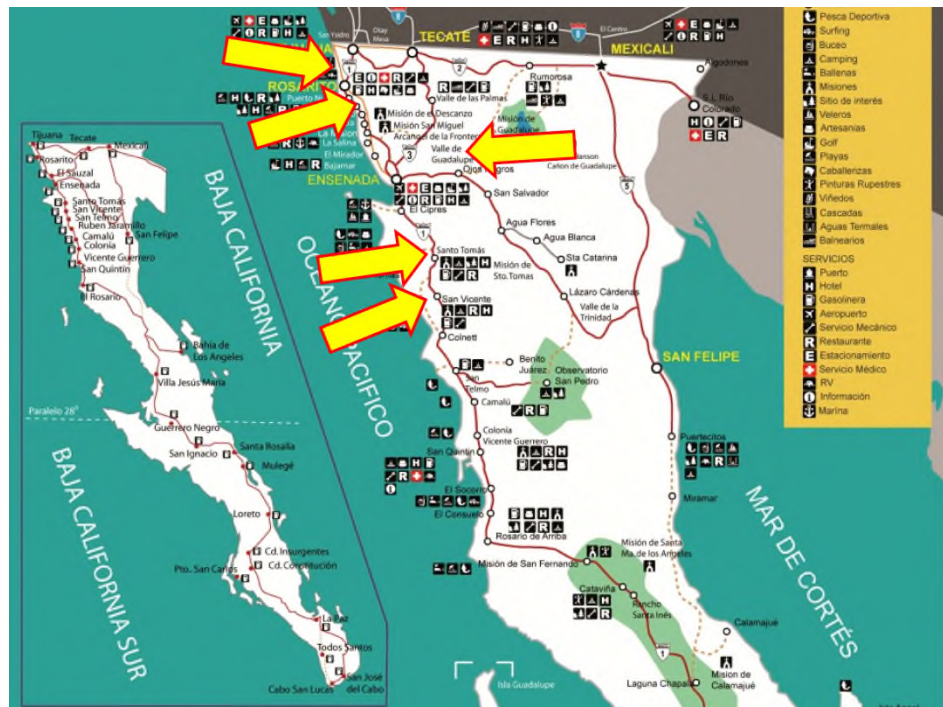
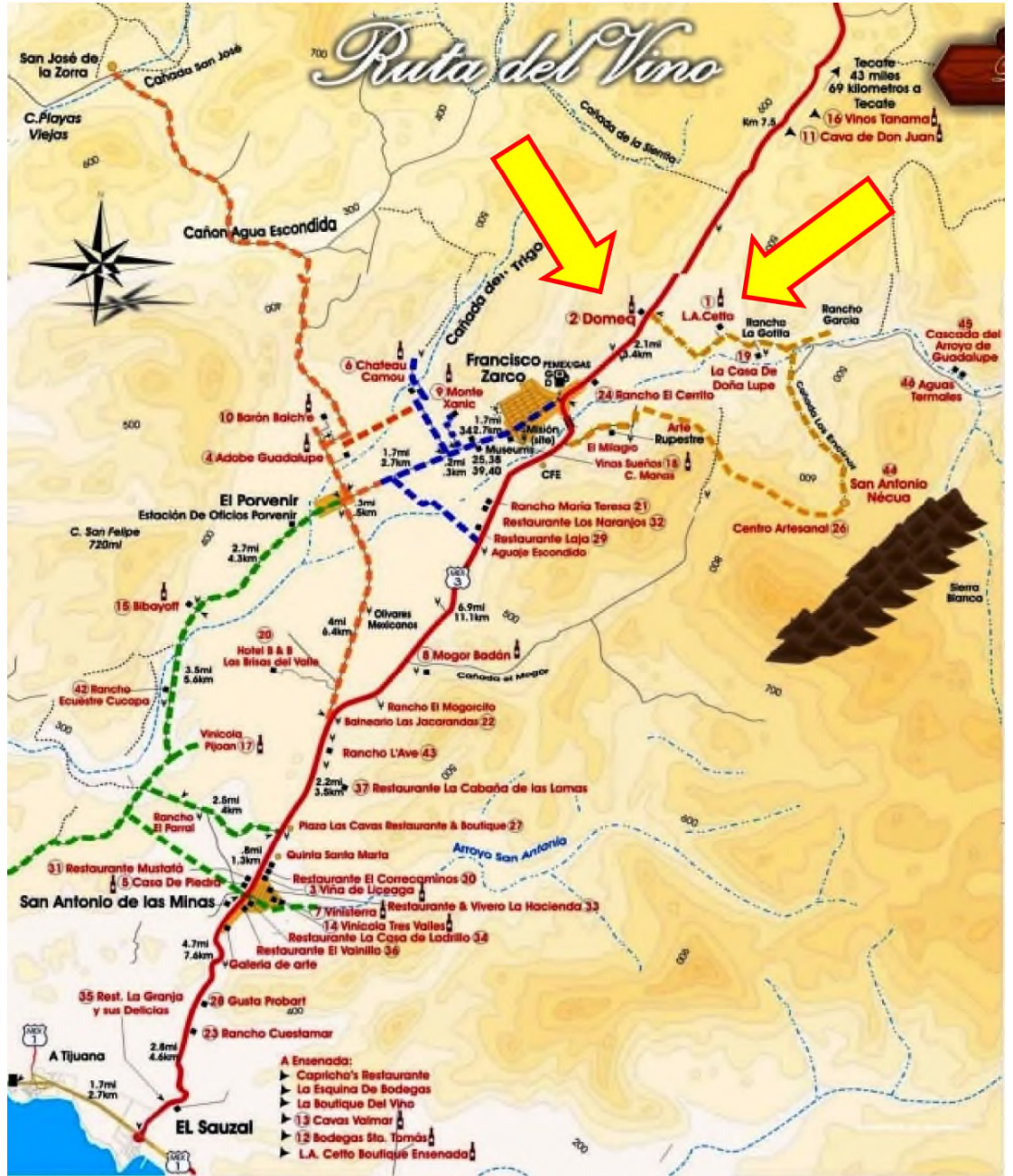


Mexicaanse wijngebieden



Mexico

SITUERING

Mexico, officieel **Estados Unidos Mexicanos** (de Verenigde Mexicaanse Staten) is een land in Noord-Amerika, dat grenst aan Belize, de Verenigde Staten, Guatemala, de Pacific (Grote) Oceaan en de Golf van Mexico. Ook enkele eilanden en eilandengroepen behoren tot Mexico.

Mexico is met een oppervlakte van 1.964.375 km² ruim 64 maal zo groot als België. In 2016 telde Mexico exact 123.166.749 inwoners. De hoofdstad is **Mexico-City** met in haar agglomeratie 19,3 miljoen inwoners. Een andere grote agglomeratie is Guadalajara met 4,3 miljoen inwoners. Andere miljoenensteden zijn: Ciudad Juárez, Ciudad Nezahualcóyotl, Ecatepec, León, Monterrey, Puebla en Tijuana.

De meest gesproken taal is het Spaans, waarmee Mexico het meest bevolkte Spaanssprekende land ter wereld is; indiaanse talen worden nog door zo'n 10% van de bevolking gesproken. 83,9% van de bevolking is rooms-katholiek en 10,1% protestant.



Wapen van Mexico

Mexico is een federale republiek bestaande uit 31 staten en Mexico-City, gelegen op 2.240 meter boven de zeespiegel en een van de grootste steden ter wereld. Het land telt 123.166.749 (2016) inwoners.

Gerekend naar BNP (bruto nationaal product) is Mexico de twaalfde economie ter wereld. Met een bruto nationaal product van 15.600 \$ per hoofd van de bevolking behoort Mexico tot de landen met een hoog inkomen; het hoeft in Latijns-Amerika alleen Chili en, gecorrigeerd naar koopkracht, Costa Rica en Uruguay voor zich te laten. De welvaart is erg ongelijk verdeeld; de rijkste 20% is goed voor 55% van de inkomens. 17% van de bevolking leeft onder de armoedegrens.

De schuldenlast (174 miljard Amerikaanse \$ in 2005) drukt al vele jaren zwaar op de begroting. Onder economen bestaat dan ook onenigheid of Mexico wel of niet als ontwikkelingsland gezien dient te worden.

Bovendien zijn er per regio grote verschillen in het welvaartspeil. Delen van Nuevo León en het Federaal District zijn bijna even welvarend als Europa, terwijl Chiapas en Oaxaca qua armoede niet onderdoen voor de landen van Centraal-Amerika.

18% van de Mexicanen werkt in de landbouw, wat goed is voor 4% van het BNP. De grootste sector, zowel qua werkgelegenheid als qua aandeel aan het BNP is de dienstverlening.

De naam "Mexico"

Het woord Mexico is uit het Náhuatl afkomstig. Het Náhuatl, letterlijke vertaling "heldere taal", is de taal die gesproken wordt door de Nahuas, de oorspronkelijke bewoners van het huidige Mexico. Het was ook de taal die gesproken werd door de Tolteken en Azteken.

Het Náhuatl wordt vandaag nog steeds gesproken door zo'n 1,5 miljoen mensen, die hoofdzakelijk in de staten Puebla, Veracruz, Hidalgo, Mexico en Guerrero leven. Behalve de alleroudsten, hebben zij ook een actieve kennis van het Spaans.

Mexico was oorspronkelijk de naam van de centrale deelstaat van het Azteekse Rijk. De betekenis is niet zeker. Een mogelijke oorsprong is "Plaats van Mexitli", een mythische leider. Een andere mogelijkheid is een archaïsch woord voor zon, of de naam van een grassoort uit het Texcocomeer. Volgens Mexico-kenner Miguel León Portilla is het afkomstig van de woorden meztli (maan), xictli (navel, centrum) en -co (plaats); en zou dus "centrum van de maan" betekenen.

Door de Azteken werd Mexico als "Mesjiko" uitgesproken. In het Spaans van de 16^{de} eeuw werd de "sj" als "x" geschreven, en aangezien het Náhuatl voor het eerst door Spanjaarden naar het Latijnse alfabet is omgezet werd de spelling dus México. Nadien veranderde in het Spaans de uitspraak "sj" (geschreven als "x") naar "ch" (geschreven als "j") en wijzigde México in Méjico. In Mexico bleef de oude spelling gehandhaafd en ook in Spanje wordt tegenwoordig opnieuw México geschreven, al komt Méjico sporadisch nog wel voor. De spelling Méjico wordt in Mexico soms als beledigend en imperialistisch ervaren.

Door niet-Spaanstaligen wordt veelal "Meksiko" gezegd. Dit is spellinguitspraak.

Bevolking

Het officiële aantal in Mexico woonachtige personen met een buitenlandse nationaliteit is 493.000 (2004), maar wegens illegale immigratie en slechte administratie is ook hier het werkelijke aantal veel hoger. De talrijkste groep immigranten wordt gevormd door Amerikanen. In Mexico wonen ongeveer een miljoen burgers van de Verenigde Staten, oftewel een kwart van alle Amerikanen in het buitenland. De meeste Amerikanen wonen nabij de noordgrens, in Mexico-City, in Jalisco of aan de Pacific Oceaan kust. Een niet onaanzienlijk deel van hen bestaat uit gepensioneerden. De meeste andere migranten zijn afkomstig uit Latijns-Amerika, waarvan de Argentijnen, althans onder de legale migranten, het talrijkst zijn. Ook bevinden zich in Mexico veel Centraal-Amerikanen, waarvan een groot deel illegaal. Sommigen van hen verblijven enkel in Mexico om door te reizen naar de Verenigde Staten, anderen hebben Mexico zelf als eindbestemming. De status en sociaal-economische positie van Centraal-Amerikanen in Mexico is zeer slecht, en kan worden vergeleken met die van Mexicanen zelf in de Verenigde Staten.

In de koloniale periode migreerden vrijwel uitsluitend Spanjaarden naar Mexico, maar er was ook een toevoer van Afrikaanse slaven. In de tweede helft van de 19^{de} eeuw is de Mexicaanse regering begonnen actief immigratie te promoten. En alhoewel Mexico nooit zoveel migranten kreeg als bijvoorbeeld de Verenigde Staten of Argentinië in dezelfde periode, heeft het toch een belangrijke bijdrage aan de bevolking geleverd. Veel immigranten uit deze periode waren afkomstig uit Frankrijk, Duitsland en Italië.

Rond 1900 immigreerden veel Arabieren naar Mexico, om aan het repressieve Ottomaanse bewind te ontsnappen, evenals Oost-Europeanen en Aziaten. In de jaren 1930 ving Mexico veel Spaanse republikeinen op die het land wegens de nationalistische overwinning in de Spaanse Burgeroorlog waren ontvlucht, evenals Europese Joden. Deze twee groepen leverden een aanzienlijke bijdrage aan de culturele en intellectuele ontwikkeling van het land.

In de jaren 1970 en 1980 was Mexico een belangrijk toevluchtsoord voor politieke vluchtelingen uit Latijns-Amerika; Mexico ontving dissidenten die de verschillende militaire dictaturen waren ontvlucht met open armen. Ook nam het land veel Centraal-Amerikanen op die de oorlogen in hun regio beu waren.

Ten slotte is er een aanzienlijk interne migratie in Mexico; deze richt zich vooral van arme gebieden richting rijkere, dus van het platteland naar de stad en van het zuiden naar het noorden.

Indianen

10% tot 30% van de Mexicaanse bevolking is van indiaanse oorsprong. Het verschil tussen deze aantallen hangt af van de definitie. Volgens de Mexicaanse overheid is iemand indiaans wanneer hij een indiaanse taal als moedertaal heeft. Dit is zo'n 10% van de bevolking. Wanneer niet naar taal, maar naar afstamming wordt gekeken, is zo'n 30% van de bevolking indiaans. Ongeveer 10% van de Mexicanen met een indiaanse moedertaal, zo'n 1,2 miljoen mensen, is niet tweetalig.

Volgens officiële tellingen moeten er 3 à 4 miljoen volbloed indianen in Mexico leven. De meeste stammen hebben het christendom in hun eigen traditionele geloof geïntegreerd; christelijke heiligen worden vereerd, maar ook oude goden.

De mensen van indiaanse afkomst wonen voornamelijk in Centraal- en Zuid-Mexico. Ze leven vooral op het platteland in vaak moeilijke omstandigheden. De gezondheidszorg, het onderwijs, de huisvesting en de voedselsituatie is vaak slechter dan in de steden. Ze beschikken ook nauwelijks over eigen grond en kunnen daardoor nauwelijks in hun eigen onderhoud voorzien. Ze verhuren zich dan ook vaak als seizoen-arbeider.

De staten met het hoogste percentage indiaanse bevolking zijn Yucatán (37,3%), Oaxaca (37,1%), Chiapas (24,6%) en Quintana Roo (23%). In Aguascalientes (0,2%), Coahuila (0,2%), Zacatecas (0,2%) en Nuevo León (0,5%) wonen er nauwelijks.

Er zijn in totaal 59 verschillende indianenstammen die elk hun eigen taal spreken. Bekende groepen zijn de Náhuas en Otomí in Centraal-Mexico, de Tarasken en Yaqui in het westen, de Mixteken, Zapoteken en Mazateken in het zuiden, verschillende Mayastammen in Yucatán en Chiapas en Tarahumara's, Huichol en Seri's in het noorden.

De **Náhuas** stammen rechtstreeks af van de Azteken en spreken dan ook nog steeds de Azteekse taal, het Náhuatl. Het is de grootste groep indianen in Mexico met ongeveer 1 miljoen leden. Zij leven van de vee-teelt en de landbouw en wonen vooral in de staten Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Veracruz en Guerrero. Zij hangen het katholieke geloof aan maar geloven ook nog in bovennatuurlijke wezens.

Circa 630.000 **authentieke Maya's** wonen nog in de staten Quintana Roo, Campeche en Yucatán. Het zijn voornamelijk landbouwers van vooral tabak en sisal. Sisal is een tropische vezel die wordt gewonnen uit de bladeren van planten uit de agavenfamilie. Het wordt gebruikt bij de productie van touwen, borstels en vloerbedekking, maar ook in dartborden en in meer verfijnde weefsels voor kleding. Zo wordt de bekende Panamahoed van sisal gemaakt, alsook prachtige geborduurde witte jurken en een brede shawl, de "rebezo".



Zapoteken

De ±350.000 **Zapoteken** wonen in de staat Oaxaca en leven daar van akkerbouw en de productie van bonen en honing. Hun taal bestaat uit 42 verschillende dialecten.

In de staat Oaxaca en het berggebied van Guerrero en Puebla wonen bijna 300.000 **Mixteken** die leven van landbouw en veeteelt. Zij maken ook "mescal", een alcoholische drank (zie verder). Het katholieke geloof wordt ook door hen gecombineerd met eigen traditionele gebruiken. Bovennatuurlijke krachten en genezende sjamanen spelen in hun religie een belangrijke rol.

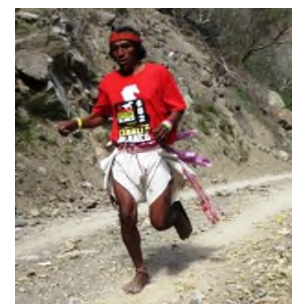
In de staten Veracruz en San Luis Potosi wonen nog ruim 200.000 **Huasteken**. Ze spreken zowel Spaans als een Maya-dialect. Zij behoren tot de allerarmsten van heel Mexico en leven van de productie van maïs, bonen en rijst en maken hoeden, matten en tassen. Het Huasteeks wordt nog door zo'n 150.000 mensen gesproken. Zij zijn eveneens bekeerd tot het katholieke geloof maar traditionele indiaanse ceremonieën onder leiding van sjamanen spelen nog steeds een belangrijke rol.

De ±200.000 **Tzotzils** en de **Tzeltals** stammen af van de Maya's en spreken nog steeds een Maya-dialect. Zij wonen in verschillende dorpjes in het hoogland van de staat Chiapas rond de stad San Cristobál de las Casas. De Tzeltals leven op de lagere hellingen, terwijl de meeste Tzotzils in hetzelfde gebied boven de 1.500 meter grens leven. Opvallend is dat elk dorpje zijn eigen identiteit heeft behouden wat zich o.a. uit in de kleur van de kleding. Ook zij zijn bekeerd tot het katholieke geloof maar geloven bijvoorbeeld nog steeds dat Jezus veranderd is in de zon. Ook Chulmetic, de godin van de aarde, wordt nog steeds vereerd.

De ±150.000 **Totonaken** leven in de tropische kustgebieden van Veracruz en de hooglanden van de Sierra Madre van Puebla. Zoals bij veel Mexicaanse indianenvolken interpreteerden ook de Totonaken de katholieke rituelen op hun eigen manier. Er werd olie gevonden in hun gebied en o.a. daardoor wordt hun traditionele levenswijze sterk beïnvloed door de moderne westerse maatschappij.

De bijna 100.000 **Tarasken**, die zichzelf Purépecha noemen, wonen op een hoogvlakte rond het meer van Pátzcuaro in de staat Michoacán. Zij leven van de landbouw en de visserij en zijn ook bekend voor hun handwerk, gemaakt van hout, riet en aardewerk, met o.a. prachtige kruiken, pannen en schalen.

Er wordt gevist met uitgeholde boomstammen en zeer bijzondere, vliedervormige netten. Het Tarasken dorpje Ocumicho is gespecialiseerd in het maken van kleiduidels in allerlei soorten en maten. Het katholieke geloof is doordrenkt van traditionele indiaanse gebruiken.



Raramuri

De ±60.000 **Tarahumaras** wonen in de staat Chihuahua en leven in kleine dorpjes en soms zelfs nog in grotwoningen, verspreid over het bergachtige land. Door de geïsoleerde ligging van de dorpjes hebben zij hun traditionele levenswijze nog grotendeels kunnen behouden. Befaamd zijn de hardloopwedstrijden waarin zij soms honderden kilometers achter elkaar rennen. Tarahumaras noemen zichzelf dan ook "Raramuri", renners te voet. Zij zijn tot het katholieke geloof bekeerd maar geloven nog steeds in een zonne- en maangod.

±8.000 **Huichol** indianen leven in de westelijke Sierra Madre van de staten Jalisco en Nayarit. Zij leven van landbouw, veeteelt en handwerk. Ook hertenjacht is een belangrijk onderdeel van hun levenswijze. Hoewel bekeerd tot het katholieke geloof, spelen natuurgoden nog steeds een belangrijke rol. Zij worden algemeen beschouwd als één van de Mexicaanse volken die het minst door westerse invloeden zijn aangetast.

Centraal in hun religie staat de doornloze peyote cactus. De knoppen van deze cactussoort zorgen voor bewustzijnsverruimende ervaringen en visioenen. Het eten ervan is verbonden met ceremonies ter gelegen-

heid van het zaaien en oogsten. De plant wordt ook gegeten om direct in contact met de goden te komen. Onder invloed van de hallucinerende werking worden de prachtigste wolschilderingen gemaakt. Elke Huichol wordt ook geacht om één keer in zijn leven de pelgrimstocht naar de woestijn van San Luis Potosi te volbrengen, waar de peyote cactus groeit. In een centraal gelegen ronde tempel of "tuki" worden er na de tocht religieuze plechigheden gehouden onder leiding van een zingende medicijnman of "tzauririka".



Peyote cactus

Circa 4000 **Cora** indianen wonen in de bergen van de Sierra de Nayarit, in de staat Nayarit. Zij zijn zeer gesteld op hun eigen cultuur en vertonen veel overeenkomsten met de Huichol indianen. Ook zij kennen het gebruik van de peyote en ook natuurgoden spelen een belangrijke rol in hun religie. Zij telen voor eigen gebruik op kleine stukjes land (milpa) en verkopen vee en fraai geweven stoffen.

De langharige **Lacandones** behoren tot de Maya's en vormen een kleine groep van nog geen 500 indianen die in groepen van twee of drie families samenleven. Zij leven in het zuiden van de staat Chiapas, vlakbij de grens met Guatemala in het tropisch regenwoud. Het zijn vissers, jagers en landbouwers, die als de grond uitgeput raakt, naar een ander gebied trekken. Zij vereren nog steeds hun oude goden, met voorop de belangrijke zonnegod en de regengod; de missionarissen konden buiten hun woongebied gehouden worden door de onherbergzame omgeving.

Net als de Lacandones bestaat de **Seris** stam nog slechts uit nog geen 500 leden. Zij wonen tussen de Golf van Mexico en de westelijke Sierra Madre in de staat Sonora, en vooral in het dorpje Desemboque. Het zijn vissers en jagers op zeeschildpadden, die ook nog wat bijverdienen met handwerk van riet, hardhouten dierenfiguren en schelpensnoeren. Bekend zijn vooral de zware, decoratieve manden die van de "torote" vezels worden gemaakt. Deze stam is er het best in geslaagd de eigen identiteit te bewaren en hun religie is dan ook nog volledig traditioneel indiaans.



Spaanse veroveraars, Basken, mestiezen en criollo's

De Spanjaarden zijn uiteraard de eersten die naar Mexico zijn gekomen. Ze zijn dan ook de omvangrijkste immigrantengroep. De meeste Spanjaarden zijn tijdens de koloniale periode gekomen. In de 20^{ste} is daar nog een groep bijgekomen, wanneer Mexico republikeinse vluchtelingen uit de Spaanse Burgeroorlog opnam.

Een relatief groot deel van de immigranten uit Spanje waren Basken. Dezen zijn vaak nog te herkennen aan hun Baskische achternamen. Bekende Baskische Mexicanen zijn Luis Echeverría, Agustín de Iturbide, Sor Juana en Pedro Lascuráin.

De Spaanse veroveraars en latere immigranten vermengden zich met de indianen en deze mensen met zowel Spaans als indiaans bloed worden **mestiezen** (mestizos) genoemd. Ongeveer 60% van de bevolking bestaat uit mestiezen die vooral in de steden wonen.

Ongeveer 9% van de bevolking is etnisch gezien volledig niet-Mexicaans. Zij zijn blank en meestal van Spaanse afkomst; zij worden **criollo's** genoemd en zijn het meest invloedrijk in het bestuur van het land.

Andere West-Europeanen

Fransen zijn voornamelijk gedurende het 2^{de} Mexicaanse Keizerrijk en het Porfiriaat naar Mexico gekomen. Bekende Franse Mexicanen zijn Miguel Miramón en José Yves Limantour.

Italianen zijn vooral gedurende het Porfiriaat in groten getale naar Mexico gekomen. In het stadje Chipilo in de staat Puebla wordt zelfs nog een variant van het Venetiaans gesproken. Bekende Italiaanse Mexicanen zijn Victoria Ruffo en Jared Borgetti.

Duitse immigranten bevinden zich vooral in Mexico-City en in het noorden. In het noorden. Bekende Duitse Mexicanen zijn Jorge Hank Rhon, Eugenio Elorduy Walther en Francisco Labastida.

Een bijzondere groep zijn de **mennonieten**, die afstammen van **Noord-Duitse en Nederlandse doopsgezinden** die in 1922 naar Mexico emigreerden. Deze orthodoxe, traditioneel levende protestantse groepering werd in de 16^{de} eeuw gesticht door de Nederlander Menno Simons. Zij leven vooral in het noordwesten van Mexico, o.a. in de omgeving van Durango, Chihuahua en Cuauhtemoc, waar zij vaak nog Nederduits spreken. Door het gebruik van moderne landbouwmethoden hebben zij er een vrij grote welvaart bereikt.

Opvallend veel **leren** zijn naar Mexico geëmigreerd. Velen deden dit na de grote hongersnood in de 19^{de} eeuw. Zij kwamen vooral naar Mexico, omdat zij zich er vanwege het katholicisme cultureel mee verbonden voelden. Ook vele Ierse emigranten uit Texas migreerden na de annexatie van deze staat door de Verenigde Staten naar Mexico, omdat zij niet in een protestants land wilden leven. Tijdens de Amerikaans-Mexicaanse Oorlog liep het Saint Patrick's Battalion zelfs over van Amerikaanse naar Mexicaanse zijde. Andere bekende Ierse Mexicanen zijn Álvaro Obregón, Anthony Quinn, Vicente Fox en Juan en Edmundo O'Gorman.

Grieken vestigden zich vooral in de staat Sinaloa in het westen van Mexico,.

Oost-Europeanen

Ook de aanwezige **Russische emigranten** zijn voornamelijk afkomstig uit religieuze groeperingen. Zo woont in Baja California een groepering Molokans. Andere Oost-Europeanen (**Polen, ex-Joegoslaven**) zijn vooral in de nasleep van de beide wereldoorlogen naar Mexico gekomen.

De bekendste Rus die naar Mexico is gevlucht, is wellicht Leon Trotski. Bekende Poolse Mexicanen zijn Ludwika Paleta en Elena Poniatowska.

Afrikanen

Ongeveer 1% van de Mexicaanse bevolking is zwart, de meeste daarvan wonen in de deelstaat Veracruz. De meeste Afro-Mexicanen werden oorspronkelijk als slaven door vooral Portugese slavenhandelaars naar Mexico vervoerd, hoewel het percentage slaven in Mexico meeviel in verhouding tot andere koloniën. Bekende Afro-Mexicanen zijn Kalimba Marichal, Vicente Guerrero en de stripfiguur Memín Pinguín.

Arabieren

In de late 19^{de} en vroege 20^{ste} eeuw zijn veel Arabieren naar Mexico geëmigreerd, de meeste uit **Libanon**. Bekende Arabische Mexicanen zijn Salma Hayek en Carlos Slim.

Joden

Ongeveer 100.000 Mexicanen belijden het joodse geloof. Het aantal mensen met een Joodse achtergrond is echter beduidend hoger. Al tijdens de eerste decennia van de kolonisatie zijn Joden, meest **Sefardische joden**, naar Mexico gevlucht om aan vervolging te ontkomen. Sefardische Joden of Sefardim zijn Joden, waarvan de voorouders in Spanje en Portugal leefden. In 1492 werden zij door het verdrijvingsdictum gedwongen om Spanje te verlaten, dan wel zich tot het christendom te bekeren. In 1497 werden de Sefardim in Portugal voor dezelfde keuze gesteld. Hiermee kwam een einde aan een periode van openlijke Joodse aanwezigheid op het Iberisch Schiereiland, die tot vóór de Romeinse verovering.

Gedurende de 20^{ste} eeuw kwamen daar **Askenazische Joden** bij. Vanaf de 9^{de} eeuw ontstond onder Joden het gebruik om Joden die in Duitsland rond de Rijn woonden Askenazim te noemen. Na de verdrijving van Joden uit Engeland en Frankrijk in de 13^{de} en 14^{de} eeuw werd de aanduiding gebruikt voor alle Europese Joden, inclusief die uit Oost-Europa, waar veel Duitse Joden na de kruistochten naartoe trokken.

Een deel van de Mexicaanse Joden spreekt nog steeds het bijna uitgestorven Ladino, een aan het Spaans verwante taal met veel Hebreeuwse woorden. Bekende Joodse Mexicanen zijn Jorge Castañeda, Frida Kahlo, Enrique Krauze en Marcos Moshinsky.

Aziaten

Aan het einde van de 19^{de} en begin 20^{ste} eeuw zijn veel migranten uit Oost-Azië naar Mexico gekomen. Het ging vooral om migranten uit **China** en de **Filippijnen**, dat eveneens Mexico toentertijd een kolonie van Spanje was. Aziatische Mexicanen wonen hoofdzakelijk in het noordwesten, in Baja California, Sonora en Sinaloa.

Latijns-Amerikanen

De Mexicaanse regering heeft in de loop van de 20^{ste} eeuw veel politieke vluchtelingen uit Latijns-Amerika opgevangen. Het grootste aantal vluchtelingen is in de jaren 1980 uit Centraal-Amerika gekomen, als gevolg van diverse burgeroorlogen en strenge dictaturen in hun land van herkomst.

Noord-Amerikanen

In recente jaren zijn er veel immigranten uit de Verenigde Staten naar Mexico gekomen. Amerikanen of Estadounidenses (Verenigdestaters), zoals ze in Mexico vaak worden genoemd, vormen zelfs de grootste groep eerste generatie immigranten. Voor een deel gaat het hier om remigratie van Mexicaanse Amerikanen, maar een groter deel bestaat uit gepensioneerde Amerikanen die in Mexico een huis hebben gekocht op een idyllisch plekje. De meeste van deze Amerikaanse Mexicanen wonen in Quintana Roo, in Baja California, in en om San Miguel de Allende en rond het Lake Chapala.

Emigratie

Mexico is zowel een belangrijk immigratie- alsook emigratieland. Het netto migratiesaldo is echter -4,32 per 1.000 inwoners. De grote werkloosheid en de armoede op het platteland zijn de voornaamste oorzaken van de trek naar de steden en de sterke migratie naar de Verenigde Staten. Legaal bedraagt het aantal Mexicanen dat jaarlijks naar de Verenigde Staten trekt ongeveer 60.000 mensen, maar het aantal illegale emigraties is hiervan een veelvoud.

De overgrote meerderheid van de Mexicanen in het buitenland woont in de Verenigde Staten. Sinds de beide wereldoorlogen stond de Amerikaanse regering immers het werven van Mexicaanse arbeiders toe. Ook werd illegale migratie oogluikend getolereerd, om de lege arbeidsplaatsen die door de oorlog waren ontstaan in te vullen en in te spelen op de toenemende vraag naar arbeidskrachten.

In de jaren 1950 poogde de Amerikaanse regering de migratiestroom te stoppen en deporteerde een groot aantal illegale immigranten naar hun land van herkomst, maar de emigratie van Mexicanen naar de Verenigde Staten bleef doorgaan. Vanaf de jaren 1990 is de migratiestroom zelfs nog in hogere versnelling geschakeld.

Bij de volkstelling van 2000 gaven 20 miljoen (6,5%) inwoners van de Verenigde Staten een Mexicaanse afkomst op. Het Mexicaanse bureau voor de statistiek schatte hetzelfde jaar dat 8 miljoen inwoners van de Verenigde Staten in Mexico waren geboren, oftewel dat 8,7% van de Mexicaanse bevolking in de Verenigde Staten woont.

