

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGÍA**

**BIBLIOGRAFÍA SELECTIVA SOBRE
VITIVINICULTURA
EN LAS UNIDADES DE INFORMACIÓN EN MÉXICO:
UNA APROXIMACIÓN**

Tesina que para obtener el título de
Licenciada en bibliotecología

Presenta:

Dora Luz Otero Sánchez

Asesor:

Dr. Juan José Calva González



Universidad Nacional
Autónoma de México



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.

AGRADECIMIENTOS

Quisiera agradecer a las siguientes personas por su apoyo, paciencia y todo el conocimiento que compartieron conmigo:

Mi asesor: Dr. Juan José Calva González

Mis sinodales:

Mtra. Antonia Sánchez Rosas

Mtro. José Tomás Palacios Medellín

Dr. Fermín López Franco

Mtra. Leslie María González

Y también un agradecimiento muy especial a mi familia por toda su confianza y cariño, sin cuyo apoyo no hubiera logrado este proyecto.

Mis padres:

Julián Otero Alemán y Guadalupe Sánchez Luna

A Patricia y Gisela

A Jean - Claude: Hasta la eternidad....

A la luz de mi vida:

Lidwine Yuritzyn, Jean-Pierre, Julien Olivier y Julien Alexandre Demien.

Tabla de contenido

Introducción	3
Capítulo 1: La Vitivinicultura en México	12
1.1 Historia de la Vitis Labrusca	12
1.2 De la Vitis labrusca a la Vitis Vinífera.....	14
1.2.1 La Vitis Vinífera y el vino.....	20
1.3 La ruta de la Viticultura en México	25
1.3.1 La época Prehispánica.....	25
1.3.2 La viticultura en la época de la colonia.....	27
1.3.3 La vitivinicultura en la Nueva España	29
1.3.4 La vitivinicultura en el México Insurgente	31
1.3.5 La vitivinicultura en el México Independiente	32
1.3.6 La vitivinicultura en el México actual.....	35
1.3.6.1 Baja California Norte.....	40
1.3.6.2 Aguascalientes.....	41
1.3.6.3 Durango.....	42
1.3.6.4 Zacatecas	43
1.3.6.5 Querétaro (Centro)	44
1.3.6.6 Coahuila.....	45
1.3.6.7 Guanajuato	46
1.3.6.8 Sonora.....	47

Capítulo 2: La bibliografía.....	48
2.1 Antecedentes	48
2.2 Importancia.....	51
2.3 Definición	52
2.4 Tipos de bibliografía.....	60
2.5 Bibliografía especializada.....	66
2.5.1 Importancia de la bibliografía especializada.....	69
Capítulo 3: Bibliografía en Las Unidades de Informaciónen México	71
3.1 Bibliografía selectiva sobre vitivinicultura en los centros de información en México.....	71
3.2 Índices	162
3.2.1 Autor.....	162
3.2.2 Título	168
3.2.3 Tema.....	180
3.2.4 Siglas y sitios web	195
3.3 Análisis de información.....	210
3.3.1 Número de Publicaciones por autor	210
3.3.2 Número de Publicaciones por tema.....	212
3.3.3 Número de Publicaciones por año.....	214
3.3.4 Porcentaje de publicaciones con base al tipo de soporte.....	215
Conclusiones	216
Referencias Bibliográficas.	222
Obras consultadas.....	229

Introducción

En los seres humanos las necesidades fisiológicas o básicas son inherentes y en la medida que éstas se van satisfaciendo, surgen otro tipo de necesidades como de seguridad (empleo, ingresos y recursos, salud...), necesidad de amor, afecto y pertenencia, necesidad de autoestima y necesidad de auto-realización, esta última, envuelve un compromiso, una actividad específica, o una investigación que, dadas sus características, necesariamente se tornará una necesidad de información.

En efecto, esta necesidad de información originada por las diferentes actividades del hombre, conlleva a que intente satisfacerlas de alguna manera, ya sea acudiendo a alguna unidad de información, una biblioteca o buscar otros recursos. En otras palabras *“...las necesidades de información son la carencia de conocimientos sobre un fenómeno, objeto, acontecimiento o hecho que tiene una persona, razón por la cual ésta se coloca en un estado de insatisfacción que la motiva a presentar un comportamiento para buscar la satisfacción.”*¹

Esta investigación, generada por una necesidad de información, sigue las diferentes etapas de la búsqueda del usuario: primero el surgimiento de las necesidades de información, enseguida el comportamiento informativo y finalmente su satisfacción. Estas tres fases pueden ser investigadas en diversas comunidades, y se aplicaría a una comunidad industrial, en este caso la comunidad vitivinícola del país. Su objetivo sería averiguar sí:

“... los vitivinicultores en México cuentan con la información necesaria y el acceso a la misma para desarrollar su industria y su producto final

1. Calva González, Juan José / Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera.- En: Seminario de Usuarios de la Información (3: 2008: México D.F.) La investigación sobre las necesidades de información de diferentes comunidades: memoria del tercer Seminario de Usuarios de la Información / Coordinador Juan José Calva González.- México: UNAM. Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2009.- (Cuadernos de investigación;12) Disponible en: http://132.248.242.3/~publica/archivos/libros/necesidades_informacion_comunidades.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 10 de julio 2013.

que es el vino en sus diferentes tipos. Y averiguar si existe alguna relación entre el acceso a la información que necesitan y la producción de la vid y del vino que producen. Asimismo, es preciso indagar cuáles son las necesidades de información que tienen los vitivinicultores para poder producir una alta calidad de Vid y por tanto de vino”²

En nuestro país el tema de la vitivinicultura a nivel de investigación está desestimado, lo constata el vacío que existe en esta área en las últimas décadas. Al respecto Calva expone:

“La investigación sobre aspectos de información (necesidades, comportamiento y satisfacción) de los vitivinicultores en México no se ha llevado a cabo. Asimismo, tampoco se tienen antecedentes con respecto a las fuentes y recursos de información que utilizan o pueden brindarles apoyo para aumentar la producción y calidad de los viñedos y los productos derivados de ellos”³

La investigación más reciente es sin duda la que presidió el Doctor Juan José Calva en el 2009, plasmada en una tesis doctoral, tres tesis de maestría y tres tesis de licenciatura. Otra aportación son los seminarios sobre el tema, a uno de los cuales tuve la oportunidad de asistir y sensibilizarme ante la problemática existente expuesta por los colegas de dicha investigación y la cual arrojaba ya algunas hipótesis como la siguiente:

“La comunidad de vitivinicultores tienen necesidades de información y su manifestación es desconocida para los bibliotecólogos, en general se desconocen los temas que requieren conocer para desarrollar las diversas fases de sus actividades, las cuales van desde

²----- Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera.- En: Seminario de Usuarios de la Información. Disponible en: https://cv2.sim.ucm.es/moodle/file.php/5606/7o_seminario_hispanomexicano.pdf . Descripción basada en el contenido visto el 10 de julio 2013

³----- Desarrollo de la industria vinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera. PROYECTO PAPIIT IN404408-3E. Disponible en: http://cuib.unam.mx/publicaciones/12/necesidades_informacion_comunidades_JUAN_JOSE_CALVA_GONZALEZ.html. Descripción basada en el contenido visto el día 12 de febrero 2013.

la selección de la vid, la siembra, el cuidado, la cosecha, la vinificación, el embotellado y la promoción de sus productos.”⁴

Huelga decir que la vitivinicultura se reviste de otras áreas e incide y se apoya en las mismas, lo que la convierte en una profesión multidisciplinaria que exige adquirir sólidos y renovados conocimientos técnicos. El recorrido (desde el cultivo a la botella) que implica esta profesión, lleva necesariamente a relacionarse con otras disciplinas, por lo que es imprescindible estar al tanto del avance de las nuevas tecnologías y por ende, bien informado.

Es innegable que existen en el mercado editorial y en Las Unidades de Información muchos temas relacionados, destacando:

- La Vitis Vinífera y su historia.
- El vino y la historia del desarrollo de la industria vitivinícola desde la llegada de los europeos a Mesoamérica, en 1524 aportando las primeras vides.
- La historia de las primeras casas vinícolas productoras de vino, a partir de la Vitis Vinífera.
- La historia de los principales vitivinicultores europeos en las diferentes regiones donde se cultiva la Vitis Vinífera describiendo sus bodegas, así como los productos que ofrecen a la sociedad mexicana.
- Los problemas económicos de la industria vinícola en algunas regiones del país.
- La descripción de los procesos de producción de la Vitis Vinífera y de la elaboración de los diferentes tipos de vino en México (tintos, blancos, rosados y espumosos).
- También existen muchos títulos sobre enología, (el vino y la degustación, maridajes, cata y demás jerga enológica).
- Una extensa literatura sobre vinos de algunos países europeos como Francia, Italia o España, pero no sobre la vitivinicultura mexicana.

⁴ López Franco, Fermín. Las necesidades de información en la comunidad de vitivinicultores de la región de Baja California: una aproximación. Investig. bibl, México, v. 24, n. 51, agosto 2010 . Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2010000200006&lng=es&nrm=iso>. Descripción basada en el contenido visto el 06 de septiembre 2012.

- Una gran variedad de títulos sobre temas geográficos (orografía, geografía y clima)
- La problemática a partir del GATT, etc.

Cabe mencionar que:

“...en la actualidad los medios de comunicación son cada vez más diversos y numerosos, todos estos medios y muchos más se utilizan en el mundo moderno para transmitir el conocimiento, de allí que su organización adecuada se haya convertido actualmente en uno de los problemas cuya solución es vital para el desarrollo y progreso de los pueblos. Este reto tiene que ver con la organización bibliográfica cuya principal labor es lograr que todo documento sea debidamente publicado, almacenado y registrado y al mismo tiempo cumplir con sus objetivos; esto es, permitir la identificación, selección y localización de documentos según las necesidades de los usuarios”⁵.

En otras palabras, el acceso a la información en la actualidad es de extrema importancia, al respecto Calva opina:

“Si la información que necesitan los productores vitivinícolas mexicanos es una variable que determina su producción, proceso y elaboración de productos, entonces la existencia de sistemas de información como bibliotecas y otros, aumentarán las posibilidades para que los vitivinicultores puedan tener posibilidades de estar con otros mexicanos y extranjeros.”⁶

En efecto, parte de esta información se puede proporcionar en gran medida a través de una bibliografía selectiva.

⁵ Escamilla González, Gloria / Interpretación catalográfica de los libros.- 2ª.ed., aum. y actualizada, reimp. – México: UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1995.- (Instrumenta bibliographia; 4).

⁶ Op., cit. Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información p. 161

La presente investigación espera aportar (a través de la información comprendida en documentos localizados en diferentes bibliotecas de nuestro país) y facilitar con ello el acceso a la información –ahorrando recursos– con las repercusiones a nivel informativo que el alcance de dichos materiales y el contenido de sus diversos temas ofrezca para satisfacer esta necesidad informativa.

Ya que sí se parte de la premisa de que “*la bibliografía es la piedra angular de cualquier investigación*” entonces con la presente se está iniciando el punto de partida de un *producto informativo o instrumento*, cuyo objetivo es brindar las herramientas necesarias a los eruditos del tema, pero también a un público menos especializado que simplemente se interesa por el tema. Con la presente bibliografía se pretende dar a las personas interesadas los elementos suficientes para encontrar, identificar, seleccionar, obtener los *ítems* que coadyuvarán a paliar sus requerimientos informativos. Con este recurso, el usuario puede seleccionar sólo la información necesaria o iniciar, completar y profundizar sus búsquedas. Asimismo, es un recurso que le permitirá acceder a dicha información.

Por lo tanto, se considera que para la selección del tema “Bibliografía Selectiva sobre vitivinicultura en Las Unidades de Información en México” se tiene que partir de la siguiente hipótesis:

A mayor desarrollo de industria vitivinicola mayor cantidad de información selectiva sobre el tema.

Así, en el siguiente trabajo se planteo como eje principal la pregunta:

¿En que medida se relaciona la cantidad de títulos existentes sobre vitivinicultura con el desarrollo de esta industria?

Asimismo, la presente investigación tratará de resolver las siguientes interrogantes:

- ¿Qué tipo de documentos existen en las Unidades de información?
- ¿La información está actualizada?
- ¿Cuáles son los principales años de publicación de estos documentos?

- ¿Cuáles son los principales temas de los cuales se podría obtener información en las diferentes Unidades de Información de la República Mexicana?
- ¿Cuáles son los principales autores que se pudieran localizar en las diferentes Unidades de Información de la República Mexicana?

Por lo anterior, se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Identificar fuentes en Las Unidades de Información sobre vitivinicultura
- Determinar los temas principales
- Determinar la actualidad y el año de publicación

Entonces, si la bibliografía selectiva permite consultar datos y referencias bibliográficas (y más aún, si los datos de un libro son exactos, además de identificar, conocer y seleccionar el material disponible al iniciar una investigación) la aportación de este trabajo contribuiría a la satisfacción de las necesidades de información de la comunidad vitivinícola en México, de esta manera se maximiza su valor (en caso de que se trate de bibliografía crítica) o su contenido (bibliografía analítica). De ahí que uno de los objetivos de esta bibliografía, sea disminuir el vacío informativo y poner al alcance de esta comunidad los libros y tesis identificados, verificados, analizados, seleccionados y localizados en las distintas Unidades de Información del país, contribuyendo así a satisfacer sus requerimientos de información.

De igual forma, significaría facilitar a la comunidad vitivinicultora una herramienta de información en las distintas facetas que involucra esta profesión, llevando a la resolución parcial o total de dudas manifiestas, entre sus sectores integrantes desde investigadores, doctores, estudiantes, agricultores, técnicos, ingenieros agrónomos profesionales en la materia, sin omitir neófitos, aficionados y amantes del vino.

Ahora bien, México es el productor de vinos más antiguo de América, sin embargo y durante mucho tiempo han predominado los vinos rústicos y los aguardientes, de donde se infiere que sigue estando detrás de sus competidores, ya que los vinos norteamericanos, argentinos y chilenos ocupan los primeros lugares. Esto debido a que la producción de vinos de calidad es relativamente reciente (1948). De esa época data, también su resurgimiento al

encontrar las condiciones propicias para integrarse como una verdadera agroindustria y consolidarse con las bebidas a base de uva.

La industria vitivinícola mexicana está constituida por los siguientes productos: uva de mesa, uva pasa, jugo de uva concentrado, vino y los licores de uva (brandy). Para la presente tesina, únicamente se abordará lo concerniente a la industria del vino, debido a su importancia en el sector agro-mexicano y respecto al material existente en Las Unidades de Información (biblioteca, centro de documentación, centro de información, etcétera) sólo se investigarán libros y tesis vinculadas al tema.

En México, la industria del vino comparada con otros países vitivinicultores aún es pequeña, sin embargo, es una de las más tecnificadas y renovadas a nivel mundial. Conviene destacar que:

“La Asociación Nacional de Vitivinicultores, la industria de los vinos hace un gran aporte al engrandecimiento de la economía nacional. Su valor económico asciende a 137 millones de dólares, de los cuales 50 por ciento es de producción nacional y el resto de importaciones provenientes principalmente de Chile, España, Alemania y Estados Unidos. En materia de empleos los vitivinicultores en su conjunto generan 9.500 fuentes de trabajo, repartidos en 4,500 empleos directos (incluyendo fábricas, oficinas y laboratorios de producción) y casi cinco millones de jornales (campo vitícola, manuales y otros servicios).”⁷

Este renacimiento lo constatan sus 3,500 hectáreas de Vitis Vinífera sembradas en los valles de Baja California, Zacatecas, Querétaro y Coahuila con una producción de 27 toneladas por ciclo agrícola. En la última década la vitivinicultura en México ha registrado un crecimiento de 12 por ciento ocupando hoy por hoy una superficie de más de mil hectáreas de viñedos en cinco estados del país.

⁷ Resucitando al vino mexicano en: Revista Agro2000. Sección Agroindustria. Junio 01 2003 disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante/>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de agosto 2014.

*“Actualmente, la industria vinícola mexicana está integrada por más de 50 empresas ubicadas en Baja California (85 por ciento) y el resto en Coahuila, Querétaro, Zacatecas y Aguascalientes. En su conjunto ofrecen más de 300 etiquetas de vino, entre tintos, blancos, rosados y espumosos. Esta agroindustria emplea a más de 22 mil personas lo que equivale a 5.5 millones de jornales de trabajo por año”.*⁸

Con base en lo mencionado anteriormente, la presente investigación bibliográfica será presentada en tres fases:

Primer capítulo: expone brevemente la vitivinicultura en México, se presenta el marco teórico donde se muestra una semblanza de la vid en general, en un primer tiempo se aborda la historia de la vid desde su origen de *Vitis Labrusca* hasta *Vitis Vinífera*; en un segundo tiempo se presenta la *Vitis Vinífera* y el vino, y se termina este recorrido con la llegada a América y la vitivinicultura en México en sus distintas etapas:

- La época Prehispánica
- La época de la Colonia
- La vitivinicultura en la Nueva España
- La vitivinicultura en el México Insurgente
- La vitivinicultura en el México Independiente
- La vitivinicultura en la actualidad, así como los 8 estados vitivinicultores del país: Baja California Norte, Aguascalientes, Durango, Zacatecas, Querétaro, Coahuila, Guanajuato, Sonora.

Segundo capítulo: Concierno a la Bibliografía, sus antecedentes e importancia. Se retoman algunas definiciones, así como su evolución a través del tiempo (desde el listado de las obras hasta las bases de datos) en una breve semblanza histórica; los diferentes tipos de bibliografías, y sus vertientes fundamentales: analítica y crítica. Asimismo, se presenta la

⁸ Vinicultura en México registra crecimiento constante en: Revista Agro2000. Sección Agroindustria. Mayo 26 2010 disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante/>. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014.

bibliografía selectiva, su objetivo e importancia como una herramienta de apoyo esencial en la investigación.

Tercer capítulo: corresponde a la bibliografía selectiva sobre Vitivinicultura en Las Unidades de Información en México: una aproximación. Comprende algunas Unidades de Información ubicadas en la República Mexicana, para lo cual únicamente se consideraron bibliotecas universitarias, centros de información, centros de documentación y una mediateca. La investigación se realizó a través de la web, durante un periodo aproximado de 6 meses, de agosto a diciembre del año anterior. Está compuesto por 250 monografías, desde los años 1980 al 2014, también se incluyen cuatro índices: los índices de autor, título, materia, siglas y sitios web; así como las correspondientes gráficas y demás información atribuida a la conclusión del presente trabajo, el cual generará un nuevo documento, el de la “*Bibliografía selectiva sobre vitivinicultura en Las Unidades de Información en México: una aproximación*”.

Capítulo 1: La Vitivinicultura en México

1.1 Historia de la *Vitis Labrusca*

La vid es una planta cuyo inicio data de la era terciaria, es decir hace unos 45 millones de años, la capacidad de adaptación que le caracteriza, favoreció su desarrollo en diferentes formas, en la actualidad se conocen miles de variedades o “vidueños”.

El nombre con el que se le conoce actualmente se debe al Botánico Carlos Linneo Carlos Linneo (Carl Von Linné) quien la bautizó en 1753 con el nombre científico de “*Vitis Vinífera*” y la describe así:

*“Cast Vid que produce el vino. Farm. Vitis Habita en todas las cuatro partes del mundo, de clima templado. PROPIED. Las hojas son algo ácidas, y ligeramente astringentes: el fruto sin madurar o agraz, se halla más ácido, refrigerante y astringente: dulce agradable, y nutritivo cuando está maduro: más dulce, mucilaginoso, lenitivo y pectoral, reducido a pasa. El vino que se saca de este fruto es cordial y aperitivo: y el agua que destila en la primavera, es diurética, estomática y optálmica”.*⁹

La vid es una planta (angiosperma), pertenece al orden de las *Rhamnales* las cuales son plantas leñosas, siendo una de sus características, su prolongado tiempo de vida, pueden vivir hasta 100 años en producción, según el tipo de planta, la zona y el clima. La vid es un

⁹ Linneo, Carlos. Parte práctica de botánica del Caballero Carlos Linneo. Tomo 11: QUE COMPREHENDE, LAS CLASES, ÓRDENES, GÉNEROS, ESPECIES Y VARIEDADES DE LAS PLANTAS géneros, especies y variedades de las plantas con sus Caracteres genéricos y específicos, Sinónimos más selectos, Nombres triviales, Lugares donde nacen y Propiedades. Traducida en Latín y Castellano é ilustrada por DON ANTONIO PALÁY Y VERDÉRA. Segundo catedrático de Botánica por S.M. Académico de las Reales Academias Médica Matritense y de Ciencias y Artes de Barcelona. Socio honorario de las Reales Sociedades Médica de Sevilla, de Agricultura de París é Individuo del Merito de la Real Económica del los Amigos del país en esta Corte. Tomo II. De orden superior. Madrid en la Imprenta Real. MDCCLXXXV. Tomo.II p. 440 Disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=GmsZAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0%20-%20v=onepage&q&f=false#v=onepage&q&f=false. Descripción basada en el contenido visto el 20 de agosto 2014.

arbusto constituido por raíces, tronco, flores y frutos. Desde el punto de vista de la botánica, la vid corresponde a la siguiente clasificación:¹⁰

Tabla 1. Clasificación de la Vid

<i>Tipo</i>	Fanerógama
<i>Clase</i>	Angiosperma
<i>Orden</i>	Ramnida
<i>Familia</i>	Ampelidacea o vitácea
<i>Género</i>	Vitis
<i>Especie</i>	Varias
<i>Variedad</i>	Varias

Fuente: Elaboración propia con base a: Álvarez Asperó, José. La viña, la vid el vino. México: Trillas, 1991 P.17

Algunas de las especies más importantes de vides americanas son:¹¹

Tabla 2: Algunas de las especies más importantes de Vid americana

<i>Especie</i>	Serie	Descripción
Vitis Labrusca	Labruscoideae americanae	Por dar un ejemplo, la uva Isabel procede de esta especie.
Vitis Rupestris	Rupestres	Originaria de terrenos semisecos de aluvión, ha dado origen a muchos portainjertos.
Vitis Riparia	Ripariae	Nativa de regiones mucho más frescas, ha dado origen a muchos portainjertos y a uvas de vino (híbridos productores directos).
Vitis Berlandieri	Cinerascentes	Proveniente de regiones áridas y suelos calcáreos; ha sido relevante para la constitución de portainjertos resistentes a la clorosis y a la sequedad.
Vitis Vinífera		Es la vid común

¹⁰ Álvarez Asperó, José. La viña la vid y el vino. México : Trillas, 1991 p. 17

¹¹ Curso Viticultura avanzada en: Info Agro.com. Disponible en:

<http://www.infoagro.com/viticultura/vinas.htm>. Descripción basada en el contenido visto el 07 de julio 2014.

Fuente: Elaboración propia con base a: Curso Viticultura avanzada en: Info Agro.com. Disponible en: <http://www.infoagro.com/viticultura/vinas.htm>. Descripción con base al contenido visto el 9 de mayo 2016.

Las características de esta planta tan legendaria y universal, al parecer constituye— junto con el trigo —una de las formas más antiguas de cultivo— Sin embargo, resulta un tanto complejo señalar una fecha precisa para las primeras vides. Se tienen varias teorías, algunas presuponen que estas fueron plantadas en la Europa Cuaternaria, otras dicen que éstas ya existían. Johnson, H., al respecto asevera:

“Una cierta forma de acumulación de granos de uva constituyen para los arqueólogos una prueba o al menos un indicio de la elaboración del vino por el hombre. Hojas llevadas en Turquía a Catal Hüyük, puede ser la primera ciudad en el mundo, en Damascus Siria, en Biblos Libano o todavía en Jordania, pusieron al día viejos granos de uva que datan de 10000 años del neolítico. No obstante, la antigua semilla de uva cultivada conocida hoy en día proviene de la zona de Georgia: datada por medio del método de carbono 14, se remonta a un periodo de 7000 a 5000 años A.C.”¹²

1.2 De la Vitis labrusca a la Vitis Vinífera.

En lo que respecta a la aparición de la vitis en América, ya existían vides autóctonas. Tal como lo afirma Leif Eriksson, explorador de origen vikingo y primer descubridor de América quien se asombró al ver la cantidad de vides que veía colgando de los árboles, fue tan grande el impacto que lo bautizó como “*Vinland*” o “tierra de vides”.

“Todos los marineros que navegaban más al sur tendrían la misma sorpresa, ya se tratara de los refugiados Huguenot quienes habían sido expulsados de Francia por las guerras de religión y que una vez instalados empezaron a sacar provecho de esa curiosa uva que bajaba de los árboles en enormes racimos de pequeñas bayas de piel dura. O bien, de los pioneros que llegaron en la Costa Este y tendrían casi la

¹² Johnson Hugh / Une histoire mondiale du vin: de l'antiquité a nos jours. – Paris : [Hachette], 1989. p. 17

misma experiencia, ya que por todas partes crecían numerosas viñas, todas desconocidas y a nadie le gustaba realmente el vino que se fabricaba con ellas, pero era la única opción que se tenía.”¹³

En efecto, sin importar del país que fueran originarios, los exploradores siempre quedaban sorprendidos por la flora. Las vides cercanas a la *Vitis Vinífera* Europea no eran siempre tan extrañas, como la cepa *Scuppermong* encontradas por los *Hugenot* de Florida; sin embargo, todas las variedades producían un vino poco agradable por lo que se intentó aclimatar las viñas de *Bourgogne*, de *Bordolais* y del Valle del *Rhin* al nuevo continente.¹⁴

En síntesis, la *Vitis Vinífera* es la uva que produce vino, ya que:

*“posee a la vez un contenido de azúcar equivalente aproximadamente a un tercio de su volumen, lo que pone a la uva dentro de las frutas más dulces y la acidez, indispensable para la elaboración de vino. Su territorio natural desde los glaciales que la redujeron considerablemente, son las tierras templadas de la orilla del Mar Caspio en el Este de Europa.”*¹⁵

Se ha podido identificar la más antigua semilla de uva exhumada en Georgia como la *Vitis vinífera sativa*, dónde la uva era cultivada para elaborar vino.¹⁶

TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA

Los botanistas han dividido la *Vitis Vinífera* en varias sub-especies, basándose en su lugar de origen.

¹³ Op. cit., Une histoire... p. 353

¹⁴ Ídem

¹⁵ *Ibid.*, p. 17

¹⁶ *Ibid.*, p. 18

TABLA 3. Las sub-especies de la *Vitis Vinífera* con base a su lugar de origen.

Póntica	La uva del Cáucaso y de Anatolia, la <i>vitis</i> trasplantada por los fenicios en Europa, la cual sería el ancestro de numerosas cepas blancas.
Orientalis	Originaria del valle de Jordania y sería el ancestro de la <i>Chasselas</i> en Francia, <i>Gutedel</i> en Alemania y <i>Fendant Dorin o Perlan</i> en Suiza.
Occidentalis	Las uvas del valle del Nilo forman una tercera sub-especie que podría ser el ancestro de un gran número de nuestras cepas rojas.

Fuente: Elaboración propia con base a: Johnson, Hugh / *Une histoire mondiale du vin* p.19

Cierto que el origen de la *Vitis Vinífera* en América se remonta al siglo XIX cuando los viñedos europeos fueron arrasados por la Filoxera –El letal pulgón del tamaño de un alfiler que destruye las raíces– que arribó a Europa a través de los barcos de vapor apareciendo en 1863 en la *Provenze Arles* (Francia). Ante tal amenaza había que buscar una solución eficaz, porque el fenómeno se intensificaba: la proliferación de la filoxera era rápida y compleja, por lo que resultaba apremiante encontrar la panacea. Ante este panorama

“la idea de la solución se gestó durante una de las crisis, la del “moho oídium”, de que tal vez las cepas americanas ¿resultarían más resistentes? ...”.¹⁷ Tiempo después se descubrió como combatirlo: injertando las raíces de *Vitis Viníferas* sobre las vides salvajes americanas resistentes al parásito¹⁸

Se debe agregar también que para obtener óptimos resultados: un patrón (raíz que alimenta el injerto) debe satisfacer varias condiciones: resistir la filoxera, adaptarse al terruño receptor (suelo, clima), ser compatible con el injerto y conformarse a los deseos del viticultor, en cuanto a la potencia y el ritmo vegetativo. Actualmente se busca el mejoramiento de las cepas para obtener uvas de mejor calidad y lograr plantas resistentes a las distintas enfermedades, recurriendo esencialmente a dos formas de selección y son: ¹⁹

La selección masal: su práctica es antiquísima, consiste en valorar a través de la vista y el gusto los mejores ejemplares, en este caso, las plantas más fructíferas y frondosas, las

¹⁷ *Ibíd.*, p. 405

¹⁸ El pequeño Larousse de los vinos: Conocer.Escoger.Degustar. México : Larousse, 2007. p. 168

¹⁹ *Ídem*

de tallos más fuertes y bayas más grandes o mayormente pequeñas, dependiendo del tipo de viñedo que se desee (reproducción por clonación).

La selección clonal: se practica a partir de los años 60's, y consiste en seleccionar un pie de vid adecuado, verificar su estado sanitario y mejorarlo para posteriormente reproducirlo por clonación (plantando esquejes o por injerto), y de este material vegetal básico se obtiene material vegetal certificado.

No obstante, existen otros factores a considerar, como la propuesta de varios clones de la misma variedad y la selección de otros, con objetivo hacia la calidad del vino y no del fruto, la vid es una planta que requiere de tres a cinco años para empezar a dar frutos. Hoy por hoy, casi todos los viñedos del mundo crecen a partir de plantas injertadas.

*“La ampelografía persigue varios fines: el desarrollo de técnicas de identificación, el censo de diferentes cepas, el estudio y la descripción de su ciclo vegetativo, sus cualidades y sus defectos. Desde su verdadero nacimiento en el siglo XIX se determinó que el mismo nombre puede aplicarse a cepas diferentes, así como una misma cepa puede llevar varias designaciones. Actualmente se cuentan en el mundo unas 5000 cepas cultivadas que, incluidas las traducciones pueden llevar no menos de 40,000 nombres”.*²⁰

Las cepas se agrupan en tintas y blancas:

- **Las Cepas tintas**

*“Los vinos tintos se obtienen a partir de uvas tintas de jugo incoloro. Es durante el periodo de maceración cuando las partes sólidas de la baya (piel) difunden sus pigmentos, lo cual confiere su coloración al vino”.*²¹ A continuación se muestran algunas de las principales cepas tintas:

²⁰ Ídem

²¹ Ibid., p. 170-172

Tabla 4. Algunas de las principales Cepas tintas

Cabernet sauvignon	Es la cepa más famosa del mundo, nació de la cruce entre una <i>sauvignon blanc</i> y un <i>cabernet franc</i> . Se planta en todos los viñedos del mundo, tiene bayas pequeñas y piel gruesa. En las mezclas, es mayoritaria en los <i>Bordeaux</i> (orilla izquierda) y complementaria con cepas de tipo mediterráneo.
Cabernet franc	Esta cepa es parecida a la anterior, pero sin su esplendor. Crece en la región de Burdeos. Su precocidad permite plantarla más al norte (en Francia) que a la <i>Cabernet sauvignon</i> , especialmente a orillas de la Loira. Produce vinos afrutados que pueden beberse jóvenes. Las grandes añadas son de larga guarda.
Carmenere	Cepa tinta muy difundida en Burdeos hasta el siglo XIX, la crisis de la filoxera la hizo desaparecer del mapa vitícola, hasta que reapareció en 1944 en Chile, donde la adoptaron como su bandera vitícola. Por su ciclo de maduración necesita el clima del valle central chileno.
Malbec	Originaria del suroeste de Francia, actualmente se desarrolla en Argentina, plantada en la cordillera de los Andes. Gracias a sus taninos suaves, unidos a una aceptable acidez lo hacen candidato a beberse pronto, sin embargo. Una nueva generación de <i>malbec</i> ha demostrado su capacidad de guarda.
Merlot	Quizás originaria de Burdeos, registrada apenas en el siglo XIX. Los terrenos donde mejor crece son: la orilla derecha del Garona (Francia), en suelos frescos de arcilla caliza. Su vino es suave y afrutados. Se cultiva en todo el mundo y se utiliza en mezclas, sobre todo en los <i>Bordeaux</i> .
Pinot(s)	Esta antigua planta que puede suponerse de origen borgoñón, fue descrita por Collumelle en el siglo I. Esta planta es genitora de una numerosa familia: <i>noir</i> , <i>meunier</i> , gris o (<i>beurot</i>), <i>blanc</i> , etc. La <i>pinot noir</i> , precoz y muy delicada, es la más fina y sensible al terruño; crece en Champaña, Oregón (U.S.A) Australia y Nueva Zelanda; la <i>pinot meunier</i> (uva negra), plantada en Champaña da vinos suaves y afrutados. La <i>pinot gris</i> , se distingue de la <i>pinot noir</i> por el color de sus bayas (de color rosa y azul grisáceo) se utiliza en los vinos blancos y grasos de Alsacia y Alemania y por último la <i>pinot blanc</i> , la cual produce vino blanco recto, en ocasiones muy simple y es muy apreciada en Italia y California.
Syrah	La leyenda de su origen persa, se derrumbó cuando su genoma reveló entre sus antepasados a la <i>mondeuse</i> , cepa de origen saboyano (francesa). La <i>Syrah</i> o <i>shiraz</i> produce un vino negro apimentado, estructurado con aroma de violeta. Se utiliza para mejorar los vinos mediterráneos, existiendo gran variedad de estos en Australia, Argentina y Chile.
Garnacha o Grenache	Esta cepa de origen español llegó a Francia en el siglo XIV, el vino a base de garnacha es rico en alcohol y de baja acidez. Su capacidad de oxidarse se aprovecha en la elaboración de los vinos dulces naturales. Suele mezclarse con la <i>mourvèdre</i> y la <i>syrah</i> .
Gamay	Su origen es muy incierto pero muy antiguo (probablemente anterior al siglo XIII), tal vez de <i>Beaujolais</i> . Esta planta precoz, crece bien en los terrenos graníticos. El <i>Beaujolais primeur</i> garantizó su popularidad, los <i>crus</i> de <i>Beaujolais</i> , vinificados en

	forma natural exaltan su afrutado floral. Crece en el valle de la Loira, en algunos viñedos del centro de Francia y Suiza.
Nebbiolo	Es probable que el origen date desde la época romana. Actualmente esta cepa clásica italiana produce grandes vinos ácidos y tánicos: el <i>Barolo</i> y el <i>Barbaresco</i> . De una longevidad proverbial, estos deben pasar gran tiempo en la botella para que su <i>bouquet</i> se desarrolle.
Tempranillo	Es considerada la más noble de las cepas españolas. Debe su nombre a su maduración precoz. Produce los grandes vinos de la Rioja y de la Rivera del Duero potentes y armoniosos. A menudo se asocia con otras cepas; gusta de la caliza y la frescura.
Zifandel	Esta cepa es campeona de California (U.S.A). En Italia se cultiva desde finales del siglo XVIII con el nombre de primitivo. Esta cepa es polivalente produce: <i>Blancs de Noirs</i> , rosados, vinos de mesa y tintos de guarda. En general se vinifica sola, pero también se mezcla con <i>cabernet sauvignon</i> y <i>merlot</i> .

Fuente: Elaboración propia con base en el Diccionario: El pequeño Larousse de los vinos. pp. 170 -172

- **Algunas de las principales Cepas blancas**

El vino blanco se obtiene a partir del jugo puro de uvas blancas. Sin embargo, las uvas negras también pueden dar vino blanco (como el *champagne* que utiliza *pinot noir* y *meunier*).²²

Tabla 5. Algunas de las principales Cepas blancas

Chardonnay	Esta cepa es a los blancos lo que el <i>cabernet sauvignon</i> a los tintos: es una cepa internacional. Esta prestigiosa cepa se puede adaptar a suelos y a climas variados.
Chenin	Aunque su lugar de origen es Francia, también se cultiva en otros países en particular en Sudáfrica con el nombre de <i>steen</i> . Esta cepa polivalente se adapta a todos los climas para producir vinos muy diferentes: del <i>crémant</i> al vino dulce natural, del seco al licoroso, del ácido al blando, del banal al excepcional.
Riesling	Antiguísima cepa de origen germánico, para algunos enólogos rivaliza en calidad con la <i>chardonnay</i> , pero sin su plasticidad.
Moscatel(es)	También una gran familia de origen muy antiguo, originarias quizás del Asia menor; comprende uvas de mesa y de cuba. Existen varias sub-classes: la moscatel de Alejandría, la moscatel de granos pequeños (considerada la mejor) y la moscatel <i>ottonel</i> .
Gewürztraminer	La <i>Traminer</i> o la <i>savagnin blanc</i> , comprende dos versiones rosas: una que no es aromática (la <i>klevener de Heiligenstein</i>) y la otra la <i>traminer</i> almizclada o <i>gewürztraminer</i> . Da un vino con aroma de rosas, moscatelado, exótico bajo en acidez.

²²Ibid., p. 173-175

Sauvignon	Esta cepa se ha desarrollado en todo el mundo. Produce vino blanco seco que se bebe joven, directo, a veces simple, con aroma de grosella espinosa e incluso a “pipí de gato”. Además de Francia también se puede encontrar en Nueva Zelanda y Chile.
Sémillon	Nativa de Francia, no tiene el favor de la moda, es discreta y sólo se afirma con el tiempo. Asociada con la <i>sauvignon blanc</i> adquiere la “podredumbre noble” para dar carnosidad a todos los vinos licorosos. También entra en el <i>assemblage</i> de blancos secos.

Fuente: Elaboración propia con base en el Diccionario: El pequeño Larousse de los vinos. pp. 173-175

1.2.1 La Vitis Vinífera y el vino

“El vino es un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que se han recolectado, transportado al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares hayan fermentado y se hayan convertido en alcohol²³”.

Su elaboración lleva intrínseca tres fases diferenciadas: la viticultura o cultivo de las uvas, la vinificación, proceso en el cual estas uvas se convierten en vino después de la fermentación de los azúcares y se convierte en alcohol y finalmente, la crianza o su preparación para el consumo o venta.

Sin embargo, para lograrlo intervienen muchos factores, además de la trilogía clima, suelo, cepa: el terruño, la calidad y variedad de las uvas, las añadas; la vendimia, el estrujado y prensado; las viñas, la fermentación y maceraciones, la crianza, los diversos procesos técnicos, así como las bodegas, el enólogo y el productor. Otra de sus características es su enorme y compleja variedad, ya que para su elaboración se puede utilizar una gran diversidad de uvas y métodos

El vino como materia viva se ha transformado a lo largo del tiempo. Ya desde la antigüedad estaba reservado a una minoría privilegiada ¿Por qué este interés del hombre desde la antigüedad por el vino? La uva se distingue de otras frutas que pueden ser utilizadas para producir bebidas alcohólicas. Johnson H. comenta al respecto: *“Muy pronto el vino adquiere un valor que va más allá de la alegría que produce, su historia está ligada a las condiciones climáticas, a la composición del suelo (frío o húmedo, caliente o seco) y a la selección de vides el vino se convierte en un valor cultural y un fenómeno de civilización”²⁴.*

²³ Unwin, Tim / El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y comercio del vino. España : Tuquets, 2001. p.289

²⁴ Op., cit. Une histoire... p. 10

Cabe mencionar el impacto que ha tenido la demanda del mercado por el gusto del consumidor, a partir de que el vino se transforma en un producto, influyendo en la determinación de precios. No obstante, la selección de cepas y de los clones a veces es lo que lleva al éxito.

Desde tiempos remotos la práctica de seleccionar para optimizar la calidad del vino era común entre la realeza y religiosos

“En la antigüedad, estos procedimientos que favorecen la calidad en detrimento de la cantidad comenzaron sin duda a ser utilizados en los viñedos reales o religiosos. Era probablemente la selección del soberano, que según sus preferencias ordenaba a los productores cultivar una cierta vid. El principio es siempre el mismo, la selección de las vides mejor adaptadas a las condiciones locales, dieron, a partir de una especie única, las mil cepas que cultivamos o que fueron cultivadas a lo largo de la historia. Cada una de estas cepas puede engendrar un vino de carácter distinto²⁵”.

Por consiguiente, el vino –siempre fascinante– ha acompañado a la humanidad en los diferentes periodos de éxitos y fracasos, simboliza un valor de cultura y civilización. Cabe señalar que para algunos pueblos la vid era tan importante que en algunas de sus monedas se acuñó un racimo de uvas, lo cual refleja el valor de esta actividad.

Asimismo, es innegable la loable importancia que ha tenido la moneda en el desarrollo de la humanidad, de ahí que el hecho de que la vid se grabe en las monedas, permite constatar la importancia que ésta tenía desde cualquier punto de vista en la sociedad.

En este caso, la imagen de la vid en las monedas señalaba el valor económico de su cultivo, además de publicitar el buen vino que producía una determinada ciudad y el tipo de uva que cultivaban. Para resumir, la importancia del vino como recurso básico del sustento y la prosperidad de una ciudad, así como aspectos de la vida (económico, político o

²⁵ Ibid., p. 12

religioso), algunos de estos pueblos eran: Fenicios, Griegos, Franceses, Italianos, Españoles y el caso de México (Querétaro), por mencionar algunos.

Como se mencionó anteriormente, en la República Mexicana, el estado de Querétaro posee una moneda con la vid (acuñada en 2004), es la misma imagen que ostenta el escudo que le fue donado por la Corona Española en 1665 y tiene las siguientes características:



;

“....Un escudo grande dividido en dos cuerpos; el primero será en campo azul oscuro, que recuerda el eclipse habido ese día, un sol y sobre sus rayos que sirvan de peana una cruz encarnada, y en cada lado una estrella de plata, y por debajo de la dicha línea se pondrá división de dos partes, en la una se pintarán unas espigas de trigo doradas, y por lo fecundo de la tierra una (vid), para cuyo tronco salga de un lado de las espigas y suba arriba como que las cubra con algunos racimos de su fruto, sobre el campo azul claro, haciendo alusión al cielo de esta ciudad...”²⁶

Para ilustrar mejor lo anterior a continuación, se muestran algunas monedas:

²⁶Estado de Querétaro de Arteaga en: Enciclopedia de los municipios y Delegaciones de México. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM22queretaro/municipios/22014a.html>. Descripción basada en el contenido visto el 28 de agosto 2014.

Tabla 6. Monedas con imágenes de vides

Fenicios		<p>Moneda fenicia. Disponible en: http://www.ibercointienda.com/images/iberphil/sellos/PROY-000142_4004.jpg Descripción basada en el contenido que fue visto el 14 de noviembre 2014.</p>
Griegos		<p>Moneda griega. Disponible en: http://www.tesorillo.com/grecia/tracia/tracia.htm. Descripción basada en el contenido que fue visto el 14 de noviembre 2014</p>
Franceses		<p>Monedas francesas. Disponible en: http://www.cgb.fr/50-centimes-morlon-avec-raisin-sans-fruit-9-et-2-ouverts-1932-f-192-7,fmd_296298,a.html. Descripción basada en el contenido que fue visto el 14 de noviembre 2014.</p>
Italianos		<p>Moneda italiana. Disponible en: http://coleccionables.mercadolibre.com.ar/monedas-universales/italia-cinco-liras-1949-uvas. Descripción basada en el contenido que fue visto el 06 de abril 2015</p>
Españoles		<p>Moneda del Vaticano. Disponible en: http://www.monedasbilletes.com/index.php?menu=2&r=382&articulo=9667. Descripción basada en el contenido que fue visto el 06 de abril 2015</p>
Españoles		<p>Moneda española: http://www.imperio-numismatico.com/t24181-14-de-abril-dia-de-la-republica-espanola Descripción basada en el contenido que fue visto el 14 de noviembre 2014.</p>
Mexicanos (Querétaro)		<p>El escudo del estado de Querétaro Disponible en: http://i.colnect.net/images/b/2129/566/100-Pesos-Queretaro-de-Arteaga.jpg. Descripción basada en el contenido que fue visto el 14 de noviembre 2014.</p>

Fuente: elaboración propia con base en diversas fuentes

Por otra parte, respecto a la fecha del nacimiento de la vitivinicultura ¿Cómo podría obtenerse un dato exacto? Johnson sostiene que:

“Los Romanos llamaban a las montañas del Cáucaso “la extremidad del mundo”. La ruta militar Georgiana actual sigue el curso del Terek y del Aragvi noir, dos ríos incrustados en los barrancos salvajes coronadas de cimas nevadas. Temiendo los territorios desconocidos de la desembocadura asiática, los Romanos habían obstruido la garganta la más estrecha con una reja de palos con clavos. Al parecer es al pie de esta cadena de montañas que el viñedo fue cultivado y el vino fue elaborado por primera vez en la historia de la humanidad.....”²⁷

Y para ser más específico, añade:

*“Aparte de su edad, el estudio de las semillas puede informarnos, gracias a ciertas características de forma, sobre el estado de la viña, salvaje o cultivada. Los arqueólogos Soviéticos estiman tener la prueba que el pasaje de la viña, salvaje a cultivada tuvo lugar hacia final de la edad de piedra, es decir aproximadamente 5000 años antes de Cristo. Es decir, en ésta hipótesis habrían encontrado las primeras marcas de vitivinicultura, el arte de seleccionar y cultivar la viña para mejorar la calidad y la cantidad de uvas que ella produce”.*²⁸

Desde entonces su cultura se ha extendido en gran parte del mundo, implantándose con ello los cimientos de una gran industria. Sus lugares de expansión son tan vastos como la gama de sus varietales. De ahí que se concluya este subtema con una cita de *Johnson*, la cual si bien no es reciente aún es aplicable en nuestros días:

“Es necesario señalar la vitalidad del mundo del vino. Nunca tuvo tantos admiradores o críticos, amigos o enemigos que en los últimos diez años del siglo XX. El vino que era la bebida cotidiana de algunos

²⁷ Op., cit. Une histoire... p. 16

²⁸ Ibid., p. 17

países mediterráneos y un lujo para otros, en la actualidad le interesa a todo mundo. Representa el objeto de una competencia intensa a nivel internacional dando lugar al nacimiento de una industria comparable a la de la moda... Los críticos no deben de olvidar que el vino es un milagro de la naturaleza y sus 10,000 años de asociación con el hombre no le han quitado nada de este misterio que lo hacen ser un líquido divino²⁹”

1.3 La ruta de la Viticultura en México

1.3.1 La época Prehispánica

En México, antes de la llegada de los españoles ya se elaboraban bebidas alcohólicas, así pues

“los indígenas usaban las vides salvajes para crear una bebida parecida al vino (conocida como vino de acahul) con frutas y miel, pero debido a que las vides de la región eran muy ácidas no se podía producir vino con ellas.”³⁰

Cabe mencionar que sobre todo en las tierras llamadas la Nueva España, los colonizadores encontraron uvas silvestres, diferentes de la *Vitis Vinífera* europea, la especie apropiada para producir vinos de grato sabor. Estas especies de vitis silvestres eran: la *Vitis spp*, *Vitis rupestris*, *Vitis labrusca*, *Vitis berlandieri* (resistentes a la filoxera) a las cuales se les agregaba miel y algunas frutas (piña, manzana, tuna, cereza o limón) para elaborar vino.

²⁹ *Ibíd.*, p. 464

³⁰ Font Isabel. La industria vinícola mexicana y las políticas agroindustriales: panorama general. En Revista REDPOL. No,2 julio-.dic.2009 –Disponible en: redpol.azc.uam.mx/descargas/numero2/vino.pdf- p.6 Descripción basada en el contenido visto el 28 de septiembre 2014.

Tabla 7. Algunos nombres de la vid en Náhuatl y sus derivados

Vid	Nombre Náhuatl
Viña, cepa, parra. Viña no podada	Xocomecatli
Vino	Octli
Vino blanco	Ystac octli
Vino tinto	Chichiltic
Vino hecho con frutas	Xocoocotli
Viña, campo de vides	Xocomecamilli
Viñatero el que cuida un viñedo	Xocomecamilpixqui
Vinatero que trata el vino	Uino namacacu ocnamacac

En Chiapas, los mayas de la región de Soconusto en mame llamaron al vino castillanvkubeh³¹

Vino	Castillanvkubeh
------	-----------------

Fuente: Elaboración propia con base a Palacios Medellín, José Tomás / Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango: Proyecto PAPIT IN404408-3/ Tesis que para obtener el grado de Maestro. 2010. p.3³²

Sin embargo, hay autores que opinan que a pesar de la existencia de vidueños autóctonos en la época de la conquista española no hay indicios que los pueblos indígenas elaboraran vino con uvas *“La bebida alcohólica tradicional era el pulque hecho con el jugo de la pita o maguey, pero también eran habituales otras bebidas como El tesgüino un tipo*

³¹ Full text of "Vocabulario de la lengua mame, compuesto por el padre predicador fray Diego de Reynoso : impreso por Francisco Robledo en 1644 y reimpresso con una breve noticia acerca de los mames y de su lengua" En: http://archive.org/stream/vocabuliodelal00reinuoft/vocabuliodelal00reinuoft_djvu.txt . Descripción basada en el contenido visto el 26 marzo 2015.

³² Palacios Medellín, José Tomás / Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango : Proyecto PAPIT IN404408-3/ Tesis que para obtener el grado de Maestro Bibliotecología, José Tomás Palacios Medellín; asesor José Calva González.– 2010 .p. 3

*de cerveza fabricada con los primeros granos del maíz, y el balché, aguamiel hecha con hojas de Lonchocarpus”*³³

El dios Mexica del pulque era un conejo llamado Ome tochtli y significa: “*dos conejos*”. *Entre los aztecas estaba prohibido beber, a los infractores se les aplicaban penas muy severas, hasta la pena de muerte, sobre todo si se trataba infractores nobles. A pesar de esto, no se logró controlar el alcoholismo entre los indígenas.*³⁴

1.3.2 La viticultura en la época de la colonia.

La llegada de la vid europea a América data de 1495 y sería Cristóbal Colón quien la traería en su segundo viaje; a su vez y después de 23 años, con la primera expedición de Juan de Grijalba en (1518) llegaría el vino, “*vino de Guadalcanal*” a la Nueva España (México).³⁵

El vino formaba parte de su cotidianeidad, debido a que éste estaba incluido en su dieta diaria y no sólo lo utilizaban como bebida energética, sino también con fines medicinales, además de su uso religioso en la eucaristía católica³⁶. De ahí que una flota del nuevo mundo transportaba en sus galeras 150,000 barricas de vino andaluz en cada viaje, sin embargo, el vino destinado a la venta se convertía en vinagre ya que no soportaba la travesía de 75 días razón por la cual Hernán Cortés ordenó traer de España las primeras vides europeas para ser plantadas.

Cabe señalar que, desde sus primeros viajes los conquistadores españoles aportaron de Andalucía las primeras cepas de la *Vitis Vinífera*, además de esclavos para cultivarla. A mediados del siglo XVI, los Valles Costeros del sur del Perú: Trujillo, Pisco, Ica y Nasca, producían tanto vino que revitalizaron toda la América Española hasta México, donde Cortés había impuesto la cultura del vino; muchos de estos viñedos en Perú pertenecían a los jesuitas.³⁷

³³ Cfr. Bruman citado por Unwin Tim. El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y comercio del vino. España: Tuquets, 2001. p.289

³⁴ Op., cit. La viña, la vid y el vino... p.155

³⁵ Muñoz Ramírez, Manrubio / La viticultura Mexicana: un enfoque global, UACH: México, 1986 p.172. Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-1780.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2013.

³⁶ El pequeño Larousse... p.771

³⁷ Op., cit. Une histoire... p. 168-169

En esa época, en 1519 la Casa de Contratación de Sevilla obligó al envío de vides para su implantación, en cada barco que viniera a la Nueva España.³⁸ Así pues con la adaptación de las vides y el decreto emitido por él en 1524 conteniendo las nuevas normas, exigía: “*que cualquier vecino que tuviere indios de repartimiento sea obligado á poner con ellos en cada un año, con cada cien indios de los que tuviere de repartimiento, mil sarmientos, aunque sean de su propia tierra, escogiendo la mejor que pudiera hallar...*”.³⁹

Con ello es claro que se estaba gestando con ambos el nacimiento de la vitivinicultura en la Nueva España (México). Como resultado para mediados del siglo XVI ya había vides en Puebla, posteriormente en Michoacán, Parras, Dolores, Celaya, San Luis de la Paz y Tetela del Río.⁴⁰ Así que la vitivinicultura se extendió rápidamente en toda Latinoamérica siguiendo el rastro de la conquista española.

En efecto, todo éste desarrollo de los viñedos traería repercusiones, ya que se buscaba proteger el comercio de los vinos españoles y como consecuencia, el cultivo de la vid sería prohibido primero en 1559, posteriormente en 1595 por Felipe II para dar prioridad a las vitícolas españolas; ésta prohibición no terminaría hasta 1631, con Felipe IV. El decreto instruía a los virreyes para prohibir “*plantar viñas en las indias occidentales*” y para que no den licencia para que de nuevo se planten, ni reparen las que se fueren acabando”.⁴¹ Sin embargo como el decreto era de carácter laxo, los cultivos de vides se extenderían hasta Perú, Chile y Argentina. Así pues, cuando se incurría en falta el castigo era el siguiente: “*por el delito de haver contravenido á nuestras ordenes y haver usurpado las tierras donde las han puesto por usar de benignidad y clemencia, ordenamos y mandamos que todos los dueños y poseedores de viñas nos den y paguen cada año á razón de dos por ciento a todo fruto que sacaran de ellas*”⁴²

³⁸ Op., cit. El pequeño Larousse... p.772

³⁹ Op., cit. La vitivinicultura Mexicana p. 172.

⁴⁰ Op., cit. El pequeño Larousse... p.772

⁴¹ Ídem

⁴² Ídem

La prohibición fue reiterada en 1610 al Márquez de Montecarlo, pero sí se permitía que se usufructuasen las ya plantadas, en virtud de que la iglesia empleaba el vino dentro de su liturgia.⁴³

Cabe señalar que en 1803 el Virrey recibió la orden de arrancar las cepas de las viñas de las provincias septentrionales, porque el comercio de Cádiz se quejaba de la disminución en el consumo de vinos de España⁴⁴

1.3.3 La vitivinicultura en la Nueva España

El caso de Parras Coahuila: Los primeros españoles que iban en busca de minas de oro, se dirigieron hacia el noreste del país, llegaron al lugar encontrando un amplio oasis en medio del desierto en 1578, acompañados del padre jesuita Agustín de Espinareda, quien fundó en él la Misión de Santa María de las Parras pero abandonaron el lugar por los ataques frecuentes de los Tlaxcaltecas.⁴⁵

En 1593, el conquistador Francisco de Urdiñola introdujo el cultivo de la vid en Nueva Vizcaya y estableció las primeras bodegas vinícolas de las que se tiene noticia en Santa María de las Parras hoy Rosario (actualmente las modernas oficinas de la empresa el Márquez de Aguayo). Posteriormente en 1595, se prohibiría la siembra de nuevos viñedos y la producción de vino.⁴⁶

En esa época (1597) Lorenzo García plantó viñedos y fundó la Hacienda de San Lorenzo en Parras, hoy casa Madero. Considerada como la primera bodega comercial de la Nueva España, por ende, de México y América.⁴⁷

Hacia 1697 a México, llegaron los misioneros jesuitas y con ellos las viñas para su cultivo, las cuales plantaron en sus misiones de California, injertándolas sobre pies de Vitis

⁴³crf. Enciclopedia de México p., 779 citado por MUÑOZ RAMÍREZ, Manrubio / La vitivinicultura mexicana una aproximación global. – México.: UACH, 1986 p. 173

⁴⁴ crf. Humboldt, V., 1822, p. 110 citado por MUÑOZ RAMÍREZ, Manrubio / La vitivinicultura mexicana una aproximación global. – México.: UACH, 1986 p.46

⁴⁵ Op., cit. El pequeño Larousse...p.777

⁴⁶ Historia del vino en México, en: Colonia. Disponible en: http://www.vinosmexicanos.net/?page_id=385. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014.

⁴⁷ Op., cit. El Pequeño Larousse... p.772

labrusca⁴⁸. Desde entonces ya florecía en California la uva misión o uva criolla como se le llamaba en América del Sur y probablemente haya venido de España siglos antes.⁴⁹ Sin embargo, amén de condiciones favorables las cepas misión se helaban ya que a una época de frío seguía una temporada de calor, es posible que los frailes hayan enseñado a injertar las vides criollas o misión en las especies indígenas.⁵⁰

Los jesuitas eran los principales propagadores pues necesitaban las uvas para la elaboración del vino indispensable para officiar sus misas, de modo que el cultivo de los viñedos giró en torno a los conventos, expandiéndose así a todos los lugares donde se empezaron a trasladar los misioneros: Puebla, Querétaro, Guanajuato, San Luis Potosí, Michoacán, Dolores, Celaya, Guerrero, el Valle de Parras, Baja California (antes mencionada) y Sonora.⁵¹

En los primeros años del siglo XVIII Fray Juan de Ugarte fundaría La Misión de San Javier, desde ahí se propagaría el cultivo de la vid hacia regiones más septentrionales donde se constituyeron varias misiones, hasta su expulsión de tierras hispanas por mandato de Carlos III en 1767.

A su vez, los jesuitas fueron sustituidos por los monjes franciscanos, liderados por Junípero Serra, quienes promovían el evangelio cristiano, propagaban el cultivo de la vid y fabricaban vino. Sin embargo, éstos no tenían ninguna tradición vinícola y tampoco buscaban el perfeccionamiento, su fuente de información era un tratado general de agricultura publicado en España en 1513.⁵²

En 1769 Fray Junípero Serra traslada plantas de *Vitis Vinífera* desde Loreto hacia el norte de la Península y la Alta California, para consumo de los habitantes de las misiones Californianas, La Misión de San Diego de Alcalá fue la primera que fundaron.⁵³

⁴⁸ Ídem

⁴⁹ Op., cit. Une histoire p.359

⁵⁰ Op., cit. Historia del vino en México, en: Colonia.

