

PERSPECTIVAS DE PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SOTOL EN EL ESTADO DE CHIHUAHUA Y SU POSTERIOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Isaías Briones, Rogelio Carrera, José Luis Ibave, Rafael Torres.
Facultad de Ciencias Agro tecnológicas , Universidad Autónoma de Chihuahua , Apdo. Postal 24,
Chihuahua, Chih; México. Fax: 01 (14) 14 66 15
jibave@uach.mx

Palabras clave: sotol, optimización, denominación de origen

Introducción. El sotol es una bebida alcohólica muy apreciada desde hace más de 800 años. Fue inventada por las tribus Tarahumaras, y Anazasis. Al igual que el tequila, es una variedad de mezcal. Se obtiene de una planta llamada sereque (*Dasyllirion spp*), que solo crece en el desierto Chihuahuense y comprende alrededor de 20 especies resistentes a sequía y temperaturas extremas. La elaboración de la bebida, se realiza en vinatas principalmente, sin normas de calidad adecuadas para su comercialización en gran escala. En base a lo anterior, se hizo necesario establecer una vinculación entre productores e investigadores para la aplicación de los conocimientos hacia la modernización de la producción del sotol y la generación de nuevas alternativas de alto valor agregado y de esta forma, determinar las características distintivas del producto para el establecimiento de la Norma Oficial y su posterior protección a través de su registro como Denominación de origen.

Metodología. Con la finalidad de ligar los aspectos limitantes del proceso, desde la conservación y explotación del *Dasyllirion spp*, hasta la producción de la bebida, y la comercialización, se realizaron mesas de trabajo con productores, investigadores y representantes de gobierno, los cuales definieron los problemas de mayor impacto y que requerían de una pronta solución.

Resultados y Discusión. Se analizaron un conjunto de necesidades desde el punto de vista de asesoría legal, mercado, apoyos financieros y sobre todo, perfiles de problemas que inciden directamente en soluciones a través de investigación como: cultivo de plantas, mejoras y asesoría técnica en procesos de

producción, establecimiento de estándares de calidad, reducción del impacto ambiental por explotación irracional del *Dasyllirion spp.*, desarrollo de infraestructura industrial de transformación, generación de nuevos productos, capacitación y formación de recursos humanos especializados. Todo lo anterior, se agrupó en cuatro perfiles de proyecto que se definieron de forma prioritaria como: "Denominación de Origen (proceso industrial); Producción de Planta y Manejo del Cultivo; Comercialización y Mercado; y Poblaciones Naturales"

Conclusiones. El perfil más relevante es la estandarización de los procesos y productos para el establecimiento de una norma aplicable al sotol. Aprovechando racionalmente el recurso, conservando la biodiversidad y estableciendo posteriormente el cultivo intensivo, utilizando técnicas de propagación garantizando en un futuro la reforestación.

Finalmente, se definieron las estrategias para facilitar la comercialización a través del diseño de imagen, publicidad y la capacitación de los productores para que se optimicen todos los pasos involucrados; desde la recolección, hasta la fermentación, controlando sus parámetros distintivos como: temperatura, pH, cultivos microbianos; y la destilación para la preservación de aromas y compuestos que le dan cuerpo

Agradecimiento. Este trabajo fue realizado gracias al apoyo de CONACYT – SIVILLA.

Bibliografía. Daumas, J; (2000). Panorama del Sotol en Chihuahua. VINOMEX S.A. de C. V. Delicias, Chih. Pag. 13