

# El perfil de información de los vitivinicultores de *Vitis vinífera* en la región de Coahuila. Avances

ENEDINA SALAZAR MÉNDEZ

Posgrado en Bibliotecología y Estudios de la Información  
Universidad Nacional Autónoma de México

## Introducción

**E**ste trabajo tiene como objetivo identificar los requerimientos de información que presentan los vitivinicultores de la región de Coahuila para la producción de sus vinos. Como parte esencial de dicho trabajo es importante conocer primero de donde proviene y como se ha ido desarrollando esta actividad a través de los años.

El Nuevo Mundo, el primer lugar que tuvo el cultivo de la vid y, por consiguiente, donde se produjo por primera vez vino fue en la Nueva España en el año de 1524 cuando Hernán Cortés ordenó la importación de la variedad *Vitis vinífera* para sembrarse en suelo colonizado pues, aunque existían uvas silvestres, éstas no eran aptas para la producción de vino; de este modo los introductores del vino en nuestro país, y posteriormente el resto de lo que sería el continente hispanohablante, fueron los conquistadores, aunque sus grandes propagadores

de la viticultura como tal, les correspondió a los misioneros que llegaron tras la Conquista.

Los cultivos se extendieron por grandes regiones, no sólo en tierras mexicanas sino mucho más allá, pues en poco tiempo abarcó lugares tan lejanos como Perú, Argentina y Chile. En el México virreinal las principales zonas vinícolas fueron Querétaro, Guanajuato, Puebla, San Luis Potosí, en el centro; y en el norte el Valle de Parras, Baja California y Sonora.

Desde sus orígenes, el pueblo de las Parras o Santa María de las Parras, como también se le conoció, fue un centro de civilización, prosperidad y riqueza. Bajo la dirección de los jesuitas y con el apoyo de los tlaxcaltecas se fundaron numerosos pueblos. Sus habitantes se dedicaron con preferencia al cultivo de la vid y a la fabricación de vinos.<sup>1</sup> Aquí se produjo la primera barrica de vino con uva cimarrona, acontecimiento que le dio nombre al sitio y marcó su destino productivo. Las uvas cimarronas pronto fueron remplazadas por cepas de uva europea. Uvas blancas, rojas y moscateles se transformaron en vinos, aguardientes y vinagres. La villa tuvo su bonanza vitivinícola en los siglos XVII y XVIII. Posteriormente en el siglo XIX se le rebautizó

---

1 *Breve historia de Coahuila*. María Elena Santoscoy... [et al.] México: El Colegio de México: Fondo de Cultura Económica, c2000 p. 56

como Parras de la Fuente, en honor a Juan Antonio de la Fuente notable liberal coahuilense.

El caso de Parras fue tal la excepción de la Nueva España que en el siglo XVIII, en 1760 era ya una de las zonas más prósperas de toda la región de la Nueva Vizcaya, e incluso de todo el reinado, pues su economía había crecido tanto a raíz de las cepas, que daba pie a otras cosechas como trigo, maíz, frijol y una variedad de frutas. La sociedad parrense se diversificó enormemente al convertirse en un polo de crecimiento durante el resto del siglo, aunque con profundas contradicciones entre pequeños y grandes productores agrícolas derivadas de la tierra y la mano de obra; no obstante puede concluirse que Parras tuvo un régimen atípico durante todo el periodo colonial, sólo y gracias a su pujante desarrollo vinícola.

En la actualidad en Parras existen dos empresas que cuentan con viñedos, producen vino y comercializan el mismo, ellas son: “Casa Madero” y “Finca y Viñedos Buena Fe”.

Es importante mencionar que existen dos viñedos más de *Vitis vinífera* en la región: el “Tunal” y “Rancho González”, los cuales esperan producir vino dentro de poco tiempo.

Asimismo se encuentran las bodegas: “El Vesubio” y “El Perote” que, aunque procesan y venden vino no se consideraron en este trabajo ya que ninguno

cuenta con viñedos propios y compran la uva a personas de la región.

### **Casa Madero**

Don Lorenzo García fundó las Bodegas de San Lorenzo en 1597, después de recibir la “Merced” que el Rey Felipe II le concedió con la condición de plantar viñas. A su muerte, la hacienda fue adquirida por diferentes propietarios en el orden que se mencionan: Don Luis Hernández Escudero, Doña María de Cárdenas, Don Francisco Gutiérrez Barrientos, el capitán Juan de Oliden, Don Juan Lucas de Lazaga, Don Manuel Ybarra, Don Leonardo Zuloaga, Doña Luisa Ybarra Goribar de Zuloaga, Don Juan Martínez Zorrilla.

