

Los vitivinicultores de la región de Baja California: necesidades de información y comportamiento informativo

FERMÍN LÓPEZ FRANCO

Colegio de Bibliotecología
Universidad Nacional Autónoma de México

El presente trabajo se encuentra auspiciado dentro del proyecto PAPIIT IN404408-3, donde se abarcan diversas regiones vitícolas en el país. En él se aborda la región de Baja California.

Se estudia a la comunidad de vitivinicultores porque nos interesa conocer el lugar de donde obtiene la información para llevar a cabo las diferentes actividades que realiza como la siembra, la cosecha, la producción y la comercialización de la vid, además del embotellamiento de sus productos y demás insumos que se relacionan con esta industria.

Esta situación parte del principio de estudiar a comunidades no académicas ya que se considera que éstas se encuentran atendidas por bibliotecas y centros de información, principalmente en las ciudades, pero se cuestiona acerca de qué sucede con sectores productivos, es decir, comunidades no académicas.

Al momento de realizar el presente trabajo reflexionamos acerca de qué se tiene que investigar sobre términos relacionados con la vitivinicultura, la enología, la historia y el desarrollo de la industria no sólo en México sino en países europeos y americanos, es decir, los términos relacionados con este sector. Se observa también que no se cuenta con información sobre necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores. Al no encontrarse información se procede a buscarla en temas relacionados, es decir, la agricultura.

A continuación se proporciona una definición de necesidad de información definida por Sanz Casado como “la sensación de la carencia de algo”.¹ Esta definición es muy breve pero el ser humano, al identificar esa carencia, busca satisfacerla de diversas formas, buscando en libros, y acudiendo a bibliotecas o unidades de información.

Una definición más completa es la siguiente:

Las necesidades de información surgen de una motivación para buscar, recuperar y usar la información la cual tiene un carácter eminentemente utilitario y de producción. Aún para los investigadores que aparentemente utilizan información sin fines prácticos

1 Elías Sanz Casado. *Manual de estudios de usuarios*. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez, 1994. p. 24.

e inmediatos, ésta utilización está fundamentada en la necesidad de producir conocimiento o simplemente para apoyar la toma de decisiones.²

Se puede reafirmar que el concepto de “necesidades de información” es un término abstracto construido expresamente para identificar lo que un individuo a manera personal, profesional, etcétera, requiere para satisfacer su carencia de información y así obtener el o los documentos que demanda para satisfacer dicha necesidad.

El comportamiento informativo de los individuos está motivado por las necesidades de información de la persona, está influido por aspectos relacionados al individuo en sí mismo, así como por situaciones del entorno laboral, social, académico, etcétera, que rodean al individuo.

Calva González menciona que el comportamiento “está delimitado por factores individuales (fisiológicos, emocionales, cognitivos) y sociales, únicamente separables con fines descriptivos, ya que los factores se combinan y condicionan. El

2 “Terminología relacionada con los estudios de usuarios”. En: *Seminario Latinoamericano sobre Formación de Usuarios de la Información y Estudios de Usuarios*. México: CUIB, 1997. p 3.

comportamiento puede ser comprendido en función de las necesidades que presentan las personas dentro del contexto en el cual ocurre”.³

El comportamiento en la búsqueda de información se define como “todo el proceso que realiza una persona para encontrar información, entre las actividades que se realizan durante este proceso encontramos las siguientes:⁴

- Determinar su necesidad de información.
- Transformar esta necesidad en palabras o puntos de acceso que estén incluidas dentro del sistema (autor, título, palabras clave, etcétera).
- Plantearle esta necesidad a algún sistema de información.
- Solicitar a los especialistas de ese sistema que busquen y encuentren la información que requieren (tipo de búsqueda delegada).
- Realizar las búsquedas en forma personal (tipo de búsqueda directa).

