

# *El guaro D*

*Una historia sobre  
el aguardiente  
aditerado en  
Medellín*

El Guaro D. Una historia sobre el aguardiente adulterado en Medellín

**Carlos Alejandro Puerta Calle**

Trabajo de investigación presentado como requisito parcial para optar al título:

**Periodista**

Asesor:

Ramón Pineda, Periodista.

Universidad de Antioquia  
Facultad de Comunicaciones  
Pregrado de Periodismo  
Medellín, Colombia  
2020

## Resumen

Este es un reportaje poco ortodoxo. Se escribió en contextos que pese a que eran grabados y estudiados distan un poco de los ambientes de investigación tradicionales por la embriaguez de su naturaleza. En estas páginas narro mi experiencia con el Guaro D, un producto al que estaba destinado a llegar, pero al que pude acercarme más gracias a los azares del hado. En este texto se encuentran consignadas las respuestas que pude obtener a las preguntas que me hice mientras me gastaba las células hepáticas en Bantú.

Esta es la historia de D, un adulterador que por 30 años se dedicó a la producción y comercialización de aguardiente adulterado en el barrio Miranda de Aranjuez. Está narrada por sus amigos -y por mí, en menor medida- con la intención de reconstruir su vida y labor sin enaltecerla ni proscribirla. Una historia que, si se quiere, puede ser la radiografía de una sociedad borracha, cuyos otros concomitantes, gestaron el ambiente propicio para la proliferación de un mercado ilegal del aguardiente adulterado en muchos barrios de Medellín, como pasa en muchos barrios de muchas ciudades en el país.



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

1 8 0 3

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción .....	05
2. Una pandilla de perros sedientos .....	06
3. La casa de aguardiente .....	08
4. la historia de D en la voz de ‘Chichí’ .....	12
5. Breve historia del aguardiente y la proscripción .....	17
6. Una visita a la FLA .....	25
7. ¿Qué dice la autoridad? .....	29
8. El Guaro D .....	33
9. Un hombre y un negocio en detrimento .....	35
10. La jefa de jefas.....	39
11. Étílico por dentro .....	42
12. La historia de siempre.....	45
13. Bibliografía.....	47

## INTRODUCCIÓN

Si se me permite, utilizaré este espacio para decirle a todo aquel que por algún motivo terminó quemando tiempo en estas páginas que mi paso por el pregrado de periodismo puede resumirse en la búsqueda de un estilo propio de escritura. Así como nacemos para ir creando una manera de habitar el mundo, estudiar esta carrera perfiló mi interés investigativo y mi forma de narrar, y lejos de pretender convencerlos de que ya encontré alguna de esas cosas, quisiera invitarlos a que se despojen del ego que habita como un fantasma los pasillos y las mesas de nuestra Facultad y a que pongan su mirada sensible sobre los fenómenos que tienen lugar en su entorno inmediato.

La historia que leerán a continuación ha nacido y se ha materializado gracias a mis amigos, una pandilla de famélicos y carismáticos personajes, en su mayoría foráneos y descarriados. Con ellos hice y deshice, crucé todas las puertas que se abrieron desde que llegué a Medellín; y con ellos me quedé cuando la puerta no se abrió. Por eso, convencido de que estas historias son inútiles, pero urgentes, advierto que detrás de este reportaje no se encuentran las infulas de un periodista, sino más bien una especie de apología a la pernicia y el ocio que tan lejos nos dejó caer a mis ratones y a mí.

Me gusta el licor, desde chiquito, y aunque no me enorgullezco trato de sacarle provecho al asunto. Cuando pisé suelo Medellínense la primera advertencia que me hicieron fue “no compre licor fuera del éxito porque puede ser adulterado”, dicha premisa tomó otro matiz cuando conocí la garrafa de 15 luquitas que hacían Miranda, y cuando supe que era posible acceder a esa casa, a esas fuentes, pensé que había encontrado el punto de convergencia entre mi vida desprolija y la profesión que el azar y el afán me escogieron. Y que así como ésta hay muchas que están en la calle esperando a que alguien con el tiempo y la disposición la relate. En eso me voy a gastar los días hasta que muera; siempre estaré del lado de los que nadie quiere voltear a ver.

## **El Guaro D**

### *Una historia sobre el aguardiente adulterado en Medellín*

Era abril del 2016 y el sol de las 2 de la tarde caía violentamente sobre los ladrillos de Medellín. El fin de una jornada de actividades en la Universidad de Antioquia nos había vuelto a reunir en ese rinconcito de la Facultad de Artes que queda después de la pizzería. Hacía muchísimo calor, pero la sed que aquejaba era otra.

Casi resignados, padeciendo nuestra condición de ociosos, viciosos y pobres, los perros famélicos de esta jauría logramos recoger 22000 pesos entre 4; ese esfuerzo, que da pena y risa, tenía que ser suficiente para embriagarnos esa tarde, para luego llegar entufados a nuestras casas, prestos a descansar para el día de mañana.

“Con 20 lucas ya no se compra es ni chimba y es de buena, man”, comentó Sami, acabando con el silencio. Llevábamos ya varios minutos observando meditabundos los billetes en el suelo, pisados por algunas monedas. “Hay que hacer rendir esa vaquita porque no hay más tampoco”, agregó Alí rápidamente, y agarrando la plata se puso de pie. “Yo sé qué mercar”, dijo ese marica, “pero necesito que alguien me acompañe”. Vi en la cara de los demás la pereza, y en un acto de compromiso -no sé si con ellos o con la lidia- arranqué detrás de él sin saber para dónde íbamos.

Nadie sabe por qué todos le llaman Alí, él mismo asegura no entender el motivo, dice cargar con él desde antes de tener memoria; yo le digo que es porque su peinado y su nariz, lo hacen parecerse al genio de una lámpara. Salimos por la portería del metro y caminamos en dirección a Moravia. Pudo haber sido por el sofocante calor que en Medellín augura lluvias, pero esa caminata por los viejos rieles del ferrocarril se sintió particularmente larga y desgastante, por fortuna, teníamos una cajetilla de piel roja con filtro –cuando aún existía- y un bareto de Lovaina que Alí había comprado en la mañana.

Poco a poco nos acercamos a un edificio en construcción que se ha divisado desde el aeropuerto durante casi los 6 años que llevo estudiando periodismo en la UdeA. está más lejos de lo que parece. “Vamos por allí, le muestro un sitio donde mercar guaro bien barateli”, me dijo Alí, llevándose el pucho a la boca.

Yo nunca fui de los que reparan demasiado lo que bebe, por lo general, me conformo con que embriague, sin embargo, me llamó mucho la atención de todo esto el protocolo de compra y la presentación de lo que compramos. Ya habíamos tomado antes Sir Edwars, MacGregor, Sir Williams, Norteño, Ron Abuelo, Ron Jamaica, guaro Colombia y hasta “tumba guapos”, que es el nombre que le dimos a una bebida que hacíamos con alcohol extrapuro, agua y jugos de cualquier sabor, pero nunca una garrafa de aguardiente antioqueño, con sello y símbolos de la FLA, comprada en un barrio popular por 15000.

Llegamos a una enorme fachada de granito gris y tocamos con fuerza, chupando sol para que cuando se asomaran al balcón nos vieran. “¡¿Cuántas?!” Gritaron desde el interior de la casa, mientras dejaban caer por el balcón una canastica de mimbre en la que depositamos los 15000 que nos habían quedado de los cigarrillos. “¡Una!”, gritó Alí, jaló de la cuerda dos veces y la canasta volvió a subir.

Nos vimos las caras por un segundo como quien le pregunta al otro “¡¿Qué putas estamos haciendo?!”. En cuestión de segundos volvió la canasta, esta vez pesada, bajada lentamente, con cuidado. En su interior había una bolsa negra que tomamos rápidamente para que pudieran subir de nuevo la canasta. Sin más gritos, arrancamos nuestro camino de regreso con una garrafa de aguardiente tapa azul y cuatro copitas de detalle. “Misión cumplida”, dijo Alí.

De camino a la Universidad Alí me explicó que esa casa era de un viejo amigo de su papá y que hace años que él y su viejo le compraban ese aguardiente que se sabe que lo hacen allá en el barrio Miranda, pero que es igual de bueno y cuatro veces más económico. Me parecía muy interesante, le dije que quería volver y eso hicimos.

\*\*\*

*“¡Qué dolor, qué desencanto!  
me tiene el alma opresa  
unos Andes de tristeza  
y un Magdalena de llanto,  
fuera menos mi quebranto y  
mi mal menos doliente,  
si tuviera el aliciente  
que es propio de los varones:  
un farallón de limones  
y un Atrato de aguardiente”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

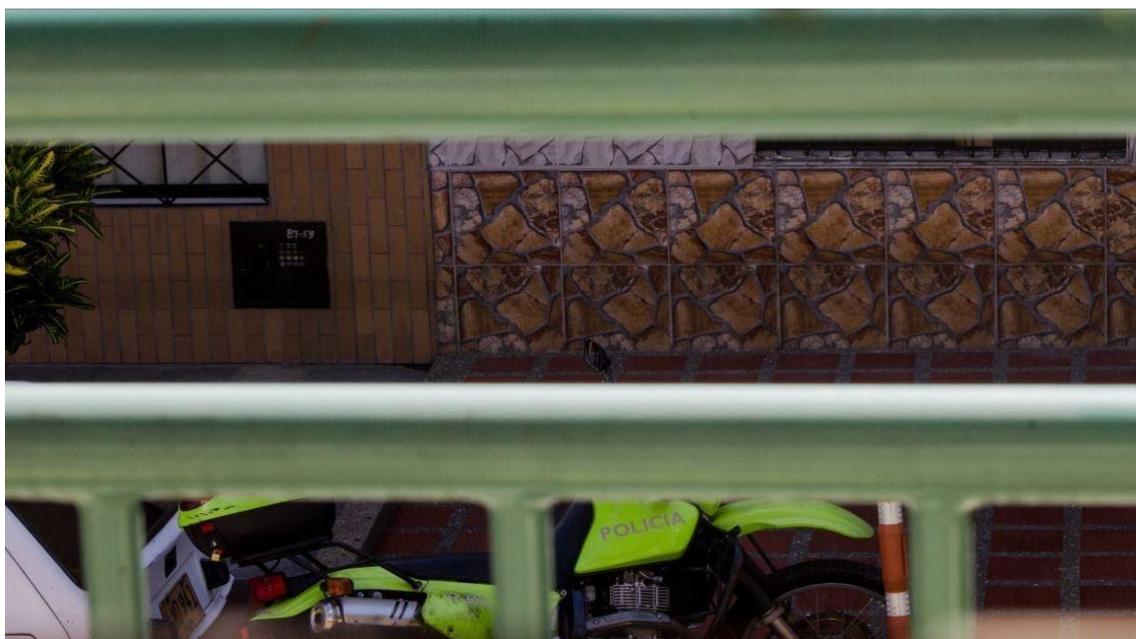
Gracias a la diligente gestión de “El cura” -como le decían al papá de Alí en su juventud-, conseguimos entrar en esa casa, acompañados de Camo -Duitama para los parceros- estudiante de Comunicación Audiovisual y Multimedial. Aunque ya tenía el interés alborotado, en esta ocasión, no fui a hacer reportería.

