



Don Nieves Mendoza

## Entrevista El proceso del sotol en una vinata

Jesús Vargas

Aunque últimamente se ha tenido que retirar del oficio, don Nieves Mendoza es uno de los principales productores de sotol en el estado de Chihuahua. Desde hace más de cincuenta años se ha dedicado a producir sotol y de manera inusitada, haciendo uso de su natural inteligencia y persistencia, consiguió, hace unos veinte años, que la Secretaría de Gobernación le extendiera un permiso

para producirlo, cuando los judiciales andaban destruyendo vinatas.

Durante mucho tiempo tuvo su vinata en el municipio de Coyame, después adquirió un lote a unos cinco kilómetros de la carretera de Villa Aldama a Chihuahua y allí construyó la pequeña empresa productora del sotol "Coyamito".

Don Nieves es nuestro amigo desde hace más de veinte años, y gracias a él supimos por primera vez cómo se pueden apreciar las "perlititas", prueba visual de la calidad del sotol. También gracias a él conocimos una vinata y aprendimos cómo es el proceso de elaboración del sotol. El domingo 14 de noviembre de 1999 le hice una entrevista y esto fue lo que explicó:

Nací en 1921 en Torreón, Coahuila, y conocí el sotol en 1937, pero fue hasta el año 1950 cuando un hermano mío y un compadre me invitaron a trabajar en una vinata. En aquellos días yo no sabía nada de esto, pero ya después de que entré me gustó, porque es una cosa que se puede hacer grande, nomás que se necesitan elementos para desarrollarla, sobre todo tener la materia prima segura. En la sierra se le conoce como sereque, y por acá

algunos también le dicen "lechuguilla".

Le decía que conocí el sotol como en el 37 y me gustó mucho el olor, pero en ese entonces no tomaba, estaba muy joven. Yo estaba trabajando en una cantina, entonces el dueño me despachaba con un señor, don Leandro Ortiz, que tenía una vinata, y allí fue donde me di cuenta que me gustaba el olorcito; desde la primera vez me pareció que olía muy bonito.

En aquellos años era muy barato, pues una botellita de medio litro costaba veinticinco o treinta centavos. Una cerveza le costaba quince centavos o veinte. Era muy poco lo que tomaban porque era muy fuerte. Se servía en unas copitas más grandes que las de ahora. Había uno añejado en barricas y ese costaba más caro porque se tiene que dejar unos cinco o seis meses en la sombra, y estar muy pendientes poniendo encima de la barrica costales mojados para que no se filtre el sotol en el roble, lo cual sucede especialmente en las barricas nuevas "que no están curadas".

El añejado tiene un sabor dulcecito y no se siente tan fuerte, pero hay que cuidarse porque aumenta el efecto.

Yo nunca he añejado, pero tengo ganas de poner de pérdida una barrica nueva; ya la he encargado mucho a Estados Unidos. Allí usan mucho la barrica para el whisky. Tengo entendido que las barricas más corrientes son de pino, pero también hay de encino, y las mejores son las de roble, porque son las que le dan mejor sabor al sotol.

El reposado es diferente, ese nomás se deja guardado un tiempo, un año, por ejemplo, y agarra mejor sabor, más suavcito; mientras más tiempo dure el sotol guardado, mejor sabor.

Bueno, pues en 1937 lo que la gente común consumía en las fiestas y en las cantinas era la cerveza Cruz Blanca, la cerveza Chihuahua y el sotol. Eso era

La primera vinata donde empecé a trabajar estaba en Coyame; puedo decirle que en los años 50 era en lo que trabajaba todo el mundo allí, porque era el único negocio que se podía hacer en esas tierras tan abandonadas de la mano de Dios: las vinatas y la candelilla. La candelilla se sigue trabajando, pero la vinata ya no porque ya se acabó el sotol que había por el monte. Esto pasa en cualquier lugar donde se ponen muchas vinatas, rápidamente se acaba, y es que los que levantan las plantas no se fijan en que sean chicas o grandes, es algo así como lo que pasa con los pinos.

