

COLECCIÓN

YO  CENTRO
HISTÓRICO

VITIS INCÓGNITA



EL VIÑEDO SECRETO DE MALINALCO
POR RODRIGO LLANES CASTRO



MEXICO



ÍNDICE

- 9 Presentación.
- 13 El misterio de los aromas y la naturaleza.
- 25 Incógnitas de los murales de Malinalco.
- 49 Los primeros vinos del Nuevo Mundo.
- 85 Las prohibiciones Reales contra la vitivinicultura americana.
- 89 Cómo el descubrimiento de América cambió el mundo del vino.
- 93 ¿Cómo distinguir los aromas mexicanos en el *bouquet* de los vinos?
- 97 1. Los aromas bellos

VITIS INCÓGNITA

El viñedo secreto de Malinalco.

© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Edición a cargo de: Juana Inés Dehesa

Diseño: Irla Julieta Granillo González y Ayla Llanes Granillo

ISBN: 978-607-29-0252-7

Ciudad de México 2016

Colección: Yo Amo Centro Histórico

Queda prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio —incluidos los electrónicos— sin permiso escrito por parte del titular de los derechos. Todos los derechos de reproducción de los textos publicados son propiedad de Jorge Rodrigo Llanes Castro. Las opiniones vertidas en los artículos firmados son responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente reflejan las opiniones y juicios de Casa del libro España.

121 2. Los aromas sabrosos.

127 3. El aroma de lo fermentado.

137 Las vides de los murales.

199 Bibliografía



PRESENTACIÓN.

El Estado de México es la entidad de nuestro país con más restaurantes. Nuestra industria contribuye en forma importante al desarrollo económico que nos caracteriza como uno de los estados pilares del país. Nuestra oferta es vasta e incluye no solo lo mejor de la cocina mexicana y sus ingredientes tradicionales, sino la sazón de todo el mundo que ha encontrado entre los mexiquenses un público exquisito que disfruta con la buena comida.

Uno de los productos indispensables de la buena mesa es el vino. El gusto por esta bebida se ha consolidado entre los comensales mexicanos que ahora acompañan sus degustaciones con el néctar de dios Dionisio.

Fue en nuestro país que hace quinientos años nacieron los vinos del Nuevo Mundo. Los conquistadores se convirtieron en encomenderos y cultivadores de la vid y la producción de vino. Pero la historia del vino en México se

vio limitada durante todos estos años por motivos políticos. Afortunadamente hoy en día las bodegas mexicanas están escribiendo una nueva historia de éxito que todos festejamos brindando con vino mexicano.

En el Estado de México no tenemos todavía viñedos. Pero contamos con un patrimonio artístico invaluable y que dan noticia de los primeros viñedos mexicanos del siglo XVI. Se trata de los murales del claustro del convento del Pueblo Mágico de Malinalco.

Su importancia no solo radica en dar testimonio del cultivo de la vid en los años posteriores a la Conquista de México, sino porque entre las vides dibujadas en los muros aparecen flores y frutas mexicanas que podemos distinguir en el bouquet de los mejores vinos blancos y tintos de todo el mundo. De esta manera, este patrimonio mexiquense devela el universo exquisito de aromas y sabores que México ha aportado a la gastronomía mundial.

El presente libro estudia las pinturas y nos narra esta fascinante historia de la vid en México y los aromas y sabores. Es una guía sensible y práctica para develar el misterio de estas pinturas.

Nosotros como restauranteros nos sentimos orgullosos del patrimonio artístico y gastronómico de nuestro Estado. Y compartimos con el público en general esta obra para profundizar en el estudio de nuestra historia. Esperamos que sea de su gusto y que visiten nuestros restaurantes, donde tenemos un amor especial por el vino. ¡Salud!

EL MISTERIO DE LOS AROMAS Y LA NATURALEZA.



oy chef de cocina, llevo más de tres décadas dedicado a cocinar, a hornear panes y pasteles y a atender personas en un comedor. También estudié Historia y desde hace años me dedico a escribir y platicar sobre la relación entre la comida y esta disciplina. A lo largo de este tiempo la gastronomía me ha abierto un mundo maravilloso de experiencias y he tenido la oportunidad de conocer distintos lugares del mundo y convivir con gente sensacional.

De todos los lugares el pueblo de Malinalco es mi favorito. Lo conocí siendo muy pequeño y solía visitarlo todos los fines de semana en la casa familiar. Ahí aprendí con mi padre a hacer panes y pasteles y ahí también vi por primera vez a mi abuela materna cocinar un delicioso pavo relleno de castañas y ciruelas que devorábamos en familia en las navidades. También recuerdo a mi abuelo llevar cajas de vino con las que los adultos acompañaban la comida. Años después, de

adolescente, aprendí a hacer fuego y asar carne al carbón en el jardín idílico de nuestra casa.

En Malinalco convivía con la naturaleza. Recuerdo con gran alegría caminar por el río con botas de hule y sentir el torrente de agua pasar por mis pies mientras atrapaba cangrejos y renacuajos que luego ponía en un frasco. Durante la temporada de lluvias, las nubes bajaban hasta la puerta de la casa y cubrían todo el jardín en un espectáculo sorprendente; los baúles donde guardábamos la ropa y las cobijas se impregnaban de un aroma a humedad inconfundible y los saleros de la cocina se tapaban y se volvían inservibles.

Conocí la historia de México de primera mano en la pirámide tallada en el cerro, y que se veía desde nuestra casa. Siempre me sorprendió la forma de las águilas y el jaguar representados dentro de las fauces de una serpiente cuya lengua de piedra es como un tapete de bienvenida al recinto. Desde lo alto de la montaña se ve todo el valle con el pueblo. Sobresale la iglesia principal con su gran convento.

Un día cundió una noticia entre los vecinos: habían descubierto unas pinturas muy antiguas en la iglesia debajo de una delgada capa de cal. El descubrimiento los llevó a

desmontar las oficinas parroquiales para sacar a la luz todos los vestigios. Después de unos meses de trabajo se podía ver el gran portal de peregrinos y las pinturas del claustro bajo, y la pregunta general giraba en torno a la razón por la cual habían permanecido ocultos por tanto tiempo. Cuando finalmente las vimos, encontramos que tenían dibujadas flores, árboles, frutas y animales y que en una parte había un texto escrito en latín. Recuerdo que el grupo de vecinos en pleno intentaba explicar lo que veía. Para todos era algo nuevo e insólito.

Quizá fue esa experiencia la que me llevó a estudiar Historia, pues la idea de descubrir un vestigio antiguo y encontrarle una explicación me pareció algo fascinante. Años más tarde, ya como estudiante de la licenciatura, visité Malinalco en compañía de un maestro especializado en arte indocristiano, y su explicación sobre el simbolismo de cada uno de los elementos iconográficos despertó mi curiosidad y el deseo de conocer más sobre ello. Desde entonces, el tema de los murales del convento de Malinalco me despierta una particular inquietud intelectual, pero el estudio histórico y artístico que he realizado ha estado siempre marcado por mis experiencias personales en ese maravilloso pueblo.

Las distintas investigaciones históricas publicadas sobre estas pinturas coinciden en describirlas como la representación de un jardín paradisiaco que, para mí, no es distinto al entorno natural del valle donde uno puede oler flores fragantes y comer las frutas de los árboles de las huertas.

Sabemos que las pinturas fueron ejecutadas por un grupo de *tlahuiloque*, artistas indígenas que trabajaron en el siglo XVI bajo la dirección y supervisión de los frailes españoles. Y aunque existen simbolismos cristianos muy específicos, existen otros de origen indígena que están envueltos por el misterio y que han ido develando poco a poco las diferentes investigaciones de las imágenes.

¿Cómo eran los jardines del México antiguo? Imaginemos visitar uno de ellos. Y que en ese paseo tuviéramos el privilegio de contar con la guía de un *temachtiani*, un maestro, que dialogara con nosotros para compartir su conocimiento. Quizá podríamos visitar los antiguos jardines de Tetzcotzinco, favoritos del antiguo rey poeta Nezahualcóyotl. Las crónicas lo describen en la colina que quedaba cerca de la capital del señorío de Tetzco y que regaba las plantas con el agua de un acueducto que generaba diversos estanques en terrazas.

Formado en parte por una gran roca del promontorio, en ella se hallan esculpidos en la piedra los símbolos de la vida del gobernante: el coyote, del que derivaba su nombre, su escudo, sus banderas y “la pata de venado adornada con una piedra preciosa y un penacho de plumas”. (Martínez, 41)

La maravilla de estos jardines permitía que sus canales labrados en la roca llenaran varias albercas que mantenían húmeda la tierra y desembocaban en un gran chorro que bañaba, como si fuera lluvia, una jardinera de flores olorosas de la tierra caliente. Se sabía que cuando el antiguo rey necesitaba de un espacio de soledad para meditar acudía siempre a su jardín, en donde reflexionaba sobre los grandes temas que sondeó en su corazón: la vida, la belleza, la divinidad y la muerte, y que plasmó en su poesía:

*“Con cantos nos alegramos,
nos ataviamos con flores aquí.
¿En verdad lo comprende nuestro corazón?
Con cantos nos alegramos,
nos ataviamos con flores aquí.
¿En verdad lo comprende nuestro corazón?”
Así como en la respuesta siempre esperanzadora:
“No acabarán mis flores,
no acabarán mis cantos:
yo los elevo: soy un cantor.
Se esparcen, se derraman,
amarillecen las flores:
son llevadas al interior de lo dorado.”*

Con estos cantos y esta inspiración, es un deleite recorrer el claustro bajo del Convento de Malinalco. Basta cruzar el portal de peregrinos y acceder al recinto para encontrarse con las pinturas. En la parte baja de los murales los artistas indígenas pintaron un barandal que permite al visitante imaginarse que está en el porche de un patio andaluz, y ver a lo lejos el jardín que lo envuelve. Y, que si así lo quiere, el visitante puede elegir dejar el refugio balaustrado para caminar por él. Por los senderos delimitados con piedras talladas, a veces con formas redondeadas de gotas de agua, a veces de flamas

de fuego celeste, el jardín va trazando los cuatro rumbos del universo con sus elementos representativos: el águila, la lluvia, la casa, el mono y el venado.

La tradición religiosa mexicana impone un orden propio para visitar los jardines, pues los árboles, plantas y animales de estos espacios de recreo representan las distintas fuerzas cósmicas que influyen en la vida del hombre. Si uno pudiera observar el jardín desde el cielo distinguiría la forma del quincunce sagrado: los cuatro puntos cardinales y el centro del universo.

El curso de la caminata se hace en el sentido inverso a las manecillas de un reloj: de derecha a izquierda dando un giro de 360 grados, pues el tiempo cósmico sigue ese curso. A cada esquina del jardín le corresponde un árbol sagrado que se manifiesta de pronto y por el que fluyen las energías celestes y las terrestres.

Pero no solo el sentido de la vista disfruta del paseo. El olfato comienza a percibir perfumes que despiertan la curiosidad e introducen en el misterio de los aromas y la naturaleza. Es de mañana, la luz del sol baña los árboles y se trasluce sutilmente a las plantas raseras.

Del maestro que marca el camino se aprendería el primer principio del arte de catar de los antiguos nahuas: lo bello es fragante. La vista comienza a regocijarse con el brillo y el color de las flores que rezuman un aroma discreto. Ahí están los brotes coloridos en los árboles de guayabo y el visitante, como aprendiz, comienza a adiestrar el sentido del olfato asociando los aromas de los elementos que observa a lo largo del recorrido por el jardín.

El muro sur del claustro está decorado con una vegetación que remite a la temporada de secas, cuando el calor quema la hierba silvestre y palidecen los cerros de Malinalco, pero también brotan los capullos de los árboles. Y entonces aparecen las flores del corazón en la llanura, cuando también vienen a dar fragancia las flores olientes de los tigres, las *oceloxochitl* con tres pétalos rojos como el símbolo del fuego. Este es el tiempo del gran temor; el antiguo dueño de la lluvia y de la niebla, Tláloc, se esconde durante el estío despertando en los campesinos el temor de que nunca más vuelva el dios con las lluvias. A pesar de que, en las milpas, las semillas del sustento, del maíz, del frijol, de los chiles y las calabazas ya están enterradas y dejan asomar sus pequeños brotes verdes, sus hijos, que algún día deberán alimentar a la comunidad,

estos necesitan de las aguas para poder crecer, pues sin ellas perecerían de sed, como en los tiempos de las grandes sequías.

El temor se apodera del corazón de los hombres del campo que con su esfuerzo y trabajo participan del milagro de la vida. Y aunque con sus ojos se deleitan con las flores de la primavera, su alma afligida pena por ver que las nubes no descargan el líquido precioso.

La belleza demuestra así su dualidad. Alegra y entristece a la vez. Por su parte el ojo engaña a la nariz, pues la hermosura de las flores en los árboles hace que se olvide su esencia, su olor. Su sencilla belleza hace que se olvide que en unas pocas semanas se caerá y entonces brotará el fruto. Por ello es importante aguzar el olfato, pues el aroma es el único rastro sensible que nos puede llevar a imaginar lo que no es, pero será.

El muro oriente del convento ilustra el ciclo del agua al caer la primera lluvia de la temporada, cuando el torrente del cielo desciende para humedecer la tierra y llenarla de un olor entrañable. Pueden verse frutas de las más variadas: chirimoyas, *xocomécatl*, *xalxocotl* y *tzapotl* de varios colores. Cada fruta tiene su propio sabor, y si se olfatean antes de morderlas, los sentidos se llenarán tanto de fragancia como

de sabor. El olor de lo sabroso es sin duda el aroma de la certeza, de la vida, de la bienaventuranza. Mientras caiga la lluvia del cielo no habremos de perecer, pues con sus gotas garantiza el sustento que nos otorgan los dioses, por eso los montes de Malinalco verdean y en el valle crecen las milpas. Durante el largo temporal se ve mudar la naturaleza; de los cerros brota la *malinalli*, la yerba retorcida por donde suben y bajan las fuerzas de los dioses del cielo y de la tierra, los aromas de yerba verde y de frutas dulces provienen del lugar donde residen la lluvia y la niebla. Con la nariz y con la boca es posible llegar a esa casa del misterio; el aroma primaveral ha dejado su evanescencia fugaz, y ahora el olfato es un guía similar a un río por el cual se fluye, arrastrando todas las posibilidades de la intensidad.

Con el paso del tiempo las largas lluvias del temporal disminuyen poco a poco hasta casi desaparecer. A partir de entonces, las milpas tienen el aspecto de la tierra recién parida, con las cañas de maíz trozadas después de levantar la cosecha. Y en Malinalco, donde crece el pericón, una flor amarilla de aroma muy intenso, es común también encontrar frutas tiradas que se comen los gusanos y que atraen nubes de diminutos mosquitos embriagados por su aroma a fermentado. Entre

toda la maleza de los cerros se distinguen los cempazúchiles y amapolas moradas y naranjas.

Como las frutas, existen otros productos que se fermentan en vez de pudrirse y así se transforman en algo nuevo y embriagador, como las semillas del cacao. La bebida de *xocolatl* se hace con las semillas negras de la mazorca que crece en la tierra caliente, y que los habitantes de la selva veneran como el maíz negro. Para que las semillas del cacao desprendan su aroma, es necesario ponerlas a fermentar a la sombra de los árboles mismos de donde crecen, para después secarlas y tostarlas. Curiosamente, en las pinturas del claustro aparecen dos árboles de cacao, uno en el muro oriente donde unos changos se cuelgan y comen de sus mazorcas (desde tiempos inmemoriales, el cacao está asociado al mono, quien al comer y descomer la pulpa, con su incesante movimiento va sembrando y reproduciendo los árboles en la tierra de la selva). El otro árbol está en el muro poniente; si se recorren los pasillos en sentido opuesto a las manecillas del reloj, el tránsito por la zona norte parece estar franqueado por estos dos árboles, uno a la entrada y otro a la salida.

El muro norte del convento muestra una naturaleza madura a punto de trasmutarse: los racimos de uva se decoran con unas

cintillas misteriosas y en medio de la pared podemos ver el confesionario pintado con una calavera que le recordaba al fraile confesor la muerte del cuerpo y la esperanza en la vida del alma en el más allá.

Hacia el final del año, las tardes de Malinalco se cubren de un cielo azul intenso y algunas nubes blancas bañadas por la luz dorada de los rayos del sol, escondidos detrás de las montañas del poniente. Y vivimos el mágico instante en que la espuma celeste se pinta de coral rosado y el cielo parece un profundo mar turquesa.

Los aromas de vida y muerte que conforman el ciclo de la naturaleza se transforman en esencias invisibles que se condensan con el frío de la temporada y que llevan las flores de la primavera, las frutas del tiempo de lluvias y el olor de las cosas fermentadas. Pero todos esos aromas están desprovistos de sus notas pesadas y solo queda de ellos un sutil perfume que apenas podemos distinguir. Así, la poesía nahua y las pinturas murales del convento de Malinalco enseñan a catar el universo.

INCÓGNITAS DE LOS MURALES DE MALINALCO.



La construcción del convento de Malinalco fue patrocinada por el encomendero Cristóbal Rodríguez y realizada por miembros de la misma comunidad. Además del jardín del atrio, en los pasillos de la planta baja del claustro pasaban las procesiones en las fiestas cristianas como la Semana Santa.

Existen dos programas pictóricos muy diferentes entre la planta baja y la planta alta del claustro, pues su contenido y gama de colores pertenecen a una concepción decorativa y doctrinal muy distintas. En gran medida esto se debe a que el convento tuvo dos etapas constructivas.

Las pinturas murales del segundo piso fueron descritas por Isabel Estrada de Gerlero como un programa hagiográfico-policromo, y es el de factura más tardía. A este periodo corresponde también el portal de peregrinos que fue adosado al claustro inicial.



En cada una de las esquinas del claustro alto se pueden observar escenas de la pasión de Cristo y las bóvedas están decoradas con una serie de casetones pintados. Según la autora, “este diseño fue sacado del Libro IV de Arquitectura de Sebastián Serlio.” (Schneider, p. 84).

La gama cromática de esta decoración se define por el uso prominente del color rojo y sus derivados rojizos y anaranjados. Y en la portería, después de la restauración efectuada hace unos años, encontramos también el azul cielo y el delineado negro.

Sin embargo, son los murales de la planta baja los que representan un verdadero enigma que ha inspirado diferentes trabajos de interpretación dentro del campo de la iconografía, la historia del arte y la ciencia.

A las observaciones de Estrada de Gerlero se suman las de Janette Peterson Favrot en *The Mural Paintings of Malinalco*, así como el libro *El paraíso botánico del convento de Malinalco*, de Laura White Olascoaga y Carmen Zepeda Gómez. Las tres obras representan un estudio profundo de buena parte de los elementos que constituyen el programa pictórico, el cual ha

sido calificado como fitomorfo-epigráfico, por la abundancia de elementos de flora y fauna que llenan las paredes.

La mayoría de estos elementos han sido identificados en estos estudios, lo cual permite elaborar diferentes interpretaciones alrededor de esta maravillosa obra de arte. No solo eso; gracias a estos trabajos también se cuenta con información sobre la historia de la construcción del convento; sobre la coincidencia de la factura de estos magníficos murales en el siglo XVI con la visita del protomédico Francisco Hernández —quien estaba catalogando la farmacopea novohispana por órdenes del rey Felipe II—, así como un testimonio del gran parecido de varios de los elementos del mural con ciertas imágenes del *Códice Florentino*, lo que permite especular sobre la posible participación en su factura de los *tlacuilloque* formados en el Colegio de la Santa Cruz de Tlatelolco, a quienes se atribuye el *Códice*.

Los murales, como se asentó arriba, fueron cubiertos por una capa de cal para esconderlos, al parecer en tiempos muy cercanos a los de su hechura, por lo que permanecieron ocultos muchos años, hasta su descubrimiento a principios de la década de los años 80 del siglo XX, cuando fueron descubiertos por completo y restaurados. Este dato abona al misterio que rodea a las pinturas murales, pues el desconocimiento de las razones

que llevaron a dicha censura plantea un desafío interpretativo para los estudiosos de su iconografía; al despojar al claustro de su uso original, muchas generaciones de pobladores no llegaron a entararse siquiera de la existencia de estas obras, creando de hecho un paréntesis a este respecto en la tradición oral del pueblo. Actualmente, las voces del pueblo se refieren a las pinturas murales por los elementos que se han descubierto a través de investigaciones y estudios formales.