In 2000 trokken ook opnieuw 1.569.157 Mexicanen naar de Verenigde Staten, en keerden er 260.650 terug. Mexicaanse staten waar veel emigranten vandaan komen zijn Jalisco, Michoacán, Zacatecas, Guanajuato en Oaxaca.

Na de Verenigde Staten is de belangrijkste bestemming voor Mexicaanse emigranten Canada, gevolgd door Duitsland, Spanje, het Verenigd Koninkrijk, België, Zwitserland en Nederland.



Illegale oversteek van de Rio Grande

GESCHIEDENIS VAN MEXICO

Voor de Europese ontdekking (tot 1519)

Oorspronkelijke bewoners

De eerste inwoners van Mexico zijn waarschijnlijk ±20.000 jaar BC het huidige Mexicaanse grondgebied binnengetrokken. Oorspronkelijk kwamen ze uit Siberië en zijn gedurende de laatste ijstijd, het Weichselien, ±40.000 jaar geleden, via de landbrug tussen Siberië en Amerika de huidige Beringstraat naar Noord-Amerika getrokken.

Tijdens de recentste ijstijd van 116.000 tot 11.500 jaar geleden, was het zeeniveau in de Beringstraat (4 km breed) immers dermate laag, dat mensen en dieren van Azië naar Noord-Amerika konden trekken. Het lage zeeniveau ontstond door de lage temperatuur waarbij enorme hoeveelheden water ijs werden; daardoor kwam de Beringstraat droog te staan. Men neemt aan dat in deze periode de eerste mensen vanuit Siberië Alaska en Noord-Amerika hebben bereikt.

Volgens onderzoek van de kusten langsheen de Stille (Pacific) Oceaan, hebben deze volksverhuizers nadien verder de westkuststroken van Noord- en Zuid-Amerika gevolgd om zelfs tot in het Chileense Monte Verde te geraken. Uit geologisch en antropologisch onderzoek bleek een daar gevonden nederzetting ±14.800 jaar oud te zijn.

Ook ter plaatse gevonden beenderen van een mastodon, een mammoetachtig dier dat lang geleden Noord- en Zuid-Amerika bewoonde en verwant is aan de olifant, dateren uit deze periode. De mastodon verdween zo'n 10 à 11.000 jaar geleden.

De exacte ouderdom van de eerste menselijke bewoning in Mexico is onderwerp van debat: de oudste algemeen aanvaarde vondsten dateren van 12.000 BC.

Deze eerste nomadenstammen leefden van de jacht, de visvangst en het verzamelen van eetbare gewassen. Rond 8.000 BC werd in Oaxaca de pompoen gedomesticeerd, mais volgde 2.000 jaar later.

Pas 6.000 BC werd begonnen met het verbouwen van de grond.

De periode van 2.000 BC tot 1521 wordt vaak als volgt ingedeeld:

- Preklassieke periode: van 2.000 BC tot 200
- Klassieke periode: van 200 tot 900
- Postklassieke periode: van 900 tot 1521

De verschillende volken en culturen die in die perioden

in de regio floreerden, hebben elkaar sterk beïnvloed. In de preklassieke periode werden allerlei nieuwe technieken en vaardigheden ontwikkeld, o.a. weven, pottenbakken, irrigatie van het land en het ontwerpen van een schrift en een kalender. Met name door verbeterde landbouwmethoden nam de bevolking snel in aantal toe en ontstonden uit de nederzettingen al snel steden.

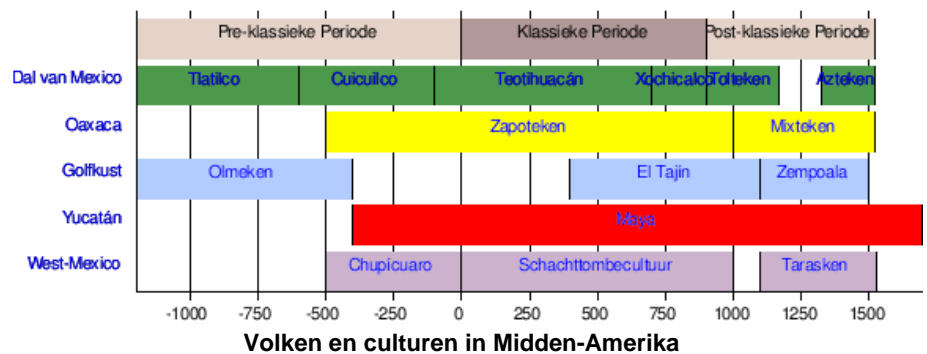
Preklassieke periode: Olmeken en Tlatilco-cultuur

Omstreeks 1200 BC ontwikkelde zich de **La Venta-cultuur** van de **Olmeken**. Zij waren de eersten die stenen bewerkten en gebruikten voor het maken van grote bouwwerken als ovaalvormige piramiden en grote pleinen. Typisch voor deze cultuur zijn ook de gigantische stenen hoofden.

De belangrijkste steden San Lorenzo, La Venta en Tres Zapotes lagen in de vruchtbare kuststreek langsheen de Golf van Mexico.

Hoewel over de Olmeken niet zo erg veel bekend is, worden zij toch algemeen beschouwd als de moedercultuur van Midden-Amerika. Welke taal zij spraken weet men evenmin, maar wel dat ze een kalender gebruikten en dat de jaguargod een belangrijke plaats innam in hun eredienst. Ook introduceerden zij in dit werelddeel het smeedijzer.

Ongeveer 200 BC werd de rol van de Olmeken in Midden-Amerika overgenomen door enkele andere hoogstaande culturen.



Olmeken: stenen hoofd

Een andere cultuur uit de preklassieke periode was de **Tlatilco-cultuur**. Tlatilco was een precolumbiaanse nederzetting in het Dal van Mexico, waar nu Mexico-City ligt. De cultuur van Tlatilco was een van de eerste die werd gevestigd in Anáhuac, aan de oevers van het Texcocomeer. Haar historische periode ligt binnen de preklassieke periode, tussen 1500 en 300 BC. De naam Tlatilco komt uit het Náhuatl en betekent "waar zich verborgen zaken bevinden".

Deze naam werd toegekend door de eerste Nahuavestigers omdat, toen zij zich in het Dal van Mexico vestigden, de cultuur van Tlatilco al was verdwenen. Tegenwoordig wordt gedacht dat de stad werd gedomineerd ofwel sterk beïnvloed door de Olmeken, die toen de grote cultuur waren binnen Midden-Amerika.

Uit de gevonden overblijfselen valt op te maken dat de inwoners van Tlatilco bekwaam waren in het pottenbakken (beïnvloed door de Olmeken) en goed met keramiek konden werken. Bekend zijn de eenvoudige afbeeldingen van vrouwen, die waarschijnlijk voor vruchtbaarheidsrituelen werden gebruikt. Daarnaast deden ze aan schedelvervorming en verminkingen van tanden. Volgens recent onderzoek ontwikkelden de inwoners van Tlatilco nooit kleren of een vorm van geschreven taal of afbeeldingen. Ze liepen naakt rond, met bodypaint, het liefst met rood. Ze waren jagers en beoefenden tot de komst van de Olmeken een rudimentaire vorm van landbouw.



Tlatilco keramiek beeld

Klassieke periode: Zapoteken, Mixteken en Maya's

Aan het einde van het preklassieke tijdperk bleven er twee politieke machten over: die van Teotihuacán en van Cuicuilco. Nadat Cuicuilco verwoest werd door een lavastroom bleef Teotihuacán over als nieuw machtscentrum en ontwikkelde zich tot een van de grootste en machtigste steden uit die tijd. De bloeitijd van deze stad met meer dan 200.000 bewoners lag rond het jaar 400.

Over het algemeen was het zo dat in de klassieke periode de bevolking in groten getale naar de steden trok waar het economische leven zich grotendeels afspeelde. Kenmerkend was dat de meeste macht in handen was van priesters en dat men in staat was om met grote wiskundige en astronomische kennis imposante bouwwerken op te richten. Ook de beeldende kunst stond op een hoog niveau. Belangrijke goden waren de regengod Tlaloc en de god van de schepping Quetzalcóatl. De invloed van Teotihuacán reikte door haar handelscontacten zeer ver, van het zuiden van de Verenigde Staten tot de Maya-gebieden van Belize, Guatemala en Honduras.

De **Zapoteekse cultuur** ontplooidde zich van 300 tot 800 in de vallei van Oaxaca. Het rijk werd bestuurd vanaf de heuvel Monte Albán. Over hun geschiedenis is nog vrij weinig bekend. Duidelijk is wel dat verschillende kleine vorstendommen zich op een bepaald moment hebben verenigd en dat ook zij imposante bouwwerken maakten.



Zapoteken: Monte Albán

Tussen 800 en 1000 werden de Zapoteken verdrongen door de **Mixteken** met Mitla als belangrijkste stad. Zij stonden voor het kunstige bewerken van zilver.

Een beschaving die tegelijkertijd haar hoogtepunt bereikte, was de **Mayacultuur**. Zij woonden in de huidige deelstaten Quintana Roo, Yucatán, Chiapas, Tabasco, Campeche en verder nog in de buurstaten Belize, Guatemala en Honduras. De Maya's hadden geen centraal bestuur waardoor iedere stad fungeerde als een zelfstandige staat. Het was een echte standenmaatschappij en de mensen geloofden in reïncarnatie. De oudste gebouwen van de Maya's dateren uit de periode tussen de 4^{de} en de 9^{de} eeuw en allerlei kunstvormen stonden op een hoog niveau. Ook op het gebied van de wiskunde waren de Maya's fenomenaal en hadden bijvoorbeeld een meer nauwkeurige kalender dan wij nu hebben. Belangrijke halfmenselijke/halfdierlijke goden waren o.a. Itzamná (schepper en god van de hemel), Chac (regengod), Ix Chel (god van de maan en geboorte) en Ah Puch (god van de dood).

Postklassieke periode: Tolteken en Azteken

In de postklassieke periode (900-1521) kreeg het leger, in plaats van de priester/koningen, het voor het zeggen. Ommuurde steden zijn typisch voor deze periode en vooral de Tolteken en Azteken ontwikkelden zich tot belangrijke culturen.

De **Tolteken** van Tollan, op 80 km van het huidige Mexico-City, waren rond 900 eigenlijk de opvolgers van de stadstaat Teotihuacán. Om de goden tevreden te stellen was het offeren van mensen een belangrijke gebeurtenis in de godsdienst van de Tolteken. Ze gebruikten daar vaak krijgsgevangenen voor en voerden oorlog om hun voorraad aan te vullen.

De Tolteken breidden hun macht uit naar het schiereiland Yucatán en zuidelijk Mexico en rond het jaar 1000 werden de Maya's onderworpen en de stad Chichén Itzá bezet. Deze stad werd langzaam een militaristische oorlogszuchtige stadstaat en groeide uit tot de belangrijkste stad op het schiereiland Yucatán. De vroegere hoofdstad van de Tolteken, Tolla, werd in 1156 verwoest door de Chichimeken, waarna het rijk van de Tolteken uit elkaar viel.

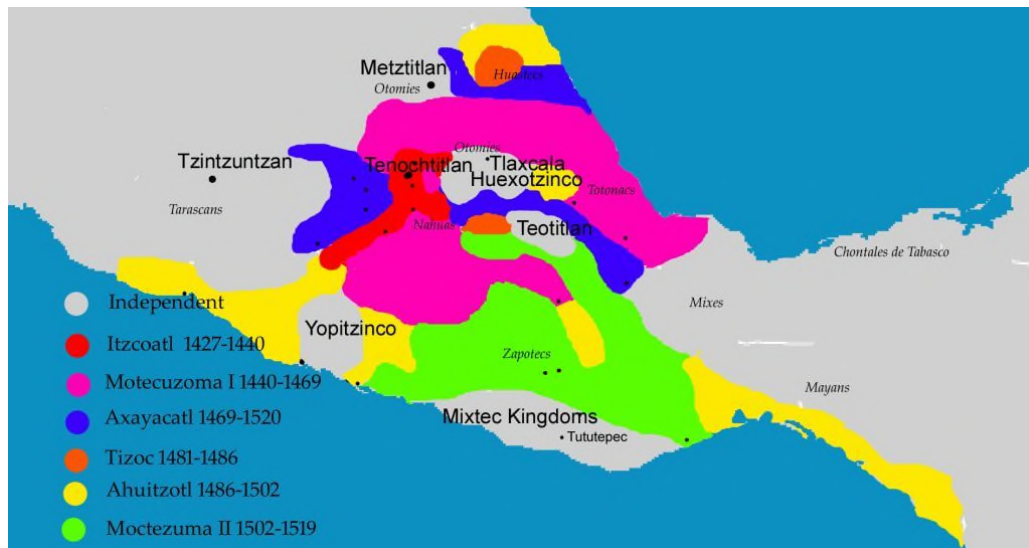


Tolteekse beelden in Tollan

Het centrale hoogland werd na het uiteenvallen van het Toltekenrijk een strijdplaats om de hegemonie die uiteindelijk gewonnen werd door de Mexica's, beter bekend als de **Azteken**.

De Azteken stelden als beschaving begin 14^{de} eeuw nog niet zoveel voor. In 1325 werd begonnen met de bouw van drijvende tuinen in het meer van Texcoco. In deze tuinen werd voornamelijk maïs verbouwd en later ontstond er midden in het meer een voor die tijd enorme stad, Tenochtitlán, met kanalen, bruggen, paleizen, riolering en zo'n 300.000 inwoners.

Net als de Tolteken had hun ongecontroleerde oorlogsdrijf een religieuze achtergrond. Zij hadden duizenden krijgsgevangenen nodig, die geofferd werden om natuurrampen te voorkomen, en hadden alle volkeren in dat deel van Mexico onderworpen. Hoe de Azteken dit alles in nauwelijks honderd jaar tijd voor elkaar hebben gekregen, is nog steeds een raadsel. Ten tijde van de komst van de Spanjaarden in 1519 was de absolute machthebber van de Azteken Montezuma II. De twee belangrijkste goden van het Azteekse rijk waren Huitzilopochtli, de zonnegod, en Tlaloc, de regengod. De god van de schepping, Quetzalcóatl komt net als Tlaloc onder verschillende namen bij verschillende volkeren voor.



Uitbreiding van het Aztekenrijk



Azteken (Tenochtitlán)

Spaanse kolonisatie (1519-1810)

Inleiding

De eerste verkenningen en veroveringen van het Amerikaans grondgebied werden gedaan door Spanjaarden en Portugezen. Het begon met de komst van **Christoffel Columbus** in 1492 die, toen hij een andere route naar India zocht, in Amerika belandde. Daarop werd in 1494 het **Verdrag van Tordesillas** gesloten, dat de ontdekte gebieden verdeelde tussen Spanje en Portugal.

Al enkele jaren na de eerste tocht van Columbus verkende **John Cabot**, een Venetiaanse ontdekkingsreiziger in dienst van de Engelse kroon, de oostkust van het huidige Canada en claimde het gebied in 1497 voor koning Hendrik VII van Engeland.

Na Columbus en Cabot volgden andere ontdekkingsreizigers zoals Amerigo Vespucci, Pedro Álvares Cabral, Giovanni da Verrazzano, João Vaz Corte-Real en Vasco Núñez de Balboa.

Nadien vestigden heel wat Britten, Fransen, Spanjaarden en Nederlanders zich in diverse Amerikaanse kolonies. De kolonisatie begon eerst langs de oostkust en in de Caribische Zee, waaronder de eilanden Hispaniola, Puerto Rico en Cuba. Begin 16^{de} eeuw breidde zij zich uit naar Zuid-Amerika. Uiteindelijk leidde de kolonisatie ertoe dat het hele westelijk halfrond onder controle van Europese staten kwam te staan.

Spaanse Conquistadores onder de leiding van **Hernán Cortés** veroverden in 1521 Mexico op de Azteken.

Het idee dat de Spanjaarden Amerika veroverden met minimale middelen is echter historisch onjuist; archeologisch onderzoek heeft duidelijk gemaakt dat er diverse Spaans-Indiaanse samenwerkingen bestonden met honderdduizenden soldaten.

Ondanks hun wapens, waaronder kanonnen, kostte het de Spanjaarden toch veel moeite om de eerste kolonies te stichten en in stand te houden. Conflicten met de oorspronkelijke bevolking resulteerden in onder meer de Arauco oorlog, de Chichimeca oorlog, de Red Cloud oorlog en de Pontiac oorlog.

In 1532 veroverde **Francisco Pizarro** het Incarijk, met de hulp van 40.000 inheemse krijgers, en Portugal koloniseerde Brazilië.

Andere Europese landen waren het ondertussen niet eens met het Verdrag van Tordesillas uit 1494, dat de beide Amerika's had verdeeld tussen Portugal en Spanje zonder dat zij er waren bij betrokken. Vooral Engeland en Frankrijk hadden stevige ambities om zelf ook kolonies in Amerika te stichten. Hun pogingen draaiden aanvankelijk echter op niets uit. Pas in de 16^{de} en 17^{de} eeuw slaagden de Britten, de Fransen en de Republiek van de Zeven Verenigde Nederlanden in hun opzet.

Enkele van deze kolonies werden gevestigd op eilanden in de Caribische Zee, waarvan de oorspronkelijke bevolking door de Spanjaarden al was gedood of bezweken aan Europese ziektes. Enkele vroeg-Europese kolonies in Noord-Amerika waren Spaans Florida, Spaans Nieuw-Mexico, de Britse kolonie Virginia, de Franse kolonies Acadië en Canada, de Nederlandse kolonie Nieuw-Nederland en de Zweedse kolonie Nieuw-Zweden. In de 18^{de} eeuw nam het Koninkrijk Denemarken en Noorwegen de kolonies in Groenland in, terwijl het Keizerrijk Rusland beslag legde op Alaska.

Naarmate meer landen interesse kregen in de beide Amerika's, namen de spanningen tussen de kolonies toe en werd de strijd om terrein onvermijdelijk. Kolonisten werden geregeld aangevallen door buurkolonies van andere landen; daarnaast kregen zij ook te maken met de oorspronkelijke bewoners.

Voor de autochtone bevolking was de kolonisatie enorm desastreus; al in de eerste 150 jaar na de komst van Columbus nam de oorspronkelijke populatie met 80% af. Dat kwam grotendeels door ziekten die de kolonisten met zich meebrachten, zoals de pokken, tyfus, griep, difterie en mazelen. Finaal bezweek bijna 95% van de oorspronkelijke bewoners hieraan. De ontdekking van Amerika door Columbus staat dan ook bekend als het begin van de Colombiaanse uitwisseling, een wereldwijde uitwisseling van gewassen, dieren en ziektes.

Colombiaanse uitwisseling

De Colombiaanse uitwisseling was een belangrijke gebeurtenis in de geschiedenis van de ecologie, landbouw en cultuur van onze wereld. De uitdrukking wordt gebruikt voor de enorme uitwisseling van landbouwgewassen, ziekten en culturen tussen de Oude en de Nieuwe Wereld na de ontdekking van Amerika in 1492. De term werd als eerste gebruikt door de historicus **Alfred W. Crosby** in zijn "The Columbian Exchange" uit 1972. Snel daarna werd de benaming overgenomen door andere historici en journalisten.

Voedsel dat mensen voorheen nooit had gezien werd plotseling dagelijkse kost. Zo waren er voor 1492 geen **aardappelen** buiten Zuid-Amerika. In de 19^{de} eeuw was Ierland er zo afhankelijk van dat een misoogst leidde tot een grote hongersnood.

Omgekeerde veranderde de eerste Europese import, het **paard**, de levens van vele indiaanse stammen op de "Great Plains", die hun nomadische leefstijl konden opgeven en van op paarden op bizonen konden jagen. Tomatensaus, op basis van **tomaten** uit de Nieuwe Wereld, werd een Italiaanse handelsmerk.



Verdeling van Amerika rond 1750

Koffie en **suikerriet** uit Azië werden intensief verbouwde gewassen op Latijns-Amerikaanse plantages. Voor de Colombiaanse uitwisseling waren er geen **sinaasappelen** in Florida, geen **bananen** in Honduras, geen **rubberbomen** in Afrika, geen **koeien** in Texas, geen **ezels** in Mexico en geen **chocolade** in Zwitserland. Zelfs de **paardenbloem** werd als kruid naar Amerika gebracht. Omgekeerd hebben wij ook de (Amerikaanse) **vogelkers** en de **zonnebaars** aan de Nieuwe Wereld te danken.

Met het contact tussen de Oude en de Nieuwe Wereld werden ook **diverse ziekten** uitgewisseld. Doordat vooral de Oude Wereld veel epidemieën kende, was het effect hiervan vooral verwoestend in de Nieuwe Wereld. Vele historici menen dan ook, dat vooral de vernietigende Europese ziekten gezorgd hebben voor een snelle verbreiding van de westerse cultuur in Noord- en Zuid-Amerika.



Colombiaanse uitwisseling

Nieuw-Spanje

Het was de Spaanse veroveraar (conquistador) **Hernán Cortés** die als eerste Europeaan op 21 april 1519 met enkele honderden soldaten voet aan Mexicaanse wal zette, in de buurt van het huidige Veracruz. De Azteken bejegenden hem enorm vriendschappelijk omdat ze dachten dat Cortés de god Quetzalcóatl was die terugkeerde vanuit de zee. Cortés nam **Montezuma II**, de leider van de Azteken, echter onverwacht gevangen met behulp van vele duizenden Tlaxcalan indianen die zo hoopten onder de terreur van de Azteken uit te komen. De Spanjaarden gebruikten Montezuma als gijzelaar, maar de Azteken kwamen toch in opstand. Montezuma probeerde dit te verhinderen maar werd door zijn eigen volk gedood.

De jongere broer van Montezuma, **Cuitláhuac**, werd de nieuwe leider van de Azteken en hij bracht de Spanjaarden een gevoelige nederlaag toe. Vele Spanjaarden vonden de dood en ze verloren alle buitgemaakte rijkdommen in een nacht die de Spaanse geschiedenis zou ingaan als de "noche triste". In 1521 vielen de Spanjaarden echter opnieuw aan en dolven de Azteken, nu onder leiding van Cuauhtémoc, het onderspit. Duizenden Azteken vonden de dood en ook de hoofdstad Tenochtitlán werd verwoest. Het veroverde gebied werd in naam van Karel V tot kolonie uitgeroepen en **Nieuw-Spanje** genoemd. Op de fundamenten van Tenochtitlán werd een nieuwe stad gebouwd met de naam **Mexico-City**, de hoofdstad van de Spaanse kolonie Nieuw-Spanje.

In de jaren na 1520 deed zich in Mexico één van de grootste demografische catastrofes uit de geschiedenis van de mensheid voor. De eerste pokkenlijder, vermoedelijk een bemanningslid van Panfilo de Narvaéz, stapte in dat jaar aan land. Binnen een paar maanden tijd richtte deze ziekte een enorme ravage aan onder de Azteken; deze epidemie werd later gevolgd door griep, mazelen en de pest. Van de 25,2 miljoen inwoners die Mexico naar schatting in 1520 had, bleven er in 1623 nog slechts 0,7 miljoen over. Pas rond 1950 bereikte Mexico weer de bevolkingsomvang van 1520.

In 1535 kreeg de nieuwe kolonie de status van onderkoninkrijk. Het grondbezit was geheel in handen van Spanjaarden en van de kerk, die in het openbaar bestuur was geïntegreerd. In de decennia die daarop volgden werd ook de rest van Mexico onder Spaans gezag gebracht. De Maya's bleken het meest hardnekkig; pas in de 17^{de} eeuw werden de laatste Mayasteden veroverd.

Geleidelijk aan nam de Spaanse Kroon de indianen wel enigszins in bescherming. De dorpen werden erkend als "pueblos de indios" en er werd beperkt grondbezit toegelaten. De indianen moesten daarvoor wel de katholieke leer naleven en belastingen betalen.

Het bestuur in Nieuw-Spanje werd gevormd door "**peninsulares**", Europese Spanjaarden. Zij kwamen naar de kolonie om er een bestuursfunctie op te nemen, en keerden na afloop weer terug naar Spanje. Om zeker te zijn van hun loyaliteit mochten zij in Nieuw-Spanje geen grond bezitten. Onder de peninsulares stonden de "**creolen**", de lokaal geboren Spanjaarden; dit waren de afstammelingen van kolonisten en conquistadores. Zij mochten de allerhoogste posities niet bekleden, maar hadden wel veel rijkdom. Onder de creolen stonden de "**castas**"; dit waren allerlei mengvormen: "**mestiezen**" (blank x indiaan), "**mulatten**" (blank x zwarte), e.a.. Er werden 16 verschillende castas erkend. Nog onder de castas stonden de indianen. Ook tussen de indianen bestonden grote sociale verschillen; stamhoofden mochten vaak gewoon aanblijven en hadden het aanzienlijk beter dan gewone indianen. Hoewel er door ziektes en dwangarbeid miljoenen indianen om het leven kwamen, bleven zij gedurende de hele koloniale periode in Nieuw-Spanje de grootste groep vormen.

Mexico onafhankelijk

In 1701 ging de Spaanse monarchie over van de Habsburgers naar de Bourbons. Onder de Bourbons verbeterde de economie van Mexico. De meeste opbrengsten, waaronder heel wat zilver, stroomden echter direct door naar Spanje terwijl de welvaart in Mexico bij een kleine groep (vooral creolen) bleef hangen.

Einde 18^{de} eeuw begon de drang naar onafhankelijkheid vorm aan te nemen. Creolen, geïnspireerd door de "Verlichting" (zie kaderstuk) begonnen dezelfde rechten te eisen als de peninsulares, en ook de mestiezen drongen aan op een verbetering van hun positie. Echter pas in 1808, door de Napoleontische invasie en de afzetting van de Bourbons in Spanje, braken de eerste grote opstanden tegen het systeem los.

Miguel Hidalgo y Castillo (1753-1811) was een Mexicaanse priester van creoolse afkomst. Hij had gestudeerd in Valladolid en werd pastoor van het stadje Dolores (nu naar hem Dolores Hidalgo genoemd) in de huidige deelstaat Guanajuato. Hij was een verwoed lezer van Franse literatuur en een non-conformist. Hij leerde indiaanse talen en brak openlijk met kerkelijke voorschriften zoals die van seksuele onthouding voor geestelijken.

Hidalgo werd lid van een groep rond **Josefa Ortiz de Domínguez** en **Ignacio Allende**, die in het geheim plannen smeedde voor een opstand van mestiezen en indianen tegen de Spaanse overheerser, gericht op de onafhankelijkheid van Nieuw-Spanje. Zij hadden een opstand gepland voor 8 december 1810, maar de plannen lekten uit, en op 13 september werden er wapens gevonden bij een huiszoeking bij een van de andere leden van de groep. In de nacht van 16 september luidde Hidalgo daarop de klokken van zijn kerk en hield voor het toegestroomde volk een vurige pleidooi over Mexicaanse onafhankelijkheid. Deze toespraak, de "Grito de Dolores" (de "schreeuw van Dolores"), was het begin van de Mexicaanse opstand tegen de Spanjaarden.

Hidalgo en Allende leidden hun troep van burgers naar San Miguel, dat door de opstandelingen werd veroverd. Tegen Hidalgo's wens in, gingen zijn opstandelingen zich te buiten aan plunderingen en moorden op de Spaanse inwoners. Meerdere steden vielen nu voor de opstandelingen en Hidalgo rukte op naar Mexico-City. Op 30 oktober kwam het tot een veldslag met het reguliere koloniale leger, de slag bij Monte de las Cruces. Hidalgo was numeriek in de meerderheid, maar vocht wel met een troep slecht georganiseerde burgers tegen een goed uitgerust professioneel leger. Hij wist desondanks te winnen, en de regeringstroepen trokken zich terug naar Mexico-City. Hoewel de hoofdstad nu voor het grijpen lag, besloot Hidalgo de stad niet binnen te trekken.

Op 17 januari 1811 kwam het opnieuw tot een veldslag met de royalisten, geleid door generaal Félix Calleja, de slag bij Puente de Calderón. Dit keer waren het echter de opstandelingen die op de vlucht werden gejaagd. In maart van dat jaar werd Hidalgo door de Spanjaarden gevangen genomen. Omdat hij een priester was, werd Hidalgo niet zoals Allende en de meeste anderen onmiddellijk geëxecuteerd wegens hoogverraad, maar werd hij voor de inquisitie gebracht. Op 31 juli werd hij wegens ketterij en verraad alsnog voor het vuurpeloton gebracht. In Mexico wordt Hidalgo nog steeds geëerd als de "bevrijder en Vader des vaderlands" en hoewel de strijd in 1811 verloren werd, wordt 16 september 1810 nog steeds herdacht als de dag dat de onafhankelijkheidsstrijd begon.

In 1815 werd het gezag van de Spaanse onderkoning tijdelijk hersteld. In 1820 werd er in Spanje een nieuwe liberale grondwet afgekondigd en dit was voor de Spaanse kolonisten meteen ook het sein om de Mexicaanse onafhankelijkheid uit te roepen. Spanje stuurde nog wel een leger onder leiding van generaal **Augustín de Itúrbide** (1783-1824). Deze liep echter opportunistisch over naar de opstandelingen.

De onafhankelijkheid werd op 17 september 1821 uitgeroepen en Itúrbide liet zich op 21 juli 1822 als **Augustín I** tot keizer kronen. Itúrbide regeerde als een militair dictator en besteedde exorbitant veel geld aan zijn hof. Tegelijkertijd was het land in grote economische problemen: de mijnbouwproductie liep terug, fabrieken en hacienda's hadden te maken met plunderingen en banditisme, waardoor de voedselprijzen sterk stegen, en de slechte toestand belemmerde de handel. Het begrotingstekort van het keizerrijk was groot terwijl 80% van het budget besteed werd aan het leger.

De ontevredenheid groeide snel en op 1 december 1822 riep **Santa Anna** de republiek uit. **José Antonio Echavarrí** leidde de keizerlijke troepen tegen de opstand, maar kwam zelf in opstand en sloot zich aan bij Santa Anna. Op 19 maart 1823 trad Itúrbide af om een burgeroorlog te voorkomen.

In 1824 werd een federalistisch/republikeinse grondwet geproclameerd. Onafhankelijkheidsheld Guadalupe Victoria werd de eerste president, maar Santa Anna wist zich langzaam maar zeker tot de sterke man op te werpen. Santa Anna vestigde in 1834 zijn dictatuur en trok de autonomie van de deelstaten in. Dit leidde in 1835 tot de onafhankelijkheidsverklaring van de Amerikaanse kolonisten in Texas, die uitliep op een gevoelige nederlaag voor de Mexicanen. Santa Anna werd gevangengenomen en gedwongen de Texaanse onafhankelijkheid te erkennen. Na zijn terugkeer in Mexico vestigde hij in 1841 opnieuw een dictatuur, tot hij drie jaar later werd verdreven.

De bevolking bestond op dat moment voor meer dan 80% uit indianen en mestiezen van Spaans-Indiaanse afkomst. Zij raakten van de regen in de drup want al snel verdwenen ook de "pueblos de indios", de wetten die de indianen en de boeren een beetje beschermden.



Miguel Hidalgo



Augustín de Itúrbide

De Verlichting

De "Verlichting" of "Eeuw van de Rede" was een cultureel-philosofische en intellectuele stroming binnen Europa die ruwweg samenviel met de 18^{de} eeuw. Het was een reactie op het dogmatische autoriteitsgeloof. In deze periode ontstond een culturele stroming van intellectuelen met als doel het gebruik van de rede en het filosoferen te bevorderen. De rede baseert zich alleen maar op feiten, hoe verborgen die ook zijn. De Verlichting stond aldus voor een bevordering van de wetenschap en intellectuele uitwisseling. De propagandisten ervan bestreden het (bij)geloof, het misbruik van recht in kerk en staat en de intolerantie en kwamen op voor zekere grondrechten.

De Verlichting als stroming wordt gezien als één van de pijlers onder de westerse beschaving en zette grote wijzigingen in gang in het denken over religie, filosofie, kunst, wetenschap en politiek. Tijdens de Verlichting zag men haar nog niet als een stroming of een afgebakend tijdperk, maar als een maatschappelijk proces waarvan de ontwikkeling kon worden nagestreefd en die nog voortduurt.

