocido creo, como el sombrero de charro, de color habano o beige, con bordados en hilos de café oscuro, también de ala muy ancha pero bastante más sencillo. Eso era lo mínimo con que debería regresar a Colombia, a nuestra casa de campo, en Villa de Leyva, que mi esposa había llamado, desde su construcción como la “*Casa de los Sombreros*”.



Ha pasado una década y en este 2024 el CRT cumplirá 30 años, la DO Tequila sus 50 y ASIPI 60. Por esta razón, me permití redactar esta breve crónica como homenaje y reconocimiento a estas tres instituciones que tanto han significado para mí, y a las cuales les deseo muchos más éxitos en el futuro.

MI PASO POR LA INDIA DIO FRUTO. NOVIEMBRE DE 2016

Tratándose de la India, subcontinente considerado como una sorprendente e interesante mixtura de varias naciones, tan grande en tamaño como en población, en historia como en cultura, en religión como en creencias, ¿por dónde empezar? ¿Cómo discernirlo?

En lo corrido del año 2016, y unos meses antes de iniciar mi viaje para descubrir esa tierra, se me ocurrió pedirle a mi amiga Lulú, muy buena periodista y gran lectora, quien ya había estado allí un par de veces, que me recomendara un libro para irme un poco mejor preparado a descubrir, en la medida de lo posible, las profundidades de esa región del planeta. Sin pensarlo siquiera un segundo, ella me contestó: “Primero tiene que leerse *Pasión India* y luego *El sari rojo*, ambos del escritor español Javier Moro”. No tenía ni idea si pudieran existir otras obras que me hubieran dado una más adecuada orientación, pero, gracias a la contundencia de su respuesta, eso ni me interesó. Y con esas dos obras me bastó; fue más que suficiente. ¡Gracias, Lulú!

La primera es una estupenda novela, con algo de fantasía y mucho de realidad, basada en la historia verídica de una muy linda dama europea, de clase media, que llega a una pequeña ciudad del noroccidente de la India, convertida, de la noche a la mañana, en una princesa de verdad. Este relato ocurre en los albores del siglo XX, cuando Anita Delgado se casó con el riquísimo marajá de Kapurthala, ciudad del estado de Panyab. La llegada y estadía de esta joven española a su nuevo y exótico destino-reinado no es otra cosa que una detallada descripción de riqueza, exuberancia, joyas, lujos, derroche, amor, intrigas, elefantes fastuosamente engalanados, calor, canícula, palacios, etc., etc. La realidad de una gran parte de

la India de hace un siglo. Este libro, obviamente, me generó el deseo de conocer Kapurthala, sede de ese reino.

La segunda es otra colosal novela, igualmente con algo de fantasía y mucho de realidad, basada en la también verdadera historia de otra muy linda dama europea, también de clase media, que llega a Nueva Delhi, una de las grandes y sorprendentes ciudades de la India. Esta nueva novela histórica ocurre en la segunda mitad del siglo XX, cuando Sonia Maino se casa con un joven indio llamado Rajiv Gandhi. La llegada y estadía de esta joven italiana a su nuevo y gigantesco destino-presidencial, en medio de la “Dinastía Gandhi”, es la descripción de fuerza, transparencia, riqueza y austeridad, ejercicio del poder, intrigas, aciertos y desaciertos en la toma de decisiones, apoyos, así como de la deslealtad que se cierne sobre algunos políticos poderosos, etc., etc. La realidad de la situación política no solo de una región, sino de todo ese fantástico país en la segunda mitad del siglo XX.

Mi maleta de viaje iba con la vaga idea que yo hubiera podido tener de la India, aprendida de muchos años atrás, con la lectura de estas dos maravillosas obras del arte literario contemporáneo español, con muchas ganas de aprender de todo ese nuevo-viejo mundo y, además, cargada de muchas expectativas.

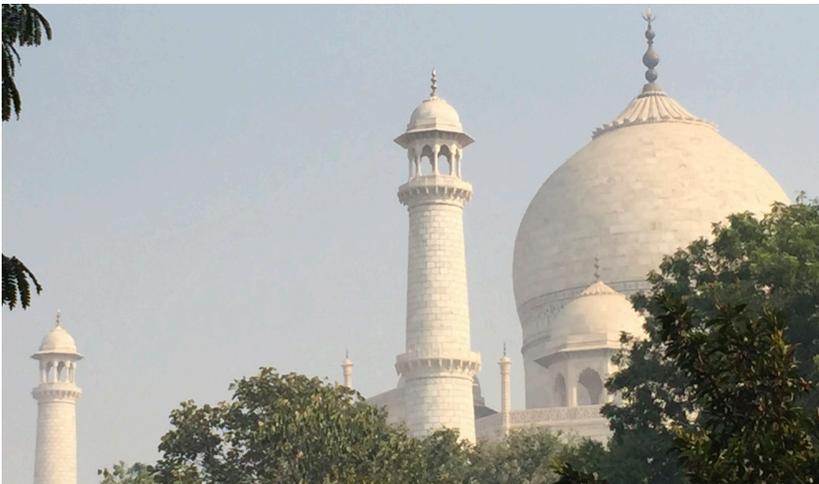
Los primeros días tuvieron lugar en la ciudad de Nueva Delhi (capital federal y sede no solo del poder ejecutivo, legislativo y judicial, sino también del económico), donde tuve reuniones con empresarios vinculados a la Cámara de Comercio de esa ciudad y a la Cámara de Comercio Internacional. Estos grandes y pragmáticos empresarios, en principio, saben muy bien lo que quieren y así lo transmiten, o al menos es el mensaje que uno recibe. En estas labores, empecé, poco a poco, a ser testigo de primera mano de las grandísimas diferencias

socioeconómicas a las que se enfrentan sus habitantes. Hoteles, casas y palacios de una extraordinaria riqueza en la decoración y en todo sentido, que se contraponían a la pobreza de sus vecindarios, de sus aceras o andenes, si a eso se le puede llamar así. Sí, mientras más caminaba, más notaba que la riqueza miraba, cara a cara, a la pobreza, y viceversa. Pero, tal vez, la palabra adecuada, en lugar de pobreza, sería más bien miseria. Aunque debo decirlo, se logran ver todos los niveles o condiciones económicas, se llegan a poder interpretar más o menos las castas, y, de una u otra forma, le viene a uno a la mente aquella expresión que siempre quise eliminar de mi vocabulario: los parias, los intocables. Pues sí, lamentablemente, sí existen. Pero, al lado de todo eso, que puede llegar a sonar negativo, ¡hay muchas más cosas positivas que negativas! ¡Más cosas admirables que objeto de crítica! Todo allí es para reflexionar. Nunca se siente el temor de ser atacado ni robado; no se ven los amigos de lo ajeno; ante tanta inequidad, nunca me lo hubiera imaginado, y no tengo conciencia de haberlo leído o escuchado: a esos seres humanos, por más que vivieran en la miseria, ¡siempre se les veía sonreír con dulzura y mucha amabilidad!

Después de los negocios y el trabajo ahí en esa capital, y estando en ese país, obligatoriamente tenía que ir a ver, con mis propios ojos, aunque suene redundante, algo más de esa inmensidad, como si fuera un turista tradicional.

Empecé por ir desde Nueva Delhi, en dirección hacia el sureste, con destino al Taj Mahal, en la ciudad de Agra, estado de Uttar Pradesh; creo no equivocarme al decir que es el mausoleo más famoso del mundo. Esta construcción del siglo XVII representa el eterno amor de un hombre (el emperador musulmán Shah Jahan) a su esposa preferida (Mumtaz Mahal), quien murió al dar a luz a su decimocuarto hijo. Cómo no admirar este edificio, conocido como el “palacio” más bello

del mundo, que no es palacio, sino mausoleo; construido, según dicen los expertos, con una magnífica combinación de lo mejor de las arquitecturas islámica, persa, india y turca. Como la religión que profesaba el emperador Shah Jahan prohíbe la representación de los humanos, la decoración consiste en la escritura de arabescos, de figuras y trazados geométricos, de diseños de hojas de algunas plantas. Su decoración hace resaltar las cantidades de incrustaciones en metales preciosos, así como en piedras preciosas, sobre el mármol (material predominante), absolutamente blanco y que siempre conserva su temperatura fresca, aunque se den las altísimas y acostumbradas temperaturas indias, y ello gracias a la calidad de dicha roca; y también sobre jade y cristales. Siendo este paraje considerado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, yo fui uno de los ocho millones de turistas que lo visitaron ese año. Por lo tanto, todos los habitantes de Agra idolatran a ese emperador, pues, hoy, y desde hace un buen tiempo atrás, el turismo es el primer renglón de su economía. No obstante esos ingresos, que deben ser bien interesantes, además de la gran riqueza, la extrema pobreza ahí también está presente.



Saliendo de Agra, en dirección hacia el occidente, le tocó el turno a la ciudad de Jaipur, en el estado de Rajastán. Conocida como la Ciudad Rosa de la India, cuenta con gran cantidad de palacios, residencias de los riquísimos marajás de la India, quienes han reclamado descender del dios Rama. El Palacio de los Vientos es uno de sus principales sellos para los turistas. Como cuando se construyó no existía el aire acondicionado, tiene ventanas por todas partes, haciendo que el viento circule, generando algo de temperatura fresca por las corrientes de aire que se cruzan en su interior, en aquella ciudad tan caliente y sofocante durante la mayoría de los meses del año. En el hall de ingreso de otro de los palacios cercanos, como ejemplo de opulencia, se encuentra, a lado y lado de la gran puerta, el par de floreros, jarrones o ánforas en pura plata maciza más grande del mundo; la circunferencia o cintura menor tiene más de un metro de diámetro. Para ir de un sitio a otro en esta ciudad, y conocer sus alrededores, los elefantes, y además los camellos, estuvieron a la orden del día. Guardadas las proporciones, eso me hizo pensar en las –recién leídas para esa época– excursiones del marajá de Kapurthala, adonde yo ya tenía ansias de llegar muy pronto.

Nueva Delhi, Agra y Jaipur, tres ciudades que conforman el Triángulo Dorado de la India. Para el desplazamiento entre estas tres ciudades, escogí como medio de transporte el tren, lo cual es muy usual allí, y además muy barato. Observé que en los extremos de cada vagón había baños para escoger, dependiendo del gusto del pasajero, que decían: “Estilo indio / Estilo occidental...”. Viajar en tren allí me pareció una de las mejores formas de interactuar con los locales. En efecto, la cordialidad de ellos es algo más que maravilloso. Son serviciales, atentos e inician conversación buscando cualquier pretexto. Estos vehículos, que nunca se desplazaron

con demasiada rapidez, me permitieron ver, en el trayecto por el campo, otra realidad similar a la que había visto en Nueva Delhi. En efecto, desde el momento en que se sale de una ciudad hasta cuando se llega a la otra, se observa, se constata, se siente lo indescriptible, lo inenarrable. Tanto es así que a algunas personas que llegan allá a hacer turismo les genera algo que se conoce como el “síndrome del choque cultural”. Aparentemente, esto no es una típica enfermedad; es más bien como una sensación grave de confusión y nerviosismo.

Décadas atrás, una persona conocida tuvo que ser recluida en dicho país, en una clínica especializada en esa afección, lo que a mí me pareció, en aquel momento, una verdadera exageración. Pero, hoy, después de lo que allí vi, lo entiendo. Se trata de miles y miles de personas viviendo sin hogar, sin techo, a lo largo y ancho del gran espacio descubierto, sin más abrigo que el firmamento. Bien acompañados, eso sí, de las respectivas vacas sagradas, los ratones, los cerdos y demás. Pero, a esos seres humanos, por más que vivieran en la absoluta miseria, ¡siempre se les veía sonreír con dulzura y mucha amabilidad!



Terminado este “*turismo convencional*”, y como siempre, como un imán, me ha atraído el hecho de recorrer los campos de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas; India no iba a ser la excepción para hacer la ruta de alguna indicación geográfica o denominación de origen. ¡Y este enorme país sí que sabe de eso! Por lo tanto, después del famoso Triángulo, tenía frente a mí todo un abanico de posibilidades, pero había que escoger solo una; no podía, evidentemente, ir de terruño en terruño: el tiempo es oro. Hay más de 300 indicaciones geográficas reconocidas en la India. Una de las más importantes denominaciones de origen indias, y más conocidas mundialmente, creo, es el té Darjeeling.

Pero, gracias a la lectura de *Pasión India*, debería ir a hacer una ruta cuyo terruño quedara lo más cerca posible (en donde también está la región de la indicación geográfica del Arroz Basmati) del reino de Anita Delgado y su esposo, el marajá de Kapurthala, cuyo nombre de pila era Jagatjit Singh Sahib Bahadur. (En algunos países de América Latina, en las últimas décadas del siglo XX, se solía escuchar, como símil, la siguiente expresión: “...este señor es casi tan rico como el marajá de Kapurthala...”). Como, después de la lectura del primer libro mencionado, esta ya era una de mis metas principales, me fui entonces al estado de Panyab, y particularmente a la ciudad de Kapurthala. No podía evitar imaginarme caminando por cada una de sus calles, alamedas y, obviamente, visitando el palacio del marajá. Preguntando aquí y allá, porque poca infraestructura turística había por esos lares de la India, encontré una gran estatua en bronce de un caballo montado por el famoso marajá. Estaba más bien en abandono, y el entorno no le hace mucho honor a aquel gran personaje. Tomé un triciclo de transporte público (tuk-tuk) y me condujo a las afueras de la ciudad, hasta cuando logré estar, nada más ni nada menos, que frente al gran palacio del marajá. Algo o

mucho de decepción... Ahora es una escuela de enseñanza para hijos de militares. Conocida como la Escuela Sainik, bastante deteriorada, aunque se alcanza a dejar entrever la riqueza de otrora... parece que el actual presupuesto de la ciudad no le permite, claro, conservar el lujo que tuvo hace un siglo, cuando era tan parecido al palacio de Versalles, en Francia. Pero no importa, sueño cumplido.

Ahí precisamente, como ya lo dije, muy cerca de Kapurthala, en el estado de Panyab, se encuentra uno de los principales orígenes del cultivo de la Indicación Geográfica del famoso Arroz Basmati. Para los locales, la expresión Basmati significa "la reina de las fragancias". En esta región, lo único que se ve en el campo son arrozales y más arrozales. El cultivo, la recolección, la trilla y la exportación de este cereal es la principal actividad económica. Desde allí, el Arroz Basmati llega a muchos continentes y es conocido como un arroz de gran calidad. Es una variedad de arroz que se caracteriza por ser de grano fino, con el doble de largo comparado con el normal, y con mucha fragancia y un sabor exquisito. Es el arroz ideal para los diabéticos, pues su índice glucémico es inferior al del arroz regular. A su vez, es superior y más rico en nutrientes que el regular. No contiene grasa, sodio ni gluten. Contiene los ocho aminoácidos que necesita el organismo, también hierro y selenio, entre muchas otras propiedades.

Pero no todo son maravillas, pues los cultivos se están viendo muy afectados, en las últimas décadas, por la contaminación ambiental, que de por sí en la India es ya un problema no grave, sino gravísimo. Al caminar por los campos, la visibilidad se ve impedida por algo que parece bruma, pero no, en realidad es smog. A unos doscientos o trescientos metros, ya empieza a dar dificultad ver el paisaje. Recuerdo muy bien que, en una carretera pequeña que unía a dos poblados llenos de cultivos de arroz, vi a la distancia un aviso publicitario de color

completamente negro. Me pregunté qué querría decir eso si era solo negro. Pero, cuando el vehículo se fue acercando, poco a poco, la cantidad de moscas que estaban pegadas en el aviso se alejaron y, en ese momento, sí pude ver lo que indicaba el cartel. ¡Qué lástima! Pero, al menos, los lugareños tienen clara la conciencia de ese gran problema y todos hacen lo que esté a su alcance para luchar contra ese flagelo. En ese momento de mi vida, tomé la clara conciencia de lo que significa, realmente, el concepto de la contaminación ambiental...



Muy cerca de Kapurthala está Amritsar, la ciudad sagrada de la religión monoteísta de los sijes, o sijs, la capital del sijismo. Para poder ingresar a esa ciudad santa, es obligatorio estar y caminar completamente descalzo y, además, tener plenamente cubierta la cabeza. Me explicaron entonces las opciones para cubrirla y escogí la de entrar a un almacén donde venden telas especiales para hacer turbantes (traje típico local); una vez los empleados de esa tienda decidieron qué color era el que “mejor me quedaba”, cortaron el rollo de tela, tomaron la franja cortada y empezaron a instalarla,

dando las vueltas necesarias, hasta que, finalmente, quedé hecho el turbante en mi cabeza. Debidamente ataviado, inicié la caminata y empecé por un sitio donde era necesario pasar y meter los pies en una especie de piscinita o lavapiés. Una vez “limpio”, y con turbante azul rey, entré a la ciudad santa, empecé la caminata hacia el centro religioso y me iba, poco a poco, mezclando con la muchedumbre que conformaba una gran peregrinación. Ausencia absoluta de turistas: aquello que vi en cantidades en el antes mencionado Triángulo de Oro de la India, aquí brillaba, definitivamente, por su ausencia. Yo podría decir que todos eran sijs, aunque puedo estar errado. La absoluta mayoría de las personas que profesan el sijismo, y que se encontraban rodeándome, eran de tez bien oscura, así como bien oscuros tenían los ojos. Mi color de piel, bien clara, y mis ojos, también claros, contrastaban tanto, aun dentro de mi turbante, que me sentí observado a lo largo de la peregrinación, aunque, preciso, nunca intimidado ni amenazado. Mis compañeros de procesión no pudieron evitar preguntarme si yo era sij, y, al dar mi respuesta, obviamente negativa, uno de ellos me preguntó si tenía autorización para seguir adelante. Entonces, al terminar de cruzar un gran puente dorado, me acerqué y entré a una pequeña oficina, donde me hicieron una muy amable entrevista y pusieron a mi lado un guía (o, digamos, simplemente acompañante, porque él solo hablaba su idioma local). Con él, caminé hasta que llegué al centro religioso más importante, conocido como el Templo Dorado (fastuoso y completamente recubierto en oro). Debido a la gran cantidad de peregrinos, subimos lenta, muy lentamente, unas escaleras que nos llevaron al último piso. Allí, todo era dorado, que contrastaba en decoración con el color rojo. El punto más importante, desde donde había una gran vista para los cuatro puntos cardinales, era un salón en el puro centro de este templo, y en la parte más alta se encontraba, debidamente controlado y venerado, un libro

enorme, como yo nunca había visto, de, aproximadamente, unos treinta centímetros de lomo, un metro de largo y unos ochenta centímetros de ancho. Estaba abierto más o menos en la mitad; es el texto original de la revelación transmitida por su Dios. Se trata del libro sagrado Guru Granth Sahib Ji.