Fuimos con la premisa de tomar unas fotografías para un proyecto de clase que ellos desarrollaban ese semestre del 2017, un retrato que diera cuenta de las relaciones y prácticas que se desprenden de la fabricación y consumo de esta clase de licores no oficiales en un barrio popular de Medellín. Y fue la excusa que me invitó a interesarme más en el asunto del aguardiente adulterado.

Podría intentar describir la casa, tenía unas características que saltaban a la vista menos pulida, pero en vista de que Camo accedió a que sus fotografías fueran incluidas en este reportaje, les presento la casa del guaro:







Destilando identidad (Juan Camilo Montoya, 2017)

Ese día en la casa había tres personas, pero sólo conocimos a una, en realidad; las dos personas que no vimos eran Javier, el hijo de D -el dueño de la casa y del negocio- y una mujer con la que podíamos escuchar que tenía sexo en alguna de las habitaciones. Quien estuvo siempre pendiente de nuestra visita fue Chichí, que era, por decirlo de alguna manera, la mano derecha de D. Es un viejo de un metro setenta, unos 60 años, cabello corto con entradas, pero sin canas, y unas cejas densamente pobladas que formaban unos arcos bastante pronunciados, le hacía parecer perpetuamente asombrado. Nunca se lo dije, pero a mí se me parecía un poco a José Luis Perales. Él sería mi contacto con el mundo del aguardiente adulterado, pero aún faltaba para eso.

En el 2018, luego de haber comprado varias veces en esa casa, le pedí el favor a Alí de que, a través de su papá, me ayudara a dar con D, pues quería entrevistarle para escribir un reportaje. Alí accedió y en cuestión de una semana me dijo que no podía contactarme con D pues había muerto el año pasado, pero que tenía el número de Chichí, y que él estaba dispuesto a conversar conmigo.

\*\*\*

*“Si logras satisfacer  
este afán que está conmigo  
probarás que eres amigo  
como lo dijiste ayer  
te portas como un señor  
y que tienes por honor  
refrescar nuestra amistad  
en la blanca claridad  
de una copa de licor”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

Nos citamos en el Parque de los Deseos una mañana de febrero de 2018 -sería la primera de muchas veces que nos encontraríamos ese año-. De la mano de Chichí, y otros allegados, intenté reconstruir la persona que fue D para ellos, como amigo, familiar, amante, pero, sobre todo, como adulterador de aguardiente, que fue el oficio que desempeñó por más de 30 años de su vida.

D era uno entre 14 hermanos, hijos todos de un matrimonio radicado en el barrio Miranda de Aranjuez que, a él particularmente, le heredó una tradición ilegal. Sus padres se dedicaron en la década de los 50's, en vísperas de la muerte del Ferrocarril de Antioquia, a la venta de Marlboro de contrabando, ayudados de la locomotora antioqueña que traía mercancía desde distintos puertos hacia esa estación que ahora es un atractivo turístico del norte de la ciudad, como un apéndice u ornamento del Jardín Botánico... Pasados los años, Medellín se fue consolidando como un emporio de la droga y el sicariato, la familia de D incursionó en ese nuevo comercio que estaba haciendo temblar de éxtasis y temor a la capital de las flores.

Aranjuez, a la par del resto de la ciudad en la década de los 80's, se vio inmerso en un fenómeno promovido por el narcotráfico y nuestra inherente búsqueda del bienestar propio y el posicionamiento social. El “pillaje” se manifestaba en Medellín, andaba sin casco sobre Yamahas RX115 y lucía el ‘7’ con colas y copete, pero ese es otro cuento. De la historia de esta familia es importante saber que, cuando la violencia en la ciudad alcanzó límites alarmantes, se largaron prefiriendo la seguridad de una finquita en San Jerónimo a ser objetivo militar de policías y otros mafiosos. Aun así, quienes ya habían sentado cabeza no pudieron convencer por sí solos a *La gallada*, los amigos de D.

Siempre se caracterizaron por tres razones fundamentales: el primero es que todos eran amigos de la infancia, criados y malcriados en las calles de Campo Valdés, Aranjuez, Manrique y demás barrios de la zona nororiental; en segundo lugar, todos eran jóvenes promesas con

problemas de disciplina: muchachos inteligentes, buenos deportistas que se descarriaron en algún punto de la vida; y tercero, todos tenían un apodo extrañísimo: al papá de Alí le decían ‘El Cura’, a D le decían ‘El Cucho’, había otro par apodados ‘Yiyo’ y ‘Carolo’ y, por supuesto, ‘Chichí’, del que no tengo nada que agregar.

Durante sus primeros años, La gallada se repartió entre las dos mejores instituciones educativas públicas de la ciudad por esos años: el Liceo Marco Fidel Suarez y el Liceo Antioqueño. Los que no tenían para los pasajes, estudiaban en Campo Valdés, como quien dice que no se los aguanta nadie estudiando todos juntos en una misma institución. Sin embargo, se veían casi a diario para jugar fútbol en la cancha de la Universidad de Antioquia, que para esa fecha era de libre acceso, pues no se encontraba ni en planes cercar la UdeA. Crecieron en este contexto que jugaba con las variables culturales y socioeconómicas que gestarían en la juventud de los 80 el ambiente propicio para la construcción de un discurso apologético al dinero fácil, la verraquera del más malo y claro... la violencia.

“Yo había pasado derecho a ingeniería eléctrica acá –refiriéndose a la Universidad de Antioquia- y a petróleos en la Nacional, D había pasado a Biología acá, Gustavo era contador... Ahí fue cuando nos torcimos, vimos la plata muy fácil y ninguno estudió”. Chichí recuerda aún que, antes que empezaran a torcerse, sus vidas eran estudiar y jugar. Algunos de ellos encontraron su camino en el deporte, como León Villa que jugó incontables veces con La gallada antes de jugar para Nacional en el 82. Otros, menos talentosos para el fútbol, pero igualmente impacientes para el estudio, tomaron el camino de uno de sus compañeros, “el primer mafioso del barrio”, según Chichí; un tal Gustavo Guevara, que llegaba al Marco Fidel en aquella Kawasaki z900 que era un lujo increíble en esa época.

“Ahí fue que vimos la plata con la que mantenía esa gente y empezamos a hacerle vueltecitas. Edgar Castañeda fue el que empezó... Vea que vamos pa’ la finca, que vea que acompañeme, que vea pa’ traer unas cositas... así fueron apareciendo más y más pelaos interesados en el asunto, cuando menos pensamos los pelaos de esa cuadra ya éramos en su mayoría cocineros, venteros o sicarios”.

D, luego de que su familia se marchara huyendo de la violencia, se apropió de esa vivienda en el barrio Miranda, para habitarla y trabajar en ella. Ya a mediados de la década del 80, quienes aún conservaban la vida vieron la necesidad de buscar una alternativa, a fuerza de invitaciones a exequias. D halló la suya en un mercado prestante, en ese momento menos perseguido, y que mataba a muchas menos personas que el tráfico de droga. Empezó a reciclar

botellas y venderlas. Con lo que fue aprendiendo en el proceso creó “la nueva FLA: Fábrica de Licores de Aranjuez”.

Mucho antes de que el Guaro D se vendiera a dos manos en los barrios del nororiente, en 1985 era posible ver por las calles de Medellín un Mitsubishi Montero de color amarillo, casi a reventar de cajas de aguardiente. En un principio, el negocio si era puramente el reciclaje, a D le guardaban las cajas de botellas vacías, las más bonitas, las más intactas porque era el único que las pagaba sin reproches ni regateos. Luego las vendía a ferreterías para empacar tiner y acetona, también algunas a fábricas de límpido pirata que envasan hipoclorito para venderlo barato.

Por último, a los que les vendía las botellas más bonitas: los adulteradores de licor de los prostíbulos del centro. Ellos fueron quienes le mostraron que el negocio era rentable y sencillo, y además de quienes aprendió lo necesario para emprender su propia adulteradora de aguardiente, aunque siendo estrictos, D no le agregaba al producto algo que le fuera “ajeno o impropio” a lo que llamamos aguardiente. El negocio fue progresando con el pasar de los días y cuando menos pensó, repartidas en las 16 habitaciones de esa casa, llegó a arrumar más de 4000 cajas de botellas de licor de diferentes tamaños y denominaciones, entre las que primaba completamente el guaro.

El producto y su impulsor tomaron fama en la zona y tenían clientes claves en diferentes sitios de la ciudad. Estos clientes le compraban al mayoreo para vender el producto como original en antros y discotecas de El Poblado, La 70 y Sabaneta. Los policías, que ya sabían del funcionamiento de este negocio, se arrimaban cada que podían para reclamar su vacuna o su soborno, depende de la dirección en que se mire. Algunos ya ni siquiera iban a molestar, algunos ya eran clientes de D, consumidores frecuentes de Guaro Deludo.