Dichos estudios coinciden en describir las pinturas murales como un jardín del paraíso que contiene elementos de la flora nativa y europea, así como algunos animales americanos. La identificación de las flores y frutas ha permitido fundar un discurso interesantísimo que las relaciona con el uso medicinal, y propone su efecto curativo como la razón para incluirlas en este gran paraíso botánico.

Sin embargo, uno de los elementos sobresalientes de todo el programa mural son las vides. Y si bien esta planta también ha sido descrita en todos los estudios, ninguno de ellos ha considerado la posibilidad de que el programa mural represente un viñedo, quizás el único sobreviviente en esta representación artística, de los viñedos mexicanos

plantados tan solo unos años después de la conquista de la ciudad de México-Tenochtitlan.

Según Peterson Favrot, es probable que los indígenas que pintaron los murales se hubieran formado en el Colegio Imperial de la Santa Cruz de Tlatelolco, donde los indios aprendían artes y oficios. Lo hicieron al fresco. Quizá los agustinos quisieron un jardín paradisiaco que les recordara el oficio de hortelano con el que san Agustín se hizo famoso en Hipona, así como una especie de código para cultivar la vid en México y reconocer las cualidades del terruño, pues como se verá más adelante, ellos se dedicaron a la labor vinícola.

Los artistas indígenas, pues, se dieron a la tarea de pintar un paraíso cultivado con vides y con otras plantas muy significativas para su propio mundo. Comenzaron con los techos de bóveda de cañón, donde plasmaron los racimos de uva, que ya consideraban preciosos, al lado de otras flores y del follaje de acanto. Entre la vegetación zumbaban abejas que fueron trazadas a la usanza de los códices antiguos. Todo aquello era un sincretismo entre las viejas concepciones indígenas del paraíso y la vid.

El techo era como una enramada del árbol de *Tamoanchan*, de donde colgaban las frutas y las joyas del cielo. En el tronco

de este árbol mítico estaba el torsal, la *malinalli* retorcida por donde fluían las energías del cielo con las de la tierra, generando así el movimiento del tiempo; según la religión nahua, ese árbol se había roto por el pecado de los dioses al arrancar sus flores y mezclar las fuerzas terrestres con las del cielo, similar a la creencia católica del pecado original, motivo de expulsión de los hombres del paraíso donde se encontraba el árbol del bien y del mal.

Entre los racimos de uvas se pintaron algunos dobles, considerados los racimos padres. Los artistas sabían que al igual que las mazorcas dobles de la milpa, estos se protegían en los viñedos con una pequeña cruz y se vendimiaban hasta el final de toda la cosecha, cuando el vino ya había sido elaborado. Estos racimos abrazaban a las almas del viñedo. Asimismo, había otro tipo de racimos a los que llamaban madre, de los cuales brotaban pequeños pámpanos alrededor de un viduño principal. Estas uvas también cuidaban de toda la viña.

Acompañaban a toda la vegetación una serie de vírgulas, los glifos en forma de caracol de los códices antiguos, que describen en la gráfica nahua a la acción de hablar.

Con ello se hacía alusión a un poema:

“El árbol floreciente erguido está en Tamoanchan:

allí tu fuiste creado, se nos impuso la ley:

con regias palabras nos hizo dar giros,

ese nuestro dios por quien todo vive.

Cual oro yo fundo, cual jade yo labro

nuestro hermoso canto.”

Por el tronco de estos árboles y por el follaje de los mismos viajaba la palabra, el mandato de los dioses. Y, por ello, en una de las vírgulas de la bóveda sur un *tlacuilo* pintó la referencia calendárica del *tonalpohualli*, para poder sincronizar los tiempos de la vendimia con el antiguo calendario esotérico mesoamericano, la referencia temporal utilizada por los labradores indígenas.

La riqueza del universo olfativo del Nuevo Mundo asombró a los conquistadores, colonizadores y frailes europeos. No solo

por los nuevos olores que comenzaron a distinguir y apreciar, sino por los símbolos del oler. Para los hombres nobles y cultos de la antigua Anáhuac, recorrer los pasillos del claustro bajo del convento de Malinalco fue como un paseo por la casa del Dador de vida, llena de imágenes hermosas que evocaban la experiencia del olor fragante y el sabor delicioso.

Dice un poema nahua de la época:

“Alegrémonos, menesterosos,

en el interior de la casa de la primavera,

en donde están las pinturas.

...

en el lugar de la luz y el calor,

en el lugar del mando,

el florido cacao está espumoso,

la bebida que con flores embriaga.

...

Solo izquixóchitl, flores olorosas,

preciosas flores olorosas,

se esparcen aquí en el interior de la casa del verdor,

en el interior de la casa de las pinturas,

solo te doy contento.

Con flores se aguarda la palabra del Dios único.

¿Así es tu casa, Dador de vida?”

El aroma personal y de los lugares era considerado uno de los aspectos más importantes de la esencia de las cosas. El bien siempre estaba asociado con olores agradables, mientras que lo malo carecía de esta gracia fragante. A tal punto que, por ejemplo, se calificaba de “algo sabroso y fragante” una ciudad en donde existía dicha, felicidad; o quizás se decía de un *tlatoani* que era dador de alegría a la gente.

Mientras que por el contrario, “*in atzopelic, in abuabuiac*”, era algo insípido o sin fragancia, o hacía referencia al hombre desterrado. Se decía “vete, abandona la ciudad, porque la ciudad te considera insípido, sin fragancia.” O quizá se le decía esto a algún *tlatoani* impopular y egoísta: “no eres considerado sabroso, fragante.”

Percibir el buen olor era una gracia otorgada por Quetzalcóatl, el dios del aire, del viento, a los hombres. En los relatos de la creación del ser humano se escribió: “Los dioses dijeron entre sí: ‘He aquí que el hombre estará aún triste si no le hacemos nosotros algo para regocijarle, y a fin de que tome gusto de vivir en la tierra y nos alabe y cante y dance.’ Lo que oído por el dios Ehécatl, el dios del aire, en su corazón pensaba dónde podría encontrar un licor para entregar al hombre, para hacerle alegrarse.” Con su gracia y poder le permitió oler las fragancias agradables.

El aroma se ligaba fácilmente con el sabor y esta experiencia agradable se asociaba con conceptos siempre amables. Por ejemplo, la palabra *abuíac* significa “cosa suave, olorosa y gustosa.” Igual que *tzopeliccuícatl* es “canto dulce”. Mientras que *huelicatlatoa* significa “hablar gustoso, sabroso”. Finalmente se pensaba que si un dios favorecía a alguien, éste

recibía “la dulzura, la fragancia, la misericordia” divinas. (Lopez Austin, 279)

La nariz indígena estaba acostumbrada a que ciertos aromas estuvieran presentes a lo largo de todo el año. Mientras que otros aparecían exclusivamente en determinadas estaciones, cuando el clima y las condiciones ambientales los traían. Entre los primeros se contaban los de ciertas hierbas que condimentaban los alimentos y que crecían aun en las condiciones extremas de cada temporada, como el epazote y el pápalo quelite.

En las ciudades también se percibía el aroma de humo de leña con la que se cocinaba en todas las casas. Y en los templos era muy frecuente el aroma de copal que se quemaba para honrar a los dioses. También los bosques de pinares a las faldas de los volcanes desprendían todo el año un aroma resinoso que percibían los caminantes.

Muchos otros olores aparecían con los ciclos de la naturaleza. Después del largo periodo de secas, las primeras lluvias provocaban el olor a tierra mojada que sosegaba la ansiedad de los campesinos. Con el paso de los días llegaban los aromas

a hierba fresca, así como a los chiles verdes que estimulaban el apetito al molcajetearse con los tomates ácidos.

En la milpa se condensaban los olores a tierra mojada, a la flor de la calabaza, a la del frijol, a los cabellos de elote, a la savia dulce de la caña de maíz trozada y el anís silvestre que se pisoteaba al ir depurando las plantas para garantizar el futuro de la cosecha.

Conforme se aproximaba el equinoccio de otoño estos mismos aromas milperos se transformaban: los chiles dejaban el color verde para volverse rojos con un olor y sabor menos ácido y más dulce. Muchos de estos se dejaban secar con el sol y el viento de los meses fríos, y entonces los aromas se volvían complejos, pues aparecían notas ahumadas y fragancias densas y penetrantes.

En los alrededores de las milpas cosechadas brotaban las flores amarillas del pericón y el cempazúchitl. Las grandes calabazas se cocían y sus pepitas se secaban y se tostaban, desarrollando otros aromas que se incorporaban a la preparación de alimentos y salsas, como los jitomates y chiles tatemados en el comal.

De la tierra caliente y tropical llegaban las semillas de cacao y las vainas de *tlixóchitl*, de vainilla, al igual que las hojas de tabaco seco que se encendían para aspirar su humo fragante.

Para mantener activo el deleite de los olores y la conciencia del tiempo y sus ciclos, escribe Sahagún que los nobles “plantaban vergeles o florestas donde ponían todos los árboles de flores”. (460) Y, puesto que el aroma siempre estaba asociado a la vida y la belleza, la gente aderezaba los lugares con flores aromáticas, para crear una atmósfera donde el placer olfativo se regocijara con los dones divinos del bien oler.

En la etiqueta de la nobleza mexicana siempre figuraban los ramos de flores que portaban los *pilli* (los nobles) al salir a caminar, o incluso dentro de los palacios y las casas reales. “También usaban los señores en los areitos, traer flores en la mano juntamente, con una caña de humo que iban chupando.” (Sahagún, 459)

Los iniciados en este viaje por los aromas sofisticados comprendían las pinturas murales de Malinalco desde una percepción superior. Quizás los *tlacuiloque* pintores representaron a estos alegres señores en forma de insectos y

pájaros en las pinturas de los muros y las bóvedas, en sintonía con el siguiente poema:

“La amistad se esparce

cual lluvia de flores del árbol precioso; la flor huele de noche

se entrelaza con las flores preciosas de la mazorca tierna.

Andan en las ramas del árbol,

andan libando los señores, los príncipes.”

Con la percepción olfativa y el conocimiento de los aromas americanos, siglos más tarde los catadores de vino comenzarían a descifrar el bouquet en donde aparecerían los perfumes de las flores y las frutas de México.

¿Cuál fue el impacto y la influencia de la vid y el vino en el mundo indígena de Mesoamérica? ¿Qué tanto apreciaban su aroma y su sabor los habitantes del Anáhuac? Algunas de estas preguntas encuentran respuesta en los testimonios de los cronistas de la evangelización, y en el hecho de que la lengua nahua incorporó los términos necesarios para referirse al

cultivo de la vid y su transformación en vino, según consta en el *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, redactado por Rémi Siméon en el siglo XIX a partir del vocabulario en lengua castellana y mexicana de fray Alonso de Molina, publicado en 1571. Así que haremos un desglose de las palabras en náhuatl en torno a la vid.

Para los nahuas, la *xocomécatl* (la uva) era una cuerda capaz de enredarse en otros árboles, y de ella brotaban los racimos frutales sabrosos al paladar. La forma de enredarse de los vástagos de la parra recordaba la forma en la que el árbol florido de *Tamoanchan*, que según la antigua religión sostenía el centro del universo, se retorció sobre sí mismo.

“como una turquesa por cuatro veces

nos hace girar cuatro veces en Tamoanchan,

Tamoanchan que es la casa del Dador de vida.”

Así, la vid tenía un significado espiritual muy importante para los indígenas, y, no obstante, hasta antes de la Conquista crecía sin el cuidado de nadie entre otros árboles frutales, de la misma forma que las calabazas crecen en la milpa. Rara

vez se podaba. Por ello se le llamaba *ayatlactilli xocomécatl*, parra nunca podada, nunca cortada. Al escobajo se le denominaba *xocomecaquauitl*. Y a los sarmientos o pámpanos, *xocomecamaitl*, salvo cuando se transformaban en racimos, que se denominaban *xocomecamatlacuillo*. Los frutos eran de sabor áspero, algunas veces de apariencia tinta y muchas otras verdes y amarillentas. Maduraban al terminar la temporada de lluvias, cuando la *xempoazúchitl*, o *cempazúchitl*, florecía y los cerros se llenaban de flores amarillas de aroma intenso.

Pero los racimos muchas veces se dejaban en la viña para aprovechar el frío y el sol que precedían a la fiesta de Huitzilopochtli (el dios del sol y de la guerra), en el solsticio de invierno. Entonces las uvas se transformaban en *xocomecatzolli*, uvas pasas dulcificadas por la deshidratación, y eran comidas con gusto, si es que antes no habían sido devoradas por los pájaros, los conejos o los zorros.

Para los indígenas, entonces, aprender el oficio de viñatero requirió de una observación acuciosa de las labores emprendidas por los españoles. De entrada, los sorprendió ver sembrar los esquejes sobre la tierra removida con arados tirados por los caballos y bestias de los conquistadores. Estaban habituados al uso de la coa, una especie de pala

con la que labraban las parcelas y sembraban las semillas extraídas cuidadosamente de los frutos.

A los campos destinados a este cultivo impuesto por el capitán Cortés se les llamó *xocomecamilla* o *xocomecamilli*, y ocupaban las parcelas más castigadas de agua. Eran laderas de suelo bajo y mucho tepetate rocoso, en donde solo crecían teocintles y maíz enano; ahí donde los tepeguajes enraizaban y el zacate verde abundaba en tiempo de aguas, solo para secarse y morir durante el estío.

Las comunidades indígenas continuaron con su cultivo tradicional de la milpa en el resto de sus tierras: maíz, frijol, calabaza, amaranto, chiles y otras hierbas comestibles a las que decían *quelitl*, aunque designaron a un responsable para cuidar las viñas de las encomiendas al que llamaban *xocomecamilixqui*, el que cuida el campo de las frutas del mecate, y que evitaba las terribles multas impuestas por Hernán Cortés para quien se olvidara de su viñedo. Este custodio tenía la doble tarea de cuidar el cultivo y de aprender en las encomiendas vecinas de los españoles el oficio y cuidados de la fruta y su transformación en vino.

Contrario a la costumbre indígena de permitir el desarrollo silvestre de la *xocomécatl*, los españoles podaban las viñas y cimentaban troncos bajos y guías de mecate para enredar las vides. El enramado permitía que los frutos colgaran igual que cuando las vides silvestres envolvían los árboles de las huertas indígenas, pero puesto que este proceso era a voluntad del campesino, no se le permitía a la planta escoger su camino y encontrar su desarrollo natural hacia los rayos del sol. Por ello, las plantas se podaban con una pequeña guadaña de hierro que cortaba eficazmente las ramas y que se llamó *xocomecateconi*.

Al igual que en la poda, el *xocomecamilpixqui* hubo de imitar a los españoles en los tiempos de la cosecha, pues los *tonalpobualque* o expertos del tiempo nahuas no sabían cómo precisar el momento óptimo para vendimiar la uva. La pizca o levantamiento sí les era familiar, pues era igual a la del maíz, y la llamaron *xocomecapixca*, la pizca del fruto. El orgulloso cuidador de la vendimia contaba para tales efectos de la ayuda de otros compañeros o *xocomecapixcani*, los vendimiadores.

A falta de una fecha ritual o simbólica del calendario mesoamericano para esta cosecha, se creó una nueva que se

nombró *xocomecaquauitl* o *xocomecapixquizpan*, los días de la vendimia, o el tiempo de la vendimia.

La producción indígena de uvas se entregaba como tributo o como intercambio a encomenderos españoles. Estos recibían la cosecha y la descobillaban y pisaban con la ayuda de sus indios de encomienda, para obtener el mosto que fermentaban hasta obtener un clarete o vino de primavera. Estos lagares incipientes, contruidos en los poblados de españoles con cubas de cal y canto y que despedían el olor característico del fermento, fue llamado por los indígenas *xocomecapatzcaloyan*, el lugar donde se pisa la uva.

Las primeras cosechas de vid coincidieron con tiempos convulsos y complicados. La ambición española por descubrir nuevas tierras e imperios fue mucho mas fuerte que los intentos de establecer fincas productivas.

¿Por qué escoger pintar la vid en los murales de Malinalco? La representación de la vid se encuentra en testimonios antiquísimos del antiguo Egipto, como los murales de la tumba de Nakht en Tebas, que datan del siglo XV antes de Cristo. O las ánforas atenienses con los faunos elaborando vino. Siglos más tarde, en la antigua Roma, aparecen muchísimos

más testimonios como la “Cepa en un cráter” elaborada con mosaicos de colores. En este último ejemplo, aparecen animales y querubines con un importante significado cultural dentro del Imperio Romano, que alcanzó su gran extensión en la época de Marco Aurelio, y que incluía regiones enteras de Asia, África y Europa.

Durante la Edad Media en Europa, existen representaciones en ilustraciones miniatura que decoraban los antiguos libros y que explican la compleja relación social entre los campesinos y los dueños de los viñedos, que bien podían ser señores feudales o monasterios de la jurisdicción de la iglesia.

Sin embargo, a partir del siglo XV, las representaciones comienzan a tener un carácter didáctico y práctico, en grabados como los del *Libro de la agricultura*, de Pietro Crescenzi, donde se muestran labores de viticultura que siguen todavía vigentes.

Estos libros o tratados proliferaron durante esa época que llamamos el Renacimiento. Los hombres renacentistas escribieron obras literarias producto de sus investigaciones de la antigüedad clásica, en un esfuerzo por condensar el conocimiento acumulado sobre ciertos temas y convertirse

en un referente práctico, como un manual, para ciertas actividades. Estos compendios, o Tratados, abarcaban desde la pintura, la arquitectura o hasta la agricultura. Uno de los más relevantes para España en esta materia fue el *Libro de Agricultura general* escrito por Gabriel Alonso de Herrera y publicado en 1513. Esta obra fue encargada por el Cardenal Jiménez Cisneros, alto prelado de Castilla que fue su regente a la muerte de Fernando el Católico, antes de que llegara desde Flandes el sucesor al trono de España, Carlos I.

El tratado se imprimió y se regaló entre los labradores del reino, con el afán de ayudarlos a conseguir mejores cosechas y a asentar el conocimiento de la agricultura entre los cristianos, pues dicha labor se había dejado principalmente a los moros y judíos, en ese entonces ya expulsados del reino. La obra contiene un sinfín de conocimientos y técnicas para sembrar y plantar granos y árboles, así como recomendaciones sobre la crianza del ganado y su alimentación. También una serie de observaciones sobre meteoros naturales, como las lluvias, las heladas y la sequía. Pero de todo el libro, destacan una serie abundante de capítulos dedicados al cultivo de la vid y la elaboración y crianza del vino. Su trascendencia fue tal, que seguía siendo consultado por bodegueros españoles para la producción de vinos hasta la primera mitad del siglo XX.

Inspirado en este y otros tratados de la época, además del simbolismo religioso que encierra para la liturgia cristiana, muchas iglesias fueron profusamente decoradas con vides durante el Renacimiento. En España, destaca el monasterio de San Juan de los Reyes en Toledo, cuya construcción y decoración fueron terminadas alrededor de su fecha de publicación.

Pero son sin duda los murales del claustro bajo del convento agustino de Malinalco el vestigio histórico más sobresaliente donde pueden apreciarse las distintas variedades de vides y técnicas de viticultura descritas en el *Tratado*. Y es también el testimonio del nacimiento de los vinos del Nuevo Mundo, y del origen del *bouquet* de grandeza que apreciamos en los grandes vinos de todo el planeta, lleno de referencias a los aromas mexicanos.

LOS PRIMEROS VINOS DEL NUEVO MUNDO.



