

ARQUITECTURA DE LA RUTA DEL VINO EN AGUASCALIENTES

J. Jesús López García¹

Resumen:

De clima semiárido y suelo complicado para cultivar, Aguascalientes, México, se convirtió hace 400 años en un sitio en América, cultivando la vid para la producción vinícola. Fruto aceptable dio abasto a europeos, criollos y mestizos asentados en la zona de prospección y explotación mineras. Con el tiempo, el cultivo de la uva se conservó, y a mediados del siglo pasado, tuvo un importante repunte la producción vitivinícola industrial en consonancia con el cambio de vocación de la entidad y su región, que de la precariedad agrícola se pasó a la mecanización económica.

Metodológicamente el trabajo es parte de un proyecto de largo aliento sobre patrimonio arquitectónico en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Primeros resultados: De ese auge se ha suscitado un nuevo gusto por encontrar en la producción de vinos una manera de posicionar al estado aguascalentense como destino turístico-enológico donde las arquitecturas antigua y reciente, van estableciendo una atmósfera regional en torno a esa producción. Cascos de hacienda, nuevas bodegas y demás espacios productivos, son al mismo tiempo lugares para la permanencia de quienes quieren apreciar los rudimentos de la manufactura del vino junto con su degustación en medio de ámbitos arquitectónicos procedentes de muchas épocas, inmersos en la campiña del valle de Aguascalientes.

Lo anterior constituye espacios en que la practicidad de la industria vitivinícola, establece un ambiente tranquilo para un visitante a un territorio caracterizado por su accesibilidad y calma social, logrando esta renovación de la vid, el progreso y reafirmación de la identidad local.

Palabras clave: Arquitectura, Ruta, Vino, Turismo, Identidad cultural

¹ Universidad Autónoma de Aguascalientes. jesus.lopez@edu.uaa.mx

ARCHITECTURE OF THE WINE ROUTE IN AGUASCALIENTES

Abstract:

With a semi-arid climate and difficult soil to cultivate, Aguascalientes, Mexico, became a place in America 400 years ago, cultivating vines for wine production. Acceptable fruit gave supply to Europeans, Creoles and mestizos settled in the area of mining prospecting and exploitation. Over time, the cultivation of grapes was preserved, and in the middle of the last century, there was a significant upturn in industrial wine production in line with the change in vocation of the region, which went from agricultural precariousness to economic mechanization.

Methodologically, the work is part of a long-term project on architectural heritage at the Autonomous University of Aguascalientes.

First results: This boom has given rise to a new taste for finding in the production of wines a way to position the state of Aguascalientes as a tourist-wine destination where ancient and recent architectures are establishing a regional atmosphere around this production. Farmhouses, new wineries and other productive spaces are, at the same time, places to stay for those want to appreciate the rudiments of winemaking along with tasting it in the midst of architectural environments from many eras, immersed in the valley's countryside of Aguascalientes.

The foregoing constitutes spaces in which the practicality of the wine industry establishes a calm environment for a visitor to a territory characterized by its accessibility and social calm, achieving this renewal of the vine, progress and reaffirmation of local identity.

Keywords: Architecture, Route, Wine, Tourism, Cultural identity

1. INTRODUCCIÓN

A partir de 2004, año en que se constituye el Cuerpo Académico de Estudios Arquitectónico-Urbanos (CAEAU), perteneciente al Departamento de Arquitectura, Centro de Ciencias del Diseño y de la Construcción de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, se han venido desarrollando trabajos concernientes a la Línea de Investigaciones Históricas en Arquitectura y Urbanismo, dentro de la cual se inserta este ensayo, así como también es un producto del estudio *Continuidad arquitectónica moderna en Aguascalientes. Segunda mitad del siglo XX. 1950-1962*, que actualmente desarrollamos.

La producción de uva y vino en la región de Aguascalientes proviene de una tradición local de hace poco más de 400 años. (Topete, 1973: pp. I-IX). Con la llegada de la población colonizadora española buscando nuevas rutas de exploración hacia el norte del continente y del establecimiento de ingenios mineros en la zona, el consumo de vino fue uno de los fenómenos concurrentes de esa prospección minera y de esa exploración del septentrión de lo que poco después será parte del enorme territorio del Reino de la Nueva España.

Con un clima casi árido de características mediterráneas el valle de Aguascalientes reproducía algunas notas que a los antiguos colonos le parecían familiares, aunque el suelo natural en ésta región no es del todo bueno para la producción de uva y la precipitación pluvial insuficiente, aun así, de la uva producida se obtenía algún vino razonable, con la consistencia suficiente para purificar el agua y dar abasto al magro consumo local.

Aguascalientes fue uno de los primeros sitios en América en recibir el cultivo de la vid, pero fue hasta ya bien entrado el siglo XX cuando la uva obtuvo un fuerte impulso en su cultivo lo mismo que en la producción de vino. Al igual que antes, la elaboración no era de calidad, pero si cuantiosa estableciendo para la región un fuerte incentivo productivo que fue la plataforma sobre la que despegó la nueva industria vitivinícola de la zona de pocas décadas a la fecha.

