vinetur

El sotol impulsa el turismo y la proyección internacional de Chihuahua como destino de destilados artesanales

Productores y autoridades promueven la bebida ancestral, que atrae a viajeros interesados en cultura, sostenibilidad y experiencias auténticas

jueves 3 de julio de 2025



El sotol, un destilado originario del norte de México, está ganando reconocimiento fuera de sus fronteras tradicionales y atrayendo la atención de viajeros y aficionados a los espirituosos. Este jueves, productores y autoridades turísticas de Chihuahua han informado sobre el aumento del interés internacional por esta bebida, que se elabora a partir de la planta Dasylirion, conocida localmente como “cuchara del desierto”. El sotol se produce principalmente en Chihuahua, aunque también existen pequeñas producciones en Durango y Coahuila. Su historia se remonta a más de 800 años,

cuando los pueblos indígenas ya fermentaban y destilaban la planta mucho antes de la llegada de los europeos.

A diferencia del tequila y el mezcal, que se obtienen del agave, el sotol utiliza una planta distinta que crece de forma silvestre en los paisajes áridos y montañosos del norte mexicano. El proceso de producción sigue siendo artesanal en muchas destilerías. Los maestros sotoleros cosechan las plantas maduras, las cuecen en hornos subterráneos o de piedra, las muelen y fermentan el mosto antes de destilarlo en alambiques tradicionales. El resultado es una bebida con aromas herbáceos y terrosos, que refleja las características del entorno donde crece la materia prima.

Julio Chávez, director de la Oficina de Turismo de Chihuahua, ha explicado que el sotol representa la identidad y la historia de la región. Según Chávez, cada botella cuenta una parte del pasado local y muestra el compromiso con la sostenibilidad y la preservación cultural. El auge del sotol ha impulsado el turismo del vino y los destilados en Chihuahua. Cada vez más visitantes llegan para conocer las destilerías boutique, recorrer los campos silvestres de Dasylirion y aprender directamente de los productores sobre las técnicas ancestrales que se mantienen vivas.

La ciudad de Chihuahua sirve como punto de partida para estas rutas. Desde allí es posible visitar pequeñas comunidades donde familias enteras participan en la elaboración del sotol. Los recorridos suelen incluir degustaciones guiadas y charlas sobre la importancia ecológica y social de esta actividad. Además, el viaje permite descubrir otros atractivos naturales y culturales del estado: las Barrancas del Cobre, consideradas entre los cañones más grandes del mundo; pueblos coloniales con arquitectura histórica; misiones jesuitas; tradiciones indígenas Rarámuri; y una gastronomía basada en productos locales.

El interés por el sotol también responde a una tendencia internacional hacia bebidas con identidad regional y métodos artesanales. Restaurantes y bares especializados en ciudades como Ciudad de México, Madrid o Nueva York han comenzado a incluir referencias de sotol en sus cartas. Esto ha motivado a los productores chihuahuenses a mejorar sus procesos e invertir en certificaciones que garanticen la calidad y autenticidad del producto.

El gobierno estatal ha puesto en marcha campañas para promover el turismo vinculado al sotol. Estas iniciativas buscan atraer tanto a viajeros nacionales como extranjeros interesados en experiencias auténticas relacionadas con la cultura local. Las autoridades consideran que el crecimiento del sector puede beneficiar a comunidades rurales mediante la generación de empleo y el impulso a otras actividades complementarias como la gastronomía o el alojamiento rural.

El sotol se perfila así como un símbolo renovado para Chihuahua. Su expansión fuera del país contribuye a poner en valor una tradición poco conocida hasta hace pocos años. La bebida ofrece una alternativa diferente dentro del panorama mexicano de destilados y abre nuevas oportunidades para quienes buscan conocer México desde otra perspectiva, ligada al territorio, la historia y las costumbres locales.