⁵¹ La historia completa del vino mexicano. Disponible en: <http://vinoclub.com.mx/index.php?module=Articulos&aid=22>
Descripción basada en el contenido visto el 27 de febrero 2014.

⁵² Op., cit. Une histoire p.359

⁵³ Vino de México. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_M%C3%A9xico. Descripción basada en el contenido visto el 09 abril 2015.

Y sería unos años más tarde (1791) cuando al ser expulsados finalmente, que fray José Lorient de la orden de los Dominicos fundaría la misión de Santo Tomás, (hoy Baja California), al sur de Ensenada donde continuaría con esta actividad y plantaría los primeros sarmientos de la uva Misión.⁵⁴

1.3.4 La vitivinicultura en el México Insurgente

Las convulsiones sociales de esta época, dejaron por doquier disturbios y devastación, la agroindustria no sería la excepción, así que, la noche del 16 de septiembre de 1810:

“...diversas fuentes indican que todas las viñas de la Parroquia de Dolores y sus alrededores fueron cortadas y quemadas frente a los ojos atónitos de los pobladores y de los del propio Don Miguel Hidalgo y Costilla, quien semanas antes había desobedecido la orden de la Real Audiencia que lo conminaba para destruirlas. Desde su asignación a la parroquia, Hidalgo se había dado a la tarea de enseñar a sus feligreses diversas actividades industriales que pudieran serles útiles para generar ingresos. Una de las principales era la plantación de viñedos y el procesamiento de la uva para producción del vino”⁵⁵.

Algunos viñedos lograron salvarse, como los ubicados en el Valle de Parras.

Posteriormente en 1822 los vinos extranjeros se gravaron en un 20 % y los nacionales sólo un 12%. Dos años después Agustín de Iturbide intentó promover la emergente industria vitivinícola mexicana, ordenando que se aumentara en un 35 % el impuesto a los vinos extranjeros, para apoyar así a los viticultores nacionales. Además, se decretó lo siguiente:

“En materia de producción de vinos y siembra y cultivo de la vid, mediante el Decreto de 8 de octubre de 1823, el Soberano Congreso

⁵⁴Op., cit. El pequeño Larousse... p.772

⁵⁵ CALVA GONZÁLEZ, Juan José /El movimiento de Independencia de México y su repercusión en las necesidades de información de los agricultores que cultivan Vitis Vinífera. - En Procesos Revolucionarios Bibliotecas y Movimientos Culturales : UNAM, p 85-105 . Disponible en: file:///C:/Users/lebrusca/Downloads/procesos_revolucionarios.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2015

Mexicano estableció que los nuevos plantíos de viñas quedaban libres por diez años del pago de alcabala, diezmo, primicia y cualquier otro derecho sea cual fuere su denominación, incluyendo a aquellos viticultores que a ese momento estuviesen ya cultivando la vid. La exención se aplicaría de la siguiente forma: 1. Aquellos que ya estuviesen cultivando la vid gozarían de la misma, a partir de la promulgación del Decreto. 2. Los nuevos viticultores empezarían a contar los diez años, pasado un quinquenio después de la promulgación... ”⁵⁶

Con este decreto se estimularon las plantaciones en Tehuacán Puebla, Celaya y el Norte del país y permitiría a la industria vitivinícola iniciar lentamente su ascenso.

1.3.5 La vitivinicultura en el México Independiente

Pasando un tiempo, hacia 1833 del México Independiente, al secularizarse las misiones, las de Guadalupe y Santo Tomás (Baja California) ambas pasarían por varios propietarios. Años más tarde uno de ellos: *James Concannon* de origen irlandés, obtendría el apoyo de Porfirio Díaz y plantaría en Guanajuato más de un millón de cepas francesas, renovando con ello la vitivinicultura.⁵⁷ Porfirio Díaz, tiempo después, incluiría en su agenda el vino “*cosas a afrancesar*”. A partir de esta época se impulsó la adquisición de las cepas de origen francés e italiano y desde entonces predominaron (excepto en el periodo de la revolución) los vinos franceses, sinónimo de prestigio.⁵⁸

⁵⁶ En colección de los Decretos y órdenes del Soberano Congreso Constituyente Mexicano desde su instalación el 5 de noviembre de 1823 hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, pp.189 y 190. Véase también, Brito José, índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año 1821 hasta el de 1869, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1873, t.III. pp. 603 y 604. Citado por CRUZ BARNEY, Óscar. Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX. [archivo pdf] Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 27/08/2013.

⁵⁷ El vino mexicano: tradición y modernidad en: Líderes mexicanos. Disponible en: <http://lideresmexicanos.com.mx/> 26 de diciembre 2009. Descripción basada en el contenido visto el 27 de agosto 2013.

⁵⁸ Vinos Mexicanos y vinícolas en México: Historia. Disponible en: <http://vinomex.homestead.com/historiaModernaSiglo19.html>. Descripción basada en el contenido visto el 29 de junio 2013.

Mas tarde, la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte (que mantuvieron los Frailes Dominicanos un poco más de 5 años) fue abandonada en 1840 después de un ataque indígena.⁵⁹

Es importante mencionar que: “La Escuela Nacional de Agricultura (ENA), fue fundada en forma oficial el 22 de febrero de 1854, en el Convento de San Jacinto, D.F.... Posteriormente, la ENA se trasladó a la Hacienda de Chapingo, donde inició sus actividades el 20 de noviembre de 1923.”⁶⁰ Desde ahí, “se procuró favorecer la difusión de las viñas en territorio mexicano”⁶¹.

Posteriormente hacia finales del siglo XIX se fundan las bodegas y cavas de la Fábrica de vinos San Luis Rey en Guanajuato. Sus propietarios: de origen italiano: Galbari y Gamba, llegaron a México y comenzaron a producir vino para las familias francesas, españolas, italianas y alemanas habituadas al consumo regular del vino y habitaban en la zona de Guanajuato.⁶²

Más tarde, hacia 1888 La bodega de Santo Tomás (fundada en 1791) situada al sur de Ensenada iniciaría la siembra de uvas importadas: Palomino, Moscatel, Rosa del Perú y Tempranillo y sentaría las bases para convertirse en lo que es actualmente.⁶³

Es importante mencionar, que hacia 1895 el gobierno mexicano se preocupó por acrecentar las plantaciones de vides, pero los cambios sociales de ese momento en el país impidieron que éste esfuerzo fuera continuo en consecuencia durante este periodo la vitivinicultura disminuyó hasta un grado de lamentable abandono y sería hasta 1904, con la llegada de los *Molocanes (Malakhanys)* de origen ruso quienes se asentaron en la otrora

⁵⁹ Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Misi%C3%B3n_de_Nuestra_Se%C3%B1ora_de_Guadalupe_del_Norte. Descripción basada en el contenido visto el 14 de agosto 2014

⁶⁰ Universidad Autónoma de Chapingo. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Universidad_Aut%C3%B3noma_Chapingo#Historia. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2016

⁶¹ El vino en México. Disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 16

⁶² *Recursos de información para el uso de los productos de la Vid en el Estado de Guanajuatos*. Disponible en: file:///C:/Users/lebrusca/Downloads/necesidades_informacion_comunidades_ana_laura_%20pena_aguilar.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2016.

⁶³ bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino. Disponible en: <http://eleconomista.com.mx/estados/2012/07/29/bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2014.

misión de Guadalupe (fundada en 1835 por Fray Félix Caballero), que lograría remontarse ésta industria.⁶⁴

Si bien, la plaga de la filoxera y los avatares políticos de los inicios del siglo XX repercutieron negativamente en el acentuado abandono y pronunciado estancamiento en la industria vinícola, ésta vislumbraría su recuperación hacia 1920, iniciándose en Baja California y en Parras (Coahuila) –quizás estimulada por la prohibición de los Estados Unidos– reactivándose la producción del vino mexicano aunque de baja calidad, esto por varios factores, algunos de ellos: desconocimiento de la viticultura, mala selección en las variedades de uva y maquinaria obsoleta, lo cual originó: vinos blancos amarillentos, tintos oxidados: con carencia o exceso de dulzor o acidez.⁶⁵

De ahí que entre 1920 a 1936 únicamente 1500 hectáreas estaban destinadas para el cultivo de la vid. Por consiguiente, España tomaría la delantera de los vinos importados y con ello, los vinos ibéricos serían los protagonistas.⁶⁶

La Segunda Guerra Mundial afectaría a los productores y exportadores vinícolas, por lo que el Estado mexicano vio una oportunidad para rescatar esta industria a través de varias acciones, tales como : la iniciación de operaciones en la Comarca Lagunera de la Compañía Vinícola del Vergel, así como la instalación de varias empresas transnacionales como la *Société Martell, Martini & Rossi, Osborne y Suntury*, además de la llegada de inmigrantes, entre ellos enólogos y viticultores españoles, italianos y franceses, algunos fungiendo como asesores y otros instalando su propia vitícola, y con ello además de aportar las técnicas modernas de vinificación y viticultura, promovieron la importación masiva de variedades de vides de España, Francia, Italia y EU...⁶⁷.

En 1948 se creó la Asociación Nacional de Viticultores A.C. (Actualmente Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.)⁶⁸. Como consecuencia de la importación de cepas europeas, la

⁶⁴ revolución-del-vino-mexicano&Itemid=58 Disponible en:

http://www.mire.com.mx/index.php?option=com_k2&view=item&id=99: Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2016

⁶⁵ La época moderna : siglo XIX y el principio del siglo XX. Disponible en : <http://vinomex.homestead.com/historiaModernaSiglo19.html>. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2014.

⁶⁶ Ídem

⁶⁷ Op., cit. La vitivinicultura mexicana. p.175

⁶⁸ el-consejo/quienes-somos. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/index.php/el-consejo/quienes-somos>. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2016

plantación de nuevos viñedos, la adquisición de nueva maquinaria y el asesoramiento de enólogos prestigiosos, la vitivinicultura tomaría mayor impulso; en los años 60's se inicia la adquisición de la *Vitis Vinífera*.

En los años 70's las Casas L.A. *Cetto* (fundada en 1924) y Pedro *Domecq*, se asocian por un período de 20 años para finalmente ser adquiridas por la firma inglesa *Allied*. Al mismo tiempo, se desarrollaba la industria vinícola en las regiones de Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas, predominando las cepas bordelesas, españolas (Tempranillo) e italianas (*Barbera* y *Nebbiolo*).

El auge duró hasta 1987 con producción vinícola barata y de mala calidad, hasta que México ingresó al GATT y se abrió a la importación, provocando que muchas empresas se hundieran por la falta de calidad de sus productos. De las 60 vinícolas existentes, solamente sobrevivieron unas diez.

1.3.6 La vitivinicultura en el México actual

Es en estos años cuando también surge *Monte Xanic*, con una propuesta diferente: vino de calidad, producciones pequeñas y precios altos. Con esta propuesta se ha contribuido a consolidar el prestigio del Valle de Guadalupe.⁶⁹ Pero no todo fue fácil para las vinicultoras de este valle ya que tienen graves problemas de agua y salinidad lo cual repercute en sus vides, grandes casas como *Cetto* y *Domecq* lo solucionan mezclando uvas de otros valles aledaños⁷⁰. Hacia los años 90's su éxito motivó a otros productores a seguir su ejemplo, y bajo este contexto el panorama de la vitivinicultura era el siguiente:

“En el momento actual, México ya produce mucha uva y muy buena, además. Nuestras viñas mexicanas descienden de las más nobles cepas de Europa, y nuestros vinos

⁶⁹ El pequeño Larouse...p. 773

⁷⁰ *Ibíd* p. 775

ya se equiparan, hasta con ventaja para los productos mexicanos, en algunos casos a los mejores vinos extranjeros...”⁷¹

En conclusión, la presente década deja entrever a la producción vinícola de nuestro país como una industria próspera en vías de desarrollo, en la cual su competitividad estriba más en la calidad que en la cantidad.

A continuación, se muestran algunos de los factores indispensables para obtener dicha calidad en los vinos:

Tabla 8. Algunos factores para obtener calidad en los vinos.

El origen geográfico y <i>terroir</i>	El suelo de composición única con microclima específico cuyas características se transfieren a las uvas y luego a los vinos
Las varietales	La o las variedades de la uva con las que fueron elaborados
La vendimia	Si es manual o a veces nocturna de cada variedad en su punto óptimo de madurez
La selección	De los racimos y las uvas.
El estrujado y prensado	Si es suave, cuidadoso y delicado para no romper las pepitas de las que dan astringencia y amargor al vino.
Las fermentaciones y maceraciones	Las maceraciones donde dejan las cáscaras de las uvas en contacto con el jugo para que transfieran al vino, aromas, colores, sabores, y si las fermentaciones son cortas o largas temperatura controlada, realizadas con levaduras naturales o seleccionadas.
Los procesos técnicos	Cómo la estabilización en frío y filtraciones ligeras o trasiegos y clarificación por sedimentación.
Las crianzas	Si son cortas o largas en barricas o toneles de robles de diferentes orígenes, nuevas o usadas.
Las varietales	Si son vinos monovarietales (de una sola cepa o uva) o multivarietales (mezcla de varias uvas), hoy tan de moda.

Fuente: Elaboración propia basada en otras fuentes.

⁷¹Op. cit. La viña la vid y el vino p.8

Cabe mencionar que en 2010 también se incrementaron las exportaciones, así como la calidad en los vinos; según el Consejo Mexicano Vitivinícola: “México exporta 20 por ciento de su producción de vino a más de 30 países y como consecuencia de su alta calidad, los vitivinicultores nacionales se han hecho acreedores a más de 400 premios en los distintos concursos en los que han participado alrededor del mundo.”⁷².

Prueba de ello, son los siguientes resultados: “Cifras del Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) establecen que el valor de las exportaciones de vino mexicano aumentó entre 2008 y 2012 de 3.1 a 5.3 millones de dólares”⁷³; en este tenor El Consejo Mexicano Vitivinícola pronosticó que: “2014 será un buen año para la industria, con un crecimiento de 10 por ciento en el mercado, gracias a una tendencia favorable y estratégica que forma parte de una planificación que comenzó en 2010 y tiene como meta 2020”.⁷⁴

En nuestros días la industria vitivinícola mexicana, (con el Estado de Baja California como principal productor de vino), cuenta con un mayor número de variedades de uva, algunas de las que se producen son: “*Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Alicante*”⁷⁵, además de reconocidos enólogos, maquinaria más moderna, así como la aplicación de nuevas tecnologías, productores locales e internacionales que están invirtiendo, además de un gran interés por el consumo del vino. No obstante, éste sigue siendo inferior al consumo de la cerveza u otras bebidas alcohólicas, e inferior a la ingesta de vino en otros países. En México el consumo de vino per cápita en las últimas décadas arrojó los siguientes datos:

“El crecimiento del consumo en 1998 era del 7%. Por el contrario, actualmente se estima que este crecimiento esté alrededor del 13%, animado en gran medida por la inclusión de las mujeres y los jóvenes

⁷²Vitivinicultura en México registra crecimiento constante. En: Revista Agro 2000. Sección Agricultura. Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx>. 26 mayo 2010. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2014.

⁷³ Impulsa México su producción de vinos. En: Revista del campo noticias. 18 febrero 2014. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com>. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2014.

⁷⁴ Idem

⁷⁵ Hervas Serra, Ana / Estudio de Mercado: El mercado de vino en México. México : Embajada de España.,p.19 Disponible en: <http://www.todovinos.cl/docs/VinoMexico2011.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 11 julio 2013.

*como consumidores de vino. En 2011, el volumen de ventas totales se incrementó en un 10%, hasta alcanzar los 17.600 millones de pesos mexicanos en el mercado local”.*⁷⁶

Es importante señalar que los dos grandes canales de distribución presentes en el mercado mexicano para el sector vinícola – ya sea en valor o volumen – lo constituyen: HORECA (Hoteles, restaurantes, catering, bares, discotecas) con un porcentaje del 64,5 % y con un 35,5 % el comercio detallista (autoservicios, tiendas departamentales, tiendas de conveniencia, tiendas especializadas, tiendas tradicionales) y otros.



Fuente: Op., cit. Estudio de Mercado p.9

Con relación al nivel de promoción, en el estado de Baja California ha habido un gran impacto en la promoción y difusión a través de la Ruta del Vino, que incluye diversas actividades como la degustación y visitas a los viñedos. En los otros estados la divisa de “Cuando pienses en vino, piensa en México”, no ha sido de tal impacto que contribuya a incrementar su consumo y preferir el vino nacional al de importación. “*El órgano regulador del vino mexicano destacó que para lograr aumentar la demanda es muy importante la autopromoción del producto, potenciando su calidad en eventos como el 5º. Festival de 100 Vinos Mexicanos en Ezequiel Montes, Querétaro*”.⁷⁷

⁷⁶Ídem

⁷⁷ Impulsa México su producción de vino. En: Del campo noticias. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com/extra/impulsa-mexico-su-produccion-de-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 17 de abril 2014.

Según datos de la FAO en México: *“Dentro del sub-apartado de vino nacional se encuentran todos los productos cosechados y embotellados dentro del territorio mexicano. El vino producido en México está experimentando un aumento continuo desde el 2007, a pesar de que el consumo per cápita de vino en México sigue siendo muy bajo (400 ml/año). Según la FAO en el año 2010 la producción se situó en casi 38.000 toneladas”*.⁷⁸

Volumen:	62.134.000 litros
Cajas:	6.903,000 cajas
Valor:	10.300 millones de pesos
CONSUMO:	0.55 litros per cápita ⁷⁹

Actualmente en México existe un consumo de 70 millones de litros de vino al año, de los cuales sólo el 30 por ciento es producción nacional, el objetivo es lograr el 50 por ciento en el 2020.⁸⁰ Cabe señalar, –con base a datos del Observatorio Español del Mercado del Vino el OEMV–, que España el año pasado volvió a ser el primer proveedor de vino en México, también en volumen.⁸¹

Por lo que se refiere al rubro de promoción, además del apoyo en la producción agrícola, así como el apoyo en la distribución y la difusión a través de internet, es necesaria más promoción, ya que ésta y la publicidad son algunos de los aspectos más importantes dentro del plan de marketing para que el producto tenga éxito, tanto en el canal de gran consumo, como en el HORECA. Por lo cual habría que plantear a nivel general, además de estrategias (actos de presentaciones de relaciones públicas, promoción en punto de venta / consumo y publicidad en los medios) continuidad de acciones más consistentes y permanentes, cómo la promoción y publicidad de cada región vitivinícola, además de ofrecer turismo enológico que incluyan degustación de vinos, catas, vendimias por mencionar algunos atractivos y con ello se logre posicionar al vino mexicano en el lugar que merece.

⁷⁸ Op., cit. Estudio de Mercado.... p 19

⁷⁹ Evolución de los vinos importados en México. En: Economía y Mercados. Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.: Disponible en: <http://www.uvayvino.org/index.php/economia> Descripción basada en el contenido visto el 12 de abril 2014.

⁸⁰ Impulsa México su producción de vino. En: Del campo Noticias. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com/extra/impulsa-mexico-su-produccion-de-vino>. Descripción basada al contenido visto el 04 abril 2014.

⁸¹ Importaciones de vino en México. EN: Observatorio Español del mercado del vino. En: <http://www.oemv.es/esp/importaciones-de-vino-en-mexico-ene-sep-2014-1330k.php>. Descripción basada en el contenido visto el 17 de abril 2015.

En la República Mexicana existen ocho principales regiones vitivinícolas, ubicadas geográficamente en los estados de: Baja California Norte, Sonora, Coahuila, Durango, Aguascalientes, Zacatecas, Guanajuato y Querétaro.

1.3.6.1 Baja California Norte.

Actualmente una de las zonas más importantes de cultivo, es conocida como la franja del vino y se encuentra ubicada en el estado de: Baja California Norte (Noroeste), aquí se concentra la mayor producción de vino. Con el resurgimiento en el Valle de Guadalupe y La vinícola San Lorenzo (Casa Madero), en los últimos años la producción aumentó de forma considerable (90%) y los nombres de algunos vinos mexicanos se abren paso para tener un lugar dentro del mercado de Norteamérica, Japón y la Unión Europea.

Las zonas de cultivo son:

- Valle de Guadalupe
- Valle de Santo Tomás
- Valle de San Vicente
- Valle de San Antonio de las Minas.

La variedad de uvas blancas que se cultivan son:

- Riesling
- Chardonnay
- Chennin blanc
- Moscaltel
- Gewurztraminer
- Sauvignon Blanc
- Colombard
- Palomino

Mientras que en la categoría de tintas se cultivan las siguientes variedades:

- Cabernet Sauvignon
- Anglianico

- Cabernet Franc
- Grenache
- Barbera
- Nebbiolo
- Merlot
- Pinot noir
- Zinfandel
- Tempranillo
- Semillón
- Syrah.⁸²

1.3.6.2 Aguascalientes

Esta entidad federativa posee una gran riqueza de suelos y agua, predomina el clima semi-seco y templado; cabe mencionar que hacia el 2009 ocupaba el cuarto lugar en el cultivo de la vid, debajo de Zacatecas (tercero) Baja California (segundo) y Sonora en el primero. En esta entidad la vid se cultiva por sistema de riego; actualmente los municipios productores son:

- Asientos
- El Llano
- Jesús María
- Rincón de los Romos
- San Francisco de los Romos
- Pabellón de Arteaga
- Cosío y Tepezalá⁸³

Las variedades cultivadas son:

⁸² López Franco, Fermín. Las necesidades de información en la comunidad de vitivinicultores de la región de Baja California: una aproximación. INVESTIGACIÓN BIBLIOTECOLÓGICA, Vol. 24, Núm. 51, mayo/agosto, 2010, México, ISSN: 0187-358X. p. 125-145

⁸³Palacios Medellín, José Tomás / Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango, México: El autor, 2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología)- UNAM p. 7, 9,31-32

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Malbec
- Merlot
- Syrah
- Málaga Champagne
- French Colombard
- Chennin Blanc
- Carignan
- Nebbiolo
- Victoria
- Ruby Cabernet
- Salvador
- Sangiovese
- Pinot noir
- Riesling
- Chardonnay
- Muscat blanc
- Blending
- Cinsault
- Tempranillo⁸⁴

1.3.6.3 Durango

En este estado el único municipio que contó con empresas productoras de vino fue el de Gómez Palacio, en tiempos remotos hubo una importante producción de *Vitis Vinífera*, actualmente sólo se cultiva una hectárea⁸⁵. Y pese a que las grandes empresas sólo pertenecen al pasado, perduran las condiciones ambientales y geográficas que siguen siendo

⁸⁴ Ídem p.29

⁸⁵ Ibid p.49

propicias para Viticultura. Su clima es muy seco llamado estepario, con temperatura extremosa

1.3.6.4 Zacatecas

En esta región la Vitis Vinífera se cultiva poco por sistema de riego y en mayor medida por temporal. Referente a su producción, en el 2009 esta se ubicaba en el tercer lugar nacional después de Baja California (segundo) y Sonora (primero) Así pues, los municipios productores son:

- Fresnillo
- Luis Moya
- Noria de Ángeles
- Ojocaliente
- Villa Hidalgo
- Troncoso
- Villa González Ortega
- General Pánfilo Natera
- Cuauhtémoc
- Vetagrande
- Pinos
- Tepetongo
- Calera
- Loreto
- Villa García
- Zacatecas
- Jerez
- Villanueva
- Miguel Auza

Las variedades cultivadas son:

- Cabernet Sauvignon
- Chennin Blanc
- Ruby Cabernet
- Traminer
- Moscatel de Alejandría
- Beirut blanc
- Malbec
- Merlot⁸⁶

1.3.6.5 Querétaro (Centro)

Gracias a su clima, esta zona posee características óptimas para el cultivo de la vid. “La mayor parte de la infraestructura vitivinícola se concentra en el municipio de Ezequiel Montes, en los límites con Tequisquiapan. Ahí se desarrolla la vitivinicultura dedicándose principalmente a los cultivos de uvas de los tipos blancos y tintos.”⁸⁷ Actualmente aquí se encuentran cuatro de los productores vitivinícolas más importantes: Cava Freixenet, Viñedos la Redonda, Viñedos Azteca y Compañía Vinícola San Patricio. Los lugares de cultivo son:

- Tequisquiapan
- Ezequiel Montes

Las Variedades de uvas (*Vitis Vinífera*) que se producen en el estado son:⁸⁸

- Macabeu o Macabeo
- Ugni blanc (Sant Emilion)
- Chenin blanc
- Sauvignon Blanc
- Trebianno

⁸⁶ *Ibíd.* p. 16

⁸⁷ Mejía Ruiz, José / El perfil informativo de los vitivinicultores en el Estado de Querétaro: El cultivo de la vid. México : El autor,2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la información)- UNAM. p.15

⁸⁸ *Ibíd.* p.19

- Viura
- Moscatel
- Pinot Noire
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Ruby Cabernet
- Syrah
- Tempranillo
- Carignane o Carinena

1.3.6.6 Coahuila.

Este es el estado más extenso del país, forma parte de la “Comarca Lagunera” aquí la temperatura media anual es de 20.3°C. A pesar de que la zona es semidesértica, sus viñedos reciben agua de los manantiales de las sierras de Hojaseñal, Playa Madero y el Laurel que abastecen el agua de la región. Después de una investigación documental se detectaron los lugares productores de vino son, tres:

- Parras
- Cuatro Ciénegas
- Ramos Arizpe⁸⁹

Las variedades cultivadas en estas zonas son:

- Palomino
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Cabernet

⁸⁹Salazar Méndez, Enedina / El perfil de información de los vitivinicultores de Vitis Vinífera en el Estado de Coahuila. México: ESM, 2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la Información)- UNAM. p. 22.

- Cabernet Franc
- Lenoir
- Rosa del Perú
- Moscatel de Alejandría
- Chardonnay
- Chenin blanc
- Semillon
- Carignagne
- Tokay
- Málaga
- Ruby Red ⁹⁰

1.3.6.7 Guanajuato

Ubicada en la región centro del país (EL Bajío) su ecosistema lo constituyen desde bosques hasta zonas semiáridas; su clima es templado, sub-húmedo con lluvias en verano y una temperatura media anual de 20°C. Los municipios productores de vid en este estado son los siguientes:

- Municipio de Dolores Hidalgo
- Municipio de San Miguel de Allende
- Municipio de San Luis de la Paz

Las variedades de uva que se (utilizan) producen son:

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot
- Syrah
- Tempranillo
- Salvador
- Saint Emilion (blanca)

⁹⁰ Ibid. p. 44

- Sauvignon blanc
- Rubi Cabernet (rosada)⁹¹

1.3.6.8 Sonora

En el 2003 esta zona era la principal productora de uva pasa con 175,663.6 tons. y como mediano productor a Baja California con 9,752.50 tons., Querétaro con 5,558 tons., y Chihuahua con 3,664 tons.⁹². Actualmente tiene una pequeña vinícola artesanal “La Casona”.

Para concluir, hay que hacer notar que en 2008 se implantaron las primeras vides en Campeche, en el 2010 en Chihuahua y en 2011 en Atotonilco el Grande –Jalisco– se implantaron cepas portuguesas. Posteriormente, en 2013 se experimentó en los estados de Guerrero, Michoacán Tlaxcala, Tamaulipas, Oaxaca y Chiapas la reintroducción de futuros proyectos de expansión de la producción vitivinícola, impulsado por SAGARPA y la Universidad de Sonora a través CONACyT, esperando su reproducción en todo el país, permitiendo la exportación de uva de mesa y vino a países como Estados Unidos, China, Nueva Zelanda, Belice y Guatemala⁹³.

⁹¹ Peña Aguilar Ana Laura /Recursos de información para el uso de información de los productores de la Vid del Estado de Guanajuato. México : El autor, 2011. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la Información)- UNAM. p.10

⁹² Plan Rector del Sistema Producto Vid Zacatecas y Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario, A.C.—México: Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario 2003.- Forma de acceso: <http://www.amsda.com.mx>.-Descripción con basada al contenido visto el 28 de octubre 2013.

⁹³Vino de México, disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_M%C3%A9xico Descripción basada al contenido visto el 24 de marzo 2014.

Capítulo 2: La bibliografía

“Desde tiempos remotos, aun cuando el avance tecnológico que hoy vivimos era inexistente, se presentó la necesidad de organizar el conocimiento registrado en distintas fuentes, por lo que puede decirse que la bibliografía, como herramienta y como actividad enfocada a la organización del conocimiento, es tan antigua como la escritura y los medios en los que se asienta”⁹⁴

2.1 Antecedentes

El origen de la bibliografía en su forma manuscrita data de la época de Alejandría en el siglo III, a partir de que los primeros bibliotecarios elaboraron los *Pinakes* (incuestionables cuadros de clasificación de fondos bibliográficos) desempeñándose desde entonces como primeros bibliógrafos; así lo constatan los primeros catálogos que contenían los miles de volúmenes clasificados en 120 materias.

Más adelante, los numerosos catálogos religiosos del siglo X serían precedidos por las primeras bibliografías que surgirían en los siglos XV y XVI en forma de listados, elaboradas por los libreros: “no se ajustaban a ninguna regla y no se titulaban bibliografías, sino que portaban algunos de estos nombres: *Catalogus, Inventarium, Bibliotheca, Index o Repertorium*”.⁹⁵ Estas listas o catálogos dejan traslucir que las personas que realizaban éste oficio tenían conocimientos sobre como ordenar, clasificar y presentar la información, por lo que se infiere que se trataba de bibliotecarios.

Ante todo, es necesario recalcar que la palabra “*bibliografía*” ha tenido diferentes significados y acepciones a lo largo de sus 300 años de historia⁹⁶, se puede aseverar que las primeras tentativas de bibliografía se remontan hasta el siglo II o cuando el médico griego Claudio Galeno escribió su “*Libris propriis liber*” que equivale a una “lista de obras” y con ello, empezaría a gestarse la primera manifestación de nociones bibliográficas.

⁹⁴ (Woudhuysen, 1994) citado por Figueroa Alc, Recursos bibliográficos en línea p. 48

http://books.google.es/books?id=MTn4ZRq5ZrMC&pg=PA45&hl=es&source=gbs_toc_r&q=#v=onepage&q&f=false

⁹⁵ Escamilla González, Gloria / Manual de metodología y técnicas bibliográficas. —3ª. ed. aum., reimp. — México: UNAM, Instituto de Investigaciones bibliográficas, 1988. -- (Instrumenta bibliográfica:1) p.15

⁹⁶ Naumis Peña, Catalina / La bibliografía como disciplina y la metodología del repertorio bibliográfico.- En Recursos Bibliográficos y de información / Coordinadores Hugo Alberto Figueroa Alcántara y César Augusto Figueroa Alcántara.- - México : UNAM, FFyL, 2006 p.63-94 Disponible en:

http://books.google.com.mx/books?id=MTn4ZRq5ZrMC&pg=PA63&dq=Naumis+pe%C3%B1a+catalina&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Naumis%20pe%C3%B1a%20catalina&f=false Descripción basada al contenido visto el 13 junio 2015

Posteriormente, en la Edad Media, el ejemplo serviría para que diversos compiladores eclesiásticos realizaran otros intentos de bibliografías como *Johann Tritheim* con el *Liber scriptoribus ecclesiasticis vitae* publicada en 1494.⁹⁷

Hacia 1545 Conrad Gesner –a quien le ha sido otorgado el título de “padre de la bibliografía”⁹⁸– publica su *Bibliotheca Universalis* en la que pretendía presentar un listado de obras impresas en latín, griego y hebreo.

En efecto, aunque la primera se trate de una lista de libros y la segunda sólo se interesa en los tres idiomas “*la bibliografía nació con estas primeras creaciones que Theodor Besterman definirá en nuestra época como de “lista de libros establecida según un principio director constante”*. Este principio director constante puede variar al infinito.”⁹⁹

Tendrían que pasar varios años, hasta que en 1633 el término bibliografía sería utilizado en Francia por *Gabriel Naudé* al publicar su *Bibliographia* política; años más tarde, también lo utilizaría *Louis Jacob* en su *Bibliographia Gallica Universalis*, quien fue otro precursor de esta disciplina quien ya había publicado con anterioridad su *Bibliotheca pontificia*.

Llegarían los siglos XVII Y XVIII y con ellos un notorio incremento en el número de libros, sin embargo, la bibliografía seguía siendo una labor de aficionados y eruditos, quienes continuaban trabajando de manera empírica, sin reglas ni normas científicas en este terreno del conocimiento; sin embargo, sería hasta los albores del siglo XIX que Napoleón I la elevaría al rango de ciencia auxiliar de la historia. Con este reconocimiento y con las bases del pensamiento creador se abrirían muchas puertas a las ideas eruditas de ese siglo.

⁹⁷ Tafarelli, Jean-Louis. Pour une redéfinition de la bibliographie. Bulletin des bibliothèques de France [en ligne], n°7, 7, p. 347-348 1980 [consulté le 24 avril 2015]. Disponible sur le Web : <<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1980-07-0347-001>>. ISSN 1292-8399. Descripción basada en el contenido visto el 24 de abril 2015.

⁹⁸ Op., cit. Manual de metodología ...p. 16

⁹⁹ Op., cit. Pour une redéfinition... p. 347

De manera que:

“En 1821, se estableció la enseñanza de la bibliografía en la École de Chartres. Al mismo tiempo la renovación de los estudios históricos trajo como resultado la publicación de grandes colecciones de textos y de documentos; su preparación exige investigación, estudios minuciosos en los depósitos de archivos y de libros, gracias a los cuales se pudieron fijar los métodos del trabajo bibliográfico.”¹⁰⁰

Hasta finales del siglo XIX, que la necesidad de tener un control bibliográfico enfocado desde diferentes ángulos resultaba imprescindible, debido la proliferación del material impreso.

Sin embargo, sería hasta inicios del siglo XX cuando la bibliografía profesional alcanzaría su mayoría de edad; habiendo definido sus fines, descubierto sus reglas y forjado sus medios su evolución a través del tiempo permitiría lo que actualmente conocemos, ya sea *“aquella que la define como una mera lista de obras; y aquella que la considera como una de las disciplinas encargadas de estudiar el libro.”¹⁰¹*

Como una rama de la bibliotecología, de otra disciplina documental o como ciencia independiente que posee su propia teoría y tiene su propio campo en la crítica de textos. Cabe señalar que para la comunidad bibliotecológica mexicana es una rama de la bibliotecología¹⁰².

De tal manera que en la actualidad todo trabajo bibliográfico requiere: discernimiento, método, exactitud, apego a reglas, regularidad, puntualidad, requerimientos que siguen vigentes a través de los años, y que hacen que ésta no haya perdido su esencia, sino la ha desarrollado y perfeccionado a través de la consolidación de nuevas técnicas, representando hasta el presente una herramienta valiosa de primera mano en cualquier trabajo de investigación para facilitar y alcanzar el éxito en cualquiera de las áreas donde

¹⁰⁰ Op., cit. Manual de metodología ... p.17

¹⁰¹ Morales López, Valentino. *El desarrollo histórico del concepto bibliografía*, En Investigación Bibliotecológica v.14 No.14 julio/diciembre de 2000. p.152 Disponible en: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/ibi/article/view/3949>. Descripción basada en el contenido visto el 07 de marzo 2014.

¹⁰² Ibid., p. 152

estos se realicen. Se puede decir que en la época actual la bibliografía avanza a la par del desarrollo tecnológico y de las nuevas tecnologías.

2.2 Importancia

Pasaría más de un siglo para que el significado de la palabra bibliografía evolucionara de ser el estudio de los directorios, en los que los libros son descritos y clasificados y que utilizamos constantemente; para identificar libros o para preguntar lo que se ha publicado sobre un tema: la bibliografía se reviste de una vital importancia al convertirse en una valiosa herramienta para llegar hasta las fuentes del saber y facilitar los trabajos de investigación, descubrimiento y soluciones que caracterizan a la ciencia como tal¹⁰³.

En efecto, la importancia de su significado más fundamental es que representa el punto de partida en cualquier trabajo de investigación, ubicándola como una necesidad económica e intelectual de orden prioritario.¹⁰⁴ Igualmente, aplicada a cualquier tipo de investigación, constituye la solución al problema que surge cuando es necesario informarse de manera rápida y confiable sobre determinado tema, ya que su objetivo es presentar la información oportuna, y a la brevedad de lo posible.

Asimismo, los servicios que prestan las bibliografías son diversos: algunos de ellos sirven para comprobar la exactitud en el título del libro; saber con qué material se cuenta antes de iniciar cualquier investigación; algunos datos relevantes en el caso de las bibliografías críticas (su contenido, así como sus ediciones); huelga decir que las bibliografías proporcionan información histórica y bibliográfica de algún libro raro, además de datos biográficos del autor de la obra.¹⁰⁵

Con base a lo anterior se puede afirmar que la bibliografía ocupa un lugar en la ciencia del libro al buscar, identificar, descubrir y clasificar la información con la finalidad de constituir repertorios bibliográficos, que sirvan de enlace entre los usuarios y los documentos facilitando así el trabajo de investigación, desembocando en óptimos resultados.

¹⁰³ Op., cit. Manual de metodología ... p.9

¹⁰⁴ Ídem

¹⁰⁵ Ibid p.10

De ahí que “el investigador, el erudito, el maestro, el estudiante han de disponer de todas las obras relacionadas con el tema que les interesa, pues no es posible que intenten tratar un asunto, ni analizarlo, ni aportar un nuevo punto de vista sobre el mismo, sin tener en cuenta las conclusiones a que han llegado los especialistas en esa materia. Por otra parte, no tendrían tiempo de examinar todo lo que se publica diariamente sobre ella”¹⁰⁶

Y finalmente, se puede afirmar que la bibliografía es fundamental para conocer lo ya publicado sobre determinada investigación antes de iniciarla, lo que permitirá evaluar y ponderar la investigación que se está realizando, Además, otro de sus aspectos es que continúa informando día a día el progreso del conocimiento humano, al convertirse en un innegable medio de difusión y por ende de comunicación.

2.3 Definición

Existen dos definiciones para la palabra bibliografía (lo cual la convierte en polisémica) y son: la bibliografía por sí misma como una actividad y la bibliografía que es el resultado de esta actividad.

La bibliografía a través de su largo devenir histórico ha adquirido múltiples y variadas acepciones, que van desde las exclusivamente etimológicas hasta los acercamientos descriptivos, pasando por los enumerativos o sistemáticos. A continuación, se presenta una breve cronología para comprender de manera sucinta su evolución.

¹⁰⁶ Ídem

Siglo III D.C. (201-300)	Desde el punto de vista etimológico, la palabra bibliografía proviene del griego: <i>biblion</i> = libro, y <i>graphein</i> = escribir; y significa en su origen (siglo III después de Jesucristo) “el arte y el oficio de los copistas”.
Siglo X (905) A.C.	Los catálogos de las numerosas bibliotecas conventuales, fueron la punta de lanza para ésta actividad la cual se perpetuaría por los libreros de los siglos XV y XVI.
1470	Claudio Galeno Al escribir su “ <i>libris propriis liber</i> ” ofrece la primera noción bibliográfica que equivale a una “ <i>lista de obras</i> ”. Así como la <i>Scriptores ecclesiasticorum vitae</i> de San Jerónimo y en <i>Illustrium virorum catalogus de Genadio</i> , de Marsella, entre otras obras.
1494	El abad <i>Johann Tritheim</i> compiló el <i>Liber de scriptoribus ecclesiasticis</i> , dicha obra apareció en años posteriores en Paris 1512, y en <i>Colonia</i> (Alemania) en 1531 y 1546.
1545	En este año (un siglo después de la aparición del libro impreso), <i>Conrad Gesner</i> publica su <i>Bibliotheca Universalis</i> con la cual se propuso exhibir una lista de libros impresos de todo el mundo, pero limitada sólo a obras en latín, griego y hebreo y por lo que con frecuencia se le nombra “ <i>el padre de la bibliografía</i> ”.
1633	En Francia, <i>Gabriel Naudé</i> utilizaría por primera vez el término bibliografía al publicar su <i>bibliographia</i> política.
1644 - 1654	<i>Louis Jacob</i> , adoptaría la idea de <i>Naudé</i> y emplearía también el mismo término al publicar sus dos obras: <i>Bibliographia pontifica</i> en 1643 y la <i>Bibliographia Gallica universalis</i> publicada entre 1644 y 1645.

1704	Es en este año cuando surge la primera definición formal de la palabra Bibliografía y es la siguiente: “ <i>La bibliografía es un conocimiento e interpretación de los antiguos manuscritos</i> ” ¹⁰⁷ Este concepto tuvo gran influencia a los precursores posteriores de dicho término
1751-1765	<i>Diderot y D’Alembert</i> En su <i>Encyclopédie</i> son fieles a la etimología de la palabra bibliógrafo: “ <i>Toda persona versada en el conocimiento y desciframientos de los manuscritos</i> ”, pero no hacen alusión al término <i>bibliografía</i> . ¹⁰⁸
1774	<i>Michel Denis</i> , por primera vez utiliza el término “bibliografía” para referirse a la ciencia del libro ¹⁰⁹
1810	Napoleón I elevó la bibliografía al rango de Ciencia auxiliar de la historia y se editaría <i>La Bibliographie de L’empire francais</i> una de las publicaciones más importantes de la época ¹¹⁰
1812	<i>Gabriel Peignot</i> hace de la bibliografía el sector de la bibliología que se ocupa de los repertorios de libros ¹¹¹
1814	Se publica la <i>Bibliographie de la France</i> , así como la primera edición del “ <i>Manuel du libraire et de l’amateur des livres de J. Ch. Brunet</i> ” ¹¹²
1886	<i>Marceline Bartellond</i> en su <i>Grande Encyclopédie</i> , define la bibliografía “la ciencia de los libros desde el punto de vista de su descripción y su clasificación” ¹¹³

¹⁰⁷ Op., cit. El desarrollo... p.153

¹⁰⁸ Ibid p.154

¹⁰⁹ Idem

¹¹⁰ Op., cit. Manual de metodología p.17

¹¹¹ Op., cit. Pour une redéfinition n/p

¹¹² Op., cit. Manual de metodología p.17

¹¹³ Ibid p. 12

1897	<i>Charles Mortet</i> de la Escuela de <i>Chartes</i> define la bibliografía como “ <i>El estudio de los repertorios en los cuales los libros son descritos y clasificados y a los cuales se debe recurrir constantemente, ya sea para identificar los libros o ya sea para saber lo que se ha publicado sobre un tema</i> ” ¹¹⁴
1904	<i>Charles Victor Langlois</i> “ <i>La bibliografía es la parte de la ciencia del libro que trata de los repertorios y que proporciona los medios de lograr información sobre las fuentes (sobreentendiéndose manuscritos e impresos)</i> ”. ¹¹⁵
1916	<i>Louis Nicholas Feipel</i> “ <i>la bibliografía es el arte de descubrir los libros que dan información, para informar a los otros</i> ” ¹¹⁶
1934	El bibliógrafo <i>Henri Stein</i> retoma las modificaciones previas hasta quedar en la siguiente descripción: “ <i>la ciencia de los libros desde todos los puntos de vista, y según su descripción, su catalogación y su uso</i> ” ¹¹⁷ . Además de <i>Pierre Frieden</i> , quien entonces dijo al respecto a la bibliografía “ <i>que intenta en el vasto terreno de la ciencia del libro la investigación, la descripción y la clasificación de los títulos con miras a uso científico y comercial</i> ” ¹¹⁸
1939	<i>L. Shores</i> “ <i>Llegó a englobar en bibliografía todos los documentos, desde el manuscrito al disco, pasando por el libro impreso, la estampa, el sello y la medalla.</i> ” ¹¹⁹
1954	<i>Louise-Noëlle Malclès</i> “ <i>la bibliografía, investiga, transcribe, describe y clasifica los documentos impresos, con el fin de constituir los documentos de trabajo intelectual llamados repertorios bibliográficos o bibliografías</i> ” ¹²⁰

¹¹⁴ Op., cit. Pour une redéfinition n/p

¹¹⁵ Op., cit. Manual de metodología ... p.13

¹¹⁶ Ibid p.12

¹¹⁷ Ídem

¹¹⁸ Ídem

¹¹⁹ Ibid p.15

¹²⁰ Op., cit. Manual de metodología p.12

Cabe mencionar además que: en el pasado, quienes se dedicaban a ésta actividad eran considerados “*copistas o amanuenses*”,¹²¹ los primeros bibliógrafos fueron aficionados eruditos, alentados por la curiosidad científica, trabajaban de manera aislada, sin preocuparse por la técnica. Se podría decir que la bibliografía estaba en su fase empírica, posteriormente con el paso del tiempo la palabra, así como su significado evolucionaría hasta lograr el resultado que conocemos actualmente.

En consecuencia, otras definiciones o aproximaciones de la parte esencial de esta disciplina, conlleva a algunos autores a transformar y obtener definiciones más precisas, por su importancia en la presente investigación sólo se explorará de manera somera la definición de los siguientes autores: *Charles Victor Langlois*, *Louise-Noëlle Malclès* y Hugo Alberto Figueroa, a continuación, se describen brevemente sus acepciones:

Charles-Victor Langlois, este historiador ya desde 1904, considerando los antecedentes históricos y la importancia de esta disciplina vislumbraba la explosión de la información y la carencia de recursos para discernirla, por esta razón ya concebía las siguientes interrogantes:

- “*¿Qué hacer para que el público esté en condiciones de informarse, rápida y seguramente, sobre los recursos de toda especie que ofrece la enorme biblioteca acumulada por los escritores de todos los tiempos y de todos los países, es decir, el patrimonio científico de la humanidad?*”
- “*¿Cómo disponer ese patrimonio para que todos los interesados lo aprovechen tan completa y cómodamente como sea posible? Tal es el enunciado general del problema bibliográfico*”¹²²

En efecto, al leer sus anotaciones se advierte la información precisa y la metodología correcta aplicadas con riguroso método y disciplina,

¹²¹ Op., cit. Manual de metodología p.11

¹²² Langlois Charles, citado por Louise Noelle Malclès / *La Bibliografía*. 2ª ed. Traducción de Roberto Juarroz. Buenos Aires: Eudeba, 1967. p.9

Así pues, desde hace más de cincuenta años el autor ya vislumbraba la importancia de las fuentes, concibiendo éstas como documentos manuscritos e impresos; para él ya existía la preocupación de su óptima selección para el mejor aprovechamiento de la información, de ahí que opinara al respecto:

*“De todas las ciencias auxiliares de la historia, la bibliografía sin contradecir es generalmente la más útil y la más desatendida a medida que los libros, los folletos y los artículos de revistas se multiplican, volviéndose cada vez más necesario para todos aquellos que se ocupan de estudios históricos, de estar bien informados (de lo que ha aparecido y de lo que va apareciendo cotidianamente publicado y lo que se publica sobre temas que les interesan. También es importante el ser guiado en la elección de los libros, de ser informado sobre su valor y trascendencia, para saber cuando no se puede consultar todo, qué es esencial y que se puede despreciar. Pero los repertorios bibliográficos que ya fueron compuestos para responder a estas necesidades ya son muy numerosos, como para jactarse de conocerlos todos y hacer un uso juicioso.”*¹²³

De manera que, se puede aseverar que la particularidad de la bibliografía es servir de apoyo a otros estudios o investigaciones y aunque está íntimamente ligada a distintas ciencias, desde el punto de vista de los libros...

*“se presenta como disciplina autónoma cuyo propio objeto es el inventario de textos impresos, ya se trate de libros, folletos o artículos de revista que se reportan sobre un tema determinado. Hay selección de textos, de colección de documentos literarios, diplomáticos o arqueológicos que son minas inagotables de información, pero muchas personas no saben sacarle partido, por la falta de haberles estudiado y manejado...”*¹²⁴

¹²³ Langlois, Charles Victor. Manuel de bibliographie historique. 1. Instruments de bibliographiques. Paris : Hachette, .In-16, XI-193 pages.p. 431. .:Bibliothèque de l'école de Chartes .1896, tome.57 pp. 431-436 Trad. Libre. Disponible en : /web/revues/home/prescript/article/bec_0373-6237_1896_num_57_1_447870_t1_0431_0000_1. Descripción basada en el contenido visto el 11 mayo 2014

¹²⁴ Ídem

Por lo que resulta innegable su importancia.

Louise Noëlle Malclès Existen numerosas definiciones, sin embargo, la suya aún continúa vigente y señala lo siguiente: “*La bibliografía investiga, transcribe, describe y clasifica los documentos impresos, con el fin de constituir los instrumentos de trabajo, llamados repertorios o bibliografías*”¹²⁵.

La autora considera impropio llamar bibliografía a la lista de referencias citadas al final del texto en los trabajos de investigación ya que, aunque sirvieron carecen de los fundamentos intrínsecos de la bibliografía o repertorios bibliográficos que sirven a la investigación y desarrollo cultural.

Del mismo modo, si retoma las interrogantes de *Langlois* (poner a disposición de los usuarios la información para su aprovechamiento lo más rápido posible) éstas quedarían resueltas con la utilización de determinados instrumentos de trabajo intelectual llamados: bibliografías o repertorios bibliográficos”¹²⁶ los cuales se dividen en tres grupos: Universales o internacionales, nacionales y especializados.

Al respecto cabe mencionar, que por un lado remite a la ciencia o arte relacionado con la investigación, identificación, descripción, análisis y clasificación de documentos; por el otro se entiende como los listados que se preparan para servir de apoyo en la identificación de determinada fuente bibliográfica.¹²⁷

Hugo Alberto Figueroa por su parte enuncia que: “*Actualmente, el papel de la bibliografía es fundamental en la navegación y exploración del universo de información. Se trata de una herramienta que pone a disposición de un lector o usuario las distintas fuentes de información que existen sobre determinado tema, además de que, a partir de técnicas y métodos específicos, hace posible la identificación y clasificación de materiales*

¹²⁵ Op., cit. La Bibliografía ... p.11.

¹²⁶ Idem

¹²⁷ Alcántara Figueroa, Hugo / Panorama de la Bibliografía... p.55 Disponible en: http://ru.ffyl.unam.mx/bitstream/handle/10391/956/Hugo_Figueroa_Panorama_de_la_bibliografia.pdf?sequence=1
Descripción basada al contenido visto el 19 junio 2014.

documentales, con la finalidad de conducirnos a las entidades bibliográficas que deseamos.”¹²⁸

Con base anterior se puede decir que la bibliografía es la ciencia o disciplina que sirve de enlace entre el saber (usuario) y el universo de información (digital o impresa) ya que permite la identificación, descripción, selección, análisis y clasificación de documentos, facilitando su localización y un óptimo aprovechamiento de la información, la cual se retroalimenta de la misma al generar otro documento y con ello otra herramienta de información.

Asimismo, es responsable de estudiar estos documentos “...*como entidades físicas de escudriñar hasta sus más íntimas entrañas con la finalidad de comprenderlos no sólo como transmisores de obras, sino como objetos de características peculiares...esos curiosos objetos que no se parecen a nada, los libros.*”¹²⁹

Y añade un importante señalamiento... “*Y cuando no sean libros con los que tratemos sino otro tipo de fuentes, de cualquier manera. los métodos y técnicas empleados en su identificación, compilación y análisis sistemático, o bien en su examen textual y material, serán capaces de generar información que igualmente nos facilite su conocimiento como componentes inherentes al desarrollo cultura de la humanidad.*”¹³⁰

Así pues, considerando que la proliferación de la información, los avances tecnológicos, así como los recursos en línea y los diversos soportes han provocado una multiplicación y diversificación de recursos documentales en la mayoría de las unidades de información, hoy en día el usuario puede llegar a sentirse agobiado por este torrente de datos que desembocan en información.

Es por eso que es necesario seleccionarla y organizarla con base a su pertinencia y relevancia, más aún si toda esta diversificación de recursos es susceptible de ser repertoriada en bibliografías o repertorios bibliográficos, porque como afirmaba *Malclés*: una bibliografía reúne las características fundamentales de los documentos, además, su contenido puede ser

¹²⁸ Op., cit. Panorama de la bibliografía ... p. 11-12

¹²⁹ *Ibíd* p.4

¹³⁰ *Ídem*

tan vasto o variado que puede elaborarse sobre cualquier tema o asunto sobre la que uno pueda escribir un libro, un artículo o un opúsculo. Esta accesibilidad de información para con el usuario, redundará positivamente al generar más información útil que tendrá cabida – sin duda– en alguna investigación científica o humanística.

Se puede concluir afirmando que: la bibliografía tiene su origen con las primeras redacciones de los repertorios especializados de personajes importantes o médicos, sin embargo, será hasta finales del siglo XX cuando esta disciplina reciba el reconocimiento que merece por su importancia en cualquier trabajo de investigación. Cabe mencionar que en nuestros días abordar el control de las bibliografías especializadas, resulta difícil por su proliferación, variedad y dispersión, al publicarse en formato impreso (muchas como artículos o partes de libro) o en formato electrónico (incluyendo en éstas, breve análisis de su contenido).

2.4 Tipos de bibliografía.

Existen dos principales grupos en la bibliografía: el primer grupo sigue la línea germánica e incluye las bibliografías sistemática y enumerativa. El segundo grupo se inclina más sobre la línea inglesa e incluye las bibliografías analítica, textual e histórica. Estas dos corrientes de bibliografía son complementarias al ser el primer grupo *aplicado* y el segundo *puro*. Aún así, estas diferentes perspectivas dejan traslucir los valores y metas de los profesionales a través de la historia.

Ahora bien, en las últimas décadas la organización tipológica y la teoría fundamental de la bibliografía ha cambiado poco, excepto por la adición de nuevas áreas. Sin importar el tipo de bibliografía que se lleve a cabo conviene subrayar que todas cumplen con ciertas funciones, y una de ellas es fungir como puente entre el usuario y los documentos (sin importar en cuál vertiente se ubique) al contar con 4 funciones fundamentales: Identificar y verificar, localizar y seleccionar, es decir:

Identificar y verificar: se refiere a la comprobación de los datos descriptivos como: autor, título, lugar de publicación, fecha, etcétera, para constituir determinada entidad bibliográfica. **Localizar,** el autor deduce que una bibliografía, también facilita datos

suficientes para saber dónde consultar determinado material y ya para concluir: **Seleccionar** se refiere a la utilidad de la bibliografía al momento de decidir qué materiales son pertinentes y relevantes, con base a las diversas necesidades de información requeridas por los usuarios, ya que la bibliografía constituye un catálogo organizado de distintas fuentes de información, así pues a mayor variedad tendrá como resultado una mejor selección.¹³¹

*“En esta acepción de la bibliografía, confluyen además otras disciplinas que se encargan de estudiar las entidades bibliográficas desde diferentes perspectivas. Más allá del papel de las bibliografías, como producto de la bibliografía enumerativa..... enfocado a estudiar analítica y críticamente a los textos como entidades físicas, ha logrado a lo largo de la historia una importante aportación en la comprensión y aprovechamiento de materiales escritos y gráficos”.*¹³²

Dentro de este contexto a continuación, se presenta un resumen de las bibliografías esquematizadas de la siguiente manera:

<i>Línea germánica</i>	<i>Línea inglesa</i>
ENUMERATIVA O SISTEMÁTICA	ANALÍTICA O CRÍTICA
1. Bibliografía de Autor	Analítica
2. Bibliografía por Materia o Temática	Textual
3. Catálogos bibliográficos	Descriptiva
4. Bibliografía del comercio editorial	
5. Bibliografía Nacional	
6. Bibliografía Selectiva	
7. Guías a la literatura o guías Bibliográficas	
8. Bibliografía de Bibliografías	
9. Bibliografía Universal	
10. Objetos intelectuales	

¹³¹ Katz citado por Figueroa Alcántara, Hugo / Panorama...Op., cit., p. 3 KATZ, W. Introduction to reference work. 6th ed. New York: Mc Graw-Hill.1992....

¹³² Figueroa Alcántara, Hugo. Recursos bibliográficos y de información p. 47. Disponible en: 0391/4728 [http://ru.ffyl.unam.mx/bitstream/handle/10391/4728/Descripción basada en el contenido visto el 8 de octubre 2014](http://ru.ffyl.unam.mx/bitstream/handle/10391/4728/Descripción%20basada%20en%20el%20contenido%20visto%20el%208%20de%20octubre%202014)

Estas dos vertientes de la bibliografía, con sus correspondientes ramificaciones, cumplen con funciones distintas pero complementarias: utilizan el método de la crítica textual, el análisis y la comparación histórica, así como la descripción escrupulosa de los materiales bibliográficos y tienen como finalidad identificar y seleccionar entidades bibliográficas correspondientes a ciertos criterios.