Durante toda la década del 90, el negocio en el que incursionaba D le dejó unas buenas ganancias y para los 2000, ‘El Cucho’ podía ser considerado uno de los más grandes adulteradores de aguardiente y otros licores en zona nororiental de Medellín.



A 'El Cucho', sus amigos lo pintan como todo un filántropo, aseguran que el hombre era amplio con todo el que iba a tocar a su casa buscando alguna ayuda monetaria... Algunas veces -por lo general a final de mes- se formaban filas considerablemente grandes a fuera de su casa. No todo el que se parqueaba al frente de esa casa iba a pedir dinero, algunos se formaban para comprar guaro, pero se puede decir que nadie se iba de ese lugar con las manos vacías.

Viejos y viejas de toda la Comuna 4 lo buscaban para que les ajustara los 12 o 15 mil pesitos que les hacía falta para pagar el recibo de los servicios. Consumidores de droga y borrachos acudían a él para que les ayudara con la matrícula del niño, con los útiles o el uniforme, aunque más de una vez esa plata terminara gastada en droga o licor. No era raro escuchar gritar desde el balcón: "Tomá, tomá, hijueputa pero por acá no te quiero volver a ver... Cambiá, cambiá... Organizá tu vida y dejá ese maldito vicio" ... Algo gracioso de los sermones de D es que eran muy sensatos pero él no era quién para impartirlos.

Un talonario con 20 boletas aún... "Preste pa' acá le compro eso", una ollada de tamales... "¿Quién tiene hambre? Véndame los que tenga, muñeca", una antigüedad inútil o un cuadro sin mayor valor artístico... "¿Cuánto vale? Listo, tome. Y estos son pa' usted pa' que le gaste a la novia". Según La gallada, su generosidad rayaba en lo absurdo, tanto es así,

que creen que el placer de D no radicaba en tener y acumular dinero, ni en lo lujoso de su hogar, carro o ropa. Más bien, parecía que lo que le generaba satisfacción era gastarse la plata, pero ojo, no de cualquier forma, él siempre prefirió compartirla y ayudar cuando su sensibilidad hacia la miseria del otro lo obligaba.

La forma en la que vivía, las ligas que daba, la cantidad de hembras con las que andaba, los lugares donde comía y su afán por gastar hablaban de él y lo describían perfectamente como un mafioso... Y aunque no muy lejos de haberlo sido, El Cucho lo único que tenía de traqueto era la manera de malgastar el billete.

Chichí les llama “impuesticos”, a ese comportamiento generoso, y, para él, eran un intento de D por limpiarse la conciencia, pues la fuente de su riqueza no le rinde cuentas a ninguna institución del Estado y por eso él se sentía en la obligación de contribuir -desordenada y puede que hasta irresponsablemente- con un aporte social, para así empatar la balanza por lo turbio de su trabajo; para ayudar a la gente, víctima de grandes actores que como él -sólo que respaldados por el visto bueno de las instituciones departamentales y el ciudadano promedio- han puesto a disposición de las personas la sustancia que condena al hombre desde siempre, desde que siente la necesidad de no estar sobrio...

El vino, sudor de Dioniso para los griegos; la chicha de maíz que los indígenas - desde Centroamérica hasta la punta sur del continente- bebieron fermentados de distintos frutos, antes de ser europeizados por la refrescante sensación carbonatada de la cerveza. El licor es el sopor necesario, la salida a esa inherente necesidad humana de alterarse los sentidos. Este es el negocio de D, negocio que no tardó en volverse familiar, sus dos hijas empezaron a trabajar para él, llenando y sellando las botellas los viernes y los sábados, su hijo mayor Jacobo le ayudaba en lo relacionado a la venta al detal que hacían desde el balcón, deschupar y manipular grandes pesos como canecas de alcohol y cajas llenas con botellitas de vidrio. Eso sí, nadie aparte de D, tocaba el guaro; era muy celoso con el asunto. El Guaro D tenía una fórmula que por sencilla que sea, imposta el sabor del original de manera muy efectiva.

\*\*\*

*“No hallo en la existencia halago  
ni fuerzas para luchar  
cuando no puedo gozar  
la satisfacción de un trago;  
para hablar me siento un gago,  
para ver me falla un ojo,  
para andar me siento cojo,  
y hasta pienso en mi aflicción  
no debo llamarme ‘rojo’”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

Antes del monopolio rentístico del licor destilado, primero estatal y luego departamental, el manejo del aguardiente era desordenado y atorrante. El asunto del aguardiente ilegal en Colombia es tan antiguo como la historia lícita del mismo. Se pueden rastrear los primeros brotes del fenómeno hacia las últimas décadas de la Colonia, gracias a investigaciones realizadas por la profesora del Departamento de Historia de la Universidad Nacional de Colombia en Bogotá, Gilma Mora de Tovar. Ella ha sido fuente de inspiración para que algunos historiadores se interesen por comprender el negocio lícito e ilícito del aguardiente en sus departamentos, y han sido ellos quienes han ido localizando cada vez más el fenómeno a través de la historia.

Para entender la problemática tenemos que conocer mejor al aguardiente y su historia en Antioquia, y más específicamente en la Villa de Aburrá. Durante el siglo XVIII, Colombia y Antioquia experimentaron un crecimiento explosivo de la demanda por productos como la miel, la panela y el azúcar; como consecuencia, se multiplicaron los cultivos de caña y, junto al aumento en la producción de estos artículos básicos de consumo popular, se empezó a fabricar más aguardiente que pronto venció a la chicha en la contienda por el título de bebida embriagante más consumida.

La Corona Española vio en el aguardiente un potencial rentístico importante. Eliana Maritza Gómez, historiadora de la Universidad de Antioquia, anota en su monografía titulada *Entre lo ilegal, lo ilícito y lo consensuado: una historia del aguardiente en Antioquia*, que “El crecimiento de la producción de la caña y, por consiguiente, del consumo de aguardiente, se convirtió en el siglo XVIII en una fuente fiscal de primer orden”, Gómez, E. (2014).

Sin embargo, el monopolio estatal de la renta del aguardiente no fue obtenido de forma inmediata, debido a que el fraude a la renta de los fabricantes artesanales fue una constante durante las diversas etapas del gravamen. En un primer momento, antes de que la corona

española vislumbrara el potencial del gravamen a la siembra de caña y a la fabricación de aguardiente, reinaba la producción y la venta ilícita, debido a que desde el siglo XVII hasta el año de 1736, el aguardiente era ilegal y proscrito en toda la colonia neogranadina. Su comercialización durante estos años estaba a cargo de aquellos individuos que se hicieran de los instrumentos y el capital necesario para su fabricación.

Frente a un innegable crecimiento del consumo y de la producción, la idea de legalizar el aguardiente melló en la psique de la Administración Real, y en la sociedad neogranadina se gestó un interés generalizado por el licor. Luego de legalizado, se impuso el estanco y se organizó bajo sistema denominado “arriendo por remate”, mediante el cual se gravó la producción. Cerca de la mitad de ese siglo, a quien tuviera la capacidad de producción y capital suficiente para pagar a la corona por el remate, le era concedido el permiso. Este sistema pretendía ensanchar los ingresos fiscales de las Cajas Reales Españolas y hacer frente al fraude y a la renta ilícita, sin embargo, el sistema fue poco eficaz en ese segundo objetivo.

Sobre la mitad del siglo XVIII se adoptó el sistema “Asiento del estanco”, por el cual, se fijó una cuota para el estanco, pagada a la Administración Real y sometida a diferentes variables, como lo fueron: la capacidad económica de la región, su participación en el comercio nacional y su desarrollo agrícola, pero entre las variables de más peso estaba el tamaño de la población y su cercanía a zonas mineras.

El precio fijado también podía aumentar o disminuir dependiendo de la puja que ejercían los interesados. Quien lograba hacerse con el estanco de la región luego del remate lo ostentaría por seis años. El malestar generado entre las personas cuyo sustento dependía enteramente del contrabando de aguardiente, quienes vieron drásticamente reducidos sus ingresos a raíz de las medidas de control, y los propietarios de lotes de caña y trapiches que se vieron afectados por la disminución del consumo de melaza y panela, fue el móvil de la nueva reforma al sistema fiscal.

En 1760, durante la administración del Virrey Solís, se empieza el tránsito hacia el “sistema de administración directa”. Para 1776 ya se habían establecido las denominadas “administraciones generales”, manejadas por la Hacienda Real. En 1779, la organización de la administración de todos los monopolios en La Nueva Granada, permitió tener mayor control sobre los procesos productivos y de comercialización del aguardiente. A partir de este punto se consolidó el monopolio rentístico y se podría decir que se empezó a ser más estricto en la proscripción del fraude a la renta. Rojas, A. & Álvarez, C. (2010).

En 1788 empieza a funcionar la Real Fábrica de Licores de Medellín, una destilería que buscaba monopolizar en nombre de la corona española la venta de aguardiente en Medellín. Para 1790 la fábrica producía cerca de 2500 botellas al año. “Pese a que problemas como el contrabando y la destilación clandestina siempre estuvieron presentes, la administración principal de aguardiente de Medellín gozó de cierto éxito en cuanto a las ventas realizadas tanto en su terrena como en las particulares de su cargo”, Cárdenas, H. (2014).

Debido al crecimiento poblacional, al aumento de la pobreza y a una fuerte sequía que azotó al territorio antioqueño, los primeros años del siglo XIX fueron de mucha escasez para muchos mercados de la época, entre ellos, claro, el aguardiente. La proliferación de destilerías ilegales fue otro agravante de la situación que, con el paso de los años, fue tomando forma de declive y detrimento. Haciendo referencia a la decisión del administrador de la Real Fábrica de detener la producción de aguardiente, el historiador Harold Cárdenas dice “la disminución de la producción de aguardiente se dio por la rebaja del poder adquisitivo por parte del consumidor y no por la noble causa de contrarrestar los efectos negativos que había traído el hambre producto de las malas cosechas afectadas por el largo verano, como lo mencionaba el administrador principal del ramo”.

