



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO

Programa de maestría y doctorado en arquitectura

Facultad de Arquitectura

Campo de Conocimiento en el área de Restauración de Monumentos

**Bodegas para la producción artesanal de vino en la región de Parras Coahuila
(1860-1950)**

Que para optar por el grado de Maestro en Arquitectura

Presenta:

Alejandra Isabel Gutiérrez Becerra

Director de tesis:

Dra. Mónica Cejudo Collera

**Posgrado de arquitectura, Campo de Conocimiento Restauración de Monumentos, Facultad de
Arquitectura, UNAM**

Sinodales:

Dr. José López Quintero

Dr. Alejandro Villalobos Pérez

Dr. Carlos Darío Cejudo Crespo

M. en Arq. Raúl C. Nieto García

**Posgrado de arquitectura, Campo de Conocimiento Restauración de Monumentos, Facultad de
Arquitectura, UNAM**

México D.F. Noviembre 2014



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.

BODEGAS PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE VINO, EN LA REGIÓN DE PARRAS, COAHUILA (1860-1950)

Integración de la arquitectura típica en los procesos de la vitivinicultura

1. Introducción
 - 1.1 Antecedentes Históricos
 - 1.2 Parras Coahuila, en la vitivinicultura mexicana (1598-1824)
2. Parras de la Fuente
 - 2.1 El vino en la región de Parras
 - 2.2 Reconfiguración de la geografía vitivinícola de la región de Parras
3. Análisis del Sitio
 - 3.1 Arquitectura típica destinada a la producción del vitivinícola
 - 3.2 Actividades agrícolas, directrices del crecimiento urbano
 - 3.3 Distribución de recursos hidráulicos
 - 3.4 Rutas comerciales y transformación del transporte como impulsor del comercio del vino
4. Integración urbano arquitectónico de las bodegas de vino
5. Bodegas de almacenamiento
 - 5.1 Modelos arquitectónicos
 - 5.2 Análisis arquitectónico
 - 5.3 Proceso de producción del Vino en Parras. (Siglos XIX y XX)
6. Propuesta de conservación y restauración en "La Hacienda del Carmen".
7. Producción vitivinícola de Parras en nuestros días
8. Consideraciones Finales
9. Bibliografía
10. Índice Iconográfico
11. Anexos

BODEGAS PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE VINO, EN LA REGIÓN DE PARRAS, COAHUILA (1860-1950)

Integración de la arquitectura típica en los procesos de la vitivinicultura

1. Introducción

El presente estudio está enmarcado en un periodo de producción vitivinícola de tres bodegas en Parras comprendido entre los siglos XIX y XX, que abarca la etapa de consolidación y expansión de la vitivinicultura como parte de un desarrollo industrial y comercial de la ésta región del estado de Coahuila.

Este documento no pretende ser un escrito los estudios que la enología refiere, lo que busca es analizar y explicar la relación entre los procesos de producción y la arquitectura destinada a la actividad vitivinícola mediante las técnicas de elaboración y almacenamiento, dentro de espacios con materiales y sistemas constructivos tradicionales contruidos ex profeso o adaptados para dichas labores.

El vino es considerado parte fundamental de la historia de culturas antiguas, quienes difundieron ésta tradición a otros continentes. En el caso de América, dicha costumbre llegaría como medio de evangelización y posteriormente se logró enraizar en algunas regiones del territorio del noreste hasta convertirse en parte de la cultura de los pobladores como ocurrió en Parras. El desarrollo vitivinícola fue intermitente, sin embargo las respuestas urbano-arquitectónicas materializadas son valioso ejemplo de una arquitectura endémica tradicional adaptada a un proceso “pre industrial” que logró reunir las condiciones óptimas para la producción del vino.

Los edificios que se eligieron aparte de ser parte de la arquitectura de la región se encuentran inmersos en un paisaje cultural, con esto me refiero los paisajes de cultivo de los que es parte esta región, y consecuente a ello la producción, quien es parte fundamental en la etapa de los procesos inmersos en los que la arquitectura regional, analizada desde el punto de vista tipológicos, desglosando los elementos constructivos que lo integran para identificar y examinar sus características que llevarán a proponer una o varias hipótesis del que hacer arquitectónico y constructivo.

La información que sustenta el documento se encuentra en el primer apartado como marco histórico, en donde la aproximación al objeto de estudio se plantea desde los hechos pretéritos datando los acontecimientos relevantes que coinciden con la evolución de los inmuebles, y sus intervenciones a lo largo del tiempo, sin embargo los casos análogos estudiados se diagnostican a partir de la situación actual.

El análisis técnico-constructivo es relevante ya que es el producto del conocimiento de los sistemas y procesos de producción, desglosados por medio de diagramas de funcionamiento que explican el desarrollo del producto de forma precisa, beneficio que es el resultado de un contexto socio-cultural compartiendo una tradición ancestral de cultivar la vid y una insistencias por llevar a cabo la producción este líquido de la manera lo más casera posible, misma que se explicara a lo largo del documento.

1.1 Antecedentes Históricos

La cultura vitivinícola durante los siglos S.XVIII, XIX y XX, ha sido para los países europeos occidentales una vasta y antigua tradición desde culturas antiguas como la Celta, Griega o Romana. Sin embargo, es en el siglo XVIII, con los nuevos conceptos ilustrados sobre la higiene, el progreso y la industria, que se inician verdaderamente los estándares de calidad y nuevos cargos especializados para el cuidado de la viña. Uno de éstos, fue la figura del guardaviñas, quien tenía la responsabilidad del proceso y crecimiento de la vid, y que le dio una nueva dinámica al método hasta se entonces utilizado, permaneciendo vigente hasta 1960, mismo que hace un papel fundamental en la vigilancia de los viñedos.

Uno de los hechos más notables en la historia del vino aconteció en la etapa inicial o formativa de la Revolución Industrial, en el último tercio del siglo XVIII (1789), que ocasionó una acelerada transformación de las condiciones de vida y que llevó a formular nuevos sistemas de producción, almacenaje, embalaje y trasportación del vino.

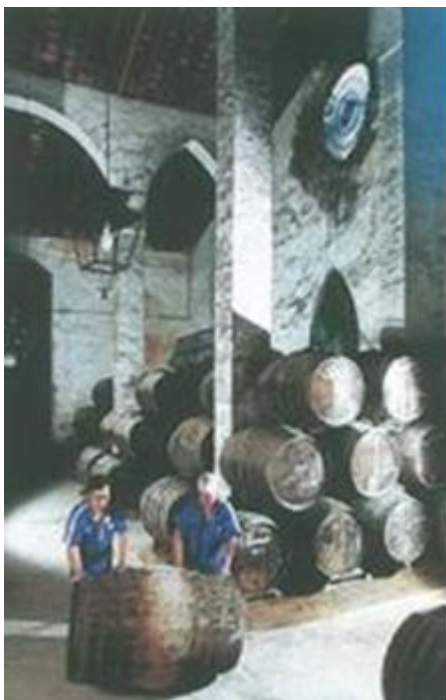
La Revolución Industrial, caracterizada por descubrimientos técnicos y mecánicos, dejó atrás el modelo de producción medieval generando nuevas dinámicas comerciales y económicas.

El transporte formó parte del paquete de innovaciones tecnológicas, siendo el ferrocarril el que tuvo un mayor impacto, basando su desarrollo en las máquinas de vapor utilizadas en la industria manufacturera. Dentro de éste gran paquete de modernización, el sector agropecuario también tuvo la capacidad de absorber tales beneficios.



Fotografía 1 Transporte de barricas en Siena Italia, Museo del Vino, Torgiano.

Los productores de vino, comenzaron a apropiarse de las novedosas ideas modernizadoras, generando estudios teóricos sobre la uva y los procesos para la producción del vino tomando también en cuenta los análisis de los espacios especializados para el proceso y almacenaje del producto, comenzándose así, una nueva etapa de vinos con una calidad excelsa pero con un considerable incremento en sus ganancias. Los países que de manera inmediata integraron las nuevas tecnologías aplicadas a la cultura vitivinícola fueron Francia e Inglaterra quienes influirían en otras naciones con una añeja tradición vitivinícola.



Fotografía 2 Interior de Bodega en Peñafiel, España; Archivo Arq. Alessandro Sonsini Pescara Italia

Los avances en cuanto a los estudios de la vitivinicultura estaban creciendo a pasos agigantados, sin embargo la situación política de Europa durante la segunda mitad del S. XIX, hasta prácticamente el término de la Segunda Guerra Mundial cortó ésta dinámica afectando el avance y aprovechamiento de todas las innovaciones que se habían desarrollado con la industrialización.

Sin embargo, esto no impidió que el sector vitivinícola continuara con un amplio número de exportación de vino. En el periodo de 1874 a 1878 se indicaban cifras numerosas que alcanzaban hasta 6 millones de electrolitos de vino; principalmente pedidos desde Francia a España y viceversa.

Sumado a las actividades bélicas desarrolladas en distintos puntos de Europa, a finales del S. XIX y principios del XX se presentó una plaga que afecta a la vid, llamada filoxera (*Phylloxera Vitifoliae*, nombre científico del insecto detectado en 1864 en Londres semejante a un pulgón). Para ese periodo, habría destruido dos tercios de los viñedos europeos, y sus efectos se sentirían hasta en 1930 en algunas regiones. A pesar de ello, las estadísticas indicaban que se encontraban plantaciones de viñedos de hasta 16,000 hectáreas, lo que lleva a pensar que en las mejores plantaciones de uva en sus mejores momentos llegaron a casi 50 000 hectáreas.



Fotografía 3 Interior de Bodega Portogallo, España, construida en 1800; Pág. Oficial de Internet

Para darse una idea de los volúmenes manejados, el agrónomo Eduardo Abela señala que de acuerdo a la recopilación realizada sobre las cifras de comercio del vino en la Dirección General de Aduanas en España, durante los buenos momentos del vino, se trataron los siguientes datos:

Tabla 1 Muestra la cantidad de exportaciones del vino en Europa en 1885; El libro de Vitivinicultor, Madrid. 1885 Edición Facsímil

Número	Nación	Vino/Cant.(electrolitos)
1	Francia	6,010.014
2	Inglaterra	261.480
3	México	24.020
4	Italia	11.294

Para 1939 la situación había cambiado negativamente otra vez, ya que los productores se encontraban en uno de los peores momentos para la producción del vino, ocasionado por el dominio de las tropas de Hitler en gran parte de Europa. Los productores fueron convocados para hacer una pausa en los trabajos de sus tierras debido a que se había declarado la guerra llevando a la quiebra a muchos agricultores. Gran parte de las reservas fueron trasladadas en vagones o lugares de reguardo para proteger la producción, sin embargo es sabido sabe que muchos de estos sitios fueron saqueados por los alemanes.

En 1945 concluida la Segunda Guerra Mundial, países como Francia implementaron actividades de rescate, en el que se proponía un sistema de apoyo a los vitivinicultores. Mientras que en España se propuso la reinserción de la actividad de producción por medio de un apoyo del Sindicato Agrícola, mediante una política de apoyo a través de estudios relativos a injertos y a la manera de creación de nuevas cepas para volver a generar productos sanos que garantizaran su calidad.

La lucha por recuperar las cepas fue intensa en todos los países. La referida tabla que indica las cantidades de producción de los principales productores europeos indica la importancia que para las naciones tenía la exportación y la cantidad de producción de vinos. Esto explica los arduos trabajos para materializar la inserción de grandes bodegas e importantes lotes de vino. La circunstancia que ahora atravesaban, cambió la forma de pensar, sustituyendo una producción doméstica y tradicional, a una industrializada así como iniciar un proceso modernizador al introducir la maquinaria necesaria para cumplir la demanda que en ese momento exigía. Entre los vinos que se exportaban de acuerdo a la importancia destacan: el vino de mesa o vino común, Jerez y Vino generoso.



Fotografía 4 Muestra el funcionamiento de una prensa antigua, Museo del Vino Torgiano, Italia 2013

El comienzo de la actividad vitivinícola en México se llevó a cabo de manera paralela en cuanto los temas de producción y venta de vinos, tuvo diversos personajes cuya relevancia en la historia de la vitivinicultura mexicana es notable ya que propiciaron el impulso a dicha actividad a una escala nacional.

Es importante revisar cómo fue insertada ésta actividad en territorio nacional, ya que fue la base para el posterior desarrollo y fortalecimiento de algunas regiones del territorio. Durante prácticamente todo el periodo virreinal, México fue parte de una intensa búsqueda de tierras realizadas por conquistadores y evangelizadores quienes serían los iniciadores de la cultura vitivinícola mexicana. El primer hallazgo vinculado a la producción del vino inicia en la localidad de Parras el 18 de febrero de 1598, cuando el primer marqués de Aguayo Don Francisco de Urdiñola y los misioneros de la Compañía de Jesús, Jerónimo Ramírez y Francisco de Arista llegaron a Coahuila en busca de oro, y al encontrar un oasis rodeado de manantiales de agua y bosques similares a los Pirineos, decidieron establecer sus campamentos para iniciar la Villa de Santa María de las Parras, contando aparte de un contexto único, rodeado uvas salvajes, mismas que se convertirían en el primer vino americano.

El gobernador de la Nueva Vizcaya, Diego Fernández de Velasco entrega la merced autorizada por el Rey Felipe II, el día 19 de Agosto de 1597, con el expreso propósito de plantar viñas para producir vino y brandy.



Ilustración 1 Primeros sembradores de la vid en Santa María de las Parras;
Autor Juan Contreras 1948

El S. XVIII significó un renacimiento para la producción vitivinícola en la Nueva España, cuando en 1710 el jesuita Juan de Ugarte introduce vides europeas en Baja California. Esta reanimación provocó que para 1729, el 10 de Junio el Virrey de Casa Fuerte hiciera un decreto por el cual se instaurara el “nuevo impuesto” del aguardiente español y Parrense.

La expulsión de los jesuitas en 1767 significó para la región vitivinícola del norte del territorio varios cambios significativos en la última década del siglo. Así, en 1791 el fraile dominico José Loriente funda la Misión Santo Tomás de Aquino en Baja California que ya contaba con 2,000 parras y 100 cultivos. Y en 1795 y 1796 respectivamente son secularizadas las propiedades religiosas, entre ellas Santo Tomás, en Baja California mientras que los franciscanos llegan a la región de Baja California para conservar los cultivos establecidos por los Jesuitas.



Mapa 1 Primeros estados productores de vino en México, Baja California Norte, Coahuila, Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas; Elaborado por Alejandra Gtz.

Comenzando el S.XIX, en 1820, Agustín de Iturbide impulsó la importación del 35% de vinos Españoles, tratando de conservar el impulso del siglo anterior. Pero es Antonio López de Santa Anna, con una visión nacionalista que funda la Escuela Nacional de Agricultura en Chapingo (1843), donde se procuró favorecer la difusión de las viñas en territorio nacional.

En el ámbito privado, en 1860 Don Miguel Ferriño Lander de compró los viñedos denominados "La Fronteriza", en Cuatro Ciénegas, Coahuila quien inició la producción del vino "Sangre de Cristo". Diez años después, en 1870 Rafael Gamba fundó la Bodega de San Luis Rey, en la población de San Luis de la Paz, en el estado de Guanajuato, la producción iba desde vino tinto "tipo Rioja" y de un vino blanco seco, sofisticadas cepas, como la Vermouth, Amontillado, Málaga, Jerez, Oporto, Moscatel, Brandy y Aguardiente Blanco, y diversos "vinos de frutas", cuyas cavas estaban localizadas en túneles de gran extensión que partían de la iglesia parroquial y llegaban hasta las goteras de la población.

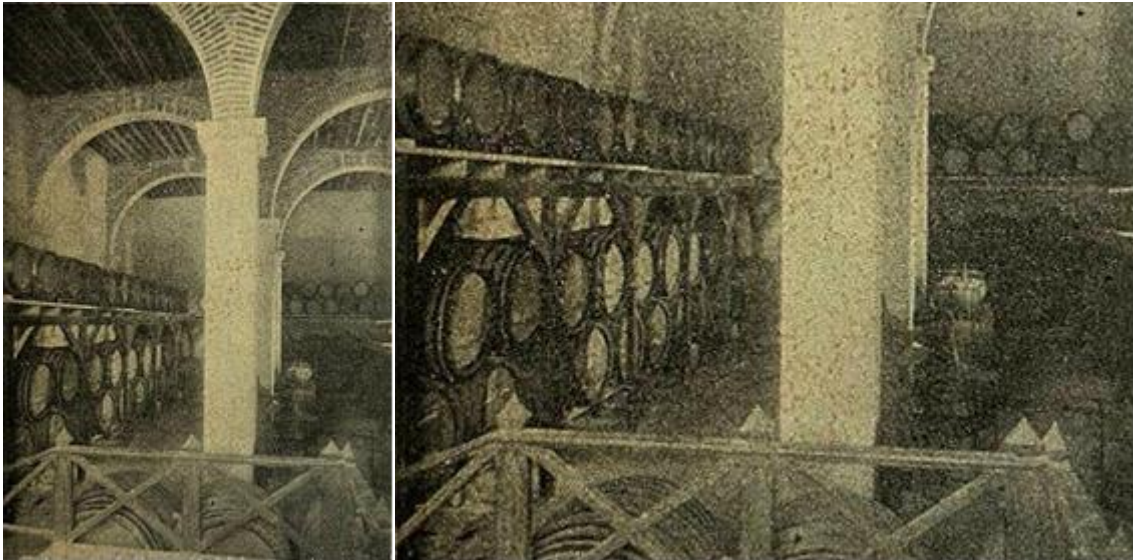
En la primera etapa de gobierno del Gral. Porfirio Díaz, Evaristo Madero, adquiere la hacienda de “El Rosario” o “Hacienda de Arriba, que se sumó a otra propiedad conocida como “Hacienda de Abajo” o de “San Lorenzo”, otrora parte de la Misión de Santa María de las Parras. Ya iniciadas las actividades vitivinícolas, en 1884 viaja a Francia para traer a México las primeras cepas de aquel país.

Las antiguas posesiones dominicas de Baja California establecidas por José Oriente, fueron adquiridas en 1888 por Francisco Andonegui y Miguel Orman quienes fundan las Bodegas Santo Tomas. Éstas prácticas de adquirir antiguas posesiones con antecedentes vitivinícolas fueron secundadas por Don Evaristo Madero compra la Hacienda San Lorenzo, en Parras, Coahuila naciendo con esto la “Casa Madero” en 1893.

En 1890, Francisco Andonegui y Miguel Ortmart plantaron las vides en los terrenos de la antigua misión dominica de Santo Tomás, en los fértiles valles del norte de la península de Baja California. Sin embargo no todo lo que confiere a la enología en México fue positivo, la aparición de la filoxera, entre los años 1892 y 1892, significó que durante un tiempo se frenara el desarrollo de la industria del vino mexicano.¹

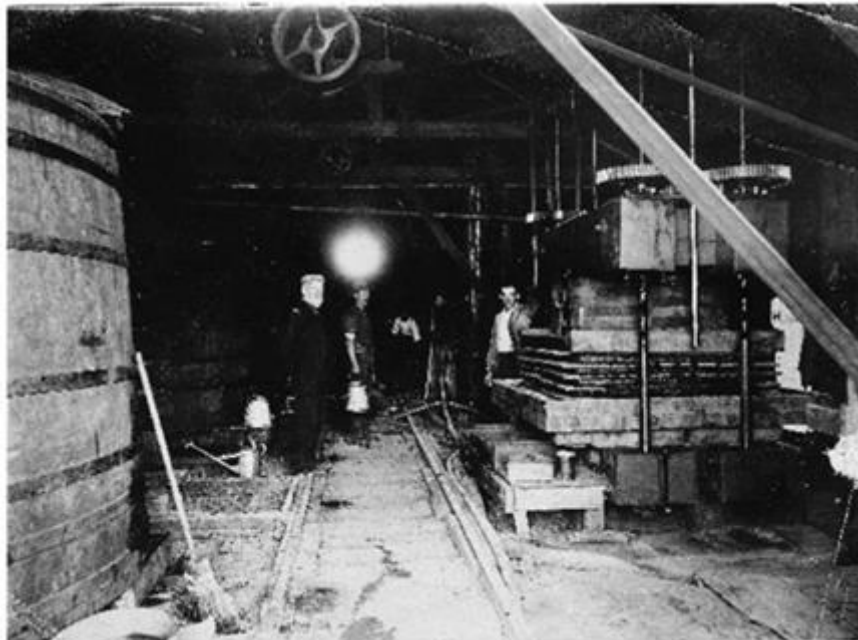
A finales del siglo XIX, en 1898 la familia Concannon de origen irlandés, a través de su jerarca James Concannon, platicó al presidente Porfirio Díaz sobre la vitivinicultura convenciéndolo para introducir algunas docenas de variedades de cepas francesas en México. Concannon trajo más de un millón de muestras, y la mayor parte de éstas fueron plantadas en los alrededores de Celaya, Guanajuato, en la Hacienda El Roque.

¹ “El Economista Mexicano” 30 de julio 1892: 319. Francisco Mallen, socio de J. Concannon envió a la Secretaría de Fomento un informe publicado en el boletín de dicha Secretaría. Este informe menciona haber importado ese año 521,000 sarmientos de vides simples y enraizadas que ocasionaron la introducción de la filoxera.



Fotografía 5 Bodega de Hacienda San Roque en Celaya, Año 1898 propiedad de la familia Concannon, fuente Benjamín Arredondo, en elsenordelhospital.blogspot.com

El General Porfirio Díaz como parte del apoyo para la industria vitivinícola ordenó a un viticultor húngaro que vigilara que hubiera al menos un viñedo en cada estado de la República Mexicana para volver a producir vinos tintos y blancos, entre las haciendas más favorecida para la producción de vinos fue la Hacienda de San Roque ubicada en Celaya, quien no solo apoyó para la siembra de sepas si no que mando construir un ferrocarril que llegara justo a su ubicación para propiciar el comercio y venta del vino a localidades alejadas.



Fotografía 6 James Concannon y prensas de vino, 1899; fuente Benjamín Arredondo en [el senordelhospital.blogspot.com](http://elsenordelhospital.blogspot.com)

Sin embargo, el nacimiento del S. XX significó la entrada de la filoxera en los campos vitivinícolas americanos, y el ingreso de comunidades extranjeras al país. Una de ellas, fueron los “Molokanes” (comedores de leche), unos 500 rusos del Cáucaso que emigraron desde Kars. Las creencias religiosas de este grupo, les impedían participar en la guerra de los Zares, y en medio de la persecución dejan sus tierras y llegan en 1906 al sur de Ensenada para formar la colonia Guadalupe, hoy Valle de Guadalupe. Ahí plantaron viñas y se inicia una de las mayores historias recientes del vino en México.

En 1907, Ernesto Madero y Hermanos ya cosechaban más de 50 variedades de vid, todas de origen internacional, y según su publicidad, era la única empresa vitivinícola mexicana que exportaba sus vinos. Después de la Ley Agraria de 1907 a 1911, Francisco Villa protege los viñedos del norte del país, principalmente los de la Comarca Lagunera, aunque con el movimiento armado se desentiende de estos. En esa primera década del siglo, Antonio Perelli-Minetti establecido en California, planta diversas variedades de vides en el Rancho el Fresno, del municipio de San Pedro de las Colinas, muy cerca de Torreón. En los siguientes siete años el Sr. Perelli desarrolló una de las más grandes vinícolas en México con más de 800 hectáreas cultivadas.

Después del movimiento armado, los vinos mexicanos empezaron a producirse seriamente hasta 1920, pero no se logró que tuvieran buena calidad por muchos factores: faltaban más conocimiento de la viticultura, se utilizaba equipo defectuoso y no había una adecuada selección de las variedades. El resultado eran vinos blancos amarillentos, y tintos oxidados. Estos vinos no podían competir con los californianos, que debido a la lucha revolucionaria se habían posicionado muy bien.

En 1924, Ángel Cetto, llega al puerto de Veracruz junto con otros 218 italianos que conformaban un grupo de agricultores, como parte de un proyecto promovido por el entonces presidente Álvaro Obregón. Después de permanecer en la hacienda la Estanzuela en Jalisco, decidió aventurarse hacia el norte del país. Para 1926, ya se encontraba en tierras de Baja California y en 1928 decidió establecer en Tijuana las bases de lo que sería la bodega L.A.Cetto. Este negocio floreció rápidamente pues era el punto más alto de la prohibición de alcohol en los Estados Unidos, lo que le permitía surtir buena parte del sur del vecino país del norte.

Con una nación más consolidada, y con la segunda emigración española, es en los años 30s del siglo pasado que los vinos ibéricos fueron recobraron poco a poco el protagonismo entre los vinos importados durante las siguientes décadas. Abelardo L. Rodríguez, presidente de México de 1932 a 1934, compró las Bodegas de Santo Tomás e instaló en la ciudad de Ensenada una

la primera planta vinificadora, ya en la tercera década del siglo XX comenzó un cierto auge en la vitivinicultura nacional, estableciendo en 1935 las operaciones en el lugar que actualmente ocupa. Hacia 1939, Santo Tomás ya producía vino que se comercializaba a nivel internacional, llegando a producir hasta 600,000 cajas de vino por cosecha. En ese año es cuando se hace el primer embotellado de vino en México, en las bodegas Santo Tomás, máquina embotelladora que aún conserva.

Años más tarde, y aprovechando el conflicto bélico en Europa, los vitivinicultores mexicanos buscan posicionarse en el mercado internacional, y para ello, en 1948 quince bodegas mexicanas forman la Asociación Nacional de Vitivinicultores, y en el período comprendido entre los años 1950 y 1954 se incorporaron 14 compañías más. En aquellos años, de manera paralela el 23 de febrero de 1946 quedó conformada por la sociedad Compañía Vinícola del Vergel, ubicada en Gómez Palacio en los predios que pertenecían a las bodegas de Lavin y Paparelli.

Lavin y Paparelli,

Compañía - Vinícola - de - Noé.

Productores de Vinos y Aguardientes de Uva.

Es la **Negociación Vinícola** mas importante de la República.

Sus extensos **Viñedos** contienen más de **un millón de vides**, de las mejores variedades, importadas de Europa y California. Cada año se hacen nuevas plantaciones hasta completar **TRES MILLONES DE VIDES**.

Sus **Bodegas** son de lo más moderno, en cuanto á construcción, tonelaje, maquinaria y aparatos.

Sus **Productos**, sumamente **higiénicos**, puesto que en su elaboración se siguen los **metodos racionales que indica la moderna Enología**, han sido muy bien aceptados en todas partes del país, **y no temen la competencia** de otras fábricas nacionales.

Se solicita correspondencia.

Dirijirse á **Lavin y Paparelli.**
NOE, F. C. Central Mexicano.
Estado de Durango.

Quedan verificas á esta casa mandados con Direccion.

Ilustración 2 Directorio Comercial e Industrial de la Laguna; Fuente Baca Jr. Y Agustín Aguirre Hermosillo; 1905-1906

Para lo que puede considerarse como el periodo moderno de la vitivinicultura mexicana, en 1970 Don José Milmo, descendiente de Evaristo Madero, importa 33 variedades de uvas finas y la introduce en Parras. Aunque el panorama no era favorable, surgieron nuevas empresas ya que se invirtió dinero para desarrollar la fabricación de los vinos, por parte de la Secretaria de Agricultura, se logró dar un gran impulso a los viñedos, principalmente a los de Coahuila, sitio en donde se ubica el caso de estudio, se crearon bodegas de vinificación, conocimientos para producir mejores vinos, se incrementó la variedad por medio de la importación de cepas extranjeras y con esto, prueba de ello en 1980 la oficina internacional del vino eligió a México como sede para llevar a cabo un congreso y una asamblea

de cultura vinícola.²

1.2 Parras Coahuila, en la vitivinicultura mexicana (1598-1824)

Al mismo tiempo que sucedía un proceso evolutivo de la producción del vino en el mundo, la ciudad de Parras fue el sitio propicio para la introducción de nuevas costumbres, atrayendo a los conquistadores y evangelizadores quienes establecieron sus campamentos al momento de apreciar las cualidades físicas que otorgaba el lugar. Se adentraron en estas tierras, conocieron el fructífero territorio y continuaron con el principal propósito de edificar villas y crear una sociedad basada en la vida sedentaria por medio del aprovechamiento de los recursos naturales para la realización de actividades agrícolas, al mismo tiempo que se llevaban a cabo las recién entronizadas prácticas religiosas, a través de los misioneros jesuitas, que al poco tiempo hicieron suyo el lugar. Esto se logró con relativa facilidad ya que el contexto tenía grandes beneficios, ya que contaba con recursos hidráulicos distribuidos a través de pequeñas acequias y ojos de agua que brotaban de la serranía abasteciendo el valle y convirtiéndolo en una zona fértil.

A diferencia de los pueblos próximos que se encontraban en una situación semejante desde el punto de vista cronológico fundacional, éstos estaban enclavados en un panorama árido y un suelo complicado para llevar a cabo las actividades relacionadas a labranza de la tierra, aunque esto no fue un motivo para que el proceso de colonización y población de nuevas ciudades se detuviera, la mezcla de tlaxcaltecas e indios nativos se fue fusionando a lo largo de los años, presentando un crecimiento de población y de territorio significativo. Se continuó con la creación villas, haciendas, rancherías, y asentamientos con diversas dimensiones, apoyados por grupos tlaxcaltecas llevados ex profeso a aquella región para como apoyo para la trasmisión de conocimientos como los agrícolas, comerciales, domésticos, artesanales, etc.

Es en este momento cuando se lleva a cabo el proceso de retroalimentación cultural, tanto de los europeos, como las civilizaciones autóctonas que para 1595 ya habían aprendido la labor de cultivo y mejorado el aprovechamiento de la vida silvestre. Entre otras actividades, se dio inicio el cuidado de la uva a lo largo del año con el fin de obtener aguardiente o vino de consagrar como los jesuitas lo habían requerido para las actividades litúrgicas.

Como su nombre lo dice Parras fue sitio donde la actividad agrícola se relacionó con las enseñanzas vitivinícolas que la Compañía de Jesús implantó en la región, gracias a su permanencia y a su constante búsqueda de crear una

² Enedina Méndez Salazar. El perfil de información de los Vitivinicultores vinífera en la región de Coahuila., Tesis de Maestría en Bibliotecología, UNAM, pág. 6 -130

ciudad ligada al trabajo de la tierra y otros factores como la inserción de la religión, la villa de Santa María logró la estabilidad y la autoproducción de su materia prima: la vid, al grado de formar parte de la ciudad con mayor y mejor producción del territorio novohispano. También el Marqués de Aguayo y su descendencia se interesaron en ser pioneros e introducir y extender los sistemas agrarios europeos que se cultivaban en el mediterráneo como es el trigo, la vid y el olivo de los cuales obtuvieron las principales ganancias de la región.

Es aquí donde ocurre el fenómeno de emplazamiento de parcelas para descifrar el cultivo de la vid, y a destinar un lugar propicio para realizar el proceso de fermentación y almacenaje; y desde estos remotos orígenes ocurre la cultura de producción de vino casero y aguardiente.

Es indispensable el análisis de este momento de reconocimiento ya que a partir de este inicio se entenderá la evolución de la sociedad desde el punto de vista urbano y la transformación de los espacios que se destinaban para esta actividad y por medio de un recorrido social e histórico entender disposición de los espacios a través de la función espacial que le confiere a la tipología de las bodegas de vino como tal.

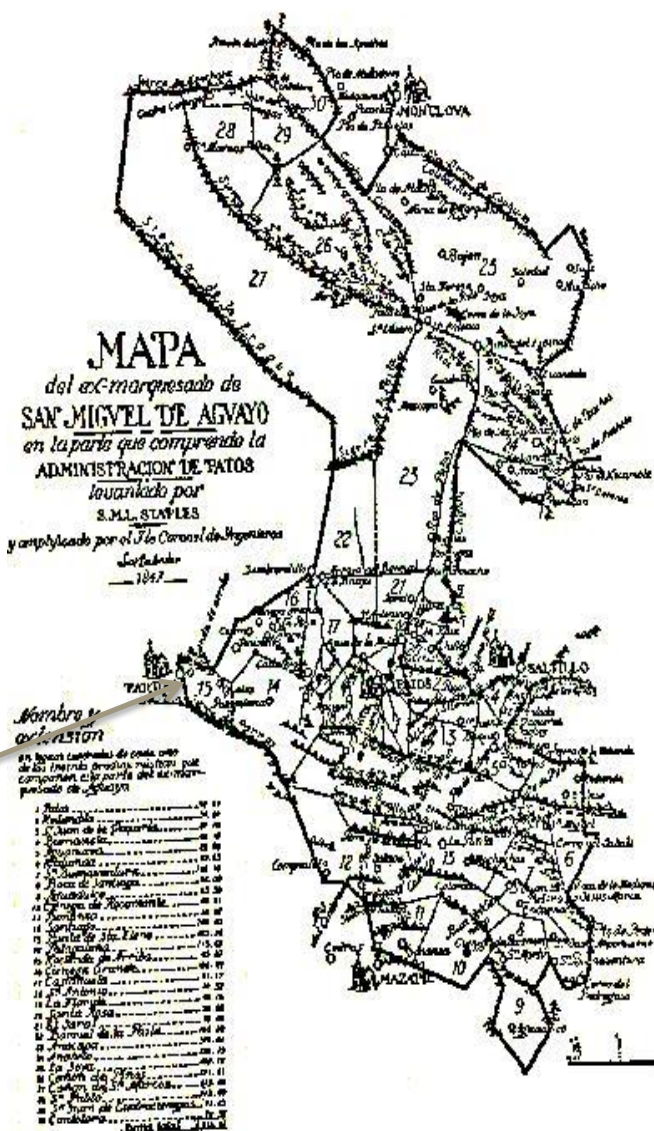
Todo esto ocurría en un panorama de poderío monopolizado donde el marquesado, se le habían concedido otorgamientos que resultaron un factor de explotación territorial y de creación de espacios arquitectónicos multifuncionales que iban de la mano con las necesidades del inversionista ocupando la labranza y mano de obra del indígena, de esta manera llevó a cabo la construcción de 17 haciendas a lo largo de la región contigua a la sierra de parras de Parras y a la coloquialmente la laguna grande y volviendo con los privilegios la desigualdad permanecía latente a lo largo del territorio, con un dominio total sobre la población.

Hasta este primer momento imperaba el sentido de fundación y control en los que destacan dos momentos que marcaron indispensables para el desarrollo, por parte de la Iglesia y las ordenanzas de España, la prohibición de la producción de vinos de consagrar, debido al acelerado crecimiento de sembradíos y población involucrada en la vitivinicultura trayendo consecuencias a la región, sin embargo desde la perspectiva geográfica este mandato llegó al obispado ubicado en Guadalajara razón por la que se debería de tomar por hecho este acontecimiento, ya que la población párrense no detuvo la producción pero si decayó poco a poco al no recibir el apoyo completo de la iglesia. Este suceso explica claramente la búsqueda de la población en continuar con esta actividad de producir vino pero de manera doméstica, en la que adaptando los espacios de una casa habitación se fueron destinando áreas para la realización de esta actividad.

El panorama prohibiciones y resistencia durante el siglo XVII, mantuvo la producción vitivinícola en altas y bajas pero siempre siendo la región productora de aguardientes más importante del país, a pesar de los conflictos relacionados al poderío del marquesado y su descendencia, en la que gracias a la falta de líderes Jesuitas, que en el año de 1748 motivo de su retiro obligado, repercutió en los habitantes, ya quedaron en un estado de autonomía, aprovechando el marquesado esta situación apoderándose y llevando a cabo trabajos necesarios para almacenar y recolectar casi la totalidad de agua para sus propiedades; la disposición de agua era favorecida en las haciendas del Marques de Aguayo y la población debía pagar diezmos para que se le otorgara este recurso a los productores para seguir llevando a cabo la agricultura, esta situación continuó casi por cien años, mismo que causo una pausa en el desarrollo y el crecimiento de la ciudad, la cual había sido objeto de mira en sus momentos de fundación.

Es así como siglo XVIII transcurrió en Parras ciudad, basada en el monopolio en la mayoría del territorio y haciendo uso de las propiedades por medio de compraventas y transformación de haciendas, grandes propiedades, y las casas habitación adaptando su parcelas en lugar de cultivo y producción de vino.