LA BIBLIOGRAFÍA ANALÍTICA O CRÍTICA

Es a través de sus tres modalidades, que muestra la descripción física de los materiales bibliográficos, enfocándose desde el punto de vista de objeto físico y se basa esencialmente en la descripción física del documento. A esta modalidad corresponden las siguientes categorías:

Bibliografía analítica o crítica (Objetos físicos)	{	- Bibliografía histórica
		- Bibliografía textual
		- Bibliografía descriptiva

Otro rasgo de estas bibliografías es que, por sus características intrínsecas generan un nuevo documento que permitirá conocer las variaciones, alteraciones y cambios sufridos por el paso del tiempo de las entidades bibliográficas desde un punto de vista puramente material. Para continuar en detalle las funciones esenciales de cada una de ellas, se expone de manera breve lo siguiente:

- ♦ **La bibliografía histórica** Se enfoca en la evolución física del material, la historia de los procesos de elaboración de los libros y otros materiales bibliográficos. También se interesa en el contexto histórico que influye sobre la producción de textos
- ♦ **La bibliografía textual** Este tipo de bibliografía aplica los principios de la bibliografía analítica, ya que enfoca el objeto de estudio a una misma obra y sus diferentes versiones, comparando así las diferentes ediciones, impresiones y reimpressiones de un mismo texto. Otra de sus funciones es procurar manifestar dentro de la mayor precisión posible el autor y el entorno de la obra analizada. De

esta forma implica a la vez el conocimiento del autor, su contexto histórico y las diferentes formas de edición de su obra. *“Así, al tener esta rama de la bibliografía como meta el estudio y comparación de textos y su transmisión a través de distintas ediciones, impresiones y reimpressiones, tiene mucho que ver con la crítica textual y se utiliza frecuentemente en el campo de la edición, con la finalidad de preparar ediciones definitivas o críticas”*.¹³³

- ♦ **La bibliografía descriptiva.** Como su nombre lo indica describe el material físicamente, tomando en cuenta aspectos como los materiales utilizados y el tipo de encuadernación. El análisis se hace mediante el cotejo físico, siguiendo técnicas y normas específicas. La bibliografía descriptiva coteja los datos de diferentes ejemplares que pertenecen a una misma edición o tiraje y, *“a través de un análisis y descripción detallada de las variaciones halladas en sus diferentes componentes como el título, el lugar de publicación, la fecha, las ilustraciones, etcétera, es capaz de establecer el valor o la importancia de un ejemplar”*¹³⁴

En otras palabras, la importancia de la bibliografía analítica, radica en su predonminante lugar dentro del coleccionismo y su utilización en los estudios eruditos y la crítica textual, entre otras vertientes. A través de sus tres modalidades, facilita la identificación del ejemplar ideal: al utilizar la crítica, la comparación o la historia en el proceso físico y textual que ha experimentado determinada entidad bibliográfica.

LA BIBLIOGRAFÍA ENUMERATIVA O SISTEMÁTICA

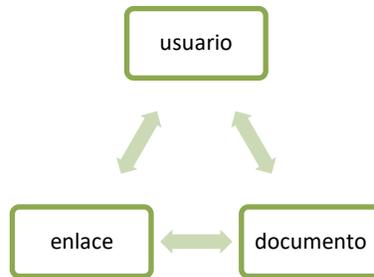
Su origen se remonta hacia el siglo XV, pero sería hasta el siglo XVI en las ferias del libro en Frankfurt (Leipzig Alemania) cuando lograría establecerse con mayor fuerza; sin duda es la modalidad más conocida, porque en ella se engloban las listas de fuentes ordenadas con determinado propósito: ser de gran utilidad en la identificación, localización y selección de recursos de información.

¹³³ Op., cit. Panorama...p.6

¹³⁴Op., cit. p. 6 McCrank, 1979. Citado por Figueroa Alcántara, Hugo. en Panorama ...

Su objetivo es compilar y ordenar sistemáticamente las fuentes de información, permitiendo organizarlas y controlarlas. Es reunir información sobre libros individuales u otros materiales gráficos dentro de un arreglo lógico y útil, vistos como objetos intelectuales y no objetos físicos; su origen se debe al tratamiento de los documentos o materiales bibliográficos.

La bibliografía enumerativa es la excelsa representante del enfoque paradigmático: “es el vínculo entre el productor de información y el usuario”. Asimismo, es la más representativa del trinomio:



Fuente: elaboración propia

Convertida en la actualidad en base de datos.

*“Para comprender con más detalle esta modalidad del trabajo bibliográfico, cabe aclarar que los términos enumerativa o sistemática, se refieren a las técnicas utilizadas por los bibliógrafos y a los instrumentos creados. Todo repertorio bibliográfico, lista bibliográfica, catálogo, base de datos bibliográfica, etcétera, enumera registros bibliográficos y éstos se encuentran sistematizados consistentemente de acuerdo con los fines específicos del producto bibliográfico”*¹³⁵

La bibliografía **enumerativa o sistemática** se divide en 10 categorías, a continuación, con el propósito de aclarar las actividades y funciones **se presenta una breve descripción de cada una de ellas:**¹³⁶

- 1) **Bibliografía de Autor.** Como su nombre lo indica se refiere a toda la producción literaria sobre y por un determinado autor.

¹³⁵ Op., cit. Panorama... p.8-9

¹³⁶ Ibid p.9-11

- 2) **Bibliografía Temática.** Lista de obras sobre un tópico específico. El incremento desmedido en la información la hace indispensable en esta época. La mayoría de las bibliografías pertenecen a esta categoría.
- 3) **Catálogos bibliográficos.** Quizás con éstos se iniciaron los primeros registros del material en una biblioteca; sus inicios se remontan hasta la elaboración de los primeros listados en la biblioteca de Alejandría. Actualmente representan una fuente de información innegable al consultarse en línea.
- 4) **Bibliografía del Comercio Editorial.** Su origen se remonta hasta las primeras ferias de libro en Frankfurt (Alemania), en la actualidad los ofrecen las casas editoriales y resultan muy útiles para fines de selección y adquisición en aquellas bibliotecas o Unidades de Información dónde haya que cubrir una amplia visión de materiales bibliográficos que permita satisfacer necesidades de información.
- 5) **Bibliografía Nacional.** La constituye el material bibliográfico que se produce en un determinado país o en un solo idioma, sin distinción de tema; puede ser retrospectiva o actual. En esta modalidad se engloban las bibliografías de títulos de periódicos, además puede incluir obras publicadas en el extranjero sobre dicha nación o sobre sus autores.
- 6) **Bibliografía Selectiva.** Lista de los libros más sobresalientes sobre determinado tema, área, aspecto o tipo de material, pueden ser retrospectivas o actuales. Ante la actual proliferación de información adquieren un gran valor al servir de guías para discernir entre obras de calidad y las que no valen la pena; muy solicitadas y sumamente útiles en la actualidad.
- 7) **Guías a la literatura o guías bibliográficas.** Muy semejante a la bibliografía selectiva. Se trata de breves relaciones de libros, incluyen descripciones muy simples: autor, título y a veces año de publicación. Esta categoría es un tanto compleja, ya que no se trata de elaborar simples listas de datos, sino que su finalidad es introducir al lector a determinado tema. Se utilizan mucho en las bibliotecas públicas para ofrecer publicidad sobre el establecimiento e información diversa.
- 8) **Bibliografía de Bibliografías.** Una bibliografía que lista bibliografías. Su misión es recoger y registrar repertorios bibliográficos. El auge de la información y la

divulgación de bibliografías, ha impulsado la compilación de bibliografías que incluyan a otras, así como su proliferación en cualquier área del conocimiento.

- 9) ***Bibliografía Universal***. Consideradas como una utopía, aún dentro de las mismas bibliografías, tratan de incluir toda la producción bibliográfica sin importar el origen, tema, idioma o época.

2.5 Bibliografía especializada

Existen otros rasgos de la bibliografía especializada que vale la pena destacar, tomando como punto de partida que: *“Son una aplicación concreta de alguna de las ramas de las bibliografías comentadas anteriormente y por la misma naturaleza de éstas, se refieren específicamente a un ítem”*¹³⁷

Su origen se remonta hacia finales del siglo XIX principios del XX cuando el universo se concebía como un orden perfecto y surge la especialización, así como el apoyo al desarrollo de la tecnología; aunado a esto la excesiva producción de documentos que generaría crisis en la bibliografía y tendría como resultado la creación de las bibliografías nacionales y especializadas, así es como ésta se circunscribe nuevamente al estudio de los repertorios o elaboración de lista de libros. Al mismo tiempo está ligado a la necesidad imperante de investigación, a la multiplicación de publicaciones periódicas y a la creación de sociedades eruditas.

De manera que, la bibliografía especializada se difundió durante mucho tiempo en la élite intelectual del siglo XIX, donde el libro como objeto pasó a segundo término para dejar en primer plano al texto y la personalidad del autor; no sería hasta que los avatares de la economía y las dos guerras mundiales detonaran el freno a su desarrollo. Hacia finales de este siglo XIX surgirían dos vertientes: la tradicional orientada hacia el pasado y otra orientada hacia la actualidad.¹³⁸

Sin embargo con el surgimiento de los microfilmes, audiovisuales y la computadora, este concepto de *bibliografía* (al no cubrir todos los tipos de información quedaría obsoleto)

¹³⁷ Vilchis López, Amado / Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México. UNAM: Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Bibliotecología, 2011.- Tesis (Licenciatura en Bibliotecología y Estudios de la información)-UNAM. p. 75

¹³⁸ Malcles, L., N. / La bibliographie spécialisée au XIXe siècle) a propos d'ouvrage récent. Disponible en: <http://bbf.ensib.fr/consulter/bbf-1957-05-0389-002>. Basada en la descripción vista el 10 abril 2014

hasta que *Archimbaud* en los años 70's ofrecería una visión mucho más dinámica: “*Al designar tanto una base de datos cómo un trabajo elaborado, un instrumento de trabajo, una técnica propia de redacción, la bibliografía se presenta sobre todo cómo un método lógico de investigación documental cuyo objetivo es elaborar una información precisa que a la vez sostiene y justifica un trabajo intelectual, y le permite progresar indicando nuevas vías.*”¹³⁹ .

De manera análoga, habría que señalar una de sus características que la han hecho llegar hasta el siglo XXI como sobreviviente mutable, la cual sería: “*La bibliografía es ese sector de la ciencia de la información que constituye los stocks de datos ordenados de referencias a los documentos que los vuelve accesibles a los usuarios, empleando indiferentemente procesos manuales o automáticos.*”¹⁴⁰

Con todo lo anterior y para la presente investigación se tomará la definición de Bibliografía que presenta Louise Noelle Malclès; *La bibliografía es el conocimiento de todos los textos impresos y está basada en la investigación, transcripción, descripción y clasificación de esas obras, con el objeto de elaborar los instrumentos de trabajo intelectual, llamados repertorios bibliográficos o bibliografías adecuadas para facilitar el trabajo intelectual.* Asimismo, señalaba que el género de una bibliografía lo determina el tipo de texto (contenido), y su naturaleza.

Ciertamente esta definición engloba los diversos aspectos de esta disciplina, así como los elementos requeridos para realizar cualquier tipo de investigación bibliográfica: ***La investigación:*** se realiza mediante métodos establecidos que permiten descubrir los documentos que se incluirán en la bibliografía. ***La transcripción:*** consiste en asentar las obras o parte de ellas con base a normas establecidas. ***La descripción:*** puede ser externa –material- donde se considera calidad del libro, antigüedad etc., o interna –contenido- en la que se toma en cuenta el contenido del libro, su resumen, su análisis o su comentario. ***La***

¹³⁹ Tafarelli, Jean Louis. *Pour une redéfinition de la bibliographie.* Bulletin des bibliothèques de France [en ligne], n° 7, 1980 [consulté le 24 avril 2015]. Disponible en: <<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1980-07-0347-001>>. ISSN 1292-8399. n/p. Descripción basada en el contenido visto el 10 de abril 2014

¹⁴⁰ Ídem

clasificación: es el orden de la presentación de las fichas, con base a un sistema o método determinado.

Para *Malclès* el género de una bibliografía lo determina el tipo de texto (contenido), y su naturaleza. Los principios adoptados para la redacción de comentarios son con base al contenido de los documentos, de ahí que los repertorios bibliográficos o las bibliografías puedan ser generales o especializadas.

Cabe añadir que estas bibliografías especializadas tienen las siguientes características: “... *se rigen por un principio director constante relacionado con la selección de obras, en general sobre una temática y están dirigidas a un grupo de usuarios previamente definidos y analizados*”¹⁴¹

Otra particularidad es que “*ofrecen infinitas oportunidades de trabajo, al poder profundizar en cualquier campo y encontrar alguna veta inédita sobre un determinado tema. Con base a su nivel de especialización éstas pueden ser desde repertorios amplísimos (dedicados a una materia en su conjunto) o bibliografías muy concretas sobre aspectos parciales relacionados sobre un determinado tema o materia*”¹⁴²

No deben ser confundidas con las especiales que se refieren a bibliografías de “*materiales especiales*”.

<i>Actuales</i>	Son las más prolíferas y variadas pueden abarcar un tema de manera muy extensa o muy concreta.
<i>Carácter histórico sobre una materia</i>	Se trata de los repertorios actuales que se centran sobre una materia, pero desde el punto de vista retrospectivo.

¹⁴¹ Naumis Peña, Catalina citada por Vilchis López, Amado / Fuentes y recursos de información ...p.81

¹⁴² Delgado Casado, Juan. Introducción a la bibliografía: los repertorios bibliográficos y su elaboración. Juan Delgado Casado.-- Madrid : Arco, 2005.- p. 108

<i>Bibliografías internacionales especiales</i>	Están hechas por equipo y apoyadas por instituciones e intentan ser exhaustivas. Son periódicas y “notadas” e incluyen breves resúmenes.
<i>Bibliografías especiales en un lugar</i>	Son muy abundantes en todo el mundo y en casi todas las épocas. Las más y las más comunes son las dedicadas a alguna región o localidad.

2.5.1 Importancia de la bibliografía especializada

Al respecto cabe señalar que la bibliografía especializada, surge “*Ante la explosión documental que día con día sucede en el universo de la bibliografía, es imprescindible contar con instrumentos que apoyen a todos aquellos investigadores y usuarios de la información, de ahí que la importancia y la aplicación de la bibliografía sea fundamental en la navegación y exploración del universo de información.*”¹⁴³

Asimismo, su perenne vigencia la debe a que “*Se trata de una herramienta que pone a disposición de un lector o usuario las distintas fuentes de información que existen sobre determinado tema, además de que, a partir de técnicas y métodos específicos, hace posible la identificación y clasificación de materiales documentales, con la finalidad de conducirnos a las entidades bibliográficas que deseamos.*”¹⁴⁴

Finalmente, se puede aseverar que su importancia radica en que: el investigador, el erudito, el maestro, el estudiante, el lector, el usuario en general han de disponer de todas las obras relacionadas con el tema de su interés; porque resultaría infructuoso tratar un asunto, intentar analizarlo o aportar un nuevo punto de vista sobre el mismo, sin considerar las conclusiones a las que han llegado los especialistas en esa materia. Por otra parte, faltaría tiempo de examinar todo lo que se publica diariamente sobre ella, y terminarían abrumados por toda esa maraña de datos e información, aun si se trata de información sobre determinado tema.

¹⁴³ Op., cit. Fuentes y recursos... p.80

¹⁴⁴ Op., cit. Panorama p.55

El objetivo de la presente bibliografía selectiva, surge de una necesidad profesional de elaborar un instrumento especial de trabajo intelectual, que ofrezca información específica potencialmente accesible (para el mayor número de usuarios) y apoye al sector de la sociedad con requerimientos de información sobre la vitivinicultura en México.

En este caso la disciplina o comunidad que requiere dicho instrumento, que le permita identificar, seleccionar y tener acceso a los recursos de información coadyuvando a llenar esta ausencia de recursos y a disminuir dudas informativas, es la Comunidad de Vitivinicultores, así como a otros usuarios potenciales interesados en el tema.

Ciertamente en la época actual con las ventajas que implica la vertiginosidad de la información a través de la web, se puede tener acceso, pero toda esa incalculable cantidad de información es necesario identificarla, seleccionarla y clasificarla, he aquí la utilidad de la presente bibliografía, la cual ofrece información selectiva (principio director constante) a través de un conjunto estructurado de datos en 250 referencias bibliográficas.

En la presente investigación, se identifica y selecciona de entre una gran cantidad de títulos, únicamente los pertinentes alusivos a la *Vitis Vinífera* y otros temas aledaños, para facilitar y agilizar el acceso a esta información. Asimismo, ofrece varios temas sobre vitivinicultura, tales como: vino, viticultura, vinicultura, uva, vid, alimentos y bebidas, plagas, fertilizantes, ingeniería bioquímica y eno-turismo, entre otros temas, los cuales fueron plasmados en un título: Bibliografía especializada en Vitivinicultura, esperando que dicha información sea de utilidad tanto como sea posible.

Capítulo 3:

Bibliografía en Las Unidades de Informaciónen México

3.1 Bibliografía selectiva sobre vitivinicultura en los centros de información en México.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGÍA**

**BIBLIOGRAFÍA SELECTIVA SOBRE
VITIVINICULTURA
EN LAS UNIDADES DE INFORMACIÓN EN MÉXICO:
UNA APROXIMACIÓN**

Dora Luz Otero Sánchez

2016

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

La bibliografía selectiva está compuesta de obras sobresalientes sobre un área, tema, asunto, tipo de material etcétera y pueden ser retrospectivas o actuales. En la actualidad su importancia y utilidad estriban en que pueden servir de guías confiables, para puntualizar, priorizar y seleccionar obras con base a un criterio previamente establecido para evitar la saturación de información sin valor y obtener la que realmente nos interesa.

Asimismo, contiene algunas de las obras consideradas como más relevantes, seleccionada a través de su gran variedad de títulos, tomando en cuenta: el autor, título, tema o año de publicación. También se consideró el fácil acceso a los catálogos de las diversas Unidades de Información para poder consultarlos a través de la web. Cabe mencionar que ciertos títulos se pueden consultar en línea.

Para ello, la búsqueda se realizó en diversas Unidades de Información de la República mexicana, es decir: bibliotecas públicas, bibliotecas universitarias, mediateca, centros de información y centros de investigación. La selección fue con base al tema principal de Vitivinicultura y temas periféricos.

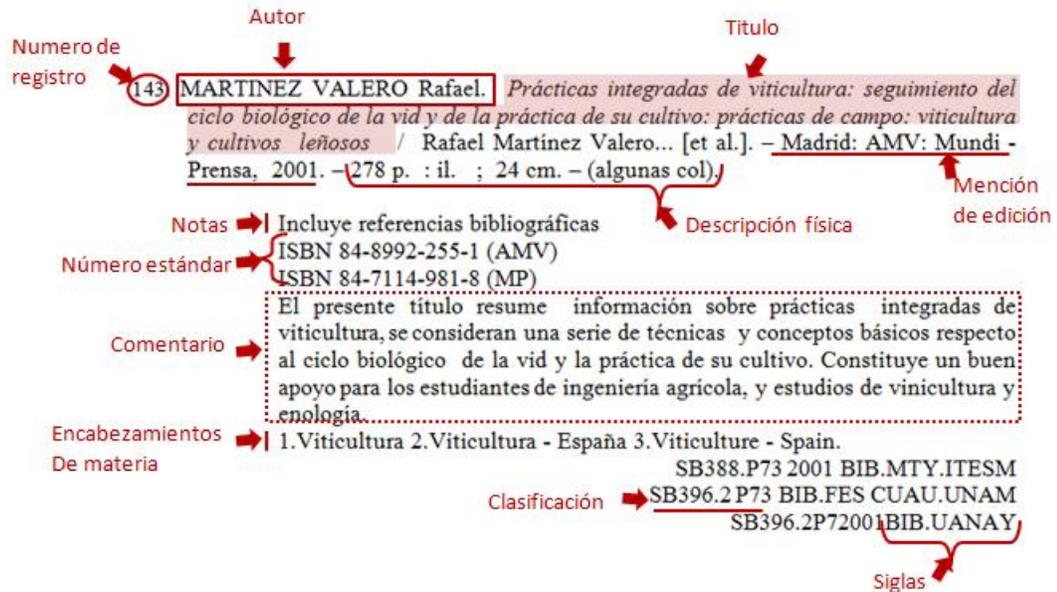
Esta bibliografía selectiva está ordenada alfabéticamente por el primer apellido de autor; y en caso de que haya varias fichas del mismo autor, éstas siguen un orden alfabético. También, se proporcionan los elementos necesarios para la identificación y ubicación de los documentos.

Cabe aclarar que en algunos casos la ficha catalográfica ya contenía el comentario, sin embargo, en otros casos la información fue adquirida a través de catálogos de editoriales comerciales o en reseñas de revistas especializadas. Toda la información fue obtenida en línea.

Para una mejor localización de la información, la presente bibliografía incluye 3 índices de autor, título y tema, así como un anexo de siglas y sitios web para una mejor ubicación de Las Unidades de Información, así como de sus sitios web.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Cada registro bibliográfico contiene los siguientes datos y breves comentarios:
Autor – Título y subtítulo – Lugar de publicación – Editor y fecha – Detalles físicos –
Notas – Número estándar – Los comentarios – Encabezamientos de materia –
Clasificación y Siglas.



Asimismo, se realizó un análisis de la información obtenida en función del número de obras por autor, título y tema; por año y por tipo de soporte: libro, tesis, folletos.

Se espera que ésta bibliografía logre contribuir a minimizar las carencias de información que existen sobre el tema, y dentro de lo posible pueda satisfacer una necesidad de información específica con repuestas especializadas obtenidas de esta bibliografía selectiva sobre Vitivinicultura, y que los datos contenidos en ella sean de utilidad a la comunidad de Vitivinicultores de México, así como a usuarios con necesidades de información al respecto.

A

1. ALEIXANDRE BENAVENT, José Luis. *Enología* / José Luis Aleixandre Benavent. -- Valencia, [España] : Universidad Politécnica de Valencia. Servicio de Publicaciones, 1996. – 436 p. – 21 cm. – (Libro-Apunte; número 67).

Incluye índice

Bibliografía: p. 431- 434

ISBN 84-7721-430-1

El presente libro contiene el desarrollo temático de la Enología.

1. Vinicultura 2. Vinos e industria vinícola I. Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de Alimentos., coaut.

663.2 ALE BC.CIÉNEGA.UDG

663.2 A366e BC.UAAGS

663.2 A4E5 BIB.CICTD.UASLP

TP548 A54 BC.FES CUAU.UNAM

2. -----. *La cultura del vino cata y degustación* / José Luis Aleixandre Benavent. – Valencia (España) : Universidad Politécnica de Valencia, Servicio de Publicaciones : Departamento de Tecnología de Alimentos, 2006. – 345 p. : il.

ISBN 84-9705-961-1

La obra contiene diez y siete temas y consta de dos partes. Algunos de los temas que aborda son: formación del catador, léxico enológico, maduración y composición de la uva, influencia de los factores naturales sobre las características organolépticas de los vinos, transformación de uva en vino y elaboración de vinos de mesa.

1. Catadura del Vino 2. Vinicultura I. Universidad Politecnica de Valencia. Servicio de Publicaciones., coaut.

TP548.5A5 A53 2006 BIB.FES CUAU.UNAM

3. ------. *Manual de enología* / José Luis Aleixandre Benavent y Francisco Martínez Sánchez. – [Valencia]: Universidad Politécnica de Valencia, Servicio de Publicaciones, 1999. – 431 p.: il. ; 24 cm. – (Colección Libro docente).

Incluye bibliografía: (p. 425-431).

ISBN 84-7721-823-4

En portada: Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

Este manual incluye los temas básicos de la enología

1. Vinos 2. Vino e industria vinícola - Manuales, etc. 3. Vinicultura - Manuales, etc. I. Martínez Sánchez, Francisco., coaut.

663.2 ALE 21 BC.CU COSTA SUR.UDG

TP548 A44 1999 BIB.C.BIOM.UACJ

4. -----. *Tecnología enológica* / José Luis Aleixandre Benavent, Ma. Inmaculada Álvarez Cano. – Madrid, Síntesis, [2003]. – 443 p. : il. – (Manuales científico – técnicos ; 6).

ISBN 84-9756-126-0

Esta es una obra de gran utilidad para el futuro enólogo, ya que contiene información básica sobre las técnicas de elaboración del vino y la adecuada utilización de los equipos, así como información sobre las uvas, el mosto, la fermentación, la preparación y tratamiento final del vino, entre otros temas. 1. Viticultura - Manuales, etc. 2. Viticultura - Innovaciones tecnológicas 3. Viticultura I. Alvarez Cano, Ma. Inmaculada., coaut.

TP548 A5437 BIB.FES CUAU.UNAM
663.2 ALE 21BC.UDG
TP 548 A43 BIB.FAC.C.AGROP.UAEM

5. -----. *Vinos y bebidas alcohólicas* / José Luis Aleixandre Benavent. – Valencia : Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, 1999. – viii, 498 p. : il. ; 24 cm.

Bibliografía: (pp.491-495).

ISBN 84-772-1817-X

El presente libro describe el proceso de vinificación y los factores que afectan la calidad enológica del vino; vinificación en blanco, en tinto, rosado, clarete y doble pasta. También la composición, conservación, corrección, crianza y envejecimiento de los vinos. Sus enfermedades, alteraciones y defectos, así como clarificación, tratamientos térmicos estabilización química y biológica, embotellado y llenado hasta otras bebidas y productos derivados del vino.

1. Viticultura 2. Vinicultura 3. Vinos e industria vinícola 4. Bebidas alcohólicas 5. Tecnología de bebidas.

TP548 A54 1999 BC.UACJ
TP548 A544 BIB.FES CUAU.UNAM
663 ALE BC.CU COSTA SUR.UDG
TP548 A44 BIB.LOMAS VERDES.UAVM
TP548 A544 BIB.FES ZAR.CAMPO DOS.UNAM

6. ALMANZA AGUILERA, Enrique. *Estudio comparativo de la composición fenólica con el color y la actividad antioxidante de vinos tintos Malbec con diferente tiempo de añejamiento* [recurso electrónico] .– Querétaro : El autor, 2011.– 1 disco de cómputo ; 4 3/3 plg. Datos tomados de la pantalla de presentación. Datos y Programas de Computación (1 archivo: 1.06 MB).

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Tesis (Mtro. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Química, 2011.

Incluye bibliografía.

Este estudio comparativo analiza la composición fenólica con el color y la actividad antioxidante de vinos tintos Malbec con diferente tiempo de añejamiento.

1. Vinos - Añejamientos - Discos Compactos.

TS 547.632 A445e BIB.UAQRO

7. ALTUBE DÍAZ, Héctor Abel. *Caracterización de variedades y portainjertos de vid mediante compuestos bioquímicos.* – Madrid : El Autor, 1990. – 226 h.

Tesis (Doctor en Ciencias) – Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, 1990

Esta obra describe el estudio de once variedades de vid de mesa, quince variedades de vinificación y cuatro patrones de vid. Se realizó la caracterización morfológica de las distintas variedades analizándose los grados de relación entre los cus, así como la caracterización bioquímica mediante análisis isoenzimático, sin diferentes isoenzimas de las variedades estudiando los grados de agrupación y distintos órganos para la identificación.

1. Vid -Variedades 2. Vid - Injertos 3. Viticultura - España 4. Portainjertos.

TES BC.UACH

8. -----, *Viticultura / Héctor Abel Altube Díaz.* – 2ª. – Ed. rev. y aum. – Chapingo, Méx. : UACH. Departamento de Fitotecnia, 1985. – 208 p.

En esta obra se abordan casi todos los temas referentes a la viticultura.

1. Viticultura 2. Vid 3. Uva.

634.81 A58 1985 BC.UACH

9. ALVARADO MOORE, Rodrigo. *El vino en la historia de Chile y el mundo / Rodrigo Alvarado Moore ; pról. De G. Vial Correa ; il. de Raquel Echenique.* – Santiago, Chile : Origo, 2003. – 192 p.

ISBN 95-6807-712-X

Este libro se divide en dos partes: la primera nos transporta a un recorrido histórico para conocer la historia del vino, desde el origen de la vid hasta la época actual; la segunda parte, centra su información en el caso de Chile y su auge vinícola en estas últimas dos décadas.

1. Uvas -Cultivo 2. Vinos - Chile - Industria y Comercio 3. Vinos - Industria y Comercio 4. Vinos - Chile - Historia 5. Vinos - Historia 6. Alimentos y Bebidas - Chile - Historia 7. Alimentos y Bebidas - Historia 8. Prácticas Culturales - Chile - Historia 9. Prácticas Culturales 10. Industria alimenticia

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

- Chile - Historia 11. Industria Alimenticia - Historia 12. Viticultura y Enología - Chile 13. Viticultura y Enología 14. Gastronomía - Chile 15. Gastronomía 16. Chile - Historia - Siglo XX 18. Historia Universal I. Vial Correo, De G., pról. II. Echenique, Raquel., il.

641.200983 ALV BITESO

10. ÁLVAREZ ASPERÓ, José. *La viña, la vid y el vino* / José Álvarez Asperó. -- México : Trillas, 1991. -- 352 p. : fotos. -- (Col. Trillas turismo).

ISBN 96-8243-915-9

Este título expone sobre la vid, el fruto, la vinificación y la composición, además, muestra el vino a través de la historia, su geografía, degustación, cata y vinificación. Contiene: interpretación de las etiquetas, servicio y conservación del vino.

1. Vinos e industria vinícola 2. Viticultura 3. Vinicultura.

634.8A47 BIB.V

11. ALVAREZ PAZZI, José Isabel. *Evaluación de 5 fechas de siembra; 3 muestreos, 3 grosos y 3 tipos de modalidades para enraizamiento con un enraizador comercial "Rootone F" en estacas de vid (Vitis Vinífera L.) para la región de Marín, N.L. - Monterrey, N.L.* : El autor, 1982. -- 157 h.

Tesis (Ing. Agrónomo Fitotecnista) – UANL. Facultad de Agronomía, 1982. En esta tesis se expone sobre la utilización de un enraizador comercial Rootone F y sus ventajas. También referente a la evaluación de Fechas de siembra.

1. Vid - Propagación 2. Vid - Fechas de siembra 3. Vid - Injertos 4. Vid - Fisiología y morfología 5. Uvas - Cultivo - Marín, Nuevo León.

TES BC.UACH

LSB390.M6 E9 1982 BIB.UANL

12. ANGUÍANO FUENTES, Candelario. *Crecimiento y producción del cultivo de la vid (Vitis Vinífera L.) cultivares Ribier y Green Hungarian, en condiciones de suelo normal salino en Aguascalientes, Ags.* -- Chapingo, Méx. : El autor, 1987. --78 h. ; gráfs.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Fitotecnia) – UACH. Departamento de Fitotecnia, 1987.

En esta tesis se examina el crecimiento y producción del cultivo de la vid (Vitis Vinífera L).

1. Vid - Crecimiento 2. Vid - Rendimiento 3. Vid - Variedades 4. Vid - Aguascalientes

TES BC.UACH

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

13. ARMENTA CEJUDO, Ramón Antonio. *La industria Vitivinícola en Sonora y Baja California : un análisis desde la teoría de la organización industrial.* – Montecillo, Méx. : El autor, 2003. –116 h. ; gráfs.

Tesis (M.C.) – CP. Instituto de Socioeconomía, Estadística e Informática Programa de Economía, 2003.

El presente título se refiere a la industria Vitivinícola en Sonora y Baja California: un análisis desde la teoría de la organización industrial.

1. Industria vitivinícola 2. Viticultura - Sonora 3. Viticultura - Baja California.

TES BC.UACH

14. AURIAC, Franck. *Système économique et espace : le vignoble languedocien / Franck Auriac.* – Paris : Economica, 1983. –211 p. : ilus. ; 24 cm. –(Collection geographia).

Este título aborda el sistema económico vinícola de la región de Languedoc.

1. Vino e industria vinícola - Francia - Languedoc 2. Vigne 3. Viticulture - Languedoc-Roussillon (France) - 20^e. siècle 4. Languedoc-Roussillon (France) - moeurs et coutumes - 20e. 5. Économie agricole.

663.2 A928s BIB.COLMEX

338.1 AUR MCDF

15. ÁVALOS GANDARA, Luis Armando. *Análisis del mercado de la industria vitivinícola española y su importancia en México [En línea].* – Chapingo, Méx. : El autor, 2013.

Tesis (Lic. En Comercio Internacional de Productos Internacionales) – UACH – División de Ciencias Económico Administrativas, 2013.

La presente tesis analiza el mercado de la industria vitivinícola española y su importancia en México.

1. Vino - Elaboración - España 2. Vino - Mercadeo 3. Vino - Elaboración - México 4. Vino - México.

TES BC.UACH

16. AVILA DUGAY, Felipe Martín. *Efecto de la aplicación de algunos reguladores del crecimiento y práctica de doble poda sobre la brotación en vid (Vitis Vinífera .) en la Comarca Lagunera.* – Monterrey, N.L. : El autor, 1983. -41 h. : láms. ;3

Tesis (Ing. Agrónomo Administrador) – ITESM.Div. de Ciencias Agropecuarias y Marítimas, 1983.

Con el propósito de observar el efecto de la doble poda y los reguladores; ácido giberélico, ácido 2- cloretil fosfónico. Acido succínico 2,2-dimetilhidrácido y cloruro de 2 cloroetiltrimetil amonio en el inicio de la brotación en vid (Vitis Vinífera L.), se llevó a cabo este trabajo, bajo

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

condiciones de campo en la zona Vitícola de la Comarca Lagunera, en Gómez Palacio, Dgo. Se utilizó una sola época de aplicación para los reguladores del crecimiento dicha época fue cuando la vid tuviera sus yemas hinchadas.

1. Uvas - Poda - Tesis 2. Fruticultura - Tesis 3. Viticultura - Tesis. 4. Vid - Poda 5. Plantas - Crecimiento - Aditivos

040.632 TEC.6 1983 BIB.MTY.ITESM
TES BC.UACH

B

17. BAHENA MIRANDA, Marlene. *Identificación y evolución de la micoflora durante el almacenamiento de la uva de mesa cv Málaga roja (Vitis Vinífera L.) sometida a un anillado y ethephon en precosecha.* – Querétaro, Méx. : Los Autores, 2001. – 96 h. ; 29 cm.

Tesis (Químico farmacéutico biólogo) – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Química, 2001.

Incluye bibliografías.

En esta tesis se analiza la identificación y evolución de la micoflora durante el almacenamiento de la uva de mesa cv Málaga roja (Vitis Vinífera L.) sometida a un anillado y ethephon en precosecha.

1. Uvas - Conservación 2. Uvas - Cultivo y Cosecha 3. Viticultura II. Mendoza González, Maricela., coaut.

TS 634.885 B15 BC.UAQRO

18. BALLANDRAS Marie-France. *Tourisme & vignoble en Beaujolais* / Marie-France Ballandras, Dominique Auzias, Jean-Paul Laourdette... [et al.]. – 2e éd. Paris : Les Nouvelles éd. De l'Université, 2002. – 192 p. ; ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 21 cm.

Petit futé

Index

Esta guía ofrece descubrir los diferentes viñedos de la región.

1. Vignobles - guides - France - Beaujolais (France) I. Auzias, Dominique, coaut. II. Labourdette, Jean-Paul., coaut.

914.458 BEA MCDF

19. BARBADO, José Luis. *Vinos de elaboración casera* / José Luis Barbado. – Buenos Aires, Argentina: Elbatros, 2005. – 64 p.– (Básicos).

ISBN 95-0241-147-1

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Este libro constituye una guía práctica para la elaboración casera de vinos, ya que contiene aspectos básicos, así como secretos; describe los diferentes tipos de vinos.

Incluye recetas para cocteles

1. Vinos 2. Vinicultura.

663.2012B37 BIB.V

20. BARRA GONZÁLEZ, Yolanda. *Fermentación alcohólica y sus aplicaciones en la vinicultura*. – San Luis Potosí : El autor, 1983. – 54 h. : il. ; 23 cm.

Tesis (Lic.Químico farmacobiólogo) – Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Ciencias Químicas, 1983.

Incluye bibliografía.

La presente tesis expone sobre la fermentación alcohólica y sus aplicaciones en la vinicultura.

1. Vinicultura - Fermentación - Tesis y disertaciones académicas. 2. Industria licorera -Tesis y disertaciones académicas.

QFB B3F4 1983 BIB.CICTD.UASLP

21. BELMONT ACERO, Alfredo. *Diseño de un proceso industrial de fermentación vínica para la elaboración de vinos de mesa, a partir de uvas seleccionadas*. – México : El autor, 1990. – 184 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Mecánico Electricista) – Universidad La Salle, Escuela de Ingeniería, 1990.

En esta tesis se presenta el diseño de un proceso industrial de fermentación vínica para la elaboración de vinos de mesa, a partir de uvas seleccionadas.

1. Ingeniería industrial 2. Vinos e industria vinícola 3. Fermentación

I. Garcia Delgado, Enrique., asesor II. Universidad La Salle México. Escuela de Ingeniería., coaut.

007-300617-B3-1990 BC.UNAM
ULSA ING-m 1990 30-22BIB.ULSA

22. BLOUIN, Jacques. *Control de las temperaturas y calidad de los vinos* / Jacques Blouin, Jean-Michel Maron ; traducción de Francisco Javier Carballo García.– Zaragoza, España : Acribia, 2008.–199 p. : il.

Traducción de: Maitrise des températures et qualités des vins

ISBN 97-8842-0011134

Este texto expone: 1.Breve reseña histórica 2.Efectos de la temperatura y temperaturas óptimas 3.Temperatura y equipamientos 4.Cálculo de las necesidades térmicas 5.Intercambios de calor enológicos 6.Sistema de control de las temperaturas 6.Aspectos económicos y legislativos, entre otros.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Viticultura II. Maron, Jean-Michel., coaut. III. Carballo García, Francisco Javier., tr.

TP548 B5618 BC.UNAM

23. ----- . *Maduración y madurez de la uva* / Jacques Blouin ; Guy Guimberteau ; Versión española de Jordi Vidal Ragoût . – Madrid : Mundi-Prensa, 2004. –151 p. : il. ; 24 cm.

Traducción de: *Maturation et maturité des raisins.*

Incluye referencias bibliográficas.

ISBN 84-8476-159-2

ISBN 97-8848-4761-59-4

En este libro, los autores (especialistas en el tema) proponen a los viticultores una síntesis de los datos reunidos durante su experiencia a lo largo de 40 años sobre la maduración y la madurez de la uva. Contiene: Breve historia de la baya. Envero. Maduración. Los controles de la maduración. Principales componentes. Criterios de madurez. Podredumbres y accidentes de maduración, entre otros temas.

1. Viticultura 2. Viticultura 3. Uvas - Maduración I. Guimberteau, Guy., coaut. II. Vidal Ragoût, Jordi., tr.

SB388 B5618 BIB.C.ENSENADA.UABC

24. BONAL, François. *Les Vertus thérapeutiques du champagne [Historique, traditions, biologie, diététique]* / François Bonal, Ky Tran, Francois Drouard ; Michel Montignac, il. – Paris : Artulen, 1990. – 230 p. ; 28 cm. ; ill. hors texte.

Describe el champán desde sus orígenes hasta la actualidad, como emblema de amistad, amor y éxito, así como los beneficios de sus efectos y virtudes terapéuticas.

1. Vin - Effets thérapeutiques. I. Tran, Ky., coaut. II. Drouard, Francois., coaut., III. Montignac, Michel., il.

613.2 BON MCDF

25. BONFIGLIOLI, Oscar. *El injerto : en los árboles frutales y la vid* / Oscar Bonfiglioli, Marco Marro . – 3a. – Barcelona : CEAC, 1999. – 116 p. – (Guías de agricultura y ganadería).

Título original: *L'Innesto*

ISBN 84-3292-250-1

Esta obra constituye una guía para los profesionales, también es asequible a estudiantes de formación profesional, universitarios, o aficionados a dichas tareas, ya que aborda el tema con un lenguaje claro y directo. Contiene: La finalidad del injerto, las condiciones requeridas para lograr un buen injerto y el injerto de las principales especies.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Injerto (botánica) 2. Plantas - Propagación 3. Fruticultura 4. Arboles frutales. 5. Viticultura I. Marro, Marco., coaut.

631.541BON BC.CU DEL NORTE.UDG
SB359.45.B65 BIB.AGR.USON
SB123.65.B6 1990 BIB.UANAY

26. BOULTON, Roger B. *Teoría y práctica de la elaboración del vino* / Roger B. Boulton...[et.al.] ; tr. Llaguno Marchena, Concepción, José Miguel Díaz Serrano. – Zaragoza, España : Editorial Acribia, 2002.– 636 p. :il. ; 24 cm.

Título Original: *Principles and practices of winemaking.*

Incluye: referencias bibliográficas e índice.

ISBN 84-2000-978-4

Este libro es el resultado de los cursos de Enología de la Universidad de California. Es una combinación de explicación científica y de observaciones prácticas de los fenómenos que ocurren durante la elaboración de los vinos; así como su control para lograr vinos de máxima calidad, enfatizando principalmente la escala industrial. Contiene información sobre los diferentes aspectos: preparación de mostos y zumos de uva, levaduras y bioquímica de la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica, clarificación de los vinos, así como la estabilidad físico-química del vino, sus alteraciones microbianas y control etc. Hasta el embotellado y su conservación, por mencionar algunos temas.

1. Bebidas alcohólicas - Elaboración 2. Vinicultura 3. Vino - Industria 4. Vinos I. Singleton, Veron L., coaut. II. Bisson, Linda F., coaut. III. Kunkee, Ralph E., coaut. IV. Llaguno Marchena, Concepción., tr. V. Díaz Serrano, José Miguel., tr.

663.2 BOU BC.CU ALTOS.UDG
663.2 TEO BIB.DICIVA ALIMENTOS.UGTO.
TP548 P75 BC.UNAM
TP548 P75 BIB.FES CUAU.UNAM
TP548 T4618 2002 BIB.I.C.A.UABC
TP548.T4 1995 BIB.E.A.UANAY
663.2 BOU BIB.CICTD ZONA_HUAST.UASLP

27. BUEN ABAD DOMÍNGUEZ, Antonio. *Evaluación de herbicidas postemergentes en un viñedo adulto de vid (Vitis Vinífera) cv. Cabernet Sauvignon establecido en el norte de Guanajuato.* – San Luis Potosí, México : El autor, 1999. – 89 h. : il. col., tablas ; 28 cm.

Tesis (Maestría) – Universidad Autónoma de San Luis Potosí, 1999.

Incluye bibliografía.

Esta tesis trata sobre el uso, cálculo y evaluación de herbicidas en un viñedo adulto de Vid (Vitis Vinífera) cv. Cabernet Sauvignon establecido en el norte de Guanajuato.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Herbicidas - Guanajuato -Tesis y disertaciones académicas 2. Viñedos - Guanajuato - Tesis y disertaciones académicas.

MCAG B8E9 1999 BIB. (CIA-AV).UASLP

28. BULLER, Carlos. *Vinos, aguardiente y mercado: auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)* / Carlos Buller : Lima, Perú : Quellca , Centro de Estudios Andinos, 2011. – 412 p. – (Serie Estudios ; 2).

ISBN 97-8612-4527-60-9

En este volumen trata sobre vinos, aguardiente y mercado, así como el auge y declive de la economía en los valles de Arequipa (1771-1853).

1. Industria Vitivinícola - Perú - Arequipa 2. Vinicultura - Aspectos económicos - Perú - Arequipa 3. Aguardientes - Perú - Arequipa.

HD9384.P43 A743 BIB.CIALC.UNAM

C

29. Campo Agrícola Experimental de La Laguna [Coahuila]/Centro de investigaciones del Norte [México] / *Guía técnica del viticultor 1983.*– México : Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, 1983, 238 p. : il .– (Publicación especial ; 3) Bibliografía (p. 222-238).

El presente título constituye una guía para el viticultor.

1. Viticultura 2. Uvas 3. Guías 4. Agricultura

634.80202 C3 SIBE ECOSUR

30. CASTILLO CASTILLO, Roberto. *Evaluación de tres fungicidas para el control de la cenicilla de laid causada por Uncinula Necator (schw) Burr. en Aguascalientes.* – Aguascalientes, Ags., Méx. : R. Castillo Castillo, 1983. – 89 h. : tablas ; 28 cm.

Tesis (ingeniería en agronomía frutícola) – Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro Agropecuario Agropecuario Tesis y disertaciones Académicas, 1983.

Bibliografía: h. 86-89

Esta tesis examina el uso, tratamiento y evaluación de fungicidas en contra del hongo “Uncinula necator (schw) Burr” Uncinula Necator, para evitar que los frutos se infecten y generan pérdidas, así como baja calidad en el rendimiento de las cosechas.

1. Viticultura 2. Vid - Enfermedades y plagas I. Chávez Sifuentes, Manuel., coaut. II. Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro Agropecuario, Tesis y disertaciones académicas., coaut.

634.82 C3524e 21 BIB.UAAGS

31. CAVAZZANI, Nereo. *Fabricación de vinos espumosos* / Nereo Cavazzani ; tr. del italiano por Andres Suárez Suárez. – Zaragoza (España) : Acribia, 1989. –166 p .

Traducción de: come fare un ottimo spumante. Note tecniche

ISBN 84-200-0641-6

Este libro discurre sobre el método para elaborar vinos espumosos. Abarca desde la vendimia, vinificación, mostos, adiciones y tratamientos; el papel del oxígeno y del S O₂ en los mostos y en los vinos, así como la conservación y estabilización del vino base; la formación de espuma hasta la estabilización y embotellado. También incluye una bibliografía e índice alfabético.

1. Vinicultura 2. Vinicultura - Italia 3. Vinos e industria vinicola 4. Vinos espumosos 5. Vinos espumosos - Italia I. Suárez Suárez, Andres., tr.

TP548 C3918 BIB.FES CUAU.UNAM

TP548 C3918 BIB.FES IZT.UNAM

TP548 C3918 BIB.FAC.QUÍM.UNAM

TP 548 C3818 BIB.XOCH.UAM

TP5487 C38 1989 BIB.CHET.U.QROO

663.2 C377f BC.UAAGS

32. CLARKE, Oz. *Atlas du vin : con mapas panorámicos únicos de las principales zonas vitícolas mundiales* / Oz Clarke ; Remedios Diéguez Diéguez. – 2a ed. rev. y act. – Barcelona : Leopold Blume, 2005. 336 p. : il. col., mapas.

Traducción de: Wine atlas

"Vino y regiones vitivinícolas del mundo, la colección de mapas vinícolas más interesante que existe" – Cubierta.

ISBN 84-8076-48-80

Esta obra ofrece más de 70 mapas (actualizados) que muestran los principales países y regiones del mundo productoras de vino; con fabulosas fotografías a color, diagramas geológicos y más de 250 etiquetas de vinos. Gracias a las nuevas tecnologías, los viñedos se exponen con sencillez en todo su esplendor tridimensional.

1. Vinicultura - Atlas 2. Vinos e industria vinícola - Atlas 3. Distritos vinícolas - Atlas 4. Viñedos - Atlas I. Diéguez Diéguez, Remedios., tr.

641.220222 C5995a 22 BC.UAAGS

33. ----- . *Enciclopedia del vino : una guía alfabética de los vinos de todo el mundo* / Oz Clarke. – Barcelona : Leopold Blume, 2000. – 416 p. il. col. ; 27 cm.

Incluye índice.

ISBN 84-8076-37-28

Esta obra de referencia constituye una de las mejores en su género, ya que presenta las mayores regiones vitícolas del mundo; incluye artículos acerca

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

de los principales países productores, sus sistemas de clasificación, las variedades locales de uva y principales técnicas de elaboración. Además, contiene una centena de fotografías a color, mapas, etiquetas y dibujos que completan la información.

1. Vino e industria vinícola - Enciclopedias.

663.2203 C5995e 21 BC.UAAGS

34. -----. *Uvas y vinos: la clave para disfrutar del vino : guía completa de variedades y sabores* / Oz Clarke, Margaret Rand ; traducción, Remedios Diéguez Diéguez, Margarita Gutiérrez Manuel . – Barcelona : Blume, 2002. -- 320 p. : il. col., Mapas.

Traducción de: Grapes & wines

ISBN 84-8076-427-9

Este libro representa una guía para conocer mejor los tipos de uva, ya que describe las principales variedades de uvas clásicas en un formato de fácil manejo. Contiene mapas, fotografías, pinturas, etiquetas. Incluye un listado para elegir buenos vinos.

1. Vinicultura 2. Viticultura 3. Uvas - Variedades I. Rand, Margaret., coaut. II. Diéguez Diéguez, Remedios., tr. III. Gutiérrez Manuel, Margarita., tr.

TP548 C5318 BC.UNAM

663.2 C5995u 21 BC.UAAGS

35. CLARKE, Ronald J. *Química del flavor del vino* / R.J. Clarke, J. Bakker ; tr. por Purificación Fernández Zurbano, Marta Dizy Soto. – Zaragoza, España : Acribia, 2010, c2010. – XIII, 337 p.

Traducción de: Wine Flavour Chemistry

ISBN 978-84-200-1140-0

Contenido: 1) Introducción; 2) Variedades de uvas y regiones de cultivo; 3) Componentes estimulantes y básicos del sabor; 4) Componentes volátiles; 5) Métodos de cata y flavor global del vino; 6) Jerez y oporto; 7) Rutas de formación en la vinificación. Apéndices

1. Uvas - Variedades 2. Jerez 3. Vinos - Evaluación sensorial 4. Vinos 5. Enología 6. Viticultura y Enología I. Bakker, J., coaut. II. Fernández Zurbano, Purificación., tr. III. Dizy Soto, Marta., tr.

641.22 CLA BITESO

36. COLLOMBET, Francois. *Grands et petits vins de France* / Francois Collombet, Jean-Paul Paireault. – Paris : Hatier, 1992. –225 p. : maps., retrs.

La presente obra, constituye una guía para conocer todo acerca de los vinos desde su historia hasta la actualidad. Presenta los elementos para conocer los vinos “crudos” ubicados en las ocho grandes regiones vitícolas

francesas. Ofrece diferentes tips para reconocer un *cru bourgeois*, así como información para proporcionar un buen servicio, maridaje entre vinos, quesos y diversos platillos; así como los secretos de la vinificación y la conservación, por mencionar algunos aspectos.

1. Vinos - Francia - Industria y Comercio 2. Viticultura y Enología - Francia
I. Paireault, Jean-Paul., coaut.

663.2 COL BITESO

37. CONTRERAS DELGADO, Camilo., coord. *Bebidas y regiones : historia e impacto de la cultura etílica en México* / Camilo Contreras Delgado, Isabel Ortega Ridaura, coordinadores. – México : Plaza y Valdés ; Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro ; Universidad Autónoma de Yucatán Consejo para la Cultura y las Artes de Nuevo León, 2005. –200 p. ; 21 cm.

ISBN 970-7223-88-X

Incluye referencias bibliográficas

En este libro aparecen estudios de bebidas etílicas de una amplia distribución nacional e internacional, algunas como el vino del Valle Guadalupe de inserción reciente al mercado internacional. Gracias a un grupo de especialistas se puede resolver la siguiente interrogante ¿Cómo han logrado incursionar en el mercado internacional las pequeñas empresas vinícolas del Valle de Guadalupe? Así como otras interrogantes de este tema.

1. Alcoholismo - Aspectos sociales - México - Historia I. Contreras Delgado, Camilo., coord. II. Ortega Ridaura, Isabel., coord.

362.196861 B387 BIB.COLMEX

38. CONTRERAS VILLASEÑOR, Margarita. *Guía del turismo del vino : denominación de origen calificada Rioja : La Rioja, Alava y Navarra* / M. Contreras Villaseñor, L.V. Elías Pastor ; pról. de Juanito Oiarzabal. – Logroño, España : Piedra de Rayo, 2007. – 170 p. – (Los Libros del Rayo ; 8)

ISBN 78-84-935376-2-3

Este libro contiene los siguientes temas 1) Introducción; 2) El territorio de la denominación de origen calificada Rioja; 3) Los primeros viajeros; 4) El paisaje del viñedo; 5) La vid y el vino en la historia del arte; 6) Museos y Colecciones; 7) Arquitectura del vino; 8) Visitando las bodegas; 9) Artesanía del vino; 10) El vino y la fiesta; 11) Dormir en bodega; 12) Comer en bodegas; 13) Rutas del vino; 14) Información sobre servicios; 15) Premios Best Of; 16) Despedida.

1. Guías Turísticas 2. Vinos - España 3. Uvas en el Arte - España - Historia y Crítica 4. Museos Temáticos - España 5. Turismo Enológico - Navarra, España 6. Bodegas Vitivinícolas - España 7. Marcas de Origen - España 8. Turismo Enológico - La Rioja, España 9. Turismo Gastronómico - España. 10. Turismo Enológico - Alava, España 11. Turismo Enológico - España 12.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Turismo - España 13. Viajes y Travesías - España 14. Viticultura y Enotecnia - España 15. España - Descripción - Guías Turísticas I. Pastor Elias, L.V., coaut. II. Oiarzabal, Juanito., pról.

641.220946 CON BITESO

39. CORONA GRANADOS, Pablo Martín. *Influencia de boro y nueve elementos más, respecto a la presencia de corteza corchosa y madera rugosa en vid (Vitis Vinífera L.)*. – Chapingo, Méx. El autor, 1985. – 77 h. : ilus. ; gráfs.

Tesis (M.C. Esp. en Fruticultura) – CP. Centro de Fruticultura, 1985.

Esta tesis trata de la sensibilidad de la vid respecto al contenido de boro en el suelo, así como de la tolerancia y riesgos al efecto de Boro en el agua de riego y las deficiencias nutritivas en la planta.

1. Vid - enfermedades por virus 2. Plantas - Deficiencias nutritivas 4. Boro en plantas.

TES BC.UACH

40. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. *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* / Sergio Antonio Corona Páez. – Torreón, México : Ayuntamiento de Torreón, Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra, 2004. – 357 p. : facsim. ; 21 cm.

Bibliografía: p. 347-357

ISBN 968 7772 69 7

Esta obra es una adaptación de la tesis doctoral del autor, presenta un estudio muy completo respecto a la producción vitivinícola que proporcionó vida a la economía del sur de Coahuila durante la Colonia. La obra se divide en cinco capítulos: Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras. La tenencia de los viñedos y la legislación Indiana. El paradigma vitivinícola vigente en Parras. Siglos XVII y XVIII. El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola. Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras. Por último: el epílogo, el apéndice documental y la sección de referencias.

1. Uvas - Cultivo 2. Vinagre 3. Aguardiente 4. Vinos - Parras, Coahuila - Industria y Comercio - Historia 5. Vinos - México - Industria y Comercio - Historia 6. Alimentos y Bebidas Fermentados - Parras, Coahuila - Historia 7. Alimentos y Bebidas Fermentados - México - Historia 8. Tenencia de la Tierra - Parras, Coahuila - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 9. Tenencia de la Tierra - México - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 10. Parras, Coahuila - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 11. México - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 12. Viticultura - Coahuila - Parras - Historia 13. Viticultura y Enología - Parras, Coahuila - Historia 14. Parras, Coahuila - Historia - Documentos 15. México - Historia - Documentos. 16.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVI 17. Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVII. 18. Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVIII. 19. Vitivinicultura - México - Parras de la Fuente - Historia I. Torreón (Coahuila). Ayuntamiento. coaut., II. Instituto Municipal de Documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra Torreón, Coahuila., coaut.

634.8 COR.v BIB.IM
SB387.8.M6 C67 2004 BIB.LAG.ITESM
634.81097213 C8221v BIB.COLMEX
634. 8097214603 COR BITESO
SB 387.8M6 C67 2004 BIB.STA FÉ.UIA

41. ----- . *Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya los privilegios otorgados a sus cosecheros por la corona española /* introd., notas y paleografía Sergio Antonio Corona Páez. – Torreón, Coahuila : Universidad Iberoamericana, 2003. – 81p. ; 22 cm. – (Colección Lobo Rampante ; 7) .

Bibliografía: p. 76-81

ISBN 968-5162-22-0

Este título se refiere al origen de los primeros cultivos, elaboración y tecnología empleada por los Cosecheros Parrenses; la fabricación de aguardiente, comercio y expansión de la industria vinícola hasta la creación de prósperas Haciendas y su legislación.

1. México - Condiciones económicas 2. México - Historia - Documentos 3. México - Historia - Siglo XVII 4. Vendimia - México - Historia 5. Vendimia - Parras, Coahuila - Historia 6. Vinicultura - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia - Siglo XVI. 7. Viticultura - México - Historia - Siglo XVI - Fuentes 8. Parras, Coahuila - Historia - Siglo XVII 9. Viticultura y Enología - Parras, Coahuila - Historia - Siglo XVII 10. Viticultura y Enología - México - Historia - Siglo XVII 11. Parras, Coahuila - Historia - Documentos 12. Parras de la Fuente (México) - Historia - Siglo XVI 13. Parras de la Fuente (Coahuila) - Condiciones económicas. 14. Vizcaya (Nueva España) - Historia - Siglo XVI 15. Nueva Vizcaya (Coahuila, Chihuahua y Durango, México) - Historia - Siglo XVI - Fuentes 16. Vinos e industria vinicola - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia I. Universidad Iberoamericana (Torreón, Coahuila),. coaut.

634. 8097214603 COR BITESO
634.810972 V656 BIB.COLMEX
972.1 LOB.r.7 IM
HD 9384. M63 C63.2003 BIB.STA FÉ.UIA

42. ---- *Una disputa vitivinicola en Parras, 1679 /* Introd. y paleografía Sergio Antonio Corona Páez. – Torreón Coahuila, México: Universidad Iberoamericana Laguna, 2000. – 37 p. ; 21 cm. – (Colección Lobo Rampante ; 1)

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

ISBN 968-5162-06-9

En esta obra el autor detalla el desarrollo de un litigio por diezmos entre vitivinicultores y el arrendatario de las rentas decimales. En este documento histórico quedó plasmada la importancia del cultivo de la vid en la vida social, cultural y económica de Santa María de las Parras de esa época.