ómo fueron los primeros viñedos de México y América? ¿Cuándo se sembraron? ¿Quiénes lo hicieron? Después de conquistar México, Cortés quería que en la Nueva España se cultivara la vid y se elaboraran vinos. El continente lo había deslumbrado con su variedad de microclimas y productos, y con las grandes culturas que habían hecho florecer la civilización en los rincones de este Nuevo Mundo. Por ello, en sus *Ordenanzas de buen gobierno*, estableció que “cualquier vecino que tuviere indios de repartimiento, sea obligado a poner con ellos en cada año, con cada cien indios de los que tuviere de repartimiento, mil sarmientos, aunque sean de planta de esta tierra, escogiendo lo mejor que pudiere hallar”. (Documentos cortesianos, 279)

Vale la pena anotar que el conquistador habla de la *vitis labrusca*, la vid de esta tierra que se daba de forma silvestre y a la cual los indígenas llamaban *xocomécatl*, la fruta del

mecate o cuerda, por sus características rastreras. Quizá fue durante los años siguientes a la caída de Tenochtitlan que los españoles trataron de hacer vino con estas uvas, pues cuenta el fraile franciscano Motolinia que “Hay en muchas partes de estos montes parras bravas muy gruesas, sin saber quien las haya plantado, las cuales echan muy largas vástagas y cargan muchos racimos y vienen a se hacer uvas verdes; y algunos españoles hacen de ellas vinagre, y algunos han hecho vino”. (Motolinia, 153)

El proyecto vinícola de Cortés era muy ambicioso: pretendía extender los viñedos por todo el centro del país, y obligaba a los encomenderos viticultores a que “tengan sus viñedos puestos y bien curados; en manera que puedan fructificar, los cuales dichos sarmientos, pueda poner en la parte que al él le pareciere, no perjudicando a otro, e que los ponga cada año, como dicho es, en los tiempos que conviene plantarse hasta que llegue en cantidad con cada cien indios, cinco mil cepas; so pena que por el primer año que no lo pusiere o cultivare, pague medio marco de oro aplicado como dicho es; e por la segunda, la pena doblada; e por la tercera, pierda los indios que así tuviere.” (Documentos cortesianos, tomo 1, 279). Lo cual quiere decir que quien no cultivara la vid sería penalizado económicamente, y que cada año en que reincidiera en su

omisión su multa sería mayor, incluso hasta perder los indios de su encomienda.

Las *Ordenanzas* terminan dando una instrucción para generar una nueva simiente mestiza entre las vides nativas y las que ya comenzaban a llegar de España por barco, junto con los colonizadores. El capitán ordena “que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se puedan hacer, sean obligados a engerir (injertar) las cepas que tuvieren de la planta de la tierra o de plantallo de nuevo, so las dichas penas.” (Documentos cortesianos, tomo 1, 279).

Con esto, el conquistador intentaba generar una variedad nueva de vides, que pudieran conseguir el desarrollo vinícola que anhelaba.

Las *Ordenanzas* cortesianas lograron cumplirse con éxito desigual. Esto se debía a varios factores, algunos de los cuales eran de orden físico: las vides oriundas crecían en microclimas muy específicos y de manera silvestre; no era lo mismo esta fructificación natural que la de intentar derivar esquejes y plantarlos en parcelas de terraza donde tradicionalmente se sembraban milpas. El potencial de las tierras de la Nueva España para el cultivo de la vid fue reconocido no solo

por Cortés, quien tuvo viñedos importantes dentro de sus dominios —que ocupaban parte de lo que hoy es el estado de Morelos, una zona con un clima semi tropical muy parecido al del valle de Malinalco—, sino por algunos frailes que dejaron su testimonio escrito. Motolinia escribe también que “la tierra que alcanzan estas montañas, en especial lo que llaman Nueva España o hasta el Goyo Dulce, cierto es preciosísima si la hubieran plantado de plantas que en ella se harían muy bien, como son viñas y olivares.” (Motolinia, 153).

La demanda de vino fue muy importante durante el siglo XVI también por un motivo religioso, pues las órdenes mendicantes estaban dedicadas a una labor evangelizadora muy intensa que incorporaba a las mayorías indígenas al cristianismo. Para poder cumplir con los sacramentos, en particular, con la Eucaristía, era indispensable el vino, el símbolo de la sangre de Cristo, por lo que el abasto de vino para la Nueva España no era un asunto menor. La Corona española estaba obligada con la iglesia de la Nueva España a proporcionar la limosna de aceite y vino para todos los templos del reino, que para la segunda mitad del siglo XVI eran más de 300 fundaciones. ¿Quién podría cubrir esa demanda?

La prosperidad vinícola llegó con los años. Había viñedos en el valle de Puebla, en Acámbaro y en el actual estado de Hidalgo. Y en la ciudad de México se escribía que

“Es grandísima cantidad la que se gasta y mui mayor la del vino, que todas son cosas de notar para la grandeza y abundancia de aquella ynsigne cibdad y que causa admiración a los que lo veen y tienen noticia dello.” (Zorita, 211)

Pero la Corona española decidió inhibir la producción de vino entre los encomenderos conquistadores y sus descendientes para evitar su empoderamiento económico. Esta política se vio reforzada por una serie de ordenanzas emitidas años más tarde por Felipe II restringiendo el libre comercio de ciertos productos entre los virreinos del Perú y la Nueva España, entre los cuales estaba el vino.

Así que los murales de Malinalco pueden ser la representación de esos primeros viñedos americanos que crecieron en un medio ambiente en donde se cultivaban muchas otras cosas, y que necesariamente influyeron en la conformación del *terroir* americano. La política de la Corona española para evitar el florecimiento de la vid en América pudo coincidir con la

censura posterior que se hizo de los murales del convento y que hoy es un misterio.

¿Cuáles fueron las vides que trajeron desde España los conquistadores? La respuesta a esta incógnita se encuentra también en el *Tratado de Agricultura general* de Gabriel Alonso de Herrera.

Los conquistadores tuvieron acceso a la edición de 1528 que ya había sido corregida por el propio autor, y que era consultada por los labradores españoles empeñados en crecer la producción de sus tierras. Ahí puede leerse: “tal es el sabor del vino cual es el de la tierra onde está la viña. Item, es buena la tierra para viñas onde se crían árboles y otras plantas, sean caseras ó monteses... toda tierra onde nascen zarzales es buena para viñas...” (Herrera, 331)

En el territorio mexicano los españoles habían encontrado un sinfín de árboles que daban frutos muy buenos. Desde su primera llegada a las tierras mexicanas, Cortés se maravilló de los alimentos y bebidas que fue probando a lo largo de su recorrido desde el Golfo de México hasta México Tenochtitlan. Las frutas ácidas y jugosas del trópico destacaban por su belleza. En particular la piña, pues era

un fruto flor; su cáscara rugosa coronada de hojas afiladas escondía una carne amarilla, jugosa y acidulada, pero también la anona, verde y con la piel como escamas de serpiente, con pulpa blanca suave como la manteca y huesillos negros en forma de una almendra pequeña.

Conforme Cortés y sus hombres avanzaron hacia la meseta central aparecieron árboles de zapote, al que llamaron manzanas de la tierra: los había blancos, marrones chicos y negros. Los primeros tenían un sabor raro, su carne pastosa adormecía la lengua y aquietaba el ritmo del corazón. El negro y el marrón chico eran más sabrosos. Había un cuarto alargado y con cáscara gruesa y café como corteza de árbol, y con la pulpa anaranjada al que llamaron mamey.

Las ciruelas, por su parte, tenían una forma alargada muy particular, y había un fruto redondo y pequeño con cáscara púrpura conocida como capulín y al que nombraron cerezas de la tierra.

De los arbustos espinosos que comían los indios y llamaban *nopalli* crecían higos chumbos de pulpa blanca o roja con muchas semillas. Entre los indígenas se decía que esta fruta era como el corazón y por eso le llamaban *nochtli*. Crecían en

forma similar las pitayas de los largos órganos que se daban en tierra caliente y se utilizaban como cercas vivas para delimitar los predios. Estos grandes árboles desafiaban el calor y la falta de agua de las tierras y daban un fruto dulce, jugoso y de excelente sabor.

Descubrieron también un árbol de corteza como de papel, que daba unos frutos llamados *xalxocotl*, que quería decir fruto arenoso, pues sus semillas mezcladas con la pulpa aromática, a veces amarilla, a veces rosa, parecía arenilla en la boca. Los españoles la llamaron guayaba.

Los indios bebían agua con jugo de muchas de estas frutas y agregaban semillas de *chían*, una especie de adormidera mesoamericana que aportaba gran sustancia a los brebajes.

Esta diversidad de frutas es producto de los diferentes microclimas del territorio mexicano.

Seguramente gracias al conocimiento contenido en el *Tratado de Agricultura general* los encomenderos fueron seleccionando las mejores tierras para cultivar la vid, pues consignaba que “en los llanos las viñas llevan más frutos que en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, más olorosos y de más

dura” *¹ (333) A ello se debía que las tierras de los valles que la mayoría de las encomiendas habían destinado al viñedo dieran un pobre resultado al convertir las uvas en vino, y que, por el contrario, obtuvieran mejores uvas para vino aquellos indios obligados a cultivar en los montes recién deforestados para construir nuevas ciudades y obtener combustible.

Hernán Cortés fue convocado a España por el rey en 1528. Como este tenía una corte itinerante que Cortés debió seguir por largo tiempo, el soldado tuvo oportunidad de conocer muchas regiones vinícolas de España.

Los pasos de Cortés por las comarcas de España pasaron por los viñedos aragoneses de lo que hoy conocemos como La Rioja, donde los vinos son secos, recios y potentes. En el siglo XVI se cultivaba una uva tinta llamada aragonés y ya desde entonces se utilizaban toneles de roble para la crianza, lo que le confiere una maduración muy distintiva.

El conquistador pasó también una larga temporada cerca de la corte de Carlos V en Castilla la Nueva, en Toledo, así como en Castilla la Vieja, donde estaba Béjar, el dominio de la familia

1. Dura o tura. Calidad de durable, expresada en el texto de Herrera para el vino de guarda.

de su futuro suegro el Conde de Aguilar. Este era hermano del Duque de Béjar y miembro de una de las familias nobles castellanas cuya lealtad les granjeó en su momento el favor de los Reyes Católicos.

Cerca de esta región se encuentran los viñedos castellanos en los márgenes del río Duero. A un lado del río crecen los viñedos llamados de la Ribera del Duero y, en el opuesto, los de Toro. En esta última ciudad Fernando e Isabel triunfaron contra los Enriquistas que apoyaban a Juana *la Beltraneja* como sucesora al reino de Castilla en 1476. Era una región pequeña donde algunos cortesanos del rey Fernando habían plantado vid del Aragonés. Y que Herrera describía como “uva prieta; tiene los racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa: son cepas de mucho llevar... hacen vino muy retinto, oscuro y espeso.”

En la ciudad de Valladolid los castellanos comen lechón y lechal, crías de cerdo y cordero, respectivamente; una delicia cocinados al horno y acompañados de buen pan y vino. Los Cobos y los Mendoza, familias de abolengo, tenían desde tiempos remotos viñedos cultivados con uvas alfonsinas y cardinielas, que “son ralas en los racimos; esto viene porque tardan mucho en crecer... es buena para tierras calientes en

donde llueva pocas veces... El vino destas uvas solas es muy dulce, por eso se mezclan entre ellas... Dan buen olor, su vino es rojo y guárdase medianamente.” (Herrera, 317) Esa tradición de guarda es lo que hoy conocemos como vinos de Reserva o Gran Reserva, pero fue la variedad de tempranella o tempranillo la que desarrolló los mejores vinos con estas características. Era una vid sin abolengo, que se adaptaba a condiciones climáticas extremas de las tierras yermas de Castilla, y esos suelos fueron sembrados con esta vid también por el clero regular, habilitando productivamente estas microrregiones de España.

Los monasterios de estas zonas permitieron crear comunidades campesinas en las aldeas que poblaron el territorio de cristianos que también cultivaban la vid. Estos se organizaban alrededor del prior del convento a través de un pacto que garantizaba una compleja equidad entre todos los miembros, y que obligaba al presbítero a sostener un sentimiento de igualdad entre los campesinos y los religiosos. En estas comunidades el pan y el vino se disfrutaban entre todos.

Desde entonces, las familias viticultoras castellanas se han esmerado en conseguir mejores cosechas cada vez. Saben

que el vino de mérito, ese que da gusto y orgullo beber, proviene de su trabajo con las vides. Por lo tanto, las familias que podían presumir sus vinos en el siglo XVI eran las que se dedicaban en cuerpo y alma a la labranza: cada miembro del clan colaboraba en uno de los procesos de la viticultura; a ayuntar la tierra, podar los sarmientos, vendimiar la uva, llevarla al convento para que ahí se elaborara el vino, o bien pisándola. Se guardaba en toneles o en grandes tinajas como reserva para todo un año o más, pues no se sabía si el año siguiente se contaría con el favor de una buena cosecha que alcanzara para hacer el vino y dar de beber a todos.

Con el paso de los años, las uvas tempranelas de Castilla se rebautizaron como Tinta del país y Tinta de Toro. En esa segunda comarca las viñas siguieron el consejo del *Tratado de Agricultura*: “y si en altos o en arenales no cargan tanto, hacen mas vino claro y suave y de mas dura.” (Herrera, Tratado. 319). Con muy buenos resultados, pues a pesar del sabor intenso de la mayoría de los vinos de Toro, los de los viñedos inmediatos al poblado, que están en lo alto de un llano alrededor de la Colegiata de piedra, tienen un sabor definido y suave. Particularmente, los vinos de Reserva muy añejos guardan un sabor elegante muy distintivo. Hasta la fecha, el vino castellano se sincroniza con el transcurrir

del tiempo entre los hombres y los ciclos de la vida en la naturaleza y el cosmos.

En la comarca contigua se elaboran vinos blancos en las tierras que pertenecieron a los linajes de la familia Medina del Campo. Las tierras son calcáreas, blancas y secas, por lo que es una verdadera sorpresa encontrar viñedos tan abundantes. Desde lo alto de Torrecilla del Valle, el poblado mayor del lugar, se puede observar toda la comarca y sus viñedos.

A las uvas cultivadas en esta región durante el siglo XVI se les conocía como del Vinoso, y al vino de la zona de Rueda se le calificaba de “dorado” o “pálido”. Herrera describió al Vinoso como un “veduño de uvas que en los racimos parecen algo al heben en ser largos y ralos: tienen la uva muy tierna, quieren lugares enjutos y dan mucho vino, y de aquí tienen el nombre vinoso, es muy claro y suave y de mediana tura: si lo mezclan con albillo o torrentés o cigüente, es maravilloso en color, olor y sabor; porque por si es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerza y viveza.” (Herrera, 318)

Después de su boda en Castilla con Juana Zúñiga, Hernán Cortés acompañó al rey al puerto de Barcelona. En ese viaje recibiría las Cédulas de Mercedes y Honores, con las que

sería sido ennoblecido con un marquesado; sería el marqués de un extenso territorio allende la mar que contaría con 23 mil vasallos en 22 pueblos para enriquecer su hacienda. Los enormes beneficios de dicho territorio estarían destinados en su mayoría a hacer préstamos a la causa Imperial de Carlos V llena de costosas guerras en toda Europa.

Cortés aprovechó el invierno de 1529 para organizar su viaje de regreso. Entre todas las cosas que compró había un hornillo para fundir metales, pues lo necesitaba para sus astilleros y para su herrería, y se ocupó de llevar muchas vides, quizá recolectadas en su recorrido por toda España, incluyendo las de Andalucía.

En los viñedos cercanos al Peñón de Algámitas, en el sur de España, se elaboran vinos de distintos tipos que maridan a la perfección con las recetas moriscas muy especiadas. Las variedades de uvas andaluzas descritas por Herrera en su libro son las albillas, la torrontés blanca, la moscatel y las del Jaén.

Pero lo más sobresaliente de los vinos del sur de Andalucía son las técnicas vinícolas de herencia árabe que prevalecen hoy en día, sobre todo en la comarca de Jerez de la Frontera. Ahí se produce un vino compuesto elaborado con uvas

blancas palomino al que se le agrega aguardiente para elevar el volumen alcohólico y dotar de un sabor licorizado al vino.

El suelo, llamado de albarizas, es de tierras calcáreas y esponjosas, capaces de retener la mayor cantidad de agua de lluvia en los cálidos veranos. Se trata de una región seca que sobrevive básicamente gracias a los dos ríos que la cruzan, el Guadalquivir y el Guadalete, y durante el prolongado estío las vides se alimentan de una extraña costra de arcilla que retiene la poca agua caída del cielo.

El mosto se fermenta tradicionalmente y se reposa en barricas que quedan ligeramente vacías. Esta cavidad dentro del tonel permite que el vino respire. Los aires de la región atraen aromas especiales que forman un delicado moho en la superficie del mosto, al que los andaluces, amantes del jardín del paraíso, llaman “la flor.” La brisa del mar abierto; el perfume de los azahares de los naranjos y limoneros; la menta y el poleo, y la flor de los almendros y los olivos se transforman en el *bouquet* del vino de Jerez.

En la elaboración aparece el espíritu alquimista del bodeguero, heredado de sus abuelos árabes: primero, califica cada tonel en función de la evolución de “la flor”. Algunos podrán

evolucionar hasta llegar a “fino”, mientras que otros requerirán de un proceso más complejo para elaborar el “oloroso”, pero en ambos casos se agrega aguardiente destilado en alambiques de cobre, que desde hace años utilizaban los árabes españoles para hacer alcohol curativo.

Conforme avanza la crianza, en la bodega se mezclan los vinos nuevos con los de barricas de años anteriores, de esta manera el cúmulo logrado en los caldos viejos transforma y madura a los recientes, y los líquidos resultantes se volverán a mezclar con residuos de los vinos más añejos hasta lograr “la solera”, nombre con el que se conoce a este proceso único en el mundo. El juego entre tradición y juventud de estos vinos es reflejo de la sociedad y la cultura de Andalucía de todos los tiempos.

Los vinos en los toneles se clasifican bajo una tipología poética: de los finos la manzanilla, la manzanilla pasada, el fino amontillado y el amontillado. De los olorosos están el mediano, el palo *cortao*, el cremoso y el *dorao*.

En las ediciones posteriores y comentadas del libro de Herrera se da noticia de estos vinos. Y se lee que “la mezcla ó cabezeo, arbitrio el mas adaptable á todas luzes, se aplica

felizmente cuando se desean vinos licorosos, aromáticos, rancios, echándoles una porción de otro que lo sea en eminente grado, añadiéndoles de un tinto oscuro á los que favorece semejante color, fortaleziendo los endebles con los que sobresalen por su vigor ó espíritu, y amalgamándolos en fin de mil maneras según las miras originales de imitación que el fabricante se propone. Nuestros Andaluzes, que saben manejarlo divinamente, le dan un valor tan subido, que nada estiman tanto como sus botas antiguas de cabezeo. Hay entre ellos quien las tiene de vino de cien años, como los que guarda la famosa de la Cartuja de Jerez, llamada de la fundación por suponerse coetánea del monasterio, de siete quintales y medio de cabida, cuyo vino ó bálsamo solo se dispensaba como una gracia singular en pequeñísimas cantidades, á razón de doscientos reales la arroba, sin que consintiesen los cenobitas desprenderse de ella al precio de quince mil reales. Esta mistión de vinos diversos debe siempre anticiparse lo mas que sea posible al consumo del que ha de resultar, para darles tiempo de penetrarse, combinarse íntimamente, y tornar un nuevo todo perfectísimamente unido y homogéneo.” (Herrera, 43)

Hernán Cortés preparó su viaje de regreso a México y gastó mil ochocientos veintiocho maravedís en los sarmientos que

traería, plantados en macetas de barro y llevados hasta los navíos por quince cargadores. Las tres naves estuvieron bien aprovisionadas, pues se almacenaron pipas de vino blanco y tinto joven, así como toneles de vino añejo y transañejo de Guadalcanal y de haloque, que era como rosado y fresco. En total, sumaban 1 681 arrobas equivalentes a 27 131 litros; más de 36 mil botellas de hoy en día.

Todas estas uvas, las variedades de *vitis vinifera* que Alonso de Herrera recomendaba cultivar, pueden identificarse en los murales del convento agustino de Malinalco, al igual que sucede con las variedades autóctonas, por lo que también se les ha consignado en la descripción. Asimismo, es posible rastrear las regiones vinícolas en donde se siguen cultivando hoy en día dichas variedades y las características sensoriales que las uvas aportan a los vinos, y toda esta información se encuentra reunida en una serie de fichas que conforman el capítulo final del presente volumen. De esta manera, el lector podrá identificarlas al beber vino, o bien al visitar Malinalco y su extraordinario convento.