Hay partes todavía de donde se pueden obtener algunas plantas, pero es poco. Ahora lo único que se puede hacer, si se quiere levantar esta actividad, es sembrar, buscar la manera de cultivarlo para que haya más producción.

Con mi hermano y con la gente que con él andaba trabajé unos diez años, y luego me independicé y aquí ando desde entonces. Fíjese que una vez el minero Mariano Valenzuela llevó el sotol a Japón en barricas y les gustaba



Planta de sotol, antes de quitarle las hojas



Desprendiendo plantas de sotol.

mucho. Me compró tres barricas de 220 litros y se las llevó. Dijo que les había gustado mucho.

Sobre la elaboración del sotol le quiero decir que hay manera de hacer una bebida fenomenal, como no hay otra, sólo que eso cuesta y cada semana se tiene que garantizar el pago de varios trabajadores y no rinde mucho; de cada quema de sotol salen unos cincuenta litros, dependiendo de la calidad y el tamaño de las cabezas y de la época; por ejemplo, en tiempo de frío rinde más: de una trocada de cabezas se obtienen unos ochenta a noventa litros. Yo desde que ando en este negocio he tenido el sueño de una gran fábrica, porque sé que el sotol es mejor que cualquier otra bebida, pero nunca he tenido los medios para lograrlo.

#### El procedimiento

La vinata es el lugar donde se elabora el sotol, y cuando se trata de un equipo rústico, muy sencillo, se instala en un lugar apropiado, estratégico, donde hay mucha planta silvestre en los alrededores. Cuando se trata de una planta de más capacidad y mejor equipo, se instala en una ciudad o pueblo cercano a la zona donde se colecta el sotol.

Las partes principales de la vinata son: el alambique, el horno y el molino.

El sotol tiende a crecer en las laderas de los cerros o promontorios, de allí se desprende con unas hachas especiales. La planta es muy similar al maguey, nada más que cuando a éste se le cortan las hojas queda una bola sólida, en cambio en el sotol esa bola o "cabeza" se forma con las partes de las hojas, que se empalman como las capas de la cebolla, de tal manera que si se arrancaran por completo, hoja

por hoja, no quedaría nada.

Del monte a la vinata se llevan las bolas del sotol en *troca*. Allí, el primer paso consiste en asar las cabezas para ablandarlas porque son muy correosas, muy duras; esto se hace metiéndolas al horno, que es un hoyo de dos metros de hondo y dos metros de lado. En el piso del horno se acomoda una capa de piedras de río, que se calientan con leña de encino o de mezquite, y cuando ya están bien calientes se ponen encima las cabezas del sotol. En la parte de arriba se tapan con costales de raspa, y luego se les agrega una capa de tierra para que no se escape el vapor. Allí se quedan dos días con sus noches.

Ya cuando están cocidas las cabezas se pasan al molino donde se "majan", o sea que no se muelen completamente, sino que se pican. Hace muchos años se le pagaba cualquier cosa a unos tarahumaras para que hicieran este trabajo; eran especiales porque nunca se cansaban de estar machacando y machacando el sotol con sus fuertes piernas, y hasta se llegó a popularizar el dicho de que

en tal lugar se vendía sotol "patas de indio" por ese motivo.

Después del molino, el sotol majado se pasa en carruchas a la pila y se llenan completamente. Una vinata puede tener varias pilas para preparar una cantidad de varias "trocadas".

Cada pila es de un metro cuadrado y debe estar bien enjarrada y sin cuarteaduras. Allí se deja fermentando el sotol varios días según el clima. A los dos o tres días (en tiempo de calor), cuando ya se siente que está bien caliente por la fermentación, cuando se da uno cuenta que ya ha subido bien el calor "desde abajo", se le empieza a agregar agua en cubetas hasta que se fermenta muy bien. Esto lo sabemos probando el jugo, que debe tener un sabor amargo o "agrio"; si está todavía dulzón, significa que le falta tiempo. La fermentación en tiempo de calor puede durar de tres a cuatro días, y en tiempo de frío hasta una semana.