1. La Laguna (Región) - Historia - Documentos 2. Litigios - Parras, Coahuila - Tema Principal 3. México - Historia - Siglo XVII 4. México - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 5. Parras, Coahuila - Historia - Documentos 6. Parras de la Fuente (México) - Historia 7. Parras, Coahuila - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821 8. Parras, Coahuila - Historia - Siglo XVII - Tema Principal 9. Parras, Coahuila - Historia - Virreinato, 1535-1821 10. Prácticas Culturales - Parras, Coahuila - Historia - Tema Principal 11. Procedimientos Civiles - Parras, Coahuila 12. Santa María de las Parras (Coahuila, México) Historia 13. Santa María de las Parras, (México) - Historia y fuentes 14. Santa María de las Parras (Coahuila, México) - Historia - Siglo XVII 15. Santa María de las Parras (Coahuila, México) - Vida social y costumbres 16. Vino e industria vitivinícola - México - Santa María de las Parras (Coahuila) 17. Viticultura - Coahuila -Parras de la Fuente - Historia 18. Viticultura y Enología - Parras, Coahuila - Historia -Siglo XVII 19. Santa María de las Parras, Coahuila - Historia. 20. Santa María de las Parras - Coahuila- Vida Social y Costumbres.

F 005478 FOLLETO BAP.CIESAS
F/972.13 D6129 BIB.COLMEX
972.1402 DIS BC.CU ALTOS UDG
634. 8097214603 COR BITESO
F0256339 BIB.STA FÉ.UIA

43. -----. *Ríos de gozo púrpura : vitivinicultura y cotidianidad en Santa María de las Parras / Sergio Antonio Corona Páez.* – Saltillo, Coah. : Archivo Municipal de Saltillo : Secretaría de Educación Pública de Coahuila, 1998. –71 p.: il. ; 20 cm.

El presente folleto en sus 71 páginas contiene: Prólogo, Vivienda, Otras dos secciones que no se muestran, Oficio y economía, Derechos de autor.

1. Saltillo (Coahuila) Archivo 2. Saltillo (México) – Historia 3. Coahuila Historia 4. Santa María de las Parras (Coahuila) Historia 5. Santa María de las Parras (Coahuila) Vida social y costumbres 6. Viticultura - México - Parras, Coahuila.7. Parras, Coahuila - Historia Fuentes I. Secretaria de Educación Pública de Coahuila., coaut. II. Coahuila Secretaría de Educación Pública., coaut.

F1266 .C67 1998 BIB.UACOA
F1266 C67 1998 BIB.IPN
F 003865 folleto BAP.CIESAS

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

44. *Cruda realidad : producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX* / Ernest Sánchez Santiró, coordinador. – México : Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2007. –366 p. il. ; 23 cm. – Historia económica (Instituto Mora).

Incluye referencias bibliográficas e índice

Contiene otros títulos.

ISBN 978-9706-8415-75

El presente libro contiene: La historia de las bebidas alcohólicas como observatorio del cambio económico, social y político - La producción y consumo de los vinos y aguardientes legítimos de Nueva Vizcaya: siglos XVII y XVIII - Las fuentes documentales para el estudio del vino mezcal en los archivos de Jalisco: siglos XVIII y XIX – La fiscalidad del pulque (1763-1835: cambios y continuidades, entre otros temas.

1 Vinos e industria vinícola - México - Aspectos económicos - Historia - Alocuciones, ensayos, conferencias 2. Bebidas alcohólicas - Hispanoamérica - historia - Alocuciones, ensayos, conferencias 3. Bebidas alcohólicas - México - Historia 4. Bebidas alcohólicas - América Latina - Historia 5. Vinicultura - México 6. Vinicultura - América Latina - Historia. 7. Vinos e industria vinícola Hispanoamérica Aspectos económicos - Historia - Alocuciones, ensayos, conferencias. I. Sánchez Santiró, Ernest, coord. II. Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora (México, D.F.).

HV5313 S63 2007 BIB.CIDE

338.4766412 CRU.r BIB.IM

338.4766355 C9552 BIB.COLMEX

45. CRUZ PEÑA, Carlos Eduardo. *Himenópteros parasitoides asociados a plagas de la vid (Vitis Vinífera L)*. [En línea] / Chapingo, Méx. : El autor, 2013.

Tesis (Ing.Agr.Esp. en Zonas Áridas) – Universidad Autónoma de Chapingo. Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas, 2013.

Este título expone sobre el tema de Himenópteros parasitoides asociados a plagas de la vid (Vitis Vinífera L).

1. Himenópteros 2. Parasitoides 3. Vid - Plagas 4. Vid - Enfermedades y plagas. I. Rodríguez Alvarado Monserrat., coaut.

TES BC.UACH

46. CUENCA CONDOY, Mercedes María. *Prospección fitonematológica en viñedos del Valle de Guadalupe B.C*. [En línea]. – Chapingo, Méx. : El autor, 2010.

Para ver el contenido del material haga clic en la liga.

Tesis (M.C. en Protección Vegetal)– UACH. Departamento de Parasitología Agrícola, 2010.

Esta investigación analiza la prospección fitonematológica en viñedos del Valle de Guadalupe Baja California.

1. Nemátodos parásitos de plantas 2. Raíces - Enfermedades 3. Meloidogyne incógnita. 4. Muestreo de suelos 5. Vid - Variedades 6. Vinos - Elaboración 7. Viticultura - Baja California

TES BC.UACH

CH

47. CHAMPAGNOL, Francois. *Elements de physiologie de la vigne et de viticulture générale* / Francois Champagnol. – Montreillier. : Champagnol, 1984. – 351 p. : ilus. : gráfs.

En este libro el autor resume los conocimientos adquiridos a lo largo de su experiencia como docente en *el Institut National de la Recherche Agronomique*, concerniente a la biología de la vid, así como las condiciones requeridas para producir el vino de la más alta calidad – en particular el vino tinto – y las razones para utilizar diversas técnicas y sus efectos.

El libro se divide en dos partes, la primera, expone la fisiología, presentando datos biológicos y bioquímicos relacionados con la administración de los viñedos. La segunda aborda los fundamentos fisiológicos y agrónomos de algunas técnicas de cultivo relacionadas a la calidad de las plantas y el medio ambiente. También plantea los factores socioeconómicos y las limitaciones de la mecanización. El autor finalmente plantea el dilema ante el compromiso: el rendimiento, las ganancias y la calidad.

1. Viticultura 2. Vid - Fisiología y morfología.

634.81 C42 BC.UACH

48. CHAUVET, Michelle. *Manual de viticultura* / M. chauvet, A. Reynier ; tr. y adaptacion, F. Gil Albert Velarde, J. Iglesias Gonzalez, V. Sotes Ruiz. – 3ª. ed. rev. y ampliada. – Madrid : Mundi – Prensa, 1984. -280 p.

Traducción de: manuel de viticulture

ISBN 84-7114-041-1

Este manual contiene todos los puntos básicos que requiere un viticultor.

1. Viticultura I. Sotes Ruiz, V., tr. II. Iglesias Gonzalez, J., tr. III. Reynier, A., coaut. IV. Velarde, F. Gil-Albert., tr.

SB388 C4318 1984 BIB.FES CUA.UNAM

634.80202 CHA 1984 BIB.UACH-FACIATEC

49. CHAVEZ GALLO, Rubén. *La vitivinicultura en México : La crisis de la viticultura en Aguascalientes (1982-1987)*. – México : El autor, 1988. –170 p.

Tesis (Licenciado en Economía) – UNAM, 1988.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta tesis, expone los problemas que ha tenido que enfrentar la vitivinicultura en México, particularmente en la región de Aguascalientes.

1. Vitivinicultura I. Sosa Ferreira, Jose Gastón., asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Economía., coaut.

001- 00821- C5-1988-2 BIB.FAC.ECON

001- 00821- C5-1988-2 BC.UNAM

50. CHÁVEZ SANTILLÁN, Araceli de los Milagros. *Identificación de la secuencia de las Levaduras silvestres presentes durante la fermentación alcohólica de tres variedades de uva salvador, cariñana y chenin blanc ; en el Estado de Aguascalientes.* – Aguascalientes, Ags., Méx. : A. de los M. Chávez Santillán, 1986. – 41, [11] p. : gráficas, tablas ; 28 cm.

Tesis (ingeniería bioquímica) – Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro Básico, 1986.

Bibliografía: p. [52].

Esta tesis expone la realización de un análisis y estudio de la utilización de Levaduras Químicas durante la fermentación alcohólica en tres variedades de uva: salvador, cariñana y chinin blanc.

1. Fermentación 2. Levadura 3. Vinos e industria vinícola - Análisis I. García Delgadillo, Laura., coaut. II. Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro Básico Tesis y Disertaciones académicas., coaut.

663.203 C5127i 21s BC.UAAGS

D

51. DEBUIGNE, Gérard. *Les Vins / Gérard Debuigne.* – Paris : Larousse, 1988. – 333 p.; 27 cm. ; ill. en coul., couv. ill. en coul., cartes.

ISBN 2-03-506305-1

Este diccionario constituye una obra de referencia práctica sobre la uva y el vino; reúne los viñedos de Francia y Europa, sin olvidar los de América, Africa, Asia y Oceanía. Describe el nacimiento y la vida del vino, presentando las apelaciones, la clasificación, la calidad y su uso, las regiones vitícolas, así como los detalles indispensables sobre las vinificaciones y la legalización. Brinda una serie de consejos sobre el embotellado y la conservación de los vinos de Francia, maridajes y su utilización a nivel gastronómico.

1. Vin - encyclopédies - dictionnaires.

REF 641.22DEB MCDF

52. DELANOE, Dominique. *El vino : del análisis a la elaboración / Dominique Delanoe, Christian Maillard, Dominique Maisondieu ; traducción realizada por Joaquin Perez Ruiz, Jose Enrique Castells Estela .* – Zaragoza, España : Acirbia, 2003. –233 p. ; il.

Traducción de: Le vin : de l'analyse a l'elaboration
ISBN 84-200-1011-1

Esta obra incluye todo sobre el análisis del vino, y está dividida en varias partes: El análisis del vino. La cosecha y la vinificación. La conservación y estabilización de los vinos, por mencionar algunas. Además, incluye una descripción de los principales controles y análisis que pueden realizarse, los cuales se dividen en dos series: los que conciernen a la vendimia y a la vinificación, y los relativos a la conservación y la estabilización de los vinos. 1. Vinicultura 2. Vinicultura - Análisis 3. Vino - Análisis I. Maillard, Christian., coaut. II. Maisondieu, Dominique., coaut. III. Perez Ruiz, Joaquin., tr. IV. Castells Estela, Jose Enrique., tr.

TP548.5A5 D4518 BC.UNAM
663.2 DEL 21 BC.CU ALTOS.UDG
TP548.5A5 D4518 2003 BC.UACJ

53. DELGADO SOTO Rafael. *Determinación del momento óptimo de cosecha de la Vid (Vitis Vinífera.) del cultivar Carignane la Paz, de Calera de Víctor Rosales, Zacatecas.* – Guadalajara : R. Delgado S. 1992. – 60 h.

Tesis (ing. Agrónomo) – UDG. Facultad de Agronomía, 1992.

Esta investigación versa sobre la determinación del momento óptimo de cosecha de la Vid (Vitis Vinífera.) del cultivar Carignane la Paz, de Calera de Víctor Rosales, Zacatecas.

1. Cosecha 2. Producción de Cultivos 3. Calera de Victor Rosales Zacatecas.
A1817 BC.CUCBA.UDG

54. DIART-BOUCHER Sylvie. *La Réglementation vitivinicole champenoise: une superposition de règles communautaires nationales et locales / Sylvie Diart- Boucher .* – [Paris] : l'Harmattan, 2007. – 300 p. ; 22 cm. – (Administration aménagement du territoire).

ISBN 22-9604-246-5

Este título presenta diferentes textos de derecho sobre el vino y la uva, aplicado a las diferentes etapas de la producción para lograr un producto de calidad, así como la comercialización del vino de la región de Champaña (Francia).

1. Vin de Champagne - droit - France 2. Viticulture - droit - France 3. Droit européen et droit interne - France.

343.440 DIA MCDF

55. DIAZ DE LEÓN OLMOS, María Alejandra. *Relación del consumo de uva (Vitis vinífera), con parámetro bioquímicos.*– Aguascalientes, Ags. México : El autor, 2009. – 28 h. : il., gráficas col. ; 29 cm.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Tesis (licenciatura en análisis químico – biológicos) – Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro de Ciencias Básicas, 2009.

Bibliografía: h. [26-28]

1. Uvas - Variedades 2. Flavonoides 3. Antioxidantes I. Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro de Ciencias Básicas Tesis y disertaciones académicas., coaut. II. Serna Gutiérrez, María Cristina coaut.
572.567 D5422r 21 BIB.UAAGS

56. DÍAZ ROSALES, Patricia. *Evaluación del efecto cosmético del extracto de semilla de uva (Vitis Vinífera) en piel humana.* – San Luis Potosí, Méx. : P. Díaz Rosales, 2004. –77 h. : il. ; 28 cm.

Tesis (Ing.) – Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Ingeniería, 2004.

Incluye bibliografía.

Esta investigación aborda las propiedades contenidas en el extracto de semillas de la uva (Vitis Vinífera) en piel humana, así como su aplicación en el campo de la cosmetología.

1. Cosméticos-Tesis y disertaciones académicas 2. Uvas-Tesis y disertaciones Académicas.

IAG D5E9 2004 BIB.CICTD.UASLP

57. DÍAZ SERRANO, Felipe de Jesús. *Análisis del comportamiento de la demanda de la vid a nivel nacional.* – Chapingo, México : El autor, 1995. – 96 h.

Tesis (Lic. en Economía Agrícola) – UACH. Departamento de Economía Agrícola, 1995.

Esta tesis comprende un análisis del comportamiento de la demanda de la vid a a nivel nacional.

1. Viticultura - México 2. Uvas - Variedades 3. Vino - Elaboración 4. Vid - Rendimiento. 6. Uva - Mercadeo 7. Tratado Trilateral de Libre Comercio.

TESIS BC.UACH

58. DUSSERT-GERBER Patrick. *Encyclopédie des vins vigneronns et vignobles du monde entier / Patrick Dussert-Gerber.* – Paris : Albin Michel, 1993. – 560 p. ; 26 cm. ; cartes, couv. ill. en coul.

ISBN 2-226-06473 -7

En esta obra se incluyen, alrededor de 1100 productores, presenta los vinos por regiones.

1. Vin - encyclopédies 2. Vignobles - encyclopédies

REF 641.22 DUS MCDF

59. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino* / tr. de Ana Alcaina y Victoria Ordoñez. – Barcelona : Tusquets, 2001. –529 p. – (Los 5 sentidos, 34).

Traducción de: Wine and the vine. An Historical Geography of Viticulture and the Winw Trade.

ISBN 84-8310-752-X

Este libro describe entre otros: Temas de la geografía histórica de la viticultura – Viticultura y vinificación – Los orígenes de la viticultura: símbolos y misterios – El vino en la economía grecorromana – La viticultura en la Alta Edad Media – La viticultura medieval y el comercio vinícola – El vino en la era de los descubrimientos, etc.

1. Uvas - Cultivo 2. Viticultura I. Alcaina, Ana., tr. II. Ordoñez, Victoria., tr.

634.88V56 BIB.V

60. *El Viñedo en Castilla-La Mancha antes del siglo XXI : el sector vitivinícola y el agua* / Coords. Francisco J. Montero Riquelme, Antonio Brasa Ramos. – Cuenca (España) : Universidad de Castilla-La Mancha, 1998. –285 p. : il. ; 22 cm. – (Colección Ciencia y Técnica ; 23).

ISBN 84-8995-848-3

Este título es el resultado de las Jornadas en la cual se reunieron estudiosos de la Vitivinicultura, técnicos de la administración, empresas, empresarios del sector y responsables de la toma de decisiones, para analizar los aspectos que afectan a Castilla-La Mancha, la región donde se concentra la mayor superficie vitícola mundial y que, además tiene limitados recursos disponibles.

1. Vinicultura - España - Castilla - La Mancha I. Montero Riquelme, Francisco Jose., ed. II. Brasa Ramos, Antonio., ed. III. Universidad de Castilla - La Mancha., coaut.

TP559.E8 V55 BC.UNAM

61. ENRIQUEZ REYES, Sergio A. *Efecto de la relación Fe / Mn sobre la sintomatología contenidos nutrimentales, de clorofila, de 5-AAL, catalasa y peroxidasa en la vid (Vitis Vinífera) c.v. malaga roja*. – México : El autor, 1980. – 143 h. ; 27 cm.

Tesis (Maestro en Ciencias) – Colegio de postgraduados: Instituto de enseñanza e Investigación en ciencias agrícolas, 1980.

Este título analiza la sintomatología nutrimental de la vid (*Vitis Vinífera*, c.v. malaga roja) los productos metabólicos y los componentes orgánicos.

1. Vid 2. Clorofila.

P81 BC.CUCBA UDG

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

62. ESCAMILLA SANTANA, Héctor Mauricio. *Efecto del raleo de racimos y despunte de sarmientos sobre la cantidad y calidad de producción en el cv. Feher szagos (Vitis Vinifera L)* en el Estado de Querétaro. – Querétaro, Qro. : H.M. Escamilla Santana, 1981. – 34 h. : il. : 30 cm.

Tesis (Ingeniero Agrónomo en Producción)–Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (Querétaro). Escuela de Agricultura y Ganadería. Departamento de Agronomía, 1981.

Incluye bibliografía.

La presente investigación analiza las ventajas y efectos del raleo de racimos y despuntes de sarmientos, así como sus repercusiones en la cantidad y calidad de la producción en el c.feher szagos (Vitis Vinífera) en el Estado de Querétaro.

1. Uvas - Cultivo - Tesis 2. Uvas - Cultivo - Experimentación -Tesis 3. Uvas - Poda - Tesis.

SB386.U8.E821981 BIB.QRO.ITESM

63. EUROPEAN COMMUNITIES. COMMISSION. *Le vin dans la Communauté Européenne / European Communities Commission*. Luxembourg : Office des publications officielles des Communautés européennes, 1982. – Couv. Ill. ; 23 cm. – (Documentation européenne ; 1983, 2-3)

ISBN 928-2534-33-2

Este título versa sobre aspectos sobre el vino y la industria vinícola en los países de la Comunidad Europea.

1. Vino e Industria vinícola - Países de la Comunidad Económica Europea.

I663.2 E89v BIB.COLMEX

64. EUVRARD, Robert. *Harmoniser les mets et les vins : formation des élèves des établissements des enseignement hotelier / Robert Euvrard ; Joseph Fonquernie*. – Edit. revue et augmentée. – Dijon : CRDP, 1988. – 75 p. ; 21 cm.

Este título expone los diversos diversos aspectos a considerar para obtener la armonía entre la comida y el vino.

1. Oenologie 2. Art culinaire 3. Gastronomie - Vins I. Fonquernie, Joseph. , coaut.

641.6 EUV MCDF

F

65. FAESLER, Carla. *El vino mexicano : raíz, sarmiento y frutos /* textos Carla Faesler, Rocío Cerón ; fot. Michael Calderwood V. – México : Revimundo, 2003. – 174 .– p. : fot. col. ; 34 cm.

ISBN 968-7294-17-5

La presente obra se divide en cuatro capítulos, a través de los cuales permite recorrer todo el territorio nacional en búsqueda de las principales casas productoras de vinos. Ofrece conocer su entorno, vivir y disfrutar la cata, el maridaje y las fiestas de vendimia.

1. Vinicultura - México 2. Vinateros - México I. Cerón, Rocío., coaut. II. Claderwood, Michael., fot.

FOL/663.20972F149v BIB.COLMEX

66. FELIX BURROLA, Antonio. *Evaluacion de diferentes dosis de amitrol-T para control de zacate Bermuda (Cynodon dactylon L. Pers) en vid (Vitis Vinífera L.) establecida.* – México : El autor, 1983. – 49 p.

Tesis (Licenciatura Ingeniero Agrónomo) – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganadería, 1983.

PARA SU CONSULTA, REMITIRSE A LA INSTITUCION DE ORIGEN
La presente tesis analiza la problemática de las malezas y su daño a la Vitis Vinífera, así como su control y erradicación con la utilización de diferentes dosis de Amitrol–T.

1. Cultivos - Herbicidas - Tesis y Disertaciones académicas 2. Control de malezas - Tesis y disertaciones I. Teran Rivera, Marco Antonio., asesor. II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). Escuela de Agricultura y Ganadería., coaut.

SB744.25 F44 BIB.AGR.USON

67. FELIX ROBELO, Adolfo. *Evaluacion de benfurezate en el control de coquillo (Cyperus spp.) en algodón (Gossy pium hirsutum L.) y vid (Vitis Vinífera L.).* – México : El autor, 1988.

Tesis (Licenciatura Ingeniero Agrónomo) – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganadería, 1988.

PARA SU CONSULTA, REMITIRSE A LA INSTITUCION DE ORIGEN
Este título expone el tratamiento biológico en el control de la plaga el coquillo (cyperus spp) y su afectación a la vitis vínifera.

1. Vitis Vinífera I. Alvarez Ramos, Mario Antonio., asesor. II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.) Escuela de Agricultura y Ganadería., coaut.

SB951.4.F44 BIB.AGR.USON

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

68. FERNÁNDEZ MONTES, Mario Rafael. *Pruebas preliminares de la aplicación de CCC y despunte en el cv. feher szagos (Vitis Vinífera L.) en Pedro Escobedo, Qro.* – Querétaro, Qro. : El autor, 1981. – 44 h. : il. ; 30 cm.

Tesis (Ingeniero agrónomo en producción)– Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey Querétaro. Escuela de Agricultura y Ganadería. Departamento de Agronomía, 1981,
Incluye bibliografía.

El presente estudio ofrece las pruebas preliminares de la aplicación de CCC y despunte en el cv. Feher szagos (Vitis Vinífera L.) en Pedro Escobedo, Qro.

1. Uvas - Cultivo - Tesis 2. Uvas - Variedades - Tesis 3. Fruticultura - Tesis.
SB386.U8.F4 1981 BIB.QRO.ITESM

69. FERRARO OLMOS, Ricardo. *Viticultura moderna / Ricardo Ferraro Olmos.* – Montevideo : Hemisferio Sur, [1983]. –2 v. (893 p.) : il. (algunas col.) ; 23 cm.

En este volumen se abordan los siguientes temas: Viticultura – Vid –Clima – Plantación – Propagación vegetativa – Injerto – Portainjertos – Suelo – Poda – Calidad – Uva – Aplicación de abonos – Formación de la planta – Equipo de laboreo – maquinaria empleada.

1. Viticultura 2. Uvas - Enfermedades y plagas.

SB387.6 F47 BIB.FES CUAU.UNAM

70. FERRETIS VELÁZQUEZ, José Luis. *Guía para la fijación de precios de la uva.* – México : El autor, 1984. –171 h. : ilus. ; 22 cm.

Tesis (Licenciado en economía) – Universidad Nacional Autónoma de México. Escuela Nacional de Estudios Profesionales Acatlán, 1984.

La presente tesis examina la industria vinícola desde varios aspectos, uno de ellos el económico, así como su lugar en los mercados nacionales.

1. Uvas - Industria y comercio 2. Vino e industria vinícola

I. Gómez Torres, Ana Hilda., coaut. II. Pérez Rodríguez, Lucio., asesor. III. Universidad Nacional Autónoma de México. Escuela Nacional de Estudios Profesionales Acatlán., coaut.

338.1748 F3878g BIB.COLMEX
001-20821-F2-1984-1 BC.UNAM

71. FLANZY Claude., coord. *Enología : fundamentos científicos y tecnológicos / coord. Claude Flanzy ; tr. Antonio Lopez Gomez, José Macho Quevedo, Antonio Madrid Vicente ; con la colaboración de Ana Madrid Cenzano.* – 2a.ed. – A. Madrid Vicente : Mundi-Prensa, 2003. – 797 p. : il. ; 29 cm.

Traducción de: Oenologie: Fondements scientifiques et technologiques
"Premio a la mejor obra sobre enología, concedido por la Oficina Internacional del Vino, (OIV". – Reverso de la portada

Incluye referencias bibliográficas

ISBN 84-89922-74-8 (AMV)

ISBN 84-8476-074-X (MP)

Este libro constituye la Biblia de la enología moderna, ésta 2ª edición revisada y corregida, contiene toda la legislación actualizada de la Unión Europea sobre vinos.

Realizado por 50 expertos en el tema, ha sido galardonado con el premio al mejor libro que se ha publicado sobre tecnología del vino por parte de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.). Los técnicos y empresarios del sector encontrarán en esta extraordinaria obra todo lo necesario para la resolución de los distintos problemas que se pueden presentar en las diferentes fases de la elaboración del vino.

1. Enología. 2. Vinicultura 3. Vinos e industria vinícola. I. Lopez Gomez, Antonio., tr. II. Macho Quevedo, José., tr. III. Madrid Vicente, Antonio., tr. IV. Madrid Cenzano, Ana., colab.

663.2 E5 2003 BIB.CICTD.UASLP

663.2 E5 2003 TETELA DE OCAMPO.BUAP

TP548 E5618 2003 BIB.FES CUAU.UNAM

72. -----. *La vinificación por maceración carbónica* / Claude Flanzy, Michel Flanzy, Pierre Benard ; tr. al español por Felix Romojaro. – Madrid : A. Madrid Vicente, 1990. –143 p.

Traduction de: la vinification par maceration carbonique

ISBN 84-87-44000 2

El autor del libro y también de esta técnica, la cual consiste en la fermentación de las uvas en dióxido de carbono antes de machacarlas. En esta obra se exponen las bases teóricas de la maceración carbónica, su aplicación a la uva, el control del proceso, prevención de errores que se pueden cometer. La utilización de maquinaria y equipos apropiados, las características de los vinos y los aspectos económicos, etc.

1. Vinicultura I. Flanzy, Michel., coaut. II. Benard, Pierre., coaut. III. Romojaro, Felix., tr.

TP548 F5318 BC.UNAM

73. FLORENCIO Garduño, Lleinin. *El cultivo de uva de mesa Vitis Vinífera para el área de influencia de la F.E.S. Cuautitlán.* – México : El autor, 2003. –79 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrícola) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 2003.

Esta tesis examina el cultivo de uva de mesa Vitis Vinífera para el área de Influencia de la F.E.S. Cuautitlán.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Vitis Vinífera I. Cruz Pizarro Francisco., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut. 1821-F1-2003-1 BIB.FES CUAU.UNAM

74. FLORES JUÁREZ, Jaime. *Productividad del agua de bombeo en vid (Vitis Vinífera en el sector pequeña propiedad versus nogal (carya illinoensis) en el DR-07, Comarca Lagunera 2011* [En línea]. – Chapingo, México : El autor, 2013.

Tesis (Ing. Agr. Esp. En Zonas Áridas) – Universidad Autónoma de Chapingo, Dirección de Centros Regionales, 2013.

En la presente tesis se expone sobre la productividad del agua de bombeo en vid (Vitis Vinífera) en el sector pequeña propiedad versus nogal (carya illinoensis) en el DR-07, Comarca Lagunera 2011.

1. Agua - Aprovechamiento - Comarca Lagunera 2. Vid - Irrigación 3. Vid - Rendimiento 4. Pecán - Irrigación 5. Pecán - Rendimiento I. Universidad Autónoma de Chapingo., coaut.

TES BC.UACH

75. FLORES DESSENS, Alan. *Efecto de diferentes dosis de giberelina y citocininas en el tamaño, color, Brix y acidez, en vid (Vitis Vinífera L.) de mesa cv. Flame Seedles.* – México : El autor, 1993. – 42 p.

Tesis (Licenciatura Ingeniero Agrónomo). – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganadería ,1993.

Esta tesis examina el efecto de diferentes dosis de giberelina y citocininas en el tamaño, color, Brix y acidez, en vid (Vitis Vinífera L.) de mesa cv. Flame Seedles.

1. Tesis y disertaciones académicas. 2. Viticultura - Reguladores del crecimiento de las plantas - Tesis y disertaciones académicas. I. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.) Escuela de Agricultura y Ganadería., coaut.

SB388.F56 BIB.AGR.USON

76. FRAGOSO FLORES, María Elena. *Enraizamiento de estacas de malaga roja (Vitis Vinífera L.) Vitis Vinífera.* – México : El autor, 2008. – iv, 69 p. : il.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrícola) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 2008.

Acceso sólo para usuarios de REDUNAM

La presente tesis se refiere al enraizamiento de estacas de malaga roja (Vitis Vinífera L.).

1. Vitis Vinífera I. Santamaría Sánchez, Luis., coaut. II. Cruz Pizarro, Francisco., asesor. III. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-11821-F1-2009 BIB. FES CUAU.UNAM

G

77. GADSDEN CARRASCO, Gabriel. *Cavas de México / Gabriel Gadsden Carrasco ; textos Ernesto de la Peña [et. al].* – México, D. F. : MVS : Escenógrafos Corporativos, 2003. – 207. – p. : il. col.

ISBN 968 - 5343 - 25 -X

Este libro ofrece un recorrido por 120 cavas privadas en diferentes ciudades de México, con especial énfasis en los aspectos arquitectónico, las colecciones enológicas, pero sobre todo en el arte de guardar el vino.

1. Vinicultura - México I. Peña Ernesto de la., coaut.

TP559.M4 G33 -2010 BC.UNAM

TP559.M4 G32 BC.UAEM

78. GALVÁN BERNAL, Lorely. *Estudio morfopedológico y de aptitud vitivinícola de los terrenos del Valle de Guadalupe, Baja California.* – México : El autor, 2010. – 142 p. ; il.

Tesis (Maestría en Ciencias de la Tierra) – UNAM, Instituto de Geología, 2010.

La presente investigación tiene como objetivo: “Recopilar datos sobre el clima, las características del agua subterránea y la geología del sitio, realizar un levantamiento morfopedológico de la zona y evaluar la aptitud vitivinícola de las diferentes unidades del paisaje...”

I. Siebe Grabach, Christina, asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Geología, coaut.

001-03060-G2-2010 BC.UNAM

79. GALVÁN NOLASCO, Laura. *Revisión bibliográfica sobre el uso de portainjertos resistentes a nemátodos en vid (Vitis Vinífera L.).* – Chapingo, Méx. : El autor, 2002. – 63 h.

Tesis (Ing. Agr. Esp. Parasitología Agrícola) – UACH. Departamento Parasitología Agrícola, 2002.

Esta tesis presenta una revisión bibliográfica sobre el uso de portainjertos resistentes a nemátodos en vid (Vitis Vinífera L.).

1. Parasitología 2. Viticultura 3. Portainjertos 4. Nemátodos. I. Mendoza T., Marco A., asesor.

TES BC.UACH

80. GARCÍA-JUNCO VÁSQUEZ, Carla. *Estudio de distintos tiempos de maceración carbónica para la vinificación en tinto en tres variedades de vid (V. Vinífera L.)*

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

establecidas en el centro de la república mexicana. – Querétaro, México : El autor, 2001. – 153 h. ; 28 cm.

Tesis (Maestro en ciencias y tecnología de alimentos)– Universidad Autónoma de Querétaro.Facultad de Química, 2001.

Incluye bibliografía e índices.

El tema analizado en este estudio es: distintos tiempos de maceración carbónica para la vinificación en tinto en tres variedades de vid (V. Vinífera L.) establecidas en el centro de la república mexicana.

1. Vinos e industria vinícola - Análisis 2. Viticultura.

TS 663.2 G216e BIB.UAQRO

81. GARCÍA CURADO, Anselmo J. *El vino : 101 consejos para disfrutar del vino en degustaciones, comidas y actos sociales* / A.J. García Curado ; pról. De Montserrat Ramos. – Barcelona, España Amat : Lizarrán, 2001. – 161 p. ill.

ISBN 84-8088-616-1

Este libro está constituido por 21 capítulos. Engloba desde la historia del vino, elaboración, la crianza y clasificación; las uvas más representativas tintas y blancas, hasta la añada y su importancia. Las botellas y las copas, la cata y los elementos que intervienen en ella, la expresión del vino (su olor), las bodegas caseras, dónde comprar el mejor vino, el vino y la salud. La fioxera, el champagne, las cavas y los vinos espumosos.

Para concluir, incluye los mejores vinos de América, la Comunidad Europea y otros países nuevos como Australia y Sudáfrica. También presenta un refranero y bibliografía.

1. Vinos - Evaluación sensorial 2. Alimentos y Bebidas 3. Prácticas Culturales 4. Alimentos y Bebidas - Industria y Comercio 5. Viticultura y Enotecnia I. Ramos, Moserrat., pról.

641. 22 GAR BITESO

a/

82. GARCÍA DE LUJÁN, Alberto. *La viticultura del Jerez* / Alberto García de Lujan. Madrid, España : Mundi, España : Mundi-Prensa, 1997. –163 p. : il, : 30 cm

Bibliografía: p.157-163

ISBN 84-7114-678-9

El autor expone en este volumen de forma breve y técnica, las características concernientes al vino de Jerez y las particularidades de su viticultura. Además de otros temas concernientes al cultivo de la vid.

Contiene entre otros temas: El medio natural – la zona del jerez – Clima – Suelo – La planta – Consideraciones generales – Portainjertos – Viníferas – Cultivo.

1. Viticulture Spain Jerez de la Frontera 2. Sherry Spain Jerez de la Frontera. 3. Viticultura - Andalucía, (España) 4. Jerez (vino) - Andalucía (España).

SB387.8.S7 G3 1997 BIB.FAC.AGR.UANAY

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

83. GARCÍA ZAMORA, Eduardo. *Evaluación de la severidad de poda en vid (Vitis Vinífera L.) cv. ribier, en Tequisquiapan, Querétaro* / Eduardo García Zamora. – Querétaro, Qro. : E. García Zamora, 1986. – 31 h. : il. ; 30 cm.

Tesis (Ingeniero Agrónomo en Producción) – Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (Querétaro). – División de Ciencias Agropecuarias y Marítimas. Departamento de Fitotecnia, 1986

Incluye bibliografía

En esta tesis se presenta un estudio respecto a la evaluación de la severidad de poda en vid (*Vitis Vinífera L.*) cv. ribier, en Tequisquiapan, Querétaro.

1. Uvas - Poda - Tesis 2. Viticultura - Tesis 3. Fruticultura -Tesis.

SB386.V8.G3 1986 BIB.QRO.ITESM

84. GARIBAY FLORES, Cecilia Illiana. *Establecimiento de las condiciones de clarificación en el proceso de elaboración de vinos blancos varietales.* – San Luis Potosí (México) : El autor, 1993.–70 p. : 33 cm.

Tesis (Ing.) – Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Ciencias Químicas. Químico Farmacobiólogo, 1993.

En esta tesis se expone sobre el establecimiento de las condiciones de clarificación en el procesado de elaboración de vinos blancos varietales.

1. Vino blanco-viticultura – Tesis y disertaciones académicas.

QFB G3E8 1993 BIB.CICTD.UASLP

85. GIL RAMIREZ, José Octavio. *La explotación agrícola y la decadencia de la vid (Vitis Vinífera L.) en el estado de Aguascalientes.* – México : El autor, 1994. –142 p.

Tesis (Licenciatura Ingeniero Agrícola) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 1994.

La presente tesis trata el tema de la explotación agrícola y la decadencia de la vid (*Vitis Vinífera L.*) en el estado de Aguascalientes.

1. *Vitis Vinífera* I. Martínez Holguin, Elva., asesor I. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-11821-G4-1994- BIB.FES CUAU.UNAM

001-11821-G4-1994- BC.UNAM

86. GIL SALAYA, Gonzálo F. *Fruticultura el potencial productivo : crecimiento vegetativo y diseño de huertos y viñedos* / Gonzálo F. Gil Salaya. –2a ed. – México, D.F. : Alfaomega, 1999.– p. : il. (algunas col.) ; 26 cm.

Incluye bibliografía e índice

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

ISBN 970-15-0407-0

En este volumen se plantean las características del cultivo de la vid jerezana, también se abordan de forma breve y concisa, aspectos fundamentales de interés para cualquier viticultor y técnico, así como para lectores aficionados a temas generales de la vid.

1. Fruticultura 2. Viñedos.

04 G5F71999 BIB.CICTD AGR.UASLP
SB 357.G45 1999BIB.UANL

87. GIL SIERRA, Jacinto. *Maquinaria para el cultivo y recolección de la vid* / Jacinto Gil Sierra. – Madrid : Mundi-Prensa, [1992]. – 132 p. : ilus. – (Agroguías Mundi- Prensa)

La presente obra representa un verdadero tratado de enología de los vinos tintos, gracias a la vasta experiencia de su autor. Asimismo, es de gran ayuda para los profesionales que buscan las directrices técnico-científicas sobre como plantear los diagramas de elaboración que conlleva cada fase, para poder ofrecer al mercado viticultor vinos de excelente calidad.

1. Viticultura - Implementos y maquinaria 2. Vid - Recolección.

634.81 G5 BCAYB.UACH

88. GIRARD, Guillaume. *Bases científicas y tecnológicas de la enología* / Guillaume Girard ; traducción realizada por Concepción Vecino Soto. – Zaragoza, España : Editorial Acribia, 2004. – xv, 238 p. : il.

Traducción de: Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie
ISBN 84-200-1026-X

Este excelente título consta de 25 capítulos, algunos de los temas que contienen son: Bioquímica del vino – Principales azúcares y alcoholes de mostos y vinos – Compuestos fenólicos de la uva y el vino – Principales ácidos orgánicos de mostos y vinos – Compuestos fenólicos de la uva y vino.

1. Vinicultura I. Vecino Soto, Concepción., tr.

TP548 G56418 BC.UNAM

89. ----- . *Bases científicas y tecnológicas de la viticultura* / Guillaume Girard ; tr. Concepción Vecino Soto. – Zaragoza, España : Editorial Acribia, 2005.– 332 p. : il. ; 24 cm.

Traducción de: Bases scientifiques et technologiques de la viticulture
Incluye índice

ISBN 84-200-105-0

El presente libro constituye un valioso manual para estudiantes de la materia, o los profesionales que desean profundizar o actualizar sus conocimientos, sobre determinados puntos concretos; contiene desde biología, morfología, anatomía viña y fisiología de la viña. También

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

necesidades y carencias de la viña, desarrollo y reproducción de la viña, sensibilidad de la viña a los fenómenos climáticos hasta producción y protección integrada del viñedo, por mencionar algunos temas.

1. Vino - Industria 2. Tecnología de bebidas - Vino 3. Vitivinicultura I. Vecino Soto, Concepción., tr.

663.2 GIR BC.CU COSTA SUR CU ALTOS.UDG
634.8G843 BIB.V

90. GIRARD-LAGORCE, Sylvie. *Los mejores vinos del mundo / textos*, Sylvie Girard - Lagorce ; [fotografías, Jean-Yves y Marion Ruzniewski]. – Barcelona : Ediciones Libreria Universitaria de Barcelona : Reditar Libros, 2006. – cm.-- 383 p. : il. col. ; 30

Traducción de: *Bouteilles de rêve*.

Incluye índice

ISBN 8496445763 (Libreria Universitaria de Barcelona)

ISBN 8496449300 (Reditar Libros)

Este título expone alrededor de 800 tipos de botellas de vino; seleccionadas por los productores de todo el mundo ya sea por calidad o prestigio. Se pueden encontrar grandes nombres como Chateau Margaux, Romanée – Conti, Krug, etc. A cada botella la acompaña un folleto ilustrativo.

1. Vino 2. Vino - Calidad 3. Vinicultura 4. Uvas para vino I. Ruzniewski, Yves, Jean, coaut. II. Ruzniewski, Marion., coaut.

TP548.G5718 2006 BIB.MTY.ITESM

91. GÓMEZ CUBILLAS, Oscar. *Efecto de la poda tardía sobre el desarrollo fenológico, rendimiento y calidad de tres variedades de Vid (Vitis Vinífera L.) En Pesqueria, Son. / Oscar Gómez Cubillas*. – México : Division de agricultura y tecnología de alimentos, ITESM, 1992.

Tesis (Ing. Agrónomo en Producción) – ITESM ,1992

“El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto del retraso de la poda durante la domancia, en el desarrollo fenológico, rendimiento y calidad en tres variedades de uva de mesa, “Perlete,” “Flame Seedless” y “Thompson Seedless”.

1. Vitis Vinífera - Podas.

040.63 TEC.12 1992 BIB. MTY.ITESM

92. GONZÁLEZ RIVERA, María del Socorro. *Productividad física, económica y social del agua de gravedad en vid (Vitis Vinífera) del sector ejidal, DR-017, Comarca Lagunera*. [En línea]. – Bermejillo, Durango. : El autor, 2013.

Tesis (Ing. Agr. En Sistemas agrícolas de Zonas Áridas) – UACH. Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas. 2013.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta tesis versa sobre *Productividad física, económica y social del agua de gravedad en vid (Vitis Vinífera) del sector ejidal, DR-017, Comarca Lagunera*

1. Agua subterránea 2. Vid - Comarca Lagunera 3. Vid - Irrigación 4. Distrito de riego - Comarca Lagunera 5. Nopal-Comarca Lagunera 6. Indicadores Económicos. I. Universidad Autónoma de Chapingo. Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas., coaut.

TES BC.UACH

93. GRAINGER, Keith. *Producción de vino : desde la vid hasta la botella* / Keith Grainger y Hazel Tattersall .– Zaragoza : Acribia, [2007] .–162 p. : il.

Traducción de: Wine production : vine to bottle

Bibliografía: p. 149-150

Incluye bibliografía y sitios webs

ISBN 84-2001-084-7 (rústica: papel libre de ácido)

ISBN 97-8842-001-084-7

Este libro permite comprender mejor ¿Qué es el vino? y ¿Cómo se produce? A través de un recorrido desde la viña hasta la botella, de forma didáctica, sencilla y técnica. Contiene: Viticultura, principios básicos: El clima – El suelo – El viñedo – Plagas y enfermedades – Propuestas medio ambientales para el viñedo – La vendimia, etc.

1. Vinicultura 2. Vinos e industria vinícola I. Tattersall, Hazel., ed.

TP548 G6818 BC.UNAM

TP548 G6818 BIB.FES CUAU.UNAM

94. GUIGNER Christian. *Le Savoir vivre du vin* / Christian Guigner. – Genève (Suisse) : Minerva, 1998. – 192 p. ; photos en coul., couv. ill. en coul. ; 26 cm.

ISBN 2-8307-0449-5

Un libro para iniciarse a los placeres de la degustación y aprender a seleccionar los vinos en función de las circunstancias. Contiene todas las respuestas a las preguntas de los principiantes que les gustaría convertirse en enófilos informados.

1. Vins - guide.

641.2 MCDF

95. HERMOSILLO TOSTADO, Gerardo Javier. *Epifitología de la cenicilla de la vid causada por Uncinula Necator (schw) Burr. En Aguascalientes.* – Aguascalientes, Ags., Méx. : .J. Hermosillo Tostado, 1984. – 63 h. : tablas ; 28 cm.

Tesis (Ingeniería en agronomía frutícola)– Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro Agropecuario, 1984.

Bibliografía: h. 60-63

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

La presente tesis plantea aspectos relacionados con la epifitiología de la cenicilla de la vid causada por *Uncinula Necator* (schw) Burr. en Aguascalientes.

1. Viticultura 2. Vid Enfermedades y plagas I. Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro Agropecuario Tesis y disertaciones académicas., coaut.

634.8 H556e BIB.UAAGS

H

96. HERNÁNDEZ MORENO, Areli Mitshu. *Excesos nutrimentales en la dinámica, balance nutrimental y relaciones catiónicas en vid (Vitis Vinífera, L.)* – Chapingo, Méx. : El autor, 2004.– 63 h. : gráfs. ; cuadros.

Tesis (Ing. Agr. Esp. En Suelos) – UACH. Departamento de Suelos, 2004. Esta investigación se refiere al tema de excesos nutrimentales en la dinámica, balance nutrimental y relaciones catiónicas en vid (*Vitis Vinífera, L.*).

1. Vid - Elementos minerales 2. Plantas - Nutrición 3. Nitrógeno - Efecto en plantas 4. Fósforo - Efecto en Plantas 5. Potasio - Efecto en Plantas 6. Calcio - Efecto en Plantas 7. Magnesio - Efecto en Plantas 8. Boro - Efecto en Plantas 9. Zinc- Efecto en Plantas.

TES 998541TSI BC.UACH

97. HIDALGO TOGORES, José. *Tratado de enología* / José Hidalgo Togores. – Madrid : Mundi-Prensa, 2003. – 2 v. : fots. (algunas col.), il. ; 25 cm.

Incluye bibliografía.

ISBN 84-8476-135-5 (obra completa)

Esta magnífica obra está dividida en dos volúmenes, la constituyen XXIX capítulos: Los orígenes de la vid y del vino – Las producciones de la vid. Definiciones – Morfología, maduración y composición del racimo – Vendimia, recepción de uva en La bodega – Tratamientos mecánicos de la vendimia – Fenómenos prefermativos - Transformaciones enzimáticas en vendimias y vinos – El anhídrido sulfuroso y otros compuestos complementarios – Mejoras y correcciones y la vendimias, por mencionar algunos temas.

1. Alimentos y Bebidas 2. Alimentos y Bebidas - Industria y Comercio 3. Compuestos Orgánicos 4. Fenoles 5. Fermentación 6. Ingeniería Bioquímica 7. Ingeniería Química 8. Operaciones Unitarias 9. Polimerización 10. Productos de uva 11. Procesos Unitarios 12. Reacción de Oxidación - Reducción 13. Reacciones Químicas 14. Síntesis de Compuestos Orgánicos 15. Tecnología de Alimentos 16. Uvas - Cultivo 17.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Uvas - Historia 18. Vinicultura. 19. Vinos - Historia 20. Vinos - Industria y Comercio 21. Industria y comercio 22. Viticultura y Enología.

663.2 H5T7 BIB.CICTD.UASLP

TP548 H53 BC.UNAM

641.2 HID BITESO

98. HIDALGO, Luis. *La viticultura americana y sus raíces* / Luis Hidalgo. – Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992. – 350 p. il.

Este título aborda el cultivo de la vid, así como el proceso de la elaboración del vino en diferentes países de América. Incluye ilustraciones, mapas y tablas.

1. Viticultura - América.

634.81 H52 BC.UACH

99. ----- . *Poda de la vid* / Luis Hidalgo. – 3ª. ed. rev. y ampliada. – Madrid : Mundi-Prensa, 1985. – 222 p. : il. ; 21 cm.

ISBN 84-7114-152-3

En este volúmen el autor se refiere a las diferentes etapas que conlleva la poda de la vid.

1. Viticultura.

SB388 H53 1985 BIB.FES CUAU.UNAM

100. ----- . *Sexta y última comunicación sobre afinidad de portainjertos y viníferas en la red nacional de campos comarcales de contraste de patrones* / Luis Hidalgo. – Madrid : INIA, 1989. – 196 p. : tablas .

En este texto se pueden encontrar entre otros, los siguientes temas: El cultivo de la vid en el mundo – Origen del cultivo de la vid en España – Estructura de la viticultura española – Los factores de la producción vitícola – El clima – El suelo vitícola- La filoxera – Los nematodos La Vitis Vinífera.

1. Portainjertos 2. Viticultura - Investigación.

634.8 H5 BC.UACH

101. ----- . *Tratado de viticultura general* / Luis Hidalgo. – Madrid, Mundi-Prensa, 1993. – XIX, 983. : il. mapas ; 24 cm.

ISBN 847-1144-32-8

Este título presenta los siguientes temas: “1. El cultivo de la vid en el mundo –2. Orígenes del cultivo de la vid – 3. Estructura de la viticultura española – 4. La vid –5. Organografía de la vid – 6. Fisiología de la vid –7. Los factores de la producción Vitícola – 8. El suelo vitícola – 9. La filoxera –10.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Los nematodos –11. La Vitis Vinífera – 12. Los portainjertos –13. Los híbridos productores directos –14. Genética vitícola – 15. Multiplicación de la vid – 16. Injertación –17. Viveros – 18. Sistemas de conducción – 19. Establecimiento del viñedo – 20. Principios generales de formación de las plantas y sistemas de poda – 21. Normas de poda – 22. Operaciones en verde – 23. Reguladores de crecimiento – 24. Manejo del suelo – 25. Riego de la vid – 26. Fertilización – 27. La uva de mesa – 28. La uva de pasificación – 29. La viticultura americana, etc”.

1. Viticultura - España 2. Viticultura - América 3. Viticultura - Enfermedades y plagas 4. Viticultura - Manuales.

SB397.S7H5 1993 BIB.UANAY

SB388 H537 BC.UNAM

SB397.S7 H54 1993 BUAP

102. ----- . *Tratado de viticultura general* / Luis hidalgo. – 3ª. ed. rev. aum. – Madrid, Mundi-Prensa, 2002. – 1235 p. : ils.

ISBN 84-8476-068-5

“Tratado de viticultura actualizado a las condiciones del mercado de la vid en la Unión Europea. Aborda la importancia en España del cultivo de la uva dentro la estructura agrícola. Las cuestiones propias de su cultivo, el clima, los suelos, el riego, la maquinaria, el desarrollo de variedades resistentes tanto a plagas como a medios adversos al clima y suelos. La comercialización del producto y mapas de su cultivo a nivel mundial.”

1. Viticultura y Enología 2. Viticultura y Enología - España 3. Uvas - Cultivo - Historia 4. Uvas - Cultivo - Mapas 5. Uvas - Enfermedades y Plagas 6. Uvas - Variedades 7. Uvas - Cultivo 8. Vinos - Industria y Comercio 9. Vendimia 10. Clima 11. Plagas Agrícolas 12. Fertilizantes y Abonos 13. Productos Químicos Agrícolas 14. Suelos - Composición 15. Maquinaria Agrícola 16. Nutrición Vegetal 17. Genética Vegetal 18. Fisiología Vegetal 19. Química Agrícola 20. Ingeniería Química 21. Botánica 22. Agricultura.

634.8 HD BITESO

103. HIDALGO FERNÁNDEZ, Luis. *Poda de la vid* / Luis Hidalgo Fernández. – 5ª. ed. rev. Y ampliada. – Madrid ; México : Mundi-Prensa, 1999. – 260 p. : il. ; 21 cm.

-

ISBN 84-7114-803-X

En este volúmen el autor expone las diferentes etapas que implica la poda de la vid.

1. Viticultura 2. Uvas - Poda.

SB388 H53 1999 BC.UNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

104. ------. *Poda de la vid* / Luis Hidalgo Fernández. – 6a ed. rev. y ampliada. – Madrid ; México : Mundi-Prensa, 2003. – 281 p. : il.

"Obra premiada por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino de París y la Feria Agrícola y Nacional Frutera de San Miguel de Lérída"– Portada.
ISBN 84-8476-093-6

Esta multipremiada obra se ha convertido en un clásico de la materia. "Seguimos manteniendo que la poda es la más destacable operación de cultivo de cuantas se realiza en el viñedo, para armonizar su forma al potencial vegetativo del medio y a la vocación de la vid cultivada para colocarlas en las mejores condiciones de producción y de calidad, lo que es de gran interés al considerar la notable reconstitución actual."

1. Viticultura 2. Uvas - Poda.

SB388 H53 2003 BIB.CCH-ORIENTE.UNAM

105. HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis. *Ingeniería y mecanización vitícola* / Luis Hidalgo Fernández-Cano, José Hidalgo Togores. – Madrid : Ediciones Mundi-Prensa, 2001. – 719 p. : il. (algunas a col.) ; 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas (p. [707]-711).

ISBN 84-7114-938-9

ISBN 978-84-71-14938-1

En este título el lector encuentra casi todo la ingeniería y mecanización de viñedos, la utilización de nuevas tecnologías aplicables a todas las labores relacionadas con el cultivo de la vid. Contiene: Preparación del suelo – Conservación de suelos – Viveros – Plantación - Conducción - La poda - Tractores, viñedos y remolques, laboreo del suelo – El riego – Fertilización – Protección contra plagas y enfermedades – La vendimia – Análisis de costos vitícolas – Bibliografía.

1. Viticultura 2. Viticultura - Equipo y refacciones 3. Maquinaria agrícola 4. Viticultura y accesorios 5. Vino y elaboración de vino - Equipo y accesorios. I.Togores José Hidalgo, coaut.

SB388 F47 2001 BIB.C.ENSENADA.UABC

SB388.F4 2001BIB.MTY.ITESM

106. HORNSEY, Ian S. (Ian Spencer). *The chemistry and biology of winemaking / I.Hornsey*. – 2013. Cambridge : Royal Society of Chemistry, 2007. – xi, 457 p. : il. ; 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas e índice.

ISBN 08-5404-266-0 (encuadernado)

ISBN 97-8085-4042-66-1 (encuadernado)

El presente libro contiene información sobre la química y biología en la elaboración de vinos. Algunos de sus temas son: Historia del vino – El vino

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

– La levadura y la fermentación – los procesos en la elaboración del vino – Lactid acid bacteria and Malo – lactid fermentation – Clarificación, estabilización y preservación – Maduración y envejecimiento – vinos fortificados Fortified wines – Other organisms importants and oenology – Plagas y enfermedades –Tabla de composición de los vinos y más.

1. Vino - Elaboración 2. Vinicultura 3. Vinicultura - Química 4. Vinicultura - Microbiología.

TP548.H66 2007BIB.QRO.ITESM

107. IBAR, Leandro. *El mundo del vino* / Leandro Ibar. – Barcelona : De Vecchi, 2001. – 252 p. ; ilus.

ISBN 84-315-2571-1

El presente título contiene: Recuerdos antiguos de la vendimia – Los útiles para la vendimia y para la vinificación – La época de la vendimia – La vinificación – Composición del vino – El vino enfermo – La maduración del vino, entre otros temas.

1. Viticultura 2. Vinicultura - España.

TP548 I32 2001 BC.UNAM

108. IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José ed. *Historia y cultura del vino en Andalucía* / ed. Juan José Iglesias Rodríguez. – Sevilla : Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones : Fundación el Monte, 1995. – 220 p. : fots. ; 24 cm.

ISBN 84-472-0210-0

Este libro es una compilación de diferentes autores, contiene: El vino en la Bética Romana. La viña en Andalucía durante la baja Edad Media. Los siglos modernos: el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de mercados. De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinícola andaluza (siglos XVIII-XX). Una aristocracia obrera: trabajadores del vino. Vinos y viñedos andaluces: tradición y modernidad. Las bodegas del vino de Jerez (historia, microclima y construcción).

1. Viticultura - Historia - Andalucía 2. Vitivinicultura. 3. Viticultura - España - Andalucía - Historia

TP559.E76 H57 BC.UNAM

663.29468 HIS BC.U CU ALTOS.UDG

109. IRINEO CONTRERAS, Ma. Adelina. *Identificación de ácaros asociados a vid (Vitis Vinífera L.) en Ezequiel Montes, Qro.* – Chapingo, Méx. : El autor, 2001. – 28 h.

Tesis (Ing.Agr.Esp. en Parasitología Agrícola). – UACH.Departamento Parasitología Agrícola, 2001.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

En este título los usuarios encontrarán información sobre la identificación de ácaros asociados a vid (*Vitis Vinífera L.*) en Ezequiel Montes, Qro.

1. Vid - Plagas 2. Vid - Querétaro 3. Ácaros - Identificación.

TES BC.UACH

J

110. JIMÉNEZ GARCÍA, Elia. *Influencia del sistema de conducción en la calidad de mosto y productividad de Vitis Vinífera L.var. macabeu en Lleida España* [En línea] / Chapingo, Méx. : El autor, 2014.

Tesis (Ing.Agr.Esp.en Fitotecnia) – Universidad Autónoma de Chapingo. Departamento de Fitotecnia, Universidad Autónoma de Chapingo. 2014.

Este título expone: Influencia del sistema de conducción en la calidad de mosto y productividad de *Vitis Vinífera L.var. macabeu* en Lleida España.

1. Uva - Calidad 2. Vid - Rendimiento 3. Vino - Elaboración - España

TES BC.UACH

111. JOHNSON, Hugh. *El vino : nuevo atlas mundial* / Hugh Johnson ; Robinson Jancis. – México : Blume, 2003. – 352 pág. : il. ; 29 cm.

Traducción de: The world atlas off wine

ISBN 84-8076-457-0

El presente volumen constituye un clásico. Reune los mejores mapas vinícolas y presenta un panorama de los países del viejo mundo (como España y Portugal) su desarrollo y modernización sin precedentes en la materia.

1. Historia - Hechos Vinicultores 2. Vino gastronomía y viajes 3. Vinos 4. Viticultura - Atlas. I. Robinson, Jancis., coaut.

912 J6V5 2003 BIB.CIA.ZONA HUA. UASLP

641.22 J673v 21 BIB.UAAGS

112. ----- *Une histoire mondiale du vin : de l'antiquité à nos jours* / Hugh Johnson ; traduction de Claude Dovaz. – Paris : Hachette, 1989. – 478 p. ; ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 26 cm.

Index.

El autor de este título es uno de los más famosos eruditos sobre el tema. Traza la historia de la uva y del vino a nivel mundial, iniciando en Egipto, Grecia, Roma etc, hasta el reto en los nuevos países vitivinícolas: Estados Unidos, Australia, Chile y México. “Galardonado con las siguientes distinciones: Libro del año de la revista Decanter. Libro del año de Glenfiddich. Libro vitivinícola del año de Veuve Clicquot. Libro de vinos y

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

licores del año de IAPC/SEAGRAM. Premio The Wine Guide Premier. Libro de bebidas del año The Andre Simon. Libro del año de The Wine Guild. Libro del año de la revista Wine/Deinhard.”

1. Vin - histoire I. Dovaz, Claude., tr.

641.22 JOH MCDF

113. JOUFFRE Philippe. *Tourisme & vignoble en Vallée du Rhône* / Jouffre Philippe, Dominique Auzias et Jean-Paul Labourdette. – Paris : Les Nouvelles éd. de l'Université, 2002. – 204 p. ; ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 21 cm. – (Petit futé).