Cuatro variedades de uva del convento corresponden a la *vitis labrusca* o vid silvestre americana y sus injertos con la *vitis vinifera* europea. Si bien estas no fueron consignadas

por Alonso de Herrera en su edición revisada en el siglo XVI, sí lo fueron por Claudio Botelou de la Real Sociedad Económica Matritense, quien tuvo a su cargo la edición del *Tratado* en el siglo XIX, lo que las vuelve merecedoras de incluirse en este estudio.

Además de las vides españolas que llegaron a América presentes en los murales del convento, existe una serie de prácticas agrícolas muy interesantes descritas en el *Tratado* e ilustradas más tarde en las pinturas murales.

En primer lugar, puede mencionarse el uso de los árboles para guiar a las vides. Esta era una de las técnicas recomendadas en el *Tratado de Agricultura* de la siguiente manera: “toda cepa o árbol se ponga al aire que estaba donde nació, que la planta que así se pone prende mejor y lleva mas fruto.” (Herrera, 248)

Más adelante, señala “todo parral o vid que está armada sobre madera ó árbol quieren tierras húmedas, como valles, sotos, riberas... ha de tener el árbol tanta altura en el tronco cuanto un estatura de un hombre, y allí en cabo del pie tenga dos o tres horcas sobre que la vid acode y esté reposada, porque no esté colgada, que reciben gran perjuicio con la atadura; y

procuren al árbol dejarle en las ramas muchas horcas, para que por ella se asgan los sarmientos.” (Herrera, 366) Existen muchos ejemplos de este emparrado de las vides en los árboles en los murales del convento, con la peculiaridad de que, si bien se trata de árboles endémicos de América, los aromas de sus frutas aparecen en el *bouquet* de muchos vinos.

Los árabes españoles practicaban una extraña técnica de injerto que recoge Herrera, citando a un moro de nombre Abenzenif: “que a los injertos es bueno que cada ocho días hasta que esté preso le rieguen con agua en que hayan desecho un poco de triaca; Si desta manera pusieren algunos granos de escamonea, terna el vino é las pasas virtud para hacer cámara é purgar, y si granos de opio para dormir. Con esta tal arte pueden bien enjerir medicinas y olores para que las vides tengan sus propiedades, y por una destas maneras de así enjerir puede quien vivo ingenio toviere inventar otras muchas. Quien quisiere que la vid hubiere uvas de olor de almizcle ó otro semejante, puédelo hacer de la manera sobredicha ó de otra forma á mi parecer mejor y mas ligera. Cuando la vid es nueva de cinco ó seis años denle un barreno soslayo por algún codillo hasta el tuétano, y alimpiándole muy bien meta ende lo que quisiere, ó almizcle para que bien huelga, ó azafrán para que alegre el corazón, ó lo que mas le agradare, y póngale

encima una caña muy firme y muy justa, y cúbralo bien con cera ó barro: esto se ha de hacer á la primavera en principio de creciente, y poco antes que la vid comience á brotar; y así pueden enjerir cualquier olor. También Paladio enseña y da otra regla de enjerir estos olores ó medicinas.” (Herrera, 409)

Muchas de las vides del mural parecen ser fruto de estos ingeniosos injertos, puesto que muestran árboles de vid combinados con frutas y flores americanas.

Las bóvedas de los corredores del claustro son como un emparrado decorativo, y se trata de una técnica mencionada en el *Tratado*: “Aunque éste método de guiar la vid alta tan pintoresco, tan acabado y tan nacional, sea el mas preciado de nosotros, tampoco nos es estraña la pericia de tender los sarmientos de un árbol á otro en guirnalda festónesela de horizontallos en uno mas planos, y darles en suma mil y mil formas á cual mas graciosa ó mas magnifica. El uso de los demás árboles, como el chopo, la morera, el serbal, el cerezo, el almendro y todos los frutales; en fin cuantos usaron los antiguos y usan los estrangeros, escepto el ácer y el cornejo que aunque indígenos de nuestros montes ignoro hayamos aplicado nunca á este objeto, nos sirve también á nosotros para variarlas hasta el infinito.” Estas decoraciones eran famosas

en toda España, como las enramadas del reino de Aragón a lo largo de la vega del Ebro. Aislada por dos ríos y un arroyo, en esa comarca se presentaba una vista en que las que se admiraban hermanadas las decoraciones de la jardinería “más suntuosas y originales con los agradables y útiles viñedos. La vid encaramada sobre los almezes y los granados, encantaban por la suavidad de los perfumes que exhalaban las parras cuando estaban en flor.” (Herrera, 369)

Sobre los factores ambientales, los viñeros españoles ya habían logrado un conocimiento sólido respecto a los vientos y las zonas cálidas de la Península Ibérica. El mismo Herrera escribía que “En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hacia el Cierzo, que es aire fresco; y en las frías y húmedas hacia el mediodía, porque tengan más continuo el sol. Hacia el oriente se han de plantar las que reciben daño con el rocío y nieblas, como la jaen, y hacia occidente lo que con nieblas y rocío reciben provecho, como son las albillas y toda uva que es dura en sí.” (Herrera, 334)

Para los novohispanos resultó de vital importancia conocer los aires de México, pues a pesar de las grandes similitudes que habían encontrado años atrás con España, estaba claro que México se encontraba en una latitud más ecuatorial que

favorecía un clima distinto al de la Península, mismos que, encima, estaba dividido en la época de lluvias y la de secas. Les fue necesario echar mano del conocimiento de los indígenas para familiarizarse con los aires de México.

Aquí los aires eran regidos por el antiguo dios Quetzalcóatl, quien al enfrentarse con su opuesto dual Tezcatlipoca causaba el movimiento del tiempo y regulaba la temporada de las lluvias. Como se apuntaba más arriba, los cuatro rumbos del universo están claramente definidos en las paredes del convento, de acuerdo con su ubicación natural; el muro de oriente es el que tiene una mayor vegetación y hace referencia a la temporada de lluvias; incluso puede verse una garza en una especie de río pescando un pez. El muro del sur representa claramente la temporada de secas y entre la vegetación de las pinturas destacan los cactus que crecen en las zonas áridas. El muro norte, asociado con la región de los muertos en el pensamiento indígena, es donde se encuentra el confesionario que está decorado con una muerte al lado de un fraile. Y finalmente el muro poniente cuenta con dos cruces con un pedestal de cráneo, el cual tiene un medio hueso metido entre las fauces, similar al símbolo con el que se representaba en los códices al sol declinante. Como veremos más adelante, se

tuvo que recurrir al conocimiento ancestral nahua para que las vides fructificaran.

¿Cómo se producían los vinos españoles en el siglo XVI? Herrera aconsejaba construir pequeños lagares cercanos a cada viñedo, con el fin de facilitar la transportación de las uvas y, con ello, permitir la elaboración del vino por etapas, según la maduración de los frutos. Además, se tenía prevista una gran bodega para secar las uvas en caso de que hubieran recibido las lluvias del fin de la temporada, pues se sabía que la uva mojada restaba calidad a los vinos.

En la Nueva España, los indios se volvieron expertos pisadores de uva, pues los encomenderos tenían muy presentes las recomendaciones de Herrera sobre la higiene de los pisadores: “el que pisare sea hombre y no muger, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavadas las piernas, y salga las menos veces que pudiere del jarahiz, y traya ropa limpia, no se le caya en la uva algún contino de los que da de comer de su cuerpo como el pelícano. Tenga alguna vara ó soga atravesada arriba en que se tenga, que no caya y sepa el vino á las bragas sucias. Los que descobajaren sean asimesmo personas limpias, que la limpieza es una de las mas principales que

se requiere en el vino: estos quiten bien los escobajos y lo que dije que quitasen los vendimiadores.” (Herrera, 457) Ya que ellos eran los primeros en reconocer la virtud de limpieza indígena, muy superior a la que acostumbraban los españoles, es posible suponer que eran estos quienes que realizaban dicho trabajo.

En la bodega se elaboraba un primer vino que se fermentaba con la cáscara correosa de las uvas blancas. El líquido salía claro como el agua y sin vicios, se trasegaba, y las cáscaras de esta primera vinificación se añadían a las siguientes para lograr una fermentación más rápida, aunque se retiraban antes de trasegar el vino.

La crianza comenzaba en toneles de madera, donde se separaba cada vino según el tipo de uva, y se mezclaban después, para lograr una calidad homogénea en la mayor cantidad posible de líquido.

¿Cómo se logró la vid en México? En el Colegio de la Santa Cruz en Taltelolco, los franciscanos abrieron un espacio ecuménico para tratar de entender mejor a los pueblos que pensaban convertir al cristianismo. Con religiosa paciencia, los frailes escuchaban a los informantes indígenas que iban

revelando poco a poco el universo religioso anterior a la llegada de los españoles.

El ejemplo cundió por todo el nuevo reino y ahí donde hubo destrucción fanática de códices, como entre los mayas del Yucatán por parte de fray diego de Landa, se rectificó el error y se trató de enmendar escribiendo una historia de los mayas. En el occidente de los purépechas también se escribieron *Historias*, y entre dominicos y agustinos también se extendió el proyecto humanista. No solo escribieron sobre el pasado indígena, sino redactaron la crónica de su labor evangelizadora.

De esa manera, al conocer los antiguos *Tonalpohualli* y el *Xihutli* (los calendarios de la Anáhuac) los frailes comenzaron a comprender las características de la latitud mesoamericana, un amplio territorio donde desde hacía siglos crecía el maíz, el sustento de cientos de pueblos de etnias distintas, todas acostumbradas a sacar provecho de los varios microclimas de los valles, planicies y montañas contenidas entre las sierras. Además, los antiguos americanos habían domesticado una enorme variedad de maíces que se ajustaban a las variaciones climáticas siempre impredecibles: maíz blanco que daba mejores rendimientos

cuando había buenas lluvias, así como parcelas con maíz cuartero resistente a las sequías, por si el agua “fallaba.”

Descubrieron entonces que el éxito de la agricultura indígena se basaba en un manejo virtuoso de diversos factores, y que el ciclo solar era seguido observando los momentos exactos de equinoccios y solsticios gracias a una arqueoastronomía cuidadosamente edificada para esta empresa. Al verlo, decidieron aplicar esos conocimientos a los tiempos de la siembra y obtuvieron mejores resultados para sus cultivos europeos, como el de la vid.

Los frailes forzosamente debieron construir un pacto con la *intelligenza* indígena para lograr sus objetivos. Principalmente, utilizaron el calendario religioso del cristianismo y lo acoplaron a los tiempos de la siembra y la cosecha, destacando los onomásticos de los santos cercanos a las fechas cumbre. Puesto que el calendario cristiano estaba poblado de fiestas patronales, los frailes sustituyeron con éstas las celebraciones nahuas. Asimismo, la movilidad de ciertas celebraciones indígenas permitió aparejarlas con los ritos de la semana santa, que se fijaba por el calendario lunar y también era movable.

Como incentivo para convencer a los antiguos mexicanos de participar en la nueva religión, parte de la riqueza generada por su trabajo en el servicio de encomienda se destinó a obras en beneficio de la comunidad. Los frailes se dieron a la tarea de proyectar grandes iglesias con su correspondiente conjunto conventual, así como diversas capillas de barrio para mantener a la población indígena conforme con el nuevo orden.

Esas magníficas construcciones contaron con el apoyo de toda la sociedad novohispana. La madera, la piedra para mampostar, la argamasa y otros materiales se transformaban en gruesos muros rematados con arcos de piedra tallada. Los paños eran decorados profusamente con pinturas al fresco por maestros *tlacuiloque*. El impulso humanista del Renacimiento se respiraba dentro de los conventos, llenos de una grandeza inspirada en el canon clásico. En pocas décadas, la Nueva España se llenó de estos palacios renacentistas, donde el mundo indígena recién conquistado se incorporaba discretamente a través de símbolos escondidos en los ornamentos y pinturas de los pasillos de los claustros y atrios, en el que se organizaban procesiones en los días festivos acordados entre indígenas y españoles.

De las tres órdenes principales que llegaron a evangelizar, fueron los franciscanos quienes pusieron mayor énfasis en lograr un nuevo sistema religioso para la población indígena en el que floreciera el espíritu crístico encarnado en los votos de pobreza, obediencia y castidad. Por ello, fue de vital importancia conocer su antigua religión y el resto de su cultura. Al mismo tiempo, hubieron de echar manos de su astucia para inculcar entre la población hábitos devocionales, como lo demuestra la ingeniosa cruz pintada en la caja de agua dentro del convento de Santiago en Tlaltelolco, que los indios reverenciaban tácitamente cada vez que se agachaban a llenar su balde.

Los dominicos, por su parte, se preocuparon por erigir construcciones monumentales que recordaran a todo feligrés la grandeza de Dios y de su iglesia. Acostumbrados a su labor inquisitorial en la vieja Europa, no dudaron en mostrar su poderío en la Nueva España: sus conventos fueron construidos en las zonas más prósperas durante el siglo XVI como Oaxaca, en donde estaban las minas de oro y una parte considerable del Marquesado del Valle que pertenecía a Hernán Cortés. Mixtecos y zapotecos se encontraron con frailes que sometían a los conquistadores afincados y de los que obtenían grandes donaciones para la mayor Gloria de Dios.

Los agustinos por su parte, fueron los encargados de evangelizar los territorios más heterogéneos del reino por su variedad de sus climas y etnias, pues en su provincia había entornos tan dispares como el valle del Mezquital y el valle de Malinalco. Para ellos, la tarea de lograr una prosperidad que permitiera con el excedente la construcción de los grandes conventos, implicaba desarrollar una agricultura diversa que aprovechara al máximo las bondades de cada microclima.

Pero no era sólo un interés económico: existía también la antigua leyenda según la cual san Agustín había dedicado muchos años de su vida al cultivo de un huerto en la antigua Hipona, con una mano santa que lograba de la tierra una generosidad prodigiosa, comparable con la del mismísimo jardín del paraíso. Las bibliotecas de la orden estaban llenas de tratados de agricultura que acompañaban a las copias de *La ciudad de Dios* y las *Confesiones* escritas por el obispo fundador.

Además del clima, eran asimismo diversos los grupos indígenas bajo su jurisdicción: nahuas, matlazincas y otomíes coexistían en un solo pueblo, conservando cada uno sus costumbres, las cuales podían ser desconcertantemente diferentes de un grupo a otro.

De cada uno de ellos, los frailes tuvieron que extraer el secreto para la labranza exitosa. Se sorprendieron de ver que los hábitos y costumbres de cada etnia se mantenían inquebrantables incluso al interactuar en dos medios distintos, pues los otomíes de Ixmiquilpan tenían la misma costumbre que los de Malinalco. Ellos vendían sus excedentes de maíz para malgastarlo en adornos suntuosos y beber pulque, y ya borrachos perdían los adornos recién comprados.

De igual manera, cada etnia tenía un especial talento para cultivar cada tipo de suelos y de terrenos: los nahuas sabían sacar el mayor provecho de las tierras de regadío, pues eran los custodios de las parcelas aledañas a los volcanes, donde la nieve que escurría del deshielo alimentaba los manantiales.

Los otomíes vivían de extraer la riqueza escondida de la vegetación silvestre: succionaban aguamiel de los magueyes y comían sus gusanos, así como comían los escamoles que recogían de los hormigueros y hasta las flores de los árboles.

En cambio, los matlazincas preferían los terrenos difíciles, de los que sacaban frutas de fragancia increíble.

Una vez reunidos estos conocimientos, comenzaron los intentos por lograr el cultivo de la vid. Al cabo de algunos años, españoles e indígenas lograron comer uvas dulces durante los meses de agosto, cuando las tempranelas daban sus primeros frutos, y en octubre, cuando maduraban el resto de las albillas y moscateles.

A pocas leguas del valle de Cuernavaca, donde Hernán Cortés tenía sus viñedos, se encontraba la villa de Malinalco. Estaba enclavada en un valle fértil también cercano a la ciudad de México, en el que existió un antiguo asentamiento matlazinca, posteriormente conquistado por los mexicas. Se decía que eran descendientes de la hermana del caudillo Huitzilopoch, quien daría su nombre al dios patrono de los mexicas y de la guerra, el gran Huitzilopochtli. Eran los malinalcas, los hijos de Malinalxóchitl, hermana de Huitzilopochtli cuyo nombre significa “flor del zacate que crece retorcido en los montes” y que también nombraba a un día del calendario mesoamericano.

Años antes de la llegada de los españoles a la gran Tenochtitlan, el *tlatoani* Ahizotl había ordenado esculpir un templo en lo alto del cerro donde tradicionalmente se veneraba a los dioses y diosas del agua y la fertilidad; sería un *cuauhcalli*, una casa de

águilas en donde los guerreros valerosos recibirían la última iniciación de los custodios del sol y del orden. El lugar sería conocido para siempre como Malinalco.

Los malinalcas trataron de socorrer a los mexicas durante la guerra de Conquista, pero cayeron y el pueblo fue sometido por los españoles en 1520. El lugar, originalmente un centro de recolección de tributos de la triple alianza mexicana, fue repartido por Cortés con todo y su población en dos encomiendas otorgadas a Cristóbal Sebastián Rodríguez y a Cristóbal Romero. La corona española absorbió esta segunda encomienda años después.

Hacia 1540 se fundó el monasterio agustino. Y como hemos visto, al cabo de unos años se decoró con murales que representan un gran viñedo. La profusión de uvas, frutas y animales de la región permite suponer que el programa pictórico no se basó únicamente en imágenes de libros traídos del viejo mundo, sino que es posible que el viñedo del convento tuviera muchos modelos naturales en las tierras cultivadas con vid en el amplio territorio del nuevo reino, en el valle y sus zonas circunvecinas. Hay que decir que Malinalco no es el único convento decorado con vides; existen ejemplos en el convento de Meztitlán y Culhuacán

entre las fundaciones agustinas, así como testimonios de que los viñedos se desarrollaron en tierras de Michoacán y en el Val de Cristo, en Puebla.

En cada pueblo de encomienda que contaba con viñedos se fue gestando un terruño con personalidad propia. Por un lado, como apuntábamos, las cualidades de los vinos están determinadas por las características de sus suelos; en México, en algunas zonas predomina la piedra caliza y en otras los guijarros y la arcilla con la que los indígenas fabrican sus ollas, e incluso, algunas zonas de arena combinada con restos de arbustos secos y otra materia vegetal.

Por otro lado, los viñedos tenían un entorno conformado con los árboles y las flores. Quizá muchas parras crecían enredadas en los árboles de las huertas, pujando por sobresalir para acaparar los rayos de sol, enredándose en los zapotes blancos y negros o por entre los ciruelos y los granados. Y siendo la uva un receptor sensible de todas esas influencias ambientales éstas terminarían por percibirse en el vino. Entre las vides de los murales se encontraban los símbolos ocultos de un paraíso prehispánico que no se resignaba a desaparecer. Y que hubo de confluír y hacerse uno con los simbolismos europeos del vino.

La fascinante cultura vinícola existe desde hace miles de años, y se desarrolló principalmente en Europa. El cultivo de la vid y su transformación en mosto y vino forjó a las culturas mediterráneas bajo el signo de Dionisios, el dios del vino y la embriaguez.

Dionisios simbolizaba las fuerzas primitivas de la naturaleza que emergían de manera sorpresiva en la vida social de los antiguos griegos, y posteriormente de los romanos, al beber vino. A través de complejos rituales, los helenos celebraban la vida bebiendo el líquido sagrado capaz de conectarlos con las fuerzas del universo. Con el paso de los siglos y las civilizaciones, esta interpretación perduró en occidente a través del cristianismo, donde se considera al vino la sangre de Cristo y se le consume durante la misa, en un ritual que pervive hasta nuestros días. Su poder entraña el misterio de los sabores y su relación con la imaginación y los ensueños.

LAS PROHIBICIONES REALES CONTRA LA VITIVINICULTURA AMERICANA.



Hacia la segunda mitad del siglo XVI los conquistadores y frailes perdieron su poder frente a los funcionarios reales y al clero secular que llegó a administrar la iglesia del nuevo reino. A partir del segundo tercio del siglo XVI los hermanos menores como los franciscanos y los agustinos ya no serían llamados para ocupar los puestos clave. Habría un nuevo arzobispo e inquisidor: don Pedro Moya de Contreras.