De las pilas se pasa el sotol a los peroles. El perol es un cazo de cobre que tiene forma de jarro (esférico), y los hay de diferentes tamaños. Aquí en esta vinata tenemos tres, cada uno está conectado a un alambique y tiene capacidad para trescientos litros. Se puede trabajar simultáneamente en

los tres casos. Debajo de cada uno de los cazos se pone leña o quemador de gas, y la primera destilación se empieza cuando el sotol del cazo empieza a hervir y los vapores pasan a los alambiques que se encuentran inmersos en una pila grande que siempre debe estar llena de agua para que el enfriamiento sea más efectivo.

El alambique está formado por una tubería de cobre de pulgada y media de diámetro. Simplificando la forma, se puede decir que el tubo está conectado al cazo por medio de un cono, cuya parte angosta está conectada al tubo, de allí hay una extensión del mismo tubo de aproximadamente un metro y medio hasta el serpentín, que es un tubo en espiral, y después sigue otra extensión más o menos de igual diámetro, todo esto con el fin de enfriar los vapores y al final en una llave que se encuentra por fuera en la parte inferior de la pila, sale el líquido que se forma de los vapores que circulan por el alambique.

Considerando que se estén usando cazos de trescientos litros, de cada uno se obtienen en la primera destilación unos cien litros, que se juntan en una barrica o tambo apropiado. A este líquido se le conoce como "vino". Ese vino se vuelve a vaciar en el cazo, que ya debe de estar limpio y sin el gaba-zo; entonces se repite el proceso y el resultado de esta nueva destilación es el sotol, y rinde unos cincuenta o sesenta litros la carga.

Al primer sotol que sale de esta segunda destilación es al que le decimos "de cabeza", y es el más fuerte; casi no se puede tomar, raspa mucho; ya después no, porque entre más se atiza la lumbre va bajando el chorrito más suavcito hasta que ya se empareja.



Moliendo y procesando las cabezas de sotol.



Cabezas de sotol.

Fotografías del Maestro Jesús Vargas.



Este es, a grandes rasgos, el procedimiento en la elaboración del sotol, según nos platicó don Nieves en la entrevista de hace ocho años, ahora que la hemos editado surgieron algunas dudas que ya no hubo tiempo para precisar con don Nieves, pero esperamos hacerlo pronto.

Sólo queda agregar, como detalle curioso, que los rancheros de antes no tenían manera de conseguir las copitas o "caballitos" de vidrio, y lo más común era que en algunas casas donde gustaban de esta bebida se habilitaban unos cuernitos de becerro, los más derechos, a los que se les cortaban los picos, y era esta una de las formas en que se servía.

Una expresión muy común entre los chihuahuenses cuando les tocaba

un sotol muy fuerte, era decir que estaba "agarroso", que parecía que se estaban tragando un gato al revés.

Cuando usted vaya a Chihuahua y tenga el deseo de probar el sotol "Coyamito" de don Nieves Mendoza, puede encontrarlo en el café cultural Calicanto, primer restaurante de esta ciudad que incluyó en su carta de vinos el sotol chihuahuense como la bebida principal de la casa.

#### Uvas rellenas de sotol

1 ml. Sotol, 380 grs. queso Philadelphia y 100 grs. nuez



#### Cajeta con sotol

60 ml. Sotol, 350 ml. leche evaporada, 250 grs. azúcar, 30 ml. vainilla, 40 grs. mantequilla y 5 grs. de canela



Fuente: Isabel Zizaldrá – Tomás Cuevas (2006)  
Proceso Cajeta con Sotol, México.