Viñedos y vinos actuales en la comarca han privilegiado la calidad por sobre la cantidad y gradualmente con el mejoramiento de la tierra y cuidando las cepas más adecuadas a la geografía local, los vinos locales se han vuelto más competitivos en un mercado con un mayor conocimiento enológico, elevando además, la cultura aguascalentense del vino. A lo largo del valle de Aguascalientes, vitivinícolas y cavas van pautando el territorio estatal, enlazándose con ello en un circuito enológico que va posicionándose en el mercado nacional con fuerza, si bien no compete con los grandes centros de la fabricación de vinos nacional, pero si va forjándose un nombre propio.

Al fenómeno anterior va acompañándosele con una arquitectura heterogénea que busca adecuarse al concepto de las casas productoras, sus sellos y de cada vino. La arquitectura vernácula de adobe, piedra y madera va compaginándose con los materiales nuevos en un arreglo arquitectónico donde lo tradicional conoce a la novedad.

1.1. La producción de uva y vino en la región de Aguascalientes

La llamada región del Bajío en el centro occidente de México es una zona de fuerte productividad agropecuaria e industrial, destaca en el país por un Producto Interno Bruto (PIB), que sobrepasa del promedio registrado a nivel nacional por un vigoroso sector secundario con base en la industria de la transformación. Y si bien esto último es un factor determinante para comprender la economía regional, el sector primario, incluida la minería, no ha dejado de ser parte de esa pujanza económica.

La minería aludida fue precisamente uno de los factores de desarrollo más fuertes desde la época virreinal, y ello conllevó una temprana incursión en la producción vitivinícola en la región pues el flujo de gambusinos y comerciantes exigía la producción de vino para acompañar el viaje de una población importante de carácter flotante. Ello cobró fuerza en la parte norte de esta región, donde la parte fértil del centro de la República Mexicana da lugar al casi desierto que es el preámbulo geográfico que abre la puerta a la franja árida del norte de México y del sur de Estados Unidos. El vino fue pues, uno de los factores más importantes para la colonización del norte novohispano, pues las fuentes de agua dulce cada más magras en la vastedad del paisaje del norte mexicano, obligaba a viajeros y colonos al consumo de un producto transportable y ya fermentado, apto para combatir la podredumbre o la salobridad del agua en esas regiones.

Hay noticia de restricciones de la autoridad peninsular, e incluso virreinal para el cultivo de la vid, de otros productos agrícolas y de la producción de vino mismo por la competencia que entrañaría frente al monopolio de peninsulares, así como en Parras, Coahuila, Aguascalientes y San Luis Potosí, ese obstáculo era ignorado, primero por la lejanía de estos sitios respecto a Ciudad de México por una parte, y por otra, por la demanda de vinos de los centros mineros de Saltillo, San Luis y Zacatecas, así como por los encargos de habitantes de estos sitios que como en Aguascalientes, se encontraban alejados de los grandes centros de población y de distribución virreinales.

El vino fue así, parte del consumo habitual de los viejos colonos novohispanos y de la exploración del norte del virreinato, producto que suponemos acompañó a la trashumancia por el viejo Camino Real de Tierra Adentro que partía desde la Ciudad de México y se adentraba en el corazón norteamericano, columna vertebral de la actual Carretera Panamericana y lo que ahora es en buena medida parte medular de las cadenas productivas de la mesorregión de Norteamérica compuesta por México, Estados Unidos y Canadá.

Mucho del cultivo de la uva y de producción de vinos se debía a los de consagrar, fue así como se introdujo esta elaboración a las Californias por las órdenes religiosas cuyos artículos eran de una mejor calidad que aquella de los que solo trataban de tomar una pequeña tajada a un mercado monopolizado.

Pero al margen de ello conforme testimonios “...de 1790, Aguascalientes ocupaba el segundo lugar en el cultivo de la vid después de Parras, hoy Coahuila. Así lo escribía el canónigo Pedro Nolasco Díaz de León, cuando defendía los derechos de los vitivinicultores de Aguascalientes”. (Meyer, 1985: p. 9). Y no solo eso, pues él mismo afirmaba que “...las huertas o viñas se formaron desde la fundación de la Villa en 1575, con expresa licencia del superior Gobierno del Reino y concesión del uso de manantiales que dieron su nombre a la ciudad para riego de las parras”. (Meyer, 1985: p. 9)

Ya para fines del siglo XVIII se autorizó para Aguascalientes el producir uva y vino, ya “... que la Subdelegación de Aguascalientes –entonces parte de la Intendencia de Zacatecas– usó el argumento legal de la ‘quieta, pacífica y continua posesión de sus viñedos’ a finales del siglo XVIII para evitar el pago de un nuevo impuesto; de ese modo, en materia de privilegios, por la Real Cédula del 14 de agosto de 1796, finalmente ‘se amparó a los vecinos de la Villa de Aguas Calientes en la quieta posesión de antiguas viñas’, eximiéndolos del censo o pago que señalaba la *Recopilación de Leyes de Indias*” (Corona, 2005: pp. 173-200), lo que se dio al traste con la prolongada Guerra de Independencia y los posteriores conflictos civiles que se produjeron en los primeros años del México independiente. Desde la época virreinal se quiso limitar el consumo de aguardientes baratos pero más dañinos que aquellos fermentados de uva, pero eso comenzó a tener cierto efecto hasta mediados, pero sobre todo, a fines del siglo XIX, particularmente en “...1822, su análisis socioeconómico del Imperio Mexicano dedicado al emperador Agustín de Iturbide, Simón Tadeo Ortiz de Ayala también veía un futuro promisorio con el cultivo de la uva. Señaló, sin duda exagerando, que ‘actualmente no se puede contar como una riqueza por su poca importancia pero la superabundancia y excelencia de las uvas de todo el país y de la deliciosa

calidad de los vinos de Aguascalientes, Parras y Paso del Norte en las Provincias Internas...”. (Ortiz, 1999: p. 39)