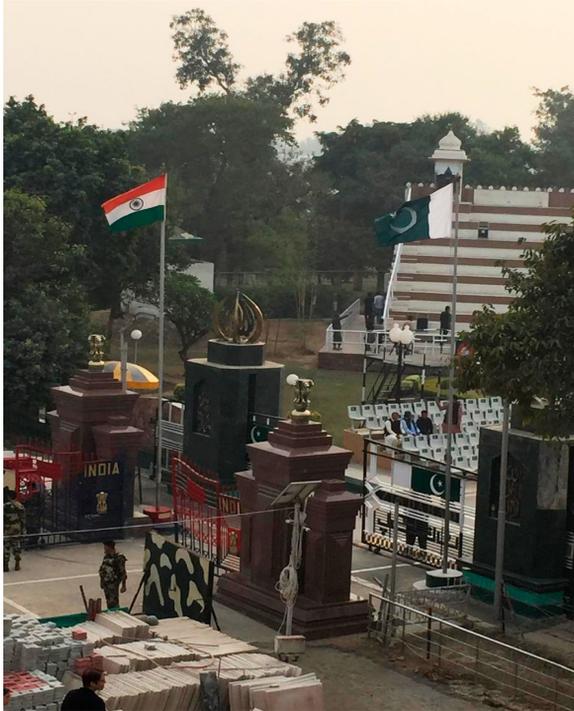
Esta religión, que solo tiene cinco siglos de existencia y unos veinticinco millones de seguidores, tiene, dentro de sus grandes pilares, la igualdad de todos los seres humanos (a todos los hombres se les añade el apellido Singh y a todas las mujeres el apellido Kaur, para probar “oficialmente” la igualdad) y la generosidad, acompañada de la caridad o ayuda a todos. Por esta razón, y ya en las afueras del Templo Dorado, pero todavía dentro de la ciudad santa, hay varios comedores comunales donde todos los feligreses colaboran en la obtención y preparación de alimentos; estos se cocinan en unas ollas gigantescas y le dan de comer a todo aquel que por allí se aparezca. Ahí estuve, después de apreciar los ritos en el Templo Dorado, y me dieron de comer de todo lo que había, que es comida vegetariana. No tuve que pagar nada, pues no se le recibe contraprestación económica a nadie. Siempre hay de comer para todo el que llegue, sea o no sij.

Sí, esta ciudad es también tristemente conocida por la gran Masacre de Amritsar, o Masacre de Jallianwala Bagh, del 13 de abril de 1919. Este lamentable hecho fue uno de los que más influyó en Mahatma Gandhi en su lucha por la independencia de la India del poder inglés.



Y, a solo unos kilómetros de Amritsar, se encuentra la frontera de la India con Pakistán, y hay algo muy interesante de ver, particularmente el cambio de guardia. Después de muchos controles por parte de las autoridades migratorias y del ejército indio, logré llegar a la frontera. Una frontera “caliente” por ser países que no tienen relaciones diplomáticas; son países enemigos; desde hace varias décadas, se disputan la región de Cachemira. Del lado de cada país, exactamente en la línea fronteriza, han construido una especie de estadios, con graderías, para que lleguen y se sienten sus ciudadanos a ver un espectáculo. Se trata de una parada militar que comienza todos los días en las horas de la tarde y, “casualmente”, a la misma hora, la inician los dos ejércitos que se enfrentan, simbólicamente, sin pasar la línea de la frontera. Literalmente,

se muestran los dientes: vienen desfilando soldados de cada lado y, cuando están cada uno frente a frente, se hacen señas de ataque, de odio y amenazas, símbolos no muy decentes que digamos... Del lado de cada país, hay una gran reja metálica muy alta; se encuentran separadas, yo diría que, por unos dos metros de tierra, franja que ninguno debe atreverse a pisar... El público asistente lanza arengas, motivando a sus propios soldados a que ofendan, insulten o amenacen, cada vez más, al soldado del otro lado (o, al menos, eso fue lo que me imaginé que sucedía, pues, para mí, era imposible entender el idioma panyabí).



Vale mucho, mucho la pena conocer la India, país que me permitió ver, de cerca, no solo paisajes extraordinarios, sino también costumbres admirables, hechos completamente

diferentes a los de mi vida diaria. Sin duda, lo más enriquecedor que me dejó fue ver que una gran nación, que, no obstante, con tantísimos problemas, tiene una población que, en su mayoría, vive, transmite y siente lo que es la felicidad, el amor, la trascendencia, los valores, la meditación, y a tan alto, altísimo nivel, que, de regreso, compartí todo lo maravilloso que vi con mi hijo mayor. Tanto se animó él, que, al año siguiente, se fue a la India, a una región cerca del Himalaya, a hacer un curso de meditación yoga, y allí conoció a una muy linda dama europea, que iba con una finalidad similar. Ella es ahora, nada más ni nada menos, que la mamá de mi bella y amada nieta portuguesa. ¡Espero que también a esta familia siempre se le vea sonreír con dulzura y mucha amabilidad!

OXBRIDGE. ABRIL DE 2017

Durante las últimas décadas del siglo XX, descubrí que viajar, conocer sitios muy específicos, fundamentalmente en la profundidad de los campos, para conocer la cultura y las costumbres de sus habitantes, así como sus productos insignia, en los diferentes puntos cardinales, se me estaba convirtiendo en una pasión; en aquella época, también descubrí que se hacían rutas de denominaciones de origen, o de indicaciones geográficas, y todas ellas en torno de un terruño, y ahí caí.

Empecé a buscar en algunas latitudes dónde podría encontrar sitios geográficos específicos que tuvieran características especiales; en varios continentes, encontré muchos. También busqué a ver qué encontraba en Estados Unidos y me di cuenta de que, tal vez, por ahí no había exactamente eso que yo buscaba. De todas formas, ¿cómo entender que en semejante país eso no fuera posible? No me di por vencido. Me fui enfocando en las regiones donde, en mi entender, se hubiera recibido mucha influencia de la cultura y de la tradición de la Gran Bretaña.

Traté de hacer un parangón entre el Reino Unido y Estados Unidos. Identifiqué que Cambridge (o “puente del río Cam”, según su traducción del inglés, su idioma de origen) es una ciudad de la Gran Bretaña, del condado de Cambridgeshire, que deriva la notoriedad gracias a su universidad. Que Oxford no se queda atrás. También ciudad británica y universitaria. Capital del condado de Oxfordshire. Ambas, cerca de Londres, siguen siendo hoy en día, y durante algo así como mil años, símbolo universal de la educación de calidad y de alto nivel.

Encontré que el nombre Cambridge había cruzado el Atlántico; de hecho, se fundó otro Cambridge en el condado de Middlesex, en el estado de Massachusetts, en Estados Unidos de América.

Esta ciudad, que adoptó su nombre del país europeo, fue la cuna del nacimiento de dos de las más grandes e importantes universidades de Estados Unidos. Imposible negar la gran influencia que transmitió Inglaterra a Estados Unidos, y este es, simplemente, un pequeñísimo detalle.

Entonces, en los albores del siglo XXI, con mi familia y un amigo de infancia y su familia, nos fuimos a comprobar si en el estado de Massachusetts, que para nosotros significaba algo así como lo máximo en tradición, cultura, modales, el clan Kennedy, Boston, la ciudad de la intelectualidad y de la excelencia, demostrada en las universidades bien conocidas, como Harvard y el Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT, por sus siglas en inglés), había algo de lo que buscaba. Antes de estas indagaciones, hubiera jurado que eran de Boston, pero solo allí me di cuenta de que las mencionadas universidades no eran de Boston, sino que estaban, precisamente, en la ciudad de Cambridge, la cual había “importado” su nombre directamente de Inglaterra.

Pues bien, llegamos a Boston. Una vez instalados en el hotel, mi hijo mayor pidió que, primero que todo, lo lleváramos a comer algo al Cheers Beacon Hill. Abriendo mis ojos, pregunté de qué se trataba. Todos me miraron con cara de: “No pregunte lo que no toca...”. Una breve explicación fue suficiente. Parece que le gustaba la serie Cheers. Una vez en ese sitio, y sentados a la mesa, de una fue pidiendo su fish and chips; plato más británico, difícil de encontrar. Todos disfrutamos de ese sitio, verdaderamente icónico, conocido internacionalmente por la fachada de su edificio, que se veía en la serie televisiva Cheers, programa de la NBC. En la tarde, y era también obligatorio, nos fuimos al Fenway Park, el famoso campo de béisbol que se encuentra en la calle Jersey; es el estadio del equipo de los Medias Rojas de Boston. Nos recorrimos todo este sector deportivo de la ciudad, donde mi hijo menor seguía, confiado

y a pie juntillas, los pasos y el liderazgo de su hermano mayor. Los dos, y también los hijos de mi amigo compañero de viaje, quedaron felices y lo disfrutaron como nadie. Evidentemente, no se conformaron con hacer el paseo por las instalaciones, sino que, además, tuvimos que regalarles varios de los productos con que tanto el estadio como el equipo promueven su imagen: gorras, medias... (merchandising al 100 %), aunque nunca, por cierto, recuerdo que mis hijos hayan jugado al béisbol.

Yo también tenía derecho a tener mis gustos y, por lo tanto, al otro día, les pedí que cruzáramos el río Charles, pues, del otro lado, se encontraban las universidades Harvard y MIT, en la “nueva Cambridge”. Tomamos la ruta del autobús que, del centro histórico de Boston, nos llevó hasta la avenida Massachusetts; descendimos en el cruce con la calle Harvard y, de allí, nos fuimos a descubrir el campus y los edificios emblemáticos de la Universidad de Harvard. En ese momento, sentí una indescriptible emoción. ¡Estaba en Harvard, sí, en Harvard! Una de las universidades más emblemáticas e importantes del mundo, aunque solo de paseo...

De repente, vimos un gran grupo de personas que salían haciendo mucho griterío, bullicio y con gran alborozo. Al mirarlos bien, nos dimos cuenta de que estaban saliendo, ni más ni menos, de las ceremonias de graduación. Los que fueron estudiantes en sus aulas, en ese momento, estaban vestidos con sus atuendos característicos de los diplomados o graduados, con toga, birrete y su respectiva borla, anunciando la solemnidad de la ocasión.

Y no es para menos; graduarse de tal claustro académico es para celebrarlo. Muchos de esos graduados lanzaban, al tiempo y al aire, sus birretes. Las respectivas familias acompañaban a la mayoría, aunque muchos de ellos provenían

de lejanos y diferentes continentes. La moda no incomoda. Los extraordinarios y coloridos atuendos que lucían los familiares de los graduandos nos permitían, más o menos, identificar el origen de cada uno. Vimos abrazos, felicitaciones, jolgorio por doquier. Poses, fotos y sonrisas. Nos transmitieron su alegría y nosotros terminamos también felicitando a algunos dentro de esta muchedumbre. Ese sentimiento contagia. Lo máximo haber estado ahí en ese preciso instante de finales de un mes de mayo. La vida, así como a los graduados, a nosotros también nos premió.

Salimos de allí camino hacia el MIT y, de pura verdad, sin buscarlo, la Librería de Harvard (Harvard Book Store) se nos atravesó en el camino; no permití que siguiéramos de largo sin detenernos allí. Mi amigo de infancia, con paciencia, entendía que esos sitios me jalaban. El peso de los libros solo lo noté al tratar de organizarlos en nuestras maletas, para el regreso en el avión a Colombia... y, sobre todo, al pagar el exceso de equipaje.

Finalmente, llegamos al MIT. La situación era similar a lo que habíamos visto en la universidad anterior: ¡increíble! También había ceremonias de graduación; difícil describir algo diferente; ¡bis!

Pasó una década y volví a Boston, nuevamente en mayo; pero, en esa oportunidad, a trabajar en un congreso de profesionales, como líder de un grupo de abogados jóvenes. Al terminar muy exitosamente nuestras labores, y a título de agradecimiento, los llevé (dándomelas de guía) a que hiciéramos un pequeño tour por las universidades de Cambridge. Y qué sorpresa, pues, además, y por pura coincidencia, ese día también había ceremonias de graduación. Luego de vivir esa experiencia, me dijeron, en repetidas ocasiones y con emoción: *“Gracias, muchas gracias por traernos a ver esto en un día tan especial”*.

Lo pasamos muy bien, y, antes de pasar a la caja de la Librería de Harvard, les dije que no exageraran en las compras, porque el regalo de la “Ruta de las Universidades” no incluía el pago del exceso de equipaje para el regreso a Bogotá.

Una década más tarde, nuevamente en un mes de mayo, fui a trabajar a Londres, a tener reuniones con empresas vinculadas a la Cámara de Comercio Internacional. Como mi hijo mayor, por esos días, trabajaba en París, él y yo habíamos solicitado unos días de vacaciones (él, en el restaurante donde trabajaba como chef-sumiller y yo, en la firma de abogados) para poder compartir tiempo y conocer algo nuevo en Inglaterra. De común acuerdo, entre los dos, decidimos ir primero a Cambridge y luego a Oxford. Él vino a encontrarse conmigo en Londres. Al bajarse del famoso tren Eurostar, que le permitió venir de París pasando por un túnel debajo del canal de la Mancha, en la estación London St. Pancras International, alquiló el carro para irnos de paseo. Me vino a buscar al hotel e iniciamos el periplo padre e hijo. Él condujo; no insistí en lo contrario, pues tenía cero interés en aprender a manejar por la izquierda... Muy pronto, estábamos atravesando los legendarios paisajes ingleses, la típica y soñada imagen bucólica. La naturaleza, diseñada, por supuesto, principalmente por el Creador, y luego perfilada de acuerdo con el estilo de los nobles antepasados británicos.

Una vez en Cambridge, nos dirigimos a conocer el río que le dio su nombre. Luego, directo a la universidad local. Todo tan organizado, todo casi perfecto, calmado; el clima, fresco sin llegar a ser muy frío. A medida que nos acercábamos, fuimos viendo mucha gente que salía a los impecables jardines. Inmediatamente, y al mismo tiempo, nos miramos a los ojos. Con ese contacto visual, nos dijimos, sin decírnoslo, que era un déjà vu de hace unos veinte años. Solo en ese momento, me

vi “obligado” a contarle a mi hijo lo que había vivido con mis colegas jóvenes en Harvard y el MIT. Volvimos a regocijarnos con la experiencia de ver, nuevamente, a los recién graduados con toga, birrete y su respectiva borla. De nuevo, la vida nos premió al ver y compartir el sentimiento de felicidad de quienes se graduaban.



Un poco más tarde, salimos a buscar dónde tomarnos un té de buena calidad y a la mejor usanza inglesa. En el momento de estacionar el carro, y en la maniobra de moverlo hacia adelante y hacia atrás en varias oportunidades, en una reversa, impactamos a un joven inglés. Él, rubio, pelirrojo y con pecas, desde su bicicleta, cayó al piso. De inmediato, pregunté si habíamos pagado todos los seguros necesarios. La respuesta de mi hijo fue afirmativa; qué alivio, pero la preocupación era muy grande. En unos cuantos segundos, los dos ya estábamos auxiliando al joven caído, preguntándole si estaba bien y ofreciéndole las disculpas respectivas. Pero qué sorpresa al escucharlo diciéndonos, insistentemente y con vehemencia: “I’m sorry, I’m really sorry”. No lo podíamos creer y le decíamos que éramos nosotros los que lo lamentábamos, pero él insistía en disculparse por su torpeza. ¡Dios es grande! La sacamos barata. Se fue yendo, muy avergonzado, conduciendo su bicicleta.

Salimos camino a Oxford. Llegamos a su famosísima

universidad y, aunque parezca mentira, allí también lo mismo: ceremonias de graduación. Si alguien buscara un experto en la materia... Igualmente, gozamos intensamente esta nueva experiencia. Ya estamos en capacidad de opinar al respecto.



Tanto en Cambridge como en Oxford las fachadas de los clásicos edificios, por todas partes estaban repletas de banderines, bufandas, camisetas, mugs, platos, carritos de colección y demás, con la inscripción, en cada uno de ellos, del nombre de estos claustros universitarios. Todo eso se convirtió en parte del paisaje.

Iniciando el regreso, buscamos la calle que nos permitiera salir de Oxford en dirección al aeropuerto de Londres y poder regresar a Bogotá para luego devolver el carro tomado en alquiler. En algún momento, le comenté a mi hijo que algo me decía que íbamos violando la vía, o, mejor dicho, íbamos en dirección contraria a la permitida. Pero, realmente, no logramos verificar si era cierto o no. Un mes después de haber regresado a casa, recibimos la notificación de la multa, por un

alto monto, de una cifra que había sido tasada originalmente en libras esterlinas. Por el alto monto de la mencionada sanción pecuniaria, recordé que no solo los equipos deportivos tienen que echar mano del merchandising; las universidades de prestigio y renombre también. De lado y lado del Atlántico, se viene usando esta estrategia comercial como una herramienta importante con el fin de ayudarse a mantener en un alto nivel sus estados financieros.

Sin proponérmelo, pasaron tres décadas diferentes que me llevaron a presenciar la alegría de los luminosos y florecidos días de finales de los meses de mayo en bellos jardines, de lado y lado del Atlántico, en las famosas universidades de Cambridge, Oxford, Harvard y el MIT, en sus respectivos días de graduaciones. Al igual que sus edificios emblemáticos, los campus, la moda de los trajes típicos de toga, birrete y sus respectivas borlas permanecieron iguales. No se vio la evolución de la moda, sino en los acompañantes.

A falta de poder hacer una ruta de indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Estados Unidos, tal vez debido a la ausencia de protección de esta figura jurídica en dicho país, valió mucho la pena haber hecho, en varias oportunidades, la "Ruta de las Universidades". Me queda bien claro que las costumbres del Reino Unido influyeron en los Estados Unidos, en muchísimos aspectos, pero no en todos. Uno muy particular, y que es una de mis pasiones, fue el tema de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen, no obstante teniendo muchas, muy famosas y protegidas, como Scotch Whisky, Welsh Lamb, Buxton Blue Cheese, por solo mencionar algunas. Rodaría tinta si pretendiera descifrar y describir las razones por las cuales aquí se quedó corta la Madre Patria.