3 Juan José Calva González. “Las necesidades de información de la comunidad académica como base en el desarrollo de las colecciones”. En: *1er. Seminario Internacional de Desarrollo de Colecciones*. México: UNAM, CUIB, 1998. p. 52

4 Patricia Hernández Salazar. “La producción del conocimiento científico como base para determinar perfiles de usuarios”. En: *Investigación Bibliotecológica: Archivonomía, Bibliotecología e Información*. Vol. 15, No. 30, 2001. p. 39

- Utilizar herramientas secundarias: catálogos índices, resúmenes, bibliografías, etcétera.
- Ir directamente al acervo y tratar de encontrar el material.
- Buscar dentro de las colecciones personales.
- Hacer contacto con colegas (colegios invisibles, medios informales de comunicación).
- Asistir a eventos académicos (medios informales de comunicación).
- Obtener información de referencias y citas.

Como se observa en los puntos anteriores el proceso del comportamiento informativo se manifiesta de diversas formas dependiendo de las características personales del individuo como nivel de estudios, nivel socioeconómico, lugar de trabajo, etcétera.

Una definición más del comportamiento en la búsqueda de información es la que proporciona Ucak al decir: “cualquier actividad de un individuo dirigida a identificar un mensaje que satisfaga una necesidad percibida como tal. En otras palabras la búsqueda de información comienza cuando alguien

se da cuenta de que el nivel actual de conocimientos que posee es menor del que necesita para afrontar una cuestión (o un problema)”.⁵

Con lo anterior se ratifica que el ser humano busca satisfacer las necesidades de información que surgen a partir de la actividad que desarrolla.

Existe un modelo presentado por Kuhlthau, quien identifica seis etapas en el proceso de búsqueda de información hacia donde los buscadores de información se mueven de la senda de la incertidumbre hacia la construcción del entendimiento.

Comienza con los siguientes pasos:

- ✳ Iniciación. Va de los sentimientos a la incertidumbre.
- ✳ Selección. Aquí se identifican las posibles fuentes de información.
- ✳ Exploración. La persona explora la información general y escoge un tópico, sentimientos de incertidumbre y confusión incrementan esta etapa y al mismo tiempo la incapacidad de expresar concretamente que información se requiere.
- ✳ Formulación. Esta es la parte más crítica del proceso donde el buscador de la información se enfoca a la solicitud.

5 Nazan Ozenc Ucak. *Necesidades de información y comportamiento para la búsqueda de información entre los estudiosos de una Universidad Turca*. En: <http://www.ifla.org/IV/ifla64/041-112s.htm> 21-10-2002

- ✻ Recolección. Este es posterior a la formulación, aquí se clarifica la incertidumbre en la cual se encontraba el solicitante de información, aquí se encuentra en una etapa de confianza y claridad respecto a lo que solicita y es aquí donde se obtiene la información.
- ✻ Presentación. En esta etapa de alivio en que la búsqueda está completa y se expone el trabajo realizado con la información obtenida a lo largo del proceso.⁶

Como se mencionó anteriormente no se han encontrado estudios sobre las necesidades y el comportamiento informativo de la comunidad de vitivinicultores en un país en especial. Se han encontrado trabajos que tratan sobre las necesidades y el comportamiento informativo en el área de la agricultura, por lo que se procedió a buscar información de esta área por ser cercana a la vitivinicultura.

Las ciencias biológicas y agrícolas son áreas muy cercanas y examinan los aspectos fundamentales de los sistemas vivos y su relación con el medio ambiente, mientras que las ciencias agrícolas se enfocan

6 Simon Attfield. "Information seeking in the context of writing: a design psychology interpretation of the problematic situation". En: *Journal of Documentation*. Vol. 59, No. 4, 2003. p. 432

a aspectos nacionales y globales de la producción, así como el consumo de alimentos.⁷

Es decir, existe una relación entre la vitivinicultura y los estudios agrícolas porque poseen las mismas características para su estudio, así como se han realizado estudios desde la Física y la Geología aunque desafortunadamente no en el área vitivinícola, por esta razón se estudia a los usuarios del área agrícola para entender sus actividades y su filosofía, entre otras cosas.