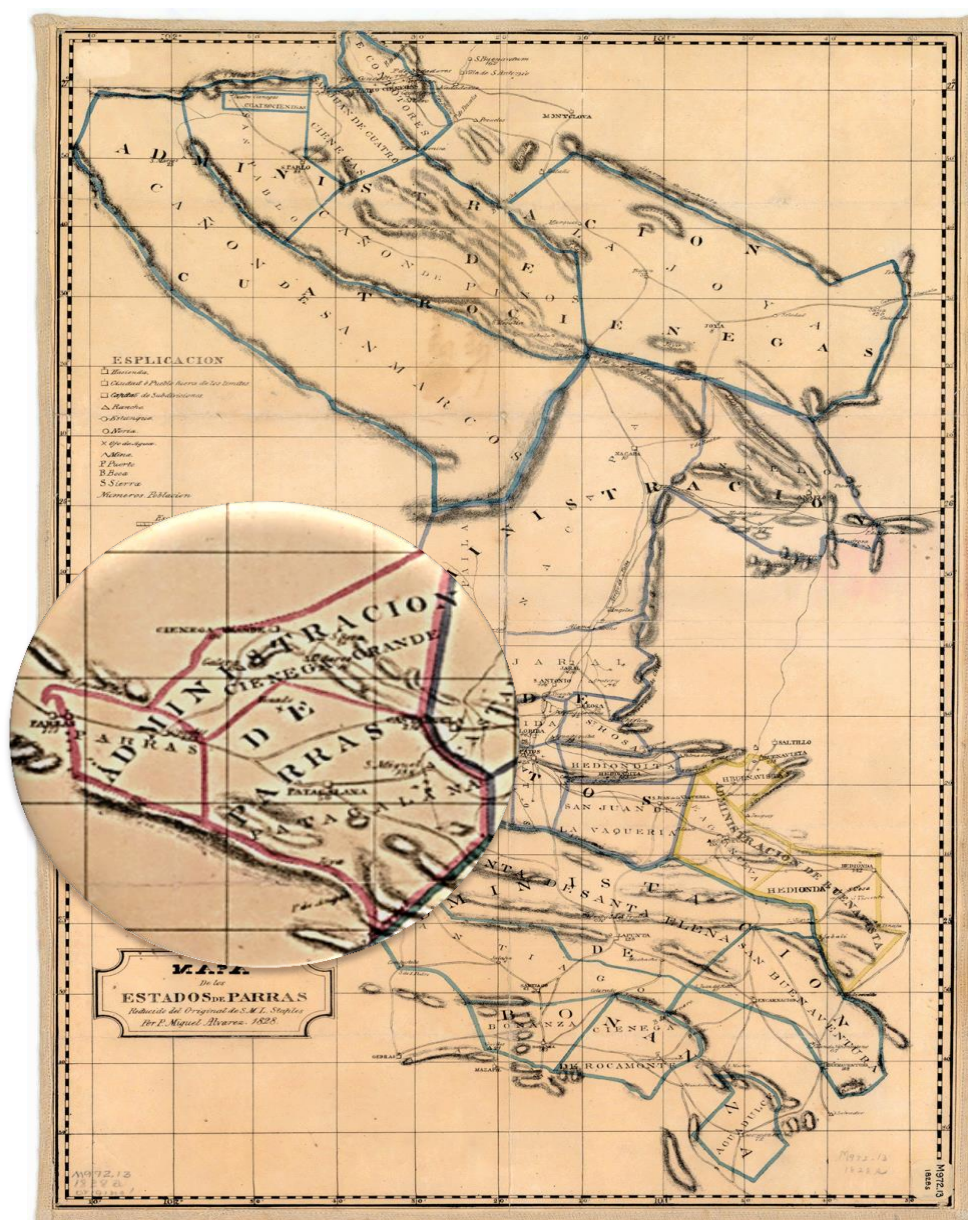
El inicio del siglo XIX significo cambios para nuestro país y a pesar de que la independendencia de nuestro país estaba por ocurrir, la realidad es que esta región se encontraba todavía muy ajena a la situación que



Mapa 2 Exmarquesado de Miguel de Aguayo en la Parte que comprende la administración de Patos, Levantado por S.M.L. Staples, 1847, y selección de la Región de Parras; Fuente Cronicadetorreon.blogspot.mx

pasaba el centro de México, sin embargo existía un descontento ante la injusta y desproporcionado beneficio de las familias burguesas, y con el trabajador muchos de ellos vivían debiéndole siempre al patrón de la hacienda mientras que otros realizaban producción autónoma y sobrellevaban este proceso al mismo tiempo que la crisis económica del marquesado quien termino por vender gran parte de sus propiedades.

En el siguiente mapa, se observan las administraciones que le pertenecían al Marques de Aguayo hasta 1847, y para explicar la división territorial incluyendo los límites entre los municipios de Parras, con el fin de comprender la retícula y estructura de lo que en ese tiempo era un estado, y los asentamientos de propiedades de acuerdo a las características geológicas, edificados en los sitios más favorables para el abastecimiento y desarrollo.



Mapa 3 Antiguas Administraciones del otrora estado de Parras Producidas del original de S.M.I. Staples por Miguel Álvarez 1828; Y ampliación de Parras y Ciénega Grande, sitios para el estudio del presente documento.

2. Parras de la Fuente, Coahuila

Parras de la Fuente fue fundada como pueblo de indios en 1598, aunque hasta 1785 perteneció a la jurisdicción de la Nueva Vizcaya, posteriormente se dividió en intendencias, gracias a las reformas que Carlos III, promulgó, estas tenían el fin de limitar las atribuciones del virrey en la Nueva España y dar más libertades a los indios tlaxcaltecas y a la ciudad que se veía inmersa en una prosperidad notable en cuanto a la viticultura, se le conoció como centro de civilización, y riqueza, sus habitantes se dedicaron al cultivo de la vid y la fabricación de vinos, aquí fue donde se plantó la primer vid de toda américa, se dice que con uva cimarrona, razón por la cual se le llamo al sitio Santa María de las Parras.¹



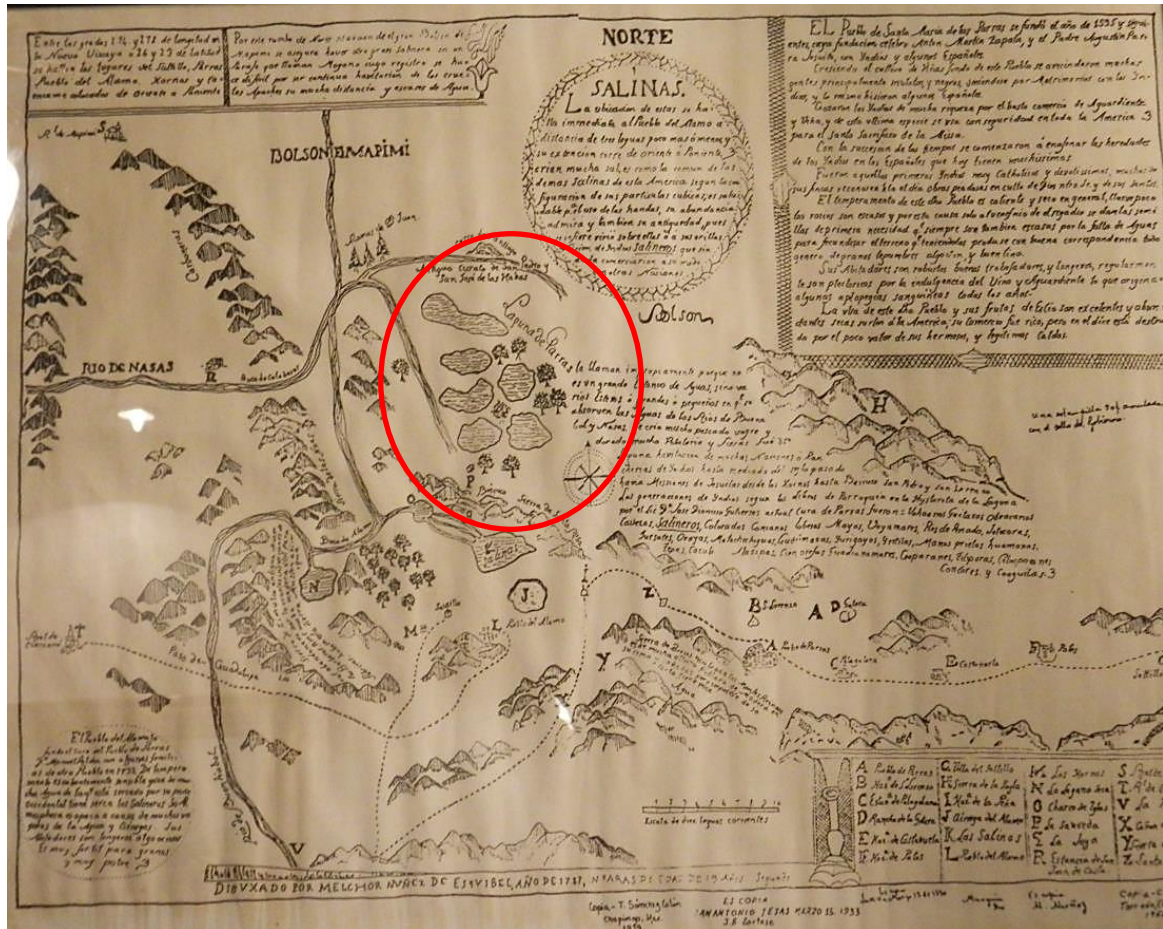
Ilustración 3 Escudo de Parras de la Fuente, en la parte inferior izquierda se muestra la importancia de la producción de vino y siembra de vid.

La villa tuvo su mejor periodo productivo durante los siglos XVII Y XVIII, en la que existían grandes hacendados productores de vino, pero también los pequeños productores ya habían aprendido la labor agrícola, teniendo en sus tierras pequeños viñedos, produciendo principalmente aguardientes y vinagres. Posteriormente en el siglo XIX se rebautizo a como Parras de la Fuente debido al Apellido de un importante personaje de la región, pero el escudo de la ciudad reflejaba la importancia de la producción de vinos, en la parte inferior derecha se puede notar una canasta con uvas, haciendo alusión a la principal actividad agrícola.²

Se dice que se habían sembrado los viñedos parrenses entre 750 y 1,416 hectáreas mismas que se pueden saber con los registros que se encuentran en el Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras sobre los ciclos agrícolas, las actividades propias de la producción vitivinícola, anotadas a detalle año tras año, como son los libros de “caja, cargo y data”, los libros de cuentas de los albaceas testamentarios y tutores legales, o bien los libros de cuenta de las cofradías. De las rutas comerciales, sistemas de distribución, tipos de propiedad, disponibilidad y tipo de la mano de obra, remuneración al trabajador, clasificación de vinos y aguardientes.

¹ Juan Contreras, (1948) Parras de la Fuente, Monografías. México, D.F.: Editorial Olimpo.

² Gildardo Contreras Palacios. (1999) Parras 400: Noticias de su Fundación y otras cuestiones históricas. Torreón Coahuila, Editorial del Norte Mexicano



Mapa 4 De la laguna de Parras y sus alrededores, Fuente Archivo de la Universidad de San Antonio Texas

La actividad vitivinícola fue un factor indispensable para comprender la evolución de la ciudad ya que por medio de esta actividad se ha desarrollado la historia de la región iniciando con actividades misionales y de conquista hispana, hasta el desarrollo industrial, las actividades agrícolas, se ubican en gran parte de la mancha urbana de la región, destacando distintos nodos que dan certeza de lo que fue y es hoy símbolo de ciudad de cultivo. También fue parte de desarrollo, ya que las haciendas implementaron ingenios para abastecer de materia prima sus parcelas, pudiendo destacar los acueductos y acequias como sistema constructivo, y junto con la cultura del ahorro de agua, fructífero en el sector agrícola y ganadero.

En el siglo XIX contando con vasto conocimiento de la producción algodonera, se implementaron tecnologías innovadoras para comenzar con la industria textil y a la fecha es el principal exportador de mezclilla de américa latina, siendo también Parras la primera ciudad con maquinaria hidroeléctrica ubicada en el estanque de la Luz, llamado de esta manera ya que las primeras pruebas de la bombilla eléctrica se llevaron a cabo en este lugar, participando en este importante acontecimiento personajes como El empresario Eduardo

Lobaton, la familia madero y Thomas Alba Edison.³ De esta manera podemos observar que aun y siendo una región pequeña y con baja densidad poblacional ha formado parte de distintas innovaciones desde ser el primero en cultivar la primera vid en América hasta sus tecnologías en el ámbito textil de finales del siglo XIX.

La importancia que tuvo la vid en la economía en la región de la Laguna (que comprende el estado que es hoy Durango y Coahuila), durante el siglo XIX y principios del siglo XX destacaban las cantinas de Ernesto Madero y Hermanos en Parras; mientras que Lavín y Paparelli en Gómez Palacio.

2.1 El vino en la región de Parras

El estudio refiere principalmente al vino producido en la región norte de México, en el estado de Coahuila, dentro del Municipio de Parras de la Fuente, haciendo referencia a sus inicios, a partir del desarrollo que se reflejó en la producción de agrícola especialmente la dedicación a la viña.

Desde sus inicios la región ha visto crecer las cepas de vid, tanto las silvestres como las que proporcionaron los fundadores en los años 1598 por Don Francisco de Urdiñola, natural del Valle de Oyarzun (Guipúzcoa), abarcado territorios muy amplios que comprendían los estados Coahuila Durango, Chihuahua y Zacatecas, y que las generaciones posteriores heredaron el legado de la cultura del vino.

El Padre Morfi en el libro sobre viajes de indios 1777 menciona la magnitud que alcanzo el Marquesado al poseer esta gran extensión de tierra por mencionar un ejemplo: La hacienda de Arriba, hoy Hacienda del Marques la descripción del inmenso terreno, que alcanzaba lejanías hasta el Rio Grande del Norte (es), y quien en sola mediación comprendía de Parras a Saltillo. "posee una extensión de treinta leguas de largo y desde cuatro hasta cinco de ancho".⁴

Como producto de su gran poderío se estableció aquí, dejando descendencia cuyos personajes desempeñaron una semblanza genealógica capaz de lograr el latifundio más grande del mundo. En 1760 el marquesado adquirió en la región hasta 27 propiedades dominando por completo las tierras y el beneficio de ellas, entre los inmuebles que hoy se pueden contar y que pertenecieron a este marquesado son La Hacienda de Arriba y la Hacienda de

³ Fernando Silva Ponce, Parras Coahuila, Entrevista ,16 de Marzo 2014.

⁴ Alessio Robles Vito Alessio Robles (1935). Viaje de indios y diario del Nuevo México; Manuel Porrúa; Fray Agustín de Morfi Documento para la historia del Norte de México

Abajo⁵, así como la Hacienda del Carmen.

Antonio Corona Páez cita en su investigación sobre los vinos parrenses “ *La Nueva Vizcaya se apropió de los elementos esenciales de un modelo... Aunque los vinos parrenses fueran de uva y fueran arropados, fermentados y trasegados como en Andalucía, había también algunas diferencias. Las variedades de vid empleadas para la vinificación, los tipos de suelos en los que estas crecían y fructificaban, las maderas usadas en las bodegas... La madera de mimbre era la favorita para las pipas, y la de sabino lo era para lagares, tinas piqueras, y arroperas...*”⁶

En 1825 se firmaron las escrituras de venta de las haciendas de Patos, Bonanza, Cuatro Ciénagas, los 127 sitios de La Laguna y la Viña del Rosario de Parras. *Rafael Nieto (1954)*, para 1834 el gobierno de Coahuila y Texas decretó la venta de los bienes y en 1844 la mayor parte fueron compradas por el licenciado Carlos Sánchez Navarro. Aquí acabaron sus propiedades de tierras en el norte del territorio.⁷

Parras existían grandes hacendados productores de vino, pero también los pequeños productores ya habían aprendido la labor agrícola, teniendo en sus tierras pequeños viñedos, produciendo principalmente aguardientes y vinagres así pasaron más de doscientos, hasta que en el siglo XIX se decidió por bautizar a la ciudad como Parras de la Fuente debido al Apellido de un importante personaje.

Este enorme poderío se fue extendiendo y consolidando sus riquezas y empresas, que eran sobre todo ganaderas, con pequeñas porciones dedicadas a la agricultura; del maíz y el trigo, así como otros productos de circulación regional en este caso, el algodón que años antes fue un lucrativo negocio y excelente recaudación de impuestos en la aduana de (Porfirio Díaz) hoy Piedras Negras, y continuaba transitando por la margen derecha del río Bravo.

La importancia de mencionar un enfoque socio cultural del marquesado y del imperio Sánchez Navarro, se debe, a una exposición cronológica del desarrollo de las haciendas y bodegas estudiadas y la relación con los usuarios que formaron parte de la historia de estos espacios, además de destacar la

⁶ Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma Andaluz (siglos XVII Y XVIII)*, Ayuntamiento de Torreón/ IMDT, 2004, Torreón 267 pag.

⁷ Charles Harris, (1991) *El imperio de la Familia Sánchez Navarro 1975*, Austin, University of Texas Press, 19 pag.

producción, que fue parte fundamental su desarrollo de sus habitantes.⁸

2.2 Reconfiguración de la geografía vitivinícola de la región de Parras.

En 1825 y de acuerdo al censo, las autoridades de Parras consideraban poblaciones a las villas contiguas como son La hacienda del Rosario, la hacienda de San Lorenzo, los ranchos del contorno de la retícula de Parras, que eran las Haciendas de Patos, Hacienda de los Hornos, Hacienda de la Laguna, Hacienda Ciénega Grande (donde se ubica el objeto de estudio), y por otra partida se contaban San José y Santiago del Álamo habitando aquí de 19,520 a 22,520 personas⁹, comprendiendo que en este vasto territorio había una baja densidad de población, dato que explica la gran porción de tierra que podía poseer cada parcela o propiedad.

Para 1840 algunos de los ranchos del enorme latifundio del Marquesado de Aguayo, fueron comprados por los hermanos Jacobo y Carlos Sánchez Navarro, y estos a su vez veintisiete años después comienzan a vender tierras, debido a la gran dimensión del territorio y los pagos referentes a impuestos. Por ésta razón, no les convenía tal extensión de propiedades, así que decidieron vender la hacienda del Rosario, hoy hacienda del Marqués a Rafael Aguirre y a su esposa Refugio Santoscoy. De esta manera se comienza el traspaso de propiedades dando un giro el uso de los espacios arquitectónicos y de la tierra, debido a que las actividades desarrolladas en las haciendas como la producción de maíz, frijol, y algunos frutos, y la profunda relación que tenía el vino con la ciudad se transforma. Es valioso destacar este fenómeno ya que la morfología de las haciendas, está íntimamente ligada a la producción y a los espacios requeridos para llevar a cabo dichas actividades. En el desarrollo de la tesis se podrá entender los casos precisos de la Hacienda de "Arriba", hoy Hacienda de "El Marques", la Hacienda de "Abajo", hoy "San Lorenzo", propiedad de Lorenzo García, y la Hacienda de "Ciénega Grande" ubicada a más de 15 kilómetros de distancia, todas ellas antes propiedad del citado marquesado, y transformadas por sus dueños sucesores.

El empuje plasmado a estos recintos ocasionó un segundo impulso para la ciudad, revitalizando su cultura y principal producción como pueblo vitivinicultor, las cantidades eran pocas pero la producción se hacía con el conocimiento ancestral que había pasado de generación en generación, en el caso de las bodegas domésticas, y en el caso de las grandes haciendas al tratar de imitar la manera de producción del pueblo y al mismo tiempo importando conocimiento del viejo continente

⁸ Rita Favert Tondato, (1992) Tenencia de la tierra en el Estado de Coahuila (1880-1987); Universidad Autónoma Agraria Narro, Pg. 110-111, 247pp.

⁹ Antonio Corona Páez, Censo2000 p. 29, Biblioteca Digital Ibero Torreón, www.colsan.edu.mx

Así sobrellevó Parras este momento de rescate de su cultura vitivinícola. Hasta las últimas décadas del siglo XIX, se presentó un fenómeno de inmigración al país, una gran cantidad de extranjeros arribaron al centro del territorio, mientras que otros pocos se aventuraron por la región del noreste, adquirieron propiedades, dándole valor a la producción, y adaptándose fácilmente a esta dócil ciudad. A pesar de que la comunidad italiana fue la más numerosa e influyente en la zona, también es de reconocer el caso de un Inglés llamado William Richardosn quien adquirió la Hacienda del "Ciénega Grande", inmueble ejemplo y caso de estudio de la presente investigación. También llegaron estadounidenses y franceses, que fungieron como asesores técnicos y enólogos, dando origen a una interesante mezcla cultural y racial que ha dotado de un carácter especial a los habitantes del lugar.

Parras había pasado por momentos de enfrentamientos militares nacionales e internacionales, resaltando lo acontecido en la intervención francesa, hasta la reintegración del gobierno liberal, sin embargo fue hasta, el 11 de enero de 1868 cuando la Villa de Parras, que era cabecera primigenia de la Comarca Lagunera, fue elevada a categoría de ciudad, rebautizándola como Parras de la Fuente en honor a Juan Antonio de La Fuente, un importante militar que luchó para recuperar el territorio coahuilense.

Con el aumento de los intereses en la producción local, impulsado por la industria y el ingreso de capital extranjero, y que se empalmaba con el ideal impulsado por Porfirio Díaz, la entronización de maquinaria de última tecnología fue a la par, como son las calderas de vapor, las prensas y las máquinas para envasado y sellado de botellas.

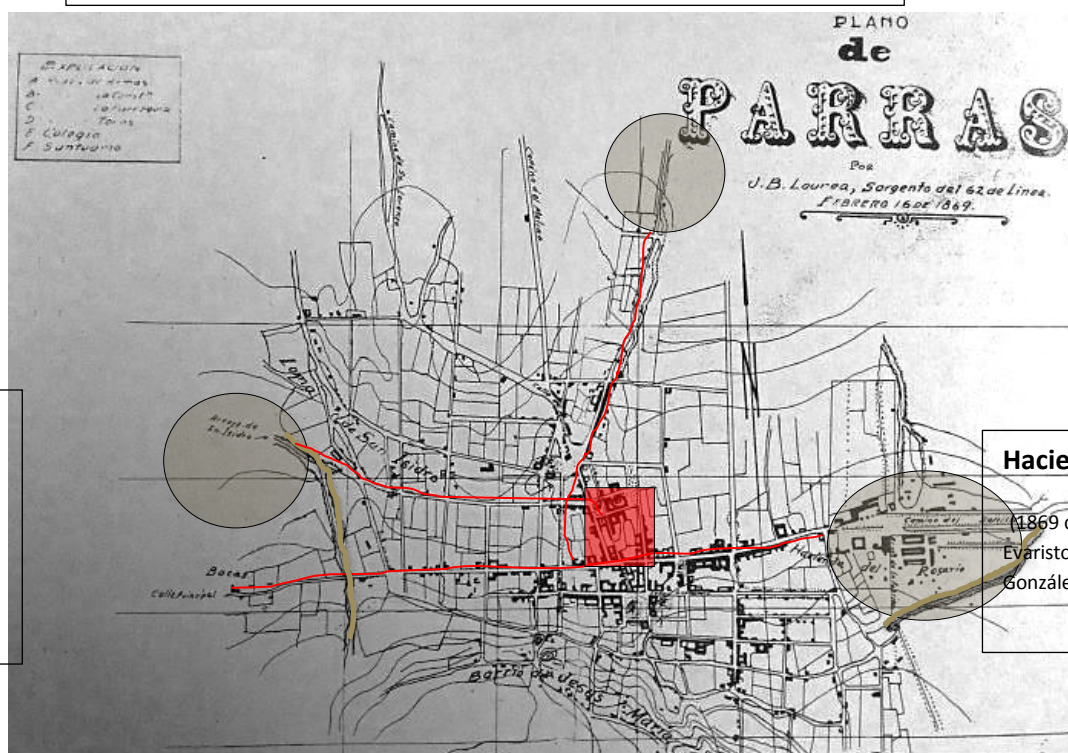
Pero nada llega solo, y gracias esta inversión se resolvió el tema de las rutas y la conexión de lugares alejados y de difícil acceso. Se iniciaron los trabajos del ferrocarril, provocando que la ciudad de Parras se convirtiera en unión estratégica y geográfica entre Mapimí y Saltillo, favorecidas para acercar la población en cuanto a tiempos y facilitar el transporte del vino que se comenzaba a realizar en mayores cantidades.

Ya adentrados en este periodo, donde ocurren los cambios más relevantes, cabe resaltar la importancia de la ciudad como cuna del cultivo del vino y como lugar donde los espacios de producción han visto pasar la historia vitivinícola mexicana. Aun así, los habitantes se han adaptado a ella sabiendo respetar la esencia de los espacio arquitectónicos originarios y fuente de influencia para dar significado a lo que se le bautizó Santa María de las Parras, y más de doscientos años después continua siendo Parras de la Fuente.

Es en este contexto donde ocurre un encuentro entre la arquitectura introducida y la costumbre edilicia local, logrando la fusión idónea para transmitir la esencia de una ciudad y una civilización que ha logrado mantener viva una cultura vitivinícola endémica.

Al avanzar el siglo XIX, el crecimiento demográfico se manifestó debido al auge del cultivo de la vid y el algodón, las parcelas de Parras se fraccionaron en diversos cuarteles (manzanas). La imagen explica esta situación, de cómo los monopolios seguían abarcando gran cantidad de territorio ubicadas sus propiedades estratégicamente en torno a la ciudad y al mismo tiempo conectadas por los caminos principales que conducían a la Iglesia de San Ignacio de Loyola confirmando el poder eclesiástico y la relación con los principales estratos sociales.

Hacienda de San Lorenzo (1896 la compra Evaristo Madero)



Hacienda de Perote

(1865 compra Don Fernando Chapman y la llama "Don Pedrote")

Hacienda del Rosario

(1869 compran la hacienda Evaristo Madero y Lorenzo González)

Mapa 5 de Parras, J.B Lourea, Sargento No. 62 de Línea, Febrero 16 de 1869, Localización de las principales Haciendas de Parras y fecha en las que fueron adquiridas para su producción vitivinícola dentro de una naciente industrialización, Ubicación del primer cuadro de la Ciudad de Parras y caminos que conducen a las importantes propiedades señaladas en círculo (haciendas).

La ilustración también muestra el dominio sobre los recursos hidráulicos, redes subrayadas en el mapa que van descendiendo en los costados de la sierra, limitando a la mayoría de la población para poder de adquirir este líquido o pagando altos impuestos para abastecerse.

3. Análisis del Sitio

El contexto se delimita al municipio de Parras, en el que se escoge las regiones y sitios históricos ligados a la cultura vitivinícola coahuilense, zona históricamente productiva y que significó y significa un campo fértil de producción arquitectónica ligada a la producción del vino.

El contexto está conformado por las características físicas urbano-arquitectónica insertado en un escenario natural que propició el asentamiento de pequeñas urbes que para generar una vida sedentaria, éste planteamiento inicial de asentamiento fue basado por las limitaciones geográficas e históricas, ocurridas durante el periodo virreinal. ...”*podemos afirmar que el estado urbano nace cuando existen individuos o grupos especializados que no sólo construyen para sí, sino lo hacen para otros*”.¹

Los factores esenciales que se tomaron como punto de partida para el desarrollo urbano, fueron los recursos naturales que servirían para desarrollar las actividades de producción en las haciendas ubicadas en la región. El agua, sin lugar a dudas favoreció a implementar las actividades de cultivo entre ellas la vid.

La morfología urbana en este territorio se fue construyendo conforme fueron levantados y transformados los asentamientos y espacios arquitectónicos, y en torno a ellos se desarrolló la vida económica, con la cualidad de estar íntimamente relacionada al contexto socio cultural.

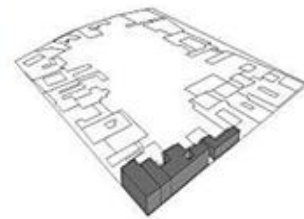
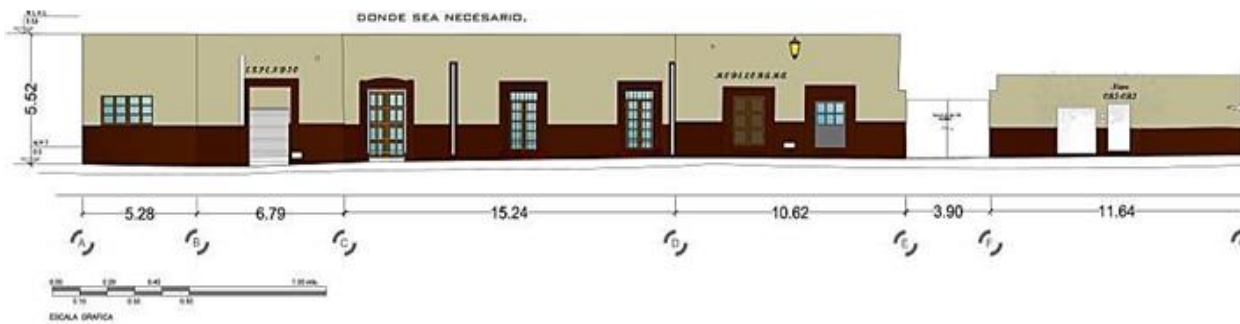
La perspectiva del este trabajo gira en torno a la apreciación del contexto urbano arquitectónico, interpretando la morfología de los ejemplos edilicios, estilos que representan una arquitectura regional, por medio de las cuales dan una explicación de cómo fueron producidos y sobre la función social que desarrollaban. La integración de los inmuebles en centros urbanos, se edificaron conforme a los requerimientos y necesidades, de actividades productivas, sociales, o de evangelización, y los que se relacionaron a los hacendados, propietarios y administradores de los recursos naturales, incluso abarcaron la construcción y disposición de acequias y pilas, para proveer a la región de agua.

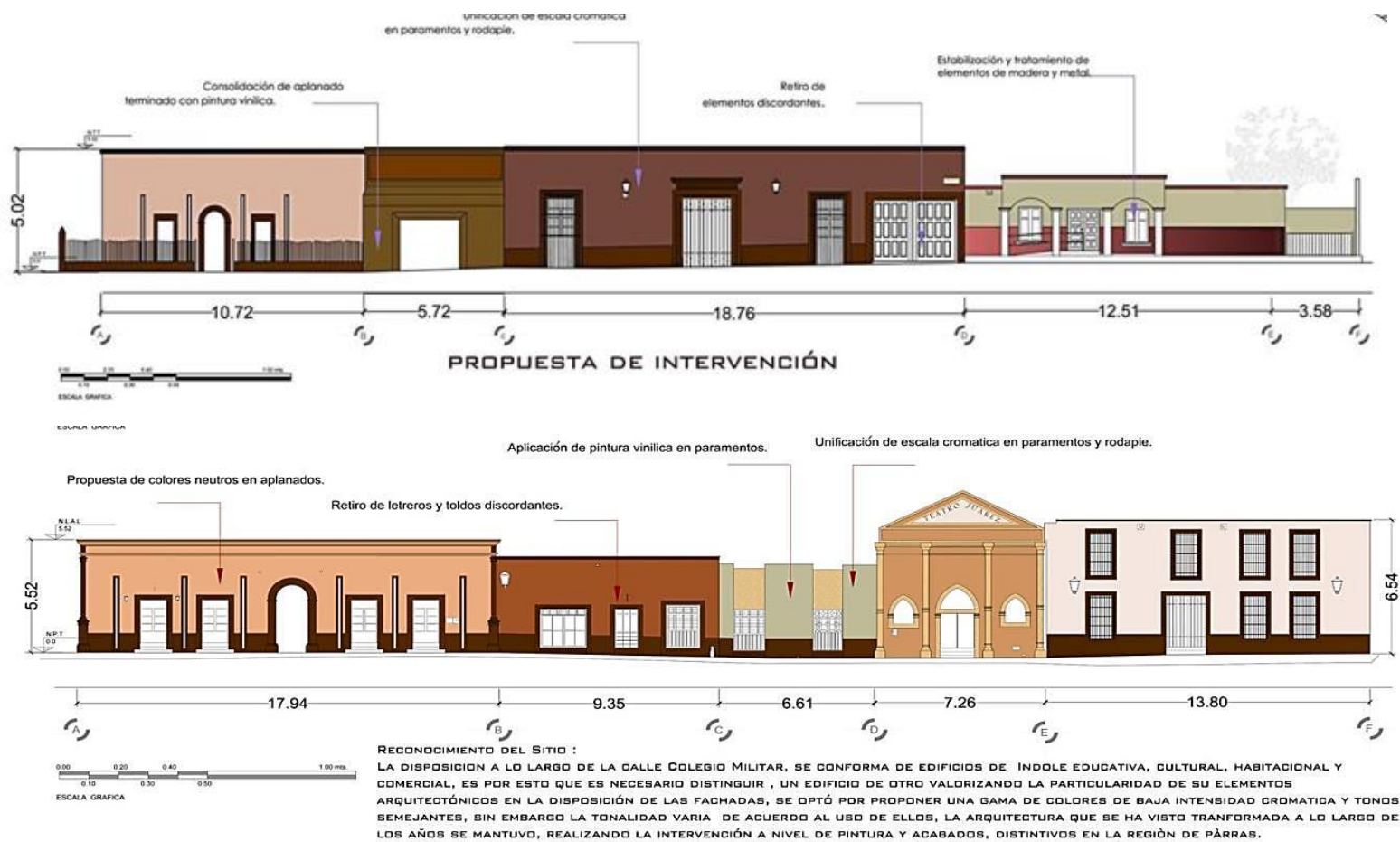
“la mayor parte de las tribulaciones de Parras surgieron, directa o indirectamente, de las tormentosas relaciones del pueblo con los codiciosos y agresivos dueños de El Rosario” (David B. Adams)²

¹Alejandro Villalobos Pérez (1992), Urbanismo y Arquitectura Mesoamérica; Tesis Doctoral

²Sergio Antonio Corona Páez. La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras (S. XVI Y XVIII)

Patrimonio Urbano- Arquitectónico de la ciudad de Parras es una de las más antiguas del norte del país. En ella se conservan inmuebles con una arquitectura característica de la región, además de la importante infraestructura urbana como puentes y presas construidas en diferentes momentos históricos, que algunos de ellos aún están en uso y tienen estilos y materiales típicos de la geografía parrense, así como otras edificaciones que han perdurado a través de los años como garitas, cascos de haciendas o caminos reales, los cuales constituyen valiosos testimonios del pasado. Por tanto es parte del patrimonio cultural de Parras y de sus habitantes.





Plano 1 Fachadas de la Arquitectura típica, Ubicadas en el primer cuadro de la Ciudad Parras, en torno a la Plaza del Reloj; Calles, Cayuso, Heroico Colegio Militar, Ramos Arizpe; Elaborados por Alejandra Gutiérrez.

El territorio construido dentro de un perímetro de monumentos es fácil de proteger ya que se encuentra delimitado por normas, que rigen y que permiten la protección de monumentos, (aunque muchas de estas son subjetivas y son difíciles de defender), no solo inmuebles edificados sino ingenios de producción contenidos en muchas de las fábricas de beneficio de Parras como gavilleros, bodegas, molinos, acueductos partiendo con construcciones realizadas por tlaxcaltecas por instrucción de los fundadores españoles hasta adaptaciones en la arquitectura neoclásica que se puede observar en las fachadas del centro de la ciudad marcadas por cornisas que adornan los remates de las casas, con las primeras industrias textiles, siendo estos espacios ya un circuito de arquitectura urbana y una ruta temática, pudiendo resaltar cada de una de ellas como una identidad territorial integrando el mundo rural al mercado que rige en el momento de su obtención con producto el vino, la producción, de maíz, trigo, frutos, algodón.

Hablando de la situación urbana de Parras el emplazamiento y localización de Monumentos existentes hasta finales del siglo XIX, se puede resaltar que estaban distribuidos dentro de una traza reticular, como la longitud mayor de

oriente a poniente, y en los sentidos norte-sur, de menor distancia. Debido al seguimiento de las sierras de Aguanaval y Nazas, la conformación del territorio se adapta a ellas. Hacia el poniente, la jurisdicción llegaba hasta la boca de picardías y de calabazas sobre el río Nazas. El perímetro que hoy conocemos como "A", tiene una extensión de 87 en la dirección este-oeste, por 50 norte-sur, área que hasta entonces ocupa el último tercio del siglo antepasado.

Monumentos históricos de la región de Parras:

1. Hacienda del Rosario (1578)
2. Bodega del Marqués de Aguayo (1593)
3. Colegio Jesuita (S. XVI)
4. Parroquia de la Asunción de Santa María de las Parras (1648)
5. Santuario de Guadalupe (mediados del S. XVI)
6. Templo de San Ignacio (S. XVII)
7. Destilería de "Casa Madero" (1857)
8. Capilla de Santo Madero (1868)
9. La Alameda (20 de noviembre 1881)
10. Acueducto de la ciudad (1917)
11. Palacio Municipal (1917)



Mapa 6 Catálogo de Monumentos Históricos del Estado de Coahuila, censados en el 2000, indicando en ellos con números los sitios que tienen injerencia con el presente documento.

3.1 Arquitectura típica destinada a la producción vitivinícola

El cultivo de la vid como parte de una práctica social, requiere de un trabajo artesanal, cuidando detalladamente cada paso de su elaboración durante todo el proceso. Esta actividad caracterizó el *modus vivendi* de la mayoría de la población económicamente activa de la región de Parras entre los siglos XVIII y XX, lo que la convierte en ejemplo de patrimonio cultural en el Noreste Mexicano.

La siembra doméstica se llevaba a cabo en la parte central o lateral a las viviendas, en la mayoría de los casos la casa ocupaba menos terreno que la tierra destinada a la siembra. Las construcciones se ubican en el perímetro de las parcelas y los núcleos se encuentran rodeados de vegetación, esto demuestra como la agricultura fue parte de la vida cotidiana de los pobladores de Parras, esta práctica se mantiene a través de la mínima transformación de la ciudad, ya que los mapas antiguos no difieren significativamente de la imagen satelital de nuestros días.



Fotografía 7 Casa habitación con cultivo de vid silvestre cimarrona, tomada por Alejandra Gtz, Marzo 2014

Hoy en día la traza de la ciudad de Parras, explica por sí sola la importancia de la agricultura para los habitantes, resaltando la cosecha la vid, que se ha convertido en un valor social y no comercial, ya que la producción es poca y se obtiene una vez al año. Esa única ocasión ha sido para la población una oportunidad para recibir a sus allegados y ofrecer sus mejores caldos, producto de sus tierras y debemos saber también que para lograr una buena cepa y un buen vino, se llevan a cabo cuatro años de exhaustivo cuidado para lograr una buena cosecha.