Esta es guía que muestra los circuitos de esta región para descubrir los grandes *crudos*, los placeres de la comida, los más bellos sitios y lugares para dormir, descansar o detenerse.

1. Vignobles - guides - France - Vallée du Rhône France) I. Auzias, Dominique., coaut. II. Labourdette, Jean-Paul., coaut.

914.458 RHO MCDF

K

114. KOLB, Erich. *Vinos de frutas* / Erich Kolb – 8th ed. – Zaragoza, España : Acribia, 2002. – viii, 232 p. : il. ; 24 cm. – (Ciencia y tecnología de los alimentos).

Traducción de: Fruchtweine.

Incluye índice

Bibliografía: p. 217-222

ISBN 84-2000-969-5

Esta es una obra ampliada y revisada sobre todo los temas que conciernen a los capítulos tecnológicos. Contiene el siguiente índice: introducción – producción casera de vinos - La producción profesional e industrial de vino – Las enfermedades y fallos del vino- Vinos de frutas con pepita y vinos de frutos en Europa. Anexo.

1. Vinos de frutas. I. Fonquernie, Joseph., coaut

663.2 K811v 21 BIB.POSTA ZOOT.UAAGS

L

115. LABRUYERE Aurélie, Raphaël Schirmer, M. Spurr. *Les Vins de France et du monde* / Aurélie Labruyère, Raphaël Schirmer, M. Spurr. – Paris : Nathan, 2006. – 159 p. ; ill en coul., couv. ill. en coul. ; 21 cm. – (Repères pratiques ; 28)

ISBN 2-09-183287-1

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta obra redactada por tres expertos, es una guía destinada a todos los apasionados del vino: alumnos y estudiantes de viticultura, profesionales en búsqueda de información complementaria, principiantes y curiosos. Describe a través de 75 fichas sintéticas, abundante información y un panorama completo de la problemática actual del vino, desde la viticultura hasta su consumo.

1. Vin - industrie et commerce 2. Vignobles - Viticulture I. Schirmer, Raphaël., coaut. II. Spurr, Marjorie., coaut.

663.2 VIN MCDF

116. LACHIVER Marcel. *Vins, vignes et vigneron*s : Histoire du vignoble / Marcel Lachiver. Paris : Fayard, 1988. – 712 p. ; 24 cm. ; Cartes, fig.

ISBN 2-213-02202-X

Este libro, representa sin lugar a dudas, uno de los más ilustrativos del tema, abarca casi todos los aspectos: desde la prehistoria de la vid, variedades, los primeros viñedos, cultivos, expansión, plagas, comercio y conservación hasta la situación actual de la vitivinicultura a nivel mundial, puntualizando en Francia y sus regiones.

1. Vin et vinification - France - Histoire 2. Vigne - Histoire.

634.800 LAC MCDF

117. LARIOS GUZMÁN, Antonio. *Influencia de poda tardía y reguladores del crecimiento etrel, alar y cicocel-sobre brotación, rendimiento y calidad en vid (Vitis Vinífera L)*. – Chapingo, Méx. : El autor, 1986. –79 h. : gráfs.

Tesis (Maestro en Ciencias. Esp. en Fruticultura) – CP. Centro de Fruticultura, 1986.

En este título se expone sobre la Influencia de poda tardía y reguladores del crecimiento etrel, alar y cicocel-sobre brotación, rendimiento y calidad en vid (Vitis Vinífera L)

1. Vid - Poda 2. Plantas - Crecimiento - Aditivos 3. Vid - Rendimiento 4. Uva.

971013s1986 BC.UACH

118. LARREA ARREDONDO, Antonio. *Enología básica* / Antonio Larrea Redondo. – Barcelona : Aedos, 1983. – 320 p. (Biblioteca agrícola Aedos)

Apéndice: p.317

Incluye índice.

ISBN 84-7003-260-7

Este título es un tratado general de Enología básica.

1. Vinicultura 2. Vinos e industria vinícola.

663.22 L333e.BIB.POSTA ZOOT.UAAGS

663.2 L3 BC.UACH
TP548 L27 DGB FAC.QUÍM.UNAM

119. ----- *Viticultura básica : práctica y sistemas de cultivo en España e Iberoamérica* / Antonio Larrea Redondo. – Barcelona : Aedos, 1980. – 267 p. ; 21 cm.

ISBN 84-7000-324-10

El presente volúmen contiene información general de viticultura básica.

1. Viticultura 2. Uvas - Enfermedades y plagas.

634.8 L333v BC.UAAGS

120. LEON SALCIDO, Fernando. *Apoyo financiero para los productores de vid de mesa (Vitis Vinífera L.) para exportacion con recursos del Banco Nacional de Comercio Exterior.* – México : El autor, 1991. – 42 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrónomo. Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia)) – 1991.

Disponible en: Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia.

La presente disertación se refiere al apoyo financieros para los productores de vid de mesa (Vitis Vinífera L.) para exportacion con recursos del Banco Nacional de Comercio Exterior.

1. Vitis Vinífera I. Álvarez Avilés, Alfonso., asesor II. Ayala Lizárraga, Santiago., asesor. III. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). Escuela de Agricultura y Ganaderia., coaut.

127-827020-L2-1991 BIB.AGRyGAN.USON

121. LERMA HERNÁNDEZ, Florencio. *Aislamiento y caracterización de cepas útiles en la fermentación alcohólica.* – N.L. : El autor, 1995.– 44 h.

Tesis (Ing. en Industrias Alimentarias) UANL, 1995.

Este estudio trata sobre el Aislamiento y caracterización de cepas útiles en la fermentación alcohólica.

1. Viticultura.

040.63 UANL.40 1995 BIB.MTY. ITESM

122. LIBERATI, Domenico. *Los tapones sintéticos en enología: materiales, métodos de producción, características técnicas* / Domenico Liberati. – Madrid : Mundi-Prensa , 2008.–75 p. : il., col. ; 22 cm.

ISBN 97-8848-4762-93-5

En este título, el autor detalla los materiales y métodos de producción de los tapones, así como la legislación referente a la utilización del material plástico en contacto con los alimentos; aporta un estudio experimental

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

detallado de las propiedades química, física y mecánica de los tapones. Esta obra es recomendada a profesionales, enólogos, y técnicos embotelladores.

1. Tapones de botellas 2. Vino - Calidad 3. Vinos e industria vinícola.

TP548 L52 2008 BIB. C.ENSENADA.UABC

123. LIGNON-DARMAILLAC, Sophie. *Les grandes maisons du vignoble de Jerez : (1834-1992)* / Sophie Lignon-Darmaillac. – Madrid : Casa de Velázquez, 2004. – xiv, 567 p. : il., mapas– (Bibliothèque de la Casa de Velázquez, 0213-9758 ; 26).

Nota general en francés con resúmenes en inglés y español

ISBN 84-9555-539-5

Este libro describe un recorrido histórico de las grandes Casas vitícolas de Jerez, desde el siglo XV hasta el XX. La afectación por las crisis económicas y la invasión de la filoxera, los derechos de la nominación de origen, su desarrollo y expansión hasta alcanzar el auge y la modernización actual, pero conservando el sistema tradicional de elaboración de vinos de jerez.

1. Industria vinícola - España - Jerez de la Frontera - Historia - Siglo XX 2. Industria vinícola - España - Jerez de la Frontera - Historia - Siglo XIX.

HD9385.E765 L54 BC.UNAM

124. LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel María. *Viticultura, enología y cata para aficionados* / Manuel María López Alejandro. – 4a. ed. – Madrid : Ediciones Mundi-Prensa, 2005. . – 214 p. : il. ; 22 cm.

Bibliografía: p. 213-214

ISBN 8484762246

La presente obra contiene: El apasionante origen del vino – Las viñas – La elaboración del vino – Dos vinos singulares, los vinos espumosos y los Pedro Ximénez – La crianza – Accidentes y enfermedades de los vinos – Clarificación y estabilización – La cata de vinos, por mencionar algunos aspectos. Un libro muy interesante y ameno lo cual facilita su lectura.

1. Viticultura 2. Vinicultura 3. Catadura del vino 4. Vino - Manuales 5. Degustación de Vinos.

663.2 L8642v 21 BIB.UAAGS

SB388 L66 2005 BIB.FES CUAU.UNAM

TP 548.2 L66 2005BIB.PLANTEL XOCH.UAM

TP 548.2 L66 2005 BIB.UANAY

SB396 L66 2005 BIB.UACJ

125. ----- . *Iniciación a la cata de vinos* / Manuel María López Alejandro. – Málaga : Innovación y cualificación, 2007. – 145 p. : il. ; 24 cm.

ISBN 97-8848-3640-18-0

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

El presente manual contiene 10 capítulos: La Enología y la Cata – La percepción a través de los sentidos – Orden de la Cata – La percepción – La fase visual – La fase olfativa – La vía retronasal y la fase gustativa – Preparación del vino para la Cata – El vino en casa, su conservación – La gastronomía y el vino maridajes, posibles. Además, un apéndice con vocabulario.

1. Enología 2. Maridaje - Gastronomía.

TP544L66 2007 BC.SALUD (CUCS).UDG

126. LÓPEZ FRANCO, Fermín. *Los vitivinicultores de la región de Baja California : necesidades de información y comportamiento informativo.* – México : El autor, 2014. – 185 p. : il.

Tesis Doctorado (Doctorado en Bibliotecología y Estudios de la Información), 2014.

La presente investigación proporciona aspectos vinculados con el comportamiento informativo y su relación con los vitivinicultores de la región de Baja California. Su finalidad es dar respuestas a cuestiones planteadas y obtener resultados que permitan adentrarse a esta comunidad agroindustrial en México.

1. Necesidades de información 2. Comportamiento informativo 3.

Vitivinicultura I. Calva González, Juan José., asesor. II. Universidad

Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

BIB. FFyL. UNAM

127. LÓPEZ GÁMEZ, Emilio. *El desarrollo agroindustrial en Sonora 1940 -1985, política agroindustrial y crisis (despepite, molinería, aceiteras, alimentos balanceados y vitivinicultura) / López Gámez, Emilio.* – Chapingo, Méx. : El autor, 1995. – 193 h. ; gráfs.

Tesis (M. C. Esp. en Sociología Rural) – UACH. Departamento de Sociología Rural Industrias agrícolas – Sonora, 1995.

Esta tesis expone el desarrollo agroindustria, política agroindustrial y crisis en el Estado de Sonora, abarcando desde 1940 hasta 1985, en los siguientes rubros: despepite, molinería, aceiteras, alimentos balanceados y vitivinicultura.

1. Algodón - Industria 2. Trigo - Industria 3. Política agrícola - Sonora 4. Política industrial - Sonora 5. Plantas oleaginosas - Sonora 6. Viticultura - Sonora 7. Sociología Rural.

TESIS BC.UACH

128. LÓPEZ RAMIREZ, Ma. Elena. *Evaluación de la calidad de uva de mesa del cultivar riber (Vitis Vinífera L.) conservada en la planta por medio de una cobertura plástica.* – Querétaro, México : E. López Ramírez, 2003. – 113 p. : il. ; 29 cm.

Tesis (Químico agrícola) – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Química, 2003.

Incluye bibliografía.

El presente título ofrece evaluación de la calidad de uva de mesa del cultivar riber (*Vitis Vinífera L.*) y su afectación al ser conservada en la planta a través de cobertura plástica.

1. Uvas - Cultivo y Cosecha 2. Uvas - Conservación 3. Viticultura.

TS 634.8858 L864e BIB.UAQRO

M

129. MACÍAS HERNÁNDEZ, Humberto I. *Los parásitos de la vid: estrategias de protección razonada* / Humberto I. MACÍAS HERNÁNDEZ. – 5a ed. Rev. y ampliada. – Madrid, España : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación : Mundi-Prensa, 2004.– 391 p.

ISBN 84-4910-643-5 (MAPA)

ISBN 84-8476-18-1 (Mundi-Prensa)

Incluye referencias bibliográficas.

Este libro contiene: Factores que influyen en la protección contra los parásitos de la vid – Clave para la identificación de los principales parásitos – Insectos – Ácaros – Nemátodos – Vertebrados – Moluscos – Hongos – Bacterias – Virosis y fitoplasmosis – Alteraciones no parasitarias y fitotoxidades – Control de la flora arvense – Productos fitosanitarios – Protección integra – Producción agrícola ecológica Estados fenológicos.

1. Viticultura - Enfermedades y plagas.

SB608.G7P37 2004 BIB.UABC

130. ----- . *Manual práctico de viticultura* / Humberto I. Macias Hernández. – México : Trillas : Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, 1993. – 112 p. : il. ; 23 cm.

ISBN 96-8244-516-7

Esta manual constituye uno de los escasos recursos bibliográficos con que disponen los productores, agrónomos y técnicos agrícolas para conocer todo lo relacionado con el cultivo y producción de la vid. El autor describe: la morfología de los principales géneros de la vid y sus especies más importantes; además expone sobre aspectos referentes a las ramas productoras de frutos, así como la polinización, entre otros interesantes temas.

1. Uva 2. Vid 3. Viticultura 4. Vinicultura 5. Vinicultura - Manuales.

SB395 M33 BIB.FES CUAU.UNAM

131. MADRID CENZANO, Javier., coord. *Análisis de vinos, mostos y alcoholes* / [Coordinadores, Javier Madrid Cenzano, Antonio Madrid Vicente, Gema Moreno Tejero]. – Madrid : Mundi-Prensa : A. Madrid Vicente, 2003. – 321. – p. : il.

ISBN 84-8476-132-0 (Mundi-Prensa)

ISBN 97-8848-9922-76-4

Esta obra presenta” los métodos oficiales Comunitarios de análisis de vinos aparecidos En el Diario oficial de las Comunidades Europeas, y que recoge El reglamento de análisis comunitarios en el sector del vino...”

1. Vinicultura - Análisis 2. Mosto - Análisis 3. Bebidas alcohólicas - Análisis 4. Vino - Análisis I. Madrid Vicente, Antonio., ed. II. Moreno Tejero, Gema., ed.

TP548.5A5 A535 BC.UNAM

TP548.5A5 A535 BIB.FES CUAU.UNAM

663.2001543 A5 BIB.CICTD.UASLP

132. MADRID VICENTE, Antonio. *Tecnología y legislación de vino y bebidas derivadas* / Antonio Madrid Vicente, Javier Madrid Cenzano, Ana Madrid Cenzano. – Madrid : A. Madrid Vicente : Mundi - Prensa, 1994. – 333 p. il. ; 24 cm

ISBN 84-87440-63-0

La presente obra presenta los siguientes temas: Estructura y composición de la uva y el mosto – Tratamiento de la vendimia – Sistemas mecánicos de escurrido y prensado – La clarificación de mostos antes de la fermentación – Modernos sistemas de control y mejora de la fermentación –Trasiegos y clarificaciones del vino joven, entre otros.

1. Vinos e industria vinícola 2. Fermentación I. Cenzano, Javier., coaut. II. Madrid Cenzano, Ana., coaut.

663.2 M183t BIB.POSTA ZOOT.UAAGS

133. -----. *Manual de catador de vinos para aficionados y profesionales* / Antonio M Vicente. – Madrid : AVM. Ediciones, 2011. – 306 p. il.

ISBN 97-8849-6706-1-4

La presente obra contiene los siguientes capítulos: 1. El cultivo de la vid, las variedades de uva y su influencia en los vinos 2. Elaboración de los distintos tipos de vinos (tintos, blancos, rosados, espumosos, cavas, etc.) y su clasificación (añadas, jóvenes, crianza, reserva, gran reserva, etc.). 3. Vinos de pagos y sus características. 4. Cata y degustación 6. Glosario de términos relacionado con la cata de vinos.

1. Vino - Sabor y olor 2. Vinicultura 3. Viticultura.

TP548.5F55 M33 BC.UNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

134. MAGAÑA GONZÁLEZ, Gustavo. *Efecto de deficiencias en la dinámica y balance nutrimental de la vid (Vitis Vinífera L.)* – Chapingo, Méx. : El autor, 2002. – 74 h. : ilus. ; gráfs. ; cuadros.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Suelos). – UACH. Departamento de Suelos, 2002. Esta obra expone los efectos de deficiencias en la dinámica y balance nutrimental de la vid (Vitis Vinífera L.)

1. Vid 2. Soluciones nutritivas 3. Hidroponia 4. Cultivos en invernadero 5. Plantas - Deficiencias nutritivas 6. Viticultura 7. Plantas - Nutrición I. Mayto Villalobos S., asesor.

TES BC.UACH

135. MAGAÑA MAGAÑA, José Eduardo. *Evaluación del efecto de ocho herbicidas aplicados en el cultivo de la vid (Vitis Vinífera) en el Distrito de Riego 05.* – Chapingo, Méx. : El autor, 1983. – 50 p.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Zonas Áridas) – UACH. Departamento de Zonas Áridas, 1983.

La presente investigación expone sobre la evaluación del efecto de ocho herbicidas aplicados en el cultivo de la vid (Vitis Vinífera).

1. Herbicidas 2. Vid - Malashierbas 3. Distrito de Riego - Delicias, Chih.

971013s1983 BC.UACH

136. MALDONADO ROSSO Javier. *La formación del capitalismo en el marco del Jerez: de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna siglos XVIII y XIX / Javier Maldonado Rosso.* – Madrid : Huerga [y] Fierro, 1999. – 434 p.: 25 cm.

Incluye bibliografía: p. [407]-428.

ISBN 84- 8374- 086-9

Premio Extraordinario de Doctorado en Historia Univ. Cádiz, 1998.

Originalmente presentado como tesis doctoral del autor, en la Universidad de Cádiz, Facultad de Filosofía y Letras, 1996.

Esta magnífica obra versa sobre la formación del capitalismo en el marco del Jerez: de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna siglos XVIII y XIX.

1. Vinicultura - España - Andalucía - Historia - Siglo XVIII 2. Vinicultura - España - Andalucía - Historia - Siglo XIX 3. Andalucía (España) - Condiciones económicas - Siglo XVIII 4. Andalucía (España) - Condiciones económicas - Siglo XIX 5. Vinos e industria vinícola - Jerez (Andalucía : España) - Historia.

663.209468 M2446f BIB.COLMEX

TP533.S6 M35 BIB.U.ANAHUAC DEL SUR

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

137. MARMOL SÁNCHEZ, Irma Alejandra. *Factores antinutrimientales, tóxicos y aspectos nutricios en los residuos de cuatro variedades de uva (Vitis Vinífera) y su posible uso en alimentación de rumiantes.* – México : El autor, 2005.– 86 p.

Tesis Licenciatura (Químico de Alimentos) – UNAM, Facultad de Química, 2005.

Este título menciona los factores antinutrimientales, tóxicos y aspectos nutricios en los residuos de cuatro variedades de uva (*Vitis Vinífera*) y su posible uso en la alimentación de rumiantes. I. Sotelo López, Ángela., asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química., coaut.

001-00528-M4-2005 BC.UNAM

138. MARRO, Marco. *Principios de viticultura* / Marco Marro. – Barcelona : Ediciones CEAC, 1989. –215 p. ; 21 cm. – (Guías de agricultura y ganadería).

ISBN 84-3292-210-2

Este título representa una auténtica guía. Contiene innumerables ilustraciones y su lenguaje es claro y asequible.

I. Viticultura 2. Uvas.

SB388 M37 BC.UNAM

SB388 M37 BIB.FES CUAU.UNAM

SB388 M37 BIB.FES ARAG.UNAM

139. ----- . *Principios de viticultura* / Marco Marro. – Barcelona : Ediciones CEAC, 1999. – 215 p. ; 22 cm. – (Biblioteca práctica del horticultor).

Título original: *Principi di viticoltura*

ISBN 84-3292-253-6

Este título en su reciente edición ofrece una visión panorámica de la viticultura comprende: economía, fisiología, problemas acerca de la poda, por mencionar algunos temas.

1. Viticultura 2. Uva - Cultivo de la

634.8 MAR [1999] BIB. SUBA.FAC.ZOOT. y ECOL.UACH

SB388. M37 BIB.USON

140. MARTÍNEZ DE TODA FERNÁNDEZ, Fernando. *Biología de la vid: fundamentos biológicos de la viticultura* / Fernando Martínez de Toda. – Madrid : Mundi – Prensa, 1991. – 346 p. : ilus.

Incluye bibliografía.

ISBN 84 -7114 -313 -5

Analiza la morfología, biología de la vid y poda. Estos temas – muy citados en libros de viticultura – resultan aquí con un enfoque y una perspectiva

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

inusual de libros docentes. Los temas no solamente son descriptivos, sino que además el autor justifica e ilustra sus comentarios con resultados de sus propios ensayos, los cuales concluyen en una unión armónica entre: investigación, docencia y aplicación práctica.

1. Vid 2. Viticultura 3. Uvas - Fisiología.

634.8 MAR BC.UDG
Sb 388 M3 1991 BIB.ITESM
634.81 M38 BC.UACH

141. ----- *Mecanización integral del viñedo* / F. Martínez de Toda Fernández. – Madrid : Mundi-Prensa, 1994. – 123 p.

ISBN 84-7114-499-9

En el presente texto, se hace incapie en la poda, ya que constituye una de las operaciones más difíciles de mecanizar. También se aportan datos, ideas, reflexiones y antecedentes de los costes en la mecanización integral de los viñedos.

1. Viticultura 2. Vinicultura.

SB388 M377 BC.UNAM

142. ----- *Prácticas de viticultura* / Fernando Martínez de Toda. – Logroño : Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones, 1997. – 86 p. : il. ; 24 cm.

ISBN 84-88713-48-7

En esta obra el autor expone los temas más recurrentes sobre la práctica de viticultura.

1. Viticultura - Manuales, etc. 2. Viticultura - Problemas, ejercicios, etc. I. Universidad de La Rioja (Logroño, España). Servicio de Publicaciones., coaut.

SB395 M37 BC.UNAM

143. MARTINEZ VALERO Rafael. *Prácticas integradas de viticultura : seguimiento del ciclo biológico de la vid y de la práctica de su cultivo : prácticas de campo : viticultura y cultivos leñosos* / Rafael Martínez Valero . [et al.]. – Madrid : AMV : Mundi - Prensa, 2001. – 278 p. : il. ; 24 cm. – (algunas col.).

Incluye referencias bibliográficas

ISBN 84-8992-255-1 (AMV)

ISBN 84-7114-981-8 (MP)

El presente título resume información sobre prácticas integradas de viticultura, se consideran una serie de técnicas y conceptos básicos respecto al ciclo biológico de la vid y la práctica de su cultivo. Constituye un buen

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

apoyo para los estudiantes de ingeniería agrícola, y estudios de viticultura y enología.

1. Viticultura 2. Viticultura - España

SB388.P73 2001 BIB.MTY.ITESM

SB396.2 P73 BIB.FES CUAU.UNAM

SB396.2 P72001BIB.UANAY

144. MARTÍNEZ, Sonia Lourdes. *Calidad en frutas en vid (Vitis Vinífera L.) de variedades injertadas en la costa de Hermosillo.* – México : El autor, 1988. – 31 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrónomo). – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Gandería, 1988.

En esta tesis se expone la calidad en frutas en vid (*Vitis Vinífera L.*) de variedades injertadas en la costa de Hermosillo, Sonora.

1. *Vitis Vinífera* I. Ayala Lizárraga, Santiago., asesor. II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). – Escuela de Agricultura y Ganadería., coaut.

SB3.M37 BC.USON

145. MATADAMAS ORTIZ, Elías Jaime. *Efecto de la aplicación de defoliantes y de dos dosis de cianamida hidrogenada en la brotación de yemas y fructificación de la vid (Vitis Vinífera L.) cv. Cardinal bajo las condiciones subtropicales de Santo Domingo Tonalá Oaxaca.* – Los Cues, Qro. : El autor, 1995.– 167 h. gráfs

Tesis (M.C. en Producción Frutícola en Caducifolios) – Escuela Nacional de Fruticultura, 1995).

En esta investigación se analiza el efecto de la aplicación de defoliantes y de dos dosis de cianamida hidrogenada en la brotación de yemas y fructificación de la vid (*Vitis Vinífera L.*) cv. Cardinal bajo las condiciones subtropicales de Santo Domingo Tonalá Oaxaca.

1. Vid - Yemas 2. Vid - Inflorescencia 3. Vid - Crecimiento.

TESIS BC.UACH

146. MEDINA CÁRDENAS, Alfredo. *Proyecto para el establecimiento comercial de la vid (vitinífera) en San Pedro Lagunilla, Nayarit.* – Chapingo, Méx. : El Autor, 1992. – 94 h.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Fitotecnia)– UACH. Departamento de Fitotecnia, 1992.

La presente tesis trata del proyecto para el establecimiento comercial de la vid (*Vitis Vinífera*) en San Pedro Lagunilla, Nayarit.

1. Vid - Nayarit.

TESIS BC.UACH

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

147. MEJÍA RUIZ, José. *El perfil informativo de los vitivinicultores en el estado de Querétaro : el cultivo de la vid.* – México : El autor, 2010. –158 p. : il.

Tesis Maestría (Maestría en bibliotecología y Estudios de la Información) – UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2010.

La presente investigación se divide en tres capítulos: primero, se enfoca a la industria vitivinícola en el estado de Querétaro; el segundo se enfoca a las necesidades de información de los vitivinicultores y por último el capítulo tercero se muestra la metodología, constituida por la investigación de campo y el análisis de la información recaba con respecto a las necesidades de información, así como los recursos y fuentes disponibles de los vitivinicultores del estado de Querétaro.

1. Necesidades de información 2. Comportamiento informativo 3. Vitivinicultura I. Calva González, Juan José., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

001-01053-M2-2011 BC.UNAM

148. MÉNDEZ VEGA, Jorge Norberto. *Principales enfermedades criptogámicas y virosas que atacan a la vid (Vitis Vinífera L.) en México.* – Cd. Juárez, Chih. : El autor, 1989.–76 h.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Fitotecnia). – Escuela Superior de Agricultura "Hermanos Escobar". Departamento de Fitotecnia, 1989.

El presente título expone las principales enfermedades criptogámicas y virosas que atacan a la vid (Vitis Vinífera L.) en México.

1. Vid - Enfermedades 2. Vid - Enfermedades por virus 3. Vid - México.

TESIS BC.UACH

149. MENESES QUEZADA Juan. *Recopilación documental sobre vitivinicultura.*– México : El autor, 2002. – 97 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero en Alimentos) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 2002.

La presente tesis engloba una recopilación documental de vitivinicultura.

1. Vitivinicultura I. Llorente Bousquets, Adriana., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-10529-M3-2002-2 BIB.FES CUAU.UNAM

150. MEYER BARTH, Jean. *La vitivinicultura en México : el caso de Aguascalientes / Jean Meyer Barth ; colab. de Beatriz Rojas.* – Zamora, Michoacán : El Colegio de Michoacán, 1995. – 20 p. : ilus. ; 28 cm. – (Estampas ; 2).

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

ISBN 84-8374-086-9

El autor divide el tema en 6 partes: La vitivinicultura en México. Las industrias derivadas de la vid, y el problema del alcoholismo. El caso de Aguascalientes. El cultivo de la vid. La industrialización y La crisis.

1. Vino e industria vinícola - México I. Rojas, Beatriz., colab.

f/634.81 M6121v BIB.COLMEX

151. MICHAUD, Julio. *El libro del vino mexicano* / Julio Michaud ; prólogo de Emile Peynaud. – México : Casa Pedro Domecq, 2007. – 189 p. : il. col. ; 30 cm

ISBN 968-7108-25-8

Este título se refiere a las diferentes etapas que ha experimentado el vino mexicano, desde sus inicios hasta su consolidación.

1. Vino - Elaboración - México 2. Vinicultura - México. I. Peynaud, Émile., prol.

TP559.M49 M53 1990 BIB.MTY.ITESM

152. MIRANDA FLORES, Rodolfo. *Identificación del potencial productivo y económico del sistema producto uva-vino en México [En línea]*. – Chapingo, Méx. : El autor, 2014.

Tesis (Ing. Agr. Especialidad en Agroindustrial). – UACH. Departamento de Ingeniería Agroindustrial, 2014.

Este título versa sobre Identificación del potencial productivo y económico del sistema producto uva-vino en México.

1. Uva -Subproductos 2. Uva - Rendimiento 3. Vino – laboración - México
4. Viticultura

TES BC.UACH

153. MOLINA UBEDA, Rafael. *Técnicas de filtración en la industria enológica* / Rafael Molina Ubeda. – Madrid : A. Madrid Vicente. 1992. – 263 p.

ISBN 84- 8744-025-8

En esta obra el autor demuestra las técnicas de filtración en la industria enológica

1. Vinicultura 2. Viticultura 3. Filtros y filtración 4. Vinos e industria vinícola.

TP548 M645 BC.UNAM

TP548 M645 BC.FES.CUAU.UNAM

TP548 M645 BC.FAC.QUIM.UNAM

TP548 M645 BIB.FES ZAR.CAMPO DOS.UNAM

634.8 M5T4 BIB.CICTD.UASLP

TP559.S8 M6 1992 BIB.MTY.ITESM

154. ------. *Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas* / Rafael Molina Ubeda. – Madrid : A. Vicente Ediciones ; Mundi-Prensa, 2000.

ISBN 84- 8992-22 8-4 (AMV)

ISBN 84-7114-846-3 (Mundi-Prensa)

Este título comprende un estudio completo de los sistemas de clarificación de mostos y Vinos, para obtener un líquido limpio y estable. Se analiza el vino como solución coloidal, la constitución y propiedades de las dispersiones coloidales, los clarificantes orgánicos e inorgánicos, sintéticos y enzimáticos; indica que clarificante utilizar en cada caso, la dosis, entre otros. etc.

1. Vinicultura 2. Vinicultura - Química. 3. Vino - Química. 4. Industria vinícola 5. Vinos e industria vinícola 6. Vinos - Elaboración 7. Filtración.

TP559.S8 M6 1992 BIB.MTY.ITESM

338.476632 MOL BIB.UGTO

663.2 M65 BC.UACH

TP548 M65 2000 BIB.C.ENSENADA.UABC

155. MORA, Pierre. *Buenas prácticas en marketing del vino: 20 estudios de casos de vinos del mundo* / Pierre Mora, Yohan Castaing. – Madrid, España : Ediciones Mundi-Prensa, 2006. –174 p. : il. ; 25 cm.

Traducción de : Bonnes pratiques en marketing du vin : 20 études de cas de vins du monde (Paris : Dunod : Éditions la Vigne, c2005).

Incluye referencias bibliográficas e índice.

ISBN 97-8848-476-280-5 (Mundi-Prensa)

ISBN 84-8476-280-7 (Mundi-Prensa)

ISBN 97-898-7213-104-3 (APM)

ISBN 987213104X (APM)

Este título está dirigido a los profesionales de la industria vinícola: cosecheros, responsables de cooperativas, comerciantes, distribuidores, bodegueros, etc. Expone 20 estudios de casos diferentes, con problemáticas y soluciones. Algunos de los casos son: 1. Ser diferente. El Txakoli de Txomin Etxaniz. Banrock station. Domaine Olivier Pithon. 2. Segmentar su mercado. Sea Smoke Cellars. Chakana Wines. 3. Acercarse al mercado. Concha y Toro. Chateau Indage.Cave "Au Gré des Vins". 4. Construir su marca. Baron de Ley. Jaillance. Bordeaux y vinos de Francia. 5. Incorporar más valor agregado. Chateaux Puy-Servain. Domaine Jadot, entre otros.

1. Vino - Mercadotecnia 2. Vino - Mercadotecnia - Análisis de casos 3. - Industria. 4. Vino - Industria - Análisis de casos. I. Castaing, Yohan., coaut. II. Ortiz Uriburu, Gisela., tr.

HD9370.5 M67 2006 BC.UABC

156. MORALES, Angel F. *La cultura del vino en México* / Angel F. Morales. – Monterrey, N.L. : Castillo, [c1980]. – 169 p. : ilus. ; 23 cm.

ISBN 68-6635-06-8

Incluye referencias bibliográficas e índice.

Este título comprende la mayoría de los temas referentes a la cultura del vino en México.

1. Vino e industria vinícola - México 2. Vino 3. Vinicultura 4. Enología - Historia.

663.20972 M828c BIB.COLMEX

663.2 MOR 21 BC.CUCEA.UDG

663.2 MOR 1980 SUBA UACHIH-FCA

157. MORALES PÉREZ, Teresa. *Evaluación de sustancias antinematodos en Meloidogyne incógnita Chitwood 1949 asociadas a viñedos de Hermosillo. Sonora.* – Chapingo, Méx. : El autor, 2004. – 127 h. ; gráfs. : cuadros.

Tesis (M.C. en Protección Vegetal) – UACH. Departamento de Parasitología Agrícola, 2004.

En esta tesis se demuestra la evaluación de sustancias antinematodos en Meloidogyne incógnita Chitwood 1949 asociadas a viñedos de Hermosillo, Sonora.

1. Nemátodos parásitos de plantas 2. Meloidogyne 3. Vid - Enfermedades 4. Vid - Sonora 5. Control de plagas 5. Viticultura.

TES BC.UACH

158. MORENO SOLIS Francisco. *Breve estudio de las regiones vitivinícolas más importantes de España y el buen uso del vino.* – México : El autor, 1985. – 55 p. ; 24 cm.

Tesina (Técnico en Hotelería). – Escuela Mexicana de Turismo, 1985.

El material se encuentra en la unidad de Loreto, UABCS.

Este título presenta un breve estudio de las regiones vitivinícolas más importantes de España, así como el buen uso del vino.

1. Vitivinicultura - España 2. Vinos e industria vinícola - España.

TES 1594 BIB.UABCS

159. MÜLLER, J. T. *Novísimo diccionario universal de agricultura* / Ed. hispano-americana que comprende todo lo referente a horticultura, arboricultura, vitivinicultura, olivicultura, plantas alimenticias, cultivos, jardines. – Barcelona : A. Elías, [19--] v. : il. ; 28 cm.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Este volúmen contiene información referente a: horticultura, arboricultura, vitivinicultura, entre otros temas.

1. Agricultura 2. Diccionarios.

630.3 MUL.n BN.UNAM

160. MUÑOZ DE LA CRUZ, Fabiola Carolina. *Caracterización fisicoquímica, nutracéutica y asensorial del extracto acuoso de bagazo de uva roja (Vitis Vinífera)* [Recurso electrónico]. – Querétaro, Méx. : Muñoz de la Cruz, 2009. 1 CD : col: 43/4 plg.

Tesis (Mtra. en Nutrición Humana). – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Ciencias Naturales, 2009.

Datos tomados de la pantalla de presentación. Requerimientos de sistema Windows 98 o superior, Acrobat Reader.

Incluye bibliografía.

En esta tesis se estudia la caracterización fisicoquímica, nutracéutica y sensorial del extracto acuoso de bagazo de uva roja (*Vitis Vinífera*).

1. Uva 2. Alimentos - Análisis control de alimentos - Disco compactos. 3. Compuestos fenólicos - Discos compactos.

TS 634.8 M791c BIB.UAQRO

161. MUÑOZ RAMOS, Juan. *Cata de vinos : todas las técnicas para dominar el arte de la Cata* / Juan Muñoz Ramos ; fot. de Oriol Aleu ; il. de Ester Angelats. – Barcelona : Libros Cúpula, 2006. 210 p. : il., fot. col. ; 28 cm.

Incluye glosario.

ISBN 84-4804-710-9

ISBN 978- 8448-0 47-10-8

Esta obra propone diversos ejercicios prácticos y analiza los diferentes tipos y técnicas necesarias para obtener una buena cata. Contiene métodos y técnicas actuales, procesos de vendimia y vinificación; crianza, principales legislaciones, maridajes, componentes del vino, así como vinos especiales.

1. Degustación de vinos. 2. Vinicultura. I. Aleu, Oriol., coaut. II. Angelats, Ester., coaut.

663.2002 M8C3 BIB.CICTD.UASLP

162. -----. *Todos los vinos del mundo* / Juan Muñoz Ramos, Jesus Avila Granados. – 2a ed. – Barcelona : Planeta, 2000. – 787 p. : il. – (Enciclopedias Planeta. Serie mayor)

ISBN 84-08-03636-X

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta guía refiere: sistemas de clasificación, variedades de uvas, la crianza del vino en diferentes países y viñedos del mundo. Incluye información sobre la elaboración, el servicio y la cata del vino. Contiene un amplio índice temático.

1. Vinicultura I. Avila Granados, Jesús., coaut.

TP548 M85 2000 BC.UNAM

163. MUÑOZ RODRÍGUEZ, Manrubio. *La vitivinicultura mexicana : un enfoque global*. – Chapingo, Méx. : El autor, 1986. – 115 h.

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Sociología Rural) – UACH. Departamento de Sociología Rural, 1986.

Esta investigación aborda la vitivinicultura mexicana desde sus orígenes: llegada de las primeras cepas de *Vitis Vinífera*, desarrollo de los plantíos, cultivos y repercusiones de los acontecimientos históricos en su desarrollo. También presenta datos estadísticos.

1. Viticultura - México 2. Vino - Elaboración - México.

TES BC.UACH

N

164. NAKAZAWA UEJI, Yumi Elena. *Alteraciones histológicas e histoquímicas producidas por Meloidogyne spp. en tres variedades de vid (Vitis Vinífera) sometida a tratamientos previos en Caborca Sonora, México*. – México : El autor, 2002. – 69 p. : il.

Tesis (Licenciatura en Biología) –UNAM, Facultad de Ciencias, 2002.

En esta investigación se describen las alteraciones histológicas e histoquímicas producidas por *Meloidogyne spp.* en tres variedades de vid (*Vitis Vinífera*) sometida a tratamientos previos en Caborca Sonora, México.

1. *Vitis Vinífera* I. Lamothe y Argumedo, Marcos Rafael., asesor II. Cardenas Soriano, Elizabeth., asesor III. Universidad Nacional Autónoma de México. Fac. de Ciencias., coaut.

001-00322-N2-2002-6 BIB.FAC.C.UNAM

165. NIEDERBACHER, Antonio. *El vino en la Comunidad Europea / Antonio Niederbacher*. – 2 ed. – Luxembourg : Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas, 1988. – 119 p. : ilus. ; 23 cm. – (Serie : Documentación Europea)

ISBN 928-2576-62-0

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Este manuscrito fue redactado originalmente por el autor, el cual expone la situación actual de la producción vinícola en la Comunidad Europea analizando, sobre todo, los aspectos económicos de la viticultura.

1. Vino e industria vinícola - Comunidades Europeas.

663.2 N666v/1988 BIB.COLMEX

166. NOGUEZ RAMÍREZ, Víctor Manuel. *El papel de la microbiología enológica y su importancia en la elaboración de vinos de calidad*. – México : El autor, 2006. – 104 p. : il.

Tesis (Licenciatura Químico Farmacéutico Biólogo) – UNAM, Facultad de Química, 2006.

En esta tesis se expone el papel de la microbiología enológica y su importancia en la elaboración de vinos de calidad.

I. Vierna Garcia, Lilia., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química., coaut.

001-00524-N1-2006 BC.UNAM

167. NÚÑEZ GONZÁLEZ, Agustín. *Efecto de la severidad y fecha de poda en el rendimiento, calidad y madurez de uva de mesa (Vitis Vinífera L.) cv. ribier, en Tequisquiapan, Querétaro*. – Querétaro, Qro : A. Núñez González, 1988.– 48 h. : il. ; 30 cm

Tesis (Ingeniero Agrónomo en Producción) – ITESM, 1988.

Resumen: “Obtener rendimientos óptimos y de buena calidad por el mayor número de años posible” es el objetivo en muchas huertas frutícolas. La poda balanceada permite regular la cantidad de fruta que debe madurar una parra con base en su vigor, expresado a través del peso de sarmiento producido el año previo. Para hacer más rentable la explotación, el obtener el máximo precio posible para el producto es un factor importante. En ello, la fecha de entrada al mercado es determinante...”

1. Viticultura - Tesis 2. Fruticultura - Tesis 3. Uvas - Poda - Tesis.

040. 63 TCQ 26 1988 BIB.QRO.ITESM

O

168. OCHOA GONZÁLEZ, Juan Manuel. *Determinación de metales (Cu, Fe, Pb, y Zn) en vino de mesa por espectroscopía de absorción atómica*. – México : El autor, 2009. – 60 p. : il.

Tesis (Licenciatura Químico) – UNAM, Facultad de Química, 2009.

Acceso sólo para usuarios de REDUNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

En la presente investigación se aborda la determinación de metales (Cu, Fe, Pb, y Zn) en vino de mesa por espectroscopía de absorción atómica.

I. Saldivar Osorio, Liliana., asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química., coaut.

001-00523-O1-2009 BC.UNAM

169. OROZCO GARCÍA Salvador. *Descripción de los sistemas de producción de la vid (Vitis Vinífera) en el estado de Aguascalientes*. – Las Agujas, Zapopan Jalisco, Guadalajara (México) : El autor, 1994. – 136 h. ; 21 cm.

Tesis (Licenciatura) – Universidad de Guadalajara. Facultad de Agronomía, 1994.

Incluye bibliografía,

En esta investigación se describen los sistemas de producción de la vid (Vitis Vinífera) en el estado de Aguascalientes.

1. Vid - Producción 2. Viticultura 3. Control 4. Aguascalientes, Aguascalientes I. Universidad de Guadalajara. Facultad de Agronomía. , coaut.

A2127 BC.CUCBA.UAG

170. OSNAYA ALARCON, Luisa Edith. *Elaboracion de un vino tinto, por un proceso de microvinificación, estabilizandolo durante la etapa de maduración*. – México: El autor, 1997. – 86 p.

Tesis (Licenciatura Químico en Alimentos) – UNAM, Facultad de Química, 1997.

En este trabajo se expone el proceso de elaboracion de un vino tinto, por microvinificación, estabilizandolo durante la etapa de maduración.

1. Viticultura I. Reyes Dorantes, Alberto., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química., coaut.

001-00528-O1-1997-2 BC.UNAM

171. OUGH, Cornelius S. *Tratado básico de enología / Cornelius S. Ough; tr. Concepción Llaguno Marchena, María Dolores Cabezudo Ibañez*. – Zaragoza, España : Editorial Acribia, 1996. – 289 p.

Tít. orig. : Winemaking Basics.

Bibliografía.

Incluye índice.

ISBN 84-2000-806 -0

Este volumen contiene: 1. Uvas y concentrados. El viñedo. Grado de madurez de la uva. Variedades. Pasas. Mosto concentrado. Conservación del mosto. 2. Tratamientos de la uva. Equipos. Desrajonado y estrujado. Ecurrido. Contacto con los hollejos. La oxidación. Enzimas pectolíticas. 3.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Fermentación y composición del vino. Las levaduras. Bioquímica de la fermentación. Composición del vino. 4. Clarificación de los vinos.

Vinos blancos. Vinos tintos. Clarificación y filtración. La filtración en la elaboración a pequeña escala por mencionar algunos de los interesantes temas.

1. Vinicultura 2. Vinos y licores - Industria y comercio 3. Industria alimenticia 4. Ingeniería de procesos 5. Ingeniería química 6. Enología 7. Vinos y vinificación 8. Vinicultura - manuales 9. Vino II. Llaguno Marchena, Concepción., tr. II. Cabezudo Ibañez, Maria Dolores., tr.

TP54808418 BIB.FES CUAU.UNAM
663.2 OUG BC.CIÉNEGA.UDG
TP548 08418 1996 BIB.UACJ

P

172. PADILLA GÓMEZ, Luis Javier. *Proyecto de importación y estudio de aceptación de vino de mesa italiano*. – Guadalajara, Méx. : Los autores, 2004. – [1 disco compacto de información CD disponible].

Tesis (Licenciatura en comercio internacional) 2004.

Esta tesis presenta el proyecto proyecto de importación y estudio de aceptación de vino de mesa italiano.

1. Vinos - Italia industria y comercio 2. Importaciones - México 3. Exportaciones - Italia 4. Marcas (Mercadotecnia) 5. Comportamiento del consumidor 6. Investigación de Mercados 7. Comercio Internacional I. Barbosa Chávez, José Angel., coaut.

CI.284 BITESO

173. PALACIOS MEDELLIN, José Tomás. *Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango : Proyecto PAPIIT IN404408-3*.– México : El autor, 2010. – II, 89, [36] p. ; il.

Tesis Maestria (Maestría en Bibliotecología y Estudios de la Información)
UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2010.

La presente investigación está dividida en tres capítulos: a) Vitis Vinífera, cultivo, producción y vitivinicultores. b). Medio ambiente y empresas vitivinicultoras en Aguascalientes, Zacatecas y Durango. c). Los vitivinicultores, la información y sus elementos.

1. Necesidades de información 2. Comportamiento informativo 3. Vitivinicultura I. Calva González, Juan José., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

001-01053-P1-2010 BIB.FFyL.UNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

174. PARDO GONZÁLEZ, José Emilio. *El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria del vino* / José Emilio Pardo González. – Madrid : Mundi-Prensa, 2005. – 231 p. : il. ; 24 cm.

ISBN 84-8992-234-9 (AMV)

ISBN 84-8476-253-X (Mundi-Prensa).

Este título se refiere principalmente a la verificación de la calidad y salubridad de los vinos, desde su origen hasta el producto final. Basándose en sistemas que analizan los peligros que surjan en la actividad industrial para prevenirlos con medidas preventorias” in situ”, de tal manera que las empresas se involucren más en la realización de estos controles.

1. Vinos - Análisis. 2. Vinos e industria vinícola - Análisis. 3. Vinos - Control de Calidad.

TP548.5 A5 P37 2005 BC.ENSENADA.UABC

175. PARRA LÓPEZ, Joaquín. *Manual de Cata: ¿es bueno este vino?* / Joaquín Parra López ; [prólogo de Charlie Arturaola] . – Madrid : Mundi-Prensa, 2011. – 160 p. : il. (algunas a color).

ISBN 9788484764045

ISBN 8484764044

El presente manual de cata permite con palabras coloquiales y sencillas conocer mejor el vino y disfrutarlo. Expone la importancia del clima y el suelo, así como el cultivo, su elaboración hasta llegar a la cata del vino paso a paso.

1. Degustación de vinos - Manuales 2. Vinicultura - Manuales, etc. 1. Arturaola, Charlie., prologuista.

TP548.5A5 P37 BIB.FES ARAGÓN UNAM

176. PASTOR, Adolfo. *Diccionario del vino y el cava* / Adolfo Pastor. – 2 ed. – Barcelona : Fomento Comercio Editorial, 1993. – 345 p. : il., mapas ; 22 cm .

Incluye índice

ISBN 84-8756-502- 6

El presente diccionario contiene toda la información que atañe al vino y el cava.

1. Vino - Diccionarios 2. Vinicultura - Diccionarios 3. Enciclopedias y diccionarios.

641.2203 P3D5 1993 BIB.CICSA.UASLP

177. PEARSON, Roger C. *Plagas y enfermedades de la Vid* / Roger C. Pearson ; Iglesia González, José de la, tr. Goheen, Austin C. Coaut. – Madrid : Mundi-Prensa, 1996.– 91 p., [14] p. de láms. : il. (algunas col.) ; 28 cm.

Reimpresión 2001

"The American Phytopathological Society."

Incluye bibliografías e índices.

ISBN 84-7114-607-X

Esta obra contiene: Parte 1. Enfermedades producidas por factores bióticos. Parte 2. Ácaros e insectos que producen enfermedades en la vid. Parte 3. Desórdenes producidos por factores abióticos. Parte 4. Efectos de las técnicas de cultivo en las enfermedades. Parte 5. Sección del material de plantación."

1. Viticultura - Enfermedades y plagas 2. Vid - Plagas 3. Uvas - Enfermedades y Plagas I. Goheen, Austin C., coaut. II. Iglesia González, José de la., tr. III. American Phytopathological Society., coaut.

634.82 PEA BC.CU.COSTA SUR.UDG

SB608.G7 P3 1996 BIB.UANAY

634.82 P4Y BC.UACH

178. PÉCHINOT, Jean-Luc. *Tourisme & vignoble en Val de Loire* / Jean-Luc Péchinot, Dominique Auzias et Jean-Paul Labourdette. – 2e éd. – Paris : Nouvelles éd. de l'Université, 2003. – 288 p. ; ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 21 cm. – (Petit futé. Thématique guide).

Index

Esta guía contiene mapas los viñedos de la región, la tercera más importante a nivel vitícola, con una producción de cuatro millones de hectolitros. El valle de la Loira representa en su conjunto 60 000 hectáreas, divididas en dos grandes lugares: Anjou-Saumur et Touraine, sus viñedos cubren 30 000 hectáreas, repartidas en 321 comunas.

1. Vignobles - guides - France - Val de Loire (France) I. Auzias, Dominique., cout. II. Labourdette Jean-Paul., coaut.

914.454 LOI MCDF

179. PEÑA AGUILAR, Ana Laura. *Recursos de información para los productores de la vid del Estado de Guanajuato*. – México : El autor 2011. –127 p. : ilus.

Tesis Maestría (Maestría en Bibliotecología y Estudios de la Información)

UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2011.

Acceso sólo para usuarios de REDUNAM

La presente investigación “se refiere esencialmente a la detección de necesidades de información de los productores de la vid en el estado de Guanajuato, en especial en los municipios de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende y San Luis de la Paz y los recursos para cubrirlas”. Consta de tres capítulos: primero, los productores de vid, en el estado de Guanajuato; segundo, información para los vinicultores y tercero, necesidades de información de los productores de vid en el estado de Guanajuato.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Necesidades de información 2. Comportamiento informativo 3. Vitivinicultura I. Calva González, Juan José., asesor. I. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.
001-01053-P1-2010 BIB.FFyL.UNAM

180. PEYNAUD, Émile. *Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino* / Émile Peynaud ; tr. Alfredo González Salgueiro. – 3a ed. – Madrid : Mundi-Prensa, 1989. – 406 p. : il., gráfs. ; 24 cm.

Título original : *Connaissance et travail du vin*

Incluye bibliografía

ISBN 84-114-214

Este libro contiene: Prólogo – La cata y la composición del vino – La maduración de la uva y las vendimias – Microbiología del vino y las fermentaciones – Las vinificaciones – Conservación y envejecimiento – Limpidez y clarificación de los vinos – Procedimiento de estabilización de los vinos – Envasado de los vinos en botellas.

1. Vino 2. Vinicultura I. González Salgueiro, Alfredo., tr.

663.2 P4E5 1989 BIB. CICTD UASLP

TP548 P4918 BC.DGB.UNAM

181. ----- *El gusto del vino : el gran libro de la degustación* / Émile Peynaud, Jacques Blouin ; tr. María Isabel Mijares y García Pelayo, Gonzálo Sol de Lianño. – Madrid, España : Ediciones Mundi-Prensa, 2000. xvii, 269.; il., col. ; 29 cm.

ISBN 84-7114-817-X

Este libro está dirigido a los profesionistas que por su especialización deben practicar la cata, ya sean del sector productivo, técnico, restauración, comercialización o como responsables de la reglamentación. También está dirigido a los amantes del vino que desean educar su paladar y olfato. Contiene todo lo que es necesario saber sobre la cata y su función. Incluye, entre otros temas: Uso y ciencia de la cata – Mecanismos y mensajes de los sentidos – La vista y el exámen visual- La vista y los olores – Técnicas de cata, etc.

1. Vino - Análisis 2. Vinos e industria vinícola 3. Degustación de vinos I. Blouin, Jacques., coaut. II. Mijares y García Pelayo, Isabel., tr. III. Sol de Lianño, Gonzálo., tr.

TP548.5.A5 P4 BIB.IPN

663.2002 P4G8 BIB.CICTD.USLP

182. PONCE HURTADO, Florencio. *Control químico de enfermedades foliares y del fruto de la vid (Vitis Vinífera L.), en Ezequiel Montes, Querétaro.* – Méx. : El autor, 1995. – 88 h. ; 23 cm.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Parasitología Agrícola) – Departamento de Parasitología Agrícola, 1995.

Esta investigación se basa en el control químico de enfermedades foliares y del fruto de la vid (*Vitis Vinífera L.*), en Ezequiel Montes, Querétaro.

1. Vid - Enfermedades 2. Fungicidas 3. Vid - Querétaro 4. Cenicilla polvorienta de La vid 5. *Ascochyta* 6. Uvas - Enfermedades y plagas - Investigación.

TES BC.UACH

R

183. RAMOS SANTANA Alberto, ed. *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)* / Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). – Cádiz, España : Universidad de Cádiz, Servicio de Publicaciones, 1998. – 325 p. : il., tablas, gráf., fot., byn ; 23 cm.

Incluye referencias bibliográficas

ISBN 84-7786-60-4

Este es uno de los temas que se puede encontrar en este libro: Movilidad vinícola entre Andalucía y América, a partir del siglo XVI.

1. Vinicultura - España - Andalucía 2. España - Comercio - América Latina
I. Ramos Santana, Alberto., ed. II. Rosso, Javier., coed.

663.20946 BIB.COLMEX

184. RANKINE, Bryce. *Manual practico de enología* / Bryce Rankine ; prefacio de Maynard A. Amerine ; tr. por A. Casp Vanaclocha, M.J. Cantalejo íez, B. Ayestarán Iturbe. – Zaragoza, España : Acribia, 2000. — 394 p. : il.

Traducción de: Making good wine : a manual of winemaking practice for Australia and New Zealand

ISBN 84- 00 0-893-1

Este título contiene: Antecedentes de la industria vinícola – Desarrollo y composición del Racimo-Establecimiento y distribución de una bodega – Métodos de vinificación, además de Métodos de manipulación de uva y mosto – Microbiología y fermentación – Ajuste de acidez en mostos y vinos – Operaciones de manipulación del vino – Clarificación – Estabilización y más.

1. Vinos - Industria y Comercio 2. Vinos - Análisis 3. Tecnología de Alimentos 4. Vinicultura y Enología 5. Viticultura y Enotecnia 6. Vinos I. Amerine M.A., pref. II. Caspo Vanaclocha, A., tr. III. Cantalejo íez, M.J., tr. IV. Ayestarán Iturbe, B., tr.

641.22RAN BITESO

TP 548 R3518 2000 BIB.ICA.UBCS

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

185. REINHARD, Eder. *Defectos del vino : reconocimiento, prevención , corrección /* Eder Reinhard, coord. ; Jaime Esaín, tr. – Zaragoza : Acribia , 2005. – 29 p. ; il. : 24 cm.

Traducción de: Weinfehler-Erkennen-Vermeiden-Beheben

Incluye bibliografías e índice.

El presente título contiene: Defectos del vino – Sabor a hielo – Gusto a podrido – Defectos Asociados al tanino – Defectos de fermentación – Gusto a geranio – Gustos extraños – Gusto| S02, gusto añejo, alteración del color – Gusto azufrado – Causas del gusto azufrado: resultado de un estudio empírico – Gusto atípico de envejecimiento – Gusto aldehídico, sabor a moho, sabor a aire, amontillado, entre otros.

1. Viticultura 2. Vino - análisis. I. Esaín, Jaime., tr.

663.2 D313 BIB.UAQRO

186. REYES CARRILLO, José Luis. *Microvinificación : técnicas para la evaluación de cultivares de la vid.* – México : Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, 1982. – 32 p. – (Publicación especial ; 2).

Esta publicación “Se enfoca a la descripción de la metodología para la elaboración, en pequeña escala, de vino de uva, con el objeto de evaluar los cultivares de vid específicos para este propósito.

1. Agricultura 2. Uvas - Cultivo 3. Viticultura y Enotecnia I. González López, Francisco Javier., coaut.

F/634.88 REY BITESO

187. REYES DORANTES, Alberto. *Añejamiento y vinificaciones especiales : enología vol. II /* Alberto Reyes Dorantes, José Ramón Verde Calvo, Ma. de Lourdes Escamilla Hurtado. --México : UAM, Unidad Iztapalapa, 1993. –143 p. : il. – (Libros de texto y manuales de práctica).

ISBN 970-6202-71- 4

Este libro describe la maduración de los vinos de mesa: los espumosos y generosos, incluye la revisión de algunos métodos de añejamiento acelerado, detalla las técnicas de laboración y explica los métodos empleados por la industria actualmente para la toma de espuma.

1. Enología 2. Vinos e industria vinícola 3. Vinicultura I. Verde Calvo, José Ramón., coaut. II. Escamilla Hurtado, María de Lourdes., coaut. III. Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa (México)., coaut.

663.22R479 BIB.V

663.22R479 BIB.FAC.C.UNAM

188. ----- *Elaboración de los vinos de mesa : enología I /* Alberto Reyes Dorantes , Ma. de Lourdes Escamilla Hurtado, José Ramón Verde Calvo. – México : UAM, Unidad Iztapalapa, 1992. – 191 p.– (Libros de texto y manuales de práctica).

Incluye bibliografías

ISBN 970-620-063-0

Esta obra demuestra los aspectos básicos teóricos y tecnológicos alusivos a la elaboración de vinos de mesa (tintos y blancos). Para ello se divide en siete capítulos: La uva y su composición química – La microbiología del mosto y vino de mesa - Bioquímica de la fermentación vínica – Vinificación en tinto y vinificación en blanco (abocándose a aspectos tecnológicos para su elaboración) – Enfermedades de los vinos de mesa, además de la apreciación sensorial del vino.

1. Vinicultura I. Escamilla Hurtado, Maria de Lourdes., coaut. II. Verde Calvo, Jose Ramon., coaut., III. Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa., coaut.

TP548 R49 BC.UNAM

TP548 R49 BIB.FES CUAU.UNAM

TP548 R49 BIB.FAC.C.UNAM

TP548 R49 BIB. FAC.QUÍM.UNAM

TP548 R49 BIB.DIR.GRAL.D.C.UNAM

189. -----. *Manual de prácticas de enología* / Alberto Reyes Dorantes María de Lourdes Escamilla Hurtado y José Ramón Verde Calvo. – México : UAM, Unidad Iztapalapa, 1997. – 67 p. – (Libros de texto. Manuales de prácticas y antologías).

