

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL 12 DE ABRIL DE CADA AÑO “DÍA NACIONAL DEL SOTOL”, A CARGO DE LA DIPUTADA TERESITA DE JESÚS VARGAS MERAZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA

La suscrita, Teresita de Jesús Vargas Meraz, integrante del Grupo Parlamentario de Morena en la LXVI Legislatura del Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 6, numeral 1, fracción I, y 77, ambos del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración de esta honorable asamblea la siguiente **iniciativa con proyecto de decreto por el que se declara el 12 de abril de cada año “Día Nacional del Sotol”**, al tenor de la siguiente:

Exposición de Motivos

El sotol es una bebida alcohólica artesanal elaborada a partir de la planta *Dasyliion wheeler*, (también conocida como sereque por los rarámuri) que crece principalmente en los estados del norte de México como Durango, Chihuahua y Coahuila. El sotol tiene una rica historia y una gran importancia cultural, ya que ha sido utilizado por las comunidades indígenas tarahumaras y anazasis (indígenas autóctonos del norte de México) en ceremonias religiosas y como remedio medicinal.

Los mayores productores de sotol en México se encuentran en los estados de Chihuahua, Durango y Coahuila. Dentro de Chihuahua, los municipios de Madera, Chínipas, Jiménez y Moris son los más destacados. En cuanto a la producción, Chihuahua es el estado líder, con municipios como Aldama, Guadalupe y Julimes teniendo el mayor número de vinatas.

La vinata es el lugar donde se elabora el sotol, 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, solo 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 sí se arrancaran por completo, hoja por hoja, no quedaría nada. Del monte a la vinata se llevan las bolas del sotol.

Allí, el primer paso consiste en asar las cabezas para ablandarlas porque son muy correosas, muy duras; esto se hace metiéndolas al horno. 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 los tarahumaras las maceraban con los pies; eran especiales porque nunca se cansaban de estar machacando el sotol con sus fuertes piernas.

En cuanto a reconocimientos, el sotol cuenta con la **Denominación de Origen Protegida (DOP) desde 2002**, lo que garantiza su autenticidad y calidad. Esta regulación asegura que el sotol se produzca de acuerdo a métodos tradicionales y en regiones específicas.

Las características organolépticas del sotol son únicas y distintivas, reflejando la esencia del desierto del norte de México donde se produce. Aquí tienes un resumen de sus principales atributos:

1. Aroma: El sotol presenta un aroma herbal y terroso, con notas que pueden recordar a la vegetación del desierto, incluyendo toques de pino y madera. También se pueden percibir matices ahumados, que provienen del proceso de cocción de las piñas de Dasylirion.
2. Sabor: Su sabor es complejo y variado. Puedes encontrar sabores herbales, ahumados y ligeramente dulces. Algunas variedades de sotol también ofrecen notas de cítricos, especias y vainilla, dependiendo del método de elaboración y el terruño.
3. Textura: En boca, el sotol es suave y bien balanceado. Su textura puede variar desde ligera a media, con un final que a menudo es seco y persistente.
4. Color: El color del sotol varía desde el cristalino en las versiones jóvenes o “blancas” hasta tonos más dorados en los sotoles reposados o añejos, que han pasado tiempo en barricas de madera.
5. Persistencia: El sotol tiene una persistencia notable en el paladar, dejando un retrogusto agradable que invita a seguir degustando.

Estas características hacen del sotol una bebida muy apreciada y versátil, ideal para disfrutar sola o en cocteles.

Importancia Económica y Cultural

La producción del sotol no solo mantiene viva una tradición ancestral, sino que también genera importantes beneficios económicos para las comunidades locales. Al promover y proteger la producción de sotol, se contribuye a la creación de empleos y al desarrollo económico en las regiones productoras.

Beneficios para los Productores

La aprobación de esta iniciativa para declarar el “Día Nacional del Sotol” traería múltiples beneficios para las comunidades indígenas que están involucradas en la producción de esta bebida tradicional. Aquí algunos de los beneficios más significativos:

1. Reconocimiento Cultural: El sotol es parte de la herencia cultural de varias comunidades indígenas, especialmente en el norte de México. Un día nacional dedicado a esta bebida elevaría el reconocimiento y aprecio por sus tradiciones y conocimientos ancestrales.
2. Promoción y Conservación de Tradiciones: La difusión y promoción del sotol podría incentivar a las nuevas generaciones a mantener y preservar las técnicas tradicionales de producción, evitando que estas prácticas se pierdan con el tiempo.

3. Mejora Económica: Al aumentar la visibilidad del sotol y la demanda del producto, se podrían crear más oportunidades económicas para las comunidades productoras. Esto incluye desde la mejora en los ingresos hasta la creación de empleo y el desarrollo de infraestructura local.

4. Turismo Cultural: El establecimiento de un “Día Nacional del Sotol” podría atraer turistas interesados en conocer más sobre la producción del sotol y su historia, lo cual generaría ingresos adicionales y promovería el desarrollo del turismo sostenible en estas regiones.

5. Programas de Desarrollo: La oficialización de este día podría facilitar el desarrollo para los productores de sotol, incluyendo capacitación, acceso a financiamiento, y asistencia técnica para mejorar la calidad y comercialización de sus productos.

6. Sostenibilidad y Medio Ambiente: Al promover prácticas tradicionales y sostenibles en la producción del sotol, se podría contribuir a la conservación de la planta *Dasyllirion wheeleri* y su entorno natural, beneficiando así a la biodiversidad local.

Estos beneficios no solo ayudarían a las comunidades indígenas a mejorar su calidad de vida, sino que también fortalecerían el tejido cultural y económico de las regiones donde se produce el sotol.

El reconocimiento oficial del sotol a través de un día nacional proporcionará una plataforma para la promoción de este producto a nivel nacional e internacional.

Esto podría resultar en un aumento de la demanda y, por ende, en mayores ingresos para los productores. Además, fomentará una mejor organización y colaboración entre los productores, lo que mejorará su competitividad en el mercado global.

Por lo anteriormente expuesto someto a consideración de esta honorable asamblea, la presente iniciativa con proyecto de:

Decreto por el que se declara el 12 de abril de cada año “Día Nacional del Sotol”

Artículo Único. Se declara el 12 de abril de cada año como el Día Nacional del Sotol.

Transitorio

Único. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 10 de diciembre del 2024.

Diputada Teresita de Jesús Vargas Meraz (rúbrica)