De Verlichting gaf ook aanleiding tot modernisering van de samenleving door middel van individualisering, emancipatie, feminisme, secularisering en globalisering. Het gelijkheidsbeginsel, de mensenrechten en de burgerrechten vinden er hun wortels, net zoals het "vrijdenken", het klassiek liberalisme, het socialisme en het anarchisme.

De Verlichting kent een kritische en een constructieve zijde. De kritische of radicale verlichters nemen het geïnstitutionaliseerde geloof en onredelijkheid op de korrel. Zij komen op voor een scheiding tussen kerk en staat, gebaseerd op rechtvaardigheid en democratie. De constructieve of gematigde verlichters zoeken manieren om kennis (wetenschap) en religie met elkaar te verbinden.

Oorlog met de Verenigde Staten

In 1836 moesten de Mexicanen met lede ogen de onafhankelijkheid van de staat Texas aanvaarden.

De annexatie van Texas door de Verenigde Staten in 1845 leidde een jaar later tot het uitbreken van de Mexicaans-Amerikaanse Oorlog. Santa Anna, teruggedreven om Mexico te verdedigen, wist de Amerikanen echter niet tegen te houden en in 1847 drong Winfield Scott door tot in Mexico-City.

In 1948, bij de "vrede van Guadalupe Hidalgo", werd Mexico dan ook gedwongen om opnieuw een groot deel van haar grondgebied af te staan met o.a. het huidige California, Nevada, Utah, Arizona, en delen van Colorado, Kansas, New Mexico en Oklahoma.



De oorlog plaveide de weg voor weer een machtsovername van Santa Anna in 1853. Zijn excentrieke en dictatoriale gedrag leidde er echter toe dat hij nu wel voor goed de steun van de bevolking had verloren en twee jaar later werd hij definitief verdreven.

Oorlog met Frankrijk

In 1855 werd Santa Anna afgezet door de liberalen onder leiding van de Zapoteekse indiaan **Benito Juárez**. Hij maakte een nieuwe grondwet waarin het recht op gratis onderwijs en de vrijheid van godsdienst en meningsuiting opgenomen waren. Ook de scheiding tussen kerk en staat en, zeer belangrijk voor de bevolking, de herverdeling van het vele land dat de kerk bezat, werden hierin geregeld.

Dit leidde tot een drie jaar durende Hervormingsoorlog tussen liberalen en conservatieven, die in 1861 uitliep op een liberale overwinning en de installatie van Benito Juárez als president.

De burgeroorlog had veel geld gekost en Mexico kon niet meer voldoen aan de financiële verplichtingen t.o.v. Spanje, Engeland en Frankrijk. Benito Juárez kondigde een moratorium af op het afbetalen van schulden, wat leidde tot een interventie van de drie Europese grootmachten. Spanje en Groot-Brittannië trokken zich echter snel terug, toen ze in de gaten kregen dat Frankrijk van plan was om van Mexico een protectoraat te maken.

Na een aanvankelijke overwinning in de slag bij Puebla waarin generaal Ignacio Zaragoza op 5 mei 1862 de Fransen wist te verslaan stond het Franse leger een jaar later alsnog in Mexico-City.



Benito Juárez

In 1863 werd Mexico bezet door Napoleon III en deze stelde Aartshertog **Maximiliaan van Habsburg** (1832-1867), die getrouwd was met prinses Charlotte van België (dochter van Leopold I), aan als keizer van Mexico. Maximiliaan was bovendien een broer van de Oostenrijkse keizer Franz-Josef I.

Juárez gaf zich echter niet gewonnen en begon in 1866 met zijn liberalen vanuit het noorden van het land een tegenoffensief tegen de Fransen en de monarchisten. Door de terugtrekking van de Franse troepen einde 1866 werd het lot van Maximiliaan snel bezegeld. In 1867 werd hij verslagen en gefusilleerd en de republiek hersteld.

Juárez en zijn opvolger, Sebastián Lerdo, zetten daarop het liberale hervormingsprogramma verder.



Executie van Maximiliaan

Mexicaanse burgerrevolutie

In 1876 greep **generaal Porfirio Díaz** (1830-1915), een liberale generaal uit de Franse interventie, de macht. Hij liet de democratische instituties op papier bestaan, maar regeerde in realiteit als een dictator. Zijn regering, het **Porfiriaat**, kenmerkte zich door modernisering, vooruitgang en economische groei, maar ook door onderdrukking en armoede bij een groot deel van de bevolking. De arme mensen leden onder het dictatoriale bewind dat op een gegeven moment niet eens meer voor voldoende voedsel, vooral maïs, kon zorgen. Er werden alleen winstgevendende exportproducten verbouwd zoals koffie, tabak en suiker. Ook de industrie floreerde door een goed aangelegd spoorwegnet en een zich ontwikkelende mijnbouw en olie-industrie. De winsten hieruit verdwenen echter grotendeels naar het buitenland.



Porfirio Díaz

Op den duur was Díaz niet meer in staat het groeiende volksverzet het hoofd te bieden en in 1911 brak dan ook een revolutie uit. De belangrijkste revolutionairen waren **Francisco Madero, Venustiano Carranza, Álvaro Obregón, Pancho Villa** en **Emiliano Zapata** met de leuze "tierra y libertad" (grond en vrijheid). Díaz werd verdreven en Francisco Madero werd de nieuwe president. Hij maakte echter een zwakke indruk en was geen partij voor de grootgrondbezitters. Pancho Villa en Emiliano Zapata voelden zich bedregen.

Een volgende coup werd gepleegd door **Victoriano Huerta**, die Madero op 22 februari 1913 liet vermoorden, maar in 1914 zelf werd verslagen door Carranza, Obregón, Villa en Zapata.

De landhervormingsplannen van Villa en Zapata gingen voor Carranza en Obregón echter veel te ver; zij waren voorstander van een moderne, geïndustrialiseerde samenleving. Vooral Zapata bleef eisen om de grootgrondbezitters te onteigenen ten gunste van de kleine boeren, de "capasinos". Carranza was ondertussen de nieuwe leider van Mexico geworden en trok ten strijde tegen zijn vroegere makers Villa en Zapata. Daarop trok het leger van Villa en Zapata Mexico-City binnen.

Carranza en Obregón kregen echter de kans zich te reorganiseren en Villa en Zapata trokken zich terug waarna Obregón het leger van Villa op de vlucht joeg. Zapata vestigde zich in de staat Morales en ontvinge daar de grootgrondbezitters. Gesteund door de boeren aldaar voerde Zapata ook een guerrilla-oorlog tegen Carranza en Obregón.

In 1917 stelde Carranza een nieuwe grondwet op waarin de revolutionaire ideeën werden vastgelegd, o.a. een achturige werkdag en belangrijke landhervormingen. Aan de burgerrevolutie kwam hierna een einde maar zij had wel meer dan één miljoen Mexicanen het leven gekost.

Toch bleef het ook na de nieuwe grondwet van 1917 zeer onrustig en vond er een machtsstrijd plaats tussen de revolutionairen. Deze strijd kostte opnieuw heel wat slachtoffers. Zapata werd op 10 april 1919 in een hinderlaag gelokt en vermoord door het regeringsleger. Op 21 mei 1920 werd ook president Carranza vermoord en op 20 juli 1923 Villa. Zo bleef van het originele revolutionaire vijftal enkel nog Obregón over.

Pas onder de regering Obregón, die van 1920 tot 1924 Mexicaans president was, kwam er eindelijk enig schot in de landbouwhervormingen en ook de sociale wetgeving werd aangepast. Ook Obregón stierf na zijn pensionering geen natuurlijke dood; hij werd op 17 juli 1928 zoals zijn kompanen vermoord (zie verder).



Álvaro Obregón



Emiliano Zapata



Francisco Madero



Pancho Villa



Venustiano Carranza

De Institutionele Revolutie

In 1924 kwam president **Plutarco Elías Calles** op een vreedzame manier aan de macht. De postrevolutionaire regeringen van Calles en van diens voorganger Obregón kenmerkten zich door modernisering, landhervormingen en investeringen in het onderwijs. Calles kwam wel in conflict met de machtige Mexicaanse kerk door antiklerikale bepalingen in de grondwet. Het conflict groeide uit tot een heuse opstand van de zogenaamde "cristeros", waarbij de katholieke rebellen en het regeringsleger elkaar bevochten en eindigde met een terugkeer naar een status quo in 1929.

In 1928 werd **Álvaro Obregón** herkozen tot president, maar kort na zijn verkiezing vermoord. Deze crisis vormde de aanleiding tot de oprichting van de Nationaal Revolutionaire Partij (PNR), die een einde moest maken aan de voortdurende interne twisten tussen de diverse revolutionaire groepen. Al snel bleek dat de partij en de overheid op deze manier de macht bij een klein groepje kon houden en werden vakbonden en boerenbonden marionetten van de regering.

Calles was als opperste leider van deze partij feitelijk de machthebber en regeerde door middel van marionettenpresidenten, achtereenvolgens: **Emilio Portes Gil** (1928-1930), **Pascual Ortiz Rubio** (1930-1932) en **Abelardo L. Rodríguez** (1932-1934) en **Lázaro Cárdenas**.

In 1934 werd **Lázaro Cárdenas** (1934-1940) tot president gekozen. Hij was aanvankelijk een aanhanger van Calles, maar hij keerde zich tegen hem en tegen diens corruptie. Toen Calles zich verzette werd hij naar de Verenigde Staten verbannen; hij mocht pas in 1941 terugkeren.

Cárdenas, een sober mens, nam zijn intrek in een kleine villa in plaats van in het presidentieel paleis en maakte een einde aan de corruptie. De PNR werd vervangen door de Partij van de Mexicaanse Revolutie (PRM). De PRM bestond uit diverse beroepsgroepen, waaronder arbeiders, boeren en middenklasse; samenwerking was volgens Cárdenas een noodzaak. Hij probeerde ook het onderwijsstelsel een socialistisch tintje te geven. Hoewel zelf een generaal, brak hij de macht van het leger. Onder Cárdenas werden ook de kerkvervolgingen gestopt.

Cárdenas maakte serieus werk van de beloftes tijdens de revolutie. Ondanks gewapend verzet van de grootgrondbezitters, werden onder zijn bewind 19 miljoen ha land onteigend en onder de boerengemeenschappen verdeeld in "ejidos" (staatsgronden), die gezamenlijk werden bewerkt. Een andere belangrijke beslissing werd genomen na een loonconflict tussen de Noord-Amerikaanse en Britse oliemaatschappijen en hun arbeiders. Cárdenas steunde de stakingen en de vakbonden en om uit de impasse te geraken nationaliseerde hij in 1938 alle buitenlandse oliemaatschappijen. Deze beslissingen werden het hoogtepunt van de revolutie en leverde Cárdenas een enorme populariteit op. Op korte termijn betekende het echter een breuk in de betrekkingen met de Verenigde Staten en met Engeland.

Cárdenas voerde tevens een antifascistische koers en koos de zijde van de republikeinen tijdens de Spaanse Burgeroorlog (1936-1939). Na deze Burgeroorlog vluchtten vele republikeinen dan ook naar Mexico. In de aanloop naar de 2^{de} Wereldoorlog was Mexico ook het enige land ter wereld dat een officieel protest indiende tegen de Duitse Anschluss van Oostenrijk in 1938.

Zijn opvolger **Manuel Ávila Camacho** (1940-1946) voerde een meer gematigde koers en zette de socialistische experimenten van Cárdenas stop. Nadat een aantal Mexicaanse burgerschepen door Duitse onderzeeboten waren aangevallen, verklaarde Mexico in 1942 de oorlog aan de Asmogendheden (Duitsland, Italië en Japan). Mexico leverde hoognodige natuurlijke grondstoffen aan de geallieerden voor de oorlogsindustrie. De Mexicaanse luchtmacht vocht ook tegen de Japanners in de Grote Oceaan. Al deze steun zorgde ook voor een verbetering van de relaties met de Verenigde Staten.

In 1946 werd de naam van de NRP gewijzigd in Institutionele Revolutionaire Partij (PRI: Partido Revolucionario Institucional). Dat gebeurde onder de eerste civiele president van Mexico, **Miguel Alemán Valdés** (1946-1952). Onder hem en zijn partij stond de economische en technologische ontwikkeling van Mexico centraal maar raakte de sociale rechtvaardigheid uit beeld.

Het PRI heeft het tot nu toe nog steeds voor het zeggen in Mexico en heeft o.a. het hele overheidsapparaat in handen. De oppositie heeft maar weinig in te brengen. De laatste decennia is de politieke toestand wel wat geliberaliseerd. Zo is er een traditie gegroeid dat een centrumrechtse president steeds opgevolgd wordt door een centrumlinkse president. Mexico werd hiermee een toonbeeld van stabiliteit in het altijd onrustige Latijns-Amerika, echter ten koste van politieke vrijheden.

Eén van die centrumlinkse presidenten was **Adolfo López Mateos** (1958-1964) die in 1958 **Adolfo Ruiz Cortines** (1952-1958) opvolgde. Hij koos in zijn beleid weer voor landhervormingen en herverdeling van het grootgrondbezit, typische linkse stokpaardjes.



Plutarco Elías Calles



Lázaro Cárdenas



Miguel Alemán Valdés

López Mateos werd opgevolgd door de behoudende **Gustavo Díaz Ordaz** (1964-1970), die zich opnieuw richtte op de expansie van de industrie.

In 1968 grepen studenten de Olympische Spelen in Mexico-City aan om de aandacht te vestigen op het autoritaire karakter van de Mexicaanse regering van president Díaz Ordaz. Zij maakten van de wereldwijde media-aandacht gebruik en eisten een herstel van de revolutie. De protesten eindigden met het bloedbad van Tlatelolco op 2 oktober, waarbij veiligheidstroepen het vuur openden op de demonstranten en er ruim 300 het leven verloren.

Tlatelolco betekende een belangrijk omslagpunt; de populariteit van de regering lag aan diggelen en de PRI ging nog meer dictatoriaal optreden om haar macht te handhaven.



Tlatelolco massacre

Díaz Ordaz' opvolger **Luis Echeverría** (1970-1976) voerde daarop een eerder populistisch programma waarin hij poogde de ideeën van de revolutie weer naar boven te halen en de linkse oppositie voor zich te winnen. Daarnaast liet hij ook een geheime politie oprichten, waardoor honderden politieke tegenstanders werden vermoord, zodat in de staat Guerrero een openlijke guerrillaoorlog uitbrak.

In de jaren 1970 werden er enorme olievoorraden aangeboord. Dit was een welgekomen aanvulling op de economie. Door corruptie, toenemende inflatie en onverstandig beleid ging echter veel geld verloren. Echeverría en vooral diens opvolger **José López Portillo** (1976-1982) begonnen op grote schaal geld te lenen, ervan uitgaande dat er door de olie-inkomsten toch geld genoeg zou zijn. Toen in de jaren 1970 de olieprijs instortte draaide de Mexicaanse economie dan ook volledig in het slop. Door de oliecrisis kon Mexico ook zijn schulden niet langer afbetalen en kwam het land in een zware economische crisis terecht met een devaluatie van de Mexicaanse peso in 1976 tot gevolg. Als noodmaatregel en om de aandacht af te leiden nationaliseerde López Portillo de banken.

President **Miguel de la Madrid** (1982-1988) gooide het roer om met een programma van bezuinigingen en privatiseringen. De economische crisis, de bezuinigingen, het autoritaire karakter van de PRI en de non-reactie van de Mexicaanse regering na de aardbeving van 1985 deden het vertrouwen in de PRI echter tot een dieptepunt zakken, zodat de partij steeds vaker haar toevlucht moest nemen tot verkiezingsfraude om aan de macht te blijven.

In 1988 gooide Cuauhtémoc Cárdenas, voormalig PRI-lid en zoon van oud-president Lázaro Cárdenas, hoge ogen bij de presidentsverkiezingen, die hij slechts nipt verloor aan PRI-kandidaat **Carlos Salinas** (1988-1994) nadat de PRI opnieuw grootschalige verkiezingsfraude had gepleegd.

Salinas versnelde het neoliberale beleid van De la Madrid en deed concessies aan de conservatieve Nationale Actiepartij (PAN), die daarmee als eerste oppositiepartij gouverneursposten en senaatszetels wist te winnen.

Salinas leek de economie te kunnen herstellen en tekende de Noord-Amerikaanse Vrijhandelsovereenkomst (NAFTA) met de Verenigde Staten en Canada.

In het laatste jaar van zijn regering liep echter alles mis: het Zapatistisch Nationaal Bevrijdingsleger (EZLN) kwam in opstand en PRI-presidentskandidaat Luis Donaldo Colosio en secretaris-generaal José Francisco Ruiz Massieu werden vermoord.

Nadat Salinas' familie in verband werd gebracht met de moord op Ruiz Massieu en enkele corruptieschandalen aan het licht kwamen, ontvluchtte Salinas het land.

Enkele weken na de inhuldiging van zijn opvolger **Ernesto Zedillo** (1994-2000) stortte de economie na een nieuwe devaluatie van de peso ineen. Met steun van de Verenigde Staten wist de Mexicaanse economie zich echter te herstellen en tegen het eind van Zedillo's termijn was het verlies van 1994 grotendeels ingehaald.

Zedillo ging ook over tot democratische hervormingen, waardoor de PRI in 1997 haar meerderheid in het Congres kwijtraakte.

In 1999 maakte Zedillo ook een einde aan de "dedazo", omdat het systeem algemeen steeds meer als ondemocratisch en corrupt werd ervaren.

Dedazo (letterlijk "grote vinger") was in Mexico de benaming voor het systeem waarbij de zittende president steeds de presidentskandidaat voor de regeringspartij aanwees. Vermits de Institutioneel Revolutionaire Partij (PRI) van 1929 tot 2000 ononderbroken quasi als een almachtige eenheidspartij regeerde, hield dit in dat de president steeds zijn opvolger aanwees.

President Ernesto Zedillo besloot zijn opvolger echter niet aan te wijzen, en maakte dat de PRI-kandidaat via voorverkiezingen zou worden bepaald. De PRI-leden kozen Francisco Labastida als kandidaat, die het in 2000 opnam tegen de oppositiekandidaat Vicente Fox. Labastida verloor de verkiezingen waardoor Fox de eerste Mexicaanse niet-PRI president in 71 jaar werd.



Ernesto Zedillo

Mexico in de 21^{ste} eeuw

Hoewel **Vincente Fox** (2000-2006) de eerste president uit de oppositie was, week zijn beleid maar weinig af van dat van Zedillo. Fox behoorde tot de **Nationale Actiepartij** (Spaans: Partido Acción Nacional, **PAN**), één van de drie grote politieke partijen van Mexico. De partij geldt als conservatief.

De **PAN** werd opgericht in 1939 door tegenstanders van de Partij van de Mexicaanse Revolutie (PRM), de eenheidspartij die in 1929 was voortgekomen uit de Revolutie. DE oprichter van de partij en eerste partijvoorzitter was Manuel Gómez Morín, een econoom en voormalig rector van de Nationale Autonome Universiteit van Mexico (UNAM). Enkele oprichters waren voormalige “cristeros” (zie: Institutionele Revolutie), maar de meeste aanhangers waren gematigde katholieken die in de traditie van de Nationale Katholieke Partij (PCN) stonden.



President Fox zorgde er voor dat de voorheen geheime regeringsdocumenten uit de PRI-tijd openbaar werden gemaakt en ondernam met weinig succes pogingen om PRI-kopstukken, waaronder Echeverría, te berechten. Hij steunde ook het anti-terreurbeleid van de Amerikaanse president George Bush, maar was tegen de Amerikaanse inval in Irak.



President Fox en president Bush

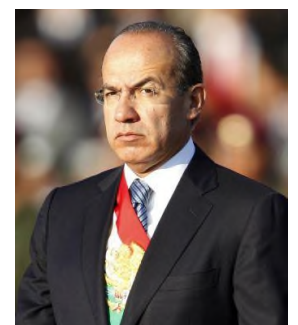
Ook al was in de voorgaande jaren de economie van Mexico weer gaan groeien, toch bleef de kloof tussen arm en rijk enorm groot. Ook de drugs-handel, vooral langsheen de grens met de Verenigde Staten, en het daardoor veroorzaakte geweld bleven een groot probleem. Ook de weerstand tegen de NAFTA overeenkomst met de Verenigde Staten en Canada was nog steeds sterk.

De presidentsverkiezingen van 2006 waren een nek-aan-nek race tussen de populaire, maar controversiële voormalige burgemeester van Mexico-City, Andrés Manuel López Obrador van de **PRD**, en voormalig minister van energie, Felipe Calderón van de PAN. Calderón wist de verkiezingen met een verschil van slechts 0,58% te winnen, maar López Obrador meende dat er fraude in het spel was. Calderón riep López Obrador op om zich bij de uitslag neer te leggen en bood hem een post in zijn kabinet aan, wat Obrador echter weigerde. Op 5 september 2006 werd Calderón uiteindelijk toch door het Electoraal Gerechtshof tot winnaar uitgeroepen.

De **Partij van de Democratische Revolutie** (Spaans: Partido de la Revolución Democrática, **PRD**) is een democratisch socialistische partij. Het is de opvolger van het Nationaal Democratisch Front (FDN), een verzameling van kleine linkse partijen die in 1988 Cárdenas steunden als presidentskandidaat. De PRD werd gesticht in 1989 door de Corriente Democrático en de Mexicaanse Socialistische Partij (PMS). De Corriente Democrático was een dissidente stroming binnen de PRI, die was opgericht nadat de PRI een neoliberale koers ging varen, en bekritiseerde tevens het ondemocratische karakter van de PRI, die al sinds 1929 de macht in handen had.



Het beleid van president **Felipe Calderón** (2006-2012) werd vooral gekenmerkt door een verhoogde strijd tegen de drugskartels. Al in de tweede week van zijn presidentschap verklaarde hij de oorlog aan de drugsmaffia en in verschillende staten besloot hij om het Mexicaanse Leger in de zetten in de strijd tegen de kartels. Ondanks de uitschakeling van verschillende criminele kopstukken is onder Calderóns presidentschap het drugsgeweld toch verder geëscaleerd. In 2007 eiste het drugsgeweld 2.500 doden, in 2008 ruim 6.000, in 2009 meer dan 7.500 en in 2010 maar liefst 15.000. Het totale aantal doden gedurende zijn regeerperiode bedroeg volgens officiële cijfers ongeveer 45.000.



Felipe Calderón

In 2012 wist de PRI met **Enrique Peña Nieto** (2012-2018) het presidentschap terug te winnen.



GESCHIEDENIS VAN DE WIJNBOUW

De Mexicaanse wijnbouw is de oudste van de Nieuwe Wereld, maar is vele eeuwen eerder achteruit dan vooruit gegaan. Ook de wijnconsumptie is er enorm laag; Mexicanen geven de voorkeur aan bier en distillaten als brandy, rum en vooral tequila en ook mezcal (zie verder).

Het wijngaardareaal wordt dan ook slechts beperkt gebruikt voor de vinificatie van wijn; toch stijgt de wijnproductie er jaarlijks met enkele procenten. De meeste druiven worden jaarlijks omgezet in ongeveer 700.000 hl brandy. Mexico is daarmee wereldwijd de grootste brandyproducent.

Voor de Spaanse kolonisatie

De Mexicanen worden algemeen beschouwd als de oudste wijnproducenten van de beide Amerika's. De inheemse wijnstokken, die hier al vóór de komst van de Spaanse conquistadores welig tierden, behoorden echter alle tot de druivenfamilies *Vitis Rupestris*, *Vitis Labrusca* en *Vitis Berlandieri*. Deze inheemse wijnstokken, die lokaal "**cimarronas**" worden genoemd, zijn zeer productief zijn maar hun druiven zijn veel te zuur voor edele wijnproductie. Voor de komst van de Spaanse conquistadores gebruikten de indianen deze druiven voor de productie van een lokale drank, die "**acachul**" werd/wordt genoemd, waaraan zij bessen en honing toevoegden. In sommige Mexicaanse regio's maakt men nog steeds "acachul" op basis van druiven en fruit.

Nieuw-Spanje

Hernán Cortés

Volgens overlevering was de wijnvoorraad, die **Hernán Cortés** (1485-1547) en zijn conquistadores vanuit Spanje hadden meegebracht, snel uitgeput tijdens het feesten na de verovering van het Aztekenrijk in 1521. De inheemse druivenrassen die zij er aantroffen, leende zich echter niet om wijnen te produceren die aan het moederland deden denken. Naast de gewone dagelijkse consumptie hadden de overwegend katholieke conquistadores wijn natuurlijk ook nodig voor hun kerkelijk ritueel.

Eén van de eerste bezorgdheden van Cortés als gouverneur van Nieuw-Spanje, was dan ook de aanleg van wijngaarden in het veroverde gebied. In 1524 verplichtte hij alle Spanjaarden, die van de Spaanse Kroon grond in concessie hadden gekregen, om gedurende 5 jaar jaarlijks per 100 lokale werknemers 1.000 druivelaars aan te planten. Elk schip, dat in Nieuw-Spanje aanmeerde, was ook verplicht om een aantal wijnstokken en zaden met zich mee te brengen teneinde de lokale druivenrassen te verrijken.

De ingevoerde Europese *Vitis Vinifera* druivelaars deden het opperbest in heel wat Mexicaanse regio's en zij werden dan ook ruim aangeplant rondom kloosters en haciënda's in achtereenvolgens Tehuacan en Huejotzingo (Puebla), gevolgd door Querétaro, Aguascalientes, Coahuila en Zacatecas.

Bij wet gaf Cortés ook de aanzet om Europese druivenrassen te kruisen met lokale rassen. Dank zij deze regelgeving werden heel wat hybride druivenrassen gecreëerd, die later hun weg zouden vinden naar andere Amerikaanse wijnregio's, die door hun vaak vochtig klimaat ongeschikt bleken voor de edele druivenrassen van de *Vitis Vinifera* familie.

In 1593 lag de Spaanse kapitein **Don Francisco de Urdiñola** aan de basis van de eerste wijngaarden rondom de El Rosario Hacienda in de staat Coahuila.

In 1597 werd in de stad Santa María de las Parras (Heilige Maria van de wijnstokken) in de staat Coahuila door **Don Lorenzo García** het wijnhuis **Casa Madero** opgericht; het was daarmee de oudste commerciële wijnproducent in Amerika. De omringende regio werd door haar ideale klimaat en de beschikbaarheid van voldoende irrigatiewater al snel het belangrijkste wijngedebied.

Ook op het wapenschild van Querétaro, dat dateert uit 1660, staan wijngaarden afgebeeld.

Export van Mexicaanse druivenstokken

In de 2^{de} helft van de 16^{de} eeuw zorgden Spaanse kolonisten en missionarissen voor een verdere verspreiding van de Mexicaanse druivenrassen naar Peru, Chili en Argentinië.

In de late 17^{de} en 18^{de} eeuw trok vanuit Mexico de tweede generatie missionarissen ook naar het huidige Californië in de Verenigde Staten. De eerste documenten omtrent wijnbouw aldaar verwijzen naar de Jezuiet **Eusebio Francisco Kino**, die in 1683 een wijngaard aanlegde in San Bruno. Vermits deze missiepost reeds na één jaar werd opgedoekt, werden deze druiven vermoedelijk nooit geoogst.

Nadien was het wachten op **Junipero Serra** (1713-1784), een Franciscaner missionaris afkomstig van Mallorca, die in 1769 vanuit Mexico in het zuiden van Californië nabij San Diego een missiepost oprichtte en er wijngaarden liet aanleggen. Door de slechte kwaliteit van de wijnen op basis van de autochtone druivenrassen, werden deze snel vervangen door de **Mission druif** die reeds in Mexico stond aangeplant en die zich ook goed aanpaste aan het lokale klimaat en de terroir van Californië.

In Chili en Argentinië wordt deze druif respectievelijk País en Criolla Chica genoemd en wordt er vandaag nog steeds gebruikt voor eenvoudige slobberwintjes (zie volgende pagina: "Mission druif").

Junipero Serra en zijn collega's Franciscaners vestigden nadien nog 21 missieposten in Californië en brachten in 1805 druivenstokken noordwaarts tot in Sonoma (Napa Valley).



Junipero Serra

Mission druif

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay en Pinot Noir zijn vandaag ook in de vroegere Spaanse kolonies in de beide Armerica's de meest bekende druivenrassen, maar in de 18^{de} eeuw was het de Mission druif die er de wijngaarden domineerde.

Historici en ampelografen (experts in het visueel identificeren van druivenrassen) hebben lang gespeculeerd over de herkomst van de Mission druif; hierbij werd zowel aan Spanje als aan Italië gedacht. Dankzij genetisch onderzoek door een Spaans team van het "**Centro Nacional de Biotecnología**" in Madrid werd deze puzzel opgelost. De DNA's van de Mission druif en van **Listan Prieto**, een onbekend Spaans druivenras, bleken perfect overeen te komen. Nu betekent "Prieto" in het Spaans "donker of zwart" en is "Listan" een synoniem voor de **Palomino** druif, één van de meest gebruikte witte druiven voor het maken van Sherry.

Listan Prieto was in de 16^{de} eeuw wijd verspreid in het **Koninkrijk van Castilië** en werd er zowel gebruikt voor rode, witte, zoete als droge wijnen. Sinds de Phylloxera ramp werd zij echter een rariteit in de Spaanse wijngaarden.

Op de **Canarische Eilanden** daarentegen is het nog steeds een veel aangeplante druivenras, bekend onder de naam **Palomino Negro**. Dat is niet verwonderlijk omdat oorspronkelijk rond alle bevoorradingplaatsen voor de scheepvaart wijngaarden werden aangelegd en wijnbouw werd opgestart. Vermits de Canarische eilanden voor de Spanjaarden een belangrijke tussenstop waren voor hun ontdekkingsstochten richting Amerika, is het evident dat hier eerder Spaanse druivenrassen terug te vinden zijn. Listan Prieto heeft hier overleefd, omdat de eilanden tot op heden nog steeds vrij van Phylloxera zijn.

Volgens het Spaanse onderzoeksteam, introduceerde Spaanse missionarissen **tussen 1520 en 1540 in Mexico** twee druivenrassen: **Listan Prieto** en **Muscat d'Alexandrie**. Van daaruit werden beiden verspreid over heel Zuid- en Noord-Amerika. De onderzoekers hebben in totaal 79 druivenmonsters uit Argentinië, Bolivia, Chili, Californië en Peru geanalyseerd, waaruit bleek dat alle druivenrassen ofwel identiek waren aan Listan Prieto of Muscat d'Alexandrie, ofwel hybride afstammelingen waren van beide rassen. Zo is Listan Prieto bekend als **Pais** in Chili, **Criolla Chica** in Argentinië, **Rosa del Peru** in Peru en **Rose of Peru** in Californië.

Het waren Franciscaner monniken, die in het zog van de Spaanse militaire veroveraars deze druif vanaf **1769 vanuit Mexico** naar de wijngaarden rondom hun missieposten langs de Californische kust brachten. Omdat de autochtone druivenrassen ongeschikt bleken om goede (mis)wijnen te produceren werd de Mission druif al snel de basis van de ontluikende Californische wijncultuur. Ook werd er een geconcentreerd druivensap van gemaakt met de naam Angelica. Omdat de wijn snel typisch was voor de missieposten, die door allerhande reizigers werden bezocht als rustplaatsen, kreeg de Listan Prieto druif vermoedelijk finaal de naam Mission druif.

De Mission druif geeft meestal eerder **vrij lichte wijnen met weinig zuren en tannines**. Omdat er steeds meer en betere druivenrassen werden meegebracht door immigranten, verdween de Mission druif langzaam uit beeld. Vandaag zijn er in Californië nog slechts 500 ha van deze druif te vinden, de meeste op de heuvels van Santa Barbara County.

Waarom de Listan Prieto druif oorspronkelijk zo succesvol was, werd echter niet achterhaald. Was het voor haar opbrengsten of voor haar aanpassingsvermogen aan de verschillende klimaten of was het gewoon omdat de druivenstokken bij de afvaart van de bevoorradingsschepen toevallig massaal beschikbaar waren.

