

El regreso del vino de cocos

Jorge Velasco Rocha*

34

Hace casi cuatro años que se iniciaron los trabajos para la recuperación del vino de cocos, ancestral bebida de los primeros habitantes de la Villa de Colima y primer destilado de América, que desapareció a principios del siglo XVIII.

Lo más difícil fue encontrar el punto correcto en el proceso de fermentación de la tuba, pues después de 300 años, el saber práctico de aquellas generaciones de filipinos, criollos y mestizos se perdió.

Los taberneros del vino de cocos, por esconderse de las persecuciones, continuaron practicando su oficio, pero ahora con el vino mezcal destilado de agave. Ésta es la razón por la que el destilador traído desde las Islas Filipinas en la Nao de la China, durante el último cuarto del siglo XVI, sobreviviría entre los mezcaleros hasta nuestros días.

Gracias a vínculos familiares y de amistad con taberneros de Zapotitlán de Vadillo, se conocía el uso y la composición del destilador, por lo que se diseñó uno con piezas que fabricó un artesano de Santa Clara del Cobre, Michoacán.

Una vez concluido el diseño del destilador, comenzaron las pruebas para la fermentación de la tuba. Se consultó a quienes se consideraban más cercanos a este saber: químicos, historiadores y personajes empapados en la gastronomía local o fabricantes de bebidas.

Nadie sabía cómo fermentar la tuba, ni si aún existía la levadura en ella o si había que agregársela, aplicando la química necesaria para lograr el máximo nivel de alcohol. Se tuvo que proceder con información básica sobre el tema y la ayuda de algunos aparatos de

medición. Finalmente, se logró el primer fermento aceptable para una destilación en el otoño de 2022.

Es cierto que la parte referida a la destilación en sí fue un logro personal, pero el interés para llevarlo a cabo se debe a historiadores(as), arqueólogas(os) e investigadores(as) como Patricia Colunga, Daniel Zizumbo y Fernando Gonzales, cuyo trabajo sobre los mezcales en el Occidente de México es realmente notable.

En particular, fue motivante el trabajo de la doctora Paulina Machuca, *El Vino de Cocos en el Occidente de México*, publicado en 2018, una obra de gran calidad para la historia local.

El vino de cocos y el vino mezcal que se destilan llevan el nombre de “La China Mestiza”, en memoria de Francisca Martha, tabernera del siglo XVII que fue conocida como La China Mestiza. La taberna de destilación se encuentra en el kilómetro 11.4 de la carretera Comala-San Antonio, frente al café El Viejo.



Taberna La China Mestiza (2024).

* Investigador independiente.



Jorge Velasco, diseñador de su destilador filipino.