El estudio de Kuruppu tiene por objetivo examinar las necesidades de información de los científicos relacionados con la enseñanza, investigación y actividades de extensión del área de biología y agricultura en la Universidad Estatal de Iowa,

Los cuestionamientos de los que parte Kuruppu, para llevar a cabo su trabajo son los siguientes:

- ※ ¿Cuál es el tipo de información que utilizan los científicos de las áreas biológica y agrícola?
- ※ ¿Qué fuentes utilizan ambas comunidades?
- ※ ¿Qué herramientas y procedimientos utilizan para localizar su información?

7 U. Kuruppu Pali. "Understanding the information needs of academic scholars in agricultural and biological sciences". En: *The Journal of Academic Librarianship*. Vol. 32, No. 6, 2006. p. 609.

- ☛ ¿Qué fuentes y servicios adicionales les gustaría tener disponibles para encontrar su información?⁸

Además de la producción y consumo de alimentos, Lisa Nason menciona la contribución de los agricultores en la economía de los Estados Unidos. Señala que:

[...]los agricultores en el desarrollo de las naciones tienen necesidades similares a las de sus colegas norteamericanos como son el tipo de suelo de los campos de cultivo, el clima y la necesidad de acceder a la tecnología agrícola, así como la obtención de créditos y el mercado de precios.⁹

Los aspectos que menciona Lason y que requieren los granjeros son los siguientes:

- Información sobre métodos de agricultura
- Legislación y políticas operaciones agrícolas
- Políticas de mercado.

Las fuentes a las que alude Lason y en las que la comunidad citada busca información son las siguientes:

8 Pali U. Kuruppu, "Understanding the information needs of ... *Op. Cit.* p. 611.

9 Lisa Nason. "The farmers in the library: information needs of farmers and how the rural public library can fulfill them". 19-45 pp. En: *Rural Library*. Vol. 27, No. 2, 2007. p. 20.

- ✿ Fuentes electrónicas. Entre las que se encuentra la base de datos PLANTS, AGRICOLA.
- ✿ Radio y televisión.
- ✿ Publicaciones para granjeros y agricultores.
- ✿ Bibliotecas.
- ✿ Servicios Cooperativos.
- ✿ Estaciones experimentales.¹⁰

Cabe mencionar que los objetivos del presente trabajo son los siguientes:

- Identificar Unidades de Información a las que acuden los productores de la vid para satisfacer sus necesidades de información y donde manifiestan su comportamiento informativo.
- Identificar las necesidades de información de los vitivinicultores en la región de Baja California.
- Establecer las variables que motivan la aparición de necesidades de información de los vitivinicultores para su producción y comercialización.
- Identificar el comportamiento informativo de esta comunidad.

10 Lisa Nason. "The farmers in the library: information needs of farmers ... *Op. Cit.* p. 24.

Por lo que respecta a las hipótesis que se formularon para el desarrollo de este trabajo son las siguientes:

- La información sobre normas, regulaciones, situación geográfica, son un factor externo que determina el trabajo de los productores vitivinícolas en México con respecto a la siembra, cosecha, producción y comercialización para mantenerse en el mercado competitivo con los demás productores mexicanos y extranjeros.
- La falta de accesibilidad a los recursos y fuentes de información y la carencia de sistemas de información para la atención a necesidades informativas de este tipo de productores de la vid afecta los procesos que intervienen en la producción de los derivados de la planta.

La metodología se detalla a continuación:

- Investigación documental
- Investigación de campo
- Encuesta directa a los productores de *Vitis vinífera*
- Cédula para el análisis de cada documento

Para comprender mejor a la industria vinícola se han buscado información acerca de las definiciones de términos relacionados con esta área y son los siguientes:

- La uva. Fruto de la vid que es una baya más o menos redonda y jugosa la cual nace apiñada con otras, adheridas todas a un vástago común por un pezón formando racimos.¹¹
- La uva es el fruto de las plantas del género *Vitis*, perteneciente a la familia de las vitáceas. Sus especies originarias de las zonas templadas del hemisferio norte incluyen variedades utilizadas como frutos de mesa, pasas, vinos, y zumos de uva o mostos.¹²
- La vid es una planta vivaz y trepadora de la familia de ampélicas, en botánica es nombre castellano de la *vitis* de la familia de las vitáceas.¹³