Spaans verbod op wijnbouw

Al snel waren de wijngaarden in de Spaanse kolonies in beide Amerika's, en vooral in Nieuw-Spanje, erg succesvol zodat wijnexport vanuit Spanje steeds minder nodig was.

Dat was natuurlijk een fiasco voor de Spaanse wijnboeren vooral rondom de havenstad Cadiz, waarop koning Karel II (1661-1700) in 1699 een edict uitvaardigde dat de wijnproductie in haar Amerikaanse kolonies en vooral Nieuw-Spanje verbood, met uitzondering van miswijn voor de katholieke erediensten. Daarop werden quasi alle wijngaarden in het noorden van Nieuw-Spanje gerooid.

Vele missionarissen weigerde zich echter aan het edict te houden en bleven op kleine schaal ook wijnen voor normale consumptie produceren. Eén daarvan was de jezuïet **Juan de Ugarte** (1662-1730), die de eerste wijnstokken in Baja Californië op de missie van "Loreto" aanplante, toen hij er in 1701 aankwam. Hij wordt vaak de "**vader van de Mexicaanse wijnbouw**" genoemd



Juan de Ugarte

Andere jezuïeten volgden in 1791 zijn voorbeeld en introduceerden druiven en wijnbouw op de "Santo Tomás" missie in Baja Californië, op 90 mijl ten zuiden van de huidige Amerikaanse stad San Diego.

Na de onafhankelijkheid

Het verbod op wijnbouw bleef van kracht tot Nieuw-Spanje in 1811 haar strijd om onafhankelijkheid begon. De daarop volgende eeuw van politieke onrust, gecombineerd met een lange tijd verwaarloosde wijntraditie, lieten de wijnindustrie echter grotendeels in het slop achter.

Na de onafhankelijkheid werden de importregels wel veranderd om de binnenlandse productie te beschermen; ingevoerde wijnen en likeuren werden daardoor zwaar belast.

Toch waren er ook lichtpunten dank zij kloosters en missieposten, die van het einde van de 18^{de} eeuw tot het midden van de 19^{de} eeuw, de wijnproductie grotendeels in handen hadden.

In 1843 werd door Dominicaanse priesters in Baja California de "Nuestra Señora de Guadalupe del Norte" missie opgestart, met wijngaarden en wijnbouw. Dat was meteen ook de laatste missie die werd gesticht en ook degene met het kortste bestaan. De vallei behield wel haar afgekorte naam "**Valle de Guadalupe**" en volgens kenners naar wijnbouw toe dezelfde kwaliteiten als Napa Valley en het Rhône dal, waar eveneens topdruiwen worden geproduceerd. Vandaag komt nagenoeg 75% van de Mexicaanse wijnen uit deze vallei; heel wat van deze wijnen kregen tijdens wijnkeuringen internationale erkenning.



Valle de Guadalupe

De Hervormingsoorlog tussen liberalen en conservatieven in de jaren 1850 zorgden voor een nieuwe terugval. Heel wat kerkelijke eigendommen, waaronder diverse wijngaarden en wijnhuizen, werden door de overheid genationaliseerd, waardoor vooral de vele wijnhuizen, die voordien door missionarissen werden beheerd, verlaten achterbleven.

Porfiriyaat (1880-1910)

Tijdens het Porfiriyaat (1880-1910) onder de leiding van generaal Porfirio Díaz (1830-1915), een liberale generaal uit de Franse interventie, werd de wijnproductie gestaag verhoogd en verder verspreid naar andere Mexicaanse regio's.

In 1888 werden de eigendommen van de voormalige "Santo Tomás" missie in Baja California opnieuw geprivatiseerd. Onder de nieuwe eigenaars groeide het domein al snel uit tot een grootschalig, commercieel wijndomein met de toepasselijke naam **Bodegas Santo Tomás** en gespecialiseerd in zoete en eerdere eenvoudige slobberwijnstijlen.



Een extra impuls werd aan de wijnbouw in de Baja California regio gegeven door een pacifist religieuze groep **Russische immigranten**, bekend als Molokans, die op de vlucht was voor het leger van de tsaar. In 1904 kochten zij 40 ha grond voor de aanplant en productie van wijndruiven. Hun voorbeeld werd door anderen gevolgd en zorgde voor een groeiende reputatie van de lokale wijnbouw en haar topwijnen.

Nadien zette echter de **voorkeur** van de heersende klassen **voor Franse wijnen** een rem op het herstel van de Mexicaanse wijnbouw. De Franse druivenrassen, die sinds de onafhankelijkheid van Mexico steeds meer werden aangeplant, creëerden wel verwachtingen maar waren natuurlijk geen partij voor de originele appellatie wijnen uit Frankrijk.

Aan het einde van de 19^{de} eeuw kwam er gelukkig onverwachte hulp uit Californië, waar de wijnbouw nochtans oorspronkelijk vanuit Mexico werd geïntroduceerd. De **familie Concannon**, wijnpioniers in het Californische Livermore Valley (Verenigde Staten), wist de Mexicaanse regering ervan te overtuigen om het Mexicaanse wijnbouwpotentieel verder te optimaliseren via de aanplant van een dozijn Franse druivenrassen. Als gevolg hiervan werden er tussen 1889 en 1904 heel wat Californische druivenstekken in Mexico aangeplant.

Vandaag is **Concannon Vineyards** nog steeds het 2^{de} grootste wijndomein in de Livermore Valley in Californië en vooral bekend voor haar Petite Sirah wijnen, waarvan zij de eerste mono-cépage wijnen in 1961 op de markt brachten. Het wijndomein werd gesticht in 1883 door James Concannon. Dank zij de productie van miswijnen wisten zij de drooglegging te overleven.



Door algemene sociale onrusten vanaf 1885 moest de regering haar focus echter wijzigen en gingen de eerdere inspanningen en investeringen in de wijnbouw voor een groot deel verloren.

20^{ste} eeuw

Phylloxera en Revolutie (1900-1930)

Bij het begin van de 20^{ste} eeuw werd de Mexicaanse wijnproductie getroffen door twee enorme kwalen, die een einde maakten aan de voorspoedige groei van de wijnindustrie: enerzijds de Phylloxera epidemie en anderzijds de revolutie van 1910.

De Phylloxera verwoest omtrent het jaar 1900 een groot deel van de Mexicaanse wijngaarden.

Door de revolutie verliet de familie Concannon opnieuw het land. Vele wijngaarden en wijndomeinen werden tijdens de schermutselingen verlaten door hun eigenaars of vernield door de rebellen.

Revival met "ups" en "downs" (1930-1990)

Eenmaal de kanonnen zwegen en de kruitdampen waren opgetrokken, stonden er al nieuwe enthousiastelingen klaar om aan de Mexicaanse wijnbouw nieuwe impulsen te geven. **Pirelli Minetti**, een wijnproducent uit Californië, beet de spits af met de aanplant van enkele honderden hectare wijngaarden in de buurt van de stad Torreon, een stadje in noordelijk, centraal Mexico.

In de jaren 1930 ging bij toeval de industriële groei en de productie van druiven in Mexico hand in hand. Europese mijnwerkers, die in de Mexicaanse industrie tewerkgesteld waren, vonden in de Santo Tomas vallei verwilderde wijnstokken en verlaten wijnbouwinstallaties. Zij deden de nodige herstellingen en richtten in 1938 opnieuw de "**Bodegas de Santo Tomás**" op.

Dank zij een stabiel politiek klimaat vanaf 1940, was dat de voorbode van een nieuwe groei van een moderne wijnindustrie. Door een verhoogde lokale consumptie, verschoof de focus echter voor een groot deel naar de productie van tafelwijnen.

Als steun voor de lokale wijnproductie, werden de invoertarieven voor buitenlandse wijnen na de Tweede Wereldoorlog door de overheid verviervoudigd. Deze ingrepen zijn begrijpelijk vanuit kortstondig electoraal winstbejag, maar zijn op langere termijn altijd en overal funest geleden voor de kwaliteit van de lokale producten door het wegvallen van vaak meer kwalitatieve concurrentie uit het buitenland. Vanaf het begin van de jaren 1970 lag de focus dan ook vooral op de productie en verkoop van goedkopere en minder kwalitatieve bulkwijnen, waardoor de interne wijnmarkt steeg tot nagenoeg twee miljoen kisten per jaar.

Ook de jaren 1980 hadden hun "ups" en "downs". Positief was de verdere wijnproductiestijging tot jaarlijks ruim 4 miljoen kisten. Tegelijkertijd werden ook de grenzen opnieuw open gesteld voor de import van nieuwe wereldwijnen; de vaak erg lage prijzen voor eerder lage kwaliteitswijnen was voor heel wat lokale wijnproducenten de doodsteek. Ook het gebrek aan goed opgeleide wijnmakers vormde in die periode een groot probleem.

Baja California & Guadalupe Valley (1990-2000)

Pas vanaf de late jaren 1980 werd de kwaliteit van de Mexicaanse wijnen, vooral in Baja Californië met voorop Valle de Guadalupe, gestaag verbeterd. Dit was te danken aan de introductie van betere wijngaardtechnieken en moderne vinificatieprocedures. De betere wijndomeinen dateren vaak uit de late jaren 1980 en de jaren 1990 en hun wijngaarden zijn dan ook nog vrij jong.

Door de hogere en toenemende kwaliteit van haar wijnen nemen vooral de wijndomeinen van Baja Californië vandaag ±90% van de Mexicaanse wijnproductie voor hun rekening. Heel wat enthousiastelingen noemen "Guadalupe Valley" in Baja Californië, waar bijna 75% van alle Mexicaanse wijnen worden geproduceerd, ook vaak het nieuwe "Napa Valley". De Mexicaanse wijnen uit deze regio zitten vandaag dan ook in de lift en worden geëxporteerd naar 38 landen en vele wijnen wonnen prijzen op internationale wijnkeuringen.

Het stimuleren van de exportmarkten had echter ook zijn weerslag op de lokale wijnmarkt. Zo zorgde de vrijhandelsovereenkomst van 1989 met de Europese Unie voor het ineensinken van de binnenlandse markt voor lokale wijnen. Door de stevige concurrentie van goedkope importwijnen uit o.a. Chili en Duitsland daalde de prijzen op de lokale markt enorm, waardoor de Mexicaanse productie van vooral eenvoudige wijnen met bijna 90% verminderde.

De Mexicaanse economische crisis en de devaluatie van de peso in 1994 met bijhorende werkloosheid en andere economische problemen namen ook een serieuze hap uit de koopkracht van de modale Mexicaan en dus ook in het huishoudelijk budget voor wijnen..

21^{ste} eeuw

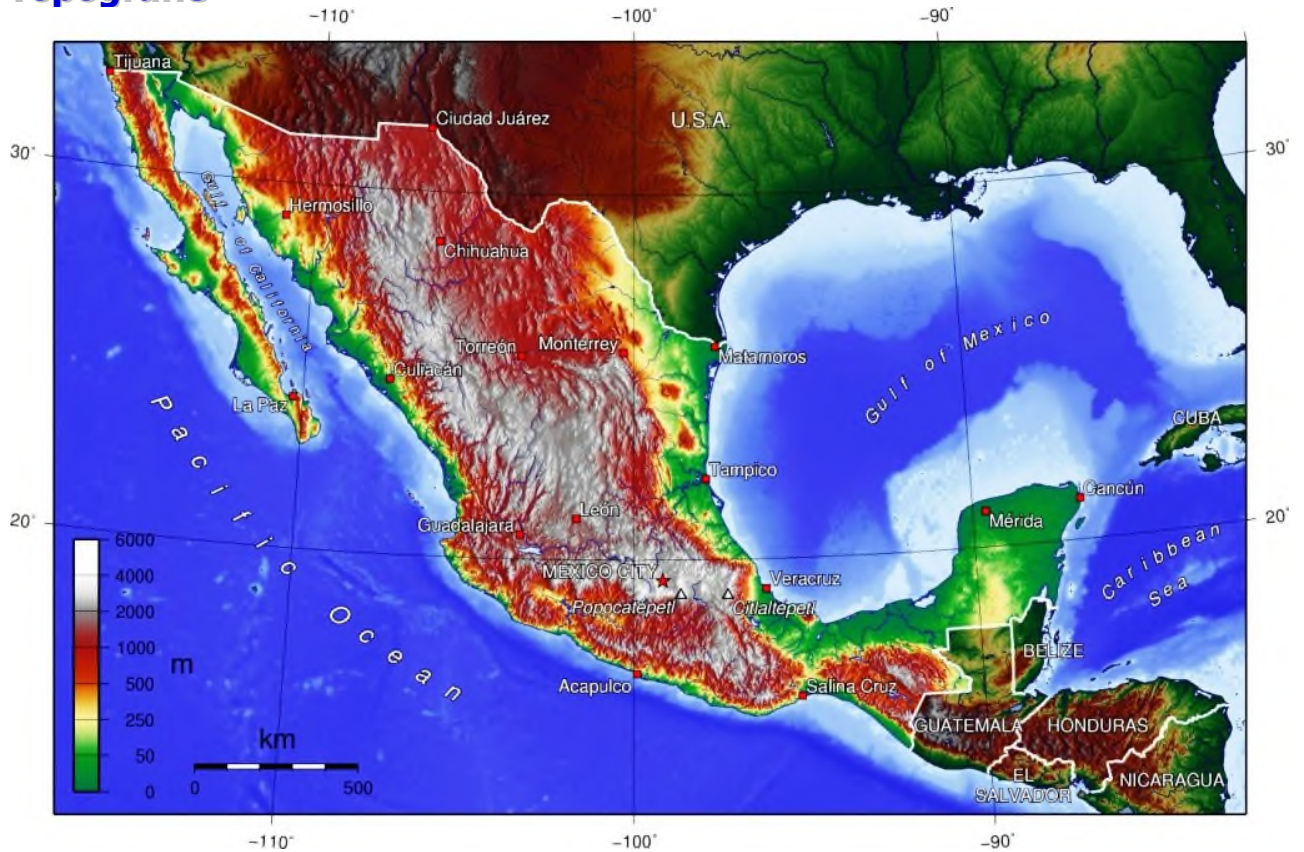
Pas vanaf het begin van de 21^{ste} eeuw heeft de Mexicaanse wijnproductie een echte "boost" gekregen. Oenologen en wijnbouwspecialisten uit vooral Frankrijk, Italië en Californië brengen er sindsdien de wijnbouw op een hoger niveau en experimenteren er volop met nieuwe wijnstijlen, diverse druivenrassen en moderne vinificatietechnieken.

Grote wijnbedrijven als het Spaanse **Domecq** en het Italiaanse **L.A. Cetto** hebben er vandaag circa driekwart van de Mexicaanse wijnproductie in handen. Zij staan garant voor verdere kwalitatieve ontplooiing van het aanwezige potentieel.

Toch blijft ook na de eeuwwisseling de concurrentie van goedkope importwijnen een belangrijk knelpunt voor de ontwikkeling van de wijnhuizen. Ook de bankencrisis en de recessie van 2009 zetten een serieuze rem op de koopkracht van de modale Mexicaan en op de groei en de ontwikkeling van de wijnindustrie.

TERROIR & KLIMAAT

Topografie



Mexico ligt in het zuiden van Noord-Amerika. Geopolitiek gezien valt het buiten Centraal-Amerika, maar geografisch gezien maakt het gedeelte ten zuiden van de Landengte van Tehuantepec (ter hoogte van Salma Cruz) er wel deel van uit. De geografie wijkt hier op vele punten sterk af van de rest van het land. De **Balsas depressie** die ongeveer halverwege Mexico-City en de Grote (Pacific) Oceaan ligt wordt meestal als geologische grens van Centraal-Amerika genoemd.



Mexico grenst in het noorden aan de Verenigde Staten (3.326 km), waarvan twee derde wordt gevormd door de rivier **Rio Grande**, die lokaal ook Río Bravo del Norte wordt genoemd. De grens met Guatemala in het zuiden (962 km) wordt grotendeels door rechte lijnen bepaald, maar volgt op sommige stukken ook de Río Suchiate en de Río Usumacinta. De grens met Belize (250 km) wordt geheel gevormd door de Río Hondo. In het westen grenst Mexico aan de of **Pacific** (Grote/Stille) **Oceaan** (7.360 km) en in het oosten aan de Atlantische Oceaan (2.600 km), die hier **Golf van Mexico** en **Caribische Zee**.

Tot Mexico behoren vele eilanden, waarvan Guadeloupe, Revillagigedo en Isla de Cedros in de Pacific Oceaan, Tiburón, Tres Mariás en Angel de la Guarda in de Golf van Californië, en Cozumel in de Caribische Zee de grootste zijn. Er zijn twee grote schiereilanden: Baja California in het noordwesten en Yucatán in het zuidoosten.

Het **laagste punt** is **Laguna Salada** op -10 m en het **hoogste punt** is **Pico de Orizaba** op 5.636 m.

De hoofdstad Mexico-City (Ciudad de México) ligt op een hoogte van 2.200 meter in een vallei die door de Sierra Madre en een aantal vulkanen wordt omringd.

Geografie

Mexico heeft ongeveer de vorm van een driehoek met twee opvallende schiereilanden: Yucatán en Baja-Californië. Het land strekt zich meer dan 3.000 km van het noordwesten tot het zuidwesten uit. In het noorden is Mexico 2.000 km breed, op het smalste punt van de Landengte van Tehuantepec is dat slechts 220 km. Mexico ligt tussen de Pacific Oceaan aan de ene kant en de Golf van Mexico en Caribische Zee, randzeeën van de Atlantische Oceaan, aan de andere kant. De Pacific kustlijn is grillig, met veel inhammen, kappen en baaien, en vaak rijst direct achter de kustlijn een gebergte op. De Atlantische kustlijn is regelmatig met vele lagunes en aan de kusten van het schiereiland Yucatán ook koraalriffen.

Buiten het continentaal plat in de Pacific Oceaan liggen het eiland Guadalupe en op 660 km van de kust de vulkanische Revillagigedo eilanden. In het verleden claimde Mexico ook het afgelegen atol Clipperton, maar het heeft inmiddels de soevereiniteit van Frankrijk over dat eiland erkend.



Landschappen & vegetatie

Mexico is over het algemeen een zeer bergachtig land met ertussen smalle dalen waar landbouw mogelijk is. Bijna 80% van het land is bedekt met bergen en maar liefst 26% van het land heeft een hellingsgraad van 25% of meer.

De Centrale Hoogvlakte of **Mesa Central** (ook wel Meseta de México of Mexican Plateau) neemt een derde van Mexico in en wordt in het oosten begrensd door de **Sierra Madre Oriental** (voortzetting van de Rocky Mountains), in het westen door de **Sierra Madre Occidental** (voortzetting van de Amerikaanse Sierra Nevada) en in het zuiden door de **Sierra Volcánica Transversal** (Trans-Mexicaanse vulkanengordel, ook wel Sierra Nevada). Ten zuiden van het vulkanengebied ligt het kustgebergte **Sierra Madre del Sur**.

De hoogvlakte Mesa Central wordt doorsneden door heuvels, dalen en bergketens. Een heuvelrug ter hoogte van Zacatecas verdeelt de hoogvlakte in een noordelijk en zuidelijk deel. Het noorden bestaat uit woestijn en halfwoestijn op een hoogte van 1.500 tot 1.800 meter. Het zuiden is groener en minder vlak dan het noorden op een hoogte van 2.000 tot 2.500 meter. Hier bevinden zich de meeste grote steden (Mexico-City, Guadalajara, Toluca, Puebla, León).

De met naaldwouden bedekte Sierra Madre Occidental loopt vanaf de grens met de Verenigde Staten evenwijdig aan de westkust naar het zuiden en de Sierra Madre Oriental loop evenwijdig aan de oostkust. Veel canyons van de Sierra Madre Occidental zijn 1.500 tot 2.000 meter diep, zoals de Baranca del Cobre in de staat Chiapas. Ten westen van de Sierra Madre Occidental ligt een savannegebied met grote, geïrrigeerde landbouwvallen.

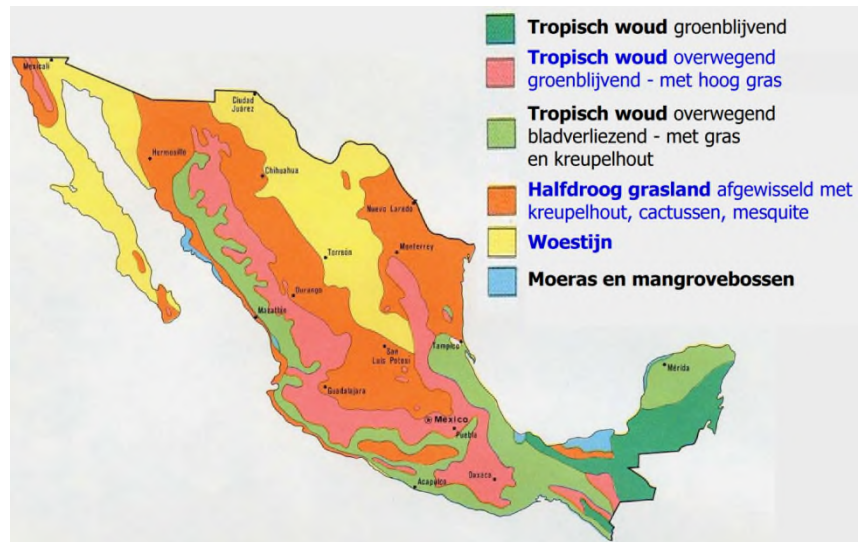
Met uitzondering van het schiereiland Yucatán is het gebied ten zuiden van de Sierra Volcánica Transversal zeer bergachtig. De Sierra Madre del Sur wordt door de lagere landengte van Tehuantepec verbonden met de **Sierra Madre de Chiapas**, die in feite een uitloper is van de gebergtes van Guatemala en de rest van Centraal-Amerika. Het schiereiland Yucatán vormt een groot en laaggelegen kalksteenplateau dat de Golf van Mexico van de Caribische Zee scheidt. Yucatán is, even als veel andere delen van het zuiden, voor een groot deel bedekt met regenwouden.

Ten zuiden van de hoogvlakte ligt de **vallei van Oaxaca** op 1.350 m hoogte. In de staat Tabasco vinden wij moerassen en tropische regenwouden, die ook een groot gedeelte van het vrij vlakke schiereiland Yucatán bedekken. Ten oosten van Yucatán liggen de fantastische en bij toeristen zeer populaire **zandstranden**.

Langs de Golf van Mexico, vanaf de Río Grande tot aan het schiereiland Yucatán, ligt een ±1.280 km **lange kustvlakte**, die in breedte varieert van een paar kilometer tot ±150 km. Dit laagland bestaat voor een groot deel uit lagunes en moerassen.

Ook langs de kusten van de Pacific Oceaan ligt laagland, bestaande uit lange heuvels en vlakten die in het noorden overgaan in de Sonora woestijn.

Het bergachtige, droge en woestijnachtige **schiereiland Baja California** heeft steile hellingen naar de Golf van Californië en vrij brede kustvlakten naar de Pacific Oceaan. Het is het grootste schiereiland ter wereld, ±1.300 km lang en 65 tot 300 km breed.



Sonora woestijn



Mangrovebossen

In het noordwesten van Mexico ligt de **Sonora woestijn** en ten oosten hiervan ligt de **Chihuahua woestijn**. Beide woestijnen bestaan voor een gelijk gedeelte uit zand, grind en vast gesteente. Het droge noordoosten was eens de bodem van een zee. De bodem bestaat hier veelal uit kalksteen, een afzettingsgesteente ontstaan uit omhulsels of skeletten van in het water levende organismen, zoals schelpdieren en koralen. In dit soort gesteente ontstaan vaak druipsteengrotten.

Het grootste **grottenstelsel onderwater** ter wereld is dat van **Nohoch**, ten zuidwesten van Akumal. Het bestaat uit 18 km aan elkaar verbonden onderwatergangen en grotten.

Van het eiland Contoy voor de kust van Yucatán tot de havenstad Chetumal aan de grens met Belize ligt het op één na grootste **barrièrerif** ter wereld, ±700 kilometer lang.



Grottenstelsel van Nohoch



Barrièrerif

Aardbevingen

Door het verschuiven van de oceaانبodem ten opzichte van de continentale plaat komen er in Mexico vrij veel aardbevingen voor.

Hele zware aardbevingen komen sporadisch voor. De laatste dateert nochtans van 19 september 1985; met een score van 7,8 op de schaal van Richter zorgde zij voor duizenden doden en miljarden dollars schade in Mexico-City. Hierbij werden nagenoeg 150.000 huizen beschadigd door het natuurgeweld.

Rivieren en meren

Door het droge klimaat komen in het noorden van Mexico bijna geen rivieren voor. Na zware regenval kunnen in de keteldalen wel tijdelijk meren ontstaan.

Naar het zuiden toe wateren drie grote rivierenstelsels de Centrale Hoogvlakte af:

- Het rivierenstelsel van de **Río Balsas** heeft diepe dalen uitgesleten en watert naar de Grote Oceaan af.
- De **Río Pánuco** stroomt dwars door een rotsgebied naar de kust van de Golf van Mexico.
- De **Río Santiago** watert via het Chapala meer af in de Grote Oceaan.

Andere grote rivieren zijn verder de **Río Grijalva**, de **Río Usumacinta** en de **Río Grande de Santiago**.

Tot de grote meren behoren het **Lago de**

Chapala (1.100 km²- op 1.524 m hoogte), het **Lake Pátzcuaro** (129 km² - op 1.920 m hoogte) en het **Falcon Lake** (339 km² – op 92 m hoogte) op de Rio Grande op de grens met de Verenigde Staten en

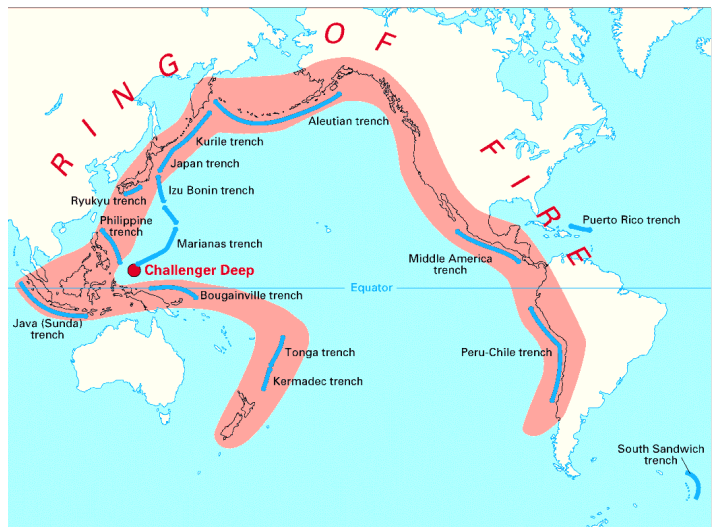


Vulkanen: "Ring of fire"

De zuidoostkust van Mexico maakt deel uit van de zogeheten "Ring of fire" (ring van vuur), een hoefijzervormig gebied rondom de Pacific Oceaan dat bekend staat om zijn veelvuldige vulkaanuitbarstingen en aardbevingen. Deze worden veroorzaakt door de onderlinge werking van diverse tektonische platen in de regio.

De gordel loopt over een lengte van 40.000 km, van Nieuw-Zeeland via enkele eilandengroepen naar Indonesië en verder langs de Filippijnen, Japan, Alaska, en de westkusten van Canada, de Verenigde Staten, Mexico en Zuid-Amerika.

Van alle 452 vulkanen in dit gebied zijn er zo'n 128 regelmatig actief en gelden er 65 als gevaarlijk.



In Mexico vormt **Sierra Volcánica Transversal** (Trans-Mexicaanse vulkanengordel, ook Sierra Nevada genoemd) de zuidgrens van de centrale hoogvlakte.

Deze keten van vulkanen doorsnijdt het land van west naar oost, en omvat een aantal bekende vulkanen, waaronder de **Popocatépetl** (5.426 m - "rokende berg"), de **Iztaccíhuatl** (5.286 m - "slapende vrouw") en de met eeuwige sneeuw bedekte **Pico de Orizaba** ("berg van de ster" - ook Citlaltépetl genoemd) met 5.636 meter de hoogste berg van het land; 14 vulkanen zijn nog steeds actief.

Kenmerkend voor dit gebied zijn kratermeren en lavastromen.

Andere belangrijke vulkanen zijn:

- Nevado de Toluca: 4.690 m
- Sierra Negra: 4.580 m
- Matlalcueitl/La Malinche: 4.462 m
- Nevado de Colima: 4.330 m
- Cofre de Perote: 4.201 m
- Xitle: 3.937 m
- Parícutín: 3.170 m
- El Jorullo: 1.330 m

Ongeveer 575 km ten westen van Mexico ligt de eilandengroep Revillagigedos met de actieve vulkaan **Mariano Barcena**, die nog in 1952 actief was.



v.l.n.r. **Iztaccíhuatl, Popocatépetl, Matlalcueitl, Cofre de Perote, Pico de Orizaba, Sierra Negra**

De beroemdste en één van de actiefste vulkanen van Mexico is ongetwijfeld de **Popocatépetl** ("rokende berg" - 5.452 m).

Volgens de Azteekse mythologie was Popocatépetl een krijger die verliefd was op **Iztaccíhuatl**.

Iztaccíhuatls vader beloofde dat Popocatépetl met haar mocht trouwen nadat hij zou terugkeren van een oorlog in Oaxaca.

Omdat **Iztaccíhuatl**s vader ervan uitging dat hij toch niet levend zou terugkeren, vertelde hij zijn dochter dat Popocatépetl was overleden waarop zij wegwijnde van verdriet. Wanneer Popocatépetl terugkeerde en vernam dat zijn geliefde was overleden, stierf ook hij van verdriet.

De goden gaven hen daarop een kleed van sneeuw en veranderden hen in de vulkanen **Iztaccíhuatl** ("slapende vrouw") en **Popocatépetl**.



Popocatépetl

Recente uitbarstingen van de Popocatépetl:

- Op 21 december 1994 begon de vulkaan gas en as uit te stoten, die door de wind tot 25 km rond de berg werd geblazen. De dichtst bijzijnde dorpen moesten geëvacueerd worden en wetenschappers begonnen de vulkaan in de gaten te houden met het oog op eventuele nieuwe uitbarstingen. Sindsdien is de Popocatépetl niet meer echt tot rust gekomen: er zijn vaak trillingen, aspluimen en kleine erupties.
- In december 2000 werden duizenden mensen geëvacueerd vanwege de waarschuwingen van de wetenschappers.
- Begin december 2007 barstte de vulkaan uit en verspreidde hij een gaswolk over zo'n 2 km. In de buurt van de berg regende het as in enkele dorpen. De uitbarsting werd volgens de overheid veroorzaakt door een mengeling van regenwater en lava.
- Ook op 26 april 2012 stootte de vulkaan as uit. Het leger werd ingezet om mogelijke vluchtroutes uit te stippelen en de inwoners de weg te wijzen naar mogelijke schuilkeiders.
- Vanaf 28 maart 2016 begon de vulkaan weer rookpluimen van maximaal 2 kilometer hoog uit gaan stoten. Op 4 april kwam het tot een eruptie. Hierbij werd puin tot 3,5 km ver weg geblazen. Op 18 april kwam het wederom tot een uitbarsting.
- Ook terwijl ik dit aan het schrijven ben (9 mei 2017) is de Popocatépetl weer actief.

Fauna & flora

Door haar diverse geologie, landschappen en vegetatie is Mexico enorm rijk aan fauna en flora. Het is één van de zeventien megadiverse landen; met meer dan 200.000 verschillende soorten herbergt het 10 à 12% van de wereldwijde biodiversiteit. Ongeveer 2.500 soorten worden door de Mexicaanse wetgeving beschermd.

- Het is het land met de grootste verscheidenheid aan reptielen (707),
- Tweede qua zoogdieren (438),
- Vierde in amfibieën (290) en
- Vierde in flora (26.000).