Con la decisión independentista en 1810, y en vista de los malos tiempos que el negocio del aguardiente había atravesado, la Junta Provincial de Antioquia –recién creada- impuso el sistema por matrículas, que dejaba libre la producción y venta del aguardiente a quienes entraran a comprar una matrícula de mínimo 1 y máximo 5 castellanos. Este sistema fue rápidamente desacreditado por diferentes estamentos gubernamentales debido a lo inequitativo que era y a la pobre renta que dejaba a las cajas de gobierno.

En 1813, el momposino Juan del Corral fue designado como dictador de la provincia, para el 11 agosto de 1813, declaró la independencia absoluta de Antioquia. Uno de sus primeros dictámenes fue el restablecimiento del estanco en toda la república de Antioquia. El aguardiente volvió a ser un monopolio estatal que se regía de la misma manera que en la colonia, sólo que esta vez el recaudo sería para inversión social y obra pública. Sin demora, se reinstauró la Fábrica de Licores de la Villa de Medellín y en 1815 había vuelto a producir como en sus mejores años durante la colonia.

Durante la reconquista, los españoles invirtieron en la remodelación de la Fábrica, que tendría un funcionamiento excelente hasta su cese de actividades, luego de la huida del gobernador español Carlos Tolrá, en agosto de 1819. La crisis financiera de un nuevo proyecto

republicano, empezado tras la separación con los españoles, llevó a Francisco de Paula Santander a imponer un estanco represivo que terminaría en 1821 cuando debido a la presión de distintos sectores “el Estado optó por suprimir de una buena vez el estanco del aguardiente, quedando así libre su producción y destilación entre las personas interesadas en incursionar en esta actividad”, Cárdenas, H. (2014).

Dos décadas después, nació en Girardota un personaje importantísimo en la historia del aguardiente en el país: José María Sierra Sierra, Pepe Sierra o José Anís. Él se hizo del estanco del aguardiente de Girardota por medio de subasta pública en 1875, siendo aún muy joven. Pronto se haría con las del departamento de Antioquia, Bogotá, parte de las de Cundinamarca y casi todas las del Cauca, entre Cartago y Popayán. Para cubrir más territorio fundó *Eduardo Uribe y Cía*, compañía con la que Sierra, junto a otros solventes comerciantes paisas, emprendió la instalación de muchas destilerías en Antioquia.

Nunca sufrió de pérdidas en sus destilerías, debido a que cuando había sobreproducción o bajo consumo, orquestaba fiestas y festivales de distinta naturaleza con los clérigos y los alcaldes “quienes prestaban el santo para la procesión y la plaza para la corrida de toros, a cambio de participación en las ganancias”, Molina, L. (1991). Tal fue la popularidad del aguardiente a raíz del éxito empresarial de Sierra que, en 1904, el arzobispo de Medellín dirigió puyas explícitas a Pepe Sierra por el considerable aumento del alcoholismo en Antioquia.

En 1905, tiene lugar una reforma tributaria que buscaba subsanar la crisis fiscal. Don Pepe se convirtió en “gerente de las rentas reorganizadas” y junto a Nemesio Camacho fundaron el Banco Central. Rápidamente se generó una preocupación por el poder inmenso que ahora tenía Sierra, razón por la cual, en 1908, Reyes Prieto confirió a los gobiernos seccionales el poder para administrar directamente las rentas.

Se puede empezar a hablar de un monopolio departamental del licor a partir de 1905, cuando a través del decreto legislativo 41, se proponía precisamente un monopolio de la producción, introducción y venta de licores destilados embriagantes. En 1908, el Decreto 1344 cedió a los departamentos las rentas de licores nacionales. Dos años después, la ley 88 de 1910 dotó a cada Asamblea Departamental con la facultad de decidir si ejercer el monopolio sobre la producción, introducción y venta de licores destilados, o si definitivamente no les parecía una buena idea, gravar estas actividades... Esta posibilidad de elección se mantuvo hasta 1913, las asambleas tenían permiso para monopolizar en beneficio de su tesoro.

Sin demora, en abril de 1919, se constituye la Fábrica de Licores de Antioquia. En ese momento las instalaciones de la empresa estaban ubicadas en el sector de Las Américas y fueron bautizadas con el nombre de *El Zacatín*. Es a partir de su fecha de fundación en 1920 que el departamento de Antioquia entra a administrar por cuenta propia el monopolio de producción y venta de licores destilados. En 1934, la fábrica adquiere su primera destiladora: una máquina desconocida por muchos colombianos en la época y que, a pesar de ser antiquísima, producía la nada despreciable cantidad de 2000 botellas diarias. Dos años más tarde, modernizados los equipos, la fábrica producía 6000 botellas al día; en una década -en 1947 para ser más precisos- la FLA ya producía 16.000 botellas por jornada, unas 1000 botellas por hora.

Para una empresa que crecía con esa velocidad, para un producto tan apetecido y que se iría consolidando con los años como un estandarte de la cultura paisa, para una Medellín en expansión alarmante, era menester dotar a la Fábrica de Licores de unas instalaciones más amplias. En 1968 se emprende la construcción de la nueva fábrica sobre la Autopista Sur, la que hoy todos conocemos. La construcción tardó 2 años y costó 65 millones de pesos de ese entonces (unos 53.089'702.000 pesos actuales). Finalmente, la nueva planta envasadora fue inaugurada el 13 de abril de 1970, ese mismo año se dotó a la FLA de equipo tecnológico que le permitió ponerse a la vanguardia de la industria nacional.

En los futuros años, la empresa siguió tomando fuerza, agilizando su producción, construyendo toneles de almacenamiento de ron, incorporando el tetrabrik, levantando tanques de mieles, comercializando nuevos productos. En 2008, dice la página oficial de la Fábrica, el Ron Medellín 8 años fue premiado con la medalla de oro por el *Concours Mondial de Bruxelles...* Ese mismo año, pero sin aparición en la línea de tiempo, el gerente de la fábrica Andrés Isaza presentó un esquema de comercialización en el departamento a través del decreto 1272 de 2008. Ahí se especifica quiénes, y cómo pueden distribuir los productos de la FLA, pero, además, restringe a los pequeños y medianos distribuidores a únicamente poder comercializar sus productos, eximiendo a los almacenes de cadena.

El periódico El Mundo publicó en junio de ese año un artículo que explica mejor el decreto, el artículo se llama *La FLA restringe competencia* y en él, la periodista Vanessa Restrepo, hace una aclaración especial respecto a la relación entre la FLA y la ILC (Industria Licorera de Caldas). El artículo deja un interrogante implícito acerca de las pérdidas que puede generar para el departamento de Antioquia la gran popularidad que tiene el Ron Viejo de Caldas

y la verdadera dimensión de la problemática teniendo en cuenta que el Aguardiente Antioqueño es la marca más comprada de aguardiente en todo el territorio nacional... Inclusive en el departamento de Caldas.

El artículo 121 del Decreto Extraordinario 1222 de 1986 dispone que «De conformidad con la Ley 14 de 1983, la producción, introducción y venta de licores destilados constituyen monopolios de los departamentos como arbitrio rentístico en los términos del artículo 31 de la Constitución Política de Colombia. En consecuencia, las Asambleas Departamentales regularán el monopolio o gravarán esas industrias y actividades, si el monopolio no conviene, conforme a lo dispuesto en los artículos siguientes. (...)»

En 2015 hubo una gran polémica desatada por una propuesta gubernamental que buscaba acabar con el monopolio departamental de licores con el fin de cumplir uno de los acuerdos obviados del TLC, que los licores extranjeros no fueran de algún modo discriminados por los licores nacionales, la propuesta fue respaldada de inmediato por los importadores, pero rechazada por los productores quienes defendían que era inviable retirar a los departamentos rentas por más de 1,6 billones anuales (dinero que según la ley está destinado para financiar la salud y la educación).

ACODIL (Asociación Colombia de Importadores de Vinos y Licores) fue la contraparte de este debate y no sólo argumentaron los beneficios que podría tener para su gremio la facilidad de importar y comercializar productos extranjeros con menos gravamen, sino que también financiaron un estudio del mercado de licores en Colombia. Entre los hallazgos más significativos se encuentra que son precisamente las barreras que tiene este mercado del monopolio las que promueven el contrabando, la falsificación, la elusión y la evasión. En conjunto, estos fenómenos implican unas pérdidas de \$2 billones anuales, cifra que supera lo que se recauda en el mercado legal. La República (2015).

El estudio realizado concluyó también que, de ser suprimidas las prácticas restrictivas y “discriminatorias” – como la conocida tarifa impositiva mayor para los licores importados–, el mercado legal (ojo con esta palabra) de bebidas alcohólicas podría crecer entre 12% y 40%, lo que implicaría además un mayor recaudo.

En la revista Dinero fueron consagradas las palabras de Daniel Picciotto, presidente de Pedro Domecq, para quien los mecanismos por los cuales se busca defender a las licoreras departamentales afectan no únicamente a los importadores, sino también a los a la industria nacional. Tomo esta cita tomada de dicho artículo, declaraciones de Picciotto a través del

periodista de la Revista Dinero: “Hace 20 años en el país se comercializaban 16 millones de cajas (cada una con 12 botellas de 9 litros) y hoy se vende la mitad y no es porque los colombianos beban menos, sino porque existen incentivos para comprar en el mercado ilegal”.  
Revista Dinero (2015)

Picciotto, aclaró que no está en contra del monopolio rentístico sino de su aplicación. Y pareciera hablar específicamente de ese decreto del 2008 que no sólo impone barreras para la comercialización de licores importados sino también de bebidas nacionales, como si hubiera fronteras aduaneras interdepartamentales. Sin embargo, en la ley 1816 del 2016 se establece que la introducción de licores destilados se realiza mediante la concesión de permisos de parte de la gobernación. En contradicción al decreto 1272 que sólo autorizaba a los almacenes de cadena para dicha labor.