De nuevo otra guerra, esta vez la Revolución Mexicana, coartó la producción vitivinícola que se estaba dando en varios puntos de la América Latina, y fue hasta fines de la década de los 40 hasta mediados de los 70 cuando la industria vitivinícola tuvo un fuerte repunte, incluso formulándose las bases para una Feria de la Uva anual suspendida en 1982, precisamente el año de una crisis económica que repercutió en todo el aparato productivo nacional. Para ese momento el brandy de baja calidad desplazaba ya a los vinos y ese auge comercial acabó con una industria que a lo largo de cuatro centurias nacía, moría, se reinventaba y volvía a morir y a nacer nuevamente.

Finalmente, a partir de 2005 hasta la fecha, renace el gusto por el vino como un producto apreciado, más cuidado en su diseño y producción, más valorado por un público más afín al conocimiento de sus bondades enológicas y culinarias. Los vinos locales han ido desplazando a otros fermentados de uva y se colocan a la punta de la preferencia del público. En esta renacida cultura del vino como sucedía antes de la década de los ochenta, vuelve a ser un acontecimiento el ciclo de la uva, con vendimias y festivales que apuntalan poco a poco una cultura local y regional del vino que para efecto de establecer su fuerza y su vigencia, requiere de los espacios pertinentes para ello. (Villalpando, 2021).

1.2. El circuito enológico y el renacer del vino en el casi desierto de Aguascalientes

En el borde norte de la región del Bajío, la topografía sube hasta una meseta de 1800 metros sobre el nivel del mar. La fertilidad empieza a menguar y el casi desierto va abriéndose paso en lo que es el estado de Aguascalientes y sur de Zacatecas. Los suelos en su mayoría xerosoles y la poca agua dificultaban el cultivo, si bien los amplios campos fueron ganaderos desde el virreinato, sin embargo, fue la minería un importante acicate para la colonización del lugar y con ella, la formación de ciudades y asentamientos subsidiarios que fueron estabilizándose en su economía y en su desarrollo.

La zona sigue siendo parte de un sistema productivo minero en algunos puntos, y la industria de la transformación ha ido consolidándose hasta ser unos de los principales centros manufactureros en producción de automóviles a escala mundial, manifestándose en la zona como uno de los motores más potentes en la economía nacional, derivando desde hace poco más de un siglo, en que se detonó éste sector económico, en una estabilidad productiva que ha creado para el lugar, un ambiente con una de las mejores calidades de vida para los habitantes del país.

En ese marco, a mediados del siglo XX, las producciones de uva y de vino fueron consolidándose en Aguascalientes y su región por medios inducidos como el mejoramiento de tierras y el riego mecánicos pues la precipitación pluvial es insuficiente. Al sur de la franja vitivinícola del hemisferio norte, en que se insertan los principales centros productores de vino como los de Parras en Coahuila o del Valle de Guadalupe en Baja California, la región casi desértica de Aguascalientes, ha sido de todas maneras un lugar que acogió a la producción de uva y vino, como parte de su propia cultura, para nada ajena a la adversidad y tomando de lo magro de sus condiciones agrícolas lo rescatable para luego mejorarlo.

Con la paulatina consolidación del corredor productivo norteamericano se comenzó a explorar en los vinos, un producto local que ya tenía historia ya que la población que se asentó por estos lugares era una mezcla de peninsulares, criollos, mestizos e indígenas, cuyo signo común era comenzar a someter el norte de un nuevo continente poco poblado. El vino fue parte importante de la domesticación, de esta manera, ese espíritu fue el que comenzó a acompañar los procesos de integración económica de tres países, y con ello nuevamente el vino como producto ya no tanto de primera necesidad como en sus inicios, sino como objeto de una cultura renacida de apreciación culinaria vuelve a incorporarse en el catálogo productivo de la región.

A lo largo del eje norte sur que marca las líneas productivas generales del estado, se desarrolla una industria paralela a aquella del sector secundario, que desde hace décadas ha estado condicionando al conjunto de actividades económicas en un buen porcentaje. Esta industria paralela, una de las más antiguas en la región, es la vitivinícola y se desarrolla en buena parte del Valle de Aguascalientes formando un circuito de viñedos, bodegas y demás espacios encaminados a mantener viva una tradición cuatro veces centenaria, pero esta vez, convertida esa industria en una producción igualmente cultural.

