



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

POSGRADO EN BIBLIOTECOLOGÍA Y ESTUDIOS DE LA INFORMACIÓN

**EL PERFIL DE INFORMACIÓN DE LOS VITIVINICULTORES DE VITIS VINÍFERA
EN LA REGIÓN DE COAHUILA**

PROYECTO PAPIIT IN404408-3

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:

MAESTRA EN BIBLIOTECOLOGÍA

PRESENTA:

ENEDINA SALAZAR MÉNDEZ

ASESOR: DR. JUAN JOSÉ CALVA GONZÁLEZ



México, D.F., 2010



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A Lizbeth

Ciertamente, lo más valioso en mi vida.

AGRADECIMIENTOS

Al Dr. Juan José Calva González, asesor de esta tesis.

A mis sinodales:

Dr. José Adolfo Rodríguez Gallardo

Dra. Rosa María Fernández Esquivel

Mtro. César Augusto Ramírez Velázquez

Mtro. Daniel de Lira Luna

Por sus invaluable comentarios y apoyo para concluir este proyecto.

A mi estimado grupo de colegas por su amistad, apoyo
y palabras de aliento.

IV :) L

TABLA DE CONTENIDO

	Página
Introducción	I
1. Orígenes del vino	1
1.1. Antecedentes: la Vitis vinífera, un historia.	1
1.2 La agricultura y la información en México	10
2. La vitivinicultura en el estado de Coahuila	21
2.1. Zonas vitivinícolas de Coahuila	21
2.2. Parras de la Fuente	24
2.3. Cuatrociénegas	38
3. Manifestación de las necesidades de información de los vitivinicultores del estado de Coahuila.	47
3.1. La información	47
3.2. Estudio de usuarios	55
3.3. Análisis de las necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores	57
Conclusiones	83
Observaciones y recomendaciones	88
Obras consultadas	
Anexos	
Glosario	

INTRODUCCIÓN.

Todos los individuos tienen necesidades de información, no obstante en diferente escala, ya que éstas dependerán de las actividades que cada uno realice dentro de la sociedad.

De acuerdo a los conocimientos y características de una persona, que en mutua correspondencia con el entorno que le rodea ya sea de orden educativo, geográfico, laboral y familiar, entre otros, surgirán las necesidades de información. En su búsqueda, los individuos manifiestan diferentes comportamientos, los cuales influyen y determinan las reacciones y acciones que la persona presenta en la aparición de su necesidad de información.

Con este fundamento, se realizó un estudio con la comunidad de vitivinicultores de uva de la especie *Vitis vinífera* en el estado de Coahuilla. La vid es una planta trepadora de la familia de las vitáceas, comprende varios géneros, uno de ellos es el *Vitis*, que a su vez, posee varias especies, entre la que se encuentra la *Vitis vinífera* y cuya uva es considerada la más apropiada para producir vino.

Se considera que la *Vitis vinífera* tiene alrededor de cuatro mil variedades distintas entre las que se pueden mencionar: Cabernet Blanc, Chardonnay, Garnacha Tinta, Merlot, Pinot Noir, Sémillon, Shiraz, Prieto Picudo, Verdejo, entre otras. Por los genes, suelos, nutrientes y climas a los que se adapta, se explica su gran variedad.

México cuenta con algunos estados vitivinícolas en donde el vino que producen ha llegado a ser apreciado y reconocido entre los mejores a nivel internacional. En dichos estados se localizan vitivinicultores que probablemente tienen necesidades informativas.

Con base en lo anterior, surge el interés por realizar una investigación con esta comunidad, para ello se presentan los siguientes cuestionamientos.

- ¿En que consisten las necesidades de información que presenta esta comunidad?
- ¿Cuáles son las fuentes y/o recursos de información a los que acuden cuando tienen una necesidad de información?
- ¿Cómo es su comportamiento informativo?
- ¿Cuáles son las variables que intervienen para que los vitivinicultores utilicen determinada fuente y/o recurso de información?

De acuerdo a las interrogantes anteriores que guían la presente investigación, la problemática que se plantea es determinar cual el perfil informativo de acuerdo a las necesidades de información y a las fuentes y/o recursos informativos que los vitivinicultores utilizan para desarrollar sus actividades, así como identificar la accesibilidad a dichos materiales.

La razón para identificar estos elementos es de gran importancia porque sirven para planear y determinar colecciones documentales y servicios de información destinados a satisfacer las demandas informativas para una comunidad con características propias o afines. Asimismo muestra la capacidad de respuesta de una biblioteca a ser proveedora de información adecuada a la comunidad en la que ésta se ubica.

Los objetivos planteados son:

General

- Identificar los requerimientos de información que presentan los vitivinicultores para la producción de sus vinos.

Específicos

- Determinar las fuentes y/o recursos de información que utilizan para las diferentes actividades que realizan.
- Identificar su comportamiento informativo en la búsqueda de información.
- Identificar qué variables influyen para el uso de determinada fuente y/o recurso de información.

Los objetivos expuestos, permiten plantear las siguientes hipótesis:

- La consulta de fuentes y/o recursos informativos son determinantes para el proceso y calidad del vino.
- Las variables geográficas determinan el comportamiento informativo en cuanto al uso de fuentes y recursos de información que los vitivinicultores utilizan.

La estructura de esta investigación se divide en tres capítulos. El primero da a conocer en forma general los aspectos históricos del origen del vino y su llegada al Nuevo Mundo, acompañada, como se verá a través de su lectura, de los vaivenes que sacudieron al país y los esfuerzos que se realizaron para continuar produciendo vino. El segundo, forma parte del marco referencial, trata de manera particular la vitivinicultura en el estado de Coahuila, dando a conocer los municipios que cultivan y elaboran vino, enfatizando las empresas que ahí se encuentran. El tercer capítulo, sustenta la parte medular de esta investigación: El análisis de las necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores.

Metodología. Con la finalidad de analizar las necesidades de información y el comportamiento informativo que los vitivinicultores tienen, se realizó una investigación documental y una investigación de campo.

La población de estudio fueron los vitivinicultores del estado de Coahuila, específicamente las vinícolas Casa Madero de Parras; Bodegas Ferriño y Vinos Vitali de Cuatrociénegas.

Finalmente, del análisis, se lograron obtener algunas conclusiones, las cuales dan respuesta a la problemática que motivó la investigación, así como a las hipótesis planteadas.

Es conveniente hacer algunas observaciones a manera de recomendaciones que, desde nuestra perspectiva académica, faciliten la toma de decisiones para desarrollar colecciones y servicios de información acorde a los requerimientos de la comunidad.



Capítulo 1
Orígenes del Vino



CAPÍTULO 1. ORÍGENES DEL VINO

1.1. ANTECEDENTES: LA VITIS VINÍFERA, UNA HISTORIA.

El vino es desde las antiguas civilizaciones, una de las bebidas más populares del hombre, las historias de la viticultura y la vinicultura son tan antiguas como fascinantes; hoy se sabe, por ejemplo, que la fabricación del vino se remonta a por lo menos 5,400 años antes de nuestra era, específicamente en una vasta zona comprendida por las actuales regiones de Irán, Georgia, Armenia y Turquía. Con el paso de los siglos, el contacto entre civilizaciones y el comercio marítimo, que tuvo sus comienzos con los fenicios, el consumo por los vinos se propagó y, con ello, su elaboración hasta llegar a occidente, entrando al continente primero en los pueblos griegos, extendiéndose poco a poco hacia otras culturas, y del otro lado del Mediterráneo, al sur, se difundió por todo el mundo egipcio.

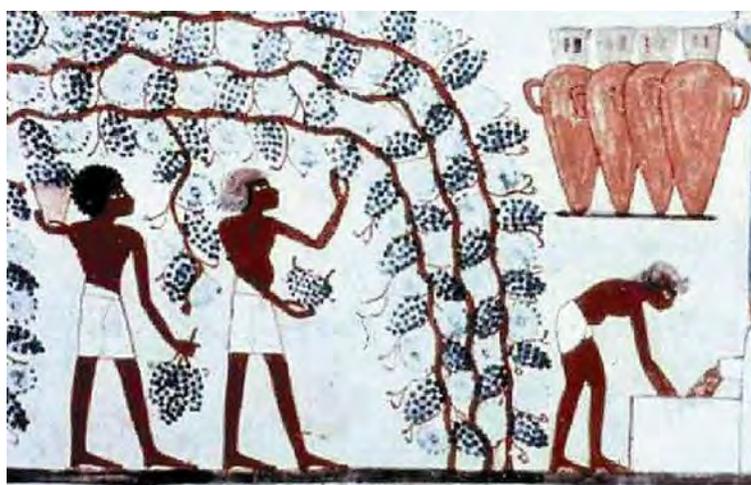
Los egipcios tuvieron conocimientos vitícolas y enológicos muy destacados ya que fueron capaces de innovar el proceso de vinificación mediante la fermentación con levaduras (*Sacharomyces cerevisiae*), emplearon el arte del coupage (sabia mezcla de mostos) para perfeccionar sus caldos y mejores sabores. “Los vinos los transportaban en cántaros de barro convenientemente sellados, con inscripciones jeroglíficas referidas al nombre del faraón, la añada, el vinicultor y viñedo de procedencia, aspecto que puede ser interpretado como un primitivo procedimiento para diferenciar calidades de vino y, por lo tanto, para facilitar su selección a los consumidores”.¹

En el Imperio Romano el consumo del vino se popularizó en el año 200 a. C., adquiriendo una dimensión más política y social pues su consumo se expande a todas las capas sociales a través de los festejos religiosos y sociales como lo demuestra las bacanales en honor al dios Baco, asentándose definitivamente en casi toda Europa y en los territorios conquistados, para ya nunca desaparecer.

¹ DELGADO, Carlos. El nuevo libro del vino. Madrid : Alianza, 2001 p.13

También en esta época empezaron a circular más variedades y preparaciones hechas a partir de la uva fermentada; estaban los vinos mezclados por lugar de origen, y un sinnúmero de añadiduras hechas con frutas, especias, miel, clara de huevo, hierbas, vinagre e incluso diluidos en agua, etcétera, que hoy nos resultarían insólitas.

Transcurrió el tiempo y las técnicas de elaboración para la fabricación y el almacenamiento del vino fueron desarrollándose. En la mayoría de las religiones de la tradición judeocristiana se integró con placito esta bebida para sus oficios litúrgicos y fue en los monasterios, en ese tiempo y a lo largo de toda la Edad Media, donde se concentró la producción de la uva y el vino.



1.1.2. BREVE HISTORIA DEL VINO EN MÉXICO

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 de frutos pequeños, negros y de pulpa poco abundante”² éstas no eran aptas para la producción de vino; de este modo los introductores del vino en nuestro país, y

² HIDALGO, Luis. Tratado de vitivinicultura general. Madrid : Mundi-prensa, 1993 p. 791

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.

Una de las razones que hizo posible el florecimiento de los viñedos en la Nueva España fue que las plantas traídas a estas tierras no sólo se adaptaron muy bien, sino que producían una uva de muy buena calidad, surgieron así los primeros viñedos para la fabricación del vino, que “junto con el trigo y el olivo, formaban parte de la triada de cultivos necesarios para la vida sacramental de la iglesia católica. El pan y el vino eran indispensables para la celebración de la misa, mientras que el aceite de oliva era el único permitido para la elaboración del aceite sagrado (crisma) de los sacramentos del bautismo y de la extremaunción. Estos productos, el pan, el vino y el aceite, formaban parte no sólo de la vida sacramental de los españoles, sino que, en mucha mayor medida, constituían elementos de su vida cotidiana, sobre todo de la mesa”.³

Otro ingrediente muy común en la dieta de los colonizadores fue el vinagre, que se asimilaba con rapidez en la cocina novohispana. Ya a finales del siglo XVI la industria de la vitivinicultura había alcanzado gran éxito pasando de una fabricación casera y artesanal a la implementación de técnicas más avanzadas importadas de Europa, esto porque la demanda crecía y la producción aumentó de

³ 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). Torreón, Coahuila : Ayuntamiento de Torreón : Instituto Municipal de Documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra, 2004 p. 25

forma natural, a tal punto que en 1595 el rey Felipe II prohibió la creación de vinos y viñedos a través de la Ley XVIII, título XVII de la recopilación de las Indias, además de destruir las viñas existentes ante el auge que tomaba esta empresa en el Nuevo Mundo y que empezaba a rivalizar con los productos españoles.

A pesar del rígido control, la Nueva España era un territorio muy grande de controlar, por otro lado, nunca desapareció la creación de vino, pues el contrabando de éste y otras mercaderías seguía en algunas regiones; también los misioneros no llegaron a obedecer del todo la prohibición y continuaron expandiendo, aunque en mucho menor escala su fabricación; en relación a ello, el desarrollo del arte vinícola novohispano se vio afectado, pues al verse detenida la producción se impidió su perfeccionamiento, que se consigue mediante el mejoramiento de las vides conforme pasan las cosechas y gracias a eso es posible la selección de los mejores ejemplares.

“Ejemplo de ello fueron los misioneros jesuitas quienes llevaron el cultivo de la vid a tierras bajacalifornianas a finales del siglo XVII. Fray Juan de Ugarte trasladó parras de *Vitis vinífera* a la misión de San Javier en los primeros años del siglo XVIII y allí los religiosos de esa orden difundieron esta actividad agrícola a regiones más septentrionales, donde fundaron ocho misiones. En el año de 1767 los jesuitas fueron expulsados por orden del rey Carlos III. Al frente de estos recintos religiosos quedaron los monjes franciscanos, quienes al mismo tiempo que promovían el evangelio cristiano, difundían el cultivo de la vid y elaboraban vino”.⁴

Sólo algunos territorios del norte no se vieron tan afectados con la prohibición, tal como ocurrió con la región de “la Nueva Vizcaya (básicamente lo que hoy constituyen el sur del estado de Coahuila y los estados de Durango y

⁴ GÚZMAN PAREDO, Miguel. “El vino en México”. En: *México Desconocido* [en línea]. Disponible en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>. [Consulta: 17 septiembre 2010]

Chihuahua)⁵ cuya buena calidad y fama de sus vinos hizo que no se prohibieran, mas sí contribuyeran con un recaudo impositivo que se instauró como la Real Orden de Felipe V a mediados del siglo XVIII, la cual consistía en pagar una contribución de cuatro pesos por cada vino que saliera de la población de Parras y su territorio.

Intentando contrarrestar la penosa situación de los mínimos productores de vinos que existían Miguel Hidalgo y Costilla durante su periodo como párroco en Guanajuato impulsó el cultivo de vid y la producción de vino; años más tarde en 1822 Agustín de Iturbide gravó con aranceles del 35 % los vinos de importación; Antonio López de Santa Ana, creó la Escuela de Agricultura; Porfirio Díaz introdujo variedades europeas, pero lo cierto es que, a partir de aquella prohibición, la historia de esta bebida en México estuvo atada a los vaivenes políticos que sacudieron al país a lo largo de los siglos XIX al XX: rebeliones, guerras de liberación, inestabilidad política, economía en bancarrota, invasiones extranjeras, zonas abandonadas, revoluciones, etcétera, sin contar el ataque sufrido en 1900 por la filoxera (insecto que ataca la vid) frenaron la creación de esta industria nacional durante dos siglos por lo menos.

En el siglo XX, no será sino hasta 1920 cuando empezaron a producirse los vinos, pero décadas de atraso frente a otros países eran más que evidentes: equipo obsoleto, escasez de trabajadores especializados, errores en la selección de variedades, ausencia de técnicas modernas de riego y procesamiento dieron como resultado un vino de mala calidad y con pocas probabilidades de éxito en el mercado interno y ya ni mencionar el extranjero.

Pero tendría que cambiar tan desolador panorama, surgieron nuevas empresas, se invirtió más dinero y poco a poco se fue modernizando su fabricación. El entonces Secretario de Agricultura y Ganadería Nazario Ortiz Garza, logra dar un

⁵ Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya : los privilegios otorgados a sus cosecheros por la corona española. Introducción, notas y paleografía de Sergio Antonio Corona Páez. Torreón, Coahuila : Universidad Iberoamericana, 2003. (Colección Lobo Rampante; 7). p.12

gran impulso a esta industria ejemplo de ello fue: “Viñedos El Alamo” en Saltillo, Coahuila la que se extendería a Aguascalientes, Chihuahua y Durango. El crecimiento fue tal, que surgieron otras vinícolas como La Compañía Vinícola el Vergel fundada en Durango, Cavas San Juan ubicada en Querétaro, Bodegas de Santo Tomás en Baja California la cual, se convirtió en la primera gran empresa vinícola del estado y Bodegas Cetto en el Valle de Guadalupe.

Sin embargo el gran auge para esta industria en todo el país ocurrió a partir de 1940, debido a la disminución de la producción europea a consecuencia de la Segunda Guerra Mundial y a que el gobierno mexicano prohibió la importación de artículos suntuarios, entre ellos todo tipo de bebidas alcohólicas. Bajo este panorama en 1948 se crea la Asociación Nacional de Vitivinicultores, afiliándose quince de las más importantes empresas.

En las últimas décadas los cambios han sido notorios y muy significativos debido a la introducción de uvas seleccionadas, cavas de vinificación y la integración de conocimientos y tecnología moderna para producir mejores caldos. Consecuentemente se ha incrementado también la variedad de vinos y con ello el gran compromiso adquirido por parte de las empresas para con el vino y su origen, entre las distintas pruebas que lo demuestran sobresale el hecho de haber sido México el país elegido por la Oficina Internacional del Vino, para celebrar su Asamblea Anual y el Congreso en 1980 en donde a nivel mundial se reconoció la calidad de los vinos mexicanos; además de contar hasta el día de hoy con diversos y distinguidos premios otorgados en diferentes eventos internacionales.

Estudiosos en la materia coinciden en afirmar que el vino mexicano adquiere visibilidad a finales de los años ochentas, lo que han llamado la “Segunda Oleada” del Nuevo Mundo.

1.1.3. LA VITIVINICULTURA EN PARRAS DE LA FUENTE

En 1593 ya existían haciendas españolas, la primera de la que se tiene noticias fue la del Rosario, propiedad del capitán Francisco de Urdiñola quien había canalizado las aguas de sus manantiales, plantado viñas y fundado la vinícola Marqués de Aguayo que producía entre otros el brandy Urdiñola. Años más tarde Don Lorenzo García solicita una Merced a la corona española misma que le fue otorgada en 1597, con el tiempo se convertiría en la Hacienda San Lorenzo.

Sin embargo a finales del siglo XVI en la Nueva España todavía no existía una industria propia del vino y gran parte de la demanda continuaba siendo cubierta con los ejemplares españoles, en particular los de Andalucía, y al mismo tiempo la bebida y sus insumos eran cada vez más solicitados. Los registros indican que de todo el vino enviado a América desde la Península Ibérica casi el 70% era consumido en el territorio de la Nueva España, y no fue sino hasta el siglo XVII que en Parras y varias provincias de la Nueva España se estableció la producción de vinos, no obstante, las técnicas de cultivo y procesamiento de la uva aún no alcanzaban a los métodos que se usaban en España.

Mucho se ha documentado del control de los mercados de la Nueva España por parte de la Metrópoli: vigilancia, restricciones o la prohibición de ciertos productos y mercancías que monopolizaba la Corona española a fin de proteger sus exportaciones y manufacturas; y aunque el vino no fue la excepción, en la región conocida como la Nueva Vizcaya por un tiempo fueron consideradas zonas “privilegiadas” o fuera de un rígido control impositivo en la fabricación de vino. En 1738 se dieron tales estímulos a los vecinos de Parras y la Nueva Vizcaya al ser considerados territorios fronterizos sin presencia militar que pudiera enfrentar las hostilidades de las tribus provenientes del norte, por consiguiente, y a diferencia de otras provincias, la actividad vinícola y sus derivados como el aguardiente, vinagres y otras bebidas de la uva en Parras no pagaron impuestos ni tuvieron restricciones de producción puesto que los pobladores correrían por cuenta propia

los gastos de defensa de la localidad y la vigilancia de caminos y delimitaciones fronterizas. Esto, de alguna manera, marcó el comienzo de una industria del vino en una región que en su tiempo fue de las más prósperas de los territorios del México colonial; cuyas condiciones del suelo y clima también favorecieron notablemente este desarrollo, pues abundaban los manantiales que proporcionaban el agua para la zona, además de que la minería en ese lugar no tuvo la importancia ni desarrollo de las ciudades dedicadas a la extracción; al contrario, en Parras la agricultura y ganadería desde un comienzo fueron las actividades más relevantes para la economía y sustento de la población, por lo que su condición permaneció sin grandes cambios, a diferencia de las otras zonas de la Nueva España que vivían una prohibición de producir vino.

Con esta bonanza, la región de Parras se convirtió también en un punto clave de desplazamientos humanos de otras partes en busca de oportunidades, así la población en un origen nativa, criolla, mestiza y española, se fue reconstituyendo con otros grupos de los alrededores y de lugares apartados, tales como la comunidad tlaxcalteca que allí se asentó a mediados del siglo XVII, pronto la población se incrementó y dio lugar a una compleja diversidad en la sociedad parrense; no obstante, esto también sería fuente de profundos conflictos étnicos y sociales por la tierra y el agua. Aun así, y a pesar de los problemas derivados de esta situación, la actividad vitivinícola en Parras fue sumamente lucrativa en el periodo colonial en buena parte por el apoyo de la Corona, medidas que por cierto llegarían ser a veces radicales, como la Real Orden de Bando, Ordenanzas y Sanciones que en 1725 prohibió la fabricación y consumo de cualquier bebida etílica que no fuera hecha de uva, salvo el pulque blanco. “Por supuesto que ni el vino ni el aguardiente de orujo de Parras, que eran puros de uva y sin mezcla, fueron jamás contados entre las bebidas ilegítimas denunciadas ni en éste ni en los subsiguientes edictos episcopales que denunciaban el consumo de bebidas prohibidas”⁶. En definitiva la producción parrense de vino tuvo su mejor momento en este siglo, al grado que su fama llegó hasta el reino de España y en esta época

⁶ CORONA PÁEZ. Op. cit. p.61

se le dio el mismo trato tributario, tanto a los vinos de la Metrópoli, como a los de Santa María de las Parras, es decir no había una política proteccionista del vino español a costa del procedente de la localidad parrense.

El caso de Parras fue la gran excepción de la Nueva España, ya 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 que se vería afectado sólo hasta el siglo siguiente.

1.1.4. LA VITIVINICULTURA EN CUATROCIÉNEGAS

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, permitía a la población asentada tener propiedades agrícolas relativamente modestas comparadas con tierras ganaderas que ahí mismo existían y que prosperaron a tal grado que en muchos lugares acabaron con 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 frijol en verano.

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”.⁷

1.2. LA AGRICULTURA Y LA INFORMACIÓN EN MÉXICO

1.2.1. ANTECEDENTES

Antes de la llegada de los españoles ya existía un sistema agrícola estructurado en torno al cultivo de maíz, calabaza, frijol y chile. Se cultivaba la tierra con un estricto control de trabajo humano y con instrumentos simples como el hacha y el palo sembrador, sin embargo, es indudable que en el siglo XVI a medida que la evangelización avanzaba se esparcía también la agricultura introduciendo muchas nuevas plantas como el trigo, caña de azúcar, cebada y por supuesto la *Vitis vinífera*, así como distintos tipos de ganado, caprino, ovino, vacuno, caballar, asnal y porcino. De esta forma se implementó novedosos sistemas agrícolas, entre los que destacan el uso de animales de tiro y el arado. Desde este punto de vista, el nivel de las fuerzas productivas de los aztecas no era tan alto como el de la agricultura europea.

En el norte, los naturales todavía eran cazadores-colectores y practicaban una agricultura incipiente, lo que explica sus poblaciones precarias además de periodos sedentarios sólo en primavera y verano.

En algunos casos, como en Coahuila no había asentamientos permanentes antes de la llegada de los españoles. “los cazadores y recolectores nómadas estaban adaptados al desierto. El aguamiel, la tuna y el mezquite eran alimentos básicos en su dieta”.⁸

⁷ ENRÍQUEZ TERRAZAS, Eduardo y José Luis García García Valero. Coahuila : una historia compartida. México, D.F. : Gobierno del Estado de Coahuila : Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1989. p. 187

⁸ Coahuila : la llave del Norte. México : Grupo Imperial, 2004. p.16

A raíz de la conquista se crearon condiciones sociales que causaron la sujeción de los pueblos y el establecimiento de grandes latifundios, así como el empleo de herramientas de hierro y animales de trabajo que aumentaron considerablemente el rendimiento de las tierras de labranza. En Parras por ejemplo Santoscoy refiere que “había plantadas tres millones de cepas de vid, y que los jesuitas poseían dos huertas bien cultivadas y regadas”.⁹

La tecnología que se utilizaba en Parras para la elaboración del vino era el mismo que se manejaba en Andalucía, región de España que producía casi la totalidad de los productos vitivinícolas españoles en los siglos XVI y XVII y, por supuesto, la mayoría de los que se enviaban a la Nueva España para su consumo. Esta transferencia tecnológica proporcionó el método para la realización del vino, convirtiéndose en un conocimiento común; los mostos se arrojaban y eran puestos a fermentar, de este proceso resultaban vinos jóvenes con lías o después de un trasiego quedaban limpios y listos para su consumo aproximadamente a los dos o tres meses después de la vendimia.

Así las órdenes religiosas y las haciendas funcionaban como centros principales para la difusión de métodos de cultivo, de hecho en la Nueva España existía antes de la Revolución de Independencia un semanario con informaciones económicas y técnicas para la agricultura, las artes y los oficios. Pese a ello el desarrollo de la agricultura se dio lentamente por no existir una investigación y formación agrícola en escuelas especializadas.

1.2.2. FORMACIÓN PROFESIONAL

La agricultura es el arte de cultivar la tierra con vistas a alcanzar su máximo rendimiento con productos necesarios para la conservación y desarrollo de la vida

⁹ Breve historia de Coahuila. María Elena Santoscoy ...[et al]. México : El Colegio de México : Fondo de Cultura Económica, c2000. p.59

de los hombres, para ello se procura que los suelos presenten las condiciones físicas y químicas óptimas. Con el desarrollo histórico de la humanidad, la agricultura ha dejado de ser progresivamente un arte rudimentario para convertirse en una actividad teórica-práctica con bases científicas propias que generan y necesitan información, elemento básico que difunde los conocimientos propios de un área.

Las instituciones educativas son las principales generadoras de información y conocimiento lo que origina que se establezca la normatividad como requisito fundamental en la producción de información. Es necesario contar con escuelas y universidades que transmitan los conocimientos acumulados de la ciencia agrícola a las nuevas generaciones y que generen investigación para crear nuevas tecnologías que incrementen la productividad y beneficios del campo. Asimismo profesionalizar el conocimiento a través de nuevos recursos tecnológicos que reemplazarán la tradición oral como se venía haciendo hasta ahora.

La creación de la primera escuela donde se impartían materias que dejaron huella de alguno u otro modo en la agricultura del presente inicia con Antonio López de Santa Anna cuando decreta la fundación de la Escuela Nacional de Agricultura en agosto de 1853 en lo que fuera el convento de San Jacinto en la ciudad de México. Después de una reorganización, esta escuela amplió sus objetivos y se le dio el nombre de Escuela Nacional de Agricultura y Veterinaria, desafortunadamente fue cerrada de 1914 a 1918. Posteriormente, con la idea de que los alumnos de la mencionada escuela pudieran concluir sus estudios fue creado transitoriamente el Ateneo Ceres de 1917 a 1918.

En dicho período de cierre, se acuerda la separación de la carrera de veterinaria, reiniciando en 1916 sus cursos de manera independiente como Escuela de Veterinaria. Para 1919 la Escuela Nacional de Agricultura reabre sus puertas, cuatro años más tarde bajo la presidencia de Álvaro Obregón, se determina que en la Hacienda de Chapingo en el Estado de México, que fuera propiedad del ex-

presidente de México Manuel González, sería la nueva sede de la Escuela Nacional de Agricultura, iniciando el 20 de noviembre de 1923. El 30 de diciembre de 1974, obtendría la jerarquía de Universidad Autónoma de Chapingo.

Otra importante institución es la Escuela Superior de Agricultura “Antonio Narro” fundada en 1923 ubicada Saltillo que junto con la de Chapingo, debieron formar muchos de los profesionales especialistas de la agronomía que posteriormente tuvieron a su cargo la producción y el desarrollo agrícola de México.

Actualmente la SEP ha organizado la población estudiantil agrícola de la siguiente manera:

- a) Nivel medio básico. Escuelas tecnológicas agropecuarias
- b) Nivel medio superior. Centros de estudios tecnológicos agropecuarios
- c) Educación agrícola superior. Licenciaturas, maestrías y doctorados.

Por otro lado, en el territorio nacional, existe un sinnúmero de escuelas y empresas que ofrecen licenciaturas, diplomados y cursos relacionados con el vino.

En el estado de Coahuila, por ejemplo, se encuentra la universidad agronómica más importante del norte de México la “Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro” (UAAAN) mejor conocida como “La Narro”, es una institución dedicada a las ciencias agrícolas, forestales y disciplinas afines; su campus principal se encuentra en Saltillo. Cuenta además con otro campus localizado en Torreón.

En el Campus de Saltillo se imparten dos carreras que dentro de su curricula se encuentra la materia de enología, éstas son:

- Ingeniero Agrónomo. Esta carrera está orientada a formar profesionales en el área de horticultura con énfasis en la producción, industrialización y comercialización de productos hortícolas. Su plan de estudios consta de 44

materias obligatorias, más 33 optativas entre las que se encuentra la materia de enología. Aunque únicamente se estudia el cultivo de la uva dentro de los frutales en general, sin llegar a realizar estudios más a fondo sobre ella.

- Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Está orientada a formar especialistas en cuestiones relacionadas con las propiedades de los alimentos, la problemática de su elaboración y conservación y también en sus relaciones entre la alimentación y salud pública. Consta de 58 materias obligatorias, más 6 optativas en las que se encuentra la materia de enología.

Por otra parte existe también un diplomado en la ciudad de Ramos Arizpe, impartido por la Universidad Tecnológica de Coahuila:

- Diplomado Superior en Gastronomía Nacional e Internacional. Dividido en 6 módulos; en el módulo IV se estudia la materia de introducción a la enología y en el modulo VI se instruye sobre el resguardo del vino.

Además de los centros educativos, también existen asociaciones nacionales e internacionales de vitivinicultores, que emiten condiciones y recomendaciones necesarias con la finalidad de perfeccionar la calidad del vino. México cuenta con un órgano que representa a la industria vinícola, conocido como el Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C., creado el 26 de junio de 2009, con actividades a partir de octubre del mismo año, en sustitución de lo que fuera la Asociación Nacional de Viticultores, A.C., constituida en 1948.

El Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C., agrupa a los productores de uva del país, así como a quienes se dedican al proceso de la misma. Sus principales funciones son: “fomentar el desarrollo del cultivo de la vid, la industrialización de la uva y la comercialización de los productos que de ellas se obtengan; también representa

los intereses de la industria ante autoridades y organismos públicos y privados y actúa como interlocutora en asuntos de interés para la industria. Defiende además, los intereses de sus asociados y busca promover la creación de estaciones enológicas y otros organismos técnicos y prácticos para proteger y mejorar la calidad de los productos vitivinícolas”.¹⁰

Éstas y otras instituciones educativas o asociaciones transmiten sus conocimientos a través de fuentes de información para satisfacer las necesidades de conocimiento de ésta o cualquier otra disciplina.

1.2.3. FUENTES DE INFORMACIÓN

Las fuentes de información son todo aquel documento que, de una u otra forma, difunden los conocimientos propios de una especialidad. Enfocándonos al tema que nos ocupa, el vino, vemos que a medida que ha progresado el conocimiento en esta área, las fuentes de información también se han diversificado, constituyendo por lo tanto un recurso de enorme utilidad para continuar como ingrediente indispensable para su desarrollo, sin embargo requiere de difusión con el propósito de trazar ciertas acciones que hagan esa información más útil y viable.

Por ello se presenta una lista que contiene el nombre de bases de datos, publicaciones periódicas especializadas y actualizadas referentes al tema, asimismo páginas Web de utilidad que pueden ayudar a satisfacer las necesidades de información de los vitivinicultores. En el capítulo tres se podrá comprobar si conocen y usan algunas de ellas. (Consultar Anexo 1)

¹⁰ “Nuestro vino en cifras”. En: *Guía de viñedos de México : edición 2007- 2008*. México, D.F. : Sabor, 2008 p. 82

BASES DE DATOS

VITIS-VEA: Viticultura, enología y resúmenes VITIS. Es una base de datos internacional de indexación en idioma inglés en el ámbito de la viticultura. Cubre temas de enología, economía de la viticultura, morfología y la ciencia del suelo.

BERRY & GRAPE INFORMATION NETWORK. Contiene información sobre prácticas de producción de uva, investigaciones y comercialización. Incluyen también foros de discusión por correo electrónico y en línea entre productores comerciales, consultores profesionales, asesores de manejo de plagas, etc. El sitio web es producido por la Universidad Estatal de Oregon, Washington State University, la Universidad de Idaho, y el USDA Agricultural Research Service.

ENOVIT. Se inicio en la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira I Virgili de Tarragona. Muestra referencias bibliográficas de publicaciones periódicas y folletos sobre enología, viticultura e industrias agroalimentarias y materias afines.

AGRICOLA. Ofrece más de tres millones de citas bibliográficas de material adquirido por la National Agricultural Library e instituciones participantes. Resume artículos, material audiovisual, libros, capítulos de libros, bases de datos computarizados, mapas, manuscritos y publicaciones seriadas. Sus citaciones cubren una amplia literatura agrícola como es: Economía agrícola, ingeniería agrícola, recursos naturales, plagas de insectos y su control, sociología rural, entre otros.

AGRIS. Es un sistema bibliográfico internacional de información sobre ciencias y tecnologías agrícolas, tiene referencias bibliográficas de artículos de revistas y libros, también de tesis, informes, etc. Ofrece más de 3.200.000 registros.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

Un paso imprescindible para el desarrollo de todo proyecto de investigación, y en aras de aprovechar el tiempo y maximizar los resultados de este proceso; es la búsqueda en revistas certificadas por su calidad a escala nacional e internacional.

En las publicaciones periódicas que se mencionan en el anexo 1 se publican artículos de investigación original, nota de investigación y artículos de revisión sobre temas relacionados con la enología y la viticultura, en algunas se encuentran los textos completos, las referencias y/o resúmenes, disponibles en versiones PDF, existe también la posibilidad de enviar los artículos por e-mail o bien grabar las referencias bibliográficas recuperadas.

Ofrecen diferentes opciones de búsqueda entre los más comunes encontramos: título del artículo, autor, tema, ISBN, volumen, año, título de la publicación periódica, entre otros. Las búsquedas pueden ser sencillas o combinadas utilizando los operadores booleanos, permitiendo unir los términos de búsqueda de acuerdo a las necesidades de cada usuario.

Como se observa, se cuenta actualmente con diferentes fuentes de información electrónicas a las cuales se puede acudir para obtener información sobre vitivinicultura a nivel internacional.

PAGINAS WEB

Association of Wine Educators (www.wineeducators.com). Es una asociación profesional cuyos miembros se encuentran inmersos en el campo de la enseñanza acerca del vino, algunos de ellos son especialistas en diferentes aspectos de la producción de vino.

Blackell Publishing (www.blackwellpublishing.com). Incluye referencias de publicaciones y enlaces a numerosas fuentes de información.

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux –CIVB (www.bordeauxpro.com)
Contiene información práctica para ayudar a los viticultores y enólogos.

Decanter (www.decanter.com). Se trata de una revista sobre vino, aunque dirigida a consumidores, también puede ser útil a los productores de vino.

Harpers (www.harpers-wine.com). Es una revista en donde se pueden encontrar resúmenes de artículos recientes.

ITV-Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (www.itvfrance.com) Proporciona información técnica para los vitivinicultores y enólogos de Francia, incluyen detalles de sus publicaciones.

Winetitles (www.winetitles.com.au). Es una editorial de libros, revistas y comunicaciones en congresos acerca del vino.

En Resumen, a lo largo de éste primer capítulo se ha dado a conocer como el vino ha estado presente en diferentes civilizaciones, como la fenicia, egipcia y romana, hasta épocas que nos parecen más cercanas como la llegada de los españoles, quienes importaron la *Vitis vinífera* a nuestro territorio.

En nuestro país existen regiones que han tenido las condiciones óptimas para el desarrollo de la vitivinicultura como en el estado de Coahuila, en donde se conjugaron por un lado, las bondades de la naturaleza para favorecer el cultivo de la vid, por otro, los dos modelos de producción que se beneficiaron mutuamente: el primero el de las grandes haciendas que contaban con aguas y con grandes superficies para viñedos; el segundo formado por el pueblo cuya autonomía política le permitía administrar sus propios recursos utilizados principalmente para la viticultura en pequeños viñedos. Lo anterior, llevó a Parras hacia una economía puramente comercial basada en la producción de uvas, vinos y aguardientes.

Desde entonces, la elaboración del vino se ha desarrollando a través de la historia logrando consolidarse como una industria en crecimiento. En México, esto se dio gracias a los conocimientos que se impartieron por primera vez de forma profesional en la Escuela Nacional de Agricultura, antecesora de la Universidad Autónoma de Chapingo.



Capítulo 2
La Vitivinicultura en
el Estado de Coahuila



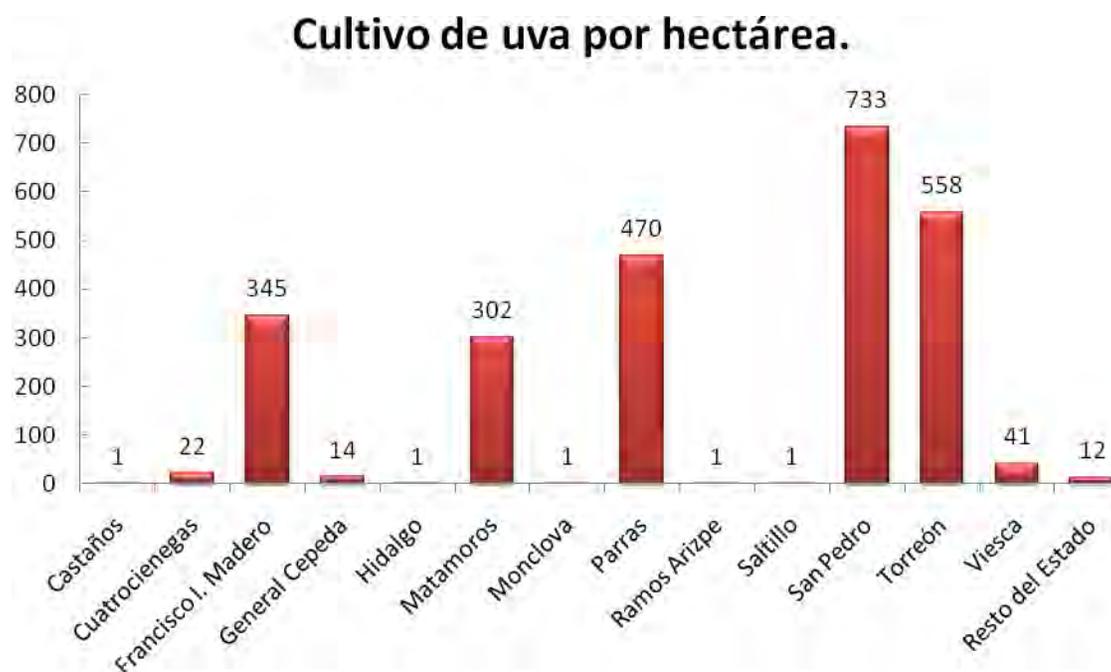
CAPÍTULO 2. LA VITIVINICULTURA EN EL ESTADO DE COAHUILA

2.1. ZONAS VINICOLAS DE COAHUILA

Ubicado en el extremo noreste de la República Mexicana, Coahuila colinda con los estados de Chihuahua, Durango, Zacatecas y Nuevo León y hace frontera con Estados Unidos. Su nombre oficial es Coahuila de Zaragoza, en honor del General Ignacio Zaragoza. Es el tercer estado más grande del país, al que sólo superan en extensión Chihuahua y Sonora. Está compuesto por 38 municipios y tiene su capital en la ciudad de Saltillo, en donde se localiza el gobierno de la entidad.

Coahuila forma parte de la llamada Comarca Lagunera, conformada por las porciones suroeste del estado de Coahuila y noreste del estado de Durango. Comprende dieciséis municipios, de los cuales once corresponden a Durango y cinco a Coahuila. El origen de su nombre obedece a las trece lagunas que existieron en esa región en el siglo XVIII y que desaparecieron con la construcción de las presas Lázaro Cárdenas y Francisco Zarco, las que en la actualidad regulan el flujo del agua que reciben de los ríos Nazas y el Aguanaval.

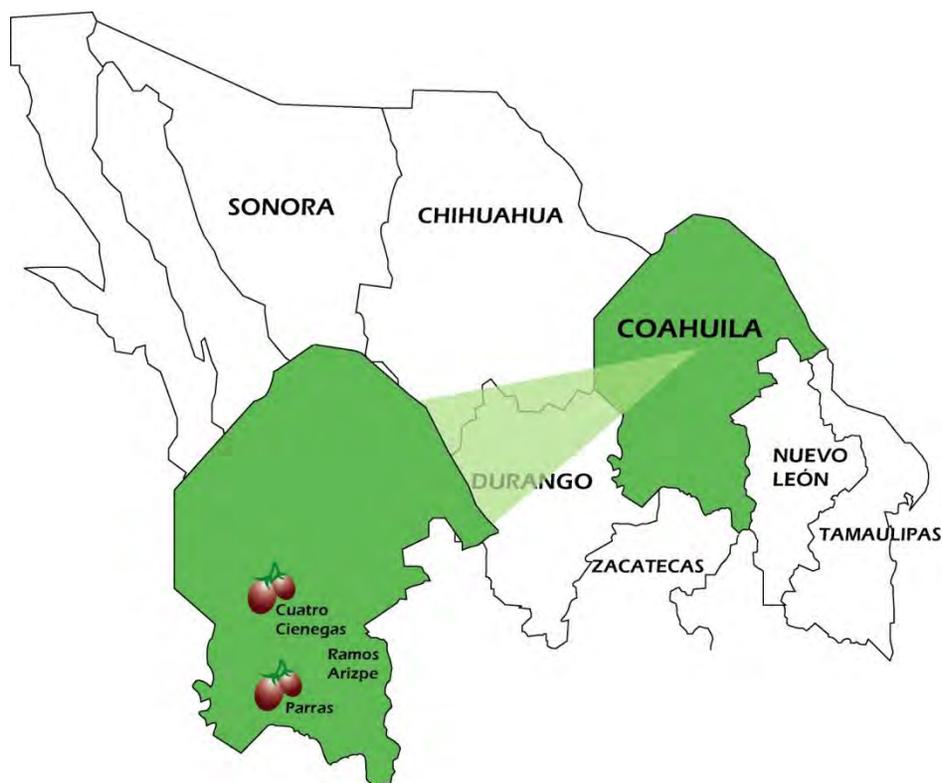
En el estado, se cultiva uva en los municipios que se observan en la gráfica, sin embargo, en la fuente consultada no se especifica el género de ésta, por ello no se puede afirmar que sea de la variedad *Vitis vinífera* que es considerada la apropiada para la elaboración de vino y quizá gran parte de estos cultivos sean empleados para su consumo como uva de mesa, uva pasa, mermelada, jugo, postres o como medicamento por sus facultades medicinales y su gran contenido de vitaminas.



Fuente: gráfica elaborada a partir de los datos obtenidos en : *Coahuila : atlas agropecuario, vii censo agropecuario. México : INEGI, 1991 p.27*

De estos municipios, luego de una investigación documental se detectaron sólo tres municipios productores de vino.

- En la ciudad de Parras se localiza Casa Madero, fundada en 1597 por Don Lorenzo García. Considerada como una de las primeras bodegas comerciales de América.
- Dentro de la ciudad de Cuatrociénegas se encuentra Bodegas Ferriño, creada en 1860 por Don Miguel Ferriño Lander originario del sur de Italia.
- Se encontraron registros que Casa Domecq se situaba en Ramos Arizpe.



Después de la primera investigación de campo en el estado visitando cada una de las vinícolas mencionadas anteriormente, se logró delimitar los lugares en los que existen viñedos, bodegas y producción de vino, reduciéndose únicamente a Parras y Cuatrociénegas, ya que “Casa Domecq” se trasladó a Baja California, por considerar inmejorable el suelo y clima de aquella región¹¹.

Por otro lado, se localizaron dos productores más: “Finca y Viñedos Buena Fe” en Parras y “Vinos Vitali” en Cuatrociénegas, de quienes no tenía conocimiento, pues no se citaban en las fuentes investigadas sobre el tema.

¹¹ Allied Domecq México [en línea]. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/vinicola/domecq>. [Consulta: 26 de septiembre 2009]

Es importante mencionar que existen dos viñedos más de *Vitis vinifera* en Parras: el “Tunal” y “Rancho González”, los cuales esperan producir vino dentro de poco tiempo. Por el momento, reciben asesoría de parte del enólogo de Casa Madero. En la investigación documental tampoco se hace mención de ellos.

Localizados también en Parras, se encuentran las bodegas: “El Vesubio” y “El Perote” que, aunque procesan y venden vino, no se consideraron en este estudio ya que ninguno cuenta con viñedos propios y compran la uva a personas de la región.

2.2. PARRAS DE LA FUENTE

2.2.1. BREVE HISTORIA DE PARRAS DE LA FUENTE

Hacia 1578 se efectuó el primer asentamiento novohispano con el nombre de Valle de Pirineo, con la intención de trasladar ahí a todos los pobladores de la laguna de Copala (Mayrán). El intento precursor no prosperó y el pueblo fue abandonado, pero las autoridades de Nueva Vizcaya prosiguieron entregando mercedes en la región sin desamparar a los propietarios de aguas y tierras.

Los tlaxcaltecas contribuyeron con los jesuitas a la fundación de los pueblos, ya que como ocurrió en Saltillo, en Santa María de las Parras se instalaron algunas familias tlaxcaltecas pertenecientes a San Esteban de la Nueva Tlaxcala con el fin de que los lugareños observaran la convivencia y facilitara a los misioneros asentarse en paz. Los tlaxcaltecas obtenían a cambio la promesa y cumplimiento de tener un estatus social privilegiado, por ejemplo: anteponer a sus nombres el título de “don”, montar a caballo, portar armas, ser propietarios de tierras para labrar, entre otros.

Parras de la Fuente fue fundada oficialmente como pueblo de indios el 18 de febrero de 1598 por el capitán Antón Martín de Zapata y Baltasar Rodríguez, este

último mayordomo de don Francisco de Urdiñola, fundador de Saltillo, acompañado del padre jesuita Juan Agustín de Espinosa a quien se le debe la catequización y ocupación del territorio. El acto de su fundación no fue un acto celebrado en un determinado día sino que aquella empresa “se fue dando poco a poco con el arribo al Valle de Parras de innumerables tribus que deseaban reducirse a los mandatos de la fe cristiana. Dichas tribus provenían del mismo Valle de las Parras y de sus contornos, así como también de la región de la Laguna.”¹²

Hasta 1785 Parras perteneció a la jurisdicción de la Nueva Vizcaya, posteriormente se dividió la Nueva España en intendencias a partir de las Reformas Borbónicas expedidas por Carlos III de España en 1786. Dichas reformas permitieron limitar, en cierta forma, las atribuciones del virrey. Parras se sumó a la Provincia de Coahuila en 1789. La Villa de Parras fue elevada al rango de ciudad en 1868.

“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.”¹³ 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 como Parras de la Fuente, en honor a Juan Antonio de la Fuente, notable liberal coahuilense. Los acontecimientos relacionados con la vid reflejan su importancia en el escudo del estado.

¹² CONTRERAS PALACIOS, Gildardo. Parras 400 : noticias de su fundación y otras cuestiones históricas. Torreón, Coah. : Editorial del Norte Mexicano, 1999. p.27

¹³ Breve historia de Coahuila. Op. cit. p. 56



Escudo de Parras de la Fuente

Éste fue aprobado por el congreso del estado el 31 de marzo de 1944. En el lado superior izquierdo se aprecia sobre cielo azul, el cerro del Sombreretillo, la capilla del Santo Madero y el estanque de Lobatón. En el inferior, sobre fondo de oro, una canasta de uvas. De lado derecho inferior, un sol que emerge sobre fondo azul, con resplandores y rayos amarillos, sobremontado por una cruz, en el mismo la inscripción, 20 DE NOVIEMBRE DE 1910, día del inicio de la Revolución Mexicana, indicativo de que en Parras nació el apóstol de ésta, Francisco I. Madero, y el sol en un campo donde se encuentra un haz de trigo atado con guirnaldas de vid. En la bordura lleva la leyenda: PARRAS DE LA FUENTE.¹⁴

2.2.2. UBICACIÓN

Parras, como comúnmente se le nombra, se encuentra al norte del Trópico de Cáncer, cerca del paralelo 25 de latitud norte y del meridiano 102 de longitud oeste. “La región de Parras está delimitada de manera natural por una cuenca

¹⁴ Enciclopedia de los municipios : estado de Coahuila : Parras [en línea]. Disponible en: http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_coahuila. [Consulta 10 junio 2009]

hidrológica del mismo nombre. Esta cuenca tiene por límites, al norte, la Sierra de Paila y, al sur, la Sierra de Parras. La cuenca misma se divide en dos unidades topográficas: la primera, una sabana o mesa hacia el norte y oeste, y la segunda, constituida por pequeños montículos parcialmente separados al sur y al este. En esta segunda unidad se encuentra ubicada la ciudad de Parras.”¹⁵ Limita con los municipios de la Viesca, San Pedro, Cuatrociénegas, Ramos Arizpe, General Cepeda y Saltillo, al sur con el estado de Zacatecas. Tiene una superficie de 9, 271.7 kilómetros cuadrados.

Por los magníficos tonos verdes de los viñedos y nogales en combinación con el aire fresco que distingue a este municipio, los lugareños consideran a Parras como un oasis dentro del desierto, asimismo, por su historia sociocultural y su belleza natural el 22 de junio de 2004 la ciudad de Parras de la Fuente se clasificó como “Pueblo Mágico” distinción otorgada por la Secretaría de Turismo en colaboración con gobiernos estatales y municipales.

2.2.3. CONDICIONES GEOGRÁFICAS

Parras se encuentra a una altura de 1,505 metros sobre el nivel del mar, cerca de la Sierra Madre Oriental. Cuenta con un microclima que es ideal para el cultivo de la vid, con inviernos frescos con temperaturas de hasta 6 grados bajo cero, primaveras libres de heladas y un clima seco. Las humedades bajas de esta región garantizan uvas sanas. “Una característica especial del Valle son sus días soleados con suficiente luz para una buena maduración y noches y mañanas frescas lo que hace que las uvas maduren lentamente. Suelos profundos, calcáreos y pobres en materia orgánica.”¹⁶ Existe una variación de 12 grados centígrados aproximadamente del día a la noche, esto hace que durante el día se acelere el proceso de maduración de la uva pero por la noche se detiene.

¹⁵CORONA PÁEZ. Op. cit. p.32

¹⁶ “Redescubriendo nuestras raíces : Parras”. En: *Mi vino*, 2008, no.2, p. 4, 6

La temperatura media anual es de 20.3° C (extremadamente similares a las de algunas regiones de Andalucía, de ahí se explicaría el éxito inmediato del establecimiento de la *Vitis vinifera* en esta región); a pesar de que la zona es semidesértica, sus viñedos reciben agua de los manantiales de las sierras de Hojaseñal, Playa Madero y El Laurel que abastecen de agua la región. El promedio de lluvia es muy bajo, aproximadamente 300 mm. anuales, principalmente durante julio, agosto y septiembre, coincidiendo con la época de cosecha.

2.2.4. POBLACIÓN

De acuerdo con los resultados presentados por el INEGI en el II Censo de Población y Vivienda del 2005, los habitantes del municipio se encuentran distribuidos de la siguiente forma:

Parras de la Fuente	Total	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
Habitantes	44,715	22,649	50.65	22,066	49.35
0-4 años	4,321	2,253	52.14	2,068	47.86
5-9 años	4,958	2,567	51.77	2,391	48.23
10 - 14 años	5,090	2,592	50.92	2,498	49.08
15 - 19 años	4,362	2,218	50.84	2,144	49.16
20 - 24 años	3,518	1,770	50.31	1,748	49.69
25 - 29 años	3,280	1,624	49.52	1,656	50.48
30 - 34 años	3,514	1,777	50.56	1,737	49.44
35 - 39 años	3,127	1,544	49.48	1,583	50.62
40 - 44 años	2,593	1,263	48.70	1,330	51.30
45 - 49 años	2,183	1,098	50.29	1,085	49.71
50 - 54 años	1,741	872	50.08	869	49.92
55 - 59 años	1,497	765	51.10	732	48.90
60 - 64 años	1,377	683	49.60	694	50.40
65 y más años	2,822	1,462	51.80	1,360	48.20
No especificado	332	161	48.49	171	51.51

De acuerdo los datos de la tabla anterior se aprecia que la población de Parras está constituida en su mayoría por niños y jóvenes que posiblemente en un futuro

al tomar una decisión sobre su carrera profesional podrían interesarse en la vitivinicultura.

2.2.5. EDUCACIÓN

Saben leer y escribir 17,299 hombres y 17,987 mujeres, sumando un total de 35,286 (92.67%); no saben leer ni escribir 1,408 hombres y 1,290 mujeres sumando un total de 2,698 (7.08 %); no respondieron 90 personas (0.23%).

Su infraestructura educativa comprende la atención en los siguientes niveles:

Preescolar	Primaria	Secundaria	Prof. Tecnico*	Bachillerato	Total
Escuelas 64	Escuelas 79	Escuelas 23	Escuelas 4	Escuelas 7	177
Personal docente 113	Personal docente 342	Personal docente 227	Personal docente 35	Personal docente 112	829

**Se refiere a estudios de nivel superior cuyo antecedente obligatorio es el bachillerato o equivalente; su duración mínima es de 2 años y la máxima de 3 años.*

En el nivel superior se encuentra el Instituto de Estudios Superiores del Valle de Parras, la Universidad Tecnológica de Coahuila Unidad Académica de Parras y la Escuela Normal Dora Madero.¹⁷

Como apoyo a las actividades educativas, cívicas y culturales de los individuos, grupos y organizaciones, se encuentra una biblioteca pública.

2.2.6. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Las principales actividades económicas en Parras son:

¹⁷ Anuario estadístico : Coahuila de Zaragoza, 2008. Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística y Geografía. tomo 1 p. 285

- Agricultura: Hoy en día es un importante productor de trigo, maíz, forrajes y hortalizas, destacando la vid y la nuez, los cuales constituyen la base misma de su economía y de su actividad industrial, en especial el vino.
- Ganadería: Se cría ganado bovino para carne y leche, caprino, porcino y aves.
- Industria: Las ramas industriales son la vitivinícola, textil y alimenticia.
- Turismo: La ciudad cuenta con atractivos lugares históricos y culturales, como ejemplo podemos mencionar el Palacio Municipal, La Hacienda San Lorenzo, en donde se encuentran las bodegas de vino, la iglesia del Santo Madero, ubicada en lo alto del cerro, la Iglesia de San Ignacio de Loyola, construida en el siglo XVII además de contar con estanques de agua de manantial que son utilizados como balnearios y como parte de sus tradiciones la fiesta de la uva y el vino.

La población económicamente activa del municipio de Parras se distribuye en los siguientes sectores:

Sector Económico	Porcentaje
Sector Primario	24.6
Sector Secundario	44.8
Sector Terciario	30.6

El sector primario o agrario está formado por las actividades económicas relacionadas con la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados. Las principales actividades del sector primario son la agricultura, la minería, la ganadería, la selvicultura, la apicultura, la acuicultura, la caza y la pesca.

El sector secundario reúne la actividad artesanal e industrial manufacturera, mediante las cuales los bienes provenientes del sector primario son transformados en nuevos productos. Abarca también la industria de bienes de producción, tales como materias primas artificiales, herramientas, maquinarias.

El sector terciario se dedica, sobre todo, a ofrecer servicios a la sociedad, a las personas y a las empresas. Lo cual significa una gama muy amplia de actividades que está en constante aumento.

2.2.7. CASA MADERO

Se encuentra situada en el Km. 8.5 de la carretera Parras-Paila, aproximadamente a 15 minutos de Parras. Casa Madero además de ser de las vinícolas más antiguas de América es considerada como una de las primeras bodegas comerciales que hasta la fecha continua en operación, su creación data de 1597¹⁸ Su establecimiento se relaciona con la llegada de sacerdotes y conquistadores procedentes de Zacatecas en busca de oro que no encontraron, pero los entusiasmó la naturaleza que era pródiga en suelos, bosques, con profundos manantiales y la gran cantidad de uvas silvestres que ahí existían, 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 el primero de agosto de en 1597 con la condición de plantar viñas. Se le conoció con el nombre de hacienda de Abajo, para diferenciarla de la de Arriba, la cual pertenecía a Francisco de Urdiñola. Con el paso del tiempo se le puso por nombre “Hacienda San Lorenzo”. La inauguración se realizó el 10 de agosto de 1626, de manera pública, con la asistencia de invitados de Santiago de Saltillo y sin contradicción alguna de parte de las autoridades. “Ambas haciendas fueron importantes por su desarrollo en la producción de uva, vino, trigo, maíz, frijol, verduras y una gran variedad de frutas.”¹⁹

A la muerte de Don Lorenzo García, la hacienda fue adquirida por diferentes propietarios en el orden que se mencionan: Don Luis Hernández Escudero, Doña

¹⁸ Casa Madero [en línea]. Disponible en: <http://www.madero.com.mx> . [Consulta: 5 mayo 2009]

¹⁹ Coahuila : la llave del Norte. Op. cit. p. 66

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 y Don Juan Martínez Zorrilla.

Más tarde, Evaristo Madero Elizondo, hombre de negocios, conoce Parras y adquiere junto con Lorenzo González Treviño la hacienda del Rosario de Parras que funcionaba como industria textil. “Deseando ampliar sus actividades, Don Evaristo compró la antiquísima Hacienda de San Lorenzo en la última década del siglo pasado. 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.”²⁰

Es conveniente aclarar que en 1883 don Evaristo Madero 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.

Pasando de una generación a otra, Casa Madero está hoy en día bajo la dirección del Ingeniero José Milmo Garza quien representa la quinta generación de la familia Madero. Ha dedicado su mayor esfuerzo y experiencia a mejorar la calidad de sus vinos 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: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Tempranillo y Cabernet Franc, dentro de las blancas se inclinan por: Chardonnay, Chenin Blanc y Semillon, aunque las pruebas y experimentos continúan realizándose. Además, se establecieron convenios de asesoría técnica con universidades de Francia y California con la

²⁰ CONTRERAS PALACIOS. Op.cit. p.74

finalidad de que el personal mexicano de esta empresa cuente con los más sólidos conocimientos.

“Desde 1986 “El Valle de Parras” cuenta con *Apelación de Origen*, siendo la primera zona vinícola reconocida en México ante la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la Comunidad Económica Europea y el Gobierno de México. Adicionalmente, Casa Madero es de las pocas empresas vinícolas que produce sus propias parras en viveros propios, mediante la aplicación de los principios de genética biológica, de tal manera que hoy se cuenta con parras de selección clonal que ofrecen los mejores aromas y sabores de cada variedad, lo cual resulta en mejores vinos”.²¹

2.2.7.1. INSTALACIONES

Al adentrarse a la hacienda se puede apreciar la plaza central con un kiosco al centro de ésta; más adelante la iglesia, en donde se oficia la misa de gallo como parte de las celebraciones de la tradicional Fiesta de la Vendimia que se celebra el 9 y 10 de agosto, creadas por don Lorenzo García como adoración cristiana para que los viñedos y vinos tuviesen la protección divina. Al mediodía se visita la Quinta Manuelita, institución que da albergue y educación a niñas, 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 alrededor de enormes hogueras; al día siguiente, tras la misa, la reina, el Dios Baco, las vendimiadoras y los Matachines encabezan el desfile que va del centro de Parras hasta la Hacienda San Lorenzo, la fiesta termina con una cena de gala.

Dentro de la hacienda también se encuentra una caseta, la subestación, las oficinas administrativas, una tienda en donde se puede adquirir los vinos que ahí

²¹ Valle de Parras [en línea]. Disponible en: <http://www.madero.com.mx/pages/valle.html>. [Consulta: 5 mayo 2009]

se producen, 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), el área para destilados de brandy, bodegas, la embotelladora y la “Casa Grande”.

Las oficinas de la Dirección General, administrativa y financiera, así como ventas y compras se encuentran en Monterrey; en Parras se encuentra la elaboración y el embarque. Se puede visitar de 9:00 a 18:00 horas todos los días.

2.2.7.2. MARCAS Y VINOS

Casa Madero tiene cuatro niveles dentro de su gama de vinos:

- **Casa Grande Gran Reserva.**

Casa Grande Cabernet Sauvignon y Shiraz: Variedad de uva 100% Cabernet Sauvignon. Añejado de 18 a 24 meses, en barricas de roble blanco francés, procedente de Europa del este y americano.

Casa Grande Cabernet Sauvignon: Variedad de uva 100% Cabernet Sauvignon. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano.

Casa Grande Shiraz: Variedad de uva 100% Shiraz. Permanece en barricas de roble americano y de Europa del Este por un periodo de 24 a 26 meses.

Casa Grande Chardonnay: Variedad de uva 100% Chardonnay. Crianza de 4 a 6 meses en barricas de roble blanco francés.

- **Casa Madero**

Casa Madero Cabernet Sauvignon: Variedad de uva 90% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot. Se mantiene en barricas de roble francés y americano de 11 a 12 meses.

Casa Madero Shiraz: Variedad de uva: 100% Shiraz. Permanece de 11 a 12 meses en barricas de roble americano.

Casa Madero Chardonnay: Variedad de uva: 100% Chardonnay.

Casa Madero Merlot: Variedad de uva: 90% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon. Añejado de 1 a 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Casa Madero Chenin Blanc: Variedad de uva: 100% Chenin Blanc.

Casa Madero Semillon: Variedad de uva: 100% Semillon.

- **San Lorenzo**

San Lorenzo Blanco: Variedad de uva: 50% Chenin Blanc, 25% Chardonnay y 25% Colombard

San Lorenzo Tinto: Variedad de uva: 55% Cabernet Sauvignon y 45% Tempranillo

- **Montevina**

Montevina Blanco: Variedad de uva: 55% Chardonnay y 45% Semillon

Montevina Tinto: Variedad de uva: 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot²²

Es de mencionar que los vinos jóvenes no permanecen en barricas pues se embotellan de inmediato. Otros productos que Casa Madero elabora son brandys.

2.2.7.3. RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES

Por la gran calidad de sus vinos, Casa Madero ha sido premiada a nivel internacional en diversos concursos. Ostenta más de 250 medallas, algunas de ellas son:

²² Casa Madero: nuestros vinos [en línea]. Disponible en: <http://www.madero.com.mx> [Consulta: 16 mayo 2009]

- **Casa Grande Selección de Barricas Cabernet Sauvignon-Shiraz:** cuatro medallas de plata y dos de bronce.
- **Casa Grande Parras Estate Gran Reserva, Shiraz:** una medalla de oro, ocho de plata y cuatro de bronce.
- **Casa Grande Reserva Especial Cabernet Sauvignon:** una gran medalla de oro, siete de oro, ocho de plata y nueve de bronce.
- **Casa Grande Reserva Especial, Chardonnay:** ocho medallas de oro, once de plata y diez de bronce.
- **Casa Madero, Cabernet Sauvignon:** seis medallas de oro, seis de plata y trece de bronce.
- **Casa Madero, Merlot:** cuatro medallas de oro, cinco de plata y doce de bronce.
- **Casa Madero, Shiraz:** una medalla doble oro, dos de oro, cinco de plata y siete de bronce.
- **Casa Madero, Chenic Blanc:** dos medallas de oro, tres de plata y una de bronce.
- **Casa Madero, Semillon:** una medalla de oro y cuatro de plata.
- **Casa Madero, Chardonnay:** siete medallas de oro, catorce de plata y diecinueve de bronce.
- **San Lorenzo, Vino Tinto:** una medalla de plata.
- **San Lorenzo, Vino Blanco:** dos medallas de plata y una de bronce.
- **Casa Grande Selección de Barricas:** tres medallas de plata y una de bronce.
- **Casa Grande Parras Estate Gran Reserva, Shiraz:** una medalla de oro, dos de plata y una de bronce.
- **Casa Grande Reserva Especial Cabernet Sauvignon:** dos medallas de oro.
- **Casa Grande Reserva Especial, Chardonnay:** tres medallas de oro, una de plata y dos de bronce.
- **Casa Madero, Merlot :** una medalla de plata y una de bronce.
- **Casa Madero, Shiraz:** una medalla de bronce.

- **Casa Madero, Chenin Blanc:** una medalla de oro y dos de plata.
- **Casa Madero, Semillon:** una medalla de oro y dos de plata.
- **Casa Madero, Chardonnay:** una medalla de oro, una de plata y una de bronce.

La lista de las medallas presentadas corresponde hasta el año 2007, en ocasiones se repite la línea y el vino, esto obedece a que concursan en diferentes años y países. (Consultar Anexo 2 donde se menciona de forma más detallada)

Hasta agosto del 2008 las medallas correspondientes suman 22: cinco de oro, once de plata y seis de bronce, aunque falta el resultado de algunos concursos en los que ha participado.

2.2.8. FINCA Y VIÑEDOS BUENA FE

Se localiza en la calle Buena Fe no. 100 Col. Los Ángeles, Parras, Coahuila. Su propietario, el Lic. José Antonio Rivero, quien junto con su familia comparten el interés por el viñedo, el proceso y la comercialización del vino, tienen un propósito común: que el vino Rivero González sea reconocido por su calidad y llegue a competir con los mejores vinos. Iniciaron el primer sembrado en 1998, la primera cosecha fue en el 2002 y aparecen en el mercado en el año 2003 con su etiqueta: “Vino Tinto Rivero González”. Actualmente El Rancho Buena Fe maneja las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc. Además poseen el área conocida como La Lagunilla, que es un viñedo en crecimiento y tiene sembrado variedades de Shiraz y Chardonnay.

2.2.8.1. INSTALACIONES

En un gran salón se encuentra el área para la molienda y fermentación, el laboratorio y la planta de embotellado, por separado se encuentra la bodega, en

su mayoría con barricas de roble francés, aunque también las hay de roble americano.

Toda la maquinaria y equipo son de origen francés e italiano, se adquirieron en el 2007 y se realizó la primera molienda en agosto del mismo año. Es conveniente aclarar que antes de este año existía un contrato entre Buena Fe y Casa Madero, en donde el Lic. Rivero entregaba la cosecha a Casa Madero y está se comprometía a realizar todo el proceso y entregar el producto listo para su comercialización. Esta finca no ofrece visitas al público.

2.3.8.2. MARCAS Y VINOS

- ***Vino tinto Rivero González:*** Variedad de uva Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc. Reposado por 18 meses en barricas de roble blanco francés y americano.

2.3. CUATROCIENEGAS

2.3.1. BREVE HISTORIA DE CUATROCIENEGAS

Las primeras exploraciones se realizaron en 1567 por Rodrigo Rífo de la Loza que construyó algunas edificaciones que en poco tiempo abandonaría por los continuos ataques de los naturales, este suceso se repitió en varias ocasiones por la resistencia de los indígenas, los cuales atacaban a las poblaciones recién fundadas. Se menciona que en 1602 existió una misión franciscana que resistió los embates de los indios y después se integró a las propiedades del Marquesado de Aguayo donde más tarde fue construida la Hacienda de San José de Cuatrociénegas, la que finalmente también fue abandonada por las razones antes descritas.

Otro intento se realizó entre 1673 y 1674, cuando el fraile Manuel de la Cruz, funda la Misión de San Buenaventura de las Cuatrociénegas. 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”.²³

Cuatrociénegas, como se le conoce actualmente, fue elegida por sus primeros pobladores por los manantiales y grandes extensiones de viñedos que ahí existían, por eso su escudo hace alusión a hojas de parras y racimos de uvas.



Escudo de Cuatrociénegas

²³ Enciclopedia de los municipios : estado de Coahuila : Cuatrociénegas [en línea]. Disponible en: http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_coahuila. [Consulta: 10 junio 2009]

“En el escudo se observan como elementos esenciales, las ciénegas que dieron origen a su nombre, las armas primitivas y las de la época revolucionaria, el cerro del Muerto y alrededor adornan este escudo hojas de parras y racimos de uva. Estos elementos representan el arraigo, el valor, amor a la libertad y a la justicia, llevando como lema: SIEMPRE FIELES A SU TIERRA.”²⁴

2.3.2. UBICACIÓN

“Cuatrociénegas se localiza en el centro del estado, en las coordenadas 102° 03´59” longitud oeste y 26° 59´ 10” latitud norte, a una altura de 740 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con el municipio de Ocampo; al sur con los municipios de Parras y Ramos Arizpe; al este con el de Castaños; al noreste y al oeste con el municipio de Sierra Mojada”.²⁵ Está rodeado por seis montañas: Menchaca, Fragua, Madera, San Marcos y Pinos, que forman parte de la Sierra Madre Oriental y quienes por su altitud sirven de aislamiento de la flora y fauna del lugar. Tiene una superficie de 7,860.60 kilómetros cuadrados.

2.3.3. CONDICIONES GEOGRÁFICAS

Su clima es considerado como subtipos secos semicálidos, la temperatura media anual de 18 a 22°C. El promedio de lluvia es de 100 a 200 mililitros anuales generalmente en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero, mientras que las heladas son de 20 a 40 días y granizadas de uno a dos días.

2.3.4. POBLACIÓN

De acuerdo a los resultados presentados por el INEGI en el II Censo de Población y Vivienda del 2005, los habitantes del municipio se encuentran distribuidos de la siguiente forma:

²⁴ Ibíd. [Consulta: 18 septiembre 2009]

²⁵ Ibíd. [Consulta: 18 septiembre 2009]

Cuatrociénegas	Total	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
Habitantes	12,200	6,176	50.54	6,044	49.46
0-4 años	1,220	624	51.14	596	48.86
5-9 años	1,370	690	50.36	680	49.64
10 - 14 años	1,401	722	51.53	679	48.47
15 - 19 años	1,210	639	52.80	571	47.20
20 - 24 años	883	433	49.03	450	50.97
25 - 29 años	858	409	47.61	449	52.34
30 - 34 años	885	433	48.92	452	51.08
35 - 39 años	859	413	48.07	446	51.93
40 - 44 años	722	364	50.41	358	49.59
45 - 49 años	585	297	50.76	288	49.24
50 - 54 años	442	222	50.22	220	49.78
55 - 59 años	423	225	53.19	198	46.81
60 - 64 años	404	205	50.74	199	49.26
65 y más años	888	463	52.13	425	47.87
No especificado	70	37	52.85	33	47.15

De acuerdo con los datos de la tabla anterior se aprecia que la población de Cuatrociénegas está constituida en su mayoría por niños y jóvenes.

2.3.5. EDUCACIÓN

Saben leer y escribir 4,950 hombres y 4,933 mujeres, sumando un total de 9,883 (93.13%); no saben leer ni escribir 399 hombres y 329 mujeres sumando un total de 728 (6.86 %); no especificado 1(0.009%)

Su infraestructura educativa comprende la atención en los siguientes niveles:

Preescolar	Primaria	Secundaria	Bachillerato	Total
Escuelas 16	Escuelas 23	Escuelas 9	Escuelas 1	49
Personal docente 29	Personal docente 86	Personal docente 53	Personal docente 59	227

²⁶

²⁶ Anuario estadístico. Op. cit. p. 281

Como apoyo a las actividades educativas, cívicas y culturales de los individuos, grupos y organizaciones se encuentran una biblioteca pública.

2.3.6. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Las principales actividades económicas en Cuatrociénegas son:

- Agricultura: Es productor de maíz, forrajes y algodón destacando la vid.
- Ganadería: Se cría ganado bovino para carne y leche, caprino y porcino.
- Industria: Dentro de este ramo se encuentra la vitivinícola, dos empresas yeseras, una maquiladora y una planta de sales.
- Forestal: Exporta candelilla y leña de mezquite.
- Turismo: Para visitar se encuentra el mirador y estatua de Carranza; el Palacio Municipal; Museo Carranza; el Templo de San José; el Cerro del muerto; pero sobretodo, destaca la importancia ecológica del valle ya que “en esta región se han detectado varios pozos y corrientes subterráneas que han formado hermosas ventanas en la superficie y que le dan a esta región un paisaje único dentro de un ambiente desértico. En el valle se encuentran unos doscientos cuerpos de agua que comúnmente son llamados pozas.”²⁷ Otra atracción turística son las dunas de yeso, la flora y fauna endémica que allí existe, por lo que es considerado reserva ecológica.

La población económicamente activa del municipio de Cuatrociénegas se distribuye en los siguientes sectores:

Sector Económico	Porcentaje
Sector Primario	35
Sector Secundario	45
Sector Terciario	20

²⁷ “Área de protección de flora y fauna del Valle de Cuatrociénegas”. En: *Coahuila : rutas turísticas*. México 2006. p. 61

2.3.7. BODEGAS FERRIÑO

Se sitúa en Presidente Carranza No. 601 Nte. Zona Centro. Al igual que otros viajeros, Don Miguel Ferriño Lander junto con tres de sus hermanos llegaron a México, originarios del sur de Italia, de la provincia de Campania. Miguel, atraído por las parras que había, así como la semejanza con su pueblo natal, 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.

A través del tiempo, adquiere poco a poco varias propiedades incluyendo el inmueble que hasta la fecha continua. En 1868 logrando ampliar su negocio, se encamina hacia la elaboración de vinos generosos, destaca 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.

2.3.7.1. INSTALACIONES

En un espacio de aproximadamente 2,500 metros cuadrados, se encuentra al frente un mostrador y anaqueles exhibiendo los vinos, una oficina y detrás de éstos, dividido por áreas, el molino, tanques de fermentación, las barricas de roble y encino y la embotelladora semiautomática. No hay visitas al público, pero pueden atender a algunas personas con previa cita.

2.3.7.2. MARCAS Y VINOS

Dentro de su catálogo de productos se encuentran:

- ***Sangre de Cristo***: Variedad de uva 70% Lenoir y 30% Rosa del Perú
Moscatel: Variedad de uva 100% Moscatel de Alejandría
- ***Vino Generoso Ferriño***: Variedad de uva 50% Carignane y 50% Tokay
- ***Vino Tinto Ferriño***: Variedad de uva 70% Merlot y 30% Cabernet
- ***Vino Generoso Tipo Jerez Ferriño***: Variedad de uva Palomino, Lenoir y Málaga
- ***Vino Generosa Seco Ferriño***: Variedad de uva Palomino, Lenoir y Málaga

También producen brandy, licor de granada y aguardiente.

2.3.8. VINOS VITALI

Se encuentra en la carretera Ocampo Km. 1. 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. Cuenta con las siguientes variedades de uva: Ruby Red, Lenoir, Carignana y Moscatel.

2.3.8.1. INSTALACIONES

En un salón, se encuentra al frente un mostrador y anaqueles exhibiendo los vinos, una oficina y detrás de estos, dividido por áreas, el molino, tanques de fermentación y las barricas de encino obscuro. No hay visitas al público, pero pueden atender a algunas personas con previa cita.

2.3.8.2. MARCAS Y VINOS

- **Generoso moscatel:** Variedad de uva 80% Moscatel y 20% Rosa del Perú
- **Tinto Dulce ARFI:** Variedad de uva 50% Rubi Red y 50% Lenoir
- **Tipo Oporto:** Variedad de uva 33% Rubi Red 33% Lenoir y 33% Carignane
- **Tinto Semi Seco:** Variedad de uva 100% Rubi Red

Produce también: crema de aguardiente, crema de aguardiente anisada, licor de uva lenoir y licor de manzana.

Resumiendo, en este apartado se ha presentado una síntesis histórica de Parras de la Fuente, en donde la vitivinicultura, desde sus inicios, tuvo un gran reconocimiento que hasta la fecha prevalece. En este municipio se localiza “Casa Madero” considerada como una de las primeras bodegas comerciales de América y “Rancho y Viñedos Buena Fe” que a pesar de tener poco tiempo en el mercado ha destacado por su rápido y prometedor crecimiento.

De Cuatrociénegas conocimos la historia de su fundación. En este municipio se localizan “Bodega Ferriño” la cual produce desde su inicio su conocida marca Sangre de Cristo y “Vinos Vitali” la cual enaltece la elaboración de su vino conservando día con día su tradición familiar.

En estas vitivinícolas laboran profesionales quienes se esfuerzan por dar a sus vinos la mejor calidad, en su ardua tarea, es muy probable que tengan necesidades de información específicas para desarrollar sus actividades. La identificación de esas necesidades es la razón de ser de la presente investigación.



Capítulo 3
***Manifestación de las Necesidades
de Información de los Vitivinicultores
del Estado de Coahuila***



3. MANIFESTACIÓN DE LAS NECESIDADES DE INFORMACIÓN DE LOS VITIVINICULTORES DEL ESTADO DE COAHUILA.

3.1. LA INFORMACIÓN.

Es indudable que el hombre, desde sus orígenes, se ha visto rodeado de información como parte inherente, insoslayable y evolutiva para su propia supervivencia y desarrollo.

Su deseo de subsistir lo ha llevado cotidianamente a observar, indagar y conocer todos los acontecimientos que existen a su alrededor. Al tener consciencia de aquellos, puede generar ideas, desarrollar conocimientos, adaptarlos a su entorno y controlarlos para su propio beneficio.

“Así es como el hombre, por su propio instinto, investiga con el fin de solucionar problemas o contestar preguntas, y para esto requiere información que él mismo ha generado.”²⁸

Todos los individuos, en mayor o menor medida, buscan, consiguen y dan información, ya sea para reducir la incertidumbre o incrementar el conocimiento acerca de algo. Por ello es fundamental conocer el significado del concepto de información.

“Para las disciplinas de bibliotecología y estudios de la información se concibe a la información como un conjunto de datos organizados (codificados) y expresados de acuerdo con la idea del autor (mensaje), registrados en algún soporte cuyo propósito es ser comunicado a algún sujeto para su uso (decodificado) y que representan un conocimiento”²⁹

²⁸ CALVA GONZÁLEZ, Juan José. Las necesidades de información : fundamentos teóricos y métodos. México : UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2004 p. 24

²⁹ HERNÁNDEZ SALAZAR, Patricia. “El usuario de la información”. En: *Servicios Bibliotecarios*. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velázquez, Coordinadores. México, D.F. : UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico. 2006. p 211

Para Chen la información está definida como: Conocimientos, ideas, hechos, datos o trabajos creativos o imaginativos producidos por la mente, los cuales son comunicados formal y/o informalmente en cualquier formato.³⁰

Para efectos de esta investigación se va a entender por información, a la suma de datos, ideas y criterios transmitidos a través de diferentes formas de comunicación ya sea verbal o escrita. Dichos elementos al ser organizados dentro de un concepto particular, se convierten en información. En este caso, la información especializada para los vitivinicultores ha sido recibida de diferentes formas, ya sea a través de generación en generación o por la propia búsqueda de manera profesional a través de instituciones especializadas. En ambos casos dicha información les permite dar solución o prever inconvenientes en sus actividades.

3.1.1. CONOCIMIENTO.

Aunque la información y el conocimiento se encuentran estrechamente relacionados, existe una diferencia fundamental y es que, a pesar de que el conocimiento se basa en la información, ésta por sí sola no lo genera. Para que la información se convierta en conocimiento, los datos deben estar organizados en un contexto determinado para que tengan un significado, es decir, que representen algo para alguien, su valor depende de quién, cuándo, para qué y porqué utilizará esa información y cuyo propósito puede ser, como se mencionó anteriormente, reducir la falta de conocimiento o incrementar el conocimiento acerca de algo, lo cual implica un esfuerzo de razonamiento.

Cuando la información es asimilada, es decir, se comprende lo que se está aprendiendo puede ser usada como conocimiento, éste a su vez puede ser adaptado, transformado o desarrollado, dando por resultado nuevos conocimientos y la evolución consecuente de la información. Un aspecto de gran importancia es transmitirlo por algún medio (comunicación oral o escrita, visual,

³⁰ CHEN, Ching-Chih. citado por Calva en Calva González, Juan José. "Una aproximación a lo que son las necesidades de información". En: *Investigación Bibliotecológica : Archivonomía, Bibliotecología e Información*, 1986. vol. 5, no. 11, p. 36

audiovisual, etc.) para que represente objetivamente el conocimiento y pueda ser utilizado nuevamente.

Es así como el individuo organizado en sociedad participa definitivamente en el proceso de generación y utilización de la información, por lo tanto la existencia de ésta no es un hecho aislado, sino un producto social.

En este estudio, el conocimiento de los vitivinicultores se encuentra estrechamente relacionado con la información, obtenida ya sea a través de las fuentes y/o recursos de información a los que acuden, sin olvidar su experiencia, habilidades, educación, es decir, los factores internos que poseen, así como del entorno que los rodea, como son las condiciones ambientales, la zona geográfica donde se ubica la empresa, los recursos informativos disponibles, entre otros, conocidos como factores externos, los que acumulados a través del tiempo y en constante comunión con los conocimientos adquiridos, se integran, se desarrollan y generan la información necesaria para producir el conocimiento, el cual finalmente les permitirá tomar decisiones para realizar sus actividades cotidianas.

3.1.2. NECESIDADES DE INFORMACIÓN.

Se ha explicado qué es información y conocimiento, lo que obliga a mencionar que el hombre capta, por uno o varios de sus sentidos, información del medio ambiente, él, inmerso en ese medio, necesita conocer y saber qué hacer con esa información, procesarla y dar una respuesta para poder adaptarse a ese ambiente, lo que incrementará su probabilidad de supervivencia.

Por lo anterior, se puede deducir que el ser humano tiene necesidades de información y conocimiento; y al mismo tiempo, estas son determinantes para que un individuo responda de manera adecuada al estímulo ambiental y pueda entonces tomar mejores decisiones.

“Las necesidades de información son la carencia de conocimientos e información sobre un fenómeno, objeto, acontecimiento, acción o hecho que tiene una

persona, razón por la cual ésta se coloca en un estado de insatisfacción que la motiva a presentar un comportamiento para buscar la satisfacción.”³¹

Se considera que las necesidades de información aparecen en el más alto de los cinco niveles de la Pirámide de Maslow, las necesidades básicas (respirar, beber agua, comer, etc.) se encuentran en el primer nivel; le siguen las de seguridad (física, empleo, ingresos y recursos, familiar, salud, etc.); el tercer nivel lo ocupa la afiliación (relacionadas con el desarrollo afectivo del individuo); el cuarto es para el reconocimiento (se relaciona con la estima y autoestima), las del quinto nivel son las más elevadas, se encuentran en la cima de la jerarquía y es porque el sujeto ha logrado escalar las anteriores, se encuentra en un estado de satisfacción personal y puede desarrollar con su potencial una actividad.

Esta última jerarquía tiene como objetivo mostrar que el nivel más alto ocupa la atención del ser humano una vez que se han satisfecho las otras necesidades. A medida que las necesidades van siendo satisfechas o logradas, surgen otras de un nivel superior; se puede decir que las necesidades de información estarían ubicadas en este nivel, al satisfacer una necesidad de autorrealización del individuo, sin descartar que la presentación de éstas no es tan lineal y que ellas pueden aparecer en cualquier otro nivel, sólo que se da con mayor frecuencia o intensidad en los niveles más altos.

Las necesidades de información aparecen en los individuos por:

- 1) El deseo de conocimiento o información para explicar, ampliar o actualizar algún acontecimiento o para dar solución a un problema
- 2) La influencia que ejerce el medio ambiente (social, económico, educativo, etc.), los cuales se consideran factores externos.
- 3) Las cualidades de cada persona (conocimientos, habilidades, experiencia), es decir factores internos.

³¹ CALVA GONZÁLEZ. Op cit. p. 75 - 76

Calva, después de haber realizando un análisis crítico de diferentes autores (Prasad, Berttiol, Menzel, Voigth, Krikelas, entre otros.), tipifica las necesidades de información en cinco tipos:

1) Por su función, utilidad y uso: Las personas presentan una necesidad de información que buscan satisfacer empleando información con un fin útil.

2) Por su forma de manifestación: Tiene como base el comportamiento y la forma en que los individuos exponen sus necesidades de información: a) Expresadas de forma fuerte y persistente, manifestadas a través de las acciones que un sujeto hace para conseguir la información. b) No expresadas o débiles, se manifiestan con poca fuerza, el individuo no las expresa debido a la influencia de factores internos y externos. No llega a manifestar un comportamiento informativo.

3) Por su contenido: Se originan por la insuficiencia de conocimiento en el sujeto, quien recurre a diversas fuentes o recursos de información para satisfacerla.

4) Por su posición en el tiempo: Se ubican en una división de tiempo en un presente o en un futuro, en donde las personas presentan necesidades de información: a) Presentes e inmediatas, en busca de dar solución a un problema en el momento en que se origina. b) Futuras y potenciales, la necesidad no es urgente, puede ser satisfecha en un futuro. 5) Por su carácter colectivo o específico, se presenta en una persona de manera individual o como grupo de personas.

Para la presente investigación se entiende por necesidad de información como aquella que los vitivinicultores reconozcan que es indispensable obtener para realizar su trabajo, ya que la base de este concepto se encuentra en la aceptación de que su conocimiento en este ámbito es insuficiente para explotarlo y los lleve a un alto grado de insatisfacción, misma que los motive a presentar un cambio de comportamiento para la búsqueda de aquella.

3.1.3. EL COMPORTAMIENTO INFORMATIVO.

Se encuentra estrechamente relacionado con la búsqueda de información, ya que el sujeto manifestará su necesidad de ésta a través de un comportamiento informativo, es decir es la forma en que se conducirá para encontrar aquélla; sin embargo, la persona sólo presentará dicha conducta si se rompe momentáneamente el equilibrio que existe entre el medio y su organismo, entonces la acción que realiza tiende a restablecer el equilibrio que puede ser transitorio, así como el comienzo de un desequilibrio que corresponde a una nueva fase, es decir, una nueva necesidad de información. “Krikelas señala que el comportamiento en la búsqueda de información puede definirse como cualquier actividad de un sujeto que está intentando identificar un mensaje que satisfaga una necesidad percibida.³²

El comportamiento informativo, ya sea de forma individual o en grupo, se manifiesta por medio de:

- a) El lenguaje, es decir una expresión oral
- b) La expresión no verbal, es decir somática
- c) La expresión oral y no verbal conjuntamente
- d) La escritura
- e) La expresión oral en un momento y escrita en otro siguiente

La manifestación de las necesidades de información se observa a través del comportamiento que una persona tiene, las cuales pueden comprender: hábitos, costumbres, actitudes, procedimientos y habilidades.

Estos comportamientos se pueden desplazar en dos sentidos para localizar la información. Primero en recursos informativos tales como: bibliotecas, centros de documentación, hemerotecas, archivos, colegas, docentes o familiares.

³² Krikelas, citado por Calva en Calva González. En: *Las Necesidades de Información: Fundamentos Teóricos y Métodos*. México, D.F. UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2004. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad) p.108 - 109

En segundo lugar, fuentes de información como: libros, revistas, diarios, anuarios; obras de consulta entre las que se pueden mencionar enciclopedias, diccionarios; material audiovisual, Internet entre otros.

“El comportamiento en la búsqueda se define como todo el proceso que realiza una persona para encontrar información.”³³

Por lo anterior, para este estudio se tomará como comportamiento informativo a la acción o conjunto de acciones que los vitivinicultores realizan para obtener la fuente o recurso de información que satisfaga su necesidad de información, el proceso de la búsqueda puede ser el resultado de una solicitud a algún sistema formal o, incluso, puede ser del intercambio de información con un colega.

3.1.4. SATISFACCIÓN DE LAS NECESIDADES DE INFORMACIÓN.

Como fenómeno esencialmente humano, la satisfacción de las necesidades de información es la resultante de un proceso que surge en el momento en que un sujeto tiene determinada necesidad de información, la manifiesta a través de un comportamiento y culmina en él mismo con la satisfacción de esa necesidad, estamos haciendo referencia a un fenómeno en el cual el sujeto es el único que puede distinguir si sus necesidades han sido cubiertas o no. Tomando en consideración lo expuesto anteriormente, existe la satisfacción o insatisfacción en una necesidad de información.

“La satisfacción es entendida como el restablecimiento del equilibrio del sujeto con su medio circundante, a partir de la desaparición de las carencias de conocimiento e información que tenía sobre un hecho, objeto o fenómeno y que fue lo que provocó una necesidad de información.”³⁴

³³ HERNÁNDEZ SALAZAR, Patricia. “La producción del conocimiento científico como base para determinar perfiles de usuarios”. En: *Investigación Bibliotecológica : Archivonomía, Bibliotecología e Información*, 2001. vol. 15, no. 30, p. 39

³⁴ CALVA GONZÁLEZ. Op. cit. p. 136 - 137

Se considera que la satisfacción es positiva cuando se cubren las necesidades de información de una persona a través de documentos (satisfacción material) y queda satisfecho (satisfacción emocional), beneficiado así su comportamiento informativo para futuras necesidades de información.

Se habla de insatisfacción cuando el individuo no ha cubierto su necesidad informativa y se mantiene con la carencia de conocimiento e información a pesar de haber presentado un comportamiento informativo, lo que afectará negativamente en su trabajo y/o conocimientos, reflejándose en sus futuras necesidades de información.

Ahora bien, para evaluar la satisfacción o insatisfacción se deben tomar cuatro elementos en los documentos:

Pertinencia. Es la recuperación de documentos que responden a las necesidades de información del usuario.

Relevancia. Son los documentos con información valiosa que garantiza la respuesta a la pregunta formulada por el usuario.

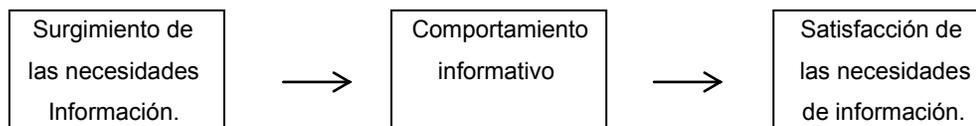
Precisión y Recopilación o compilación de documentos: Tienen que ver con la recuperación y entrega a través de un listado de todos los documentos con la información pertinente al usuario, con los cuales satisfaga sus necesidades de información.

Aunque no es parte de este trabajo, podríamos decir que la satisfacción de información de los vitivinicultores está relacionada con la aparición de sus necesidades de información y el comportamiento manifestado durante la búsqueda de la misma. De tal suerte que si se hace una comparación entre las necesidades iniciales y los resultados obtenidos de las fuentes y recursos consultados, (reflejados en sus actividades) se tiene una evaluación de la satisfacción con respecto al uso de fuentes y recursos informativos (resultado de

su utilización). Su satisfacción se verá aumentada cuando se ha cubierto esa necesidad o por el contrario, cuando su necesidad se mantiene latente.

El fenómeno de las necesidades de información antes mencionado es representado a través del Modelo NEIN elaborado por Calva en donde cada una de sus fases se encuentran relacionadas entre si y dependen una de otra. Es decir hay una relación de causalidad.

Fases de las Necesidades de Información



Dentro de estas fases, existen elementos que son de suma importancia los cuales se deben tomar en consideración porque influyen y determinan en un momento dado las reacciones y acciones que un individuo presenta en cada una de las etapas de este fenómeno de información los cuales son:

Factores internos: corresponden a las características particulares de cada individuo entre las que se encuentran los conocimientos, experiencia, habilidades, hábitos, personalidad, educación, etc.

Factores externos: tienen que ver con el entorno de una persona como es su actividad laboral, nivel educativo, lugar donde vive, ambiente laboral y familiar, etc.

De la combinación de ambos factores surgen las necesidades de información.

3.2. ESTUDIOS DE USUARIOS.

Con lo expuesto en los puntos anteriores se deriva que un individuo busca información para dar solución a sus necesidades informativas y formativas

acudiendo a bibliotecas, centros de información o con personas que puedan ayudarlo. Pero en esa búsqueda de información cada usuario manifiesta su necesidad y comportamiento de diferente forma de acuerdo a los conocimientos y características que le son propias, convirtiéndose en la base del quehacer de los profesionales de la información, razón por la cual dentro de la bibliotecología existe el interés por realizar investigaciones acerca de estudios de usuarios que permiten analizar de forma cualitativa y/o cuantitativa cuestiones relacionadas con el comportamiento del usuario a partir del proceso de búsqueda y la recuperación de la información, así como de los servicios que ofrece un sistema de información.

Esto permite reflexionar sobre lo importante que es tener materiales de calidad y cantidad suficiente a fin de convertir a la biblioteca en una fuente segura de información, en donde un creciente número de usuarios, y por el mayor tiempo posible, pueda satisfacer sus necesidades bibliográficas, sin importar que tan lejos se ubique.

Hernández ha definido los estudios de usuarios “como un área multidisciplinaria que analiza fenómenos referidos a la relación información-usuario. Su objetivo general es determinar la posición del usuario con respecto al flujo de información, desde su creación hasta que la incorpora a su acervo cognoscitivo”.³⁵

Con base en la teoría sobre las necesidades de información antes mencionada, se realizó un estudio para conocer cuáles son las necesidades de información que los vitivinicultores tienen para realizar su trabajo; asimismo, identificar de qué manera se manifiesta su comportamiento informativo en la búsqueda de información y conocer a qué fuentes y/o recursos de información acuden para satisfacer dichas necesidades.

³⁵ HERNÁNDEZ SALAZAR. “El usuario de la información”, En: Op. cit. p. 215

3.3. ANÁLISIS DE LAS NECESIDADES DE INFORMACION Y COMPORTAMIENTO INFORMATIVO DE LOS VITIVINICULTORES

3.3.1. METODOLOGÍA.

El objetivo de esta investigación es identificar las necesidades de información y los recursos informativos que los vitivinicultores utilizan para desarrollar sus actividades, asimismo conocer la accesibilidad a dicha información para planear, organizar y desarrollar servicios de información acorde a los requerimientos de la comunidad vitivinícola que se encuentra en el estado.

En primer lugar, se llevó a cabo una investigación documental con el fin de encontrar información que hiciera referencia a estudios o investigaciones relacionadas entre la vitivinicultura y necesidades de información en México o América Latina, sin embargo no se encontraron documentos sobre esta temática. Por consiguiente y debido a lo específico de este estudio, se recurrió a identificar y obtener información sobre las vinícolas que se encontraran en el estado, además de compilar y analizar material con terminología sobre viticultura y vinicultura con el fin de conocer los términos del gremio y facilitar la aplicación del instrumento.

Como parte de la metodología, se tomó la decisión de acudir directamente con los sujetos de estudio, en este caso, los vitivinicultores del estado de Coahuila con quienes se realizó la investigación de campo. Para ello se asistió al estado en tres ocasiones: para ubicar las compañías que previamente se localizaron en la investigación documental, establecer los contactos pertinentes y aplicar la cédula de entrevista.

La técnica empleada, fue la entrevista directa con cada uno de los sujetos de investigación. El instrumento utilizado fue la cédula de entrevista (Consultar Anexo 3) conformado por 47 preguntas, 7 corresponden a datos personales: nombre, edad, profesión, puesto, antigüedad en la empresa, relación con la misma e

interés por la producción del vino. Las 40 restantes se orientan hacia la indagación de sus necesidades de información y su comportamiento informativo.

De acuerdo a los resultados de la cédula de entrevista y tomando en cuenta que se investiga a cuatro sujetos, se tomó la decisión de establecer una comparación entre cada uno de los vitivinicultores pertenecientes a las casas vinícolas con la finalidad de apreciar si existían diferencias o similitudes en cuanto a sus necesidades, búsqueda y consulta de información específica para realizar sus actividades y así elevar la calidad de sus vinos.

Las vitivinícolas a estudiar se delimitaron de acuerdo a las actividades principales del gremio: el cultivo de uva y la elaboración del vino, por lo tanto, las únicas condiciones fueron que tuvieran viñedos propios en donde se cultivara *Vitis vinífera* y que se efectuara el proceso del vino. Fueron cuatro las vitivinícolas que reunieron estas características, en el municipio de Parras se localizaron “Casa Madero” y “Rancho y Viñedos Buena Fe”. En el municipio de Cuatrociénegas se detectaron “Bodegas Ferriño” y “Vinos Vitali”. Sin embargo se excluyó de esta investigación al Rancho y Viñedos Buena Fe por reservarse a compartir su información, es decir no tenía la disposición de que se le realizara la entrevista. Por lo tanto la entrevista se efectuó en tres casas vinícolas, las cuales equivalen al 75% del total de las empresas detectadas. Esta cifra puede considerarse bastante representativa.

Por tratarse de actividades esenciales en la obtención del vino, se eligieron a las personas profesionales especializadas en el cuidado del viñedo y la elaboración de dicho producto para la entrevista, es decir, los vitivinicultores.

Los vitivinicultores que participaron en esta investigación pertenecen a las siguientes vinícolas:

- Casa Madero. En donde se entrevistó a un ingeniero agrónomo y un ingeniero químico con especialidad en enología.

- Bodegas Ferriño. Se acudió con un químico farmacéutico biólogo.
- Vinos Vitali. Se entrevistó a un ingeniero mecánico.

3.3.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS.

De acuerdo a lo que expresaron las personas entrevistadas se realizó una comparación dirigida a sus necesidades de información y comportamiento informativo obteniendo los siguientes resultados.

- ***Información general del personal entrevistado.***

Se entrevistaron cuatro personas en total, de las cuales, dos de ellas prestan sus servicios en Casa Madero, una es el enólogo principal, la otra es el agrónomo encargado del viñedo, la tercera es socio de Bodegas Ferriño y la cuarta es dueño de Vinos Vitali.

La edad promedio se encuentra por encima de los 50 años que corresponde al 75%, únicamente una persona tiene 42 años lo que representa el 25%. El 100% de los entrevistados son del sexo masculino que es el que predomina en este campo laboral. Los años que tienen laborando en la empresa se encuentran directamente relacionados con la experiencia que han obtenido en su puesto actual.

- ***Formación académica.***

Todos los entrevistados cuentan con formación profesional de las siguientes especialidades: (Consultar Anexo 4)

1 Ingeniero Químico (Casa Madero)

1 Ingeniero Agrónomo (Casa Madero)

1 Químico Fármaco Biólogo (Bodegas Ferriño)

1 Ingeniero Mecánico (Vinos Vitali)

- ***Interés por la vitivinicultura.***

En Casa Madero las personas que tienen bajo su responsabilidad el cultivo del viñedo y la producción del vino, tuvieron interés por la vitivinicultura al entrar a laborar en la organización y al darse cuenta de que sus conocimientos en este ámbito eran escasos, lo que motivó su preocupación en la búsqueda de información para desarrollarse apropiadamente en esta área. Sus deseos de formación los llevó a realizar estudios especializados en la Escuela Nacional Superior de Agronomía de Montpellier, Francia y la asesoría de maestros de la misma escuela.

En el caso de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali ha prevalecido el interés por conservar la tradición vinícola familiar como productores y empresarios; en ambos casos se trata de un negocio transmitido de padres a hijos, los cuales representan, hasta el día de hoy, la cuarta generación.

Con lo anterior, se observa que las necesidades de información, así como el comportamiento informativo de los vitivinicultores de cada vinícola difiere en gran medida; mientras que los de Casa Madero presentan una manifestación expresada y fuerte en sus requerimientos informativos, en este caso por su contenido, los cubren a través de una educación formal, en Bodegas Ferriño y Vinos Vitali se manifiesta una marcada influencia ejercida por factores internos, como es la experiencia transmitida de generación en generación, lo cual les proporciona los conocimientos y habilidades que tienen.

- ***Actividades que realizan.***

De manera general, las necesidades de información que requiere el agrónomo en Casa Madero incluyen el manejo agrícola (cultivo, riego, control de plagas, limpieza del campo, etc.), control de la maduración de la uva desde el envero,

hasta la cosecha del viñedo. Para el enólogo sus necesidades de información se encuentran enfocadas a la elaboración total del vino en todos sus procesos, iniciando con la recepción de la uva (despalillado, bombeo de la uva despalillada a los tanques de fermentación); vinificación (fermentación, remontados, control de evolución de la fermentación, trasiegos del vino fermentado, prensado de orujo, clarificaciones, filtración, estabilización en frío); llenado y añejamiento en barricas de 18 a 24 meses aproximadamente; degustación de todos los vinos en bodega y finalmente, el embotellado por un mínimo de 10 meses antes de su liberación al mercado. Todas las labores se encuentran perfectamente delimitadas de acuerdo al campo laboral de cada persona (agrónomo y enólogo), cada uno planea la organización y supervisión del personal que tienen a su cargo para las tareas antes descritas.

Las necesidades de información para el vitivinicultor de Bodegas Ferriño se encuentran dirigidas a los siguientes puntos: cultivo, riego, fumigaciones, podas y cuidados de la uva. Para la elaboración del vino considera no necesitar información externa, pues emplea la técnica familiar, dejando que el vino repose en tanques de acero inoxidable en donde dará inicio el proceso de fermentación. El vino de mesa se embotella y los vinos generosos permanecerán dos años en barrica, antes de embotellarse. La elaboración del vino queda a cargo de una sola persona.

Para el vitivinicultor de Vinos Vitali su principal necesidad de información es saber cómo conducir el viñedo y lo que esto implica. La elaboración del vino la realiza siguiendo la técnica familiar; fermentación (período que comprende 30 días) para posteriormente pasar la uva a tanques de acero inoxidable. Cada tres meses se realizan trasiegos sin emplear levaduras ni conservadores, los vinos permanecerán en barricas por seis meses, al término de los cuales, el vino se embotella no sin antes realizar la degustación de los mismos; para estas actividades no requiere información externa. El trabajo descrito anteriormente es

realizado por una persona y su asistente, empleando para ello lo aprendido por tradición familiar.

Como se puede observar, las labores de una casa vinícola a otra son relativamente semejantes, sin embargo en sus necesidades de información se ve la gran diferencia, esto obedece, a la diversidad de actividades que cada vitivinicultor realiza. Asimismo, la forma en que buscan la información, es decir su comportamiento informativo muestra un notable contraste en el uso de fuentes informativas, pues para el agrónomo y el enólogo de Casa Madero la información que requieren para realizar su trabajo lo obtienen a través de diferentes fuentes de información como son revistas especializadas, libros, viajes, asesores y su experiencia. El socio de Bodegas Ferriño acude a libros y a la instrucción de las personas mayores que transmiten sus conocimientos a los más jóvenes sobre todo en cuanto a la poda y cuidados de la uva, para la producción del vino la persona encargada recibe ocasionalmente asesorías de enólogos originarios de Italia y California. Referente al cultivo, el dueño de Vinos Vitali recibe información de un agrónomo.

Con lo anterior es posible considerar que existan necesidades de información latentes, es decir no expresadas por algunos de ellos; por otro lado, es determinante la forma en que aprendieron la vitivinicultura, que implica el referente de cada uno de ellos para identificar sus necesidades informativas.

- ***Percepción de su trabajo.***

Las personas que trabajan en Casa Madero consideran que las actividades que realizan cambian anualmente, y por lo tanto, no son procesos equivalentes, esto se refleja desde que la uva no es igual de un año a otro, ya que no solo es una cuestión de azúcar y acidez sino también de taninos y de los compuestos que forman el aroma y el gusto. Otro aspecto a considerar es el empleo de nuevas levaduras con la finalidad de fijar los aromas característicos de cada variedad e

invariablemente existen situaciones diversas que no las controlan de la misma forma, ya que el vino no está listo al finalizar la fermentación, pues después se tiene que desarrollar su estilo y características particulares.

Por lo tanto requieren información sobre el nivel de azúcar, el color de las semillas que debe ser marrón, entre algunos otros parámetros que determinan el momento preciso en que las uvas deben ser recolectadas. Por ello, sus necesidades de información también varían y aplican su experiencia de acuerdo a la situación que se presente, siendo esto una oportunidad para ampliar sus conocimientos y no un problema como tal.

De acuerdo a lo manifestado, para los vitivinicultores de Casa Madero sus necesidades de información en este sentido son importantes y el comportamiento informativo en este caso se encontrará bajo la dependencia de factores externos (medio ambiente) que serán resueltos de manera directamente proporcional a los factores internos (conocimientos, habilidades, entre otros.) manifestándose en el uso de su experiencia, seguido de la consulta en revistas especializadas, además de libros sobre vitivinicultura.

En Bodegas Ferriño y Vinos Vitali los vitivinicultores consideran que las actividades que realizan son un proceso, el cual se sigue conforme a lo aprendido de forma empírica de sus antecesores. La diferencia entre ellos la marca el vitivinicultor de Bodegas Ferriño, quien consulta libros sobre viticultura, enología y química, además de asesorías.

Teniendo en cuenta las reflexiones que los vitivinicultores hacen al considerar si su trabajo es un proceso o no, podemos determinar que cada uno concibe de diferente forma este concepto; lo importante es que para obtener su producto realizan varias acciones individuales de modo que, la forma de hacerlo depende de la escala de información que cada uno posee, la cual se encuentra estrechamente ligada a las fuentes y/o recursos de información que conocen.

En Casa Madero tanto el agrónomo como el enólogo reconocen que todas las actividades que realizan son difíciles, esto se debe a que cada año es diferente y las actividades se modifican de acuerdo a las condiciones climáticas y al suelo, ya que la variación en éstos puede hacer que los vinos que se produzcan tengan un sabor completamente distinto, sin contar que son muchos los procedimientos que componen la compleja transformación de la uva en vino y sin lugar a duda sus necesidades de información versan sobre enología, que, acompañada con la constante supervisión de lo que realizan, han logrado tener gran experiencia convirtiéndose factor interno.

Por los años de experiencia, los vitivinicultores de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali consideran que la elaboración del vino es habitual, por lo tanto les resulta fácil y no necesitan información, pues los conocimientos que tienen resultan suficientes.

Es interesante conocer la discrepancia que existe entre si sus actividades son fáciles o difíciles; curiosamente, resultan ser más complejas para las personas que buscan información. Esto confirma que las necesidades de información en cada persona son cambiantes; es decir, el proceso de presentar un tipo de necesidad es dinámico, no es estático y cambia al modificarse algún elemento del medio ambiente. Sin embargo, la manifestación de un comportamiento informativo varía de acuerdo a los factores internos que cada individuo posee; de esta forma, la necesidad de información se puede ampliar, cerrar o desaparecer si ésta ha sido satisfecha y aparecer otra en su lugar; por lo tanto la satisfacción de una necesidad puede llevar a presentar nuevas necesidades de información. Por otro lado, los viticultores de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali no presentan necesidades de información, dichas necesidades son débiles y por lo tanto no mostrarán un comportamiento informativo.

- ***Hectáreas cultivadas y variedad de uva.***

Las hectáreas que posee actualmente Casa Madero son 400, de las cuales la mayor parte son viñedos en producción y se han reservado algunas para experimentar con nuevas variedades de uva. Dentro de los viñedos en producción, del 70 al 75% es para uva tinta con las siguientes variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Tempranillo y Cabernet Franc. Del 20 al 25% es para uva blanca con las siguientes variedades: Chardonnay, Chenin Blanc y Semillon. A nivel experimental, se encuentran para vinos tintos: Pinot Noir, Malbec, Zinfandel y Montepuciano. Para vinos blancos: Sauvignon Blanc y Pinot Grigio.

La cantidad de hectáreas, así como la variedad de uva que es cultivada, se hace con base en la demanda del producto; para ello, se realiza una planeación proyectada a satisfacerla, aunque los cultivos pueden durar hasta 60 años bien cuidados y sin causar problemas en el abasto. Haciendo uso del conocimiento acumulado y con el paso del tiempo, los vitivinicultores tienen la experiencia necesaria para darle los cuidados oportunos a cada variedad de viña, dando como resultado la mejor calidad del fruto. Con la cantidad de hectáreas cultivadas son autosuficientes y no compran uva para cubrir su producción.

En cuanto a las variedades con las que están ensayando, no tienen la seguridad de que se reproduzcan favorablemente ya que requieren de una etapa de aclimatación en la que hay que invertir años de investigación y esfuerzo para saber qué resultados pueden tener. En este sentido sus necesidades de información se orientan al conocimiento de las condiciones climáticas y atmosféricas dado que su influencia sobre el desarrollo de las nuevas plantas es decisiva.

En la actualidad Bodegas Ferriño cuenta con 15 hectáreas, de las cuales el 80% se destina a tres variedades distintas de uva: Lenoir, Rosa del Perú y Ruby Red; en el 20% restante se encuentran las variedades de Moscatel de Alejandría,

Carignane, Tokay, Cabernet, Palomino y Málaga. Estas variedades se han seguido utilizando de acuerdo a los conocimientos transmitidos por tradición familiar.

Por experiencia conocen el rendimiento de las hectáreas que tienen cultivadas; saben que por una hectárea obtienen de 8 a 9 toneladas, sin embargo al no cubrir su demanda de producción necesitan comprar más toneladas del fruto. Su necesidad de información es estar al tanto de quién vende uva de calidad y en grandes proporciones, el comportamiento que manifiestan es a través de la consulta con las personas que conocen.

Hasta hoy, Vinos Vitali dispone de 1 hectárea cultivada de las variedades: Rubí Red, Lenoir Carignana y Moscatel, mismas que cultiva porque las conoce a través de su padre, y por experiencia, que son las que necesita para el vino que produce. En este momento, compra la mayor parte de uva para cubrir su producción, por ello su necesidad de información es saber quién ofrece uva de calidad a buen precio, su comportamiento informativo es acudir con personas conocidas.

Es incuestionable que todos cultivan o compran las uvas de acuerdo al vino que producen; por ser una actividad habitual, poseen la información necesaria para realizar esta tarea, no obstante, Casa Madero busca información sobre las nuevas variedades que se encuentran en etapa de experimentación. En este proceso, el comportamiento informativo manifestado ha sido a través de prácticas continuas y la consulta en libros y revistas que se encuentran dentro de la biblioteca de la empresa.

Respecto a las hectáreas que cultivan, hay una gran diferencia entre las tres empresas, pero cada uno de los vitivinicultores sabe por experiencia qué cantidad de uva necesita para cubrir la producción de vino que requieren. La primera satisface sus requerimientos con las hectáreas que tiene. Las otras dos coinciden

en una deficiencia de producción, por lo que sus necesidades y comportamiento en la búsqueda de información resultan ser similares.

- ***Forma de cultivo.***

Las tres vinícolas cultivan o expanden la vid a través de estacas o varetas (una parte del tallo o de la raíz se separa de la planta madre, se coloca bajo condiciones ambientales favorables y se le induce a formar raíces y tallos, produciendo así una nueva planta independiente, que en la mayoría de los casos es idéntica a la planta de la cual procede), saben cómo hacerlo y lo realizan cuando lo consideran necesario; en este sentido, las necesidades de información no existen actualmente, por lo tanto no da lugar a un comportamiento informativo. Sin embargo, aunque este conocimiento es útil no quiere decir que sea absoluto, pueden presentarse factores externos que modifiquen el comportamiento anteriormente manifestado y que motive el interés de un individuo para seguir ampliando sus conocimientos a través de la búsqueda de información.

Como parte importante en esta labor, el agrónomo de Casa Madero realiza una selección de raíces resistentes a la filoxera y al tipo de suelo para trabajar portainjertos, estos conocimientos fueron adquiridos dentro de su formación académica.

Cada vitivinicultor ha tenido su forma de aprendizaje en cuanto al cultivo se refiere, los vitivinicultores de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali han desarrollado esta habilidad aprendida por costumbre familiar.

- ***Vendimia.***

Para la vendimia, en Casa Madero cuentan con 16 personas de base para el área de control de uva y producción del vino, además contrata personal de acuerdo al pronóstico de cosecha; esta tarea inicia con 100 personas quienes cuentan con

una capacitación previa dirigida por los mismos profesionales. A medida que avanza la cosecha advierten si es necesario contratar más personal. La cosecha dura 2 meses entre los periodos de julio, agosto y principios de septiembre. Para uvas blancas puede ser entre las 12 de la noche a 8 de la mañana y para la uva tinta de 7 a 11 de la mañana, sin que transcurra más de 45 min. para que inicie el proceso de elaboración del vino, pues se corre el riesgo de oxidación del fruto.

Por su parte, en Bodegas Ferriño calculan que necesitan una persona por hectárea cultivada, se aseguran que tengan los conocimientos necesarios para esta actividad por medio de una capacitación a través de las personas mayores. La vendimia se lleva a cabo entre los meses de junio y julio.

En Vinos Vitali por tener una hectárea cultivada, sólo requiere de una persona que cuenta con los conocimientos necesarios para realizar dicha actividad.

Como se puede observar, las vitivinícolas emplean de forma temporal a personal de la región; para ello, no presentan alguna necesidad de información, ya que esta actividad, por realizarse de forma constante, se ha convertido en una destreza. Sin embargo, las necesidades de información se presentaron previas a esta actividad, es decir, antes de dar inicio a la vendimia existió la necesidad de saber el tiempo de maduración de la uva, el día y la hora favorable de cosecha, etc. En este sentido dicha actividad es indispensable y la necesidad de esta información se convierte en general; sin embargo, puede modificarse de acuerdo a un elemento del medio ambiente que puede o no presentarse en este grupo de vitivinicultores. Por lo tanto, podemos deducir que las necesidades informativas son dinámicas.

- ***Clima y suelo.***

El clima puede ser tanto un aliado como un gran enemigo de la vid, por ello, parte fundamental del cuidado de un viñedo es estar informado de las condiciones climáticas y de las condiciones del suelo que se presentan en la región.

Al respecto, las necesidades de información para el agrónomo de Casa Madero son conocer aspectos como la variación diaria de las condiciones meteorológicas, así como detectar si los nutrientes del suelo son óptimos. Teniendo en cuenta estas necesidades, se ha instalado un sistema de paneles solares que arrojan a una computadora información detallada en cuanto a temperatura, velocidad del viento, humedad, etc. En cuanto al estudio del suelo, lleva un monitoreo constante de sus condiciones. En ambos casos los resultados son registrados en una bitácora para conocer las situaciones que afectan directamente al viñedo.

Atendiendo esta necesidad de información, el viticultor de Bodegas Ferriño se apoya con un experto de la Asociación de Agricultores de la Comarca Lagunera, quien regularmente toma una muestra de la tierra y agua para someterla a estudios de alcalinidad dentro de los laboratorios del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).

La experiencia del vitivinicultor de Vinos Vitali le aporta la información suficiente para conocer el tipo de suelo y clima adecuados para su plantación.

Dependientes totalmente de este factor externo, los dos primeros viticultores, conscientes de esta situación, tienen necesidades de información que resultan ser fuertes y persistentes, las cuales son expresadas a través de diferentes comportamientos informativos. El primer viticultor realiza un procedimiento de investigación propia, el segundo cubre su necesidad a través de un recurso de información: el INIFAP. El tercero quizá tenga una necesidad de información que no ha expresado. Por lo tanto, no presenta un comportamiento informativo.

- **Cultivo.**

La necesidad de información del agrónomo de Casa Madero ante los problemas que surgen en los viñedos se encuentran debidamente controlados a través de monitoreos e informes del estado en que se encuentran las viñas, lo que suele

llamar “control de mejoras”; de esta forma, se mantiene al corriente de las necesidades que existen y las acciones a realizar, mismas que son atendidas empleando su experiencia, la búsqueda de información en revistas y libros procedentes de Australia, Estados Unidos y Francia enfocados a riego, fertilizantes, manejo del viñedo, etc. También la asesoría de especialistas de los siguientes países Israel, Australia, Francia y Estados Unidos.

Por su parte, los requerimientos de información a los que se enfrenta el viticultor de Bodegas Ferriño en el cultivo de la vid son principalmente el desconocimiento de cuál portainjerto utilizar. El comportamiento manifestado para darle solución es solicitar la asesoría de un enólogo, en ocasiones acude al INIFAP.

El viticultor de vinos Vitali considera no tener ningún problema pues el cultivo es reciente y se ha visto asesorado por un agrónomo de Saltillo.

Son evidentes los contrastes que existen entre los viticultores de las tres casas vinícolas, pues mientras que el viticultor de Vinos Vitali no enfrenta problema alguno, para el viticultor de Bodegas Ferriño es necesario informarse sobre el portainjerto que mejor se adapte a las condiciones en las que se va a desarrollar, al mismo tiempo, el agrónomo de Casa Madero, prevé y busca información sobre los posibles contratiempos a los que se pueda enfrentar, considerando esto una ventaja para la adquisición de conocimientos previos a un conflicto tal vez inmediato. Del mismo modo, se observa la selección y proporción de las fuentes de información que cada una demanda. Existen dos puntos en donde los tres coinciden: punto número uno, todos tienen necesidad de información aunque no sea reconocida por alguno de ellos; punto número dos, los tres concuerdan en buscar información a través de asesores externos.

Por otro lado se puede deducir que tanto los factores internos como externos afectan en gran medida al comportamiento informativo, y de hecho, al surgimiento de una necesidad de información que puede verse reflejada en la simple decisión

de llevar algún tipo de documento como apuntes, diarios, bitácoras, entre otros, en donde se registren las etapas y evolución del viñedo, con el fin de conocer a fondo el proceso del mismo y así poder mejorar sus condiciones. Bajo esta premisa, sólo el viticultor de Casa Madero tiene informes sobre el desarrollo de la viña.

- ***Plagas y enfermedades.***

Unos de los problemas recurrentes que amenazan la producción vitivinícola, es la presencia de plagas y enfermedades, las vinícolas de esta región no son la excepción; en este sentido, el agrónomo de Casa Madero ocasionalmente ha tenido problemas con la chicharrita de alas cristalinas (*Homalodisca Coagulata*) que transmite la enfermedad de Pierce. Otra plaga con la que se han enfrentado es la Filoxera, la que ha controlado a través de portainjertos resistentes a ésta. Actualmente el 95% del viñedo es inmune. Es incuestionable que la necesidad de información en este aspecto se orienta al tratamiento, control y prevención de éstas plagas y de las enfermedades que transmiten. El comportamiento informativo manifestado ha sido utilizar en primer lugar la experiencia, seguida de la consulta a fuentes de información especializada: revistas y libros.

El viticultor de Bodegas Ferriño recurre a expertos en el área como un recurso informativo, únicamente con el vitivinicultor de Vinos Vitali no se ha presentado este problema.

Con lo expuesto anteriormente, se concluye que el comportamiento informativo está vinculado al medio en el que se desenvuelve cada viticultor, siendo la razón por la que algunos están familiarizados con la utilización de fuentes bibliográficas, por lo que su comportamiento difiere de aquellos que no lo están.

- ***Elaboración del vino.***

Para dar una alta calidad al vino que producen, los vitivinicultores recurren a la experiencia previa, es decir, recuerdan y utilizan los conocimientos e información anteriormente aprendidos para su elaboración. Sin embargo no queda exenta una necesidad de información ante un factor externo o interno no conocido, que a su vez puede desencadenar un comportamiento informativo.

Sólo dos vinicultores reconocen tener problemas en la elaboración del vino, el enólogo de Casa Madero manifiesta que se pueden o no presentar en alguna de las actividades que realiza, así tendrá necesidades de información desconocidas; sin embargo, en el momento en que presenten problemas, pueden ser solucionadas con la experiencia que tiene o bien buscando en libros y revistas, además de la consulta con asesores. El vitivinicultor de Bodegas Ferriño está familiarizado con dichos inconvenientes ya que por las altas temperaturas de la región se acelera el proceso de fermentación y carece de un sistema de refrigeración, lo soluciona empleando su experiencia (factor interno) que continúa siendo un recurso adecuado. Únicamente el vitivinicultor de Vinos Vitali menciona no presentar ningún contratiempo, por lo que se puede inferir, que no manifiesta ninguna necesidad de información, por lo tanto no llega a expresarlas.

Todos los vitivinicultores coinciden en que la vinificación es la parte medular de todo el proceso de la elaboración del vino y en forma general, hacen acopio de su propia experiencia adquirida a través de los años.

Sin embargo, para dar el toque que identifica al vino de cada casa vitivinícola, el enólogo de Casa Madero considera indispensable llevar registros de la evolución de fermentación, tener el control de la temperatura, cuidados en los remontados para obtener el color y sabor de la cáscara y la semilla, ya que si quita demasiado se extrae astringencia y lo que pretende es tener mayor concentración aromática, maduración de los taninos de la piel y de la semilla. Esta actitud ha sido el

resultado de las necesidades de información que se han presentado para las actividades mencionadas, mismas que ha resuelto consultando diferentes revistas especializadas, asesores, viajes y laborando de enero a abril en otros países como Argentina, Chile, Australia, entre otros, con el fin de aprender y aportar técnicas nuevas, pero sobre todo, su experiencia.

Para el vitivinicultor de Bodegas Ferriño es fundamental la fermentación y cuidar que no queden residuos, así como no realizar fumigaciones cerca de la cosecha para no dañar la uva. Este comportamiento informativo ha sido adquirido en su vida personal y laboral así como la consulta en libros sobre enología.

El vitivinicultor de Vinos Vitali considera que se debe tener un buen tratamiento de la fermentación realizando un excelente bazuqueo dos veces al día, para evitar que el vino se avinagre. Habilidad aprendida y realizada por experiencia.

- ***Maquinaria utilizada.***

Los vitivinicultores de las casas vinícolas más pequeñas coinciden en elaborar sus vinos con maquinaria manual, similitud que está directamente ligada al recurso informativo por el cual aprendieron a desarrollarla, es decir, fue transmitida de generación en generación, y a través del tiempo se ha transformado en un factor interno; sin embargo, en éstos dos casos dicho factor no se ha visto modificado al ejercer esta tarea, por lo tanto presenta una necesidad de información débil puesto que no manifiesta un comportamiento informativo.

En Casa Madero se emplea maquinaria mecánica para producir sus vinos, por lo tanto su comportamiento informativo difiere de las dos anteriores, éste se manifiesta en la búsqueda de información que lo lleve al conocimiento y manejo adecuado de la misma, a través del uso de recursos informativos que le proporciona el fabricante, además de la fuente informativa del manual de operación de cada equipo.

- ***Determinación de marcas de vino.***

Aunque la determinación del nombre de la marca del vino es un aspecto importante, ninguna casa vitivinicultora presentó una necesidad informativa como tal, es decir, no presentaron ningún tipo de carencia de conocimiento o información que los colocara en un estado de insatisfacción, por lo tanto, tampoco manifestaron un comportamiento informativo. Todas coinciden en que el nombre de los vinos debería estar definido por los apellidos de la familia propietaria con el objetivo de perpetuarlo, enaltecerlo y que se reconociera como sinónimo de vinos de calidad. Aspectos que pueden considerarse mercantiles y de publicidad.

- ***Puntos de venta y precio.***

Los vitivinicultores de Casa Madero y Bodegas Ferriño se enteran del lugar donde se vende más su vino por medio de la fuerza de ventas de la propia empresa y a través de sus distribuidores. Vinos Vitali vende su vino de manera directa dentro de su establecimiento. De acuerdo a las características de las personas entrevistadas se presentan diferentes necesidades de información, esto obedece a la relación directa del puesto que cada uno desempeña dentro de la empresa. Para el agrónomo y el enólogo de Casa Madero su necesidad de información en este punto es débil ya que puede o no ser expresada, para los vitivinicultores de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali es una necesidad informativa fuerte, sin embargo, todas coinciden en generar ellas mismas sus fuentes de información: fuentes de datos numéricos, como indicadores, estadísticas, etc.; por lo tanto, se convierte en una necesidad de información concreta y la búsqueda de información siempre estará dirigida hacia estos documentos.

En forma general, las tres vinícolas están bajo la predominante influencia de factores externos, mismos que intervienen en la determinación del precio de los vinos que fabrican. Dichos factores están directamente relacionados con la inversión realizada para cada tipo de vino. Entre ellos se manifiestan diferentes

conductas informativas, ya que Casa Madero realiza estudios de mercado, por medio de los cuales obtienen datos para saber si el precio de su vino es competitivo dentro del mercado al que pertenece.

- ***Aspectos legales.***

Por pertenecer a un mismo gremio, los vitivinicultores pueden presentar necesidades de información específicas muy similares, al respecto, la necesidad de información se convierte en colectiva y su comportamiento informativo muy probablemente está enfocado a consultar la misma fuente de información. Lo anterior se confirma cuando se trata de la búsqueda de información imprescindible como la Ley de Alcoholes, la cual todos los entrevistados conocen a través del Diario Oficial de la Federación.

- ***Publicidad.***

Como parte fundamental del desarrollo de toda empresa, es necesario dar a conocer sus productos, esto puede realizarse a través de diferentes medios, que se convierten en recursos informativos. Bajo este contexto, las vitivinícolas de Cuatrociénegas, Bodegas Ferriño y Vinos Vitali, promueven sus vinos en exposiciones organizadas con el apoyo del Gobierno del Estado. Casa Madero ubicada en Parras se da a conocer en ferias, concursos nacionales e internacionales, en degustaciones y exposiciones de las que se entera a través del mismo medio. Al asistir a dichos eventos las tres vitivinícolas se convierten a su vez en generadoras de información ya que aprovechan este medio para informar a los asistentes sobre su producto y atraer a posibles compradores siendo una poderosa herramienta de publicidad.

- ***Colecciones documentales.***

Casa Madero cuenta con un acervo especializado de libros y revistas actuales sobre viticultura, viticultura y enología con los que ha conformado una pequeña biblioteca dentro de la empresa. Los vitivinicultores de Bodegas Ferriño y Vinos Vitali cuentan con tres y dos libros especializados respectivamente como fuente de información. Todos coinciden en tener libros que tratan sobre el tema del vino dentro de la empresa, esto responde a un comportamiento informativo generado por necesidades de información definidas y expresadas de acuerdo a las actividades que realizan. Dichas necesidades pueden verse aumentadas como un ciclo natural del comportamiento informativo, pues resulta que al poseer más conocimiento como consecuencia de una necesidad satisfecha, mayor será la necesidad de seguir adquiriendo más información.

El agrónomo y el enólogo de Casa Madero obtienen gran parte de las revistas especializadas por medio de las suscripciones que tiene la empresa, lo que asegura información actualizada, de las cuales se pueden mencionar: Wines-Vines, Revue des Oenologues, Grapegrower-Winemaker, Wine-Spectator y Australia vitivinicultura.

En la actualidad Internet se ha convertido en una fuente de información recurrente, para las empresas vitivinicultoras no es la excepción, todos consultan este medio ocasionalmente, no obstante sólo el personal de Casa Madero conoce direcciones exactas de los sitios Web a los cuales ingresar. Este comportamiento se debe a que dentro de las revistas especializadas que consultan, se presenta como información adicional, ligas Web como fuentes de información digital a las que recurren para solicitar información precisa sobre algún tema en particular.

- ***Relación con asociaciones.***

Las tres empresas estudiadas tienen la referencia de la Asociación Nacional de Vitivinicultores (hoy Consejo Mexicano Vitivinícola), misma que conocen a través del recurso informativo que les brinda el mismo medio, pero resulta peculiar saber que únicamente Bodegas Ferriño es miembro activo de la Asociación. Casa Madero fue miembro fundador pero decidió no continuar y Vinos Vitali no pertenece a ninguna asociación. Ninguno de ellos presenta una necesidad de información que se pudiera satisfacer a través de la asociación, por lo tanto no presentan un comportamiento informativo hacia ella. Bodegas Ferriño continúa como miembro de la Asociación para continuar la afiliación que sus antecesores establecieron, aunque considera que la asociación le da mayor importancia a los productores de uva.

Únicamente los vitivinicultores de Casa Madero tienen referencia de asociaciones internacionales principalmente de Francia, saben de ellas por los vitivinicultores, que conocen en los viajes que han realizado quienes se convierten en un recurso informativo.

- ***Conocimiento de otros estados productores de vino.***

Como parte inherente de esta comunidad, están al tanto sobre otros estados en donde se produce vino en el país, entre los que mencionan: Aguascalientes, Baja California, Querétaro y Zacatecas. Estas referencias las tienen gracias a colegas cercanos, quienes se convierten en un recurso de información, aunque no se haya expresado una necesidad como tal.

Además el agrónomo y el enólogo de Casa Madero coinciden en obtener información acerca de cuál casa vinícola produce más en el país, si un nuevo vino sale al mercado o el surgimiento de una nueva bodega a través de la información que el área administrativa de la empresa y el mismo gremio de vitivinicultores les

proporciona. En este punto la empresa juega un papel muy importante como recurso informativo, ya que se encuentra preparada para darles la información que necesiten al respecto.

Es oportuno comentar que ninguno de los vitivinicultores mencionó al Consejo Mexicano Vitivinícola como recurso de información a pesar de que en su página se encuentra un directorio con los nombres de las vinícolas que existen en el país.

- ***Fuentes y recursos de información.***

El viticultor y el vinicultor de Casa Madero obtienen información por diferentes vías:

- Revistas especializadas que reciben mensualmente.
- Libros especializados sobre viticultura y vinicultura provenientes de Francia, Estados Unidos y Australia.
- Viajes que realizan de enero a abril para levantar la cosecha en países como Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.
- Asesorías de expertos provenientes de Israel, Australia, Francia y Estados Unidos.

Saben que toda la información que adquieren es útil y confían en ella, el reto es conocerla a profundidad para poder adaptarla a su medio ambiente, empleando para ello su experiencia.

Por su parte el vitivinicultor de Bodegas Ferriño tiene confianza en la información que consigue a través de:

- Libros
- Asesorías

El vitivinicultor de Vinos Vitali tiene seguridad en la información que le otorga la asesoría de un agrónomo.

Sin importar las fuentes o recursos de información por los cuales adquieren conocimientos, este grupo de vitivinicultores coinciden en reconocer que la información que obtienen es confiable e importante, lo que puede desencadenar mayor interés por obtenerla.

- ***Proyección a futuro.***

Los vitivinicultores de Casa Madero y Vinos Vitali desean tener nuevas plantaciones con diferentes variedades. En tanto que el vitivinicultor de Bodegas Ferriño pretende ampliar sus instalaciones, contratar a un agrónomo y adquirir maquinaria automatizada. Lo que representará una mayor necesidad de información a futuro, así como nuevos comportamientos informativos que manifestarán de acuerdo a la respuesta que hayan obtenido de sus experiencias al utilizar alguna fuente de información.

Finalmente, a lo largo de esta investigación se ha podido apreciar que son muy variables las necesidades y el comportamiento informativo manifestado aún cuando se trata de un grupo de personas con características y actividades similares, por lo que podemos afirmar que, con base en los factores internos que posee cada vitivinicultor y en mutua integración con los factores externos, posiblemente proporcionarán una necesidad informativa, ésta al ser conscientemente reconocida causará, por lo tanto, un comportamiento informativo.

Para presentar la información anterior de manera sintetizada, a continuación se presenta una comparación gráfica de los resultados más sobresalientes.

Figura 1. Edad de los entrevistados.

Edad	Casa Madero	Bodegas Ferriño	Vinos Vitali
58	•		
53			•
51		•	
42	•		

Figura 2. Formación académica.

Profesión	Casa Madero	Bodegas Ferriño	Vinos Vitali
Ingeniero Químico	•		
Ingeniero Agrónomo	•		
Químico Farmacéutico Biólogo		•	
Ingeniero Mecánico			•
Estudios en Enología	•		
Estudios en Agronomía	•		

Figura 3. Necesidades de información.

Necesidades de información	Casa Madero	Bodegas Ferriño	Vinos Vitali
Viticultura			
Cultivo de uva	•	•	
Riego	•	•	
Control de plagas	•		
Fumigación		•	
Poda		•	
Cuidados de la uva		•	
Limpieza del viñedo	•		
Conducción del viñedo			•
Portainjertos		•	
Vinicultura			
Despalillado	•		
Fermentación	•		
Vinificación	•		
Trasiegos	•		
Clarificación	•		

Figura 4. Fuentes y/o recursos de información consultados.

Fuentes y/o recursos de información	Casa Madero	Bodegas Ferriño	Vinos Vitali
Libros	•	•	•
Revistas especializadas	•		
Internet	•	•	•
Asesorías con colegas	•		
Colección documental en la empresa	•		
Biblioteca pública			
Viajes	•		
Asesorías con instituciones especializadas		•	
Por transmisión familiar		•	•



***Conclusiones.
Observaciones y
recomendaciones***



CONCLUSIONES.

De acuerdo con los resultados expuestos, es posible destacar los puntos más sobresalientes del estudio y fundamentar, con esta base, el perfil de las necesidades de información y el comportamiento informativo de los vitivinicultores consultados, resolviendo de esta forma, los cuestionamientos expresados en la introducción referente al planteamiento del problema, los objetivos e hipótesis.

- De forma general, las necesidades de información de la comunidad investigada están relacionadas con el conocimiento de tipo de suelo, clima, cultivo, control de plagas, vigilancia de la uva, portainjertos y la industria del vino en general.
- Los vitivinicultores entrevistados utilizan como fuente de información recursos orales, pues se apoyan principalmente en colegas y familiares.
- Un recurso de información muy frecuentado por esta comunidad cuando tienen una necesidad de información, es la asesoría de expertos en el tema que les aporta valiosas opiniones y los orienta en las actividades que desempeñan, lo que ha llevado a formar colegios invisibles.
- Las colecciones documentales con las que cuentan los vitivinicultores de Casa Madero, son muy utilizadas, siendo las revistas la fuente principal de consulta y un medio para mantenerse actualizados. Junto con lo anterior, las cosechas que realizan en el extranjero representan una oportunidad irremplazable para aprender.
- Los libros que comprende el acervo de Bodegas Ferriño son los siguientes:
 - Sannino, Antonio. Tratado de enología, 1948
 - Noguera Pujol, José. Enotecnia industrial, 1974
 - Grapes a guide to winemaking into in America, 1982

Como se observa, debido a los años de su publicación los libros pueden resultar obsoletos e insuficientes. Es importante señalar que no consultan publicaciones periódicas especializadas en el área de cultivo y proceso del vino.

- El vitivinicultor de Vinos Vitali tiene dos libros como fuente de información.
 - Navas Romano, Eugenio. La bodega moderna, 1949
 - Domini, Andre. Vino, 2005

Aunque el último es más actual, resultan insuficientes, además de que no consulta revistas.

- Actualmente, Internet es un medio de consulta y de comunicación casi inmediata, puesto que la comunicación social se ha desarrollado en este campo; sin embargo, los vitivinicultores de Coahuila al no recurrir a este medio, pueden estar estancados en cuanto a la obtención y por lo tanto, la aplicación de información que invariablemente se vería reflejado en sus procesos de producción de vino. Cabe recordar que sólo el personal de Casa Madero recurre ocasionalmente a ligas Web que se mencionan dentro de las revistas que consultan.
- De acuerdo a las bases de datos, revistas y sitios Web enlistados en el capítulo 1, se comprobó que aunque los vitivinicultores y enólogos están inmersos en el medio, no conocen y por lo tanto no usan las fuentes mencionadas.
- El comportamiento informativo de los vitivinicultores se encuentra orientado de la siguiente manera: en primer lugar, hacia su propia experiencia; en segundo lugar, asesorías de expertos en el área como son los agrónomos y enólogos; en tercer lugar, la consulta en libros; en cuarto lugar, la consulta en revistas; y en último lugar, búsquedas en Internet.

- Predominan los factores internos que definen las necesidades de información y la manifestación de un comportamiento informativo en cada uno de los vitivinicultores.
- La experiencia personal que tienen los vitivinicultores es un aspecto fundamental para continuar elaborando el vino que los caracteriza.
- Se pronosticó que las variables geográficas determinan cierto tipo de demandas de información y diversas formas de manifestación de conducta informativa. El resultado fue inesperado ya que junto a estos factores externos se encuentran los factores internos que predominan en la persona que decide, respecto al hecho de aceptar y buscar información como parte fundamental para realizar y mejorar su trabajo.
- Los estudios especializados en enología y agricultura realizados por parte de algunos vitivinicultores de la región, provocan que se presenten en ellos necesidades de información y comportamientos informativos diferentes de aquéllos que han tenido conocimientos empíricos.
- Por no existir estudios especializados sobre enología en ninguno de los dos municipios y la carencia de recursos o fuentes de información disponibles que atiendan las necesidades informativas de los vitivinicultores, estos se ven afectados en los procesos que intervienen en el cultivo y en la elaboración del vino.
- Es habitual pensar que cuando se requiere de algún tipo de información se recurre a la investigación en el medio más común y cercano a nosotros, generalmente se piensa en la biblioteca, sin embargo tanto en Parras como en Cuatrociénegas tienen sólo una biblioteca pública y de acuerdo a la conducta informativa que se detectó, los vitivinicultores no recurren a este recurso, porque no encuentran materiales que traten sobre el tema.

- No existen bibliotecas especializadas que cuenten con información sobre una de las actividades más importantes de su localidad.
- Éste gremio de vitivinicultores carece del apoyo estatal y nacional para la difusión de sus productos. Sólo se promociona como un sitio turístico, a pesar, de que Casa Madero ostenta varios reconocimientos internacionales por la calidad de sus vinos.
- Saben de la existencia de otras empresas vinícolas, pero no las consideran como competencia, ya que, manifiestan, cada una tiene su estilo propio y en el mercado existe gusto para todos.
- No existe vinculación entre la Asociación Nacional de Vitivinicultores (actualmente Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C.) y las vitivinícolas de esta región.
- La negación de una necesidad de información invariablemente influye en el desarrollo de todas las actividades dentro de cualquier empresa, afectando también el crecimiento individual.
- Las tres vitivinícolas se caracterizan por ser creadas por sus propietarios a partir de un interés y motivación personal. En la actualidad las personas en las que recae los cuidados de los viñedos, así como la elaboración del vino, se entregan a su trabajo con gran entusiasmo y dedicación lo que les ha permitido permanecer a través del tiempo. Sin embargo es necesario destacar algunas diferencias que existen entre ellas, como son:

-Antigüedad: Casa Madero tiene una trayectoria de 413 años; Bodegas Ferriño tiene 150 años y Vinos Vitali labora desde hace 10 años.

- Extensión de sus viñedos: Casa Madero cuenta con 400 hectáreas; Bodegas Ferriño posee 15 hectáreas y Vinos Vitali dispone con 1 hectárea.

-Variedad de uva: Es también significativa, pero lo es más, el hecho de que en Casa Madero experimentan con nuevas variedades.

- Preparación académica: La elaboración del vino no es producto sólo de la rica variedad de climas y la calidad de las uvas. De nada serviría contar con la materia prima si atrás no existiese un recurso humano capacitado.

Estas son algunas de las diferentes características que nos pueden servir de ejemplo para comprender que las necesidades de información y el uso de la misma difieren notoriamente y es posible afirmar que Casa Madero tenga reconocimientos nacionales e internacionales en gran medida por ser la que más usa información. Lo cual no impide aceptar que las otras dos vitivinícolas o algunas nuevas lleguen al nivel que ha llegado Casa Madero.

A manera de reflexión, uno de los motivos por los que un vitivinicultor puede fracasar es por no tener presente el contexto en el que se toman las decisiones, estos factores pueden ser, entre otros: las tendencias económicas y sociales, los cambios en las nuevas tecnologías, pero, sobre todo, en la búsqueda y uso de información. Los riesgos ante una decisión pueden tener grandes logros asumiendo los tropiezos que conlleva o ser conservadores, aunque sea menos prometedor y como ocurre en diversas actividades, la experiencia personal y profesional lleva a considerar que cuanto mayor es la experiencia, menor es la posibilidad de cometer errores y es común utilizar la misma solución para problemas similares.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Con las conclusiones mencionadas anteriormente, se plantean las siguientes sugerencias como alternativas que puedan contribuir al mejoramiento de la producción del vino en este estado o a mejorar el ambiente de información.

Es relevante plantear la posibilidad de crear un centro de investigación e información especializado en enología, en donde, además de satisfacer las demandas de información, se experimente con nuevas variedades de uva, lo cual indudablemente ahorraría tiempo, esfuerzo y costos a los vitivinicultores que tienen que realizar estudios por si mismos o viajar al extranjero para obtener información.

La oportunidad es viable para la Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”, que por encontrarse en la región, podría tomar la dirección de dicho Centro y al mismo tiempo ampliar su oferta educativa, pues podría ofrecer la carrera de enología y no tenerla sólo como una materia optativa dentro de las profesiones de ingeniero agrónomo e ingeniero en ciencia y tecnología de alimentos, ya que se ha comprobado que las condiciones geográficas de esta región son tan benignas que les da una condición especial a las uvas ahí cultivadas.

Los vitivinicultores consultados saben de las bondades del suelo y condición climática de la región y son conscientes de que podrán pasar grandes desafíos, pero también grandes oportunidades, sólo necesitan un apoyo para que esta industria llegue a conocerse como una nueva ruta del vino, semejante a la de Baja California.

Por otro lado como se puede observar en esta investigación, tanto en la comunidad de Parras así como en la de Cuatrociénegas, la población está compuesta en su mayoría por niños y jóvenes que se verían beneficiados si se profesionalizara esta industria, ya que tendrían una fuente de trabajo. El beneficio

también sería para un mayor sector de la población quienes se emplearían en la etapa de vendimia, pues se incrementaría la demanda de ellos para apoyar en esa actividad, reflejándose quizá, en un futuro en el desarrollo del estado.

Al respecto, vale la pena mencionar la gran labor que realiza el enólogo de Casa Madero al asesorar a las nuevas empresas que van surgiendo.

Otro aspecto a considerar, es que no se justifica que por no existir estudios sobre enología en los municipios, se carezca de fuentes de información en la biblioteca pública, ya que está debe tener dentro de su acervo colecciones que comprendan libros, o manuales especialmente representativos para la comunidad a la que sirve, tal como se expresa en el documento donde la Secretaría de Educación Pública se responsabiliza de: “Dotar gratuitamente a las bibliotecas públicas, de colecciones que respondan a los intereses y a las necesidades de los distintos tipos de usuarios que habiten en los municipios.”³⁶

De la misma forma el Consejo Mexicano Vitivinícola debe evitar el alejamiento y el abandono por parte de los productores de vino, y así poder hacer efectivos los objetivos que el mismo se planteó.

Finalmente el realizar estudios sobre las necesidades y la manifestación del comportamiento informativo de este tipo de comunidades, permite planear y determinar acciones destinadas para satisfacer las demandas informativas con recursos y fuentes de información adecuadas.

³⁶ “Programa Nacional de Bibliotecas Públicas”. En: *La biblioteca pública : lecturas escogidas*. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Bibliotecas, 1991. p.82

OBRAS CONSULTADAS

La actualidad vitivinícola mexicana : vendimias en México. En: *Mi vino*, 2007, no.1, 14 p.

Allied Domecq México [en línea]. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/vinicola/domecq>.

ÁLVAREZ ÁSPERO, José. La viña, la vid y el vino. México : Trillas, 1991. 352 p.

Anuario estadístico : Coahuila de Zaragoza, 2008. Aguascalientes, Ags. : Instituto Nacional de Estadística y Geografía. t. 1 361 p.

Anuario estadístico de la población agrícola de los Estados Unidos Mexicanos, 2007. México, D. F. : SAGARPA, 2009. 359 p.

Área de protección de flora y fauna del Valle de Cuatro Ciénegas. En: *Coahuila : rutas turísticas*. México 2006. 91 p.

BLOUIN, Jacques. Maduración y madurez de la uva. Versión española de Jordi Vidal Ragout. Madrid : Mundiprensa, 2004. 151 p.

Bodegas Ferrigno [en línea]. Disponible en: <http://www.bodegasferrino.com/historia.php>

BODENSTEADT, Arturo. Arteboden : Mexican wine guide 2008. México : El autor, 2008. 123 p.

Breve historia de Coahuila. María Elena Santoscoy... [et al.] México : Fideicomiso Historia de las Américas : Colegio de México, c2000. 376 p.

BRUERA, Matías. Meditaciones sobre el gusto : vino, alimentación y cultura. Buenos Aires ; México : Paidós, 2005. 205 p.

CALDERÓN, Francisco R. Historia económica de la Nueva España en el tiempo de los asustrias. México : Fondo de Cultura Económica, 1988. 711 p.

CALVA GONZÁLEZ, Juan José. Las necesidades de información : fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. : UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2004. 284 p. (Sistemas bibliotecarios de información y sociedad)

_____. Las necesidades de información : la importancia de su estudio. En: *Biblioteca Universitaria : Boletín de Informativo de la Dirección General de Bibliotecas*, 1994, Vol. 9, no. 3 p. 33-37

_____. Una aproximación a lo que son las necesidades de información. En: *investigación bibliotecológica*, 1991, vol. 5. no.11 p. 33-36

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

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

CLARKE, Oz y Margaret Rand. Uvas y vinos : guía completa de variedades y sabores, la clave para disfrutar el vino. Barcelona : Blume, c2002. 255 p.

Coahuila : atlas agropecuario : vii censo agropecuario. México : INEGI, 1991 p.27

Coahuila : la llave del Norte. México : Grupo Imperial, 2004. 267 p.

Consejo Mexicano Vitivinícola [en línea]. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/>

CONTRERAS PALACIOS, Gildardo. Parras 400 : noticias de su fundación y otras cuestiones históricas. Torreón, Coah. : Editorial del Norte Mexicano, 1999. 221 p.

CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. La viticultura en el pueblo de Santa María de Parras : producción de vinos, vinagres y aguardiente bajo el paradigma andaluz (siglos XVII-XVIII). Torreón, Coahuila : Ayuntamiento de Torreón : Instituto Municipal de Documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra, 2004. 340 p.

_____. El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910 : génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis. En: *Revista Mundo Agrario*, v.9, no. 18, 2009. Universidad Nacional de la Plata, Centro de Estudios Rurales [en línea]. Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no18-13er-sem-2009/el-valle-de-parras-y-el-desastre-de-la-filoxera-1870-1910-genesis-y-consolidacion-de-una-empresa-vitivinicola-en-tiempos-de-crisis> [Consulta: 10 septiembre 2009]

DELGADO, Carlos. El nuevo libro del vino. Madrid : Alianza, 2001. 488 p.

Delicias del vino y el queso. Revista de Geografía Universal. Edición especial gourmet.s del vino y el queso. México : Promociones, 1999. 89 p.

Enciclopedia de los municipios : estado de Coahuila : Cuatrociénegas [en línea]. Disponible en: http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_coahuila.

Enciclopedia de los municipios : estado de Coahuila : Parras [en línea]. Disponible en: http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_coahuila.

Encuentros en Coahuila. Selección de textos y notas de Jesús Alfonso Arreola Pérez y Rodrigo Borja Torres. México : Gobierno del Estado de Coahuila, 2003. 331 p.

ENRÍQUEZ TERRAZAS, Eduardo y José Luis García García Valero. Coahuila, una historia compartida. México, D.F. : Gobierno del Estado de Coahuila : Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1989. p. 187

GÓMEZ DÚRAN, Thelma. La ciencia de hacer vino. En: *Día siete*, Año 8, no. 433. p. 54-63.

GONZÁLEZ TRUEL, Aurora. Los estudios de necesidades y usos de la información : Fundamentos y perspectivas actuales. Somonte-Cenero, Gijón, Asturias : Trea, c2005. 181 p.

GRAINGER, Keith y Hazel Tattersall. Producción de vino : desde la vid hasta la botella. Zaragoza, España : Acribia, 2007. 153 p.

GÚZMAN PAREDO, Miguel. El vino en México. En: México Desconocido [en línea] Disponible en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>.

HERNÁNDEZ SALAZAR, Patricia. El usuario de la información. En: *Servicios Bibliotecarios*. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velásquez, coordinadores. México, D.F. : UNAM, FFL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. 209-226 p.

_____. La producción del conocimiento científico como base para determinar perfiles de usuarios. En: *Investigación Bibliotecológica: Archivonomía Bibliotecología e Información*. 2001. vol. 15, no. 30 p. 29-51

HIDALGO, Luis. Tratado de viticultura general. Madrid : Mundi-Prensa, 1993 983 p.

LARREA REDONDO, Antonio. Viticultura enológica y frutera. Barcelona : Aedos. 1970. 218 p.

MACIAS HERNÁNDEZ, Humberto I. Manual práctico de viticultura. México : Trillas, 1993. 112 p.

MIJARES y GARCÍA-PELAYO, Ma. Isabel, José Antonio Sáez Ollobre. El vino : de la cepa a la copa. Madrid : Mundi Prensa, 1998 206 p.

Nuestro vino en cifras. En: *Guía de viñedos de México. edición 2007-2008*. México, D.F. : Sabor, 2008 p. 82

PASTOR, Adolfo. Diccionario del vino. Barcelona : Fomento Comercio Editorial, 1990. 308 p.

PÉREZ SANDI DE RINCÓN, Laura. El vino arte que se puede beber. México : Panorama, 2000. 136 p.

Programa Nacional de Bibliotecas Públicas. En: La biblioteca pública : lecturas escogidas. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Bibliotecas, 1991. p. 77- 83

Redescubriendo nuestras raíces : Parras. En: *Mi vino*. 2008, no.2 p. 4-6

RUBIAL GARCÍA, Antonio. La Nueva España. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999. 61 p.

SAMANO RENTERÍA, Miguel. Un estudio de la historia agraria de México de 1760 a 1910 : del colonialismo feudal al capitalismo dependiente y subdesarrollado . México : Universidad Autónoma de Chapingo, 1993. 187 p.

SANZ CASADO, Elías. Manual de estudio de usuarios. Madrid : Fundación Germán Sánchez Ruipérez. 1994 279 p.

SPENCER, Godfrey. Vino blanco : manual para sibaritas. Barcelona : Loc Team, 1999. 255 p.

Una disputa vitivinícola en Parras, 1679. Introducción y paleografía Sergio Antonio Corona Páez. Torreón, Coah. : Universidad Iberoamericana, 2000. 38 p.

Valle de Parras [en línea]. Disponible en: <http://www.madero.com.mx/pages/valle.html>.

Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya : los privilegios otorgados a sus cosecheros por la corona española. Introducción, notas y paleografía Sergio Antonio Corona Páez. Torreón, Coah. : Universidad Iberoamericana, 2003, 81 p.

ANEXO 1

BASES DE DATOS

- VITIS-VEA is an international English-language literature database in the field of viticulture.
Disponible en: <http://www.vitis-vea.de/Englisch/eindex.php>
- Berry & Grape Information Network.
Disponible en: <http://berrygrape.org//category/fruit-growing/grape-production/>
- ENOVIT. Referències bibliogràfiques en Enologia, Viticultura i Indústries agroalimentàries.
Disponible en: <http://teledoc.urv.es/enovit/>
- AGRICOLA.
Disponible en: Universidad Nacional Autónoma de México
- AGRIS. Biotechnology and Bioengineering Abstracts Current Contents Connect: Agriculture, Biology & Environment.
Disponible en: Universidad Nacional Autónoma de México

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

- Journal of Food Engineering (ELSEVIER)
- American Journal of Enology and Viticulture (impresa)
- South African Journal of Enology & Viticulture (EBSCO)
- Food and Wine
- Food Science and Biotechnology
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Ciencia e Técnica Vitivinícola

- Food Chemistry
- European food Research and Technology
- Vitis
- Genetic resource and crop evolution
- Australian Journal of Grape & Wine Research
- International Journal of Wine Business Research
- Journal of Wine Research
- Southern Wine & Spirits of America Inc SWOT Analysis
- Wine Industry Profile Argentina
- Wine Industry Profile Asia Pacific
- Wine Industry Profile Australia
- Journal of Wine Research
- Wine Industry Profile Belgium
- Wine Industry Profile Brazil
- Wine Industry Profile Canada
- Wine Industry Profile Chile
- Wine Industry Profile China
- Wine Industry Profile Czech Republic
- Wine Industry Profile Denmark
- Wine Industry Profile Europe
- Wine Industry Profile Finland
- Wine Industry Profile France
- Wine Industry Profile Germany
- Wine Industry Profile Global
- Wine Industry Profile Greece
- Wine Industry Profile Hong Kong
- Wine Industry Profile Hungary
- Wine Industry Profile India
- Wine Industry Profile Indonesia
- Wine Industry Profile Ireland

- Wine Industry Profile Italy
- Wine Industry Profile Japan
- Wine Industry Profile Mexico
- Wine Industry Profile New Zealand
- Wine Industry Profile Norway
- Wine Industry Profile Poland
- Wine Industry Profile Portugal
- Wine Industry Profile Russia
- Wine Industry Profile Singapore
- Wine Industry Profile South Korea
- Wine Industry Profile Spain
- Wine Industry Profile Sweden
- Wine Industry Profile Switzerland
- Wine Industry Profile Taiwan
- Wine Industry Profile Thailand
- Wine Industry Profile the Netherlands
- Wine Industry Profile United Kingdom
- Wine Industry Profile United States
- Wine Industry Profile Venezuela

Todas las publicaciones periódicas enlistadas se encuentran disponibles en la Universidad Nacional Autónoma de México a través de: bidi.unam.mx

ANEXO 2

PREMIOS INTERNACIONALES DE CASA MADERO

- **Casa Grande Selección de Barricas Cabernet Sauvignon-Shiraz**
 - Medalla de Plata**, Thessaloniki International Wine Competition 2007, Grecia
 - Medalla de Bronce**, International Wine Challenge 2007, Londres, Inglaterra
 - Medalla de Plata**, Monde Selection 2006, Bruselas, Bélgica
 - Medalla de Plata**, International Wine and Spirits Competition 2006, Londres
 - Medalla de Plata**, Thessaloniki International Wine Competition 2006, Grecia
 - Medalla de Bronce**, International Wine Challenge 2006, Londres
- **Casa Grande Parras Estate Gran Reserva, Shiraz**
 - Medalla de Bronce**, Syrah du Monde 2007, Burdeos, Francia
 - Medalla de Plata**, Thessaloniki International Wine Competition 2007, Grecia
 - Medalla de Plata**, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal
 - Medalla de Plata**, International Wine Challenge 2006, Londres
 - Medalla de Plata**, Thessaloniki International Wine Competition 2006, Grecia
 - Medalla de Plata**, International Wine and Spirits Competition 2006, Londres
 - Medalla de Plata**, San Francisco International Wine Competition 2006, California, USA
 - Medalla de Bronce**, Dallas Morning News Wine Competition 2005, Dallas TX USA
 - Medalla de Bronce**, International Wine and Spirits Competition 2005, Londres

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2004, Bruselas, Bélgica

Medalla de Plata, International Wine and Spirit Competition 2004,
London UK

Medalla de Plata, Dalias Morning News International Wine Competition
2004, Dalias, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2004,
Texas, USA

- **Casa Grande Reserva Especial Cabernet Sauvignon**

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht,
Holanda

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2006,
Londres

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2005,
Londres

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2004, Bruselas, Bélgica

Medalla de Oro, San Francisco International Wine Competition 2004,
California, USA

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2004,
Grecia

Medalla de Plata, Selections Mondiales des Vins Montreal 2004, Canadá

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2004,
California, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2004,
Texas, USA

Medalla de Plata, Finger Lakes International Wine Competition 2003,
New York, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2003,
Texas, USA

Medalla de Bronce, Wine Masters Challenge 2003, Estoril Portugal

Gran Medalla de Oro, Lone Star International Wine Competition 2002, Texas, USA

Medalla de Oro, Lone Star International Wine Competition 2002, Texas, USA

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinhos 2002, Porto, Portugal

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan, USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2002, Bruselas, Bélgica

Medalla de Bronce, Japan Wine Challenge 2002, Tokyo, Japan

Medalla de Bronce, Atlanta International Wine Summit 2002, Atlanta, USA

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2001, Bruselas, Bélgica

Medalla de Plata, Mundus Wine Award 2001, Alemania

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2001, Londres

Medalla de Plata, International Wine Challenge 1999, Londres

- **Casa Grande Reserva Especial, Chardonnay**

Gran Medalla de Oro, Concurso Ecológico Internazionale Vinitaly 2007. Verona, Italia

Medalla de Oro, Premios Zarcillo 2007, Valladolid España

Medalla de Oro, Dalias Morning News Wine Competition 2007, Dalias TX USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht, Holanda

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2007, Borgoña, Francia

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Plata, Dalias Morning News Wine Competition 2006, Dalias TX USA

Medalla de Bronce, Challenge International du Vin 2006, Bourg-Blaye, Francia

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2006,
Londres

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition
2006, California, USA

Medalla de Plata, Chardonnay du Monde 2004, Borgoña, Francia

Medalla de Oro, International Wine Contest 2004, Porto, Portugal

Medalla de Oro, Pacific Rim International 2004, San Bernardino, California
USA

Medalla de Oro, Critics Challenge Inter. Wine Competition 2004, San
Diego, USA

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2004,
Atenas, Grecia

Medalla de Plata, Lone Star International Wine Competition 2004,
Texas, USA

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition
2004, California, USA

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2004,
Londres, UK

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2004,
California, USA

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinos Vinandino 2003,
Mendoza Argentina

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2003,
Texas, USA

Medalla de Bronce, Pacific Rim International 2003, San Bernardino,
California USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2003, Bruselas,
Bélgica

Medalla de Bronce, Wine Masters Challenge 2003, Estoril Portugal

Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vinhos 2002, Porto, Portugal

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan, USA

Medalla de Oro, Japan Wine Challenge 2002, Tokyo, Japan

Medalla de Plata, International Wine Challenge 2001, Londres

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vino Vinandino 2001, Argentina

- **Casa Madero, Cabernet Sauvignon**

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinos Vinandino 2005, Mendoza Argentina

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2005, California, USA

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2005, Londres

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2004, London UK

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2004, Texas, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2003, Texas, USA

Medalla de Plata, International Wine and Spirit Competition 2003, London UK

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition 2003, California USA

Medalla de Bronce, Finger Lakes International Wine Competition 2003, New York USA

Medalla de Plata, Wine Masters Challenge 2003, Estoril Portugal

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan, USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2002, Bruselas, Bélgica

Medalla de Bronce, Japan Wine Challenge 2002, Tokyo, Japan

Medalla de Bronce, Pacific Rim International 2002, San Bernardino, California USA

Medalla de Bronce, Atlanta International Wine Summit 2002, Atlanta, USA

Medalla de Oro, Concours International des Vins 2000, Zülich Suiza

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2000, Londres

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2000, Londres

Medalla de Oro, Expovina 1999, Zúlich, Suiza

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 1999, Michigan, USA

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 1999, Londres

Medalla de Oro, Tasters Guild International Wine Judging 1995, Michigan, USA

Medalla de Oro, International Wine and Spirit Competition 1995, Londres

Medalla de Oro, Intervin International Award 1994, Nueva Cork, USA

Medalla de Oro, Intervin International Award 1989, Nueva Cork, USA

- **Casa Madero, Merlot**

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007, Grecia

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2006, Londres

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2004, California, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2004, Texas, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2003, Texas, USA

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2003, London UK

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition 2003, California USA

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2002, Bruselas, Bélgica

Medalla de Plata, Long Beach Grand Cru 2002, California, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2002, Texas, USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2001, Bruselas, Bélgica

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2000, Londres

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2000, Londres

Medalla de Bronce, The Dalias Morning News International Wine Competition 2000, Dalias USA

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 1999, Michigan, USA

Medalla de Bronce, Tasters Guild International Wine Judging 1996, Michigan, USA

Medalla de Bronce, Tasters Guild International Wine Judging 1995, Michigan, USA

Medalla de Plata, Monde Selection 1993 Bruselas, Bélgica

Medalla de Oro, Monde Selection 1991 Barcelona, España

Medalla de Oro, Intervin International Award 1991, Nueva York, USA

Medalla de Oro, Monde Selection 1989 Londres, Inglaterra

- **Casa Madero, Shiraz**

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2007, Londres, Inglaterra

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Plata, Monde Selection 2006, Bruselas, Bélgica

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2006

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition 2006, California USA

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinos Vinandino 2005, Mendoza Argentina

Medalla de Oro, Dalias Moming News Wine Competition 2005, Dalias TX
USA

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2005,
Londres

Star of Nations Doble Oro, Lone Star International Wine Competition
2004, Texas, USA

Medalla de Plata, International Wine and Spirit Competition 2004,
London, UK

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2004, Bruselas,
Bélgica

Medalla de Plata, International Wine Contest 2004, Porto, Portugal
Medalla de Bronce, Pacific Rim International 2004, San Bernardino,
California, USA

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2004,
California, USA
USA

- **Casa Madero, Chenin Blanc**

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2006,
Grecia

Medalla de Bronce, Challenge International du Vin 2006, Bourg-Blaye,
Francia

Medalla de Oro, Intervin Intemational Award 1993, Nueva York, USA

Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vino Vinandino 1993, Argentina

- **Casa Madero, Semillon**

Medalla de Oro, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Plata, Dalias Moming News Wine Competition 2006, Dalias TX
USA

Medalla de Plata, International Wine and Spirits Competition 2006,
Londres

Medalla de Plata, San Francisco International Wine Competition 2006,
California, USA

- **Casa Madero, Chardonnay**

Medalla de Oro, Chardonnay du Monde 2007, Borgoña, Francia

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht,
Holanda

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2006, Lisboa, Portugal

Medalla de Plata, Concurso Enologico Internazionale Vinitaly 2006

Medalla de Plata, Challenge International du Vin 2006, Bourg-Blaye,
Francia

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2006, Borgoña, Francia

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2006,
Londres

Medalla de Plata, Chardonnay du Monde 2005, Borgoña, Francia

Medalla de Bronce, International Wine and Spirits Competition 2005,
Londres

Medalla de Oro, Selections Mondiales des Vins Montreal 2004, Canadá

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2004, Bruselas,
Bélgica

Medalla de Plata, Challenge Internatratonal du Vin 2004, Bourg-Blaye,
Francia

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru Wine Competition 2004,
California, USA

Medalla de Bronce, Lone Star International Wine Competition 2004,
Texas, USA

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinos Vinandino 2003,
Mendoza Argentina

Medalla de Plata, Japan Wine Challenge 2003, Tokyo, Japan

Medalla de Plata, Lone Star International Wine Competition 2003,
Texas, USA

Medalla de Plata, Finger Lakes International Wine Competition 2003,
New York, USA

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2003, Borgoña, Francia

Medalla de Bronce, International Chardonnay Challenge 2002, Nueva
Zelandia

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2002,
London UK

Medalla de Oro, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan,
USA

Medalla de Oro, Japan Wine Challenge 2002, Tokyo, Japan

Medalla de Bronce, Pacific Rim International 2002, San Bernardino,
California USA

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2002, Macon, Francia

Medalla de Bronce, Wine Masters Challenge 2002, Portugal

Medalla de Bronce, Atlanta International Wine Summit 2002, Atlanta,
USA

Medalla de Bronce, Long Beach Grand Cru 2002, California, USA

Medalla de Plata, Concurso Internacional de Vinos Vinandino 2001,
Argentina

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2001, Bruselas,
Bélgica

Medalla de Bronce, International Wine and Spirit Competition 2000,
Londres

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2000, París, Francia

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2000, Londres

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 1999, Bélgica

Medalla de Bronce, Tasters Guild International Wine Judging 1999, Michigan, USA

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 1998, París, Francia

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 1997, París, Francia

Medalla de Oro, Tasters Guild International Wine Judging 1995, Michigan, USA

Medalla de Plata, Monde Selection 1991, Barcelona, España

Medalla de Oro, Monde Selection 1989 Londres, Inglaterra

- **San Lorenzo, Vino Tinto**

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan, USA

San Lorenzo, Vino Blanco

Medalla de Plata, Tasters Guild International Wine Judging 2002, Michigan, USA

Medalla de Bronce, Pacific Rim International 2002, San Bernardino, California USA

Medalla de Plata. Monde Selection 1989 London

- **Casa Grande Selección de Barricas**

Medalla de Plata, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

Medalla de Plata, San Francisco International Wine Competition 2007, California USA

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007, Grecia

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2007, Londres, Inglaterra

- **Casa Grande Parras Estate Gran Reserva, Shiraz**

Doble Oro, San Francisco International Wine Competition 2007, California USA

Medalla de Plata, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

Medalla de Bronce, Syrah du Monde 2007, Burdeos, Francia

- **Casa Grande Reserva Especial Cabernet Sauvignon**

Medalla de Oro, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht,
Holanda

- **Casa Grande Reserva Especial, Chardonnay**

Gran Medalla de Oro, Concurso Enologico Internazionale Vinitaly 2007.
Verona, Italia

Medalla de Oro, Premios Zarcillo 2007, Valladolid España

Medalla de Oro, Dalias Morning News Wine Competition 2007, Dalias TX
USA

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht,
Holanda

Medalla de Bronce, Chardonnay du Monde 2007, Borgoña, Francia

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition
2007, California, USA

- **Casa Madero, Merlot**

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

Medalla de Bronce, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

- **Casa Madero, Shiraz**

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2007, Londres, Inglaterra

- **Casa Madero, Chenin Blanc**

Medalla de Oro, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

Medalla de Plata, San Francisco International Wine Competition 2007,
California USA

Medalla de Plata, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

- **Casa Madero, Semillon**

Medalla de Plata, Monde Selection 2007, Bruselas Belgica

Medalla de Plata, San Francisco International Wine Competition 2007,
California USA

Medalla de Oro, Thessaloniki International Wine Competition 2007,
Grecia

- **Casa Madero, Chardonnay**

Medalla de Oro, Chardonnay du Monde 2007, Borgoña, Francia

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2007, Maastricht,
Holanda

Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition
2007, California, USA

ANEXO 3.

CÉDULA DE ENTREVISTA

Cédula N° _____ Lugar y Fecha _____

1. Nombre del Entrevistador: _____

2. Nombre del Entrevistado: _____

3. Edad: _____ Profesión: _____

4. Puesto Actual: _____

5. Años en la Organización: _____

6. Relación que tiene con el viñedo, bodega, cava etc. _____

7. ¿Cómo nace su interés por el vino o la vitivinicultura? _____

PREGUNTAS

1. ¿Cuáles son las actividades que realiza en su trabajo?
2. ¿Cómo obtiene la información que necesita para hacer su trabajo?
3. Si su trabajo es un proceso ¿En qué parte de ese proceso ha tenido problemas?
4. ¿Cómo o en donde obtiene información para solucionar esos problemas?
5. ¿Hay alguna actividad que sea fácil en su trabajo?
6. Si es una actividad fácil ¿Necesita información para hacerla?
7. ¿Cómo soluciona los problemas que surgen en el cultivo de la vid?
8. ¿Cuántas hectáreas cultiva para fabricar el vino?

9. ¿Cómo sabe cuántas hectáreas debe cultivar para producir el vino o producir ciertas cantidades de vino?
10. ¿Cómo determina la forma de cultivar o expandir la vid en su viñedo?
11. ¿Cómo sabe cuánta gente necesita para la vendimia, de donde proceden y como asegura que tienen los conocimientos para la recolección de la vid?
12. ¿Cómo sabe que variedad de uva debe cultivar?
13. ¿Qué información utiliza para darle una alta calidad al vino que se produce?
14. ¿Con que tipo de información soluciona los problemas que surgen en el proceso de cultivo, vendimia y fabricación del vino?
15. La maquinaria que usa para fabricar el vino ¿Es manual o mecánica?
16. ¿Con que información soluciona los problemas de máquinas descompuestas para la vendimia o producción del vino?
17. ¿Cómo definió el nombre de su marca de vino?
18. ¿Cómo se entera donde se vende más el vino?
19. ¿Compra alguna variedad de uva para completar la producción del vino o para la elaboración de un tipo de vino en específico?
20. ¿Vende alguna variedad de uva a otras bodegas, viñedos o vinícolas?
21. ¿Con base en que información determina el precio de los vinos que fabrica?
22. ¿Cómo sabe qué impuestos, leyes, reglamentos o normas rigen en México?
23. ¿Qué medios usa para dar a conocer sus vinos en México?
24. ¿Tiene contacto con un intermediario o algún tercero que venda o distribuya los vinos que produce?
25. ¿Tiene libros o cualquier otro documento que traten el tema del vino en la bodega, viñedo, vinícola, casa u otro lugar?

26. ¿Está suscrito a alguna revista de vinos?
27. ¿Utiliza Internet para buscar información sobre vinos?
28. ¿Es miembro o socio de alguna asociación?
29. ¿Cuántas asociaciones relacionadas con la uva conoce en México o en otro país?
30. ¿Cómo supo o se entero de ellas?
31. ¿Estas asociaciones le envían información de diverso tipo sobre la vitivinicultura?
32. ¿Sabe quienes más producen vino en México?
33. ¿Cómo sabe quiénes son sus competidores en la producción de vino?
34. ¿Cómo obtiene la información sobre el clima y los suelos para poder utilizarla en el cuidado de su viñedo?
35. ¿Cómo obtiene la información sobre las enfermedades que pueden atacar la vid en sus viñedos?
36. ¿Cómo obtiene el conocimiento sobre el cultivo de la vid, la vendimia, la producción del vino y su comercialización?
37. ¿Qué tanto confía en la información que obtiene para desarrollar su trabajo?
38. ¿Tienen archivos o algún otro documento de archivo?
39. ¿Tiene algún documento que registre la historia y evolución del viñedo?
40. ¿Cuál es el futuro de su viñedo en el cultivo, recolección y producción del vino?

ANEXO 4.

VITIVINICULTORES DE PARRAS DE LA FUENTE.

Cedula de Entrevista No. 1

Entrevistado: Francisco Rodríguez González (Casa Madero)

Edad: 58 años

Profesión: Químico

Puesto Actual: Enólogo principal de Casa Madero

Años en la Organización: 31 años

Relación con el viñedo: Enólogo principal

Su interés por el vino nace al entrar a la organización. Surge la inquietud por aprender sobre este ámbito y cursa sus estudios sobre enología en la Escuela Nacional Superior de Agronomía de Montpellier, Francia durante 2 años.

Cedula de Entrevista No. 2

Entrevistado: Daniel Enrique Muñoz Muñiz (Casa Madero)

Edad: 42 años

Profesión: Ingeniero Agrónomo de Casa Madero

Puesto Actual: Gerente de Producción Agrícola

Años en la Organización: 20 años

Relación con el viñedo: Encargado del viñedo

Su interés por el vino nace en los últimos años de su educación superior al descubrir que era un área poco estudiada y le brindaba un futuro laboral interesante.

VITIVINICULTORES DE CUATROCIÉNEGAS.

Cedula de Entrevista No. 3

Entrevistado: Fidel Peraldí León

Edad: 51 años

Profesión: Ingeniero Químico

Puesto Actual: Director de producción de Bodegas Ferriño

Años en la Organización: 13 años

Relación con el viñedo: Socio

Su interés por el vino nace por tradición familiar al acompañar y observar a su padre realizar sus actividades.

Cedula de Entrevista No. 4

Entrevistado: Sergio Ferriño Vitali

Edad: 53 años

Profesión: Ingeniero Mecánico

Puesto Actual: Dueño

Años en la Organización: 9 años

Relación con el viñedo: Propietario

Su interés por el vino nace por conservar la tradición familiar

GLOSARIO

Astringencia: Sensación de sequedad que se percibe en la boca y el paladar como resultado del alto contenido de taninos que tiene un vino.

Barrica: Recipiente de madera de roble con una capacidad de poco más de 200 litros. Actualmente se utiliza para lograr la crianza de los grandes vinos. Se suele utilizar de diferentes tipos de roble. El roble francés confiere a los vinos gran untuosidad y mayor intensidad de color. El roble americano posee mayor riqueza aromática.

Bazuqueo: Empuje e inmersión del sombrero formado por los hollejos llevado a cabo durante la fermentación para prevenir que éste se seque y estimular la salida de materia colorante y taninos.

Brix: Graduación usada para calcular el contenido de azúcares existentes en la uva y por lo tanto, el alcohol potencial del vino.

Clarificación: Extracción de la materia suspendida en un vino, mediante la adición de un agente clarificante, como bentonita (tierra arcillosa), clara e huevo o gelatina, que actúan como coagulante.

Clon: Selección de material vegetal de una variedad determinada.

Desfangado: Sedimentación de las partículas sólidas del mosto en el fondo del tanque y poder realizar la fermentación con un mosto limpio.

Despalilladora: Máquina que retira los raspones de las uvas, éstas pueden ser estrujadas a continuación.

Encubado: Período de tiempo que pasa el vino tinto en contacto con los hollejos.

Enfermedad de Pierce: Enfermedad bacteriana producida por *Xylella fastidiosa* se transmite mediante unos pequeños insectos alados llamados “chicharritas de alas cristalinas” que saltan de hoja a hoja.

Enología: Ciencia que se ocupa de todo lo que concierne al vino.

Enólogo: Persona entendida en enología.

Envero: El comienzo de la maduración de la uva, en el que existe una fase marcada por el cambio del color del grano de uva (del verde pasará al amarillo verdoso en las variedades blancas y del verde al rojo en las variedades tintas) y corresponderá a la maduración fisiológica del grano. La concentración de azúcares aumenta y la acidez cae.

Estabilización en frío: Proceso que se realiza para evitar la precipitación de cristales de tartratos en la botella, el vino se enfría a -4°C , o menor temperatura. Después de aproximadamente 8 días los cristales se habrán formado, y el vino limpio puede pasar a ser embotellado.

Estaca: Trozo de sarmiento destinado a reproducir, por enraizamiento, la vid de la cual procede.

Estrujado: Proceso de romper las bayas listas para la fermentación.

Fermentación: La conversión de los azúcares contenidos en el mosto se transforma en alcohol y dióxido de carbono a través de la acción de las enzimas de las levaduras. Durante este proceso se debe controlar la temperatura, ya que un exceso puede dar lugar a una parada de la fermentación por muerte de las levaduras.

Fermentación maloláctica: Fermentación que tiene lugar después de la fermentación alcohólica, en la que las bacterias naturales convierten el áspero ácido málico en el suave ácido láctico.

Filoxera: Insecto hemíptero, oriundo de América del Norte, de color amarillento, de menos de medio milímetro de largo, que ataca primero las hojas y después los filamentos de las raíces de las vides, y se multiplica con tal rapidez, que en poco tiempo aniquila los viñedos de una comarca.

Filtración: El paso del vino a través de un medio para eliminar las bacterias y sólidos.

Hollejos o piel: Aporta la materia colorante y aromas constituyentes del bouquet así como los taninos. La capa externa se le denomina pruina y contiene levaduras y bacterias, la capa inferior contiene sustancias denominadas polifenoles.

Levaduras: Microorganismos unicelulares que producen enzimas que convierten los azúcares en alcohol. Se encuentran presentes de forma natural en los hollejos de las uvas, o se añaden seleccionadas, para fermentar los azúcares del mosto.

Lías: Sedimentos que contienen células muertas de levaduras, que sedimentan en el fondo del depósito una vez que el proceso fermentativo finaliza.

Mosto: Jugo de uva no fermentado.

Orujos: Hollejos, raspones y pepitas que se dejan después de prensar las uvas.

Oxidación: Resultado del contacto del vino con el aire. Controlado en el proceso de crianza ya que en exceso es negativo.

Prensado: Proceso en la vinificación en el que el líquido se extrae de los hollejos y otras partes sólidas de las uvas.

Poda: Supresión de una parte de los sarmientos para obtener el equilibrio entre el desarrollo vegetativo y la fructificación.

Pulpa: Parte de la uva que contiene agua, azúcares, ácidos, proteínas y minerales.

Remontado: Durante la fermentación alcohólica se genera gas carbónico que empuja los hollejos hacia arriba formando una barrera natural llamada sombrero. El proceso de remontado es bombear el mosto sobre el sombrero flotante para extraer más color, aroma y sabores.

Semillas: Su tamaño y forma varían en función de la variedad de la uva y son las que aportan astringencia al vino debido a su amargor y a los taninos que contiene.

Sombrero: Los hollejos flotando en el mosto del vino tinto.

Taninos: Son compuestos amargos que se encuentran en el hollejo y las pepitas. Si no están maduros o se manejan de manera inadecuada, aportarán astringencia y sequedad en boca. El contenido de taninos es mayor en vinos tintos, ya que el tiempo de contacto con los hollejos y raspones es mayor y se lleva a cabo una mayor extracción de estos compuestos que en vinos blancos y rosados.

Trasiego: Traslado del vino de un recipiente a otro con objeto de dejar las lías o sedimentos y de este modo clarificar el vino.

Vendimia: Operación de recolección de los racimos de uva.

Vinificación: Proceso de transformación de las uvas en vino.

Viticultura: Cultivo de la vid.

Vitivinicultura: Arte de cultivar las vides y elaborar el vino

Vitis: Género que produce uva de vinificación de la familia de las Ampelidaceae.

Vitis vinífera: Especie europea de género Vitis de la que se hace la mayor parte del vino del mundo. Hay al menos 4.000 variedades conocidas.