De igual forma, esta propuesta no superó el primer debate del Congreso. Y aunque, en estrictas palabras, la Fábrica de Licores de Antioquia es una empresa privada, adscrita como dependencia a la Secretaría de Hacienda de Antioquia, el Consejo de Estado dio un ultimátum de 2 años para que la Gobernación “realice los trámites pertinentes para que la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia adopte la organización y estructura jurídica que corresponde al desarrollo de las actividades industriales y comerciales que lleva a cabo (producción, comercialización y venta de licores, alcoholes y productos afines), al amparo del monopolio rentístico sobre la producción de licores destilados”. Señal de que dicho monopolio no está ad portas de acabarse.

Así pues, para Daniel Picciotto -y también para D- es el monopolio de licores y los mecanismos que aplican para defenderse a sí mismos y a sus productos los que estimulan la aparición casi viral de alambiques improvisados, de casas para la adulteración, de ventas informales de licores no regulados, del contrabando y la falsificación. ¿será así? ¿será acaso ese gravamen -que parece empeorar con los años- lo que nos incita a traicionarnos como sociedad y comprar una garrafita barata que no paga salud ni educación, pero con seguridad me embriagará a mitad de precio?

Uno de los puntos del PND del anterior gobierno propone que para las bebidas con un grado de alcohol inferior a 35° el gravamen iniciará en \$185 por cada grado desde el 1 de julio de 2015 y para 2019 estará en \$207. Si es mayor a 35 empieza en \$300 y finalizará en \$207. Amylkar Acosta, director de la FND (Federación Nacional de Departamentos), cierra una entrevista publicada por el diario El País de Cali diciendo “...Hay un componente de impuesto,

vía IVA de 16%, lo que genera un elemento progresivo que castiga principalmente a los licores más costosos. Y ayuda a evitar la falsificación porque es más difícil vender alcohol barato”, El País (2015). *Y ayuda a evitar la falsificación porque es más difícil vender alcohol barato... ¿Y ayuda a evitar la falsificación porque es más difícil vender alcohol barato?*

\*\*\*

*“Parece poco decente  
escribirte estas décimas,  
que yo bien sé que son pésimas,  
no más pidiendo aguardiente,  
más sé que serás clemente  
y excusarás mi torpeza,  
ya que por naturaleza  
y obra del destino aciago  
eres inclinado al trago  
y lo bebes sin pereza”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

Movido por el interés de conocer mejor todo lo que atañe al aguardiente oficial del Departamento fui a visitar a la FLA. Rosca, un par de contactos y una docena de llamadas fueron precisas para que la Fábrica de Licores de Antioquia me recibiera en una de sus visitas guiadas. Puntual como muy rara vez logro ser, me registré en la portería a las 8:02 am “Buenos días, vengo para una visita a la fábrica”. La recepcionista, extrañadísima, pidió mi cédula y me preguntó si venía solo, tecleó mientras continuó la charla que interrumpí y luego de unos minutos me invitó a tomar asiento.

En la sala habían sentados varios hombres, todos elegantes y perfumados. Ellos –luego me enteré- eran estudiantes de ingeniería, iban a una entrevista para practicantes. Los hicieron pasar rápidamente, uno por uno, cada 10 o 15 minutos; pasaron unos 6 hasta que la recepcionista se me acercó para informarme que habíamos estado esperando a que llegaran los demás asistentes al recorrido, como nadie más llegó Guillermo ya venía a buscarme.

Se entra a la FLA como se entra a las salas de abordajes en los aeropuertos, con la mochila en una canasta y provocando alarmas en una máquina detectora de metales. Al otro lado del protocolo de seguridad estaba la persona con quién había quedado de encontrarme. Raúl Guillermo Rendón es el comunicador de la Fábrica de Licores de Antioquia desde octubre del 2016 y para ser comunicador no es una persona que hable mucho. Me saludó sin darme la mano y mientras caminaba me explicó que mis compañeros de recorrido, unos estudiantes de la Universidad de Cundinamarca, no habían podido llegar a la cita, probablemente, por algún inconveniente en la vía.

Por doquier hay cilindros y tuberías, de todos los colores y dimensiones. Guillermo me conduce por los pasillos de la fábrica preguntándome con quién necesito hablar para mi

investigación, me advierte de antemano que a la zona de producción era imposible entrar. Le dije que principalmente me interesaba saber del embotellamiento, el laboratorio y el mercadeo, pero antes había que ir a la Brigada de Seguridad, donde un tipo llamado Alex me entregó unas gafas, una bata, un gorro y unos tapones para los oídos. Entre otras cosas me recomendó seguir a Guillermo siempre, no meter la mano donde no debo y retirarme todos los accesorios que tuviera puestos.

Mientras esto sucedía Guillermo hablaba con un trabajador sobre los panfletos que un sindicalista había colocado en una zona no permitida, nada nuevo, no es secreto el asunto de los fuertes conflictos sindicales que hay al interior de esta licorera. Ya disfrazado, me llevó a una oficina llena de muchachos dónde me presentó a Francy, su practicante, una linda muchacha del Poli que me acompañó el resto de la mañana.

Justo sobre esa oficina se encuentra el laboratorio de la fábrica, allí se realizan pruebas de calidad físico químicas de la materia prima para la fabricación de licores y de la bebida alcohólica, terminada y durante su proceso. Hasta allí llegan muestras del alcohol extraneuro que la compañía compra a terceros por medio de licitaciones, para la fabricación del aguardiente y se le realizan pruebas alcoholimétricas y organolépticas para que en el área de producción emprendan la fabricación del Antioqueño.

Luego de que el etanol extraneuro al 96 fue mezclado con agua, anetol y azúcar en las proporciones que dicta la ultrasecreta fórmula del aguardiente Antioqueño, al laboratorio es enviada una nueva muestra. Alcoholimetría, organoléptica, cromatografía y acidez, entre otras evaluaciones. De cumplir con los estándares de calidad de la FLA, el aguardiente es distribuido en bloques y enviado a embotellamiento. A las 5.30 am cada mañana, el “arranque” –una muestra de la primera tanda de la línea de producción- es examinado una vez más en laboratorio, para dar luz verde a la producción del día, a partir de ese momento se examina el aguardiente que sale de embotellamiento cada 2 horas.

Sin embargo, el control de calidad no es la misión exclusiva del laboratorio, en él se estudia también el líquido proveniente de las incautaciones hechas por la fuerza pública que quedan a disposición de Rentas Departamentales. Según Genny Romero, analista del laboratorio de la FLA, el primer paso para diferenciar un aguardiente original de uno falso es revisar la botella, etiqueta y tapa. El caso de falsificación es más sencillo que en el de adulteración, pues este último no copia, sino que recicla los elementos anteriormente mencionados.

Si es imposible determinar la autenticidad y fraudulencia de un Aguardiente mediante el análisis de textos, el análisis químico determina el tipo, la proporción y la calidad de los ingredientes empleados en la preparación, este examen revela que los peligros del consumo de las bebidas incautadas van desde contaminaciones sanitarias hasta intoxicaciones por metanol. Luego de explicarme un poco sobre su labor, Genny regresó a la oficina dónde estaban los ingenieros que vi más temprano. Francy se puso un disfraz igual al mío y me acompañó a la planta de embotellamiento.

A medida que se ingresa al edificio el hedor a anís y a alcohol se intensifica. El tintineo de las botellas enfiladas sobre cintas transportadoras y los rugidos de la enorme maquinaria nos obligaban a gritar para comunicarnos. En el suelo hay muchos vidrios. Francy llamó la atención de uno de los empleados y le preguntó por alguien, luego me llevó entre lotes de botellas hasta una oficina en medio del ruido, allá estaba Tulio Martínez, Técnico Operativo de la envasadora de la Fábrica de Licores de Antioquia.

Él me explicó cómo, después de diluido el alcohol extraneuro al 96 en agua y agregados el anetol y el aceite esencial de anís, el aguardiente es transportado a través de tuberías hasta esa zona de envasado en la que nos encontrábamos. La FLA dispone de 3 máquinas de envasado en vidrio y 2 más para el tetra. Según Tulio, en un turno de 8 h con las máquinas trabajando a una eficiencia del 80%, la fábrica produce cerca de 105.000 botellas y 90.000 medias de vidrio, así como 50.000 tetrapacks de litro y 70.000 de cuarto de litro, entre Ron Medellín y Aguardiente Antioqueño durante la primera mitad del año, puesto que en la segunda la fábrica opera 24 horas en 3 turnos distintos con el objetivo de satisfacer la demanda de Feria de Flores y diciembre.

Una de las estrategias empleadas por la FLA para combatir el mercado del aguardiente adulterado es la constante renovación de sus materiales de empaque. Aunque son conscientes de la habilidad que tienen los adulteradores para estar a la vanguardia de los cambios efectuados, también entienden el impacto y la dificultad que les genera mantenerse al día, por eso la campaña que empezó a usarse en todo el país “Destruya la etiqueta”.

De igual forma, realizan esfuerzos mancomunados con rentas departamentales, la policía y las diversas administraciones para entrenar a autoridades y consumidores en la identificación de productos fraudulentos. Para Tulio, existen redes que desvían desde distintas empresas el alcohol importado de Ecuador o Chile para uso legítimo en procesos industriales, hacia los mercados del alcohol adulterado en los distintos barrios de la ciudad.

Entre 2002 y 2007 el precio por tonelada de melaza para la fabricación de alcohol etílico aumentó en promedio en un 83%, esto sumado al establecimiento de requerimientos ambientales más estrictos para el tratamiento de las vinazas derivadas de la producción de alcohol, provocó un desabastecimiento del alcohol etílico extraneutro potable, obligando la importación del mismo y facilitando el desvío del producto hacia mercados como el de la adulteración

Para Tulio, además de lo fácil que es hacerse de los materiales, el temor de adulterar licor en la ciudad se perdió porque la ley es muy laxa. “Siempre va a haber licor adulterado, si te cogen fabricándolo te clausurarán un mes, dos meses, muchos casos que terminan en pruebas y sanciones son finalmente excarcelados y no parece haber un despliegue policial a la altura del mercado ilegal de aguardiente en Medellín.