El buen desarrollo de la vid requiere de veranos largos, secos y calurosos e inviernos frescos. Ciertas condiciones invernales destruyen las plantas si no se adoptan precauciones; son especialmente peligrosas las heladas y la escarcha cuando se encuentran en pleno crecimiento. Las viñas se adaptan a una gran variedad de suelos:

11 *Enciclopedia Universal Ilustrada: Europea Americana*. – Madrid: Espasa-Calpe, 1996. Tomo 66. p. 198.

12 *Enciclopedia Hispánica. Barcelona*. 2^a. Ed. Editorial Barsa-Planeta, 2003. T. 14. p. 214.

13 *Enciclopedia Universal Ilustrada: Europea... Op. Cit.* Tomo 68. p. 664.

- Arenosos.
- Arcillosos.
- Calcáreos.
- E incluso de baja fertilidad.

La mayor parte de la uva cultivada proviene de la especie *Vitis vinifera*, natural de la Europa mediterránea y de Asia central. En menor cantidad se producen en América y Asia:

- *Vitis labrusca*, natural de Estados Unidos y Canadá.
- *Vitis riparia*, natural del este de Estados Unidos y norte de Quebec.
- *Vitis rotundifolia*, natural del suroeste de Estados Unidos desde Delaware al Golfo de México.
- *Vitis vulpina*. Que es de madera dura y corteza sin estrías y se encuentra en la costa este de los Estados Unidos, se le conoce por uva de invierno.
- *Vitis amurensis* la más importante de las especies de Asia.¹⁴

Al cultivo de la uva se le denomina *viticultura*, es una práctica antigua que se remonta a la época del neolítico. Jeroglíficos egipcios del tercer milenio anterior a la era cristiana, citas bíblicas y referen-

14 <http://es.wikipedia.org/wiki/Uva> 19-mar-2008.

cias de las obras homéricas confirman la realidad del consumo del vino como hecho habitual.¹⁵ Mientras que la *vinicultura* refiere al proceso de elaboración de vinos.¹⁶

La vid es uno de los arbustos cultivados con más esmero desde hace muchos siglos, La Biblia refiere que Noé gustó del zumo de la uva y los antiguos libros religiosos indios hablan de una bebida sagrada llamada “soma”, según algunos, extraída del jugo de las uvas que dedicaban a la divinidad de Brahma.

Según Plinio, el primero que enseñó a los galos la existencia de la vid y les reveló las grandes ventajas de su cultivo y de la obtención del mosto fue un helvecio llamado Helicón. Plutarco y Tito Livio dicen, por el contrario, que fue un emigrado toscano el que introdujo en Las Galias el mejor vino de Italia.

Existen variedades de uvas denominadas cepas entre las que se dividen las blancas y las tintas clásicas; así como las blancas y las tintas importantes, entre las primeras se encuentran las siguientes:

15 *Enciclopedia Hispánica... Op. Cit.* t. 14. p. 214.

16 *Enciclopedia Universal Ilustrada: Europea... Op. Cit.* t. 14. p. 4661.

Blancas clásicas:

- *Chardonnay*. Es la variedad de uva blanca más famosa en el mundo y su vino el más popular. A los viticultores les gusta porque es fácil de cultivar, vigorosa, resistente y generosamente productiva en la mayoría de los suelos y climas. A los vinicultores les gusta por lo maleable ya que se puede presentar en una variedad de estilos, en Borgoña y Champagne se ha mostrado capaz de producir algunos de los mejores vinos del mundo.
- *Sauvignon Blanc*. Es la variedad de uva a la que recurren los consumidores cuando quieren un cambio con respecto a los vinos blancos con mucho cuerpo y con frecuencia con sabor a roble, este tipo de uva es más fresca y firme con una acidez refrescante.
- *Sémillon*. Esta variedad de uva es el pilar principal del vino blanco tipo Burdeos. En Burdeos se aprecia por su calidad redonda y su carácter de lanolina y sus sabores herbáceos similares a los del Sauvignon blanc. En el valle de Hunter en Australia es renombrada por dar un tipo de vino blanco seco y longevo.
- *Riesling*. La auténtica uva Riesling es originaria de Alemania es una de las mejores cepas del mundo. Tiene al igual que la Sauvignon blanc una fuerte personalidad y una alta acidez. Crece en los climas fríos de Europa, así como los climas

cálidos de Australia. Este tipo de uva tiene el potencial de envejecer durante muchos años, tiene carácter afrutado y una acidez equilibrada.

- *Chenin Blanc*. Se trata de una cepa de una acidez muy elevada y potencialmente de una gran longevidad, pero también de una cepa de un vino más desagradable que el promedio, cuando no hay suficiente sol: la Chenin poco madura adquiere sabor a queso.

Mientras que entre las tintas clásicas se describen a continuación algunas de ellas:

- *Cabernet Sauvignon*. En términos de categoría y popularidad, esta cepa puede considerarse como el equivalente en vino tinto a la Chardonnay, la Cabernet Sauvignon es una uva de color intenso y piel gruesa que produce un vino oscuro y sabroso, particularmente por su sabor grosella, los vinos de la Cabernet Sauvignon poseen el potencial de envejecer durante mucho tiempo y ganan en categoría si envejecen en roble. Desde el punto de vista del viticultor, esta variedad se ha aclimatado como la Chardonnay. La Cabernet es natal de Burdeos.
- *Merlot*. Es parecida a la Cabernet Sauvignon, pero es menos tánica, con menos sabor incisivo a grosella, los vinos de esta variedad tienen un sabor más suave, más rollizo y aparentemente más dulce. Se encuentra muy extendida en el mundo.

- ▶ *Pinot Noir*. Esta cepa es muy remilgada con su propio clima y un producto menos generoso que la Chardonnay. En Burdeos, el factor crítico es alcanzar suficiente madurez, es una variedad con un tanino y una acidez relativamente bajos, un color medio y una vida cuya duración resulta más que larga. En los climas más cálidos del Nuevo Mundo, los productores padecen el problema opuesto: uvas sobremaduras que dan sabores cocidos, bastos y confitados.
- ▶ *Syrah* o *Shiraz*. Es la variedad más nueva del siglo XXI. El Syrah clásico del valle del Ródano en Francia, así como el Shiraz clásico de Australia son vinos oscuros con mucho cuerpo potentes y con un potencial de envejecimiento, este tipo de uva crece en climas más cálidos que la Pinot Noir, en general es más adaptable. En climas más fríos produce vinos más ligeros y con más pimienta, con fruta de baya menos madura y con una riqueza menos carnosa o de chocolate.¹⁷

Para comprender la vitivinicultura se ha buscado también información que concierne a Francia Italia, España, a continuación una breve descripción:

17 Joanna Simon. *Conocer el vino*. Barcelona: Blume, 2004. p. 50.

- Francia. Es el principal productor de vinos del mundo (58 millones de hectolitros en el año 2000). También es el principal país exportador de vinos y su consumo por habitante es el más alto del planeta (60.2 litros por habitante en 1997).¹⁸

Entre sus regiones vinícolas se encuentran: Alsacia, Burdeos, Champaña, Loira.

- Italia. En la década de 1990, Italia se convirtió en uno de los productores de vino más dinámicos de Europa. Una nueva generación de viticultores aportó nuevas habilidades y dedicación. Combinando el respeto por la tradición con una apreciación de las técnicas modernas se centraron en las uvas autóctonas, pero sin miedo a introducir a la Chardonnay, la Merlot, etc.

Entre las regiones vinícolas italianas se encuentran: Aglianico del Vulture, Alto Adigio, Barbaresco y Barolo, Chianti.

- España. No existe una clara unanimidad sobre el lugar en el que comenzaron a realizarse los primeros cultivos de vid en España y quienes fueron los que introdujeron las técnicas de elaboración del vino. Diversas fuentes apuntan que los primeros viñedos se habrían asentado en el lito-

18 *Geografía del vino*. <http://www.verema.com/mundo/geografia/francia/default.asp> 17-may-2008.

ral sudoccidental andaluz constituyendo el punto de entrada y el lugar de las viñas más antiguas de España. La llegada de los musulmanes en el siglo VIII también se tradujo en algunas dificultades para el desarrollo de la vid y la elaboración del vino debido a la prohibición coránica de consumir bebidas fermentadas y alcohólicas. Pese a ello, el cultivo de la vid continuó e, incluso, se mejoró durante el periodo de dominación musulmana. Entre las regiones vinícolas españolas se encuentran: Andalucía, Aragón, Cataluña, La Rioja.

Además se describen aspectos de la vitivinicultura en algunos países del continente americano entre ellos Estados Unidos de América y Chile. A continuación se mencionan algunos aspectos del tema que nos ocupa.

- Estados Unidos. Las primeras referencias a una industria vinícola hablan de Pensilvania, los estados de Nueva Inglaterra, Kentucky y las Carolinas donde se elaboraba vino a partir de cepas locales. Muchos productores trataron de encontrar una uva que produjera vinos estilo europeo porque las especies nativas en especial la *Vitis labrusca* producían un vino con olores desagradables a pelaje húmedo. Por esta razón se trajeron cepas europeas de la especie *Vitis vinifera*, pero estos esfuerzos fueron en vano: no resistían

los ataques de las enfermedades y parásitos que fueron identificados posteriormente, entre las regiones vinícolas se encuentran las siguientes: Napa Valley, Sonoma Valley, Shenandoah Valley, Fiddletown, entre otras.

- Chile. Al igual que en el caso de México, las vides llegaron a Chile, Argentina y Perú gracias a los conquistadores españoles en el siglo XVI y prácticamente en la actualidad todos los países sudamericanos producen vino, entre las regiones chilenas que producen vino se encuentran las siguientes: Casablanca, Maipo, Curicó, Rapel.

Como se ha observado, se investigaron algunos países europeos y americanos para tener una idea más clara de vitivinicultura y apreciar el desarrollo que ésta ha tenido en México, en particular la región de Baja California, este estado se encuentra situado en la región noroeste en la semidesierta península del mismo nombre en la que solo brota la vegetación gracias a la humedad de las nieblas matutinas y las brisas marinas. El clima es mediterráneo con inviernos húmedos y veranos secos y templados.¹⁹

19 Luis Tomás Melgar Gil. *La enciclopedia del vino*. Madrid: Ramón Llaca, 2008. p. 70.

Los jesuitas plantaron las primeras vides en las misiones de Baja California desde 1697 y fueron reemplazados por los franciscanos cuando en 1767 se les expulsó de América. Finalmente los dominicos continuaron con esa actividad abriendo nuevas misiones y cultivos en los valles de Guadalupe y Santo Tomás.

Se ha elaborado vino en Baja California desde el siglo XVIII, al traer los misioneros jesuitas a la península sarmientos de lo que después se conocería como *uva misión* y que hasta la fecha sigue cultivándose. Sin embargo, fue hasta el año de 1834 que los misioneros dominicos establecieron la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, la cual le dio su nombre al valle. Esta fue la última misión establecida en las Californias y la que menos tiempo funcionó, pues fue abandonada en 1840 después de un ataque indígena.²⁰

La historia del vino en el Valle de Guadalupe comienza de nuevo en 1904, cuando un grupo de cien familias rusas, pertenecientes a una secta religiosa llamada “molocanes” compraron las tierras de la antigua misión y ahí se establecieron. Siendo pacifistas, habían abandonado Rusia para evitar ser conscriptos en el ejército zarista. En un principio

20 Monte Xanic <http://www.montexanic.com.mx/inicio.html>
2-ago-2008.

se dedicaron a cultivos diversos, incluyendo viñedos, de manera que al comenzar a poblarse el valle, muchos de los nuevos propietarios tomaron su ejemplo.²¹

Los viñedos de Ensenada, Baja California, se encuentran en el área sur de la línea fronteriza que se extiende desde Mexicali hasta Ensenada, en una posición perpendicular al océano Pacífico, por lo que tienen un buen grado de influencia marina debido a un permanente ir y venir de los vientos tierra-mar-tierra.