ISBN 970-654-33-0

El presente manual describe la metodología para preparar tres productos: el primero se trata del vino blanco, elaborado por un proceso de microvinificación; el segundo es un vermut obtenido a partir de vino blanco y por último, la obtención de un licor a partir de una mezcla hidroalcohólica, aromatizada con extractos naturales o por mezcla en frío de sus componentes con esencias artificiales.

1. Enología - Manuales 2. Vino - Manuales I. Escamilla Hurtado, María de Lourdes., coaut. II. Verde Calvo, José Ramón., coaut.

663.22R483 BIB.V

190. -----. *Principios básicos de la cata de vinos : manual de cata* / A. Reyes Dorantes [et.al]. – México : Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa, 2000. – 92 p. – (Libros de texto, manuales de prácticas y antologías).

ISBN 970-6546-45-6

Este manual para la cata de vinos incluye propuesta de procedimientos, prácticas vinícolas, así como evaluación de la cosecha. Incluye anexo con un glosario de vocabulario especializado.

1. Vino - Manuales 2. Degustación de vinos - Manuales, etc. 3. Vinos - Análisis 4. Ingeniería Química 5. Industria Alimenticia 6. Viticultura y Enología.

663.2P74 BIB.V
641.22 PRI BITESO

191. REYNIER, Alain. *Manual de viticultura* / Alain Reynier vers.esp. Vicente Sotes Ruíz, José A. de la Iglesia González, José Ramón Lissarrague G. – 5a. ed.– Madrid : Mundi-Prensa, 1995. – 407 p. : il. 23 cm.

Traducción de: Manuel de viticulture

Bibliografía: p. 401-407

ISBN 84-7114-260-0

Este título contiene: Historia e importancia económica de la vid y el vino, la viticultura mundial y la viticultura en la Unión Europea; Conocimiento de la vid, ampeología y mejora vegetal, morfología, anatomía y funciones de los órganos de la vid, fisiología de la vid, factores de la producción agrícola; Cultivo de la vid, producción de las plantas de la vid, establecimiento del viñedo, sistemas de conducción, poda de la vid, mantenimiento del suelo, nutrición mineral y fertilización, protección del viñedo, recolección de la uva.

1. Viticultura 2. Uvas 1. Viticultura - Manuales, etc. I Ruiz Sotes, Vicente., tr. II. Iglesia González, J. A. de la., tr. III. Lissarrague G., José Ramón., tr.

SB393 R49 1995 BIB.UAVER

SN393R49181995 BC.UACJ

SB388 R4.918 1995 BIB.IZTAP.UAM

192. -----*Manual de viticultura : guía técnica de viticultura* / Alain Reynier equipo de traducción dirigido y coordinado por, V. Sotés Ruiz y J.A. de la Iglesia González. – 6a. ed. rev. y ampl. – Madrid : Mundi-Prensa, 2002. – xiv, 497 p. : il. ; 24 cm.

Traducción de: Manuel de viticulture.

Incluye referencias bibliográficas: p. [489]-497.

ISBN 84-7114-946-X

El presente título en su sexta edición contiene: Calendario de trabajos y ciclo biológico de la vid – Ampeleografía y mejora varietal- Multiplicación de la vid – observar, evaluar y acondicionar el terreno – Razonar las alternativas técnicas – Realizar la plantación – Razonar y practicar la poda, por mencionar algunos temas.

1. Viticultura I. Sotés Ruiz, V., tr. II. Iglesia González, J. A. de la., tr.

SB388.R4918 BIB.EIA(TEZIHUATLÁN).UAP

SB388.R4918 BIB.TETELA DE OCAMPO.UAP

SB388 R4918 2001 BIB. FES CUAU.UNAM

SB387.6 R49 2002 BIB.UABC

634.8 REY 2002 BIB.F.C.A.UACHIH

631.64 349Y 2002 BC.UACH

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

193. -----. *Manual de viticultura : guía técnica de viticultura* / Alain Reynier ; traducción [Manuel Pijoan]. –11a ed. revisada y ampliada. – Barcelona : Omega, 2013. – xiv, 593 p. : il. ; 24 cm.

Traducción de: Manuel de viticulture

ISBN 97- 884-2821- 598-5

Nueva versión totalmente renovada, esta obra consta de 4 partes: Primera, la presentación de los conocimientos ampelográfico, anatómico y fisiológico de las vides cultivadas; segunda, una guía de la plantación de una parcela de viña; tercera, otra guía de las intervenciones realizadas en las viñas que están en producción, y por último, una guía sanitaria del viñedo.

1. Viticultura I. Pijoan, Manuel., tr.

SB387.6 R4918 2013 BC.UABC

194. REYNOSO RON, Javier. *Viticultura : enología y algo más* / Javier Reynoso Ron. – 2ª. ed. – Guadalajara, México : Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa, 2009. – 240 p. : il. ; 24 cm.

Bibliografía: p. [250].

Este título contiene: 1) Origen del vino; 2) La viticultura; 3) La enología; 4) Manejo y conservación de los vinos; 5) Vinos espumosos, vinos de postre y sidra; 6) Los vinos europeos; 7) Vinos de América, Africa, Asia y Oceanía.

1. Uvas - Cultivo 2. Uvas - Historia 3. Vinos - Industria y Comercio 4. Vinos - Historia 5. Alimentos y bebidas - Industria y Comercio 6. Tecnología de alimentos 7. Ingeniería Bioquímica 8. Ingeniería Química 9. Viticultura y Enotecnia.

641.22 REY BITES

195. RIBÉREAU-GAYON, Jean. *Ciencias y técnicas de la viña. Tratado de Ampelología* / Jean Ribéreau-Gayon, Émile Peynaud. – Buenos Aires : Hemisferio Sur,1982. – xxx, 671 p. ; 22 cm.

Bibliografía: p. 669-671

Incluye índice

Incluye índice Contents: Contenido: v. 1. Biología de la viña, suelos de viñedos

ISBN 95-0004-242-0

ISBN 95-0004-241-X (obra completa)

Este tratado se divide en dos partes y analiza los siguientes puntos: I. Técnicas de multiplicación de la vid – Establecimiento del viñedo – Conducción de la vid II. Enfermedades criptogámicas – Parásitos animales – Enfermedades a virus – Enfermedades fisiológicas y accidentes diversos.

1. Vinos 2. Viticultura I. Peynaud, Emile., coaut.

634.8 R484t BIB.UAAGS

196. RIBÉREAU-GAYON, Pascal. *Tratado de enología* / Pascal Ribéreau-Gayon ; tr. por Alicia Dayan, María Teresa Miccio ; rev. técnica Ricardo Ferraro Olmos.– Buenos Aires : Hemisferio Sur, c2002-2003. – 2 v. : il. ; 26 cm.

Título original en francés: *Traité d'oenologie*.

Incluye bibliografía e índice.

ISBN 950545719 (obra completa)

ISBN 978-950-504-571-6 (obra completa)

ISBN 950-504-572-7 (v.1)

ISBN 978-950-504-572-3 (v.1)

ISBN 950-504-573-5 (v. 2)

ISBN 978-950-504-573-0 (v. 2)

Este libro, publicado originalmente a final de los cuarenta, completado y revisado regularmente desde entonces, es un título de referencia obligado en el ámbito de las ciencias y técnicas del vino. Contiene 2 partes, la primera: Microbiología del vino, vinificaciones; la segunda: estabilización y tratamientos.

1. Vinicultura I. Dayan, Alicia., tr. II. Miccio, Maria Teresa., tr. III. Ferraro Olmos, Ricardo., rev. técnica.

663.2 T73 1 BIB.CICTD.UASLP

TP559 .S7 T7318 2003 BIB.C.ENSENADA.UABC

197. RIVAS SANTOYO, Francisco Jose. *Evaluacion de la sanidad de los viveros para la propagacion de vid (Vitis Vinífera L.) en la region de Caborca, Sonora.* – México : El autor, 1981. – 55 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrónomo)– Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia, 1981.

Disponible en: Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia. La presente investigación es referente a la evaluación de la sanidad de los viveros para la propagacion de vid (Vitis Vinífera L.) en la region de Caborca, Sonora.

1. Vitivinicultura I. Avila Salazar, Jesus Manuel, asesor II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). Escuela de Agricultura y Ganaderia., coaut.

127-827020-R3-1981 BIB.USON

198. RIVEROS HERNÁNDEZ José Alfredo. *Caracterización Vitivinícola de las principales variedades de Uva (Vitis Vinífera L.) que se cultivan en las diferentes regiones térmicas de Querétaro y Guanajuato.* – Cuatitlán Méx. : El autor, 1986. – 80 h. ; 24 cm.

Tesis (Ingeniero agrícola)– Universidad Nacional Autónoma de México.Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Este título examina la caracterización Vitivinícola de las principales variedades de Uva (*Vitis Vinífera L.*) que se cultivan en las diferentes regiones térmicas de Querétaro y Guanajuato.

1. Viticultura I. Roqueni Ibarquingoitia, Guillermo., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-11821-R3-1986-3 BC.UNAM

001-11821-R3-1986-3 BIB.FES CUAU.UNAM

TS 634.8 R621c BC.UAQRO

T1986 RIV BIB.UGTO

199. RODRÍGUEZ OLMOS, Beatriz. *Estudio del comportamiento de doce cultivares de uva Vitis Vinífera L. para mesa bajo las condiciones ecológicas de Anáhuac, N.L.* – Monterrey Nuevo León, Méx. : El autor, 1985. – 59 h. il.

Tesis (Biólogo). – Universidad Autónoma de Nuevo Leon, 1985.

En el presente estudio se expone el comportamiento de doce cultivares de uva *Vitis Vinífera L.* para mesa bajo las condiciones ecológicas de Anáhuac, Nuevo León, Monterrey.

1. Viticultura - Anáhuac, Nuevo León. 11. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.

T/Z5320/FCB/1985/R64 BIB.UANL

200. RODRÍGUEZ ROSAS, Atanasio. *Evaluación de la calidad de uva de mesa (Vitis Vinífera) en México.* – México, D. F. : El autor, 1983. –102 h. ; gráfs.

Tesis (Ing. Bioquímico) – IPN. Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, 1983.

En esta investigación se evalúa la calidad de uva de mesa (*Vitis Vinífera*) en México.

1. Uva - Variedades 2. Uva - Calidad I. Contreras Camargo, Etelberto., asesor.

TES BC. UACH

201. ROJAS MARROQUÍN, Raúl. *Efectos de la severidad de la poda en el rendimiento y calidad de uva para vino en vid (Vitis Vinífera) ev. "cabernet sauvignov" en Pedro Escobedo, Querétaro.* – Querétaro, Qro. : R. Rojas Marroquín, 1980. – 39 h. : il. ;30 cm.

Tesis (Ingeniero Agrónomo en Producción) – Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (Querétaro). – Escuela de Agricultura y Ganadería, 1980.

Incluye bibliografía.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta investigación es referente a los efectos de la severidad de la poda en el rendimiento y calidad de uva para vino en vid (*Vitis Vinífera*) ev. "cabernet sauvignon" en Pedro Escobedo Querétaro.

1. Poda 2. Uva para vino.

SB386.U8.R653 1980 BIB.QRO.ITESM

202. ROJAS MARTÍNEZ, Juan Manuel. *Análisis de cumplimiento de normas de inocuidad alimentaria en uva de mesa (Vitis Vinífera) en Hermosillo, Sonora* [En línea]. – Chapingo, Méx. : El autor, 2013.

Tesis (M.C. En Estrategia agroempresaria) – UACH. CIESTAAM, 2013.
Este trabajo expone acerca del Análisis de cumplimiento de normas de inocuidad alimentaria en uva de mesa (*Vitis Vinífera*) en Hermosillo, Sonora

1. Inocuidad alimentaria 2. Uvas - Variedades 3. Uva - Sonora I. Universidad Autónoma de Chapingo. CIESTAAM, coaut.

TES BC.UACH

203. ROJAS TINOCO, María Virginia. *Actividades esterásicas en levaduras vínicas.* – València : Universitat de València, 2002. – 138 p. : grafs. ; 29 cm.

Este título expone sobre las actividades esterásicas en levaduras vínicas.

Incluye bibliografía

1. Vinicultura 2. Levaduras.

621.42 R6A2 BIB.CICTD.UASLP

204. ROMERO MARISCAL, Rocío del Cariño. *Plan de mercadotecnia internacional, para la introducción del vino a Shangai caso L.A. Cetto.* – Aguascalientes, Ags., Méx. : R. del C. Romero Mariscal, 2008. – (Colección Biblioteca virtual).

Tesis (maestría en mercadotecnia) – Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro de Ciencias Económicas Administrativas, 2008.

Incluye bibliografía

Datos tomados de la pantalla

1 CD ROM : tablas ; (4 3/4 plg.).Biblioteca virtual.

En esta investigación se propone un plan de mercadotecnia internacional, para la introducción del vino a Shangai caso L.A. Cetto.

1. Mercadotecnia 2. Investigación de Mercados I. Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro de Ciencias Económicas Administrativas Tesis y disertaciones académicas., coaut.

658.83 R7638p21 BIB.UAAGS

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

205. ROMERO SALCEDO, Ana María. *Productividad física, económica y social del agua de riego en vid (Vitis Vinífera) versus nogal pecanero (Caria illinoensis) Promedios en el DR-017, Comarca Lagunera, 2011* [En línea].– Chapingo , Méx.: El autor, 2012

Tesis (Ing. Agrónomo en Sistemas Agrícolas de Zonas Áridas) – UACH. Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas, 2012.

En este Tesis se aborda la productividad física, económica y social del agua de riego en vid (Vitis Vinífera) versus nogal pecanero (Caria illinoensis) Promedios en el DR-017, Comarca Lagunera, 2011.

1. Vid - Irrigación 2. Vid - Costos 3. Bombeo - Costos 4. Agua subterránea - Regiones Áridas I. Universidad Autónoma de Chapingo. Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas., coaut.

TES BC.UACH

206. ROSA, Tullio de. *Tecnología de los vinos blancos* / Tullio de Rosa ; vers. en esp. Ana Casp Vanaclocha, Alfredo González Salgueiro. – Madrid : Mundi-Prensa, 1998. – 527 p. : il., fots., gráfs. ; 24 cm.

Incluye bibliografía.

Traducción de: Tecnología dei vini bianchi.

ISBN 84-7114-700-9

Este libro describe las generalidades y características químico-físicas primordiales de los vinos blancos, así como lo relacionado a su fermentación; algunos microorganismos, fermentaciones no patógenas y las fermentaciones conducidas con técnicas particulares, La estabilización espontánea del vino y envejecimiento, defectos, alteraciones y enfermedades.

1. Vinos e industria vinícola 2. Vino blanco I. Casp Vanaclocha, Ana., tr. II. González Salgueiro, Alfredo .tr.

663.222 D4T4 BIB.UASLP

207. ----- *Tecnología de los vinos espumosos* / Tullio de Rosa ; vers. española de Ramón Viader Guixa. –Madrid : Mundi – Prensa,1990. – 279 p. ; ilus.

Traducción de: Tecnología dei vini spumanti

Bibliografía

Incluye índice

ISBN 84-7114-299-6

“La obra contiene un gran número de ilustraciones que permiten al neófito conocer más de cerca el fascinante mundo de los espumosos y al enólogo profundizar en detalles técnicos no siempre bien conocidos. El interés de este libro viene avalado en sus primeras páginas, en donde se detallan las producciones de este tipo de vinos en los diversos países del mundo. El vino espumoso por su especial bouquet y elegancia ha alcanzado importante

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

popularidad y constituye un elemento indispensable en un gran número de eventos sociales.”

1. Viticultura 2. Vinos espumosos I. Viader Guixa, Ramón., tr.

TP548 R6718 BC.UNAM

TP548 R6718 BIB.CCH ORIENTE.UNAM

TP548 R6718 BIB. FES CUAU.UNAM

TP548 R6718 BIB.FES ZAR.UNAM

TP548 R6718 BIB.UNAM FAC.QUIM

208. ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la. *Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de Vitis Vinífera información para los vitivinicultores*. México : El autor, 2009. – 177, [54] p. : il.

Tesis Maestría (Maestría en Bibliotecología y Estudios de la Información)
UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2009.

Acceso sólo para usuarios de REDUNAM

En la presente tesis se exponen los siguientes capítulos: 1) se realiza una investigación retrospectiva concerniente a la regularización mexicana de la Vitis Vinífera; 2) un estudio de la producción de la Vitis Vinífera y sus derivados en Argentina, España y Francia, de las Asociaciones Consejos y órganos reguladores internaciones 3) el análisis de las regulaciones vigentes mexicanas e internacionales, sudamericanas Argentina, Chile y Europeas: España, Francia para la producción de Vitis Vinífera y sus derivados.

1. Vitivinicultura I. Calva González, Juan José., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

L001-01023-R3-2009 BC.UNAM

L001-01023-R3-2009 BIB.DIR.GRAL.D.C.UNAM

L001-01023-R3-2009 BIB.FFyL UNAM

209. ROUZET, Emmanuelle. *El marketing del vino : saber vender el vino* / Emmanuelle Rouzet, Gérard Segin ; versión española César Vacchiano López. – Madrid : Mundi-Prensa, 2005. –, 233 p. : il.

ISBN 84-8476-234-3

Este título contiene: Marketing del vino en España – La actividad vinícola –El marketing del vino: definiciones y especificidades-Realizar un diagnóstico externo del marketing – El marketing mix de los vinos (producto, precio, promoción, comunicación) - Los estudios de marketing – Estrategia y plan de marketing – Extrategia de exportación- Técnicas de venta y más.

1. Viticultura 2. Viticultura 3. Mercadotecnia I. Seguin, Gérard., coaut. II. Vacchiano López, César., tr.

TP548.5 R6818 BC.UNAM

TP548.5 R6818 BIB.CCH ORIENTE. UNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

210. RUIZ HERNÁNDEZ, Manuel. *La cata y el conocimiento de los vinos* / Manuel Ruiz Hernández. –3ª ed. – Madrid, España : A. Madrid Vicente : Mundi-Prensa, 2003. – 356 p. : il. (algunas col.) ; 24 cm.

Bibliografía: p. 349-350

Índice.

ISBN 84-8992-273-X

ISBN 84-8476-073-1

El presente título es de gran utilidad para conocer mejor los vinos, sus métodos de elaboración y crianza, así como apreciar mejor su cata.

1. Vino - Análisis 2. Vinos e industria vinícola.

663.2 R9342c 21 BIB.UAAGS

211. ----- . *La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola* / Manuel Ruiz Hernández. – Madrid España : A. Madrid Vicente : Mundi-Prensa Libros, 1999. – 331 p. : il. ; 24 cm.

ISBN 84-8992-212-8

ISBN 84-7114-778-5 (Mundi-Prensa)

El presente título contiene: Estabilización y crianza – Compuestos fenólicos – Condición vitícola y crianza de vinos – Fermentación, maceración y extracción de polifenoles – Polimerización fenólica – La barrica de roble.

1. Viticultura 2. Vinicultura

SB388 R85 BC.UNAM

212. ----- . *La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola* / Manuel Ruiz Hernández. – 2a ed. – Madrid España : A. Madrid Vicente, Mundi-Prensa, 2002. – 355 p. – 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas (p.348-355).

ISBN 84-8992-68-3 (A. Madrid Vicente, Ediciones)

ISBN 84-8476-048 (Mundi-Prensa).

El autor describe los procedimientos para lograr y mantener la calidad de envejecimiento en los vinos, tanto en barrica como en botella. Incluye: Introducción (Evolución de vinos no protegidos al aire); Estabilización y crianza; Compuestos fenólicos; Condición vitícola y crianza de vinos; Fermentación, maceración y extracción de polifenoles; Polimerización fenólica; La barrica de roble; El tapón de corcho; El cuello de la botella; El vino en la botella; Bodega de crianza; Tesis desarrollada.

1. Viticultura y Enología 2. Uvas - Variedades 3. Vinos - Industria y Comercio 4. Corcho 5. Vidrio 6. Barriles 7. Toneles y Tonelería 8. Molienda 9. Envasado y Preservación 10. Fenoles 11. Polimerización 12. Fermentación 13. Proceso de Producción 14. Vinos - Aspectos

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Tecnológicos 15. Tecnología de Alimentos 16. Ingeniería Bioquímica 17. Ingeniería Química. 18. Viticultura.

TP599.R8 2002 BIB.QRO.ITESM
641. 22 RUI BITESO

213. -----. *Las variedades de vid y la calidad de los vinos* / Manuel Ruiz Hernández.
– Madrid : AMV ; Mundi-Prensa, 2000. –274 p. : il. 24 cm.

ISBN 84 -8992-250-0 (A. Madrid Vicente Ediciones)

ISBN 84 -7114- 934 (Mundi-Prensa)

Esta obra contiene todo lo referente a las variedades de la vid más cultivadas en las zonas vinícolas de España y su influencia en la calidad de los vinos; así como la práctica en vendimia, vinificación y crianza para obtener los mejores vinos. Esta obra es recomendable para el profesional, técnico y para cualquier apasionado de los vinos. que desee conocer las distintas variedades de la vid y su influencia en la calidad y tipos de vinos.

1. Viticultura.

TP548.R8 2000 BIB.QRO.ITESM

214. -----. *Vinificación en tinto* / Manuel Ruiz Hernández. – Madrid : A. Madrid Vicente, 1991. – 14 p. : il., gráfs., fots. ; 24 cm.

En esta obra el autor presenta la vinificación en tinto.

1. Vino tinto 2. Vinos e industria vinícola 3. Viticultura. 4. Viticultura - España.

TP 559.S8 R8 1991 BIB.QRO.ITESM

663.223 R8V5 BIB.CICTD.UASLP

TP548 R85 BIB.FAC.QUIM.UNAM

215. RUIZ MURRIETA, Maria Teresa. *Determinacion de parasitos asociados y la pudricion de racimos en almacenamiento en tres variedades de uva de mesa (Vitis Vinífera L.)*. – Sonora, México : El autor, 1993. – 64 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrónomo) – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganadería, 1993.

PARA SU CONSULTA, REMITIRSE A LA INSTITUCION DE ORIGEN

Disponible en: Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia.

Esta es investigación expone sobre la determinación de parasitos asociados y la pudrición de racimos en almacenamiento en tres variedades de uva de mesa (*Vitis Vinífera L.*).

1. *Vitis Vinífera* I. Guerrero Ruiz, José Cosme., asesor. II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.) – Escuela de Agricultura y Ganaderia., coaut.

127-827020-R1-1993 BC.UNAM

S

216. SALAZAR HERNÁNDEZ, Domingo M. *Cultivos leñosos : notas de viticultura : 6to. curso especialidad fitotecnia* / Domingo M. Salazar. – Valencia : Universidad Politecnica de Valencia, 1992. – 339 p. : il. ; 29 cm.

El presente título corresponde al estudio de cultivos leñosos de notas de viticultura: 6to curso especialidad fitotecnia.

1. Viticultura 2. Uvas - Cultivo.

634.88 SAL 21 BC.COSTA SUR.UDG

217. ----- *Viticultura : técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos* / Domingo M. Salazar Hernández, Pablo Melgarejo Moreno. – Madrid : Vicente : Ediciones: Mundi-Prensa, 2005. – 325 p. : ill. (chiefly col.), map ; 25 cm.

ISBN 84- 8476-242-4 (MP)

ISBN 84- 8992-235-7 (AMV)

Includes bibliographical references (p. 275-281).

Este compendio estudia temas como: origen, historia, taxonomía, cultivares, patrones, técnicas de cultivo, multiplicación y establecimiento de la especie; así como el estudio de las principales plagas, enfermedades y accidentes, entre otros. Esta herramienta de trabajo está dirigida a técnicos, profesionales del sector, de igual manera a estudiantes de agronomía y enología de los distintos niveles.

1. Viticultura I. Melgarejo Moreno, Pablo., coaut.

SB396.2.S25 2005 BIB.TETELA DE OCAMPO.BUAP

SB396.2 S35 2005 BC.UNAM

SB396.2 S35 2005 BIB.FES CUAU.UNAM

218. SALÁZAR MÉNDEZ, Enedina. *El perfil de información de los vitivinicultores de Vitis Vinífera en la región de Coahuila*. – México : El autor, 2010. – IV, 89, [32] p. : il

Tesis Maestría (Maestría Bibliotecología y Estudios de la información) – UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2010.

La presente investigación aborda los siguientes temas: Orígenes del vino; la vitivinicultura en el Estado de Coahuila y Las Manifestaciones de las necesidades de información de los vitivinicultores en el Estado de Coahuila.

1. Comportamiento informativo - necesidades vinicultores I. Calva González, Juan José., asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

001-01053-S2-2010 BIB.FFyL.UNAM

219. SÁNCHEZ CARREÑO, Luis Emmanuel. *Aislamiento e identificación de levaduras de la vid Vitis Vinífera: (var. Carignane), cultivada en el Valle de Guadalupe, B.C., México.* – Ensenada, Baja Calif. : El autor, 2008.– 50 h. : il., mapa ; 28 cm.

Tesis (Licenciatura) – Universidad Autónoma de Baja California. Facultad de Ciencias, Ensenada., 2008.

Incluye referencias bibliográficas

En este trabajo se analiza el aislamiento e identificación de levaduras de la vid Vitis Vinífera: (var. Carignane), cultivada en el Valle de Guadalupe, B.C., México.

1. Levaduras. 2. Vitis Vinífera. 3. Carignane. 1. Universidad Autónoma de Baja California. Facultad de Ciencias, Ensenada., coaut.

TP580 S35 2008 BC.UABC

220. SÁNCHEZ MAGRO, Andrés. *Por fin vas a entender de vinos / Andrés Sánchez Magro.* –Madrid : Espasa, 2007. –153 p. ; 21 cm.

Este título ayuda a responder algunas preguntas como: ¿Qué tienen de común el cava y el champán? ¿Y el jerez y la manzanilla? ¿Hay qué oler el corcho en un restaurante? Y más detalles curiosos.

1. Vinicultura.

TP548.5.A5 S26 2007 BIB.QRO.ITESM

221. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, Sergio. *Efecto del tipo y concentración de auxina en el enraizamiento de estacas de vid (Vitis Vinífera L.).* – México : El autor, 2006.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrícola) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 2006.

Este estudio expone sobre el efecto del tipo y concentración de auxina en el enraizamiento de estacas de vid (Vitis Vinífera L.).

1. Vitis Vinífera I. Cruz Pizarro, Francisco., asesor II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-11821-S1-2006 BIB.FES CUAU.UNAM

222. SÁNCHEZ ZEPEDA, Leandro. *Aproximación a la incidencia de la industria vinícola en el desarrollo económico del valle de Guadalupe (México) y La Manchuela (España).* – El autor : Universidad Autónoma de Baja California, 2006.

Tesis (Doctorado) – Universidad Autónoma de Baja California. Facultad de Economía, Tijuana, 2006.

Esta investigación plantea las incidencias de estas dos regiones, iniciando con: síntesis de las principales teorías del crecimiento. Breve reseña sobre

el origen y evolución del viñedo y del vino en el mundo. Origen y conformación de la vitivinicultura en México. Origen y conformación de la industria vitivinícola de La Manchuela. Comparación entre la vitivinicultura del Valle de Guadalupe y La Manchuela. Concluyendo con el modelo econométrico: propuesta para una aproximación a los grados de calidad del vino tinto en el valle de Guadalupe y la Manchuela. Incluye mapas.

1. Ciencias económicas - Tesis 2. Vinicultura - Tesis I. Pardo Pardo, Miguel R., asesor.

HB74.5 S35 2006 BC.TIJUANA.UABC

223. SEGARRA MONTANER, Oriol. *La cultura del vino : una guía amena para pasar de iniciado a experto en vinos* / Oriol Segarra Montaner ; pról. de Mauricio Wiesenthal. – Barcelona, España : Amat, 2004. – 222 p.

ISBN 84-9735-14-2

En el presente título se exponen aspectos generales del vino, inicia con la historia de la vid y su cultivo. Los suelos, el viñedo. La ciencia y la tecnología aplicadas al cultivo, la vendimia; además de la elaboración de los diferentes tipos de vino, composición y naturaleza, los defectos que pueda tener. Consumo y maridaje, reglas básicas de servicio, así como principales regiones vinícolas. Finalmente añade otros aspectos complementarios, (vino y el arte, vino y arquitectura etc).

1. Enología 2. Uvas - Variedades 3. Fermentación 4. Compuestos Orgánicos 5. Síntesis de Compuestos Orgánicos 6. Proceso de Producción 7. Vinos - Análisis 8. Corcho 9. Vidrio 10. Barriles 11. Toneles y Tonelería 12. Molienda 13. Vinos - Industria y Comercio 14. Viticultura y Enotecnia I. Wiesenthal Mauricio., prol.

641.22 SEG BITESO

224. SERNA GUTIÉRREZ, María Cristina. *Identificación de flavonoides en plantas medicinales tales como: manzanilla (chamomilla recutita), tila (tila platyphyllos), artemisa (artemisa vulgaris), árnica (árnica montana), nogal (juglans regia), pasiflora (passiflora incarnata), caléndula (caléndula officinalis), así como en algunos frutos : naranja (citrus aurantium), limón (citrus limon) y dos tipos de uvas tintas (Vitis Vinífera)*. – El autor : Aguascalientes, Ags., 2005. – 21 h. : tablas, gráficas ; 28 cm.

Tesis (Licenciatura Químico biólogo) – Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2005.

En esta investigación se expone la identificación de flavonoides en plantas medicinales tales como: manzanilla (chamomilla recutita), tila (tila platyphyllos), artemisa (artemisa vulgaris), árnica (árnica montana), nogal (juglans regia), pasiflora (passiflora incarnata), caléndula (caléndula officinalis), así como en algunos frutos : naranja (citrus aurantium), limón (citrus limon) y dos tipos de uvas tintas (Vitis Vinífera).

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Plantas medicinales 2. Farmacología I. Universidad Autónoma de Aguascalientes., coaut.

615.321 S4864i 21 BC.UAAGS

225. SERRATE CÉSPEDES, Guillermo. *Estimación de funciones de oferta de uva para cuatro estados de México.* – Chapingo, Méx. : El autor, 1986. – 126 h.

Tesis (M.C. Esp. en Economía Agrícola) – Colegio de Postgraduados. Centro de Economía, 1986.

El autor expone algunos aspectos económicos de la viticultura, como la oferta y la demanda de la uva en cuatro estados de México: Sonora, Aguascalientes y la Comarca Lagunera.

1. Uva - Mercadeo 2. Viticultura - Comarca Lagunera 3. Viticultura - Aspectos económicos 4. Viticultura - Aguascalientes 5. Viticultura - Sonora.

TES BC.UACH

226. SILVA JUÁREZ, Alma Lucia. *Elaboración y evaluación fisicoquímica y sensorial de vinos tintos y sus mezclas obtenidos a partir de 3 variedades de uva (Cabernet Sauvignon, Merlot y Sirah) provenientes de Dolores Hidalgo, Guanajuato.* – Querétaro, Méx. : El autor, 2009. –115 h. ; il. : 28 cm.

Tesis (Químico en Alimentos) – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Química, 2009.

Incluye bibliografías

El autor analiza la elaboración y evaluación fisicoquímica y sensorial de vinos tintos y sus mezclas obtenidos a partir de 3 variedades de uva (cabernet savignon, merlot y sirah) provenientes de Dolores Hidalgo, Guanajuato.

1. Vinos Tintos - Análisis 2. Vinicultura 3. Uvas.

TS 663.223 S586e BIB.UAQRO

227. SMITH, Lynda C. *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez /* Por. y Joaquín M. Casas Gómez. – Sevilla : Universidad de Sevilla, 1981. – 114 p. : ilus. ; 19 cm. – Serie Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Seminario de Lingüística, Facultad de Filología. (Serie Filosofía y letras ; 60)

ISBN 84-7405-219-X

En esta publicación la autora analiza los cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez

1. Vino e industria vinícola - España - Jerez de la Frontera -Terminología 2. Español - Términos y frases I. Casas Gómez, Joaquín M., coaut.

468.3 S654c BIB.COLMEX

228. SUÁREZ LEPE, José Antonio. *Microbiología enológica : fundamentos de vinificación* / José Antonio Suárez Lepe, Baldomero Íñigo Leal. – 3a ed. revisada y ampliada. – Madrid, España : Mundi-Prensa, 2004. – 716 p. : il. ; 25 cm.

Incluye referencias bibliográficas.

ISBN 84-8476-184-3

Este título en su tercera edición añade 4 capítulos. Esta obra didáctica está estructurada en cinco partes: 1. Grupos microbianos a considerar en enología. Mohos, levaduras y bacterias. 2. Las levaduras vínicas y el proceso fermentación. 3. La desacidificación biológica del vino. 4. Alteraciones de los vinos de origen micribiano. 5. Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Por su contenido va dirigido tanto a profesionales de la Enología e industrias derivadas, como a estudiantes de ciclo medio y superior.

1. Microbiología 2. Viticultura 3. Vinicultura 4. Enología. 5. Uvas - Microbiología 6. Vinos e industria vinícola - Microbiología 7. Fermentacion - Derivados. I. Íñigo Leal, Baldomero., coaut.

TP548.5.A5 S8 2004 BIB.UANAY

TP548 S9 2004 BIB.IPN

TP548 S83 2004 1997 BIB.CB.UACJ

TP548 83 1997 B.C ENSENADA.UABC

TP548 S83 2004 BIB.FAC.QUIM.UNAM

TP 548.5 A5 S83 2004 BIB.PLANTEL XOCH.UAM

229. ----- . *Levaduras vínicas : funcionalidad y uso en bodega* / José Antonio Suárez Lepe, Íñigo Leal, Baldomero. –Madrid, España : Ediciones Mundi-Prensa, 1997. – 269 p. : il. ; 24 cm.

Incluye bibliografías e índice

ISBN 84-7114-685-1

Este título contiene: La velocidad de fermentación: el empleo de activadores – El poder fermentativo: la producción y la tolerancia al etanol de las levaduras vínicas El factor killer – El metabolismo de levaduras y la producción de aromas – El metabolismo microbiano y los defectos olfativos – La degradación del ácido málico a cargo de levaduras – El carácter filmógeno y otras propiedades de interés para vinificaciones especiales – Las propiedades “adquiridas”: aplicaciones de la biotecnología a la mejora de levaduras vínicas.

1. Vinos e industria vinícola I. Íñigo Leal, Baldomero., coaut.

663.2 S93931 21 BIB.UAAGS

230. SUTCLIFFE, Serena. *Manual de los vinos* / Serena Sutcliffe. – Madrid , España : Everest, 1982 .– 224 p . ; 22 cm.

Traducción de: The wine drinker's Handbook

Glosario: p.214-216

Índice

ISBN 84-2412-904-0

En su manual de los vinos la enóloga alude la podredumbre de algunos vinos causados por el hongo, Botrytis cinerea, que ataca la piel de las uvas. Además, aborda otros puntos concernientes a los vinos.

1. Vinicultura.

641.222 S965m BIB.UAAGS

T

231. TCHERNIA, André / *Le vin de l'Italie romaine : essai d'histoire économique d'après les amphores.* – Roma , Italia : Ecole Française de Rome, 1986. – xii, 410 p. : ilus. ; 25 cm. – (Serie: Bibliothèq. des écoles françaises d'Athènes et de Rome ; fasc. 261)

ISBN 272-8301-06-9

El autor plasma en este ensayo de historia económica, basada en las *amphores* y su papel en el desarrollo del vino de la Italia Romana.

1. Vino e industria vinícola - Italia - Historia.

663.2 T251v BIB.COLMEX

232. TÉLIZ O. Daniel. *La vid en México : datos estadísticos.* – Chapingo : México , Colegio de Postgraduados, 1982. – xi, 321 p. : ilus. ; 28 x 21 cm.

Esta obra contiene datos estadísticos sobre la vid en México, incluye gráficos y diagramas.

1. Viticultura - México - Estadísticas 2. Vino e industria vinícola - México - Estadísticas 3. Uvas - Cultivo – Historia 4. Uvas 5. Viticultura 6. Viticultura - Gráficas, esquemas, etc.

338.1748 T272v BIB.COLMEX

SB387.8.M6 T4 1982 BIB.UANAY

HD9259.U8 T44. BIB.C. ECOL.UNAM

HD9259.U8 T44 BIB.INST.BIOL.UNAM

HD9259.U8 T44 BIB.INST.INV.ECON.UNAM

233. THÖNGES, Heinrich. *Zumos, vinos y licores : preparación, conservación y almacenamiento* / Heinrich Thönges ; tr. por Elena Torres. – Barcelona : Omega, 1994. –128 p. : il. col ; 18 cm.

ISBN 84-282-1023-3

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

El presente título explica como preparar zumos de frutas, vinos de fruta y licores elaborados en casa. También explica algunos procesos tales como: químicos fisiológicos, de fermentación y clarificación, entre otros.

1. Licores 2. Vinos e industria vinícola. I. Torres Elena., tr.

63.2 T4Z8 BIB.CICD.UASLP

234. THINEY, Marie-José. *Vademecum des vins de Bordeaux : de la manière de les apprécier, des causes et des origines de leur qualité* / Marie-José Thiney. – Bordeaux : Mollat, 1997. –127 p. : ill. en coul. ; 23 cm.

Esta guía ofrece descubrir y conocer el vasto universo de vinos de Bordeaux: degustación, factores de calidad, así como su perfeccionamiento, el vino biológico, el papel de los intermediarios (courtiers) de vinos, la región del Médoc, el vino de postre “sauternes”, los vinos de Cérons (Graves AOC) , por mencionar algunos.

1. Vin de Bordeaux

641.2 THI MCDF

235. TORRE SIFUENTES, Jaime R. de la. *Disminución del tiempo de fermentación maloláctica con la ayuda de bacterias cultivadas en vinos de mesa.* – Aguascalientes, Ags., Méx. : J.R. de la Torre Sifuentes, 1991. – 165, [13] p. : il., gráficas, tablas ; 29 cm.

Tesis (Ingeniería bioquímica) – Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro Básico, 1991.

Bibliografía: p. [178].

En esta investigación se examina la disminución del tiempo de fermentación maloláctica con la ayuda de bacterias cultivadas en vinos de mesa.

1. Fermentación 2. Vinos e industria vinícola 3. Microbiología I. Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro Básico Tesis y disertaciones académicas.coaut.

663.203 T689d21 BC.AAAGS

236. TREJO PÉREZ, Béatriz. *Efecto del tiempo de maceración peculiar y de la cepa de levadura sobre la calidad del vino de uva Chenín blanc producida en Querétaro.* – Querétaro, Méx. : Beatriz. Trejo Pérez, 2001. – 67 h. ; 29 cm.

Tesis (Químico de alimentos) – Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Química, 2001.

Incluye bibliografías.

En este estudio se analiza el efecto del tiempo de maceración peculiar y de la cepa de levadura sobre la calidad del vino de uva Chenín blanc producida en Querétaro.

1. Fermentación 2. Vinos e industrias - Análisis 3. Viticultura.

237. TRUJILLO DURAZO, Ramon Humberto. *Comportamiento en el mercado de exportacion de la uva de mesa (Vitis Vinífera L.) sonorensis*. – México : El autor, 1991. – 41 p.

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrónomo) – Universidad de Sonora, Escuela de Agricultura y Ganaderia, 1991.

Esta tesis expone el comportamiento en el mercado de exportacion de la uva de mesa (Vitis Vinífera L.) sonorensis.

1. Vitis Vinífera I. Ayala Lizárraga, Santiago. Asesor II. Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). Escuela de Agricultura y Ganaderia., coaut.

HD9259.G7M6.T78 BC.USON

U

238. URBINA PASTOR, Rubén. *Efecto de agentes gelificantes en el cultivo in vitro de vid (Vitis Vinífera C.U. malaga roja)*. – México : El autor, 1996. – 41 p .

Tesis Licenciatura (Ingeniero Agrícola) – UNAM, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 1996.

El tema de esta tesis se refiere al efecto de agentes gelificantes en el cultivo in vitro de vid (Vitis Vinífera C.U. malaga roja).

1. Vitis Vinífera I. Cruz Pizarro, Francisco., asesor. II. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.

001-11821-U1-1996-2 BIB.FES CUAU.UNAM

001-11821-U1-1996-2 BC.UNAM

239. USSEGLIO-TOMASSET, Luciano. *Química enológica* / Luciano Usseglio - Tomasset. – Madrid : Ediciones Mundi-Prensa, 1998. – 400 p. : il. ; 24 cm.

Incluye índice

Traducción de: Química enológica

ISBN 84-7114-701-7

Este libro expone conceptos de química general y química orgánica, Los ácidos y la materia colorante roja de la uva, los taninos, los conceptos de espectrometría

así como la composición comparativa de las diferentes partes del racimo, sustancias nitrogenadas y minerales. También aborda la química de las composiciones y fermentaciones. El estado coloidal del mosto y del vino; el envejecimiento, y métodos objetivos de valoración de los caracteres organolépticos.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

1. Vinicultura 2. Química técnica 3. Viticultura-Análisis 4. Alimentos-Análisis 5. Alimentos - Composición 6. Vinos e industria vinícola.

TP548 U7718 BC.UNAM

TP 548.5.A5 U7718 1998 BIB.IPN

TP548.U8718 1998 BIB.FAC.C.QUÍM.UADECOAH

664 U87q BIB.UAQRO

240. VALADEZ MARÍN, Cuauhtémoc Celestino. *Clorosis de la vid (Vitis Vinífera) y su relación con el nivel de humedad, carbonato de magnesio, fuente de nitrógeno y profundidad del suelo.* – Chapingo, Méx. : El autor, 1986. –150 h.

Tesis (M.C. Esp. en Edafología) – CP. Centro de Edafología.1986.

Esta tesis expone sobre la clorosis de la vid (*Vitis Vinífera*) y su relación con el nivel de humedad, carbonato de magnesio, fuente de nitrógeno y profundidad del suelo.

1. Vid - Enfermedades 2. Clorosis 3. Plantas - Deficiencias nutritivas,

TES BC.UACH

241. VALLE G., Pablo. *Estudio de la enfermedad de "Brazo Muerto" de la vid en Aguascalientes.* – Monterrey, N.L., Méx. : Pablo. Valle García, 1980. – 40 p. il. ; 28 cm.

Tesis (maestría en ciencias) – Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. División de Ciencias Agropecuarias y Marítimas,1980.

Bibliografía: p. [37]-40.

Esta investigación versa sobre el estudio de la enfermedad de "Brazo Muerto" de la vid en Aguascalientes.

1. Vid - Enfermedades y plagas Aguascalientes 2. Viticultura – Aguascalientes I. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey División de Ciencias Agropecuarias y Marítimas Tesis y disertaciones académicas., coaut.

634.82 V181e 21 BIB.UAAGS

242. VENEGAS GOYZUETA, María del Carmen. *Evaluación de la calidad y capacidad de conservación de la uva de mesa CU. Ruby Seedless (Vitis Vinífera) sobre portainjertos resistentes a la filoxera y nematodos.* – Querétaro, Méx. : María del Carmen Venegas Goyzueta. 1999. – 140 h. ; 28 cm.

Tesis (Mtro. En ciencia y tecnología de los alimentos) – Universidad Autónoma de Querétaro.Facultad de Química,1999.

Incluye Bibliografías e índices.

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Esta tesis plantea la evaluación de la calidad y capacidad de conservación de la uva de mesa CU. Ruby Seedless (*Vitis Vinífera*) sobre portainjertos resistentes a la filoxera y nematodos.

1. Pulgón amarillo 2. Uvas - Conservación 3. Uvas - Enfermedades y plagas.
634.82671 V455e BIB.UAQRO

243. VILCHIS LÓPEZ, Amado. *Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México*. – México : El autor, 2011. –216 p. : il.

Tesis Licenciatura (Licenciado en Bibliotecología y Estudios de la Información) – UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 2011.

La presente tesis está conformada por tres capítulos: la historia de la vitivinicultura en México hasta nuestros días; panorama general de la bibliografía e historia y una webgrafía sobre vitivinicultura.

I. Calva González, Juan José., asesor II. Universidad Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

001-01023-V1-2011 BC.UNAM

244. VOGEL, Wolfgang. *Elaboración casera de vinos : vinos de uvas, manzanas y bayas* / Wolfgang Vogel ; tr. Jaime Esaín Escobar. – Zaragoza : Acribia, 2003. – ix, 146 p., [4] h. láms.: il., fotos col. ; 25 cm.

Incluye bibliografía e índice

Título original: Wein aus eigenem Keller. Trauben-, Apfel-und Beerenweine

ISBN 84-200-1002-2

Este libro está dirigido a principiantes y experimentados: ya que orienta y proporciona los conocimientos básicos. Asimismo, presenta un resumen de innegable utilidad. Contiene: Introducción – Necesidad de una legislación sobre el vino – La bodega y los utensilios correspondientes, el equipo – Las uvas – La elaboración del vino (uvas, mosto, estrujados etc.,).

1. Vinicultura I. Esaín Escobar, Jaime., tr.

663.202 V6E4 BIB.UASLP

W

245. WEAVER, Robert J. *Cultivo de la uva* / Robert J. Weaver ; tr. Antonio Marino Ambrosio. – México : Cecsa, 1985. – 419 p. : ilus. 22 cm.

Traducción de: Grape growing.

Bibliografías: (p. 381-391).

ISBN 968-26-0256-6

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Este libro contiene datos interesantes sobre la vitivinicultura, así como el cultivo de la vid y el desarrollo de la industria vitícola en Baja California.

1. Viticultura I. Marino Ambrosio, Antonio, tr.

634.88 W4Y BIB.UACH

Z

246. ZAMORA MARÍN, Fernando. *Elaboración y crianza del vino tinto : aspectos científicos y prácticos / Fernando Zamora Marín.* – Madrid : AMV ; Mundi– Prensa, 2003. – 225 p. : il., (algunas a col.) ; 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas

ISBN 84-8992-288-8

ISBN 978-8489-922-88-4

ISBN 84-8476-130-4

ISBN 978-8484-761-30-3

Este libro contiene información respecto a las uvas, grado de madurez, concentrados y tratamiento; también diversos aspectos del vino, fermentaciones secundarias, crianza, embotellado y conservación. Además, Análisis de composición, aditivos permitidos, inhibidores ilegales o en des uso; contaminantes y vinos especiales.

1. Vinos e industria vinícola. 2. Vino - Análisis - Manual, etc. 3. Vinicultura
4. Química industrial.

TP548.5.A5 Z35 2003 BIB.UABC

247. ZAMUDIO GONZÁLEZ, Benjamín. *Nutrición de vid (Vitis Vinifera L.) para producir uva de mesa con fertirriego por goteo en el Noroeste de México [CD-ROM].* – Chapingo, Méx. : El autor, 1999. – 287 h. il. ; 28 cm.

Tesis (Doctor en Ciencias) – Universidad Autónoma de Chapingo, 1999.

La presente investigación fue realizada a través de 4 líneas de investigación: a) calidad de aguas, salinidad de suelos y uso de mejoradores b) movimiento vertical de fuentes de NPK en fertirriego por goteo en suelos aluviales con agua alcalina y tratada con H₂S₀₄+yeso micronizado, c) dosificaciones de N₀₃-/NHI{/K{ en vid CV Perlette Seedless con relación al proceso de lavado de sales, oferta y demanda de NK e interacciones nutrimentales y d) desbalances nutrimentales por deficiencias y toxicidades en dos cvs de vid con relación a síntomas de daños reciados visualmente, dinámica de concentraciones, reparto nutrimental follajeiraíces e interacciones químicas...”

1. Uvas - Cultivo - Noroeste de México.

SB388.Z3 1999 BIB.MTY.ITESM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

248. ZARAGOZA MONROY, Aldo Raúl. *Evaluación de la concentración de flavonoides en las diferentes variedades de uva (Vitis Vinífera)*. – Aguascalientes, Ags., Méx.: A.R. Zaragoza Monroy, 2007. – 49 h. : il. col., gráficas col. ; 29 cm.

Tesina (licenciatura en análisis químico biológicos) – Universidad Autónoma de Aguascalientes. Centro de Ciencias Básicas, 2007.

Bibliografía: h. 49.

En esta tesina se expone la Evaluación de la concentración de flavonoides en las diferentes variedades de uva (Vitis Vinífera).

1. Uvas - Variedades 2. Flavonoles 3. Antioxidantes I. Moreno Hernández Duque, José Luís., coaut. II. Universidad Autónoma de Aguascalientes Centro de Ciencias Básicas Tesis y disertaciones., coaut.

572.567 Z36e 21 BIB.UAAGS

249. ZEPEDA CARRILLO, Armando. *Relaciones entre agua de riego, suelo y vid (Vitis Vinífera L.) de un viñedo en Zacatecas*. – Chapingo, Méx. : El autor, 1987. – 291 h. ; gráf

Tesis (Ing. Agr. Esp. en Fitotecnia) – UACH. Departamento de Fitotecnia, 1987.

El autor analiza las relaciones entre agua de riego, suelo y vid (Vitis Vinífera L.) de un viñedo En Zacatecas.

1. Vid - Variedades 2. Vid - Zacatecas 3. Vid - Rendimiento 4. Vid - Irrigación 5. Raíces 6. Suelos salinos I. Esparza Frausto, Gastón., coaut. II. Rocha Ramos Mario., coaut.

TES BC.UACH

250. ZOECKLEIN, BRUCE W. *Análisis y producción de vino* / Bruce W. Zoecklein...[et. al.] ; tr. Emilia Latorre Macarrón. – Zaragoza, España : Acirbia, 2001. – 613 p.

Traducción de: Wine Analysis and Production

ISBN 84-200-0936-9

Este libro aporta información práctica relativa al análisis y producción del vino. Abarca desde la microbiología de la elaboración, los análisis rápidos e instrumentales hasta la química húmeda, así como la interpretación de resultados. Además de ser un Libro de gran utilidad para el personal de laboratorio, productores de vino y aficionados que poseen preparación^o básica en química y microbiología.

1. Vinicultura 2. Vino - Análisis I. Fugelsang, Kenneth C., coaut. II. Gump, Barry H., coaut. III. Nury, Fred S., coaut. IV. Latorre Macarrón, Emilia., tr.