Zo is in het vochtigere zuiden één hectare regenwoud goed voor circa:

- 15 boomsoorten
- 25 orchideeënsoorten
- 20 vogelsoorten
- 10 zoogdiersoorten
- 150 vlindersoorten
- 2500 soorten insecten

Flora

Mexico heeft een zeer uitgebreide en gevarieerde flora met meer dan **20.000 plantensoorten**. Zo komen ook de bij ons bekende begonia en dahlia oorspronkelijk uit Mexico. Valleien en heuvelruggen zijn er o.a. bedekt met **bloeiende bomen** als bougainvillea, magnolia, jacaranda, West-Indische rode jasmijn, oleander, poinsettia, hibiscus en gardenia. Kleurrijke pracht is er ook door ±700 verschillende soorten orchideeën.

Mexico heeft verder ook de meeste **cactussoorten**; van de 6.000 bekende soorten wereldwijd is tweederde er te vinden, vooral in de deelstaten Baja California, Sonora, Puebla, Oaxaca en Guerrero. De beroemdste is voorzeker de saguaro cactus, die tot 20 meter hoog en 300 jaar oud kan worden. De schijfcactus wordt geteeld voor zijn vruchten en bladeren, die beide eetbaar zijn.

Onder de **agaven** valt vooral de maguey of Agave americana op, die gebruikt wordt om velden en wegen af te scheiden en de basisgrondstof levert voor Tequila en Mescal, de nationale eau-de-vies.

Op grotere hoogtes komen gemengde bossen voor met cipressen en uit Australië afkomstige eucalyptus struiken en bomen. Op de savannes groeien veel soorten agaven, schijfcactussen en de bekende yucca.

In de vochtige gebieden van de hoger gelegen tropische wouden, in het Spaans "tierra templada" genoemd, groeit de nationale boom van Mexico, de ahuehuate of Montezuma, een reuzencipres.



Saguaro cactus



Jacaranda



Montezuma cipres

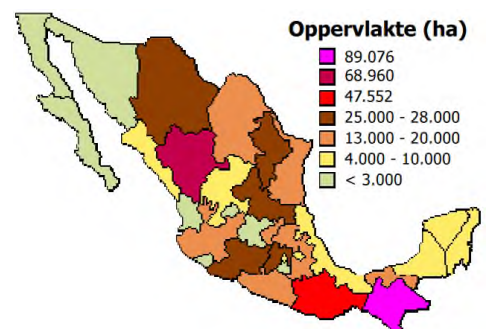


Poinsettia

Van het oorspronkelijke **Mexicaanse regenwoud** blijft vandaag nog amper 20% over, vooral in de deelstaten Chiapas en Yucatán. Hier groeien o.a. moerbeibomen, braaknotenbomen, sapotillebomen en de hoge guanacastes. Daartussen klimplanten, varens en lianen.

In 1998 woedden er in Mexico duizenden **bosbranden** waarbij nagenoeg 500.000 ha weideland en bosgrond in vlammen opging. De meeste branden werden er door boeren aangestoken om de grond vruchtbaarder te maken voor de volgende oogst; dit is een regelmatig voorkomend proces en wordt meestal goed onder controle gehouden. In 1998 waren de ontelbare branden door de grote droogte onder invloed van het klimaatsverschijnsel El Niño echter niet meer te beheersen en liep o.a. een uniek tropisch woud in de Chimalpas regio onherstelbare schade op. Bij de bluswerken werden honderden mensen gewond en kwamen er 75 om.

Als gevolg van de aanhoudende bosbranden hadden Mexico en zelfs het zuiden van de Verenigde staten lange tijd te kampen met ernstige luchtverontreiniging. In diverse Mexicaanse steden, waaronder Mexico-City, werd zelfs een noodplan in werking gesteld dat de bijkomende uitstoot van verontreinigende stoffen door industrie en verkeer moesten beperken. Volgens het Ministerie van Volksgezondheid hadden in dat jaar 7,2 miljoen Mexicanen last van ademhalingsklachten, ruim 1,2 miljoen meer dan normaal. Tot in de Amerikaanse staat Texas werd de bevolking trouwens aangeraden om zoveel mogelijk binnen te blijven.



Impact van bosbranden in 1998

Fauna

Het grootste Mexicaanse **zoogdier** is de Midden-Amerikaanse tapir. Miereneters, gordeldieren en neusberen komen veel voor in het regenwoud. In de bomen leven er o.a. boomstekelvarkens en verschillende soorten apen waaronder brulapen. Het vulkaankonijn is beperkt tot enkele gebieden op de Popocatépetl en aangrenzende bergen en is zeer sterk in aantal afgenomen.

In de **noordelijke woestijnen** treft men nog sporadisch wolven aan. De coyote of prairiewolf daarentegen komt nog wel vrij veel voor. Andere woestindieren zijn hazen, konijnen, dassen, slangen, insecten en hagedissen. Het zijn bijna allemaal nachtdieren die gejaagd worden door de rode lynx of bobcat.

De groene en de zwarte leguaan zijn karnhagedissen (iguana) die door hun schutkleur nauwelijks opvallen. Ze kunnen tot twee meter lang worden. Bijzonder is de basilisk of "Jezus Christus hagedis", die over water kan lopen.



Jezus Christus hagedis



Gila monster



Mexicaanse korsthagedis

In de **zuidelijke tropische regenwouden** komt de zeldzame jaguar nog voor, samen met de verwante ocelot, de margay en de jaguarundi. Een bijzonder roofdier is de zilvergrijze poema of zilverleeuw die nu alleen nog in de bergen voorkomt.

Mexico is wereldwijd ook het enige land waar in een smalle kuststrook langsheen de Pacific Oceaan beide soorten **korsthagedissen** voorkomen; het gila monster in het noorden en de Mexicaanse korsthagedis in het zuiden.

In Mexico leven er meer dan 1.000 soorten **vogels**, waarvan ongeveer 750 soorten in het regenwoud.

Het beschermde eiland Contoy, voor de kust van Cancún in het noorden van de deelstaat Quintana Roo, is één van de belangrijkste vogelreservaten in het Caraïbisch gebied met o.a. de witte flamingo en de Mexicaanse gaai. Verder leven er ongeveer 60 soorten kolibries.

In de tropische regenwouden komen nog veel ara's en toekans voor, maar de prachtige quetzal wordt met uitsterven bedreigd.

In en rond de Mexicaanse rivieren en meren leven vele soorten schildpadden, o.a. de reuzenzeeschildpad caguama. Deze omgeving is ook het jachtgebied van alligators en krokodillen. Van de vele vissen kunnen de bijzondere zwarte baars en de regenboogforel genoemd worden.

Voor de kust van Baja California zijn van januari tot half maart grote groepen grijze walvissen te spotten die hier hun kalveren ter wereld brengen. Verder leven in de zeeën rond Mexico o.a. dolfijnen, roodvissen, goudmakrelen, barracuda's, roggen, zwaardvissen, marlijnen, inktvissen, tonijnen en haaien (o.a. stierkophaai, citroenhaai en verpleegsterhaai). Diverse koraalvissen leven rondom de koraalriffen en in de lagunes.

In mei 2014 werd op het Mexicaanse vulkanische eiland Clarion de **Clarion nachtslang** herontdekt. In 1936 werd de slang voor het eerst door de natuurkenner William Beebe naar het vasteland meegenomen. Hij vond echter slechts één exemplaar. Ditmaal werden er minstens elf exemplaren geteld.

Amerikaanse wetenschappers hebben in de oerwouden van Mexico en Costa Rica een **vegetarische spin** ontdekt, zo werd in 2009 bekend gemaakt. De Bagheera Kiplingi leeft in Zuid-Amerika en voedt zich voor 90% met bladeren en knoppen van planten. Voor zover bekend is zij als enige van de meer dan 40.000 spinsoorten geen carnivoor. Soms eten zij wel de larven van acaciamieren en bij grote honger ook soortgenoten. Omdat er geen prooi hoeft te worden gevangen, spint zij ook geen web.



Bagheera Kiplingi spin

Seizoensgeboden bewoners van Mexico zijn de **monarchvlinders**. Deze leven in de zomer in het noorden van de Verenigde Staten en Canada. Tegen het einde van de zomer migreren zij zuidwaarts om klokvast op 1 november in het dorpje Angangueo in de Mexicaanse deelstaat Michoacán te arriveren om er te overwinteren. Er zitten dan soms zoveel vlinders in de bomen dat takken ervan doorbuigen!

In de lente verlaten de vlinders hun overwinteringsplaatsen, waarna hun nakomelingen in de zomer naar het noorden trekken. Tijdens deze trek zetten de vrouwtjes eitjes af en ontwikkelt zich een tweede generatie die verder noordwaarts vliegt. Dit proces herhaalt zich vervolgens een aantal keren. De vlinders volgen hierbij de zich noordwaarts verplaatsende groei



Monarchvlinders

van de plantensoorten die als voedsel voor de larven dienen. De rupsen kunnen zich namelijk enkel ontwikkelen op geschikte waardplanten. Deze cyclus herhaalt zich jaar in jaar uit.

Nationale parken

Mexico telt 174 beschermde natuurgebieden, in totaal 25,4 miljoen ha groot. Zij worden beheerd door de **National Commission of Protected Natural Areas** (Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, of CONANP), een federaal orgaan, en omvatten:

- 67 Nationale parken
- 41 Biosfeerreservaten
- 38 Beschermde Flora en Fauna gebieden
- 17 Natuurlijke heiligdommen (16 kustgebieden en 1 eilandengroep)
- 6 Beschermde natuurlijke reserves (waterreservoirs en belangrijke bosgebieden)
- 5 Natuurmonumenten



Rio Grand "Big Bend National Park"

Natuurlijke rijkdommen

Mexico is rijk aan natuurlijke hulpbronnen, met voorop aardolie, zilver, koper, goud, lood, zink, aardgas en hout. Het is wereldwijd dan ook één van de grootste exporteurs van aardolie en de grootste producent van zilver. Het belangrijkste agrarische exportproduct is maïs (4^{de} exporteur ter wereld).

Toch is de grootste bron van inkomsten de assemblage industrie met consumptiegoederen als elektronica, auto's, metalen en vliegtuigen. Sinds 2008 is Mexico ook de grootste fabrikant van televisies en mobiele telefoons en de Mexicaanse regering probeert de economie te stimuleren op basis van geavanceerde industrie en technologie.

Andere belangrijke economische activiteiten zijn het bankwezen, voedingsmiddelen, bossen en mineralen. De belangrijkste handelspartners zijn de Verenigde Staten, Canada, Japan, Duitsland en China.

Algemeen

Begin 20^{ste} eeuw waren landbouw en mijnbouw in Mexico de belangrijkste economische sectoren. Zilver en andere metalen, en later aardolie, vertegenwoordigden toen circa 75% van de exportopbrengsten. Vooral de ontdekking van enorme aardolievoorraden was zeer belangrijk, niet alleen voor de eigen energievoorziening maar ook voor de ontwikkeling van een petrochemische industrie en voor de deviezeninkomsten uit de export van petrochemische producten

In 2013 was van de actieve bevolking 13,4% werkzaam in de landbouw, 24,1% in mijnbouw en industrie en 59,8% in handel, toerisme en dienstverlening. Het aandeel van deze sectoren in het bruto nationaal product (BNP) was in 2000: landbouw 3,6%, industrie 36,6% en handel en diensten 59,8%.

Mexico is zeer in trek voor buitenlandse investeringen van vooral grote Noord-Amerikaanse multinationals. De overheid speelt ook een belangrijke rol in de economische activiteiten; de winning van aardolie en enkele basisindustrieën zoals ijzer en staal, elektrische energie, spoorwegvervoer en telecommunicatie zijn in handen van de staat. De winning van fossiele brandstoffen is in de grondwet ook vastgelegd als overheidsmonopolie en wordt geëxploiteerd door het staatsbedrijf PEMEX. Het economisch beleid is dan ook gestoeld op een intense samenwerking tussen overheid en particulier bedrijfsleven.

De laatste jaren worden in snel tempo hele sectoren van de economie geprivatiseerd dan wel geliberaliseerd. Het gaat dan vooral om o.a. telefonie, media, wegen, spoorwegen en energieopwekking. Om politieke redenen wordt de grondwet niet aangepast en blijft de oliesector uitgesloten van privatisering.

Door de stijgende inkomsten uit de export van aardolie werd in de jaren 1960 en 1970 de basis gelegd voor een sterke economie; het bruto nationaal product (BNP) nam tussen 1965 en 1980 dan ook gemiddeld met 6,5% per jaar toe. In 1982 leidde een toenemende inflatie, een groeiende schuldenlast en een daling van de olieprijs tot een economische crisis, waar pas vanaf 1990 verbetering in kwam; tussen 1990 en 1995 groeide het BNP opnieuw gemiddeld met 1,1% per jaar, en trok daarna verder aan.

Zeer belangrijk voor de Mexicaanse economie was de toetreding in 1994 tot de North American Free Trade Agreement (NAFTA). Als gevolg hiervan steeg het aantal werknemers in de belastingvrije assemblagesector (de "maquiladoras") voor het eerst boven het miljoen, waardoor deze sector meer harde valuta binnenbracht dan de oliesector of het toerisme.

Mexico is op dit moment de belangrijkste handelsnatie van Latijns-Amerika en qua omvang is de Mexicaanse economie de Braziliaanse voorbij gestreefd.

De afgelopen twee decennia heeft de Mexicaanse economie zich ook gestaag ontwikkeld tot een dienstverlenende economie.

Toch blijft de informele sector (o.a. straathandel, illegale arbeid) echter groot.



Landbouw, veeteelt, bosbouw en visserij

Van de 196,4 miljoen ha, die Mexico groot is, worden volgende oppervlakten als agrarische grond gebruikt:

- Landbouwgrond: 22 miljoen ha
- Weidegrond: 74,4 miljoen ha
- Bossen: 40,6 miljoen ha

De rest, veelal woestijn, is ongeschikt.

Met de agrarische hervormingen bij het begin van de 20^{ste} eeuw werd geprobeerd om een einde te maken aan het grootgrondbezit. Vooral onder het presidentschap van Lázaro Cárdenas (1934-1940) werd veel land onder de boeren verdeeld op basis van het coöperatieve "ejido" stelsel. Dit stelsel houdt in dat de leden van de coöperatie voor eigen rekening een bepaald stuk grond mogen bewerken en exploiteren, terwijl de grond eigendom blijft van de staat. Op dit moment wordt ongeveer 60% van alle akkerbouwgrond door "ejido" bedrijven bewerkt. De rest van de bedrijven is kleiner dan 5 ha, waardoor de eigenaars amper voldoende inkomen heeft om in eigen onderhoud te kunnen voorzien.

Tot het begin van de jaren 1980 kon Mexico bijna geheel in de eigen voedselbehoefte voorzien en voerde het zelfs landbouwproducten als groenten, fruit en katoen uit. Door gebrek aan kredieten, lage prijzen en teruglopende investeringen in de landbouw daalde de voedselproductie en moesten er vanaf dan weer heel wat producten worden ingevoerd. Vanaf 1994 wast de zelfvoorziening min of meer hersteld.

Maïs is het belangrijkste product (6,5 miljoen ha) en de staten Jalisco en Veracruz zijn de belangrijkste binnenlandse leveranciers. Andere belangrijke producten zijn tarwe (vooral in Sonora), bonen, katoen (Vallei van Mexicali; Coahuila, Tamaulipas), koffie (3^{de} producent van Latijns-Amerika - Chiapas en Veracruz) en henequén (sisal - ruim 50% van de wereldproductie komt uit Yucatán) en verder bananen, citrusvruchten, tabak, cacao en maguey (agave soort).

Door kapitaal uit de Verenigde Staten ontwikkelde vooral de tuinbouw zich erg snel; zij neemt dan ook 50% van de agrarische exportwaarde voor haar rekening. Vooral in het noorden van Mexico vinden wij zeer moderne en kapitaalintensieve bedrijven, vaak in buitenlandse handen, die veelal produceren voor de export waaronder tomaten, verse groenten, fruit (o.a. aardbeien) en bloemen. Zo groeide de teelt van groenten met volledige klimaatbeheersing van 70 naar bijna 500 ha.

Ook de **veeteelt** doet het goed:

- Runderen worden vooral gehouden op de hoogvlakte in Noord-Mexico en in het zuiden, veelal voor export naar de Verenigde Staten.
- Varkens treffen wij vooral aan in Midden-Mexico, Jalisco en Michoacán. De productie in de varkenshouderij wordt steeds efficiënter, maar duidelijk is dat alleen grote bedrijven met minimaal 1.000 zeugen kunnen overleven. Op dit moment zijn er een zestal moderne bedrijven met 10 tot 30.000 zeugen.
- De bijenteelt in Yucatán produceert heel wat honing voor export.

De **bosexploitatie** bestaat voor $\pm 75\%$ uit naaldhout waarvan nog steeds een behoorlijk deel ($\pm 30\%$) als brandstof (houtskool) wordt gebruikt. Naast het hout zijn de bossen en wouden een belangrijke leverancier van rubber, harsen, wortelen, chicle (grondstof voor kauwgom) en candelilla was. Jaarlijks worden ongeveer 25 miljoen m³ hout geproduceerd.

Ook de **visserij** wordt de laatste tijd steeds belangrijker en levert veel geld op. Veel grote Noord-Amerikaanse maatschappijen mogen immers vissen in de Mexicaanse wateren, vooral in de Pacific Oceaan en de Golf van Californië. Belangrijk is de garnalenvangst, waarvan de opbrengst vooral geëxporteerd wordt naar de Verenigde Staten, en verder is ook de vangst van sardines, tonijn en oesters van belang.

Mijnbouw en energievoorziening

Sinds het begin van de 20^{ste} eeuw wordt er in Mexico olie gewonnen en de eerste uitvoer van ruwe olie vond al plaats in 1911. De eerste aardolieraffinaderij werd in 1917 in gebruik genomen. In 1938 werd de aardolie-industrie genationaliseerd en werd de olie vooral gebruikt voor de nationale energievoorziening, met focus op de industrie en de transportsector.

In 1975 werden zowel op het land als voor kust **grote oliereserves** ontdekt en nam de productie enorm toe waardoor Mexico vandaag een grote wereldproducent is. Er vind nu ook op grote schaal export plaats naar vooral de Verenigde Staten, Europa, Brazilië en Japan.

Vanaf 1953 wordt er ook veel **aardgas** uitgevoerd naar de Verenigde Staten. Die export werd in de periode 1971-1980 sterk beperkt om de eigen industrie van energie te voorzien. De belangrijkste aardgasvelden liggen in Chiapas, Tabasco en Veracruz. De productie bereikte in 2000 ± 34 miljoen m³ per dag.

In 1983 werd de Real de Angeles **zilvermijn** geopend waardoor Mexico in een klap de grootste zilver-producent ter wereld werd.

Andere belangrijke metalen zijn **lood**, **zink** en **koper** (vooral Chihuahua en Sonora), **ijzererts** (o.a. Peña Coloradobekken in Colima; Las Truchas in Michoacán; en verder o.a. goud en kwik (Zacatecas), tin en uraan (Sonora en Chihuahua).



Golf van Mexico: boorplatform

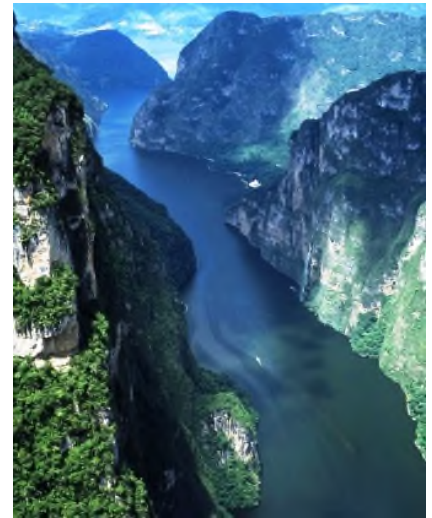
Wat zwavel betreft is Mexico wereldwijd nummer twee en wat fluoriet betreft nummer één. Andere mijnbouwproducten zijn steenkool, Sonora bariet, grafiet en fosforiet.

In 1988 werd de kerncentrale Laguna Verde in Veracruz op experimentele basis in bedrijf gesteld.

Waterkrachtcentrales nemen 71% van de elektriciteitsproductie voor hun rekening; dat gebeurt voor 88% in staatsbedrijven. De grootste centrales zijn de waterkrachtcentrales van Infiernillo in de Río Balsas, en de La Angostura centrale op de Río Grijalva.



Angostura centrale



Río Grijalva

Industrie

Door de snelle industrialisatie na de Tweede Wereldoorlog is Mexico steeds minder afhankelijk geworden van invoer uit het buitenland. In het zog van de expanderende aardolie-industrie werd in de jaren 1960 en 1970 de de industrie immers snelst groeiende economische sector. Door importbeperkingen en een verminderde vraag kwam er in de jaren 1980 wel een tijdelijke stagnatie.

De belangrijkste industriegebieden liggen in en rond Mexico-City en verder in de deelstaten México, Nuevo León (Monterrey), Puebla, Morelos en Jalisco (Guadalajara). Steeds belangrijker worden ook de vele assemblagefabrieken (maquiladoras) langs de grens met de Verenigde Staten. Buitenlandse investeerders vestigen zich daar door de gunstige fiscale en vestigingsvoorwaarden. Heel veel Noord-Amerikaanse industriële multinationals hebben ondertussen dan ook een vestiging in Mexico; een groot aanbod van goedkope werkkrachten is daar natuurlijk niet vreemd aan.

Belangrijke industrietakken als de aardoliewinning en –verwerking, de ijzer- en staalindustrie en de productie van cellulose en cement blijven echter grotendeels in handen van de overheid.

Voor de **petrochemische industrie** groeit zeer snel. De basisproductie is volledig in handen van het staatsbedrijf PEMEX met een 60-tal verschillende fabrieken, die het land sinds 1974 voorzien van benzine en dieselolie.

Ook de **staalindustrie** is erg belangrijk; ruim tweederde van de Mexicaanse productie is gecentraliseerd in drie bedrijven binnen de staatsonderneming Siderúrgia Mexicana (SIDERMEX).

De **cementproductie** kan niet aan de binnenlandse vraag voldoen.

Handel

De belangrijkste Mexicaanse exportproducten zijn aardolie en aardoliederivaten, tomaten, koffie en katoen; verder worden ook garnalen, zink, lood, koper, fluoriet (gesteente), vleesconserven, fruit en bloemen uitgevoerd.

Ingevoerd worden vooral transportmiddelen, onderdelen voor de assemblage-industrie, machines, diverse grondstoffen en half-fabricaten, tarwe en maïs.

De belangrijkste handelspartner is de Verenigde Staten, gevolgd door de Europese Unie (voorop Duitsland, Spanje, Italië, Groot-Brittannië en Nederland) en verder Canada, een aantal Latijns-Amerikaanse buurlanden, Zuid-Korea, China en Japan.

In 1992 werd met de Verenigde Staten en Canada de vrijhandelszone **NAFTA** (North American Free Trade Agreement) opgericht. Ook met Colombia en Venezuela werd vanaf 1994 een vrijhandelszone overeengekomen. Hoe deze verdragen en zeker NAFTA onder Donald Trump zullen evolueren is een vraagteken.

In 2013 was de Mexicaanse handelsbalans nagenoeg in evenwicht met 370,7 \$ miljard import en 370,9 \$ export.



NAFTA

Klimaat

Het klimaat van Mexico loopt door de grote verscheidenheid aan landschappen erg uiteen. Klimatologisch kan Mexico verdeeld worden in de oostkust, de westkust en de Centrale Hoogvlakte. Ook is het klimaat sterk afhankelijk van de hoogte waarop men zich bevindt. Rekening houdend met het bovenstaande kent Mexico globaal gesproken twee seizoenen, het droge seizoen in de winter, van oktober tot mei, en het regenseizoen in de zomer, die van mei tot oktober duurt, met een piek in juli en augustus. Alleen het uiterste noordwesten rond Tijuana kent een mediterraan klimaat met veel regen in de winter.

Mexico als geheel kan als **aride** of **semi-aride** gekenschetst worden doordat 80% van het land minder dan 800 mm neerslag krijgt. Aride is een term die staat voor een combinatie van: dor, droog, onvruchtbaar, schraal en woestijnachtig

De meest droge streek van het land is de woestijn van Altar waar het soms jaren niet regent. Het jaar 1996 was een extreem droog jaar; men registreerde toen de ergste droogte van de afgelopen vijftig jaar.

De **Kreeftskeerkring** op 23,5°NB vormt ongeveer de grens van de tropische en de gematigde zone.

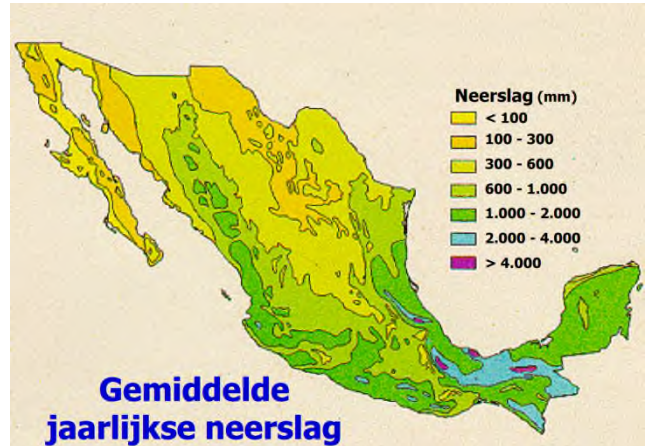
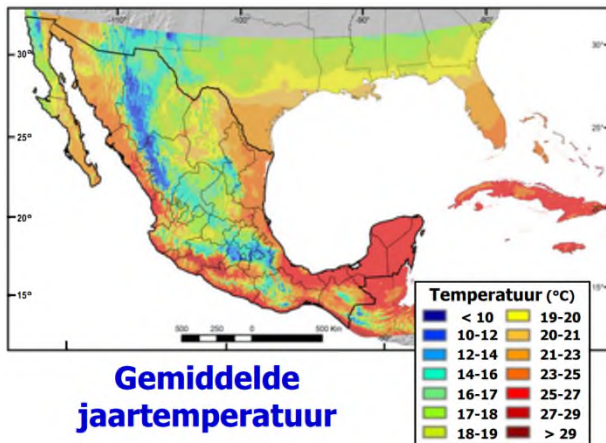
- Onder de Kreeftskeerkring zorgen het reliëf en de hoogte voor de voornaamste klimaatverschillen. De temperatuursverschillen over de seizoenen zijn er klein, maar er is wel een regenseizoen dat ongeveer overeenkomt met de zomermaanden. Yucatán en de staten Tabasco, Chiapas, Veracruz en Oaxaca kennen er voor een groot deel een tropisch regenklimaat.
- Ten noorden van de Kreeftskeerkring zijn de meeste gebieden met een woestijnklimaat te vinden, hoewel de kustgebieden en het noordoosten er een zeer gematigd klimaat hebben. De hoogvlaktes in het noorden hebben hete zomers en koude winters. De centrale hoogvlaktes kennen de meest gematigde klimaten, en het is dan ook hier dat de meeste grote steden zich bevinden. De stad Campeche aan de westkust van het schiereiland Yucatán geldt qua jaargemiddelde als warmste stad van Mexico, Toluca op de hoogvlakte ten westen van Mexico-Stad als koudste.



Verder kent Mexico drie klimaatzones:

1. Tot de "**Tierra caliente**", de warme zone, behoren alle gebieden die onder 750 meter hoogte liggen. Het gaat dan met name om de kustvlakten en de regio's met moerassen en tropische regenwouden. Plaatsen die in deze klimaatzone liggen zijn bekende toeristenplaatsen als Acapulco, Puerto Vallarta, Veracruz, Cancún en Cozumel. De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen de 23 en 26°C. In het regenseizoen liggen de temperaturen veel hoger dan in het droge seizoen en gaat gepaard met een hoge luchtvochtigheid. Op het schiereiland Yucatán komen de temperaturen overdag nauwelijks onder de 24°C. Ook voor de andere laagvlakten in het zuiden geldt dat de temperatuursverschillen gering zijn. In de noordelijke steppen en woestijnen zijn de temperatuurverschillen wél groot. 's Zomers is het overdag gloeiend heet maar 's winters dalen in de nacht de temperaturen regelmatig onder het vriespunt.
2. De gematigde subtropische gebieden liggen tussen de 750 en 2000 meter en worden de "**Tierra templada**" genoemd. De gemiddelde temperaturen liggen tussen de 17 en 23°C maar de nacht- en dagtemperaturen kunnen flink uit elkaar liggen. Een groot deel van de Mexicaanse hoogvlakte ligt bijvoorbeeld in deze zone en de dagtemperaturen hebben het hele jaar door een lenteachtig karakter. Hier liggen dan ook de belangrijkste landbouwgebieden.

3. Boven de 2000 meter liggend de koude gebieden, de "**Tierra fría**". De berggebieden en de hogere delen van de Mexicaanse hoogvlakten behoren hiertoe. Mexico-Stad ligt in deze zone want ligt op 2240 meter hoogte. De gemiddelde temperatuur ligt in deze zone beneden de 17°C. Ook in deze gebieden kunnen de verschillen groot zijn. Mexico-Stad is het hele jaar door vrij lenteachtig qua temperatuur terwijl het hoog in de bergen streng kan vriezen. Deze gebieden boven de 4000 meter waar sneeuw en ijs overheersen worden ook wel "tierra helada" genoemd.



De oostkust is blootgesteld aan vochtige winden die lucht uit de Golf van Mexico aanvoeren, waarbij vooral in het zuiden zware regens vallen. Slechts de noordkust van Yucatán, die in de windschaduw van het schiereiland ligt, is betrekkelijk droog. Het heetste gedeelte van Mexico in de zomer is de westkust. Ook de Centrale Hoogvlakte vangt maar weinig neerslag, vooral in het noorden. De temperaturen zijn op het plateau aanmerkelijk lager dan in de laag gelegen gebieden met vorst gedurende de winternachten. 's Zomers stijgen de temperaturen ook hier echter tot hoge waarden.

In de zomermaanden zijn er over de gehele Mexicaanse kust **orkanen** mogelijk. Het seizoen van de orkanen aan de oostkust begint in juni maar is het hevigst in september.

Onder impact van de "Ring of fire" (zie hoofdstuk hieromtrent) is er aan de westkust ook regelmatig tsunami alarm.



Tropisch regenwoud (groenblijvend)



Tropisch kreupelhout (maquis)



Halfdroog grasland met cactussen



Woestijn

Impact van de opwarming van de aarde

Zoals wij verder zullen zien, speelt de Mexicaanse wijnbouw zich vooral af in Baja California. Dat is gezien het toegelichte klimaat niet verwonderlijk.

Er worden ook druiven geteeld in andere Mexicaanse regio's, maar die worden vooral gebruikt voor verse consumptie of voor destillaten.

Door de opwarming van de aarde, wordt de situatie er niet beter op. Naast een continue stijging van de temperaturen en daling van de benodigde neerslag zullen ook steeds meer natuurrampen voor orkanen en overstromingen zorgen. El Niño zal ook frequenter voor langere droogteperiodes zorgen.

Het toekomstige effect van al deze fenomenen is niet min: lagere oogstrendementen, (te) hoog suikergehalte en dus (te) veel alcohol, ziekten en parasieten en verwoeste wijngaarden door natuurrampen.