BRESSE ¡MÁS QUE UN POLLO! MARZO DE 2022

En Francia existe un pollo, que no solo logró obtener el reconocimiento como denominación de origen protegida, sino que también ha tenido el privilegio de llegar a deleitar los paladares de los invitados, de cada año, en la Cena de Navidad del Palacio del Eliseo, en París.

A comienzos del siglo XXI, en un país latinoamericano, un empresario solicitó el registro de la marca "*Bourg en Bresse France*" para proteger artículos de relojería. Por tal razón, el instituto público francés (INAO) encargado de proteger sus denominaciones de origen en el mundo, me recomendó ante la Alcaldía de Bourg en Bresse, para que presentara demanda de oposición contra dicha solicitud. Para esto, necesitaba saber de qué me estaban hablando pues no estaba entendiendo nada. Tuve que comprender quién quería demandar a quién, y por qué, y para ello fue necesario adentrarme en todas las características particulares de la denominación de origen "*Poulet de Bresse*" o "*Pollo de Bresse*".

Pues sí, Bourg en Bresse es un municipio del centro-oriente francés, capital del Departamento de Ain, que hace parte de la región Auvernia-Ródano-Alpes, a doscientos cuarenta metros sobre el nivel del mar, con una superficie de veintitrés kilómetros cuadrados y una población de aproximadamente cuarenta mil habitantes. Es conocido por la cría de pollos de gran calidad, con altísimos controles de técnicos, particularidades en la selección de las aves, su crianza, y hasta el proceso de sacrificio. Después de mucho trabajo, ante las respectivas autoridades de propiedad industrial, se logró probar que aquel empresario conocía muy bien el área geográfica de ese municipio, y que de alguna forma, copiando su nombre, simplemente buscaba beneficiarse, injustificadamente, de la reputación del nombre oficial de la

ciudad, y de esta denominación de origen, para identificar sus artículos de relojería. Al ganar ese caso me prometí que algún día tendría que conocer el terruño de esa denominación de origen.



Así fue cómo, terminando el primer trimestre de 2022, por motivos de trabajo, tuve que pasar, más o menos cerca de este sitio, y con un fin de semana libre recordé esa promesa que me había hecho hacía algunos años. Intenté contratar una visita de forma anticipada para hacer adecuadamente la Ruta de la Denominación de Origen “Pollo de Bresse”, pero no fue posible. A pesar de que parecía no ser el mejor momento del año para hacer dicho recorrido, en forma obstinada tomé un tren hasta la zona y llegué a la Oficina de Turismo. Por la forma en la que me miraron cuando dije cuáles eran mis intenciones en ese viaje, tal vez me debería haber devuelto, pero la persona de dicha oficina, de la mejor buena voluntad,

hizo varias llamadas telefónicas y por fin logró organizarme un tour improvisado para mí... "Señor vaya a las dos en punto de la tarde, a la Avenida Maginot y se para al frente de la plaza de mercado, al lado del bar. Allí pasará un taxi que lo llevará a una finca donde hay uno de los buenos criaderos de nuestros pollos". Obedecí. Con algo de dudas llegué al sitio, unos minutos antes de la hora indicada. Me senté ahí al lado, en la silla del paradero de buses. Y al estilo del mejor reloj suizo, apareció el taxista, quien antes de invitarme a subir me dijo: el servicio vale 1.50 Euros, me debe pagar por anticipado en efectivo y ponerse el tapabocas. De nuevo obedecí.



Iniciamos el viaje alejándonos de la ciudad y empecé a disfrutar del paisaje, ligeramente ondulado, con pastos de diferentes tonalidades de verde y árboles de variedades exóticas para mis ojos, dispersos en las bajas colinas. El

brillante sol de comienzos de primavera no calentaba mucho. Ya en el verdadero campo, de pronto el taxista dice: Llegamos. Yo pregunto *¿a dónde?* Me contesta: *A donde usted quería venir, ya se puede bajar.* Lo único que veían mis ojos era verde por todos lados y por tanto le insistí, *¿Dónde está mi destino? ¿En el medio de la nada?* Su respuesta fue que lo contrataron para dejarme ahí y he cumplido. Se puede bajar. Que tenga buena tarde. Al bajarme del taxi, me encontré en una "Y" (tres esquinas). Eran las 2:20 pm. Sin idea muy clara del norte o el sur, ni para qué pensar en oriente ni occidente. Ahí habían tres avisos que indicaban para un lado Route du Bois D'Amont, para el otro Condeissiat y el último Trois Fontaines. Las tres opciones me daban igual, así que simplemente tomé el camino que se me ocurrió y caminé unos trescientos, o quizás quinientos metros. De pronto oí el ladrido de un perro, lo cual me hizo pensar que por ahí habría de pronto alguna casa o finca y me acerqué. En efecto, divisé una casa, establos y varios carros estacionados en medio de esas construcciones. Al llegar a la gran casa las puertas estaban bien abiertas y dije *¡Bonjour!* Nadie contestó. No traté de entrar a la casa sin permiso, por eso le di la vuelta y ahí estaba el perro, que no era bravo, por cierto, y también estaba la gente. Toda una familia almorzando al aire libre aprovechando el día soleado. Ellos se estaban preguntando por qué el perro ladraba si ellos no habían visto ni sentido entrar ningún carro. Pero yo había llegado a pie. Todos abrieron los ojos al mirarme acercarse a ellos y volví a decir *¡Bonjour!* Les dije mi nombre y que ahí llegaba porque de la Oficina de Turismo me habían mandado aquí... En ese momento me dije: *estoy en el lugar equivocado.*

Me preguntaron qué necesitaba y les dije, más o menos, que venía, sin ser invitado, a hacer la Ruta de la Denominación de Origen "*Pollo de Bresse*". Me dieron la bienvenida y me invitaron a sentarme y a almorzar con ellos el famoso *Poulet*

de Bresse (Pollo de Bresse). Dominique, y su esposa Christèle, me acogieron muy bien, sin saber quién era yo. Estaban con uno de sus hijos, que había invitado a almorzar un grupo de amigos. Había una gran bandeja llena de pollos a la barbacoa y cuando tomé y mordí el primer muslo de ese pollo sentí que valía la pena haber hecho el viaje. El aroma, el sabor, la textura, la tersura de la carne, la forma en que se deshacía en mi paladar... *¡un sueño hecho realidad!* Cero decepción. Y además acompañado de un buen vino de la región (luego me referiré a este vino); *¡qué maridaje!*



Y empieza una conversación agradable y llena de curiosidades. Realmente, ¿Qué hace un abogado colombiano por aquí? Más o menos expliqué y transmití mi pasión por las indicaciones geográficas y lo que hacía protegiéndolas en mi región y que tenía algunos clientes franceses con quienes trabajaba

en esos temas, cuando de pronto, Christèle me pregunta si, por casualidad, uno de los clientes era ese instituto público francés encargado de proteger sus denominaciones de origen en el mundo y mi respuesta fue afirmativa. *¡No puede ser!* Ella me interpeló diciendo que trabajaba para el INAO. Me preguntó quién era mi contacto allí y le dije que Marie. Me contestó que trabajaban juntas... de inmediato le escribí un WhatsApp a Marie y le dije estoy en Bourg en Bresse en casa de tu amiga. De inmediato me contestó: *¿Pero qué haces ahí Jorge?* Esto requirió otra explicación... Definitivamente, el mundo es un pañuelo. Creo que solo en ese momento la familia se tranquilizó con mi presencia irruptora.

Dominique empieza a contarme acerca de toda la tradición familiar y de las varias generaciones por las que se ha transmitido el amor, la ciencia, la profesión y la pasión por la industria avícola de la región, así como todo el rigor para tener, y mantener, los pollos de la mejor calidad en el mundo.

Luego le pidió a su hijo el favor de que me llevara a recorrer los diferentes campos, los galpones, los sitios de alimentación y demás, hasta llegar el sitio del sacrificio, del pollo para la venta final al público. ¡Qué orgullo tiene ese chico, de tan solo 22 años, por la industria familiar, y regional, transmitida de generación en generación!



Caminando, literalmente sobre el terruño, allí vi el pollo, con su plumaje blanco, sus patas azules (sí, azules) delgadas y lisas y su cresta de color rojo intenso; los mismos colores de la bandera francesa: azul, blanco y rojo.

Es la única gallinácea reconocida con denominación de origen en el mundo. Estas aves, de vuelo bajo, deben su calidad a la excelencia de su cría, al saber hacer que reposa en la tradición y al amor por el trabajo bien hecho. Durante los primeros treinta y cinco días los pollitos están en "cunitas" especiales. Con posterioridad salen a conocer la libertad y se pasean por la hierba, durante mínimo nueve semanas, en donde necesariamente cada uno tiene que tener un mínimo de diez metros cuadrados. Allí me di cuenta cómo este animal muy inquieto (hiperactividad que está en sus genes) necesita correr al aire libre (en la región delimitada de Bresse y en ninguna otra), necesita escarbar y picotear la tierra para encontrar lo que le gusta, gusanitos, larvas, lombrices, vegetales, minerales. Además de lo que encuentra naturalmente en la tierra, se le suministra manualmente trigo, maíz, cuajada, suero y agua. Esto es lo único permitido por el pliego de condiciones, aprobado oficialmente, rigor que todos los criadores deben seguir a pie de la letra para evitar ser sancionados.



Luego pasan al matadero donde se practica un método que elimina cualquier posibilidad de sufrimiento, y, una vez preparado, se envuelve en una tela vegetal cosida con aguja e hilo que deja al animal y sus presas bien, bien apretadas entre sí. Esta presión hace que la grasa penetre los músculos y permite que la carne quede veteada, suave y jugosa. Después de cuarenta y ocho horas ya las grasas se han integrado con toda la carne.

Cada productor finaliza el proceso marcando todos sus pollos, con su propia indicación de identidad, con una especie de anillo que va pegado a la pata de cada animal. Los consumidores saben quién los produjo, cuándo y dónde.

La primera mención de esta gallinácea data del año 1591, en un documento que menciona que los ciudadanos de Bourgen-Bresse le ofrecieron un par de docenas de aves al marqués de Treffort por haber dirigido a las tropas de Saboya.

En la actualidad, y desde hace más de un siglo, se celebra el concurso llamado "*La Gloriosa de Bresse*", en donde cada año, en diciembre, un jurado calificador concede el Premio a la Excelencia al mejor Pollo de Bresse del año.

Terminado el periplo por esa granja, sin la puesta del sol todavía, gracias a la estación del año, que hace las tardes un poco más largas, debía regresar a la ciudad pues sabía que otro taxi me vendría a buscar "al mismo sitio en que me había dejado el anterior..." Ya no tenía preocupación en cuanto al regreso porque recordaba que había visto varios automóviles estacionados y me imaginaba que alguno me podría devolver a la ciudad. No obstante, me despedí de todos, y como convenido con la Oficina de Turismo, volví al sitio y esperé el otro taxi, que, inexplicablemente me dejó subir sin tapabocas y sin pagar por anticipado, pero, al llegar al hotel me dijo son 32 Euros.



En la noche, ya en la ciudad, encuentro una gran variedad de restaurantes; tenía para escoger. Me decidí por La Brasserie Place Bernard y el plato que más me sedujo: Poulet de Bresse au Vin Jaune et aux morilles. Recomendado!!! Y como lo prometido es deuda, ahora le toca al vino: Un alto porcentaje de los profesionales que trabajamos en temas de propiedad intelectual conocemos denominaciones de origen, y muy famosas, como por ejemplo: Champagne, Tequila, Bourgogne...; todas ellas, bebidas con algún contenido de alcohol. No obstante, muy cerca del terruño de Bourg en Bresse hay otras denominaciones de origen, de altísima calidad, tal vez menos conocidas en el ámbito internacional,

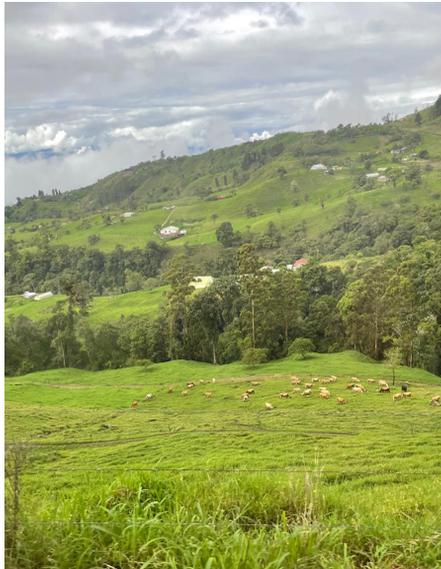
como por ejemplo el Vin Jaune du Jura (sí, un vino amarillo de la región del Jura), que produce un maridaje excelente al degustar la Volaille De Bresse. El vin jaune es un vino blanco de la variedad savagnin, que madura durante seis años y tres meses en barrica y tiene un color amarillo que le da el nombre y su gusto es muy particular y definido principalmente por nueces.

Ahora ya puedo imaginar qué habrá en la mesa, del recién reelegido, Presidente Emmanuel Macron y su esposa Brigitte, en la próxima Cena de Navidad, en el Palacio del Eliseo.

EL SIGNIFICADO VÓLCANICO DE TURRIALBA. JUNIO DE 2022

Algunos miembros de ASIPI, fuimos seducidos para hacer la Ruta de la Denominación de Origen Queso Turrialba, a comienzos de junio 2022, después de haber asistido al Seminario realizado en Los Sueños, Costa Rica.

Para algunas personas la palabra *TURRIALBA* puede estar exenta de todo significado; sin embargo, al aproximarse a Centro América, particularmente a Costa Rica, esta expresión empieza a tener una gran importancia como el primer distrito, y la ciudad cabecera del cantón homónimo. Tierras que se encuentran en las faldas del volcán Turrialba, que se erige como el gran símbolo geográfico de donde se divisan, levemente las varias cadenas montañosas, con alturas que se superponen como en escalas, una después de la otra, sino también el litoral Atlántico, con los azules que caracterizan el Caribe.



Con aproximadamente treinta mil habitantes, unos cincuenta y siete kilómetros cuadrados y por encima de los setecientos metros de altitud, Turrialba ya va teniendo, poco a poco la idea de un queso tierno, fresco, de consistencia semidura, de color que va desde el blanco latinoamericano cremoso, hasta el amarillo cremoso, con aroma suave, hecho gracias a los métodos tradicionales que mantienen el sabor, el aroma y las características propias de la leche de vaca del terruño costarricense de Turrialba donde nace lo que hoy se conoce como la Denominación de Origen Queso de Turrialba. Entre los líderes más sobresalientes, por su labor titánica, se encuentran los señores Rolando Pacheco, veterano Maestro Quesero, conocido con cariño como el *"Quesero Loco"* y Vinicio Araya, joven conocido como el *"Burumbun de las denominaciones de origen."*

La magia comienza, según nos contó el Quesero Loco, cuando a comienzos del siglo pasado llegaron, como inmigrantes, varios integrantes de la familia Vargas, de la Región de La Mancha, España, y como buenos queseros allá en su tierra de origen, pronto identificaron, por estos lares, las bondades de la mezcla de los pastos kykuyo y estrella, las tierras eminentemente volcánicas y bendecidas por la pluviosidad local (se dice que en este microclima hay tres estaciones, y en todas llueve...). A lo anterior le trajeron a pastar las razas vacunas Guernsey y Jersey.

Esta tradición, ese saber hacer muy particular, que se ha venido transmitiendo como una herencia, de generación en generación, y que tiene un resultado que tuvimos el placer de degustar, va acompañado de la conciencia de lo que debe mantenerse para el progreso y beneficio de la comunidad, como pudimos escucharlo del propio Burumbun. Un valor agregado para los consumidores al preferir el queso con esta denominación frente a los que no la tienen. Es ahí cuando

los profesionales de propiedad industrial nos enriquecemos, aprendiendo, in situ, de los propios campesinos que laboran día a día, sin descanso, al ver que van teniendo una mejor calidad de vida en su propio terruño.



LA CERÁMICA DEL CARMEN DE VIBORAL. DICIEMBRE DE 2022

La Cerámica de Carmen de Viboral, y el Café de Colombia, para mis amigos, amantes de las aventuras en los campos de las denominaciones de origen.



Quienes han compartido conmigo, saben que una de mis grandes pasiones es el conocimiento. En este ámbito, explorar los terruños o “*terroirs*” de denominaciones de origen, acompañado de colegas y amigos, es de las experiencias más gratificantes que conozco. Por eso, a comienzos de diciembre del 2022, un grupo de amigos, colegas y yo, a quienes nos une el ejercicio de nuestras profesiones, alrededor de la propiedad intelectual, nos dimos cita, en esta oportunidad, en la ciudad de Medellín. Después de varios agitados días de muchas conferencias, actividades y encuentros, ahora conocidos

como “*networking*”, nos merecimos alejarnos de ese bullicio, y de la vida citadina de los grandes hoteles y de los centros de convenciones y comerciales, para irnos a disfrutar de los encantos que tienen los pequeños pueblos, y, el campo en general.

En un par de horas de viaje por carretera, llegamos a la población de Carmen de Viboral, bien conocida en Colombia, y ahora, poco a poco, en el exterior, gracias a la bondad de su arcilla y de la mano de obra de sus pobladores.

Un hotel de ciudad pequeña, acogedor, pero con las comodidades necesarias, nos dio la bienvenida, y después de instalarnos nos vinieron a buscar unas señoras, matronas de la región, entre ellas la señora Olimpia Pabón, que con su sonoro acento paisa característico, y su don de gentes, pronto nos hicieron sentir, no solo como lugareños sino también, como “*gente importante*”. Claro, nos llevaron al Centro cultural (epicentro de las grandes actividades locales) a donde llegaron a saludarnos “oficialmente” varias personalidades, incluyendo el alcalde, elegido popularmente, por medio del voto.

Nos hicieron un recuento de su historia y de cómo, desde hace casi un siglo, vienen elaborando un tipo de cerámica tan extraordinaria, y completamente hecha a mano, que lograron que las autoridades colombianas la reconocieran como una denominación de origen.



