

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

ENEDINA SALAZAR MÉNDEZ

Posgrado en Bibliotecología
Universidad Nacional Autónoma de México

La maravilla del vino principia con una pequeña uva cuyo peso aproximado es de 0.78 a 3 gramos que en grandes racimos y en armoniosa triada entre suelo, clima y variedad de uva le darán el sabor, aroma y color, pero lo que determinará la nobleza y originalidad de un buen vino es, sin duda, las técnicas y estilos propios por parte de sus creadores, para ello necesariamente se necesitan consultar fuentes y/o recursos de información para la realización de sus actividades.

En la actualidad se cuenta con muchos libros que tratan sobre el cultivo de la uva y el vino en general, desafortunadamente son textos poco orientados a México; ninguno de hecho está dirigido a investigaciones sobre necesidades de información, comportamiento informativo y satisfacción de los requerimientos informativos de los vitivinicultores, lo cual justifica la elaboración de este estudio, con el fin de otorgar un enfoque dirigido al conocimiento y precisión sobre las herramientas de infor-

mación y servicios que puedan apoyar a elevar la calidad de sus productos.

Planteamiento del problema

- Los vinos de México han comenzado a tener reconocimientos internacionales a través de los concursos en los que participan, por ende la búsqueda hacia el mejoramiento y calidad de aquellos ha sido una constante.
- En este contexto las investigaciones que indiquen y guíen respecto a las necesidades de información, el comportamiento informativo y la satisfacción de sus necesidades resulta interesante para el ambiente bibliotecológico y el vitivinícola.

Objetivos

- Identificar los requerimientos de información que presentan los vitivinicultores para la producción de sus vinos.
- Conocer las diversas manifestaciones que se presentan en el comportamiento informativo de esta comunidad.
- Delimitar el grado de satisfacción que este gremio obtiene de las fuentes de información y/o de los recursos informativos que consultan.

Hipótesis

- La información que necesitan los productores depende de las condiciones geográficas y sociales en las que se encuentren.
- Las variables (clima, suelo, situación geográfica y social) determinan cierto tipo de demandas de información y diversos patrones de conducta informativa.
- La satisfacción de las necesidades de información es determinada por el tipo de fuentes de información y/o recursos informativos que utilizan los vitivinicultores para la producción de vino.

Primer acercamiento

Para obtener la información teórica que se enlazará a la parte práctica de este estudio se procedió, como primer paso a la identificación, al acopio y análisis de información pertinente al tema; así, con ese conocimiento previo se realizó en el mes de julio la primer visita al estado con el propósito de verificar los datos arrojados de la investigación documental, además para tener un panorama real de cada una de las bodegas y establecer los contactos pertinentes para futuras visitas; cabe mencionar que la trayectoria que se recorre de Torreón a Parras es de 150 kilómetros de desierto, con un calor impresionante, árido y monótono, pero conforme se avanza y,

en forma casi imperceptible, se empiezan a vislumbrar los tonos verdes de los viñedos y nogales y como una gran mancha blanca, emerge la Hacienda y Bodegas de Casa Madero que dan la bienvenida a Parras y desde ese momento hasta el aire se torna fresco, razón por la cual los lugareños consideran a Parras como un oasis dentro del desierto.

Es indispensable comentar que lo expuesto aquí es resultado de lecturas previas, la observación directa y breves conversaciones con los trabajadores y lugareños de la región, ya que, aunque en los documentos revisados indican que la vendimia se realiza en el mes de agosto, ésta se estaba realizando en julio por las fuertes lluvias que se originaban por la tarde y en ocasiones perduraban hasta el anochecer, por lo que no se pudo obtener información con las personas encargadas y en Vinos Vitali no había personal que pudiera informar.

El estado de Coahuila está situado en el extremo norte de la República Mexicana, conformado por 38 municipios de los cuales, después de la investigación documental, se detectaron sólo tres municipios productores de vino:

- Parras (Casa Madero)
- Cuatro Ciénegas (Bodegas Ferriño)
- Ramos Arizpe (Casa Domecq)

Después de la visita se logró delimitar los lugares en los que existen realmente viñedos, bodegas y producción de vino, reduciéndose únicamente a Parras y Cuatro Ciénegas, ya que “Casa Domecq” se trasladó a Baja California; por otro lado, se localizaron dos productores: “Viñedos Buena Fe” en Parras y “Vinos Vitali” en Cuatro Ciénegas de quienes no se tenían noticias.

Parras

Se ubica al sur del estado de Coahuila, fue fundada oficialmente como pueblo de indios en 1598 por el capitán Antón Martín de Zapata, acompañado del padre jesuita Juan Agustín de Espinoza a quien se le debe la catequización y ocupación del territorio, sin embargo, ya existían haciendas españolas, la primera de la que se tiene noticia fue establecida por el capitán Francisco de Urdiñola, la que posteriormente pasaría a ser la hacienda del Rosario propiedad del marquesado de San Miguel de Aguayo.