A los frailes les interesaba preservar todo el conocimiento generado durante el fecundo intercambio de influencias con los pueblos indígenas de México durante esos años, pues lo sentían amenazado. Hubo una terrible epidemia de viruela en 1576 que diezmó la población nativa y 8 de cada 10 indios murieron. Entre los sobrevivientes figuraban desde luego muchos de los jóvenes que colaboraban de cerca con los frailes, algunos redactando o pintando los tomos de la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de fray Bernardino de Sahagún,

y otros dedicados a decorar los conventos de acuerdo con el espíritu renacentista de los frailes.

Sin embargo, la censura había llegado al reino por ordenes del rey Felipe II, prohibiendo, por ejemplo, la colosal obra de Sahagún. El rey escribió en ese entonces que “no conviene que este libro se imprima ni ande de ninguna manera en estas partes” Y emitía una orden tajante: “que enviéis los libros a buen recaudo en la primera ocasión a nuestro consejo y que por ninguna manera, persona alguna escriba cosas que toquen las supersticiones y manera de vivir que estos indios tenían” Esta barbarie ocurría contra la obra colosal de un hermano franciscano que había dedicado treinta años a escribirla, a pesar de contar con la protección de importantes personajes de la vida del reino como Rodrigo De Sequera, el representante de dicha orden en la corte del rey, y quien decidió llevarla clandestinamente de México hasta la ciudad de Florencia, para resguardarla en la biblioteca del cardenal Ferdinando de Medici.

Además de estas prohibiciones en torno al conocimiento y la cultura, la corona española decidió aplicar una serie de medidas económicas como prohibir ciertos cultivos en los

reinos americanos, o el comercio entre los virreinos del Perú y la Nueva España.

Es posible que este entorno hostil haya contribuido a la devastación sistemática de los viñedos novohispanos, pues para 1538 los oficiales reales que llevaban la cuenta de los vasallos del Marquesado del Valle informaban a la Corona de los prósperos viñedos en el valle de Cuernavaca, al punto en que, años más tarde, esos territorios fueron parte del litigio que llevaron en contra de Hernán Cortés ciertas comunidades indígenas que reclamaron sorpresivamente su propiedad y a las que en su testamento él ordenó restituir. Había otros viñedos en la huerta de Chinampa en Acapixtla, y sin embargo, con el paso de los años estos fueron olvidados y se carece del testimonio histórico de su supervivencia.

Más tarde, en el siglo XIX, muchos de los viñedos norteamericanos derivaron de estas viejas parras con las que se comenzó la vinificación en el continente inmediatamente después de la conquista de México, aunadas por supuesto a las varietales europeas.

CÓMO EL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA CAMBIÓ EL MUNDO DEL VINO.



oy en día la producción del vino se ha extendido por todas las regiones del planeta, dando paso a una diversidad muy amplia de acuerdo con el lugar de origen y el tipo de uva con el que se elabora. No obstante, los expertos han establecido un criterio para diferenciar los vinos en dos listados principales; a saber, vinos del viejo mundo y vinos del nuevo mundo. Dentro de la primera lista se encuentran los viñedos de todas las regiones de Europa, y en ellos predomina el valor del *terroir* o terruño, es decir, de las condiciones microclimáticas de los pueblos y comarcas viñeras que influyen en las características de la vid con que se elaboran.

Así, hay vinos españoles de zonas como La Rioja, la Ribera del Duero o las Rías Baixas; vinos franceses de Borgoña o Burdeos, o de comarcas específicas de Italia, Alemania o Portugal, como el Chianti italiano.

Los vinos del nuevo mundo se producen en países de América, África, Asia y Oceanía. A raíz del descubrimiento de América, el vino llegó al nuevo continente. Con el paso de los siglos, el impulso vinicultor de Cortés y los frailes se diseminó por toda América; países como Chile, Argentina, Estados Unidos y Canadá hoy en día son grandes productores de vinos de calidad que se exportan a todo el mundo.

Las variedades de uva con las que se elabora el vino lo dotan de un carácter muy particular. Por ello, es frecuente escuchar que un vino producido en una finca de Argentina o de California, es un Cabernet Sauvignon o un Merlot, por los nombres de la vid con la que fue elaborado.

El descubrimiento de América y la posterior conquista del continente marcaron un parteaguas en la historia del vino. Las vides europeas crecidas en los terrenos vírgenes del nuevo continente, injertadas con las vides silvestres nativas, fueron arraigándose y mostrando nuevas características en sabor y aroma.

Por otra parte, el mundo de aromas, ingredientes y sabores americanos amplió el registro sensorial de los europeos,

quienes pudieron apreciar poco a poco su aparición en sus bebidas, en su vino y en la elaboración de sus alimentos.

A esta aparición se sumó que en el siglo XIX una plaga llamada filoxera arrasó la mayoría de los viñedos del Viejo Mundo. Para evitar que se repitiera tan dramática experiencia, se injertaron las vides europeas con las variedades autóctonas de América, que mostraban una resistencia superior a la terrible plaga. Desde entonces, las variedades de uva de casi todo el mundo comparten rasgos comunes, identificables al paladar.

En los últimos doscientos años beber vino se ha transformado en una experiencia muy estimulante para los sentidos. Se utiliza primero la vista para apreciar los colores y texturas de la bebida; se olfatea y, finalmente, se degusta. Y hasta puede llegar a escucharse, en el sonar de las copas en un brindis o en las alegres burbujas de los vinos espumosos.

Leer las notas de cata de un vino, esto es, los apuntes de los expertos sobre este producto, es como leer una novela de fantasías sublimadas: “aromas a bosque, notas de cerezas y grosella negra, tabaco y tierra mojada; retrogusto con toque de especias...” Con este lenguaje codificado, los catadores traducen las experiencias sublimes que producen estos

elíxires. Para adentrarse en este fascinante mundo primero es necesario abrir los sentidos a la experiencia de aromas y sabores de las bebidas, como también se debe estudiar el origen de ese código, de esa forma de plasmar en imágenes los recuerdos sensoriales.

Los vinos del viejo mundo se renovaron con las vides americanas, sensibles a un entorno que daba flores y frutos maravillosos de aromas sorprendentes, y que ahora aparecen en el *bouquet* de los grandes vinos de buenas cosechas de regiones como Burdeos, Borgoña, el Chateneuf du Pape, los vinos de la Rioja y de la Ribera del Duero, los vinos de Sicilia, de California, del valle del Maipo en Chile, los de Mendoza en Argentina, y desde luego, en los buenos vinos de las distintas regiones vinícolas de nuestro país.

¿CÓMO DISTINGUIR LOS AROMAS MEXICANOS EN EL *BOUQUET* DE LOS VINOS?



En primer lugar, se impone definir aquello que se conoce como el *bouquet* de los vinos. Se trata del conjunto de olores que se desarrollan durante la maduración, constituye todos los matices de aroma de un vino y se considera lo más sutil e importante al momento de beberlo.

Las características sensoriales del vino, a las que se hacía referencia anteriormente, obligan a que se siga un procedimiento de tres pasos al probarlo:

Primero se observa. A la vista, el vino muestra sus colores, que pueden ir del amarillo verdoso hasta el ámbar en los vinos blancos, y del rojo granate muy intenso al rojo terroso como el ladrillo en los vinos tintos. Observarlo con cuidado permite distinguir cualquier impureza en el líquido, así como su claridad y densidad. Todas estas características visibles

dependen de la forma en que fue elaborado, así como de su crianza en las barricas.

Después de observarlo, el vino se huele. Al olfato se le considera “el jardín de los sentidos”, pues a él acuden los recuerdos aromáticos almacenados en la memoria. Como cuando recordamos el olor de casa de los abuelos, el perfume de la madre, las palomitas del cine, la botica del pueblo o la tierra mojada, por citar solo algunos de los millones de recuerdos humanos asociados al olor.

Finalmente, el vino se paladea en la boca y las características de vista y aroma se hacen presentes en el primer sorbo, completando la experiencia de cata. Esa experiencia se convertirá en placentera y gastronómica cuando se combine con una buena comida, donde los sabores de los alimentos y los del vino confluyan armoniosamente en el paladar.

Si se sigue la sabiduría ancestral mesoamericana para catar, es posible percibir una gran cantidad de aromas y sabores en los vinos de todo el mundo. Como se apuntaba al inicio de este recuento, existen tres categorías para los aromas en el mundo prehispánico y se pueden asociar con la experiencia de beber vino como se explica a continuación.





1. LOS AROMAS BELLOS

L primer paso de las catas de vino consiste en observarlo al trasluz de la copa. Los colores arrojan información sobre las características y condiciones del caldo que se está catando. Indica, desde luego, si se trata de un vino blanco, uno rosado o un tinto, o si ese vino es espumoso. Sin embargo, con un poco más de atención se revela una amplia gama de colores que indican no solo las uvas, sino hasta el método con que se elaboró el vino.

En la cultura nahua el proceso de centrar la atención en un punto se representaba gráficamente con un pedernal con un ojo, como cuando la vista es capaz de observar los detalles significativos de las cosas. Para ellos las energías del cosmos se manifestaban de formas sutiles y mágicas, y solo aquel que estaba entrenado para percibir las descubría el movimiento acompasado del tiempo y el acontecer sagrados.

Lo mismo ocurre cuando se observa la copa de vino: se constata con la vista la transformación misteriosa del jugo de uvas en un elixir tocado por los dioses. El vino tiene una característica dual, propia de los estimulantes conductores a otros estados de conciencia. Se trata de un líquido con el potencial de la embriaguez, que diezma la energía vital en el momento de beberlo, por lo que contiene las energías húmedas y pasivas de la tierra. Por otra parte, empero, las uvas han recibido el influjo solar y este se manifiesta en sus colores vibrantes y su pureza cristalina, algo que las bebidas tradicionales de Mesoamérica (como el chocolate o el pulque) no tenían.

Al servirse, el vino blanco se llena de destellos amarillentos surgidos del círculo que se expande conforme se llena la copa. Se trata de un óvulo como el sol del amanecer, cuyos rayos repasan los tiempos de la cosecha, cuando la uva verde y dorada se cuelga de la parra, con el paso cenital del sol entre los trópicos, durante la estación que conocemos como verano. Los vinos blancos se fermentan y se filtran para luego embotellarse, y en casos excepcionales se maduran en barrica de madera. Por ello, en la mayoría no se encuentra la acumulación de aromas propios de la crianza en madera, lo





cual permite la expresión de olores que se reconocen por su belleza visual, principalmente, flores.

En principio se manifiestan las flores de los árboles y arbustos frutales que también aparecerán en el *bouquet*. Por ejemplo, las flores blancas y esponjadas de los guayabos, cuya corola quedará pegada al fruto hasta completar su crecimiento. La flor tiene un aroma vibrante y efímero, capaz de sorprender al paseante mediante el brote milagroso de cientos de botones, que con su perfume envuelven las huertas y jardines de los valles semitropicales de México. Sin embargo, el milagro dura poco tiempo; los finos pétalos de filamento decaen pronto, para dar paso a los pequeños frutos verdes que crecerán sostenidamente.



Algo similar sucede con la flor de la chirimoya, solo que su perfume tiene algunas notas que se identifican con los sabores amargos, ya que, si bien la pulpa blanca o amarillenta, parecida a la mantequilla por su textura untuosa, es dulce y ácida, sus semillas negras son astringentes y peligrosas, al punto que secas y molidas se utilizan como insecticida por su alto contenido de muricinina.

La piña brota de una bromelia rastrera que parece agave y su fruta misma es la flor, que se desarrolla en pétalos carnosos rellenos de pulpa dulce. Cuando ya ha alcanzado un tamaño considerable, de la parte superior crece una corona de hojas que carece de aroma, la cual protege a la piña para que crezca y madure sin que los rayos del sol la fermenten anticipadamente. Después de una mañana calurosa, es posible percibir los destellos tímidos del aroma del fruto creciendo, y una vez en su punto óptimo de maduración, se revelarán al abrir su entraña con un cuchillo.

Los españoles trajeron los cítricos al continente americano. Muchos patios de los claustros conventuales estaban cultivados con naranjos y limoneros, pues nada había más reconfortante que el aroma de los azahares en flor. En México estos árboles florecen varias veces al año, sobre todo en las huertas de clima tropical, y la humedad ambiental en los meses de calor provoca que el perfume de los botones se condense como una nube invisible de vapor aromático. Puesto que la densa vegetación impide el paso de las corrientes bruscas de aire, la huerta permanece aromatizada varios días.

Todos estos aromas florales aparecen en los vinos blancos. Son los más evidentes en la primera aproximación, la

inmediatamente posterior a la observación del vino. A partir de ese momento el olfato buscará inevitablemente los olores de las frutas, pero si se aleja la copa por unos minutos antes de probar el vino y se vuelve a oler con calma, aparecerán las flores sagradas, las flores del poder que la nobleza mexicana utilizaba para decorar sus jardines y para aromatizar muchas de sus bebidas.

La *ylloxóchitl*, la flor del corazón, crece en frondosos árboles. Cuando está cerrada antes de florear parece un gran huevo, un gran corazón. Representa la idea de los aromas bellos, pues cuando se abre entrega un espectáculo soberbio de belleza y perfume. Moctezuma mandó plantar muchos árboles de *ylloxóchitl* en sus jardines, mismos que eran regados con mucho cuidado con el agua de los manantiales de Chapultepec para mantenerlos siempre verdes, y para extender la vida de las flores tan blancas como la piedra caliza de Yucatán. Se creía que su aroma aliviaba los trastornos de la mente, y es cierto que si se cierran los ojos al oler su perfume, este lleva a fijar la atención en el núcleo aromático, ligeramente dulce, que aporta paz y contento. Esta flor se ofrecía a las deidades principales en rituales colectivos, pues su gran tamaño favorecía que la gente la viera entre las ofrendas de los altares públicos, y después del rito los sacerdotes y nobles podían beber un poco

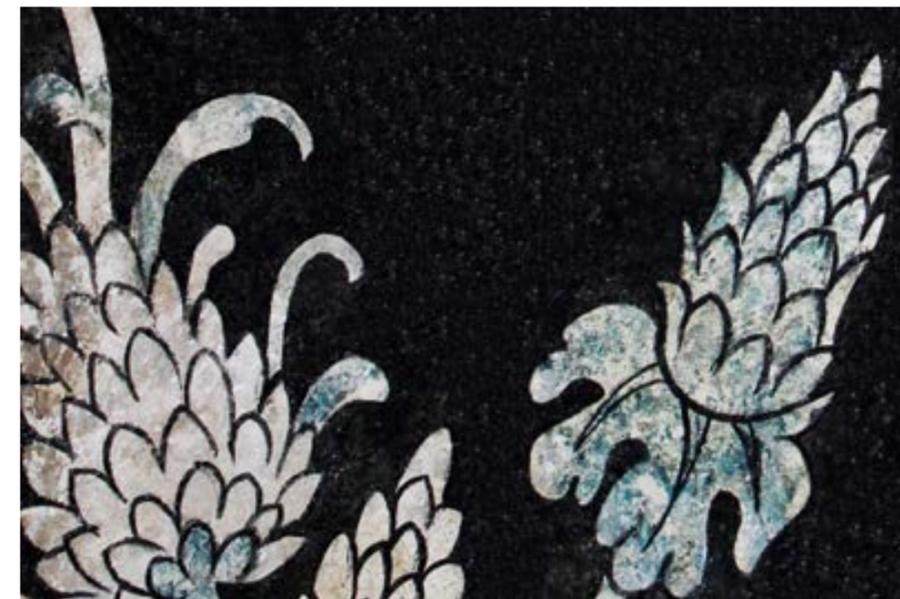


de agua de cacao aromatizado con la misma flor. En el vino blanco aparece sobre todo en aquellos de lágrima, elaborados con frutas tardías muy maduras y dulces como el Sauternes, el Tokaji y el *vin santi*, entre otros.

La tecomaxóchitl, conocida en castellano como flor de vasija u olla es la más evocadora de las flores mesoamericanas para los aromas del vino blanco; su forma es la de una copa de tulipán, y encierra una importante carga de erotismo y aromas. En secreto se le llamaba *chichiualxóchitl*, que etimológicamente se desglosa en *chichiualli*, mama o seno, y *xóchitl*, flor, es decir, la flor de seno. Nace de una enredadera que se encarama en los árboles, lo que refuerza el sentido erótico de su simbolismo, pues se trata de la energía femenina que envuelve con su sensualidad la turgencia erecta del árbol que la sostiene. La gran cavidad que se abre en su centro permite llenarla del agua tibia de la lluvia en los calurosos días de verano en la zona tropical y beber de ella como si de un ritual amatorio se tratara. El agua fresca contenida dentro se impregna del aroma de la flor y adquiere algunos de sus componentes químicos, los cuales pueden desencadenar efectos narcotizantes (los huicholes hacen una infusión de ella para rituales y hechizos), óptimos para explorar las profundidades del sexo.

Quizá por todas estas cualidades, peligrosas desde el punto de vista de la moral católica, su uso como planta de poder se fue olvidando conforme avanzó la evangelización, y hoy en día solo unas pocas comunidades indígenas la siguen utilizando como auxiliar en los viajes chamánicos.

Los aromas de la *tecomaxóchitl* aparecen en algunos vinos blancos de forma sutil, casi siempre escondida. Cuando el vino ha seguido un *méthode champenoise*, en el cual aparecen las burbujas de gas carbónico, es más fácil detectar ciertos aromas florales escondidos detrás de los aromas frutales y de pan tostado, puesto que el gas ayuda a airear el líquido y lo eleva al área más sensible de la nariz, brindando este tesoro aromático lleno de sexualidad femenina. Esto puede tener un doble efecto en el bebedor: si se trata de una mujer, las fragancias de la flor de los senos la ayudan a contactar con el poder sensual para envolver los sentidos de su amante. Después de beber una copa de espumoso, la mujer está en condiciones de experimentar una entrega total al momento sexual, que subyuga por completo al hombre. Si, por el contrario, quien bebe es un hombre, encontrará en el vino espumoso una vía de exploración de los secretos placeres que confiere la energía femenina enredándose alrededor de su cuerpo, con besos y caricias que lo sorprenderán.



Es curioso que la forma de esta flor, que asemeja a los senos femeninos dentro de la cultura mesoamericana, haya tenido su correlativo siglos después en la Francia del Antiguo Régimen, pues una cortesana de ilustre memoria, *madame de Pompadour*, amante del rey Luis XV y una de las mujeres con mayor ascendencia política en la historia de la nación gala, se aficionó al vino espumoso de Champagne y logró suscitar en el rey una adicción a la bebida y a ella misma. Seguramente los juegos de alcoba entre el poderoso monarca y su amante evocaban a la hembra encaramada al macho, cuando ésta logra encaminarlo sutilmente hacia parajes desconocidos de placer que el líder alfa era incapaz siquiera de imaginar. Quizá la Pompadour hojeó algún libro ilustrado de botánica americana, de los muchos que había, cortesía de alguno de sus amigos enciclopedistas, y ahí pudo encontrar, entre tantas flores ilustradas y catalogadas, la *chichiualxóchitl*. Sin embargo, ella decidió ir un paso más allá y utilizar su propio pecho, discreto y redondeado, como molde para las copas de vidrio soplado en donde se bebía la Champaña, para que así el rey siempre la recordara, aunque compartiera la alcoba con otras amantes y bebiera vino espumoso con ellas.

La copa con forma femenina llegó a su apoteosis en los años de la *Belle Époque*, para dar paso, años más tarde, a un nuevo

diseño alargado, que restringió las características explosivas del vino gasificado; un contenedor con la forma masculina de la flauta, sin duda muy elegante, pero que no evoca la expresión erótica de los senos en flor.

La *tonalxóchitl*, traducida como la flor de nuestro sustento, de nuestra carne, es una trompetilla grande que trepa en árboles y piedras, y su nombre se compone con la palabra *tonalli* (ardor, calor del sol) y *xóchitl* (flor). El *tonalli* es uno de los conceptos más importantes del mundo mesoamericano, pues se refiere a la energía del sol que alcanza su plenitud en verano, pero también a la idea de alma y de espíritu donde se plasma la energía del sol al momento de nuestro nacimiento. Por eso, en el México prehispánico se seguía un calendario ritual que codificaba las expresiones divinas según el devenir del tiempo y se llamaba *tonalpohualli*. En nahua para referirse al onomástico se decía *notonal in ipn ni-tlacatl*, el signo bajo el cual he nacido.