Más tarde, en 1883 Evaristo Madero Elizondo compró la Hacienda de San Lorenzo en París, ya que ésta pertenecía a una compañía de franceses, que durante la intervención francesa la habían adquirido y quienes la nombraron Lorenzo-Mexique, a esta compra se sumó también la adquisición de nuevas variedades de uva, equipo y maquinaria, así como la contratación de expertos en la materia traídos de España, Italia y Francia.

En 1896 constituyó la razón social Ernesto Madero y Hermanos, para administrar San Lorenzo. El 15 de mayo de 1946 la firma administradora de San Lorenzo cumplió sus bodas de oro, y ese

mismo día fue suplantada por la firma Casa Madero, S.A.<sup>2</sup>

Desde hace cinco décadas al frente de Casa Madero se encuentra el ingeniero José Milmo Garza quien ha dedicado su mayor esfuerzo y experiencia a mejorar la calidad de sus productos y estar al día en cuanto a tecnología se refiere, además de establecer convenios de asesoría técnica con universidades de Francia y California, con la finalidad de que el personal mexicano de esta empresa cuente con los más sólidos conocimientos.

### *Viñedos*

Comprenden 400 hectáreas de los cuales: El 70 a 75 % es de uva tinta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Shiraz y Cabernet Franc. El 20 a 25 % es de uva blanca: Chardonnay, Cheninc Blanc, Semillon.

A nivel experimental tienen las siguientes variedades: Para tintos: Pinot Noir, Malbec, Zinfandel, Montelpuciano. Para blancos: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio.

### *Marcas*

- Casa Grande Gran Reserva

---

2 Gildardo Contreras Palacios. *Parras 400: noticias de su fundación y otras cuestiones históricas*. Torreón, Coah.: Editorial del Norte Mexicano, 1999. p.74

- Casa Madero
- San Lorenzo
- Monteviña

### **Finca y viñedos Buena Fe**

Su propietario, el Lic. José Antonio Rivero junto con su familia comparten el interés por el viñedo, el proceso y la comercialización del vino, con un propósito común que el vino Rivero González sea reconocido por su calidad y llegar a competir con los mejores vinos, iniciaron el primer sembrado en 1998, la primer cosecha fue en el 2002 y aparecen en el mercado en el 2003.

#### *Viñedos*

En la Finca Buena Fe se tienen 2 hectáreas y 7 más en otro lote llamado La Lagunilla, las variedades que se maneja en Buena Fe son: Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 20 % y Cabernet Franc 20%; en La Lagunilla: Cabernet Sauvignon y Shiraz, esta última en proyecto.

#### *Marcas*

Vino tinto Rivero González

En Cuatrociénegas las primeras exploraciones se realizaron en 1567 por Rodrigo Ríó de la Loza que construyó algunas edificaciones que en poco tiempo abandonarían por los continuos ataques de los

naturales, este suceso se presentó en repetidas ocasiones por la resistencia de los indígenas, los cuales atacaban a las poblaciones recién fundadas. La fundación decisiva ocurrió el 24 de mayo de 1800 por el gobernador de Coahuila Antonio Cordero y Bustamante, que nombró como jefe de la villa a Don Julián de la Riva, el cual junto a otras diez personas se consideran los verdaderos fundadores de esta población que ha sido llamada Nuestra Señora de los Dolores, Cuatro Ciénegas, Villa Venustiano Carranza y finalmente Cuatrociénegas de Carranza<sup>3</sup>

Debido a los continuos ataques de los indios nómadas, la estabilidad y desarrollo en esta región fueron frenados; no obstante al contar con varios manantiales que abastecían permanentemente al Río San Marcos, les permitía tener propiedades agrícolas aunque relativamente modestas comparadas con tierras ganaderas que ahí mismo existía y que floreció a tal grado que en muchos lugares acabó los pastizales, dejando sólo barrizales.

Los terrenos agrícolas, irrigados por el Río San Marcos, se agrupaban en un área relativamente pequeña en torno a la villa de Cuatrociénegas. Esas tierras se sembraban con trigo y cebada en el invierno; y con maíz y frijón en verano.