Aguascalientes es uno de los centros en que la cultura castiza se manifiesta con más fuerza en el país y el vino es parte de ello. En la vendimia de agosto se integra un circuito enológico en Aguascalientes, aprovechando la geografía sencilla de su valle y su sistema de carreteras y autopistas que entrelazan a diferentes puntos productores de vino de manera accesible y fácil. Sean viejas haciendas o nuevas bodegas, la llamada Ruta del Vino aprovecha las bondades de un estado de la federación pequeño en dimensiones pero bien intercomunicado para generar una buena movilidad sin necesidad de permanecer en un solo sitio.

2. METODOLOGÍA

El estudio es parte de un proyecto de investigación que a lo largo de varios años hemos venido desarrollando en el Cuerpo Académico de Estudios Arquitectónico-Urbanos, concernientes a la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) Investigaciones Históricas en Arquitectura y Urbanismo, en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

La metodología para la recopilación de los datos se realizó con técnicas de gabinete y de campo. En las primeras se revisó la literatura, así como hemerografía, registradas en cédulas de contenido; en las segundas, llevamos a cabo visitas a cada uno de los viñedos, vinícolas y fincas, de la Ruta del Vino, llevando a cabo un registro fotográfico y entrevistas con los encargados de éstas. Los resultados alcanzados son los siguientes.

3. RESULTADOS

3.1. La arquitectura del vino

Como parte de su herencia virreinal, Aguascalientes cuenta con un catálogo importante de cascos de antiguas haciendas que paulatinamente muchas de ellas han sido modificadas en centros de producción vitivinícola, de hecho, esos sitios fueron en buena medida los detonadores de esa

actividad tanto en tiempos virreinales, como en el renacimiento de la misma en tiempos actuales. Haciendas como La Cantera o Garabato, que producía ganado y que transformó su giro para transformarse en un escenario para la apreciación culinaria y para la producción de vino.

Es en la edificación nueva donde progresivamente va observándose el maridaje entre arquitectura y vino, destacando la casi aridez del paisaje con la apreciación enológica, las vistas abiertas de las amplias perspectivas naturales del continente americano con la intimidad de los espacios cerrados. De la adecuación de la vieja construcción de haciendas y ranchos a la edificación nueva, poco a poco se va decantando una arquitectura cada vez más actual en que la piedra, el sillar de tierra, el adobe y el ladrillo van conjugándose con el concreto y el acero, buscando nuevas alternativas para un producto de antiguo origen.

La arquitectura del vino en Aguascalientes inició con sencillas bodegas y con el reacondicionamiento de vetustas fincas. Algunos edificios se apegaron a la simplicidad de la arquitectura tradicional con ornamentos de apariencia mediterránea como las techumbres inclinadas cubiertas de teja; otros inmuebles han ido rescatando viejas tradiciones como las bóvedas de ladrillo o el uso de sillería y adobe en composiciones más vigentes; otros más con madera y acero buscan en sus formas contundentes un contrapunto al paisaje desnudo.

3.1.1. De lo funcional a lo autóctono

La producción de vino es una tarea con una carga estética notable, el estimular los sentidos inicia con la vista, el olfato y finalmente el gusto, pero desde su elaboración, el vino presenta una serie de deleites intelectuales al margen del producto mismo. El conocimiento de los varietales, la añada de la cosecha, la guarda y el saber de la región de procedencia, ayudan a obtener las notas de lo que se está catando añadiendo una carga de placer que va más allá de los sentidos. Los edificios y el paisaje donde se produce la transformación de la uva en vino son parte también de esa cata intelectual.

Pero, como la producción de vino presenta también procesos técnicos que hay que cumplimentar, la edificación y por lo general, la disposición del sitio, presentan en múltiples ocasiones su lenguaje eminentemente funcional. Esto que alude a un proceso técnico tiene también su interpretación arquitectónica en lo referente a la eficiencia de una propuesta constructiva más que estética donde el producto justifica el medio arquitectónico. En la nueva arquitectura del vino en Aguascalientes se transita de la funcionalidad productiva a la sencillez evocativa de lo autóctono, de lo aparentemente vernáculo u oriundo, aunque eso vernáculo sea lo originario de otros sitios, y no tanto el correspondiente a Aguascalientes.

Así tenemos edificaciones que buscan en su pragmatismo edilicio, invocar la modernización de este resurgir vitivinícola, oponiéndose no tanto al pasado, sino a lo viejo y en desuso; por otra parte, en las antípodas de ese planteamiento, existe también una aproximación a las formas tradicionales, con perfiles arquitectónicos que aludan a las antiguas fincas y haciendas donde sucedió por primera vez el fenómeno de la uva y el vino.

3.2. Ruta del Vino en Aguascalientes

Durante las Fiestas de la Vendimia en la Ruta del Vino en Aguascalientes 2022, llevadas a cabo desde el 26 hasta el 28 de agosto y desde el 02 hasta el 04 de septiembre, se tuvieron actividades gastronómicas, de música y exposiciones así como diversos recorridos en los viñedos y catas de etiquetas, en los 18 viñedos y vinícolas. (Trejo, 2020).