Casa Madero

Está situada en el Km. 8.5 de la carretera Parras-Paila y aproximadamente a 15 minutos de Parras, Casa Madero es la vinícola más antigua de América, se creó en 1597. Su establecimiento se relaciona con la llegada de sacerdotes y conquistadores procedentes

de Zacatecas en busca de oro que no encontraron, pero se entusiasmaron con los manantiales y la gran cantidad de uvas silvestres que ahí existían por lo que deciden establecerse y fundar la Misión de Santa María de Parras. Sin embargo por los frecuentes enfrentamientos con los naturales de la región resuelven marcharse, menos Don Lorenzo García, quien solicitó a Felipe II, Rey de España una “Merced” (título de propiedad de tierras), la que recibió en 1597 con la condición de plantar viñas a la que puso por nombre “Hacienda San Lorenzo”.

Más tarde, dicha hacienda es adquirida por Evaristo Madero Elisondo, por quien se le atribuye el nombre de Casa Madero; pasando de una generación a otra, Casa Madero está hoy en día bajo la dirección del ingeniero José Milmo Garza, biznieto de Don Evaristo Madero, quien se enfocó en mejorar la calidad de sus productos y estar al día en cuanto a tecnología se refiere; plantó diferentes variedades de uvas, para determinar y seleccionar cuáles de ellas se adaptan mejor al suelo y clima que allí impera, encontrando que las mejores variedades tintas son las tipo Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Petit Verdot y Tempranillo, dentro de las blancas se inclinan por las tipo Chardonnay, Semillon y Chenin Blanc, aunque las pruebas y experimentos continúan realizándose.

Al adentrarse a la hacienda se puede apreciar la plaza central con un kiosco al centro de ésta, una iglesia en donde se oficia la misa de gallo como parte de la tradicional fiesta de la vendimia que se celebra el 9 y 10 de agosto, al anochecer del día 9 bajan de un cerro los danzantes, acompañados de flautas, violines y la tambora e iluminados con antorchas llegan hasta la plaza de la hacienda e inician la Danza de los Matachines, que se alarga durante toda la noche con baile y juegos pirotécnicos, al día siguiente se pisa la uva para reventarla y sacarle el jugo como se realizaba años atrás, se corona a la reina quien desfila en una carreta adornada hasta el centro de Parras, todo termina con una cena de gala en la “Casa Grande”. Parte de la “Casa Grande” también se puede rentar para los visitantes.

Dentro de la hacienda también se encuentran las oficinas administrativas, la tienda, el laboratorio, espacio para tratamiento de agua, el área para la molienda y fermentación, el museo (formado con la maquinaria que se ha utilizado a través del tiempo), bodegas y la embotelladora.

Proceso en Casa Madero

Al momento de la visita se pudo observar parte del proceso de elaboración de vino el que se describe a continuación:

- **Vendimia.** Se realiza cuando la uva ha alcanzado la concentración de azúcar apropiada, la que se mide en el laboratorio, la recolección de uva se realiza en cajas que son vaciadas en cuatro tolvas de aproximadamente 800 kg., que jaladas por un tractor son transportadas hasta la despalladora encargada de retirar el racimo, de ahí pasa al estrujado, en donde se presiona la uva pero se tiene gran cuidado de no afectar el mosto. Todo esto se realiza desde la madrugada hasta el mediodía pues más tarde se alcanzan temperaturas altas que pueden provocar daño a la uva.
- **Fermentación.** Es el proceso por el cual los azúcares que contiene el mosto se transforman en alcohol por la acción de las levaduras, en este momento se debe controlar la temperatura a través de grandes tanques de acero inoxidable.
- **Crianza.** El vino se lleva a las barricas con la finalidad de mejorar su calidad en cuanto a sabor y aromas hasta lograr su plenitud, Casa Madero ocupa barricas de roble francés y americano y cada año el 25% son nuevas. Al llegar a su añejamiento adecuado, los vinos son estabilizados en frío, filtrados y embotellados bajo condiciones estériles para después continuar su añejamiento

en botella al resguardo de la luz y bajo temperatura controlada, hasta llegar a su punto óptimo de consumo, que dependerá de la uva utilizada.¹

- ▶ **Embotellado.** Se realiza de manera automática en cuatro líneas que incluyen lavado de botellas, llenado, taponadora y etiquetadora, en esta área se cuida mucho la higiene para que no se desarrollen microorganismos, tanto al inicio como al término del trabajo que se realiza, las líneas se esterilizan.
- ▶ **Comercialización.** Se realiza a nivel nacional e internacional, la mayor parte de su producción se exporta a diferentes países y toda proviene de sus propios viñedos, por la gran calidad de sus vinos Casa Madero tiene en su cuenta más de 30 medallas de prestigiosos concursos en los que ha participado.

Marcas

Para vinos blancos Casa Madero cuenta con:

- ▶ *Montevina Blanco.* Destacan los aromas cítricos como lima.