663.2A515 BIB.V

TP548.5A5 W5518 BC.UNAM

TP548.5A5 W5518 BIB.FES CUAU.UNAM

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

TP548.5A5 W5518 BIB.FAC.QUÍM.UNAM

3.2 Índices

3.2.1 Autor

AUTOR	NO. FICHA
ALEIXANDRE BENAVENT, José Luis	1 -5
ALMANZA AGUILERA, Enrique	6
ALTUBE DÍAZ, Héctor Abel	7, 8
ALVARADO MOORE, Rodrigo	9
ÁLVAREZ ASPERÓ, José	10
ALVAREZ PAZZI, José Isabel	11
ANGUÍANO FUENTES, Candelario	12
ARMENTA CEJUDO, Ramón Antonio	13
AURIAC, Franck	14
ÁVALOS GANDARA, Luis Armando	15
AVILA DUGAY, Felipe Martín	16
BAHENA MIRANDA, Marlene	17
BALLANDRAS Marie-France	18
BARBADO, José Luis	19
BARRA GONZÁLEZ, Yolanda	20
BELMONT ACERO, Alfredo	21
BLOUIN, Jacques	22-23
BONAL, François	24
BONFIGLIOLI, Oscar	25
BOULTON, Roger B.	26
BUEN ABAD DOMÍNGUEZ, Antonio	27
BULLER, Carlos	28
CASTILLO CASTILLO, Roberto	30
CAVAZZANI, Nereo	31
CHAMPAGNOL, Francois	47
CHAUVET, Michelle	48
CHAVEZ GALLO, Rubén	49
CHÁVEZ SANTILLÁN, Araceli de los Milagros	50
CLARKE, Oz	32-34
CLARKE, Ronald J.	35
COLLOMBET, Francois	36
CONTRERAS DELGADO, Camilo., coord.	37
CONTRERAS VILLASEÑOR, Margarita	38
CORONA GRANADOS, Pablo Martín	39

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

CORONA PÁEZ, Sergio Antonio	40-43
CRUZ PEÑA, Carlos Eduardo	45
CUENCA CONDOY, Mercedes María	46
DEBUIGNE, Gérard	51
DELANOE, Dominique	52
DELGADO SOTO Rafael	53
DIART-BOUCHER Sylvie	54
DIAZ DE LEÓN OLMOS, María Alejandra	55
DÍAZ ROSALES, Patricia	56
DÍAZ SERRANO, Felipe de Jesús	57
DUSSERT-GERBER Patrick	58
ENRIQUEZ REYES, Sergio A.	61
ESCAMILLA SANTANA, Héctor Mauricio	62
EUROPEAN COMMUNITIES. COMMISSION	63
EUVRARD, Robert	64
FAESLER, Carla	65
FELIX BURROLA, Antonio	66
FELIX ROBELO, Adolfo	67
FERNÁNDEZ MONTES, Mario Rafael	68
FERRARO OLMOS, Ricardo	69
FERRETIS VELÁZQUEZ, José Luis	70
FLANZY Claude	72
FLANZY Claude., coord.	71
FLORENCIO Garduño, Lleinin	73
FLORES DESSENS, Alan	75
FLORES JUÁREZ, Jaime	74
FRAGOSO FLORES, María Elena	76
GADSDEN CARRASCO, Gabriel	77
GALVÁN BERNAL, Lorely	78
GALVÁN NOLASCO, Laura	79
GARCÍA CURADO, Anselmo J	81
GARCÍA DE LUJÁN, Alberto	82
GARCÍA ZAMORA, Eduardo	83
GARCÍA-JUNCO VÁSQUEZ, Carla.	80
GARIBAY FLORES, Cecilia Illiana	84
GIL RAMIREZ, José Octavio	85
GIL SALAYA, Gonzálo F.	86
GIL SIERRA, Jacinto	87
GIRARD, Guillaume	88-89
GIRARD-LAGORCE, Sylvie	90

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

GÓMEZ CUBILLAS, Oscar	91
GONZÁLEZ RIVERA, María del Socorro	92
GRAINGER, Keith	93
GUIGNER Christian	94
HERMOSILLO TOSTADO, Gerardo Javier	95
HERNÁNDEZ MORENO, Areli Mitshu	96
HIDALGO FERNÁNDEZ, Luis	103-104
HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis	105
HIDALGO TOGORES, José	97
HIDALGO, Luis	98-102
HORNSEY, Ian S. (Ian Spencer)	106
IBAR, Leandro	107
IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José., ed.	108
IRINEO CONTRERAS, Ma. Adelina	109
JIMÉNEZ GARCIA, Elia	110
JOHNSON, Hugh	111-112
JOUFFRE Philippe	113
KOLB, Erich	114
LABRUYERE Aurélie	115
LACHIVER Marcel	116
LARIOS GUZMÁN, Antonio	117
LARREA ARREDONDO, Antonio	118-119
LEON SALCIDO, Fernando	120
LERMA HERNÁNDEZ, Florencio	121
LIBERATI, Domenico	122
LIGNON-DARMAILLAC, Sophie	123
LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel María	124-125
LÓPEZ FRANCO, Fermín	126
LÓPEZ GÁMEZ, Emilio	127
LOPEZ RAMIREZ, Ma. Elena	128
MACIAS HERNÁNDEZ, Humberto	129-130
MADRID CENZANO, Javier., coord.	131
MADRID VICENTE, Antonio	132-133
MAGAÑA GONZÁLEZ, Gustavo	134
MAGAÑA MAGAÑA, José Eduardo	135
MALDONADO ROSSO Javier	136
MARMOL SÁNCHEZ, Irma Alejandra	137
MARRO, Marco	138-139
MARTÍNEZ DE TODA FERNÁNDEZ, Fernando	140-142
MARTINEZ VALERO Rafael	143

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

MARTÍNEZ, Sonia Lourdes.	144
MATADAMAS ORTIZ, Elías Jaime	145
MEDINA CÁRDENAS, Alfredo	146
MEJÍA RUIZ, José	147
MÉNDEZ VEGA, Jorge Norberto	148
MENESES QUEZADA, Juan	149
MEYER BARTH, Jean	150
MICHAUD, Julio	151
MIRANDA FLORES, Rodolfo	152
MOLINA UBEDA, Rafael	153-154
MORA, Pierre	155
MORALES PÉREZ, Teresa	157
MORALES, Angel F.	156
MORENO SOLIS Francisco	158
MÜLLER, J. T	159
MUÑOZ DE LA CRUZ, Fabiola Carolina	160
MUÑOZ RAMOS, Juan	161 - 162
MUÑOZ RODRÍGUEZ, Manrrubio	163
NAKAZAWA UEJI, Yumi Elena	164
NIEDERBACHER, Antonio	165
NOGUEZ RAMÍREZ, Víctor Manuel	166
NÚÑEZ GONZÁLEZ, Agustín	167
OCHOA GONZÁLEZ, Juan Manuel	168
OSNAYA ALARCON, Luisa Edith	170
OUGH, Cornelius S.	171
PADILLA GÓMEZ, Luis Javier	172
PALACIOS MEDELLIN, José Tomás	173
PARDO GONZÁLEZ, José Emilio	174
PARRA LÓPEZ, Joaquín	175
PASTOR, Adolfo	176
PEARSON, Roger C.	177
PÉCHINOT, Jean-Luc	178
PEÑA AGUILAR, Ana Laura	179
PEYNAUD, Émile	180-181
PEYNAUD, Émile., coaut.	195
PONCE HURTADO, Florencio	182
RAMOS SANTANA Alberto., ed.	183
RANKINE, Bryce	184
REINHARD, Eder	185
REYES CARRILLO, José Luis	186

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

REYES DORANTES, Alberto	187- 90
REYNIER, Alain	191-193
REYNOSO RON, Javier	194
RIBÉREAU-GAYON, Jean	195
RIBÉREAU-GAYON, Pascal	196
RIVAS SANTOYO, Francisco José	197
RIVEROS HERNÁNDEZ José Alfredo	198
RODRÍGUEZ OLMOS, Beatríz	199
RODRÍGUEZ ROSAS, Atanasio	200
ROJAS MARROQUÍN, Raúl	201
ROJAS MARTÍNEZ, Juan Manuel	202
ROJAS TINOCO, María Virginia	203
ROMERO MARISCAL, Rocío del Cariño	204
ROMERO SALCEDO, Ana María.	205
ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la	208
ROSA, Tullio de	206 - 207
ROUZET, Emmanuelle	209
RUIZ HERNÁNDEZ, Manuel	210-214
RUIZ MURRIETA, Maria Teresa	215
SALAZAR HERNÁNDEZ, Domingo M.	216-217
SALÁZAR MÉNDEZ, Enedina	218
SÁNCHEZ CARREÑO, Luis Emmanuel	219
SÁNCHEZ MAGRO, Andrés	220
SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, Sergio	221
SÁNCHEZ ZEPEDA, Leandro	222
SEGARRA MONTANER, Oriol	223
SERNA GUTIÉRREZ, María Cristina	224
SERRATE CÉSPEDES, Guillermo	225
SILVA JUÁREZ, Alma Lucia	226
SMITH, Lynda C.	227
SUÁREZ LEPE, José Antonio	228-229
SUTCLIFFE, Serena	230
TCHERNIA, André	231
TÉLIZ O. Daniel	232
THINEY, Marie-José	234
THÖNGES, Heinrich	233
TORRE SIFUENTES, Jaime R. de la	235
TREJO PÉREZ, Béatriz	236
TRUJILLO DURAZO, Ramon Humberto	237

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

URBINA PASTOR, Rubén	238
USSEGLIO-TOMASSET, Luciano	239
VALADEZ MARÍN, Cuauhtémoc Celestino	240
VALLE G., Pablo	241
VENEGAS GOYZUETA, María del Carmen	242
VILCHIS LÓPEZ, Amado	243
VOGEL, Wolfgang	244
WEAVER, Robert J.	245
ZAMORA MARÍN, Fernando	246
ZAMUDIO GONZÁLEZ, Benjamín	247

3.2.2 Título

TITULO	NO. FICHA
Actividades esterásicas en levaduras vínicas	203
Aislamiento e identificación de levaduras de la vid Vitis Vinífera: (var. Carignane), cultivada en el Valle de Guadalupe, B.C., México	219
Aislamiento y caracterización de cepas útiles en la fermentación alcohólica	121
Alteraciones histológicas e histoquímicas producidas por Meloidogyne spp. en tres variedades de vid (Vitis Vinífera) sometida a tratamientos previos en Caborca Sonora, México	164
Análisis de cumplimiento de normas de inocuidad alimentaria en uva de mesa (Vitis Vinífera) en Hermosillo, Sonora	202
Análisis de vinos, mostos y alcoholes	131
Análisis del comportamiento de la demanda de la vid a nivel nacional	57
Análisis del mercado de la industria vitivinícola española y su importancia en México	15
Análisis y producción de vino	250
Añejamiento y vinificaciones especiales : enología vol. II	187
Apoyo financiero para los productores de vid de mesa (Vitis Vinífera L.) para exportacion con recursos del Banco Nacional de Comercio Exterior	120
Aproximación a la incidencia de la industria vinícola en el desarrollo económico del valle de Guadalupe (México) y La Manachuela (España)	222
Atlas du vin: con mapas panorámicos únicos de las principales zonas vinícolas mundiales	32
Bases científicas y tecnológicas de la enología	88
Bases científicas y tecnológicas de la viticultura	89
Bebidas y regiones: historia e impacto de la cultura etílica en México	37
Biología de la vid: fundamentos biológicos de la viticultura	140
Breve estudio de las regiones vitivinícolas mas importantes de España y el buen uso del vino	158
Buenas prácticas en marketing del vino: 20 estudios de casos de vinos del mundo	155

Calidad en frutas en vid (Vitis Vinífera L.) de variedades injertadas en la costa de Hermosillo	144
Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez	227
Caracterización Vitivinícola de las principales variedades de Uva (Vitis Vinífera L.) que se cultivan en las diferentes regiones térmicas de Querétaro y Guanajuato	198
Caracterización de variedades y portainjertos de vid mediante compuestos bioquímicos	7
Caracterización Físicoquímica, nutracéutica y asensorial del extracto acuoso de bagazo de uva roja (Vitis Vinífera)	160
Cata de vinos: todas las técnicas para dominar el arte de la Cata	161
Cavas de México	77
Ciencias y técnicas de la viña. Tratado de Ampelología	195
Clorosis de la vid (Vitis Vinífera) y su relación con el nivel de humedad, carbonato de magnesio, fuente de nitrógeno y profundidad del suelo	240
Comportamiento en el mercado de exportación de la uva de mesa (Vitis Vinífera L.) sonoreense	237
Control de las temperaturas y calidad de los vinos	22
Control químico de enfermedades foliares y del fruto de la vid (Vitis Vinífera L.), en Ezequiel Montes, Querétaro	182
Crecimiento y producción del cultivo de la vid (Vitis Vinífera L.) cultivares Ribier y Green Hungarian, en condiciones de suelo normal salino en Aguascalientes, Ags	12
Cruda realidad: producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México	44
Cultivo de la uva	245
Cultivos leñosos: notas de viticultura: 6to. curso especialidad fitotecnia	216
Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección	185
Descripción de los sistemas de producción de la vid (Vitis Vinífera) en el estado de Aguascalientes	169
Determinación de metales (Cu, Fe, Pb, y Zn) en vino de mesa por espectroscopía de absorción atómica	168
Determinación de parásitos asociados y la pudrición de racimos en almacenamiento en tres variedades de uva de mesa (Vitis Vinífera L.)	215
Determinación del momento óptimo de cosecha de la Vid (Vitis Vinífera.) del cultivar Carignane la Paz, de Calera de Víctor Rosales, Zacatecas	53

Diccionario del vino y el cava	176
Diseño de un proceso industrial de fermentación vínica para la elaboración de vinos de mesa, a partir de uvas seleccionadas	21
Disminución del tiempo de fermentación maloláctica con la ayuda de bacterias cultivadas en vinos de mesa	235
Efecto de agentes gelificantes en el cultivo in vitro de vid (Vitis Vinífera C.U. malaga roja)	238
Efecto de deficiencias en la dinámica y balance nutrimental de la vid (Vitis Vinífera L.)	134
Efecto de diferentes dosis de giberelina y citocininas en el tamaño, color, Brix y acidez, en vid (Vitis Vinífera L.) de mesa cv. Flame Seedles	75
Efecto de la aplicación de algunos reguladores del crecimiento y práctica de doble poda sobre la brotación en vid (Vitis Vinífera L.) en la Comarca Lagunera	16
Efecto de la aplicación de defoliantes y de dos dosis de cianamida hidrogenada en la brotación de yemas y fructificación de la vid (Vitis Vinífera L.) cv. Cardinal bajo las condiciones subtropicales de Santo Domingo Tonala Oaxaca.	145
Efecto de la poda tardía sobre el desarrollo fenológico, rendimiento y calidad de tres variedades de Vid (Vitis Vinífera L.) En Pesqueria, Son.	91
Efecto de la relación Fe / Mn sobre la sintomología contenidos nutrimentales, de clorofila, de 5-AAL, catalasa y peroxidasa en la vid (Vitis Vinífera) c.v. malaga roja	61
Efecto de la severidad y fecha de poda en el rendimiento, calidad y madurez de uva de mesa (Vitis Vinífera L.) cv. ribier, en Tequisquiapan, Querétaro	167
Efecto del tiempo de maceración peculiar y de la cepa de levadura sobre la calidad del vino de uva Chenín blanc producida en Querétaro	236
Efecto del raleo de racimos y despunte de sarmientos sobre la cantidad y calidad de producción en el cv. Feher szagos (Vitis Vinífera L) en el Estado de Querétaro	62
Efecto del tipo y concentración de auxina en el enraizamiento de estacas de vid (Vitis Vinífera L.)	221
Efectos de la severidad de la poda en el rendimiento y calidad de uva para vino en vid (Vitis Vinífera) cv. "cabernet sauvignov" en Pedro Escobedo, Querétaro	201

El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)	183
El desarrollo agroindustrial en Sonora 1940 -1985, política agroindustrial y crisis (despepite, molinería, aceiteras, alimentos balanceados y vitivinicultura)	127
El cultivo de uva de mesa Vitis Vinífera para el área de influencia de la F.E.S. Cuautitlán	73
El gusto del vino: el gran Libro de la degustación	181
El injerto: en los arboles frutales y la vid	25
El Libro del vino mexicano	151
El marketing del vino: saber vender el vino	209
El mundo del vino	107
El papel de la microbiología enológica y su importancia en la elaboración de vinos de calidad	166
El perfil de información de los vitivinicultores de Vitis Vinífera en la región de Coahuila.	218
El perfil informativo de los vitivinicultores en el estado de Querétaro: el cultivo de la vid	147
El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria del vino	174
El vino: 101 consejos para disfrutar del vino en degustaciones, comidas y actos sociales	81
El vino: del análisis a la elaboración	52
El vino: nuevo atlas mundial	111
El vino en la Comunidad Europea	165
El vino en la historia de Chile y el mundo	9
El vino mexicano: raíz, sarmiento y frutos	65
El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino	59
El Viñedo en Castilla-La Mancha antes del siglo XXI: el sector vitivinícola y el agua	60
Elaboración casera de vinos: vinos de uvas, manzanas y bayas	244
Elaboración de los vinos de mesa: enología 1	188
Elaboración de un vino tinto, por un proceso de microvinificación, estabilizandolo durante la etapa de maduración	170
Elaboración y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos	246

Elaboración y evaluación fisicoquímica y sensorial de vinos tintos y sus mezclas obtenidos a partir de 3 variedades de uva (Cabernet savignon, Merlot y Sirah) provenientes de Dolores Hidalgo, Guanajuato	226
Elements de physiologie de la vigne et de viticulture générale	47
Enciclopedia del vino: una guía alfabética de los vinos de todo el mundo	33
Encyclopédie des vins vigneronns et vignobles du monde entier	58
Enología	1
Enología: fundamentos científicos y tecnológicos	71
Enología basica	118
Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino	180
Enraizamiento de estacas de malaga roja (Vitis Vinífera L.)	76
Epifitiología de la cenicilla de la vid causada por Uncinula Necator (schw) Burr. en Aguascalientes	95
Establecimiento de las condiciones de clarificación en el proceso de elaboración de vinos blancos varietales	84
Estimación de funciones de oferta de uva para cuatro estados de México	225
Estudio comparativo de la composición fenólica con el color y la actividad antioxidante de vinos tintos Malbec con diferente tiempo de añejamiento	6
Estudio de distintos tiempos de maceración carbónica para la vinificación en tinto en tres variedades de vid (V. Vinífera L.) establecidas en el entro de la república mexicana	80
Estudio de la enfermedad de "Brazo Muerto" de la vid en Aguascalientes	241
Estudio del comportamiento de doce cultivares de uva Vitis Vinífera L. para mesa bajo las condiciones ecológicas de Anáhuac, N.L.	199
Estudio morfopedológico y de aptitud vitivinícola de los terrenos del Valle de Guadalupe, Baja California	78
Evaluación de 5 fechas de siembra; 3 muestreos, 3 grosos y 3 tipos de modalidades para enraizamiento con un enraizador comercial ootone F" en estacas de vid (Vitis Vinífera L.) para la región de Marín, N.L.	11
Evaluacion de benfurezate en el control de coquillo (Cyperus spp.) en algodón (Gossy pium hirsutum L.) y vid (Vitis inífera L.)	67

Evaluacion de diferentes dosis de amitrol-T para control de zacate Bermuda (Cynodon dactylon L. Pers) en vid (Vitis inífera L.) establecida	66
Evaluación de herbicidas postemergentes en un viñedo adulto de vid (Vitis Vinífera) cv. Cabernet Sauvignon establecido en el norte de Guanajuato	27
Evaluación de la calidad y capacidad de conservación de la uva de mesa CU. Ruby Seedless (Vitis Vinífera) sobre portainjertos resistentes a la filoxera y nematodos	242
Evaluación de la calidad de uva de mesa (Vitis Vinífera) en México	200
Evaluacion de la calidad de uva de mesa del cultivar riber (Vitis Vinífera L.) conservada en la planta por medio de una cobertura plástica	128
Evaluación de la concentración de flavonoides en las diferentes variedades de uva (Vitis Vinífera)	248
Evaluacion de la sanidad de los viveros para la propagación de vid (Vitis Vinífera L.) en la region de Caborca, Sonora	197
Evaluación de la severidad de poda en vid (Vitis Vinífera L.) cv. ribier, en Tequisquiapan, Querétaro	83
Evaluación de sustancias antinematodos en Meloidogyne incógnita Chitwood 1949 asociadas a viñedos de Hermosillo, Sonora	157
Evaluación de tres fungicidas para el control de la cenicilla de laid causada por Uncinula Necator (schw) Burr. en Aguascalientes	30
Evaluación del efecto cosmético del extracto de semilla de uva (Vitis Vinífera) en piel humana	56
Evaluación del efecto de ocho herbicidas aplicados en el cultivo de la vid (Vitis Vinífera) en el Distrito de Riego 05	135
Excesos nutrimentales en la dinámica, balance nutrimental y relaciones catiónicas en vid (Vitis Vinífera, L.)	96
Fabricación de vinos espumosos	31
Factores antinutrimentales, toxicos y aspectos nutricios en los residuos de cuatro variedades de uva (Vitis Vinífera) y su posible uso alimentacion de rumiantes	137
Fermentación alcohólica y sus aplicaciones en la vinicultura.	20
Fruticultura el potencial productivo: crecimiento vegetativo y diseño de huertos y viñedos	86

Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México	243
Grands et petits vins de France	36
Guía del turismo del vino: denominación de origen calificada Rioja: La Rioja, Alava y Navarra	38
Guía para la fijación de precios de la uva	70
Guía técnica del viticultor 1983	29
Harmoniser les mets et les vins: formation des élèves des établissements des enseignements hotelier	64
Himenópteros parasitoides asociados a plagas de la vid (Vitis Vinífera L)	45
Historia y cultura del vino en Andalucía	108
Identificación de ácaros asociados a vid (Vitis Vinífera L.) en Ezequiel Montes, Qro.	109
Identificación de flavonoides en plantas medicinales tales como: manzanilla (chamomilla recutita), tila (tila platyphyllos), artemisa (artemisa vulgaris), árnica (árnica montana), nogal (juglans regia), pasiflora (passiflora incarnata), caléndula (caléndula officinalis), así como en algunos frutos: naranja (citrus aurantium), limón (citrus limon) y dos tipos de uvas tintas (Vitis Vinífera)	224
Identificación de la secuencia de las Levaduras silvestres presentes durante la fermentación alcohólica de tres variedades de uva vador, cariñana y chenin blanc; en el Estado de Aguascalientes	50
Identificación del potencial productivo y económico del sistema producto uva-vino en México	152
Identificación y evolución de la micoflora durante el almacenamiento de la uva de mesa cv Málaga roja (Vitis Vinífera L.) sometida a un lado y ethephon en precocecha	17
Influencia de boro y nueve elementos más, respecto a la presencia de corteza corchosa y madera rugosa en vid (Vitis Vinífera L.)	39
Influencia de poda tardía y reguladores del crecimiento etrel, alar y cicocel-sobre brotación, rendimiento y calidad en vid (Vitis Vinífera L)	117
Influencia del sistema de conducción en la calidad de mosto y productividad de Vitis Vinífera L.var. Macabeu, en Lleida España	110
Ingeniería y mecanización vitícola	105

Iniciación a la cata de vinos	125
La cata y el conocimiento de los vinos	210
La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola	211-212
La cultura del vino: una guía amena para pasar de iniciado a experto en vinos	223
La cultura del vino cata y degustación	2
La cultura del vino en México	156
La explotación agrícola y la decadencia de la vid (Vitis Vinífera L.) en el estado de Aguascalientes	85
La formación del capitalismo en el marco del Jerez: De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna siglos XVIII y XIX	136
La industria Vitivinícola en Sonora y Baja California: un análisis desde la teoría de la organización industrial	13
La Réglementation vitivinicole champenoise : une superposition de règles communautaires nationales et locales	54
La vid en México: datos estadísticos	232
La vinificación por maceración carbónica	72
La viña, la vid y el vino	10
La viticultura americana y sus raíces	98
La viticultura del Jerez	82
La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras: producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz, siglos VII y XVII	40
La vitivinicultura en México: el caso de Aguascalientes	150
La vitivinicultura en México: La crisis de la viticultura en Aguascalientes (1982-1987)	49
La vitivinicultura mexicana: un enfoque global	163
Las variedades de vid y la calidad de los vinos	213
Le Savoir vivre du vin	94
Le vin de l'Italie romaine : essai d'histoire économique d'après les amphores	233
Le vin dans la Communauté Européenne	63
Les grandes maisons du vignoble de Jerez : (1834-1992)	123
Les Vertus thérapeutiques du champagne [Historique, traditions, biologie, diététique]	24
Les Vins	51
Les Vins de France et du monde	115
Levaduras vínicas: funcionalidad y uso en bodega	229
Los mejores vinos del mundo	90

Los parásitos de la vid: estrategias de protección razonada	129
Los tapones sintéticos en enología: materiales, métodos de producción, características técnicas	122
Los vitivinicultores de la región de Baja California: necesidades de información y comportamiento informativo	126
Maduración y madurez de la uva	23
Manual de catador de vinos para aficionados y profesionales	133
Manual de enología	3
Manual de los vinos	230
Manual de Cata: ¿es bueno este vino?	175
Manual de prácticas de enología	189
Manual de viticultura	48, 191
Manual de viticultura: guía técnica de viticultura	192-193
Manual practico de enología	184
Manual práctico de viticultura	130
Maquinaria para el cultivo y recolección de la vid	87
Mecanizacion integral del viñedo	141
Microbiología enológica: fundamentos de vinificación	228
Microvinificación: técnicas para la evaluación de cultivares de la vid	186
Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango: Proyecto PAPIIT IN404408-3	173
Novísimo diccionario universal de agricultura	159
Nutrición de vid (Vitis Vinífera L.) para producir uva de mesa con fertirriego por goteo en el Noroeste de México	247
Plagas y enfermedades de la Vid	177
Plan de mercadotecnia internacional, para la introducción del vino a Shangai caso L.A. Cetto	204
Poda de la vid	99,103-104
Por fin vas a entender de vinos	220
Efecto del tipo y concentracion de auxina en el enraizamiento de estacas de vid (Vitis Vinífera L.).	221
Prácticas de viticultura	142
Prácticas integradas de viticultura: seguimiento del ciclo biológico de la vid y de la práctica de su cultivo: prácticas de campo: viticultura y cultivos leñosos	143
Principales enfermedades criptogámicas y virosas que atacan a la vid (Vitis Vinífera L.) en México	148
Principios básicos de la cata de vinos: manual de cata	190

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Principios de viticultura	138-139
Producción de vino: desde la vid hasta la botella	93
Productividad del agua de bombeo en vid (<i>Vitis Vinífera</i> en el sector pequeña propiedad versus nogal (<i>carya illinoensis</i>) en el DR-07, Comarca Lagunera, 2011	74
Productividad física, económica y social del agua de gravedad en vid (<i>Vitis Vinífera</i>) del sector ejidal, DR-017, Comarca Lagunera	92
Productividad física, económica y social del agua de riego en vid (<i>Vitis Vinífera</i>) versus nogal pecanero (<i>Caria illinoensis</i>) Promedios en el DR-017, Comarca Lagunera, 2011	205
Prospección fitonematológica en viñedos del Valle de Guadalupe B.C.	46
Proyecto de importación y estudio de aceptación de vino de mesa italiano	172
Proyecto para el establecimiento comercial de la vid (<i>vitinífera</i>) en San Pedro Lagunilla, Nayarit	146
Pruebas preliminares de la aplicación de CCC y despunte en el cv. feher szagos (<i>Vitis Vinífera L.</i>) en Pedro Escobedo, Qro.	68
Química del flavor del vino	35
Química enológica	239
Recopilacion documental sobre vitivinicultura	149
Recursos de información para los productores de la vid del Estado de Guanajuato	179
Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de <i>Vitis Vinífera</i> información para los vitivinicultores	208
Relación del consumo de uva (<i>Vitis Vinífera</i>), con parámetro bioquímicos	55
Relaciones entre agua de riego, suelo y vid (<i>Vitis Vinífera L.</i>) de un viñedo en Zacatecas	249
Revisión bibliográfica sobre el uso de portainjertos resistentes a nemátodos en vid (<i>Vitis Vinífera L.</i>)	79
Ríos de gozo púrpura: vitivinicultura y cotidianidad en SantaMaría de las Parras	43
Sexta y última comunicación sobre afinidad de portainjertos y viníferas en la red nacional de campos comarcales de contraste de patrones	100
Système économique et espace : le vignoble languedocien	14
Técnicas de filtración en la industria enológica	153
Tecnología de los vinos blancos	206

Tecnología de los vinos espumosos	207
Tecnología enológica	4
Tecnología y legislación de vino y bebidas derivadas	132
Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas	154
Teoría y práctica de la elaboración del vino	26
The chemistry and biology of winemaking	106
Todos los vinos del mundo	162
Tourisme & vignoble en Beaujolais	18
Tourisme & vignoble en Val de Loire	178
Tourisme & vignoble en Vallée du Rhône	113
Tratado básico de enología	171
Tratado de enología	97, 196
Tratado de viticultura general	101-102
Una disputa vitivinícola en Parras, 1679	42
Une histoire mondiale du vin: de l'antiquité à nos jours	112
Uvas y vinos: la clave para disfrutar del vino: guía completa de variedades y sabores	34
Vademecum des vins de Bordeaux : de la manière de les apprécier, des causes et des origines de leur qualité	234
Vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores	231
Vinificación en tinto	214
Vinos de elaboración casera	19
Vinos de frutas	114
Vinos y bebidas alcohólicas	5
Vinos, aguardiente y mercado: auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)	28
Vins, vignes et vigneron : Histoire du vignoble	116
Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya: los privilegios otorgados a sus Cosecheros por la corona española	41
Viticultura	8
Viticultura: enología y algo más	194
Viticultura: técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos	217
Viticultura básica: práctica y sistemas de cultivo en España e Iberoamérica	119
Viticultura moderna	69
Viticultura, enología y cata para aficionados	124

**Zumos, vinos y licores: preparación, conservación y
almacenamiento**

233

3.2.3 Tema

TEMAS	NO. FICHA
Ácaros - Identificación	109
Agricultura	29, 102, 159, 186
Agua - Aprovechamiento - Comarca Lagunera.	74
Agua subterránea	92
Agua subterránea - Regiones Áridas	205
Aguardiente	40
Aguardientes - Perú - Arequipa	28
Aguascalientes, Aguascalientes	169
Alcoholismo - Aspectos sociales - México - Historia	37
Algodón - Industria	127
Alimentos - Análisis	239
Alimentos - Análisis control de alimentos - Disco compactos	160
Alimentos - Composición	239
Alimentos y Bebidas	81, 97
Alimentos y Bebidas - Chile - Historia	9
Alimentos y Bebidas - Historia	9
Alimentos y Bebidas - Industria y Comercio y Bebidas Fermentados - México - Historia	81, 97, 194
Alimentos y Bebidas Fermentados - Parras, Coahuila - Historia	40
Andalucía (España) - Condiciones económicas - Siglo XIX	136
Andalucía (España) - Condiciones económicas - Siglo XVIII	136
Antioxidantes	55, 248
Arboles frutales	25
Art culinaire	64
Ascochyta	182
Barriles	212, 223
Bebidas alcohólicas	5
Bebidas alcohólicas - América Latina - Historia	44
Bebidas alcohólicas - Analisis	131
Bebidas alcohólicas - Elaboración	26
Bebidas alcohólicas - Hispanoamérica - historia - Alocuciones, ensayos, conferencias	44

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Bebidas alcohólicas - México - Historia	44
Bombeo - Costos	205
Boro - Efecto en Plantas	96
Boro en plantas	39
Botánica	102
Calcio - Efecto en Plantas	96
Calera de Victor Rosales Zacatecas	53
Carignane	219
Catadura del vino	2, 124
Cenicilla polvorienta de La vid	182
Chile - Historia - Siglo XX	9
Ciencias económicas - Tesis	222
Clima	102
Clorofila	61
Clorosis	240
Coahuila Historia	43
Comercio Internacional	172
Comportamiento del consumidor	172
Comportamiento informativo	126, 147, 173, 179, 218
Comportamiento informativo - necesidades vinicultores	218
Compuestos fenólicos - Discos compactos	160
Compuestos Orgánicos	97, 223
Control	169
Control de malezas - Tesis y disertaciones	66
Control de plagas	157
Corcho	212, 223
Cosecha	53
Cosméticos -Tesis y disertaciones académicas	56
Cultivos - Herbicidas - Tesis y disertaciones académicas	66
Cultivos en invernadero	134
Degustación de vinos	124, 161, 181
Degustación de vinos - Manuales	175
Degustación de vinos - Manuales, etc.	190
Diccionarios	159
Distrito de riego - Comarca Lagunera	92
Distrito de Riego - Delicias, Chih.	135
Distritos vinícolas - Atlas	32
Droit européen et droit interne - France	54

Économie agricole	14
Enciclopedias y diccionarios.	176
Enología	35, 71, 125, 171, 187, 223, 228
Enología - Historia	156
Enología - Manuales	189
Envasado y Preservación	212
España - Comercio - América Latina	183
España - Descripción - Guías Turísticas	38
Español - Términos y frases	227
Exportaciones - Italia	172
Farmacología	224
Fenoles	97, 212
Fermentación	21, 50, 97, 132, 212, 223, 235, 236
Fermentación - Derivados	228
Fertilizantes y Abonos	102
Filtración	154
Filtros y filtración	153
Fisiología Vegetal	102
Flavonoides	55
Flavonoles	248
Fósforo - Efecto en Plantas	96
Fruticultura	25, 86
Fruticultura - Tesis	16, 68, 83, 167
Fungicidas	182
Gastronomía	9
Gastronomía - Chile	9
Gastronomie - Vins	64
Genética Vegetal	102
Grapes	191
Guías	29
Guías Turísticas	38
Herbicidas	135
Herbicidas - Guanajuato -Tesis y disertaciones académicas	27
Hidroponia	134
Himenópteros	45
Historia - Hechos Vinicultores	111

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Historia Universal	9
Importaciones - México	172
Indicadores Económicos	92
Industria alimenticia	171, 190
Industria alimenticia - Chile - Historia	9
Industria alimenticia - Historia	9
Industria licorera -Tesis y disertaciones académicas	20
Industria vinícola	154
Industria vinícola - España - Jerez de la Frontera - Historia - Siglo XIX	123
Industria vinícola - España - Jerez de la Frontera - Historia - Siglo XX	123
Industria vitivinícola	13
Industria Vitivinícola - Perú - Arequipa	28
Industria y comercio	97
Ingeniería Bioquímica	97, 194, 212
Ingeniería de procesos	171
Ingeniería industrial	21
Ingeniería Química	97, 102, 171, 190, 194, 212
Injerto (botánica)	25
Inocuidad alimentaria	202
Investigación de Mercados	172, 204
Jerez	35
Jerez (vino) - Andalucía (España)	82
La Laguna (Región) - Historia - Documentos	42
Languedoc - Roussillon (France) - moeurs et coutumes - 20e	14
Levadura	50
Levaduras	203, 219
Licores	233
Litigios - Parras, Coahuila	42
Magnesio - Efecto en Plantas	96
Maquinaria Agrícola	102, 105
Marcas (Mercadotecnia)	172
Marcas de Origen - España	38
Maridaje - Gastronomía	125
Meloidogyne	157
Meloidogyne incógnita	46

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Mercadotecnia	204, 209
México - Condiciones económicas	41
México - Historia - Documentos	40, 41
México - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821	40, 42
México - Historia - Siglo XVII	41 - 42
Microbiología	228, 235
Molienda	212, 223
Mosto - Analisis	131
Muestreo de suelos	46
Museos Temáticos - España	38
Necesidades de información	126, 147, 173, 179
Nemátodos	79
Nemátodos parásitos de plantas	46, 157
Nitrógeno - Efecto en plantas	96
Nogal - Comarca Lagunera	92
Nueva Vizcaya (Coahuila, Chihuahua y Durango, México) - Historia - Siglo XVI - Fuentes	41
Nutrición Vegetal	102
Oenologie	64
Operaciones Unitarias	97
Parasitoides	45
Parasitología Agrícola	79
Parras de la Fuente (Coahuila) - Condiciones económicas	41
Parras de la Fuente (México) - Historia	42
Parras de la Fuente (México) - Historia - Siglo XVI	41
Parras, Coahuila - Historia - Documentos	40 - 42
Parras, Coahuila - Historia - Epoca Colonial, 1517-1821	40, 42
Parras, Coahuila - Historia - Siglo XVII	41, 42
Parras, Coahuila - Historia - Virreinato, 1535-1821	42
Parras, Coahuila - Historia Fuentes	43
Pecán - Irrigación	74
Pecán - Rendimiento	74
Plagas Agrícolas	102
Plantas - Crecimiento - Aditivos	16, 117
Plantas - Deficiencias nutritivas	39, 134, 240
Plantas - Nutrición	96, 134
Plantas - Propagación	25
Plantas medicinales	224
Plantas oleaginosas - Sonora	127

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Poda	201
Polimerización	97, 212
Política agrícola - Sonora	127
Política industrial - Sonora	127
Portainjertos	7, 79, 100
Potasio - Efecto en Plantas	96
Prácticas Culturales	9, 81
Prácticas Culturales - Chile - Historia	9
Prácticas Culturales - Parras, Coahuila - Historia - Tema Principal	42
Procedimientos Civiles - Parras, Coahuila	42
Proceso de Producción	212, 223
Procesos Unitarios	97
Producción de Cultivos	53
Productos de uva	97
Productos Químicos Agrícolas	102
Pulgón amarillo	242
Química Agrícola	102
Química industrial	246
Química técnica	239
Raíces	249
Raíces - Enfermedades	46
Reacción de Oxidación - Reducción	97
Reacciones Químicas	97
Saltillo (Coahuila) Archivo	43
Saltillo (México) - Historia	43
Santa María de las Parras (Coahuila) - Historia	42, 43
Santa María de las Parras (Coahuila) - Vida social y costumbres	43
Santa María de las Parras (Coahuila, México) - Historia - Siglo XVII	42
Santa María de las Parras (Coahuila, México) - Vidad social y costumbre	42, 43
Santa María de las Parras (Coahuila, México) Historia	42
Santa María de las Parras, (México) - Historia y fuentes	42
Santa María de las Parras, Coahuila - Historia	42
Sherry Spain Jerez de la Frontera	82
Síntesis de Compuestos Orgánicos	97, 223
Sociología Rural	127

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Soluciones nutritivas	134
Suelos - Composición	102
Suelos salinos	249
Tapones de botellas	122
Tecnología de Alimentos	97, 184, 194, 212
Tecnología de bebidas	5
Tecnología de bebidas - Vino	89
Tenencia de la Tierra - México - Historia - Época Colonial, 1517-1821	40
Tenencia de la Tierra - Parras, Coahuila - Historia - Época Colonial, 1517-1821	40
Tesis y disertaciones académicas	75
Toneles y Tonelería	212, 223
Tratado Trilateral de Libre Comercio	57
Trigo - Industria	127
Turismo - España	38
Turismo Enológico - Alava, España	38
Turismo Enológico - España	38
Turismo Enológico - La Rioja, España	38
Turismo Enológico - Navarra, España	38
Turismo Gastronómico - España	38
Uva	8, 117, 130, 160
Uva - Calidad	110, 200
Uva - Cultivo de la	139
Uva - Mercadeo	57, 225
Uva - Rendimiento	152
Uva - Sonora	202
Uva - Subproductos	152
Uva - Variedades	200
Uva para vino	201
Uvas	29,138, 191, 226, 232
Uvas - Conservación	17, 128, 242
Uvas - Cultivo	9, 40, 59, 97, 102, 186, 194, 216
Uvas - Cultivo - Experimentación - Tesis	62
Uvas - Cultivo - Historia	102, 232
Uvas - Cultivo - Mapas	102
Uvas - Cultivo - Marín, Nuevo León.	11

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Uvas - Cultivo - Noroeste de México	247
Uvas - Cultivo - Tesis	62, 68
Uvas - Cultivo y Cosecha	17, 128
Uvas - Enfermedades y Plagas	69, 102, 119, 177, 242
Uvas - Enfermedades y Plagas - investigación	182
Uvas - Fisiología	140
Uvas - Historia	97, 194
Uvas - Industria y comercio	70
Uvas - Maduración	23
Uvas - Microbiología	228
Uvas - Poda	103, 104
Uvas - Poda - Tesis	16, 62, 83, 167
Uvas - Tesis y disertaciones académicas	56
Uvas - Variedades	34- 35, 55, 57, 102, 202, 212, 223, 248
Uvas - Variedades - Tesis	68
Uvas en el Arte - España - Historia y Crítica	38
Uvas para vino	90
Vendimia	102
Vendimia - México - Historia	41
Vendimia - Parras, Coahuila - Historia	41
Viajes y Travesías - España	38
Vid	8, 61, 130, 134, 140
Vid - Aguascalientes	12
Vid - Comarca Lagunera	92
Vid - Costos	205
Vid - Crecimiento	12, 145
Vid - Elementos minerales	96
Vid - Enfermedades	148,157, 182, 240
Vid - Enfermedades por virus	39, 148
Vid - Enfermedades y plagas	30, 45, 95
Vid - Enfermedades y plagas - Aguascalientes	241
Vid - Fechas de siembra	11
Vid - Fisiología y morfología	11, 47
Vid - Inflorescencia	145
Vid - Injertos	7, 11

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Vid - Irrigación	74, 92, 205, 249
Vid - Malashierbas	135
Vid - México	148
Vid - Nayarit	146
Vid - Plagas	45, 109, 177
Vid - Poda	16, 117
Vid - Producción	169
Vid - Propagación	11
Vid - Querétaro	109, 182
Vid - Recolección	87
Vid - Rendimiento	12, 57, 74, 110, 117, 249
Vid - Sonora	157
Vid - Variedades	7, 12, 46, 249
Vid - Yemas	145
Vid - Zacatecas	249
Vidrio	212, 223
Vigne	14
Vigne - Histoire	116
Vignobles - encyclopédies	58
Vignobles - guides - France - Beaujolais (France)	18
Vignobles - guides - France - Val de Loire (France)	178
Vignobles - guides - France - Vallée du Rhône (France)	113
Vignobles - Viticulture	115
Vin - Effets thérapeutiques	24
Vin - encyclopédies	58
Vin - encyclopédies - dictionnaires	51
Vin - histoire	112
Vin - industrie et commerce	115
Vin de Bordeaux	234
Vin de Champagne - droit - France	54
Vin et vinification - France - Histoire	116
Vinagre	40
Vinateros - México	65

Vinicultura	1, 2, 5, 10, 19, 22, 23, 26, 31, 34, 52, 71, 72, 88, 90, 93, 97, 106, 118, 124, 130, 133, 141, 153, 154, 156, 161, 162, 171, 179, 187, 188, 196, 203, 207, 209, 211 - 214, 220, 226, 228, 230, 239, 244, 246, 250
Vinicultura - América Latina - Historia.	44
Vinicultura - Análisis	52, 131
Vinicultura - Aspectos económicos - Perú - Arequipa	28
Vinicultura - Atlas	32
Vinicultura - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia - Siglo XVI	41
Vinicultura - Diccionarios	176
Vinicultura - España	107, 214
Vinicultura - España - Andalucía	183
Vinicultura - España - Andalucía - Historia	108
Vinicultura - España - Andalucía - Historia - Siglo XIX	136
Vinicultura - España - Andalucía - Historia - Siglo XVIII	136
Vinicultura - España - Castilla - La Mancha	60
Vinicultura - Fermentación -Tesis y disertaciones académicas	20
Vinicultura - Innovaciones tecnológicas	4
Vinicultura - Italia	31
Vinicultura - Manuales	101, 130, 171
Vinicultura - Manuales, etc.	3-4, 175
Vinicultura - México	44, 65, 77, 151
Vinicultura - Microbiología	106
Vinicultura - Química	106, 154
Vinicultura - Tesis	222
Vinicultura y Enología	184
Vino	90, 156, 171, 180

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Vino - Análisis	52, 131, 181, 185, 210, 250
Vino - Análisis - Manual, etc.	246
Vino - Calidad	90, 122
Vino - Diccionarios	176
Vino - Elaboración	57, 106
Vino - Elaboración - España	15, 110
Vino - Elaboración - México	15, 151, 152, 163
Vino - Industria	26, 89, 155
Vino - Industria - Análisis de casos	155
Vino - industria vinícola - Atlas	32
Vino - industria vinícola - Italia - Historia	231
Vino - industria vinícola - Países de la Comunidad Económica Europea	63
Vino - Manuales	124, 189, 190
Vino - Mercadeo	15
Vino - Mercadotecnia	155
Vino - Mercadotecnia - Análisis de casos	155
Vino - México	15
Vino - Química	154
Vino - Sabor y olor	133
Vino blanco	206
Vino blanco - Vinicultura - Tesis y disertaciones académicas	84
Vino e industria vinícola	70
Vino e industria vinícola - Comunidades Europeas	165
Vino e industria vinícola - Enciclopedias	33
Vino e industria vinícola - España - Jerez de la Frontera - Terminología	227
Vino e industria vinícola - Francia - Languedoc	14
Vino e industria vinícola - Italia - Historia	231
Vino e industria vinícola - Manuales, etc.	3
Vino e industria vinícola - México	150, 156
Vino e industria vinícola - México - Estadísticas	232
Vino e industria vinícola - Países de la Comunidad Económica Europea	63
Vino e industria vitivinícola - México - Santa María de las Parras (Coahuila)	42

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Vino e industria vitivinícola - México - Santa María de las Parras (Coahuila)	42
Vino gastronomía y viajes	111
Vino tinto	214
Vino y elaboración de vinos - Equipo y accesorios	105
Vinos	3, 19, 26, 35, 111, 184, 195
Vinos - Análisis	174, 184, 190, 223
Vinos - Añejamientos - Discos Compactos	6
Vinos - Aspectos Tecnológicos	212
Vinos - Chile - Industria y Comercio	9
Vinos - Chile - Historia	9
Vinos - Control de Calidad	174
Vinos - Elaboración	46, 154
Vinos - España	38
Vinos - Evaluación sensorial	35, 81
Vinos - Francia - Industria y Comercio	36
Vinos - Historia	9, 97
Vinos - Italia industria y comercio	172
Vinos - México - Industria y Comercio - Historia	40
Vinos - Parras, Coahuila - Industria y Comercio - Historia	40
Vinos - Francia - Industria y Comercio	36
Vinos - Historia	9, 97, 194
Vinos - Industria y Comercio	9, 97, 102, 184, 194, 212, 223
Vinos de frutas	114
Vinos e industria vinícola	1, 5, 10, 21, 31, 71, 93, 118, 122, 132, 153-154 181, 187, 206,210, 214, 229, 233, 235, 239, 246
Vinos e industria vinícola - Análisis	50, 80,174
Vinos e industria vinícola - Atlas	32
Vinos e industria vinicola - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia	41
Vinos e industria vinicola - España	158
Vinos e industria vinícola - España - Jerez (Andalucía) - Historia	136

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Vinos e industria vinícola - México - Aspectos económicos - Historia - Alocuciones, ensayos, conferencias	44
Vinos e industria vinicola - Microbiología	228
Vinos e industrias - Análisis	236
Vinos e industrias - Análisis	236
Vinos espumosos	31, 207
Vinos espumosos - Italia	31
Vinos tintos - Analisis	226
Vinos y licores - Industria y comercio	171
Vinos y vinificación	171
Vins - guide	94
Viñedos	86
Viñedos - Guanajuato - Tesis y disertaciones académicas	27
Viñedos - Atlas	32
Viticultura	4, 5, 8, 10, 17, 23, 25, 29, 30, 34, 47, 48, 59, 69, 79, 80, 95, 99, 103-105, 107, 119, 121, 124, 128, 130, 133 -134, 138-141, 143, 152, 153, 157, 169, 185, 191 -193, 195, 198, 209, 211, 216, 217, 228, 232, 236, 245
Viticultura - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia	42
Viticultura - México - Historia - Siglo XVI - Fuentes	41
Viticultura - Aguascalientes	225, 241
Viticultura - América	98, 101
Viticultura - Anáhuac, Nuevo León	199
Viticultura - Análisis	239
Viticultura - Andalucía, (España)	82
Viticultura - Aspectos económicos	225
Viticultura - Atlas	111
Viticultura - Baja California	13, 46
Viticultura - Coahuila - Parras - Historia	40
Viticultura - Comarca Lagunera	225
Viticultura - Enfermedades y plagas	101, 129, 177

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Viticultura - Equipo y refacciones	105
Viticultura - España	7, 101, 143
Viticultura - España - Andalucía - Historia	108
Viticultura - Gráficos, esquemas, etc.	232
Viticultura - Historia - Andalucía	108
Viticultura - Implementos y maquinaria	87
Viticultura - Investigación	100
Viticultura - Manuales	101, 191
Viticultura - Manuales, etc.	142, 191
Viticultura - México	57, 163
Viticultura - México - Estadística	232
Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVI	40
Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVII	40
Viticultura - México - Parras de la Fuente (Coahuila) - Historia - Siglo XVIII	40
Viticultura - México - Parras, Coahuila	43
Viticultura - Problemas, ejercicios, etc.	142
Viticultura - Reguladores del crecimiento de las plantas - Tesis y disertaciones académicas	75
Viticultura - Sonora	13, 127, 225
Viticultura - Tesis	16, 83, 167
Viticultura - Coahuila - Parras de la Fuente - Historia	42
Viticultura Atlas	111
Viticultura y accesorios	105
Viticultura y Enología	9, 35, 97, 102, 190, 212
Viticultura y Enología - Chile	9
Viticultura y Enología - España	102
Viticultura y Enología - Francia	36
Viticultura y Enología - México - Historia - Siglo XVII	41
Viticultura y Enología - Parras, Coahuila - Historia	40
Viticultura y Enología - Parras, Coahuila - Historia - Siglo XVII	41-42
Viticultura y Enotecnia	81, 184, 186, 194, 223
Viticultura y Enotecnia - España	38
Viticulture - droit - France	54

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Viticulture - Languedoc-Roussillon (France) - 20e siècle	14
Viticulture - Spain Jerez de la Frontera	82
Vitis Vinífera	67, 73, 76, 85, 120, 144, 164, 215, 219, 221, 237, 238
Vitis Vinífera - Podas	91
Vitivinicultura	49, 89, 108, 126, 147, 149, 173, 197, 208
Vitivinicultura - España	158
Vitivinicultura - México - Parras de la Fuente - Historia	40
Vizcaya (Nueva España) - Historia - Siglo XVI	41
Zinc - Efecto en Plantas	96

3.2.4 Siglas y sitios web

SIGLAS	BIBLIOTECA	DIRECCION ELECTRÓNICA
BAP.CIESAS	Biblioteca Ángel Palerm Distrito Federal. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social	http://www.ciesas.edu.mx/DA_SB_sb_1.html
BC.CIÉNEGA.UDG	Biblioteca Central Ciénega. Universidad de Guadalajara	Central Ciénega (2/0)
BC.CM.UACJ	Biblioteca Central. "Carlos Montemayor". Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	http://catalogo.uacj.mx/
BC.CU ALTOS.UDG	Biblioteca Central. Altos Ciudad Universitaria. Universidad de Guadalajara	http://148.202.105.23:8991/F/?func=find-b-0
BC.CU COSTA SUR.UDG	Biblioteca Central. Ciudad Universitaria Costa Sur. Universidad de Guadalajara	http://www.udg.mx/servicios/bibliotecas
BC.CU DEL NORTE.UDG	Biblioteca Central. CU del Norte. Universidad de Guadalajara	http://148.202.105.23:8991/F/?func=find-b-0&local_base=UDG01
BC.CUBCA.UDG	Biblioteca Central. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Guadalajara	http://148.202.105.23:8991/F/?func=find-b-0

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BC.CUCEA.UDG	Biblioteca Central. Ciencias Económico Administrativas.Un iversidad de Guadalajara	http://148.202.105.23:8991/F/?func=find-b-0
BC.DGB.UNAM	Biblioteca Central.Dirección General de Bibliotecas. Universidad Nacional Autónoma de México	http://www.dgbiblio.unam.mx/
BC.ENSENADA.UABC	Biblioteca Central Ensenada. Universidad Autonónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index.php
BC.FAC.QUIM.UNAM	Biblioteca Central.Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México	http://www.Química.unam.mx
BC.FES CUAU.UNAM	Biblioteca Central. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán. Universidad Nacional Autónoma de México.	http://avalon.Cuautitlán2.unam.mx/biblioteca
BC.QRO.ITESM	Biblioteca Instituto Tecnológico de Estudios Superiores Monterrey. Campus Querétaro	http://millenium.itesm.mx
BC.SALUD (CUCS) UDG	Biblioteca Central Salud Centro de documentación y sistemas de información. Universidad de Guadalajara	http://148.202.105.23:8991/F/?func=find-b-0&local_base=UDG01
BC.TIJUANA.UABC	Biblioteca Central Tijuana. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index.php

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BC.TIJUANA.UABC	Biblioteca Central Tijuana. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index.php
BC.UAAGS	Biblioteca Central. Universidad Autónoma de Aguascalientes	http://biblioteca.uaa.mx/
BC.UABC	Biblioteca Central Ensenada. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index
BC.UACH	Biblioteca Central. Universidad Autónoma de Chapingo	http://ceres.chapingo.mx/catalogo.htm
BC.UACJ	Biblioteca Central. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	http://catalogo.uacj.mx/
BC.UAEM	Biblioteca Central. Universidad Autónoma de Morelos	www.biblioteca.uaem.mx
BC.UAQRO	Biblioteca Ciencias Naturales. Universidad Autónoma de Querétaro	http://acervo.biblioteca.uaq.mx/F?RN=902349311
BC.UAQRO	Biblioteca Universidad Autónoma de Querétaro	http://bibliotecas.uaq.mx/biblioteca
BC.UNAM	Biblioteca Central. Universidad Nacional Autónoma de México	http://www.dgbiblio.unam.mx/
BC.UNAM	Biblioteca Central. Universidad Autónoma de México	http://bc.unam.mx/
BC.USON	Biblioteca Central. Universidad de Sonora	http://www.bibliotecas.uson.mx/sib_acervo.aspx

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB. FAC.QUÍM.UNAM	Biblioteca Facultad de Química Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/quimica.html
BIB.(CIA-AV).UASLP	Biblioteca Centro Integral de Aprendizaje. Agronomía y Veterinaria. Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://bibliotecas.uaslp.mx
BIB.AGR.USON	Biblioteca de Agricultura. Universidad de Sonora	http://biblioteca.uson.mx/sib_acervo.aspx
BIB.AGRyGAN.USON	Biblioteca de Agricultura y Ganadería. Universidad de Sonora	http://biblioteca.uson.mx/sib_acervo.aspx
BIB.ASLP	Biblioteca Centro Integral de Aprendizaje Campus Agronomía. Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://gvtv87.uaslp.mx
BIB.C.BIOM.UACJ	Biblioteca Central. Biomédicas. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	http://catalogo.uacj.mx/
BIB.C.ECOL.UNAM	Biblioteca del Centro de Ecología de la Universidad Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/ecologia.html
BIB.C.ENSENADA.UABC	Biblioteca Central Ensenada. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index.php
BiB.CAyB.UANL	Biblioteca Ciencias Agropecuarias y Biológicas. Universidad Autónoma de Nuevo León	http://uanl.vtlseurope.com/?theme=UANL

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.CB.UACJ	Biblioteca. Ciencias Biomédicas. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	http://catalogo.uacj.mx/
BIB.CCH ORIENTE.UNAM	Biblioteca Colegio de Ciencias y Humanidades.Plantel Oriente.Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/cchoriente.html
BIB.CG.UACJ	Biblioteca de Nuevo Casas Grandes.Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	http://catalogo.uacj.mx/
BIB.CHET.U.QROO	Biblioteca Universitaria Chetumal, Quintana Roo.	http://biblioteca.uqroo.mx/
BIB.CIA ZONA_HUAST.UASLP	Biblioteca Centro Integral de Aprendizaje. Zona Huasteca.Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://cictd.uaslp.mx/version/
BIB.CIALC.UNAM	Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe. UNAM	http://bc.unam.mx/
BIB.CICSA.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencias Sociales y Administrativas. Campus Agronomía.Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://cictd.uaslp.mx/version/
BIB.CICTD.AGR.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencia, Tecnología y Diseño. Campus Agronomía.Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://cictd.uaslp.mx/version/

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.CICTD.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencia, Tecnología y Diseño. Campus Agronomía. Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://cictd.uaslp.mx/version/
BIB.CICTD.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencia Tecnología y Diseño. Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://cictd.uaslp.mx/version/
BIB.CIDE	Biblioteca del Centro de Investigación y Docencia Económica.	http://alephcide.cide.edu/F/-/?func=find-b-0
BIB.COLMEX	Biblioteca "Daniel Cosío Villegas" El Colegio de México	http://biblio-codex.colmex.mx
BIB.CUCBA.UDG	Biblioteca Ciencias biológicas Agropecuarias. Universidad de Guadalajara	http://www.udg.mx/servicios/bibliotecas
BIB.CUCEA.UDG	Biblioteca Ciencias Económico Administrativas. Universidad de Guadalajara	http://www.udg.mx/servicios/bibliotecas
BIB.DICIVA.UGTO	Biblioteca División de Ciencias de la Vida. Universidad de Guanajuato	http://truco.ugto.mx/
BIB.DIR.GRAL.D.C. UNAM	Biblioteca Dirección General. Divulgación de la Ciencia Universidad Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/divulgacion.html
BIB.E.A.ANAY	Biblioteca Especializada en Alimentos. Universidad Autónoma de Nayarit	http://bibliotecas.uan.mx/

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.EIA.TEZIHUATLÁN.UAP	Biblioteca Escuela de Ingeniería Hidráulica (Tezihuatlán).Universidad Autónoma de Puebla	http://catalogo.uacj.mx/
BIB.FAC.AGR.UANAY.	Biblioteca Facultad de Agricultura. Universidad Autónoma de Nayarit	http://bibliotecas.uan.mx/
BIB.FAC.C.AGROP.UAEM	Biblioteca Facultad de Ciencias Agropecuarias.Universidad del Estado de México	http://antar.biblioteca.uaem.mx
BIB.FAC.C.QUÍM.UADEC	Biblioteca Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Autónoma de Coahuila	http://www.uadec.mx/
BIB.FAC.C.UNAM	Biblioteca Facultad de Ciencias Universidad Autónoma de México	http://bc.unam.mx/
BIB.FAC.CA.UACHIH	Biblioteca Facultad de Ciencias Agrícolas.Universidad Autónoma de Chihuahua	http://suba.uach.mx
BIB.FAC.ECON.UNAM	Biblioteca Facultad de Economía. Universidad Nacional Autónoma de México.	http://www.dgbiblio.unam.mx http
BIB.FAC.QUIM.UNAM	Biblioteca Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México	http://bc.unam.mx/
BIB.FACIATEC.UACHIH	Biblioteca Facultad de Ciencias agrotecnológica. Universidad Autónoma de Chihuahua	http://suba.uach.mx/

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.FES ARAG.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Aragón. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/index.php/catalogos
BIB.FES CUAU.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán Campo 4. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/fescuautitlan.html
BIB.FES CUAU.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán Campus 1. Universidad Nacional Autónoma de México	http://avalon.Cuautitlán2.unam.mx/biblioteca
BIB.FES CUAU.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.Campus 2 Universidad Nacional Autónoma de México	avalon.Cuautitlán2.unam.mx/biblioteca
BIB.FES IZT.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Iztacala. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/fesiztacala.html
BIB.FES ZAR.CAMPO DOS.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Zaragoza. Campo dos. Universidad Nacional Autónoma de México	http://bibzar2.zaragoza.unam.mx:8991/
BIB.FES ZAR.UNAM	Biblioteca Facultad de Estudios Superiores Zaragoza. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/feszaragoza.html

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.FFyL.UNAM	Biblioteca "Samuel Ramos" Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional Autónoma de México	http://palas-atenea.filos.unam.mx/
BIB.I.C.A.UABC	Biblioteca. Instituto de Ciencias Agrícolas y Central Ensenada. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx
BIB.ICA.UABC	Biblioteca Instituto de Ciencias Agrícolas. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/
BIB.ICA.UBCS	Biblioteca Instituto de Ciencias Agrícolas. Universidad de Baja California Sur	http://biblioteca.uabc.mx
BIB.IM	Biblioteca "Ernesto de la Torre Villar." Instituto Mora	http://bibliomora.institutomora.edu.mx
BIB.INST.BIOL.UNAM	Biblioteca Instituto de Biología. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/biologia.html
BIB.INST.INV.ECON.UNAM	Biblioteca Instituto de Investigaciones Económicas. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/economicas.html
BIB.IPN	Biblioteca Instituto Politécnico Nacional	http://www.dirbibliotecas.ipn.mx/Paginas/Catalogo_Linea.aspx
BIB.LAG.ITESM	Biblioteca Instituto Tecnológico de Estudios Superiores Monterrey. Campus Laguna	http://millenium.itesm.mx
BIB.LOMAS VERDES.UAVM	Biblioteca Universidad del Valle de México. Plantel Lomas Verdes	http://www.bibliotecas.uvmnet.edu

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.MTY.ITESM	Biblioteca Campus Laguna. Instituto Tecnológicos de Estudios Superiores Monterrey	http://millenium.itesm.mx/search
BIB.MYT.ITESM	Biblioteca Instituto Tecnológico de Estudios Superiores Monterrey. Campus Monterrey	http://millenium.itesm.mx
BIB.NCT.IPN	Biblioteca Nacional de Ciencia y Tecnología "Victor Bravo Ahuja" Instituto Politécnico Nacional	http://www.dirbibliotecas.ipn.mx/Paginas/Catálogo_Linea.aspx
BIB.PLANTEL XOCH.UAM	Bib."Dr. Ramón Villarreal Pérez" Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Xochimilco	http://biblioteca.xoc.uam.mx/
BIB.POST.ZOOT.UAAGS	Biblioteca Posta Zootecnica. Universidad Autónoma de Aguascalientes	http://biblioteca.uaa.mx/
BIB.POSTA ZOOT.UAAGS	Biblioteca Posta Zootecnia. Universidad Autónoma de Aguascalientes	http://biblioteca.uaa.mx
BIB.QRO.ITESM	Instituto Tecnológico de Estudios Superiores Monterrey. Campus Querétaro	http://millenium.itesm.mx
BIB.SON	Biblioteca de Agricultura y Ganaderia. Universidad de Sonora	http://biblioteca.uson.mx/sib_acervo.aspx
BIB.STA.FÉ.UIA	Biblioteca Unidad Santa Fé Universidad Ibero Americana.	http://www.BIB.uia.mx/sitio/indexbd.php

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.SUBA FAC.CAF.UACHIH	Biblioteca Sistema Universitario de Bibliotecas Académicas. Facultad de Zootecnia y Ecología. Universidad Autónoma de Chihuahua	http://suba.uach.mx/
BIB.SUBA.FAC.C.A.F. UACHIH	Biblioteca Sistema Universitario de Bibliotecas Académicas. Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales. Universidad Autónoma de Chihuahua	http://suba.uach.mx/
BIB.SUBA.FAC.CA.U ACHIH	Sistema Universitario de Bibliotecas Académicas de Chihuahua. Fac. Cs. Agrícolas	http://suba.uach.mx/
BIB.SUBA.FAC.ZOO T. y ECOL.UACHIH	Sistema Universitario de Bibliotecas Académicas de Chihuahua	http://suba.uach.mx/
BIB.TETELA DE OCAMPO.BUAP	Biblioteca Tetela de Ocampo. Benémerita Universidad de Puebla	http://www.bibliotecas.buap.mx
BIB.U.ANAHUAC DEL SUR	Biblioteca Universitaria Universidad Anahuac del Sur	http://ols.uas.mx/a/xBiblio.asp?id=72&seccion=biblioteca
BIB.UAAGS	Biblioteca Posta Zootecnia. Universidad Autónoma de Aguascalientes	http://biblioteca.uaa.mx
BIB.UAAGS	Biblioteca. Universidad Autónoma de Aguascalientes	http://biblioteca.uaa.mx/

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.UABC	Biblioteca Central Ensenada. Universidad Autónoma de Baja California	http://biblioteca.uabc.mx/index.
BIB.UABCS	Biblioteca Universidad Autónoma de Baja California Sur	http://altair.uabcs.mx/cgi-bin/read_reg.pl
BIB.UACHIH- FACIATEC	Bib. Universidad Autónoma de Chihuahua.Fac. de Ciencias Agrotecnológica.	http://suba.uach.mx/
BIB.UACOAH	Biblioteca Universidad Autónoma de Colima	http://www.infosal.uadec.mx/cie/new/index. htm
BIB.UAD.COAH	Biblioteca Universidad Autónoma de Coahuila	http://www.infosal.uadec.mx/cie/new/index. htm
BIB.UAEM	Biblioteca de la Universidad del Estado de México	http://antar.biblioteca.uaem.mx:8080/
BIB.UAM.IZT	Biblioteca Autónoma Metropolitana Plantel Iztapalapa	http://amoxcalli.izt.uam.mx/previouscatalog .html
BIB.UANAY	Biblioteca Facultad de Agricultura. Universidad Autónoma de Nayarit	http://bibliotecas.uan.mx/
BIB.UANL	Biblioteca Universidad Autónoma de Nuevo León	http://www.codice.uanl.mx/
BIB.UAQRO	Biblioteca Universidad Autónoma de Querétaro	http://acervo.biblioteca.uaq.mx
BIB.UAS	Biblioteca Universidad Anahuac del Sur	http://ols.uas.mx/a/xBiblio.asp?id=72&secci on=biblioteca

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BIB.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencia Tecnología y Diseño.Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://148.224.16.6/uhtbin/cgisirsi/yThP7rsu xB/SISBIB/0/49
BIB.UASLP	Biblioteca Centro de Información en Ciencias Sociales y Administrativas. Campus Agronomía.Universidad Autónoma de San Luis Potosí	http://bibliotecas.uaslp.mx/
BIB.UAVER	Biblioteca Universidad Autónoma de Veracruz	http://catbiblio.uv.mx:8080/uhtbin/webcat/
BIB.UDG	Biblioteca Central Ciudad Universitaria.Altos Universidad de Guadalajara	http://cuci.udg.mx
BIB.UIA	Biblioteca Universidad Iberoamericana	http://www.bib.uia.mx/sitio/
BIB.ULSA	Biblioteca Universidad Lasalle	http://biblioteca.ulsa.edu.mx/
BIB.USON	Biblioteca Universidad de Sonora	http://www.bibliotecas.uson.mx/
BIB.V	Biblioteca Vasconcelos	http://www.bibliotecavasconcelos.gob.mx
BIB.XOCH.UAM	BIB."Dr. Ramón Villarreal Pérez" Universidad Autónoma Metropolitana.Unidad Xochimilco	http://biblioteca.xoc.uam.mx/
BITESO	Biblioteca Dr. Jorge Villalobos Padilla, S.J. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente	http://www.biblio.iteso.mx/biblioteca/

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

BN.UNAM	Biblioteca Nacional. Universidad Nacional Autónoma de México	http://catalogo.iib.unam.mx/.
BUAP	Biblioteca Universidad Autónoma de Puebla. Tetela de Ocampo	http://www.bibliocatalogo.buap.mx
COLMEX	Biblioteca "Daniel Cosío Villegas" El Colegio de México	http://biblioteca.colmex.mx
D.C.V.UGTO	Biblioteca División Ciencias de la Vida. Universidad de Guanajuato	http://truco.ugto.mx/
DGB FAC.QUÍM.UNAM	Dirección General de Bibliotecas. Facultad de Química. Universidad Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/
FAC.C.UNAM	Biblioteca Fac.C. Universidad Autónoma de México	http://www.fciencias.unam.mx/servicios/biblioteca/Index
FAC.QUIM.UNAM	Dirección General de Bibliotecas. Facultad de Química. Universidad Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/
FAC.QUÍM.UNAM	Biblioteca Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/bibliotecas/quimica.html
FES.CUAU.UNAM	Biblioteca Campus 4 Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán. Universidad Nacional Autónoma de México	http://dgb.unam.mx/index.php/bibliotecas-unam
IM	Biblioteca Ernesto de la Torre Villar. Instituto Mora	http://bibliomora.institutomora.edu.mx

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

MCDF	Mediateca Casa de Francia	www.ambafrance-mx.org/Casa-de-Francia-Biblioteca,4398
SIBE ECOSUR. CHIAS	Sistema de Información bibliotecario de ECOSUR Bib.El Coleg.De la Fronter Sur San Cristobal	http://bibliotecasibe.ecosur.mx/sibe/
SUBA UACHIH-FCA	Sistema Universitario de Bibliotecas Académicas de Chihuahua.Facultad de Ciencias Agrícolas	http://suba.uach.mx/

3.3 Análisis de información

3.3.1 Número de Publicaciones por autor

AUTOR	Número de publicaciones
ALEIXANDRE BENAVENT, José Luis	4
ALTUBE DÍAZ, Héctor Abel	2
Auzias, Dominique, coaut.	3
Ayala Lizárraga, Santiago., asesor	3
BLOUIN, Jacques	2
Calva González Juan José., asesor	7
Casp Vanaclocha, Ana., tr.	2
CLARKE, Oz	3
CORONA PÁEZ, Sergio Antonio	4
Cruz Pizarro, Francisco., asesor	4
Diéguez Diéguez, Remedios., tr.	2
Esain Escobar, Jaime., tr.	2
Escamilla Hurtado, Maria de Lourdes., coaut.	3
Fonquernie, Joseph., coaut.	2
GIRARD, Guillaume	2
González Salgueiro, Alfredo., tr.	2
HIDALGO FERNÁNDEZ, Luis	2
HIDALGO, Luis	5
Iglesia González, J. A. de la., tr.	4
Íñigo Leal, Baldomero., coaut.,	2
JOHNSON, Hugh	2
Labourdette Jean-Paul., coaut.	3
LARREA ARREDONDO, Antonio	2
Llaguno Marchena, Concepción., tr.	2
LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel María	2
MACIAS HERNÁNDEZ, Humberto	2
MARTÍNEZ DE TODA FERNÁNDEZ, Fernando	3
REYES DORANTES, Alberto	4
REYNIER, Alain	3
RUIZ HERNÁNDEZ, Manuel	5
Universidad de Sonora (Hermosillo, Son.). Escuela de Agricultura y Ganadería., coaut.	8
Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán., coaut.	8

BIBLIOGRAFIA EN LAS UNIDADES DE INFORMACION EN MEXICO

Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras., coaut.