Los cascos en desuso de antiguas construcciones sirven para evocar el pasado rural de Aguascalientes; se idealiza sus formas y se recrean en edificios nuevos también, echando mano de la parafernalia de la arquitectura de campo, con muchas licencias constructivas, estilísticas y de composición, esto en aras de establecer un discurso de arraigo a pasadas tradiciones. Las sencillas instalaciones productivas de la Casa Leal, son parte del renacer de una tradición local que hace tiempo fue modernizándose con nuevos métodos vitivinícolas *Ver Figura 1.*

Figura 1. Casa Leal



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

El pragmatismo moderno y el rescate de la nostalgia, ambas aproximaciones sirven para potenciar un discurso de lo nuevo y lo viejo como parte de una tradición que no se agota, o que resurge de tiempo en tiempo, y al mismo tiempo que se proyecta al futuro en espera de que esta

vez, si sea tradición que se manifieste de manera constante y si no, quedarán las viejas fincas como testigos y a la vez como detonadores de otros resurgimientos.

Realmente muchos de los edificios adscritos a esta manera de abordar su arquitectura, son en buena medida ejemplares que más que resaltar las características originarias de una arquitectura local, de fuerte identidad, son realmente hibridaciones prácticas de muchos lenguajes, estilos y procesos constructivos de procedencias diversas, muchas de ellas, foráneas. En el caso de la *Vinícola Frague* presenta la fisonomía de un edificio tradicional del campo aguascalentense pero manifiesto añadidos que comenzaron a usarse hace solamente algunas décadas como las cubiertas inclinadas recubiertas de teja y el uso del ladrillo sustituyendo al adobe. *Ver Figura 2.*

Figura 2. La Frague



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

Como parte de los mecanismos de evocación, es la exaltación del paisaje. Los viñedos y los cultivos circundantes son parte de una narración que liga a la uva y sus derivados con las tradiciones rurales y hortelanas de Aguascalientes. Los espacios abiertos punteados por construcciones de perfiles fácilmente reconocibles, son esenciales como refuerzo de la presencia arquitectónica.

Son esos espacios abiertos, telón de fondo de la vastedad americana domesticada por cultivos y tradiciones de origen europeo con un arraigo local que como todo en la cultura continental, va y viene, a veces parece desaparecer, para luego regresar con impulso renovado. En *Cuatro Soles* tras el manto del viñedo en primer plano, un antiguo templo en desuso reacondicionado como bodega da la apariencia de una vieja hacienda. *Ver Figura 3.*

Figura 3. Cuatro Soles



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

Dentro de lo anterior, hay ejemplares que reúnen en su manera de abordar representaciones distintivas de pasados idealizados, las características de la construcción tradicional, pero bajo parámetros foráneos, esto es, se formulan imágenes de fuerte identificación icónica como memoria de una afinidad por el pasado, pero este pasado no presenta una conexión real con un pasado regional real; aun así, su imagen arquetípica si termina emulando un pasado si bien imaginario. De manera similar a los casos anteriores la *Vinícola De la Parra* muestra en piedra sencillas construcciones a dos aguas de apariencia mediterránea. Ese tipo de techumbre no era tradicional en la región por la precipitación pluvial magra que se presenta en el sitio, pero en el siglo XX fue comenzando a ganar terreno. *Ver Figura 4.*

Figura 4. De la Parra



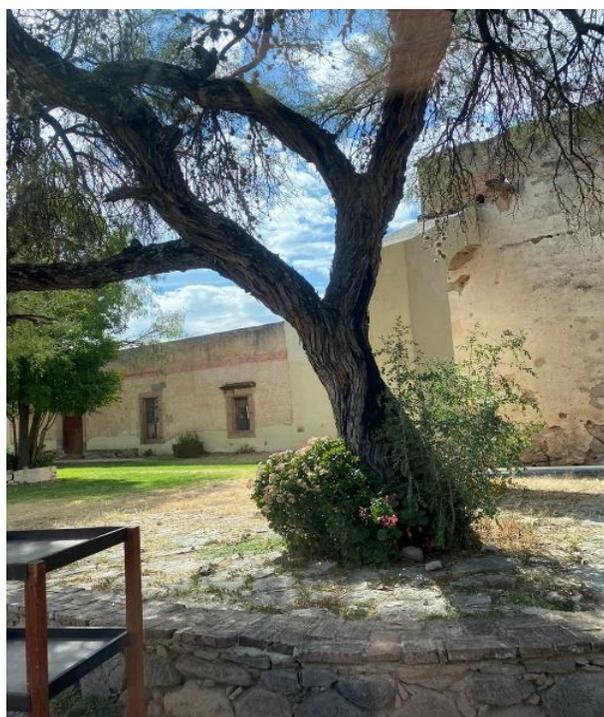
Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

3.2.1. La liga real con el pasado

Se conoce por testimonios, como el del canónigo Nolasco, que la uva y el vino eran productos de Aguascalientes desde su fundación casi; pero al igual que la naturaleza informal de esa producción; la adopción y adaptación de viejas fincas para ese efecto, se comienza a dar más por una combinación de romanticismo y gusto estético por el vino, que por una adecuación bien estudiada de un objeto arquitectónico hecho para otros fines productivos y la nueva industria del vino y del turismo. Aun así, la imagen del pasado si trasciende su tiempo para acomodarse en nuestra actualidad de una manera agradable, y aunque la afinidad productiva no sea totalmente lograda, si se establece un vínculo del pasado, siendo el vino solamente tangencial a la vida pretérita de esas fincas ahora retomadas como marcos arquitectónicos de referencia.