La *tonalxóchitl* era una de las flores aromáticas que florecían en la temporada de lluvias. Se utilizaba para adornar los jardines y para darle sabor al chocolate, regulaba la temperatura interior del cuerpo, y contaba entre sus propiedades más valoradas que eliminaba los malos olores. Era tan poderosa que podía

clarificar la orina de las personas que padecían males renales y de la sangre.

La característica de claridad límpida es indispensable en los vinos blancos. Como ya se dijo, muchos de ellos se embotellan después de la fermentación y el filtrado; tal es el caso de los vinos del *muscadet*, que se dejan madurar sobre las levaduras muertas del tanque de fermentación, mismas que quedan atrapadas en el líquido. Los franceses le han llamado a este proceso *sur lie*, sobre lías, pues provocan en la lengua la percepción de una serie de pequeñas punzadas que alteran el sentir del aroma y del sabor. Los colores amarillos y verdáceos brillan en las copas y ayudan a afinar el olfato y el gusto a las notas cortas como rayos solares ardientes que provienen de las agujas del vino. Muchas de estas desaparecen tras los aromas voluptuosos de la fruta, que sin embargo no alcanzarían su máxima expresión sin la ayuda de estas sencillas armonías perfumadas que pueden distinguirse desde la primera aproximación. Así es el aroma de la *tonalxóchitl*, breve como un destello de nuestra propia naturaleza áurea.

La *eloxóchitl*, flor de elote, conocida científicamente como *Magnolia schideana*, era una planta de poder embriagante entre los antiguos nahuas; sus grandes pétalos blancos envuelven

una pequeña mazorca que recuerda los elotes aún verdes en la milpa, y crecen en recios árboles con ramas llenas de hojas verdes y carnosas de forma elíptica. En el arduo estío del mes de abril, las puntas de los árboles florecen con esta magnolia y la sombra refrescante que proyectan pasado el meridiano se acompaña de un delicioso perfume que emana de las flores. Esta característica benevolente y hermosa se tornaba muy poderosa en los graves momentos en que los dirigentes mexicas decidían las guerras que emprendería el imperio, pues la incertidumbre se apoderaba de sus corazones en el momento en que debían demostrar el coraje y la valentía necesarios para la lucha.

Administrar la vida pública de la compleja sociedad mexicana no era tarea fácil: el comportamiento del hombre público debía ser intachable, y por ello era sometido a un escrutinio minucioso que involucraba su capacidad de acción como miembro del gobierno, así como su comprensión profunda de la naturaleza sagrada del acontecer. Para lograr un equilibrio entre estas dos capacidades, el noble debía aprovechar sus momentos de remanso, y con ayuda de una bebida preparada con cacao y eloxóchitl, sentir unos leves signos de embriaguez, indispensable para hombres de poder cuyas decisiones

afectaban la vida de miles de habitantes de las distintas ciudades y pueblos que conformaban la antigua Anáhuac.

La magnolia se corta con cuidado cuando sus elegantes pétalos aún envuelven el pequeño jilote aromático. Los yerberos la ponen a secar al sol, procurando que el calor penetre hasta su profundidad íntima y petrifique el elotillo; una vez conseguida esta proeza, se envuelve en *totomoztlis* de maíz humedecidas para cuidar de su olor. Los pétalos secos se agregan al cacao disuelto en agua, justamente antes de que espumarlo con las jícaras, pues la bebida caliente extrae las mejores sustancias de aroma que llevan acompañadas las propiedades embriagantes de la flor.

En forma similar, las notas de *eloxóchitl* aparecen de manera sutil en el *bouquet* de los vinos tintos que llegan a expresar el cacao y el chocolate. Se distinguen en el retrogusto después de beber varios tragos de vino, justo cuando sus efectos embriagantes se manifiestan en el cuerpo. Los sentidos del olfato y del gusto se concentran en estas notas que guían al bebedor por el sendero de una nueva percepción. Si se mantiene con firmeza ese estado de conciencia, evitando que la embriaguez dé paso a la euforia o la melancolía, la capacidad sensorial llegará al *bouquet* de grandeza.

Claro que esto solo puede suceder cuando se bebe un gran vino, por lo que es importante cuidar esta experiencia de agentes nocivos que puedan alterarla, como el bullicio, la indiferencia y la gula. En estas ocasiones, es indispensable subordinar el menú al vino y seleccionar la compañía entre personas que compartan esta pasión, así como encontrar un espacio tranquilo y celebrarlo como un gran acontecimiento.

Los grandes vinos pueden provenir de muchas de las zonas vinícolas de todo el mundo, como los Grandes pagos de España, los *Grands Crus* de Francia, los *Amarone* italianos, o bien las parcelas mimadas de los viñedos del Nuevo Mundo. Se trata siempre de vinos producidos en pequeña cantidad, cuya calidad se debe al esmero y paciencia del viticultor.

Entre las flores del convento existe una de forma rara y llamativa: parece una piña compuesta de pequeñas brácteas rojizas, de la cual salen pequeñas inflorescencias de tonos rosados. Se le conocía como *tlatlauhcápatl*, la hierba enrojecida, la medicina roja, puesto que la hierba con todo y sus flores se secaba al viento y al sol y se utilizaba para preparar una infusión que quedaba de color rojo, como un clarete.

Las notas aromáticas de esta infusión son tímidas. Apenas se asoman al oler el vapor en una jícara, pero si se deja entibiar y se bebe, el paladar y la lengua se llenan de un sabor amargo y astringente, que delata su carácter medicinal. El *muicle* o *muitle*, como lo conocemos popularmente hoy en día, se utilizaba y se sigue utilizando para aliviar malestares estomacales, tanto así, que durante el siglo XIX los mexicanos lo bebían a manera de digestivo después de una gran comilona.

Pero hoy se sabe que esta planta guarda una sustancia secreta de poder, la triptamina. Para los brujos nahuas, la infusión amarga aliviaba males derivados del susto, del asombro, como cuando Quetzalcóatl, el dios del viento, se manifestaba como un mal aire, cuando soplabla y hacía que se cayeran grandes ramas de los árboles del monte, o cuando una *cóatl*, una víbora de cascabel, aparecía entre los surcos de la milpa por la mañana. También cuando el tecolote cantaba por las noches, anunciando a la gente que alguien moriría.

Por ello los naguales y los chamanes bebían con frecuencia la *tlatlaubcápatl*, para mantener una actitud serena frente a las sorpresas del destino, que los distinguía del común de las personas.

Este sabor amargo aparece en los vinos tintos cuya calidad les permitirá envejecer y evolucionar con el tiempo y proviene de esas sustancias llamadas taninos. En los primeros años del vino estos sabores serán muy evidentes, incluso podrán ser molestos para muchos paladares, pero con el tiempo la astringencia dará paso a un sabor amargo sobrio, que al contraponerse a las notas frutales dará un carácter refinado y elegante a los vinos. Más tarde, este sabor se considerará incluso aterciopelado, pues a la voluptuosidad y riqueza del vino se sumará una sensación suave y acariciadora, que le permitirá resbalar dúctilmente por la garganta y que la boca quede invadida por una sensación de bienestar y placer únicos.

El ciclo de las flores estacionales culminaba con la *cempoalxóchitl*, una flor de color amarillo intenso que crecía en los meses de octubre y noviembre y se utilizaba en distintos ritos sagrados y como ofrenda para adornar las efigies de los dioses nahuas. Su nombre entraña un significado vinculado con la cuenta de los días: *cempoalli* se utiliza para nombrar la veintena, la suma de todos los dedos de una persona, incluyendo manos y pies; una de las cifras, junto con el trece, con la que los antiguos nahuas llevaban la cuenta sagrada de los 260 días. La veintena comenzaba con *cipactli*, el dragón o lagarto que sostiene a la tierra, para terminar en el signo

xóchitl, que quiere decir flor. Por lo tanto, la *cempoalxóchitl* significaba las veinte flores, la flor de la veintena, la flor del final del ciclo.

A partir de la evangelización, la flor comenzó a adornar los altares de muertos para la fiesta cristiana de todos los santos. Estos altares, colmados de frutas y verduras y comida preparada, eran aromatizados con la flor de la veintena para indicar que un ciclo había terminado; era el fin del ciclo de la vida y del sustento, al mismo tiempo que el inicio de otra etapa, la del viaje a través de la muerte, la otra expresión de la condición humana.

El aroma de la *cempoalxóchitl* es adherente; se mezcla dúctilmente con el humo de la resina del copal quemada y con la cera de abeja de las candelas, en una combinación que resulta en el perfume de lo sagrado, y que ha sido constante desde tiempos muy antiguos para todos los mexicanos.

Gracias a la *cempoalxóchitl*, este perfume se adhiere también a los olores de la comida que se ofrece a los muertos en los altares del 2 de noviembre. Las frutas con sus tonos dulces y ácidos se santifican al amparo de esta fragancia, mientras que los alimentos preparados contribuyen con profundidad al

resultado balsámico del olor de todo el altar: la calabaza cocida en melcocha; los panes aromatizados con agua de azahares y revolcados en azúcar con canela; el vapor de la olla tamalera, y finalmente el mole especiado y achocolatado.

Este perfume sagrado, que a todo se adhiere y se vuelve envolvente para el olfato, aparece en excepcionales vinos blancos. No se trata de los aromas florales de los vinos límpidos, sino de una fragancia especial que logra resaltar entre las notas frutales de los vinos voluptuosos criados en barrica y que se acompaña de un color a trasluz marcadamente amarillo como el ámbar. Para que este aroma pueda expresarse, debe existir un equilibrio dinámico entre la acidez y una ligera expresión de dulzura proveniente de la uva madura que ha sido pisada y fermentada al final del otoño.

Estos vinos son los acompañantes ideales de la gastronomía mexicana y sus platillos picosos y dulces, como los chiles en nogada, el mole o la cochinita al pibil, pues de forma sencilla, los aromas a *cempoalxóchitl* transportan sutilmente a quien los percibe al mundo sagrado de la cocina ritual del Pueblo del Sol, esa que debemos cuidar en las fechas de celebración y que ya es patrimonio intangible de la humanidad.

Para hallar estos vinos aromáticos entre las distintas etiquetas de todo el mundo, deben catarse en las fechas cercanas al día de muertos, cuando el perfume sagrado se hace presente en los mercados, en las iglesias, en las casas y en las calles de México. El alma se estimula con el momento social de honrar a los muertos y el olfato se agudiza; si se tiene suerte, se hallarán uno o dos vinos con esas características, para descorcharlos en cualquier comilona auténticamente mexicana. Pero si la búsqueda no da resultados, será necesario arriesgarse y lograr ese *bouquet* mezclando uno por su cuenta algunos vinos. Los Chardonnay voluptuosos de los viñedos de Borgoña o del Valle central de Chile contienen un carácter sólido al que solo le faltan unos pocos destellos dulces, que pueden alcanzarse añadiendo un poco de vino de Oporto blanco. Las azúcares comenzarán a mezclarse y, al probarlo, el sabor evocará directamente el aroma sagrado y la flor de *cempoalxóchitl*. Incluso si se utiliza un Oporto rojo, aparecerá el mismo aroma y el tono rosado de la mezcla traerá a la memoria los granates de las flores terciopelo que acompañan también los altares de muertos.

Las mezclas de vino permiten añadir un sello personal a la bebida, pero deben hacerse con sumo cuidado, persiguiendo

en todo momento un *bouquet* específico que ayude a acompañar los alimentos de la comida sagrada.

Con esta flor, termina la gama de aromas florales seleccionados y dibujados en los frescos del convento de Malinalco. Estos darán paso a los aromas sabrosos de las frutas que aparecen pintados en las mismas paredes.



2. LOS AROMAS SABROSOS.



La mayoría de las notas de cata incluyen aromas y sabores frutales. Estas evocaciones sensoriales son sin duda parte de los componentes del *terroir*, el concepto francés para terruño que incluye todos los factores ambientales que determinan las características de un vino. Cuando en los tintos aparecen las notas a frutos rojos, y se menciona la frambuesa, la grosella, las bayas o las ciruelas, es porque, muy probablemente, esas frutas crecen en los alrededores de la villa vinícola, y cuando el bodeguero trata de buscar referentes para describir el *bouquet* de sus vinos le vienen a la mente esas frutas locales con las que convive en los tiempos de la cosecha.

En el caso de las frutas americanas habría que tener varias consideraciones. En primer término quizás algunas de ellas se cultivan en suelo europeo a raíz de la conquista del nuevo continente, como sucede con las fresas, el jitomate o los pimientos. Aunque también se da el fenómeno inverso,

con los frutales europeos o asiáticos que llegaron a México desde el siglo XVI. Por ello, en los murales del convento de Malinalco pueden verse árboles de granadas, perones y desde luego las mismas vides viníferas.

Sin embargo, existe el caso paradigmático de las frutas americanas que solo se dan en países del trópico y que aparecen en los vinos procedentes de viñedos de la latitud norte, algunos de los cuales son ampliamente valorados por su sabor y perfume. Así sucede con la piña, que los franceses devoran golosamente en postres preparados por grandes chefs de los mejores restaurantes y que deben importar de México o de Hawai; su aroma aparece en los vinos blancos de Mersault, y es muy apreciado por los catadores franceses que combinan estos vinos blancos con guisados de carne de ave en salsas cremosas.

En estos vinos el *terroir* se trasciende para participar del universo aromático en el que confluyen los perfumes exquisitos de todo el mundo, y en el que destacan muchos de origen mexicano. Algunos de ellos fueron pintados en los frescos que nos ocupan, y que se analizan a continuación.

Los vinos blancos que pasaron por la crianza en barrica y que siguen el procedimiento llamado solera logran vinos

de calidad conocidos como Jerez. La madera de las barricas en las que envejece el vino le confieren sabores profundos que pueden asociarse fácilmente con ciertas frutas mexicanas, esas que colman los puestos de los mercados y tianguis de México.

Desde tiempos antiguos las *quauhtzapótl*, mejor conocidas como chirimoyas y guanábanas, se disponían sobre petates a ras de suelo y se vendían por montón o medida. Los comerciantes seleccionaban las frutas según su peso y madurez, de manera que cada montón tuviera la misma cantidad, y una mezcla de piezas verdes de aguante con otras listas para consumirse inmediatamente.

La prueba de que las frutas están maduras es que se abren fácilmente con las manos. Así, la gente las partía en trozos medianos que sujetaban por la cáscara verde, y la comían a mordidas, desechando las semillas negras sin masticarlas. Su forma recuerdan a las bellotas de los árboles del bosque frío, a las que los nahuas llamaban *quauhtómatl*; para ellos, la chirimoya era un zapote de árbol parecido a las bellotas. Y también le llamaban *etzapótl*, zapote silvestre.

Pero no solo se comía a mordidas. Su pulpa suave se desliaba con los dedos para sacarle las semillas hasta que quedaba una *etzalli*, una papilla que se comía durante las fiestas del dios de la lluvia, o que se mezclaba con agua para preparar una bebida refrescante que era la delicia de los meses de calor.

La pulpa de guanábana se fermenta con facilidad y desprende un aroma muy característico de misturas ácidas y dulces. Esta combinación afortunada aparece en los vinos blancos que han pasado por barrica, como los Chardonnay de California y del Valle de Guadalupe. Su contribución en el *bouquet* de los vinos blancos con cuerpo encuentra una sonoridad recíproca con las notas de la *cempoalxóchitl*, y si acompaña platillos cocinados delicadamente con mantequilla, logra un arpegio elocuente y sofisticado. Esto quizá se deba a que la pulpa del fruto comido a mordiscos recuerda la untuosidad de la manteca de leche, como sucede con otras frutas, como la famosa pera mantequilla. Una textura suave, untuosa, jugosa y dulce a la vez.

Por otra parte, el contrapunto aromático con las notas del perfume sagrado de la *cempoalxóchitl* desarrolla una profundidad de sabor desde el ataque, cuando se prueba por primera vez la copa de vino, hasta el calmo retrogusto cuando

se ha tragado el líquido y envuelve toda la boca, ahí cuando aparece modulado por los sabores de la comida. Por ejemplo con los destellos de nueces, pasitas y piñones si acompaña un chile en nogada. O los chiles y el chocolate del mole poblano. También las notas ahumadas del tocino frito que envuelve a unas *paupiette* de pechuga de pollo. Los ingredientes de cada uno de estos platillos ayudan a resaltar los deliciosos aromas y sabores a chirimoya del vino blanco criado en barrica.

3. EL AROMA DE LO FERMENTADO.



Finalmente entre los aromas de la grandeza del vino están también los de las especias, del café, los humos y los matices de madera pero, como ya se dijo, destaca por sobre todos el aroma a cacao que aparece ligado a la vainilla y al pimentón, que no es otra cosa sino la transformación del chile mexicano en suelo europeo. La evocación del aroma de chocolate en la nariz que husmea la copa es signo de la evolución del olfato del catador y del propio vino.

El proceso para transformar los granos de cacao en una pasta dulce, brillante, aromática y maleable se obtiene de una torrefacción enérgica que separa los aceites del cacao y que, ya separados, se utilizan para elaborar las coberturas de chocolate. Este proceso no se logra con la molienda tradicional en el metate, pues requiere de un motor mecánico, por lo que no se logró sino hasta la era industrial de preparación de alimentos, hacia finales del siglo XIX.

No obstante, la influencia del chocolate mexicano no solo quedó en los ricos confites y los pasteles franceses después de crear las coberturas; su aroma especial se transformó en una de las presencias olfativas más estimulantes dentro de los alimentos.

En Francia comenzó a asociarse con el deseo y el placer. El antiguo gusto de la nobleza mexicana que lo bebía en las casas de placer de la ciudad de México Tenochtitlan, contagió a todos aquellos que lo probaron y se lo apropiaron. La bebida ancestral era capaz de incorporar algunos destellos de chiles secos y toques tostados del pinole, además de los aromas de vainilla de Papantla que se agregaban para condimentarlo.

Entre los franceses, sin embargo, una vez que incorporaron el chocolate a su arte repostero, empezaron a notar su aroma en el *bouquet* de los vinos tintos.

Si bien se requiere un sentido experimentado para detectar esas notas verticales de escalas ascendentes que penetran la nariz, una vez que el conocedor ha logrado distinguirlos, se le vuelven imprescindibles.

Una vez que se ha aprendido a distinguirlo, el aroma a chocolate concentra toda la atención del olfato en los grandes vinos del

mundo. En el ataque, el primer sorbo que lava el paladar, al principio se distingue el tanino astringente que indica que se está frente a un gran vino. Quizás el final amargo recuerde el sabor de la pasta de cacao sin azúcar.

En el siguiente trago, la lengua y el paladar comienzan a estimularse y aparecen las notas frutales del vino: las grosellas, las cerezas y las frambuesas. Si se vuelve a oler, se distinguirán hierbas aromáticas como la albahaca y la menta.

Pero con el tercer sorbo todo el ser se abre a la experiencia de lo sublime: frutos rojos, hierbas, vainilla, pimienta roja, pimienta... y entonces aparece el chocolate en el retrogusto, después de beber el vino, para brindar la experiencia elegante y la sensación aterciopelada del vino de *cru*, del terruño calificado.

El chocolate acompaña así las notas más altas de la calidad en los vinos tintos más famosos y apreciados del mundo.

Existe otro *bouquet* de grandeza que se distingue en los vinos blancos dulces, como los logrados en los de Jerez. Estos caldos reciben alcohol neutro de destilado de uva al momento de la

crianza, lo que les permite desarrollar un contenido alcohólico mayor, para después envejecerse en grandes cubas de madera.

Gracias a ello aparecen en el *bouquet* los aromas de las frutas cocidas, los higos frescos y los chilacayotes y biznagas escarchadas, como las que decoran la rosca de reyes en México.

Al propagarse los viñedos por todo el mundo fueron apareciendo nuevas formas de vinificación, como la francesa, conocida como *mutage sur grains*, que maceraba las uvas en el alcohol antes de prensarlas, desprendiendo nuevos aromas en los vinos. Con un envejecimiento prolongado hasta siete años, en estos vinos dulces aparecían los aromas de pastelerías completas: desde las frutas confitadas hasta el olor a tueste de bizcocho, nueces asadas y caramelo, para finalmente, como en los vinos tintos también, llegar al cacao y al café.