La extracción, y recolección de la arcilla que está presente en su terruño, perfectamente delimitado, da inicio a todo un proceso muy particular. En varios talleres artesanales que allí se encuentran, manos laboriosas van dando un tratamiento y una transformación a esta materia prima, con la adición de algunos productos naturales, también locales, y pasando por tornos, contruidos manualmente, se va, poco a poco, perfilando un producto que luego se convierte en objetos domésticos, principalmente vajillas y utensilios similares, que luego pasan por manos prodigiosas con diseños muy particulares, exclusivos de la región, los cuales le dan la característica única a la cerámica, que después de tenerlos en los hornos por un determinado tiempo, se convierten, sea en un plato, una bandeja, un pocillo, o algo más.



Al terminar de ver los procesos tuvimos la ocasión de visitar varias tiendas donde admiramos ese maravilloso colorido que dan ganas de comprar las vajillas completas; y vaya que algunas de las señoras que hicieron la Ruta de esta denominación de origen lo hicieron...

Adicional a lo anterior, hay que mencionar, no solo el orgullo de la gente por su producto, sino también, la decisión de los pobladores por la adopción del concepto de la asociatividad. Están convencidos que la unión hace la fuerza y que deben dejar los egos a un lado para pensar siempre en el bien de la comunidad local en general. Y gracias a esto se puede notar que en el pueblo, sus moradores han adquirido una mejor calidad de vida.

!Cómo no admirar este empuje de su gente! Sus ganas de trabajar, y de hacer bien las cosas, les ha merecido tal reconocimiento.



Ya al caer la noche, y después de un merecido descanso, salimos a conocer la “vida nocturna” del Carmen de Viboral. Tuvimos la suerte de estar durante los días en los cuales celebraban sus fiestas locales tradicionales y por eso allí, en la plaza principal, nos hallamos con orquestas y ventas de comida típica. La cara de sorpresa, admiración y felicidad que tenían mis compañeros y compañeras de viaje al poder compartir la alegría que se le salía por los poros a esta gente lugareña, será difícil de olvidar. Qué bueno haber puesto un granito de arena para este goce.

A la mañana siguiente, después de un desayuno con arepa paisa incluida, a seguir disfrutando, pero ahora con un tema completamente diferente: El Café de Colombia, visita a una hacienda cafetera. Por una carretera pequeña, salimos hacia el campo pero no muy lejos de Medellín y llegamos al segundo destino. Una finca de verdad, con olor montañero, como debe ser. Habitada por auténticos campesinos; una casa típica, construida a comienzos del siglo XX y perfectamente conservada. La cama de los tatarabuelos en perfecto estado de conservación, con todos los utensilios de la época. La

tradicción se ha mantenido de generación en generación, y ésta es, simplemente, una hacienda más, dentro de las aproximadamente quinientas treinta mil fincas cafeteras que tiene mi país.

Qué buena experiencia ver a las abogadas y abogados untados de tierra hasta la coronilla, subiendo por senderos bien escarpados y empinados, recogiendo café, como si fueran auténticos *chapoleras* y *chapoleros* (nombre que se da a los que recogen manualmente el café). Porque una de las características que le dan la gran calidad a ese café es, precisamente, coger con las manos, grano a grano, cada fruto del café. Y aprendieron que se debe arrancar de la planta solamente los que están bien rojos, o rojos oscuros; y tenían que tener mucho cuidado, porque los errores al desprender un fruto no suficientemente maduro, es causa de la disminución de florecencia para la próxima cosecha. Luego nos calificaron la labor; algunos lo hicieron muy bien...

El paso siguiente fue presenciar el "*beneficio*" de café, que es el proceso de lavado, despulpado secado y demás. Todo esto con técnicas muy específicas y transmitidas, de generación en generación, tal como lo exige el reglamento aprobado, todo lo cual hace sentir muy orgulloso al campesino cafetero colombiano, y lo más importante, es que todo ese saber hacer les permite, a un gran porcentaje de ellos, permanecer en sus haciendas, fincas o parcelas, dignificando la labor del campesino, en un mundo moderno. Después del cansancio del trabajo de esa jornada, el "pago" fue disfrutar de una excelente cata de algunos buenos tipos de café.

Debo agradecer al Comité de Indicaciones Geográficas de ASIPI y a la empresa Perspectiva, por organizar esta experiencia y también a la gente de Carmen de Viboral, y de ese sector del Café de Colombia, por mostrar el "*empuje*" del pueblo antioqueño, y por haber recibido, con esa calurosa

amabilidad, y ánimo de enseñar, a este grupo de apasionados por las indicaciones geográficas/denominaciones de origen.

MARRUECOS: MÁS ALLÁ DEL MISTICISMO, MUCHO ACEITE NATURAL VEGETAL, DE EXCELENTE CALIDAD. DICIEMBRE DE 2022

A finales del 2022 y comienzos del 2023 nos fuimos a descubrir Marruecos. Al empezar a recorrer las maravillosas, misteriosas, enigmáticas y centenarias callejuelas de las antiguas ciudades marroquíes, de trazado sinuoso, por no decir laberintos, que lo transportan a uno a más de quinientos años atrás, de las primeras cosas que me llamaron la atención fue la cantidad de gatos que aparecen por doquier. Unos más mimados que otros. Tal vez la que me pareció más consentida, fue aquella que estaba, sobre la mesa / vitrina de una joyería, en la ciudad de Esauira, en la costa atlántica central de dicho país. El joyero tenía bastante edad, casi como las mismas joyas que vendía (especializado en pulseras, anillos y cadenas antiguas de plata). Este joyero transmitía caballerosidad y amabilidad a los clientes, y sobre todo, amor por su gata. Le hablaba con tal dulzura a su mascota, que hacía que ella le contestara de la misma manera. Y, ¡qué orgulloso estaba de su gatita! Nos la presentó y ella también se nos presentó. Por su cortés saludo a nosotros, tuvo derecho a que su amo la recompensara con una galletita, el alimento de su predilección.

También me di cuenta de la ausencia de perros y, claro, pregunté: *¿por qué tanto gato y nada de perros?* El guía me respondió, sin siquiera pensar sobre la pregunta, que: *“la forma de ser de los gatos les da para vivir siempre en sociedad, y en compañía de los seres humanos; los perros están para proteger a las personas, los rebaños, los pueblos y las aldeas, por eso a éstos siempre se les encuentra en los alrededores...”* Con lo acostumbrados que estamos en occidente al concepto de animales domésticos como “mascotas”, la diferencia es bien notoria.

Pero bueno, este orgullo marroquí por los gaticos no es inferior al que tienen por su propio país. Qué enriquecedor es ver, percibir y sentir cómo sus pobladores aman a todo lo que significa el gran concepto de ser marroquí, siendo su historia y religión algunos de los elementos más importantes de cohesión. Gaticos y nación van de la mano del respeto, y del amor; también por sus plantas. Yo, que vivo en un país en donde por todas partes hay verde, ese color me parece lo más natural, pues a ello estamos muy acostumbrados y me lleva a creer, sin reflexionar mucho al respecto, que es igual en todos los lugares. Pues claro que no; hay países en donde el verde es algo exótico y difícil de encontrar. Uno de ellos es Marruecos, que hace parte del desierto del Sahara. Este es un país que, aunque sí tiene verde, es menos y, sobre todo, mucha la sequedad, pues hay mucho de desierto.

En los lugares donde allí hay verde, conocidos, creo universalmente, como oasis, unos mucho más grandes que otros, hay algunas variedades vegetales que resisten estas inclemencias, y cuyos productos finales luego del procesamiento de sus frutos, lograron el reconocimiento como indicaciones geográficas. Entre ellos, están los Dátiles Majhoul de Tafilalet, el Aceite de Argán (Argane) de Marruecos y las Almendras de Tafraout. Saber esto, ya me permitió orientar el viaje a una de mis pasiones: a recorrer alguna de las rutas de denominaciones de origen y/o indicaciones geográficas marroquíes. Frente a este abanico de posibilidades, y sabiendo que no me podía ir a todas partes, escogí adentrarme y conocer a fondo el proceso del Aceite de Argán de Marruecos, y sobre todo, a los pobladores de ese terruño.

En materia de taxonomía, el argán y la oliva, son parientes cercanos, aunque el argán no es tan conocido mundialmente, como sí lo es el olivo. Entre los que lo conocen, no todos saben exactamente cuál es el país de origen. Los olivares se dan acá y

acullá, pero sobre todo en países con características de clima mediterráneo. A diferencia, tal vez sin temor a equivocarme, del Argán, que solo se cultiva en el territorio más o menos desértico marroquí (aunque algunos pequeños cultivos se reportan en España y, aparentemente, también en México). Al Argán se le ha considerado como una especie endémica de Marruecos, y exótica frente al mundo en general. Esta especie se encuentra sobre todo en el suroeste de Marruecos, fundamentalmente en la región de Sus-Massa. Estos árboles han sido considerados, desde 1998, como patrimonio de la humanidad. Como variedad vegetal, tiene una antigüedad, científicamente comprobada, de casi un millón de años sobre la faz de la tierra. Dentro de los productos derivados de su fruto, al Aceite de Argán, se le conoce como el oro líquido.

Ya recorriendo el desierto, donde se encuentra el Argán, uno se va dando cuenta que una cosa es un desierto de arena y otra cosa muy diferente, un desierto de piedras. Tal vez el más conocido es el de arena, cuya silueta va cambiando con alguna facilidad, pues esta depende de las dunas del desierto, que se van moldeando según las impactan los vientos venidos en diferentes direcciones. Desde un punto de vista estético podría decirse que es más “bonito” el de arena... pero como en materia de gustos... los colores. El desierto en donde tiene origen el Argán, es, en su mayoría el de piedras. Sí, lo único que hay son piedras. Bueno, vi piedras pequeñísimas, pequeñas, medianitas, grandes, un poco más grandecitas y hasta piedronones.



Sin pretender ser un experto, por supuesto, me atrevería a decir que el de piedra es menos estéril que el de arena. Pero, ¿cómo logran cultivar en el desierto, aunque sea en un desierto de piedras? Para cultivar en el desierto es necesario encontrar alguna forma de tener o llevar el agua. Evidentemente, sin agua no hay vida. Por lo que cuentan los locales, me parece que todo el proceso empezó, ya hace cientos de años, por identificar en qué sitios se podría encontrar agua en el subsuelo. El que cuenta con esa suerte ya tiene cómo ilusionarse con un cultivo de la mencionada planta, que es una de las variedades vegetales que mejor ha logrado adaptarse a tal resequedad. Como símil con los animales, este árbol de Argán sería el "dromedario", o el "camello", del reino vegetal en el desierto. También se les puede llevar el agua mediante sistemas de transporte e irrigación mecánica y asistida, con mangueras de kilómetros de largas (no quiero imaginarme los costos) que logran hacer caer el precioso y escaso recurso, a cuenta gotas. En la extensión del terruño protegido por la indicación geográfica, también hay algunas regiones que no son tan desérticas, y claro, allí el cultivo es súper extensivo. Sumando la parte desértica, como aquella que alcanza a recibir lluvias,

cuentan con aproximadamente ochocientas mil hectáreas cultivadas. De lo que ahí aprecié, en principio, podría decir que el trabajo tiene dos grandes etapas. En la primera predomina la mano de obra masculina, en lo que ellos llaman, el cultivo. Cada trabajador sale desde temprano de su casa a trabajar la tierra, si a eso se le puede llamar tierra. Pero sí, hay tierra, que se descubre después de haber levantado la capa superior de piedras, que a su vez es colocada a los lados, haciendo como especies de surcos cuadrados, estilo pequeñísimas piscinas, alrededor de cada árbol, para que el agua no se esparza o se derrame, quede un poco empozada y así le pueda dar vida a cada árbol. El hombre se encarga pues de hacer todo lo necesario para que el árbol dé sus frutos.

A pesar de la gran resistencia a la sequedad, cientos de hectáreas de estos cultivos desaparecen cada año. He ahí uno de los grandes restos que enfrentan. No obstante, como efecto positivo de esta disminución se tiene la valoración del producto, en beneficio inmediato de la comunidad, pero su disminución es algo que les preocupa. Tema de los varones: encontrar soluciones a este desafío.

Continuando el recorrido por esas interminables carreteras que atraviesan los desiertos, de pronto, ante mis ojos, aparece algo surreal; sí, un árbol cargado de cabras. Lo primero que pensé fue: ¡esto es un espejismo! De inmediato reaccioné y me dije: imposible, porque afortunadamente es invierno y no estoy soportando ese calor canicular, que es el que produce esas típicas alucinaciones del desierto. ¿Pero entonces qué es? El vehículo siguió su camino, y en menos de un abrir y cerrar de ojos, un espectáculo similar. Le pregunté al conductor si nos podríamos detener para ver de cerca ese fenómeno. Su respuesta: ¡Obvio! De inmediato estábamos caminando hacia los árboles repletos de cabras y ahí pudimos apreciar otra faceta de la maravillosa ruta de la indicación geográfica del

Aceite de Argán. Pude constatar que cada fruto del argán, en el árbol, pasa por tres colores. Primero verde. Luego adquiere un color amarillo y, finalmente, cuando ya está bien maduro se vuelve de color café oscuro.



Es aquí, en este momento, en que le aparece uno de los enemigos a este cultivo: las cabras del desierto. Nada les gusta más a las cabras que comerse el fruto maduro del argán; y para lograrlo se suben a esos árboles y en forma discriminatoria se van comiendo los que ya están bien maduritos. Y de ahí viene una tradición que va pegada a todo lo que envuelve el tema del Aceite de Argán. De hecho, al desarrollar localmente las rutas para visitar el terruño de esa indicación geográfica, los campesinos adquirieron la costumbre, muy pictórica por cierto, de subir a cada uno de los árboles que están cerca de las carreteras, docenas de cabras y hacen que los turistas nos detengamos a ver ese espectáculo extraordinario: árboles de argán llenos, más de cabras que de frutos. Pero digno de ver y de tomarles varias fotografías y de dejarle a esos campesinos

unas propinas, bien merecidas.

Aquellos frutos maduros, que se salvan de las cabras, y aquí viene la segunda etapa, son recogidos en el piso por las campesinas y llevados a unas cooperativas o asociaciones. Una vez en estos sitios, son las mujeres las que le dan, con el trabajo esmerado de sus manos, la calidad en la transformación del producto.



Se trata de un largo proceso manual, que tiene una tradición que se ha transmitido, desde hace varios siglos, de generación en generación, en donde ya interviene solo la mano de obra femenina. La labor consiste en separar las dos almendras que tiene cada fruto y, una vez separadas, viene un proceso de trituración, también manual, con la ayuda de morteros tallados en grandes piedras. Para obtener tres kilos de almendras se requiere haber cosechado aproximadamente treinta kilos de fruta, y tres kilos de almendra para obtener un litro de aceite.



La almendra, si la pasan por un proceso de torrefacción, se convierte, bien en miel, claro de origen vegetal, (que es la que sí consumen los veganos) o bien en aceite para uso alimentario. La almendra que no pasa por la torrefacción se usa como materia prima para la elaboración de productos cosméticos y farmacéuticos. Sea para cualquiera de esos usos, el Aceite de Argán ha sido siempre muy valorado.

Como en la mayoría de los terruños, que son objeto de indicaciones geográficas, me llamó mucho la atención el concepto de asociatividad. Para toda esta población es muy importante la unión de todos los esfuerzos. Ponerse de acuerdo en cómo trabajar para sacar cada vez mejor provecho a su trabajo; es una vía para poder sobrepasar los embates del desierto. Estas mujeres, que caminan diariamente kilómetros para llegar a las cooperativas reciben sus salarios mensualmente por volumen trabajado, según la labor de cada una. Pero no solo hacen su labor, sino que, siempre están pensando en cómo mejorar los intereses de las respectivas cooperativas.

Pero, la asociatividad aquí tiene una característica más que exótica, puesto que entre sus pobladores hay dos grupos de personas:

(i) los de origen árabe, (que descienden de quienes vinieron de la península arábiga con el islam, y con su propio idioma árabe) y,

(ii) los bereberes (pobladores nativos originalmente del territorio hoy conocido como Marruecos, que conservan el idioma berebere cuya escritura me recuerda los símbolos de la geometría; más de veinticinco millones de pobladores hablan ese idioma, también conocido como el tamazigh).



* Servicio Nacional de Puertos de Esauira, escrito en árabe y luego en berebere.

Entre los pueblitos visitados, los que más me cautivaron fueron Aghouatim, Tahannaout, Asni, Ahdil, Mejji y Ounagha. Allí nos contaron, con mucho orgullo, que tienen pruebas que demuestran que el pueblo berebere ocupa parte del noroccidente del continente africano desde tiempos del neolítico, es decir, hace más o menos ocho mil años. Por tanto, es una cultura pre-árabe que ha vivido ahí, y sigue ahí. Esta nación es la verdaderamente local. Gran parte de los bereberes, además de su propio idioma hablan el árabe y en un número

más reducido, adicionalmente, el francés. Por su parte, la mayoría de los árabes hablan, además del árabe, el francés, pero la gran mayoría de los árabes desconoce el berebere. La mayoría de las mujeres campesinas, que se dedican a la transformación del argán, hablan o bien el berebere, o bien el árabe. No obstante, con esta dificultad de comunicación por no tener el mismo idioma, (el lenguaje de las señas es muy importante) las mujeres líderes logran que entre ellas todas se pongan de acuerdo y dejen de lado los intereses personales y así obtienen beneficios para la comunidad: ¡Me quito el sombrero! Y da gusto ver cómo las cooperativas y asociaciones son de mujeres.



El consumo de este producto en la alimentación es muy recomendado por su alto contenido de ácidos grasos no saturados, por controlar el colesterol malo, por mejorar la

salud cardiaca, la artritis, etc.

El consumo como cosmético y/o para usos médicos es primero que todo para mantener hidratada y suave la piel. Y bien que lo necesitan sus habitantes, pues los niveles de humedad, en el medio ambiente local, no es precisamente lo que más abunda por esos lados. El aceite de argán no lubrica pero sí hidrata, razón por la cual se usa mucho para la cura del acné.