Muchas de las influencias de la edificación de la industria vitivinícola local, ha retomado la tipología de las antiguas haciendas de la región, algunas de las cuales datan del siglo XVIII, si bien se les construyeron edificios complementarios hasta fines del siglo XIX. El templo de la ex hacienda Garabato dedicada a San Isidro Labrador es una de las construcciones del siglo XIX. Parte de la arquitectura está siendo ya convertida para la producción de uva y vino lo que originalmente era un conjunto ganadero. *Ver Figura 5.*

Figura 5. Garabato



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

Ahora bien, cuando los objetos que han sobrevivido a la erosión de los tiempos, queda el reconstituirlos con medios actualizados que presenten líneas y pautas de diseño y de empleo de materiales que puedan ser fácilmente compatibles con lo ya construido. Bóvedas que sustituyen terrados, piedra que lo hace con el adobe, al final todo se asimila como parte de una tradición con componentes actualizados. En *Las Cruces* se recrea el viejo espíritu de las haciendas con la presencia de los materiales pétreos y las bóvedas de pañuelo de ladrillo recocido. *Ver Figura 6.*

Figura 6. Las Cruces



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

Basadas estas bodegas en la configuración espacial de las antiguas trojes, establecen una continuidad con la tradición rural local. Desde ese punto de vista, la apariencia de esos edificios reconstruidos crea en el imaginario maneras de intervenir antiguos edificios, pero también, se esboza una aproximación a una construcción actual con materiales que sin ser los originales, pueden ligarse fácilmente con la tradición precedente, tal es el caso del ladrillo en sustitución del adobe, o las semiviguetas de acero que reemplazan vigas y morillos de madera.

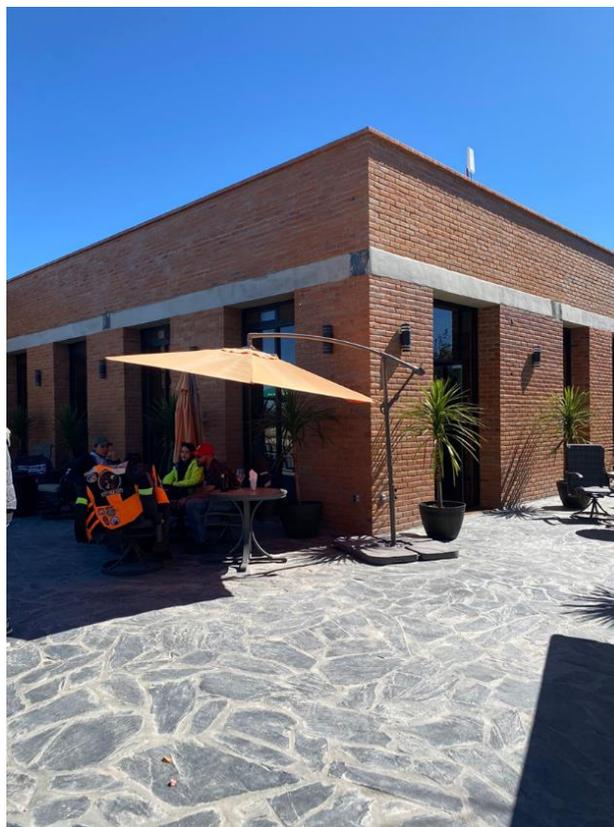
La construcción nueva posee un toque de atemporalidad que puede ser engañosa pero al mismo tiempo viene bien como parte de la imagen de una cultura vitivinícola que se ancla a la tradición, y al mismo tiempo la continua bajo otros medios, como la apertura de vanos grandes para establecer

vistas a los espacios abiertos exteriores que en la arquitectura tradicional apenas se abrían de tamaño mediano. De la misma manera el pórtico emula a la arquitectura tradicional de los grandes patios y mercados. Vanos verticales en macizos compuestos de ladrillo aparente y a manera de dintel, cornisa el cerramiento de concreto, en *El Secreto* se optó por un edificio discreto uniendo la tradición con líneas sencillas contemporáneas.

Concreto, ladrillo, aluminio y acero pueden conjuntarse en edificios que pasan de largo la originalidad forzosa de la espectacularidad para trabar un diálogo con un paisaje y una actividad que no requieren tanto artificio espacial, apenas una serie de espacios interiores y exteriores que se manifiesten honestos en su configuración y uso de materiales para que esas actividades y ese paisaje sean los que se desenvuelvan como protagonistas al público.

Como con los vinos, la paladar busca nuevas notas a un producto de extracción muy antigua; sus edificios, pueden concebirse de igual manera como recientes acercamientos a una espacialidad ya bien probada. Estos edificios además emplean a la mano de obra local y presentan solamente comedimiento en las tareas de la albañilería común. *Ver Figura 7.*

Figura 7. El Secreto



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

3.2.2. Las formas y los recursos del último siglo

Buscando un desprendimiento cada vez más claro respecto a la vieja tradición, también se cuenta en la *Ruta del Vino* con construcciones que buscan infundir un aire de novedad en sus planteamientos arquitectónicos, que en ocasiones solo se decanta por masas construidas que sobresalgan de la horizontalidad de lo que les circunda.