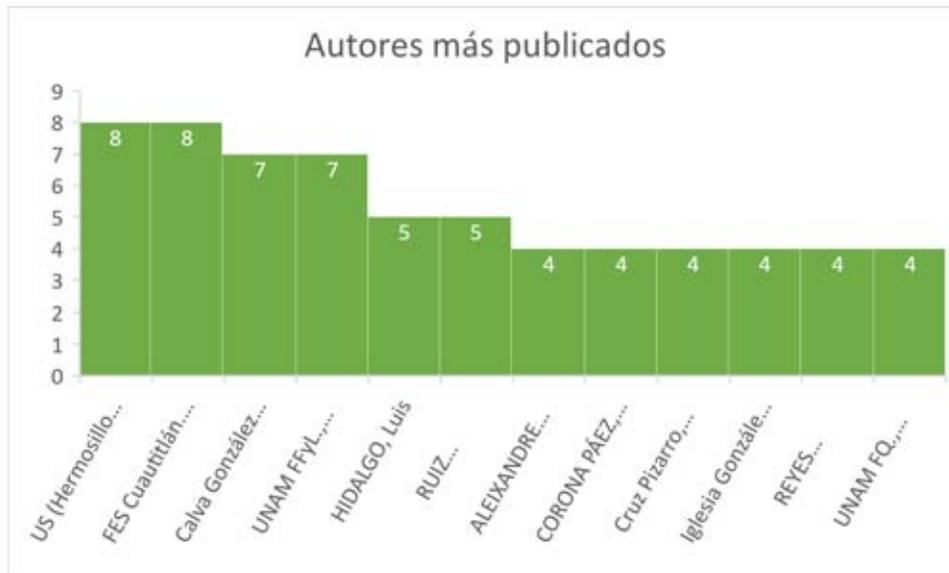
7

Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química., coaut.

4

Verde Calvo, José Ramon., coaut.

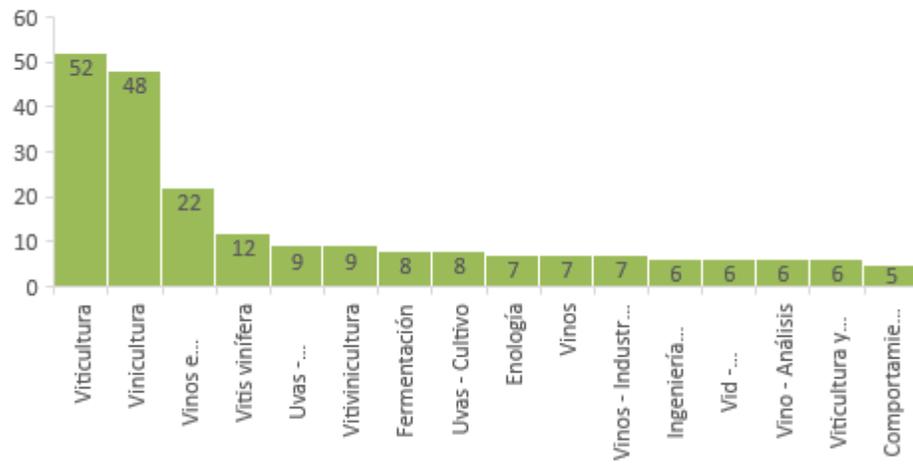
3



3.3.2 Número de Publicaciones por tema

TEMAS	Número de publicaciones
Viticultura	52
Vinicultura	48
Vinos e industria vinícola	22
Vitis Vinífera	12
Uvas - Variedades	9
Vitivinicultura	9
Fermentación	8
Uvas - Cultivo	8
Enología	7
Vinos	7
Vinos - Industria y Comercio	7
Ingeniería Química	6
Vid - Rendimiento	6
Vino - Análisis	6
Viticultura y Enologia	6
Comportamiento informativo	5
Uvas	5
Uvas - Enfermedades y Plagas	5
Vid	5
Viticultura y Enotecnia	5
Agricultura	4
Fruticultura - Tesis	4
Necesidades de información	4
Tecnología de Alimentos	4
Uva	4
Uvas - Conservación	4
Uvas - Poda - Tesis	4
Vid - Enfermedades	4
Vid - Irrigación	4
Vid - Variedades	4
Vinicultura - México	4
Vino	4
Vino - Elaboración - México	4
Vinos - Análisis	4

Los 15 temas más publicados



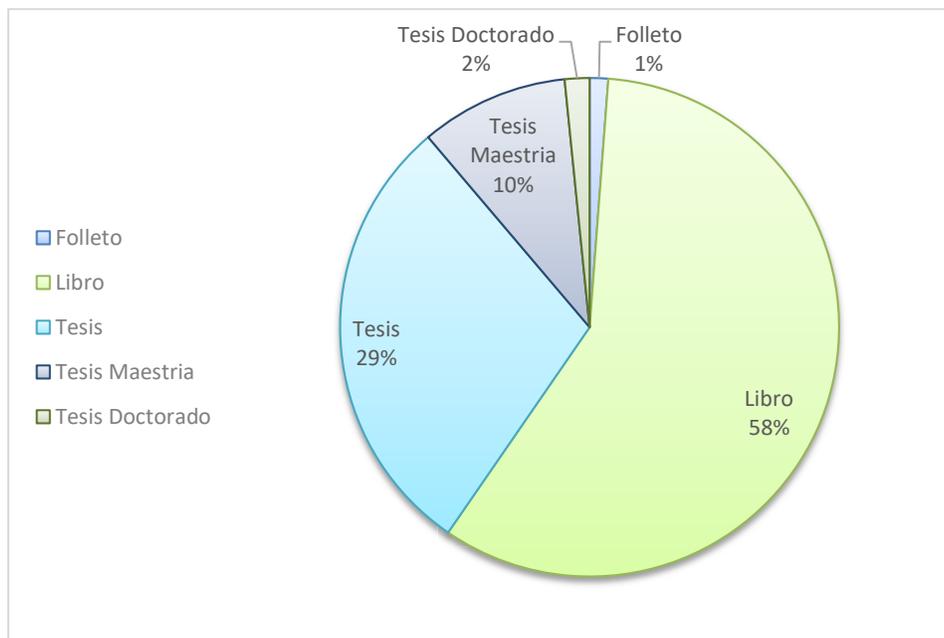
3.3.3 Número de Publicaciones por año

Año	Número de publicaciones
1984	11
1985	8
1986	25
1987	5
1988	23
1989	15
1990	23
1991	19
1992	22
1993	27
1994	14
1995	26
1996	19
1997	15
1998	13
1999	34
2000	53
2001	37
2002	88
2003	96
2004	104
2005	37
2006	26
2007	45
2008	26
2009	24
2010	25
2011	14
2012	4
2013	23
2014	7



3.3.4 Porcentaje de publicaciones con base al tipo de soporte

Soporte	Porcentaje	Publicaciones
Folleto	1,2	3
Libro	58,4	146
Tesis	29,2	73
Tesis Maestria	9,6	24
Tesis Doctorado	1,6	4
TOTAL	100	250



Conclusiones

La industria vitivinícola en México

La importancia de la bibliografía como una herramienta básica para satisfacer las necesidades de información de cualquier sector de la población es innegable, desde tiempos remotos hasta la época actual. Su vigencia reside en las carencias de información y en la búsqueda y satisfacción de éstas, así como en la gran demanda que existe en cualquier nivel de ciertos ámbitos o comunidades, en este caso me refiero a cierta comunidad que ha sobrevivido a la par del progreso: la comunidad de los Vitivinicultores mexicanos.

Se puede decir que comunidad vitivinícola mexicana llegó para quedarse y ha logrado continuar escalando desde sus albores, con el nacimiento, cuidado y explotación de la vid. Su resurgimiento en los años 80's, su auge en los 2000's y sobre todo su desarrollo hoy por hoy demuestran su importancia creciente en la economía mexicana.

Cabe señalar que a pesar de que la industria vitivinícola mexicana es la más antigua de América, el consumo del vino en México no es cotidiano –como la cerveza- en. La mayoría de los hogares mexicanos. Las expectativas son que este sector industrial no se limite únicamente al circuito EURECA, sino que continúe con la producción de vinos de calidad, y prosiga en su ascenso a nivel internacional hasta lograr la posición que la vitivinicultura nacional merece. El objetivo con este trabajo fue contribuir a este desarrollo brindando una herramienta de investigación para los miembros de este sector.

Elaboración de la bibliografía

Si se parte de la premisa de que *“la bibliografía es la piedra angular de cualquier investigación”* entonces con la presente herramienta se está iniciando el punto de partida de un producto informativo o instrumento, cuyo objetivo es brindar las herramientas necesarias a los eruditos del tema, pero también a un público menos especializado que simplemente se interesa por la vitivinicultura en México.

Con la presente bibliografía se pretende proporcionar a las personas interesadas los elementos suficientes para encontrar, identificar y seleccionar obras a través de sus 250 referencias bibliográficas, obteniendo así un panorama general de la vitivinicultura en México. Con este objetivo en mente se abordaron diversos temas y disciplinas relativos a la interrelación de los distintos insumos que esta gran industria conlleva.

Para la elaboración de bibliografía, se realizó una amplia búsqueda a través de la red, seleccionando en un universo de información los títulos más significativos, ya sea por relevancia de autor, título o materia. El tipo de soporte seleccionado se concretó únicamente a libros tesis y folletos.

La organización de la bibliografía se realizó siguiendo un orden alfabético por autor. Para facilitar el acceso a la información, se incluyeron tres índices: de autor, título y materia, cada uno ordenado también alfabéticamente.

La descripción de cada registro contiene los datos necesarios para su identificación y son: nombre del autor, título, número de edición, lugar y año de publicación, así como encabezamientos de materia.

Hay que mencionar, además que cada uno de los registros incluye un breve resumen del contenido, y en el caso de no obtener datos, éste se omitió. Se trató de ser parcial y desinteresado, conciso y claro, con la información que la web permitió compilar.

Títulos

La selección basada en títulos se limitó únicamente al tema principal, la vitivinicultura y temas periféricos, así pues, se pueden encontrar algunos títulos propiamente específicos sobre la vitivinicultura y otros referentes a áreas afines como la de viticultura, vinicultura, enología y sobre todo el vino y sus diversos derivados. Asimismo, se incluyeron algunos títulos que se encuentran en francés y en inglés, aunque la gran mayoría fueron escritos en español. Además, por su importancia se incluyeron algunos folletos.

Cabe mencionar que el resurgir y auge de la industria vitivinícola en los años 2002-2003 y 2004 sucesivamente, se trasluce inclusive en las publicaciones sobre el tema, ya que

durante dicho periodo se alcanzó el mayor número de títulos publicados. Igualmente cabe señalar que algunos títulos se repiten. Respecto a los temas más frecuentes estos son: viticultura y vinicultura. A continuación, se enumeran algunos de estos títulos:

- Poda de la vid
- Manual de viticultura: guía técnica de la viticultura
- Manual de viticultura
- La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola
- Plagas y enfermedades de la vid
- Principios de viticultura
- Tratado de enología
- Tratado de viticultura general.
- La Vitivinicultura mexicana y sus raíces
- Caracterización vitivinícola de las principales variedades de uva (*Vitis Vinífera L.*) que se cultivan en las diferentes regiones térmicas de Querétaro y Guanajuato.

Soportes e instituciones

En relación al tipo principal de soporte, el primer lugar corresponde al libro, seguido de las tesis de licenciatura y las de maestría, por último, las de doctorado y folletos (considerando la importancia de su contenido).

Con base a la información recabada a través de la búsqueda y localización de la información en diferentes Unidades de Información de la República Mexicana, se puede concluir que las Instituciones que más publicaciones tienen sobre el tema es la UNAM, la Universidad de Sonora. y la Universidad de Chapingo.

Estos resultados reflejan el interés del estado de Sonora por seguir el desarrollo de la industria vitivinícola, habiendo sido en el 2003 el principal productor de uva pasa. La universidad de Sonora también es impulsora de esta industria en todo el país, trabajando en conjunto con CONACYT y SAGARPA. Sería deseable que este interés se viera también

reflejado en las demás universidades de zonas vitivinícolas del país a través de sus publicaciones.

En la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán se imparte la licenciatura de ingeniería agrícola.

Autores

Con respecto a la recurrencia de los autores, el Dr. Juan José Calva González es a quien corresponde el mayor número de tesis dirigidas sobre el tema. Por otra parte, en las obras presentadas en esta bibliografía se encontró que los 5 autores con mayor número de publicaciones son:

1. Calva González, Juan José
2. Hidalgo, Luis
3. Ruiz Hernández, Manuel
4. Aleixandre Benavent, José Luis
5. Corona Páez, Sergio Antonio

Estos autores son en su mayoría estudiosos del tema. El Dr. Calva González es investigador del CUIB UNAM institución que en colaboración con el CONACYT, ha brindado un gran apoyo a la investigación sobre la vitivinicultura en los últimos años a través del Proyecto PAPIIT IN404408-3.

Temas

Referente a los 10 principales temas, estos son los siguientes:

1. Viticultura
2. Vinicultura
3. Vino e industria vinícola
4. Uvas cultivo
5. Vitis Vinífera
6. Fermentación
7. Uvas - variedades

8. Vino análisis y vitivinicultura.
9. Vinos - Industria y Comercio
10. Vid - Rendimientos

Como ya se había observado al analizar los títulos, los temas más recurrentes están relacionados con la viticultura, la vinicultura y la enología. También se pueden encontrar temas alusivos a la historia de la *Vitis Vinífera*, su llegada a México y la historia del vino, hasta los últimos descubrimientos científicos del hollejo de la vid, pasando por la técnica más reciente sobre injertos y lo relativo a parásitos de la vid, entre otros.

Conclusión general

La presente investigación espera aportar a través de la información comprendida en documentos localizados en las diferentes Unidades de Información de nuestro país y facilitar su localización, así como el acceso a la información con las repercusiones a nivel informativo que el alcance que dichos materiales y el contenido de sus diversos temas ofrezca al coadyuva a satisfacer su necesidad informativa.

No obstante, la producción bibliográfica sobre el tema de la vitivinicultura a nivel de investigación es exigua en particular, por no decir insuficiente y en materia de bibliografía como tal, es mínima. Esto se refleja en la escasez de documentos recientes disponibles en las unidades de información y librerías.

Por consiguiente, contar con una bibliografía selectiva de documentos –libros y tesis– podría ser de gran utilidad para la comunidad vitivinícola de México, apoyando en cierta medida a fortalecer esta industria desde un punto de vista bibliotecológico e informativo.

Aún con todos los medios de búsqueda actuales, no se puede dudar de la utilidad que ofrece este tipo de bibliografías, al indicar al usuario que existe publicado sobre el tema, orientarlo dónde puede obtener la información, así como su localización física mucho más detallada proveniente de fuentes confiables. De igual forma cabe señalar la carencia de bibliografías selectivas, existiendo un vacío informativo que se espera disminuir con esta tesina.

Por último y para concluir esta tesina, sólo restaría añadir: “..... *En los servicios bibliotecarios lo más importante es satisfacer las necesidades de información del usuario, y que si no atendemos a sus requerimientos todo el trabajo que se haga, por complejo y bien hecho que esté, no tendrá un destinatario*”.¹⁴⁵

¹⁴⁵ RODRIGUEZ GALLARDO, Adolfo. *Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos*. Investig. bibl, México , v. 19, n. 38, jun. 2005 . Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2005000100010&lng=es&nrm=iso>. accedido en 09 abr. 2014.

Referencias bibliográficas

1. Calva González, Juan José / Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera.- En: Seminario de Usuarios de la Información (3: 2008: México D.F.) La investigación sobre las necesidades de información de diferentes comunidades: memoria del tercer Seminario de Usuarios de la Información / Coordinador Juan José Calva González.- México: UNAM. Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2009.- (Cuadernos de investigación ; 12 Disponible en: http://132.248.242.3/~publica/archivos/libros/necesidades_informacion_comunidades.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 10 julio 2013.
2. ----- Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera.- En: Seminario de Usuarios de la Información. Disponible en: https://cv2.sim.ucm.es/moodle/file.php/5606/7o_seminario_hispanomexicano.pdf . Descripción basada en el contenido visto el 10 julio 2013
3. ----- Desarrollo de la industria vinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera. PROYECTO PAPIIT IN404408-3E. Disponible en: http://cuib.unam.mx/publicaciones/12/necesidades_informacion_comunidades_JUAN_JOSE_CALVA_GONZALEZ.html. Descripción basada en el contenido visto el 12 de febrero 2013.
4. López Franco, Fermín. Las necesidades de información en la comunidad de vitivinicultores de la región de Baja California: una aproximación. Investig. bibl, México, v. 24, n. 51, agosto 2010. Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2010000200006&lng=es&nrm=iso>.
5. Escamilla González, Gloria / Interpretación catalográfica de los libros.-2ª.ed., aum. y actualizada, reimpr. – México: UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1995.- (Instrumenta bibliographia; 4).
6. Op., cit. Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información... p. 161.
7. Resucitando al vino mexicano en: Revista Agro2000. Sección Agroindustria. Junio 01 2003. Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de agosto 2014.
8. Vinicultura en México registra crecimiento constante en: Revista Agro2000. Sección Agroindustria. Mayo 26 2010 Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante/>. Descripción basada en el contenido visto el 16 agosto 2014.
9. Linneo, Carlos. Parte práctica de botánica del Caballero Carlos Linneo. Tomo 11: QUE COMPREHENDE, LAS CLASES, ÓRDENES, GÉNEROS, ESPECIES Y VARIEDADES DE LAS PLANTAS géneros, especies y variedades de las plantas con sus Caracteres genéricos y específicos, Sinónimos más selectos, Nombres triviales, Lugares donde nacen y Propiedades. Traducida en Latín y Castellano é ilustrada por DON ANTONIO PALÁY Y VERDÉRA. Segundo catedrático de Botánica por S.M. Académico de las Reales Academias Médica Matritense y de Ciencias y Artes de Barcelona. Socio honorario de las Reales Sociedades Médica de Sevilla, de Agricultura de París é Individuo del Merito de la Real Económica del los Amigos del país en esta Corte. Tomo II. De orden superior. Madrid en la Imprenta Real. MDCCLXXXV. Tomo.II p. 440 Disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=GmsZAAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0%20-%20v=onepage&q&f=false#v=onepage&q&f=false. Descripción basada en el contenido contenido visto el 20 de agosto 2014.
10. Álvarez Asperó, José. La viña la vid y el vino. México : Trillas, 1991. p. 17.
11. Curso Viticultura avanzada en : Info Agro.com. Disponible en: <http://www.infoagro.com/viticultura/vinas.htm>. Descripción basada en el contenido visto el 07 de julio 2014.
12. Johnson Hugh / Une histoire mondiale du vin: de l'antiquité a nos jours. --Paris : Hachette, 1989. p. 17.
13. *Ibid* p. 353
14. *Ídem*
15. *Ibid.*, p. 17
16. *Ibid.*, p 18
17. *Ibid.*, p. 405
18. El pequeño Larousse de los vinos : Conocer. Escoger. Degustar. México : Larousse, 2007. p. 168.
19. *Ídem*

20. Ídem
21. *Ibíd* p. 170-171
22. *Ibíd* p. 173-175
23. Unwin, Tim / *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y comercio del vino*. España: Tuquets, p. 59
24. *Op.*, cit. *Une histoire...* p. 10
25. *Ibíd.*, p. 12
26. Estado de Querétaro de Arteaga en: *Enciclopedia de los municipios y Delegaciones de México*. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM22queretaro/municipios/22014a.html>. Descripción basada en el contenido visto el 28 de agosto 2014.
27. *Op.*, cit. *Une histoire...* p. 16
28. *Ibíd.*, p. 17
29. *Ibíd.*, p. 464
30. Font Isabel. *La industria vinícola mexicana y las políticas agroindustriales: panorama general*. En *Revista REDPOL*. No.2 julio-dic.2009 –Disponible en: redpol.azc.uam.mx/descargas/numero2/2vino.pdf- p.6. Descripción basada en el contenido visto el 28 de septiembre 2014.
31. Full text of "Vocabulario de la lengua mame, compuesto por el padre predicador fray Diego de Reynoso : impreso por Francisco Robledo en 1644 y reimpresso con una breve noticia acerca de los mames y de su lengua" En: http://archive.org/stream/vocabulariodelal00reinuoft/vocabulariodelal00reinuoft_djvu.txt. Descripción basada en el contenido visto el 26 de marzo 2015.
32. Palacios Medellín, José Tomás / *Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango : Proyecto PAPIT IN404408-3/ Tesis que para obtener el grado de Maestro Bibliotecología, José Tomás Palacios Medellín; asesor José Calva González.– 2010 . p. 3*
33. Cfr. Bruman citado por Unwin Tim. *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y comercio del vino*. España: Tuquets, 2001. p. 59
34. *Op.*, cit. *La viña, la vid y el vino...* p. 155
35. Muñoz Ramírez, Manrubio / *La viticultura Mexicana : un enfoque global*, UACH: México, 1986. p. 172. Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-1780.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 15 de mayo 2013
36. *El pequeño Larousse...*p.771
37. *Op.*, cit. *Une histoire...*p. 168-169
38. *Op.*, cit. *El pequeño Larousse...* p. 772
39. *Op.*, cit. *La viticultura Mexicana* p. 172
40. *Op.*, cit. *El pequeño Larousse...* p. 772
41. Ídem
42. Ídem
43. crf. *Enciclopedia de México.*, p., 779 citado por MUÑOZ RAMÍREZ, Manrubio / *La vitivinicultura mexicana una aproximación global. – México : puntos; UACH, 1977. p. 173*. Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-1780.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 15 de mayo 2013.
44. crf. Humboldt, V., 1822, p. 110 *Enciclopedia de México.*, p., 779 citado por MUÑOZ RAMÍREZ, Manrubio / *La vitivinicultura mexicana una aproximación global. – México : puntos; UACH, 1977. p. 46*. Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-1780.pdf>. Descripción basada en el contenidoo visto el 15 de mayo 2013.

45. Op., cit. El pequeño Larousse...p.777
46. Historia del vino en México, en: Colonia. Disponible en: http://www.vinosmexicanos.net/?page_id=385. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014.
47. Op., cit. El Pequeño Larousse... p. 772
48. Ídem
49. Op., cit. Une histoire ...p. 359
50. Op., cit. Historia del vino en México, en: Colonia. Disponible en: http://www.vinosmexicanos.net/?page_id=385. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014.
51. La historia completa del vino mexicano. Disponible en: <http://vinoclub.com.mx/index.php?module=Articulos&aid=22> Descripción basada en el contenido visto el 27 de febrero 2014
52. Op., cit. Une histoire p. 359
53. Vino de México. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_M%C3%A9xico. Descripción con base al contenido visto el 09 de abril 2015.
54. Op., cit. El pequeño Larousse... p. 772
55. CALVA GONZÁLEZ, Juan José /El movimiento de Independencia de México y su repercusión en las necesidades de información de los agricultores que cultivan Vitis Vinífera. - En Procesos Revolucionarios Bibliotecas y Movimientos Culturales : UNAM, p 85-105 . Disponible en: file:///C:/Users/lebrusca/Downloads/procesos_revolucionarios.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2015
56. En colección de los Decretos y órdenes del Soberano Congreso Constituyente Mexicano desde su instalación el 5 de noviembre de 1823 hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, pp.189 y 190. Véase también, Brito José, índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año 1821 hasta el de 1869, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1873, t.III. pp. 603 y 604. Citado por CRUZ BARNEY, Óscar. Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX. [archivo pdf] Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 27 de agosto 2013.
57. El vino mexicano: tradición y modernidad en: Líderes mexicanos. Disponible en: <http://lideresmexicanos.com.mx/> 26 de diciembre 2009. Descripción basada en el contenido visto el 27 de agosto 2013
58. Vinos Mexicanos y vinícolas en México: Historia. Disponible en: <http://vinomex.homestead.com/historiaModernaSiglo19.html>. Descripción con base al contenido visto el 29 de junio 2013.
59. Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Misi%C3%B3n_de_Nuestra_Se%C3%B1ora_de_Guadalupe_del_Norte. Descripción basada en el contenido visto el 14 de agosto 2014
60. Universidad Autónoma de Chapingo. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Universidad_Aut%C3%B3noma_Chapingo#Historia. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 2016
61. El vino en México. Disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 16
62. Recursos de información para el uso de los productos de la Vid en el Estado de Guanajuato. Disponible en: file:///C:/Users/labrusca/Downloads/necesidades_informacion_comunidades_ana_laura_%20pena_aguilar.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 2016.
63. bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino. Disponible en: <http://eleconomista.com.mx/estados/2012/07/29/bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 2014.
64. revolución-del-vino-mexicano&Itemid=58Disponible en: http://www.mire.com.mx/index.php?option=com_k2&view=item&id=99:. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 2016

65. La época moderna : siglo XIX y el principio del siglo XX. Disponible en : <http://vinomex.homestead.com/historiaModernaSiglo19.html>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de octubre 2014.
66. Ídem
67. Op., cit. La vitivinicultura mexicana. p.175 Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/phpscript/download.php?file...id>. Descripción basada en el contenido visto el 12 de julio 2014
68. el-consejo/quienes-somos. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/index.php/el-consejo/quienes-somos>. Descripción basada en el contenido visto el 14 de septiembre 2013
69. Op., cit. El pequeño Larousse... p. 773
70. Ídem
71. Op.,cit El pequeño Larouse... p. 775
72. Vitivinicultura en México registra crecimiento constante. En: Revista Agro 2000. Sección Agricultura. Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx>. 26 mayo 2010. Descripción basada en el contenido visto el 13 de octubre 2014
73. Impulsa México su producción de vinos. En: Revista del campo noticias. 18 febrero 2014. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com>. Descripción basada en el contenido visto el 18 de febrero 2014.
74. Ídem
75. Hervas Serra, Ana / Estudio de Mercado: El mercado de vino en México. México : Embajada de España,,p.19 Disponible en: <http://www.todovinos.cl/docs/VinoMexico2011.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 11 de julio 2014.
76. Ídem
77. Impulsa México su producción de vino. En: Del campo noticias. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com/extra/impulsa-mexico-su-produccion-de-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 17 de abril 2014
78. Op., cit. Estudio de Mercado.... p. 19
79. Evolución de los vinos importados en México. En: Economía y Mercados. Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.: Disponible en: <http://www.uvayvino.org/index.php/economia> Descripción basada en el contenido visto el 12 de abril 2014.
80. Impulsa México su producción de vino. En: Del campo Noticias. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com/extra/impulsa-mexico-su-produccion-de-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 04 de abril 2014.
81. Importaciones de vino en México. Disponible en: Observatorio Español del mercado del vino. En: <http://www.oemv.es/esp/importaciones-de-vino-en-mexico-ene-sep-2014-1330k.php>. Descripción basada en el contenido visto el 17 de abril 2015.
82. López Franco, Fermín. Las necesidades de información en la comunidad de vitivinicultores de la región de Baja California: una aproximación. INVESTIGACIÓN BIBLIOTECOLÓGICA, Vol. 24, Núm. 51, mayo/agosto, 2010, México ISSN: 0187-358X. pp. 125-145
83. Palacios Medellín, José Tomás / Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango, México: El autor, 2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología). UNAM pp. 7, 9,31-32
84. Ídem p. 29
85. Ibíd p. 49
86. Ídem p. 16
87. Mejía Ruiz, José / El perfil informativo de los vitivinicultores en el Estado de Querétaro: El cultivo de la vid. México : El autor, 2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la información) UNAM p.15
88. Ibíd p. 19

89. Salázar Méndez, Enedina / El perfil de información de los vitivinicultores de Vitis Vinífera en el Estado de Coahuila. México: ESM, 2010. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la Información) UNAM. p. 22.
90. *Ibíd.*, p. 44
91. Peña Aguilar Ana Laura / Recursos de información para el uso de información de los productores de la Vid del Estado de Guanajuato. México : El autor, 2011. Tesis (Maestro en Bibliotecología y Estudios de la Información)-UNAM p.10
92. Plan Rector del Sistema Producto Vid Zacatecas y Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario, A.C.—México: Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario 2003.- Forma de acceso: <http://www.amsda.com.mx>.-Descripción basada en el contenido visto el 28 de octubre 2013
93. Vino de México, disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_M%C3%A9xico Descripción con base al contenido que fue visto el 24 de marzo 2014.
94. (*Woudhuysen, 1994*) citado por *Figueroa.*, Recursos bibliográficos en línea p. 48
http://books.google.es/books?id=MTn4ZRq5ZrMC&pg=PA45&hl=es&source=gbs_toc_r&q=#v=onepage&q&f=false
95. Escamilla González, Gloria / Manual de metodología y técnicas bibliográficas. —3ª. ed. aum., reimp. — México: UNAM, Instituto de Investigaciones bibliográficas ,1988. -- (Instrumenta bibliográfica:1) p.15
96. Naumis Peña, Catalina / La bibliografía como disciplina y la metodología del repertorio bibliográfico.- -En Recursos Bibliográficos y de información / Coordinadores Hugo Alberto Figueroa Alcántara y César Augusto Figueroa Alcántara. - - México : UNAM, FFyL, 2006 p.63-94 Disponible en:
http://books.google.com.mx/books?id=MTn4ZRq5ZrMC&pg=PA63&dq=Naumis+pe%C3%B1a+catalina&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Naumis%20pe%C3%B1a%20catalina&f=false Descripción basada en el contenido visto el 13 de junio 2015
97. Tafarelli, Jean-Louis. Pour une redéfinition de la bibliographie. Bulletin des bibliothèques de France [en ligne], n°7, 7, p. 347-348 1980 [consulté le 24 avril 2015]. Disponible en : <http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1980-07-0347-001>>. ISSN 1292-8399. Descripción basada en el contenido visto el 24 de abril 2015.
98. *Op., cit.*, Manual de metodología ...p. 16
99. *Op., cit.* Pour une redéfinition... p. 347
100. *Op., cit.* Manual de metodología ... p. 17
101. Morales López, Valentino. El desarrollo histórico del concepto bibliografía, En Investigación Bibliotecológica v.14 No.14 julio/diciembre de 2000. P.152 Disponible en: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/ibi/article/view/3949>. Descripción basada en el contenido visto el 07 de marzo 2014.
102. *Ibíd.*, p. 152
103. *Op., cit.* Manual de metodología p. 9
104. *Ídem*
105. *Ibíd* p. 10
106. *Ídem*
107. *Op., cit.* El desarrollo... p. 153
108. *Ibíd* p. 154
109. *Ídem*
110. *Op., cit.* Manual de metodología p.17
111. *Op., cit.* Pour une redéfinition n/p
112. *Op., cit.* Manual de metodología p. 17
113. *Ibíd* p. 12
114. *Op., cit.* Pour une redéfinition n/p

115. Op., cit. Manual de metodología ... p. 13
116. Ibíd p. 12
117. Ídem
118. Ídem
119. Ibíd p. 15
120. Op., cit. Manual de metodología p. 12
121. Ibíd p. 11
122. Langlois Charles, citado por Louise Noelle Malclès / *La Bibliografía*. 2ª ed. Traducción de Roberto Juarroz. Buenos Aires: Eudeba, 1967.p. 9
123. Langlois, Charles Victor. Manuel de bibliographie historique. 1.Instruments de bibliographiques. Paris : Hachette, .In-16, XI-193 pages.p. 431. .: *Bibliothèque de l'école de Chartes .1896, tome.57 pp. 431-436* Trad. Libre. Disponible en : /web/revues/home/prescript/article/bec_0373-6237_1896_num_57_1_447870_t1_0431_0000_1. Descripción basada en el contenido visto el '11 mayo 2014
124. Ídem
125. Op., cit. La Bibliografía ... p. 11.
126. Ídem
127. Alcántara Figueroa, Hugo / Panorama de la Bibliografía. Disponible en: http://ru.ffyl.unam.mx/bitstream/handle/10391/956/Hugo_Figueroa_Panorama_de_la_bibliografia.pdf?sequence=1 19 p. Descripción basada en el contenido visto el 19 de junio 2014
128. Op., cit. La Bibliografía ... p. 11-12
129. Íbíd. 4
130. Ídem
131. Op., cit. p.3 Katz 1992.Citado por Figueroa Alcántara, Hugo / La bibliografía...
132. Figueroa Alcántara, Hugo. Recursos bibliográficos p. 47. Disponible en: http://books.google.es/books?id=MTn4ZRq5ZrMC&pg=PA45&hl=es&source=gbs_toc_r&q=#v=onepage&q&f=fals e. Descripción basada en el contenido visto el 8 de octubre 2012.
133. Op., cit., Panorama ... p. 6
134. Op., cit. p. 6 McCrank, 1979. Citado por Figueroa Alcántara, Hugo / Panorama ...
135. Op., cit., Panorama...p.8-9
136. Ibíd p. 9 -11
137. Vilchis López, Amado / Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México. UNAM: Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Bibliotecología, 2011.- Tesis (Licenciatura en Bibliotecología y Estudios de la información)-UNAM. p. 76
138. Malcles, L., N. / La bibliographie spécialisée au XIXe siècle) a propos d'ouvrage récent. Disponible sur le Web : <http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1957-05-0389-002>. Descripción basada en el contenido visto el 10 de abril 2014
139. Tafarelli, Jean Louis. Pour une redéfinition de la bibliographie. Bulletin des bibliothèques de France [en ligne], n° 7, 1980 [consulté le 24 avril 2015]. Disponible sur le Web : <<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1980-07-0347-001>>. ISSN 1292-8399. n/p. Descripción basada en el contenido visto el 24 de abril 2015.
140. Ídem
141. Naumis Peña, Catalina citada por Vilchis López, Amado / Fuentes y recursos de información ...p.81
142. Delgado Casado, Juan. Introducción a la bibliografía: los repertorios bibliográficos y su elaboración. Madrid : Arco, 2005. p.108.

143. Op., cit., Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México. UNAM: Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Bibliotecología, 2011.- Tesis (Licenciatura en Bibliotecología y Estudios de la información) UNAM. p. 80.
144. Op., cit., Panorama p. 11
145. RODRIGUEZ GALLARDO, Adolfo. *Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos*. Investig. bibl, México , v. 19, n. 38, jun. 2005 . Disponible en:
<http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2005000100010&lng=es&nrm=iso>. accedido en 09 abr. 2014. Descripción basada en el contenido visto el 9 de abril 2014-

Obras consultadas

Capítulo 1. LA VITIVINICULTURA EN MÉXICO

- ÁLVAREZ ASPERÓ, José / La viña la vid y el vino. México: Trillas 1991. 352 p.
- BAUTISTA LOZANO, Tayde / *Los viñedos de Aguascalientes: alguna vez fue uno de los más importantes de México.* – México: suite101.net, 2009. Disponible en: http://turismocultural.suite101.net/article.cfm/los_vinedos_de_aguascalientes.
- bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino. Disponible en: <http://eleconomista.com.mx/estados/2012/07/29/bodegas-santo-tomas-historia-aneja-vino>. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2014
- CALVA GONZÁLEZ, Juan José / Desarrollo de la industria vitivinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera. – En: Seminario de Usuarios de Información (3: 2008: México, D.F.). La investigación sobre las necesidades de información de diferentes comunidades: memoria del III Seminario de Usuarios de la Información / coordinador Juan José Calva González. – México: UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2009. – (Cuadernos de Investigación; 12).
- ----- Desarrollo de la industria vinícola en México. Información para la producción de Vitis Vinífera. PROYECTO PAPIIT IN404408-3E. Disponible en: http://cuib.unam.mx/publicaciones/12/necesidades_informacion_comunidades_JUAN_JOSE_CALVA_GONZALEZ.html. Descripción basada en la información vista el día 12 febrero 2013.
- ----- Desarrollo de la industria vitivinícola en México: información para la producción de Vitis Vinífera. En: Seminario de Usuarios de la información. Proyecto PAPIIT IN40408 en: la investigación sobre las necesidades de información en diferentes comunidades. México, UNAM, CUIB, 2009 pp.189-202
- ----- --El movimiento de Independencia de México y su repercusión en las necesidades de información de los agricultores que cultivan Vitis Vinífera. En: Procesos Revolucionarios Bibliotecas y Movimientos Culturales / coordinadores Jaime Ríos Ortega y César Augusto Ramírez Vélaquez.- México : UNAM, Centro de Investigaciones, Bibliotecológicas, 2015. pp. 85-105. Disponible en: file:///C:/Users/lebrusca/Downloads/procesos_revolucionarios.pdf. Descripción basada en el contenido visto el 13 octubre 2016
- -----Satisfacción de usuarios: la investigación sobre las necesidades de información / Juan José Calva González ;—México : UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, 2009. 52 p. (Cuadernos de Investigación; 11).

- *Colección de los Decretos y órdenes del Soberano Congreso Constituyente Mexicano desde su instalación el 5 de noviembre de 1823 hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó*, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, pp.189 y 190. Véase también, Brito José, *índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año 1821 hasta el de 1869*, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1873, t.III. pp. 603 y 604. Citado por CRUZ BARNEY, Óscar. Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX. [archivo pdf] Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf>
- CRUZ BARNEY, Oscar. 2003. *El vino y el derecho: "La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México"*. En: Anuario mexicano de historia del derecho. Instituto de Investigaciones jurídicas, UNAM, núm. XV. Disponible en: <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/hisder/cont/16/art/art6.pdf>.
- *Curso: Viticultura avanzada*. En: Info Agro.com. Disponible en: <http://www.infoagro.com/viticultura/vinas.htm>.
- el-consejo/quienes-somos. Disponible en: <http://www.uvayvino.org/index.php/el-consejo/quienes-somos>. Descripción basada en el contenido visto el 14 octubre 2016.
- *El gran libro del vino*. España: Edit. Blume, 1973. 478 p.
- El pequeño Larousse de los vinos: *Conocer. Escoger. Degustar*. México: Larousse, 2007. 958 p.
- El Vino en México. Disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html> / Descripción basada en el contenido visto el 12 abril 2015.
- *Estado de Querétaro de Arteaga*. En: Enciclopedia de los municipios y Delegaciones de México. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM22queretaro/municipios/22014a.html>.
- FONT, Isabel. *La industria vinícola mexicana y las políticas agroindustriales : panorama general*. En Revista REDPOL. No,2 julio-dic.2009.-Disponible en: redpol.azc.uam.mx/descargas/numero2/2vino.pdf.
- GIRARD, Guillaume / *Bases científicas y tecnológicas de la viticultura*.- España : Acribia, 2005.

- *Gran Diccionario Nahuatl* [en línea]. Universidad Nacional Autónoma de México [Ciudad Universitaria, México D.F.]: 2012 [ref del 26 de Marzo de 2015]. Disponible en: <<http://www.gdn.unam.mx>> .
- GUZMÁN PAREDO, Miguel / *El legado de Dionisos: Los vinos de Aguascalientes*. – México: Blogger, 2008. – Disponible en: <http://ellegadodedionisos-miguelguzmanpered.blogspot.com/2009/12/los-vinos-de-aguascalientes.html>.
- ----- . *El vino en México*. En México Desconocido. Disponible en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>.
- JOHNSON Hugh / *Une histoire mondiale du vin : de l'antiquité a nos jours*. [París] : Hachette, 1989. 478 p.
- HERVAS SERRA, Ana / *Estudio de Mercado: El mercado de vino en México*.- México : Embajada de España, 2012.-59 p. Disponible en: <http://www.todovinos.cl/docs/VinoMexico2011.pdf>.
- *Historia del vino en México. Colonia*. Disponible en: http://www.vinosmexicanos.net/?page_id=385. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014.
- *Importaciones de vino en México*. En: Observatorio Español del mercado del vino. Disponible en: <http://www.oemv.es/esp/importaciones-de-vino-en-mexico-ene-sep-2014-1330k.php>.
- *Importancia del vino y su efecto en el mercado nacional*. En Seminario: Disposiciones normativas y operativas del comercio exterior en México. Informe final para obtener el título en relaciones comerciales presenta: Flores Salas Jorge Daniel, García Romero Úrsula et al... IPN : ESCA, 2006.- -158 P. Disponible en: sis.ipn.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4674/69_3_IMPORTACION%20DE%20VINO%20Y%20SU%20EFECTO%20EN%20EL%20MERCADO%20NACIONAL.pdf?sequence=1 Descripción basada en el contenido visto el 19 de junio de 2013.
- *Impulsa México su producción de vino*. En: Del campo Noticias. Disponible en: <http://www.delcamponoticias.com/extra/impulsa-mexico-su-produccion-de-vino>. Descripción basada al contenido visto el 04 abril 2014.
- La historia completa del vino mexicano. Disponible en: <http://vinoclub.com.mx/index.php?module=Articulos&aid=22> Descripción basada en el contenido visto el 27 /02/2014.
- *La Ruta del vino de Baja California*. -En México Desconocido: guía especial. 2009

- LINNEO, Carlos. *Parte práctica de botánica del Caballero Cárlos Linneo, que comprehende, las clases, órdenes, géneros, especies y variedades de las plantas con sus Caracteres genéricos y específicos, Sinónimos mas selectos, Nombres triviales, Lugares donde nacen.* Disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=GmsZAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.
- LOPEZ FRANCO, Fermín. *Las necesidades de información en la comunidad de vitivinicultores de la región de Baja California: una aproximación.* Investig. bibl, México, v. 24, n. 51, agosto 2010. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2010000200006&lng=es&nrm=iso>.
- ----- *Los vitivinicultores de la región de Baja California. Proyecto PAPIT IN404408-3/* Tesis que para obtener el grado de Doctor en Bibliotecología y Estudios de la información y comportamiento informativo, presenta Fermín López Franco ; asesor José Calva González. 2014. 185 p.
- MEJÍA RUIZ, José / *El perfil informativo de los vitivinicultores en el estado Querétaro: el cultivo de la vid. Proyecto PAPIT IN404408-3/* Tesis para obtener el grado de Maestro Bibliotecología y Estudios de la Información presenta José Mejía Ruiz; asesor Juan José Calva González.--2010. 158 p.
- MUÑOZ RODRÍGUEZ, Manrubbio / *La vitivinicultura mexicana: un enfoque global.* Tesis (Agronomía) Universidad Autónoma de Chapingo: México, 1986. p.172-216 Disponible en: <https://chapingo.mx/revistas/phpscript/download.php>
- PALACIOS MEDELLIN, José Tomás / *Necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango : Proyecto PAPIT IN404408-3/* Tesis que para obtener el grado de Maestro Bibliotecología y Estudios de la información, presenta José Tomás Palacios Medellín; asesor José Calva González.– 2010 .-II, 89, [36]
- PEÑA AGUILAR, Ana Laura / *Recursos de información para el uso de los productos de la Vid en el Estado de Guanajuato. Proyecto PAPIT IN404408-3/* Tesis que para obtener el grado de Maestro Bibliotecología y Estudios de la información, presenta Ana Laura Peña Aguilar: asesor Juan José Calva González. --2011. 127 p.
- RAY, Jonathan / *Vino blanco: curso de vino.* - España: Folio, 2007.
- ----- *Vino tinto: curso de vino.* -España: Folio, 2001

- Reporte especial: *Vino en México*. En: Soy entrepreneur.com 31 Julio 2014. Disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/27201-reporte-vino-en-mexico.htm>.
- *Resucitando al vino mexicano*. En: Revista Agro2000 . Sección Agroindustria. Junio 01 2003. Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante/>.
- ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la. *Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de Vitis Vinífera información para los vitivinicultores. Proyecto PAPIT IN404408-3 / Tesis que para obtener el grado de Licenciado en Bibliotecología y Estudios de la información, presenta Miguel Ángel de la Rosa Hernández: asesor Juan José Calva González México: El autor, 2009. – 177, [54] p.: il.*
- SALÁZAR MÉNDEZ, Enedina / *El perfil de información de los vitivinicultores de Vitis Vinífera en el Estado de Coahuila. Proyecto PAPIT IN404408-3 / Tesis que para obtener el grado de Maestro en Bibliotecología y Estudios de la información, presenta Enedina Salazar Méndez: asesor Juan José Calva González. --2010. IV, 89, [32] .*
- SULLIVAN, Charles I. (Charles Lewis) 1932. *A Companion to California Wine: An Encyclopedia of Wine and Winemaking from the Mission Period to the Present / Charles Sullivan. -University of Californy, 1998.*
- UNWIN, Tim / *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y comercio del vino*. España: Tuquets, 2001. 529 p. (Los 5 Sentidos; 34).
- VILCHIS LÓPEZ, Amado / *Fuentes y recursos de información electrónicos para la vitivinicultura en México. Proyecto PAPIT IN404408-3/ Tesis que para obtener el grado de Licenciado en Bibliotecología y Estudios de la información, presenta Amado Vilchis López: asesor Juan José Calva González. --2011. 217 p.*
- *Vinicultura en México registra crecimiento constante*. En: Revista Agro2000. Sección Agroindustria. Mayo 26 2010. Disponible en: <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/vitivinicultura-en-mexico-registra-crecimiento-constante/>. Descripción basada en el contenido visto el 16 de agosto 2014
- *Vino de México*. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_M%C3%A9xico. Descripción basada en el contenido visto el 09 abril 2015.ull text of "Vocabulario de la lengua mame, compuesto por el padre predicador fray Diego de Reynoso : impreso por Francisco

Robledo en 1644 y reimpresso con una breve noticia acerca de los mames y de su lengua" En:
http://archive.org/stream/vocabulariodelal00reinuoft/vocabulariodelal00reinuoft_djvu.txt

Capítulo 11. LA BIBLIOGRAFIA

- BARBERENA, Elsa. *La bibliografía lo es todo*. XL Jornadas Mexicanas de Biblioteconomía, Acapulco, mayo 2009. Disponible en: www.paginaspersonales.unam.mx. Descripción basada en el contenido visto el 03 septiembre 2014.
- DELGADO CASADO, Juan. *Introducción a la bibliografía: los repertorios bibliográficos* y su elaboración. Juan Delgado Casado. -- Madrid: Arco, 2005.- 297 p.
- ESCAMILLA GONZÁLEZ, Gloria / Interpretación catalográfica de los libros. -2ª. ed., aum. y actualizada, reimp. – México: UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1995.- (Instrumenta bibliographica; 4).
- ----- La bibliografía y el método bibliográfico. En: *Boletín del Instituto de Investigaciones Bibliográficas*. 11.4, (julio-diciembre., 1970) Disponible en: <http://publicaciones.iib.unam.mx/index.php/boletin/article/viewFile/103/97>
- ----- *Manual de metodología y técnicas bibliográficas*. – 3ª. ed. aum., reimp. – México: UNAM, Instituto de Investigaciones bibliográficas ,1988. --161 p. (Instrumenta bibliográfica; 1).
- ESCALONA RÍOS, Lina. *El trabajo bibliográfico en México*. – En: Recursos bibliográficos y de información / Hugo Alberto Figueroa Alcántara y César Augusto Ramírez Velázquez. – México: UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006.
- FIGUEROA ALCÁNTARA, Hugo Alberto. *Panorama de la bibliografía*. pp. 45-62. En: Hugo Alberto Figueroa Alcántara y César Augusto Ramírez Velázquez (Coordinadores). Recursos bibliográficos y de información. México: UNAM, Facultad de Filosofía y Letras: Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. 220 p. Disponible en: http://ru.ffyl.unam.mx:8080/bitstream/10391/956/1/Hugo_Figueroa_Panorama_de_la_bibliografia.pdf.
- ----- *Relaciones bibliográficas*. En Hugo Alberto Figueroa Alcántara y César Augusto Ramírez Velázquez (Coordinadores). Organización bibliográfica y

- documental, p. 265-300. México: Facultad de Filosofía y Letras, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, UNAM, 2004. 306 p. Disponible en: <http://ru.ffyl.unam.mx:8080/bitstream/10391/957/1/Hugo%20Figueroa%20-%20Relaciones%20bibliogr%C3%A1ficas.pdf>. Descripción basada en el contenido visto el 20 octubre 2014.
- KRUMMEL, Donald W. / *Bibliografías. Sus objetivos y métodos*. Salamanca (etc.): Fundación Germán Sánchez Ruipérez; Madrid: Pirámide, 1993.-220 p. (Biblioteca del libro; 55)
 - MADRID GARZA RAMOS, Georgina. Panorama de los cambios estructurales de la bibliografía contemporánea. Anuario de Bibliotecología, 1982, Época IV, no. 3, pp. 57-65.
 - MALCLÉS, Louise Noëlle / *La bibliografía*. 2ª ed. Buenos Aires: EUDEBA, 1967
 - ----- *La bibliographie spécialisée au XIXe siècle (à propos d'un ouvrage récent)*. *Bulletin des bibliothèques de France* [en línea], n° 5, 1957 [consulté le 10 avril 2014]. Trad. Libre Disponible sur le Web : <<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1957-05-0389-002>>. ISSN 1292-8399.Descripción basada en el contenido visto el 10 abril 2014.
 - ----- *Les sources du travail bibliographique*. Vol 1 France: Editorial Droz, 1965.-283. Trad. Libre p. disponible en: <http://books.google.com.mx/books?id=Phw9Qj9XGSEC&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22Louise-No%C3%ABlle+Malcl%C3%A8s%22&hl=es&sa=X&ei=vu2mUMqLNJSi8gTAVIHYDQ&ved=0CD8Q6AEwBQ#v=onepage&q&f=false>. Descripción basada en el contenido visto el 12 de octubre 2013.
 - MENÉNDEZ PELAYO, Marcelino. *De re bibliographica*. – En: Revista Europea, Madrid, 16 de julio de 1876, (Año III, Tomo VIII), Número 125, páginas 65-73. Disponible en: <http://www.filosofia.org/hem/187/reu/r1250065.htm#kn01>, Descripción basada en el contenido visto el 22 octubre 2012.
 - MORALES LÓPEZ, Valentino. *El desarrollo histórico del concepto bibliografía*, En Investigación Bibliotecológica v.14 No.14 julio/diciembre de 2000. Disponible en: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/ibi/article/view/3949>. Descripción basada en el contenido visto el 07 marzo 2014-
 - MORTET, Charles. *Charles-Victor Langlois, Manuel de bibliographie historique 1. Instruments bibliographiques*. In : *Bibliothèque de l'école de Chartes* .1896, tome.57

- pp. 431-436 Trad. Libre. Disponible en :
 /web/revues/home/prescript/article/bec_0373-
 6237_1896_num_57_1_447870_t1_0431_0000_1.
- NAUMIS PEÑA, Catalina. *Bibliographic record and references: a conceptual revision*. Revista Interamericana de Bibliotecología. Ene.-Jun. 2008, vol. 31, no. 1, pp. 227-245.
 - PENSATO, Rino / *Curso de bibliografía: guía para la compilación y uso de repertorios bibliográficos*. Tr. Mercedes Arboleya y Nicolás Fernández. - Guijón, España: Trea, 1994. 207 p.- (Biblioteconomía y Administración cultural).
 - RODRIGUEZ GALLARDO, Adolfo. *Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos*. Investig. bibl, México, v. 19, n. 38, jun. 2005. Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2005000100010&lng=es&nrm=iso>. wDescripción basada el 09 basada en el contenido visto el 06 de abril 2014.
 - TAFARELLI, Jean-Louis. *Pour une redéfinition de la bibliographie*. Bulletin des bibliothèques de France [en ligne], n° 7, 1980 [consulté le 24 avril 2015]. Trad. Libre. Disponible sur le Web : <<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-1980-07-0347-001>>. ISSN 1292-8399. Descripción basada en el contenido visto el 24 abril 2015.
 - TORRES RAMÍREZ, Isabel De. *Los estudios de bibliografía en el último cuarto del siglo XX*. En: Revistas UNAM. Documentación de las Ciencias de la Información Vol. 25 (2002) 147-165. Disponible en: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/ibi/article/view/3949>
 - VILLASENOR RODRIGUEZ, Isabel. Metodología para la elaboración de guías de fuentes de información. *Investig. bibl* [online]. 2008, vol.22, n.46 [citado 2012-10-08], pp. 113-138. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2008000300006&lng=es&nrm=iso>. ISSN 0187-358X (Descripción basada en el contenido visto el 03 octubre 2012°