Om ondanks dit alles toch nog een wijnindustrie levensvatbaar te houden denken specialisten aan volgende ingrepen:

- Aangepaste druivenrassen
- Hoger gelegen wijngaarden
- Bescherming tegen de zon
- Nieuwe vinificatietechnieken

Beschikbaar water/inwoner in 2100



Effect 2020 → 2050

- Neerslag: -10% → -20%
- Temperatuur: +2°C → +5°C
- Meer natuurrampen: orkanen, overstromingen
- Meer El Niño: droogte

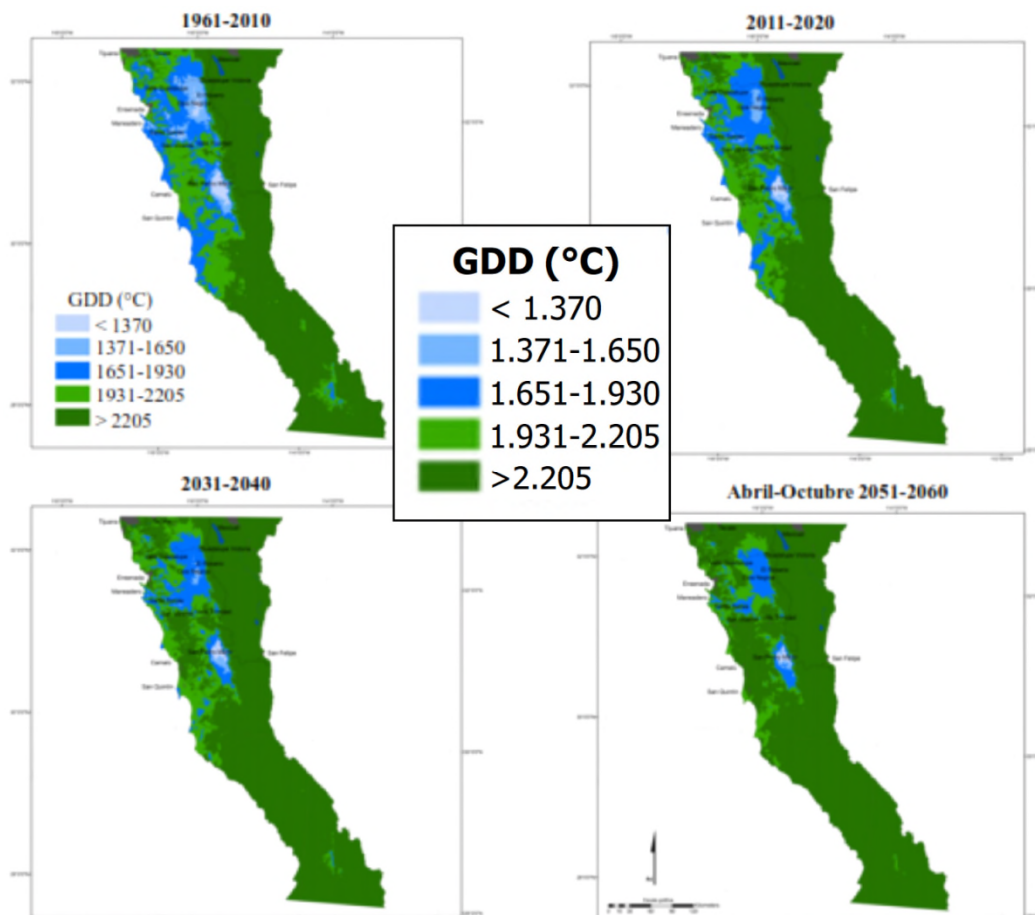
Impact druiventeelt

- Lager rendement
- Meer alcohol
- Ziekten en parasieten
- Verwoeste wijngaarden

Regio's	GDD	Wijnregio's	Geschikte druivenrassen
Regio I	<1390	Champagne, Chablis, Bourgogne, Friuli,	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Riesling
Regio II	1391 – 1670	Yarra Valley, Alsace, Bordeaux, Napa	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sémillon, Syrah, Chardonnay
Regio III	1671 – 1950	Rioja, Piemonte, Clare Valley, Barossa Valley	Tempranillo, Grenache, Barbera, Syrah
Regio IV	1951 – 2220	Firenze, Montpellier, McLaren Vale	Tempranillo, Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Regio V	>2220	Sicilië, Sardinië, Jerez, Swan Valley	Fiano, Primitivo, Palomino

Wijnregio's/druivenrassen in functie van de Winkler Index (Effective growing degree days)

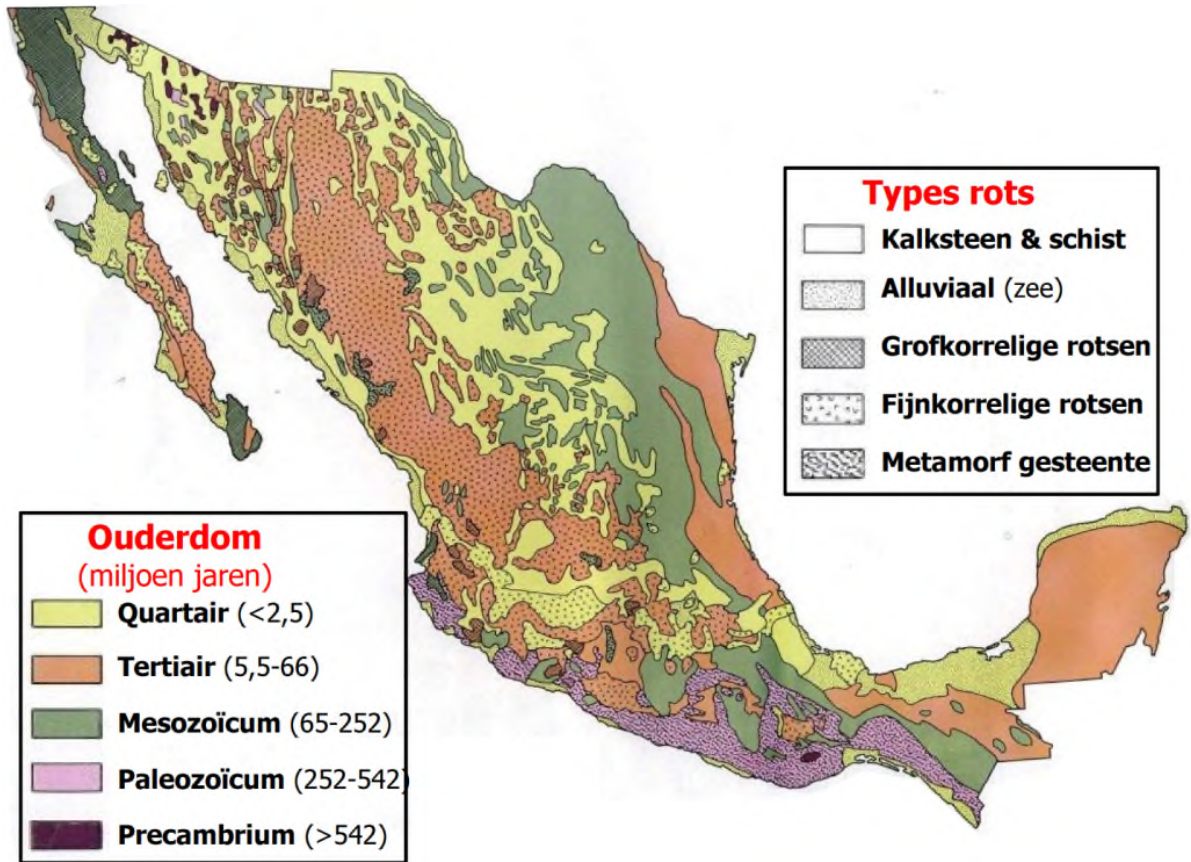
De kaartjes hieronder geven de verwachte evolutie van het aantal "Effective growing degree days" (GDD - effectieve groei graaddagen) in Baja California weer over de periode 1961 tot 2060.



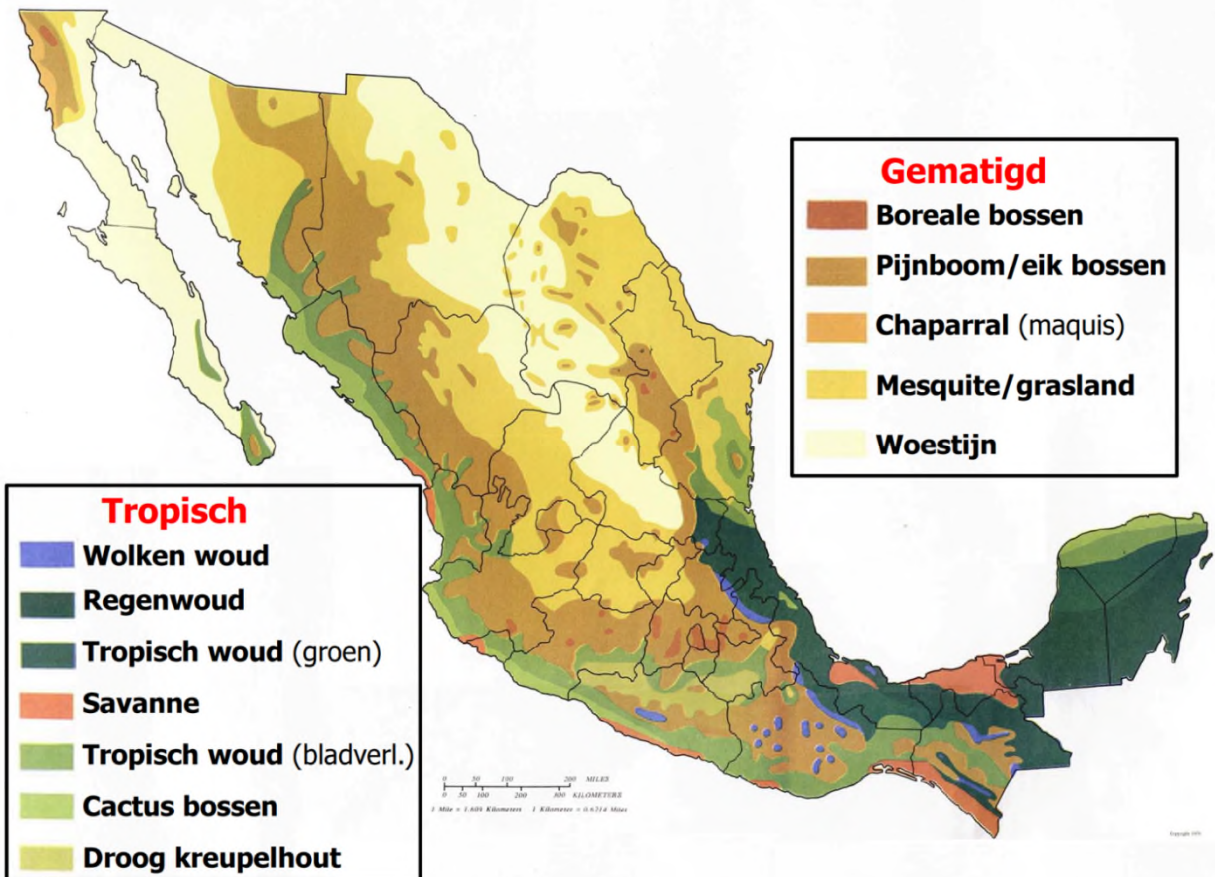
Bodemsamenstelling

Uit bovenstaande klimaatanalyse en effecten van de opwarming van de aarde blijkt duidelijk dat de Mexicaanse wijnbouw vooral bepaald wordt door de geschikte, koelere microklimaten. Zie omtrent de beperkingen ook de hoofdstukken over "Landschappen & vegetatie" en "Fauna & flora".

Toch is ook de bodemsamenstelling in Mexico heel divers. Meer specifieke informatie over de terroirs in de verschillende wijnregio's werd opgenomen in het hoofdstuk "Wijnregio's".



Bodemsamenstelling



Vegetatie zones

DRUIVENRASSEN

Algemene situatie

Heeft Mexico wijnbouw? zullen vele mensen zich afvragen. Dat is toch een veel te warm land!

Toch werden de allereerste Europese druivenrassen door de Spaanse conquistadores en in hun slipstream de monniken bij de verovering van Noord- en Zuid-Amerika in het huidige Mexico aangeplant.

Mexico is wel degelijk een “warm tot hot climate” land, maar de meeste wijngaarden bevinden er zich in de buurt van verkoelend water en frisse ochtendmist (Pacific Oceaan) en op koelere hoogvlakten in het binnenland en hebben daardoor een Mediterraan microklimaat waar druiventeelt voor wijnbouw wel degelijk mogelijk is.

Mexico is qua wijnproductie echter een vrij klein en mede daardoor een eerder onbekend wijnland. Mexicanen verkiezen immers bier, brandy en rum, en de agavendistillaten tequila en mezcal boven wijn. Tot 2010 bleef de jaarlijkse wijnconsumptie dan ook beperkt tot 0,6 liter/persoon. Sindsdien is de consumptie verdubbeld maar bleef gemiddeld in de buurt van theedrinkende landen à la China (zie verder).

De meeste lokaal geteelde druiven worden in Mexico bijna uitsluitend gebruikt voor de productie van brandy of gedroogd tot rozijnen.



Volgens de studie “Mexican wine chain analysis” uit 2016 door het École supérieure d’Agricultures (ESA) zouden slechts 4.000 ha van de 160.000 ha wijngaarden voor wijnbouw bestemd zijn.

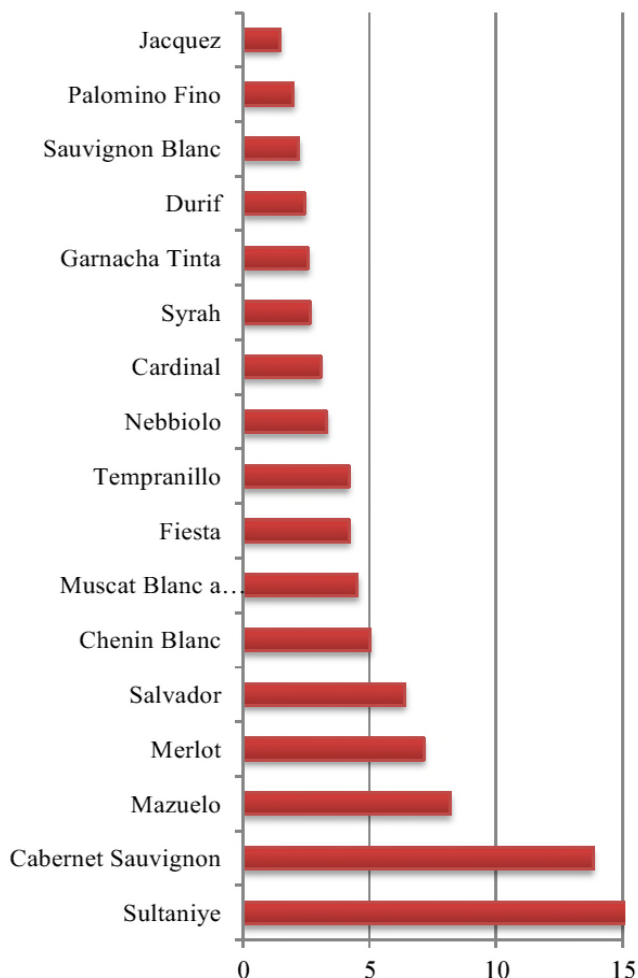
Het OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) telt 29.000 ha druiven, maar specificeert niet voor wat deze worden gebruikt.

Volgens de “Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010” van de University of Adelaide, dat in 2013 werd gepubliceerd, telt Mexico 5.465 ha wijngaarden (zie hiernaast). Als wij dit cijfer verminderen met de tafeldruiven Sultaniye (15%) en Cardinal (3%) en de rozijnendruif Fiesta (4%) komen wij op 4.263 ha, wat dicht aanleunt bij de 4.000 ha uit de ESA-studie uit 2016.

Druivenrassen

Ook op gebied van gedetailleerde informatie omtrent de aangeplante druivenrassen zijn er, afhankelijk van de bron, enorm grote verschillen. Zoals hoger werd toegelicht heeft de Mexicaanse wijnproductie pas vanaf het begin van de 21^{ste} eeuw een echte “boost” gekregen. Oenologen en wijnbouwspecialisten uit vooral Frankrijk, Italië en Californië brengen er sindsdien de wijnbouw op een hoger niveau en experimenteren er volop met nieuwe wijnstijlen, moderne vinificatietechnieken en diverse aangepaste druivenrassen.

Het bovenstaande staafdiagram komt uit de “Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010” van de University of Adelaide, dat in 2013 werd gepubliceerd. Voor wijnbouw kunnen hieruit de tafeldruiven Sultaniye (15%) en Cardinal (3%) en de rozijnendruif Fiesta (4%) worden geschrapt en ook over Salvador (6,5%) en Jacquez (1,5%) kunnen er vragen worden gesteld.



Nationaal % aandeel van de top 20 druivenrassen (2010)

Jacquez (B) = complexe hybride (USA hybride)

Cardinal (rose) = Vitis Vinifera tafeldruif

Fiesta (W) = complexe kruising uit 1965 voor rozijnen

Salvador (B) = teinturier (USA hybride)

Mazuelo = Carignan

Sultaniye = Turkse pitloze tafeldruif

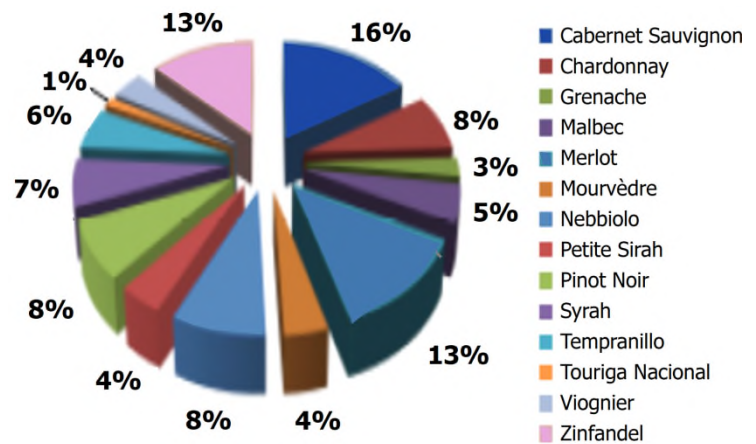
(Sultana – USA: Thompson seedless)

Jaar	Top druif	Top 3	Top 10
2000			
2010	15 %	37 %	72 %

Wijngaardareaal		Aantal druivenrassen	
2000	2010	2000	2010
	5.465 ha		17

Vermits grote wijnbedrijven als het Spaanse **Domecq** en het Italiaanse **L.A. Cetto** vandaag circa driekwart van de Mexicaanse wijnproductie in handen hebben, staan zij niet alleen garant voor de verdere kwalitatieve ontplooiing van het aanwezige potentieel, maar hebben zij ook een enorm grote impact op de recente en toekomstige aanplant van geschikte druivenrassen.

De nevenstaande taart met de aanwezige druivenrassen voor wijnbouw uit de studie "Mexican wine chain analysis" uit 2016 door het École supérieure d' Agriculture (ESA), zal m.i. dan ook nauwer aansluiten bij het huidige wijngaardareaal.



In vergelijking met het staafdiagram op vorige pagina uit de "Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010" van de University of Adelaide dat in 2013 werd gepubliceerd, vallen volgende tendensen op:

- **Chardonnay**: van <1% naar 8%
- **Carignan (Mazuelo)**: van 8% naar <1%
- **Malbec**: van <1% naar 5%
- **Mourvèdre**: van <1% naar 4%
- **Nebbiolo**: van 3% naar 8%
- **Pinot Noir**: van <1% naar 8%
- **Syrah**: van 3% naar 7%
- **Viognier**: van <1% naar 6%
- **Merlot**: van 7% naar 13%
- **Muscat Blanc à petits grains**: van 4,5% naar <1%
- **Chenin Blanc**: van 5% naar <1%

Hieronder vinden jullie een overzicht van de belangrijkste wijnhuizen voor enkele druivenrassen:

- **Rode wijnen**
 - Cabernet Franc: Mogor Badan, Monte Xanic, Adobe Guadalupe
 - Cabernet Sauvignon: Casa Madero, Bodegas de Santo Tomas, Vinos Bibayoff, L.A. Cetto, Freixenet, Mogor Badan, Monte Xanic, Adobe Guadalupe
 - Carignan: Cavas Valmar
 - Grenache: Cavas Valmar, Adobe Guadalupe, L.A. Cetto
 - Macabeo: Freixenet
 - Malbec: Monte Xanic
 - Merlot: Casa Madero, Mogor Badan, Monte Xanic, Viña de Liceaga, Adobe Guadalupe
 - Nebbiolo: L.A. Cetto, Vinos Bibayoff, Adobe Guadalupe
 - Petite Sirah: L.A. Cetto
 - Petit Verdot: Monte Xanic
 - Pinot Noir: Freixenet
 - Rubired: Cavas Valmar
 - Ruby Cabernet: L.A. Cetto
 - Syrah: Casa Madero, Monte Xanic, Adobe Guadalupe
 - Tempranillo: Cavas Valmar
 - Zinfandel: L.A. Cetto, Vinos Bibayoff
- **Witte wijnen**
 - Chardonnay: Casa Madero, Bodegas de Santo Tomas, L.A. Cetto, Monte Xanic
 - Chasselas: Mogor Badan
 - Chenin Blanc: Casa Madero, L.A. Cetto, Vinos Bibayoff, Freixenet, Monte Xanic
 - Macabeo: Freixenet
 - Moscatel: Cavas Valmar
 - Palomino: Cavas Valmar
 - Pinot Blanc: L.A. Cetto
 - Riesling: L.A. Cetto
 - Sémillon: Casa Madero, Monte Xanic
 - Sauvignon Blanc: Freixenet, L.A. Cetto, Monte Xanic
 - Ugni blanc: Cavas Valmar

WIJNTYPES

Mexico is vooreerst een **bierland**.

Daarnaast is het vooral bekend voor haar eaux-de-vies:

- Op basis van druiven: **Brandy**
- Op basis van agaven: **Tequila, Mezcal, Sotol en Bacanora (zie verder)**

Mexico kent ook verschillende wijntypes:

- **Rode wijn:** meestal vol met rijpe toetsen. De meestal houtgerijpte "(Private)" Reserve wijnen dragen mijn voorkeur
- **Witte wijn:** sommige missen fraîcheur
- **Rosé:** met vaak zoet aandoende rijpe toetsen
- **Schuimwijnen:** méthode traditionnelle
- **Type Passito:** op basis van zongedroogde druiven



WIJNCONSUMPTIE

Ondanks hun Spaans erfgoed zijn Mexicanen geen wijndrinkers, maar eerder consumenten van bier, brandy en andere distillaten met voorop tequila en mezcal.

Brandy, met voorop Sherry imitaties, zijn zelfs nog populairder dan rum of tequila en mezcal. Mexico is dan ook de vierde grootste consument van brandy in de wereld achter de Filippijnen, Duitsland en Equatoriaal-Guinea. Het elimineren van de invoertaksen op geïmporteerde brandy sinds het begin van de 21^{ste} eeuw, heeft de verkoop ervan nog extra laten stijgen.

Tot 2010 bleef de gemiddelde wijnconsumptie per hoofd van de bevolking er beperkt tot nagenoeg één fles per jaar. Dat was al een enorme stijging t.o.v. 1995 toen gemiddeld slechts 2 glazen per persoon werden geconsumeerd. De hoge belastingen van 40% per fles, die de Mexicaanse regering op wijn heft, zijn daaraan niet vreemd en maken het voor wijn moeilijk om te concurreren met bier en tequila/mezcal.

Sinds 2011 kan er een verdubbeling van de jaarlijkse wijnconsumptie, tot 1,6 liter/persoon, worden genoteerd. Dit heeft vooral een impact op de invoer van buitenlandse wijnen, die vanaf 2005 bijna vier keer zo hoog is dan tien jaar ervoor.

De meeste wijnen worden verbruikt in grote steden zoals Mexico-City, Guadalajara, Monterrey en Puebla, en vooral ook in toeristische gebieden, zoals Cancún en Cabo San Lucas. Daar bedraagt de gemiddelde jaarlijkse consumptie zelfs 8 liter/persoon. Hiervoor is voornamelijk de hogere middenklasse, boven de 35 jaar oud en met een hogere opleiding en hoger inkomen, voor verantwoordelijk en de toeristen. Ook dynamische, jonge volwassenen tussen 25 en 30 jaar, vinden steeds meer de weg naar wijngenot.

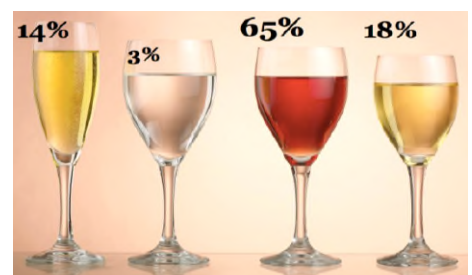
De groep, die regelmatig wijn drinkt, is momenteel zo'n 2,5 miljoen Mexicanen groot. Hiervan drinkt 80% éénmaal per week wijn en 20% zelfs elke dag. Van deze consumenten verkiest 14% schuimwijn, 3% witte wijn, 65% rode wijn en 18% zoete wijn.

30,7% houdt het bij lokale wijnen, 20,7% verkiest Spaanse wijnen, 20,4% Chileense, 11,4% Italiaanse, 7,2% Amerikaanse en slechts 3,2% Franse wijnen.

Ook is er een stijgende voorkeur voor lokale wijnen. Enkele jaren terug zou een toprestaurant in Mexico-City nooit lokale Mexicaanse wijnen serveren; vandaag zijn deze prominent aanwezig op de wijnkaart van heel wat nieuwe betere restaurants.



- **Totale alcoholconsumptie:** 50 liter/jaar/persoon
- **Vooraf:** bier, brandy, rum, tequila en mezcal



WIJNREGIO'S

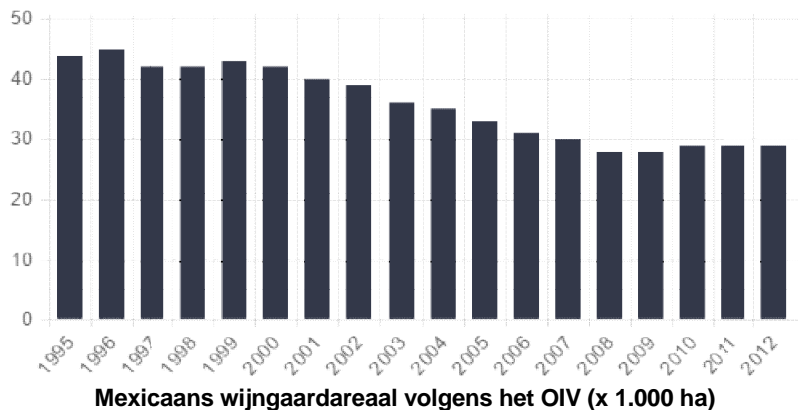
Na jaren van duisternis en een slechte reputatie hebben de Mexicaanse wijnen een punt gezet achter deze geschiedenis en zijn zij begonnen aan een klim naar de wereldtop. Daarvoor beschikt Mexico over de oudste wijngaarden van de Nieuwe Wereld en kustgebieden met warme dagen en koude nachten en een deken van ochtendmist vanuit de Pacific Oceaan net zoals Napa Valley en Sonoma County in Californië.

Na decennia van smakeloze wijnen is Mexico sinds kort eindelijk in staat om kwaliteitswijnen te produceren, met als gevolg dat vooral in Baja California, dat verantwoordelijk is voor 75 à 85% (volgens sommige bronnen zelfs 90%) van de totale Mexicaanse wijnproductie, steeds meer wijnhuizen de (inter)nationale markt opgaan. Gezien de enorm lage individuele jaarlijkse consumptie, momenteel zo'n 1,2 liter/persoon, willen bijna alle wijnhuizen natuurlijk exporteren. Toch wordt ook de binnenlandse wijnafzet, vooral in het hogere kwaliteitssegment, steeds meer van belang.

Voor de export worden Mexicaanse producten door lage importtarieven in nogal wat landen gesteund, waaronder voorlopig nog de Verenigde Staten. Ook door het winnen van onderscheidingen op internationale wijnwedstrijden openen Mexicaanse wijnen steeds nieuwe markten. De publiciteit omtrent deze wedstrijden in voornamelijk vakbladen zoals "Wine & Spirits", "Wine Spectator" en "Underground Wine" en publicaties in lokale kranten zorgen daarbij voor extra waardering en respect.

Het wijngaardareaal beslaat in Mexico volgens sommige bronnen circa 70.000 ha en breidt volgens de "National association of winegrowers" met zo'n 6% per jaar uit. Het is niet duidelijk of deze cijfers met inbegrip zijn van de wijnstokken voor de productie van sap, jam en rozijnen.

Het École supérieure d' Agriculture (ESA) spreekt over een totaal van 160.000 ha met slechts ±4.000 ha voor wijnbouw. Het OIV houdt het op een totaal van 29.000 ha. De wijnsector groeit echter het snelst; daar is iedereen het over eens.



Van oorsprong was het grootste probleem voor de Mexicaanse wijnmakers het gebrek aan middelen en uitrusting voor een kwalitatieve wijnproductie. Vandaag beschikken de meest gefortuneerde wijnbedrijven met vooral buitenlands kapitaal over de beste materialen, waaronder temperatuursgecontroleerde gistkuipen en nieuwe eiken vaten. Ook spenderen zij veel aan irrigatie, zodat zij voor hun wijnproductie kunnen vertrekken van optimaal gerijpte druiven. Met nieuwe aanplantingen in de meest geschikte microklimaten hebben zij dan ook duidelijk de wind in de zeilen voor kwalitatieve wijnen. Gelukkig beseffen de Mexicaanse wijnboeren dat er nog een lange weg te gaan is en dat stilstaan achteruitgaan betekent. De wereldmarkt hoeft zich dan ook nog geen zorgen te maken over een invasie van "Vino Mexicano".

Regelgeving

Een uitgebreid systeem van herkomstbenamingen zoals het vroegere Franse AOC-systeem (Appellation d'Origine Contrôlée) of het huidige Europese AOP-systeem (Appellation d'Origine Protégée) kent Mexico vandaag nog niet.

De officiële Mexicaanse wijn classificatie kent 4 typen:

- "**Varietales**" zijn vaak de beste wijnen; het zijn mono-cépages op basis van slechts één druivenras.
- "**Combinadas**" zijn cuvées van meerdere druivenrassen.
- "**De Origen**" zijn wijnen op basis van druiven uit een specifieke, afgebakende regio.
- "**Vinos espumosos**" zijn schuimwijnen

Doordat de Mexicaanse overheid tot vrij kort net zoveel interesse had in lokale wijnen als de Mexicaanse bevolking in het drinken van deze wijnen, hebben de Mexicaanse wijnproducenten getracht om een label te ontwerpen dat in overeenstemming is met de Europese en Amerikaanse standaarden om zo mogelijke importproblemen aldaar te vermijden.

Op de etiketten wordt het merk, de producent en eventueel een jaartal vermeld. De betere wijnen, die vaak enige tijd gerijpt worden op eikenhouten vaten, krijgen meestal de toevoeging "**Reservas (Privada)**" of "**(Private) Reserve**".

Mexico is ondertussen ook lid van het OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding).



Overzicht

Voor velen blijft Mexicaanse wijn een “contradictio in terminis”; wijn uit dit subtropisch tot tropisch land blijft voor hen een aanfluiting van de natuurwetten. 30° boven en onder de evenaar wordt immers vaak algemeen beschouwd als de theoretisch grens voor succesvolle druiventeelt. En laat 30°NB (zie onderstaand kaartje) nu net de grens zijn tussen Mexico en de Verenigde Staten, waar Donald Trump kortelings een stevige muur zal laten bouwen.

De Kreeftskeerkring (23,5°NB) loopt midden door Mexico, waardoor de verschillende wijngebieden zowel op de tropische grens als in een meer gematigd klimaat liggen.

- In zuidelijker gelegen regio's, op slechts 150 km van de tropische regenwouden, liggen de wijngaarden gelukkig op grote en koelere hoogten ver boven zeeniveau. De grote dag/nacht temperatuursverschillen zorgen er voor de ontwikkeling van verfijnde aroma's en behoud van pittige zuren.
- De wijnregio's bij de kust liggen in een aaneenschakeling van kleine valleien en staan onder invloed van koele zeestromingen, winden en ochtendmist vanuit de Pacific Oceaan.
- Natuurlijk is ook irrigatie in bijna alle wijngaarden van overlevingsbelang. Daarmee is de Mexicaanse wijnbouw enigszins vergelijkbaar met deze in Marokko.