Al salir de la planta de envasado y, luego de haberme quitado la indumentaria de seguridad, fuimos de nuevo al laboratorio donde tuve una pobre conversación con el químico de la FLA, Hernán Jaramillo, puesto que se encontraba atendiendo las entrevistas de los practicantes esa mañana. Me explicó, entre pocas otras cosas, que la información sobre los análisis químicos realizados en el laboratorio de la fábrica era competencia de Rentas Departamentales de Antioquia y me entregó un folleto sobre cómo identificar el licor adulterado que les voy a adjuntar.

Saliendo de esas oficinas del laboratorio nos encontramos a Guillermo que en el afán que lleva me conduce hasta la salida. Le pregunto antes de que me despache ¿quién en la fábrica me puede hacer el puente con Rentas Departamentales para obtener la información que necesito? A lo que él respondió reacio y evasivo que están de vacaciones o algo así y que debía ir a hablarlo directamente allá.

\*\*\*

*“Mi querido amigo Luis:  
hace seis meses cumplidos  
que aquí en Estados Unidos  
suspiro por un anís;  
porque en este gran país  
por esta espantosa ironía  
cualquier cosa se hallaría  
que la fantasía invente,  
pero un trago de aguardiente  
nunca se conseguiría”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

Quienes conocen verdaderamente las dimensiones del fenómeno de la adulteración de licores y sus impactos en el recaudo departamental, trabajan en la Secretaría de Hacienda, específicamente en la dirección de Rentas Departamentales. Allí conocen con precisión las aprehensiones realizadas por la Policía Nacional y la alcaldía de los distintos municipios del departamento. Sin embargo, esta información es celosamente cuidada por la gobernación. Luego de un Derecho de Petición y una Acción de Tutela se logró la siguiente información:

**Litros de aguardiente adulterado incautados en Medellín durante el 2017**

<b>2017</b>	<b>Antioqueño Sin Azúcar</b>	<b>Antioqueño Tradicional</b>
Enero	--/--	--/--
Febrero	116,125 L	64.25 L
Marzo	9,50 L	21 L
Abril	14,125 L	18,085 L
Mayo	16,375 L	42,975 L
Junio	39,9 L	--/--
Julio	116.125 L	93,675 L

Agosto	400,7 L	75,445 L
Septiembre	0,75 L	0,375 L
Octubre	54,65 L	37,275
Noviembre	24,4 L	8 L
Diciembre	69,25 L	20,3 L
<b>Total</b>	<b>861,9 L</b>	<b>344,1 L</b>

**Litros de aguardiente adulterado incautados en Medellín durante el 2018**

<b>2018</b>	<b>Antioqueño Sin Azúcar</b>	<b>Antioqueño Tradicional</b>
Enero	43,95 L	11,575 L
Febrero	--/--	2,475 L
Marzo	55,2 L	41,25 L
Abril	107,375 L	42,050 L
Mayo	46,925 L	13,74 L
Junio	15,6 L	7,725
Julio	--/--	--/--
Agosto	--/--	--/--
Septiembre	25,65 L	28,75 L
Octubre	9,655 L	10,755 L
Noviembre	9 L	34,125 L
Diciembre	4 L	50 L

Total	<b>317,355 L</b>	242,445 L
-------	------------------	-----------

**Litros de aguardiente adulterado incautados en Medellín durante el 2019**

<b>2019</b>	<b>Antioqueño Sin Azúcar</b>	<b>Antioqueño Tradicional</b>
Enero	56 L	76 L
Febrero	--/--	--/--
Marzo	145,125 L	9 L
Abril	--/--	--/--
Mayo	--/--	--/--
Junio	11,875 L	77,375 L
Julio	14,7 L	36,5 L
Agosto	144,265 L	71,75 L
Septiembre	30,55 L	21,73 L
Octubre	11,65 L	5,625 L
Noviembre	--/--	--/--
Diciembre	--/--	--/--
<b>Total</b>	<b>414,165 L</b>	<b>297,98 L</b>

Para el primer trimestre del año 2020 se habían incautado en Medellín 262L de Aguardiente antioqueño tradicional fraudulento y 42.8 de Aguardiente antioqueño sin azúcar, para un total de poco más de 304 Litros, avaluados en 15'849.600 pesos. Bastante, teniendo en cuenta que el acumulado del 2017 fue de 1.161 L (57'460.000 pesos), el de 2018 fue de 559,80L (27'723.800 pesos) y el de 2019 de 712,145L (35'269.000).

Además, durante esos años, se incautaron materiales para la fabricación de aguardiente antioqueño fraudulento:

Elemento	2017	2018	2019
Tapas	4596	2582	210
Estampilla de impuesto	400	3048	550
Etiquetas FLA (de todas las medidas)	1558	6420	1880
Alcohol (Etanol)	-//-	196	2077
Botellas (de todas las medidas)	952	416	642

Si estas cifras no sorprenden es debido al subregistro -incalculable- del fenómeno, que no sólo sucede en la capital antioqueña, sino en todos los municipios del Valle de Aburrá y en las subregiones de Antioquia -cada departamento vivirá su propio drama fiscal-. Si bien lo que deja ver el registro de las aprehensiones es que el licor fraudulento parece no significar mucho frente al recaudo legal de una empresa masiva como lo es la Fábrica de Licores de Antioquia, hay motivos, muchos, para creer que lo incautado palidece frente a las verdaderas dimensiones del negocio en la ciudad.

\*\*\*

*“Anís precioso tesoro,  
que no se produce en mina  
...pero que en cualquier cantina  
lo dan nada más por oro,  
tan claro, tan incoloro,  
y tan fiel a la pureza  
que no hay humana corteza  
que falsificarlo pueda  
pues cambia color y queda  
en descubierto la empresa”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

El principio de cualquier guaro, llámese Aguardiente Blanco del Valle, Aguardiente Antioqueño, Aguardiente Cristal, Aguardiente Néctar, Origen, Líder, Extra, Santander, Quindiano, es el alcohol diluido en agua... por eso y por la sensación tras su consumo se le conoce con ese nombre. El Guaro D también es alcohol diluido en agua. La clave para hacer guaro está en las medidas. Lo primero que se necesita es agua y luego alcohol. Son 5 partes por 1, 5 de agua x 1 de alcohol, a esta mezcla básica se le adicionan pequeñas cantidades de otras dos sustancias claves para el sabor: Anetol y Anís. Según D, “el secretico” está en revolver uniformemente mientras la misma tapa de aguardiente de siempre -de una edición antiquísima- se asentaba en el fondo de la caneca.

Los insumos para hacer 38 garrafas cuestan alrededor de 115000 pesos, 38 garrafas que -vendidas a lo que D las vendía- eran poco menos de 600000, pero muchos clientes revendían las cajas a precio de la Fábrica de Licores de Antioquia, es decir que la ganancia final que dejaba este producto era, en muchas ocasiones, 40 veces más de lo que costaba su fabricación. Lo anterior, claro, sin contar el valor de las botellas y las etiquetas que lograban conseguir gracias al reciclaje que hacían los domingos y festivos, abaratando un poco más la producción del licor.

En esa casa trabajaban bajo la fachada de ser una central de acopio de reciclaje. Tener una sola caneca para la producción, los insumos bien escondidos y sólo lo necesario para el día, era lo que hacían para mantener a los tombos callados y molestando en otras partes. La fachada de una central de reciclaje funcionaba si alegaban la venta de las botellas para ferreterías, sin embargo, el olor y la presencia de Anís y Anetol en una casa sólo significa una cosa: que allí se adultera aguardiente.

Por lo mismo, Chichí siempre le insistió para que soltaran la marca de la FLA y vendieran exclusivamente aperitivos, de 10x1, porque según el parágrafo 1 del artículo 2 de la Ley 1816 de 2016 “los vinos, aperitivos y similares serán de libre producción e introducción, y causarán el impuesto al consumo que señala la ley”. Para Chichí la cosa era “más baratos, menos visaje”, para D “menos plata”. Para él, la gente le compraba porque la botellita seguía diciendo “Antioqueño”, pese a que ya todo el mundo supiera de dónde la traían. Si el antioqueño no cambia lo suyo, mucho menos descuida las apariencias.

Al guaro D, dicen sus amigos y compañeros de trabajo, se le pueden adjudicar varias hazañas entre las que más recuerdan están emborrachar a Rene Higuita en una fiesta a la que León Villa los invitó hace muchos años y ser usado para la compra de votos que puso a un individuo de la política local, varias veces en el Concejo de Medellín, pero les cuento el milagro, no el santo.

Hasta 2017 la garrafa de D valía 15000 pesos, ahora el precio de este chorro se duplicó entre otras cosas, por el aumento del licor oficial. En 2015 una garrafa de guaro, según la resolución 3 de la Fábrica de Licores de Antioquia entregada en agosto del año pasado, valía 54.900 pesos, hoy una garrafa del mismo aguardiente cuesta 77.000 pesos en cualquier almacén de cadena. Otro motivo es que ya no se hace en esa casa, ahora la familia de D lo hace desde distintos sitios del Valle de Aburrá, cada quién por su lado; ya no se reciclan las botellas, ahora las compran ya deschupadas y limpiadas con trapos de silicona; ya ni siquiera se hacen la cantidad de licores que se hacían antes. El negocio cambió mucho desde que D falleció.