Rescatar de entre las antiguas tapias de edificios ya demolidos, o erosionados elementos que sirvan para una reorganización moderna a partir de cosas viejas, o solamente la composición reciente y simple a partir de materiales tradicionales, todo eso es parte de las estrategias para articular un discurso para los últimos diez años de arquitectura relacionada al vino, su producción y su apreciación. Los edificios también pueden ser instrumentos dedicados a detonar más actividades referentes a la cultura del vino, no se considera en esos casos el alarde de la forma sino simplemente propiciar los espacios de las actividades periféricas que habrán de crear una atmósfera.

En la *Vinícola Chacón* se dispone a la bodega de manera simple como el objeto arquitectónico que sobresale de la horizontalidad del paisaje. Aprovechando esa elevación se dispone una veranda para apreciar los viñedos circundantes y los paisajes abiertos más allá de ellos, en cambio en *El Aguaje* se reproduce el mismo esquema de los espacios transicionales con vistas a los viñedos, esta vez con cubiertas ligeras. Portales, terrazas y cavas siguen los viejos patrones de antaño para dar atención a las maneras actuales de realizar las actividades que la cultura del vino demanda. Es la tradición un fundamento de varios de los edificios que la *Ruta del Vino* en Aguascalientes dispone al público, sin embargo hay conjuntos arquitectónicos que buscan que sea la novedad y no el pasado el que ordene espacial y formalmente ese catálogo de actividades. Maderas que evocan a las barricas tradicionales, se disponen como parte de los recubrimientos de los elementos arquitectónicos, con lo que crean una referencia paralela de lo vernáculo y lo moderno sin menguar ni en lo uno ni en lo otro, las posibilidades ambas partes de su interpretación. En el caso de las *Bodegas Santa Elena*, se dispuso una configuración espacial tradicional con materiales tradicionales como la madera, pero asistiéndose de líneas sencillas más renovadas.

Viejos muros de adobe, jambas y dinteles igualmente vetustos en piedra erosionada, todo es motivo para su reintegración en la constitución de nuevos espacios, se contraponen en vidrios, cubiertas ligeras o la rectitud de las estrías del diseño moderno para evidenciar su respeto al pasado y su reinserción al presente, pero sin la solemnidad que pareciese demandar lo que está siendo desmantelado por el tiempo. Los elementos verticales que se contraponen a la horizontalidad del paisaje se revisten de madera recordando a las barricas tradicionales, y las áreas exteriores poseen el peristilo característico de los pórticos como una articulación con el exterior.

Se mezclan las líneas simples del diseño contemporáneo con la rusticidad de los materiales naturales como la madera o apenas transformados como el ladrillo o la cuña. Esto logra un efecto de cierta atemporalidad en edificios sencillos donde las actividades y el vino son los verdaderos protagonistas. Los interiores se apoyan en la penumbra como recurso estético para la cata. En las bodegas de *Santa Elena* también establecen una relación con el pasado rescatando viejas estructuras de adobe a manera de delimitaciones espaciales. *Ver Figura 8.*

Figura 8. Bodegas Santa Elena



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

La última aproximación a los edificios de la *Ruta del Vino* viene dada por expresiones de corte más recto, de lectura más abstracta y de una materialidad contundente y recia. A diferencia de los otros edificios descritos y esbozados en sus características generales, estas fincas se desplantan como mojoneras silenciosas en el paisaje y prestan su forma recortada fuertemente contra el horizonte, a una expresión abiertamente contemporánea, sus referencias a tradiciones y materiales constructivos del pasado apenas son visibles en el uso de algún material, pero fuera de ello, su característica principal es plantarse como objetos contrastantes y al mismo tiempo, crear perfiles reconocibles como parte de la marca que representan.

Desde su disposición en el territorio, estos edificios suscitan un protagonismo especial, debido a su silenciosa diferencia; en su simpleza formal, tienden relaciones complejas en su mediación con el espacio abierto, como en *El Origen* se recibe al visitante con las vistas de los viñedos tras una formación de casuarinas, pero es en el acceso de *El Origen* donde se busca una expresión más actual usando acero, piedra y madera, rompiendo con la arquitectura vernácula, sin embargo, la fractura con lo vernáculo no es con las formas de perfiles contundentes de la arquitectura mexicana que desde los años treinta de siglo pasado comenzó a delinearse. Ver *Figura 9*.

Figura 9. El Origen



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

En otros casos las cubiertas más que los muros, sirven como identificadores de suma importancia, de las actividades pensadas e inducidas por estos espacios parcialmente abiertos. En la *Vinícola Santosca* se optó por líneas curvas para tener un efecto panóptico de los viñedos, cubiertas ligeras de acero y madera se mezclan con una jardinería sencilla para propiciar un ambiente casual.

En oposición a la aproximación de las cubiertas expresivas, los muros silenciosos de otras cavas, se relacionan con su entorno casi árido como un contrapunto geométrico bien recortado y de una configuración clara, frente a la dispersión y a lo amorfo del espacio rural que le rodea. Estos son edificios que acotan lo que es vasto. Las formas y su materialidad se conjugan de una manera casi natural potenciando la amplitud del horizonte, complementándolo o remarcándolo. A diferencia de otros edificios aquí expuestos, la actividad del sitio se mantiene oculta y solo se revela a quien es ya un iniciado en las tareas de la apreciación del vino.

En *Tierra Tinta* se contrasta con materiales como el sillar de tierra compactada y el concreto con paralelepípedos francos continuando la aridez del lugar; el lenguaje arquitectónico del exterior es austero, acorde a la aridez del sitio, en donde a manera de pilonos, se abren las vistas al paisaje, resaltando las vistas al campo y al cielo. La composición sencilla remite a una estética atemporal y hermética. Los interiores por oposición más oscuros y frescos, donde se recurre a las perspectivas abiertas al exterior de manera filtrada.

Los espacios exteriores para la cata de *Tierra Tinta* son menos solemnes que los del acceso, pero igualmente de líneas simples, ayudándose de la madera y del acero. *Ver Figura 10.*

Figura 10. Tierra Tinta



Fuente: Mariana Gutiérrez Alba

4. CONCLUSIONES

La renaciente industria de la vid y el vino en Aguascalientes se remite históricamente al surgimiento mismo de la antigua Villa de Nuestra Señora de la Asunción de las Aguas Calientes hace más de cuatrocientos años. La arquitectura generada a partir de ello mezcla viejas tradiciones con líneas más nuevas, provenientes desde las antiguas haciendas, muchas de ellas abandonadas, modificadas nuevamente a sitios de producción agrícola, se han ido decantando en recientes configuraciones.

Bodegas, restaurantes, ámbitos para la vendimia y para la cata, sitios para la fermentación y tiendas de producto fueron en inicio simples espacios prácticos, a medida que el gusto por el vino y por su cultura van arraigando en la población local y visitante, se establecen pautas para un maridaje entre la apreciación enológica y la del paisaje y la arquitectura que convive con ella.

No podemos afirmar que la arquitectura del vino en Aguascalientes tenga ya patrones claros de su diseño y de su construcción, una marca arquitectónica regional para este tipo de conjuntos

arquitectónicos, por ahora esa variedad sigue progresivamente desarrollándose con calidades diversas, pero si es apreciable que paulatinamente se está mejorando.

Aguascalientes es hoy uno de los muchos lugares que en México empiezan a rescatar la tradición del vino más allá de la franja geográfica del norte del país, atendiendo cada sitio a su propia idiosincrasia, a su propio paisaje y a su propia naciente arquitectura del vino.

Tradición enraizada en los momentos de la fundación misma de la ciudad, el cultivo de la uva y los productos derivados de ella, languidece y resurge de manera constante; en cada etapa del letargo y del despertar, van fijándose las coordenadas arquitectónicas de una cultura que permanece viva y que esta vez parece que en su resurgir, va delineándose una línea de vigencia, más larga y firme. Lo mismo que los edificios que se han venido creando para la producción, pero sobre todo, para adentrar al público a una cultura que siéndole propia, es olvidada a la postre. La arquitectura servirá para que ese olvido no cristalice.

BIBLIOGRAFÍA

- Corona, S. A. “Los viñedos y los cosecheros privilegiados de la Nueva Vizcaya”, en Camilo Contreras Delgado e Isabel Ortega Ridaura (Coords) (2005). *Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México*. México, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro/Universidad Autónoma de Yucatán/Consejo para la Cultura y las Artes de Nuevo León/Plaza y Valdés. pp. 173-200, citado por Luciano Ramírez Hurtado. (2016). *El paraíso perdido. Historia vitivinícola y Feria de la Uva en Aguascalientes del siglo XX*. México, Universidad Autónoma de Aguascalientes.
- Meyer, J., et al. (1985). “El viñedo en Aguascalientes”. En Jean Meyer. *Estampas 2. La vitivinicultura. La vitivinicultura en México. El caso de Aguascalientes*. México, El Colegio de Michocán.
- Ortiz, S. T. (1999). *Resumen de la Estadística del Imperio Mexicano 1822 (Estudio preliminar, revisión de texto, notas y anexos de Tarcisio García Díaz)*. México; UNAM, 2a. edición (Nueva Biblioteca Mexicana, 10), p. 37. (copia digital en la Biblioteca Virtual del portal del bicentenario del Senado de la República, en <http://www.senado2010.gob.mx/docs/bibliotecaVirtual/7/2693/2693.htm>, descargado el diciembre 2 de 2010), citado por Luciano Ramírez Hurtado. (2016). *El paraíso perdido. Historia vitivinícola y Feria de la Uva en Aguascalientes del siglo XX*. México: Universidad Autónoma de Aguascalientes.
- Topete, A. (1973). *Aguascalientes. Guía para visitar la Ciudad y el Estado*. Aguascalientes, Alejandro Topete del Valle.
- Trejo, C. (2020). *La Ruta del Vino*. Aguascalientes, Líder.
- Villalpando, V. Historia del vino en Aguascalientes: como se convirtió en un atractivo turístico. Noviembre 23, 2021. Recuperado el 09 de septiembre de 2023, de <https://ags.wine/historia-del-vino-en-aguascalientes-como-se-convirtio-en-un-atractivo-turistico/>