---

3 Cuatrociénegas: Enciclopedia de los municipios de México: Estado de Coahuila [en línea] [www.inafed.gob.mx/work/templates/.../05007a.htm](http://www.inafed.gob.mx/work/templates/.../05007a.htm) Consultado el 10 de junio 2009

En cuanto al cultivo de uva, había una producción nada desdeñable. En el año de 1896 la producción de uva alcanzó las 167 toneladas y la industria vinícola local producía a su vez alrededor de 130 mil litros de vino y casi cien mil de aguardiente.

Actualmente en Cuatrociénegas se encuentran las empresas: “Bodegas Ferriño” y “Vinos Vitali”

### **Bodegas Ferriño**

Originarios del Sur de Italia, de la provincia de Campania llegaron a México Don Miguel Ferriño Lander junto con tres de sus hermanos. Miguel, atraído por las parras que había, decide establecerse en Cuatrociénegas y edificar la vinícola “La Fronteriza” en el año de 1860 iniciándose con la destilación de aguardiente de uva y brandy, con el tiempo adquiere algunas otras propiedades incluyendo el predio que hasta la fecha continua y se enfoca hacia la elaboración de vinos generosos; destacando la marca “Sangre de Cristo”, nombre que tomó en recuerdo a un vino de su tierra natal llamado “Lacrima Cristi”. A su muerte, ocurrida en 1921, sus hijos deciden llamarla “Testamentaria Miguel Ferriño”.

En 1955 se forma una sociedad con la participación de 8 de los 11 hijos que tuvo don Miguel, con el nombre de “Bodegas Ferriño”, en la actualidad son 15 los miembros de la familia que integran la asociación.



### *Viñedos*

Constituido por 15 hectáreas dentro de las cuales se encuentran las variedades de: Lenoir, Rosa del Perú y Ruby Red con un 80%. Además de Moscatel de Alejandría, Carignane, Tokay, Cabernet y Granada. En San Pedro y Fresnillo tienen algunas hectáreas destinadas a Carignane, Tokay, Cabernet, Palomino y Málaga.

### *Marcas*

Dentro de su catálogo de productos se encuentran:

- Sangre de Cristo
- Moscatel
- Vino Generoso Ferriño
- Vino Tinto Ferriño
- Vino Generoso Tipo Jerez Ferriño
- Vino Generoso Seco Ferriño
- También producen brandy, licor de granada y aguardiente.

### **Vinos Vitali**

Empresa cuyo origen surge de la separación de uno de los socios de Bodegas Ferriño, Nicolás Ferriño Ramos a quien le cedieron la octava parte de tierras y barricas para que iniciara su propia empresa, a su muerte su hijo Nicolás Ferriño Charles se hace cargo de la misma, la que cierra más tarde por motivos

de salud; después de veinte años su hijo el ingeniero Sergio Ferriño Vitali en sociedad con su esposa han tenido el interés por conservar la tradición familiar reabriendo el negocio desde hace 8 años.

### *Viñedos*

En 1 hectárea se encuentran las variedades siguientes: Ruby Red, Lenoir, Carignana y Moscatel.

### *Marcas*

- Generoso moscatel
- Tinto Dulce ARFI
- Tipo Oporto
- Tinto Semi Seco
- Produce también: Crema de aguardiente, Crema de aguardiente anisada, Licor de uva Lenoir y Licor de manzana

### **Bibliografía**

*Breve historia de Coahuila.* María Elena Santoscoy... [et al.] México: El Colegio de México: Fondo de Cultura Económica, c2000. 372 p.

*Coahuila : la llave del Norte.* México: Grupo Imperial, 2004. 271 p.

Contreras Palacios, Gildardo. *Parras 400: noticias de su fundación y otras cuestiones históricas*. Torreón, Coah. : Editorial del Norte Mexicano, 1999. 217 p.

Corona Páez, Sergio Antonio. *La viticultura en el Pueblo de Santa María de las Parras: producción de vinos, vinagres y aguardiente bajo el paradigma andaluz (Siglos XVII-XVIII)*. Coahuila: Ayuntamiento de Torreón/IMDT, 2004. 302 p.

Cuatrociénegas: enciclopedia de los municipios de México: Estado de Coahuila [en línea] [www.inafed.gob.mx/work/templates/.../05007a.htm](http://www.inafed.gob.mx/work/templates/.../05007a.htm)  
Consultado el 10 de junio 2009