\*\*\*

*“¿Qué es un país sin anís?  
¿Qué soy yo sin aguardiente?  
Soy una nación sin gente  
soy un árbol sin raíz,  
soy un Nevado del Ruíz  
lóbrego, desierto y frío,  
una embarcación sin río,  
sin mar y sin quieto lago.  
Un Antioqueño sin trago  
es un cántaro vacío”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

Una mañana de diciembre del 2014 una docena de uniformados de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá tumbaron las puertas de la casa. Adentro estaban D y Jacobo, el mayor de sus dos hijos, preparando garrafitas pues todo diciembre se trata de eso, de beber. La reacción de Jacobo ante el alboroto que entraron haciendo los policías fue salir corriendo y escabullirse por el encielado de la casa, mientras D se quedaba peleando con ellos. El suceso fue reportado en un artículo publicado por el diario El Colombiano el día 20 de diciembre de ese año. Titulada “Decomisan en Medellín licor adulterado que iba a ser vendido el 24 de diciembre”, El Colombiano (2014) la publicación hace un recuento de lo incautado en ese allanamiento, la lista es la siguiente:

- 64 botellas de diferentes tamaños de aguardiente y aperitivo norteño listas para la comercialización y consumo.
- 222 botellas listas para ser reemvasadas, con aguardiente y ron.
- 1 máquina para colocar sellos de seguridad.
- 1 máquina para colocar y retirar las válvulas dosificadoras de las botellas de licor.
- 2 destapadoras saca tubo para botellas.
- 1 caneca de 20 litros y en su interior 10 litros de mezcla hidroalcohólica.
- 2.000 tapas de aguardiente color rojo.
- 1.050 tapas de aguardiente color azul.
- 970 unidades de goteros.
- 3 timbos de 250 litros.
- 9 canecas de 20 litros.

## Decomisan en Medellín licor adulterado que iba a ser vendido el 24 de diciembre





Entraron rompiendo todas las botellas, todo lo que era para aguardiente y lo que no también lo rompían. –¡No, hombre! Yo que les doy harta plata a ustedes ¡¿cómo me van a hacer esto?!-, repetía D una y otra vez. Muerto de la rabia se agarró el cabello de la nuca y lo apretó con fuerza mientras soltaba un grito desgarrador antes de desplomarse entre los policías. El enojo de la situación, un problema de presión que traía hacía rato y la diabetes, devinieron en un accidente cerebro vascular y en una posterior hemiplejía. Los policías mismos lo llevaron al hospital Pablo Tobón Uribe, en donde duró casi el mes con muerte inducida, dizque para salvarle los órganos, dice Chichí.

El 31 de diciembre, Beatriz, su hermana lo entregó al señor sin saber que iba a volver de su sueño inducido tan sólo 2 días después. El 5 de enero Chichí, Yiyo y Maruja fueron por él y lo llevaron a la casa. D pensaba que el señor lo había dejado por algo, ese algo eran sus hijos. Para él sus hijos eran todos unos completos inútiles, que sólo sabían gastarse el dinero del negocio irresponsablemente.

“Él les daba pongamos, trabajo un sábado y él sabía que se hacían dos millones o tres... Ellos no dejaban ni pa comprar el alcohol. Le daba una piedra, decía 'no hay con qué comprar alcohol, ni hay botellas, ni nada hijueputas, malparidos” Él creía que Dios le había prestado la vida otro ratito para dejar a sus hijos y seres queridos mejor parados. “Él pelió con los hijos, entonces ellos ya lo dejaron del todo... él necesitaba sus cosas, entonces yo tenía que trabajar por él. D era acostado en la cama y yo era la que ya hacía los pedidos del alcohol, del envase,

mandaba a Jacobo. Y sí vendíamos”, dice Maria Eugenia Vivas, la última mujer de D, su gran amor... El Cucho les dejó, a ella y a los hijos que quisieron, lo necesario para continuar con el negocio y Maruja sabe aprovechar muy bien lo que aprendió.

\*\*\*

*“Yo nunca abrigo en mi mente  
místicas aspiraciones  
o infelices ilusiones  
de las que abriga el creyente;  
más te digo francamente  
que en esta ocasión quisiera  
ser Moisés y que pudiera  
sacar anís de una roca  
cuando mi vara la toca  
y beber el que quisiera”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

La verdad es que no sé el camino hasta la casa de María Eugenia, pero no se me olvida que la anuncia una virgen enorme junto a unas escaleras. Tiene un aire a la de D, pero se ve que es mucho más pequeña. Su casa es estrecha, pero profunda. Un corredor alargado lleva desde el balcón, pasando por la sala, la habitación de su hijo, la cocina, el cuarto donde cose y el lavadero donde acumula garrafas, hasta su habitación que tiene amoblada con algunas de las pertenencias de su difunto amante.

Ella es una mujer atenta, es bajita y su cabello tiene visos rubios, de esos que están perpetuamente de moda en esta ciudad. Tiene el aspecto maduro que disfrutaban las jovencitas hermosas que dejaron atrás sus mejores años, se ríe sin pena y hace un guaro muy rico. El día que la visité nos sentamos en la sala de su casa, al cuidado de una crema de whisky hecha por su propia mano. Maruja y Chichí no se veían desde que D murió y parecían emocionados al encontrar por fin con quién recordar tantas historias que tienen en común.

“Yo conocí a D porque un tío de Juan, el mío –refiriéndose a su hijo-, me invitó a visitarlo. Cuando él nos recibió, de una empezó con sus atenciones: me trajo guaro, picadita y empezaba –Ay, qué muñeca tan linda, primo ¿de dónde la sacaste? -”, Maruja se ríe y Chichí le termina las oraciones. A D le fascinaban las mujeres, así como la plata y los dulces, también le llovían las jovencitas de la zona, interesadas en su dinero y en su forma de vivir. Pero Maruja se da golpecitos en el pecho por “haber sacado a todas esas perras de la casa de D”.

Al poco tiempo de estar saliendo, lo que para María Eugenia fue en principio sólo un man que se gastaba un dineral en ella, se fue volviendo la razón de sus ojos y para D, una de sus mocitas, se fue convirtiendo en su mujer, su mano derecha. Pronto estaba en la casa de Maruja viviendo con ella y le llevaba cajitas de medias para que vendiera y tuviera platica de cuenta propia. En ese momento, ella nunca pensó que se fuera a dedicar a eso después.



“Noooo, yo si vendo acá, semanalmente, mucho pedido. Yo me vendo 300 o 400 mil pesos el mero día sábado... Yo ya a lo último era la que manejaba eso allá, ya él enfermo. La que hacía, lavaba, todo”, eso le sirvió a Maruja para estar preparada, para seguir haciendo guaro cuando D faltara, él siempre dijo que eso le iba a ayudar, que esas “maquinitas” en las que cocía no le dejaban nada... Aun así, le regaló dos que aún conserva y utiliza.

Pero “La jefa de jefas”, como le dicen los de la gallada, no sólo reconoce que estuvo con D en sus peores momentos y que cuidó de él durante toda su enfermedad, también reconoce que cualquier billete que él dejaba mal parqueado ¡Zas! entre los senos “Me encontraba plata entre las cajas, arreglando en los muebles y yo toda pa acá, toda pa acá... En la nevera, en el pollo; billetes de 20, de 50... Un rollo de 200, venga pa acá...”, decía invadida de risa.

Entre Maruja y Chichí se interrumpen todo el tiempo, no pueden evitar reírse un buen rato de algo para poder después explicármelo. Cuando la conversación se calma y termina una buena anécdota, él preguntaba por alguno de los hijos de D, o Maruja por el desprendimiento de retina que había sufrido recientemente, del que se percató porque en ningún momento se quitó las gafas oscuras, aún en la sala poco iluminada de esa profunda casa. Ambos -aunque Chichí no quería que Maruja se enterara- están trabajando dé cuenta de este negocio ilegal y aun así ninguno luce ahora como un patrón respetado y reconocido, ninguno enseña mayores lujos, no viven en mansiones, no tienen carro, viven en condiciones normales. Son adulteradores, pero no son grandes capos del oficio, pareciera que no hay grandes capos que se dediquen únicamente a esta labor, es un negocio ilegal casero. Chichí incluso necesita guardar dinero para su próxima operación.



Hacia el final de la tarde, Maruja, llenó una vez más mi vaso con lo que en mi pueblo llamaban *Chambaileys* y me dijo que la acompañara. Caminamos por el estrecho pasillo, a mano derecha, el lavadero lleno de botellas de garrafas y una habitación cerrada con stickers

de carros pegados en la puerta y sus marcos. En la habitación del fondo, estaban previamente organizadas sobre la cama matrimonial de Maruja un mosaico de fotografías suyas con D, en la fiesta de no sé quién, en su último paseo a San Bernardo del Viento... Ya se le veía prendida y más que nostálgica, Chichí la apretó tiernamente de los hombros.



Como quien recuerda algo importante, me cogió del brazo y me llevó a la cocina “¡Le voy a dar un regalo!”. Sacó de debajo del mesón una garrafa vacía, una caneca grande, pesada y azul, y un embudo. Preparó una garrafa delante de mí con dosificador y todo. “Tome, llévele a sus amigos pa’ que sepan sobre lo que está escribiendo”, dijo.

\*\*\*

*“Es pues, de necesidad,  
no teniendo más a quién,  
como tú sabes muy bien,  
pedirte la caridad  
de que a mayor brevedad  
atiendas este pedido  
y me envíes de corrido  
una media de aguardiente  
por lo que eternamente  
te quedaré agradecido”.*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

El alcohol adulterado, por lo general hace referencia a las bebidas alcohólicas que contienen sustancias diferentes a las de la fórmula original, falsificaciones o versiones fraudulentas de productos invimados como el Aguardiente Antioqueño. Podrían hacerlo con cualquier alcohol, pero por una suerte de ética de lo ilícito, se escoge exclusivamente el alcohol etílico al 96%... Aunque aún aparecen casos aislados de intoxicación por el consumo de alcohol metílico, ha dejado de ser usado porque es bien sabido que es altamente tóxico y provoca la ceguera. Ambos alcoholes son baratos si se compran en grandes cantidades, el etílico se utiliza para diversos procesos industriales, el metílico es utilizado en fabricación de gasolina para aviones, algunos solventes, en el varsol y varios productos más.