3.2 Actividades agrícolas, directrices del crecimiento urbano

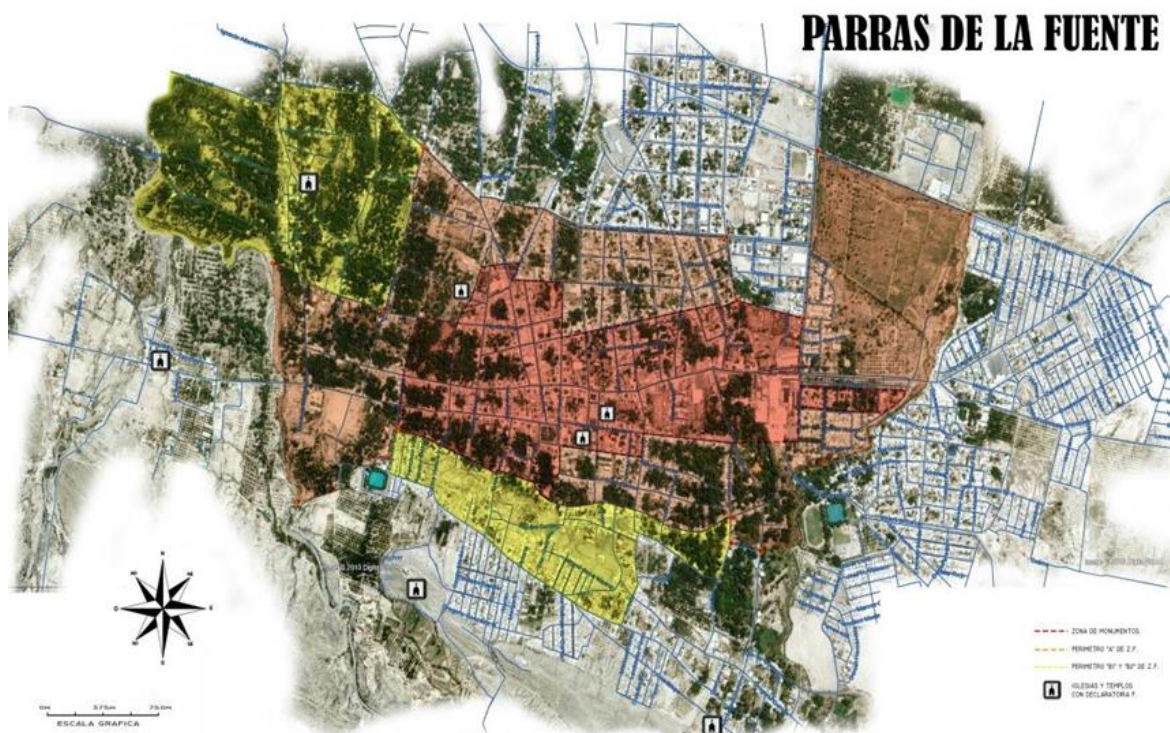


Plano 2 Patrón urbano de casas habitación, obsérvese la dispersión de construcciones y la presencia de área libre en el núcleo de cada manzana, además de mantener similitud en sus materiales de construcción como la piedra, adobe y madera; Elaborado por Alejandra Gtz.

En su visita a la ciudad de Parras en 1765, el obispo de la Nueva Vizcaya, Don Pedro Tamarrón y Romeral escribió lo siguiente:

“Este pueblo de Parras...es el lugar más rico del obispado por el ventajoso fruto de vinos y aguardientes que producen sus viñas que son en copioso número, muy frondosas. Pretendí hacer ajustada regulación de sus cepas y por mayor se hizo el tanteo de que podrían acercarse a tres millones de sepas”

La actividad agraria fungió como pionera para el impulso del desarrollo de las ciudades fundadas en el septentrión novohispano. En la región del noreste de México, se empleó una importante diversidad de productos agrícolas como el manzano, la vid, el nogal y el nopal tunero³, Impulsado inicialmente por los misioneros y los pobladores tlaxcaltecas asentados en esta región, generando una microeconomía.



Mapa 7 Se observan delimitadas las Zonas de Monumentos, Perímetros A, B y B2 de Zona Federal, así como las Iglesias con declaratoria Federal propuestas y vigentes para Pueblo Mágico, Fuente Secretaria de Turismo Coahuila.

³ Rita Favert Tondato, (1992) Tenencia de la tierra en el Estado de Coahuila (1880-1987); Universidad Autónoma Agraria Narro, 1992. Pg. 14, 247

Dadas las condiciones sociales que se habían desarrollado durante la fundación de Parras, se presentaban simultáneos cambios en ciudades como Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, entre otras, en cada una se llevaban a cabo actividades en torno a la materia prima que las distinguía, la más notable de la región fue la producción minera en Zacatecas⁴, esto atrajo un desarrollo importante para el vino ya que era solicitado y por este motivo transportado a las ciudades cercanas para su consumo.

El autor Bakewell escribe lo siguiente: “Además de la necesidad básica de maíz, trigo y carne, Zacatecas era abastecida de una gran variedad de productos alimenticios menores, como nos revelan los inventarios de las tiendas y los libros de manifestaciones. Tal vez el artículo más importante entre éstos era el vino. Una parte de éste se importaba de España, pero mucho del llamado “vino de Castilla” procedía de los viñedos de Parras, que se encontraban al norte del distrito de Zacatecas, al otro lado del límite de la Nueva Vizcaya. El vino era también una de las mayores fuentes de recaudación de alcabalas”⁵

El motivo de resaltar las bonanzas mineras con relación a al patrimonio agrícola y del vino explica de qué manera se llevaron a cabo los primeros intercambios comerciales, y cómo se originaron centros inmediatos de venta y materias primas que gracias al ferrocarril se dieron abasto de artículos de consumo, comestibles y bebidas, entre ellas el vino, considerada una de las más importantes.

En el caso de la producción vitivinícola, los habitantes parrenses comprendieron que a falta de riqueza mineral, el trabajo y el dinero invertido en un cultivo como la vid, podría redituarse de una manera próspera, como lo describe un ciudadano,⁶ “...una pareja podía casarse, adquirir una casa con su mobiliario y mantener varios hijos, si contaba con una o dos pequeñas huertas vitivinícolas...”⁷ además de tomar en cuenta la posibilidad de adoptar innovaciones aplicadas para el cultivo, cosecha y posterior fabricación de vino.

⁴Rabriela Rojas, p.189; La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días, México Grijalbo 1991

⁵Peter Bakewell Minería y sociedad en el México Colonial, Zacatecas (1546-1700), Editorial Fondo de Cultura Económica, 1976

⁶Antonio María Lazaga, Dueño de una Hacienda Vitivinícola de Parras.; Mencionado por Antonio Corona Paez ; Viñedos y sus Cosecheros privilegiados por los Borbones en la Nueva Vizcaya de la Nueva España; Universidad Iberoamericana de Torreón; revista.uca.es 2004

⁷Pérez Medina, Sus viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. Mencionado por Antonio Corona Paez, La vid y el vino, Revista Universo No. 21 Vol. 2:24-41,, 2006

El desarrollo se vio limitado por las características áridas de la región, los ranchos agrícolas surgían solo donde había posibilidad de disponer de medios para riego o cercanos a alguna fuente de agua o acequia, sin embargo la agricultura permitió un mayor desarrollo seguido del fraccionamiento de los terrenos. Así para 1900, fueron censados 9 haciendas, 58 ranchos y tres grupos comerciales, mismos que prosperaron paulatinamente. La hacienda que más producía era la del Rosario que Evaristo Madero había adquirido a finales de 1869; la de San Lorenzo de Parras propiedad de Luisa Ibarra; y la Hacienda del Carmen que se encontraba en el número seis de nueve haciendas de Parras, teniendo una población dedicada a la producción agrícola de 329 trabajadores.

3.3 Distribución de los recursos hidráulicos

Podemos resaltar las circunstancias que inciden en la producción agrícola desarrollada en las haciendas, tomando en cuenta el clima, la altitud, latitud, humedad, etc., y la proliferación de uno u otro producto de las áreas rurales. Como factor principal, el agua significó, una causa de disputa desde el origen de los asentamientos en el S. XVI, que se continuo siguió ocasionando problemas hasta las generaciones descendientes de Urdiñola, quienes en 1714 iniciaron las diligencias para otorgar los títulos de aguas y tierras, y aprovechando su poder, acabaron poseyendo la mayoría de los títulos del marquesado, esto originó a que a que se construyeran grandes pilas que abastecían de agua a sus vastas propiedades, y las pequeñas que estaban en uso de los pobladores de la región eran cobradas por estos.⁸

⁸ Pleitos sobre derechos de Aguas entre Red de Vega y los Naturales de San Esteban de la Nueva Tlaxcala; AMS, Presidencia Municipal Coah. Exp. y pags 43, 77-83.



Fotografía 8 de izquierda de derecha se muestra: (arriba) Acequia de la Ciudad de Parras, y Acueducto de la Hacienda del Carmen, (abajo) Estanque de la luz, acequia en limitación de calle, Capturas de Alejandra Gtz, 2013-2014

Como se observa en la ilustración parcelas se encuentran acompañadas de acequias y canales que servían para abastecer a la urbanizada, de manera que propiciaba un sistema hidráulico eficiente para la higiene y actividades agrícolas.

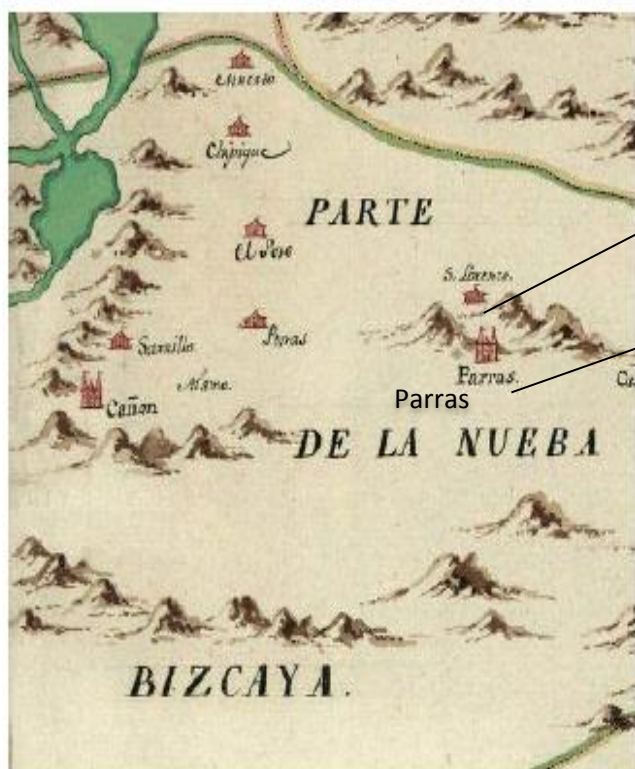
A finales del siglo XIX, con el fin de potencializar la producción en las haciendas y ranchos se construyeron acueductos para irrigar las tierras, como fuerza motriz hidráulica que posteriormente sería de apoyo para la industria algodonera y textil naciente en los nodos cercanos.



Plano 3 De las principales redes hidráulicas provenientes de las partes altas del valle. Podemos Observar que la traza urbana se adecua a estos cauces naturales.

3.4 Rutas comerciales y transformación del transporte como impulsor del comercio del vino

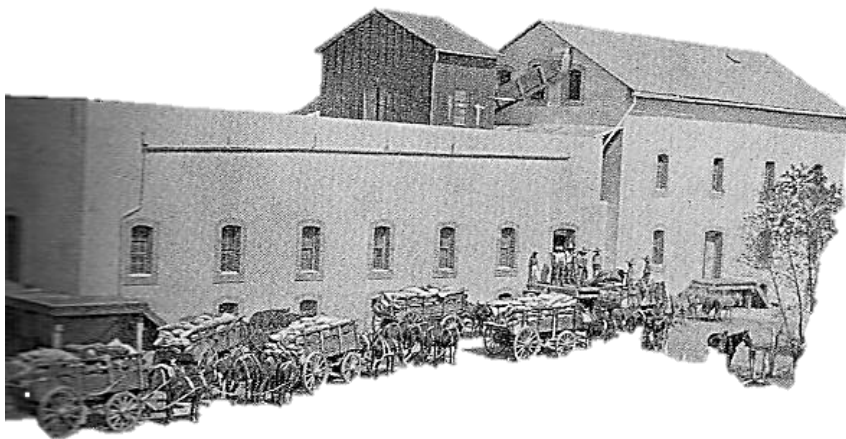
La idea de comunicar el vino en las zonas de abasto de la región, se llevaba a cabo acuerdo a las rutas comerciales ubicadas hacia 1787, por motivo de la división de la Nueva Vizcaya y generarse dos estados, surge una conciencia por enlazar dos importantes zonas de abasto de productos.



Mapa 8 de las Poblaciones de la Nueva Vizcaya (1769), para explicar la morfología del terreno y las rutas comerciales primitivas de la región. Fuente Crónicas de Torreón. Blog spot; Antonio Corona Páez.

Se generó un camino principal de carreteras o arrieros que conectasen el comercio desde Monterrey a Saltillo, en los límites Orientales de la alcaldía de Parras, en las que pasaran por las haciendas del Marqués de Aguayo, hasta llegar a Parras, continuando a las Lagunas, en dirección a Mapimí y finalmente hasta Nuevo México. Otras vías menores se desprendían de la principal, no cabe duda que existiera un activo intercambio económico y cultural a lo largo de esta ruta.

La población párrense enviaba cantidades significativas de vinos, aguardientes y frutas a poblaciones como Mapimí y Cuencamé, ciudades de gran demanda de bebidas etílicas, al mismo tiempo con los recursos generados por las exportaciones, se desarrolló dentro de la región un activo sitio de comercio y consumo, debido a que formaba parte del Camino Real de Tierra Adentro, siendo un lugar estratégico de la región lagunera, y la zona de Nazas, entre los presidios aledaños se encontraban San Pedro del Gallo, del Pasaje y Santa Isabel. Los comerciantes tenían oportunidad de trasladarse no solamente en la ruta principal ya mencionada, sino también hacia el norte a ciudades como Chihuahua o hasta Santa Fe, y al sur hasta la ciudad de México, el uso de las rutas carreteras de la comarca, la seguridad de las personas o de los bienes en tránsito, hicieron surgir la conciencia como región.



Fotografía 9 Que Muestra el transporte de barricas, sobre mulas y caballos llevadas por arrieros, quienes se encargaban de recoger el producto para llevarlo a los centros de comercio y consumo más cercano. Hacienda San Lorenzo, Parras Coahuila, Año desconocido.

A principios del XIX, se unificó la región del cultivo y comercio de algodón, principalmente en Parras, San José y Santiago del Álamo, San Juan de Casta, Cinco Señores (Nazas) y San Pedro del Gallo, esto propició una

conciencia de actividad conjunta, con los productores vitivinícolas desde la comarca Lagunera de Coahuila y Durango de donde los arrieros llevaban la fibra hacia los telares de lo que actualmente son los estados de Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí y Jalisco, posibilitando la difusión de innovaciones agrícolas.

La expansión del ferrocarril aparece en a lo largo del territorio en torno a la ubicación de los inmuebles urbanos ya que facilitan el acceso del transporte comprendido por haciendas de producción agrícola y ganadera; algunos sustituyendo los caminos arrieros que en algunos de los casos se convertirían en líneas ferroviarias, y otros reconfigurando las retículas para adaptarse a la localización de nuevos poblados, tocando importantes proveedores comerciales o ciudades en desarrollo.

A partir de 1890, con la llegada del ferrocarril, la transportación de los vinos ya no se hizo por los caminos agrestes y complicados heredados desde el virreinato. Daba además otra ventaja, pues se podía transportar en furgones “ventilados”, en el caso de pasajeros, situación que no solo ayudó a los vinos elaborados, sino que permitió el movimiento de las uvas para producir el vino en otras regiones.

Las líneas más importantes en el Perímetro de Parras fueron:

a) *Ferrocarril Internacional Mexicano.* (véase publicación 1 pag. 39)

Las líneas que formaban el Ferrocarril Internacional Mexicano que estaban construidas y en explotación hacia 1892, tenían una longitud de 660 kilómetros 360 metros, distribuidos de la siguiente manera:

Una línea troncal de 616 Km 550 m, y dos ramales, uno de 19 kilómetros 810 metros y otros de 24 Km. La vía troncal estaba dividida en 40 tramos, teniendo 40 estaciones.

El primero de los ramales partía de la estación de Salinas situada cerca del río del mismo nombre a 116 Km 62 m de ciudad Porfirio Díaz, para llegar a las estaciones de San Felipe y Hondo, a donde estaban en explotación minas de carbón de piedra.

El otro ramal se desprendía de la estación de Hornos a 562 Km 98 m y terminaba en la estación de San Pedro. En este ramal corrían trenes mixtos para llevar mercancías y coches de 1ª y 3ª clase para pasajeros.

La línea troncal partía de ciudad Porfirio Díaz, una dirección en general de norte a sur en una extensión de 410 Km y 56 m y desde este punto una dirección este a oeste de

206 kilómetros para terminar en Torreón punto limítrofe entre los estados de Coahuila y Durango. Además de las líneas ya construidas y puestas al servicio del público entonces, este ferrocarril tenía otras en construcción a finales del siglo XIX y otras en estudio. Entre las primeras se contaba la prolongación de la vía troncal que partiendo de Torreón llegaría a Durango, capital del estado del mismo nombre.

El ramal que partía de un punto situado 700 metros al sur de Monclova y avanzaba 139 Km con rumbo a Sierra Mojada. El ramal que partía de un punto situado entre las estaciones de Salinas y Soledad que uniría este ferrocarril con la estación de Lampazos, que era estación de Ferrocarril Nacional Mexicano.

Entre las líneas que estaban hasta ese momento en estudio, se comprendían la línea que uniría la estación de Saltillo del Ferrocarril Nacional, con la estación del Jaral, y la línea que partía de la estación de Paila, y llegaría a Parras.

Para esa época el ferrocarril tenía poco tiempo de establecido, y ninguna de sus estaciones revestía forma arquitectónica, pues no eran sino provisionales.⁹

⁹ Secretaría de Obras Públicas. (1895), Obras Públicas en México. Documentos para su Historia Vol. 2 Ferrocarriles de México. Reseña Histórica-Reglamentos. Secretaría de Obras Públicas, México, D.F. pp. 128-130

b) Ferrocarril Nacional Mexicano (Compañía del Camino de Fierro Nacional Mexicano)

En 1872 se comenzó la construcción del ferrocarril de México a Toluca y Cuautitlán, en 1880 habían hecho 70 kilómetros de México a El Salto (Hidalgo), y 16 kilómetros de Tacuba a los Cuartos. En esta época la Compañía Constructora Nacional Mexicana, organizada en los Estados Unidos, obtuvo del Gobierno Federal una concesión para construir, con subvención, una línea de México a Laredo y Manzanillo, pasando por Toluca, y compró a la empresa mexicana citada sus obras y concesiones, comenzando en Octubre del año indicado sus trabajos en la parte más alta, entre Toluca y México. Se prosiguieron las obras hasta junio de 1885, en que quedaron terminadas y entregadas a la Compañía del Ferrocarril Nacional Mexicano, las divisiones llamadas del Norte, de Nuevo Laredo a Saltillo (377 Km), y del Sur, de México a San Miguel de Allende (408 Km) y ramal de Acámbaro-Pátzcuaro 154 (Km). También quedaron hechos unos 45 kilómetros de Manzanillo a Armería.¹⁰

c) Ferrocarril Central Mexicano (Sección de calera a Paso del Norte)

El trazo de la línea tenía un desarrollo de 1,233 Km

Las principales estaciones en esta sección del Ferrocarril Central eran las de Chihuahua y Paso del Norte; de las cuales sólo la última estaba terminada hacia el año de 1892. Las demás estaciones eran generalmente sin importancia comercial notable, exceptuándose las de Lerdo, Torreón, Calera, Jimulco, Jiménez y Santa Rosalía, la de Escalera tenía hacia 1892 alguna importancia por ser la que servía a Sierra Mojada.¹¹

En general esta fueron las principales líneas que tuvieran un fuerte influencia en la región vitivinícola de Parras. Sus rutas fueron factor relevante para el comercio y difusión del vino, además de ser la vía por la que se introdujeron los nuevos ideales, modernizadores, que también tuvieron un impacto en el desarrollo arquitectónico ligado a la actividad vitivinícola.

Los mapas que a continuación se exponen describen el tendido de las líneas de ferrocarril y la localización de las estaciones en las vías. La dirección que corría de oriente a poniente concluyendo en el norte del país, que iniciaba en la ciudad de Torreón y terminaba Ciudad Porfirio Díaz se conectaba con una importante empresa ferroviaria estadounidense lo que aumentaba la importancia comercial. Las estaciones más cercanas a la localidad de Parras eran las de Paila y el Carmen localizadas a 21.61 km de distancia entre una y otra; la estación de Paila brindaba servicio a la ciudad de Parras en donde se

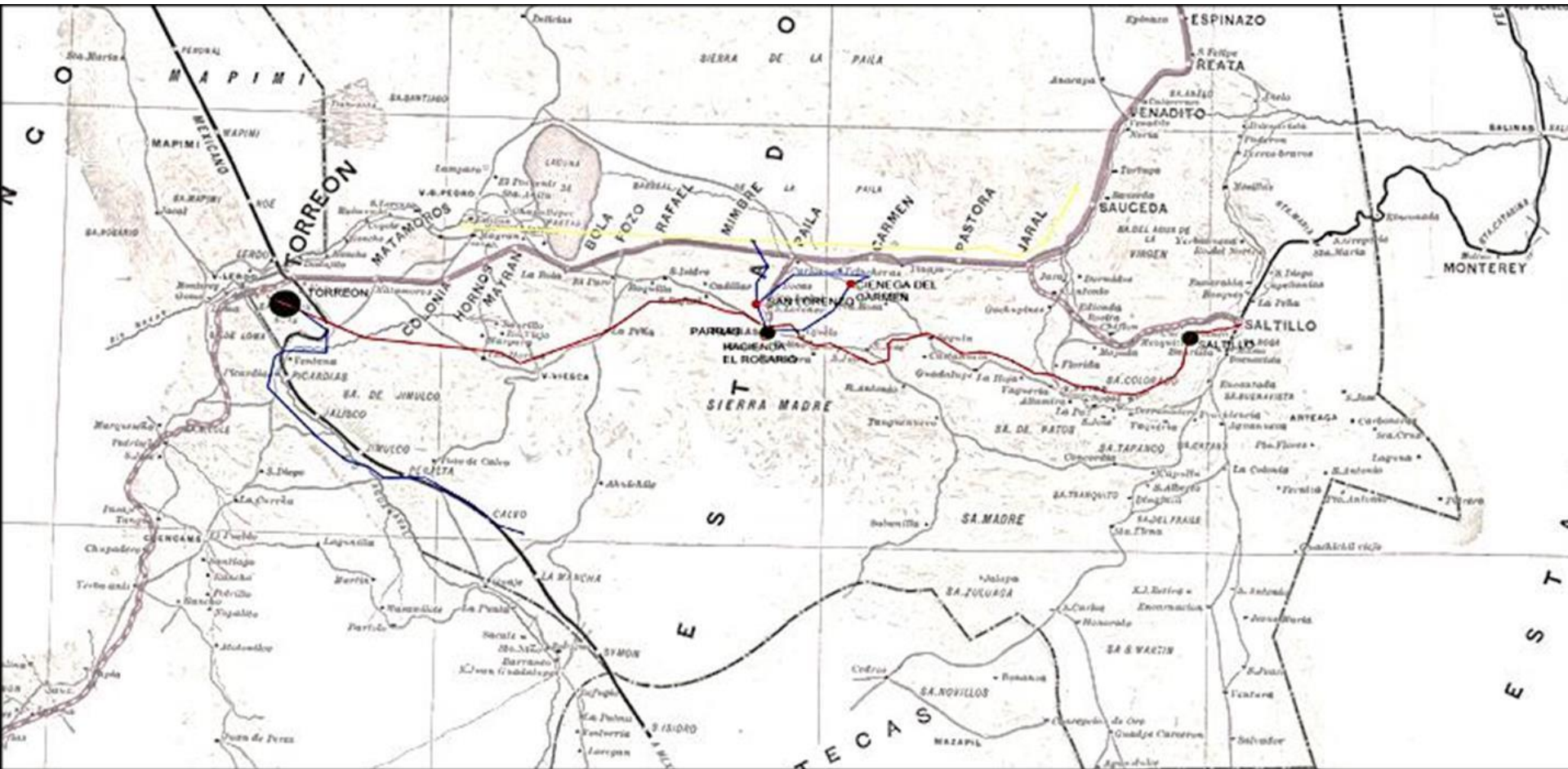
¹⁰Secretaría de Obras Públicas. (1895), Op. Cit., pp. 5-16

¹¹Secretaría de Obras Públicas. (1895), Op. Cit., pp. 35-37

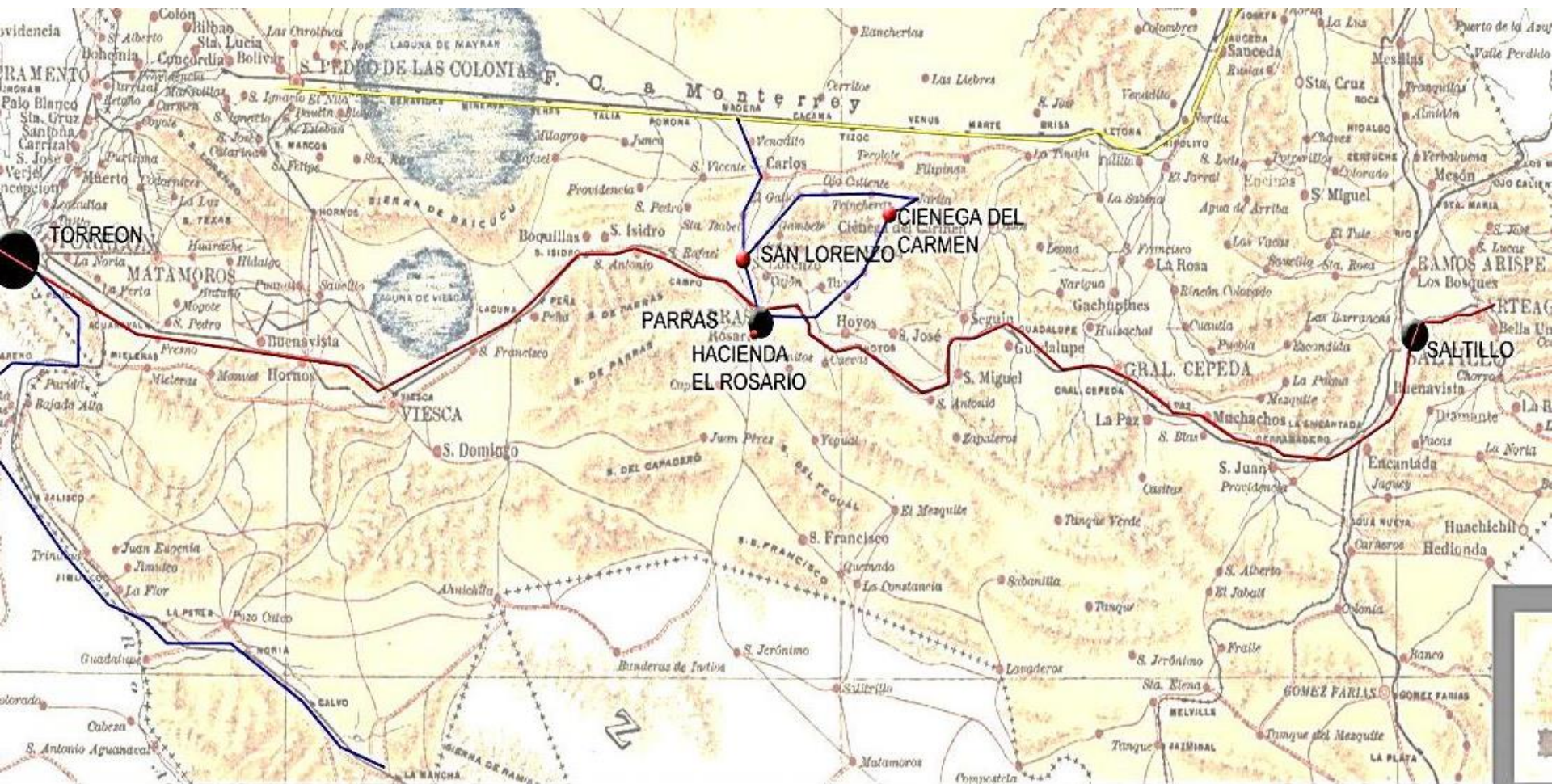
localizan la mayoría de las bodegas artesanales y la hacienda de San Lorenzo así como la de Rosario, mientras que la estación del Carmen brindaba servicio a Hacienda vitivinícola Ciénega del Carmen.

El trazo que se realiza en la sobre posición de los mapas tienen la finalidad de entender como los distintos medios de transporte se fueron adaptando y remplazando para conectar los tres centros más importantes Parras y sus dos ciudades alternas y equidistantes, Torreón al poniente y Saltillo al oriente. *(Véase mapas 9, 10, y 11 en páginas 40-42)*

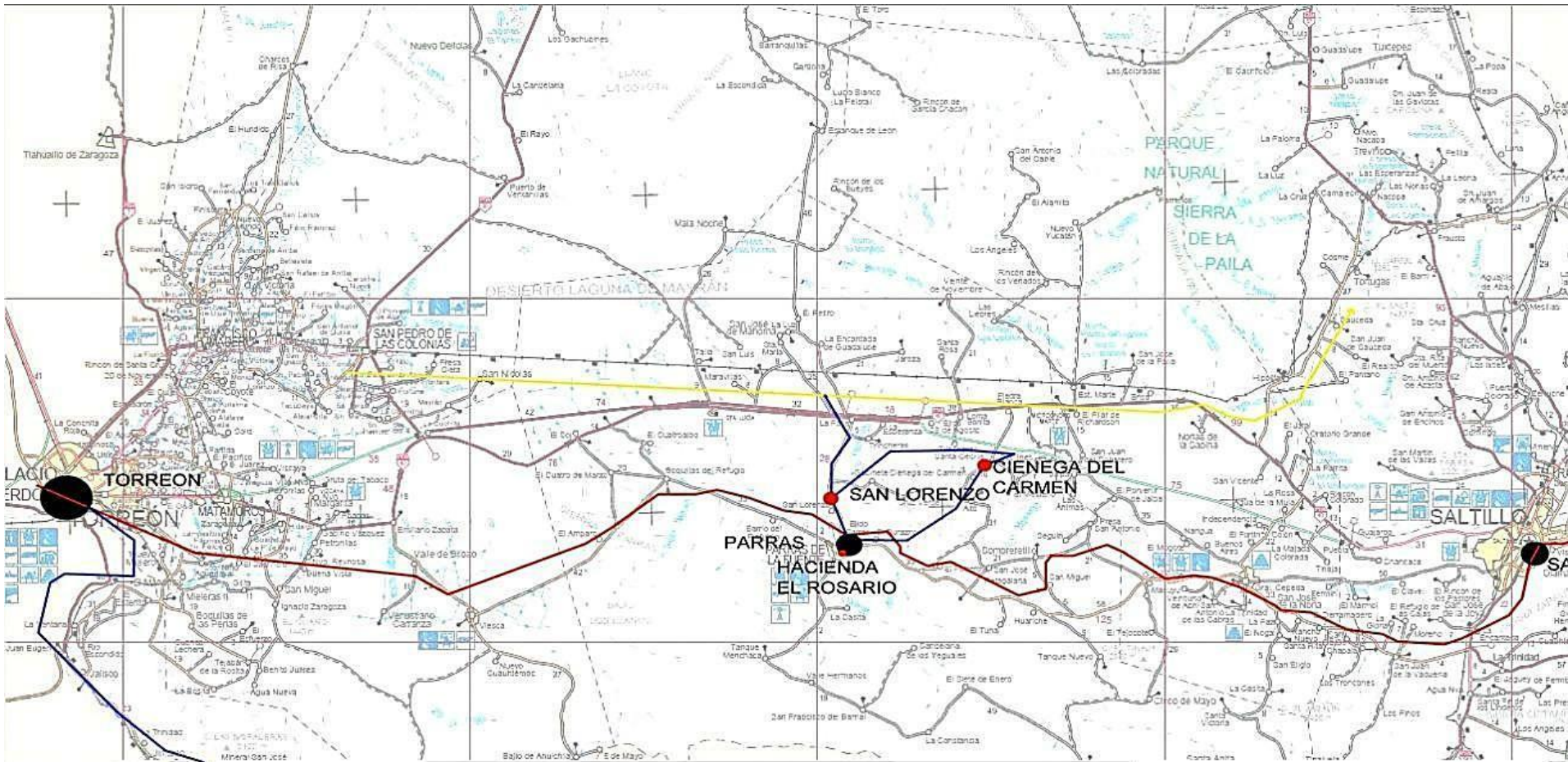
- La línea color azul Corresponde al Ferrocarril Central Mexicano.
- La línea color roja muestra el recorrido de la línea del Ferrocarril Internacional iniciando en Torreón y concluyendo en ciudad Porfirio Díaz, hoy Piedras Negras.
- La línea amarilla señala la ruta que inicia en San Pedro de las Colonia y concluye en Monterrey, misma que algún momento tuvo una estación en Parras.
- Los puntos rojos se refieren a la ubicación de las tres haciendas, que son parte del análisis espacial y urbano que se estudian en este documento.
- Los puntos negros corresponden a las ciudades que anteriormente señalé, Torreón, Parras y Saltillo.



Mapa 9 de Ferrocarril Internacional Mexicano, Abril 1890. Fuente Barry Laurence Ruderman antique maps Inc.



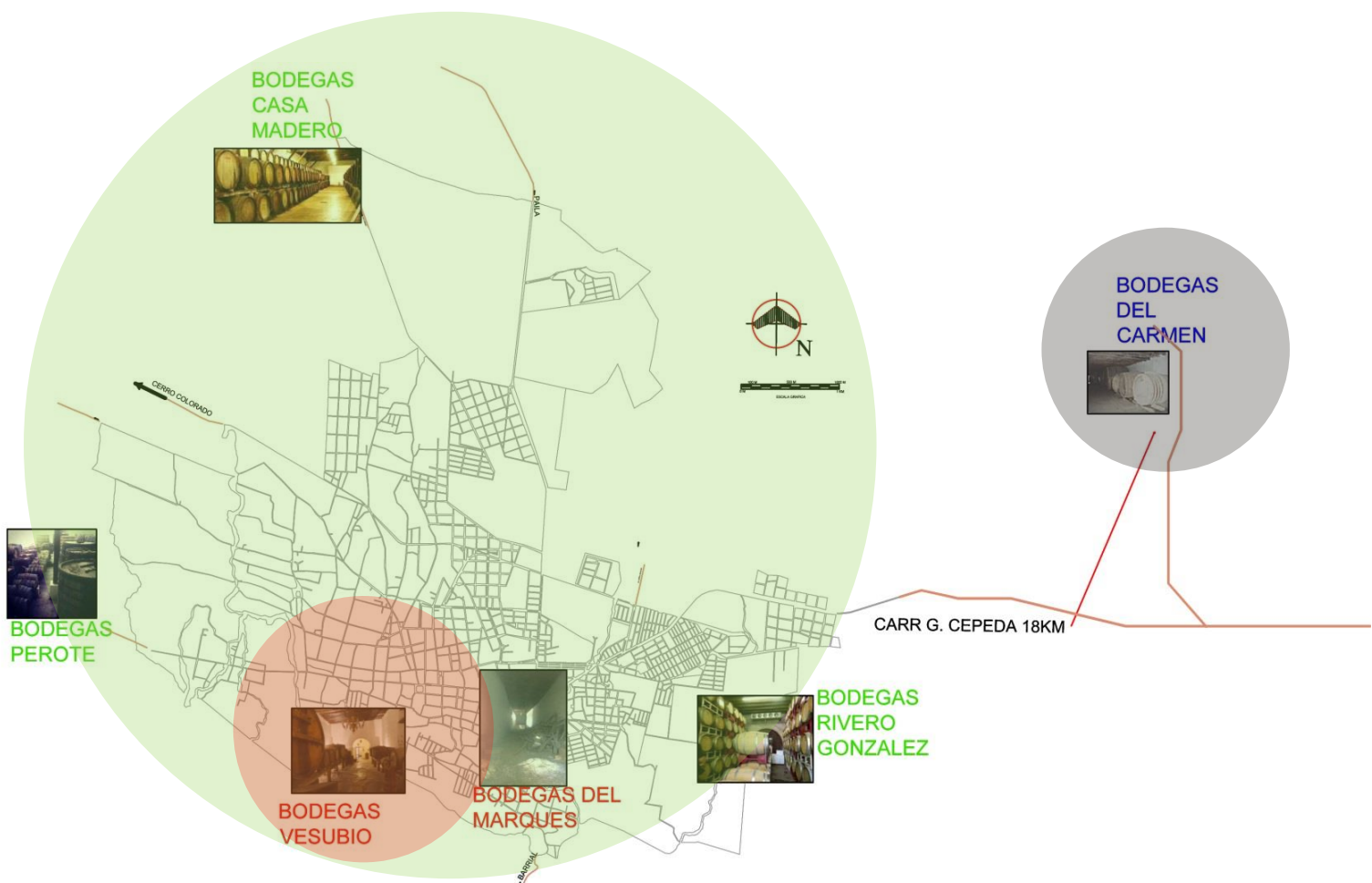
Mapa 10 Caminos antiguos y líneas de Ferrocarril, próximas a San Pedro de las Colonias, Hacienda el Rosario (del Marqués), Parras, San Lorenzo y Ciénega del Carmen (1922). Fuente Secretaría de Agricultura y Fomento ; Dirección de Estudios Geográficos y Climatológicos



Mapa 11 Sobre posición de Rutas Primitivas en Plano actual de la región sur del estado de Coahuila. Fuente 2007-2008

4. Integración Urbano-arquitectónica de las Bodegas

Para el análisis de los espacios destinados al almacenamiento del vino en la región de Parras, es posible agruparlos en tres tipos. Dos de éstos comparten la característica de que alguna vez fueron parte del conjunto de una hacienda. La diferencia actual, radica en el crecimiento urbano desarrollado alrededor de éstos complejos agrícolas originales.



Esquema 1 Localización de bodegas en el mapa de Parras; identificando con círculos, en color rojo corresponden a las bodegas domésticas, en verde las Haciendas con bodegas dentro de la mancha urbana de la ciudad, puede ser dentro o en zonas periféricas; por ultimo en azul las bodegas en haciendas que aún se localizan fuera de un conjunto urbano. Elaborado por Alejandra Gtz

Éstas haciendas, dotadas de grandes superficies de siembra o de productos diversos (granos, ganado, vino, etc.) generaron distintos patrones de crecimiento, por un lado, algunas quedaron alejadas de los centros urbanos, por el otro, se convirtieron en parte de la mancha urbana, agregándose a la morfología de la ciudad.

El tercer tipo de bodega, es la acondicionada en un conjunto habitacional, convirtiéndose en la sección más relevante, ocupando un lugar predominante en el partido arquitectónico. La casa queda relegada a un segundo plano, sin embargo comparte características espaciales y constructivas de la parte productiva.

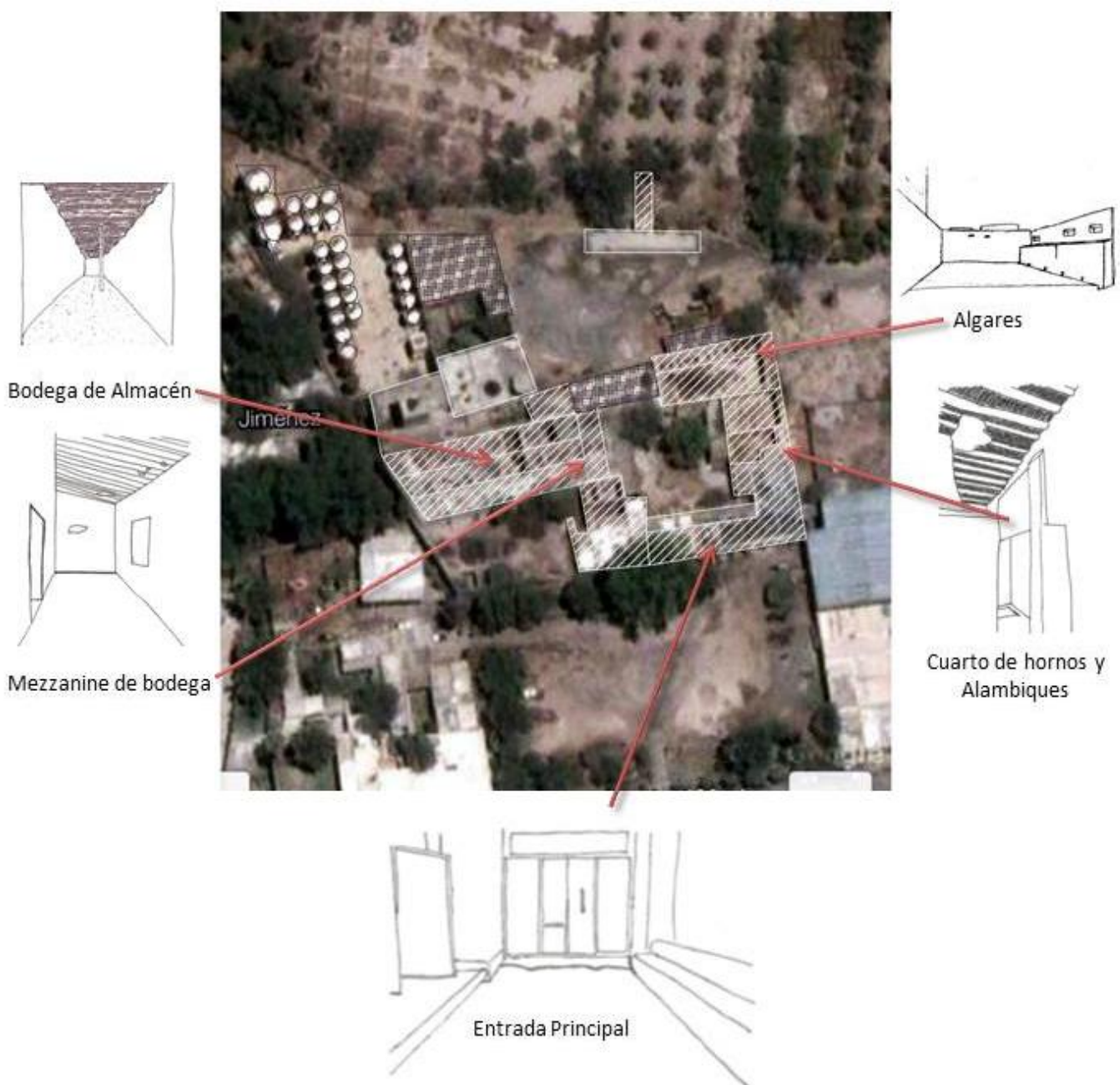
Existen ejemplos de bodegas de almacenamiento que forman parte de las haciendas ubicadas dentro del emplazamiento urbano. La bodega de la Hacienda del Marqués, que ahora forma parte del centro de la ciudad, ubicado entre las calles Ignacio Allende y Ramos Arizpe mismas que corren en sentido oriente poniente, y la calle que va de sur a norte que lleva por nombre 16 de Septiembre.

Este conjunto formó parte de la primera hacienda que se desplantó en Parras, en el interior de este casco histórico todavía se pueden observar las maquinarias que se utilizaron en el siglo XIX y XX, en la que destacan, hornos de vapor, tal vez los primeros en introducirse a México, embotelladoras, y encorchadoras, (suponiendo esto debido a que fue propiedad de la Familia Sanchez Navarro, y por consecuencia gran poder adquisitivo nacional como internacional de maquinaria para la industria), así como grandes tinas para colocar las uvas después de que se había llevado a cabo la pisca.

Los espacios de éste conjunto son amplios lo que deja ver la importancia que tuvo ésta hacienda, donde los las bodegas ocupaban hasta tres recintos con medidas aproximadas de 6 metros de ancho por 20 de fondo, Considerando que éstos eran solo para almacenar las barricas, se puede afirmar que fueron las de mayor capacidad de todas las bodegas antiguas que existentes en Parras, mientras que los lagares fueron parte importante en el proceso de producción ya que su construcción está dispuesta a lo largo del cuarto de prensa, de dimensiones que van entre los 6 metros de ancho por 12 de largo.

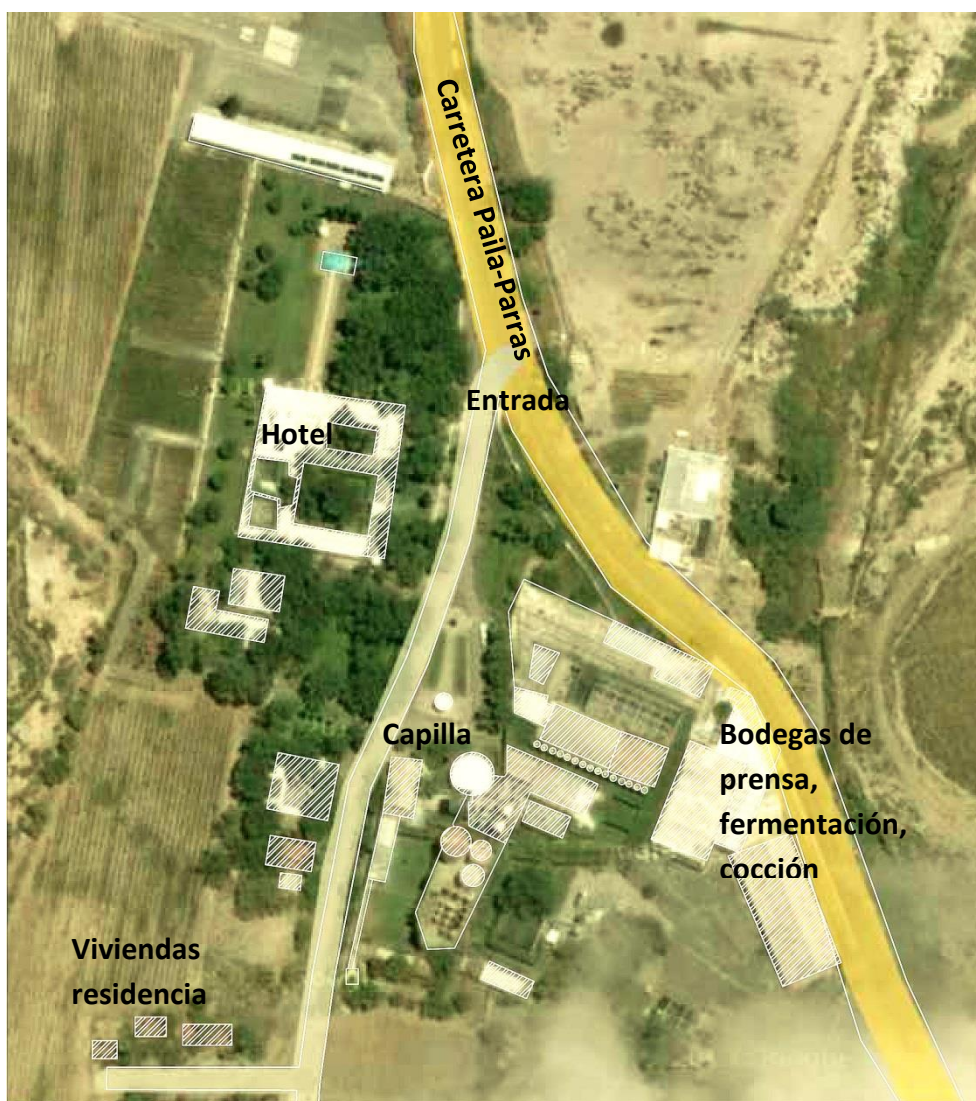
El esquema numero dos muestra en color gris los equipamientos que existen desde el origen de esta antigua hacienda, y los que se marcan con tinta negra son edificaciones adjuntas que se construyeron recientemente, acompañado de la localización del conjunto de hacienda se muestran croquis que explican los espacios interiores y su relación con el proceso para la elaboración del vino, entre estos se puede mencionar las bodegas, el mezzanine de bodegas mismas que servía para controlar el paso de la luz y de los vientos que corren de oriente poniente, los algares que se sitúan adosados al muro, creando tinajas cuadradas con dimensiones de dos por dos metros, y 2 de altura, con capacidad de hasta de 7 tinas para prensar la vid y de esta manera captar el líquido, también se muestra un dibujo con el cuarto de hornos siendo más ornamentados e impresionantes que la arquitectura misma, contando con dos

altos hornos para fermentar el vino y producir anís o aguardientes, estos hornos tienen dimensiones que alcanzan la loza y hasta se optó por rasurar para que el humo saliera libremente, también es importante destacar la entrada principal ya que la arquitectura por si misma da lectura de la manera en como llegaba o se despachaba el producto, del vino o el fuere de temporada, los pisos de piedra negra, con cortes irregulares se marcan por dos notorios hundimientos ocasionados por la entrada y salida de carretas y en el costado izquierdo se observan bebederos o pilas de alimento de caballo, o mula que cargaba el producto y del otro una oficina de raya donde se llevaba a cabo la administración y recepción.



Esquema 2 Planta de conjunto, en localización de la Hacienda del Marqués; Fuente Captura Google Earth, a 150 mts (2013). Localización de las bodegas de almacén, Mezzanine de Bodegas, algares, cuarto de hornos y alambiques, entrada antigua de entrega y recepción, con bebederos de lado derecho y portal de control de mercancía en el lado izquierdo.

Sobre las ubicadas en zonas periféricas, la hacienda de San Lorenzo ubicada al norte de la ciudad, contiene las bodegas hoy llamadas “Bodegas de Casa Madero”, y han tenido un papel fundamental en el desarrollo vitivinícola de Parras. La familia Madero, trajo a México las mejores sepas que se encontraban en el mundo entre 1890 y 1891, importando grandes cantidades de sarmientos de las que se consideraban óptimas variedades de vides de Francia, España y California, hasta cubrir mil hectáreas de terreno, con las muestras europeas y americanas.



Esquema 3

Captura de Hacienda San Lorenzo. Fuente Google earth a 150 mts. (201e), con localización de equipamientos; hotel, Bodegas de prensa, fermentación, y cocción, capilla, viviendas residenciales, calles y carreteras colindantes.

El desarrollo del casco está determinado por el edificio de la bodega, con el área de almacenamiento de las barricas y la sección del proceso del producto. Éstos espacios albergan las herramientas, instrumentos, contenedores y demás piezas especializadas como barricas de roble de todos los tamaños, destiladores, silos de fermentación, depósitos para la uva prensas y maquinaria, produciendo diversas clases de vino.



Fotografía 10 de sistema constructivo de la bodegas, construidas con varas y morillos. Tomada por Alejandra Gtz en el interior de la Bodega Vesubio; Marzo 2014

Los materiales que se observan en la bodega conservan los sistemas constructivos tradicionales, con muros gruesos de adobe y cubiertas de vigas y morillos de madera y terrado, sin embargo, la inserción de nuevas tecnologías para la producción del vino a los largo de los años, se ha reflejado en la combinación de nuevos materiales y

formas que se han adaptado a las primeras edificaciones.

Dentro de éste esquema, la disposición arquitectónica de las bodegas ahora se adapta a una nueva dinámica relacionada al turismo y al comercio a escala internacional. La bodega tradicional se adapta a intervenciones obligadas por la incorporación de maquinaria con tecnología más avanzada, con dimensiones diferentes que obligan a la generación de espacios con escalas antes no utilizadas, que conviven con patios que delatan el antiguo proceso del vino.

Esta hacienda muestra un aspecto que difiere a las demás, la producción de su vino actualmente es más vasta y de mejor calidad, y es precisamente por la combinación entre lo moderno y lo antiguo, teniendo como caso único un reciente sistema de almacenamiento bajo tierra para conservar al máximo los estándares de calidad del vino, precedido por una cava de piedra que logra mantener las mejores condiciones a partir de la amalgama de conocimientos nuevos y ancestrales.

La principal característica de este complejo, es recibir a sus huéspedes y compartir la tradición parrense de la siembra de la uva y la producción del vino. La visión es colocar en un plano internacional un producto mexicano generado a través del desarrollo tecnológico y la conservación de la tradición vitivinícola desde la plantación y cultivo de la vid, hasta la generación de los espacios que albergan el proceso de la obtención del vino y que les ha llevado a la obtención de premios nacionales y extranjeros.

Al Este de la ciudad donde concluye la calle Francisco y Madero, le localiza a unos 500 metros la propiedad llamada la hacienda de Perote, que se ha caracterizado por el cambio de propietarios a lo largo de su existencia. La creación de cultivos para la producción de vino se ha cultivado desde 1865, por el propietario Don Fernando Champan, con procedimientos tradicionales, con una producción, que les permite mantener un cuidado óptimo de vinos

frutales y aguardientes, manteniendo resultados positivos mediante la utilización de nuevas tecnologías y la conservación de los espacios dedicados a la actividad vitivinícola.



Esquema 4 Captura de la Hacienda Perote, localizada en el sur poniente de la ciudad, concluyendo la calle Fco. Madero, Fuente Google earth a 150 mts (2013). Con localización de equipamientos del uso actual de Hotel; Alberca, sala de usos múltiples, hotel, almacén, habitaciones y bodega.

Actualmente, esta hacienda es ejemplo de las construcciones típicas de la ciudad de Parras, ubicada a pocos kilómetros del Centro Histórico, ha sido transformada en un hotel, adaptando lo que anteriormente eran las habitaciones de los peones, en confortables cuartos para los huéspedes; la antigua pila se ha habilitado como una alberca, entre otras adecuaciones, sin embargo la actividad vitivinícola no ha sido interrumpida, y la bodega de almacén de vinos aunque modificada, es posible entenderla y dar lectura de sus espacios originales, lo que reafirma la adaptabilidad de la arquitectura típica parrense. (Véase plano 5, pág. 55)

La disposición del espacio se organiza en una edificación cuadrangular que contiene áreas definidas por las actividades ahí realizadas: selección, cocción, fermentación, embotellado, mismos que en la planta arquitectónica es posible observar como un claro diagrama de flujo que corresponde a los proceso de producción del producto.



Bodegas San Lorenzo



Bodegas del Marqués



Bodegas del Perote

Fotografía 11 Bodegas en Hacienda dentro de urbanización, Captura por Alejandra Gtz, Marzo 2014

A pesar de que las tres haciendas expuestas fueron construidas en épocas de distintas, así como sus procesos productivos, también reúnen ciertas similitudes, al formar parte de importantes haciendas vitivinícolas con una arquitectura análoga tradicional con el fin principal de llevar a cabo los procesos de selección, prensado, y fermentación del vino para su posterior almacenaje, todo esto con las condiciones y dimensiones óptimas para la correcta producción. Inmersas en un casco con equipamiento para las labores agrícolas, las edificaciones agrupan recintos varios como la casa donde vivía el propietario y familia; viviendas para los peones que laboraban en las cuantiosas áreas de cultivo; espacios destinados al almacenamiento, ya fueran para grano, pastura, o barricas; corrales y bebederos para los animales de arrastre y ganado; capilla doméstica; pilas de agua, aljibes e infraestructura hidráulica; entre otros.

De las bodega en las haciendas que no fueron absorbidas por la mancha urbana se encuentran ejemplos aún sin explorar ni mucho menos analizados, ya que sus índices de producción más elevado estuvieron relacionados con las actividad ferroviaria de la región, cuando ésta última desapareció, la dinámica vitivinícola de estas haciendas disminuyeron, manteniendo su existencia con otro tipo de producción agrícola. Los aspectos importantes para la

selección de este tipo de haciendas surge a partir de la lectura del objeto arquitectónico, el motivo de que estas bodegas hayan sido cerradas en algún momento de su historia, permite observar el estado actual de ellas como si no

hubiera pasado el tiempo, y apreciar cada uno de los detalles espaciales, materiales y de sistemas constructivos, incluso determinar su relación con la maquinaria y herramienta utilizada en diversos periodos de éstos conjuntos, todo a través de la comprensión de los procesos de producción.



Esquema 5 Macro localización de la hacienda del Carmen, y la distancia que existe entre la ciudad de Parras de la fuente y el ejido donde se ubica la Hacienda del Carmen. Fuente google earth (2013).

La producción vinícola que tuvo lugar a finales del siglo XIX y principios del XX, se expresa con la edificación de espacios arquitectónicos adaptados para el momento de inserción de nuevas metodologías de producción basadas en innovaciones tecnológicas. La influencia que los distintos dueños que la habitaron plasmaron a lo largo de su estancia y sus intereses económicos, fue muy importante, sin embargo el impulso generado durante el periodo porfiriano no duró por siempre, concluyendo ésta a partir de disputas territoriales entre los vecinos oriundos de las regiones y los dueños quienes no precisamente radicaban en ellas. Las leyes surgidas a partir de la revolución generaron reacciones diversas en las haciendas, entre otras, el ataque a las bodegas dejando derramar casi en su totalidad el vino que se encontraba en las barricas, impidiendo a los propietarios reanudar la producción.

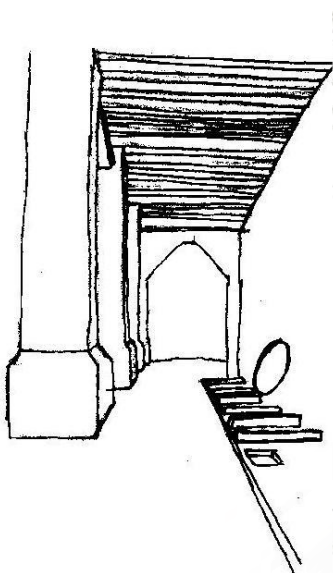
Un ejemplo de lo anterior, es la Bodega del Carmen que consiste en una crujía rectangular subdividida en recintos especializados e interconectados, otorgando para cada área una actividad dentro de la producción, esta nave se encuentra soportada por grandes pilares, que sostienen arcos que corren en sentido longitudinal. La disposición de las áreas determina la actividad que se realiza, el diagrama de funcionamiento ocurre de manera lineal, la cubierta continúa

siendo parte de la construcción vernácula con sistemas constructivos domésticos y materiales próximos a su construcción, desarrollada en dos aguas y fabricada con morillos y terrados. Una sencilla pero eficaz entramado de varas en sentido perpendicular, una capa sobre la otra y entre ellas un terrado de material conformado por arcilla y material fibroso que sirve como aglutinante entre las capas que en la mayoría de estas construcciones están conformadas por dos, o hasta tres superficies.



Esquema 6 Captura Hacienda del Carmen localizada a 18.20 kilómetros en línea recta del municipio de Parras, , cuenta con seis equipamientos que integran el estado actual, Fuente google earth 150 mts, (2013)

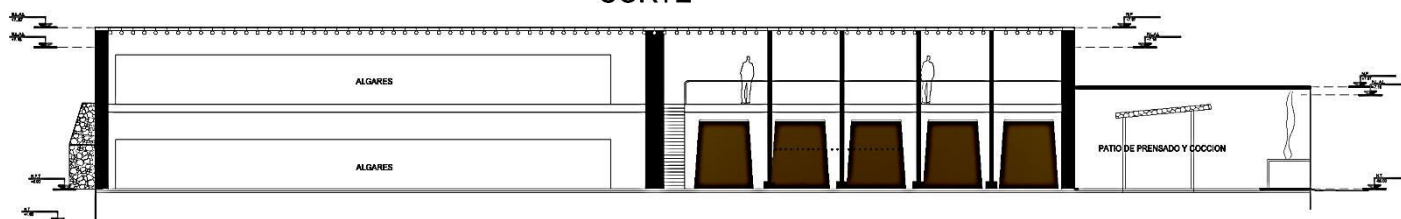
Croquis 1 Derecho; Interior de la bodega de almacenamiento de la Hacienda del Carmen, elaborado por Alejandra Gtz 2014; Izq. Patio interior de la Casa Grande vista de sur a Norte; (2014).



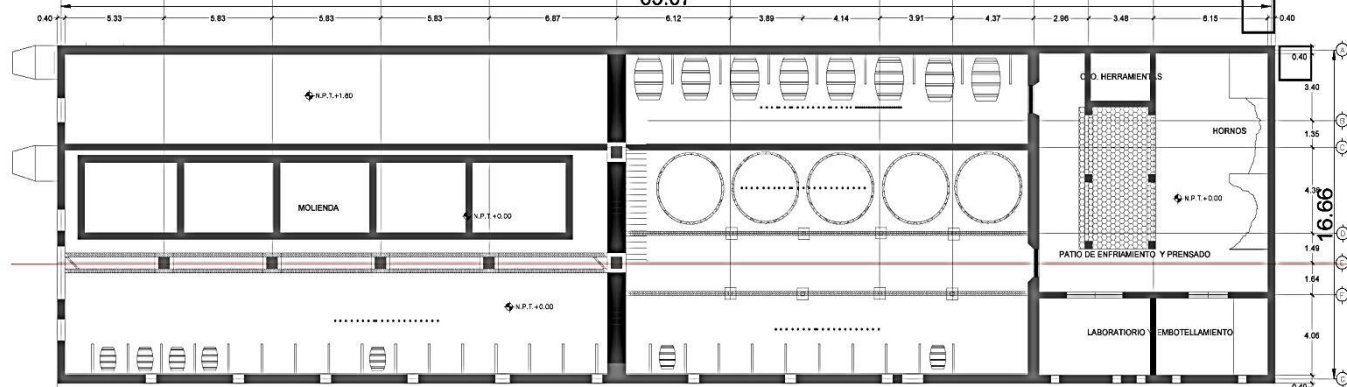
En cuanto a la disposición de las barricas, se colocan de manera lineal para propiciar un ambiente higiénico y adecuado en cuanto a temperatura y humedad, debido a que entre mayor tiempo se encuentren en fermentación y más añejo sea el vino, la calidad aumenta. Por medio de este proceso de fermentación y destilación generado por la posición horizontal de las barricas propicia el escurrimiento de pequeñas cantidades de líquido hacia los canales dispuestos a lo largo de la nave con una pendiente mínima para la recolección de flujos, de manera que la limpieza sea más sencilla. (Véase plano 6, pág. 56)

En la obra “Larousse des vins du monde” se menciona el sistema de vinificación por gravedad como una metodología para los distintos procesos durante la elaboración del vino como el estrujado, prensado y embalaje que suceden por medio de una pendiente o por gravedad. Como se menciona en el libro, el fin último de éste no es la economía del proceso si no el respeto a las cualidades físicas y químicas para la composición de un buen vino, tomando en cuenta las partículas de líquido, para lograr una polimerización adecuada, resultando un excelente producto.

CORTE



PLANTA BAJA 65.07



ESC. 1:200



Plano 4 Corte longitudinal de la bodega del Carmen que aclara las alturas, y dimensiones de los espacios para la producción del vino; como son los algares ubicados en las dos plantas, los tanques de fermentación; así como en la parte derecha la sala de laboratorio y patio de alambique y hornos. Elaboro Alejandra Gtz. (2014)

Las variables cualitativas que se toman en cuenta para considerar un buen recinto de almacenaje es la calidad del vino. Ésta calificación se inicia desde el trabajo en el campo con el cuidado de la calidad de la uva, la vendimia y practicas vinícolas, para finalizar con los espacios destinados a la elaboración del vino. Debe tomarse siempre en cuenta el tipo de suelo, el clima, agua, el tipo de barrica (el vino blanco tarda de 3 a 6 meses en su fermentación, mientras que el vino tinto tarda de 12 a 36 meses) el tiempo de añejamiento, el tiempo de envejecimiento en la botella, la calidad del corcho, etc., todos estos factores determinan los espacios arquitectónicos los cuales van determinando su valía con la buena ejecución de los pasos en el procesos como son: el prensado, los depósitos de fermentación, el adecuado almacenaje de barricas, las crianzas nuevas, los laboratorios, áreas de embotellado, el almacenaje de botellas, la nave de los añejos entre otros.

Finalmente, las bodegas domésticas, no por ser las de menor dimensión tiene un valor inferior a las anteriores, al contrario su importancia se acentúa a partir de que una sociedad basada en la producción del vino ha desarrollado una cultura vitivinícola reflejada en sus espacios urbano-arquitectónicos, que se han desarrollado alrededor de ésta actividad y de ser una fundación alrededor de una hacienda ahora es un centro urbano con claras muestras de desarrollo y crecimiento. Sobre esto, existen dos casos puntuales de la producción doméstica en Parras, y que por tres generaciones han producido los mejores vinos y aguardientes frutales caseros de la región, estos dos ejemplos son, las bodegas de Fuantos, y las Bodegas del Vesubio. (Véase plano 7, pág. 57)



Fotografía 12 Interior de las Bodegas Vesubio de izquierda a derecha, corresponden a: Despachador o tienda de vinos, algar y bodega de almacén. Captura por Alejandra Gtz. (2014)

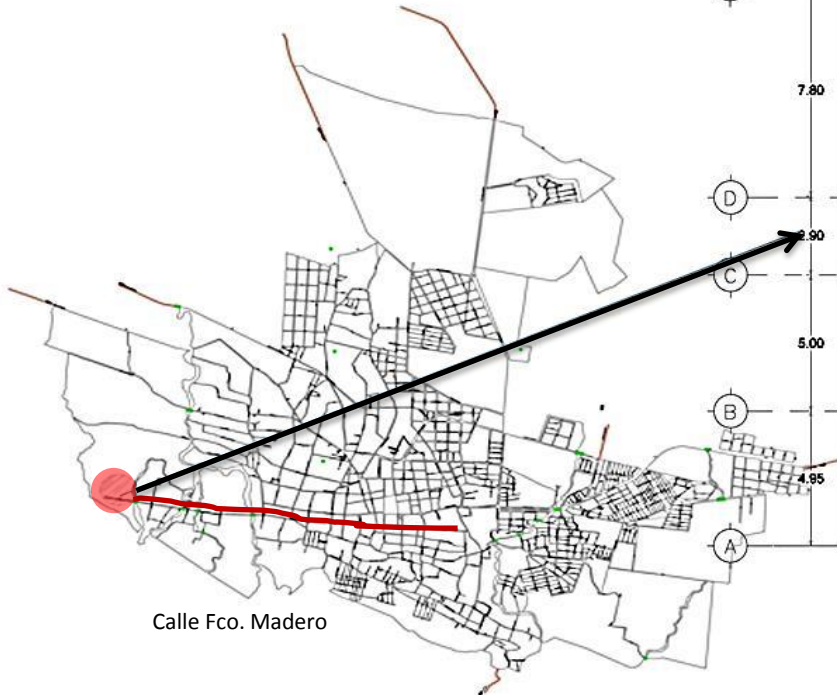
En el caso de las bodegas del Vesubio la disposición arquitectónica del conjunto se conforma por la construcción de un nivel, de donde se desplantan gruesos muros de adobe que oscilan entre los 0.80 y 1.10 m sobre cimientos y rodapiés de mampostería de piedra que evita la elevación de la humedad del suelo. La cubierta es una losa alta de terrado que va desde 4 a 5 metros apoyadas sobre vigas de madera y varas delgadas, manteniendo una temperatura fresca para los vinos. Estas construcciones han logrado conservar utensilios, equipos y barricas utilizadas durante el periodo de pujanza de finales del siglo XIX y principios del XX convirtiéndose en testimonio histórico de la importante actividad vitivinícola de Parras.

Los vinos generosos que se elaboran hoy en día es la Sangre de Cristo, Milona's de uva y nuez, un Jerez dulce y un Kimo (vino tinto semiseco), es importante subrayar esto porque los vinos que se elaboran aquí son distintos a los de las haciendas ya que la forma de elaborar el vino en esta arquitectura y con esta maquinaria corresponden a los vinos caseros, por lo tanto jóvenes de poco añejamiento y en la mayoría se le incorpora algún sabor para corregir las imperfecciones que produce el vino si no es elaborado con las más altas normas de calidad.

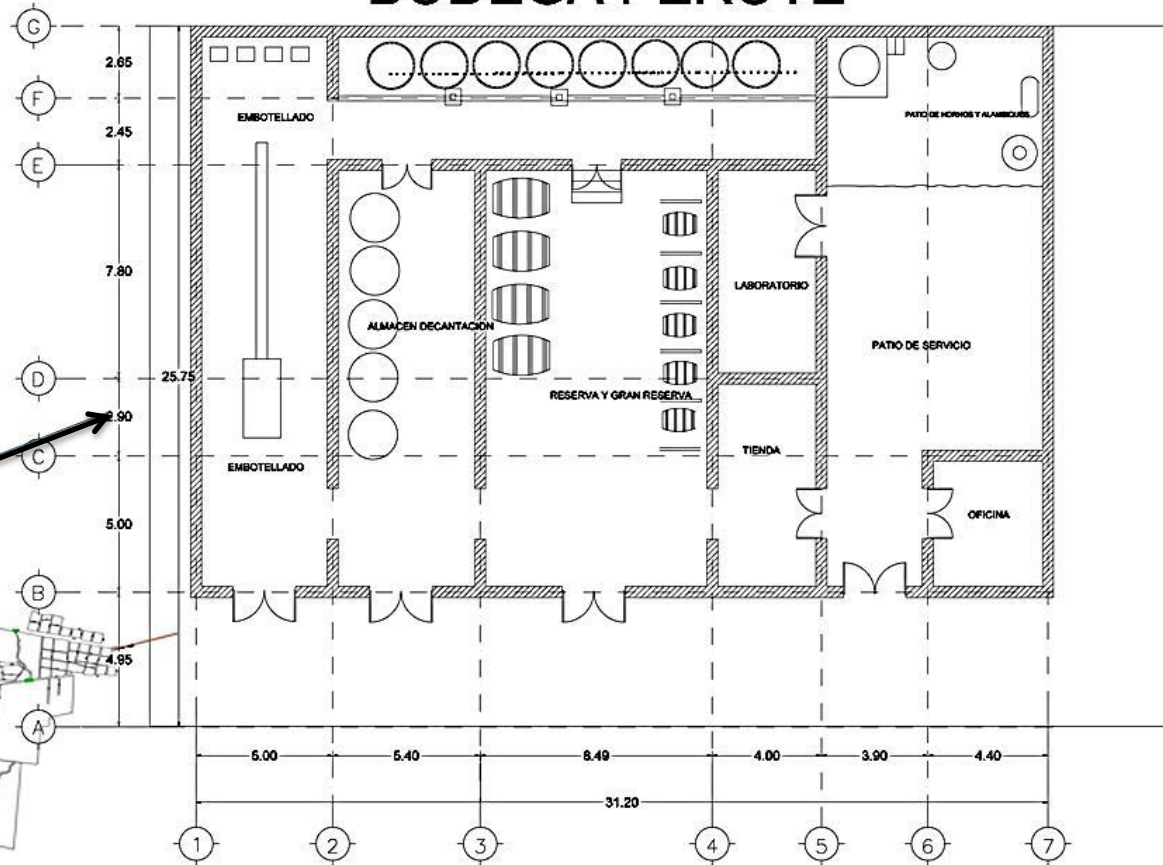
BODEGA PEROTE

Esc 1:150

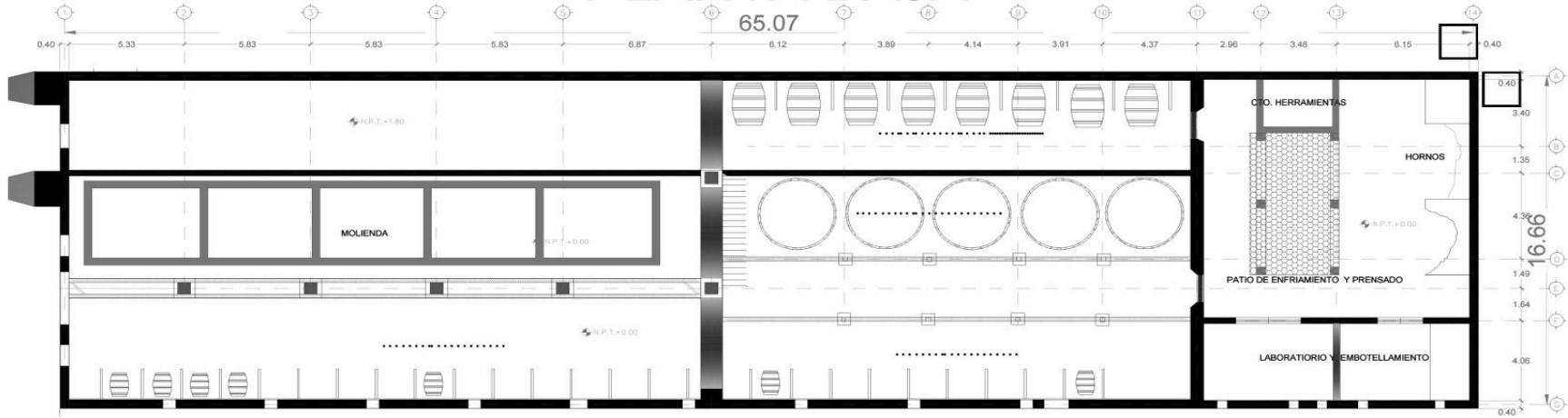
Plano 5 Macro localización de la Hacienda de Perote, al sur poniente de la ciudad, donde concluye la calle Fco. Madero; lado derecho planta arquitectónica de la bodega de almacenamiento Esc. 1:150; Fotografías capturadas en sitio Marzo 2014, por Alejandra Gtz Esc 1:500



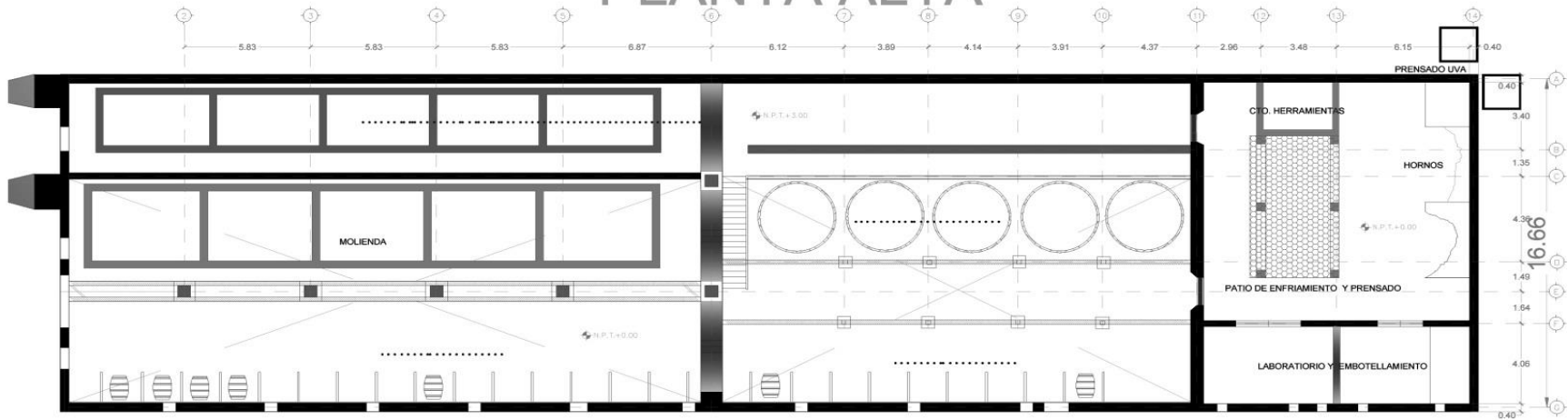
Calle Fco. Madero



PLANTA BAJA



PLANTA ALTA



ESC. 1:200

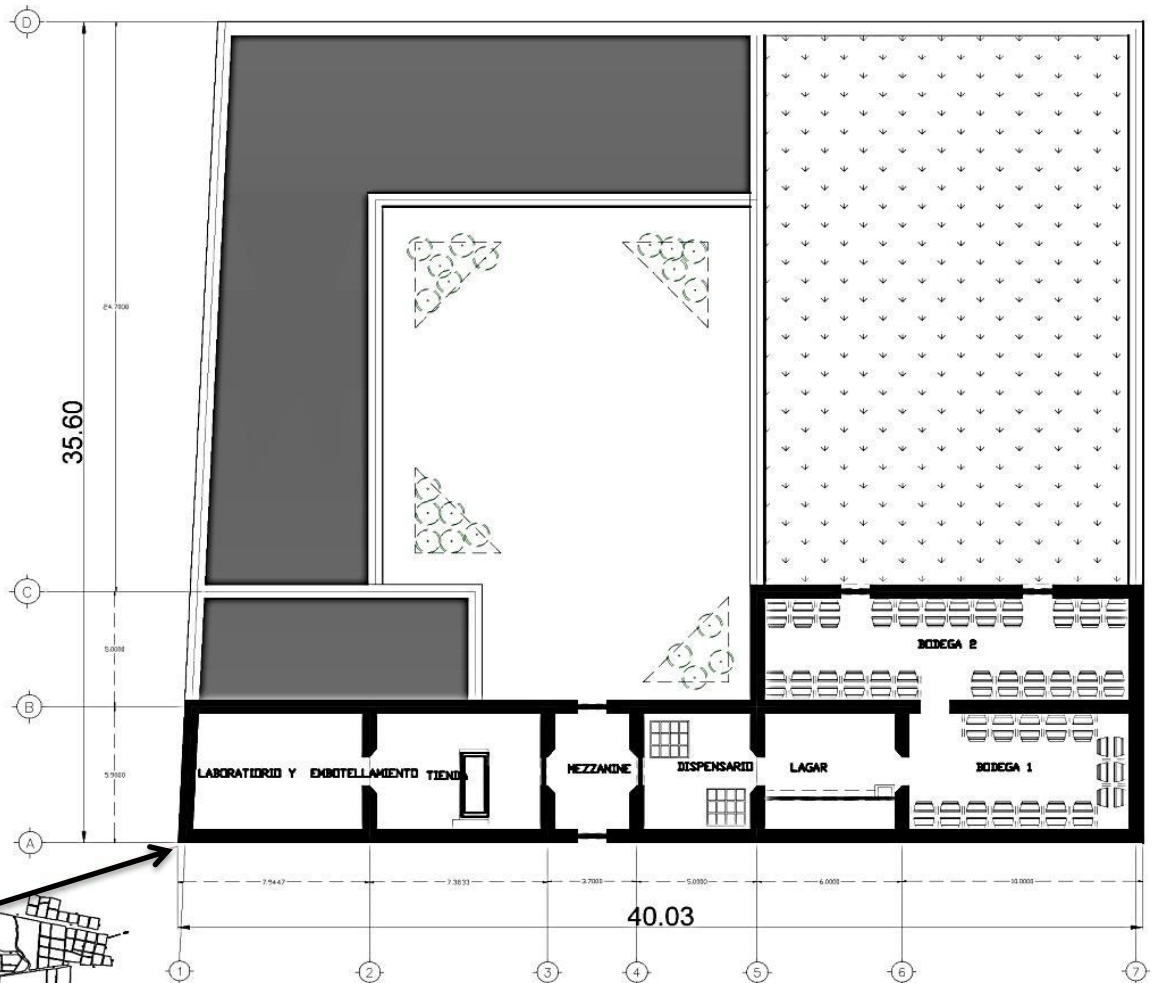
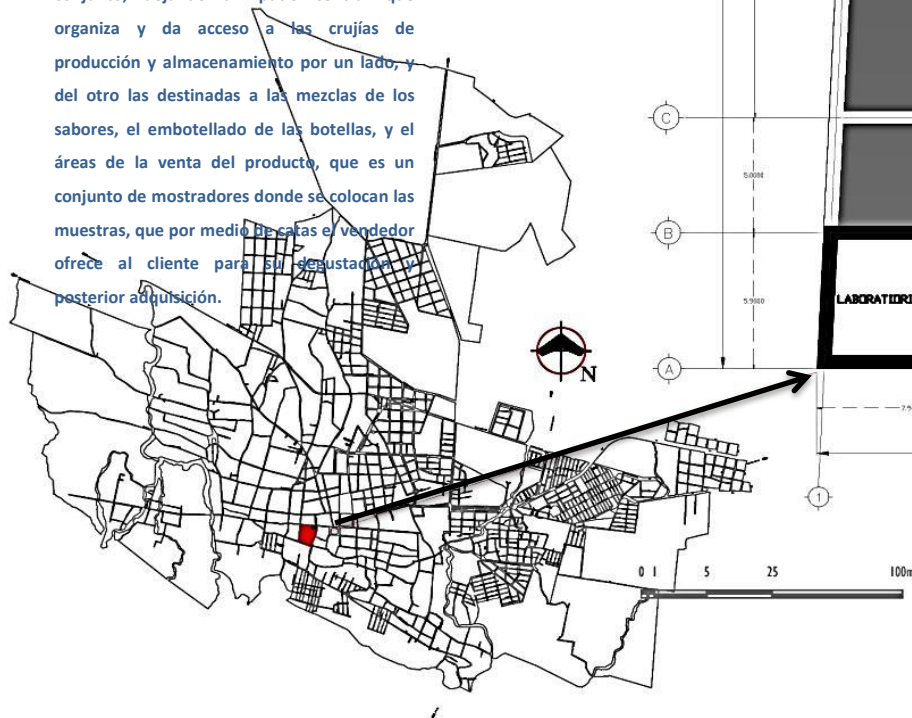
Plano 6 Planta Arquitectónica de la bodega del Carmen, que explica el sistema de producción típica de Parras, Elaboro Alejandra Gtz (2012)



Bodegas Vesubio

Plano 7 Macro localización de las bodegas en plano de la Ciudad de Parras; derecho Planta de las casa habitación con las crujías destinadas a la producción de vino; Elabore Alejandra Gtz. (2014)

Estos ejemplos como su nombre lo indica, se desarrollan a partir de una construcción doméstica, en la que adaptan parte del perímetro de la casa habitación para llevar a cabo la producción de vino, los espacios dedicados a la producción están ubicados generalmente en la fachada principal del conjunto, dejando un patio central que organiza y da acceso a las crujías de producción y almacenamiento por un lado, y del otro las destinadas a las mezclas de los sabores, el embotellado de las botellas, y el áreas de la venta del producto, que es un conjunto de mostradores donde se colocan las muestras, que por medio de catas el vendedor ofrece al cliente para su degustación y posterior adquisición.



PLANTA BAJA

5. Bodegas de Almacenamiento

El autor catalán Angel Guimera (1847-1924)³⁰, destaca la expresión “Las Catedrales del Vino”¹ debido a que se asemejan a una iglesia al organizarse las barricas a lo largo de la nave central dispuestas estas en dirección transversal de manera que cada barrica se encuentra transversal al muro, y así sucesivamente, la única diferencia de las catedrales con las bodegas es que en este caso el objeto de culto es el propio vino y no el ábside que se localiza a fondo.



Fotografía 13 Del interior de la bodega Vesubio.
Captura por Alejandra Gtz. Marzo 2014

La relación de los espacios arquitectónicos se encuentra ligada directamente a los procesos de la elaboración del vino tomando como referencia el orden de forma y espacio, estos al mismo tiempo están entrelazados a los tiempos y flujos por los que el vino debe ser parte.

Después de que se recogió del campo el producto, el proceso de vinificación puede variar dependiendo del tipo de vino llevándose a cabo en un tiempo aproximado entre el proceso de molienda hasta la fermentación de 40 minutos para que las propiedades físicas y consecuencias químicas no sufran ningún cambio ni trastorno en el sabor; posteriormente el producto se almacena en una bodega especializada para que el líquido genere la fermentación, ósea el alcohol propio del vino que es necesario y se obtenga el vino joven o añejo en caso de que sea de gran reserva.

La producción de vino se puede llevar a cabo mediante la conformación de un recorrido, ya que tienen un punto de partida desde el cual continua a través de una serie procesos lineales quienes a su vez se adecuan a un espacio determinado, hasta llegar al destino que sería en las bodegas el almacén de barricas, o si es el caso, el embotellado del producto.

¹ H Kliczkowski; Wineries, Architecture & Design pag 8:211 Ed. 1994

5.1 Modelos Arquitectónicos

La concepción constructiva y formal de las bodegas de almacenamiento tienen que ver con características que se tomaron de manera consciente o inconsciente para la concepción y ejecución de estas bodegas interpretando la expresión analógica de la arquitectura de la ciudad, que integra las referencias inmediatas de la disposición de los espacios de la “casa habitación”.

El modelo arquitectónico de bodegas está compuesto en torno a una función específica al mismo tiempo de ser una edificación simple, que aunque sus variables geométricas básicas, son coherentes con el tipo de arquitectura sencilla y no especializada, y que surgen de las condiciones de ser del objeto arquitectónico con relación a una ciudad en pleno desarrollo pero austera en su disposición arquitectónica y urbana.

También existen en ellas los espacios contiguos en la que los muros que los encierran adaptan sus formas, logrando un flujo o recorrido organizado como se mencionó, mientras que los espacios abiertos, en el caso de Parras, el patio central, se ubica en un área interior en el que las dimensiones de las habitaciones contienen enteramente el área formando un continente que engloba el contenido.

Adentrándonos en la descripción análisis formal se contemplan seis factores y un centro conceptual para entender sus componentes arquitectónicos.

En primer lugar tomando en cuenta la bodega de almacén como objeto, podemos interpretar sus seis caras, una el suelo orientada al terreno, otra la cubierta orientada al cielo, y las cuatro fachadas, en este entendido la bodega queda establecida como el núcleo. (Dibujo) En segundo término tomando en cuenta el interior las bodegas también tienen los mismos factores, pero en este caso tomando como punto focal las actividades y el proceso del vino contenidos por un envolvente, es decir los seis factores anteriores. En tercer lugar a diferencia del segundo, el punto focal no es el interior sino los elementos que logran una conexión entre el espacio interior del objeto arquitectónico delimitado y el contexto rural o urbano inmediato, por mencionar un ejemplo las puertas y ventanas, que crean un vínculo entre estos dos.

Esas tres formas en las que se ubican las seis direcciones y el centro son indispensables para el análisis de esta arquitectura, debido a que forman un papel importante para la identificación de un objeto arquitectónico único de producción, por lo que se convierte en un hito por la producción y actividades realizadas en un espacio que se adecua a la

arquitectura de la región y a los procesos tradicionales que requiere el vinicultor para llevar a cabo sus vinos logrando, vínculos culturales y sociales en la ciudades de las que se heredó dicha práctica.

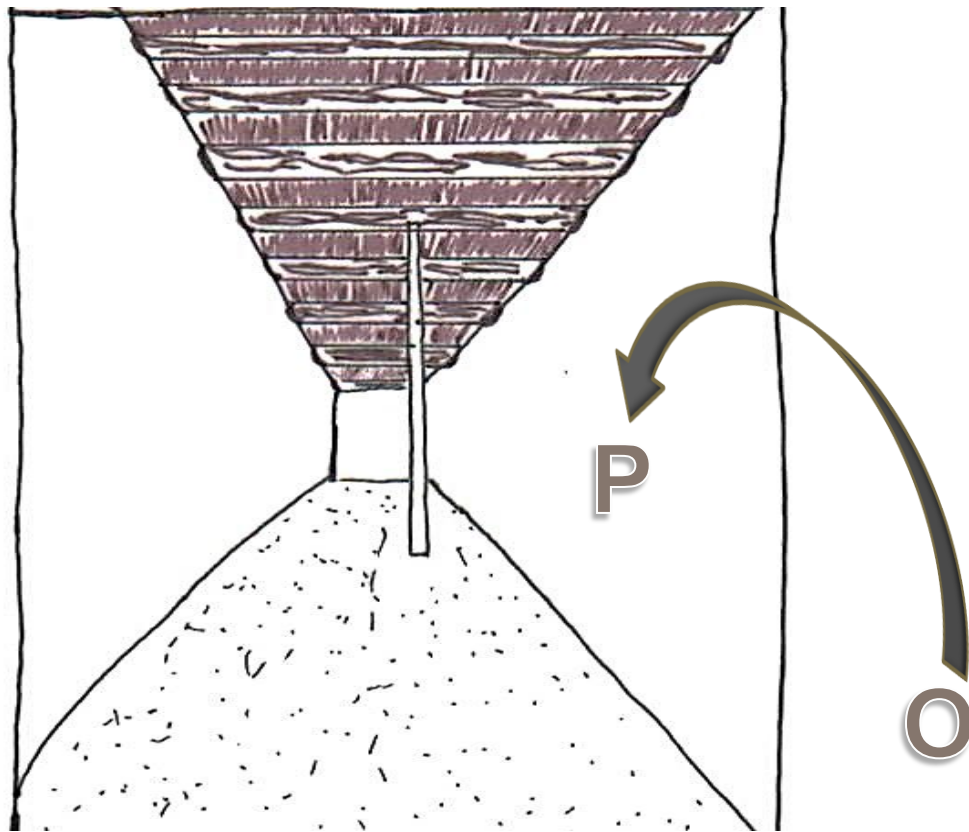
Los muros paralelos constituyen una disposición que se basa en su simplicidad estructural, la cubierta protege y amarra los muros laterales que limitan el espacio, generando automáticamente una cualidad dinámica lineal que puede orientarse en uno u otro sentido, atravesando el recinto de la misma forma que el proceso productivo. Cuando los paramentos perpendiculares o transversales al eje principal de la producción, se conforma un ambiente benéfico para almacenar el vino y permanecer ajeno a los cambios de temperatura, asoleamiento y vientos.

5.2 Análisis Arquitectónico

La función de las bodegas está basada en optimizar los procesos de obtención del vino (ver imagen). Los espacios resultantes se van encadenando de manera que se relacionan conforme el avance del producto, hasta llegar al recinto más especializado, el cual mantiene las mejores condiciones ambientales para garantizar la calidad del licor.

La bodega o nave, generalmente de planta cuadrangular, es soportada por una cubierta de una o dos aguas, sobre pilares equidistantes, diseño reproducido de construcciones aledañas, y no como resultado de una concepción específica. Los materiales constructivos que conforman los elementos arquitectónicos son adaptados en sólidos muros y sencillas cubiertas, fabricadas con muros como elementos de soporte, varas que forman una cama para evitar las oquedades para proseguir a verter el terrado que funciona como aglutinante, y convertirse en una losa compacta. En alguno de los casos se ha observado repetir dos veces el proceso de la vara y el aglutinante de barro para reforzar los techos, pero todo depende de las condiciones de la edificación.

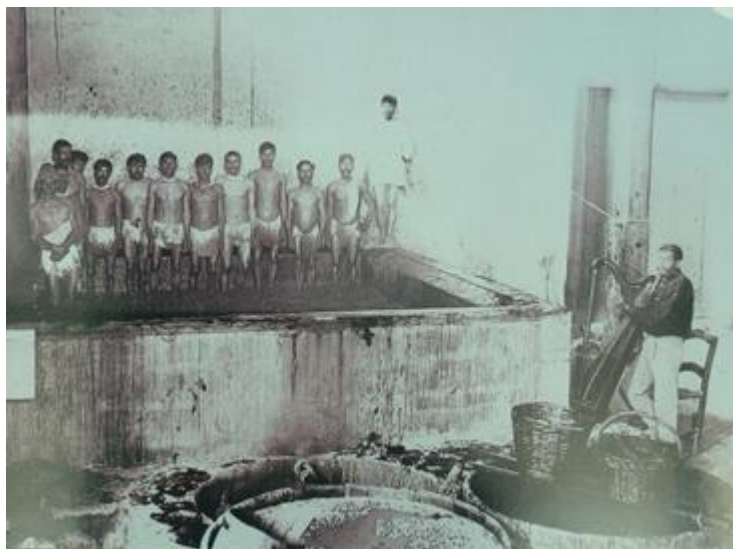
Por lo general la orientación de acuerdo al asoleamiento de estos edificios se construyó con la siguiente orientación, los muros más largos orientados Norte y Sur y los más cortos con sentido del Este y Oeste. De acuerdo al tratado de elaboración de vinos de Federico P. Alberti (1905) en la pared que da hacia el Norte se deben colocar ventanas para dar luz moderada y al mismo tiempo para echar por ellas la uva, mientras que la paralela, a la que también se la llama portal de canto sirve para colocar el lagar o almacenes de pisa, la longitud de los paramentos está directamente ligada a la importancia de la bodega y a las cantidades de producción.



Croquis 2 Detalle bodega típica, que señala la orientación y profundidad desde el interior, ejemplo tomado de la bodega de la Hacienda del Marqués.

La tipología de bodegas que predomina en los vitivinicultores Párrense, aunque es endémica, definitivamente está influenciada por corrientes francesas, italianas y españolas, que disponen los espacios de manera que el local este dividido en dos partes, una destinada a la selección fermentación de mostos, y la otra dedicada al perfeccionamiento y conservación del vino, con esta disposición se pueden obtener las siguientes ventajas: que se pueda controlar con mayor precisión la fermentación y economizar el tiempo que se emplea en transportar los orujos desde las tinas hasta la prensa, y garantizar mejor calidad para los vinos.

Es importante señalar que algunos autores que han estudiado la arquitectura enológica en el periodo estudiado, admiten que además de la división en dos de la bodega existe una subdivisión destinada a la elaboración y otra a la conservación del vino



Fotografía 14 Molienda dentro de Algares, por trabajadores, mientras que, como es tradición se toca música durante esta actividad; Parras Coahuila, Fuente National Geographic 1996, Exposición Museográfica del Museo del Vino en California 2014.

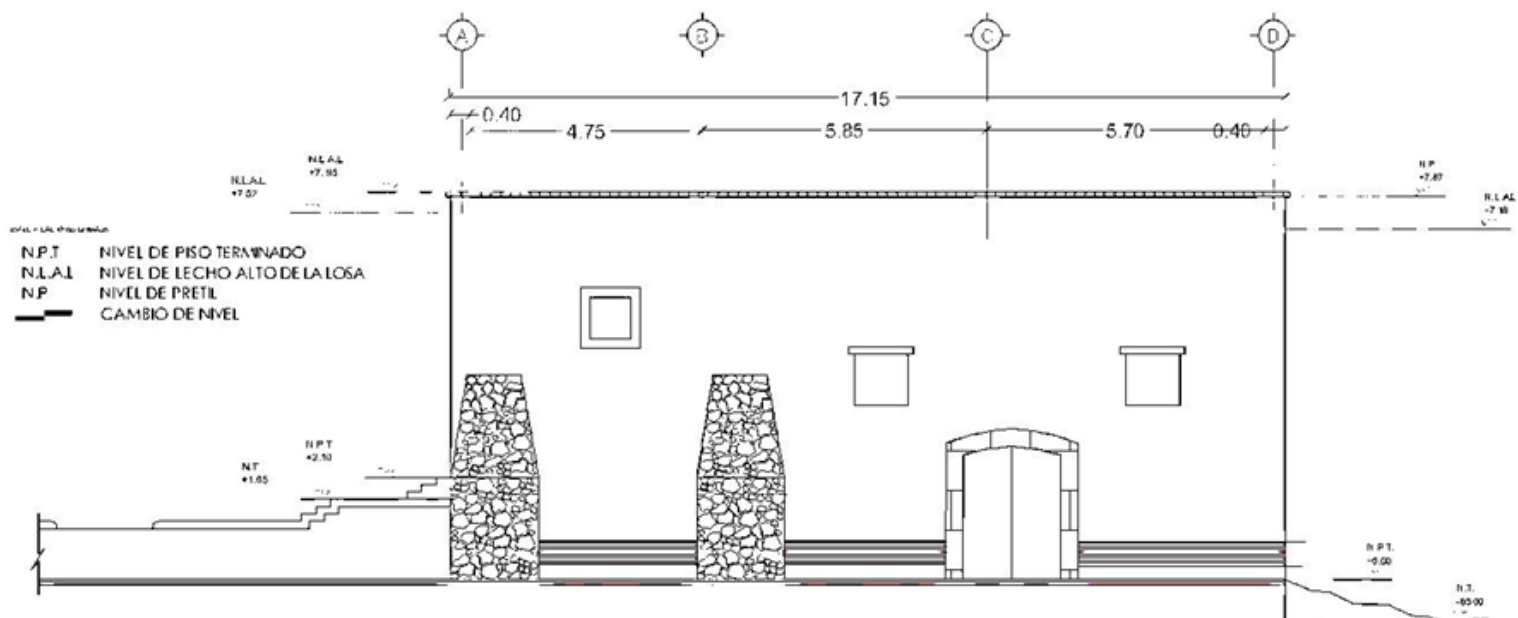
Las características de orientación espacial de las bodegas como objeto arquitectónico se generan mediante recorridos lineales y reticulares, en el que los diagramas de flujo en su mayoría vectoriales que pueden determinar el elemento rector de una serie de espacios, pero al mismo tiempo se puede crear una configuración reticular por tener recorridos de circulación arbitrarios de manera que se unan puntos concretos antes de llegar a la producción final o de destino, en el lenguaje de la enología esto se traduce a que existen vinos que requieren de un segundo proceso o que salen de las producciones convencionales ya expuestas.

Los diagramas de funcionamiento de las bodegas en Parras se analizan de acuerdo a la productividad de la bodegas de producción, pudiendo observar que cada una de ellas no solo se ve repleta de actividades referentes a la producción de vino, si no que le dan un giro de hospitalidad al visitante para que pueda conocer esta cultura, de distintas maneras, como restaurantes, rutas de vino, catas entre otras, resaltando no solo la degustación del producto local, si no la autenticidad arquitectónica de estos espacios, que son determinantes para el valor del vino y su región.

En torno a lo que refiere el funcionamiento del espacio arquitectónico se plantea un análisis acerca de las posibilidades para considerar como un tema clave la intervención por medio de la rehabilitación de espacios inmersos en una producción artesanal, con maquinaria de la época adaptadas a las posibilidades y dimensiones del vitivinicultor, y ya comprendido este proceso de elaboración dar paso a la restauración arquitectónica de estas.

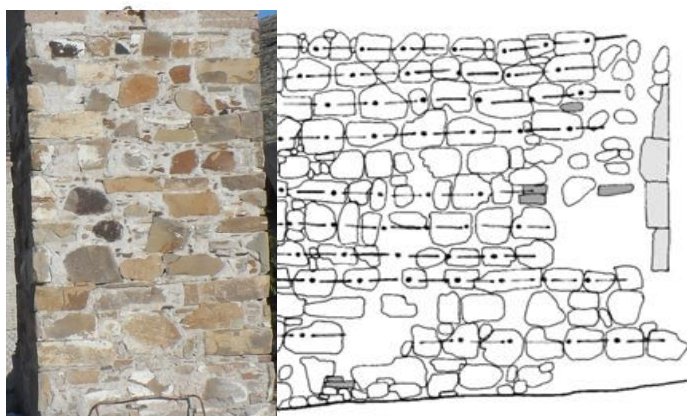
En cuanto a sus sistemas constructivos estas construcciones edificadas a finales del S.XIX, resolvieron cuestiones de resistencia de cargas de acuerdo a los materiales de la región, al mismo tiempo de lograr edificar lo más posible,

techos altos y densos muros que evitara la entrada de luz para mantener una temperatura de 3 a 16 grados centígrados aproximadamente. Los muros perimetrales, levantados con adobe como materia prima principal, fue factor condicionante de la forma, levantándose paramentos largos, altos y densos. Aunque no se encontró una altura determinada, éstas oscilan entre los 6 a 8 metros, que conformaron sencillos paralelepípedos con sistemas constructivos tradicionales de Parras.



Plano 8 Corte de fachada de Bodega de Hacienda del Carmen, indicando alturas, ventanas y vano, elaborado por Alejandra Gtz, (2014)

Esquema 7 del análisis estratigráfico de muros principalmente en basamentos.



Los muros presentan dos fases, las que se encuentran en la parte inferior a lo largo de basamento fungiendo como sistema estructural, conformada por rocas apiladas de manera irregular, de distinta cromática, tamaños y corte, sin embargo son lineales en el sentido horizontal componiendo hiladas, que le dan estabilidad para soportar el montaje de las hiladas en la parte superior, el mortero es abundantes y granulosa.

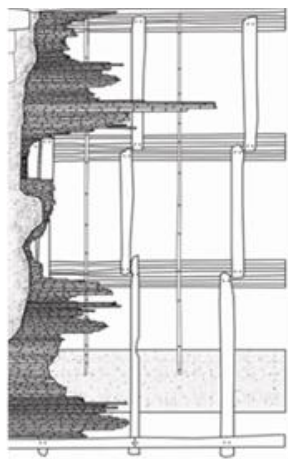


Fotografía 15 muros y contrafuertes de la Hacienda del Marqués Parras, Captura Abril 2014

Los muros compuestos de mampostería de adobe que delimitan los perímetros y la división de las áreas tienen características que definen las formas. El sistema constructivo que consiste en apilar los bloques de adobe de forma doble para el soporte de los muros logra un ancho que varía entre los 60 y 40 cm de espesor. El grosor depende también del aplanado o enjarre, elaborado con argamasa conformada por tierra agua y enriquecida con materiales como la paja, piedras pequeñas o distintos materiales orgánicos calcáreos que abundan en el sitio. La mano de obra del sitio, al no ser especializada, sumado a las cualidades del material hizo que el grado de variabilidad en el espesor de este acabado fuera el idóneo para conservar las mejores condiciones de temperatura y humedad de los espacios interiores.

Por la utilización de la tierra en estas construcciones (adobes y terrados), es indispensable mantener a los muros y techos lejos de la humedad. Para conseguir esto, se construye una base de piedra que se prolonga desde los cimientos y que evita el contacto directo de los bloques de tierra con el suelo con una altura aproximada de 80 cms. El mencionado grosor del muro, conseguido por la doble pared de adobe es un excelente medio para menguar los efectos negativos del agua. Pero tal vez lo más importante, ha sido la solución de los cimientos, que descienden hasta dos metros del nivel del suelo, que se rellenan los huecos entre las piedras con sustancias absorbentes, como la carbonilla, escoria de horno, arena, paja, tierra seca, aserrín, etc. Con estas soluciones se ha logrado tener una buena bodega para la conservación del vino como si estuviese bajo tierra, logrando construir entonces de racional, una bodega con las mejores condiciones.

En cuanto a los techos se acostumbra a montar sobre pilares de madera, rematados en dinteles del mismo material. También es posible observar arcadas que sirven de apoyo a grandes vigas de madera o morillos, soporte de un entramado de varas que sirven para recibir un terrado a base de lodo y aglutinados naturales que se convierten en una argamasa aislante y resistente al momento del secado y dependiendo de las necesidades se repite el procedimiento (detalle). Este proceso se realiza como precaución para aislar el calor o el frío y obtener una temperatura constante independiente de las variaciones atmosféricas del exterior.



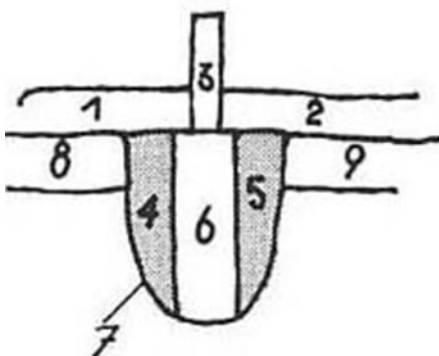
Detalle Constructivo



Trabajado en obra

Esquema 8 Detalle de sistema constructivo en fotografía y croquis, en losas a base de morillo y vara. Losas de Hacienda del Carmen.

El terreno cuando es estudiado desde un punto de vista estratigráfico, casi siempre las se han realizado en distintas épocas, por medio de este ejercicio se puede tener conocimiento de la cronología del edificio, narrando la historia que forma parte de pequeñas intervenciones cotidianas a lo largo de su existencia.²



Esquema 9 Análisis Estratigráfico a nivel de desplante de muro y nivel de terreno

La unidad estratigráfica se divide en orden descendente: Pavimento Interno Pavimento Externo Muros perimetrales, Excavación de muros internos; Excavación de Muros externo y Cimentación de Muro Excavación Inferior.

El corte longitudinal se puede observar el sistema constructivo, las columnas con cimientos aislados a unos 80 cm de profundidad soportan la carga a lo largo de los muros, estos están conformados por piedras calcáreas de distintas dimensiones cortadas de manera irregular y colocada con argamasa granulosa a base de tierra cruda, y cal.

Entre las distintas formas de pavimentos observadas en Parras se pudo observar que la utilizada hoy en día es el piso de cemento pulido sin embargo en dos de las bodegas visitadas, se registró pavimento apisonado. Las diversas fórmulas de materiales para pavimento, que se hayan en los tratados de enología, resaltan el empleo de cal viva, arena, grava de mar o de río, grava machacada, y agua, revolviendo los materiales y empleando nueve o diez

² prof. Claudio Varagnoli ,Laboratorio di Restauro architettonico ,Principi di archeologia stratigrafica_Lettura stratigrafica del costruito storico, Septiembre 2013

horas de preparada, apisonada, repitiendo el proceso para colocar varias capas, mismas que deben estar completamente secas para colocar la siguiente, en alguno de los casos ya se utiliza una parte de cemento y logra una buena mezcla.

En el caso de las bodegas que sufren de mucha humedad se emplea asfalto artificial, y el desagüe por tuberías, aunque cualquiera de las tres formas de empleo y colocación de pisos se observaron en la región.



Fotografía 16 Detalle de pisos y pavimentos a base de tierra y piedra; ejemplos de Bodegas Perote y Vesubio, Capturas Abril 2014, Alejandra Gtz.

Lectura de sistemas constructivos a nivel de cubierta, se pueden observar elementos como traveses de madera, que funcionan como cerramiento, elementos decorativos de fábrica de tenistete, así como recubrimiento del mismo material, losa de piezas de madera y terrado crudo, fábricas de muros mixtos, con argamasa en su interior, piezas de roca utilizadas para unir dos muros en los vértices de 45 grados, elaboración de bloques de adobe de dimensión mayor a la que normalmente se utiliza, varas de madera para soportar cubierta de madera.



Fotografía 17 Cubierta de Bodega domestica el Vesubio, Abril 2014, Alejandra Gtz

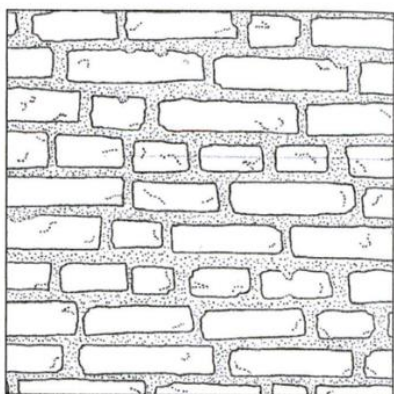
Las rocas marinas más antiguas que afloran en esta área son las pertenecientes a la categoría de Caliza Zuloaga Cretácico Superior, estas rocas corresponden a una secuencia de capas gruesas de caliza oscura, con corales y donde es notable la ausencia de terrígenos³⁴, hoy esta piedra marina se utiliza para la construcción y es llamada en la región, “tenistete” piedra fosilizada con oquedades mismas de la erosión del paso del tiempo, a unos cien años antes de convertirse en mármol travertinos.

Se forma debido al constante escurrimiento lento de aguas que permitieron el depósito de Carbonato de calcio en zonas de composición de materia orgánica y la liberación de CO₂ del aguas termales originaron burbujas que, al liberarse, dieron el aspecto esponjoso al travertinos.³

El adobe se presenta en los bloques y en la argamasa, los bloques de barro o tierra cruda son producidos a mano rellenando moldes para después ser secados al aire libre, Cuando la gaveraya está llena, su contenido se confina o enrasa con una tabla y cuando dicha mezcla ha alcanzado una condición de reposo estable, se retira la adobera y la pieza se deja secar al sol puesta de canto sobre el piso que previamente se ha regado con arena seca.

El secado o cocido al sol del adobe tarda de tres o cuatro semanas hasta meses, dependiendo el clima y la tierra,⁴ las medidas más comunes son de 38x38x8 cm o 40 x 20 x 10 cm.

ADOBE



Detalle Constructivo



Trabajado en obra

Esquema 10 Detalle de muro de adobe, croquis de sistema constructivo y fotografía de trabajo en Obra

Los

³ UNAM, Raúl Miranda-Aviles, Hugo Beraldi-Campesi, María Jesús Puy- Alquiza y Ana Luisa Carreño; Revista Mexicana de Ciencias Geológicas, V. 22, 2005.

⁴ El adobe y tabique, procedimientos de restauración y materiales, Dr. Ricardo Prado Núñez, Editorial Trillas.

morteros son empleados en muros y plafones para mejorar el mantenimiento y la apariencia. Su aplicación se hará después de que el secado, la contracción y el asentamiento del muro o cubierta, hayan terminado conteniendo estas un máximo de agua al 52%.³⁷.

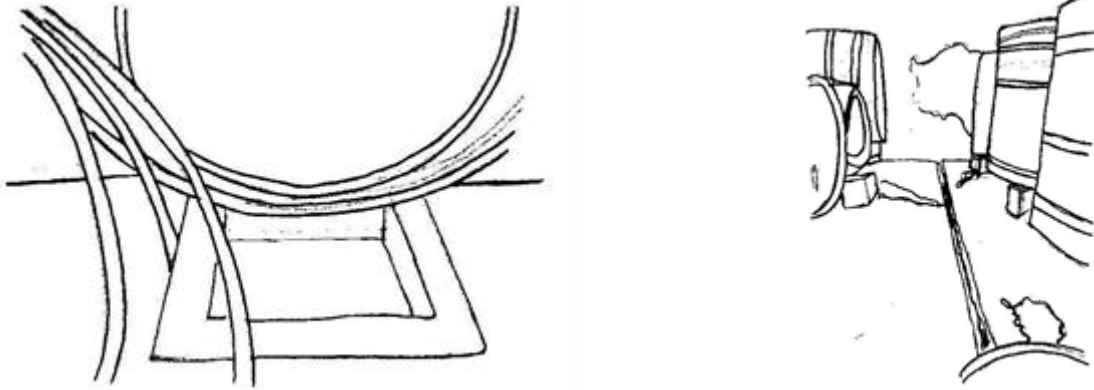
La traveses y arcos ojivales se pueden observar en la hacienda del Carmen y a lo largo de los acueductos de ciudad, son arcos apuntalados, que se componen de dos ángulos tangentes a las líneas del vértice donde distribuyen la carga y que se cortan en un ángulo de 30° grados, esta característica de construcción gótica, a diferencia del arco de medio punto, permite transmitir tensiones laterales sensiblemente menores, lo cual posibilita la flexibilidad y esbeltez de sus formas

Refuerzo en columnas y trabe de madera ubicada generalmente en la parte intermedia entre los dos muros largos de las bodegas, se puede leer que se colocaron posteriormente debido a que los muros laterales y transversales estaban sufriendo deformaciones y no podían soportar el grande claro, este caso se puede observar en la mayoría de los objetos de estudio.

Para hablar sobre la terminología utilizada en los países de habla hispana, y que se heredó en Parras, tenemos que hablar aunque sea brevemente de las nombres de los espacios con los que la cultura vitivinícola sobre todo de la región central y sur de España como es Andalucía, les adjudicó dependiendo de la actividad realizada en cada uno de ellos:

El desagüe, funciona al correcto flujo del líquido tanto del producto que se deriva del goteo de las barricas como de la lluvia que pudiera generar un ambiente húmedo, es una necesidad fundamental que debe considerarse y resolverse en una bodega. El retiro de éstos fluidos fuera de la bodega es indispensable, sobre todo del agua. Es por esto que en la elaboración y almacenado de los vinos el ambiente debe de ser seco, para conseguir esto, se construyen desagües con oquedades en el pavimento y a lo largo de la partes bajas de los muros, esto se puede ver en las fachadas de Parras sean bodegas de vino o no, todas ellas con capas aislantes de humedad, pero que al mismo tiempo guardan la temperatura correcta para el buen añejamiento del vino.

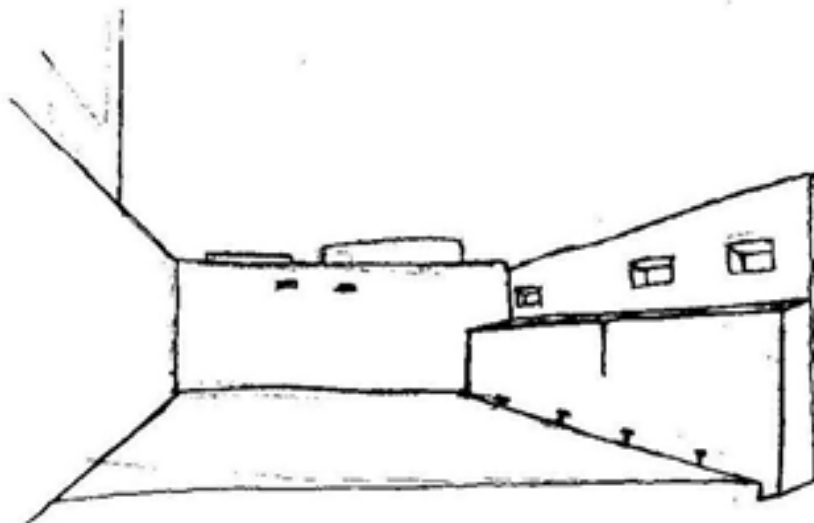
(véase croquis 3 y 4)



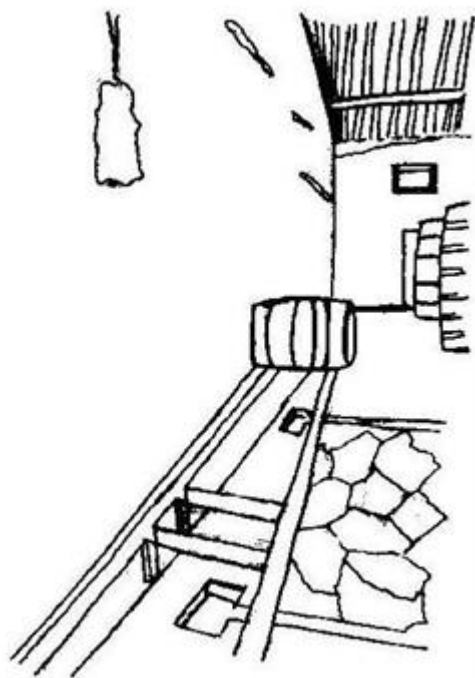
Croquis 3 y 4 de desagüe, bajo barricas, izq. en forma cubo, enterrado para recibir líquidos. Der. En forma lineal, en el centro de la nave para extraerlo por pendiente, Elaborado por Alejandra Gtz 2014

Casco es la nave principal, se toma en cuenta como la parte esencial del conjunto arquitectónico. Destinada al almacenamiento de los barriles de roble, o también llamados barricas, con un tamaño aproximado de 1.35 metros de largo por 0.80 cm de alto.

Los lagares son un conjunto de estanques pequeños en los que se pisa la uva para extraer el mosto. Tienen un canal por donde corre este hasta que cae en un depósito y se recoge en tinas o vasijas. Suelen ser rectangulares, con paredes de un metro o un poco más de alto, formados con bloques impermeables, para evitar la absorción del jugo de la uva mientras se pisa, la extensión de todo el lagar suele ser de diez metros de largo por unos seis de ancho.



Croquis 5 de Lagares, adosados al muro, con salida en el muro opuesto en la parte inferior para sacar los líquidos, extraídos de la molienda. Elaboró Alejandra Gtz. 2014



A andenes se le denomina a los soportes paralelos ubicados a lo largo de los muros donde se colocaran las barricas en forma transversal y quedaran suspendidas del nivel de piso terminado esto con el objetivo de producir una ventilación uniforme entorno a la barrica y lograr con ello una temperatura constante, cualidad especifica dentro de los lineamientos que estipula las cualidades del vino dentro de la enología. (Ver croquis 5)

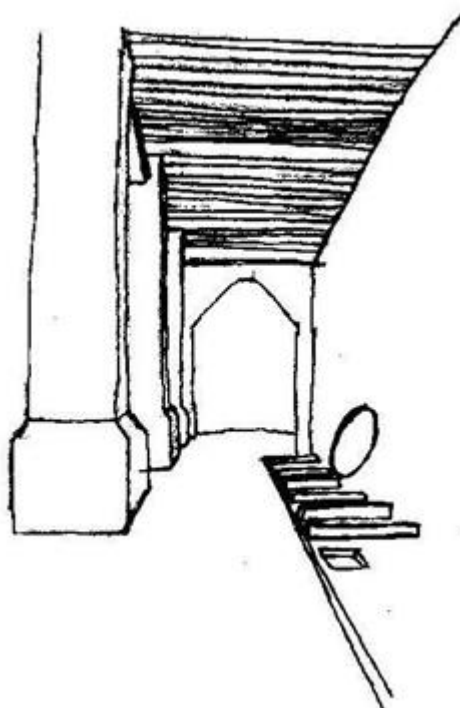
Croquis 6 de Andenes, elaboró Alejandra Gtz 2014

Los Trabajaderos pueden variar de sitio ya que se denomina al lugar donde se realizarán trabajos que no forzosamente necesiten un lugar edificado y especializado. Pueden realizarse en un

espacio interno o externo, por ejemplo la selección de la cepa para ser llevada a la molienda.

Por ultimo las Calles, es el espacio que existe entre cada anden, general mente tienen una pendiente determinada para controlar el flujo de los líquidos tanto del vino que brota como del agua de riego.

Estos elementos que complementan las bodegas de almacén, en su mayor parte se componen de organizaciones simples de elementos lineales y planos que van conformando volúmenes de formas básicas, pero consecuentes a las necesidades del proceso del vino. Sin embargo, el espacio resultante es mucho más rico si se observa como una sucesión y complemento de actividades especializadas que se resuelven con elementos arquitectónicos como el color, textura, cerramientos, vanos, macizos, luz, etc., y complementos



Croquis 7 Calles son utilizadas en el proceso de trasiego de las barricas, con el fin de maximizar el higiene en la Bodega. Elaboró Alejandra Gtz 2014

relacionados con la limpieza y practicidad ya que entre más pulcro se encuentra el espacio de producción es la mejor manera o regla de conservar sano el vino. (Ottavi)⁵

Tanto la disposición de las naves como los materiales empleados no se pueden precisar reglas ya que los constructores edifican en función de conseguir las condiciones idóneas a partir de los materiales que tengan a su disposición, así como las dimensiones idóneas para que la temperatura sea constante, ya que debe existir una humedad que no varíe y que no sea excesiva, pues de lo contrario si fuese muy concentrada se enmoheñarían los tapones de las botellas y las barricas, el otro extremo también sería perjudicial ya que se resecarían las barricas y obligaría a verificar el movimiento al vino y a que resuden las barricas. En este sentido es de vital importancia la orientación y los aspectos de asoleamiento ya mencionados.

5.3 Proceso de Producción del vino en Parras (siglos XIX y XX)

El proceso de producción del vino tradicional de Parras Comienza con La vendimia; son los cuidados que se deben de tener y las épocas en que debe llevarse a cabo la pisca de la sepa, esto lo determina el punto de vista del agricultor, y es de suma importancia ya si se lleva a cabo en las condiciones óptimas, se obtendrá un buen producto, de lo contrario si no es escoge el momento exacto se podría perder la producción del año, ya que la vinificación no sería buena.



Fotografía 18
Vendimia de vino de la
vinícola Ciavolich,
Abruzzo Italia. Captura
Alejandra Gtz Agosto
2013

Continúa la Recepción de la uva; este método lo realiza el cosechero que después de recolectar en sus predios la uva de distintas clases y de diferencia

⁵ Federico P. Alberti; Elaboración de Vinos Naturales y artificiales; Barcelona 1908 Editorial Francisco Puig.

alcohólica, las separan y las trabajan aisladamente para obtener el mejor resultado, quitando las sepas que no cuentan con los estándares que se requieren, también se retiran las que no cuentan con la densidad suficiente, el tono y firmeza adecuada.

Posteriormente la Molienda o Prensa; puede hacerse con los pies o con máquinas pero los dos sistemas están vigentes en las bodegas de vino, (el primero en elaborar estas máquinas que son precisas fue el italiano Zaneni en 1824).

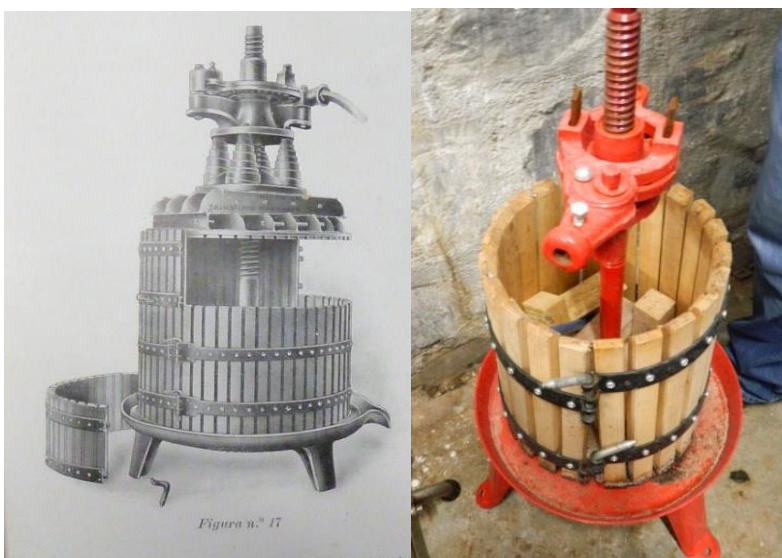


Ilustración 4 máquina de prensa, Catalogo de Prensas para uva, oliva, manzana...; Hijos de S. Marrodán/ Logroño, Impreso 1897

La Separación de mosto y Hollejos (troncos); Consiste en quitar las semillas y ramas a la uva, ósea la parte leñosa de los racimos dejando solo los granos para la segunda prensa.

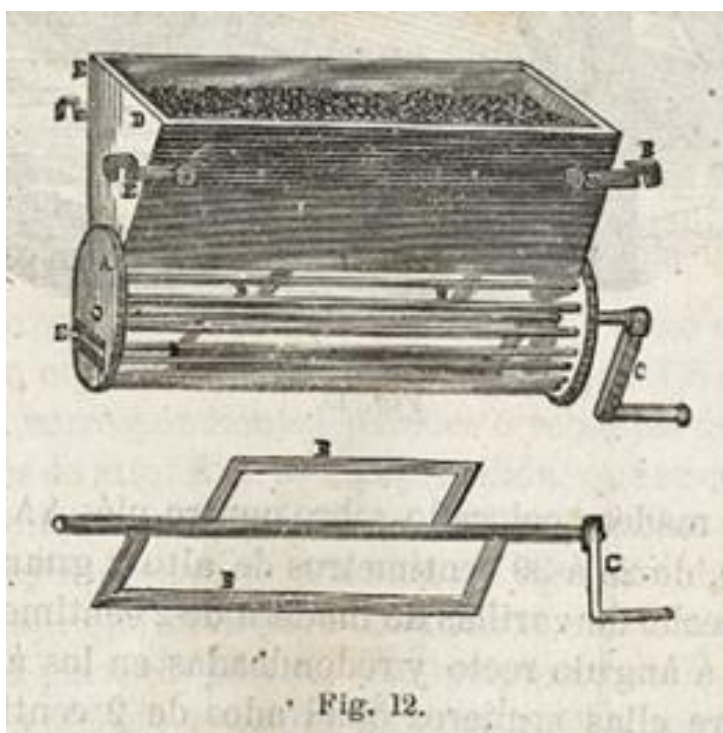


Ilustración 5 Separador de hollejos y Mosto siglo XX, Catalogo de Prensas para uva, oliva, manzana...; Hijos de S. Marrodán / Logroño; Impreso 1897

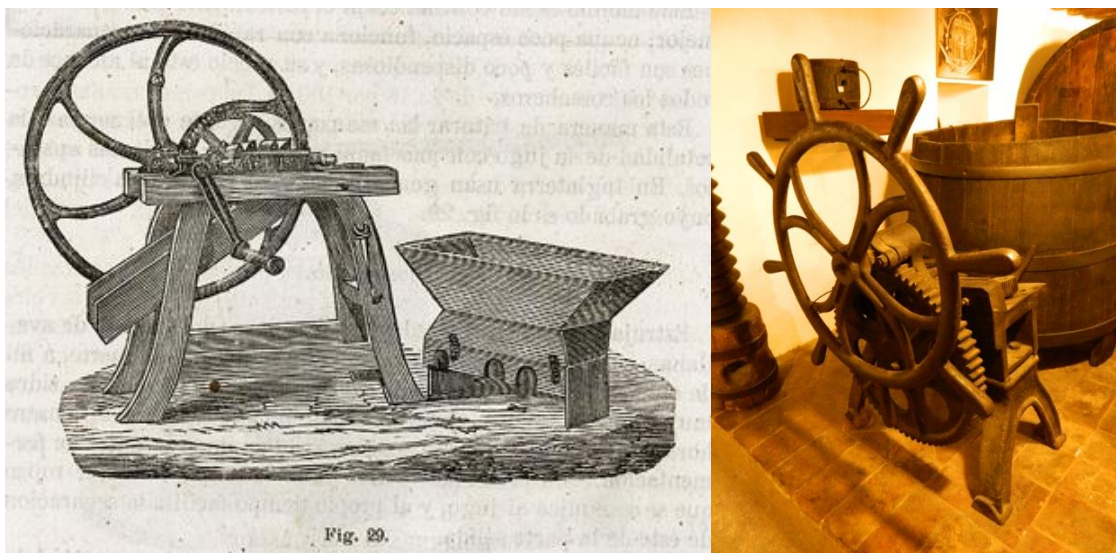


Ilustración 6 Otro ejemplo de prensa, utilizada a principios del siglo XX, fotografía de museo del vino, Torgiano Italia.

En caso de que sea vino blanco la segunda prensa o molienda, sucede este proceso es para moler todo lo preciso de la pulpa, en el caso del vino blanco se retira la corteza para eliminar el color.

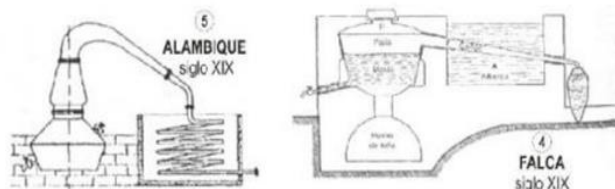
La Fermentación (con o sin altas temperaturas), ocurre en las barricas; vasijas de madera, de forma cilíndrica, y suficientemente capaces para contener 200 electrolitos, esto es sin duda la operación más importante en la fabricación del vino y que por su efecto el mosto se transforma y se produce el vino, En los casos de vinos blancos el proceso de fermentación se duplica, ya que requieren de un segundo prensado y por medio de este lograr retirar el mayor tinto posible.



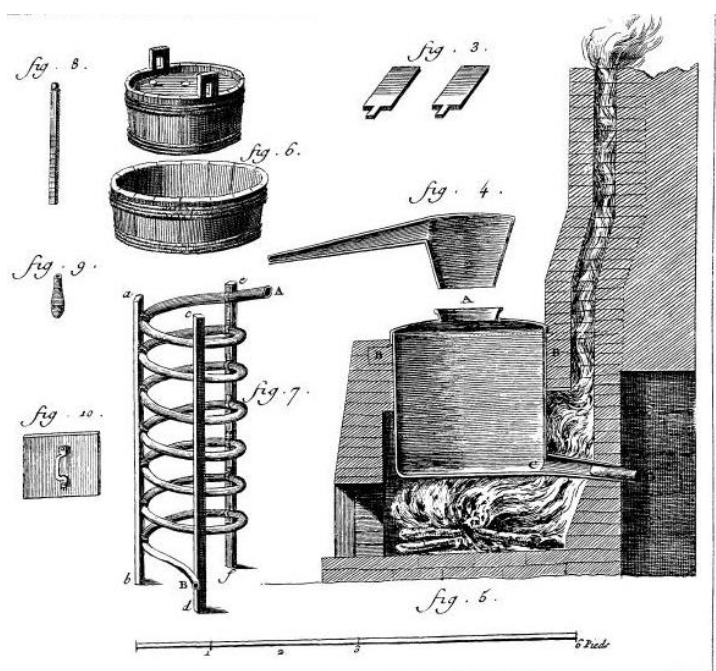
Fotografía 19 Tanques de fermentación, capacidad de 15 000 lts, ubicadas en Hacienda Perote
Abril 2014



Ilustración 7 alambiques de gráficos extraídos de catálogo de máquinas y fotografías capturadas en la Hacienda del Carmen Mayo 2013



El alambique se emplea para lograr mayor grado de alcohol, estos vinos forman parte de otra categoría, como es anís y aguardiente, que requieren de altas temperaturas, y por consiguiente se lleve a cabo la fermentación.



La operación de trasiego consiste en separar el vino de las materias solidas asentadas en el fondo de la barrica, se trasvasa el vino de un deposito a otro, esto general mente se lleva a cabo con mangueras ya que si se dejaran estos componentes orgánicos en contacto con el vino podrían originar olores y sabores desagradables, pierde el sabor de la sepa, este proceso se puede llevar a cabo durante la fermentación y/o la crianza la diferencia es que si se realiza después de la fermentación se le llama trasiego de limpieza y cuando se realiza durante la crianza del vino se le llama trasiega entre barricas.

Como procesos finales el vino pasa por una clasificación, este proceso comprende el análisis del vino basadas en el color, sabor y uso, todo ellos se emplea, vinos blancos; son aquellos cuya coloración es pálida, con tonalidades

ámbar o ligeramente verdosa; vinos tintos; son rojizos, son secos, y poco dulces, generalmente tienen de 8 a 11 por ciento de alcohol en caso de que sean vinos finos el perfume es muy marcado estos alcanzan un grado etílico de 13; de vinos de postre son los espumosos y los vinos dulces y alcohólicos, por último vinos especiales se dividen en dos los vinos de pasto y los vinos de mesa, los primeros se les puede llamar licorosos alcohólicos, un ejemplo de estos es el jerez; mientras que a los de mesa los caracteriza el que suelen tener mucha coloración y mucho cuerpo, un grado notable de alcohol y un sabor neutro que hace que sean preferidos.

Finalmente el Embotellado es el último proceso que se lleva a cabo en el diagrama de flujo para la producción de vino, consiste en el embasado de botellas cuando el vino están completamente hechos, gratos al paladar y con plenitud de sabor, es importante saber cuándo esté listo el vino para ser embotellado y que cumpla con estas características, ya que de lo contrario si esta prematuro el sabor adquiere un gusto a vinagre, a heces o puede formar mucho depósito. Para esto se debe catar el vino por medio de tazas de plata a este proceso se le suele llamar “ensaya de vinos”, cabe destacar que este proceso se lleva a cabo en el laboratorio.



Ilustración 8 Máquina de Embotellado; gráfico y fotografía del equipo utilizado en la Hacienda del Marqués durante los siglos XIX y X. Captura por Alejandra Gtz, Abril 2014

6. Propuesta de conservación y restauración en "La Hacienda del Carmen".

La propuesta de intervención parte desde dos enfoques, el primero es en un aspecto local seleccionando como objeto de estudio una de las bodegas tradicionales que forman parte de una hacienda histórica, y el segundo es tratar de ligar nodos o hitos referentes a este tipo de construcciones por medio de una ruta para que el visitante pueda apreciar la arquitectura del vino en un solo recorrido.

Se seleccionó la Hacienda del Carmen ya que es un inmueble cuyas características cuentan y hasta superan las edificaciones dignas de conservar para representar la arquitectura típica de la región, aparte de ser un conjunto catalogado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia como bien Patrimonial, existiendo su construcción del siglo XVII y concluyendo hasta el siglo XIX.



Fotografía 20 Estado actual de la fachada de la Casa Grande y de la bodega de almacenamiento y producción de vino. Captura Agosto 2012 Alejandra Gtz

La localización territorial de esta casto histórico se ubica a 18 kilómetros, reales considerando que en caminos, llega a ser un poco más, dejando la mancha urbana de la ciudad de Parras distante, rodeado de paisajes teniendo como poblaciones aledañas el poblado de Trincheras y el ejido Nuevo Ciénega del Carmen con una población de aproximadamente 9 mil habitantes entre los dos.

El potencial de este recinto surge de la arquitectura de sus edificios ya que si bien o mal el estado actual no tiene las condiciones de mantenimiento y conservación, sin embargo cuenta con la originalidad que solo los edificios en abandono nos pueden dar, proporcionándonos lectura tangible desde los inicios de su construcción hasta sus últimas intervenciones.

Para comprender los espacios interiores y la funcionalidad de los equipamientos debemos de volver al pasado para comprender el porvenir y la historia a lo largo de todos estos siglos. Los inicios de la vida en Ciénega Grande; tienen lugar con las adjudicaciones de Tierra del Marqués de Aguayo, sin embargo mucho tuvo que ver el beneficio que podía sacar de esta Hacienda, la rentabilidad productiva en la región era la agricultura, lo que es cierto es que esta actividad experimentó altas y bajas debido a la desigualdad de propiedad de las tierras, pasando del campesino al propietario hacendado, sin embargo, los tiempos fructíferos enfrentaron crisis económica debido a que el alza de precios no equilibraba su menor oferta de granos, para la mayoría de los campesinos las malas significaban reducción de ingresos, y les obligaba a disminuir la compra del producto, provocando desempleos ¹

Al identificar procesos cronológicos al interior del proceso evolutivo de la Hacienda determinaríamos dos momentos cruciales atendiendo la temporalidad en un primer nivel sincrónico, la propuesta se dirige a la identificación de los procesos productivos para entender el motivo de estudio del caso, mismo que interpreta la esencia de los edificios en varios momentos; en primer instancia las actividades enfocadas a la producción con relación al tiempo y al contexto histórico en el que se desarrollaba la economía de la región y en segundo al objeto o inmueble como tal.

Por lo tanto el momento de la agricultura en la hacienda concluyó para ser un sitio de descanso de los propietarios marquesados, así duró más de medio siglo, sin embargo el tiempo en la hacienda no se concluyó, los espacios eran óptimos para confiarle una buena propuesta de producción; el vino, las técnicas se implementaron de acuerdo a las consultas y conocimientos de Richard William son, actual dueño en ese tiempo, revitalizando los espacios existentes, y ampliando el casco con una nueva bodega y una nueva Casa Grande.

El análisis de diagnóstico del inmueble integra diversas consideraciones, por ejemplo: las posibilidades de establecer no sólo las características urbano – arquitectónicas, inmerso en la retícula que marca un límite físico-geológico entre el casco antiguo y el casco reciente y las nuevas propuestas por medio de edificaciones contemporáneas.

El reconocimiento de los materiales y procedimientos constructivos también son indispensables para la lectura del conjunto arquitectónico, desde conocer las procedencias y características estructurales hasta la edad de los materiales que están dispuestos en él, para reconocer la cronología arquitectónica de los inmuebles. Posteriormente considerar la estrategia de conservación planteando las mismas técnicas que se hayan utilizado en su momento pero con técnicas

¹ MENEGUS Margarita y TORTOLERO Alejandro; Agricultura Mexicana, crecimiento e innovaciones. CONACYT 1999

vigentes para la permanencia de este, y finalmente proponer estrategias preventivas y que garantizan la salvaguarda del conjunto arquitectónico.

Para hablar de esta Hacienda cuya producción vitivinícola fue la más destacada durante el siglo XIX Y XX, se exponen los siguientes espacios que en conjunto conforman este casco histórico que lo comprenden 6 inmuebles; las caballerizas, los gavilleros bodegas para almacenar el maíz y el trigo, y la casa grande, llamada también Ciénega Grande.

Estos tres se integran en el contexto de primera etapa constructiva de la que fue parte las propiedades del marquesado; la segunda etapa se amplía hacia el norte desde el enfoque geográfico, y desplegándose hacia las zonas más planas del que conforman la propiedad abarcando una extensión de casi diez hectáreas de ellas reuniendo los sembradíos; los edificios que se erigieron en este segundo momento fue la bodega de producción de vino y la segunda casa grande cumpliendo con las características de la arquitectura típica de la primera casa grande, datando del siglo XIX; la última edificación que se llevó a cabo fue una capilla que aunque es de dimensiones muy pequeña integra la estilística histórico-arquitectónica del lugar, integrando materiales y sistemas constructivos de la región, como dato histórico hace honor al dueño que introdujo la vitivinicultura en el casco, William Richardson.

La propuesta de intervención incluiría un tercer momento, que en términos arquitectónicos, sería una intervención dentro de un patrimonio con dos edificaciones nuevas, que complementarían la justificación del proyecto de revitalización y formar parte de la propuesta de nuevo uso y los espacios que justificarían la temática de un Hotel temático, que incluya actividades relacionadas con el enoturismo, ecoturismo y diversas actividades que engloban este nuevo proyecto.

Los edificios que se proponen son una nueva bodega de vino , donde coincida con el estudio que se llevó a cabo de los sistemas constructivos materiales, y condiciones para la edificación de estas, pero con ideas vanguardistas que hagan de estos edificios un monumento de la actualidad y por otra parte ampliar las cantidad de habitaciones construyendo un nuevo hotel para cumplir con las necesidades de logística y hospedar a mayor número de huéspedes, esto consecuente a que la casa grande da cabida solo para 12 habitaciones.

En el plano de conjunto se dividieron los tres diferentes tipos de equipamientos conforme al análisis de revitalización para llevar a cabo la propuesta de gestión y propuesta arquitectónica, primeramente las edificaciones marcadas con un sombreado color azul forman parte de los edificios existentes, mas no los más antiguos, sin embargo pertenecen a propiedad privada, así que es imposible proponer el nuevo uso de estos espacios, solamente la conservación de ellos y

continuar con el uso de casa habitación con granja de pavorreales como el caso de este. (plano 9 pág. 84)

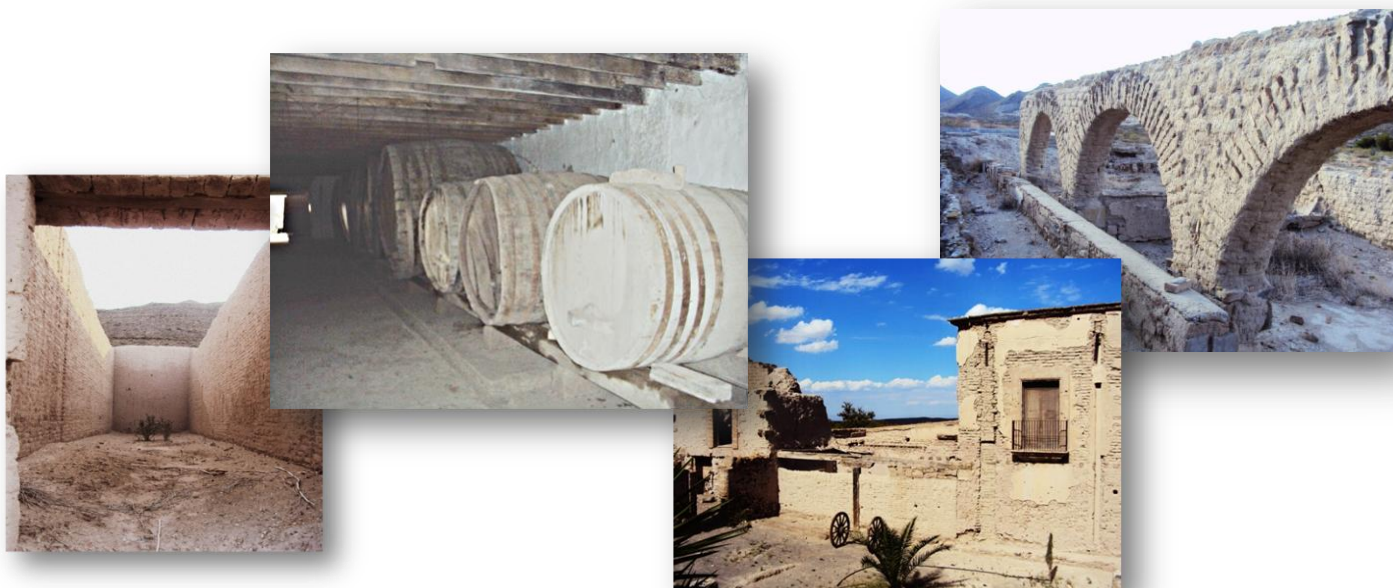
La propuesta que interesa destacar es unificar cada uno de los inmuebles desarrollando una estrategia para potencializar la reutilización de que cada uno de ellos, y que proponga una revitalización particular y factible que se adapte a las condiciones físicas y culturales que exige un pueblo mágico como lo es Parras.

Los factores que debemos tomar para proponer el nuevo uso regirá desde un tratamiento global en el que se contemplen en su totalidad los análisis de áreas y mediante este estudio, comprender los diagramas de uso y producción que propondrá un buen ejemplo de un edificio antiguo, en un complejo turístico de última generación convirtiendo la Hacienda en un Hotel Boutique, que aloje a un grupo reducido de huéspedes, ya que el público al que va dirigido pertenece a aquellos que estén dispuesto a pagar un hotel de 5 estrellas, se propone dotar los equipamientos de la siguiente manera:



Ilustración 9 Logotipo de propuesta de nuevo uso

La casa antigua de Ciénega del Carmen como hotel, los gavilleros, se utilizarán para los servicios de salud, belleza y como restaurante, la bodega de vinos como museo de sitio; y los viñedos para apreciar los cultivos, los rojos atardeceres, los recorridos por las bodegas que mostraran el proceso de elaboración del vino, así como la ambientación que se proponga en los espacios abiertos que se permanecerán como tal, siendo en este caso las caballerizas. (véase plano 10, pág. 85)



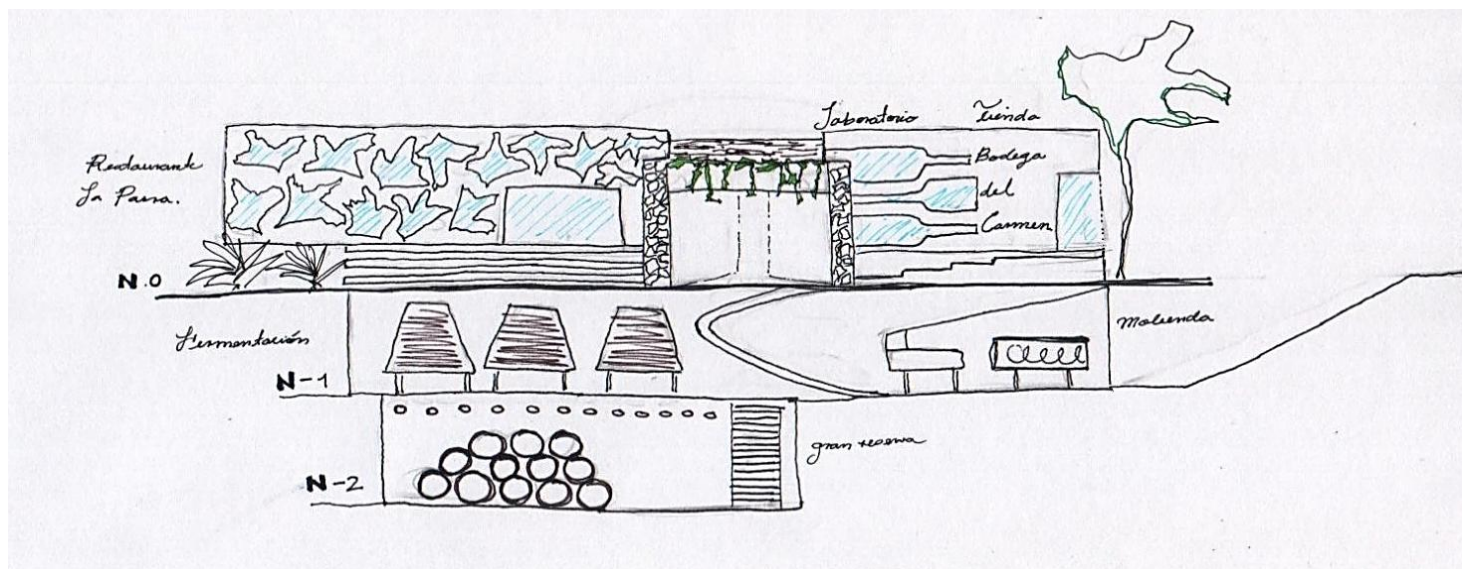
Fotografía21 Equipamientos del estado actual de la Hacienda del Carmen. De izquierda a derecha; Gavilleros, bodega de gran reserva, patio central de casa grande y bebederos de animales de carga. Capturó Alejandra Gtz. Agosto 2012.

Las ilustraciones dan idea del estado actual de los edificios antiguos sin embargo la propuesta que se debe resaltar es la solución de la bodega de vino; como ya se comentó el estado de la bodega existente es delicado así que se decidió construir una nueva bodega, para una nueva crianza de vinos que cumpla con las normas de la asociación de vitivinicultores para llevar a cabo vino de buena calidad.

La primera idea para formular el proyecto fue pensar en los conceptos, materiales y sistemas constructivos que se han observado a lo largo de las bodegas de vino, así como las maquinarias, que vinieron a renovar los vinos en la región, debido a esto se seleccionaron características como, el empleo del tenistete, proponer en fachada celosías que den forma a la morfología de la hoja de la parra, llevar a cabo un sistema de flujos mediante la semejanza de los tubos helicoidales de los alambiques que se encuentran en la bodega antigua, integrar agua y pasillos que asemejan las pilas, lagunas y acequias por las que se abastecen de agua y se lleva a cabo la recolección de ella, así como integrar el sistema constructivo de losas a base de barra y morillo en las losas de manera contemporánea.

El nuevo proyecto tiene como finalidad la generación de espacios destinados al vino, para una producción con nuevas técnicas, equipos y herramientas, por lo que es necesario la integración de modernas instalaciones e infraestructura las cuales no podían ser habilitadas en la bodega existente antigua, con esto se pretende llegar a un equilibrio con las técnicas y ambientes originales y las nuevas generaciones puedan entender el devenir de la tradición vitivinícola en estos conjuntos arquitectónicos. (Véase plano 11, pág. 86).

Todo esto para que el visitante se dé cuenta del pasado de estos edificios teniendo el museo como comparativa, y las ideas vanguardistas que se pueden tener a partir de esta arquitectura tan simple y tan orgánica, convirtiendo el pasado en fuente de inspiración para próximas bodegas e impulsar a los constructores y restauradores, el concepto de no olvidar el diseño y las nuevas tecnologías, pero siempre de la mano de lo que la arquitectura parrense y el vino local puede transmitir potencializando los pequeños detalles en grandes ideas innovadoras.

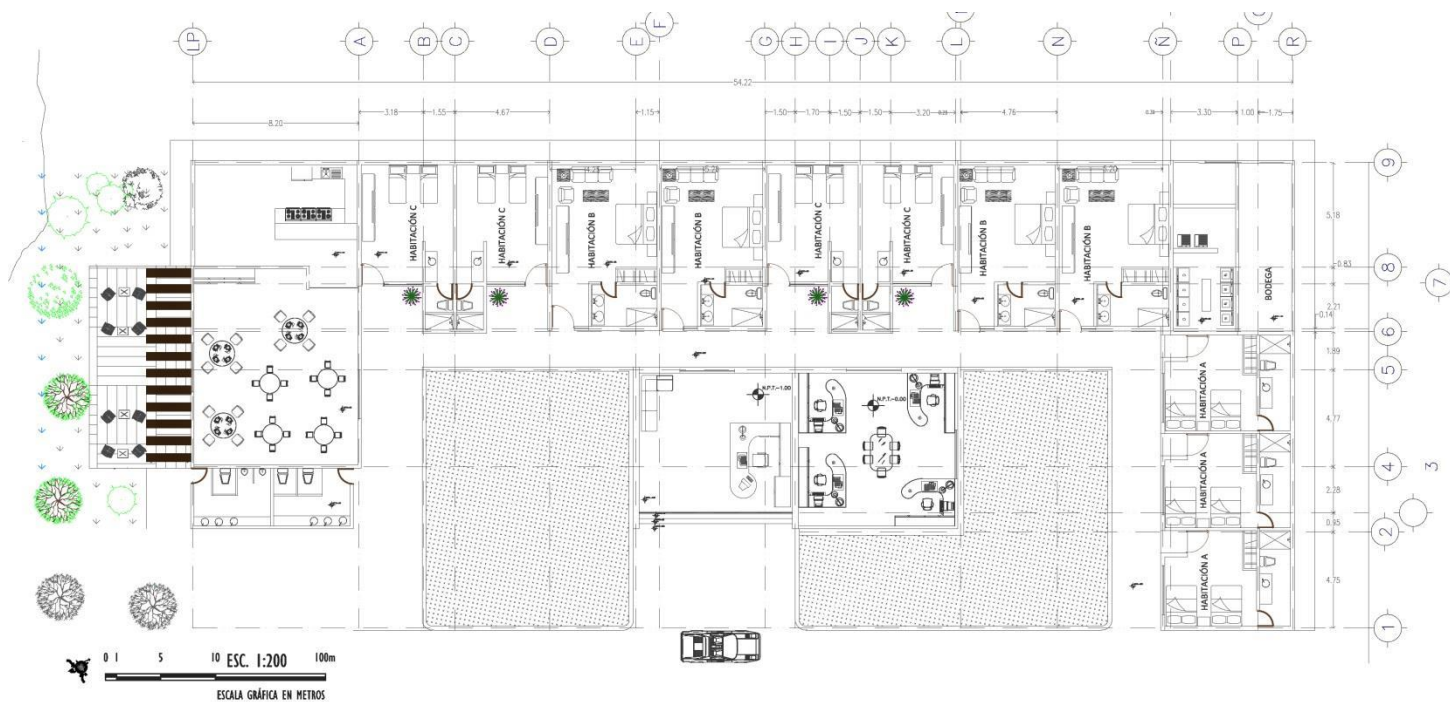


Croquis 8 Muestra los tres niveles que se proponen en la bodega, manteniendo en el nivel cero áreas sociales y de recepción y entrega de producto, nivel menos uno, para producción y almacenamiento, y nivel menos dos la gran reserva.

Las siguientes plantas detallan los espacios conferidos para cada uno de los niveles, así como la distribución del espacio que se lleva a cabo a lo largo de la fachada frontal, con el fin de separar el área comercial, y deslindar la visita guiada a la bodega, con el uso de las instalaciones del restaurante y la tienda; Por otro lado en la parte interna se mantiene el recorrido por medio de una rampa que pasa por todos los procesos de la producción, agregando el sentido arquitectónico en el centro con un gran espejo de agua que deriva del puente de acceso de la entrada principal.

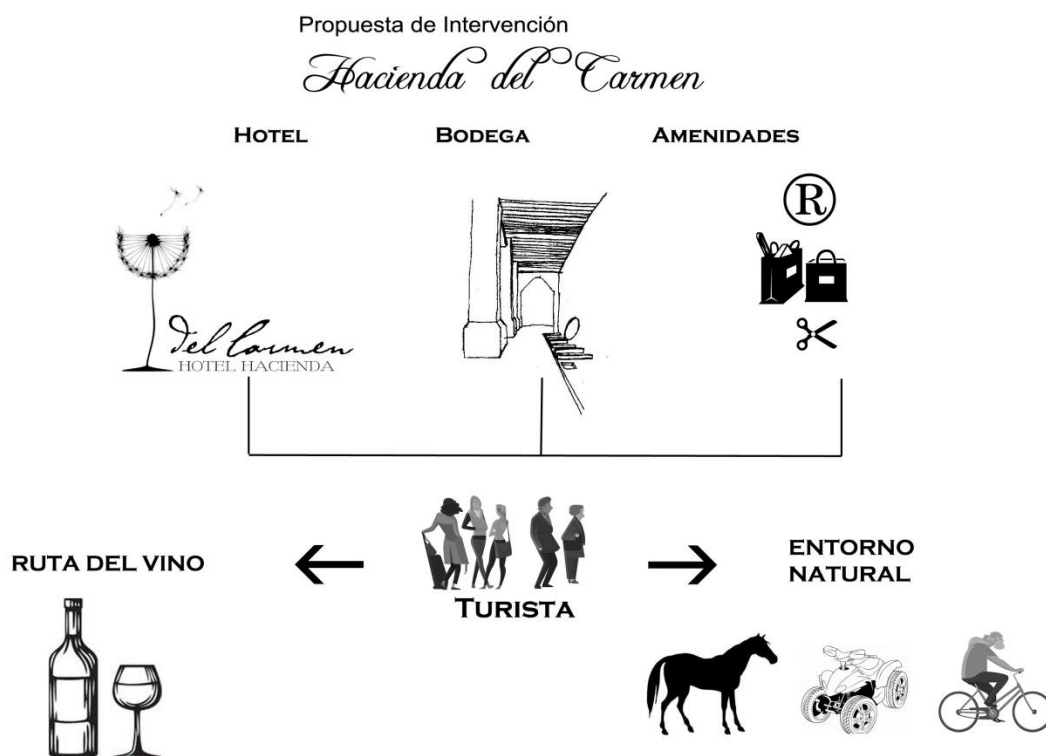
La distribución de áreas del casco antiguo, es la casa grande y como su nombre lo dice es el edificio dentro del conjunto con mayor valor histórico debido a que forma parte de la primera construcción que se llevó a cabo en la hacienda, la distribución de áreas y diagrama de flujos, que se muestra en el plano, refleja la adaptación de los equipamientos que debe llevar un hotel, integrado a un edificio antiguo.

Para sustentar el nuevo uso del inmueble se requiere de un estudio de nuevas tecnologías aplicando instalaciones que den servicio y abastecimiento de agua, electricidad y alternativas Bioclimáticas, es por esto que el recinto se concibe para dar capacidad de diez habitaciones, pero también se pensó un hotel anexo para cumplir con la normatividad de un hotel de cinco estrellas, sin embargo el giro de este proyecto deberá ser de meditación, descanso, contacto con el medio ambiente y recorriendo paisajes de viñedos.



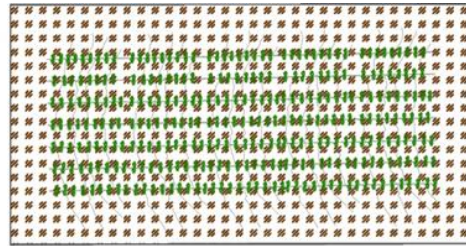
Plano 12 Planta arquitectónica del Hotel adjunto, propuesto para dar suficiente capacidad de alojamientos para huéspedes respecto al proyecto de revitalización, mismo que requiere once habitaciones extras que se ubicarán dentro de este casco de hacienda. Elaboró Alejandra Gtz.




También se propone la opción de dar la facilidad a los visitantes que son parte de un recorrido de la ruta del vino en la ciudad para pasar solo una tarde disfrutando de los paisajes y el ambiente único de la región, así como visitar otras bodegas típicas de la región, mediante medios de transporte que faciliten la visita a dos o tres bodegas en un mismo día llevando de la mano actividades eco-turísticas que permitan recorrer estas grandes extensiones, y a su vez disfrutar de a la producción y arquitectura del vino.

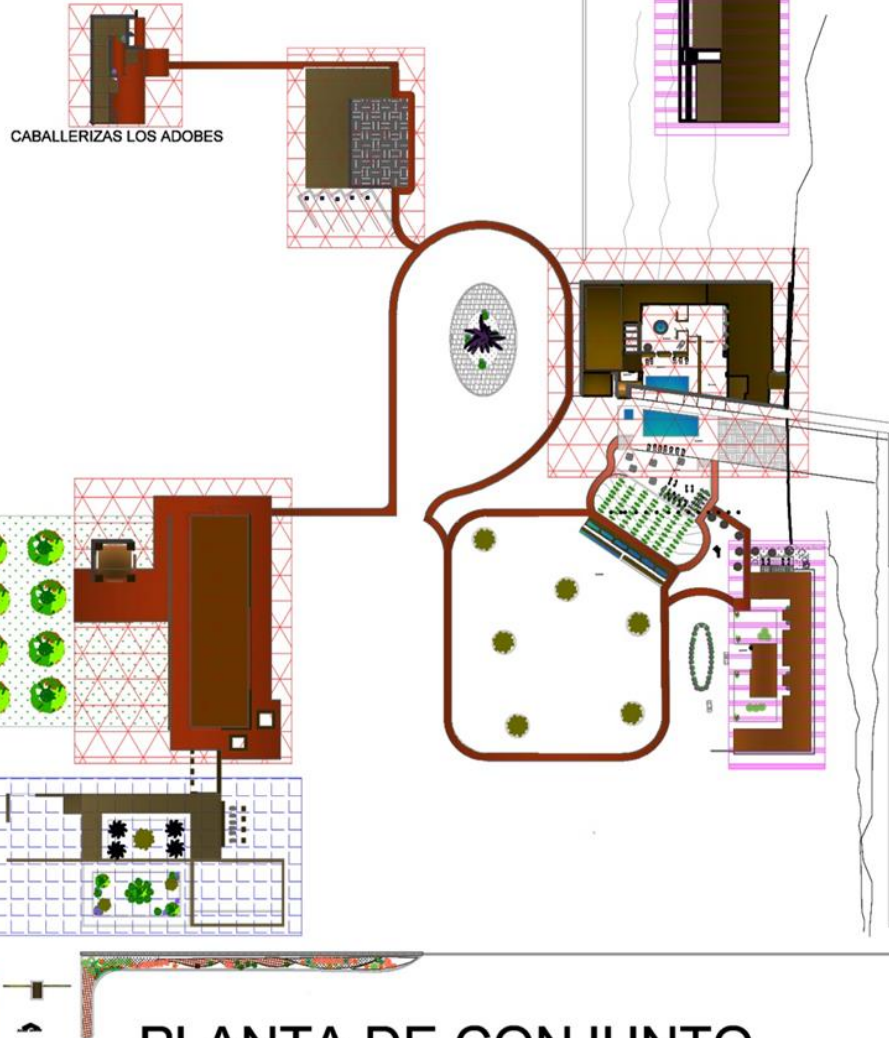


Esquema 11 propuesta de turismo diversificado; aventura, ecoturismo, enoturismo, cultura, gastronomía, y descanso en un contexto alejado de la ciudad.

La reflexión de la propuesta de intervención va en sentido de a donde debemos de llegar, con esta intervención, es comprender la esencia del edificio y lo que nos quiere transmitir, reproduciendo ese mensaje por medio de la arquitectura, y está por medio de la restauración, de manera particular a cada inmueble que conforma la hacienda, para que el trabajo sea una restauración acertada para a este lugar, y de la manera más respetuosa siguiendo la teoría de Ruskin; “intervenir el edificio a la menor forma sea posible”, llevando a cabo una propuesta que respete lo que es ruina y complete lo que sea necesario. Los donde se propone modificaciones corresponden a las habitaciones del hotel y a los cuartos que den servicio a este.



-  ESTADO ACTUAL CON INTERVENCION
-  EDIFICACION NUEVA
-  ESTADO ACTUAL PROPIEDAD PRIVADA

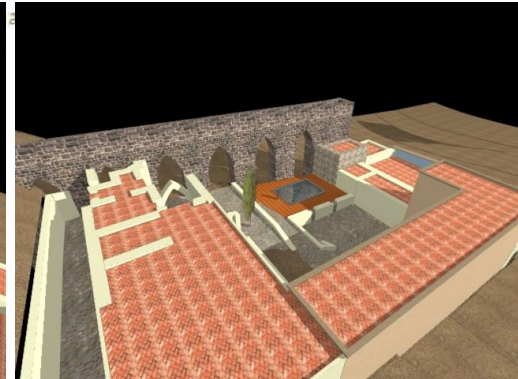
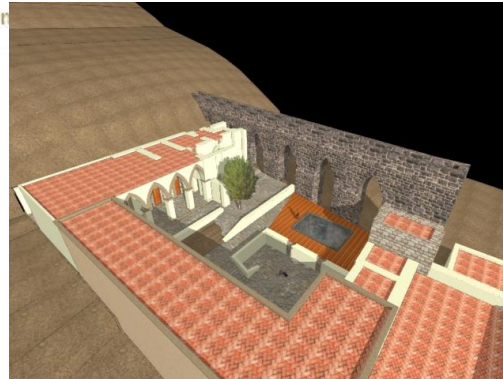
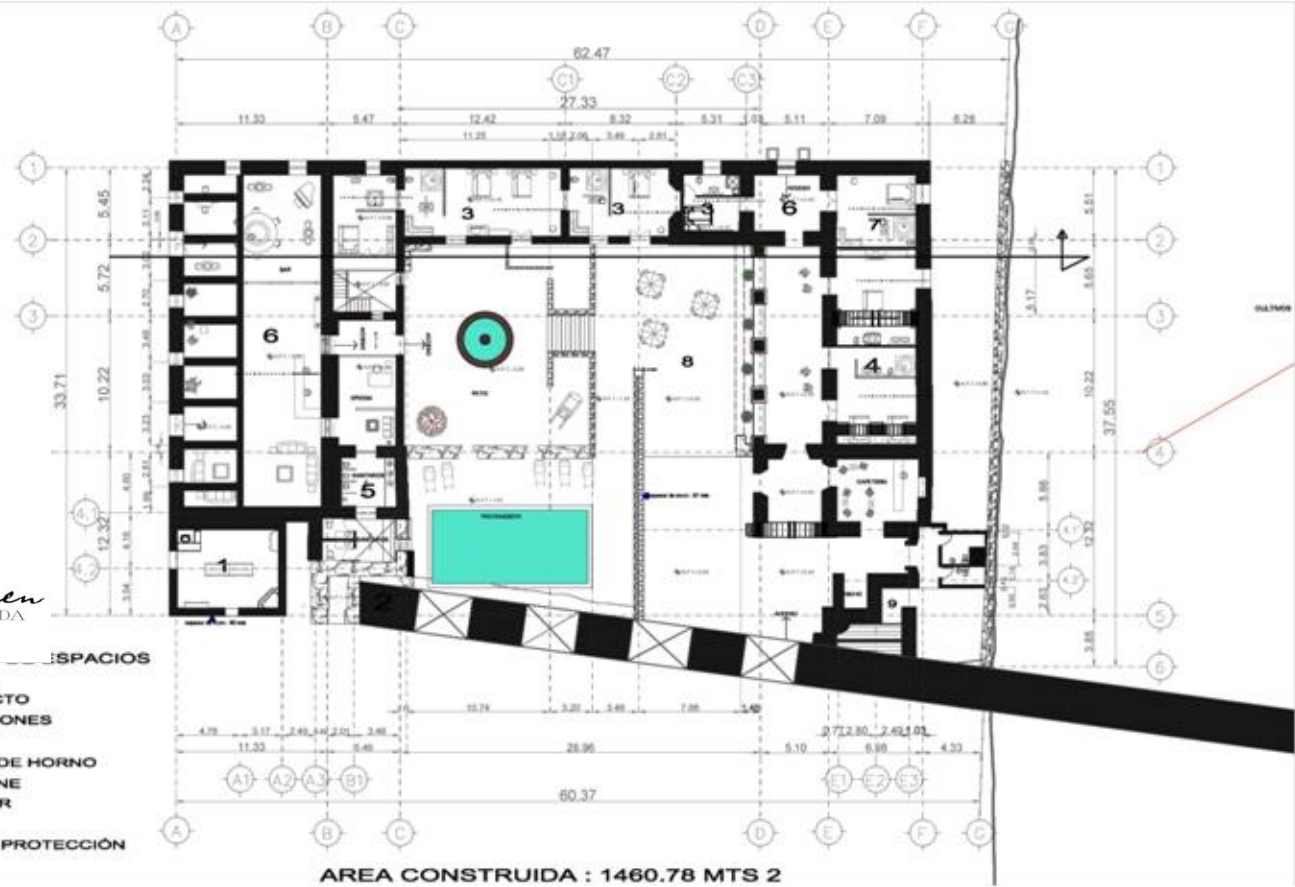


PLANTA DE CONJUNTO

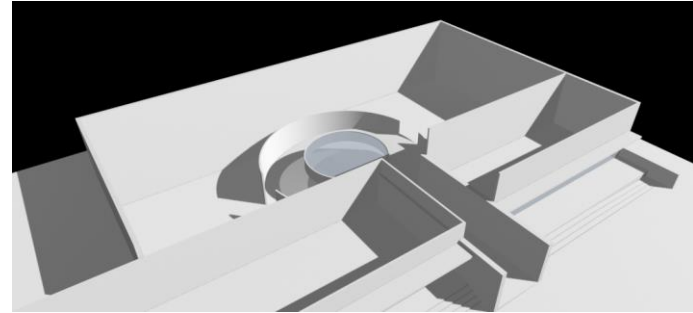
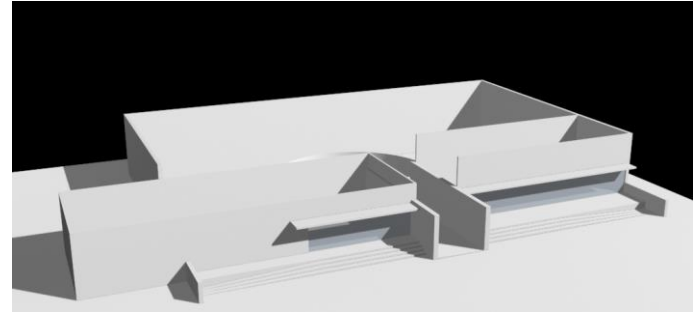
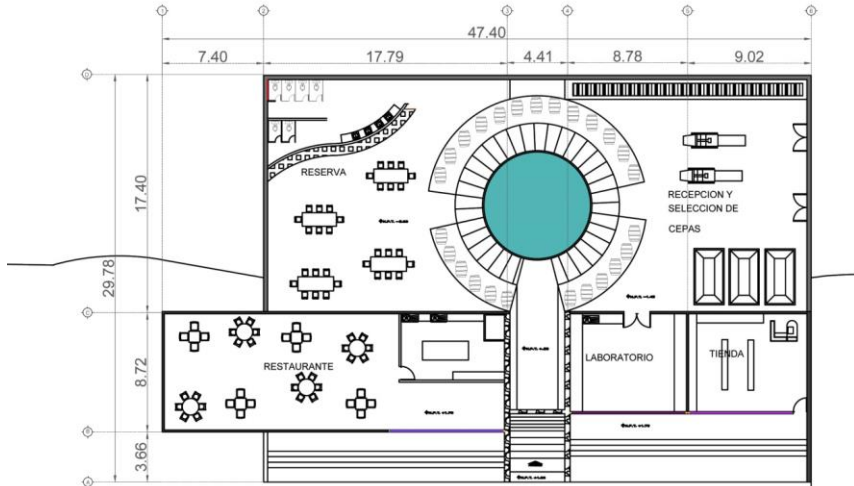
Plano 9 Conjunto de la propuesta para la revitalización del Conjunto Histórico; para rehabilitar como hotel con la temática del vino.

Los edificios detectados con un sombreado rojo participan en el grupo de edificaciones antiguas que serán restauradas y cada una de ellas se les propondrá un nuevo uso, el alcance de este dependerá del estado actual del edificio, y a las posibilidades de que este se pueda restaurar por completo para introducir, personas, flujos, cargas en losas, instalaciones etc; el caso particular de la bodega de vino de la hacienda debido a que tiene altos muros y grandes claros, la propuesta acertada es conservar, re consolidar y mantener la bodega como un museo dedicado a la producción del vino de parras, para que se trasmita el conocimiento para la producción desde esos años, las maquinarias que se introdujeron en la región, y la arquitectura típica donde se guardaba este producto. El último de los casos son los edificios en rosa, estos forman parte de equipamientos que abastecerán al casco histórico ahora complejo turístico de mayor número de habitaciones, en cuanto al hotel, y por otro lado se reintegrara el cultivo de la vid para producir nuevos vinos y por consecuencia se insertara una bodega nueva con la más alta tecnología para albergar las prometedoras crianzas, así como algunos otros espacios como tienda, salón de cata, laboratorio didáctico (abierto al público) así como los otros espacios que ya se conocen de producción y almacenamientos de vinos con el

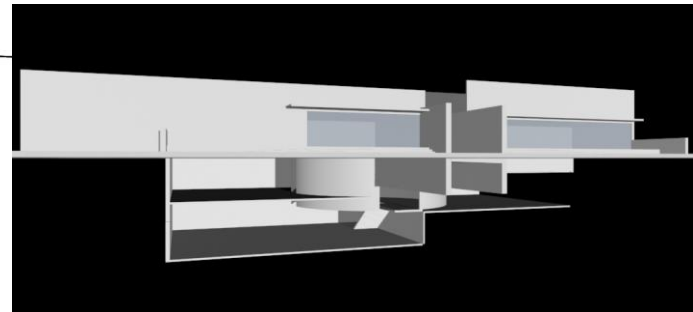
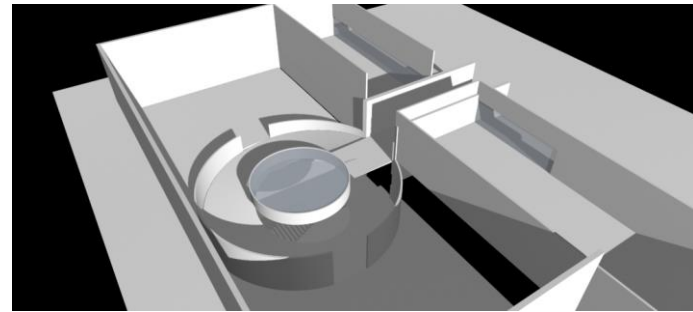
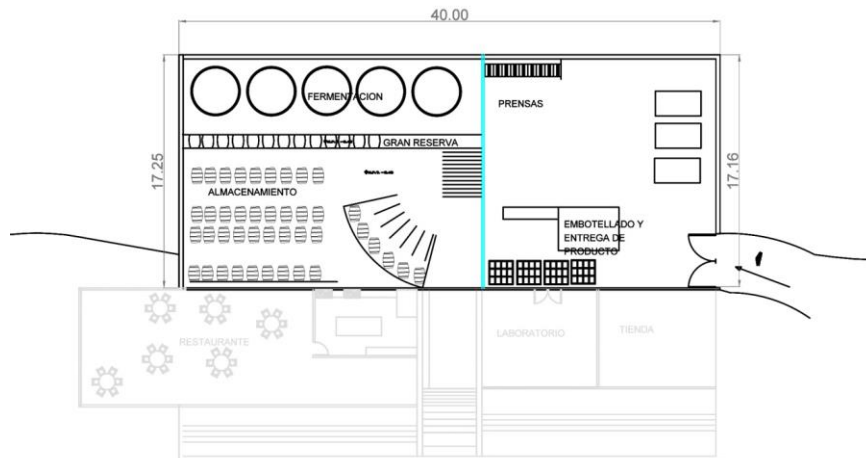
Plano 10 Planta arquitectónica de la adecuación a hotel de la antigua casa grande, planteando posibles espacios de servicios, áreas públicas y privadas que requiere un complejo de esta índole. Así como modelos en tercera dimensión que muestran la geografía desde sus patios interiores. Elaboró Alejandra Gtz..



PLANTA CERO



PLANTA -1



Plano 11 Plantas Arquitectónicas , niveles cero y menos uno, de la nueva bodega de producción; y del lado derecho volúmenes que explican su geometría



7. Producción Vitivinícola de Parras en nuestros días

Las nuevas casas productoras de la región de Parras se caracterizan por el cuidado y conocimiento de la vid y la producción de vino, estas nuevas crianzas se basan en un producto selecto “de autor” o “artesanales”, de pequeña cantidad ya que las primeras sepas darán nuevos bríos a futuras grandes cosechas.

Es preciso saber que la calidad del vino no es directamente proporcional al precio de su venta es por esto que entre más conocimiento, perfección, cuidado y cariño a la cosecha mejor vino se ofrece. Y aunque estas nuevas crianzas solo han dado vinos jóvenes, a esto me refiero que tienen 4 meses en barrica y de 10 a 12 meses en crianza (botella), también tienen en la reserva de sus bodegas los que en algunos años serán gran reserva.

Para comprender la dimensión de estas nuevos productores de vino, hay que explicar que una hectárea de cultivo de vides, va a generar de 20, 000 kilogramos de sepas pero para que el vino sea muy bueno se deben seleccionar solo las mejores logrando de 5,000 a 15,000 kg para hacer vino, y cada kilogramo efectivo rendirá para una botella convencional de 750 ml., entendiendo que en promedio estos nuevos cosecheros tienen de 1 a 3 hectáreas, de producción entrando en un rango de productores, de pequeña a grande crianza; a esto me refiero que su principal mercado es el local, ósea el que los visita, y que su principal objetivo es la calidad del vino , y no lograr las producciones que se realizan en la región de Guadalupe, o en California, un ejemplo de cantidad de producción es el caso de la Bodega Rivero González cuya producción dio abasto de 60,000 botellas el año del 2013.¹



Fotografía 22 Nueva plantación de sepa cabernet, en San Juan de la Vaquería, Saltillo 2014.

¹ Entrevista en Bodega Rivero González Abril 2014

La tipología arquitectónica de los espacios destinados al almacenaje del vino, todavía se son adaptados a la arquitectura vernácula que se utiliza en la región con materiales y sistemas constructivos que siguen funcionando de manera sustentable para el aprovechamiento de los recursos constructivos típicos, así como el constante acercamiento a la tradición y al contexto que conforman parte de la arquitectura vernácula de Parras, ya que son parte del perímetro de la ciudad, y sus propietarios han iniciado la actividad vinícola como una actividad que está creciendo.

Existe en la región de Parras y debo mencionar que Saltillo, una Asociación de Vitivinicultores,¹⁷ son ya los que la conforman, entre veteranos y nuevos vitivinicultores trabajan para el desarrollo de la cultura del vino, todos ellos con la motivación de que esta región es adecuada por todos los factores físicos que requiere el cuidado de la uva durante el año y aunado al conocimiento y el apoyo que existe entre todos ellos, han logrado los mejores resultados, pudiendo abrir al mercado nuevos vinos en esta región.

Entre las nuevas crianzas destacan

- a) Los viñedos Rivero González 2002
- b) Eduardo Narro. 2008
- e) San Juan de la Vaquería 2010 Ejido San Juan
- c) Fernando Madero 2011
- d) Don Leo Parras 2011

El objetivo de estos vitivinicultores es a partir de consolidar sus crianzas, llevar a cabo las construcciones de sus bodegas, en algunos de los casos ya existen, pero en otros salvaguardar la arquitectura típica de las bodegas que existen en esta región e inspirados en estos ejemplos análogos proponer una arquitectura, muy cercana a una obra de arte, y que el turista pueda recorrer Parras apreciando el vino excepcionales, los cultivos y paisajes, pero también las bodegas que serán edificios singulares.

Sin duda esta actividad aporta a la cultura del vino a nivel nacional, y es seguro que en los próximos años se logran objetivos como obtener denominación de origen, y al igual que la Hacienda San Lorenzo que produce los vinos de Casa Madero, competir y ser galardonado año con año a nivel mundial.

8. Consideraciones finales

El desarrollo de la presente investigación resalta la importancia de la arquitectura para la producción de vino en la región de Parras, a través de su análisis y relación con el espacio urbano arquitectónico inmediato. Iniciando con un reconocimiento de las tipologías de bodegas ubicadas en el territorio de la región, para comprender la situación económica, geográfica, social e histórica por las que se construyeron, a través del estudio analítico entre las características pasadas, presentes y las transformaciones acontecidas en ellas.

La aportación de esta tesis abarca varios campos, incluyendo para esto cinco ejemplos de bodegas, que comparten similitudes en todas ellas y llevaron a significativos resultados producto de las constantes encontradas. Parte de la tesis se sustenta a través del estudio realizado con tres casos de inserción territorial, quienes presentaron similitudes en sus cualidades arquitectónicas, pero no en su localización, situación que las ha llevado a mantener las características de una arquitectura típica.

El primero de los tres casos corresponde a las bodegas en haciendas que se ubican alejadas de la mancha urbana, un ejemplo de ello es la hacienda del Carmen, que aunque el estado físico de la construcción está en deplorables condiciones, la estructura arquitectónica ha permanecido casi intacta debido a que no ha pasado a formar parte de la distribución y organización de la ciudad. Es un buen caso para entender la magnitud de sus amplios territorios, otro aspecto importante es que no lo delimita nada más que el contexto natural. Lo más cercano a éstas son pequeñas poblaciones que no superan los 9 mil habitantes por lo tanto no repercute la población en el acontecer de estas propiedades.

El segundo de los casos es la misma tipología de hacienda pero dentro del núcleo urbano o en zonas periféricas pero inmediatas a la ciudad, estas ya intervenidas repetidas veces, forman parte de conjuntos turísticos, teniendo como ejemplo la Hacienda de Perote. Estos nuevos conjuntos presentan una clara influencia con las actividades urbanas, lo que implica una modificación en su estructura arquitectónica, ya que con el fin de adaptar el nuevo uso se han eliminado espacios característicos de la morfología original del casco antiguo.

Y por último la hacienda doméstica que aunque es el ejemplo más sencillo, es el que mejor se conjuga con el crecimiento y desarrollo de Parras, a través de las actividades vitivinícolas. Es aquí donde se explican las labores primarias de la ciudad, desde sus orígenes hasta nuestros días. Estos ejemplos continúan reflejando la arquitectura ligada a las actividades agrícolas de campo, a pesar de ser parte de un incipiente proceso de urbanización. Es posible observar las casas habitación con un patio central o trasero para el cultivo de la vid, que año con año siguen con la producción de vino ya sea para venta o consumo familiar. Pocos son los casos en que los propietarios abren las puertas para la

comercialización del producto, ejemplo de esto son la casa de la familia Milonás llamada comercialmente llamada Bodegas Vesubio y la segunda llamada Fuántos.

Es importante destacar que el estudio de estos ejemplos se realiza a partir de la observación y análisis del estado actual, determinando además las causales por las que fueron erigidos. Para explicar e identificar los tres distintos casos, ya esbozados, fue importante conocer los procesos de fabricación y almacenaje del vino en los ejemplos estudiados.

Es indudable la influencia desde la época del virreinato cuando fue introducida la vid como método de evangelización y causa de la conformación del asentamiento poblacional. Pero es en el primer tercio del siglo XVII, cuando Parras se convierte en un centro comercial muy importante de la región ya que es el momento de mayor producción vitivinícola en su historia.

Ya expuestos los tres ejemplos de bodegas en relación al crecimiento urbano y su situación actual, el tema a tratar es la producción en estas bodegas, para resolver preguntas como: ¿Qué cambios urbanos generó la producción vitivinícola en este lugar?; ¿Qué generó el aumento en la producción vitivinícola de Parras? y ¿Por qué?; ¿Quién dictó los lineamientos para el desarrollo urbano de Parras? Dichos cuestionamientos fueron generados para explicar el proceso de fundación y desarrollo de la ciudad.

Los antecedentes históricos presentados en este documento son una reseña de la injerencia de la cultura vitivinícola en la fundación de Parras. La información presentada sirve como marco histórico y para generar un panorama general de las circunstancias sociales, económicas, y culturales que dieron pie a la fundación de Parras, y posteriormente a su transformación. Ésta última etapa, comienza en 1860, momento en el que se llevaron a cabo las más importantes compra-ventas de haciendas, hasta 1940, año que comprendió el segundo impulso importante de producción vitivinícola en Parras, el primero ocurre entre la fundación en el siglo XVI, a la prohibición del vino de consagrar y la expulsión de los jesuitas en el siglo XVIII. Estos eventos históricos provocaron cambios importantes en la manera de materializar la arquitectura dedicada a la producción del vino, y dieron un impulso al desarrollo urbano regional, ambos fenómenos estudiados.

El auge de la producción agrícola y elaboración de vinos desarrollada en espacios adaptados ocurren a partir de la inmigración de productores europeos quienes al invertir en la región, enriquecen y diversifican la visión de los espacios tradicionales, logrando adaptaciones en las construcciones preexistentes. La excepción, es la bodega de Lavin y Paparelli edificio que fue proyectado por un experto Italiano, quien lo concibió como una cantina de cava, siendo este el único ejemplo construido destinado a una Bodega de Producción Vitivinícola, en forma subterránea. Ésta circunstancia da una idea del desarrollo

híbridos de la arquitectura vitivinícola parrense y el crecimiento urbano, que no estuvo ajeno de la influencia introducida por los inversionistas extranjeros, sobre todo europeos.

Otro momento relevante comenzó en 1932, con la introducción de los procesos industriales para la producción del vino impulsada por el presidente Abelardo L. Rodríguez, este periodo coincide con la disminución de importación de vinos Europeos a México debido a que gobierno prohibió la importación de bebidas alcohólicas, repercutiendo de manera favorable para la producción de vino Mexicano, ya que la población comenzó a comprar y vender vinos mexicanos. Este momento, se distinguió sobre todo por el aumento de la producción alentada por la industrialización y fabricación en serie del producto, sin embargo en lo arquitectónico los espacios no sufrieron cambios sustanciales, mientras que la escala urbana no tuvo un impacto que modificara radicalmente su morfología original.

Actualmente se sigue construyendo y consolidando esta tradición del vino Mexicano siendo parte de la cultura del agricultor que basada en los conocimientos adquiridos a lo largo de generaciones han forjado una vasta y sólida sabiduría de cultivo. Sin embargo, la comprensión acumulada no ha podido dirigirse al campo de la arquitectura de las bodegas.

De acuerdo a las investigaciones realizadas de casos análogos en distintos países, la arquitectura de las bodegas de Parras es un objeto arquitectónico único, realizado con una arquitectura tradicional, imitando las características de las construcciones inmediatas, implementando e integrando los mismos materiales y sistemas constructivos. Los constructores y productores fueron capaces de producir un vino con requerimientos estrictos y normas que han sido explicadas a lo largo del escrito. Los ejemplos arquitectónicos resultado de la experiencias de los dueños de los viñedos fueron diversos como ya se ha comentado, con bodegas de índole casero hasta bodegas comerciales, que en sus inicios brindaron producto a los estados aledaños y fortalecieron el comercio durante décadas.

Los resultados obtenidos a partir de los análisis de las construcciones destinadas a la producción del vino llevó a conocer ejemplos característicos de la arquitectura del vino y más específicamente de los materializados en la región de Parras. La manera en que fueron insertados requirió de un estudio minucioso de la zona por los primeros pobladores, conocimiento heredado para que surgiera un proceso de desarrollo arquitectónico.

El progreso, no fue reflejado en su aspecto formal, incluso tampoco se dio un gran paso en los sistemas constructivos utilizados. De hecho, fue el aprovechamiento del conocimiento sobre la arquitectura regional lo que llevó a que permanecieran los rasgos endémicos en las edificaciones destinadas a la producción del vino.

Fue la capacidad de los espacios construidos con material y sistemas constructivos de la región de Parras, para mantener las condiciones idóneas de temperatura y humedad para el buen proceso del vino. Dicha circunstancia positiva, asociada a que las formas sencillas se adaptaron fácilmente a la introducción de nuevas herramientas y maquinaria fueron justificaciones sólidas para que los inversionistas extranjeros no hicieran abruptas modificaciones en las bodegas, que pudieran reflejarse también a nivel urbano.

La arraigada costumbre virreinal de cultivo y producción de la vid no fue objeto de un desplazamiento ejercido por los nuevos inversores y productores llegados a partir del S, XIX, más bien fue un desarrollo complementario. La introducción de la nueva tecnología no propició un cambio radical de los espacios utilizados desde siglos pretéritos, incluso la influencia del ferrocarril en la región, no fue lo suficientemente fuerte para que se desencadenara un cambio en la morfología de la ciudad.

Lo sucedido en Parras fue un precedente para la arquitectura del vino mexicano. Las bodegas que se construyeron desde los orígenes productivos de la uva sirvieron como ejemplos análogos para las siguientes generaciones dedicadas al cultivo de la vid. No fue una incapacidad económica la que obligó a una aparente estática en el diseño de los edificios, fueron sus excelentes características las que prácticamente obligaron a adoptar este patrón, mismo que también era utilizado por la comunidad parrense.

Finalmente de acuerdo a lo consultado y lugares visitados se puede afirmar que México no cuenta con una tradición arquitectónica del vino, sin embargo en la última década ha surgido una nueva visión en la producción del vino que se caracteriza por la utilización de técnicas y procesos artesanales, volteando nuevamente a los sitios históricos vitivinícolas con pequeñas crianzas, que requieren espacios especializados, pero que al mismo tiempo se integren al paisaje urbano inmerso en una dinámica económica y comercial del siglo XXI. Algo muy interesante es que esta nueva circunstancia que se puede llamar como la tercera etapas se basa nuevamente en que Parras es el sitio natural del vino mexicano, sus características todavía mantienen rasgos originales, lo que demuestra una solidez en cuanto a la relación arquitectura-ciudad-cultura vitivinícola.

En una escala más amplia, y ya con los ejemplos de las distintas bodegas esbozados, también es importante reconocer a la Ciudad de Parras como un gran sistema urbano de producción de vino. Los edificios habitacionales, fueron concebidos desde un inicio como unidades productivas agrícolas, quienes fueron integrándose a una dinámica dirigida a la elaboración del vino.

La distribución del agua a través de la construcción de acueductos, pilas y acequias es uno de los ejemplos más representativos, incluso parte de serias disputas y factor clave para el desarrollo morfológico de la ciudad. Cada

elemento urbano estuvo influenciado por la cultura vitivinícola que a pesar de los vaivenes económicos y comerciales que la llevaron a tener épocas complejas fueron capaces de conservar los rasgos que los distinguen de otros asentamientos.

La especialización en los procesos de elaboración del vino aplicados en las bodegas es también reconocible en la ciudad. Los habitantes adecuaron sus hogares a un proceso artesanal que se integra a un sistema urbano productivo, que se enriquece además con las unidades productivas especializadas (haciendas) logrando un modelo que fue respetado por quienes llegaron a establecerse aun llevando consigo un importante palmarés en el ramo.

Parras y su arquitectura para el vino es una aportación para los vitivinicultores próximos a llevar a cabo sus bodegas y al público en general que quisiera visitarla. El valor de estas construcciones y el conocimiento de su existencia radica en que representan la acumulación de cuatro siglos de conocimiento de la siempre, cultivo y proceso de la uva. Uva americana y uva introducida al paso de todos estos años, convertidas en verdaderos museos que alojan la tradición y cultura de Parras.

Es sin lugar a dudas tema fundamental para la concepción de futuras construcciones de bodegas en la región, para que se realicen con la conciencia que existe una arquitectura que ha logrado permanecer en algunos casos hasta cuatro siglos, consolidando una imagen que se sustenta en formas, materiales, sistemas constructivos, espacios, pero sobre todo ambientes, mismos que han sido heredados desde la fundación de la ciudad y que no han perdido el sentido y significado para sus habitantes.