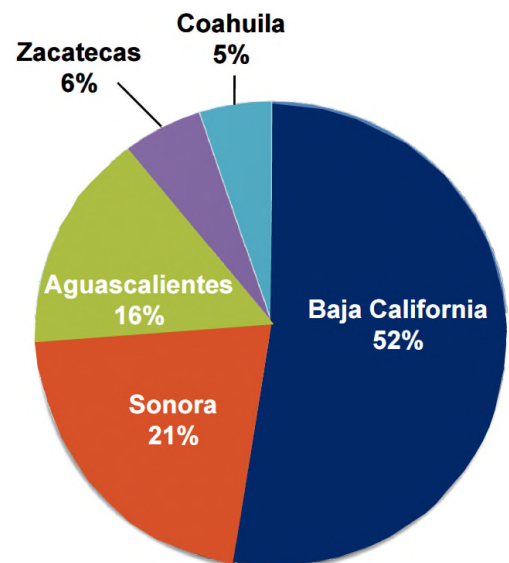


Mexicaanse wijnregio's

Momenteel staan er in 10 Mexicaanse deelstaten druiven aangeplant, waarvan Baja California, Sonora, Aguascalientes, Zacatecas en Coahuila de belangrijkste zijn.

Deze worden gegroepeerd in 3 wijnstreken:

- **Noordelijke wijnstreken**
 - **Baja California**
 - Valle de Guadalupe
 - Valle de Calafia
 - Valle de Mexicali
 - Valle de San Vicente
 - Valle de Santo Tomás
 - Zona Tecate
 - **Sonora**
 - Caborca
 - Hermosillo
- **La Laguna (Het Meer)**
 - **Coahuila**
 - Valle de Parras
 - **Durango**
- **Centrale wijnstreken**
 - **Aguascalientes**
 - Valle de Aguascalientes
 - **Querétaro**
 - Valle de Tequisquiapan
 - **Zacatecas**
 - Valle de las Arcinas
 - **Guanajuato (nieuw - beperkt)**
 - Dolores Hidalgo
 - San Miguel de Allende
 - **Hidalgo (nieuw - beperkt)**
 - **Nuevo León (nieuw - beperkt)**
 - Valle de Las Maravillas



Verspreiding van het wijngaardareaal (2010)



Noordelijke wijnstreken

Baja California

- Valle de Guadalupe
- Valle de Calafia
- Valle de Mexicali
- Valle de San Vicente
- Valle de Santo Tomás
- Zona Tecate

Baja California is de belangrijkste Mexicaanse wijnregio; met 85 à 90% van de totale wijnproductie ligt zij aan de basis van de stijgende reputatie van Mexicaanse wijnen.

Diverse wijnroutes (Ruta del vino) en een gastvrije aanpak zorgen bij toeristen vaak voor een eerste en zeker niet laatste kennismaking met de vele "boutique" wijnen.

Het wijngebied ligt iets ten noorden van 30° NB en is gecentreerd rondom het stadje

Ensenada, waar de druiven optimaal kunnen rijpen onder invloed van de koele zeewinden en ochtendmist vanuit de Pacific Oceaan. Regelmatig wordt deze regio vergeleken met Nappa Valley in Californië (USA).

Klimaat & terroir

Een bergketen in het midden van het langgerekte schiereiland zorgt in Baja California voor diverse microklimaten.

Het oostelijke deel langsheen de Gulf of California wordt gekenmerkt door hogere zomertemperaturen.

De valleien in het westelijk deel van Baja California, uitgestrekt over 200 km langsheen de Pacific Oceaan, hebben een mediterraan klimaat; de wijngaarden profiteren er optimaal van een verkoelende zeewind en verfrissende ochtendmist. Met warme dagtemperaturen en koele nachten genieten de druiven er van optimale groeiomstandigheden voor complexe aroma's, verfrissende zuren en hoge suikerconcentraties.

Hier vinden wij de belangrijkste Mexicaanse wijnregio's met voorop Valle de Guadalupe (±3.000 ha), gevolgd door Valle de Calafia, Valle de San Vicente en Valle de Santo Tomas.

De relatieve vochtigheid in de valleien bedraagt 80%.

De wijngaarden in de diverse valleien (valle) hebben een alluviale bovenlaag met graniet in de ondergrond, die doet denken aan de noordelijke Rhônevallei.

Druivenrassen

De meeste aangeplante blauwe druiven in Baja California zijn: Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Nebbiolo, Petite Sirah, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo en Zinfandel.

De belangrijkste witte druiven zijn: Chardonnay (recente aanplantingen), Chenin Blanc, Palomino, Riesling, Sauvignon Blanc en Viognier.

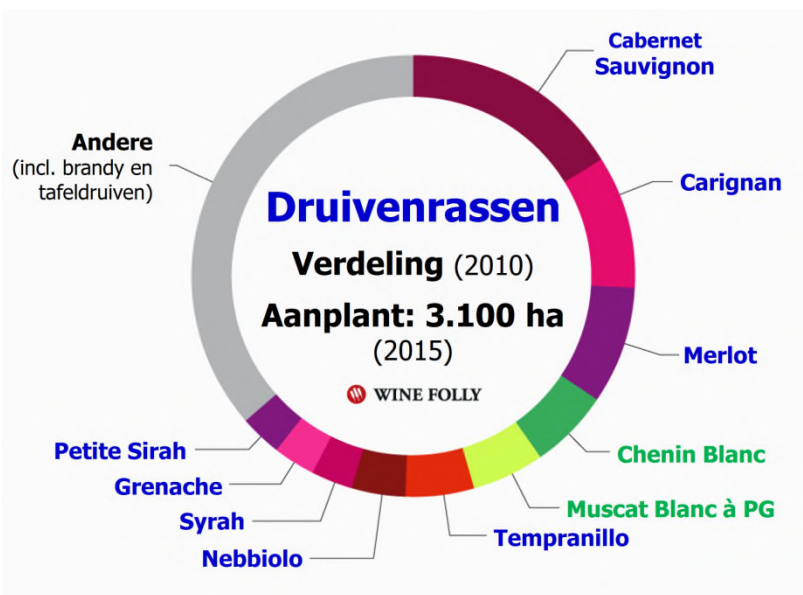
De rode wijnen hebben meestal een donkere kleur en een volle body, zijn rijp tot soms jammy en eerder robuust met vrij veel alcohol. Het overvloedige fruit krijgt vaak extra structuur door een eerder zilte mineraliteit, tengevolge van irrigatie met grondwater en de nabijheid van de Pacific Oceaan.

Wijndomeinen

Baja California telt meer dan 150 wijnhuizen, en het aantal neemt nog jaarlijks toe. De meeste zijn eerder kleinschalige domeinen, met een jaarproductie beneden 100.000 kisten. Bij een bezoek aan Baja California is ook een bezoek aan het nieuwe wijnmuseum "El Museo de la Vid y el Vino" niet te versmaden.



Valle de Guadalupe



Sonora

- Caborca
- Hermosillo

De wijngaarden van Sonora liggen vooral langs de Golf of California, in het noordwesten van het Mexicaanse vasteland.

Sonora is de 2^{de} belangrijkste wijnstreek van Mexico. De helft van alle Mexicaanse wijngaarden bevinden zich trouwens in Sonora, waarvan echter het grootste deel wordt gebruikt voor destillatie tot brandy en de teelt van rozijnen.

Klimaat & terroir

In **Hermosillo** ligt de gemiddelde temperatuur tussen 12 en 30°C met een jaargemiddelde van 23°C. Irrigatie is er broodnodig vanwege de droogte in dit aride gebied dat zelden neerslag kent. De relatieve vochtigheid in juli en augustus bedraagt dan ook slechts 48%.

Caborca heeft een woestijnklimaat met een gemiddelde jaartemperatuur van 21,3°C maar met in de winter extreem koude periodes.

Druivenrassen

De meest voorkomende blauwe druivenrassen zijn: Barbera, Cardinal Carinñena, Perlette, Ruby Cabernet, Rubired en Valdepenas (Tempranillo). De belangrijkste witte druivenrassen zijn: Bola Dulce, Esmarald, Palomino en Thompson (Sultana).

In **Hermosillo** wordt 79% van de druiventeelt gebruikt voor destillatie, 19% voor het maken van wijn en 2% voor consumptie als tafeldruif.

In **Caborca** wordt slechts 23% van de druiven gebruikt voor destillatie, 25% voor wijnproductie en 52% voor het drogen tot rozijnen.

La Laguna

Deze wijnstreek is gelegen in de staten **Coahuila**, met vooral Valle de Parras, en **Durango**.

Coahuila

- Valle de Parras

Geschiedenis

In het zuiden van Coahuila tussen Saltillo en Torreón is er een klein dorpje waar het oudste wijnhuis van Amerika is gelegen genaamd **Casa Madero**. Don Evaristo Madero, grootvader van ex-president Madero kocht het voormalige wijnhuis in 1893, dat werd omgedoopt tot Casa Madero.

In 1568 kwamen de eerste Spaanse conquistadores naar de Valle de Parras in de huidige staat Coahuila op zoek naar goud; in hun voetsporen volgende missionarissen om de lokale bevolking te bekeren. Door de aanwezigheid van wilde druiven en zoetwaterbronnen vestigden zij zich daar 10 jaar later.

Eén van hen was de Spaanse kapitein Don Francisco de Urdiqola, die in 1593 de eerste wijngaard aanlegde op zijn El Rosario Hacienda, vandaag het winkelcentrum van de stad.

In 1597 gaf Koning Philips II aan Don Lorenzo Garcia de opdracht om het eerste officiële wijnhuis van de Nieuwe Wereld te stichten op de San Lorenzo Hacienda. Maar in 1699 verbood koning Karel II alle wijnproductie in Zuid-Amerika behalve die voor de katholieke erediensten. Het verbod bleef van kracht tot de Mexicaans revolutie in 1810.

Klimaat & terroir

De streek heeft een woestijnklimaat met een gemiddelde jaartemperatuur van 18°C. Van april tot oktober blijft de temperatuur er door de hoogte toch beperkt tot 20°C en van november tot maart daalt de temperatuur tot 13,6 à 19,4°C. Gezien het droge woestijnklimaat situeren de meeste wijngaarden zich op ±1.500 m hoogte, waar de druiven van een getemperd microklimaat kunnen genieten.

De relatieve vochtigheid varieert er met de seizoenen: 13% in de lente, 16% in de zomer, 53% in de herfst en 44% in de winter.

Druivenrassen

Ook in Coahuila worden kwaliteitswijnen geproduceerd, vooral in Valle de Parras, dat de eerste officiële herkomstbenaming (appellatie) van Mexico was.

De lokale wijnen wisten al snel prijzen weg te kapen op diverse grote wijnkeuringen, waaronder "Decanter World Wine Awards", "San Francisco International", "Mundus Vini Deutschland Neustadt" en "International Wine and Spirit Competition". Toch verloopt de verdere groei van de wijnindustrie hier slechts traagzaam.

De meest voorkomende witte druivenrassen zijn: Chardonnay, Chenin Blanc, Sémillon en Colombard. De belangrijkste blauwe druivenrassen zijn: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Uva Lenoir en Rosa del Peru.

75% van de geteelde druiven worden gebruikt voor destillatie en 25% voor wijnproductie en als tafeldruif.

Durango

Geen specifieke info.

Centrale wijnstreken

De Centrale regio omvat vooral de staten Aguascalientes, Zacatecas en Querétaro.

- **Aguascalientes:** Valle de Aguascalientes
- **Querétaro:** Valle de Tequisquiapan
- **Zacatecas:** Valle de las Arcinas (2.115 m boven zeeniveau)
- **Guanajuato:** San Miguel de Allende, Dolores Hidalgo (nieuw - beperkt)
- **Hidalgo** (nieuw - beperkt)
- **Nuevo León:** Valle de Las Maravillas (nieuw - beperkt)

Meer dan 80% van de druiven, die in de centrale wijnstreek worden geproduceerd, worden gebruikt voort destillatie, 13% als tafeldruiven en slechts 7% voor het maken van wijn.

Aguascalientes

- Valle de Aguascalientes

Druivenrassen

De meest verbouwde druivenrassen zijn: Chardonnay, Muscat Blanc, Colombard, Cabernet Sauvignon, Merlot en Ruby Cabernet.

De wijnproductie in deze streek is de afgelopen decennia enorm afgenomen.

Querétaro

- Valle de Tequesquiapan

De wijngaarden van Querétaro zijn verdeeld over San Juan del Rio en de Tequisquiapan Vallei. Ook hier situeren de meeste wijngaarden zich op grotere hoogte (tot ±2.000 m), waar de druiven van een optimaal microklimaat kunnen genieten.

Klimaat & terroir

Het klimaat in deze regio is halfwoestijn met in sommige gebieden een gematigd vochtig klimaat.

De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 16,7°C met een maximum van 20,2°C en een minimum van 13,2°C. Het regenseizoen loopt van juni tot september.

De leem/klei bodems zorgen ervoor dat ondanks het halfwoestijn klimaat toch voldoende water kan opgeslagen worden.

Druivenrassen

De meest verbouwde druivenrassen zijn: Cabernet Sauvignon, Gamay, Malbec, Merlot, Pinot Noir en Sauvignon Blanc.

De druiven worden vooral gedistilleerd voor de brandy productie. Door de nabijheid van Mexico City is er echter ook een grote lokale markt voor fijne wijnen. De individuele wijnconsumptie in de hoofdstad ligt met ruim 8 liter/jaar een heel stuk boven het nationale gemiddelde van 1,2 liter/jaar. Vermits Mexicaanse wijnliefhebbers toch gemiddeld ook 14% schuimwijnen consumeren, werd in deze regio door het Spaanse Freixenet een filiaal opgestart. Onder de benaming "Cavas Freixenet" is dit filiaal de grootste producent van schuimwijnen volgens de "methode traditionnelle" van Mexico.

Zacatecas

- Valle de las Arcinas (2.115 m boven zeeniveau)

Druivenrassen

De meest verbouwde druivenrassen zijn: Chenin Blanc, Colombard, Malaga, Petite Sirah, Ruby Cabernet, Traminer, en Ugni Blanc.

Guanajuato

In opkomst.

Hidalgo

In opkomst.

Nuevo León

In opkomst.



Guanajuato

Wijnhuizen

Mexico kent een lange geschiedenis van wijnhuizen die teruggaat tot 1597. Naast een aantal grote spelers zijn er talloze kleine wijnhuizen die niet alleen de Mexicaanse wijnproductie, maar ook de wereldwijde renomme de afgelopen jaren een nieuwe impuls hebben gegeven.

L.A. Cetto en Casa Pedro Domecq zijn de grootste Mexicaanse wijnproducenten en samen verantwoordelijk voor ongeveer 80% van de totale Mexicaanse wijnproductie.



(Luis Augustin) L.A. CETTO

L.A. Cetto is de grootste wijnproducent van Mexico en verschilt in vele opzichten van haar concurrent Domecq. L.A. Cetto is een familiebedrijf dat in 1928 werd opgericht door de Italiaanse visionair Don Angelo Cetto die in de jaren 1920 vanuit Piemonte naar Mexico emigreerde. Hij werd in 1951 opgevolgd door de 2^{de} generatie met zoon Luis Augustin aan het hoofd.



L.A. Cetto bezit 1.200 ha wijngaarden in de Valle de Guadalupe (Baja California) en nog eens 1.600 ha in Sonora. Zij hebben drie productlijnen: commerciële cuvées, een serie mono-cépages en houtgelagerde "Private Reserve" wijnen.

Zij produceren o.a. Chenin Blanc, Malbec en Tempranillo wijnen en de Californische specialiteiten Zinfandel en Petite Sirah. Daarnaast kunnen zij ook hun Italiaanse afkomst niet verloochenen met Nebbiolo wijnen en zoete Passito wijnen op basis van in de woestijn zongedroogde druiven.

Casa Pedro Domecq

Het succes van de lokale Brandy productie heeft ook grote internationale wijn- en spiritproducenten naar Mexico gebracht waaronder Allied Domecq PLC, een internationaal bedrijf met hoofdzetel in Bristol, Verenigd Koninkrijk, gespecialiseerd in distillaten, wijnen en fastfood restaurants. Het ontstond in 1994 door een fusie van Allied Lyons en Pedro Domecq S.A.

Allied Lyons zelf was het resultaat van een fusie in 1978 tussen Allied Breweries en de catering groep J.Lyons & Co.

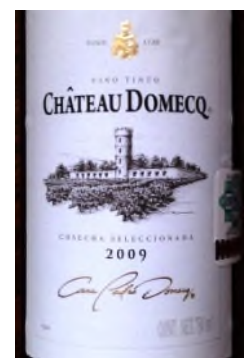
In 2005 werd Allied Domecq PLC echter overgenomen door hun Franse concurrent Pernod Ricard S.A., die overlappende distillaten verkocht aan het Amerikaanse Fortune Brands en de Britse multinational Diageo. Pernod Ricard S.A. is vandaag met diverse labels wereldwijd actief op verschillende locaties en produceert o.a. Blue Nun Liebfraumilch, Brandy, Champagne Mumm Cordon Rouge, El Presidente en Spaanse en Argentijnse topwijnen.



Bij de overname werd wel beslist om de merknaam Domecq in Mexico te behouden. Casa Pedro Domecq is in Mexico vooral bekend vanwege zijn Brandy productie. Daarnaast produceren zij ook diverse wijnen in een brede prijsklasse en onder verschillende labels, waaronder: Calafia, XA, en Padre Kino.

Hun beste wijnen zijn de Reserva en Chateau labels en fijne wijnen onder het XA-label. Een van de meest populaire XA wijnen is de Blanc de Blanc op basis van 100% Chenin Blanc.

Chateau Domecq is hun premium label en bevat een minder gebruikelijke rode cuvée van Nebbiolo en Merlot maar ook een witte topcuvée op basis van Sauvignon Blanc. In tegenstelling tot L.A. Cetto, dat alle druiven betreft van eigen wijngaarden, koopt Casa Pedro Domecq alle benodigde druiven bij gespecialiseerde druiventelers.



Casa Madero

Casa Madero is niet alleen de “nestor” van de Mexicaanse wijnindustrie, maar eigenlijk van de hele Nieuwe Wereld. Ironisch genoeg ligt dit wijnhuis niet in Baja California maar in de **Valle de Parras** in de staat Coahuila. Dit gebied werd door de Spaanse kolonisten als eerste uitgekozen voor het verbouwen van druiven vanwege het aanwezige irrigatiewater en de hoogte waardoor er een ideaal microklimaat aanwezig was.

In 1597 gaf Koning Philips II aan Don Lorenzo Garcia de opdracht om het eerste officiële wijnhuis van de Nieuwe Wereld op te richten op de San Lorenzo Hacienda. Don Evaristo Madero, grootvader van ex-president Madero en van de huidige eigenaar José Milmo, kocht het voormalige wijnhuis in 1893, dat werd omgedoopt tot Casa Madero.



In de jaren 1970 begon de familie Milmo met het heraanplanten van nieuwe druivenrassen, geschikt voor wijnbouw. De traditionele druivenrassen, die standaard gebruikt werden voor het distilleren van Brandy, werden stelselmatig vervangen door Chardonnay, Cabernet Sauvignon en Merlot. Vandaag telt hun wijngaardareaal ongeveer 485 ha met ook o.a. wijngaarden in Zacatecas. Zij streven ernaar om de gemiddelde Mexicaanse wijnstandaard ruim te overstijgen en focussen zich actief op o.a. de horecamarkt. Ook in de Verenigde Staten zijn zij succesvol met mono-cépage wijnen op basis van Chardonnay, Merlot en Cabernet Sauvignon. Een nieuwe lijn met kwaliteitswijnen op basis van Bordeaux cuvées (Merlot/Cabernet Sauvignon) werd recent opgestart met druiven uit de nieuwe wijngaarden van Zacatecas.



Cavas Valmar

De geschiedenis van Cavas Valmar begint in 1919 met de komst van Don Federico Valentin uit de Franse Alpen naar Ensenada in Baja California. Zijn hoofddoel was om te genieten van het zalige leven op zijn ranch, maar dat kon natuurlijk niet zonder goede wijn. Als veeleisend Fransman besloot hij dan maar om zijn eigen wijn te produceren, die hij deelde met zijn Mexicaanse vrienden.

Zijn kinderen Héctor en Gontrán zagen het groter en startten samen met Fernando Martain in 1983 wijnhuis Cavas Valmar. Zij begonnen hun werkzaamheden in een oude parkeergarage op de ranch met tweedehands equipment, waaronder 6 Amerikaanse eiken vaten. In 1985 presenteerde Cavas Valmar zijn eerste twee wijnen, een witte en een rode, op basis van lokale druivenrassen, o.a. de witte Palomino, Ugni Blanc en Moscatel en de rode Grenache, Rubired, Valdepeñas (Tempranillo).

In hetzelfde jaar begonnen zij met de aanplant van vooral Cabernet Sauvignon en Chenin Blanc. Naarmate de tijd verstreek veranderde dan ook de samenstelling van hun wijnen.

Vandaag is het productievolume van Cavas Valmar toegenomen tot ±15.000 flessen per jaar, waarvan 80% Cabernet Sauvignon en Chenin Blanc. Deze wijnen vinden hun weg naar de betere restaurants van Mexico, o.a. Four Seasons in Mexico-City, La Cabaña del Gaucho in Villahermosa, Merida en Leon in Guanajuato, de Las Palmillas Hotels, Paraíso Los Cabos, Twin Dolphin en Melia in Cabo San Lucas, Malarrimo Restaurant in Guerrero Negro, 100 Años Restaurant, La tradicion en Victoria in Tijuana, Rey Sol, Embotelladora Vieja, La Esquina, Las Conchas, Kaia, Punta Morro en Haliotis in Ensenada.



Monte Xanic Winery

Dit wijnhuis werd in 1987 in Valle de Guadalupe opgericht en heeft sindsdien met haar wijnen al verschillende internationale prijzen weggekaapt. Zij focussen zich vooral op Bordeaux druivenrassen en op Chardonnay en richten zich daarmee op het centrum van de wijnwereld. Ook produceren zij een drietal Chenin Blanc wijnen: een late harvest, een houtgelagerde “reserva” en een cuvée met Colombard.

Met hun tweede label **Calixa** richten zij zich op meer alledaagse slobberwintjes.



Bodegas de Santa Tomás

Oorspronkelijk een onderdeel van het klooster "Mission de Saint Thomas Aquinas", werd "Bodegas de Santa Tomás" in 1888 een commercieel wijnhuis waarmee het tevens het oudste wijnhuis in Baja California is.

Met een vernieuwde focus op kwaliteit werd het productievolume de afgelopen jaren gehalveerd. Daarnaast werd er een samenwerking opgestart met het bekende wijnhuis "Wente Vineyards" uit Livermore Valley in Californië, waarmee een zogeheten NAFTA wijn genaamd Duetto werd ontwikkeld, een cuvée van Tempranillo en Cabernet Sauvignon, die gedurende 12 à 18 maanden wordt gerijpt op barriques in Frans eikenhout. Als 2^{de} pareltje is zeker hun Unico, een Bordelaise cuvée van Merlot met Cabernet Sauvignon, te vernoemen.

Wijnmaker Hugo d'Acosta is tevens eigenaar van **Casa de Piedra**, dat beperkte hoeveelheden Cabernet Sauvignon en Tempranillo wijnen produceert waarvan 80% lokaal wordt geconsumeerd.



Château Camou

Ook dit wijndomein, gelegen in het centrum van Valle de Guadalupe, heeft Bordeaux aspiraties met Château Margaux als grote voorbeeld. Eigenaar Ernesto Alvarez-Morphy's heeft daartoe de in Bordeaux opgeleide Victor Torres als wijnmaker in dienst genomen. Zij hebben samen een oude, verlaten wijngaard tot een state-of-the-art wijngaard omgetoverd. Naast vooral Merlot en Cabernet Sauvignon wijnen produceren zij tevens Fumé Blanc en Chardonnay.

Ernesto gelooft daarnaast ook in de eigen inheemse cultuur en produceert eveneens traditionele Mexicaanse wijnen.



Cavas Freixenet

Vermits Mexicaanse wijnliefhebbers toch gemiddeld ook 14% schuimwijnen consumeren, werd door de Spaanse Cava producent "Freixenet" in de staat Querétaro een filiaal opgestart voor de productie van schuimwijnen volgens de "methode traditionnelle" à la Champagne.

De grote hoogte waarop de wijngaarden in deze regio staan aangeplant, zorgen voor koude nachten waardoor de druiven de nodige zuren behouden, die noodzakelijk zijn voor het produceren van verfrissende schuimwijnen.



Kleinere wijnhuizen

Er zijn ook talloze kleinere producenten actief en hun aantal groeit jaarlijks. Deze bedrijfjes hebben vanaf de late jaren 1990 mee gezorgd voor de grote sprong voorwaarts van de Mexicaanse wijnkwaliteit.

- Adobe Guadalupe
- Aborigen
- Barón Balché
- Bibayoff
- Casa de Piedra
- Vides y Vinos Californianos
- Viña de Liceaga
- Viñedos Lafarga
- Vinicola Pijoan
- Vinicola tres Valles
- Vinisterra
- Vinos Chimul



AGAVE DISTILLATEN (SPIRITS)

De meeste druiven worden in Mexico jaarlijks omgezet in ±700.000 hl brandy. Het is daarmee wereldwijd de grootste brandyproducent. Mexicanen hebben echter vooral een voorkeur voor bier, waarvan zij wereldwijd tevens de grootste exporteur zijn.

Ook distillaten worden door Mexicanen erg gemaakt; naast brandy en rum vooral tequila en in minder mate mescal. Met een jaarproductie van 2.300.000 hl gaat Tequila terecht met de meeste eer lopen. Mescal volgt met jaarlijks 25.000 hl op de 3^{de} plaats.

Alle tequila is mezcal, maar niet alle mezcal is tequila

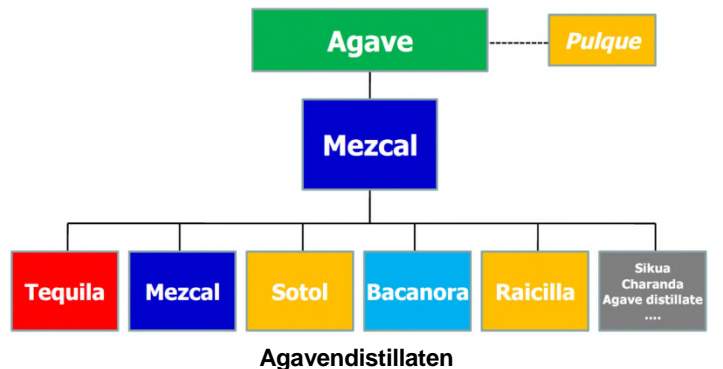
Mezcal/Mescal is eerst en vooral de overkoepelende term voor alle agavendistillaten in Mexico. Maar verder is mezcal tevens een subcategorie binnen de agavendistillaten. Wanneer je mezcal op het label van een fles ziet staan, dan wordt de subcategorie bedoeld. De subcategorie mezcal mag van verschillende agavensoorten worden gemaakt, maar slechts in bepaalde staten. Er bestaan trouwens minstens 250 soorten agave waarvan een 35-tal mogen gebruikt worden bij de productie.

Er is ook een verschil in de productie: bij de subcategorie mezcal, worden de agavenharten gestoofd en min of meer geroosterd in toegedekte kuilen. Daardoor krijgt het distillaat een meer rokerige smaak en aroma's.

Tequila is eveneens een agavendistillaat dat slechts van één bepaalde agavensoort (**Blue Weber agave**) mag gemaakt worden. Het mag ook enkel in bepaalde Mexicaanse staten geproduceerd worden, net zoals Champagne enkel uit de Champagnestreek mag komen om officieel zo genoemd te worden. Het hart van de Blue Weber agaven wordt gekookt in een stenen oven ("horno de mampostería") of met stoom in een autoclaaf; dit geeft een zachtere smaak.

Tequila en mezcal zijn echter niet de enige agavendistillaten. Er zijn nog enkele kleinere broertjes: **Raicilla**, **Bacanora** en **Sotol**. Deze zijn minder bekend maar zeker niet minderwaardig. Zij worden geproduceerd met gelijkwaardige processen maar in andere streken en met specifieke agavensoorten en eigen omgevingsinvloeden.

Officieel is Sotol zelfs geen agavendistillaat, het wordt gemaakt van een plant die officieel niet erkend is als agave maar er wel sterk op lijkt. In de praktijk wordt Sotol echter wel tot de familie van de agavendistillaten gerekend. Minder bekende familieleden zijn **Sikua**, **Charanda**, **Agave distillate**, e.a.



Een worm als kwaliteitsindicatie?

Mezcal is niet gelijk aan **tequila met een worm**! "Mezcal con gusano" (Mezcal met worm), bestaat wel maar de worm heeft vandaag geen betekenis meer. In de agavenplant leven twee soorten wormen, die eigenlijk de rupsen zijn van dikkopvlinders. De rode rups eet het hart van de agave, de gele eet alleen het blad van de plant. Vroeger werd een rups aan de fles toegevoegd als garantie voor het alcoholgehalte. Als de rups gruis werd, wist men dat het alcoholgehalte te laag was. Vandaag zijn de flessen met worm vaak van minderwaardige kwaliteit, waaraan de worm wordt toegevoegd als marketingstunt.

Als je écht wilt weten of je een goede fles in handen hebt, kijk je niet naar de aanwezigheid van een worm, maar naar het percentage agave.

Hoogwaardige distillaten bestaan voor 100% uit gedistilleerd agavensap, verdund met een beetje water. Bij goedkope tequila/mezcal is het aandeel agave vaak slechts 51%, het legale minimum, aangevuld met distillaat uit rietsuikers of maïssirop. Wanneer de tequila of mezcal voor 100% uit agave bestaat, zal dat bijna altijd op de fles vermeld worden. 100% agave is geen sluitende kwaliteitsfactor, maar toch een belangrijke indicatie.



Je kan de herkomst van elke fles tequila ook opzoeken; elke fles bevat immers een NOM-nummer. Aan de hand van dat nummer kan je in de NOM-database opzoeken waar de tequila vandaan komt en welke andere agavendranken daar gemaakt worden. Blijf weg van de flessen zonder NOM-nummer, deze zijn illegaal en dus niet goedgekeurd door de controleorganismen “**Consejo Regulador del Tequila**” (CRT) en “**Consejo Regulador del Mezcal**” (CRM), die de productie en export van respectievelijk tequila en mezcal reguleren. Ook mezcal bevat een NOM-nummer, maar de mezcal database is nog niet zo uitgebreid.

Van tequila/mezcal ga je hallucineren?

Volgens “urban legends” (broodjeaapverhalen) ga je van een overdaad aan agavendistillaten hallucineren omdat deze **Mescaline** zouden bevallen. Mescaline heeft een hallucinerende werking en het gebruik ervan is verboden.

Mescaline komt echter niet voor in agaven, wel in de Peyote cactus. Verwar de roes bij overdaad dus niet met “high” zijn.

Vleermuizen spelen een belangrijke rol

Net zoals bij andere planten gebeurt de voortplanting van agaven door middel van stuifmeelverspreiding. Bij agaven zijn in Mexico vleermuizen daar grotendeels verantwoordelijk voor.

Teelt van agaven: 7 tot 30 jaar

In tegenstelling tot whisky, wodka en andere distillaten is er bij agavendistillaten een lange tijd nodig vooraleer het basis-ingrediënt rijp is; afhankelijk van de agavensoort kan dat 7 tot 30 jaren duren. Mezcal wordt daarom vooral gemaakt van de **Espadin agave**, omdat deze een relatief korte rijpingstijd heeft van “slechts” 7 tot 10 jaren.

Een agavenplant heeft maar 1 levenscyclus; enkel het hart van de plant (“piña”) wordt gebruikt om tequila en mezcal te maken. Deze kunnen enorm zwaar zijn, soms zelfs tot 100 kg. Eens de piña verwijderd is, kan de plant niet opnieuw groeien.

De bladeren van de plant worden eerst afgekapt en blijven meestal op het veld liggen als meststof. Soms worden er ook poppetjes van gemaakt die aan toeristen worden verkocht.