Según el consolidado de la situación toxicológica en Colombia realizado por el Doctor Hugo Alberto Gallego, Toxicólogo de la Clínica Las Américas y de la Clínica Las Vegas, para ese año se reportaron 20 casos de intoxicación por metanol de los cuales la mitad fueron resultado de la adulteración de un licor, los casos fueron reportados en los municipios de Bello, Turbo, Medellín, Caicedo, El Bagre, Guarne, Cocorná, Nechí, Girardota, Remedios, La Unión y Mutatá. Aunque ninguno fue mortal, el Doctor Gallego afirma haber tratado intoxicados sin suerte “yo tuve un caso hace muchos años de la Cárcel Bellavista, porque a veces hacen fermentación incompleta de frutas, levaduras y azúcares. En esa fermentación se producen diferentes alcoholes y son tan de malas que producen más metílico. Unos 6 intoxicados graves, algunos fallecieron, otros quedaron ciegos”.

La enzima llamada Alcohol Deshidrogenasa es la encargada de metabolizar los alcoholes a los metabolitos de cada alcohol. Si tenemos etílico y metílico, la enzima es veinte veces más a fin por el etílico, así que lo metaboliza a los metabolitos correspondientes, el acetaldehído -responsable del guayabo- y posteriormente a ácido acético y agua. Al ocuparse la enzima con el etílico, el metílico no se descompone en ácido fórmico, sino que se queda así

y como entra sale. El metílico sin metabolizar no hace ese daño tan grande que puede causar, ni la ceguera, ni la cirrosis metabólica, ni la hemorragia cerebral... La competencia por la enzima es la que hace que el alcohol etílico sea la cura de la intoxicación por metílico.

El chamber, por ejemplo, se hace con alcohol antiséptico, o etílico al 70. Es etílico, razón por la cual su ingesta no deja ciego, sin embargo, el consumo de alcohol a esa concentración, con algunos otros componentes antisépticos, trae consigo otras afecciones como las neuropatías periféricas, deterioro de la mielina de los nervios que provoca debilitamiento muscular y pérdida de la fuerza como también calambres y entumecimientos en las extremidades que aparecen con el consumo crónico.

El doctor Hugo Gallego ha atendido muchísimos casos relacionados al consumo de alcohol de diversos tipos, además del ya mencionado atendió a un silletero que en su celebración luego del desfile de la feria de flores entró en un coma etílico y estuvo al sol un rato considerable. la intoxicación agravada por la insolación le quitó la vida, una alcohólica cuya familia dejó encerrada durante dos días con la intención de evitar que consumiera, en el desespero se bebió todos los perfumes de la casa, también murió, un hombre que luego de una farra de esas decembrinas de 20 días acude al médico por una "gastritis" que mediante ecografía se comprueba que era una pancreatitis, un hombre que desarrolló un Delirium tremens con hipertensión, con sudoraciones, hablando incoherencias y sufriendo de severas zoopsias - alucinaciones con animales- luego de dejar abruptamente de consumir un litro de aguardiente diario.

La Estrategia Nacional de Respuesta Integral Frente al Consumo de Alcohol en Colombia, publicada por el Ministerio de Salud y Protección Social y la Universidad Nacional de Colombia en 2013, define el consumo nocivo de alcohol como “ un concepto que engloba el consumo excesivo o inmoderado de alcohol entre la población adulta, la dependencia alcohólica (o alcoholismo), el consumo indebido de bebidas alcohólicas en los menores de edad y otros grupos especialmente vulnerables (e.gr., mujeres embarazadas o lactantes, personas enfermas o con trastornos mentales), el consumo en contextos inapropiados, y diversos patrones de consumo riesgoso o perjudicial”.

Entre esos patrones de consumo se encuentra la compra consciente de licor adulterado, para lo que no se necesita ser un alcohólico.

“En el país, cerca de siete millones de personas con edades entre 12 y 65 años son consumidores de alcohol, lo que equivale a 35% de la población en ese rango de edades.

Alrededor de 2,4 millones de personas presentan un consumo de riesgo o perjudicial de alcohol; esta cifra representa el 35% del total de consumidores y 12,5% de la población total entre 12 y 65 años. La mayor prevalencia de consumo de alcohol se presenta entre los jóvenes de 18 a 24 años (46%)” MinSalud (2019).

Según el Observatorio de Drogas de Colombia, tan sólo en el área metropolitana del Valle de Aburrá hay 367.853 personas con consumo riesgoso o perjudicial, teniendo en cuenta lo apuntado por el Ministerio de Salud en la Estrategia Nacional del 2013, no es nada extraño que sean los estudiantes universitarios y los jóvenes y adultos jóvenes en general los principales consumidores de productos como el Guaro D.

\*\*\*

*“Pongo aquí punto final  
y silencio mi laúd  
deseándote salud  
y éxito comercial.  
Te doy mi abrazo cordial,  
te agradezco este favor,  
te deseo lo mejor  
y en nombre del aguardiente  
me suscribo atentamente  
tu seguro servidor”..*

*Décimas del aguardiente, Diego Calle Restrepo*

De vuelta en la curva, todo está igual que siempre. La calleja, atestada de entes golpeados por el sopor, parece quejarse y respirar con ánimo propio, como siempre. En la pared de atrás hay formados hombres de todas las edades haciendo su contribución al hedor a berrinche que caracteriza nuestro punkerísimo pero universitario parche, como siempre. El j́baro era otro distinto al de la semana pasada, lo habían cambiado o habían cogido, pero era otro, como siempre. Nosotros -mis compañeros de cohorte y yo- buscábamos entre el tumulto un lugar donde sentarnos, sin incomodar demasiado.

Ellos, a diferencia de mis perros famélicos, son personas un poco más organizadas, menos viciosas, con otros pasatiempos más sanos. Encontramos un huequito hacia el final de la calle y mientras hacían vaca para comprar cervezas saqué esa garrafa recién envasada que me regaló Maruja. La botella tenía una tapa que la delataba de inmediato, de un azul más claro al de las etiquetas y sin sello; en ningún momento pensé engañarlos haciéndoles creer que estaban bebiendo un producto original de la FLA que saqué con tarjeta del Carulla.

-¡¿De dónde es eso?!- me increpa Luisa, una de mis compañeras -la consiguió haciendo reportería, ¿cierto gonorra?- interrumpe Edison, otro de mis pares. -Sizas, me la regaló una fuente después de una entrevista. Es para ustedes- dije. Nos sentamos a beber, inicialmente sólo 3 de los nueve tomamos; Ana, Edison y yo. Los demás se irían sumando de a poco al vernos beber sin pereza ni mayor asco. Menos mal.

También compramos cervezas. Luego de tres rondas, a nadie le importaba ya que la curva estuviera tan llena. Luego de la sexta, más que preocuparles que estuviéramos bebiendo una garrafa hecha en una zona de ropas de una casa de Bello parecía empezar a sonarles

interesante. Todos alguna vez conocieron un lugar como la casa de Maruja o la casa de D, ellos de cierta manera entendían más que yo las dimensiones del fenómeno sólo por haber vivido por más tiempo en esta ciudad. En la novena ronda bebimos callados, de ahí para allá nadie hizo más preguntas.

El grupo de al lado estaba haciendo una vaca y discutían mientras bebíamos. Uno de ellos estaba de pie y mientras rotaba un bareto clavaba la mirada en la garrafa que teníamos. -¡Uy, eso es guaro papa ¿Cierto?!- me preguntó a mi directamente. Yo, que sabía que el Guaro D y el Guaro Papa eran lo mismo, sólo se diferenciaban por la residencia donde se fabricaban ,le respondí -Sizas ¿quiere una copa?- a lo que él respondió -Me extraña-, mientras juntaba sus manos haciendo un gesto de gratitud. Bebió y dejó que la copa se escurriera sobre su lengua y gritó -¡NEGRO!, ¡NEGROOO!-.

A varios metros de nosotros, un hombre muy alto de tez negra viró hacia nosotros dejando ver sus ojos bien abiertos y el logo púrpura de su camiseta de Wu Tang Clan. Preguntó -¿Qué?- haciendo un gesto con las manos. El parcero al que le di el trago lo llamó con una seña y le dijo, esta vez sin gritar -¡Venga, venga... que ya sé que comprar!.



## Bibliografía

- Cárdenas, H. (2014). *La Real Fábrica de Aguardiente de la Villa de Medellín en la transición de la colonia a la república 1788-1821*. Universidad de Antioquia, Medellín.
- Gómez, E. (2014). *Entre lo ilegal, lo ilícito y lo consensuado: Una historia del aguardiente en Antioquia, 1760-1814*. Universidad de Antioquia, Medellín.
- Molina, L. (1991). Pepe Sierra: Realidad y Mito. *Revista Antioqueña de Economía y Desarrollo*. (Nº 35). Pp. 42-48.
- Rojas, A. & Álvarez, C. (2010). Monopolio del aguardiente y el tabaco en el siglo XVIII: una mirada retrospectiva, para un problema actual. *Revista Oikos* (Nº 24). Pp. 55-67.
- Pachón, Valentina. (15 de octubre de 2015). Licor Ilegal deja pérdidas de 370.000 millones. *La República*. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/empresas/licor-ilegal-deja-perdidas-de-370000-millones-2311776>
- Restrepo, Vanessa. (12 de junio de 2008). FLA restringe competencia. *El Mundo*. Recuperado de: <https://www.elmundo.com/portal/pagina.general.impresion.php?idx=86923>
- Redacción. (27 de mayo de 2015). Nuevo intento del gobierno por eliminar el monopolio de licores. *Revista Dinero*. Recuperado de: <https://www.dinero.com/edicion-impresa/pais/articulo/iniciativa-para-eliminar-trabas-comercio-licor-2015/208963>
- Redacción. (21 de febrero de 2015). Industria de licores en Colombia, un monopolio en riesgo. *El País*. Recuperado de: <https://www.elpais.com.co/economia/industria-de-licores-en-colombia-un-monopolio-en-riesgo.html>
- Redacción. (20 de diciembre 2020). Decomisan en Medellín licor adulterado que iba a ser vendido el 24 de diciembre. *El Colombiano*. Recuperado de: <https://www.elcolombiano.com/antioquia/seguridad/decomisan-en-medellin-licor-adulterado-que-iba-a-ser-vendido-el-24-de-diciembre-YH944230>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2011). Estrategia Nacional de Respuesta Integral Frente al Consumo de Alcohol en Colombia. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf>