

**“A LA SOMBRA DEL COYOL: LOS SABERES LOCALES SOBRE LA
PRODUCCIÓN DEL VINO DE COYOL EN LA PROVINCIA DE GUANACASTE,
COSTA RICA, (1990-2019)”**

Dalia Rebeca Arce Aguirre¹.

Resumen:

La presente ponencia se enfoca en el estudio de las implicaciones socioambientales y culturales de la producción del vino de coyol en la provincia de Guanacaste en Costa Rica. Se delimitó este espacio geográfico dado que, en el territorio guanacasteco, el vino de coyol es una de sus bebidas tradicionales, la cual presenta una influencia directa de los saberes empíricos/locales de los coyoleros² en lo referente al tratamiento del árbol y la extracción de su savia. Esta bebida se extrae de la planta *acrocomia aculeata*, la cual pertenece a la categoría de palma, por lo cual las condiciones agroecológicas de la zona del Pacífico Norte costarricense influyen en su desarrollo.

El periodo de estudio inició en la década de 1990, cuando en el país el turismo se consolidaba como una de las principales actividades económicas, siendo la región de Guanacaste una de las zonas del país con altos índices de atracción turística, lo cual implicó un cambio en muchos de los sistemas productivos de la región. A raíz de esto, se quiere indagar sobre ¿cómo los saberes locales han influenciado el tratamiento y mantenimiento de los cultivos del árbol de coyol sin dejar de lado sus significados socio-culturales? Además, se quiere conocer ¿cuáles son las prácticas que se han mantenido a lo largo de los años entre los coyoleros para producir el vino? Y en términos ambientales, ¿cuáles son las implicaciones ambientales causadas por la siembra de los árboles de coyol en Guanacaste? Se finaliza el análisis en el año 2019, pues actualmente se pueden ubicar coyoleras donde la producción del vino representa tanto una herencia familiar como cultural.

¹Costarricense. Bachiller en Historia por la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA). Actualmente es estudiante del programa de Maestría en Historia Aplicada de la misma universidad. Correo electrónico: daliaarce65@gmail.com.

² Este término es utilizado para referirse a las personas que se dedican a la extracción del vino de coyol. Para ahondar en dicho concepto puede consultarse el trabajo de Tannya Badilla Solórzano, “Las coyoleras”, en: http://www.patrimonio.go.cr/patrimonio/inmaterial/certamen_tradiciones_costarricenses/guanacaste/Las%20Coyoleras.aspx.

Por otro lado, cabe señalar que la mayoría de los estudios sobre el árbol de coyol y el vino de coyol se han abordado desde disciplinas como la biología y no desde una ciencia social. De ahí el interés del presente trabajo, que propone una investigación histórica desde su componente socioambiental para analizar las prácticas desempeñadas de y desde los saberes ancestrales o locales.

Con relación a la metodología a utilizar, se realizará trabajo de archivo y de campo. En la primera etapa se consultan las fuentes secundarias para hacer un primer acercamiento sobre lo que es el vino de coyol y como se ha estudiado desde diferentes disciplinas. La segunda etapa estará enfocada en la consulta de algunos acervos documentales como los archivos del Consejo Nacional de Productores de Costa Rica (CNP), del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG) y el Archivo Nacional de Costa Rica. Una tercera etapa será la realización de entrevistas estructuradas y semiestructuradas a los coyoleros para hacer una triangulación de fuentes, para así contrastar sus testimonios y los datos encontrados en los archivos. La cuarta y última etapa será la sistematización y el análisis de la información, la cual conducirá a los principales resultados de esta investigación.

Referencias

“El vino de coyol: una bebida tradicional de Guanacaste”, *Periódico Mensaje*, 22 de julio de 2018, en: <https://www.periodicomensaje.com/cultura/2628-el-vino-de-coyol-una-bebida-tradicional-de-guanacaste>.

“Tradicional vino de coyol alegra verano en Guanacaste”, *La Nación*, 18 de febrero de 2007, en: <https://www.nacion.com/ciencia/tradicional-vino-de-coyol-alegra-verano-en-guanacaste/SNWPWNRZAFFNLKID4OQISWPK3A/story/>.

“Treinta años de producir contentera. Esposos producen vino de coyol”, *Diario Extra*, 04 de febrero de 2015, en: <http://www.diarioextra.com/Noticia/detalle/252048/treinta-anos-de--producir-contentera>.

César Arroyo, “Universitario emprende negocio del coyol para rescatar tradiciones”, *Periódico La Voz de Guanacaste*, 21 de febrero de 2018, en:

<https://vozdeguanacaste.com/universitario-emprende-negocio-del-coyol-para-rescatar-tradiciones/>.

Cinthya Braan, “Coyoleras invierten millones para estar en regla”, *La Nación*, 31 de enero de 2014, en: <https://www.nacion.com/el-pais/salud/coyoleras-invierten-millones-para-estar-en-regla/A4FAKHDV7BHUDEBQCFEU32DHGU/story/>.

Diccionario Usual del Poder Judicial, en: <https://digesto.poder-judicial.go.cr/index.php/dicc/50221:vino-de-coyol>.

Guillermo García Murillo y Sergio Chaves Chaves, “*El coyol, vino guanacasteco*”, Revista de la Universidad de Costa Rica, n. 38 (1974).

Katherine Sánchez Zúñiga, Elizabeth Arnaéz Serrano, Ileana Moreira González y Guillermo Vargas Hernández, “Optimización de un protocolo de cultivo in vitro de embriones de coyol (*Acromia aculeata*)”, *Tecnología en Marcha*, 32, Número especial, (Setiembre, 2019), en: https://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_marcha/article/view/4624/4230.

Loreana Molina González, “*Estudio sobre el proceso de producción y la caracterización de la bebida llamada “vino de coyol” elaborada a partir de la savia de la palma de coyol (Acrocomia aculeata) en Nicoya, Guanacaste*”, (Tesis de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, UCR, 2017).

Silvia Arias, “Potencial energético del coyol atrae a investigadores nacionales”, *Periódico Guanacaste a la Altura*, en: <https://www.guanacastealaaltura.com/index.php/laprovincia/item/2215-potencial-energetico-del-coyol-atrae-a-investigadores-nacionales>.

Silvia Arias, “Potencial energético del coyol atrae a investigadores nacionales”, *Boletín de Ciencia y Tecnología*, n. 183, (Febrero, 2018), en: http://www.conicit.go.cr/prensa/boletincyt/boletines_cyt/Boletin-183/Coyol.aspx.

Tannya Badilla Solórzano, “*Representación popular de una tradición guanacasteca: Las coyoleras*”, en: http://www.patrimonio.go.cr/patrimonio/inmaterial/certamen_tradiciones_costarricenses/guanacaste/Las%20Coyoleras.aspx.

Universidad de Costa Rica, “*Tradicional vino de coyol ahora es más higiénico*”, en: <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/09/18/tradicional-vino-de-coyol-ahora-es-mas-higienico.html>.

Wilberth Villalobos Castrillo, “Coyoleros de Nombi: luchando por la tradición”, *Periódico La Voz de Guanacaste*, 04 de febrero de 2014, en: <https://vozdeguanacaste.com/coyoleros-de-nombi-luchando-por-la-tradicion/>.

Yensy Aguilar Arroyo, “¡Salud!, con vino de coyol”, *Periódico Al Día*, 07 de enero de 2009, en: http://www.aldia.cr/ad_ee/2009/enero/07/nacionales1829612.html.