1 “Casa Madero: cinco siglos de experiencia”. En *Guía de viñedos de México*. Edición 2007-2008. [2008] p. 65

- › *San Lorenzo Blanco*. De color dorado con matices verdes brillantes, aroma a durazno y miel.
- › *Casa Madero Chenin Blanc*. Dorado intenso y muy brillante, aroma a chabacano.
- › *Casa Madero Semillón*. Dorado pálido, aroma a cera de abeja con toque a toronja.
- › *Casa Madero Chardonnay*. Oro brillante, aroma a durazno, mantequilla y flores.
- › *Casa Grande Chardonnay*. Dorado intenso, aroma madera, vainilla y flores blancas.

Para los vinos tintos Casa Madero cuenta con:

- › *Monteviña Tinto*. Rubí claro, aroma a humedad.
- › *San Lorenzo Tinto*. Claro con aroma a frutos.
- › *Casa Madero Cabernet Sauvignon*. Rojo brillante, aroma frutos rojos con toque herbáceo.
- › *Casa Madero Merlot*. Teja, aroma a frutos rojos, cereza y frambuesa con toque de vainilla.
- › *Casa Madero Shiraz*. Rubí intenso, aroma herbáceo con toque de zarzamoras y eucalipto.
- › *Casa Grande Cabernet Sauvignon*. Granate intenso, aroma moras, tabaco, pimienta verde.
- › *Casa Grande Shiraz*. Morado intenso. Aroma capulín, pino, grafito.

Cuatro Ciénegas

El gobernador de Coahuila, Antonio Cordero y Bustamante, en el año de 1800 fue el fundador de esta población, la cual ha sido llamada Nuestra Señora de los Dolores, Cuatro Ciénegas, Villa Venustiano Carranza, en honor a Venustiano Carranza oriundo de ese lugar, y finalmente Cuatro Ciénegas, como se le conoce actualmente. Fue elegida por sus primeros pobladores por los manantiales y grandes extensiones de viñedos que ahí existían por ello es que su escudo hace alusión a las hojas de parras y racimos de uvas.

Bodegas Ferriño

Al igual que otros viajeros, Don Miguel Ferriño Lander, originario del Sur de Italia, atraído por las parras que había, así como la semejanza con su pueblo natal, decide establecerse y edificar la vinícola La Fronteriza en el año de 1860; se inició con la destilación de aguardiente de uva y brandy. Adquiere poco a poco propiedades; logra ampliar su negocio y dar un gran giro hacia la elaboración de vinos generosos, destacando la marca *Sangre de Cristo*, en recuerdo a un vino de su tierra natal llamado *Lacrima Cristi*. A su muerte, ocurrida en 1921, la empresa cambió de nombre a “Bodegas Ferriño”

A través del tiempo esta vinícola ha tenido varios cambios en su dirección, pero siempre ha contado con viñedos propios, cultivando diferentes variedades, entre las cuales se encuentran: Lenoir, Cabernet, Merlot, Carignane,, Palomino, Riesling y Moscatel y en menor proporción Rosa del Perú, Black Prince, Tokay y Moscatel de Alejandría.

Proceso en Bodegas Ferriño

Únicamente se pudo observar la parte de embotellado la cual está a cargo de una persona, otra para el etiquetado y dos para empacar siendo totalmente artesanal.

- **Crianza:** utilizan barricas de roble francés y americano.
- **Comercialización:** sólo en el país, principalmente en el D.F., Monterrey y Coahuila.

Marcas

- › *Moscatel.* Dorado intenso. Aroma frutos secos y florales.
- › *Sangre de Cristo.* Rojo liláceo. Aroma uvas y cerezas.
- › *Vino generoso Ferriño.* Rojo rubí intenso. Aroma afrutado a cerezas y caramelo.
- › *Vino tinto Ferriño.* Rojo ocre claro con destellos ladrillo. Aroma destaca el característico a Merlot, ciruela y frutos secos.

Observaciones

De acuerdo a las diferencias observadas entre una casa vinícola y otra surgen los siguientes cuestionamientos:

- ¿Cuántas y cuáles son las fuentes y recursos de información que usan cada una de ellas?
- ¿La información interviene directamente en el desarrollo de los procesos?
- ¿De qué manera influye el comportamiento informativo de los productores para ser competitivos?

Obras consultadas

Bodegas Ferriño. Cuatro Ciénegas, Coah. Bodegas Ferriño, [s.a.] 1 hoja suelta

Bodegas Ferriño [en línea] <http://www.vinosferriño.com.mx>

Burera, Matías. *Meditaciones sobre el gusto: vino, alimentación y cultura*. Prólogo de Michel Rolland. Buenos Aires, México: Paidós, 2005

“Casa Madero: cinco siglos de experiencia”. En *Guía de viñedos de México*. 2007-2008. pp. 61-66

Casa Madero [en línea] <http://www.madero.com.mx>

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. 357 p.

Cuatro Ciénegas de Carranza. En: *Rutas turísticas Coahuila*, 2006. pp. 59-63

“Redescubriendo nuestras raíces Parras”. En *MiVino*. 2008. pp. 4-7

“El vino: una generosa tradición”. En: *Rutas turísticas Coahuila*. 2006. pp. 34-37