Los aromas intensos que provienen de la selva y de los climas tropicales son mágicos. Al ya mencionado cacao se añade la vainilla, una vaina preciada que crece como rémora en los árboles de la selva de una orquídea que los nahuas llamaban *tlilxóchitl*, “la de flor negra”. Por su forma, los españoles la llamaron vainilla. No solo su flor es muy olorosa, sino que sus semillas desprenden un aroma muy penetrante y sabroso.

Imaginemos el paisaje siempre húmedo de la selva verde: las copas de los árboles apenas permiten el paso de los rayos del sol y sin embargo el calor se percibe en todos nuestros poros. El suelo se compone de una tierra negra nutrida de hojas, frutos y flores muertas, constantemente absorbidas gracias a un intenso proceso de transformación propiciado por el calor, el agua de las lluvias y los animales e insectos que se alimentan con las bondades de la vegetación y la restituyen abonándola y esparciendo sus semillas por el suelo fértil.

Así como monos comen la pulpa de las mazorcas del cacao y llevan sus semillas en el andar, los murciélagos son atraídos por el delicioso aroma de las vainas de la vainilla y, al mascarlas, esparcen las semillas por el suelo para dar vida a una nueva enredadera que trepará por alguno de los árboles de madera noble que crecen en el trópico.

La vida de la vainilla se enraíza en el sotobosque tropical. La liana se encarama por el tronco de su árbol anfitrión; las raíces están expuestas y absorben nutrientes y el influjo de las energías densas del agua y la tierra. Estas le dan la fuerza para trepar paulatinamente en busca del influjo de las energías celestes del sol y el calor, y en cuanto los rayos del *tonatiuh* comienzan a bañar las hojas carnosas de la enredadera sucede

el milagro: de las puntas brotan unas flores amarillas y blancas que pronto destilan un aroma embriagador. Las abejas liban en ellas y las polinizan.

El momento de la floración de la vainilla es muy especial: su belleza y su perfume son un regalo de la naturaleza que ya cautivaba al hombre mesoamericano. Y, sin embargo, su vida es efímera; la manifestación visual de la energía celeste en esas orquídeas misteriosas decae pronto gracias al calor. En su lugar brotan unos ejotillos verdes que los habitantes de la selva cortan y atesoran para ponerlos a secar, como desde tiempos antiguos, sobre petates de palma.

Con el paso de los días las vainas adquieren un color negro, que pone de manifiesto su naturaleza terrestre, y absorbe todo el calor del sol. Su interior guarda las diminutas semillas y una pulpa delgada y densa que se raspa para obtener un aroma formidable que percibe la nariz a través del flujo del sutil viento de la inhalación.

Este sagrado regalo de la selva era tanpreciado, que formaba parte de los tributos al *huey tlatoani*, el emperador. Los habitantes de la selva desarrollaron técnicas para polinizar las flores y así obtener una mayor

cantidad de estas vainas, tan apreciadas en la ciudad de México Tenochtitlan, y cuyo aroma era parte de las experiencias sublimes del lujo mexicana. Un canto nahua dice:

*“Las mujeres nobles, aquello que aman es: la bebida buena,
la comida buena,
lo que tiene flores,
lo que tiene
vei nacacaztli,
lo que tiene vainilla,
lo que tiene
mecasuchitl,
lo que tiene hule.”*

En los hogares de la nobleza se podía encontrar el *bouquet* mágico de la selva perfumando los aposentos y la comida, pues había ramos de flores, savia seca de árboles tropicales y vainas de vainilla.

Aunque conseguir las vainas no era tarea sencilla, pues brotaban únicamente de las flores que habían recibido la visita de las *pipiyolli*, las abejas. Los totonacos conocían el misterio que estas obraban cuando el zumbido del vuelo se enmudecía y el insecto penetraba la flor: ya en el interior, su cabeza se regocijaba con el alimento que más tarde convertiría en miel, mientras sus movimientos excitados por la asfixia y la satisfacción hacían que las diminutas semillas de polen penetraran la vulva de la orquídea, dando inicio al proceso de fecundación de la planta y surgimiento de las vainas.

Por eso en las selvas del Golfo se cuidaba a las abejas, y su anatomía estilizada era el símbolo de la belleza dentro de la pictografía mesoamericana. Se sabía que mucha de la belleza perceptible a través de los ojos y la nariz debía su manifestación a la magia de las abejas que vivían entre las flores. De hecho, la aparición de una pequeña colmena en la huerta de un hogar se consideraba un buen augurio.

El aroma a vainilla es común en los vinos que se crían en barricas de roble, pues la madera trasmite este perfume. Al paso de los años de crianza, en el *bouquet* de los vinos tintos los aromas se vuelven sutiles y persistentes a la vez, y el ejemplo más claro es el olor de la vainilla.

LAS VIDES DE LOS MURALES.



TORRONTÉS O ALBARIÑO.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Uva blanca. Con el grano pequeño y que se trasluce mas que otra ninguna: hace los racimos pequeños y no muy apretados.”

Representación en los murales de Malinalco.

Algunos racimos de torrontés se encuentran plasmados en el muro norte, junto a la representación de aves que los picotean.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Actualmente esta vid se utiliza para los mejores vinos blancos de Argentina. Les da un carácter seco, con una acidez equilibrada en el paladar y con aromas florales y frutales.

En España se le conoce hoy en día como albariño francés, y se utiliza en algunas propiedades de las Rías Baixas de Galicia, en Castilla y en Andalucía.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Flores amarillas como el pericón y el *cempaxóchitl*. Destellos de duraznos y naranjas. Acidez estructurada en el paladar. Según Herrera, “el vino destas es mejor que otro ningún blanco, guárdase mucho tiempo, es muy claro, oloroso y suave.”

ALBILLA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

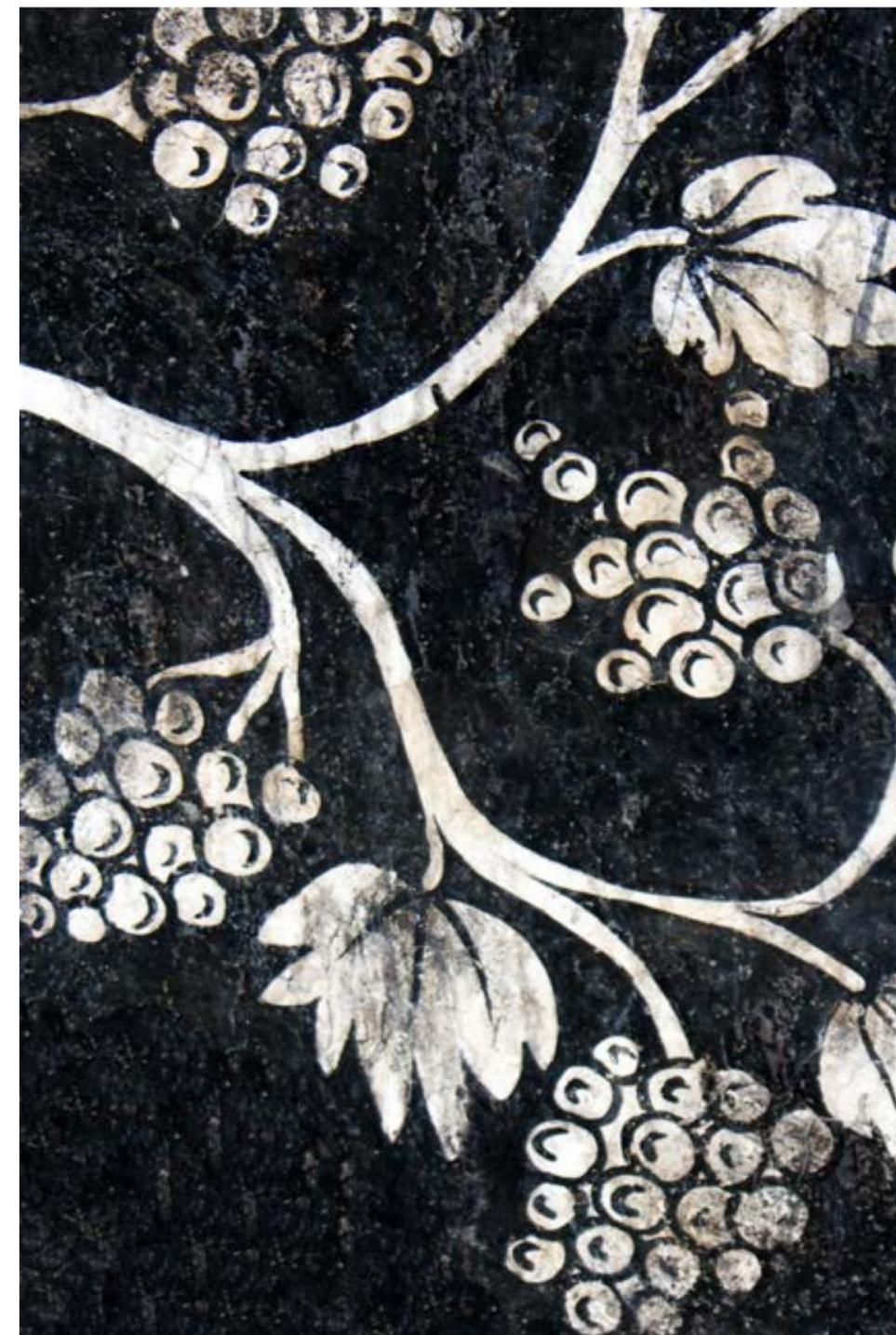
“Son unas uvas redondas, pequeñas, muy apretadas en los racimos; tienen unas pintas entre prietas é leonadas: estas quieren mas lugares bajos que altos, porque es uva enjuta y tiesta y las vides crecen en alto, y por eso nunca ó por maravilla pudren. Si lo ponen en sotos y lugares frescos se guarda la uva en las parras mas tiempo que otra ninguna: asimismo es bueno para lugares húmidos y lluviosos; porque aunque mucho llueva ni se pudre ni se abre la uva.”

Representación en los murales de Malinalco.

Algunos racimos de albilla están representados en el mural de la pared oriente. En la parte baja de la vid se observa un pequeño conejo devorando las uvas.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Se cultiva desde hace siglos en Castilla, España. En Almansa y la Ribera del Duero se utiliza para hacer vinos



blancos, aunque se suele mezclar también en vinos tintos. Es posible que esta cualidad de resistencia a los climas húmedos haya propiciado que se sembrara en las vegas de los ríos Lerma y Venados en México, y que permitiera elaborar los vinos de lágrima.

Notas de cata de los vinos con la uva.

“El vino de estas vides sale muy claro, de gentil color é sabor, es olorioso y guárdase mucho tiempo.” Así describía Herrera los vinos de albilla en el siglo XVI. Actualmente, su alto contenido de alcohol la favorece para mezclarse, en una proporción pequeña, con vinos de otras variedades tanto tintas como blancas de crianza prolongada. Aporta más aroma que sabor. Se distinguen las flores mexicanas como la *cempaxóchilt* y la *yolloxóchitl*.



MOSCATEL.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Uva blanca. El racimo muy apretado y el grano muy tierno... requiere tierras areniscas, enjutas, sueltas ó altos... Esta uva por ser hermosa da mas dolor de cabeza que otra alguna, y aun calenturas.” Se comían como uvas de mesa, y Herrera recomendaba cultivar grandes cantidades, pues su rico sabor las volvía muy codiciadas. Era muy frecuente que las hurtaran los labradores.

Representación en los murales de Malinalco.

La moscatel está representada en el muro norte del claustro. Se trata de un racimo doble, aquellos que los indígenas consideraban el padre y la madre del viñedo, y que solo podían cortarse una vez terminada la elaboración del vino. En la pintura, los racimos muestran un listón que los envuelve, cuyas líneas blancas del decorado recuerdan a una atadura de años. En medio de las frutas surge una vírgula del habla.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Actualmente esta uva se utiliza para elaborar vinos en España y Grecia, así como en muchos viñedos costeros del Mediterráneo europeo, y de México, Estados Unidos, Australia y Sudáfrica, en el Nuevo Mundo. Con ella se elaboran vinos blancos espumosos y vinos generosos ricos y densos.

Notas de cata con la uva.

Herrera mencionaba que “el vino de Moscatel tiene un sabor é olor como de amizcle... hecho por si solo es malo por ser muy humoso y dulce: mezclado como otro sale bueno e oloroso, y guárdase mucho y véndese bien.” Quizás esta fue una de las variedades que utilizaron los viñeros novohispanos para hacer el famoso Jerez de Indias, servido en los banquetes ofrecidos por Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza en 1538. Las uvas ofrecen vinos con aromas a guanábana y piña.

DEL CIGÜENTE.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

En este caso el autor es breve: “Semejantes a las albillas... excepto que quiere tierras más calientes y enjutas.”

Representación en los murales de Malinalco.

Se encuentra un racimo de cigüente en el muro norte, al lado de un gran acanto que flanquea el confesionario.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Esta uva también se conoce como Doña Blanca y se cultiva en España en la región de Ribera Sacra en Galicia, así como en Extremadura en la Ribera del Guadiana. Produce vinos blancos aromáticos y de buen sabor.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que “el vino destas uvas es muy oloroso y claro y de mucha tura” y se sabe que predominan los olores a



cítricos, como los de la naranja agria y la lima. También llegan a producir cierta aguja que estimula el paladar, sobre todo si con este vino se acompañan platillos mexicanos elaborados con chiles y hierbas frescas.



DEL JAÉN TINTA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

Escribe el autor “es veduño que hace los racimos grandes, muy apretados y el grano gordo... el vino solo de Jaén no es de mucha tura digo para mas de un año, y es de buen sabor, concibe presto solano: que esto madure presto y se vendimie antes que se carguen mucho las aguas...”

Representación en los murales de Malinalco.

El modelo de la Jaén tinta se repite en la parte superior de la balastrada de todas las paredes, exactamente arriba de las colas de los animales marinos, que también representan al monstruo nahua Cipactli. Los racimos de forma puntiaguda podrían representar a uno de Jaén tinta.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

El sur de España. Produce vinos tintos sedosos, aromáticos y frescos.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Los vinos del Jaén transmiten primero los aromas a madera de las barricas en donde se crían. En el segundo olfateo se perciben las frutas maduras como la ciruela negra, el calabazate en dulce, los higos y las uvas negras de mesa.

DEL HEBEN.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Es un linaje ó veduño de uvas que tiene el racimo largo, ralo, el grano gordo y mas vellososo... esta uva suele hardalear, que es quedar rala en los racimos: esto viene por tardar mucho en crecer, que pocas veces escapa ó de aguas ó de vientos antes que salga de flor, y en el mundo no hay cosa que tanto daño haga a las viñas... Es buena para tierras calientes e onde llueva pocas veces...”

Representación en los murales de Malinalco.

Un racimo de la heben se puede observar en la bóveda oriente del claustro, rodeado de hojas de acanto y de varias flores, entre las que destaca la rosa, que hoy en día se siembra entre las líneas de los viñedos mexicanos y de la Provenza francesa, y de una flor del tigre doble, con seis pétalos.



Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Esta variedad se cultiva en el sur de España en la comarca de Cádiz y se conoce como pajarete. Se utiliza para elaborar vinos concentrados de mucho cuerpo y fresco dulzor.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que “el vino destas uvas solas es muy dulce... Da buen olor, es vino rojo y guárdase medianamente.” Se trata de una variedad tinta que produce cantidades pequeñas de vino con una alta concentración de azúcares y que, al combinarse con vinos de otras uvas, logra caldos carnosos y potentes. Aparecen notas de cacahuete tostado y caramelo.



DEL LARIJE.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Se hacen las cepas altas... son unas uvas muy bermejas y que las abejas comen mucho, y por eso algunas las plantan en los colmenares, para que desque á las abejas les faltan flores acorran á estas y con ellas se mantengan.”

Representación en los murales de Malinalco.

Un racimo del Larije se encuentra representado en la bóveda oriente, en la nervadura del entrecruce con el pasillo del sur. De la misma rama parecen brotar flores muy hermosas y las uvas parecen colgar de un árbol alto.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

En Extremadura España dentro de la Denominación Ribera del Guadiana. Se elaboran con ella vinos licorosos y dulces, con mucho cuerpo y aroma.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que estas uvas “no hacen muy buen vino, ni muy rojo, y aun no de mucha tura”. Sin embargo, hoy en día el vino de esta uva se mezcla con otros para darles frutuosidad, misma que aparece en forma de membrillos y tunas blancas maduras, esas que los españoles llaman higos chumbos.

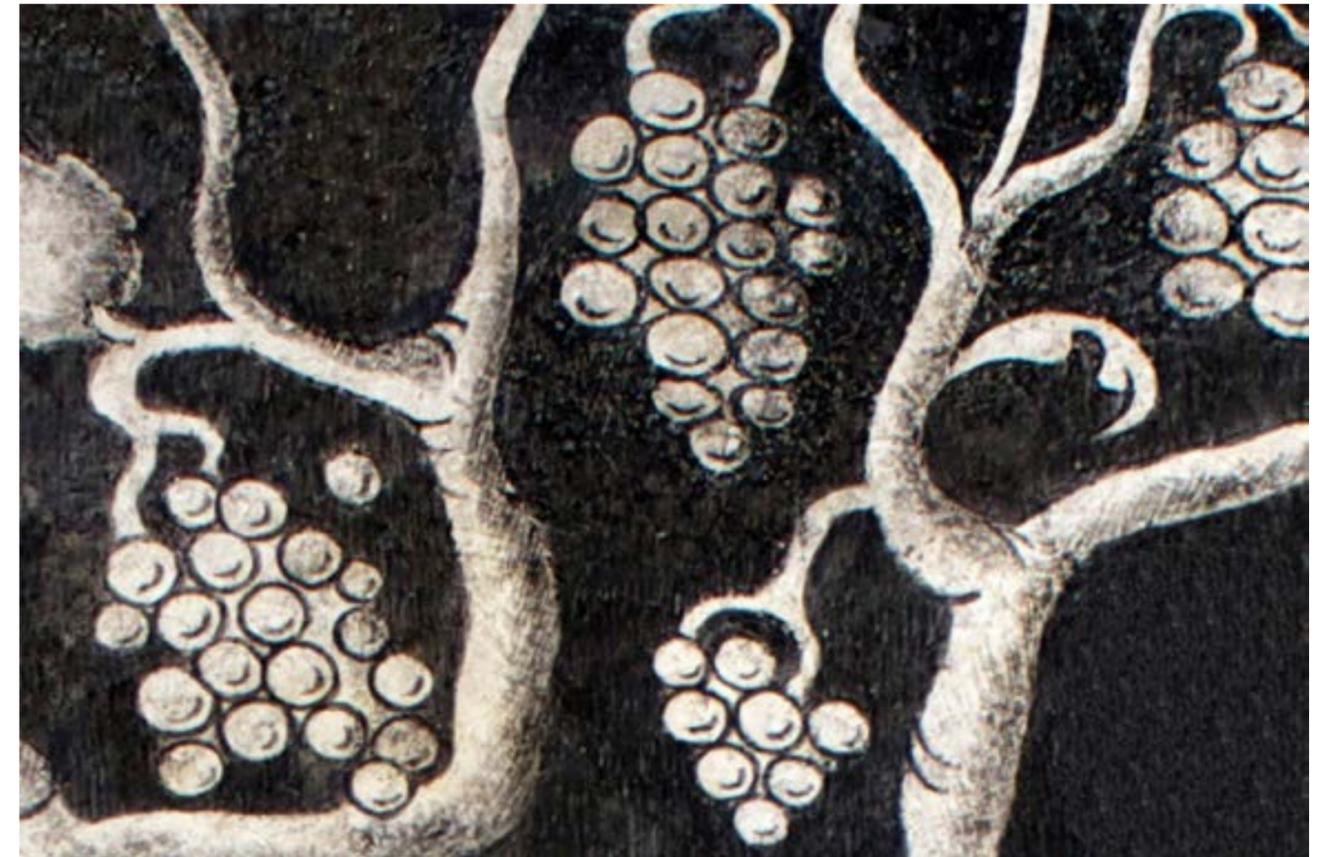
DEL VINOSO.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Es un veduño de uvas que en los racimos parecen algo al heben en ser largos y ralos: tienen la uva muy tierna; quieren lugares enjutos... dan mucho vino, y de aquí tienen el nombre vinoso.” Aunque actualmente ya no se encuentra ninguna variedad con ese nombre en España, la descripción y características del vinoso recuerdan a una variedad cultivada ampliamente en Provenza y en muchos viñedos del Nuevo Mundo: la syrah.