Pero el objetivo de esta crónica no era propiamente relacionar las bondades médicas, y demás, del aceite, que de por sí ya son muchísimas. Sí lo es, compartirles la extraordinaria vivencia de lo que significó para mí conocer y conversar con algunas aldeanas y labriegas. Ellas cuentan, con gran emoción, cómo son las principales generadoras de ingresos de sus hogares. Esas familias viven casi todas en zonas rurales, algunas en las áridas cordilleras de los Atlas. Al salirnos de las carreteras, muy buenas por cierto, y al dirigirnos a las pequeñas aldeas, nos encontramos ya con unos pequeñísimos caminos que teníamos que recorrer a pie, bordeando peñascos, y realmente, hay que hacer milagros para poder llegar, pero aun así lo logramos.

Nos mostraron sus métodos tradicionales para extraer adecuadamente el aceite del Argán. Las mamás le van enseñando a sus hijas, quienes van imitándolas mientras charlan en familia los temas cotidianos. Para esto no se requiere ir a un instituto ni a una escuela. La mayoría trabaja con varios núcleos familiares ampliados, lo que hace que todas esas familias permanezcan unidas. No solo las familias ampliadas sino las diferentes asociaciones locales y cooperativas, todas ellas femeninas, han conformado la Asociación Marroquí de la Indicación Geográfica del Aceite de Argán, AMIGHA, que es la que une a todos los que hacen parte de la cadena productiva. Lo que más les interesa es asegurar que los consumidores, tanto

locales como extranjeros, puedan confiar que el producto cumple con todas las exigencias del pliego de condiciones exigido por las autoridades nacionales, para que el producto sea de verdad el original, y con la respectiva trazabilidad.

La importancia de las prácticas ancestrales, y su respectivo saber hacer, han hecho merecedores, a todo el concepto de esta indicación geográfica, del reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, y además, como Reserva de la Biosfera del Argán, para su debida protección.

La población intercambia sus actividades diarias entre la industria del Aceite del Argán y la elaboración de tapetes. Pudimos ver la confección y elaboración de tapetes, que sigue siendo completamente artesanal, y manual, como desde hace más de dos mil años. Los que más me cautivaron fueron, sobre todo, los de estilo kilim, de la región de los Atlas Medios. Y esto bien hubiera merecido un viaje solo para adentrarnos en este maravilloso mundo de las mil y una noches.

El turismo tradicional nos permite conocer muchas regiones y lugares de este mundo. Difícilmente se encuentra una mejor manera de conocer a fondo, un pueblo con todas sus costumbres y tradiciones, que haciendo las rutas de las denominaciones de origen o de las indicaciones geográficas.

UNA VISITA A FEZ. ENERO DE 2023

En la década de 1990, en la época en que yo fungía como profesor universitario, de derecho privado comparado y de derecho internacional privado, iba a tener la oportunidad de conocer Marruecos, con el fin de tomar unos cuatro o cinco días de clases en la Universidad de la Ciudad de Fez. Se trataba de conferencias de derecho privado, con profesores de habla francesa, venidos de los cuatro puntos cardinales y reunidos por la Asociación Henri Capitant de Amigos de la Cultura Jurídica Francesa. Por ciertos inconvenientes, de última hora, *hélas*, el viaje se tuvo que cancelar...

Pero, antes de ese inconveniente, yo ya estaba muy emocionado!!! Así que, mientras organizaba el viaje investigué mucho sobre la ciudad de Fez y sobre la universidad donde iba a ser su alumno y en cuyos pupitres me sentaría a aprender. Desde aquel momento, tuve la conciencia de que se trataba, nada más ni nada menos, de la universidad de Al-Karaouine (*Qarawiyyin*), de la ciudad de Fez, en el Reino de Marruecos; para muchos, incluida la UNESCO y el Libro Guinness de los Récords, es la universidad más antigua del mundo, todavía en funcionamiento. *¡Qué fácil es decirlo!* (Fundada hace 1.164 años; año 245 de la Hégira; año 859 de la Era Cristiana)

No se trata entonces de cualquier universidad. Es la cuna de muchos estudios, del más alto nivel, en los últimos mil años. El edificio, que hoy se conserva tal cual, ha sido siempre, tanto universidad como mezquita.

La universidad fue fundada durante la dinastía *Edrisí* por *Fátima al-Fihri*, hija de un comerciante de Túnez muy adinerado; desde su niñez, tanto la educación como la religión fueron conceptos que marcaron su vida. Fátima, y su hermana Mariam, son originarias de una ciudad llamada *Cairuán*

(en árabe Qairawan), por entonces la capital de Túnez. En honor a su ciudad natal, Fátima le puso el nombre a “su” universidad. Así como se la atribuye a Fátima la fundación de la universidad, a su hermana Mariam la fundación de la mezquita. Parece ser que Fátima utilizó todo el dinero que recibió de su padre para proporcionar educación a la gente de Fez y, por su parte, Mariam usó gran parte de su herencia para construir la mezquita. A medida que se fueron construyendo los dos conceptos, se fueron fusionando, y se convirtieron en una sola gran edificación que hacía las veces de universidad y de mezquita. Bellas residencias, contiguas o anexas a tal construcción, era donde vivían y dormían los estudiantes de la época, y todavía se hallan en funcionamiento ahí bordeando la universidad.

Cuando la época de la Ilustración estaba muy lejos todavía por llegar a Europa, ese continente se sumió, por un largo periodo, en el oscurantismo. A diferencia de los países islámico-árabes, en donde por la misma época, los estudios y las investigaciones, florecían.

A esta Universidad llegaron a estudiar personajes históricos de todas partes. Por mencionar tan solo uno de ellos, Gilberto de Auvèrnia, conocido luego como el Papa Silvestre II, se educó allí y dicen que fue quien introdujo los números arábigos en Europa, junto al concepto del cero. Sí, antes de la existencia de esta universidad los números solo iban del 1 al 9. Los científicos matemáticos de esta universidad llegaron a la conclusión que debería adicionarse un nuevo número: *el cero (0)*.

Todo el conjunto de sus instalaciones está en La Medina: esto es la parte antigua de la ciudad de Fez. En el mundo de lengua árabe, a la parte antigua de las ciudades, se le conoce con este nombre.

Como universidad, hoy tiene 11 facultades: Estudios Islámicos, Humanidades, Derecho, Medicina, Ciencias, Ingeniería, Agricultura, Veterinaria, Administración y Comercio, Arquitectura y Tecnología de la Información. Algunas de estas tienen sus raíces en la fundación de hace más de mil años, otras son más recientes. Estas 11 facultades cuentan, en la actualidad con unos 38.000 estudiantes (aproximadamente el 17% son extranjeros). Como centro de oración es considerada como la Gran Mezquita de Fez, con capacidad para recibir al mismo tiempo hasta 22.000 fieles.

Son tantas las historias, enigmas, leyendas, mitos y fantasías que encierran el más de un milenio de existencia de esta universidad, y de su ciudad, que necesitaría innumerables cuartillas para contarlas. Todo esto hizo que mis deseos de ir a ese país, con enfoque en esta particular ciudad, nunca se acabaran y por tanto lo volví a intentar. De hecho, dos visas se quedaron en mis pasaportes sin utilizar. Hasta que por fin, y como la tercera es la vencida, justo antes de terminar el año 2022 el sueño se me hizo realidad (cuando ya las cancillerías de Colombia y Marruecos nos habían eximido recíprocamente de la necesidad de visas). En esta ocasión el tema universitario y académico ya no me acompañaron. Tuve que intentarlo como turista, y acompañado con una de mis grandes pasiones, las ganas de descubrir las profundidades, tanto físicas como sociales, de cada ciudad o región que tengo el privilegio de conocer.

Finalmente, llegó el momento de estar en la ciudad de Fez, conocida como el centro intelectual, cultural y religioso del Reino. Lo primero que vi al llegar, en los barrios periféricos, fue una gran influencia de la Francia moderna, con grandes avenidas repletas de palmeras. Esto se llama la Ville Nouvelle. Al final de un gran boulevard aparece el Palacio Real de Fez y enseguida el Barrio Judío. A partir de allí, Fez-El-Bali,

donde se encuentra la medina amurallada. Fez-El-Bali es una de las ciudades amuralladas más grandes del mundo. Ahí, caminando empieza a verse, y a sentirse la magia. Subimos a una colina de donde se logra divisar toda esa Medina. En general, una ciudad con muchas tonalidades de amarillo, con algunos, muy pocos, tejados de color verde, situados más o menos en el centro, que contrastan con el resto.



Un enorme "revuelto" de casas, establecimientos comerciales y edificios sin el "orden" que uno se pudiera imaginar, aunque claro, allí hay parámetros arquitectónicos, y urbanísticos, que nada tienen que ver con las ciudades del mundo en que siempre he vivido. Lo que pasa es que me encuentro en una ciudad muy especial, y en la medina de Fez, declarada como Patrimonio Mundial de la Unesco. Es una grandeza distinta, difícil de explicar.

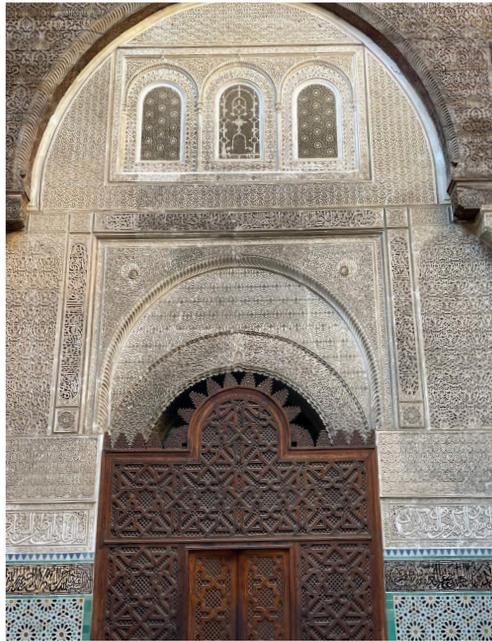
Miro a mi izquierda y aparece un cementerio. Ahí me entero que cementerio en idioma árabe se pronuncia, más o menos: maqabra. Luego vamos a adentrarnos a la medina. Hay puertas de ingreso por varias partes, por todas partes, unas más antiguas que otras, con diseños diferentes, así como con

diversas historias que "encierra" cada una.

En este punto pido que me dirijan, de una, a la Universidad de Qarawiyyin. Creo que yo solo nunca hubiera llegado. La medina, o centro antiguo y milenario de esta ciudad, es nada menos que la mayor extensión urbana, en el mundo, sin automóviles. Increíble, pero cierto. Sus callejuelas, construidas hace más de mil doscientos años les imposibilitan su tránsito. Gracias a Dios (Allah) esto ha contribuido a que se mantengan como las vemos hoy. El camino hacia la famosa universidad es lo más sinuoso que se puedan imaginar. Tal vez la palabra sinuoso no sea la adecuada; no hace honor a la cantidad de extraordinarias experiencias que se viven en cada uno de los pasos que vamos dando. Es un entramado de calles, literalmente un laberinto, lleno de misterio y encanto. Es, verdaderamente, muy difícil evitar perderse. Cada pared, puerta, ventana, balcón, techo, callejón tiene su significado, y sus cuentos y anécdotas. Hay cuestras pequeñas, pero también las hay grandes. Quiere uno avanzar y avanzar pero no se puede. Hay gente por doquier; de todos los estilos y condiciones. En general todos sonrían y avanzan en la medida de las posibilidades, aunque, me permito aclarar, no era la temporada alta de turismo...

Hay una concepción de caminar todos por su derecha, de pronto aparecen bicicletas, también carretas y hasta motos. Ninguno de los conductores de estos vehículos son agresivos con los transeúntes. Es inevitable detenerse para ver, detallar y admirar, todo lo que se va viendo a su paso. Y cada minuto me preguntaba cuánto me faltaría para llegar a la "U". Dentro de las miles de cosas que se ven por minuto, por ejemplo, los fabricantes de calderos, los martillos golpeando sin cesar para ir dando forma a sus calderos de bronce, o de otros metales; el señor vendiendo la variedad más grande, que yo nunca había visto, de champiñones o setas; casas lujosísimas con increíbles baños o fuentes para las abluciones, al lado de

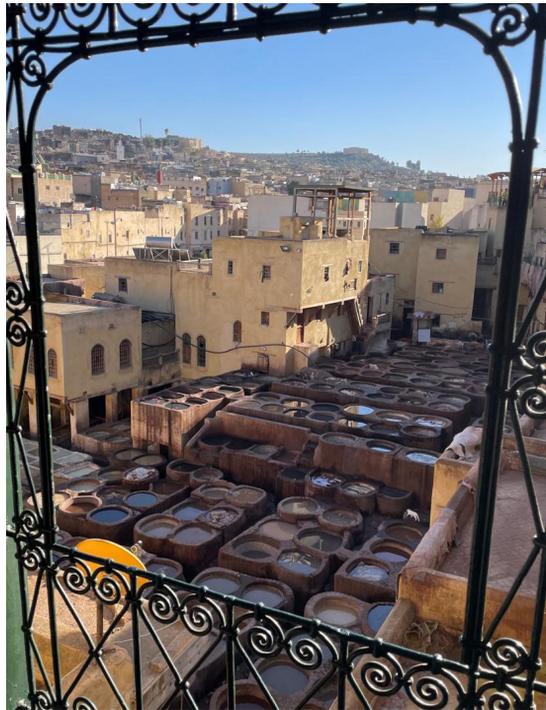
casas más pequeñas y humildes. Un refrán popular local dice que las casas de Fez son, por fuera de adobe y por dentro de oro... Mezquitas grandes y pequeñas se ven por las diferentes callejuelas. Paredes cubiertas de azulejos, otras con estuco y otras en diferentes tipos de maderas talladas. Calles techadas con entramados de diferentes tipos de maderas, y otras al aire libre.



Estas pequeñas calles tienen, en general, máximo dos metros de ancho. La mayoría más o menos un metro y medio y hay muchas que solo alcanzan a tener un metro. Se aprecian dibujos geométricos y grafismos árabes, de todos los estilos y por todas partes. Sucesión de tiendas con los más diversos productos. Maderas, antigüedades, especias, perfumes, bronce, instrumentos musicales, joyas, cristales, herramientas, ropa, muebles. Saloncitos para tomar el té de menta, también café. Hay momentos en que uno se siente

como enclaustrado, pero al mismo tiempo nadie se siente atrapado, a no ser por las estupendas emociones que se van viviendo a cada segundo.

También pasé por, tal vez, lo más conocido de Fez. No se podría entender Fez sin sus curtiembres; origen de la industria de la marroquinería, palabra que viene, claro, de Marruecos. Desde los balcones de algunas tiendas se puede apreciar el proceso de curtido y tintura de las pieles, la materia prima que después llena las tiendas en forma de bolsos, mochilas, maletas y tantas otras cosas. La cal viva, y el excremento de las aves, mezclados para el proceso, generan mal olor, pero nada tan grave que no se subsane con frotar una ramita de menta y así proteger el sentido del olfato.

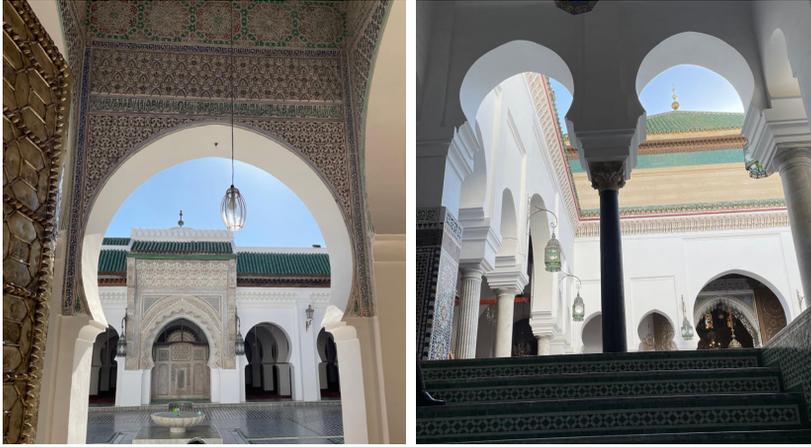


La esencia de esta ciudad es difícil, muy difícil de transmitir; hay que sentirla, verla, tocarla, olerla, vivirla... el intrincado laberinto con callejuelas, plazas y placitas generan su grandeza. Aproximadamente nueve mil callejuelas y veinticinco mil negocios. Es el medioevo, en el mejor sentido posible, pero hoy, en el siglo XXI.

Escucho decir que ya estamos llegando. Un minuto después me dicen que ahí está. Pero yo no logro ver lo que sería un "campus". Sus paredes, y en general todo, se encuentra como camuflado. Aunque el edificio ocupa una gran extensión urbana, resulta bastante difícil encontrarlo; se enconde dentro de esta inmensidad de estructuras. De hecho, a medida que ha ido pasando el tiempo, los locales comerciales (zocos) y las casas aledañas lo han ido cubriendo, como lo haría una enredadera, a tal punto que ahora está bien oculta. Se dice que tiene 17 puertas, y yo solo logré ver 3... ¡Pero llegué!

Cuando fui a ingresar me lo impidieron; me dijeron que solo podían entrar los musulmanes.

Ya había dicho que ese conjunto de edificaciones no solo era universidad y dormitorios de estudiantes, sino que también era una mezquita. Por una rara, pero muy respetable costumbre y tradición marroquí, solo con muy contadas excepciones, los no islámicos pueden ingresar a sus mezquitas. Los turistas debemos conformarnos con el pequeño espacio que se puede vislumbrar desde las puertas. Y disfruté desde cada una de las 3 puertas que encontré; sin poder poner ni un solo pie en su edificio. Y pude constatar que los techos de esta universidad/mezquita, son de color verde.



Si en aquella oportunidad, hace más de 20 años, hubiera podido ir, posiblemente me habría sentado en esos pupitres o quizás en sus tapetes individuales orientales, a escuchar aquellas cátedras magistrales. Me imagino que también hubiera podido apreciar los libros incunables de su biblioteca. Tal vez, por qué no, también hubiera podido compartir con musulmanes sus oraciones; ecumenismo en el más amplio sentido de la palabra... La Asociación Henri Capitant tenía la respectiva autorización para que todos sus invitados pudiéramos ingresar allí, durante casi una semana. Solo hasta hoy entiendo la verdadera dimensión de aquella "Autorización". Pero no es momento para lamentaciones. En esta ocasión también tuve la oportunidad de aprender, y, de hecho, aprendí mucho. Porque todo llega en el momento adecuado. En los tiempos de Dios, de Allah. El sueño se me cumplió, y nada mejor que en la grata compañía de mi hijo mayor, y de su familia.

ENTRE EL JEREZ Y LA MANZANILLA. ENERO DE 2023

Desde hace muchos años, cuando era apenas un niño y joven estudiante de colegio, la expresión Jerez, junto con la expresión Manzanilla, siempre me llamaron mucho la atención; claro que para mí, en esa época, la palabra Jerez solo quería decir algo así como un aperitivo blanco, seco y fresco. Por su lado, Manzanilla, solo quería decir para mí una especie de vino con que llenaban las botas para asistir a las corridas de toros de la Feria de Cali y de la Feria de Manizales. Algunos aficionados a las ferias taurinas también consumían el Jerez para asistir a las corridas. Si, así era allí: en medio de la región cafetera colombiana, al norte del departamento del Valle del Cauca, y en los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío, donde en la década de los años 1960 se sentía algún tipo de influencia o “herencia” sevillana. El Jerez y la Manzanilla eran algo conocido en ese rincón colombiano, donde viví hasta llegar a la mayoría de edad, sin tener muy clara referencia que eso tenía vínculos con un sitio geográfico específico, allende el Atlántico. Pero, al llegar a vivir a Bogotá, para estudiar en la universidad, encontré que en la capital colombiana, no solo era, evidentemente más conocido, sino más bien usual que los señores meseros, de los restaurantes de cierto prestigio, recomendaran esta bebida como aperitivo. También con cierta frecuencia, en algunas familias, donde me invitaban a almorzar o a cenar, nos lo propusieron, contándonos muy orgullosos, que lo habían traído de su último viaje a España, lo cual daba algo de estatus en su consumo y degustación. Por alguna razón que todavía no descifro, la anterior percepción, yo diría que se cristalizó en mi mente, y, en consecuencia, permaneció por décadas en mí.

Por aquella época, cómo olvidar que la única marca conocida

de Jerez, al menos en mi entorno, era Tío Pepe; llegué hasta creer, sin tampoco pensarlo mucho, que Tío Pepe era como sinónimo de Jerez. Y, sin temor a equivocarme, era la única bebida con contenido de alcohol que mi novia apreciaba. Al asistir a las corridas de toros de Bogotá, también la Manzanilla y algo de Jerez, llenaban las botas de los amantes a esas fiestas taurinas, que poco a poco, han ido desapareciendo.

Los años pasan, ya siendo abogado al ir adquiriendo el conocimiento sobre el concepto jurídico de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas, nociones incluidas dentro del derecho de la propiedad industrial, me fui dando cuenta que sobre todo el Jerez, y en alguna medida la Manzanilla, eran más, mucho, mucho más que eso.

Hay un montón de versiones diferentes sobre el verdadero origen del famoso producto Jerez. Algunos lo remontan aproximadamente al año 1000 a. de C., cuando los fenicios llevaron la vid a España, proveniente desde donde en la actualidad se conoce como Líbano. Con el paso del tiempo, al pueblo de Jerez arriban, hace como unos mil trescientos años, y a casi todo el sur de dicho país, los musulmanes, con califatos incluidos y con ello el dominio musulmán que dura varios siglos. Por allí pasaron el poderío de los almorávides, de los almohades, etc. Pero con el fin del califato, aparece el dominio de los reinos independientes. Jerez era en aquella época un pequeño núcleo urbano que luego logró independizarse hasta cuando adquiere verdadera importancia política y económica, constituyéndose en un núcleo urbano de considerables dimensiones. No podría ser diferente, a Jerez de la Frontera le construyeron una gran e imponente muralla. Esto ocurrió en el siglo XI. La parte amurallada, cuadrada aunque irregular, con varias torres, es de aproximadamente tres kilómetros cuadrados. El origen de la palabra Jerez viene del pequeño territorio que da pie al nacimiento del hoy municipio de Jerez

de la Frontera. En el año 1264, el Rey Alfonso X de Castilla, recupera la ciudad de Jerez, que se convierte en frontera; de ahí su nombre cristiano: Xeres de la Frontera. Por su parte, Manzanilla solo cuenta con un par de siglos de historia.

El vino de Jerez es una de las denominaciones de origen más antiguas que existen, aunque algunos dicen que el gran valor de este vino, su personalidad y características especialísimas, no se dan única y exclusivamente gracias a las particularidades de ese terruño bien delimitado que ya de por sí son extraordinarias, sino por la amalgama que se ha ido conformando con el paso de muchas civilizaciones, culturas, etnias, que a lo largo de los siglos llegaron allí desde diferentes puntos cardinales.

Regresando a mi niñez y juventud, recuerdo como si fuera hoy, que también en esa época, y gracias a mi gusto por el estudio de la geografía, oí mencionar al río Guadalquivir, y me pregunté y busqué, en varias ocasiones, qué significaría esa expresión tan extraña que no me sonaba muy al idioma castellano, ya que asimismo, el estudio del idioma no solo me gustaba sino que también me apasionaba. Aunque contábamos con buena biblioteca, esa búsqueda quedó sin éxito. No tuve el internet para que me ayudara... Varias décadas después, mi existencia me permitió conocerlo; no podría ser con una excusa diferente de los deseos de recorrer rutas de denominaciones de origen, y en este caso: la Ruta del Jerez y la Ruta de la Manzanilla. Fue solo ahí cuando me di cuenta que, ese nombre propio, tenía su origen en un idioma diferente al castellano, entendí su extraña sonoridad, pues está en lengua árabe, en donde al pronunciar su transliteración “al-wādi al-kabīr”, Guadalquivir quiere decir: el río grande. Y tienen razón, porque su caudal y su cuenca lo convierten en el río sobresaliente de la gran región autónoma española de Andalucía, con bastantes montañas que ayudan, con sus faldas, a ir contribuyendo a esa

gran cuenca hídrica.

El terruño, el río, el cauce, así como su desembocadura en el Atlántico, su gente, sus tradiciones, se fusionan de tal manera que generan una magia indescriptible en las bebidas alcohólicas ancestrales llamadas el Vino de Jerez y el Vino de Manzanilla.

Fue hasta comienzos del año 2023 cuando llegué a la región de Andalucía, en España. Si bien era invierno, lo pude sobrellevar sin muchos abrigos en el día, y tampoco en la noche. Ya me decía yo en ese momento que el implacable cambio climático y calentamiento global continuaban haciendo sus estragos. Pero no se trataba solo de eso, sino de las condiciones climáticas que allí son unas de las más benignas de toda España. ¡Qué fortuna para sus habitantes! Y fortuna también para mí, aunque para decir la verdad, el frío no me incomoda; más aún, me gusta. Como compañía, y además como guía, llevaba a mi hijo mayor (quien además de ser chef-cocinero es también experto y profesional en vinos o sumiller). Eso ayudó mucho tratándose de uno de los objetivos principales del viaje: “cata / degustación in situ”. Entonces eso fue suficiente. No se necesitó de mucho peso para aventurarnos en las ciudades de Sevilla, Jerez de la Frontera, San Lucar de Barrameda y Cádiz, y sobre todo en sus campos aledaños, que son los que constituyen los verdaderos terruños de ambas denominaciones de origen.

Ahí aprendí que la famosa denominación de origen Jerez es elaborada con mezcla de solo tres variedades de uva: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel. Palomino es una uva blanca que produce vinos de color amarillo muy pálido. La Pedro Ximénez también es una uva blanca con la que se elabora el vino dulce del mismo nombre, pero también es fundamental para la producción del Jerez. Por su parte, la

variedad Moscatel que pasa desde el color blanco, al amarillo, al rosado y llega casi hasta el color negro. Las tres variedades se necesitan mutuamente para lograr un gran Jerez. Es un verdadero maridaje de tres. Por su parte, la Manzanilla es elaborada únicamente con la uva Palomino. De hecho, la Manzanilla al comienzo era uno de los tipos de Jerez y solo con el paso del tiempo, en 1964, adquirió su personalidad, autonomía, o mayoría de edad.

Conversando con los pobladores de estas dos denominaciones de origen, igualmente aprendí que la historia del Marco de Jerez es la historia de sus vinos. Pero, ¿Qué es el Marco de Jerez? Los lugareños y expertos lo saben muy bien. Yo nunca había oído mencionar tal expresión. Pero este concepto lo encierra todo. Es en sí la región misma, es el terruño. Está conformado por una especie de triángulo. Sanlúcar de Barrameda constituye el vértice noroccidental. Jerez de la Frontera se encuentra en el vértice centro oriental y el Puerto de Santa María en el extremo sur. Es solo una parte de la gran región autónoma de Andalucía. Jerez, con ríos, colinas y muchas tierras (aproximadamente 6.500 hectáreas) dedicadas a la producción del famoso vino que lleva su nombre y sus campos con una posición privilegiada por tener en sus límites del sur al Océano Atlántico, que lo baña y lo refresca con su brisa permanente, y desde el sur oriente, influencia mediterránea. A todo este territorio sus habitantes lo conocen como el Marco de Jerez.

La Manzanilla se limita, únicamente, al terruño que genera la extensión territorial del municipio de Sanlúcar de Barrameda. Por su parte, el producto cubierto con la denominación de origen Jerez es un vino fabricado en Andalucía, al sur de España, con cobertura más amplia, particularmente en los territorios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Chiclana de la

Frontera, Lebrija.

Empezamos el recorrido por la ciudad de Sevilla, capital de Andalucía, ¡gran ciudad! Poseedora de una enorme dimensión histórica. Claro, centro económico del Reino de España que logró agrupar todo lo que llegaba del 'Nuevo Mundo'. La Perla del Guadalquivir, es una ciudad en donde se ven, frente a frente, la arquitectura estilo árabe y estilo cristiano, todo esto propio, en general, de toda la región andaluza. Solo por mencionar algunos recodos, las callejuelas del Barrio Santa Cruz nos mostraron sus primeros restaurantes tradicionales donde los propietarios nos ofrecían sus marcas preferidas del Jerez. Luego, por el Casco Antiguo, El Porvenir, Santa Cruz, y así sucesivamente, en general cada uno de los propietarios compartía con nosotros su versión propia de las singularidades de esta bebida. Unas más arriesgadas que otras. Encontramos que todos eran grandes expertos. Largas excursiones a pie nos llevaron de un barrio a otro. No podía faltar el obligado paso por la imponente y majestuosa Plaza de España. Luego, más restaurantes, en donde todos los menús le hacen honor al Jerez, aunque la manzanilla no se queda atrás, y cada uno de los platos hace un maridaje, uno mejor que el otro. Definitivamente ¡gran ciudad! Tiene mucho por enseñar, allí hay mucho para aprender.

Pero llegar a Jerez de la Frontera fue algo que realmente me cortó el aliento. Viñedos, viñedos y más viñedos. ¡Qué paisajes! Un sol resplandeciente y sin una sola nube en el firmamento ni en el horizonte. Nos recorrimos muchas viñas, solo por mencionar algunas, la Viña Ardila, la Viña Obispo... la mayoría de ellas con suelos tipo caliza, algo arcillosos conocidos como albariza. Son suelos blancuzcos donde hay ausencia total de tierra negra. O al menos no la vi.



A cada paso que se da en el campo uno se va encontrando con expresiones cuyo significado es desconocido para mí. Por ejemplo, hablan de los Pagos del Jerez Clásico. Después de preguntar al uno y al otro llegué a la conclusión que al menos ahí, en esa región española, “pago” (para mí era como el dinero que se da a cambio de algo) es como una especie de terreno que contiene varios viñedos y cada uno con cualidades diferentes, debido a la composición del suelo, a la pluviosidad, temperatura, microclima, etc., que a su vez producen uvas con peculiaridades diversas.

Al lado de todo el factor natural, que es indispensable en estas denominaciones de origen, está el factor humano. Y este sí que es importante en Jerez. ¡Quién lo hubiera podido creer en mi región cafetera colombiana de origen! Pues sí, llegué hasta la Bodega de Don Luis Pérez, gracias a que su hijo, Willy Pérez, personalmente nos llevó a recorrer los viñedos y luego nos hizo una cata de sus mejores vinos en su propia bodega; fue una experiencia muy didáctica. Aprendí un montón de cosas del mundo de los vinos, entre muchas otras, que en cada una de sus parcelas vinifican de manera diferente, que en otros viñedos han decidido privilegiar el origen vitícola sobre la

crianza biológica u oxidativa, etc.



También tuve el privilegio de conocer y de conversar ampliamente con personas de todos los estilos. En el corazón de Sanlúcar de Barrameda, cuna de la Manzanilla. Alejandro Muchada (viticulor biodinámico de la Bodega Muchada Leclapart) nos invitó a un almuerzo en su propia bodega, que duró algo así como cinco horas; ese espacio excepcional me permitió compartir más o menos con una docena de los actores más relevantes de la cadena de producción del Jerez y de la Manzanilla. Vinieron de los distintos rincones del terruño, acompañados, cada uno del gran plato de su predilección, preparado en cada una de sus casas, para compartirlos con todos nosotros. La gastronomía jerezana en su punto más alto y cada plato acompañado de su historia, así como de su respectivo vino, lo que nos permitió encontrar una excelente o perfecta armonía entre esos vinos y los platos, una de las mejores melodías que ha disfrutado mi sentido del

gusto... qué privilegio haber podido escuchar sus anécdotas, recuentos, críticas, vivencias. Excelente sentido del humor. Fue un reír sin parar, un admirarme de todo lo que significa un gran trabajo en conjunto, todos con un mismo objetivo para beneficio total de la comunidad. El Jerez y la Manzanilla son vinos, son bebidas muy nobles. ¡Logré salir sobrio!



Al día siguiente nos invitaron a “trabajar”, pero se aseguraron de que no lo hiciéramos con el estómago vacío. De hecho, al llegar en la mañana al sitio donde teníamos la cita, en el medio de unos viñedos, un pequeño grupo de personas nos esperaban con todos los juguetes, perdón, con todas las viandas propias de un buen y copioso desayuno campesino jerezano, con variedades de quesos y jamones, todos con denominaciones de origen, exquisitos panes campesinos y, evidentemente, habían botellitas de Jerez como líquido. Allí nos encontramos con un señor, de un poco más de setenta años, que ha estado toda su vida especializado en la poda de la vid y su ejercicio profesional ha sido cien por ciento empírico, adquirido de su padre y de su abuelo. Trabaja desde los quince años de edad en ello y por eso se lo “pelean” los propietarios vitivinicultores para que cada año, en el mes de enero y/o febrero, les preste sus servicios porque es uno de los que mejor conoce este arte. Y lo vi nada más ni nada menos que transmitiendo, a un joven de unos veinticinco años, quien ya había pasado por la universidad de la región aprendiendo, teórica y académicamente, este saber hacer. Dentro de lo que ahí iba aprendiendo, para resaltar, está la forma de medir cuántos años tiene cada planta. Como era invierno, la vid

estaba sin sarmientos, por tanto, era el momento propicio para ir encontrando las “cicatrices” que van quedando en el tronco principal que muestra cada una de ellas un nuevo año de poda. En uno de ellos, me evidenciaron que esa planta tenía cuarenta y siete años.



Y para seguir hablando del factor humano, los terruños del Jerez y de la Manzanilla son una de las regiones en donde, aparentemente, se hacen más fiestas al año. Algunas de ellas la del Jerez (obvio), la Semana Santa del Jerez, el Gran Premio de Moto, del Enoturismo, del Flamenco, de la Vendimia, del Caballo, Vinoble, etc.

Tratándose de adagios populares, y como lo españoles son bien dicharacheros, escuché decir que los jerezanos quieren evitar, a toda costa, lo que allá conocen como la: “Cosmología de padre bodeguero, con hijo millonario y nieto pobre”. Por otro lado, escuché también que: “El abuelo es el que se parte la cabeza para crear la vid y el negocio, el hijo puede reflexionar al respecto y unir viña y bodega. El nieto muchas veces se

vuelve el vendedor o comercializador y olvida sus raíces”.

Para cerrar con broche de oro el periplo, Cádiz, conocida como la ciudad gaditana, con su diseño arquitectónico sin igual, el trazado muy organizado de sus calles que se han mantenido intactos, la limpieza absoluta de todas y cada una de las calles que recorrimos, bien fuera en el día o en la noche. Y aquí, para variar, los restaurantes son de alta gastronomía. El campeón, para mí, el restaurante El Faro de Cádiz, en donde nos brindaron un menú alucinante. Cómo olvidar una de las entradas, la famosa tortillita de camarones gaditana. Una tortilla tan delgada como crujiente, bien llena de camaroncitos, tan pequeños que cada uno tenía aproximadamente un centímetro de largo, con el mejor sabor a mar. Allí nos propusieron para acompañar esa tortillita un Jerez Primitivo Collantes - Arroyuelo - Goleta très Saca 1/2021. Al haber percibido su aroma y buqué, y luego de haber disfrutado el carácter redondo, afrutado, alegre, amable y ambarino, mi hijo y yo de inmediato, sin haberlo pensado, coincidimos en que ese vino era seguramente el que más apreciaría quien hoy es mi esposa, desde hace casi 40 años. El gusto no le ha cambiado, y con una botella de ese Jerez regresé a casa.

Corolario: la riqueza de esta pujante región se debe, en cierta medida, a la industria del Jerez y de la Manzanilla. Pero las economías siempre enfrentan retos. Alcancé a entender que están en momentos de replantear. Creería, si interpreté bien, que cada vez más están volviendo a hacer los vinos como se hacían antaño. Vinos blancos, secos, sin fortificación (adición de algo de alcohol para la graduación final) como normalmente sí lo vienen haciendo ahora. Los sentí en plan de búsqueda y descubrimientos, de mejorar rentabilidad y ánimo de posicionamiento, aprovechando al máximo el maravilloso terroir (terruño) con el que Dios los bendijo. Sentí

que buscan una nueva cara del Jerez: vinos blancos tranquilos, secos, únicos, gracias al terruño. Tal vez, lo que posiblemente se viene para estas y futuras generaciones, parece ser el Vino de Pasto de Jerez. Se trata de un proyecto de una nueva denominación de origen, o tal vez indicación geográfica, que busca de forma disruptiva cambiar la tendencia, ya que poco a poco, y en los últimos años, las ventas y exportaciones del Jerez vienen en descenso. Parece ser que una de las razones es que la juventud actual está yendo por otro camino. Creería que en este caso sacrificar parte de la fabricación, por otro tipo de producto con mayor rentabilidad y otro objetivo, ayudaría a dinamizar la región y tal vez sea la clave del éxito futuro y el renacer en paralelo del tan querido vino de Jerez. No creería que en este caso sacrificar calidad por cantidad y rentabilidad sea la clave del éxito.



UN CAMINO HACIA EL BROCADO DE SEDA TAILANDESA DE LAMPHUN. MAYO DE 2023

A unos 31.000 kilómetros de distancia de Bogotá, después de dos largos vuelos de avión, de algo así como 30 horas de viaje, finalmente llegué a la antípoda, a Singapur, justo en una de las épocas más calurosas del año y, además, con altísimos niveles de humedad... calor, temperatura, canícula.

Estar dentro de los espacios con aire acondicionado era lo mejor; por suerte, en esa Isla-Ciudad-Estado (Isla de Singapur, Capital: Singapur, República de Singapur,) casi todo significa confort; se respira el dinero, la riqueza, el lujo; el producto interno bruto de verdad se nota, y además, el aire acondicionado está casi por doquier. El total de su extensión es de 734.3 kilómetros cuadrados, lo cual no es mucho para un país. Nación donde sus habitantes no pueden ir a pasear al campo, sin salirse de sus fronteras; población rural: 0. No hay campesinos. El Padang es, creo, el único sector verde en esa isla: 2 kilómetros cuadrados, aproximadamente, que constituye un campo de juego abierto y al aire libre. Sin duda es un estado muy rico, y es la envidia de muchos de los pobladores de países vecinos, por la alta calidad de vida de la que se benefician sus habitantes. El “Sueño Americano” de occidente, en el otro extremo del mundo se llama Singapur. Allí todo funciona casi perfecto. No habiendo cultivos ni zonas rurales donde puedan encontrarse terruños con denominaciones de origen, o indicaciones geográficas locales, luego de trabajar unos días ahí y conocer la ciudad, era necesario ir a un país vecino para compartir momentos con población rural, del sudeste asiático y conocer sus costumbres ancestrales.



Otro vuelo, de casi tres horas: Singapur – Bangkok, porque el país elegido fue Tailandia. Y claro, estando por ahí, antes de internarme propiamente dicho en la provincia, necesariamente debía dar una mirada exploratoria a la gigantesca ciudad de Bangkok. También conocida como la Ciudad de los Ángeles, es la capital del Reino de Tailandia. En medio de lo majestuosa, extraordinaria, enigmática, intimidante y caótica que es esta ciudad, principalmente sobresale el gran arraigo budista. De hecho, está llena de templos y palacios. Hay muchas versiones sobre el número real de templos budistas en la ciudad, difícil para mí de concluir. Los templos, uno más exótico y maravilloso que el otro. El color dorado y los recubrimientos en oro y plata estaban presentes literalmente en todos los que logré visitar.



Sus calles por todas partes están llenas de vida. Y no solo las calles, también hay muchos canales, unos más grandes que otros, que permiten la navegación de innumerables cruceros de mediana y pequeña dimensión. Vi casi tanto movimiento por desplazamiento en los canales como en sus calles.

Pero acercarme al destino me implicó otro vuelo, hora y media más por los aires, en esta ocasión con destino a la Provincia de Chiang Mai en el extremo nororiental del país, que queda en la parte montañosa de Tailandia, y no por eso la encontré menos calurosa. Los altísimos niveles de humedad aquí también estuvieron presentes. La ciudad de Chiang Mai me pareció completamente diferente a las que he visto; tiene su personalidad. Sus calles con casi ningún edificio alto; solo muy pocos en el centro. La forma indefinida de las fachadas

de sus casas y edificaciones en general llenas de plantas o matas, directamente sembradas en la tierra de los jardines o en macetas por todas partes, siempre en forma irregular, la presencia abundante del bambú, por donde se mirara en medio de la ciudad, en casas, parques, hoteles pequeños y medianos, calles, callejones. Toda la actividad al aire libre y con cero de viento.

Vi muchos templos pequeñitos artesanales, puestos sobre especies de altares, en las afueras de las casas, tallados como en madera o en yeso, y pintados de todos los colores donde predomina el dorado y cubiertas con toda clase de flores y moños en seda.



Los locales parecen no sentir la alta temperatura, aunque de todas formas, las casas casi siempre las vi con las puertas abiertas, de par en par, de manera que hasta pude comprobar que, no solo en la parte externa, sino también dentro de las casas, hay altares budistas.



Cómo extrañaba el confort que daba el aire acondicionado que tenía en Singapur, pero ni modo. Traté de siempre sonreír. Para seguir un poco con lo que vi en Bangkok, aquí también hay por todas partes templos budistas de extrema belleza. El tiempo parece no alcanzar, pues uno quiere verlos, caminarlos todos y también tener la oportunidad de conocer algo de la doctrina filosófica y espiritual budista. El Budha, Siddharta Gautama, está por todas partes. Algo de esas creencias traté de aprender; muy someramente el nirvana, la paz, la libertad, la superación del sufrimiento, el nacimiento, muerte y resurrección... Sin embargo, extrañé algo tan budista como el Namasté. Aquella palabra, y sobre todo aquel gesto, que en la India cautiva a todos. Que transmite tanta humildad, compasión, que transmite el respeto de un ser humano al otro, que significa, al inclinarse frente a los demás, literalmente una reverencia.

Y el camino continúa, ahora de Chiang Mai en dirección a la Provincia de Lamphun, donde finalmente se encuentra el terruño de la indicación geográfica tan anhelada. Ya no más avión; un breve trayecto de algo menos de una hora y llegué; allí, pude empezar a charlar, claro, solo con los muy

pocos habitantes que conocían las lenguas occidentales. ¡Satisfacción de otro sueño cumplido! Porque la pasión por vivir momentos con los locales y, sobre todo por conocer sus costumbres, características, ambiciones, no se puede describir, simplemente se vive. La mayoría sabía de la existencia del Brocado de Seda de Lamphun, pero aunque eran habitantes del lugar, sorprendentemente casi nadie sabía de la importancia que esa industria tiene para la economía regional y nacional. Mucho menos sabían que el Brocado de Seda de Lamphun tenía un reconocimiento como un derecho de propiedad intelectual.

Es necesario conocer que en el año 2007 el Brocado de Seda tailandesa de Lamphun había sido declarado, por el Departamento de Propiedad Intelectual del Ministerio de Comercio de Tailandia, como una Indicación Geográfica. Este reconocimiento empieza por demostrar que hay un saber hacer local que tiene, como mínimo, un milenio de historia. Todo se inicia gracias a la cría del gusano de seda y del cultivo del árbol de morera. Vale la pena aclarar que hay una gran diferencia con las sedas y tejidos chinos, y de países circundantes, gracias a su combinación de colores y a su textura muy poco regular; esto hace parte del factor humano. Por otra parte, gracias a que los gusanos de seda de esta región producen un hilo con una calidad diferente por las características del terruño. Aquí estamos hablando de la sericultura o cultura de la seda, de lo cual no soy para nada, un experto, pero allí salí más o menos de la ignorancia absoluta sobre el tema. Los capullos de seda tienen diferentes tonos, lo cual depende del color de las patas del gusano. Si son amarillas, el capullo tendrá ese tono. Cuando las patas son blancas el capullo tendrá tonos más claros. El árbol del cual se nutren los gusanos de seda, en general es el de morera. En Lamphun, se prefiere el árbol de morera de la variedad *Morus*

Alba, que es aquel que tiene las moras más blancas pues sus hojas son consideradas como las más recomendables y las que mejor se dan precisamente en esa tierra. Todo lo anterior unido a las características propiamente dichas de la tierra de la región; de hecho, se debe igualmente a factores como las cantidades de lluvia, la gran humedad y las relativamente pocas temporadas secas, las altas temperaturas promedio al año, la nubosidad, el cielo cubierto, la duración del sol, con días normalmente muy largos, la presencia de la luna; los vientos que en su mayor cantidad vienen soplando del sur hacia el norte, y la topografía que los hace tornar y los encauza de una u otra forma; el rocío es también determinante.

Cuando los gusanos están pequeñitos solo se alimentan de los brotes de las hojas de la morera; al ir creciendo como su organismo va transformándose (metamorfosis) el animalito ya puede ir empezando a comer las hojas grandes. Criar estos gusanos de seda, devanar los capullos, hilo por hilo, ha sido y sigue siendo la labor de los campesinos y de los pequeños productores.



En esa época estaba muy de moda la Coronación del monarca británico Carlos III, como Rey del Reino Unido, y de su esposa Camila Parker como Reina Consorte, ceremonia que se había

llevado a cabo el 6 de mayo de 2023, tan solo unos días antes de mi llegada a este tan recóndito y enigmático terruño. Pero, ¿qué tiene que ver esa coronación con mi viaje a recorrer la Ruta del Brocado de Seda de Lamphun, en el otro lado del mundo? Pues que las autoridades de la Monarquía del Reino Unido, cuando anunciaron la fecha de dicho evento, enviaron invitación para que asistieran a la ceremonia, a los jefes de estado, reinas y reyes del mundo entero. El Rey de Tailandia, Su Majestad Maha X Vajiralongkorn y la reina Su Majestad Suthida, no iban a ser la excepción. Cuando la Corona Tailandesa recibió la invitación, una de las primeras cosas que hizo fue informar oficialmente al “Consejo Regulador” del Brocado de Seda de Lamphun para que, de inmediato se ideara, diseñara y fabricara el traje que luciría Su Majestad la Reina Suthida durante la coronación que se avecinaba. Los asesores de imagen de la Corona se pusieron en la tarea, y en el momento oportuno, los artesanos empezaron su trabajo.

Evidentemente, tenía que llegar hasta el centro principal del tejido. A eso había ido. Preguntando se llega a Roma... y aunque falta mucho todavía de infraestructura turística para hacer una verdadera Ruta de la Indicación Geográfica, logré llegar al Instituto de Tejidos de Hari Phunchai, sitio en el centro del terruño del Brocado de Seda de Lamphun, donde precisamente se había elaborado ese traje. ¡Qué gran orgullo me transmitieron (a través de intérpretes el señor y la señora, artesanos que lo habían hecho), lo que les significaba haber tejido la tela de seda con la que su Reina había brillado en la Abadía de Westminster en Londres!



Luego de lucirse esta falda en la ceremonia de coronación, la misma pasa a ser parte de los activos fijos del Museo Real de Tailandia, seguramente con la indicación de la ocasión y de la fecha.

Algo aprendí de sericultura, lo cual era más que esperado; conocí sobre las diferentes etapas de la cadena de producción de la seda, de la tierra que compone esta región y que dan el alto valor económico a este producto final; sobre los factores tanto naturales como humanos. También aprendí sobre algunos detalles de fina y amable coquetería monárquica internacional. Además, algo sobre la economía tailandesa, así como del comercio internacional de la seda. Solo allí llegó a mi mente el hecho de que para las grandes y famosas casas de moda, y de alta costura en el mundo, como por ejemplo de París y Milán, la palabra Lamphun no es para nada desconocida, por el contrario, es todo un referente como origen de los productos, de materias primas, centro de proveedores de grandes rollos de seda de varios estilos; claro, entre los artesanos de Lamphun y los compradores se produce un tire y afloje para “negociar” los diseños y los patrones. Los artesanos buscan mantenerse dentro de unos parámetros que

han sido los que los han hecho tan famosos; por su parte, los compradores siempre están pensando en las nuevas técnicas, en la innovación, tanto en el tejido en sí, como en los diseños y los estilos de sedas, los nuevos temas y en usos distintos para las imágenes. La mayoría de las marcas de lujo, en el mundo entero, son consumidoras de la seda tailandesa de Lamphun.

Percibí, con riesgo de equivocarme, que la civilización, o cultura occidental, sin proponérselo, estaba exigiendo algo que iba más allá de lo que quisieran los beneficiarios de esta indicación geográfica. Pero, con fuerza, casi convulsiva, logran de alguna forma imponerse y, finalmente, el comprador se lleva, casi siempre, las sedas con algo del estilo y de la influencia tailandesa.

ECUADOR ES MISKE – COAUTORÍA CON MARÍA CAMILA FLÓREZ. JUNIO DE 2023

Con más de dos milenios de historia, Miske ha sido declarada oficialmente, hace poco tiempo, como Denominación de Origen ecuatoriana.

En junio de 2023, desde la ciudad de Quito, a unos 2.800 metros de altura sobre el nivel del mar, los amigos de las indicaciones geográficas (IG) de ASIPI, iniciamos un periplo buscando descubrir qué era el Miske, tan nombrado últimamente en Ecuador, y en el mundo de las IG; y en esta exploración surcamos la famosa Cordillera de Los Andes... Los paisajes más exóticos se veían por doquier, fuimos gratamente sorprendidos por una variedad de experiencias en estos parajes, que el sol ilumina directa, y normalmente, durante 12 horas del día y en el transcurso de todo el año; región por excelencia equinoccial, en donde a las 12:00 del mediodía no existen las sombras... es decir, tuvimos la oportunidad de encontrarnos, literalmente en la Mitad del Mundo, en las coordenadas 0º 0' 0". Hay que estar ahí para comprobarlo, para verlo, para sentirlo.

Por otro lado, también hay que decirlo, debido a la altura se llegó a sentir la disminución de oxígeno en el aire, y algunos de nuestros compañeros de viaje, alcanzaron un poco a evidenciar ese impacto, lo suficiente como para necesitar sentarse por unos minutos.

Algunos indígenas con arraigo en estas tierras, nos acompañaron en esta exploración en la cual fuimos conscientes de las bondades y particularidades de este 'terroir' único, que han ocupado, no sólo desde antes de la llegada de los europeos, sino aún, desde antes del arribo de los Incas. Y los indígenas con arraigo en estas tierras, sí que son conscientes de estas bondades y particularidades del territorio que ocupan.

Si alguna denominación de origen latinoamericana, en la última década, ha respetado los conocimientos, las tradiciones y las costumbres indígenas, ancestrales y antropológicas, esa es la del Miske.

Esta Denominación de Origen protege una bebida alcohólica, o espirituosa, autóctona, elaborada a base de la savia del agave cultivado en la región ecuatorial, de la Cordillera de Los Andes. Bebida, hoy altamente tecnificada, que se ciñe estrictamente a los parámetros de la mencionada tradición milenaria. Por lo que pudimos aprender, la región donde se produce el Miske es idónea para el agave, por estar en la zona ecuatorial (con la cantidad de sol que recibe al año como consecuencia) y por haber escasez de agua.

Nuestra primera parada la hicimos en la Casa Agave. Este sitio está compuesto por un vivero con más de 30 variedades de agave, (¡incluyendo algunas venenosas!), un museo (donde pudimos escuchar cómo influye en el producto la magia, la alquimia, la astrología y el esoterismo), un laboratorio, un restaurante y un bar. En este último, se nos pide evitar la confusión con el Tequila o con el Mezcal. Está bien indicado que el Miske ¡NO es Tequila, NO es Mezcal! Tienen algo en común: el agave.

Diego Mora, joven empresario y fundador de Casa Agave, ha buscado la reivindicación de la labor, tanto de la miskera como del miskero; según nos cuenta, este oficio a menudo fue denigrado y, precisamente una de las funciones principales del proyecto Casa Agave, ha sido la dignificación de esta labor... y sí que lo ha logrado, indudablemente con mucha disciplina, y sobre todo amor por la tierra y sus pobladores.

Conversando con los lugareños, aprendimos que el Miske se obtiene a través de la destilación del "tzawarmishky" o "Chaguarmishqui" fermentado que proviene del penco. Es

una expresión que toma su origen del idioma quechua que significa agua dulce y tienen otras frases coloquiales tales como que “El Miske le saca el alma al penco”.

Posteriormente, nos dirigimos hacia el área de Cayambe, donde todavía se puede observar el agave en su expresión la más silvestre posible. Y literalmente, en medio de la nada, al hacer una pausa en la ruta descendimos del autobús para estirar las piernas, cuando un grupo de policías se nos acercó, dirigiéndose hacia nosotros para hacernos varias preguntas respecto de la identidad, a tal punto que alcanzamos a asustarnos. Pocos instantes después, para nuestro alivio, nos dimos cuenta de que eran policías designados por los organizadores de la ruta para protegernos en todo el trayecto.

La siguiente parada se hizo en un sector con varios invernaderos, extensos y artesanales, con algunas variedades diferentes de agaves, donde nos mostraron cómo están trabajando para hacer el mapeo genético de esas variedades de agave, cómo lo mezclan con otro tipo de cultivos, y cómo lo trabajan.

Así llegamos a ANAGAVEC, donde pudimos experimentar cómo se unen la tradición y la industrialización en la producción del Miske. Tuvimos la oportunidad de realizar uno de los rituales propios de los indígenas, evidenciando, una vez más, el respeto y amor por la tierra.

Hilando un poco delgado nos inclinamos a creer que, en el futuro, el Miske podría llegar a ser, en el ámbito internacional, un símbolo ecuatoriano. Sí, porque hay mucho trabajo todavía por hacer; lo tienen todo para crecer, el potencial de desarrollo es enorme y, seguro, como quedó dicho, tiene una dimensión no solo ecuatoriana sino también proyectada al mundo; ya han obtenido medallas de oro, plata y bronce en los World Spirits Award y Europe Spirits Award. Estos reconocimientos,

Jorge Chávarro Aristizábal

junto con el factor humano, íntimamente vinculado con la gran población indígena ecuatoriana, desde ya les augura un pronto reconocimiento más allá de la Línea Ecuatorial.

LOS MADRUGADORES DEL MEZCAL. DICIEMBRE DE 2023

Unas ochocientas personas estábamos asistiendo al XXII Congreso de ASIPI en Ciudad de México, durante la primera semana del mes de diciembre del 2023. En medio de todos ellos solo un pequeño grupo, de unos veinte amigos, nos íbamos a ir a un viaje de aventura: a recorrer la Ruta de la Denominación de Origen Mezcal. A los integrantes de este reducido clan nos bautizaron con el apodo o remoquete de “Los Madrugadores del Mezcal”; y esto, simplemente, porque tuvimos la “genial” idea de ponernos una cita, nada menos que, a las 5:00 a.m., para iniciarlo. Y esa cita era a la mañana siguiente de la cena-baile de clausura de dicho congreso que había empezado, ya de por sí, como a las 10:00 pm., y, obvio, todo eso, luego de haber estado una semana entera levantándonos temprano y acostándonos, muy tarde, no propiamente por haber estado estudiando o trabajando hasta altas hora de la noche, sino socializando y, necesariamente degustando, principalmente, aquellas dos famosas bebidas etílicas mexicanas... esa fue la sencilla causa del apodo.