La posibilidad de continuar con la integración de los nuevos conocimientos del vino al manifiesto, da como posibilidad que en un futuro, los productos arquitectónicos que puedan surgir en esta región y a lo largo de México sean reconocidos a la par del vino, y puedan ser comparables a ejemplos como los del Marqués de Riscal, por Frank Gehry; la de Ysios de Santiago Calatrava; la Bodega Señorío de Arinzano, de Rafael Moneo, Bodegas Faustino de Norman Foster, entre otras.

Para dar inicio a esta conciencia, se tomó como ejemplo el caso de la Bodega del Carmen, debido a que este caso se ubica alejado de la ciudad, cuenta con características esenciales para dar a conocer las bodegas de vino inmersas en Haciendas Antiguas en la región, y consecuente con un estudio de restauración y conservación se ha propuesto integrar edificaciones contemporáneas para completar las necesidades que requiere un proyecto de revitalización arquitectónica y tipológica de la región, exponiendo dos objetivos.

El recate de los espacios destinados a la producción de vino, a esto me refiero a la bodega, que integra áreas de fermentación, laboratorio, almacén, molienda etc.; y el segundo objetivo construir una bodega que cuente con las similitudes que a lo largo de esta investigación se han resaltado, con el propósito de resaltar la arquitectura parrense tanto en sus bodegas antiguas como, las próximas que pudieran proyectarse.

Finalmente el propósito de esta investigación dará origen a la investigación de distintas bodegas típicas, mediante la producción artesanal, que seguramente existen a lo largo de la república, y en países latinoamericanos, y que estas investigaciones den como resultado el conocimiento para llevar a cabo bodegas de vino basadas en el conocimiento de la producción artesanal de finales del siglo XVIII Y XIX.

Y cuando se lleven a cabo futuras construcciones de bodegas en Parras, primero que se tome él cuenta este documento para entender de qué manera se llevaba a cabo el vino y de qué manera se construían estos edificios, para tomar lo mejor o más significativo de estos y plantear un diseño apegado a las raíces y a la cultura, y de esta manera potencializar los valores arquitectónicos de estas bodegas.

9. Bibliografía

- **ALESSIO ROBLES, Vito**, (1978) Coahuila; Edición 1978.
 - (1935) Viaje de indios y diario del Nuevo México; Manuel Porrúa Fray Agustín de Morfi Documento para la historia del Norte de México.
- **ALBERTI Federico P**, Elaboracion de vinos naturales, Librería de Francisco Puig, Barcelona España 1905
- **BAKEWELL, Peter**, (-) Minería y sociedad en el México Colonial, Zacatecas (1546-1700)
- **CED-TIERRA**, proposta di “Modifica alla legge 2 Febbrario 1974, n° 6 recanti provvedimenti per le costruzioni con particolari prescrizioni per le cone sismiche.”
- **CHEVALIER FRANCOIS**, LA FORMACIÓN DE LOS LATIFUNDIOS EN Mexico, Tierra y Sociedad en los siglos XVII y XVIII, Mexico, FCE, 1985
- **CONTRERAS, Juan** (1948) Parras de la Fuente, Monografías. México, D.F., Editorial Olimpo, 1948
- **CORONA PÁEZ, Sergio Antonio**; La vitivinicultura en el pueblo de Santa Maria de las Parras (siglos XVI Y XVIII)
 - (2000) Censo de Parras
 - Una disputa vitivinícola en Parras (1679). Torreón Ayuntamiento de Saltillo/ Universidad Iberoamericana Laguna. 2000.
 - Censo y estadística de Parras (1825), Torreón Ayuntamiento de Saltillo/ Universidad Iberoamericana Laguna. 2000.
- **HARRIS, Charles**, (1991) El imperio de la Familia Sánchez Navarro 1975, Austin, University of Texas Press
- **HIJOS DE S. MARRODÁN** Catalogo de Prensas para uva, oliva, manzana...; /Logroño; Impreso 1897
- **H KLICZKOWSKI**; Wineries, Architecture & Design pag 8:211 Ed. 1994
- **MÉNDEZ SALAZAR**, Enedina, (-) El perfil de información de los

Vitivinicultores vinífera en la región de Coahuila., Tesis de Maestría en Bibliotecología, UNAM

- **PEREZ MEDINA**, Sus viñas del Escultor y de la Orilla del Agua.
 - **FAVERT TONDATO**, Rita, (1992) Tenencia de la tierra en el Estado de Coahuila (1880-1987); Universidad Autónoma Agraria Narro
 - **ROJAS, Rabiela Teresa**, La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días, Mexico, Grijalbo, 1991.
 - **SECRETARÍA DE OBRAS PÚBLICAS**. (1895), Obras Públicas en México. Documentos para su Historia Vol. 2 Ferrocarriles de México. Reseña Histórica-Reglamentos. Secretaría de Obras Públicas, México, D.F.
 - **PRADO NÚÑEZ, Ricardo**, (-) *El adobe y tabique, procedimientos de restauración y materiales*, Ed. Trillas, México
 - **VARAGNOLI, Claudio**, Laboratorio di Restauro architettonico ,Principi di archeologia stratigrafica_Lettura stratigrafica del costruito storico.
 - **VASCONSELOS, José**, Don Evaristo Madero. Bibliografía de un Patricio, Mexico, 1997
 - **VILLALOBOS PÉREZ, Alejandro** (2002) Urbanismo y Arquitectura Mesoamérica; Tesis Doctoral ,1992.
- VILLANUOVA DI, D'Alberti** (1825) Dizionario Universale critico Enciclopedico de lla lingua italiana, 6voll., Milano 1825, prima edizione Lucca 1797-1805 Dizionario universale critico enciclopédico della lingua italiana
- **LUCIA, María**, (-) de Nicolás Le tane del vino; academia.edu
 - **ZEVI, Luca** Il manuale del Restauro Architettonico, Biblioteca de Restauro, Università di Chieti e Pescara.

Medios Digitales

- www.geocities.ws
- www.uv.es/ivorra/Historia.com, Publicado por Ivorra Carlos, Academico de la Universidad de Valencia, España
- www.inah.com.mx
- Biblioteca digital UANL

Entrevistas

- Antonio María Lazaga, Dueño de una Hacienda Vitivinícola de Parras.
- Ricardo Martínez Aguirre; entrevista de primera fuente; uno de los cuatro dueños de la hacienda.
- Miguel Echavarría, Guía de Recorrido en sitio de la Bodega Rivero González.
- Carlos Enrique Ramírez Vargas, Familia heredera de las Bodegas Domésticas de Vesubio
- Ing. Fernando Silva Ponce, Recorrido por las bodegas y la ciudad de Parras.

Publicaciones Cortas y Artículos

- Boletín General, Archivo General de Saltillo.
- El Economista Mexicano 30 de julio 1892: 319
- Plática Miguel Guzmán Peredo, Director General del Grupo Enológico Mexicano, 35ª Serie Gastrónomos y Epicúreos.2012.
- Raúl Miranda-Aviles, Hugo Beraldi-Campesi, María Jesús Puy- Alquiza y Ana Luisa Carreño UNAM; *Revista Mexicana de Ciencias Geológicas*, V. 22, 2005.

Archivos

- Archivo Municipal de Saltillo, Pleitos sobre derechos de Aguas entre Red de Vega y los Naturales de San Esteban de la Nueva Tlaxcala; Presidencia Municipal Coah. Exp. y pags 43, 77-83

10. Índice Iconográfico

Fotografías

- **Fotografía 1** Transporte de barricas en Siena Italia, Museo del Vino, Torgiano
- **Fotografía 2** Interior de Bodega en Peñafiel, España; Archivo Arq. Alessandro Sonsini Pescara Italia
- **Fotografía 3** Interior de Bodega Portugallo, España, construida en 1800; Pág. Oficial de Internet
- **Fotografía 4** Muestra el funcionamiento de una prensa antigua, Museo del Vino Torgiano, Italia 2013
- **Fotografía 5** Bodega de Hacienda San Roque en Celaya, Año 1898 propiedad de la familia Concannon, fuente Benjamín Arredondo, en elsenordelhospital.blogspot.com
- **Fotografía 6** James Concannon y prensas de vino, 1899; fuente Benjamín Arredondo en elsenordelhospital.blogspot.com
- **Fotografía 7** Casa habitación con cultivo de vid silvestre cimarrona, tomada por Alejandra Gtz, Marzo 2014
- **Fotografía 8** de izquierda de derecha se muestra: (arriba) Acequia de la Ciudad de Parras, y Acueducto de la Hacienda del Carmen, (abajo) Estanque de la luz, acequia en limitación de calle, Capturas de Alejandra Gtz, 2013-2014
- **Fotografía 9** Que Muestra el transporte de barricas, sobre mulas y caballos llevadas por arrieros, quienes se encargaban de recoger el producto para llevarlo a los centros de comercio y consumo más cercano. Hacienda San Lorenzo, Parras Coahuila, Año desconocido.
- **Fotografía 10** de sistema constructivo de la bodegas, construidas con varas y morillos. Tomada por Alejandra Gtz en el interior de la Bodega Vesubio; Marzo 2014
- **Fotografía 11** Bodegas en Hacienda dentro de urbanización, Captura por Alejandra Gtz, Marzo 2014
- **Fotografía 12** Interior de las Bodegas Vesubio de izquierda a derecha, corresponden a: Despachador o tienda de vinos, algar y bodega de almacén. Captura por Alejandra Gtz. (2014)
- **Fotografía 13** Del interior de la bodega Vesubio. Captura por Alejandra Gtz. Marzo 2014
- **Fotografía 14** Molienda dentro de Algares, por trabajadores, mientras que, como es tradición se toca música durante esta actividad; Parras Coahuila, Fuente National Geographic 1996, Exposición Museográfica del Museo del Vino en California 2014.
- **Fotografía 15** Muros y contrafuertes de la Hacienda del Marqués de Parras. Captura abril de 2014

- **Fotografía 16** Detalle de pisos y pavimentos a base de tierra y piedra; ejemplos de Bodegas Perote y Vesubio, Capturas Abril 2014, Alejandra Gtz.
- **Fotografía 17** Cubierta de Bodega domestica el Vesubio, Abril 2014, Alejandra Gtz.
- **Fotografía 18** Vendimia de vino de la vinícola Ciavolich, Abruzzo Italia. Captura Alejandra Gtz Agosto 2013
- **Fotografía 19** Tanques de fermentación, capacidad de 15,000 lts, ubicadas en Hacienda Perote Abril 2014
- **Fotografía 20** Estado actual de la fachada de la casa grande y de la bodega de almacenamiento y producción. Captura agosto de 2012
- **Fotografía 21** Equipamientos del estado actual de la Hacienda del Carmen de izquierda a derecha, gavilleros, bodega de gran reserva, patio central de casa grande y bebederos de animales de carga. Capturó, Alejandra Gtz. Agosto de 2012.
- **Fotografía 22** Nueva plantación de cepa Cavernet en San Juan de la Vaquería. Saltillo 2014

Ilustración

- **Ilustración 1** Primeros sembradores de la vid en Santa María de las Parras; Autor Juan Contreras 1948
- **Ilustración 2** Directorio Comercial e Industrial de la Laguna; Fuente Baca Jr. Y Agustín Aguirre Hermosillo; 1905-1906
- **Ilustración 3** Escudo de Parras de la Fuente, en la parte inferior izquierda se muestra la importancia de la producción de vino y siembra de vid.
- **Ilustración 4** máquina de prensa, Catalogo de Prensas para uva, oliva, manzana...; Hijos de S. Marrodán/ Logroño, Impreso 1897
- **Ilustración 5** Separador de hollejos y Mosto siglo XX, Catalogo de Prensas para uva, oliva, manzana...; Hijos de S. Marrodán / Logroño; Impreso 1897
- **Ilustración 6** Otro ejemplo de prensa, utilizada a principios del siglo XX, fotografía de museo del vino, Torgiano Italia.
- **Ilustración 7** alambiques de gráficos extraídos de catálogo de máquinas y fotografías capturadas en la Hacienda del Carmen Mayo 2013
- **Ilustración 8** Máquina de Embotellado; gráfico y fotografía del equipo utilizado en la Hacienda del Marqués durante los siglos XIX y X. Captura por Alejandra Gtz, Abril 2014
- **Ilustración 9** Logotipo de propuesta de nuevo uso.

Mapas

- **Mapa 1** Primeros estados productores de vino en México, Baja California Norte, Coahuila, Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas; Elaborado por Alejandra Gtz.
- **Mapa 2** Antiguo marquesado de Miguel de Aguayo en la Parte que comprende la administración de Patos, Levantado por S.M.L. Staples, 1847, y selección de la Región de Parras; Fuente Cronicadetorreon.blogspot.mx
- **Mapa 3** Antiguas Administraciones del otrora estado de Parras producidas del original de S.M.I. Staples por Miguel Álvarez 1828; Y ampliación de Parras y Ciénega Grande, sitios para el estudio del presente documento.
- **Mapa 4** De la laguna de Parras y sus alrededores, Fuente Archivo de la Universidad de San Antonio Texas.
- **Mapa 5** de Parras, J.B Lourea, Sargento No. 62 de Línea, Febrero 16 de 1869, Localización de las principales Haciendas de Parras y fecha en las que fueron adquiridas para su producción vitivinícola dentro de una naciente industrialización, Ubicación del primer cuadro de la Ciudad de Parras y caminos que conducen a las importantes propiedades señaladas en círculo (haciendas).
- **Mapa 6** Catálogo de Monumentos Históricos del Estado de Coahuila, censados en el 2000, indicando en ellos con números los sitios que tienen injerencia con el presente documento.
- **Mapa 7** Se observan delimitadas las Zonas de Monumentos, Perímetros A , B y B2 de Zona Federal, así como las Iglesias con declaratoria Federal propuestas y vigentes para Pueblo Mágico, Fuente Secretaria de Turismo Coahuila.
- **Mapa 8** de las Poblaciones de la Nueva Vizcaya (1769), para explicar la morfología del terreno y las rutas comerciales primitivas de la región. Fuente Crónicas de Torreón. Blog spot; Antonio Corona Páez.
- **Mapa 9** de Ferrocarril Internacional Mexicano, Abril 1890. Fuente Barry Laurence Ruderman antique maps Inc.
- **Mapa 10** Caminos antiguos y líneas de Ferrocarril, próximas a San Pedro de las Colonias, Hacienda el Rosario (del Marqués), Parras, San Lorenzo y Ciénega del Carmen (1922). Fuente Secretaria de Agricultura y Fomento ; Dirección de Estudios Geográficos y Climatológicos.
- **Mapa 11** Sobre posición de Rutas Primitivas en Plano actual de la región sur del estado de Coahuila. Fuente 2007-2008

Tablas

- **Tabla 1** Muestra la cantidad de exportaciones del vino en Europa en 1885; El libro de Vitivinicultor, Madrid. 1885 Edición Facsímil

Planos

- **Plano 1** Fachadas de la Arquitectura típica, Ubicadas en el primer cuadro de la Ciudad Parras, en torno a la Plaza del Reloj; Calles, Cayuso, Heroico Colegio Militar, Ramos Arizpe; Elaborados por Alejandra Gutiérrez.
- **Plano 2** Patrón urbano de casas habitación, obsérvese la dispersión de construcciones y la presencia de área libre en el núcleo de cada manzana, además de mantener similitud en sus materiales de construcción como la piedra, adobe y madera; Elaborado por Alejandra Gtz.
- **Plano 3** De las principales redes hidráulicas provenientes de las partes altas del valle. Podemos Observar que la traza urbana se adecua a estos cauces naturales.
- **Plano 4** Corte longitudinal de la bodega del Carmen que aclara las alturas, y dimensiones de los espacios para la producción del vino; como son los algares ubicados en las dos plantas, los tanques de fermentación; así como en la parte derecha la sala de laboratorio y patio de alambique y hornos. Elabora Alejandra Gtz. (2014)
- **Plano 5** Macro localización de la Hacienda de Perote , al sur poniente de la ciudad, donde concluye la calle Fco. Madero; lado derecho planta arquitectónica de la bodega de almacenamiento Esc. 1:150; Fotografías capturadas en sitio Marzo 2014, por Alejandra Gtz
- **Plano 6** Planta Arquitectónica de la bodega del Carmen, que explica el sistema de producción típica de Parras, Elabora Alejandra Gtz (2014)
- **Plano 7** Macro localización de las bodegas en plano de la Ciudad de Parras; derecho Planta de las casa habitación con las crujiás destinadas a la producción de vino; Elaboró Alejandra Gtz. (2014)
- **Plano 8** Corte de fachada de Bodega de Hacienda del Carmen, indicando alturas, ventanas y vano, elaborado por Alejandra Gtz, (2014)
- **Plano 9** Conjunto de la propuesta para la revitalización del Conjunto Histórico; para rehabilitar como hotel con la temática del vino.
- **Plano 10** Planta arquitectónica de la adecuación a hotel de la antigua casa grande, planteando posibles espacios de servicios, áreas públicas y privadas que requiere un complejo de esta índole. Así como modelos en tercera dimensión que muestran la geografía desde sus patios interiores. Elaboró Alejandra Gtz.
- **Plano 11** Plantas Arquitectónicas, niveles cero y menos uno, de la nueva bodega de producción; y de lado izquierdo volúmenes que explican su geometría.
- **Plano 12** Plantas Arquitectónica del hotel adjunto propuesto para dar suficiente capacidad de alojamiento para huéspedes respecto al proyecto de revitalización, mismo que requiere ocho habitaciones extras que se ubicarán dentro de este casco de hacienda. Elaboró Alejandra Gtz.

Esquemas

- **Esquema 1** Localización de bodegas en el mapa de Parras; identificando con círculos, en color rojo corresponden a las bodegas domésticas, en verde las Haciendas con bodegas dentro de la mancha urbana de la ciudad, puede ser dentro o en zonas periféricas; por último en azul las bodegas en haciendas que aún se localizan fuera de un conjunto urbano. Elaborado por Alejandra Gtz
- **Esquema 2** Planta de conjunto, en localización de la Hacienda del Marqués; Fuente Captura Google Earth, a 150 mts (2013). Localización de las bodegas de almacén, Mezzanine de Bodegas, algares, cuarto de hornos y alambiques, entrada antigua de entrega y recepción, con bebederos de lado derecho y portal de control de mercancía en el lado izquierdo.
- **Esquema 3** Captura de Hacienda San Lorenzo. Fuente Google earth a 150 mts. (201e), con localización de equipamientos; hotel, Bodegas de prensa, fermentación, y cocción, capilla, viviendas residenciales, calles y carreteras colindantes.
- **Esquema 4** Captura de la Hacienda Perote, localizada en el sur poniente de la ciudad, concluyendo la calle Fco. Madero, Fuente Google earth a 150 mts (2013). Con localización de equipamientos del uso actual de Hotel; Alberca, sala de usos múltiples, hotel, almacén, habitaciones y bodega.
- **Esquema 5** Macro localización de la hacienda del Carmen, y la distancia que existe entre la ciudad de Parras de la fuente y el ejido donde se ubica la Hacienda del Carmen. Fuente google earth (2013).
- **Esquema 6** Captura Hacienda del Carmen localizada a 18.20 kilómetros en línea recta del municipio de Parras, , cuenta con seis equipamientos que integran el estado actual, Fuente google Earth 150 mts, (2013)
- **Esquema 7** Análisis estratigráfico de muros principalmente en basamentos.
- **Esquema 8** Detalle de sistema constructivo en fotografía y croquis, en losas a base de morrillo y vara. Losas de Hacienda del Carmen.
- **Esquema 9** Análisis Estratigráfico a nivel de desplante de muro y nivel de terreno.
- **Esquema 10** Detalle de muro de adobe, croquis de sistema constructivo y fotografía de trabajo en Obra.

- **Esquema 10** Propuesta de turismo diversificado; aventura, ecoturismo, enoturismo, cultura, gastronomía y descanso en un contexto alejado de la ciudad.

Croquis

- **Croquis 1** Derecho; Interior de la bodega de almacenamiento de la Hacienda del Carmen, elaborado por Alejandra Gtz 2014; Izq. Patio interior de la Casa Grande vista de sur a Norte; (2014).
- **Croquis 2** Detalle bodega típica, que señala la orientación y profundidad desde el interior, ejemplo tomado de la bodega de la Hacienda del Marqués.
- **Croquis 3 y 4** Desagüe, bajo barricas, izq. en forma cubo, enterrado para recibir líquidos. Der. En forma lineal, en el centro de la nave para extraerlo por pendiente, Elaborado por Alejandra Gtz 2014
- **Croquis 5** de Lagares, adosados al muro, con salida en el muro opuesto en la parte inferior para sacar los líquidos, extraídos de la molienda. Elaboró Alejandra Gtz. 2014
- **Croquis 6** de Andenes, elaboró Alejandra Gtz 2014
- **Croquis 7** Calles son utilizadas en el proceso de trasiego de las barricas, con el fin de maximizar el higiene en la Bodega. Elaboró Alejandra Gtz 2014
- **Croquis 7** Muestra los tres niveles que se proponen en la bodega, manteniendo en el nivel cero las áreas sociales y de recepción y entrega de producto., nivel menos uno para producción y almacenamiento y nivel menos dos la gran reserva. Elaboró Alejandra Gtz 2014

Publicaciones

- **Publicación 1** Periódico Anunciando el Ferrocarril Internacional Mexicano y sus conexiones; Año 1888. C y D Sangredo. Fuente Barry Lawrence Ruderman Antique Maps Inc.

11. Anexos

1. Tratado de D' Alberti Villanuova

Realiza un listado para designar lugares y estructuras de construcción utilizados para almacenar el vino como cànova, a la cantina, cella (cellaio, celliarea) a la célula, grotta a la cueva, sotterraneo al espacio bajo tierra, volta al área que divide la canova con la cella, es decir el entre piso.⁴⁵

Canova: Le llama así en el sentido de penuria u obscuridad, D' Alberti lo explica como: "cuarto, donde va a colocar los vinos, y aceites".

Enopolium, es decir, " lugar donde se vende el vino"

Cantina: Se refiere a la bodega, en vez de decir lugar subterráneo en el que se mantiene y conserva el vino.

La misma interpretación se ofrece mediante el tratamiento Celliere, sinónimos de canceller, es decir, "la sala de la planta baja, donde se mantiene el vino".

Subterráneo: se aplica tanto como adjetivo y como sustantivo, y en el uso que se adecue, hace referencia a los lugares donde reposa el vino, (D' Alberti lo describe conforme Giovanvettorio Soderini, lo cita en el "Tratado sobre el cultivo de la vid (Florencia, 1600).¹

Grotta: antrum, caverna lugar escarpado y empinado o albergue, refugio, escondite, o sótano.

Volta: sistema de arquería que divide el área subterránea donde los vinos se mantienen en un sótano, y el área donde se encuentra el producto reservado.

En el siglo XIX Sacchi Arquímedes propuso una distinción terminológica para referirse a algunos tipos de vino.

Bottaio: para la gran sala subterránea, donde se encuentran los barriles, y se almacena el vino que se acaba de hacer.

Calliere: al local con las mismas características pero este ubicado a nivel de piso 0,0.²

La clasificación más precisa de finales del siglo XIX, que el ingeniero Giovanni Battista Cerletti (1846-1906 Ingeniero fundador de la escuela de Enología, gran contribuidor al resguardo del tema de la Viti-cultura a través de la producción, consumo y comercio en Italia.³) hace al realizar un estudio específico dedicado a la construcción enotécnica, clasificando las bodegas en dos tipos:

¹ F. D'Alberti di Villanuova, Dizionario Universale critico Enciclopedico de lla lingua italiana , 6voll., Milano 1825, prima edizione Lucca 1797-1805 Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana.

² G. Alliaud, Cantine e vasi vinari nel tardo Medioevo piemontese in Vigne e vini nel Piemontemedievale, a cura di R. Comba, Cuneo 1990, p. 70

³ Dizionario Biografico degli italiani, vol. XXIII, Roma 1979, pp. 757-759, Produzione, consumo e commercio del vino in Italiano, Milan 1876.

- Fase en la que aún no se ha completado el proceso de elaboración del vino.
- Fase donde se almacena y se preserva el producto vitivinícola.

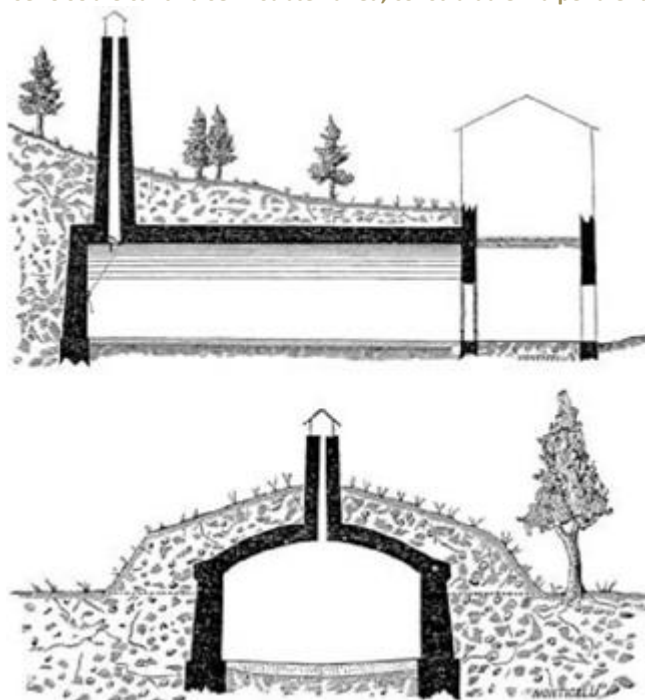
En este estudio el autor intenta resaltar la importancia de la elaboración de la cantina y su tratamiento para que esta sea conservada, aunque también insertar el vocabulario específico que se mencionó anteriormente.

- Cantina en semisótano

La característica principal de este tipo de cantina es aprovechar las cualidades térmicas y de humedad del subsuelo. Al ser edificaciones soterradas, éstas se confinan con gruesos muros de piedra, que mejoran la calidad del ambiente interno en beneficio del producto. En la superficie de estas construcciones, el paisaje generalmente está constituido de vasta vegetación con árboles altos que proporcionan sombra optimizando la temperatura de los espacios.

El diseño está realizado para que el vino tenga las mejores condiciones de añejamiento. El respiradero en forma de chimenea permite la circulación del aire, pudiendo mantener la humedad y temperatura ideales para la calidad de la bebida.

Ilustración 1 Diseño sobre cantina semi subterránea, construida en la pendiente de una colina⁴



El ejemplo presentado en las imágenes, muestra la integración de la cantina en un terreno montañoso aprovechando las pendientes y las condiciones físicas del subsuelo, mismo que se mantiene en el sitio por la vegetación del lugar.

⁴ Le tane del vino ; María Lucia de Nicoló ; academia.edu

- Cantina a nivel de piso terminado

La característica principal de estas bodegas es la cualidad térmica del espacio proporcionada por la fábrica de los muros que logran mantener una temperatura constante en el interior. El espacio se encuentra confinado por gruesos muros de mampostería (ladrillo recocido, piedra, etc.), y rematado por una cubierta con material térmico (terrado, enladrillados, tablados, etc.), o con entresuelos que generan un espacio aislante para mantener una temperatura y humedad constante de la cantina.

Una buena orientación complementa el buen diseño de este tipo de cavas, con una óptima iluminación y ventilación. Hacia el norte se ubica la cantina y lugares de conserva y al sur los espacios destinados a la elaboración después de que la uva llega de la pisca. Finalmente el drenaje realizado con pendientes calculadas complementaba estas construcciones especializadas

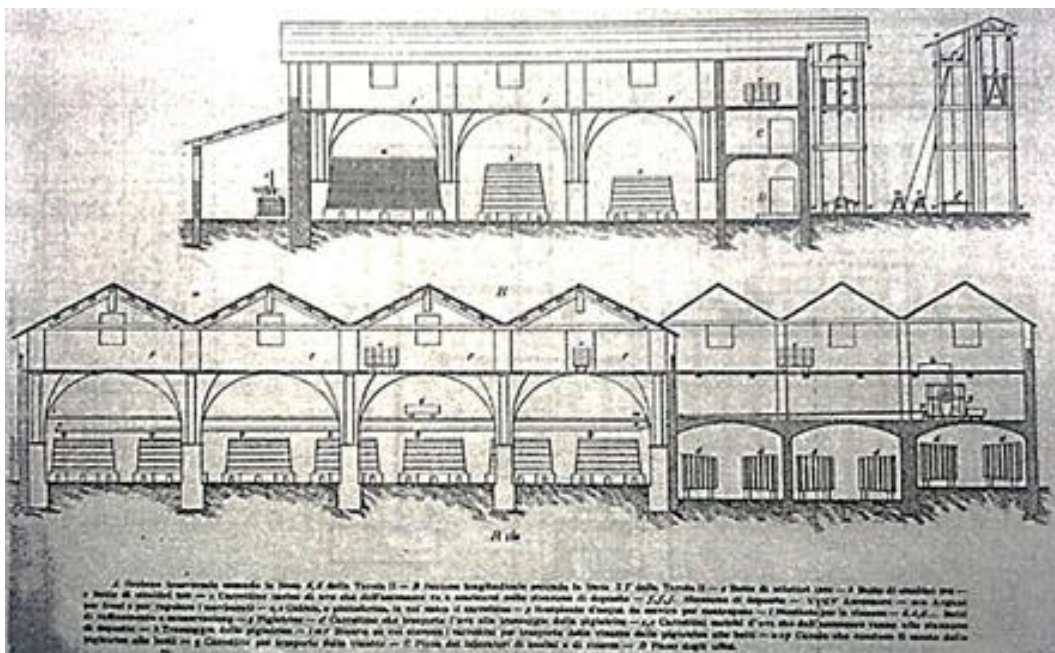
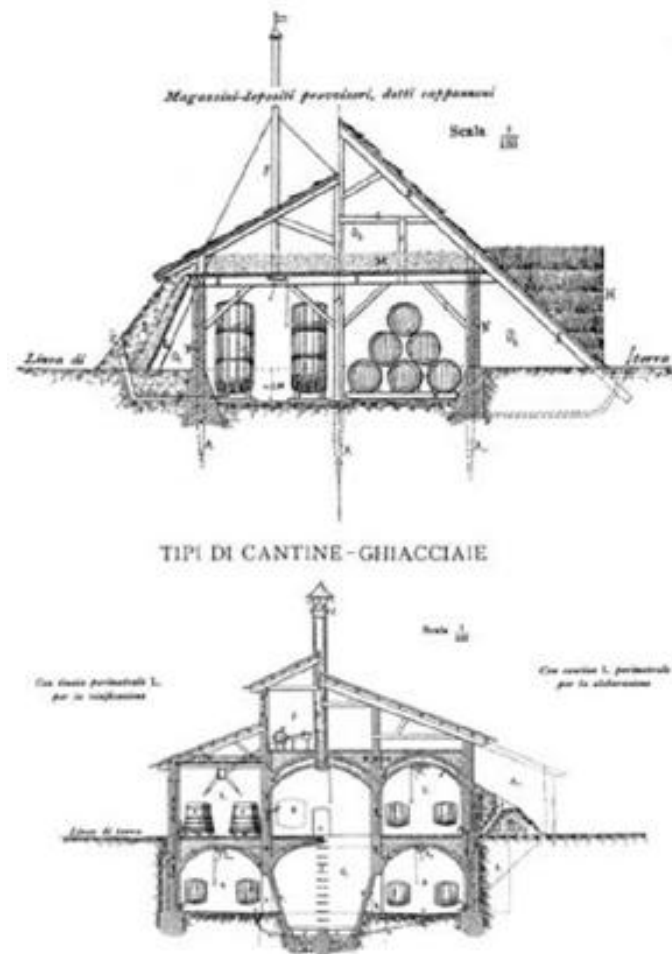


Ilustración 2 Bodega Massarosa 1800



En la imagen observamos un diseño de cantina con arcos de medio punto y bóvedas de arcos rebajados. Los gruesos muros de mampostería en la parte inferior conservan las condiciones ambientales óptimas para fermentación del vino. La cubierta a dos aguas con una estructura de madera conforma un entresuelo con un tapanco de madera que aísla térmicamente el área de las bodegas.

- Cantina Glaciar “Ghiacciare”

Ésta construcción utiliza las cualidades de diseño de las dos anteriores llegando a una forma que como su nombre lo indica, de glaciar (o iglú), se encuentra semi soterrada. El uso de este tipo de edificio era especialmente para la preparación de vino espumante, requiriendo una temperatura más baja de lo normal, oscilando los 2C^a a los 4C^a grados centígrados.

El dibujo presenta una sección que muestra los espacios característicos en este tipo de diseño que lograron resolver las necesidades de la actividad vitivinícola con recintos especializados donde se cortaba la uva, conservación y almacenamiento del producto y por último el embotellamiento.⁵

⁵ María Lucia de Nicoló ; Le tane del vino, academia.edu, pag.59

2. Museo del Vino, Torgiano Umbría

Ubicado en la ciudad de Torgiano en la región de Umbría, en una casa del siglo XVII, el cual recopila muestras de los sistemas de producción dedicado por completo a la cultura del vino.

El museo fue fundado por los productores de vino Maria Grazia y Giorgio Lungarotti en 1974 y es administrado por la Fundación Lungarotti⁶, siendo este museo una institución que se ocupa de la promoción de estudios, y exposiciones destinadas a mejorar la cultura y la economía del vino, mostrando la evolución A través de sus colecciones arqueológicas, etnográficas y artísticas, donde el vino ha sido valorado no sólo por sus propiedades, sino también como un producto cultural.⁷

La muestra museográfica comienza con los inicios de la viticultura, el comercio del vino y el consumo de vino en la zona mediterránea, y en el trayecto explica de manera cronológica las técnicas de vinificación desde civilizaciones antiguas hasta muestras contemporáneas que plasman la cultura del vino por medio de objetos, artefactos e imágenes; las reseñas en el sitio explican como la evolución de la producción del vino ha sido parte de la historia y que al pasar de los tiempos se han ido adaptando para insertarse en el proceso productivo de la industria del vino.

El museo cuenta con una amplia colección de arte y artefactos antiguos, herramientas y objetos recientes mismos que refieren el caso de estudio, mostrando como principal objetivo la profunda conexión con las raíces agrícolas.

Para la elaboración del vino en el siglo XX, los procesos de corte y molienda la uva eran manuales, hasta que se crean ingenios mecanizados que agilizan los procesos de elaboración y controlan de esta manera el producto.



Fotografía 1 Visita realizada el once de septiembre 2013. Torgiano, Italia.

⁶ <http://www.lungarotti.it/it/azienda>

⁷ Carola Fiocco, Gabriella Gherardi, Museo del vino di Torgiano. Ceramiche, Perugia, Electa Editori Umbri Associati, 1991.

La fabricación elaboración de barricas también fue uno de los instrumentos que comenzaron a evolucionar, los carpinteros desarrollaron estándares de elaboración específicos como las medidas y la curvatura que se requería para llevar a cabo barricas que cumplieran los requerimientos del vino que se almacenaría.



Algunas de las salas muestran la evolución de almacenamiento del vino, primero en vasijas durante la época romana, después en recipientes de cerámica y tiempo más tarde en botellas de vidrio mismas que utilizaron nuevos métodos de transportar el producto a localidades distantes.

También explica sobre la Máquinas de vinificación que fueron utilizados por los monjes benedictinos, mostrando de qué manera se empleaba el vino, algunos de los usos eran de índole religiosa en la comunión, en la medicina, comidas y entretenimiento.



3. Museo del Risorgimento, La cultura del vino en Italia



Fotografía 2 Fotografía capturada el 10/11/2013

El Museo del Risorgimento en Roma, expone una galería temporal referente a la cultura del vino en Italia, datando la importancia de esta bebida desde civilizaciones romanas hasta la actualidad, haciendo énfasis en la cultura de los italianos.

El inicio del recorrido se dirige hacia temas referidos a la sociedad y la relación con el vino, abarcando aspectos mitológicos, religiosos (Catolicismo), incluso hasta iconografía y objetos vinculados a la vid.

La segunda sala contiene libros, pergaminos y reportes que enlistan el control y consumo durante los siglos XV al XX, mismos que son utilizados actualmente para investigación y conocimiento de la cultura vitivinícola, algunos de ellos proporcionados por la librería de Demetrio Zacaria (1912-1993), quien comenzó su acervo en 1950 y hoy se localizan de manera permanente en el "Palazzo Brusarosco Zacarria" en la Ciudad de Vicenza ⁸, aportando información especializada para los estudiosos.

El final del recorrido abarca tres salas en las que mediante proyecciones y exposiciones didácticas muestran la manera de cultivar el vino, a lo largo de los paisajes agrícolas en las principales regiones de Italia, mediante métodos técnicos, agrícolas, reglamentarios, que muestran el vino en la vida cotidiana.

⁸ Centre of agricultura and traditional farm Culture, International Library "La Vigna ", Vicenza

Como parte de la exposición se muestran utensilios, como vasos, platos, vasijas., jarras, entre otros objetos que más allá de ser utilizados para servir el vino, son superficies que plasman el arte vinculado con el consumo cotidiano, realizando diseños a detalle con distintos materiales como son la porcelana, cerámica, y vidrio, siendo al día de hoy inspiraciones para artistas modernos quienes continúan con estas representaciones iconográficas.