Representación en los murales de Malinalco.

En el muro sur la syrah cuelga de un árbol del que también brotan frutas y flores, y que está junto al emblema de Cristo, de donde brotan a su vez una pequeña nopalera y un tular. Este detalle trae a la memoria la técnica indígena insuflar energía celeste y solar por medio de la siembra de nopales junto a los viñedos, como se hace actualmente en las parcelas vinícolas de Querétaro.



Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

La syrah se cultiva en viñedos meridionales del Mediterráneo. Sobresale el sur de Francia, aunque también se cultiva en España en los viñedos de La Mancha. Esta variedad ha producido los mejores vinos de Australia y California y en Parras, en Chihuahua, se ha consolidado como la uva emblema de la principal bodega.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que “es muy claro y suave y de mediana tura: si lo mezclan es maravilloso en color, olor e sabor; porque si es vino simple, y con esto cobra algo más de fuerza e viveza.” Pero las posibilidades que la vitivinicultura moderna ofrece a la syrah son maravillosas. Los vinos tienen aromas a violetas y *jacarasúchil*, y muestran una frutalidad dominada por las pitayas, las ciruelas negras y los capulines.

UVAS PRIETAS O TEMPRANILLO.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Las uvas tintas son asimesmo de muchas maneras. Las principales de todas son las castellanas: estas son unas uvas prietas que hacen el racimo antes pequeño que grande, espeso; tienen el grano menudo, y muy tierno el hollejo, y las cepas son bajas; quieren tierras sueltas, areniscas ó altos: en lo vicioso carga mas, mas púdrese mucho.”

Representación en los murales de Malinalco.

La tempranillo se localiza en el muro oriente del claustro. Aparece representado en su aspecto típico con varios racimos que brotan de tres ramas que surgen de una flor semejante al glifo nahua del corazón, adornado con tres hojas que representan al elemento fuego dentro de la cosmovisión indígena.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

La tempranillo se cultiva en toda España, donde se le llama de distintas maneras: tinta del país, en Ribera del Duero, y



tinta de Toro, en Toro. Es la uva preferida de La Rioja. Ofrece vinos tintos muy aromáticos y de color intenso. En Portugal se conoce como tinta roriz. Algunos viñedos del Nuevo Mundo han incursionado en vinos de tempranillo muy interesantes, particularmente en México.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Como buen español, Herrera considera que “El vino dello es mejor que de ninguno otro tinto; es claro y suave, y guárdase largo tiempo: esta uva madura antes que otra ninguna tinta.” Los vinos de tempranillo permiten desarrollar una gama aromática muy amplia: en ocasiones son vinos muy frutales con tonos de higos maduros, pero cuando evolucionan hacia vinos de reserva y gran reserva ofrecen aromas a humo de tabaco, vainilla y chocolate.

PALOMINO.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Es una uva prieta muy semejante en los racimos a la heben así largos y ralos, y aun en algunas partes lo llaman heben prieto... madura tarde.”

Representación en los murales de Malinalco.

En la bóveda oriente surge un racimo doble de palomino prietas, al lado de muchas frutas y flores. Frente a ellas aparece uno de los glifos prehispánicos que simbolizan las joyas del cielo, las flores del árbol sagrado de *tamoanchan*.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

La palomino blanca se utiliza para los vinos de Jerez en Andalucía, mientras que las prietas suelen cultivarse en la provincia de León para elaborar vinos claretes, rosados y tintos. Estos últimos suelen ser un coupage o mezcla con vinos de uva mencia.



Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que “el vino desta uva es muy claro y bueno para en principio del verano; no suele ser de mucho durar porque se toma de solano”. En los vinos de clarete y rosados aparecen las notas florales a magnolia y también a guayaba. Los tintos son ligeros y frescos del tipo Atlántico con aromas a fresas recién cortadas.



DE LO ARAGONÉS Ó GARNACHA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

“Es uva prieta; tiene los racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa: son cepas de mucho llevar.”

Representación en los murales de Malinalco.

La garnacha aparece en un racimo doble de la bóveda poniente, rodeada de una gran variedad de flores mexicanas y granadas reventadas.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Esta uva se cultiva en España y Francia en terrenos muy secos, pues es muy resistente. Con ella se elaboran vinos rosados y junto con la tempranillo produce una mezcla muy afortunada en La Rioja y el Priorat. En el Chateneuf du Pape ofrece grandes tintos, y también se cultiva en los viñedos del Nuevo Mundo aquejados por la sequía.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Herrera menciona que esta uva “hace un vino muy retinto, oscuro y espeso; y si en altos o en arenales no cargan tanto, y hacen vino mas claro y suave y de mas tura: es vino de mucho llevar y de poco durar.” Los vinos de garnacha son muy sobrios; aportan aromas a madera de encina y a cuero seco. En profundidad se reconoce el olor a tierra mojada y a los hongos panzones que se recogen en las laderas del Nevado de Toluca.

ZORRUNA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

En la adición hecha al texto de Herrera por Claudio Botelou de la Real Sociedad Económica Matritense en el siglo XIX, se menciona que esta vid “crece bravía en Virginia, la Carolina y otros países de América. Su cultivo ofrece mas ventajas que ninguna otra especie salvaje.”

Representación en los murales de Malinalco.

En el muro oriente, en donde comienzan a surgir los árboles, hay una rama con un gran racimo de uvas que devora un zorro, probablemente en alusión al mote con el que se le conocía. Esta uva salvaje dio los mejores resultados a los españoles para hacer vino antes de la llegada de la *vitis vinifera* a América.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Esta fue seguramente una de las vides que encontraron los españoles al llegar a México y según las crónicas sirvió para



hacer vino y vinagre en los primeros años después de la conquista. Con esta se injertaron las variedades europeas durante la epidemia de la *filoxera* en el siglo XIX para salvar los viñedos de California y Europa.

Notas de cata de los vinos con la uva.

El aroma y sabor de esta variedad fue nombrado por los norteamericanos como *foxy*, y se diferenciaba de las notas clásicas de las variedades europeas. Aunque fue después de los injertos contra la *filoxera* que los catadores comenzaron a distinguir los aromas americanos en los grandes vinos.



VITIS LABRUSCA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

Claudio Botelou describe que esta es “de hojas ligeramente lobadas, dientes cortos, racimos muy chicos. Se trajo de la Carolina al museo de ciencias de París.”

Representación en los murales de Malinalco.

En el muro oriente y junto al emblema de Cristo, surge un racimo de labrusca de una rama donde brotan diez flores diferentes, que representan la capacidad de la uva para injertarse y conseguir nuevas variedades de fruto.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Crece silvestre en Norteamérica, aunque ya no se utiliza para elaborar vino si no es proveniente de injerto con *vitis vinifera*.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Cuando se elaboraba vino de labrusca en el siglo XIX, los viticultores norteamericanos decían que este era un vino tinto espeso y saturado de alcohol. Las cepas injertadas dan frutos que se transforman en vinos en donde destacan las frutas boscosas del norte, como las *blackberries* y las *blueberries*.

VID SINUOSA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

Los autores de la Real Sociedad Económica Matritense mencionan que esta es “de flores hermafroditas; hojas medianas y grandes, lobadas o palmeadas, sinuosas; dientes medianos y largos. Refiero a esta especie los corintos del jardín Botánico de Madrid y de Rozier.”

Representación en los murales de Malinalco.

Los racimos de la uva están dibujados en la bóveda del pasillo oriente dentro del claustro. Frente a ella hay una vírgula que simboliza el movimiento, el fuego y el agua junto a un alcatraz.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

Actualmente se cultiva en América para obtener uvas pasas.



Notas de cata de la uva.

Las pasas de la sinuosa recuerdan en sabor y textura a las corintias europeas.



VID SERRANA O PERRUNA.

Descripción según el libro de Gabriel Alonso de Herrera.

Claudio Botelou escribe que esta es “de flores hermafroditas; hojas casi enteras y hasta palmeadas; cabillo grueso; flores en racimo.”

Representación en los murales de Malinalco.

Del tronco de un árbol recubierto por hojas de acanto surgen varias ramas, una de las cuales sostiene un gran racimo de uvas perrunas codiciadas por un conejo, mientras que en una de las ramas altas aparece el canino que le da nombre a la uva.

Regiones en que se cultiva y sus tipos de vino.

El injerto de variedades europeas y americanas no solo creció en el Nuevo Mundo; la variedad perruna se desarrolló notablemente en Andalucía, la puerta de España para América. La variedad se sigue cultivando en España, en Badajoz, para elaborar vinos blancos.

Notas de cata de los vinos con la uva.

Al olfato, los vinos muestran notas de almendras blancas peladas en agua hirviendo y de pepitas de calabaza tostadas al comal de leña.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes del siglo XVI.

Aguilar, Francisco de (fray). *Relación Breve de la Conquista de la Nueva España*. Ed. Jorge Gurría Lacroix. México UNAM-IIH. 1980.

Alva Ixtixóchitl, Fernando de. *Obras Históricas*. México. UNAM- IIH. 1975.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Historia de las Indias*. México. FCE. 1965.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Los indios de México y la Nueva España*. México. Porrúa. Col. Sepan cuantos... 1987

Cortés, Hernán. *Cartas de relación*. México. Océano. 1987.

Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México. Espasa- Calpe. 1989.

Documentos cortesianos. 3v. Ed. José Luis Martínez. México. FCE- UNAM. 1990.

Durán, Diego (fray). *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme*. Ed. A. M. Garibay K. 2 v. México. Porrúa. 1967.

De Herrera, Gabriel Alonso. *Tratado general de agricultura*. Edición de la Real sociedad económica matritense. Madrid. 1818.

León-Portilla, Miguel. *Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares*. México. FCE. 1972.

López de Gómara, Francisco. *Historia General de las Indias y de la Conquista de México*. 2v. Caracas. Ayacucho. 1979.

Martir de Anglería, Pedro. *Décadas del Nuevo Mundo*. México. Porrúa. 1954.

Mendieta, Jerónimo de (fray). *Historia eclesiástica indiana*. México. Porrúa. 1971.

Motolinia, Toribio (fray). *Historia de los indios de la Nueva España*. México. Porrúa. 1979.

Muñoz Camargo, Diego. *Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala*. Ed. René Acuña. México. UNAM- IIF. 1982.

Poma de Ayala, Felipe Guaman. *Nueva crónica y buen gobierno*. Antología. Perú. Dátil.Es. 2010.

Sahagún, Bernardino (fray). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México. Porrúa. 1989.

Simeón, Rémi. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México. Siglo XXI. 1977.

Zorita, Alonso de. *Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España*. En Juan Bautista Pomar *et al.* : *Relaciones de Tetzco y de la Nueva España*. México. Chávez Hayhoe, 1941.

Códices.

Codex Ixtilxochitl, estudio Jacqueline de Durand- Forest. Graz. Ak. 1976.

Codex Mendoza, The..., 3v. Berkeley y Los Angeles. University of California press. 1992.

Codex Trocortesianus. Graz, Austria. Ak. 1972.

Códice Fernández Leal, estudio René Acuña. México. Ediciones Toledo, INAH-CONACULTA. 1991.

Códice Florentino. Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... 3 v., México. AGN. 1979.

Estudios y fuentes relacionadas con el tema.

Barbosa Ramírez, René. *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*. México. Siglo XXI. 1971.

Belenguer, Ernest. *El Imperio Hispánico. 1479 – 1665*. Madrid. Grijalvo. 1995.

Belenguer, Ramón. *Monarquía Hispánica*. Barcelona. Grijalvo. 1992.

Borah, Woodrow. *El siglo de la depresión en Nueva España*. México, SEP. 1975.

Bosch Gimpera, Pedro. *El poblamiento antiguo y la formación de los pueblos de España*. México. Imprenta universitaria. 1944.

Bosch Gimpera, Pedro. *El problema de las Españas*. México. UNAM. 1981.

Bunes, Miguel Angel de. *Los moriscos en el pensamiento histórico*. Madrid. Cátedra. 1983.

Castro, Américo. *La realidad histórica de España*. México. Porrúa. 1954.

Castro, Américo. *Sobre el nombre y el quién de los españoles*. Madrid. Taurus. 1973.

Céspedes del Castillo, Guillermo. *Las Indias en tiempos de los Reyes Católicos*. En Jaime Vicens Vives, *Historia de España y América, social y económica*. 5 v. Barcelona. Vicens Vives. 1972. V II.

Chavero, Alfredo. *Historia Antigua y de la Conquista*. En México a Través de los siglos. 5 v. México. Cumbre. 1958. V. I.

Chávez Orozco, Luis. *Las Instituciones democráticas de los indígenas mexicanos en la época colonial*. México. III. 1943.

Chevalier, Francois. *La formación de los latifundios en México*. México. FCE. 1972.

De la Riva, Ión (coord.). *Un solo mundo*. Madrid. Lunwerg. 1992.

Díaz-Plaja, Fernando. *La vida cotidiana en la España musulmana*. Madrid. Edaf. 1993.

Domínguez Ortiz, Antonio. *El Antiguo Régimen: los Reyes Católicos y los Austrias*. En Miguel Artola, dir, *Historia de España Alfaguara*. 7 v. Madrid. Alianza. 1973. V. III.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T. 3. Al Andalus: musulmanes y cristianos*. Barcelona. Planeta. 1989.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T 5. El siglo de oro*. Barcelona. Planeta. 1989.

Durand, José. *La transformación social del conquistador*. 2 v. México. Porrúa y Obregón. 1953.

Escalante, Pablo. *Los códices*. México. CONACULTA. 1998.

Fernández Alvarez, Manuel. *Carlos V, el César y el hombre*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Fernández Alvarez, Manuel. *Felipe II y su tiempo*. Madrid. Espasa- Calpe. 2001.

Fernández Alvarez, Manuel. *Juana la Loca*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Gallegos Rocafull, José. *El pensamiento mexicano en los siglos XVI y XVII*. México. FF y L UNAM. 1974.

Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español*. México. Siglo XXI. 1967

García Icazbalceta, Joaquín. *Bibliografía mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1954.

García Icazbalceta, Joaquín. *Colección de documentos para la Historia de México*. 2 v. México. Porrúa. 1973.

Greenleaf, Richard E. *La Inquisición en la Nueva España: siglo XVI*. México. FCE. 1981.

Grimberg, Carl. *La hegemonía española*. México. Daimon. Col. Historia universal. 1983.

Goicochea, Julio (coord.). *Grandes descubridores y conquistadores*. Tomos 5 y 6. México. UTHEA. 1985.

Gombrich, Ernest. *Aby Warburg. Una biografía intelectual*. Madrid. Alianza Forma. 1992.

Gruzinsky, Serge. *La guerra de las imágenes*. México. FCE. 1999.

Gruzinsky, Serge. *La colonización de lo imaginario*. México. FCE. 1992.

Haring, Clarence H. *Comercio y navegación entre España y las Indias en la época de los Hasburgo*. México. FCE. 1939.

Haring, Clarence H. *El Imperio Español en América*. México. Alianza- CONACULTA. 1990.

Hattstein, Markus. *Islam. Arte y arquitectura*. Colonia. Kóneman. 2000.

Historia de México Salvat. Tomos 5 y 6. México. Salvat. 1978.

Hosbawm, Eric. *Historia del siglo XX*. Barcelona. Crítica. 1995.

Jiménez Moreno, Wigberto. *Estudios de Historia Colonial*. México. INAH. 1958.

Kobayashi, José María. *La educación como conquista, empresa franciscana en México*. México. COLMEX. 1963.

Krauze, Enrique. *Siglo de caudillos*. Barcelona. Tusquets. 1994.

Kubler, George. *La arquitectura mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1983.

Landero Quesada, Miguel Angel. *Granada. Historia de un país islámico*. Madrid. Gredos. 1969.

León- Portilla, Miguel. *El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas*. México. Joaquín Mortiz. 1978.

León- Portilla, Miguel. *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*. México. UNAM. 1961.

Leonard, Irving A. *La época barroca en el México colonial*. México. FCE. 1974.

Leonard, Irving A. *Los libros del conquistador*. México. FCE. 1979.

López Austin, Alfredo. *Tamoanchan y Tlalocan*. México. FCE. 1994.

Lynch, John (dir.). *Historia de España*. Barcelona. Crítica. 14 v. 1992.

Martínez, José Luis. *Hernán Cortés*. México. UNAM-FCE. 1990.

Lartinez, José Luis. *Nezahualcóyotl, vida y obra*. México. FCE. 1972.

Menéndez Pidal, Ramón. *España, eslabón entre la cristiandad y el Islam*. Madrid. Espasa- Calpe. 1956.

Menéndez y Pelayo, Marcelino. *Historia de España*. Madrid. Gráficas González. 5ª. Ed. 1946.

Miranda, José. *Las Ideas y las Instituciones Políticas Mexicanas*. IJ – UNAM. 1978.

Miranda, José. *El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI*. México. COLMEX. 1980.

Molas Ribalta, Pere. *Manual de historia de España. T. 3. Edad Moderna*. Madrid. Espasa- Calpe. 1988.

Morales Padrón, Francisco. *Historia del Descubrimiento y Conquista de América*. Madrid. Editorial Nacional. 1963.

Morner, Magnus. *Estado, raza y cambio social en la Hispanoamérica colonial*. México. SEP. 1974.

O’Gorman, Edmundo. *Cuatro historiadores de Indias, Siglo XVI*. México. Diana. 1979.

O’Gorman, Edmundo. *La invención de América*. México. FCE. 1958.

O’Gorman, Edmundo. *La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos*. México. UNAM. 1979.

Ots Capdequi, José María. *El Estado español en las Indias*. México. COLMEX. 1941.

Parry, J. H. *Europa y la expansión del Mundo (1415-1715)*. México. FCE. 1968.

Peterson Favrot, Janette. *The paradise garden murals in Malinalco*. Austin. EWA. 1993.

Prescott, William H. *Historia de los Reyes Católicos, Don Fernando y Doña Isabel*. México. Compañía general de ediciones. 1852.

Ricard, Robert. *La conquista espiritual de México*. México. FCE. 1991.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *El Islam de España y el Occidente*. Madrid. Espasa- Calpe. 1974.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *España un enigma histórico*. Buenos Aires. 1950.

Sauer, Carl Ortwin. *Descubrimiento y dominación española en el Caribe*. México. FCE. 1984.

Schneider, Luis Mario. *Malinalco imágenes de un destino*. México. PCIAC. 1998.

Segura Graiño, Cristina (comp.). *Presente y futuro de la historia medieval en España*. Madrid. Universidad Complutense. 1990.

Semo, Enrique. *Historia del capitalismo en México, los orígenes. 1521-1763*. México. Era. 2ª. Ed. 1973.

Sepúlveda, Juan Ginés de. *Tratado sobre las justas causas de la guerra contra los Indios*. México. FCE. 1979.

Sobreques, Santiago. *La España de los Reyes Católicos*. En Jaime Vicens Vives. *Historia de España y América, social y económica*. 5 v. 2ª. Ed. Barcelona. Vicens Vives. 1977.

Toussaint, Manuel. *La conquista del Pánuco*. México. El Colegio Nacional. 1948

Toussaint, Manuel. *Pintura colonial en México*. México. UNAM. 3ª. Ed. 1990.

Tuñón de Lara, Manuel (coord.). *Historia de España*. Valladolid. Ambito. 1999.

Turberville, A. S. *La inquisición española*. México. FCE. 1971.

Vilar, Pierre. *Historia de España*. Barcelona. Grijalvo. 11ª. Ed. 1980.

Vas Mingo, Milagros del. *Las capitulaciones de Indias en el siglo XVI*. Madrid. Instituto de Cooperación Iberoamericana. 1986.

Weckman, Luis. *La herencia medieval de México*. “2 t. México. Colmex. 1984.

Weckman, Luis. *Las bulas alejandrinas de 1493 y la teoría política del papado medieval*. México. IIH- UNAM. 1949.

White Olascoaga, Laura y Sepéda Gómez, Carmen. *El paraíso botánico del convento de Malinalco, Estado de México*. México. UAEM. 2005.

Revista Artes de México. *Chocolate*. Número 103. México. 2012.