La consigna era empezar el periplo después de este gran madrugón. Cuando ya todos estábamos entrando en el autobús, me pude dar cuenta que algunos habían saltado de sus camas y, literalmente, habían salido corriendo a hacer sus respectivos check-outs de hotel, todo eso en solo cinco o seis minutos, me imagino; además observo que la mayoría de los integrantes del grupo estaba haciendo cara de: ¿dónde estoy? Esas expresiones faciales desaparecieron tan pronto el vehículo inició el trayecto hacia el aeropuerto, que los arrulló durante casi una hora.

Todo mejoró al entrar a la terminal aérea. Sonrisas, expectativas, registro de maletas, compra de algo en la

farmacia, hambre y desayunos. Una vez aprovisionados nuestros estómagos este rebaño se pone en la búsqueda de la puerta de salida de nuestro vuelo. Contra toda imaginación, no había por ninguna parte, indicación de la salida de nuestro vuelo. Algo realmente insólito. Tomábamos un pasillo, luego lo deshacíamos. Subíamos un piso, luego lo bajábamos. Nos sentíamos super desorientados, ninguno lo lograba; parecía que para todos era la primera vez en un aeropuerto. Giramos en círculos, no propiamente virtuosos... llegó la hora prevista para el decolaje y nada: los avisos seguían sin avisar... de pronto, a capella, un par de operarios llamaron y dijeron: por aquí es el vuelo AM2036 destino a Oaxaca. Todos tuvimos nuestros cupos para ingresar al avión. ¡Sí todos, excepto nuestra guía! El rebaño pasó y la pastorcita se quedó. Cuando el avión estaba listo a cerrar sus puertas y decolar, la pastorcita subió al avión, cantando.

Oaxaca. Tanto el Estado como la ciudad Capital del Estado llevan el mismo nombre. Su aeródromo muy lindo, sencillo, muy organizado, completamente blanco y limpio, tanto al interior como al exterior.

Un autobús nos llevó primero al Municipio de Zimatlán de Álvarez donde se encuentra la Universidad Autónoma Chapingo, con su División Agrícola de la Facultad de Ingeniería en Agricultura Sostenible. Con profesor a bordo.

Nada menos que el Ingeniero M.C. Efraín Paredes Hernández; él a su vez ejerce como Jefe de la División Agrícola del Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal COMERCAM, sabedor no solo por vivencias propias, sino, sobre todo, gracias a la academia, lo que transmite permanentemente en su entorno en el día a día a sus discípulos, así como generosamente lo hizo con nosotros, grupo de apasionados por conocer los campos donde se elaboran bienes de consumo extraordinarios, gracias

a la calidad de sus suelos y al saber hacer que se transmite de generación en generación.



Y aquí, sí que encontré historia, pero de buena y larga data. Encontré que, al parecer, está comprobado científicamente que el agave / maguey, planta de donde proviene el Mezcal existe en la región hace casi doce mil años. Parece fácil decirlo, pero sí, son 12.000 años de historia !!! Podría equivocarme, pero creo que estos son los antecedentes más antiguos de una denominación de origen en el mundo. (Antes de llegar aquí, los más antiguos para mí eran los viñedos de Georgia, en el sur de la región del Cáucaso, con unos 8.000 mil años). No obstante, la producción del Mezcal, como bebida alcohólica, solo nació aproximadamente en el año 500 antes de Cristo.

Además de la historia, la taxonomía en esa región ocupa un lugar predominante; aquella ciencia que agrupa y clasifica los organismos vivos, aquí sí que se deleita, pues el género agave tiene cientos de variedades debidamente documentadas y clasificadas. Esa es la planta que se usa como materia prima del Mezcal. La riqueza en la diversidad de gustos y sabores del producto final se da precisamente, y gracias a la alta cantidad de esas diferentes variedades vegetales. El maguey es una

planta de la familia de las amarilidáceas, con hojas de color verde azulado, bien largas, muy fibrosas y lanceoladas.



Ahí me di cuenta de que se han encontrado varias teorías del origen de la palabra Mezcal. Parece ser que se origina en la lengua náhuatl, y que se deriva a su vez de la expresión mexcalli cuyo significado en español es maguey cocido.

En ese mismo salón de clase, preguntas y respuestas van y vienen. Y, poco a poco, me va quedando una gran incógnita: ¿Dónde está situado el terruño que da lugar a esta denominación de origen? Silencio. Pues sí, mi pregunta creo que es válida porque en la actualidad el Mezcal cuenta con Denominación de Origen que protege la producción de esta bebida en los estados mexicanos de Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, San Luis Potosí, Durango, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán, Puebla, Aguascalientes, Estado de México, Morelos y Sur Sinaloa. De conformidad con la declaración

de protección de la denominación de origen, en el Estado de Oaxaca existe una zona denominada: “Región del Mezcal” y de ahí, de este terruño, toma el nombre el espléndido destilado de maguey o agave Mezcal.

De las aulas pasamos a ver los viveros contiguos, en donde pudimos apreciar algunas de las variedades autorizadas para elaborar el Mezcal con denominación de origen protegida.

De allí salimos en dirección a la población denominada Santiago Matatlán, considerada, nada más ni nada menos, que la Capital Mundial del Mezcal, donde la gran mayoría de sus habitantes dependen, desde el punto de vista económico, casi exclusivamente de la producción de mezcal.

Y el sueño se sigue haciendo realidad; ahí, nos subieron a un “barrimovil”, si la palabra existe, (especie de busecito bien provisto de Mezcal) para conocer la zona rural de la mencionada población; lo único que se veía por doquier era el maguey. El paisaje alucinante nos deleitaba con las diferentes tonalidades de azul, verde-azul, turquesa, aguamarina... todo cultivado en surcos en diferentes orientaciones. Colinas y valles. Tierras entre áridas y semiáridas.



Empezamos la caminata por entre los cultivos, con cuidado de no chuzarnos pues hay espinas amenazantes por todos los lados. En un momento dado, el descendiente local de estas tradiciones recibidas durante siglos, de generación en generación, nos pide detenernos. El ritual comienza; nos preparan para la ceremonia. Con un machete corta una de las hojas de un maguey, luego le quita la espina de la punta. Nos explica que en la parte ancha de la hoja pondrá el contenido de una copa de Mezcal que lo hará rodar por la hoja, aireándolo debidamente hasta llegar a la parte delgada, por donde entrará a nuestros paladares. Hay que dejarla por un momento en la boca tratando de tibiarla un poco y luego pasarla o tragarla. ¡Es el momento en el cual nos damos cuenta de la magia del Mezcal! ¡El elixir, la panacea! Cómo no dar gracias a Dios, ahí de rodillas, in situ, en ese preciso instante, tal y como lo hice en medio del rebaño, por permitirnos tener el privilegio de conocer esto de primera mano, así como también el agradecimiento a la Madre Tierra por bendecirnos con este producto excepcional.



Ya encantados, pasamos al palenque (sitio de transformación y producción), no sin antes sentarnos en el restaurante, donde nos sirvieron grandes bandejas, tejidas en fibras artesanales, repletas de manjares de la comida y de la sazón típica oaxaqueña. Sin abusar del picante propio de la región, pero todos con la panza llena, enseguida y pausadamente, empezamos a conocer el proceso. El Mezcal es algo, por encima de todo, artesanal. Esta es una de las características principales de su producción. La técnica varía de región en región, aunque de todas formas hay mucho de homogeneidad. La planta requiere mínimo siete años para estar a punto de ser cortada. Se sabe que está lista cuando le sale un tallo alto donde aparece una flor. Ahí se inicia el corte de la penca, se le quitan las hojas, y queda al descubierto una gran piña que pesa varios kilos (en promedio 30) y se despoja esta piña de las raíces. Las piñas se transportan a las fábricas o palenques que siempre estarán cerca de los cultivos.



Ahí se necesitan grandes cantidades de agua y de leña. En el horno hay piedras que con el fuego deben ponerse al rojo vivo, lo cual indica que es el momento de echar las piñas cortadas en pedazos y se cubren con bagazo y tierra. La cocción dura aproximadamente tres días. Ahí el agave se vuelve de color caramelo, lo cual es el mejor indicio ya que su materia se convirtió en azúcar.

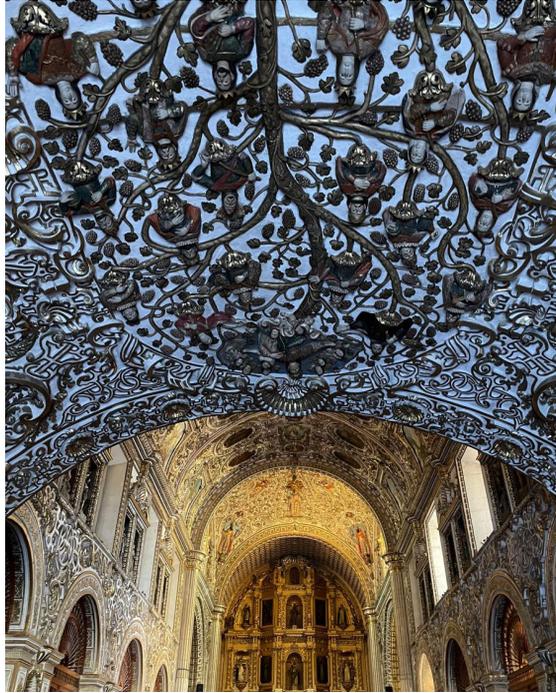
Tuvimos la oportunidad de deleitarnos saboreando la piña en nuestros paladares en esta fase de la producción. La podría comparar con la textura de la caña de azúcar, pero es aún mucho más suave, mucho más jugosa y, sobre todo, caramelizada al natural. Posteriormente la molienda, donde se obtienen los mostos que inician la fermentación, proceso en el cual tanto la temperatura como la calidad del agua son fundamentales. Luego el líquido se pasa a los alambiques para la destilación, con equipos de cobre u ollas de barro. En esta última fase se hace todo lo necesario para el control de la cantidad, de los grados de alcohol, así como para la medición de la calidad del producto final. Para ello, los mezcaleros le ponen mucha atención al producto mediante diversos métodos como la homogenización y estabilización del mezcal. Todos en el rebaño, pastorcita incluida, observábamos con mucho detenimiento y atención. De pronto, ya cayendo la noche nos dirigieron hacia unas escaleras, en hierro forjado, en forma de caracol, tal vez las más estrechas que haya logrado bajar, y era precisamente para llegar a las cavas. Esto sí que era un verdadero sótano, o cueva, para dejar por años añejar este gran producto.

Ya entrada la noche, nos dirigimos al hotel en la ciudad de Oaxaca. Cenamos y allí llegaron los señores Abelino Cohetero Villegas y Héctor Hernández García, Presidente y Director General, respectivamente, del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. COMERCAM. Nos contaron

sus historias, nos dieron su visión sobre la industria de la Denominación de Origen Mezcal. Tuvimos oportunidad de hacer las preguntas que quisimos y obtuvimos respuestas muy asertivas. Cada vez vamos sabiendo más del Mezcal.

Ya cansados nos fuimos a dormir. Pero a la mañana siguiente, como somos los “Madrugadores del Mezcal”, no podríamos quedarnos en cama haciendo pereza. La ciudad de Oaxaca nos esperaba para un resplandeciente día de turismo. Fuimos llegando, uno a uno al restaurante, para desayunar (donde degusté unos deliciosos huevos revueltos con los famosos chapulines...) ¡Qué delicia! Mientras disfrutábamos del desayuno empezamos a oír a nuestros amigos del rebaño que manifestaban preocupación. ¿Viste que cancelaron el vuelo? A partir de un momento eso era todo lo que se oía. Todos fuimos recibiendo en nuestros celulares mensajes de la aerolínea informándonos que nuestro vuelo de regreso, que estaba previsto para el final de la tarde, había sido cancelado.

La mayoría empezó a tener pánico. Lo primero que pensé fue: otro día más obligado a deleitarme con el Mezcal... Pero, poco a poco la Pastorcita nos fue calmando y organizando. Cada uno logró obtener medios de transporte en diferentes horarios para salir del impasse. Por lo pronto, decidimos ir a conocer la bella y colonial ciudad de Oaxaca, joya arquitectónica, no solo centro turístico, sino también, centro de los grandes negocios del Mezcal. Bellas y exóticas artesanías por doquier en esta especial ciudad llena de historia.



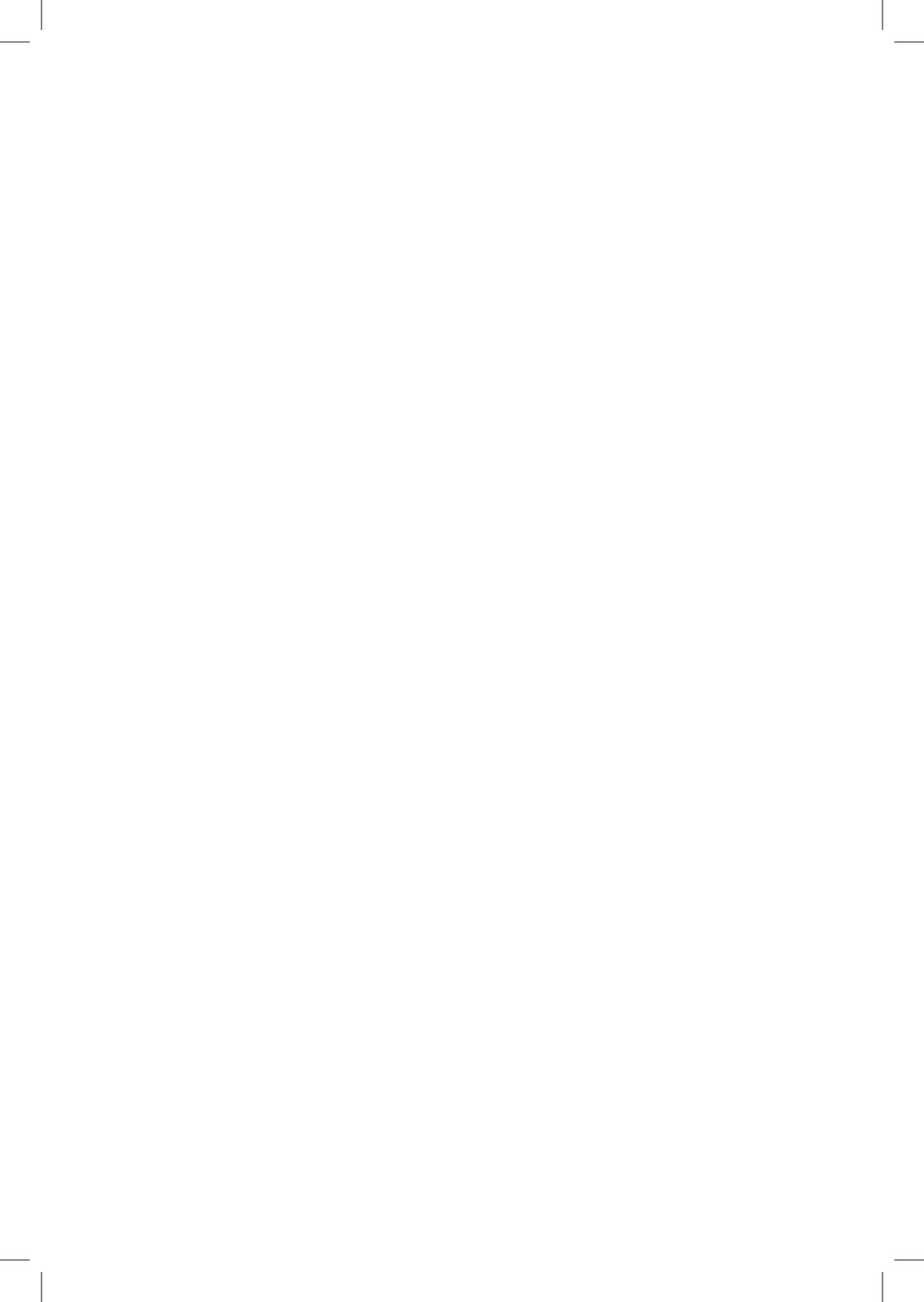
Conversando con algunos de sus pobladores, escuché que en esa región, gracias a la gran industria del Mezcal, se ha evitado muchísimo la migración de la población del campo a las grandes ciudades. El rol de esa actividad es, en gran medida, la forma de unir y fortalecer los lazos familiares, de amigos y de asociados, a través del amor por su historia. Las vivencias de su población, con la explosión, o boom internacional del Mezcal, están más vigentes que nunca, hoy están mucho más unidos. Hay ganancias económicas casi para toda su población.

Los que tomamos la decisión de regresar a Ciudad de México en autobús, pudimos disfrutar de la majestuosidad de las no solo grandes sino inmensas plantaciones de maguey, por todas partes, a medida que la carretera nos alejaba del sur de ese enorme país y en dirección al norte. Atravesamos las bellas, exuberantes, áridas e interminables tierras del estado

de Oaxaca. En esa ruta de regreso se pudo divisar por qué ese enorme paisaje mezcalero ha sido, es y será orgullo de los mexicanos y particularmente de toda la población del Estado de Oaxaca.

En todo caso, siempre hay que recordar que:

- *Para todo mal, Mezcal; para todo bien, también; y si no hay remedio, litro y medio.*
- *El Mezcal no te emborracha, te pone mágico.*
- *En este mundo terrenal, es oro líquido el Mezcal.*
- *Quien Mezcal no ha bebido, no ha vivido.*





ISBN: 978-958-57858-3-0



9 789585 785830



El autor describe en esta obra, a través de crónicas, sus viajes a diversas regiones del mundo, sobre todo, bajo la temática de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas presentes en cada uno de los lugares que visita. Más allá de un mapa, cada relato explora la cultura, la geografía y las tradiciones locales de la región, así como su producto emblemático, que contribuye a su prestigio. El autor captura la esencia de cada lugar, desde los campos de viñedos en Jerez hasta los talleres de seda en Tailandia, reseñando cómo el entorno natural y la historia influyen en la calidad y reputación del producto. La obra ofrece una visión profunda y enriquecedora de las raíces culturales y geográficas que mantienen estas denominaciones de origen, invitando al lector a apreciar la conexión entre cada terruño y su producto distintivo.