Oogst van de “piña”



Cocktail uurtje

In hippe cocktailbars zie je naast tequila ook mezcal steeds vaker op het menu staan; als ingrediënt voor een smakelijke cocktail, in combinatie met citrusvruchten als grapefruit, limoen en citroen maar ook frisse tonen van komkommer en appel, of puur, geserveerd met zout en een schijfje limoen.

Wie aan tequila denkt, denkt vaak aan een “shot” met een partje limoen en een snuifje zoet. Dat is echter zeker niet de beste manier om tequila of mezcal te drinken. Citrus en zout passen echter wel perfect bij het smaakprofiel van de agavendistillaten.

Zoals bij quasi alle eaux-de-vie drinkt je best met kleine slokjes, op deze manier vermijd je de branderigheid in de keel en kan je genieten van de fijne smaken van het distillaat. In Mexico krijg je er als snack vaak een appelsien bij; de appelsien wordt gedept in “Sal de gusano” of “Sal de chapulin”. Dat is zout met vermalen en gekookte worm (gusano) of sprinkhaan (chapulin). Volgens Tequila Maestro **Kobe Desmet** smaakt het beter dan het klinkt. Kobe is de eerste en voorlopig enige Belg die door de “Consejo Regulador del Tequila” (CRT) officieel erkend wordt als “Tequila Maestro”.



Net als tequila is mezcal echter eerder een drank voor gevorderden! Sterkte dus ... en blijven oefenen!

Mezcal

Mezcal (of mescal) is een gedistilleerde, alcoholische drank uit Mexico, gemaakt van de **Agave americana**. Deze drank wordt in gans Mexico geproduceerd, maar komt vooral uit de staat Oaxaca.

Het woord "mezcal" komt uit de lokale taal "Nahuatl mexcalli" en betekent letterlijk "oven gekookte agave".

Geschiedenis

De "Agave americana" was één van de heiligste planten in precolumbiaans Mexico en werd gebruikt bij diverse religieuze rituelen. Het hart van de plant werd soms gekookt en men liet het sap gisten. Het is echter niet bewezen dat de oorspronkelijke bewoners van centraal Amerika voor de kolonisatie al konden distilleren.

Agavenwijn, "**pulque**" genoemd, werd door de Azteken tijdens religieuze ceremoniën echter zeker wel gedronken. Het recept, van Azteekse herkomst, is minimum 2.000 jaar oud. Een café waar pulque wordt geschonken wordt vandaag nog steeds een "Pulqueria" genoemd.

De Spanjaarden brachten de distilleerkunst mee en zijn met lokale producten gaan experimenteren; mezcal en tequila waren daarvan het resultaat.

Agave americana

De Agave americana (in het Nederlands: honderdjarige aloë) is een plant uit de onderfamilie Agavoideae. Ondanks wat de Nederlandse naam suggereert is het geen Aloë en wordt de plant ook geen 100 jaar oud.

De agave is een vetplant zonder stam met grote, krachtige bladrozetten. De dikvlezige bladeren zijn zeer langwerpig, 12 à 30 cm breed, 1 à 2,5 m lang en 4 à 8 cm dik, met een stekelige punt en ook stekelig getand. De stekels zijn vaak naar boven gekromd.

De bladeren zijn blauw- of grijsgroen door een dikke waslaag en hebben soms lichtgele overlangse strepen. Zoals alle vetplanten, slaat ook de agave veel water op in haar bladeren. Het vocht dat de plant opslaat is giftig en kan onder meer dagenlang ernstige huidirritatie veroorzaken, onmiddellijk na het contact.

Elke rozet bloeit slechts eenmaal, na 8 tot 20 jaar; na het rijpen van de vruchten sterft de bloem af. De agavenplant vormt meestal van tevoren uitlopers, waaruit nieuwe rozetten ontstaan, zodat de plant blijft voortbestaan.

De bloemen groeien aan de zijtakken van een 5 tot 14 m hoge, rechtopstaande stengel, die rondom met driehoekige, schutbladeren wordt omgeven. De bloemen zijn welriekend, geelgroen gekleurd, zestalig, geborsteld en 8 à 10 cm lang.

De Agave americana stamt van nature uit droge gebieden in Mexico en Midden-Amerika, maar werd nadien ook vrijwel overal in de tropen en subtropen aangeplant. Zelfs in meer vochtige gebieden doet de plant het goed.

Na de kolonisatie door de Spanjaarden in de 16^{de} eeuw kwamen diverse agavensoorten ook in het Middellandse Zeegebied en op de Canarische Eilanden terecht. Vooral de meer decoratieve soorten met geelgerande bladeren waren bij de uitbreiding erg in trek.

In totaal zijn er 120 verschillende ondersoorten, waarvan er zo'n 30 zijn toegestaan bij de productie van mezcal.



Mezcal productie

Mezcal wordt in Mexico nog steeds meestal op traditionele, ambachtelijke wijze gestookt, meestal door kleine, lokale producenten, "fábricas" of "palenques" geheten. Er worden muilezels ingezet om de agavenharten ("piñas") te oogsten, de kuilen om de harten te stoven/roosteren worden met hand en spade toegedekt en de gestoofde harten worden vaak nog geplet door ezels die een groot stenen wiel ("tahona") voorttrekken.

Na het schillen van de agaven begint het voorwerk in een ketelvormige 2,5 m diepe grondoven, doorgaans met een diameter van 3,5 m. Daarin worden stenen verhit waarop de agavenharten worden gelegd, vervolgens worden deze afgedekt met palmladeren, palmmatten en aarde. Het garen van de harten duurt 3 tot 5 dagen en tijdens deze garing worden de aroma's van de aarde en de rook opgenomen. Vervolgens blijven de harten een week lang onder de bedekking afkoelen en komt de gisting al op gang.

Na voldoende afkoeling worden de agavenharten traditioneel tot pulp gemalen door een stenen molenwiel, dat wordt voortbewogen door een paard of ezel. De brij wordt met wat water verdund in grote, houten tonnen geschept, waar de gisting verder gaat. De fermentatie van de agavenpulp gebeurt meestal in openlucht met enkel een dakje erboven, zodat er geen vuil in de pulp terecht komt. Ook hangars waarvan de deuren open blijven, worden gebruikt.

Aan het einde van het gistingsproces brengt men de brij in distilleerketels van koper of keramiek met een koperen zwanenhals ("sorbrero"), waarin de brij traditioneel met een houtvuur wordt verhit. De distillatie gebeurt in twee stappen, zoals bij cognac. De eerste distillatie duurt ongeveer 24 uur en het resultaat is een heldere "punta" met 20 à 30% alcohol. Na de tweede distillatie ontstaat de beoogde "mezcal" met een alcoholgehalte van ±55%.



Stapelen van agavenharten rond het vuur



Garen van de agavenharten



Malen tot pulp



Pulpgisting



Einde van gisting



Distillatie tot mezcal

Mezcal regelgeving

Internationaal is mezcal sinds 1994 officieel erkend als een Appellation of Origin (AO, DO). Er werd ook een geografische aanduiding (GI) vastgelegd, oorspronkelijk beperkt tot de staten Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, en Zacatecas. Michoacán, Guanajuato en Tamaulipas volgden later.

Binnen Mexico wordt mezcal geregeld door de Norma Oficial Mexicana (NOM) regels **NOM-070-SCFI-1994**; de toepassing ervan wordt beheerd door het Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mescal A.C. (CRM). Deze verordening werd wet in 2003 en certificering van de producten begon in 2005.

De regelgeving heeft in Mexico voor heel wat controverse gezorgd, niet alleen bij de kleine ambachtelijke producenten voor wie de kosten van certificering onbetaalbaar zijn, maar ook bij de traditionele producenten uit de andere staten. Vooreerst is het deze laatste verboden om hun product mezcal te noemen. Bovendien moeten zij krachtens een nieuwe verordening (NOM 199) vanaf einde 2015 hun producten labelen met de vermelding "Kamil", een weinig bekende woord voor bedwelvende drank uit de Nahuatl-taal, en mogen zij de evenmin de gebruikte agavensoort vermelden.



Typen mezcal

Afhankelijk van hun rijping wordt mezcal onderverdeeld in 3 typen (identiek aan de Tequila regelgeving):

1. **Mezcal Joven**: kleurloos en niet gerijpt
2. **Mezcal Reposado**: lichte karamelkleur en minimum 2 maanden gerijpt in houten vaten uit steeneik of Amerikaanse witte eik
3. **Añejado**: donkere karamelkleur en minimaal 12 maanden gerijpt in houten vaten van 200 liter uit steeneik of Amerikaanse witte eik

Alle drie de typen kunnen verwerkt worden tot "Mezcal Abogado", waaraan bepaalde natuurlijke kleurstoffen of aroma's worden toegevoegd.

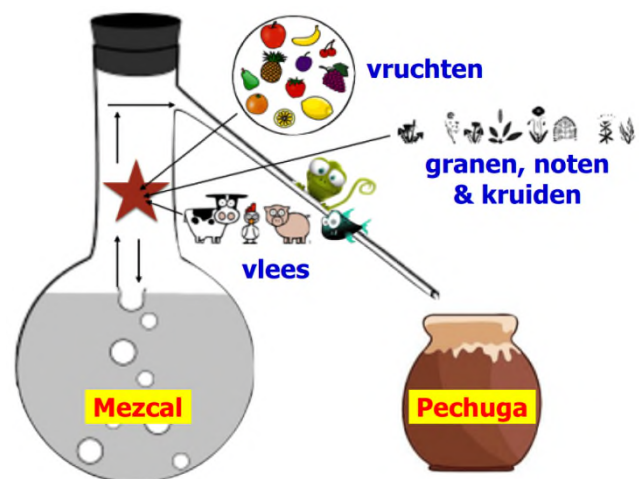
Ook "Mezcal de Gusano" is een Mezcal Abogado.



Mezcal de Pechuga

Mezcal de Pechuga (Mezcal van borst) is een drievoudig gedistilleerde mezcal, waarbij tijdens de derde distillatie in de helm van de distillatiekuip een rauwe kipfilet wordt opgehangen. Afhankelijk van het familie-recept, dat vaak al generaties lang wordt toegepast, worden ook diverse vruchten, granen, noten en kruiden (rozijnen, kaneel, ananas, banaan, appel, e.a.) toegevoegd. Soms worden de kipfilets vervangen door stukken varkens- of rundsvlees.

De dampen passeren langs het vlees waardoor de sterke kruidige aroma's en smaken evenwichtig worden uitgebalanceerd.



Mezcal de Gusano

Mezcal de Gusano (Mezcal met worm), waaraan één of meerdere rupsen van dikkopvlinders worden toegevoegd, is veruit de meest bekende mezcal. De oorsprong van dit product is niet helemaal duidelijk; sommige bronnen beweren dat het een marketing stunt uit de jaren 1950 is van het merk Gusano Rojo. In Europa wordt verteld dat de worm enkel intact blijft bij een voldoende hoog alcoholgehalte. In Japan wordt een hogere seksuele viriliteit toegeschreven aan de "worm", zodat Mexicaanse producenten er meerdere toevoegen aan de flessen voor de Japanse markt. Zeker is dat deze wormen tot de lokale voeding behoren en dat zij een uitgesproken smaak aan mezcal geven. Premium mezcals bevat echter quasi nooit een "worm"!

Algemene voorschriften

Enkele belangrijke algemene voorschriften zijn:

- Alcoholgehalte: 36 à 55%.
- Mezcal tipo I: gedistilleerd uit 100% agavensap. Op het etiket wordt "100% Agave" vermeld.
- Mezcal tipo II (mixto): gedistilleerd uit minimum 80% agavensap en maximaal 20% andere suikers.
- Wanneer gebotteld op de plaats van productie: vermelding van "Envasado de Origen" op het etiket.
- Wanneer ergens in Mexico gebotteld: vermelding van "Envasado en México" op het etiket.

Chemische voorschriften

De toepassing van de standaard wordt beheerd door COMERCAM, zonder hun certificaat zijn de producten officieel niet verhandelbaar. De chemische controles mogen alleen gebeuren in gecertificeerde laboratoria.

Het concept van de mezcal standaard werd afgeleid van de tequila standaard CRT, wat tot een wijdverspreide onvrede met deze regelgeving heeft geleid.

Vooreerst heeft sterk politiek lobbyen van de tequila bedrijven bijgedragen tot de middelmatige reputatie van mezcal; daarnaast heeft de tequila standaard ook een negatieve impact op het mezcal kwaliteitsniveau. Massaproductie op basis van de Agave tequilana Weber, die zeker niet de beste agavensoort is maar gewoon het hoogste rendement geeft, heeft ook de diversiteit van de verschillende mezcal producten op basis van verschillende agavensoorten verdrongen.

Ook de "mixto" mezcals, waarvan tot 49% van de suikers van vreemde origine mogen zijn, heeft aan de reputatie van mezcal geen goed gedaan. Er bestaan echter ook "mixto" tequilas! Tenslotte hebben ook het vereenvoudigde verouderingsproces op vaten met artificiële bijkleuring en vrij lage alcoholgehalten tot 40%, van een oorspronkelijk ambachtelijk product in vele gevallen een industrieel ersatzproduct gemaakt.



Mezcales tradicionales de los Pueblos de México

De oorspronkelijke brede waaier van mezcal aroma's en smaken zijn natuurlijk vooral het gevolg van de verschillende artisanale processen en het regionaal gebruik van verschillende agavensoorten.

Vooraf bij het gebruik van wilde agaven hebben de natuurlijke omgevingsfactoren van de terroir (hoogte, oriëntatie, habitat), net zoals bij wijn, een belangrijke impact op de vorming van de aroma's en smaken.

Daarnaast laten ook de diverse stappen, die de "meester distilleerder" tijdens het productieproces neemt, hun sporen achter in het finale aroma van het eindproduct: de temperatuur tijdens het stoven/roosteren en de duur ervan, de gistsoort, het klimaat van de locatie en vele andere kleine, traditionele tussenstapjes.

Toch schenken de bovenvermelde voorschriften uit de standaard slechts ten dele aandacht aan deze reële complexiteit. Een aantal ontevreden, traditionele mezcal producenten hebben zich dan ook verenigd tot de groep "Mezcales tradicionales de los Pueblos de México". Zij hebben voor hun leden een aantal aanvullende criteria uitgewerkt op basis van de aloude technieken en tradities:

- Toevoeging van chemische stoffen zijn verboden in elk stadium van het proces.
- Volledig gemaakt volgens de lokale culturele en technologische processen, waaronder de "gusto histórico" (historische proeftest), die plaatselijk gangbaar is.
- Discontinue distillatie met alambic uit keramiek, koper en steen, en gestookt met agavenbladeren, riet, hout, en andere materialen.
- Minimum 45% alcoholgehalte volgens de lokale tradities.
- De processen en producten moeten worden gecontroleerd door lokaal aangestelde deskundigen (maestros mezcateros). Enkel bij goedkeuring mogen de producten lokaal worden verkocht.
- De producten moet deel uitmaken van de plaatselijke cultuur en door de plaatselijke gemeenschap worden gebruikt bij vieringen en in de lokale keukens.
- De lokale mezcal zal enkel als "Joven", kleurloos en niet houtgerijpt, worden geconsumeerd.
- Alle kwaliteitscontroles dienen te gebeuren volgens aloude, traditionele methoden.



De aanpak van "Mezcales tradicionales de los Pueblos de México" is dus veel nauwkeuriger dan de officiële standaard en respecteert de origine en traditie van het product veel meer.

De chemische voorschriften en controles door COMERCAM zijn trouwens voor een groot deel gericht op de productveiligheid voor de consument, een garantie die voordien niet expliciet bestond. Het certificaat, dat door COMERCAM wordt uitgereikt, is dus geen garantie voor de premium kwaliteit van het product; het garandeert enkel dat de betrokken mezcal niet giftig is voor de consument.

Aankooptips

Tips om te weten of de aangekochte mezcal van hoog niveau is:

- Minimum 45% alcoholgehalte.
- Vermelding: gedistilleerd uit 100% agave;
- Bij het schudden van een fles met 45% alcohol of het uitschenken ervan in een glas, moeten kleine, duurzame belletjes verschijnen. Bij meer dan 55% alcohol moeten de belletjes groter en minder duurzaam zijn.
- Wanneer enkele druppels tussen de handpalmen worden gewreven, moeten de aroma's van gestoofde agaven duidelijk waarneembaar zijn en niet de geur van suikerriet of alcohol uit suikerriet.
- Bij het walsen in het glas moet mezcal zeer trage tranen geven.
- Het etiket op de fles moet een individueel flesnummer hebben, de locatie van de distilleerderij weer-geven en de naam van de meester distilleerder.

Tequila

Ook **Tequila** is een agavendistillaat en dus een mezcal. Tequila mag echter slechts van één specifieke agavensoort (**Blue Weber agave**) worden gemaakt en enkel in een beperkt aantal staten rondom het stadje Tequila.

Geschiedenis

Het stadje Tequila, waarnaar het meest befaamde Mexicaanse agavendistillaat werd genoemd, werd gesticht in 1656.

Volgens overlevering was **Jose Cuervo** in 1880 de allereerste om "mezcal de tequila" gebotteld op de markt te brengen. Kort nadien werd de naam ingekort tot "tequila". Het agavendistillaat was nu klaar voor de verovering van de exportmarkten; eerst naar de USA en na de Mexicaanse Revolutie en de twee wereldoorlogen naar de rest van de wereld.

Dank zij de Spaanse griep in de jaren 1930 steeg de verkoop aanzienlijk: artsen adviseerden immers om tegen de griep tequila met limoen te drinken.

In 2011 was het familiebedrijf Jose Cuerva trouwens goed voor 35,1% van de tequila wereldmarkt.



Agave tequilana (Blue Weber agave)

De agave tequilana, ook wel "agave azul" (blauwe agave) genoemd, heeft blauwgrijze bladeren. De plant is inheems in de staten Jalisco, Colima, Nayarit en Aguascalientes en gedijt er het best boven 1.500 meter hoogte op rijkere zandgronden. Vanaf ±5 jaar oud, groeien er uit het midden van de plant mooie gele bloemen aan een ±7 meter hoge stengel. De bloemen worden bestoven door een lokale vleermuis (*Leptonycteris nivalis*) en geven per plant verscheidene duizenden zaden. Wanneer de zaden rijp zijn, sterft de plant.

Occasioneel wordt de agave tequilana als kamerplant geteeld; zo groeide er in Boston in 2006 aan een 50-jarige blauwe agave een bloem aan een stengel van 9 meter, waardoor er een opening in het dak van de serre moest gemaakt worden.

Bij commerciële planten voor de tequila productie worden de bloemen voortijdig verwijderd, zodat de plant niet afsterft en er ook meer energie naar de ontwikkeling van het hart kan gaan.

De agave tequilana heeft door haar hoge suikerconcentratie (vooral fructose), een grote economische waarde voor de verwerking tot tequila. Als de plant één jaar oud is, worden de zijscheuten verwijderd waardoor het hart van de plant groter kan groeien. De scheuten worden op nieuwe percelen heraanplant. Deze teeltwijze heeft in commerciële kwekerijen wel tot een aanzienlijk verlies van genetische diversiteit geleid. Wanneer de plant ±7 jaar oud is, worden de harten geoogst zoals eerder werd toegelicht voor de mezcal productie.



Tequila productie

Het hart van de agave tequilana wordt meestal gekookt in een stenen oven ("horno de mamposteria") of met stoom in een autoclaaf; dit geeft een zachtere smaak. De rest van het proces verloopt zoals bij mezcal.



Horno de mamposteria



Autoclaaf

Tequila regelgeving

Ook tequila is erkend als een Appellation of Origin (AO, DO). Er werd ook een geografische aanduiding (GI) vastgelegd, beperkt tot 124 gemeenten in Jalisco (met inbegrip van de stad Tequila waar de meeste tequila wordt geproduceerd), 8 gemeenten in Nayarit, 7 gemeenten in Guanajuato, 30 gemeenten in Michoacan en 11 gemeenten in Tamaulipas.

In 1978 werden eveneens strenge normen opgesteld omtrent waar en hoe tequila kan worden geproduceerd, wat er op het etiket dient te worden vermeld en de eisen aan de diverse tequila stijlen

Alle voorwaarden werden door het Norma Oficial Mexicana (NOM) opgenomen in **NOM-006-SCFI-2005** (bijgewerkt in 2011); de toepassing ervan wordt beheerd door het Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Tequila A.C. (CRT).



Denominación de Origen Tequila

Typen tequila

Door een tekort aan agaven in de jaren 1930 moet Tequila sindsdien voor slechts minstens 51% uit agavensap bestaan; de rest is meestal gedistilleerd uit vergist suikerriet. Deze tequila's worden ook "mixto" genoemd; tequila shots op party's zijn vaak mixto's. Hoge kwaliteit tequila's bestaan echter altijd voor 100% uit Agave tequilana.

Afhankelijk van hun rijping wordt tequila onderverdeeld in 5 typen. Het rijpingsproces bepaalt de kleur van het distillaat. Soms wordt karamel toegevoegd als kleurstof om de tequila een donkerdere kleur te geven en zo de indruk van een lange houtrijping te wekken; deze worden vaak "Gold" genoemd. Añejos zijn vrij donker van kleur. Reposados zijn iets lichter.

- 1. Blanco, Silver of White tequila:** kleurloos distillaat dat zowel 100% agave als mixto kan zijn. "Blanco tequila" wordt tot maximum 2 maanden gerijpt op roestvrij stalen tanks, maar wordt vaak onmiddellijk na het distillatieproces gedronken. Niet gerijpte blanco's hebben de typisch aardse aroma's en geven het best de pure smaak van agavensap weer. Prijs/kwaliteit is dit een ruim inzetbaar optie. "Silver tequila" wordt voornamelijk in cocktails gebruikt en is meestal zachter dan de "Gold tequila", die vaak als shot wordt gedronken.
- 2. Joven of Gold tequila:** "Joven" is een kleurloos, niet gerijpt distillaat dat vaak als mixto wordt gevinificeerd. "Gold tequila" is Joven, die gekleurd en op smaak wordt gebracht met karamel, eikextract, glycerine, siroop en andere additieven. Tot het einde van de 20^{ste} eeuw waren dit de meest gedronken tequila's, zeker in de Verenigde Staten; zij zijn er beide verantwoordelijk voor heel wat "slechte" tequila ervaringen. Vooral de Gold tequila was hiervoor verantwoordelijk en in vergelijking met de andere typen zeker geen hoogvlieger. Ook vandaag worden de zelfs de betere Gold tequila bottelingen vooral aangeraden voor sterk gearomatiseerde cocktails of schots met zout en citroen.
- 3. Reposado tequila:** Deze tequila's worden gerijpt in houten vaten gedurende minstens 2 maanden maar vaak 3 à 9 maanden. De houtrijping zorgt voor een lichte strogele kleur, verzacht de smaken van een zuivere blanco en verrijkt de agavensmaak met een fijne houttoets. Steeds vaker worden daarvoor gerecupereerde bourbon vaten gebruikt, die aan het smaak- en aromapallet een nieuwe dimensie geven. Reposado tequila's zijn iets duurder dan blanco's maar ruimer inzetbaar. Zij doen het uitstekende in de lichtere en meer verfijnde cocktails als "Margarita" en "Tequini", maar zijn eveneens puur te genieten.
- 4. Añejo tequila:** Deze "oude" tequila's wordt gedurende minimum 12 maanden op vat gerijpt, vaak in Frans eikenhout, of gebruikte bourbon vaten. Dat zorgt voor een donkere kleur en stevige aroma's en smaken. De betere añejo's krijgen zelfs 18 maanden à 3 jaar houtrijping, terwijl enkele van de beste tot 4 jaar op vat doorbrengen. Vele tequileros (distilleerders) zijn er trouwens van overtuigd dat veroudering langer dan 4 jaar de aardse basissmaak van de tequila teniet doet.



- 5. Extra-añejo tequila:** Veranderingen en vraag in de markt van tequila's hebben in maart 2006 geleid tot de creatie van een vijfde soort tequila, die "extra-añejo" of "muy añejo" wordt genoemd. Deze tequila's rijpen meer dan 4 jaar in eikenhouten vaten en hebben een profiel dat doet denken aan zeer oude whisky's. Logisch dat de prijs van deze tequila's recht evenredig is met hun extra tijd in het vat. Dit zijn tequila's voor de fijnproevers, die van elk teugje puur edel vocht optimaal in vervoering komen.

Cocktails

Een populaire manier om tequila te drinken is door eerst zout van je hand te likken, daarna een shot tequila te drinken en als laatste in een stuk citroen te happen. Zie <http://nl.wikihow.com/Een-shot-tequila-drinken>

Tequila kan puur gedronken worden, zeker de houtgelagerde typen, maar kan ook met andere ingrediënten tot een cocktail worden gemengd, zoals whisky. Bekende tequila cocktails zijn:

- **Blue Hawai:** met Amaretto en Blue Curaçao
- **Margarita:** met sinaasappellikeur en limoensap
- **Paloma:** met grapefruitsap
- **Sangrita:** met sinaasappelsap, tomatensap en Worcestershire saus
- **Surf Club:** met ananassap, geraspte kokosnoot en witte wijn
- **Tequila Sunrise:** met sinaasappelsap en grenadine
- **Tequini:** met dry vermouthe en Angostura bitters

Onder andere op <http://eten-en-drinken.infonu.nl/cocktails> vindt je heel wat details over deze bereidingen.

Soms wordt tequila ook op smaak gebracht met kleine hoeveelheden Sherry, druivenconcentraat en/of kokos.



Hoe een tequila label lezen?

Er zijn heel wat merken van tequila op de markt, de juiste keuze maken kan een ontmoedigende taak zijn. Hier zijn enkele van de mogelijke aanwijzingen op het etiket die hierbij kunnen helpen. Besef wel dat superieure kwaliteit een prijs heeft. Voor cocktails is topkwaliteit natuurlijk minder belangrijk.



- **Type:** Blanco, Gold, Reposado, Añejo, Extra-Añejo, Reserva de Casa (vaak añejos met beperkte oplage)
- **Zuiverheid:** wanneer "100% agave" niet wordt vermeld, heb je steeds een "mixto".
- **NOM:** Alle tequila etiketten moeten een NOM registratienummer van de distilleerder hebben; dit om de vele merken, die door zo'n 110 officiële distilleerders worden geproduceerd, te onderscheiden. Op datum van juni 2011 werden er in Mexico door 143 producenten in totaal 1.154 verschillende merken op de markt gebracht; 30 van deze producenten maakten hiernaast nog 202 andere merken voor de export alleen. NOM is echter geen garantie voor kwaliteit
- **CRT:** Deze vermelding garandeert dat het product werd gecertificeerd door de "Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Tequila". Dit is evenmin een garantie voor kwaliteit; het zegt alleen dat de CRT het productieproces van het bedrijf heeft goedgekeurd.
- **Hecho en Mexico/Made in Mexico:** 100% agave tequila's mogen alleen worden geproduceerd en gebotteld in Mexico.
- **Hecho a mano/Handmade:** Dit is geen officiële term. Het verwijst doorgaans naar de gebruikte, traditionele productieprocessen.
- **DOT/Denomination of Origin:** Deze recente term geeft aan dat de tequila werd gemaakt met naleving van de Mexicaanse voorschriften met betrekking tot de herkomstbenaming. Deze vermelding ontbreekt nog op heel wat etiketten.
- **Merksnaam:** Deze benaming is geen indicatie van wie de tequila heeft gemaakt (zie NOM).
- **Alcoholgehalte:** De meeste tequila's hebben 38 à 40% alcoholgehalte (70 à 80 proof). Wettelijk mag men tot 50% (100 proof) gaan.

BRONNEN

- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Mexico_\(land\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mexico_(land))
- [www.landenweb.nl/mexico](http://www landenweb.nl/mexico)
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Trans-Mexicaanse_vulkanengordel
- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Portaal:Mexico>
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Wijnbouw_in_Mexico
- https://en.wikipedia.org/wiki/Mexican_wine
- Le marché du vin au Mexique (16/03/2010)
- Mexican wine chain analysis 22-02-15
- www.wijnspijsblog.nl/wijnlanden/wijnbouw-in-mexico
- Wine Trade Association Information – Mexico wineinstitute.org
- mexicanwines.homestead.com
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Tequila_\(drank\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Tequila_(drank))
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Mezcal>
- www.culy.nl/inspiratie/mezcal
- www.njam.tv/blog/12-dingen-die-je-nog-niet-wist-over-tequila-en-mescal
- <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage: Catalogue des variétés de vigne>
- <http://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/winegrapes/?template=1>

MOGELIJKE VRAGEN

1. Mexico is de oudste wijnproducent van de Amerika's; toch drinken de Mexicanen slechts weinig wijn. Wat verkiezen zij?
2. $\pm \frac{3}{4}$ van de Mexicaanse wijnproductie is in handen van grote Europese wijnbedrijven. Geef de belangrijkste twee?
3. Geef 4 effecten van de opwarming van de aarde op de huidige Mexicaanse druiventeelt?
4. Hoe kunnen de Mexicanen in de toekomst toch wijnen blijven maken, ondanks de opwarming van de aarde?
5. In Mexico staan diverse Amerikaanse Vitis Labrusca druivenrassen en hybride druivenrassen aangeplant. Geef 2 voorbeelden uit de top 20 druivenrassen?
6. Geef de belangrijkste wijnregio van Mexico?
7. Hoe groot is het totale wijngaardareaal in Mexico? Hoeveel wordt hiervan voor wijnbouw gebruikt?
8. Geef drie verschillen tussen Tequila en Mezcal?
9. Geef de drie kwaliteitsniveaus van Tequila en Mezcal?

LOUIS VERSCHUEREN

Sommelier Conseil

Van den Reecklaan 11, 2820 Bonheiden

louis.verschueren@telenet.be

0475/57.70.17

INHOUDSTAFEL

SITUERING	2
• De naam Mexico	3
• Bevolking	3
• Emigratie	6
GESCHIEDENIS VAN MEXICO	
• Voor de Europese ontdekking	7
• Spaanse kolonisatie	10
• Mexico onafhankelijk	12
• Mexico in de 21 ^{ste} eeuw	17
GESCHIEDENIS VAN DE WIJNBOUW	
• Voor de Spaanse kolonisatie	18
• Nieuw-Spanje	18
• Na de onafhankelijkheid	20
• 20 ^{ste} eeuw	21
TERROIR & KLIMAAT	
• Topografie	22
• Geografie	23
• Fauna & flora	27
• Nationale parken	29
• Natuurlijke rijkdommen	29
• Klimaat	32
• Impact van de opwarming van de aarde	34
• Bodemsamenstelling	35
DRUIVENRASSEN	
• Algemeen situatie	36
• Druivenrassen	36
WIJNTYPES	38
WIJNCONSUMPTIE	38
WIJNREGIO'S	39
• Regelgeving	39
• Overzicht	40
• Noordelijke wijnstreken	41
• La Laguna	42
• Centrale wijnstreken	43
• Wijnhuizen	44
AGAVE DISTILLATEN	47
• Mezcal	49
• Tequila	53
BRONNEN	56
INHOUDSTAFEL	57

Pulque: Pulque is an old spirit that was once very popular in Mexico. The main difference between it and [tequila and mezcal](#) is that the agave are not cooked prior to extracting the juices. It is not commonly found on the commercial market, though on occasion you may find it in a six-pack of cans.

Sotol: Sotol is a regional variety of mezcal from Chihuahua and is made from another succulent called dasyliirion. It is often aged for six months and is rarely found outside of its region of origin.

Raicilla: Pronounce "rye-see-yah," raicilla is often referred to as *Mexican moonshine*. It is often a treat for tourists visiting Puerto Vallarta where it is almost exclusively made anymore. The *Agave inaequidens* is the plant from which it was made and until recently it was illegal to make, but bootleggers kept it alive through the years. This one is typically drunk straight, chilled, or with grapefruit soda (such as the [Paloma](#)).

Baconara: Baconara has a similar story to raicilla and was outlawed until 1992. It is made in the state of Sonora from the *Agave pacifica* (or *Agave yaquinana*), which is roasted underground in lava rock-lined pits. It is rare to find it outside of the region.