Esta es la zona templada conocida como la franja del vino, situada entre los 30 y 50 grados de latitud norte y cuyas propiedades climáticas se conocen como las de clima mediterráneo: hay inviernos húmedos y veranos secos y templados, eso permite obtener cosechas de máxima calidad.

- Valle de San Antonio de las Minas al noroeste de Ensenada.
- Valle de Guadalupe al noroeste de Ensenada.
- Valle de Santo Tomás, a 45 km., al sur de Ensenada.
- Valle de San Vicente, a unos 90 km., al sur de Ensenada.

21 Monte Xanic <http://www.montexanic.com.mx/inicio.html>
2-Ago-2008.

De estas cuatro zonas vinícolas se seleccionaron el Valle de San Antonio de las Minas y Valle de Guadalupe.

A continuación se mencionan las vinícolas que se encuentran en San Antonio de las Minas:

- Viñas de Liceága.
- La Casa Vieja.
- Casa de Piedra.
- Vinisterra.
- Bibayoff.
- Viñas de Pijoan.
- Mogor Badán.
- Vitivinícola Tres Valles.
- LaFarga

Por lo que respecta a Valle de Guadalupe las vinícolas que se asientan allí son:

- L. A. Cetto.
- Monte Xanic.
- La Casa de Doña Lupe.
- Pedro Domecq.
- Adobe Guadalupe.
- Chateau Camou.
- Barón Balché.

De estas vinícolas se buscarán aspectos relacionados con su historia y en un primer acercamiento, en estudio de campo, se visitaron del 6 al 10 de julio de 2008 las casas vinícolas que se mencionaron anteriormente a excepción de Viñas Pijoan, Mogor

Badán, Vinícola tres Valles y LaFarga, teniendo una respuesta positiva de parte de las personas representantes de dichas casas vinícolas.

Referencias bibliográficas

- Attfield, Simon. "Information seeking in the context of writing: a design psychology interpretation of the problematic situation". 430-453 pp. En: *Journal of Documentation*. Vol. 59, no. 4, (2003).
- Calva González, Juan José. "Las necesidades de información de la comunidad académica como base en el desarrollo de las colecciones". En: *1er. Seminario Internacional de Desarrollo de Colecciones*. México: UNAM, CUIB, 1998. p. 52.
- Enciclopedia Hispánica*. Barcelona. 2ª. Ed. Editorial Barsa-Planeta, 2003. 14 t.
- Enciclopedia Universal Ilustrada: Europea Americana*. Madrid: Espasa-Calpe, 1996. 70 t.
- Geografía del vino*. <http://www.verema.com/mundo/geografia/francia/default.asp> 17-may-2008.
- Kuruppu, Pali U. "Understanding the information needs of academic scholars in Agricultural and biological sciences". En: *The Journal of Academic Librarianship*. Vol. 32, No. 6, 2006. p. 609.
- Melgar Gil, Luis Tomás. *La enciclopedia del vino*. Madrid: Ramón Llaca, 2008. p. 70.

Monte Xanic <http://www.montexanic.com.mx/inicio.html> 2-ago-2008.

Nason, Lisa. "The farmers in the library: information needs of farmers and how the rural public library can fulfill them". 19-45 pp. En: *Rural Library*. Vol. 27, No. 2, 2007. p. 20.

Ozenc Ucak, Nazan. "Necesidades de información y comportamiento para la búsqueda de información entre los estudiosos de una Universidad Turca". En: <http://www.ifla.org/IV/ifla64/041-112s.htm> 21-10-2002.

Sanz Casado, Elías. *Manual de estudios de usuarios*. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez, 1994.

Simon, Joanna. *Conocer el vino*. Barcelona: Blume, 2004. p. 50.